



ALEVİ KÜLTÜRÜNDE YEME-İÇME VE MUTFAK: ERZİNCAN MOLLAKÖY ÖRNEĞİ
(FOOD, BEVERAGE AND CUISINE IN ALEVİ CULTURE: CASE OF ERZİNCAN MOLLAKÖY)**

Ejder ÇOBAN^{1*} (orcid.org/ 0000-0003-4558-9720)

Savaş EVREN² (orcid.org/ 0009-0001-5455-6931)

¹ Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gümüşhane, Türkiye

²Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, İzmir, Türkiye

Özet

Bu çalışma, Alevi kültüründe yeme-içme ve mutfakın yerini tespit etmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Alevi inancının önemli merkezlerinden biri olan Erzincan'ın Mollaköy beldesinde yürütülen çalışmada yerel yemek gelenekleri ve bu geleneklerin Alevilikle bağları incelenmiştir. Çalışmada durum çalışması deseni esas alınmış olup yarı yapılandırılmış mülakatlar (n=11) yoluyla elde edilen verilere betimsel analiz uygulanmıştır. Bulgular “Mollaköy’de mutfakın önemi”, “özel günlerde yeme-içme ritüelleri” ve “yasak veya kutsal yiyecekler” şeklinde üç tema kapsamında değerlendirilmiştir. Bulgulara göre Mollaköy’de mutfak, dini yaşamın önemli bir yönünü temsil etmektedir. Özel günlerde yiyeceklerin dualarla kutsallaştırıldığı Mollaköy Alevi kültüründe çoğu Alevi yerleşiminde olduğu gibi Aşure, Babuko, Kaysefe, Niyaz gibi gastronomik ürünler öne çıkmıştır. Yasaklı yiyecek olarak tavşan eti, kutsal yiyecek olarak elma üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, İnançlar, Alevi İnancı, Erzincan/Mollaköy

Abstract

This study was conducted to determine the place of food, drink and cuisine in Alevi culture. The study, which was conducted in Mollaköy town of Erzincan, one of the important centers of Alevi belief, examined local food traditions and their ties to Alevism. The study was based on a case study design and descriptive analysis was applied to the data obtained through semi-structured interviews (n=11). The findings were evaluated within the scope of three themes: “the importance of cuisine in Mollaköy”, “food and drink rituals on special days”, and “forbidden or sacred foods”. According to the findings, cuisine represents an important aspect of religious life in Mollaköy. In Mollaköy Alevi culture, where food is sanctified with prayers on special days, gastronomic products such as Aşure, Babuko, Kaysefe, Niyaz came to the forefront, as in most Alevi settlements. Rabbit meat was emphasized as forbidden food, and apple was emphasized as sacred food.

Keywords: Culinary Culture, Beliefs, Alevi Belief, Erzincan/Mollaköy

Giriş

Mutfak, bir toplumun yaşam biçiminin ve kültürünün en önemli unsurlarından birini temsil etmektedir. Özel günlerde yapılan yemekler, yeme-içme temelli ritüeller, kullanılan araç gereçler, yasaklı veya kutsal yiyecekler/içecekler toplumsal kültürünün önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Bir toplumun mutfakına ilişkin yapılan çözümlemeler, ilgili toplumun genel yaşam biçimi hakkında da fikirler vermektedir. Anadolu coğrafyası, geçmişten günümüze onlarca medeniyete, yüzlerce özgün toplumsal gruba, etnisiteye ev sahipliği yapmıştır. Anadolu’da yaşamış her bir toplum, tarihsel süreç içinde biriktirdiği özgün toplumsal değerlere sahiptir. Gerek farklı inanç sistemi gerekse yaşam biçimleriyle Anadolu’nun en önemli toplumlarından biri de kuşkusuz Alevilerdir.

Hız. Ali’ye bağlı olanlar olarak tanımlanan Aleviler, İslam toplumu içinde yer almakla birlikte farklı ibadet ve yaşam biçimleriyle kendilerine has özellikler göstermektedirler (Ocak, 2009). Bu özellikler, yaşamın en önemli parçası olan yeme-içme kültürüne de yansımış ve Alevi mutfak kültürünün temelleri zamanla

**Bu makale, 2025 yılı haziran ayında Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde bitirme tezi olarak gerçekleştirilmiştir. Ayrıca II. Uluslararası Mezopotamya İnanç ve Kültür Turizmi Kongresinde sunulan “Alevi Kültüründe Yeme-İçme ve Mutfak: Erzincan Mollaköy Örneği” başlıklı bildirinin geliştirilmiş halidir.

*Sorumlu yazar: ejder.coban.125@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2025.554

oluşturmuştur. Alevilerin Türkiye'nin hemen hemen her bölgesine yayılan bir toplumsal kesim olduğu ve Alevi kültürünün temellerinin önemli bir kısmı eski Türk inançlarıyla bağlantılı olduğu düşünüldüğünde Alevi mutfak kültürünün ülkenin genel mutfak kültürü içinde önemli bir yeri olduğu ifade edilebilir. Literatürde Alevi mutfak kültürüne ilişkin bazı çalışmalar bulmak mümkündür. Sınırlı sayıdaki bu çalışmalarda Alevi mutfak kültürüne ilişkin genel değerlendirmeler (Ersal ve Görgülü, 2017), mutfak kültürünü yansıtan temel kavramlarla (lokma, aşure gibi) ilgili incelemeler (Gülser, Akpur ve Enes, 2023; Özdemir, 2018; Tapan, 2023), kimi Alevi ocaklarıyla ilgili değerlendirmeler (Polat, 2022) ve bazı bölgelerde uygulanan geleneklere yönelik incelemeler yapılmıştır (Ersal, 2016; Ünlü, 2020). Alevi kimliğinin önemli yer edindiği bir bölgenin temel mutfak özelliklerini ve yeme-içme kültürünü bütüncül bir bakış açısıyla inceleyen bir çalışmaya ise rastlanılmamıştır.

Bu değerlendirmeler doğrultusunda çalışmada Alevi kimliğinin önemli bir yer edindiği Erzincan'ın Mollaköy Beldesinde yeme-içme ve mutfak kültürünün incelemesi yapılmıştır. Çalışmanın literatürdeki boşluğu dolduracağı ve alevi nüfusun ağırlıklı yaşadığı alanlarda yerel mutfağın geliştirilip ticarileştirilmesi noktasındaki önerilerle pratik fayda yaratacağı ifade edilebilir.

Kavramsal Çerçeve

Alevilik

Alevilik, sosyal, kültürel, siyasal ve dini boyutlarıyla sistematik bir yapıya sahiptir. Bu bağlamda, kendi içinde çeşitlilik arz eden toplulukları bünyesinde barındıran geniş bir kavram olarak biçimlenmiştir. Sözlük anlamı itibarıyla 'Hz. Ali'ye mensup' demek olan Alevî kelimesinin çoğul hali Aleviyye ve Aleviyyûn şeklinde kullanılmaktadır (Ocak, 2009). Halk kültüründe Aleviliğin özel bir konumu vardır. İnanç dokusuna sahip bir yaşam tarzı olarak Alevilik; kendine has kültürü, sanat anlayışı ve sosyal düzeni ile dikkat çeker (Zelyurt, 2011).

Alevilik kavramı tasavvufun çeşitli mezheplerinden biri olarak kullanılmaktadır. XI. yüzyıldan itibaren tasavvuf, peygamber soyundan gelen bazı mezhepler halinde örgütlenmiştir. Bu mezhepler genellikle Hz. Ali'ye dayandırıldıkları için Alevi olarak isimlendirilmiştir. XIII. yüzyılda Anadolu'daki etnik ve sosyal-dini karışımların bir sonucu olarak ortaya çıkan ve XVI. yüzyılda Safeviler'in etkisi ile daha da gelişmiştir (Ocak, 1989).

Alevilik, tek bir kaynağa veya bakış açısına indirgenemeyecek kadar çok yönlü bir olgudur. Kimi zaman bir yaşam biçimi, kültürel miras ve hayat felsefesi olarak görülürken, kimi zaman da Anadolu uygarlıklarının bir ürünü olarak şekillenen özgün bir inanç sistemi olarak tanımlanır. Bazı yaklaşımlar, Aleviliği İslam'ın heterodoks bir yorumu ya da Halk İslamı olarak değerlendirirken, bazıları onu İslam'ın özüne dayanan bir öğreti olarak ele almaktadır. Bu çeşitlilik, Aleviliğin tarihsel gelişimi, inanç esasları ve toplumsal yapısıyla iç içe geçmiş, dinî, felsefî ve kültürel bir sistem olarak farklı perspektiflerden yorumlanmasına yol açmaktadır (Tatlıoğlu, 2014).

Alevi toplumunun ve kültürünün Anadolu'da çok köklü bir tarihi ve yeri vardır. Anadolu Alevileri, İslami inançları kabul etmekle birlikte eski inançları da bırakmamış, bağdaştırmacı (senkretik) bir inanç sistemi oluşturmuşlardır. Konargöçer Türk adetleri, İslami ritüeller, Uzak Doğu dinlerinden, eski İran dinlerinden ve hatta Musevilik ve Hristiyanlıkla ilgili uygulamalardan izleri Alevi inanç sistemi içinde görmek mümkündür. Bununla birlikte hâkim kültür unsurların Türklük ve İslam olduğu söylenebilir (Ceylan, 2015; Çıblak Coşkun, 2014, 2013).

Alevilik kavramının ortaya çıkışında, siyasi gelişmelerin önemi büyüktür. Haksızlığa uğrama, acı ve kederin yaşanması, Alevi toplumunu bir araya getirmiş ve Alevi kimliğinin oluşmasına katkıda bulunmuştur. Haksızlığa karşı direnme ve zulme karşı birlik olma anlayışı, Alevilerin tarih boyunca muhalif kimliklerini korumasını sağlamıştır. Selçuklu İmparatorluğu döneminde, Türklerin Anadolu'yu yurt edinme süreci, Büyük Selçuklular dönemine kadar uzanır. Anadolu'ya yapılan göçlerle, Türklerin İslamiyet'i benimsemesi ve Hz. Ali'yi öne alan tasavvufi ekollerle tanışması önemlidir. Tasavvufi anlayışın kırsal kesimdeki temsilcileri olan Türkmen babaları, basit ve sade bir İslam anlayışını yaymayı amaçlamışlardır (Yıldız, 2014).

Sonuç olarak, Alevilik, Türkiye'nin siyasal, sosyal ve dini yapısının önemli bir parçası olup hem geleneklerin hem de günlük yaşam koşullarının etkisiyle insanların zihinlerinde farklı şekillerde, bazen dini, bazen siyasi, bazen de tasavvufi boyutlarda yer edinmektedir. Alevilik, özünde İslami bir çerçevede doğmuş ve tarihsel süreçler içinde, özellikle Hz. Ali'ye dayanan bir inanç sistemi olarak şekillenmiştir. Bu inanç sistemi, zamanla

farklı kültürlerle etkileşimde bulunarak, sürekli bir gelişim göstermiş ve her dönemde yeni ve özgün düşünsel açılımlar ortaya koymuş ve koymaya devam etmektedir.

Alevi Mutfak Kültürü

Alevi-Bektaşî geleneği, yeme-içme pratiklerinin, inanç sistemleri ve toplumsal yapıyla bütünleştiği bir inanç sistemidir. Sufi geleneklerine dayanan bu geleneğin temelinde, açlık ve nefsin terbiyesi gibi dini motifler yer alırken, zaman içinde tekkelerin sosyal ve manevi merkezleri haline gelen mutfak, tekkeler açısından oldukça önemli bir konuma gelmiştir (Patacı, 2016). Bektaşî tekkelerinde mutfak, sadece bir beslenme alanı olarak değil, aynı zamanda manevi bir eğitim alanı olarak da görülmüştür. Özellikle "ocak" adı verilen bölüm, geleneksel Şaman uygulamalarının mirası olarak kutsal alan kabul edilmiş ve burada yürütülen görevler, rütbe yükselmesine etki etmiştir (İyiyol, 2012). Hacı Bektaş Dergâhında, aşevinin yöneticisi, dedenin hemen ardından gelir ve bu durum, mutfakın tekkede ne denli önemli bir rol oynadığının bir işaretidir (Birge, 1991).

Alevi toplumunda mutfak açısından en önemli kavramlardan biri lokmadır. Arapça kökenli "lokma" kelimesi, tasavvufî çevrelerde "yemek" anlamında kullanılır. Örneğin, "Lokma ettiniz mi?" ifadesi, "yemek yediniz mi?" anlamına gelmektedir. "Lokmaya buyurun" ifadesi ise "yemeğe buyurun" demektir. Mevlevî geleneğinde yemek vakti geldiğinde, Mevlevî hücrelerinin bulunduğu yerde, matbah canlarından sıra kimdeyse birinin yüce bir sesle "Hû... Lokmaya salâ" diyerek duyurulur (Gölpınarlı, 1977). Günümüz Alevi topluluklarında lokmanın farklı anlamlar taşıdığı görülmektedir. Örneğin, ritüellerde yenilen yemek kutsal bir anlam kazanarak "lokma" adını almaktadır. Ayrıca cem ritüeli için toplanan kurbanın etinden yapılan yemeğe de lokma denir. Alevi inanç sisteminde lokma kutsal kabul edilir ve sunulduğu meydan ile yenildiği sofraya da kutsal sayılır. Bu nedenle, "sofraya açmak" tabiri, birçok yörede cem ritüeli icra etmek anlamında kullanılır ve bu görev Alevi inanç sisteminde önemli bir mertebeye denk gelir. Cemevine giren tüm yiyecekler, Alevi dedeleri tarafından dualanıp "lokma" haline getirilmektedir (Ersal ve Görgülü, 2017; Özdemir, 2018).

Alevi inanç sisteminde mutfak ve yeme-içme açısından bir diğer önemli kavram ocaktır. Yeme ve içme uygulamalarının neredeyse her ritüelin merkezinde yer aldığı Alevi inancında (Ersal ve Görgülü, 2017) ocak kavramı, maddi olmanın ötesinde derin bir manevi değer taşımaktadır. Ocak, sadece yemek pişirilen bir alan değil, aynı zamanda soyun ve ailenin sembolüdür. Bu nedenle kutsal kabul edilir ve asla söndürülmemesi gerektiğine inanılır. Ocağın sönerse, aileye uğursuzluk geleceğine inanılır ve "Ocağın sönsün." şeklindeki beddua, aslında soyun ve neslin tükenmesini ifade eder (Demir, 2017). Anadolu Alevilerinde aileler, kendilerini bir ocakla ve o ocaktan gelen dede ve onun soyuyla ilişkilendirirler. Bu yüzden bir Alevi, hangi ocaktan geliyorsa onunla anılır. Ocak aynı zamanda bir olgunlaşma ve eğitim yeri olarak da görülür. Yemek, ateşte pişerken insan da bir ocakta olgunlaşır. Asker ocağı, baba ocağı, Pir ocağı gibi tabirler, insanın olgunlaştığı ve eğitildiği yeri ifade eder. Bu kavramlar, Alevi toplumunun birlik ve dayanışma içinde olgunlaşmasını, değerlerini korumasını ve gelecek nesillere aktarmasını sağlar (Demir ve Şanlı, 2017).

Alevi toplumunda yemeklerin ve yeme-içme ritüellerinin çok önemli bir yeri vardır; yemekler hem grup kimliğini güçlendirmekte hem de sembolik anlamlar taşımaktadır. Örneğin Muharrem ayı olarak bilinen Matem Ayı'nda pişirilen aşure, Alevi ve Sünni topluluklar arasında yaygın olarak yapıpı paylaşılan geleneksel bir tatlıdır. Geleneksel yemeklerin yenme şekilleri de belirli bir gelenekselleşme göstermektedir. Örneğin, Musahiplik Ceminde kesilen kurban etinden yalnızca musahibi olanların yemesi, bu yemekler etrafında oluşan geleneksel alışkanlıklardan biridir. Alevi kültüründe yemekler, sadece mideleri değil, aynı zamanda kalpleri de doyurmaktadır. Özellikle Nevruz Cem'inde sunulan tavuk eti, yumurta, keşkek ve incir hoşafı gibi geleneksel lezzetler, aslında derin anlamlar taşımaktadır. Bu yiyeceklerin sembolizmi, yıllar boyunca kuşaktan kuşağa aktarılan ve Hacı Bektaş Veli'nin öğretilerinden esinlenen bir geleneği yansıtmaktadır. Örneğin tavuk eti ve yumurtanın aynı tabakta sunulması, beraberlik ve sürekliliği temsil etmektedir. Bu temsil; ailelerin, toplumların ve kültürlerin bir araya gelerek birlikte var olmasını simgelemektedir. Bir diğer örnek olarak incir hoşafı içindeki yüzlerce çekirdekle birlikte, tekliği ve çeşitliliği sembolize etmekte; birlikte farklılıkları kucaklayıp, bir arada yaşamının gücünü göstermektedir. Bu yemeklerin sembolizmi, aslında insan ilişkilerindeki derin bağları ve karşılıklı saygıyı vurgulamaktadır. Bir tabak yemek, sadece bir basit bir besin değildir; farklılıkların kabul edildiği, sevgiyle bir arada olunduğu anlamına gelmektedir (Gürçayır Teke, 2016). Aşağıda Alevi yeme-içme kültürü konusunda yapılmış araştırmalar incelenerek konuya ilişkin detaylı bilgiler sunulmuştur.

İlgili Araştırmalar

Gastronomi alanına yönelik toplumsal ve akademik ilginin artmasıyla bu yönde araştırmaların sayısı da artış göstermektedir. Bu çerçevede yürütülen araştırmaların bir kısmı da belirli toplumların veya coğrafyaların

mutfak kültürleridir (örneğin; Çıldam, 2021; Ersavaş ve Özkanlı, 2018; Güler, 2010; Işık vd., 2017; Kızıldemir, 2019; Solmaz ve Altınar, 2018; Şengül ve Türkay, 2016). Mutfak kültürünü şekillendiren önemli özelliklerden biri de dini inanışlar olduğundan (Karaca ve Karacaoğlu, 2016) din temelli grupların mutfak kültürü üzerine yürütülen araştırmalara da rastlamak mümkündür (Çiftçiabaşı ve Yılmaz, 2022; Osmanlar ve Menemenci, 2021). Bu çalışmada incelenen dini inanç temelli toplum olan Alevilerin mutfak özellikleri de bazı araştırmacılarca temel konu olarak (Ersal, 2016; Gülser vd., 2023; Gündüzöz, 2012; Kıranatlıoğlu, 2018; Özdemir, 2018; Özkoç vd., 2019; Tapan, 2023; Yıldırım, 2011) veya incelenen bölgenin Alevi kimliğini de içermesi bağlamında dolaylı olarak ele alınmıştır (Sağır, 2012; Türk ve Şahin, 2004).

Yukarıda bahsi geçen araştırmalar incelendiğinde bazılarının Alevi kültüründe yer alan kimi yemeklere ve/veya yemeklerin nasıl kutsal hale geldiğine odaklandıkları görülmüştür. Örneğin Yıldırım (2011) ve Gülser vd. (2023) aşure geleneğini, Özdemir (2018) ve Tapan (2023) ise lokma geleneğini incelemiştir. Tunceli Alevilerinin Muharrem Ayı ve Aşure geleneğini sosyolojik ve tarihi bir perspektiften inceleyen Yıldırım (2011), Alevilerin Muharrem Ayı'nda oruç tutmalarının ve Aşure pişirmelerinin Hz. Hüseyin ve Oniki İmamlar'a duyulan sevgi ve saygı ile doğrudan bağlantılı olduğunu; aşure geleneğinin Hz. Nuh'a ve Zeynel Abidin'e dayandırılan sembolik anlamlarının günümüze kadar yaşatıldığını tespit etmişlerdir. Gülser vd. (2023) ise literatür taraması kapsamında alevi kültüründe matem yemeği olan aşurenin tarihsel ve sosyolojik temellerini incelemiştir. İnceleme sonuçlarına göre Aşure, Semavi dinlerden de önce var olan, genel anlamda paylaşımı simgeleyen, pek çok kaynağa göre Hz. Nuh'tan bu yana var olan bir değerdir. Alevi kültüründe Hz. Hüseyin ve kavminin Kerbela'da şehit edilmesi üzerine matem yemeği olarak yaygınlaşmıştır. İslam kültürüne Yahudilerin Pesah Bayramından esinlenilerek girdiği düşünülen aşure Anadolu'nun ve dünyanın farklı noktalarında farklı isimlerle ve kısmen farklı içeriklerle hazırlanıp paylaşılmaktadır. Tapan (2023), Balören Köyü Alevi topluluğunun lokma geleneğini görüşme ve gözlem tekniğiyle veri toplayarak incelemiş ve kolektif yükümlülük ve fedakarlıklar içeren lokma geleneğinin özel günlerde halen sürdürüldüğünü tespit etmiştir. Yazar; Muharrem, Hızır ve Kasım oruçlarında ve musâhiblik, düşkünlük, görgü, dardan indirme ve bağlantı cemlerindeki erkânlarda kurbanlar kesilip yemekler pişirildiği (lokma) ve dağıtıldığını; bulgur/pirinç pilavı, gözleme, lokum, börek, yufka, poğaça, kıvrıma tatlısı, aşure, tulumba tatlısı ve un helvası gibi yemeklerin lokma edildiğini ortaya koymuştur. Yazar ayrıca musâhiblik ceminde, musâhibler tarafından yenilen süt, elma, bal ve üzüm yiyeceklerinin kutsal sayıldığını tespit etmiştir. Özdemir (2018) de literatür incelemesi ve görüşmelerle yaptığı çalışmada Alevi kültüründe lokma geleneğinin yeri ve önemini incelemiştir. Yazar yaptığı incelemede bir yiyeceğin lokma olarak adlandırılıp inanç temelli yemek kültürünün bir parçası olabilmesi için pirlilik makamındaki dedeler tarafından duasının okunması gerektiğine değinmektedir. Çalışmaya göre Alevi kültüründen yeme-içmenin olmadığı bir ritüel yok denecek kadar azdır. Göde vd. (2025), lokma geleneğinin dini ve manevi anlamını, topluluk içindeki dayanışma ve aidiyet rolünü, kültürel aktarımını ve modernleşme ile birlikte geçirdiği dönüşümleri tespit etmeyi amaçladıkları çalışmalarında Alevi-Bektaşî toplumunda önemli bir role sahip olan bir Şücaeddin Veli Postnişini Dede ve Ana Bacı (eşi) ile görüşme yapmışlardır. Çalışmada Eskişehir'deki Alevi-Bektaşî toplumunda lokma geleneğinin, geçmişten günümüze dini, toplumsal ve kültürel boyutlarıyla önemli bir yer tutmaya devam ettiği, toplumsal dayanışmayı güçlendirdiği ancak modernleşme ve şehirleşmenin gelenekte bazı dönüşümleri de beraberinde getirdiği gibi sonuçlara ulaşılmıştır.

Bazı çalışmalarda Alevi mutfağının kültürel yönüne daha fazla odaklanılmıştır. Örneğin Özkoç vd. (2019) Nevşehir ilinde yaşatılan geleneksel Alevi-Bektaşî mutfağını sözlü kültür bağlamında incelemiş, yerel halkla yapılan görüşmeler ve gözlemler kapsamında yürütülen araştırmada bulgular; Nevşehir'deki Alevi-Bektaşî mutfağında ortak üretilen yemeklerin ortak tüketildiğini, Muharrem Orucunda su içilmediğini, kan akıtılmadığını göstermektedir. Bununla birlikte bayramlarda, ölünün kırkının çıktığı günlerde, bebeklerin kırkının çıktığı günlerde ve düğün, nişan, sünnet gibi özel günlerde kurban kesmenin yaygın olduğu da tespit edilmiştir. Kurban kesmeye maddi gücü yetmeyenlerin ise börek, kömbe, mantı, pilav, çorba, un helvası, hoşaf gibi çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlayarak törenlere katkı sağladıkları belirlenmiştir. Ersal (2016), Alevi inanç sistemindeki "dem kültü" ve "dem geldi semahları"nı incelediği çalışmada literatür taraması yapmış, Anadolu ve Balkanlardaki çeşitli Alevi cemlerinde gözlemlerle veri toplanmıştır. Bulgular, dem geldi semahı ve içkinin geçmişten günümüze Alevi ritüellerinin bir parçası olduğunu ancak içki konusundaki toplumsal tabulardan ötürü hep tartışma konusu olduğunu ve günümüzde giderek azalan bir ritüele dönüştüğünü ortaya koymaktadır. Kıranatlıoğlu (2018) ise Alevi-Bektaşî geleneğinde yemek dualarını literatür taraması ve sözlü kültür verilerini kullanarak incelemiştir. Bulgular Alevilerde ocak, sofrası, lokma gibi olguların önemini ortaya koyarken dualara ilişkin bazı ortak noktaları da göstermektedir. Örneğin yemek dualarının Bismişah ifadesi ile başladığı, Arapçanın pek kullanılmadığı, Hakka sığındığı, Allah-Muhammed-Ali üçlemesinin sık görüldüğü tespit edilmiştir. Ayrıca "Arka eksilmeye, taş dökülmeye. Biz bir yedik Cenab-ı Allah bin vere",

“Yeyip yedirenler, pişirip getirenler ağrı, acı görmeye. Dertlere derman, hastalara şifa ola. Gittikleri yer gam ve keder görmeye.” gibi ifadelerle dualar edildiği bulunmuştur. Dolayısıyla Alevi kültüründe yemeğe ve onu lokma edip sofraya getirene çok büyük hürmet olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Kaval da (2024) Alevi kültüründeki yemek dualarını incelemiştir. Tunceli halk kültürü çerçevesinde yapılan araştırmada, bölgede yemek öncesinde ve sonrasında dua edildiği, dualarda Allah, Muhammed, Ali, Hızır, Fatma Ana gibi kutsalların anıldığı, duaların daha çok manzum bir şekilde ifade edildiği ancak son yıllarda yemek duası kültüründe de zayıflıklar yaşandığı gibi sonuçlara ulaşılmıştır. Bektaşî geleneğindeki yeme-içme kültürünü literatür taramasına bağlı olarak inceleyen Gündüzöz (2012), Anadolu Alevilerinin kültürüne ilişkin önemli bulgular elde etmiştir. Yazar Bektaşî geleneğinde ateş, su, kazan, ağaç (ardıç ve dut), hurma, elma, üzüm, şarap, tahıllar, bal, bal şerbeti, tuz, kurban, tavşan, geyik gibi olguların kadim Türk toplumlarından, geçmiş dini geleneklerden ve kendi öz kültüründen gelen sembolik ve gerçek anlarının olduğunu tespit etmiştir. Ayrıca aşure, zerde, helva, kurban gibi gastronomik unsurların Bektaşî geleneğindeki anlamını açıklamıştır. Gündüzöz (2017) Alevi-Bektaşî edebiyatının önemli ismi Kaygusuz Abdal’ın simâtiyelerinde yemek dualarını incelemiş; Kaygusuz’un yemek üzerine şiirsel bir retorik oluşturduğunu, yemek övgüleriyle Türk kültürüne eşsiz kaynaklar sağladığını ve Alevi kültüründe yemeğin alelade bir besin olmadığını ortaya koymuştur.

Bazı araştırmalar ise farklı coğrafyalardaki Alevi toplumları arasındaki farklılıkları ortaya koyması bakımında önem arz etmektedir. Örneğin Alevi yemek kültürüyle ilgili en kapsamlı araştırmalardan birini yürüten Ersal ve Görgülü (2017), yiyecek-içeceklerin ritüelin nasıl parçası haline geldiğini; Türkiye’den Ankara, Çankırı, Kırıkkale, Çorum, Afyonkarahisar, Isparta, Eskişehir, Denizli, Aydın, Manisa, İzmir, Çanakkale, Balıkesir, İstanbul, Tekirdağ; Yunanistan Dimetoka Ruşanlar ile Bulgaristan Kırcaali Mestanlı’da katıldıkları cemlerde yaptıkları gözlemlerle araştırmışlardır. Yazarlar Aleviler ritüellerini yemek kültüründen bağımsız incelemenin hatalı olacağı sonucuna ulaşmışlar, bu inanç sisteminde bireyin bir taraftan yemek yiyerek biyolojik ihtiyaçlarını karşıladığını, öte yandan muhabbet ile manevi ihtiyaçlarını giderdiğini belirtmişlerdir. İlgili çalışmanın sonuçlarına göre; Alevi toplulukların geleneksel ritüelleri, kutsal olarak görülen lokma, tuz, dem (içki), vb. yiyecek ve içeceklerin dua için meydana getirilmesi, pişirilmesi ve yenmesi sürecinin etrafında teşekkül etmektedir. Ayrıca ritüellerde yapılan ve paylaşılan yemekler, yasaklı ve kutsal yemekler ve bu yemeklerin sembolik anlamlarının bölgeler arasında farklılar gösterdiği ortaya konmuştur. Türk ve Şahin (2004), Antakya’nın geleneksel yemek kültürünü inceledikleri çalışmalarında genel mutfak kültürü içinde Alevi kimliğinin (Arap Alevileri/Nusayriler) önemli bir etkisi olduğunu tespit etmişlerdir. Literatür incelemesi ve görüşmeler kapsamında yürütülen çalışmada Hristiyanlar, Sünniler ve Aleviler için özel olan yemeklerin şehrin gastronomi kültürünü şekillendirdiği; Aleviler için kırklar ceminden kalma bir içecek olan nakfi (üzüm şerbeti), et ve dövmenin birleştirilmesiyle yapılan Hrisi (Herise) yemeği ve ayrıca ekmek ve tuzun kutsal görüldüğü, dişi hayvan eti, tavşan, domuz ve pulşuz balığın yasaklı olduğu tespit edilmiştir. Arap Alevileri için en önemli özel gün (bayramlar vb.) yemeğinin Hrisi olduğu ortaya konduğu çalışmada, Anadolu’nun geri kalanındaki Alevi toplumunda farklı inanışların bulunduğu belirlenmiştir.

Genel olarak bakıldığında araştırmalar Alevilerde mutfak olgusunun çok önemli bir yere sahip olduğu; ocak, lokma, sofrası gibi kavramların hem gerçek anlamlarıyla hem sembolik anlamlarıyla hem de sosyal yapı içindeki konumlarıyla önemli yeri olduğu görülmektedir. Kültürel kimliğin oluşumunda önemli bir yer edinen ritüeller, mutfak ve yeme içme ile iç içe geçmiş durumdadır. Yemeğe ve onu lokma haline getirenlere büyük saygı söz konusudur. Bir kısmı çok eski medeniyetlerden günümüze aktarılmış ve sembolik anlamlarıyla Alevi mutfak kültüründe yer edinmiş yemekler genel olarak sosyal paylaşımı simgelemektedir. Bununla birlikte dem kültürü örneğinde olduğu gibi zamanla çeşitli nedenlerle eski önemini ve yaygınlığını yitirmeye yüz tutmuş gastronomi içerikli ritüeller de söz konusudur. Ayrıca Alevi kültürünün bir parçası olmalarına rağmen farklı coğrafyalar farklı yeme-içme temelli uygulamalar ve inanışlar olduğu da görülmektedir.

Araştırma Sahası: Mollaköy

Mollaköy (veya Molla Köyü), Erzincan’ın güneyinde, Girlevik şelalesi yolu üzerinde bulunmakta olup şehir merkezine uzaklığı 13 km’dir. Adını, Rus ve Ermeni işgali döneminde bölgede imamlık yapan bir molladan alan köy; Atatürk, Cumhuriyet, Mahmutlu, Tepecik ve Yeşilyurt Mahalleri olmak üzere 5 mahalleden oluşmaktadır (Mollaköy Belediyesi, 2024a, 2024b).

Mollaköyde tarımın baskın olduğu yapının etkileri hem sosyal hem de fiziksel çevrede belirgin bir şekilde hissedilmektedir. Kırsal bir yerleşim olan bu bölgede, homojen bir sosyal yapı hakimdir. Bu yapının özellikleri, mekân düzenlemelerine de yansımaktadır; konutlar birbirine yakın bir şekilde yerleşmiş, komşuluk ve akrabalık ilişkileri oldukça güçlüdür. Ortak kullanım alanları ve ibadet alanları, bu ilişkilerin yakın ve sürekli bir etkileşim içinde olmasını sağlamaktadır. Sosyal yapıyı etkileyen bir diğer faktör ise yerel iklimdir.

Kışların uzun ve sert geçmesi, sosyal ilişkilerin büyük ölçüde kapalı alanlarda şekillenmesine yol açmaktadır. Erkekler, genellikle kahvehanelerde zaman geçirirken, kadınlar sosyal ilişkilerini ev içinde sürdürmektedir. Yerleşim alanında sosyal çeşitlilik bulunmamaktadır. Merkezde yer alan belediye binası ve iki kahvehane dışında başka sosyal etkinlik alanları yoktur. Aile yapısı ise geleneksel özellikler taşımaktadır. Ortalama aile büyüklüğü 5.1 olan bu yerleşimde, okuma yazma oranı %90 civarındadır (Mollaköy Belediyesi, 2025). Belde merkezinde bir cami ve bir cemevi bulunmaktadır. Mollaköy Cemevi, Erzincan ilinin Mollaköy beldesinde, Alevi-Bektaşî kültürünün kök saldığı bir yerleşim alanında yer almakta olup, bu kültürün ve inancın yaşatıldığı önemli bir manevi merkezdir.

Yöntem

Araştırmanın Amacı ve Deseni

Çalışmanın temel amacı, Alevi toplumunda mutfak ve yeme-içme kültürünün yerini ve temel özelliklerini belirlemektir. Bu kapsamda mutfakla yüklenen özel anlam, yiyecek-içeceklerle yüklenen sembolik anlamlar, yasaklı veya kutsal yiyecek-içecekler, yeme-içme ritüelleri gibi konulara açıklık getirilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda çalışma, nitel veri toplama teknikleriyle tasarlanmıştır. Creswell (2015: 69-100), nitel araştırmalarda anlatı araştırması, fenomenoloji, kuram oluşturma, etnografi ve durum çalışması şeklinde beş temel desen kullanıldığını ifade etmektedir. Bu çalışmada etnografi ve durum çalışması desenleri birlikte ele alınmıştır. Etnografik yönü, aynı kültürü paylaşan Alevi toplumunun mutfak kültürünün incelenmesinden; durum çalışması yönü ise sadece Erzincan'a bağlı Mollaköy örneğinin inceleniyor olmasından kaynaklanmaktadır. Çalışma sahası olarak Mollaköy'ün tercih edilmesinin temel nedeni, bölgede Alevi kimliğinin önemli bir değer olmasıdır.

Veri Toplama Aracı ve Süreci

Çalışmada veri toplama aracı olarak yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmış, Alevi yeme-içme kültürüyle ilgili kaynaklar da (Ersal, 2016; Gülser vd., 2023; Gündüzöz, 2012; Özkoç vd., 2019; Tapan, 2023; Yıldırım, 2011) incelenmiştir. Görüşme formunun hazırlanmasında da bahsi geçen araştırmalardan yararlanılmıştır. Görüşme formu iki kısımdan oluşmaktadır. Birinci kısımda katılımcıyı tanımaya yönelik kişisel sorular, ikinci kısımda Alevi yeme-içme ve mutfak kültürüne ilişkin sorular yer almıştır. Kişisel sorular kapsamında yaş, cinsiyet ve eğitim durumu gibi temel bilgiler sorulurken; Alevi mutfak kültürü kapsamında mutfak Alevi toplumu ve Mollaköy Alevilerinin yaşamındaki önemi, özel günler ve ritüellerde pişirilen yemekler ve tüketilen içecekler, yasaklı ve kutsal yiyecek-içecekler ve bunların nedenleri gibi konular üzerinde durulmuştur.

Araştırmanın etik kurul izni Gümüşhane Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu 27.06.2024 tarih ve 2024/6 sayılı toplantısında görülmüş olup E-95674917-108.99-259814 sayılı izin ile onaylanmıştır.

Görüşmeler, 2024'ün haziran ayında Mollaköylü 4'ü erkek, 7'si kadın olmak üzere toplam 11 kişi ile yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde izin alınarak ses kayıt cihazı kullanılmıştır. Alınan ses kayıtları daha sonra betimsel analiz için yazıya aktarılmıştır. Katılımcıların belirlenmesinde, diğer bir ifadeyle örneklemin oluşturulmasında kartopu örnekleme tekniğinden yararlanılmıştır. Bölgenin mutfak hâkim, uzun zamandır bölgede yaşayan 2 kişiye ulaşılmış, ardından her bir katılımcıdan alınan kaynak kişi bilgileriyle örneklem genişletilmiştir. Örneklem büyüklüğünün belirlenmesi kapsamında Lincoln ve Guba (1985, akt. Merriam, 2013: 79) tarafından önerilen verinin doygunluğa ulaşması stratejisi benimsenmiş olup görüşmecilerin genel olarak aynı şeyleri anlatması üzerine 11. katılımcıdan sonra veri toplama işlemleri tamamlanmıştır. Katılımcılar ile ilgili demografik bilgiler Tablo 1'de sunulmuştur. Tabloda da görüldüğü üzere katılımcılar genel olarak orta yaş üstü, çoğunluğu ilkökul mezunu kişilerdir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Cinsiyet	Doğum tarihi	Eğitim durumu
Katılımcı-1	Erkek	1956	Lise
Katılımcı-2	Kadın	1967	Okur-yazar
Katılımcı-3	Kadın	1964	İlkokul
Katılımcı-4	Erkek	1961	Lise
Katılımcı-5	Kadın	1959	İlkokul
Katılımcı-6	Kadın	1948	İlkokul
Katılımcı-7	Kadın	1978	İlkokul
Katılımcı-8	Erkek	1951	İlkokul

Katılımcı-9	Kadın	1948	İlkokul
Katılımcı-10	Kadın	1961	İlkokul
Katılımcı-11	Erkek	1953	Ortaokul

Analizler

Çalışmada elde edilen nitel verilerin analizinde elle kodlama tekniğinden yararlanılmıştır. Bu kapsamda temaların oluşturulması sürecinde tümdengelimci yaklaşım benimsenmiştir. Bu yaklaşıma göre veriler araştırma soruları veya alt sorularına göre daha önceden belirlenmiş temalara göre özetlenir ve yorumlanır. Veriler araştırma sorularının ortaya koyduğu temalara göre düzenlenebileceği gibi görüşme ve gözlem süreçlerinde kullanılan sorular veya boyutlar da dikkate alınabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 244). Bu çalışmada görüşme sorularından yararlanılarak 3 tema belirlenmiştir. Bu temalar; “Bölgede Mutfağın Önemi”, “Özel Günlerde Yeme-İçme Ritüelleri”, “Yasak veya Kutsal Yiyecek İçecekler”dir. Tüm katılımcı anlatıları bu temalar altında gruplandırılmış ve bulgular oluşturulmuştur.

Bulgular

Mollaköy’de Mutfağın Önemi

Yapılan görüşmelerde Mollaköy Alevi kültüründe mutfağa ocak denildiği ve mutfağın yalnızca yemek pişirilen bir yer olmanın ötesinde, derin bir manevi anlama sahip olduğu görülmüştür. Mollaköy Alevi inancında iki temel ocak bulunur ve bu ocakların felsefesi aynıdır: birinde ham yiyecekler pişerken, diğerinde ham insan pişer. Bu ocaklar, toplumsal ve bireysel olgunlaşmanın sembolüdür. Mutfak paylaşımın ve dayanışmanın merkezidir; dışarıdan kim gelirse gelsin, evlerinin ocağı her zaman açıktır. Bu açık kapı uygulaması, Alevi toplumunun misafirperverlik ve hoşgörü ilkelerine olan bağlılıklarını gösterir ve inançlarında doğru yolu gösterdiği düşünülen ocaklar hem insanları hem de yemekleri pişirir. Bu konu ile ilgili bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K2: “Mutfak ocak demek, bizde iki ocak vardır. Bu ocakların felsefesi aynıdır; birinde ham yiyecekler pişerken, diğerinde ham insan pişer.”

K3: “Mutfak bizim için paylaşımın olduğu yerdir; dışarıdan kim gelirse gelsin, ocağımız her zaman açıktır.”

K4: "Alevi inancında doğru yolu gösterdiği düşünülen ocaklarla insan ve yemek pişirilir; biri yemek, diğeri ise insan pişirir. Çünkü çiglik kalırsa, insanlara zarar verebilir."

Özel Günlerde Yeme-İçme Ritüelleri

Katılımcılara özel günlerde yapılan yemekler ve ilgili yeme-içme ritüelleri sorulduğunda özel gün olarak genellikle Muharrem Orucu, Hızır Orucu, Adaklar, Cenaze, Dügün ve Doğum etkinliklerinden bahsedilmiştir. Muharrem ayı boyunca tutulan oruçlar, Mollaköy geleneğinde derin bir manevi anlam taşır. Oruç süresince, Hz. Hüseyin’in Kerbela’da susuz kalması anısına su içilmez ve canlı olan hiçbir şey tüketilmez. Hz. Hüseyin’in başının bıçak ile kesilmesinden kaynaklı olarak bu süreçte bıçak kullanmaktan ve kan akıtmaktan kaçınılır. Yiyecekler genellikle sembolik olarak sade tutulur. Ayran, ekmek gibi basit ve bereketli kabul edilen gıdaların tercih edildiği görülür. Muharrem orucunu 12 yıl boyunca tutanlar, 12. yılın sonunda 12 çeşit yemek yapar (12 İmama ithafen), yeni kıyafetler alır, çok az kullandıktan sonra bunları fakirlere dağıtır. Bu konu ile ilgili bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K7: “Muharrem ayında süt, yoğurt ve keşkele orucu geçirirdik. 12 gün boyunca su içmeyiz, Kerbela’dakiler susuz kaldıkları için.”

K8: “Muharrem ayında et yemeyiz ve yumurta tüketmeyiz. Yumurta, canı simgelediği için yasaktır. Muharrem ayında kan akıtmayız; Hazreti Hüseyin’in Kerbela’da şehit edilmesi ve kanının akıtılmasına duyduğumuz saygıdan dolayı bu dönemde et tüketilmez.”

K3: “12 yıl boyunca tam oruç tutanlar, 12. yıl 12 çeşit yemek yaparlar. Yepyeni kıyafetler alınır, bir gün giyilir ve sonra bağışlanır.”

K6: “Yezit, Hazreti Hüseyin’in başını kestiği için bıçak kullanmayız.”

K4: "Muharrem orucunda su içilmez, çünkü İmam Hüseyin'in Kerbela'da susuz şehit edildiği anısına suya uzak durulur. Geleneksel olarak, 12 günün sonunda şükür kurbanı kesilir."

K5: "Muharrem orucunda canlı olduğu için yumurta yemeyiz; dolayısıyla haşlanmaz veya pişirilmez."

Katılımcı ifadelerine göre; oruç süresince ayrıca, Hz. Hüseyin'in şehit edilmesinin acısıyla bağlantı kurularak soğan ve acı gibi yiyeceklerden kaçınılır. Gösterişli yemek ve sofralardan uzak durulur. Kırmızı renkli gıdalar da tüketilmez, zira bu renk Hz. Hüseyin'in kanını simgelemektedir. Aşure çorbası, 12 günün sonunda pişirilir ve kurban kesilir. Kurban, İmam Zeynel Abidin'in kurtuluşu anısınadır. Aşure içinde su ve tuz dahil 12 malzeme olmalıdır. Aşure için en önemli malzeme elmadır.

K1: "Soğan, acı gibi şeyleri yemiyoruz çünkü bunlar acı ve üzüntü verir. Sadece çökelek ve ekmek gibi şeyler yiyoruz."

K9: "Kurban, İmam Zeynel Abidin'in kurtuluşu için kesilir."

K11: "12 günün sonunda mutlaka aşure yapılır. Aşurenin girmedığı eve şeytan girer."

K2: "Aşure çorbası yapılır; 12 çeşitten olur ve elma kesinlikle katılmalıdır."

K1: "12 çeşit meyveyi pişiriyoruz. Hurma, incir, fındık, fıstık, elma gibi 12 çeşit olması lazım. 12 malzemeden biri de sudur."

K8: "Aşure mutlaka elmalı olur kışın bazen elma bulamadığımızda elma kurusu eklerdik; bir parça olması yeterliydi."

Mollaköy Alevi kültüründe öne çıkan bir diğer özel dönem Hızır Orucu dönemidir. Hızır orucu, üç gün süren bir oruçtur. Muharrem orucunda bulunan yasaklar Muharrem ayına özgüdür. Hızır orucu sürecinde oruç tutan gençler, son gün niyaz (mayasız bir ekmek) yapar lokma edip tüketirler. Bu süreçte su içmezler. İnanışa göre su içmezlerse rüyalarında evlenecekleri kişiyi görebilirler. Bu konu ile ilgili bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K5: "Hızır orucunu tutarken, son gün bekar erkek ve kızlarımız niyaz yerler ve su içmezler. Niyet edip yatarlar, evlenecekleri kişiyi rüyalarında görmek için."

K8: "Üç gün oruç tutulur, son gün niyaz yapılır ve dağıtılır."

K1: "Türbe ve cemlere giderken yaptığımız hızır ceminde, hızır orucunda yaptığımız mayasız ekmek niyazdır. Niyaz da bir lokmadır."

K7: "Hızır orucunda her şey yemek serbesttir. Üç gün oruç tutarız; son gün bekârlarımız su içmez. Su içmeme nedeni, bizim inancımıza göre evlenecekleri kişiyi rüyalarında görmek içindir."

K2: "Niyazımızı Hazreti Hızır ayında unumuzu eler, akşamdan bekletiriz. Sabah kalktığımızda un üzerinde el işareti varsa, Hazreti Hızır'ın geldiğine inanırız."

Doğum ve cenaze gibi önemli olaylarda da özel yemekler yapıldığı katılımcıların ifadelerinden tespit edilmiştir. Doğumlarda genellikle kaysefe yapılırken; doğum ve düğün dahil diğer pek çok özel günde babuko yapıldığı ifade edilmiştir. Cenazelerde ise pilav ve et sunulur. Bu konu ile ilgili bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K2: "Özel günlerde Babuko yapılırdı, kuzu kadar değerlidir. Ha bunu yapmışsın, ha kuzu kesmişsin, derlerdi. Düğünlerde ve özel günlerde her zaman yapılır."

K6: "Doğum yapan kadına kayısı kurusundan yapılan kaysefe adında bir tatlı götürürdük. Az suda kuru kayısı ve dutlar kaynatılır, pislikten arandıktan sonra tabağa alınıp üzerine ceviz konur ve tereyağı ile doğum yapan eve götürülür."

K9: "Cenaze evine mutlaka az da olsa pilav ve et götürülür. Cenaze evinde yemek yapılmaz, üç gün boyunca komşular yemek getirir."

K11: "Eski düğünlerde Babuko yapılırdı. Babuko'nun hamurunu erkekler yoğururdu."

K10: "Doğum yapan kadına bol tereyağlı ve bol yağlı yemekler yedirilir. Babuko ve kayısı türlü sü yapılır."

K9: "Düğünlerde falan Babuko yapılırdı. Babuko, un, su ve tuzdan yapılan bir ekmektir. Piştikten sonra içi kaşıkla çıkarılır, sarımsaklı ayranla karıştırılır ve üzerine tereyağı konur."

K8: "Babuko için fırında pişirilmiş ekmek, kaşıkla içi çıkarılır. Çıkardığımız iç, sarımsaklı ayranla karıştırılarak tekrar ekmeğin içine konur ve üzerine tereyağı eklenir."

Yasak veya Kutsal Yiyecekler

Mollaköy’de Alevi kültüründe yasaklanan yiyecekler sorulduğunda katılımcılar genel olarak yasaklanan yiyecek olarak domuz ve tavşan etini söylemektedirler. Domuz eti bilindiği üzere tüm İslam toplumlarında haram kılınmış bir ettir. Tavşan etinin yenmemesinin nedeninin ise tavşanın avcılıkla yakalanıp tek bir çekilmeden kesilmesi, farklı hayvanların bileşimi olması ve adet görmesi olduğu görülmüştür. Bu konuda bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K2: “Tavşan eti yemeyiz; normal hayatta kadınlar gibi adet olduğu için.”

K8: “Tavşan eti yemeyiz. Tavşan adet gördüğü için atalarımız bu hayvanı yememişlerdir.”

K5: “Biz tavşan yemeyiz, domuz da yemeyiz. Yaşlılarımızın tavşan yememelerinin nedeninin adet olduğunu duyduk.”

K11: “Tavşan, farklı hayvanların birleşimi olduğu ve adet gördüğü için; domuz ise, dini inanç gereği Yüce Allah tarafından haram kılındığı için yenmez.”

K1: “Tavşan eti yemiyoruz. Etinin yenmemesinin sebebi şudur: Tavşan, avcılıkla yakalanır ve bıçak kullanılmadan, tek bir getirilmeden kesilir. Müslümanlık dininde, Yüce Allah’ın ve Ehlibeytin bize buyurduğu gibi bu uygun değildir. Ayrıca tavşanın adet gördüğü için de eti yenmez.”

K3: “Tavşan eti de tüketilmez; genel olarak adet gördüğü ve bu sebeple yememiz uygun olmadığı için yenmez.”

Kutsal yiyecek olarak ise elmadan bahsedilmektedir. Elma manevi olarak önemli bir meyve kabul edilmekte ve Fatma Ana’yı temsil ettiği düşünülmektedir. Bu konu ile ilgili bazı katılımcıların ifadeleri aşağıdaki gibidir.

K7: “Elmanın Fatma Ana’nın sureti olduğuna inandığımızdan dolayı özel ve manevi anlamı yüksektir. 12 imamlar çorbasında çok kullanılır.”

K11: “Elma özel manevi bir anlama sahiptir. Elma, hak lokması olarak birbirinin evine gidilirken götürülür ve bu, karşıdaki kişiye kendini kabul ettirmek için yapılan bir gelenektir.”

K3: “Elma da bizim için önemli bir yere sahiptir, çünkü Fatma Ana’nın suretine benzetiriz.”

K9: “Elma, Fatma Ana’yı temsil eder. Elma, insanı temsil eder. Eskiden insanlar davet edildiğinde elmayla davet edilirdi; kız istemeye gidildiğinde ise elmayla gidilirdi.”

K5: “Özel anlamı olan yiyeceklerden biri elmadır, çünkü o, Fatma Ana’dan gelir.”

K1: “Elma, bizim için cennetten gelmedir; elmayı da aşureye koyarız, mübarek cennetten gelmiştir. Bir lokmayı bütün insanlarla paylaşmak bizim görevimizdir.”

K4: “Özel ve manevi anlamı olan bazı gıdalar arasında elma, süt ve bal önemli bir yer tutar; bunlar genellikle özde geldikleri için öne çıkarlar.”

Sonuç

Yeme-içme kültürü toplumların yaşam biçimlerinin en önemli parçalarından biridir. Farklı toplumlar; üretim biçimleri, inanç sistemleri, değer yargıları, yaşadıkları coğrafyanın iklimsel özellikleri vb. doğrultusunda farklı mutfak kültürleri geliştirmektedir. Anadolu’nun köklü toplumlarından biri olan Aleviler de kendine özgü mutfak kültürüne sahiptir. Bu çalışmada Alevi mutfak kültürünün çeşitli yönleriyle değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda Alevi nüfusun yaygın olarak yaşadığı Erzincan’ın Mollaköy Beldesinde nitel araştırma tekniklerinden yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğiyle yürütülen çalışmada betimsel analiz gerçekleştirilmiştir. Analizde görüşme sorularının oluşturduğu genel çerçeve temel alınarak üç tema belirlenmiştir: Mollaköy’de Mutfakın Önemi, Özel Günlerde Yeme-İçme Ritüelleri ve Yasak veya Kutsal Yiyecekler. Elde edilen bulgular, Alevi yiyecek-içecek kültürüne ilişkin kaynaklar kapsamında karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir.

Bulgular, Mollaköy’de mutfakın Alevi kültürünün çok önemli bir yönünü temsil ettiğini göstermiştir. Mutfaka ocak diyen Mollaköy Alevileri, kültürlerinde iki tür ocak olduğunu; birinde ham yiyeceklerin, diğerinde ise ham insanların piştiğini ifade etmektedirler. Benzer bulgular Kıranatlıoğlu’nun (2018) çalışmasında da ortaya konmuştur. Alevi inanç sistemi ve örgütlenmesi konularında yapılan çalışmalarda da ocak kavramının önemine dikkat çekilmektedir. Ocak, Alevi toplumunda inanç sisteminin temelini oluşturmaktadır. Alevi toplumunun önderi olan Hacı Bektaş Veli, yetiştirdiği dervişleri Anadolu’nun farklı noktalarına ve Balkanlara göndermiş;

bu dervişler bugün Anadolu’da halen varlığını sürdüren Alevi ocaklarının temellerini atmışlardır. Cumhuriyetin ilanı ile farklı bir döneme girilen Türkiye’de tekkelerin kapatılması gibi uygulamalar, ayrıca göçler vb. nedenlerle ocaklar etkinliğini yavaş yavaş yitirse de halen kültürün önemli bir parçasıdır (Akin, 2017; Üçer, 2019). Alevi kültüründe ayrıca ocak, ateş ve pişirme ile de bağlantılı olarak kutsallaştırılmaktadır. Alevilerin çoğu ritüelinde din ve yeme-içme iç içedir. Örneğin yiyeceklerin kutsal hale getirilmesi (lokma olabilmesi) için dede tarafından duasının okunması gerekmekte, bazı günlerde yemekler ritüel halinde üretilip tüketilmektedir. Benzer uygulamalar farklı Alevi yerleşimlerinde de görülmektedir. Güvenç Abdal Ocağı örneğinde Alevilerin gastronomi kültürünü inceleyen Polat (2022), ritüel yemeklerinin yapımına ocak içinde çok önem verildiğini, sabah erken saatlerde başlanıp yemeklerin hazırlanmasının ardından dede tarafından dualanıp lokma haline getirildiğini ve sofracı olarak adlandırılan mutfak sorumlusu tarafından yemeklerin dağıtıldığını ortaya koymaktadır. Özdemir (2018), Alevi kültüründe lokma geleneğini incelediği çalışmasında ise toplum için dedenin yapacağı dua ile kutsal hale getirilen her şeyin lokma olarak değerlendirildiğini ancak Alevi toplumu için lokmanın çok daha derin bir anlamı olduğunu ifade etmektedir. Yazara göre lokma kavramı Alevi yemek kültürünün en önemli unsuru, hatta kendisidir.

Çoğu kültürde olduğu gibi Alevi kültüründe de özel günler ve ritüeller bulunmaktadır. Muharrem ve Hızır Orucu gibi Alevilere has dönemler ve hemen her kültürde olan düğün, cenaze, doğum gibi özel günler, Mollaköy Alevileri için mutfak ve yeme-içme açısından özel önem arz etmektedir. Oruç dönemlerinde bazı yiyecek-içecekleri özel olarak tüketip bazılarından uzak durdukları görülmüştür. Hızır Orucunda üç gün oruç tutulur ve son gün niyaz (mayasız ekmek) yapılıp lokma edilip dağıtılır. Et ve canlı herhangi bir şeyin yenilmediği Muharrem orucunda acı da tüketilmemekte; genellikle sadece sofralar kurulmaktadır. Oruç tutulan 12 günün ardından aşure yapılıp dağıtılmaktadır. Kırmızı, Hz. Hüseyin’in kanını anımsattığından kırmızı yiyecek-içeceklerin tüketilmediği Muharrem orucunu 12 yıl tutanlar 12 çeşit yemek yapıp dağıtmaktadırlar. Hızır orucunda ise üç günlük orucun ardından ekmek yapılıp dağıtılmaktadır. Mollaköy’deki ekmek ritüeli yerine farklı yerlerde helva yapılıp dağıtıldığı bilinmektedir. Aşure geleneği Alevi kültüründe önemli yer edinmiş olsa da kökenleri farklı kültürlere dayanmaktadır. Ünlü (2020) aşurenin Yahudiliğe dayandığını, İslam öncesi Arap toplumlarında da uygulandığını, Hz. Musa’nın Firavun’dan veya Hz. Nuh’un tufandan kurtuluşunun ardından pişirilen yemek olduğuna inanıldığını, Şii ve Alevi toplumlarında da matem amaçlı yapıldığını ortaya koymaktadır. Benzer bulgular Yıldırım (2011) ve Gülser vd. (2023) tarafından da tespit edilmiştir. Özdemir (2018) ise Aşurenin Alevi kültüründe bir lokma olmadığını, ancak dede tarafından pişirme sırasında dualanırsa lokma olarak değerlendirilebileceğini belirtmektedir. Diğer özel günlerde ise babuko (babiko) ve kaysefe tatlısı özel yemekler olarak öne çıkmıştır. Kaysefe Erzurum, Erzincan, Gümüşhane, Malatya, Artvin gibi pek çok ilde yapılan bir tatlıdır. Mollaköy’de özellikle yeni doğum yapan kadınlara götürülen bu tatlı bölgede yaygın bir gastronomik üründür. Babuko da Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz’in bir kısmında yapılan, özellikle Erzincan, Sivas, Gümüşhane, Tunceli, Elâzığ, Bingöl gibi illerde daha sık karşılaşılan özel gün yemeğidir (Sezgin ve Onur, 2017).

Yasaklı ve kutsal yiyecekler kapsamında ise Mollaköy Alevi kültüründe elma ve tavşan etinden söz edilmektedir. Fatma Ana’nın suretini temsil ettiği için elmayı kutsal kabul eden Mollaköy Alevileri, kadınlar gibi adet gördüğü için tavşan etinin yenmesinin yasak olduğunu ifade etmektedirler. Tek tanrılı dinlerde (Adem ile Havva inancı gibi) ve Türk kültüründe (kızıl elma inancı gibi) önemli yeri olan elmanın Alevi Bektaşî geleneğindeki önemini inceleyen Daşdemir (2015) de elmanın Alevi kültüründe kutsal olduğunu belirtmektedir. Yazar çalışmasında elmanın Hz. Hasan ve Hz. Hüseyin’in alplik ve erenlikteki eşitliğini simgelemesi, Cebail tarafından Hz. Ali’ye terceman (kurban) olarak getirilmesi, musahiplik (kardeşlik) törenlerinde iki musahibe kurban niyetine eşit pay edilmesi, Hz. Fatma’nın elmadan yaratılması gibi pek çok inanıştan söz etmektedir. Mollaköy Alevilerinin “Hz. Fatma’nın sureti” ifadesinden bu bölgede elmanın kutsallığının daha çok Hz. Fatma’nın elmadan yaratılmasıyla ilişkilendirildiği anlaşılmaktadır. Tavşan etinin yenmemesi ise çok daha kapsamlı ve hatta Alevi-Sünni tartışmalarına konu olan bir olaydır. Ergun (2011), Alevi-Bektaşî geleneğindeki tavşan inancının mitolojik kökenlerini incelediği çalışmasında Alevi toplumunda genel olarak (Mollaköy’de olduğu gibi) tavşanın adet gören bir hayvan olmasından ötürü kadınlara ilişkilendirilmesine bağlı olarak tüketilmediğini ifade etmektedir. Bununla birlikte tavşan eti yememenin bazı kadim Türk toplumlarında da yaygın olduğunu ortaya koymaktadır. Bu anlamda eski Türk inanışlarına, ritüellerine sıkça rastlanılan alevi kültüründe tavşan eti yememenin de tarihsel bağlarla açıklanmasının mümkün olduğu ifade edilebilir. Gündüzöz (2012) de yaptığı incelemede Alevi toplumunda elmanın kutsallığının çok köklü tarihsel temelleri olduğunu; Ergun’un (2011) tespitlerine ek olarak Türk kültüründe elmanın zürriyeti ve erkek çocuğu simgelediğini, kadim Türk toplumlarından çokça iz bulunan Bektaşî tarihinde yer alan bazı menâkıbnâmelerde geçen elma anlatılarının bu kültürde de elma-zürriyet ilişkisine vurgu yaptığı ifade etmektedir. Tavşan eti yememe konusunda ise Türk ve Şahin (2004), Antakya’daki Arap

Alevilerinin de tavşan eti yemediklerini, ancak yenmeme gerekçesinin Türk Alevilerinden farklı olarak tavşanın kedigillerden bir canlı olması ve dudağının kediye benzemesinin gösterildiğini ortaya koymuştur. Ayrıca yazarlar Arap Alevilerinde, tüm Müslüman kesimlerde yasak olan domuz etine ek olarak pulsuz balık ve dişi hayvan etinin de yenmediğini ifade etmektedir. Bu kapsamda farklı bölgelerde yaşayan ve farklı etnik gruplara bağlı Alevi grupları arasında uygulama farklılıkları olduğu ifade edilebilir. Bununla birlikte Antakya Alevilerinin dişi hayvan eti yememeleri ve Mollaköy Alevilerinin tavşanı adet görmesinden dolayı yememeleri, her iki toplumda da kadına ve onun doğurganlığına duyulan saygıyla açıklanabilir. Gündüzöz (2012) ise yaptığı çalışmada Tavşan eti yememenin mitolojik inanışlar ve farklı sembolizmler nedeniyle Alevi kültüründe pek çok gerekçesi olduğuna dikkat çekmektedir. Yazar, Orta Asya'dan günümüze Türk toplumlarında tabu kabul edilen hayvanlardan biri olan tavşanın farklı tarihlerde ve coğrafyalardaki Alevi toplumlarında farklı şekillerde algılandığını belirtmektedir. Orta Asya'da kutsal kabul edildiği için, Balkanlarda tavşanın Hz. Ali'nin kedisi olduğu için, Makedonya'da Hz. Hüseyin'in katinin ruhunun bir tavşana geçtiği için yenmediğini ifade etmektedir. Bunlar dışında her uzvunun başka bir hayvana benzemesi, Hz. Ömer ve Muaviye ile bir tutulması gibi nedenlerle eti yenmeyen, hatta mümkün olduğunca uzak durulan, adı dahi anılmayan bir hayvan konumundadır.

Çalışmanın sonuçlarından hareketle bazı öneriler geliştirmek gerekirse sektörel anlamda Alevi toplumunun yoğun olarak yaşadığı yerlerde özellikle ritüel günlerinde/dönemlerinde babuko, kaysefe, aşure gibi gastronomik ürünlerin restoranlarda sunulması önerilebilir. Bu alanda araştırma yapacak kişilere ise ritüel yemeklerinin tarihsel kökenlerini detaylı bir şekilde incelemesi veya Türkiye'nin farklı bölgelerindeki Alevi yemek kültürünü inceleyip karşılaştırma yapması önerilebilir.

Kaynakça

- Akın, B. (2017). Alevilikte “ocak”: Kavramsal çerçeveye ve tarihî arka plana yeni bir bakış. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 17(2), 239-264.
- Birge, J. K. (1991). *Bektaşilik Tarihi*. İstanbul: Ant Yayınları.
- Ceylan, Y. (2015). Yeni bir kimlik hareketi: Anadolu Aleviliği. *Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (13), 210-226.
- Creswell, J.W. (2015). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşımına Göre Araştırma ve Araştırma Deseni*. (Çeviri Editörü: M. Bütün ve S.B. Demir). Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çıblak Coşkun, N. (2013). Alevi-Bektaşî geleneğinde dârdan indirme cemi ve bu cemin toplum yaşamındaki önemi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 65, 271-280.
- Çıblak Coşkun, N. (2014). Anadolu Alevîlerinde cemler ve bu cemlerin sosyokültürel hayattaki işlevleri. *Folklor/Edebiyat*, 20(78), 9-28.
- Çiftçi, B. M. ve Yılmaz, İ. (2022). Süryani mutfak kültürü; Mardin örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 1366-1384.
- Çıldam, S. Y. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Daşdemir, Ö. (2015). Alevi-Bektaşî geleneğinde elma. *Journal of International Social Research*, 8(37), 83-97.
- Demir, A. (2017). *Alevi - Bektaşilerde Yemek ve Sofra Kültürü*. Erişim tarihi: 10.09.2024, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=25&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and-social-life-2/food-culture-of-alevis-and-bektashis-25.html>
- Demir, A. İ. ve Şanlı, Y. (2017). Cem Dergisi'nin sunumuyla Alevilik'te inançlar. *e-Makalat Mezhep Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 51-76.
- Ergun, P. (2011). Alevilik-Bektaşilikteki tavşan inancının mitolojik kökleri üzerine. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 60, 281-312.
- Ersal, M. (2016). Alevi inanç sisteminde dem kültü ve dem geldi semahları. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (77), 127-174.
- Ersal, M. ve Görgülü, E. D. (2017). Yemekten ritüel yaratmak: Alevi inanç sisteminde yemek kültü. *Journal of Alevism-Bektashism Studies*, (16), 139-200.

- Ersavaş, H. ve Özkanlı, O. (2018). 20. yüzyılda orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39-49.
- Göde, M. Ö., Ekincek, S., Günay, S. ve Şahin, H. (2025). Şücaeddin Veli örneğinde lokma geleneğinin günümüze yansıyan dini ve kültürel değeri. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 113, 309-330.
- Gölpınarlı, A. (1977). *Tasavvuf'tan Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri*. İstanbul: İnkılap Yayınevi.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gülser, K., Akpur, A. ve Enes, K. (2023). Matem yemeği aşure: Kültür, din ve mezhepler arasındaki farklılıkları. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 4(Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 46-54.
- Gündüzöz, G. (2012). *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ondokuzmayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal'ın simâtiyelerinde yemek figürü. *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 2(4), 9-26.
- Gürçayır Teke, S. (2016). Türk ve Macar mutfaklarında yemeklerin 'gelenekselliği' ve sürdürülebilirliği. M., M. Hoppál, Ö. Oğuz ve E. Ölçer Özünel (Ed.), *Aynı sofrada buluşmak: Türkiye Macaristan ortak yemek kültürü* içinde (ss. 87-98). Ankara: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları.
- Işık, N., Kılıçaslan, A., Güldemir, O., Derin, D. Ö. ve Barı, N. (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38), 86-94.
- İyiyol, F. (2012). Bosna-Hersek'te ocaklar: Živčić-Vukeljić ve Mesudije Tekkeleri. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (63), 191-206.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Kaval, Y. (2024). Tunceli halk kültür ve inancında yemek duaları. M. Erol (Ed.), *Halk Gastronomisi II* içinde (ss. 60-64). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Kıranatlıoğlu, M. (2018, Ekim). Alevi – Bektaşî geleneğinde yemek duaları. IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumunda Sunulmuş bildiri. Gazi Üniversitesi, Ankara.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 647-663.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. (Çeviren: S. Turan). Ankara: Nobel.
- Mollaköy Belediyesi (2024a). *Coğrafi Konum*. Erişim tarihi: 10.11.2024, <https://www.mollakoy.bel.tr/sayfa/cografi-konum/>
- Mollaköy Belediyesi (2024b). *Mahallelerimiz*. Erişim tarihi: 10.11.2024, <https://www.mollakoy.bel.tr/sayfa/mahallelerimiz/>
- Mollaköy Belediyesi (2025). *Kültür Sanat*. Erişim tarihi: 10.11.2024, <https://www.mollakoy.bel.tr/sayfa/kultur-sanat/>
- Ocak, A. Y. (2009). *Geçmişten Günümüze Alevî - Bektaşî Kültürü*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Ocak, A. Y., (1989). "Alevî", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, C.2, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Osmanlar, E. ve Menemenci, N. (2021). Farklı kültür ve inançlara sahip destinasyonlarda gastronominin şekillenmesi: Kuzey Kıbrıs örneği. *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(2), 707-719.
- Özdemir, C. (2018, Ekim). Alevi-Bektaşî kültüründe "lokma" geleneği. IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumunda sunulmuş bildiri. Gazi Üniversitesi, Ankara.

- Özkoç, A. G., Ardıç Yetiş, Ş., Kamış, M. D. ve İnək, A. (2019). Nevşehir ilinde yaşatılan geleneksel alevi-bektaşî mutfağına yönelik sözlü kültür araştırması. 20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresinde sunulmuş bildiri. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Patacı, Ö. O. (2016). Osmanlı tereke kayıtlarının sanat tarihi araştırmaları açısından önemine yönelik bazı değerlendirmeler. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, (40), 327-354.
- Polat, E. (2022). *Alevi Ocağı Ritüellerindeki Yemek Kültürünün Gastronomik Açısından Değerlendirilmesi; Güvenç Abdal Ocağı Örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sezgin, A. C. ve Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemekleri'nin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, ÖS-IV, 203-214.
- Solmaz, Y. ve Altınır, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 86-99.
- Tapan, A. (2023). Balören Köyü yöresi Alevi topluluğunun lokma anlayışı ve uygulamaları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (Özel Sayı 1 (Cumhuriyetin 100. Yılına)), 443-462.
- Tathoğlu, K. (2014). Alevi/Bektaşî öğretilerinde insan-ı kâmil anlayışı ve ahlak gelişimi üzerine genel bir değerlendirme. Geçmişten Günümüze Alevilik: I. Uluslararası Sempozyumunda sunulmuş bildiri. Bingöl Üniversitesi, Bingöl.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 1-17.
- Üçer, C. (2019). Alevî nitelemeli gelenek ya da ocak ve gruplar hakkında yapılacak çalışmalarda ocak sisteminin dikkate alınmasının önemi. *e-Makalat Mezhep Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 353-402.
- Ünlü, İ. (2020). Muharrem matemi/orucu, aşura günü ve Erzincan'da aşure etkinlikleri. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(2), 31-51.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, E. (2011). Tunceli yöresi Alevilerinde Muharrem Ayı'nın önemi ve aşure geleneği. *İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(1), 71-84.
- Yıldız, H. (2014). *Anadolu Aleviliği: Amasya Yöresi Bağlamında Bir İnceleme*. Ankara: Ankara Okulu Yayınları.
- Zelyurt, R. (2011). *Anadolu Aleviliğinin Kültürel Kökeni Türk Kültürü*. Ankara: Kripto Kitap.