



Araştırma Makalesi (Research Article)

ATALAR KÜLTÜ VE YEMEĞİN KUTSALLIĞI: GASTRONOMİ DİSİPLİNİNDE RİTÜEL PRATİKLERİN YERİ (THE CULT OF ANCESTORS AND THE SANCTITY OF FOOD: THE PLACE OF RITUAL PRACTICES IN THE DISCIPLINE OF GASTRONOMY)

Emrah YILDIZ^{1*} (orcid.org/0000-0003-0206-115X)

¹Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Eskişehir, Türkiye

Özet

Bu çalışma, Türk kültüründe atalar kültü kapsamında şekillenen yeme-içme ritüellerini kültürel süreklilik, toplumsal hafıza ve kutsallık algısı ekseninde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Atalar kültü, ölüme ilişkin uygulamaların ötesinde yaşayan topluluklar arasında aidiyet, dayanışma ve kimlik inşasına aracılık eden sembolik bir sistem olarak ele alınmıştır. Çalışmada, farklı bölgelere ve Türk topluluklarına ait ritüel yemek uygulamaları; ölümün ardından düzenlenen 3., 7., 40., 52. gün ile yıl dönümlerine odaklanarak analiz edilmiştir. Nitel araştırma tasarımı benimsenen bu çalışmada, doküman incelemesi yöntemiyle literatür taraması yapılmış; içerik analizi yoluyla temalar oluşturulmuştur. Bulgular, atalar kültüyle ilişkili yeme-içme uygulamalarının yalnızca birer gelenek değil, aynı zamanda kolektif hafızayı canlı tutan ve toplumsal yapıyı yeniden üreten ritüel formlar olduğunu göstermektedir. Bu çalışma; Mardin’de “Devr” toplantılarında ikram edilen acı kahve, Gaziantep’te cenazeye gönderilen lahmacun ve tatlılar, Altay Türklerinde ölen kişinin ruhu için mezara bırakılan yiyecekler gibi örnekler, bu çok katmanlı yapının bölgesel varyasyonlarını ortaya koymaktadır. Tartışma bölümünde, bu ritüel yemeklerin kültürel mirasın aktarımı, kutsal zaman inşası ve toplumsal denge açısından işlevleri değerlendirilmiş; gastronomi disiplini içerisinde yemeğin kültürel bağlamının araştırılmasının gerekliliği vurgulanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Atalar Kültü, Gastronomi, Mutfak Kültürü, Ritüel Yemek, Türk Kültürü, Kolektif Bellek

Abstract

This study aims to examine the ritualistic food and drink practices shaped within the framework of the ancestral cult (atalar kültü) in Turkish culture, with a focus on cultural continuity, collective memory, and perceptions of sacredness. The ancestral cult is addressed not merely as a set of beliefs related to death, but as a symbolic system mediating solidarity, belonging, and identity construction among the living. Drawing upon diverse ethnographic and regional examples, the study analyzes ritual food practices associated with postmortem commemorations held on the 3rd, 7th, 40th, 52nd days and annual anniversaries. Employing a qualitative research design, the study utilizes document analysis to examine a broad corpus of scholarly sources and field research, and thematic coding was applied through content analysis. The findings reveal that food practices associated with ancestral cults are not only traditional customs but also ritual forms that sustain collective memory and reproduce social structure. Regional practices such as the offering of bitter coffee during “Devr” gatherings in Mardin, distribution of lahmacun and pastries in Gaziantep, and the placement of food at gravesites among the Altai Turks illustrate the layered and localized expressions of this phenomenon. The discussion highlights the ritual functions of food in the construction of sacred time, transmission of cultural heritage, and maintenance of social equilibrium, emphasizing the necessity of investigating food practices within the cultural context of the gastronomy discipline.

Keywords: Ancestral Cult, Gastronomy, Culinary Culture, Ritual Food, Turkish Culture, Collective Memory

Giriş

Toplular, kültürel kimliklerini inşa etmek ve bu kimliği kuşaklar arası aktarım yoluyla sürdürmek amacıyla çeşitli inanç sistemleri ve ritüel pratikler geliştirmiştir. Bu ritüel yapılar içinde atalar kültü, geçmişle bağ kurma ve kültürel sürekliliği sağlama bakımından önemli bir yere sahiptir (Yıldız Altın, 2020). Türk halk kültüründe atalara duyulan saygının en görünür hâli ise geçiş ritüelleriyle, özellikle de ölüm sonrası gerçekleştirilen yemekli törenlerle somutlaşmaktadır (Gezer, 2023: 75–76; Arıkan, 2006: 142). Bu törenlerde sunulan yemekler, sadece fiziksel bir paylaşım değil, aynı zamanda geçmişin kutsanması, birlik ve dayanışma duygularının pekiştirilmesi anlamına gelmektedir (Dokur, 2009; Korkmaz, 2012). Yeme-içme pratikleri,

* Sorumlu yazar: emrahyildiz34@anadolu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2026.620

geçmişten günümüze kadar insanların yaşam tarzlarını şekillendiren en önemli unsurlardan biri olmuştur (Şallı ve Tokay, 2025).

Bu çerçevede gastronominin birçok disiplinle ilişkilendirilerek ele alındığı ve yemeğin taşıdığı sembolik değer, geçmişle kurulan bir manevi köprü olarak da ele alınmaktadır. Atalar kültürü geçmişin, bugünü şekillendiren ve meşrulaştıran bir kaynak olarak algılanmasını sağlamaktadır. Ölüm sonrası yeme-içme ritüelleri, bireysel acının kolektif bir anma biçimine dönüşmesini, bu sayede de kültürel dayanışmanın devamlılığını sağlamaktadır. Bu yönüyle yemek, sadece bir ritüel objesi değil; toplumsal travmaların dönüştürüldüğü bir kolektif iyileşme aracı haline gelmektedir.

Gastronomi disiplini, yemeği yalnızca tüketilen bir madde olarak değil; kimlik, inanç, tarih ve kolektif hafıza gibi kavramların taşıyıcısı bir unsur olarak ele alan bir disiplindir (Yıldız, 2021). Bu bağlamda yemeğin, bir kültürel iletişim aracı olarak kullanıldığı; inançlar, değerler ve tarihsel deneyimlerin yemek aracılığıyla topluma iletildiği görülmektedir. Dinsel ritüellerde kullanılan yemeklerin kutsalın temsili olduğunu vurgulanmaktadır. Bu durum, Ramazan ayından Muharrem orucuna, Mevlid Kandili'nden farklı kültürlerdeki çeşitli aziz günlerine kadar pek çok ritüelde yemeklerin nasıl anlamlandırıldığını göstermektedir. Bu anlayış, ölü yemeği, can aşısı, kurban helvası gibi kavramlarda da karşımıza çıkmaktadır. Yemeğin hem dini meşruiyet hem de toplumsal bütünlük açısından ne denli merkezî olduğunu göstermektedir (Güldemir, 2019: 71–77). Gastronomi disiplini tam da bu noktada yemeği inanç, tarih ve kimlik gibi katmanlı yapıların taşıyıcısı olarak ele almaktadır. Nitekim ölüm sonrası kurulan sofralar, bireysel acının toplumsal bir anma biçimine dönüştüğü ve sosyal dokunun yeme-içme üzerinden yeniden onarıldığı birer iyileşme alanı işlevi görmektedir. Bu bağlamda çalışma; atalar kültürü ekseninde şekillenen yeme-içme ritüellerini, yemeğin zamanla, ruhla ve toplumla kurduğu ilişki üzerinden okumayı ve gastronomi literatürüne disiplinlerarası bir perspektif sunmayı hedeflemektedir. Bu doğrultuda bu çalışmanın temel amacı, atalar kültürü bağlamında gelişen yeme-içme pratiklerini, gastronomi disiplini çerçevesinde incelemektir. Ölüm sonrası gerçekleştirilen yemek törenleri; toplumsal hafıza, kültürel kimlik, kutsallık algısı ve inanç sistemleri ile iç içe geçmiş sembolik anlatılar olarak ele alınmıştır. Özellikle atalar kültürü ile ölümler kültürü arasındaki kavramsal ayrım netleştirilecek, bu farkın pratikte nasıl karşılık bulduğu örnekler aracılığıyla tartışılmıştır (Gezer, 2023; Kalafat, 2010). Bu doğrultuda bu yemek törenlerinin ya da doğrudan yemek unsurlarının bir işlevi olarak ortak belleği canlı tutmak ve kuşaklar arası aktarımı sağlamak da değerlendirilmektedir. Dolayısıyla yemeğin “*zamanla, ruhla, toplumla*” ilişkisi hem bireysel hem kolektif bir anlam üretmektedir.

Etnografik veriler, ölüm sonrası yemek uygulamalarının yalnızca dinsel değil, aynı zamanda sosyal dayanışmayı pekiştiren, sınıf farklarını geçici olarak ortadan kaldıran bir eşitleyici işlev taşıdığını göstermektedir. Gaziantep'te taziye evine lahmacun ve baklava götürülmesi (Korkmaz, 2012), Rize'de helva ve şerbet ikramı (Dokur, 2009), Balıkesir'de keşkek dağıtılması (Yalın, 2020) veya Üsküp'te belirli günlerde helva ve pişi yapılması (Kurt, 2018), sadece törensel uygulamalar değildir; aynı zamanda yemeğin sembolik anlamının toplumsal ritüel aracılığıyla dolaşıma sokulması olarak ifade edilmektedir. Bu uygulamalar, bir yandan ölüye saygı sunarken, diğer yandan yaşayanlar arasında kolektif bir bağın yeniden kurulmasını sağlamaktadır.

Bu yönüyle atalar kültürü hem bireysel hem de toplumsal düzeyde işleyen bir hatırlatma şekli haline gelmektedir. Yemek ise bu durumun hem maddi hem manevi aracıdır. Bu çalışma, gastronominin disiplinler çerçevesi içinde bu sembolizmi ortaya koymayı; öte yandan, folklor, din sosyolojisi ve kültürel antropoloji literatürüyle bu pratikleri karşılaştırmalı biçimde analiz etmeyi hedeflemektedir.

Kavramsal Çerçeve

Atalar Kültürünün Kavramsal Temelleri

Atalar kültürü, bir toplumun geçmişle kurduğu sembolik ve işlevsel bağın en yoğun temsil biçimlerinden biridir. Kavram, ölmüş ataların hem biyolojik hem de kültürel soyun taşıyıcısı olarak yüceltilmesi, onlara yönelik ritüellerle hatırlanmaları ve bu yolla toplumun değer dünyasında kalıcı yer edinmeleri üzerinden şekillenmektedir. Türk kültüründe atalar kültürü, yalnızca bir inanç yapısı değil; aynı zamanda toplumsal organizasyonu, kimlik aktarımını ve kültürel sürekliliği sağlayan bir sistemdir (Gezer, 2023). Yıldız Altın (2020), Türk kültüründe atalar kültürünü yalnızca mitolojik ya da dinsel boyutta ele almakla kalmaz, aynı zamanda bu kültürün soy sistemlerinden mülkiyet ilişkilerine kadar birçok toplumsal yapıyla etkileşimde olduğunu belirtmektedir. Atalar hem soyun başlangıcı hem de kültürel normların kurucu unsuru olarak değerlendirilmektedir. Eski Türk inanç sisteminde atalar; doğa ruhları, yer su kutsallığı ve gök tanrı inancı ile birlikte dört temel kutsal figürden biri olarak kabul edilmiştir. Atalara yönelik kurban ritüelleri, onları

onurlandırmanın ve aynı zamanda yaşayanlarla öte alem arasında bir bağ kurmanın bir yolu olarak değerlendirilmiştir. Bu ritüelistik ilişkide ataların cinsiyeti, sosyal statüsü ve toplumsal bellekteki izdüşümü, kültürün devamlılığını belirleyen temel faktörlerdir. Türk mitolojisinde, atalar kimi zaman kahraman figürler ya da toplumun manevi liderleri olarak temsil edilmiştir. Arıkan (2006), destanlar üzerinden yürüttüğü çözümlemede, ölen kahramanların doğaüstü güçlerle birleşerek kutsallaştırıldığını, böylece atalar kültürünün mitik bir zemin kazandığını ifade etmektedir. Ayrıca, Yalın'ın (2020) çalışmasında yer aldığı gibi saha araştırmaları, bu kültürün yalnızca sembolik anlatımlarda kalmadığını, günümüzde dahi cenaze ritüellerinde “ölü aşısı”, “helva dağıtımı” ve “yedi, kırk, elli iki” gün uygulamalarıyla somutlaştığını göstermektedir. Bu ritüeller, ölen kişinin hatırlanmasını ve bir tür manevi himaye ile devamlılık yüklenmesini amaçlamaktadır. Bu bütüncül yapı göz önüne alındığında, atalar kültürü Türk kültüründe hem kutsalın sürekliliğini hem de sosyal yapının istikrarını sağlayan bir köprü işlevi görmektedir.

Atalar Kültü ile Ölüler Kültü Arasındaki Kavramsal Ayrım

Atalar kültürü ile ölüler kültürü arasındaki kavramsal ayrım, Türk halk inançları bağlamında kimi zaman belirsizleşmiş, ancak akademik literatürde net biçimde sınırlandırılmıştır. Bu iki kavramın halk anlatılarında çoğu zaman iç içe geçtiğini; ancak işlev, yönelim ve kutsallık düzeyi bakımından birbirlerinden ayrıldığını vurgulamaktadır. Atalar kültürü, yalnızca toplumun onurlandırdığı, saygı duyduğu ve kutsal statüye erdirdiği kişilere atfedilen bir inanç sistemidir. Buna karşılık ölüler kültürü, genelde her birey için geçerli olan ölüm sonrası uygulamalar bütününe kapsamaktadır (Yıldız Altın, 2020). Gezer (2023) ise bu ayrımı daha teknik terimlerle ifade etmektedir. Atalar kültürü, aracılık ilişkisi kurulan, yaşayanlarla doğrudan bağ sürdüren kutsal figürlere yöneliktir. Ölüler kültürü ise ruhun huzura ermesi için yapılan ritüellerle sınırlı bir inanç sistemidir. Örneğin dua, mevlit, helva dağıtımı, kabir ziyareti gibi eylemler ölüler kültürü kapsamında değerlendirilirken; atalara kurban sunulması, onların rızasını kazanma ritüelleri atalar kültürüne aittir. Bu durum, ölüler kültüründe bireysel yas sürecinin öne çıktığını; atalar kültüründe ise toplumsal belleğin ve sürekliliğin kutsallaştırıldığını ifade etmektedir. Özellikle İslamiyet öncesi Türk inanç sistemlerinde bu ayrım daha net biçimde görülmektedir. Ataların göğe yükselerek koruyucu varlıklar haline geldiği, ölülerin ise öteki dünyaya yolculuk ettiği düşünülmektedir. Kurt (2018), Üsküp bölgesinde yaptığı çalışmada, halk arasında “ölü yemeği” ve “can aşısı” ayrımının yapıldığını, bu ayrımın aslında atalar kültürü ile ölüler kültürü arasındaki çizgiyi yansıttığını belirtmektedir. Aynı şekilde, Polat (2021), Roman kültüründe helva ya da lokma verilmesi gibi uygulamaların ölüler kültürüne dâhil olduğunu, ancak “ata kurbanı” gibi eylemlerin bu gruba girmediğini ifade etmektedir. Sonuç olarak, atalar kültürü ve ölüler kültürü, ritüel bakımından benzerlik taşısa da amaçları, hedefledikleri kutsal yapı ve toplumsal işlevleri bakımından farklı iki inanç sistemini temsil etmektedir.

Yemeğin Kutsallaştırılması: Ritüel Anlamlar ve Temsiller

Yemek, insanlık tarihinde yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde, sosyal ilişkilerin düzenleyicisi, kimlik ve aidiyetin göstergesi, sembolik iletişimin bir aracı ve çoğu zaman da kutsallaşan bir pratik olarak düşünülebilmektedir. Bu durum özellikle geçiş ritüelleri, anma törenleri ve ölüm sonrası uygulamalarda daha da belirginleşmektedir. Türk kültür coğrafyasında yemek, sadece paylaşım ya da beslenme değil; geçmişle kurulan bağın, kolektif hafızanın ve kutsallığın taşıyıcısı hâline gelmiştir. Ritüel yemeklerin kutsallığı, işlevsellikten çok anlam yaratımı üzerinden açıklanmalıdır. Kutsal ile dünyevi (profan) arasındaki ayrıma göre, gündelik yemeğin ritüel bağlamda yeniden anlamlandırılması, onu kutsal düzleme taşımaktadır. Bu bağlamda ölü aşısı, helva, lokma ya da kurban eti; yalnızca fiziksel besin değil, aynı zamanda kültürel anlatının bir parçası, sembolik bir eylemdir (Eliade, 2005).

Baydemir (2019), Özbekistan örneğinde, ölümden sonra yemek pişirilmemesi, bu dönemde komşuların yemek getirmesi ve taziye gelenlere bu yemeklerin ikram edilmesini, yemek pratiğinin sosyal dayanışma kadar ruhani anlamlar da taşıdığını göstermektedir. Aynı şekilde, Korkmaz (2012) Gaziantep'te ölen kişinin ardından lahmacun ve baklava yaptırılarak taziye evine götürülmesinin modern kentleşme içinde de kutsal işlevini yitirmediğini ortaya koymaktadır. Buradaki yemek, ölüye değil yaşayanlara sunulsa da amacı ruhsal bir boşluğu doldurmak, anıyı yaşatmak ve geçmişle temas kurmaktır.

Aydın (2023) çalışmasında Altay Türklerinin “aş töreni” geleneğini incelemiş ve mezara konulan yemeklerin zamanla ziyafet sofralarına dönüşerek yaşayanlara yöneldiğini, fakat anlam dünyasında ruhlara hitap etmeye devam ettiğini belirtmiştir. Aynı şekilde, Kurt (2018) tarafından Üsküp'te tespit edilen helva ritüelleri ve “can aşısı” uygulamaları, yemeğin toplumsal katılımı düzenleyici ve ölümle yaşam arasında köprü kuran bir sembol hâline geldiğini göstermektedir.

Yemek ritüelleri, sadece belirli günlerle değil; aynı zamanda içerikle de kutsallık kazanır. Örneğin, Polat (2021) tarafından tespit edilen Roman topluluklarındaki “ölü helvası” geleneği belirli günlerde kavrulup komşulara dağıtılmakta ve bu dağıtımın ruhu huzur bulmasıyla ilişkilendirildiğine inanılmaktadır. Bu tür pratiklerde yemek hem maddi hem manevi bir sadaka olarak işlev görmektedir. Güldemir (2019) ise yemek ve inanç ilişkisini doğrudan dinsel sembolizm üzerinden açıklayarak, bazı yiyeceklerin “kurban”, “adak” ya da “şifa” gibi roller üstlendiğini belirtmektedir. Bu bağlamda helva gibi gıdaların hem yas hem de bağışlanma sembolü olarak kullanıldığı ifade edilebilmektedir. Benzer bir durumu Bozagcı (2023) da vurgulamakta ve “acele bacı helvası” gibi kavramların ölü arkasından yapılan kutsal ikramların kültürel kodlarla işlendiğini göstermektedir. Yemeğin kutsallığı aynı zamanda zamanla da kutsanmaktadır. Bayat ve Cicioğlu (2008), Türk topluluklarında ölümden sonra “3, 7, 40, 52 ve sene-i devriye” gibi belirli günlerde yemek verilmesinin hem ruhu doyurmak hem de yaşayanların görevini yerine getirmesi açısından zorunlu addedildiğini belirtmektedir. Bu tekrar eden yemek döngüleri, sadece toplumsal hafızayı değil kutsal zaman algısını da pekiştirmektedir.

Tüm bu örnekler göstermektedir ki yemek, Türk kültüründe sadece yaşamı değil ölümlü de anlamlandıran bir araç olarak görülmektedir. Ritüelistik bağlamda kutsallaştırılan bu yiyecekler, ölenin ruhuyla yaşayanların ilişkisini düzenlemekle kalmaz, aynı zamanda toplumsal dayanışmanın da simgesine dönüşmektedir. Dolayısıyla atalar kültü içinde yemek hem sembolik hem işlevsel hem de kutsal bir söylem olarak karşımıza çıkmaktadır.

Atalara Sunulan Yemekler: Bellek, Aidiyet ve Toplumsal Dayanışma

Yemeğin ritüel bağlamda sunulması, yalnızca beslenme işlevini aşarak toplumsal aidiyet, kolektif bellek ve kutsal ilişkiyi yapılandıran bir kültürel pratik hâlini almaktadır. Bu doğrultuda, özellikle atalar kültü içinde yer alan yemek sunumları hem bireyin toplumla ilişkisini hem de geçmiş kuşaklarla kurulan manevi bağları sembolleştiren önemli bir iletişim biçimidir. Türk kültür coğrafyasındaki pek çok uygulama, yemeğin sadece bir “sunum” değil, aynı zamanda “anımsama”, “kutsama” ve “aidiyet” eylemine dönüştüğünü göstermektedir.

Geçiş ritüelleri bağlamında yemeklerin kolektif belleği nasıl şekillendirdiği, birçok saha çalışması ve etnografik gözlemlerle belgelenmiştir. Örneğin, Polat (2021); Kocaeli Romanları arasında yürüttüğü araştırmada, ölümün ardından verilen “ölü yemeği”nin yalnızca ölü için değil, aynı zamanda yaşayanların birbirine bağlanması ve yas sürecinin paylaşılması açısından büyük işlev taşıdığını belirtmektedir. Özellikle cenazenin ardından pazartesi ve perşembe günleri helva kavrulması, geçmişle kurulan bağın yeniden üretildiği sembolik bir anlatıdır. Kurt (2018); Üsküp örneğinde, ölümün ardından yapılan “can aşısı” uygulamasında sadece yemek sunulmadığını, bu eylemin komşularla toplumsal bağları pekiştirdiğini ve ölen kişinin toplum içindeki değerini yeniden görünür kıldığını belirtmiştir. Bu tür yemeklerin sonunda söylenen “ruhuna değsin” ifadesi, yemeğin doğrudan ölenle sembolik bir iletişim aracı hâline geldiğini ortaya koymaktadır.

Atalara sunulan yemekler, aynı zamanda bir tür kolektif hafıza aktarımıdır. Aydın (2023); Altay Türklerinde mezara yiyecek bırakma geleneğinin zamanla dönüşerek, mezarlık başında yemek yeme ve ölü adına kurban kesme pratiklerine evrildiğini; bu dönüşümün, geçmişle bugünü bir arada tutan bir sosyal yapı kurduğunu vurgulamaktadır. Aynı şekilde, Kalafat (2010); Göklen Türkmenlerinde “ölü aşısı” uygulamasının yalnızca ölenin ruhunu onurlandırmak için değil, yaşayanların bir araya gelerek dayanışma sergilemesini sağlamak amacıyla yapıldığını ifade etmektedir. Bozagcı (2023) ise Türk mutfak kültüründe helvanın yalnızca ölümlü ilişkili bir gıda olmadığını; onun arkasında yatan yağ kokutma geleneğiyle birlikte bir tür “kokusal hafıza” yarattığını ifade etmektedir. Bu bağlamda helva hem ölenin anılması hem de geçmişe duyulan saygının görsel ve kokusal temsili hâline gelmektedir.

Sunulan yemeklerin içeriği ve zamanlaması da aidiyetin sınırlarını çizmektedir. Bayat ve Cicioğlu (2008); Türk toplumlarında ölümün ardından belirli günlerde (3, 7, 40, 52 ve sene-i devriye) yemek verilmesinin hem dinsel hem toplumsal zorunluluk olarak kabul edildiğini vurgulamaktadır. Bu pratikler sayesinde sadece ölen kişi değil, o kişinin temsil ettiği soy, aile ve kimlik de toplum belleğinde yeniden konumlanmaktadır. Benzer şekilde Yıldız Altın (2020); atalara sunulan yemeklerin “sosyal bağ kurma” işlevinin ötesinde, ideolojik bir yapı inşa ettiğini ifade etmektedir. Bu yemekler, toplumun ahlaki değerlerini, paylaşım kültürünü ve kolektif dayanışma kodlarını yeniden üretmektedir. Ritüel sırasında sergilenen davranış biçimleri, konuşmalar, sessizlikler ve hatta giyilen kıyafetler bile bu aidiyet sisteminin parçası hâline gelmektedir. Sonuç olarak, atalara sunulan yemekler; birey toplum ilişkisini güçlendiren, geçmişin hatırasını diri tutan ve ortak kimlik duygusunu besleyen çok katmanlı kültürel göstergelerdir. Belleğin maddi olarak temsil edildiği bu yemek pratikleri, kültürün sürekliliğini sağlayan en etkili semboller arasında yer almaktadır.

Yöntem

Araştırma Modeli

Bu çalışma, nitel araştırma yaklaşımı benimsenerek yapılandırılmıştır. Kültürel bir olgunun tarihsel, sosyolojik ve ritüel bağlamda çok yönlü olarak incelenmesini hedefleyen araştırma, doküman analizi çerçevesinde yürütülmüştür. Araştırma sürecinde alan yazında yer alan özgün nitelik taşıyan akademik yayınlar derinlemesine analiz edilmiştir. Atalar kültü ve bu kültürle ilişkili yeme-içme ritüelleri, toplumsal belleğin oluşumu, kutsallık algısı ve kolektif kimliğin inşası gibi değişkenlerle ilişkilendirilerek kuramsal bir çerçevede çözümlenmiştir. Bu nedenle çalışma, betimleyici ve yorumlayıcı nitelik taşımaktadır.

Veri Toplama Tekniği

Bu araştırmada veri toplama süreci, belirlenen dahil etme ve hariç tutma kriterlerine göre yapılandırılmıştır. Araştırma kapsamında, 2003-2023 yılları arasında yayınlanan ve ULAKBİM TR Dizin, DergiPark, Google Scholar ve Web of Science veri tabanlarında taranan akademik çalışmalar (makale, lisansüstü tez, kitap bölümü) tespit edilmiştir. Tarama sürecinde “*atalar kültü*”, “*ritüel yemek*”, “*ölü aşı*”, “*gastronomi ve ritüel*” ve “*Türk mutfak kültürü*” anahtar kelimeleri hem Türkçe hem de İngilizce olarak kullanılmıştır. Toplamda 120 çalışmaya ulaşılmış, ancak araştırmanın evreni ile doğrudan ilişkili olan, bölgesel ritüel pratikleri detaylandıran ve tam metin erişimi olan 17 çalışma örneklem grubuna dahil edilerek içerik analizine tabi tutulmuştur. Evren ile doğrudan ilişkili olma, bölgesel ritüel pratiklerini detaylandırma ve tam metin erişimi bulunma çalışmaların veri kaynağı olarak kullanmak için ana seçim kriterlerini oluşturmaktadır. Bu doğrultuda araştırmanın veri kaynağını, akademik kitaplar, bilimsel makaleler ve tez çalışmaları oluşturmaktadır. Araştırmada, atalar kültürüne dair betimleyici anlatımların yanı sıra bu kültürün yeme-içme pratikleriyle ilişkili yönleri, bölgeler arası örneklerle karşılaştırmalı olarak ele alınmıştır.

Verilerin Analizi

Toplanan veriler içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. İçerik analizi, nitel verilerin tematik olarak sınıflandırılmasına ve anlam kalıplarının ortaya çıkarılmasına olanak sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Nitel veriler tematik olarak sınıflandırılmış ve anlam kalıpları ortaya çıkarılmıştır. Analiz sürecinde veriler sistematik bir kodlama matrisine dönüştürülmüştür. Analizler sonucunda dört ana tema oluşturulmuştur. Bu temalar Atalar Kültü, Ritüel Yemek, Zamansal Kodlar ve Toplumsal Aidiyet olarak belirlenmiştir. Helva kavurma, kurban kesme gibi somut gastronomi pratikleri alt kodlara dönüştürülmüştür. Bu alt kodlar; ruhsal iletişim, yasın yönetimi ve sosyal statü eşitleme gibi soyut değişkenlerle ilişkilendirilmiştir. Temalar karşılaştırmalı yorumlama tekniğiyle analiz edilmiştir. Bu doğrultuda veriler, kavramsal temalar etrafında gruplandırılmış ve karşılaştırmalı yorumlama tekniğiyle ele alınmıştır.

Araştırmanın güvenilirliği, net ve sınırları belirli dahil etme ve hariç tutma kriterlerinin uygulanmasıyla sağlanmıştır. İlgili kaynaklar, nitelikli bilgi üretimi ve içerik sistematiki bakımından denetlenmiştir. Değerlendirme sürecinde içeriksel tekrar ve kavramsal bütünlük ilkeleri gözetilmiştir. Bulguların tutarlılığını sağlamak için etnografik bağlamda geçerlilik ilkesi temel alınmıştır. Toplanan nitel verilerin sistematik matrislerle şeffaf bir şekilde sınıflandırılması çalışmanın güvenilirliğini güçlendirmiştir. Bu çalışma kapsamında kullanılan tüm kaynaklara, akademik yayın etiğine uygun biçimde atıf yapılmıştır. Herhangi bir bireysel görüşme, gözlem ya da deneysel veri toplanmadığı için *etik kurul onayı gerekmemektedir*.

Bulgular

Araştırma kapsamında incelenen 17 akademik çalışma ve veri seti üzerinde gerçekleştirilen içerik analizi sonucunda elde edilen bulgular, dört ana tema etrafında sistematize edilmiştir. Bu temalar; ritüelin kökenini oluşturan Atalar Kültü, uygulamanın nesnesi olan Ritüel Yemek, sürecin takvimini belirleyen Zamansal Kodlar ve ritüelin sosyolojik işlevini tanımlayan Toplumsal Aidiyet başlıklarıdır. Tablo 1’de detaylandırıldığı üzere; helva kavurma, kurban kesme veya lokma dökme gibi somut gastronomi pratikleri (alt kodlar), analiz sürecinde ruhsal iletişim, yasın yönetimi ve sosyal statü eşitleme gibi soyut kavramsal değişkenlerle ilişkilendirilmiştir. Bu kodlama matrisi, yemeğin yalnızca beslenme odaklı bir eylem olmadığını; 3., 7., 40. ve 52. gün gibi geçiş süreçlerinde (zamansal kodlar) tekrarlanarak kolektif hafızayı inşa eden sembolik bir dil oluşturduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 1. Araştırma Verilerinin Tematik Kodlama Matrisi

Ana Temalar	Alt Kodlar (Kategoriler)	İlişkili Kavramlar ve Değişkenler
Atalar Kültü	Soyun Kutsallığı, Ruhsal İletişim, Koruyuculuk	Geçmişle bağ, mitolojik köken, ata ruhları, manevi himaye.
Ritüel Yemek	Helva/Lokma Dağıtımı, Kurban, Can Aşı, Ölü Yemeği	Kutsal sunu, paylaşım, kokusal hafıza (yağ kokutma), beslenme dışı işlev.

Zamansal Kodlar	3., 7., 40., 52. Günler ve Sene-i Devriye	Geçiş süreçleri, ruhun yolculuğu, yasin evreleri, döngüsel anma.
Toplumsal Aidiyet	Dayanışma, Kolektif Yas, Statü Eşitleme	Sosyal bağların onarımı, komşuluk ilişkileri, kimlik inşası, helalleşme.

İlgili veriler analiz edildiğinde, atalar kültü ve yemek ilişkisinin iki temel boyutta şekillendiği görülmüştür. Bu doğrultuda bulgular, ritüelin yapısal ve kültürel görünümünü bütüncül bir şekilde sunmak amacıyla iki alt başlık altında kategorize edilmiştir. İlk alt başlık olan Ritüel Yemeklerde Ortak Unsurlar ve Zamanlama Kodları, Türk kültür coğrafyasının genelinde değişmeyen inançsal iskeleti ve ritüelin zamanla kurduğu döngüsel ilişkiyi merkeze almaktadır. İkinci alt başlık olarak ele alınan Bölgesel Yorumlar ise, bu ortak iskeletin yerel coğrafyalarda nasıl farklı gastronomik ürünlerle somutlaştığını ve kültürel çeşitliliği yansıtmaktadır. Böylece ritüelin değişmez özü ile coğrafyaya göre şekillenen biçimi arasındaki diyalektik ilişki analitik bir ayrımla sunulmuştur.

Ritüel Yemeklerde Ortak Unsurlar ve Zamanlama Kodları

Araştırma bulguları, ölümle bağlantılı ritüel yemeklerin sadece geleneksel bir pratik değil aynı zamanda toplum belleğinde yer etmiş, zamansal ve sembolik kodlarla örgütlenmiş bir inanç yapısı olduğunu göstermektedir. En belirgin ortak unsurlar şu şekilde öne çıkmaktadır:

- Helva, pilav, etli yemekler ve tatlıların, ritüel yemeklerde yaygın biçimde sunulması hem doyuruculuk hem de simgesellik taşımaktadır (Polat, 2021; Kalafat, 2010; Kurt, 2018).
- Yemeklerin belirli günlerde sunulması, ritüelin döngüselliğini ve ölüm karşısında toplumun yeniden örgütlenmesini sağlamaktadır. Bu sayılar, yalnızca zaman belirleyici değil, aynı zamanda kutsal metinlerde ve halk inançlarında anlam yüklü yapılar olarak belirtilmektedir:

İlk 3 gün: İlk yasin paylaşımı ve ölümün kabullenişidir. Evde ya da komşuda yemekler hazırlanır.

3. ve 7. gün: Ruhun ilk ziyaretine inanılan gün, sıklıkla helva, lokma ya da bazen “*langide*” hamuru gibi yiyecekler hazırlanır (Polat, 2021).

40. gün: Ruhun bedenden tamamen ayrıldığına inanılan zaman, bugün yemekle birlikte mezarlık ziyareti yapılır; yemek mezar başına da bırakılabilir (Karaoğlu, 2003).

52. gün: Ruhun tamamen öte âleme geçtiğine inanılan eşik; bugün helva ile mevlit okutulur (Eroğlu, 2020).

Yıl dönümü: Anımsamanın toplumsallaştırıldığı, ölenin adının ve hatırasının tazelenerek yeniden toplum içine taşındığı bir kolektif anma biçimidir (Bayat ve Cicioğlu, 2008).

Artun (2005: 308)’dan aktarılan bilgiye göre, “7” sayısı Orta Asya’dan bu yana Türk halk inançlarında kutsal kabul edilmiştir. Aynı şekilde “40” sayısı da ruhun dünyadan ayrıldığı ve öte âleme geçiş yaptığı eşik olarak görülmektedir (Kalafat, 2010: 55; Kurt, 2018). “52.” gün ise bu geçişin tamamlandığı ve ruhun artık topluma görünmez olduğu kabulüne dayanmaktadır. Bu bağlamda yemek, yalnızca fiziksel bir eylem değil; sayılara göre kodlanmış bir anma ritüeli hâline gelmektedir. Tablo 2’de ölüm ritüellerinde zamansal kodlar ve gastronomik karşılıkları ele alınmaktadır.

Tablo 2. Ölüm Ritüellerinde Zamansal Kodlar ve Gastronomik Karşılıkları

Gün/Zaman	Ritüel Anlamı	Gastronomik Uygulama (Ritüel Yemek)	Sembolik İşlev
İlk 3 Gün	Yasin en yoğun olduğu, şok evresi. Evde ateş yakılmaz.	Komşular tarafından getirilen hazır yemekler (Sini, tepsi yemekleri).	Sosyal dayanışma, yas sahibinin yükünü hafifletme.
3. ve 7. Gün	Ruhun evi ilk ziyareti, bedenden ayrılışın kabullenışı.	Helva kavurma, lokma dökme, şerbet ikramı.	Kokusal hafıza yaratma, ruhun kokudan beslendiği inancı.
40. Gün	Ruhun dünyadan tamamen ayrıldığı eşik.	Etli pilav, kurban kesimi, mevlit şekeri, mezar başına yemek bırakma.	Ölü aşı ile ruhu öte âleme uğurlama, helalleşme.
52. Gün	Bedensel çözülmenin (et ve kemik ayrışması) sembolik tarihi.	Mevlit okutma, helva veya pide dağıtımı.	Ruhun azabını hafifletme, son büyük toplumsal anma.
Sene-i Devriye (Yıl dönümü)	Kolektif hafızanın tazelenmesi.	Geniş katılımlı yemek davetleri, hayır lokması.	Atalar kültürünün sürekliliğini sağlama, unutulmamayı garantileme.

Bölgesel Yorumlar

Türk kültür coğrafyasının geniş ve çok katmanlı yapısı, ritüel yemek pratiklerinin biçim, içerik ve işlev açısından büyük bir çeşitlilik sergilemesine zemin hazırlamıştır. Bu çeşitlilik hem bölgesel inanç sistemleriyle hem de tarihsel süreçte iç içe geçmiş kültürel etkileşimlerle şekillenmiştir. Ölüme bağlı ritüel yemek örüntüleri, bu bağlamda yalnızca geçmiş anma değil aynı zamanda toplumsal aidiyeti pekiştirme, dayanışmayı artırma ve kutsal zaman mekân algısını yeniden üretme işlevlerini de üstlenmektedir. Tablo 3. bölgesel olarak Türk kültür coğrafyasında ölüm ritüeli yemekleri, zamanlama ve sembolik işlevlerindeki benzerlik ve farklılıkları göstermektedir.

Tablo 3. Türk Kültür Coğrafyasında Ölüm Ritüeli Yemekleri, Zamanlama ve Sembolik İşlevler

Bölge / Topluluk	Ritüel Yiyecek / İçecek	Uygulama Zamanı	Sembolik İşlev ve Anlam	Atalar / Ölüler Kültü	Yemeğin Hazırlanış ve Sunum Biçimi
Gaziantep	Lahmacun, Baklava	Taziye süreci (İlk günler)	Yas sahibinin yükünü hafifletme, misafir ağırlama ve ekonomik dayanışma.	Ölüler Kültü (Yas yönetimi)	Komşular ve taziye ziyaretine gelenler tarafından yaptırılarak taziye evine götürülür.
Mardin	Mırza (Acı Kahve), Mevlit Yemeği	Taziye süreci, 4. Gün, Yıl Dönümü	Yasın paylaşılması, “Devr” toplantıları ile toplumsal birliktelik ve iletişim.	Ölüler Kültü (Yas yönetimi)	Devr adı verilen ve yalnızca erkeklerin katıldığı toplantılarda ikram edilir; 4. gün mevlit okutulur.
Rize (Çamlıhemşin)	Helva, Şerbet	Taziye süreci	Ölü ile yaşayan arasında manevi köprü kurma, ruhun hayrına ikram.	Ölüler Kültü (Yas yönetimi)	Misafirlere ikram edilerek ruhun hayrına dağıtılır.
Üsküp / Kosova	Helva, Pişi	7., 40., 52. Günler	Kutsal sayıların döngüsellığı, ölü helvası ile kolektif hafızanın tazelenmesi.	Ölüler Kültü (Yas yönetimi)	Belirli kutsal günlerde hazırlanarak komşulara dağıtılır.
Altay / Göklen Türkmenleri	Ölü Aşı, Mezar Ekmeği, Kurban Eti	Defin sırası ve 40. Gün (Nasip Kurbanı)	Atalarla doğrudan bağ kurma, mezar başında ruhu besleme (arkaik inanç).	Atalar Kültü (Soyun kutsanması)	Mezar kazanlara ekmek bırakılır; kurban kesilerek mezar başında topluca yenir.
Balıkesir (Edremit)	Nohutlu Pilav, Keşkek, Ayran	Cenaze töreni	Kolektif kimliğin gıda üzerinden temsili, doyuruculuk.	Ölüler Kültü (Yas yönetimi)	Cenaze törenine katılanlara toplu olarak ikram edilir.
Pazarcık (Alevi Toplumu)	Lokma, Toplu Yemek	40. Gün	Geçmişin yad edilmesi, mezara yemek bırakma ile inançsal ve kültürel bütünleşme.	Atalar Kültü (Soyun kutsanması)	Mezarlıkta toplu yemek yenir ve mezara yemek bırakılır.
Kırgız Türkleri	Yemek Kokusu (Yağ Kokutma)	İlk 40 Gün	Ruhun sadece yemek kokusuyla doyacağı inancı, ruhsal iletişim.	Atalar Kültü (Soyun kutsanması)	Yağ kokutularak ruhun kokudan beslenmesi sağlanır; 40 gün boyunca eve sabun sokulmaz.

Gaziantep’te, taziye yerine gelen misafirlerin cenaze sahiplerine lahmacun yaptırması ve tatlı olarak baklava getirmesi gibi uygulamalar, geleneksel misafirperverlik anlayışının ölüm ritüeline yansımış hâlidir. Bu tür sunumlar hem ekonomik bir dayanışmayı hem de toplumsal katılımı ifade etmektedir (Korkmaz, 2012: 102-104).

Ege Bölgesi’nde, cenazesi olan evde yemek pişirilmemesi yaygın bir uygulamadır. Bu durum, komşuların ve akrabaların dayanışma göstererek ev halkının yükünü hafifletmesi şeklinde yorumlanmaktadır. Bu tür bir destek sistemi, ritüelin sadece ölüyü anmakla kalmayıp yaşayanların refahını da hedeflediğini göstermektedir (Çınar, 2019: 45-47).

Balıkesir, Edremit Körfezi’nde ise cenaze törenlerinde nohutlu pilav, keşkek ve ayran gibi geleneksel yemekler ikram edilir. Bu yemekler, yalnızca doyurucu olmaları açısından değil, aynı zamanda kolektif kimliğin gıda üzerinden temsil edilmesi bakımından anlamlıdır (Yalın, 2020: 106).

Rize, Çamlıhemşin bölgesinde yapılan helva ve şerbet ikramları ise ölülerin ruhuna sunulan geleneksel pratiklerin yaşayan bir örneğidir. Misafirlere ikram edilen bu ürünler, ölüyle yaşayanlar arasında manevi bir köprü kurmaktadır (Dokur, 2009: 33-34).

Üsküp'te ölümün ardından “7., 40. ve 52.” günlerde helva yapılmakta ve komşulara dağıtılmaktadır. Bu dağıtım pratiği, hem inanç sisteminde sayılara yüklenen kutsiyetle hem de “ölü helvası”nın kolektif hafızadaki yerine dayanmaktadır (Kurt, 2018: 6-7).

Osmaniye’de ise ritüel yemekler sadece ölümle sınırlı kalmaz; doğum, nişan gibi geçiş dönemlerinde de belirginleşir. Ölüm ritüellerinde en çok kuru fasulye, pilav ve helva dağıtıldığı belirtilmiştir. Bu yemeklerin seçimi hem erişilebilirlik hem de ritüel gelenek bakımından anlamlıdır (Üzülmez ve Onur, 2021: 1355-1357).

Pazarcık (Kahramanmaraş) yöresindeki Alevî topluluklarda ise kırkinci gün törenleri mezarlıkta toplu yemekle sona erdirilir. Lokmaların dağıtılması, geçmişin yad edilmesi ve mezara yemek bırakılması gibi pratikler hem dinsel hem de kültürel sembollerle iç içe geçmiş durumdadır (Karaoğlu, 2003: 49-51).

Kosova, Prizren Türklerinde, “7., 40. ve 52.” günlerde yapılan yemekli anma törenlerinde helva dağıtılır. Mevlit ve helvanın merkezî rol üstlendiği bu ritüel dizisi hem İslamî hem de Orta Asya Türk geleneklerinden izler taşımaktadır. Bu tür uygulamalar, sadece Müslüman halklar arasında değil; Orta Asya’dan Balkanlar’a kadar geniş bir inanç sistemiyle bütünleşmiştir (Eroğlu, 2020: 66-67).

Kırgız Türklerinde, ölümün ardından 40 gün boyunca ölü evine sabun ve su sokulmaması, ruhun sadece yemek kokusuyla doyurulacağına inanılması gibi inançlar, yemeği yalnızca toplumsal değil; ruhsal bir iletişim nesnesi hâline getirmektedir (Dıykanbayeva, 2009: 88).

Altay ve Göklen Türkmenleri’nde, mezar kazımında çalışanlara “*mezarlık ekmeği*” bırakma, topluca yemek yeme ve “*ölü aşı*” ikramı, ölenin sağlığında kesemediği “*nasip kurbanı*”nın kırkının çıkana kadar kesilmesi gibi uygulamalar, bu sembolik dengeyi yemek aracılığıyla kurmak amacıyla yapılmaktadır. Ayrıca bu pratikler, atalarla bağ kurmanın temel yollarından biri olarak değerlendirilmektedir. Kalafat (2010) ve Aydın (2023), bu örneklerin kökeninde hem doğa inancı hem de Türk mitolojik düşüncesinin yer aldığını vurgulamaktadır.

Mardin’de ölüm ritüelleri kırk güne kadar sürmekte; bu süreçte yalnızca cenaze törenleri değil, aynı zamanda “*Devr*” adı verilen ve yalnızca erkeklerin katıldığı üç akşamlik toplantılar düzenlenmektedir. Bu toplantılarda acı kahve (mırza) ikram edilmekte; bu ikram, yasın ve toplumsal birlikteliğin iletişim düzeyi olarak görülmektedir. Ayrıca, dördüncü gün mevlit okunması ve Süryani topluluklarda yıl dönümünde etsiz yemeklerin mezarlıkta dağıtılması gibi detaylar da bölgedeki çok katmanlı ölüm ritüellerini yansıtmaktadır (Duyan ve Yarış 2022).

Bölgesel verilerden elde edilen bulgular, belirtilen teorik ayrıma (Gezer, 2023; Yıldız Altın, 2020) sadık kalınarak analiz edildiğinde, uygulamaların iki farklı inanç düzleminde işlediği görülmektedir. Örneğin; Gaziantep’te komşuların lahmacun getirmesi veya Ege’de evde yemek pişirilmemesi gibi uygulamalar; yas sahibini dünyevi işlerden soyutlayıp sadece ölen kişinin ruhuna odaklanmasını sağladığı ve 'bireysel ruhun huzura ermesini hedeflediği için Ölüler Kültü kapsamında değerlendirilmelidir. Buna karşın; Altay Türklerinde görülen nasip kurbanı veya mezar başında atalarla yemek yeme geleneği, ölen kişiden yaşayanlara yönelik bir koruyuculuk (himaye) ve kutsiyet atfı içerdiği için doğrudan Atalar Kültü ritüeli niteliği taşımaktadır. Dolayısıyla Anadolu'daki komşuluk yardımlaşması yasın yönetimini (ölüler kültü), Orta Asya kökenli kurban pratikleri ise soyun kutsanmasını (atalar kültü) temsil etmektedir. Tüm bu bulgular, Türk kültür coğrafyasındaki ritüel yemek örüntülerinin hem homojen bir anlam dünyasına sahip olduğunu hem de yerel varyasyonlarla zenginleştiğini göstermektedir.

Sonuç

Bu araştırma, Türk kültüründe atalar kültü bağlamında şekillenen ritüel yemek pratiklerini, kutsallık, toplumsal hafıza, dayanışma ve inanç sistemleri üzerinden değerlendirerek çok katmanlı bir yapı sunmaktadır. Bulgular, ölüm sonrası yemek uygulamalarının salt birer geleneksel refleks olmadığını ortaya koymaktadır. Ritüel yemek uygulamaları, Türk kültür coğrafyasının farklı bölgelerinde benzer yapılarla var olmakla birlikte, zamanlama, içerik ve sembolik anlam açısından bölgesel çeşitlilik gösterebilmektedir. Ölüm sonrası gerçekleştirilen bu uygulamalar hem atalar kültünün hem de kolektif yasın kültürel dışavurumları olarak değerlendirilebilir. Böylelikle bu araştırma gastronomi, din sosyolojisi ve kültürel çalışmalar eksenindeki unsurları bir araya getirilerek literatüre disiplinlerarası yeni bir bakış açısı kazandırmaktadır.

Çalışmanın ulaşılan bulgularına göre; atalar kültünün geçmişle kurulan sembolik bir iletişim biçimi olmanın ötesinde, yaşamla ölüm arasında bir denge kuran ritüel pratikler sistemi olarak işlendiği sonucuna ulaşılmıştır. Kalafat (2010)’tan aktarılan verilerle, özellikle Göklen Türkmenleri ve Anadolu Bektaşî geleneklerinde yer alan *mezarlık ekmeği*, *ölü aşı*, *nasip kurbanı* gibi uygulamalar, bu sembolik dengeyi yemek aracılığıyla

kurmaktadır. Benzer şekilde Aydın (2023), Altay Türklerinde aş töreninin ölen kişiyle doğrudan iletişim kurmak amacıyla gerçekleştirilmesini, geçmişin bugünkü kolektif davranışlara etkisi açısından açıklamaktadır. Türk kültüründe atalar kültürünün temelini, ölmüş büyükler için duyulan saygı ve yüceltme oluşturmaktadır. Orta Asya ve Kuzey Asya kavimlerinde gözlemlenen bu inanç sistemi, Türk kültüründe de izlerini sürdürmektedir. Eski dönem kültürlerinde görülen bu tür uygulamalar ile ölmüş ataların ruhlarına bağışlanmak üzere gerçekleştirilen mevlit okutma geleneği arasında anlamlı bir benzerlik ve ilişki kurulabilir (Güzel, 1990; Gülden, vd., 2025).

Zamansal ritüeller, özellikle 3., 7., 40., 52. gün ve yıl dönümü gibi kutsal sayılarla ilişkilendirilmiş yemek dağıtım uygulamaları, kültürel bir kalıp olarak birçok Türk topluluğunda tekrarlanmaktadır ve sadece dini temelli değil; kültürel bir döngüsellik ve inanç sisteminin de parçasıdır (Bayat ve Cicioğlu, 2008; Eroğlu, 2020). Bu bağlamda Kurt (2018), bu tür uygulamaların yalnızca ölüyle değil, toplumsal belleği diri tutmakla ilgili olduğunu vurgulamaktadır. Ölümle birlikte başlayan bu dizgesel yemekli ritüeller hem ruhun uğurlanışı hem de yaşayanların ortak kimlik üretimi için birer araç olarak işlemektedir.

Toplumsal dayanışma pratikleri açısından da ritüel yemekler, özellikle kentleşmenin arttığı bölgelerde bile yaşatılmaya devam etmektedir. İncelenen farklı coğrafyalarda ritüel yemeklerin malzemesi ve sunum biçimleri (Gaziantep'te lahmacun, Mardin'de mırza veya Rize'de helva gibi) yerel varyasyonlar gösterse de bu pratiklerin ontolojik zemini ortaktır. Korkmaz (2012), Dokur (2009) ile Duyan ve Yarış (2022) tarafından vurgulanan bu uygulamalar bir bütün olarak değerlendirildiğinde, kolektif yasin yönetimi ve sosyal düzenin yeniden tesisi işlevini gören sessiz bir iletişim aracı olarak somutlaştığı görülmektedir. Böylelikle yemeğin kolektif yasin yönetilmesinde ve zedelenen sosyal düzenin yeniden tesis edilmesinde sessiz bir iletişim aracı olarak işlev gördüğü tespit edilmiştir. Bu bulgu, yemeğin bireysel acıları toplumsal bir dayanışmaya dönüştürme gücünü gözler önüne sermektedir. Dolayısıyla coğrafya değişse de yemeğin yas sürecindeki birleştirici ve onarıcı dili, fiziksel doyumu ötesinde duygusal ve simgesel bir aidiyet alanı yaratmaktadır. Bu örnekler, yemek pratiklerinin beslenme eylemi dışında kutsal zamanın düzenlenmesi, sosyal rol dağılımı ve hafıza inşası işlevlerini üstlendiğini ortaya koymaktadır. Bu durum Yıldız Altın'ın (2020) çalışmasında ortaya koyduğu gibi, atalar kültürünün yalnızca metafizik bir inanç sistemi olmakla birlikte maddi ve sosyal düzenin sürekliliğini sağlayan bir kültürel yapı olduğuna işaret etmektedir. Atalar kültürü ayrıca inanç sistemleri ve sözlü edebiyat ürünleriyle de ilişkilendirilerek sistemsel ve sosyal boyutları vurgulanmaktadır. Bu çalışmada ise iki kavram arasındaki sınır açıkça çizilerek, atalar kültürünün yaşayanlarla ölmüşler arasında kurulan sürekli bir etkileşim alanı olduğu ortaya konmuştur. Bu bağlamda bu çalışma, söz konusu sistematik çerçeveye gastronomik ritüeller üzerinden katkı sağlamaktadır. Bununla birlikte bu çalışmanın yöntemsel ve kapsamsal bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırma, nitel araştırma yaklaşımlarından yalnızca doküman analizi yöntemi ile yürütülmüştür. Çalışma doğrultusunda kapsamlı bir literatür incelemesi yapılmış olmasına rağmen, çalışmada herhangi bir bireysel görüşme, doğrudan gözlem veya deneysel saha verisi toplanmamıştır. Bu durum, çalışmanın birincil ampirik verilerden ziyade, mevcut akademik metinlerin betimleyici ve tematik analizine dayanmasını zorunlu kılmıştır.

Sonuç olarak bulgular göstermektedir ki, Türk kültür coğrafyasında ritüel yemeklerin malzemesi ve sunum şekli bölgesel çeşitlilikler gösterse de ilgili pratiklerin ontolojik zemininin ortak olduğu düşünülmektedir. Yemek, ölümün yarattığı toplumsal boşluğu dolduran, yaşayanları sofraya etrafında birleştirerek hayatın devamlılığını simgeleyen sessiz bir iletişim aracı olarak işlevselleşmektedir. Türk kültür coğrafyasında ölüm sonrası yeme-içme uygulamaları hem bireysel acının kolektifle paylaşılmasını hem de geçmişle olan bağın yemeğin kutsallığı üzerinden sürdürülmesini sağlayan anlam yüklü ritüel formlar olarak değerlendirilmektedir. Bu ritüellerin bölgesel farklılıklara rağmen taşıdığı ortak motifler, atalar kültürünün kültürel, dini, sosyal ve duygusal boyutlarının iç içe geçtiğini göstermektedir. Çalışma kapsamında elde edilen bu sonuçlara göre aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir;

- Atalar kültürü ve buna bağlı ritüel pratikler, yalnızca antropoloji ya da halkbilim bağlamında değil; aynı zamanda gastronomi, din sosyolojisi ve kültürel çalışmalar perspektifiyle de ele alınabilir. Gelecekte yapılacak araştırmalarda nitel veri toplama yöntemleri (sözlü tarih, derinlemesine görüşme, gözlem) ile desteklenen disiplinlerarası çalışmalar, bu kültürel formların çok boyutlu yapısını daha görünür kılabilir.
- Özellikle ölüm ve geçiş ritüellerinde yemeğin rolü, toplumsal hafıza, duygusal deneyim ve kutsallık üçgeninde değerlendirilebilir.
- Ritüel yemeklerin bölgesel çeşitliliğini belgeleyen gastronomik envanter çalışmaları yapılabilir. Örneğin, Rize'de şerbetli ikramlar, Gaziantep'te baklava ve lahmacun, Altay Türklerinde kurban etli

aş gibi uygulamalar yerel gastronomiyle inanç pratiklerinin nasıl iç içe geçtiğini göstermektedir. Her bölgenin kendine özgü bu geçiş yemeği kültürü sistemli şekilde sınıflandırılıp korunmalıdır.

- Atalar kültü ve yemek ilişkisi, toplumsal aidiyet çalışmaları içinde değerlendirilebilir. Kolektif yas ve hatırlama süreçlerinde yemek, yalnızca törenin tamamlayıcısı değil; aynı zamanda yasin yöneticisi ve sosyal bağların kurucusudur. Bu yönüyle, günümüz toplumlarında artan bireyselleşmeye karşı, yemeğin ortak aidiyet hissini güçlendiren işlevi araştırılabilir.

Kaynakça

- Aktaş, Ş. (1999). *Alevi-Bektaşî inanç sistemi ve gelenekleri*. İstanbul: Berfin Yayınları.
- Arıkan, M. (2006). Türk sözlü kültür geleneğinde ayrıntılar-2: "Hayvan ata kültü mü? Atalar kültü mü?". *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 6(1), 13-18.
- Artun, E. (2005). *Türk halk kültüründe sayıların simgesel anlamı*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Aydın, N. (2023). Kültürel belleğin ortaklığı bağlamında Altay Türk topluluklarının tören yemeklerinin Anadolu kültürüne yansımaları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 13, 617–627.
- Ayduslu, F. (2005). *Süryani halk kültüründe yemekli dini törenler*. Mardin Kültür Merkezi Yayınları.
- Bayat, F., Cicioğlu, M. N. (2008). Türklerde cenaze törenleri bağlamında mevlid okuma geleneği. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 147–155.
- Baydemir, H. (2019). Özbekistan'da ölüm âdetleri. *Turkish Studies*, 4(8), 662–664.
- Bozagcı, E. C. (2023). Türk mutfak kültüründe helva ve helva gelenekleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 191–200.
- Büyükokutan, A. G. A. (2007). Muğla yöresi Alevi Türkmenlerinde ölümle ilgili inanç ve pratikler. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (21), 219–239.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma* (Yüksek lisans tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi).
- Dıykanbayeva, M. (2009). Kırgız Türklerinde ölüm. *Milli Folklor*, 21(82), 128–139.
- Duyan, K., Yarış, A. (2022). Mardin'in yemek ritüelleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 2749–2770.
- Dokur, N. (2009). Rize ili Çamlıhemşin ilçesi köylerinin yemek kültürü üzerine bir çalışma. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi SBE Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi ABD, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı, Konya*.
- Eliade, M. (2005). *Dinler tarihi*. (Çev. Mustafa Ünal), Serhat Kitabevi, Konya.
- Eroğlu, E. (2020). Kosova-Prizren Türk halk kültüründe ölüm. *Avrasya Sanat ve Medeniyet Dergisi*, 2, 60–70.
- Gezer, S. (2023). Türk kültüründe atalar kültü ve ölümler kültü kavramları. *International Journal of Turkish Academic Studies (TURAS)*, 4(1), 75–89.
- Güldemir, O. (2019). Gastronomi de dinsel kültürün etkileri. (Eds. C. Avcıkurt, M. Sarıoğlu), *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* (ss. 71–84). Ankara, Detay Yayıncılık.
- Gülden, İ. M., Özden, M. C., Göçer, Z. (2025). Geleneksel Türk İnancındaki Atalar Kültünün İslamiyet Sonrası Veli Kültüne Dönüşümü. *Kültür Araştırmaları Dergisi*(25), 381-405.
- Güzel, A. (1990). Türk kültüründe mevlit ve yoğ gelenekleri etrafında teşekkül eden folklorik unsurlar. *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi (7–12 Eylül, Türkiye)*.
- Günçal, B., Saygın, A. (1987). *Mardin'de Süryani dini gelenekleri*. Mardin: Mardin Kültür Derneği Yayınları.
- Halıcı, N. (2015). *Anadolu'da yemekli törenler ve dini gelenekler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İnan, A. (1986). *Eski Türk dini tarihi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kalafat, Y. (2010). Göklen Türkmenleri (Türkmenistan) halk inançlarındaki ölüm temasına dair bazı karşılaştırmalar. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (28), 219–229.

- Karaoğlu, H. (2003). Pazarcık yöresi Alevilerinde ölüm ve ölü ile ilgili uygulamalar. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (2), 37–52.
- Korkmaz, C. (2012). Gaziantep’te ölü ve ölüm ile ilgili uygulamalar: Sam Köyü örneği. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum*, 1(3), 99–110.
- Kurt, F. (2018). Türk mutfak-yemek kültürü etrafında oluşan inançlar: Üsküp örneği. *Uluslararası Balkan ve Türk Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 34–52.
- Lvova, I., Vladimirova, L., Trefilova, O. (2013). *Mythology and funeral traditions of Turkic peoples*. Siberian Ethnographic Studies Press.
- Muratoğlu, A., Korkmaz, H., Baykara, M. (1996). *Orta Asya Türk Halk İnançları Üzerine*. Taşkent Kültür Dairesi Yayınları.
- Nasriddinov, H. (1996). *Özbek halk inanışları ve gelenekleri*. Taşkent: Taşkent Üniversitesi Yayınları.
- Polat, E. A. (2021). Kocaeli Romanlarında geçiş dönemi: Ölüm. *Roman Dili ve Kültürü Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 2(1), 17–33.
- Roux, J. P. (1999). *Türklerin ve Moğolların Eski Dini* (A. Uysal, Çev.). İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4), 2381–2393.
- Şallı, G. ve Tokay, M. M. (2025). Pişirme yöntemleri (Sulu Isı). (Eds. S. Egeli, M.Çakmak). *Temel Mutfak Teknikleri 1*. İstanbul, İstanbul Gelişim Üniversitesi Yayın Evi, 194-212.
- Turan, N. (1991). *Ezidilerde ölüm gelenekleri*. İstanbul: Anadolu Yayınları.
- Üzülmez, M., Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349–1368.
- Yalın, G. (2020). Kaybolmakta olan yerel mutfak kültürünün turizme kazandırılması: Balıkesir ili Edremit Körfezi örneği. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 101–113.
- Yıldız Altın, K. (2020). *Türk kültüründe atalar kültü*. Ankara, Gazi Kitabevi.
- Yıldız, E. (2021). Gastronomi disiplini ve ilişkileri içinde kültür kavramı. (Eds. A. Arman, Ö. Erdem). *Gastronomide Sistemik Araştırmalar*. İstanbul, Oğlak Yayıncılık, 121-138.