

TÜRK HALK İNANIŞLARINDA YİYECEK VE İÇECEKLER

Doç. Dr. Sami KILIÇ

Elazığ 2012



İslam öncesi dönemde Türklerin sosyal hayatlarında yiyecek ve içecekler önemli bir yer tutmuştur. Bu dönemde Türklerin yaşadıkları Orta Asya bozkır coğrafyasının imkânlarına bağlı olarak genel olarak hayvancılıkla uğraşmalarından dolayı yiyecek ve içeceklerinde hayvansal gıdalardan et ve süt ürünleri ön planda olmuştur. Bu manada evlenme, toy gibi önemli günlerde düzenledikleri yemekli ziyafetlerde et yemekleri ve kımız sofranın değişmez yiyecek ve içeceklerini oluşturmuştur. Bununla birlikte ekime uygun olan bozkır coğrafyasında tahıl üretimi yapan eski Türkler, özellikle buğday unu mamulü yiyecekleri tüketmişlerdir. Bu dönemde Türklerin tükettikleri yiyecek ve içeceklerde yaşadıkları coğrafyanın etkisi olmakla birlikte bağlı bulundukları dini ve kültürel yapının da önemli bir etkisi bulunmaktadır. Bu dini ve kültürel yapıya uygun olan gıdaları tüketen Türkler, yaşadıkları coğrafyada bulunmasına rağmen bazı yiyeceklerden uzak durmuşlardır. Bunun en güzel örneğini domuz oluşturmaktadır. bu dönemde Türkler, domuz beslememişler ve domuz eti yememişlerdir.



TÜRK HALK İNANIŞLARINDA YİYECEK VE İÇECEKLER

Doç. Dr. Samsi KILIÇ

ELAZIĞ-2012

Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecekler

Yazar: Doç. Dr. Sami KILIÇ

Elazığ-2012

Bu kitabın bilimselliği, Fırat Üniversitesi Yayın Komisyonunun 14.12.2012 tarih ve B.30.2.FIR.0.05.04.00/51 sayılı kararı ile onaylanmıştır.

Bütün kişilik hakları Sami KILIÇ'a aittir.

Hocam Prof. Dr. Harun GÜNGÖR'e ve üzerimde emeği olan bütün hocalarıma...

ÖN SÖZ

İnsanların yaşadıkları coğrafyadan temin ettikleri yiyecek ve içecekler, varlıklarını devam ettirebilmeleri için vazgeçilmez temel ihtiyaçlarıdır. Coğrafyanın sunmuş olduğu bu imkânların yanında toplumların dinî yapıları, yiyecek ve içeceklerin seçimi ve tüketilmesinde en belirleyici faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Kısaca, toplumların yaşadıkları coğrafyadan temin ettikleri yiyecek ve içecekleri inançlarına göre seçip tüketmeleri onların beslenme kültürünü şekillendirmektedir. Aslında bu iki faktör, toplumlarda yiyecek ve içecek etrafında şekillenen kültürel unsurların yanında, yiyecek ve içeceklerin yer aldığı inanış ve uygulamaların oluşmasını da sağlamaktadır.

Genel olarak İslam öncesi Orta Asya bozkır hayatında şekillenen Türklerin yiyecek ve içecek alışkanlıkları ve bunun etrafında şekillenen kültürel unsurların izlerini, günümüzdeki birçok inanış ve uygulamada görmek mümkündür. Geçmişten günümüze, sürdürülen sosyo-ekonomik hayata bağlı olarak, Türklerde hayvansal gıdalardan etin, özellikle de sığır ve koyun etinin önemli bir yeri bulunmaktadır. Birçok kutlama ve anma törenlerinde, verilen davetlerde sofrada bulunan en önemli yemek, et ürünlerinden yapılandır. Türk halk inanışlarında bazı meyvelere simgesel anlamlar yüklenmiş ve bunlar çeşitli amaçlar doğrultusunda kullanılmıştır. Tahıl türü yiyeceklerden buğday ve bundan yapılan ekmek, Türk toplumunun saygı duyduğu yiyecekler arasındadır. Aynı şekilde tatlı türü yiyeceklerin halk inanışlarının her aşamasında yer alması dikkat çekicidir. İçeceklerden ise halk inanışları içerisinde önemli yer tutanlar su ile süttür.

“İlâhî Dinlerde Yiyecek ve İçecekler” isimli kitabımızda yiyecek ve içeceklerin dinî boyutu ele alınmış, bu çalışmada ise Türk kültürünün bir parçası olan yiyecek ve içecekler incelenerek, konunun kültürel ve inanış boyutunun ortaya konulması amaçlanmıştır. Çalışmada Türk halk inanışlarının anlatımından ziyade, halk inanışlarının bir parçası veya aracı konumunda olan yiyecek ve içecekler üzerinde durulacaktır. Araştırma verileri, saha çalışması ve kütüphane taraması sonucu elde edilmiştir. Konumuz Türkiye ile sınırlandırılmıştır.

“Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecekler” isimli çalışmamız, giriş ve üç bölümden oluşmaktadır. Günümüz Türk halk inanışlarının çoğunluğunun kaynağını İslam öncesi Türk dini oluşturduğundan, giriş kısmında günümüzdeki inanış ve uygulamalara ışık tutabilmesi için İslam öncesi Türklerdeki yiyecek ve içecek kuralları üzerinde durulmuştur. Birinci bölümde genel olarak doğum, evlenme ve ölümden oluşan hayatın önemli geçiş dönemlerinde inanış ve uygulamanın bir parçası olan yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verilmiştir. İkinci bölümde, dinî bayramlardan Ramazan ve Kurban bayramlarında; önemli dinî ay, gün ve gecelerde; mevsimlik bayram diye tabir edilen Nevruz ve Hıdırellez’de; hac ve hac dönüşünde ve askere uğurlamada kullanılan yiyecek ve içecekler üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümde ise bereket, uğur-uğursuzluk, halk hekimliği ve fal ile ilgili inanış ve uygulamalarda yer alan yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verilmiştir.

Çalışmam esnasında görüş ve tavsiyelerinden önemli ölçüde istifade ettiğim Hocam Prof. Dr. Harun Güngör’e teşekkürlerimi sunarım. Ayrıca desteklerini benden esirgemeyen Prof. Dr. Mustafa Ünal’a, Yrd. Doç. Dr. Ali Selçuk’a, Yrd. Doç. Dr. Ali Albayrak’a ve alan araştırmasında vermiş oldukları bilgilerden dolayı kaynak kişilere teşekkür ediyorum.

Doç. Dr. Sami KILIÇ

Elazığ-2012

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	V
KISALTMALAR	XI
GİRİŞ	1
I. BÖLÜM	17
GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YİYECEK VE İÇECEKLER	17
A-DOĞUMLA İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER	17
1-Doğum Öncesi	18
a- Hamilelik Öncesi	18
b- Hamilelik Dönemi	23
2- Doğum Sonrası	27
B- EVLENME İLE İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER	39
1-Evlilik Öncesi	40
2- Evlilik Esnası	43
3- Evlilik Sonrası	49
C- ÖLÜMLE İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER	50
1- Ölüm Öncesi	50
II. BÖLÜM	61
BAYRAMLARDA VE ÖNEMLİ GÜNLERDEKİ KUTLAMALARDA YİYECEK VE İÇECEKLER	61
A-DİNÎ BAYRAMLARDA VE ÖNEMLİ GÜNLERDE YİYECEK VE İÇECEKLER	62
1- Ramazan Bayramı	63
2- Kurban Bayramı	64

3- Önemli Dinî Ay, Gün ve Geceler	65
a- Ramazan Ayı	66
b- Muharrem Günü	67
c- Kandiller	70
B- MEVSİMLİK BAYRAMLARDA YİYECEK VE İÇECEKLER	71
1- Nevruz	73
2-Hıdırellez	75
C- HACCA UĞURLAMA-HAC DÖNÜŞÜ	80
1- Hacca Uğurlama	80
2- Hac Dönüşü	81
D- ASKERE UĞURLAMA	81
III. BÖLÜM	85
İNSAN VE TOPLUM HAYATININ ÇEŞİTLİ YÖNLERİYLE İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER	85
A- BEREKETLE İLGİLİ İNANIŞ VE UYGULAMALARDA YİYECEK VE İÇECEKLER	85
1- Su	88
2- Buğday ve Ekmek	94
3-Tuz	99
4- Meyve ve Diğer Yiyecekler	100
B- UĞUR-UĞURSUZLUKLA İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER	103
1- Uğurla İlgili Yiyecek ve İçecekler	103
2- Uğursuzlukla İlgili Yiyecek ve İçecekler	105
C- HALK HEKİMLİĞİNDE YİYECEK VE İÇECEKLER	111
1- Hastalıktan Korunmada Yiyecek ve İçecekler	111

2-Tedavide Kullanılan Yiyecek ve İçecekler	114
D- FALDA KULLANILAN YİYECEK VE İÇECEKLER	120
SONUÇ	123
BİBLİYOĞRAFYA	127
A-KAYNAK ESERLER	127
B- KAYNAK KİŞİLER	134

KISALTMALAR

a.g.e.	adı geçen eser
a.g.m.	adı geçen makale
A.Ü.D.T.C.F.D.	Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafiya Fakültesi Dergisi
C.	Cilt
Çev.	Çeviren
Ed.	Editör
F.Ü.İ.F.D.	Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi
F.Ü.S.B.E	Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
Haz.	Hazırlayan
K.K.	Kaynak Kişı
s.	sayfa
S.	Sayı
T.D.K.	Türk Dil Kurumu
T.D.V.İ.A.	Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi

GİRİŞ

İnsan topluluklarının varlığını devam ettirebilmesi, vazgeçilmez ihtiyaçlarının karşılanmasına bağlıdır. Bu ihtiyaçlardan en önemlileri arasında, toplumların genel olarak yaşadıkları coğrafyadan temin ettikleri yiyecek ve içecekler yer almaktadır. Her ne kadar coğrafya ve geçim kaynakları genel olarak yiyecek ve içecek ihtiyaçlarının karşılanmasında etkili ise de bunların seçimi ve tüketilmesinin, toplumların sahip olduğu inanç sistemiyle de ilgili bulunmaktadır. Toplumların yaşadıkları coğrafyanın sunduğu geçim kaynaklarının yanı sıra inanç sistemlerinin farklılığı, yiyecek ve içecek kurallarının farklılığını da beraberinde getirmiştir. Zira yiyecek ve içeceklerle ilgili olarak dinlerin getirmiş olduğu prensipler, çoğu zaman dinleri birbirlerinden ayıran önemli ayrıntılardır. Bir dinde yasak olan herhangi bir yiyecek veya içecek, başka bir dinde ibadet aracı veya tavsiye edilen bir gıda olabilmektedir. Ayrıca bir dinin yiyecek ve içeceklerle ilgili kuralları, bazı durumlarda toplumların geçim kaynaklarına da bağlı olarak, dinin toplum tarafından kabul edilmesi veya edilmemesine neden olabilmektedir.¹ Eliade'nin de belirttiği gibi kültürün en arkaik düzeylerinde insan olarak yaşamak kendi içerisinde dinsel bir eylem olduğundan, beslenmenin ayinsel bir değeri vardır. Bu durum, insan

¹ Sami Kılıç, İlahî Dinlerde Yiyecek ve İçecekler, Ankara 2011, s. 1-2.

olmak “dinle ilişkili” olmak anlamına gelmektedir.² Diğer taraftan, her toplumda yiyecek ve içecekler, sosyo-kültürel uygulamalarla ilgili olduğu gibi dinî kurallarla da ilişkili olduğundan, her dinin yiyeceklerle ilgili emir ve yasakları bulunmakta olup bu emir ve yasaklara uymak dindarlığın gereği sayılmaktadır.³ Buradan hareketle, toplumların yiyecek ve içecek alışkanlıklarının oluşmasında yaşanan coğrafyanın ve inanılan dinî geleneğin önemli bir etki yaptığını söylemek mümkündür.

Yiyecek ve içecekler, toplumların kültürel unsurlarının bir parçası durumundadır. Aynı zamanda toplumların hayat tarzları, beslenme kültürlerini yansıtmaktadır. Bununla birlikte bir toplumun hayat tarzının değişmesi kültürünün değişmesinde, kültürün değişmesi de yeme ve içme alışkanlıklarının farklılaşmasında önemli bir etkidir. Dolayısıyla toplumların sahip olduğu kültürel değerler, hayat tarzları ve buna bağlı olarak yeme ve içme alışkanlıkları üzerinde etkilidir. Toplumların sahip oldukları kültürel değerler birbirinden farklı olduğu için yiyecek ve içecek alışkanlıkları da doğal olarak farklıdır. Bu manada Türklerin yaşadıkları coğrafyada, tarihi süreç içerisinde oluşturdukları kültürleri sayesinde diğer toplumlardan farklı yiyecek ve içecek alışkanlığı oluşmuştur.⁴

Türk halk inanışları içerisinde önemli bir yer tutan yiyecek ve içeceklere geçmeden, konunun daha iyi anlaşılması için Türklerin yaşadıkları coğrafya ve sahip oldukları inançlar etrafında şekillenen yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verilmesinin uygun olacağını düşünmekteyiz.

² Mircea Eliade, *Dinsel İnançlar ve Düşünceler Tarihi I*, Çev. Ali Berktaş, İstanbul 2003, s. 11.

³ Sami Kılıç, a.g.e., s. 1.

⁴ Sibel Güler “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı 26, Nisan 2010, Kütahya, s. 24-25; Mahmut Tezcan, “Türkler’de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, [http://www.turkyemekkulturu.net/pages.php?ParentID=2&PagingIndex=1\(02.11.2012\).](http://www.turkyemekkulturu.net/pages.php?ParentID=2&PagingIndex=1(02.11.2012).)

Türkler tarih sahnesine Orta Asya bozkırlarında çıkmışlardır. İnsanların tabiat kuvvetlerinin mahiyetini kavrayamadığı eski çağlarda coğrafyanın insan hayatı üzerindeki etkisi düşünüldüğünde, bozkır coğrafyasının da eski Türklerin yaşayışına, düşünce tarzına, inancına, örf ve geleneklerine kısaca kültürüne etki yaptığı kolaylıkla söylenebilir. Toplumlar, yaşadıkları coğrafi çevrenin başlıca üç önemli kaynağı olan orman, tarım ve hayvan yetiştirme imkânlarını kullanarak hayatlarını devam ettirmişlerdir. Eski çağlarda ilk kültürler de bölgelerinin şartları içinde özlülük kazandıklarından, genel olarak orman kavimleri *asalak* (avcılık-toplayıcılık) kültürünü, tarıma elverişli yerlerde oturanlar *köylü* (çiftçilik) kültürünü, bozkırda yaşayanlar ise *çoban* (besicilik-hayvancılık) kültürünü meydana getirmişlerdir. Türkler bozkırlı olduklarından, kültürleri muhteva itibarıyla orman ve köylü kültürlerinden farklılık gösterir. Aslında bozkır sanıldığı gibi çöl değildir. Yılda aldığı yağmur miktarı m²'ye 550 mm'nin altına düşmeyen ve genellikle deniz seviyesinden yüksekliği 500 m.'den fazla olan yerlerdir. Türk bozkır kültürünün geliştiği bölge olan Altay dağları ile Sayan dağlarının güneybatısındaki düzlükler, rakımı 500-1000 m. arasında değişen, bol otlaklarıyla hayvancılığa çok elverişli, bununla birlikte kuru tarım yapılabilecek ölçüde rutubetli bir yayla konumundadır. İslam öncesi Türklerin sahip oldukları bozkır kültürünün, dolayısıyla da beslenme alışkanlıklarının oluşmasını sadece coğrafi şartlara bağlı kalınarak izah etmek, insanların kültür değerlerini meydana getirme ve geliştirme kabiliyetlerini göz ardı etmek olur. Toplumlar belli bir ruhi karaktere sahip olduklarından, ortaya konulan kültür değerlerini kontrol edebilmektedirler. Başka bir ifade ile bir toplum, kendi içinde ortaya çıkan her kültür unsurunu benimsememekte ancak genel anlayışına, düşünce tarzına, yaşayışına, dinî ve ahlâki değerlerine uygun düşenleri kabul etmektedir. Dolayısıyla kültürün oluşmasında coğrafi çevre, insan unsuru ve cemiyetin önemli bir rolü bulunmaktadır. Bu manada 3500 yıllık hayatları bozkır şartlarında geçen Türklerin, kendilerine mahsus bir kültür tipine sahip oldukları ortadadır. Bu kültür tipine, Türklerin yaşadıkları

coğrafyadan dolayı *Bozkır kültürü* denilmektedir. Buradan bozkır şartlarında yaşayan her toplumun aynı kültürü benimsedikleri anlaşılmamalıdır. Zira Hint-Avrupa toplumlarından bazıları ve Moğollar bozkır şartlarında yaşamalarına rağmen, kültürü meydana getiren insan ve cemiyet faktörü nedeniyle eski Türk bozkır kültürü, bu toplumların kültüründen farklılık göstermektedir. Bu durumun Türklerin yiyecek ve içecek alışkanlıklarına da yansımaları gayet doğal bir sonuçtur. Bozkır yaşam tarzı ve üretimi Türk ekonomisinin temelini, yüksek ovalar ve yaylalar olan bozkır coğrafyasının iklim şartları, çobanlık ve hayvan besleyiciliğini oluşturuyordu.⁵

Yemek ve içmek insan hayatının devam ettirilebilmesi için gerekli olan unsurlar olmakla birlikte, diğer toplumlarda olduğu gibi Türklerde de törensel âdetlerin ayrılmaz bir parçası konumundadır. Bu faaliyetlerin belli kuralları ve adabı bulunduğu gibi, Türklerin yiyecek-içecekleri ve bunlarla ilgili âdetlerinin birbirine benzediği kaynaklarda ifade edilmektedir.⁶ Diğer taraftan Türkler, tarih sahnesine çıktıklarından itibaren beslenmeye çok önem vermişlerdir. Buna bağlı olarak yeme içme, sosyal ve kültürel hayatın önemli bir unsuru olmuştur.⁷ Bunu başta doğum, sünnet, evlenme, ölüm olmak üzere hayatın geçiş dönemlerinde ve diğer merasimlerde açıkça görmek mümkündür.

Türklerde yeme ve içme ile ilgili kavramların çokluğu da dikkat çekicidir. Örneğin *toy*, yeme ve içme demektir. Kırgızlarda *toy/soy*, şenlik anlamına geldiği gibi yeme-içme anlamına da gelmektedir. *Toy cedir* şenlik etme, yemek yedirme demektir. Hanlar ile büyüklerin yemeklerine *aşatma*, hanlar için kurulan ayaksız sofraya *işküm*, geceleyin habersiz gelenler için hazırlanan içki ziyafetine

⁵ İbrahim Kafesoğlu, Türk Milli Kültürü, İstanbul 1993, s. 201-202, 304; Ahmet Tabakoğlu, "Türklerde Ekonomi", Türk Tarihi ve Kültürü, Ed. Cemil Öztürk, Ankara 2011, s. 288; Tuğrul Şavkay, Osmanlı Mutfağı, İstanbul 2000, s. 12.

⁶ İbn Fazlan, Seyahatname, Haz. Ramazan Şeşen, İstanbul 1995, s. 111.

⁷ Sibel Güler, a.g.m., s. 24; Mahmut Tezcan, a.g.m., [http://www.turkyemekkulturu.net/pages.php?ParentID=2&PagingIndex=1\(02.11.2012\)](http://www.turkyemekkulturu.net/pages.php?ParentID=2&PagingIndex=1(02.11.2012)).

kestem adı verilmiştir. Yakın arkadaşların kışın sırayla birbirlerine verdikleri ziyafete *suğdıç*, oyun eğlenceli ve yemekli gece toplantılarına *sürçük* denmiştir. *Şanbuy* ise, davetten sonra gidilen içki ziyafetini ifade etmek için kullanılmıştır.⁸ Uygurlara ait eski eserlerde yemek ve içmek fiilleri birlikte kullanılmış ve Uygurlar bu iki kelimeyi *yegü içkü* şeklinde ifade etmişlerdir. Bu, yeme ve içme eylemlerinin birlikte yapıldığı anlamına gelmektedir.⁹

İslam öncesi Türk topluluklarındaki ailede ve büyük devlet ziyafetlerinde sofrada bulunan herkes, kendisine ayrılan et payı veya yemek payı anlamına gelen *ülüşe* razı olurdu.¹⁰ Türklerin tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren önemsedikleri beslenme, sosyal hayatlarında önemli hususlardan biri olarak öne çıkmıştır. Bu husus o kadar önemli olmuştur ki; Türk idarecileri, öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinerek ülke yönetimini üstlenmişlerdir. Bu husus Orhun Abidelerinde “...Tanrı lütufkâr olduğu için, benim (de) talihim olduğu için, hakan (olarak tahta) oturdum. Tahta oturup yoksul (ve) fakir halkı hep derleyip toparladım. Fakir halkı zengin yaptım, az halkı çok yaptım. Yoksa bu sözümde yalan var mı?”¹¹ şeklinde ifade edilmektedir. Bu ifadelerden de anlaşıldığı üzere, kağanın Tanrı buyruğu ile görev aldığı ve milletin açlığının giderilmesinin onun vazifeleri arasında olduğuna vurgu yapılmaktadır.

Eski Türklerde önemli kutlama yemeklerindeki sofraya protokolü, katılanların sosyal statülerine göre oluşturulurdu. Kabile veya

⁸ Hayati Beşirli, “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi, 2011/58, Ankara, s. 142; Bahaeddin Ögel, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, s. 780-781.

⁹ Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV, s. 189.

¹⁰ Bahaeddin Ögel, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, s. 281.

¹¹ Mehmet Eröz, Türk Kültürü Araştırmaları, İstanbul 1977, s. 30-31; Safa Öcal, “Eski Türklerde Yiyecekler” Türk Dünyası Araştırmaları Fundaçoğlu Armağanı, S, 35, İstanbul 1985, s.161; Talat Tekin, Orhon Yazıtları, Ankara 2010, s. 23; Mustafa Gökmen, Eski Türk Kitabeleri, İstanbul 1981, s. 28; Hüseyin Namık Orkun, Eski Türk Yazıtları, Ankara 1987, s.37, 43, 66.

oymakların sosyal hayattaki konumlarını belirleyen bu protokol gereği, *orun* (mevki) ya da *ülüş* (yemek payı) haklarını kaybeden kabile ve oymakların av, yayla, otlak gibi haklarını da kaybetme ihtimali bulunuyordu.¹² Konuklar için düzenlenmiş ziyafetlerde, ev sahibi lokmaları misafirlere kendisi yedirirdi. Kaynaklarda, ev sahibi tarafından etin küçük bir bıçakla kesildiği, her misafirin rütbesine uygun bir şekilde etin pay edilerek bu uygulamanın yapıldığı belirtilmektedir.¹³

Türklerin yaşadıkları coğrafya ve sosyo-ekonomik hayat gereği, beslenme alışkanlıklarında hayvansal gıdalar önemli bir yere sahip olmuştur.¹⁴ Bu hususu Türk destanları ve hikâyelerinin birçoğunda yiyip içmeye, özellikle de et yemeğine vurgu yapılması doğrulamaktadır. Oğuz Destanı'nda, Oğuz Han'ın doğuşunun anlatıldığı bölümde şöyle denilmektedir: "*Pişmemiş etler ister, aş, yemek ister oldu! / Etraftan şarap ister, eğlenmek ister oldu!*"¹⁵ Dede Korkut hikâyelerinde ise: "... *attan aygır, deveden erkek deve, koyundan koç kestirmişti!*" ve "*Tepe gibi et yığdı, göl gibi kırmızı sağdırdı!*"¹⁶ ifadeleri sıklıkla geçmektedir. Oğuz Destanı ve Dede Korkut hikâyelerindeki bu ifadeler, Türklerin yaşamında etin önemli bir yer tuttuğunu ortaya koymaktadır.

Bozkır coğrafyası şartlarının yanı sıra Türklerin göçebe bir hayat yaşaması da, tüketimde at ve koyun etini ön plana çıkartmaktadır. Bu hayvanlardan atın Türklerde ayrı bir yeri ve önemi bulunmaktadır. Zira Türkler, *atlı göçebe kültürü* olarak da adlandırılan *Bozkır Türk kültürünü* at üzerinde meydana getirmişlerdir. Tarihte atı ilk evcilleştiren, bu sayede uzak yerlere kısa zamanda ulaşma ve sayıca kendilerinden fazla olan

¹² Bahaeddin Ögel, *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, İstanbul 1988, s. 292; Hayati Beşirli, a.g.m., s. 14, 145.

¹³ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş* C. IV, Ankara 1991, s. 226.

¹⁴ İbrahim Kafesoğlu, *Türk Bozkır Kültürü*, Ankara 1987, s.106; Ekrem Memiş, *Eskiçağda Türkler*, Konya 2009, s. 34; İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, s. 304.

¹⁵ Bahaeddin Ögel, *Türk Mitolojisi* C. I, Ankara 1993, s. 115.

¹⁶ Muharrem Ergin, *Dede Korkut Kitabı*, İstanbul 2010, s. 21, 24, 29.

düşmanlarına galip gelme imkânı elde eden Türkler, çok geniş coğrafyalara hâkim olmuşlardır. Diğer taraftan İslam öncesi Türk devletlerinde evcilleştirilen at ticareti önemli bir gelir kaynağıdır. Göçebe şartlarına en uygun hayvan olan koyun ise etinin yanı sıra yününden ve derisinden giyim ihtiyacının karşılanıyor olması bakımından, eski Türklerde ekonomik değeri olan bir hayvandır.¹⁷ Eski Türklerin, yerleşim yerlerindeki kayalara at, deve, sığır, koyun, keçi gibi hayvanların resimlerini yaptıklarının tarihi kayıtlarda yer almasını, Türklerin etini tükettikleri bu hayvanları ehlileştirmeye başlamadan resimlerini yaptıkları şeklinde yorumlamak mümkündür.¹⁸

Eski devirlerden itibaren eti konserve olarak saklamayı öğrenmiş olan Türklerin Çin'e ihraç ettikleri ürünlerin arasında konserve et de bulunmaktaydı.¹⁹ Eski Türkler bağırığının içini doldurarak elde ettikleri kurutulmuş ete ve bunun pişmiş haline *sucuk* adını veriyorlardı. Sucuğun yanı sıra pastırma da Türkler için değerli bir besin kaynağı idi. Özellikle savaş durumunda ordunun en önemli yiyecek maddesi, bozulma ihtimali olmayan pastırmaydı. Et ürünlerini mevsimlere göre tüketen Türkler, sonbaharda yapılan pastırmayı ilkbahardaki taze ete tercih ediyorlardı. Türkler arasında etin kavurma yapılarak tüketilmesi de yaygındı. Kış için saklamak üzere hazırladıkları kavurmayı, besledikleri hayvanların etlerinin yanı sıra özellikle geyik ve tavşan gibi av hayvanlarının etlerinden de elde ediyorlardı. Etli yemekler arasında, *topık sünğük* (topuk

¹⁷ Emel Esin, "Türk Sanatında At", Türk Kültüründe At ve Çağdaş Atçılık, Haz. Emine Gürsoy-Naskali, İstanbul 1995, s. 54-55; J. Edward Chamberlin, At, Çev. Uğur Peçe, İstanbul 2007, s. 61, 78-79, 129-131; Mustafa Aksoy, "Türklerde At Kültürü ve Kırmızı", Türk Dünyası Tarih Dergisi, S. 142, İstanbul 1998, s. 40-41; Osman Fikri Sertkaya, "Eski Türk Kültüründe At", Türk Kültüründe At ve Çağdaş Atçılık, Haz. Emine Gürsoy-Naskali, İstanbul 1995, s. 25-26; İbrahim Kafesoğlu, Türk Milli Kültürü, s. 305-306.

¹⁸ Tuncer Baykara, Türk Kültürü Araştırmaları, İzmir 1997, s. 162; Ekrem Memiş, a.g.e., s. 40-41.

¹⁹ İbrahim Kafesoğlu, Türk Bozkır Kültürü, s. 106; İbrahim Kafesoğlu, Türk Milli Kültürü, s. 305.

kemiğinden yapılan yemek) denilen ve bugünkü söyleyişle *paça* yemeği önemli bir yer tutmaktaydı.²⁰

Türkler arasında önemli bir değere sahip olan bir başka hayvansal ürün de hayvanların iç ve kuyruk yağının eritilmesiyle elde edilen yağıdır. Günümüzde *don yağ* olarak bilinen bu yağa, Uygurlar *yağrı* ismi vermişlerdir. Eski Türkler yağ eritme işi için *sızdırmak* tabirini kullanmışlardır. Eski Türklerin en büyük zevklerinden birisinin yağlı yemek tüketmek olduğu kaynaklarda geçmektedir. Eski Türklerin önemli gelirleri arasında yer alan yağ, aynı zamanda Türk destanları ve inanışlarında da *saçı* olarak sunulan önemli bir yiyecek maddesidir. Hayvancılıkla uğraşan Türkler için yağ, ana sermaye niteliğindedir. Türk destanlarındaki kahramanların “*size yağdan tepe ve ev yaptıracağım*” gibi sözleri savaş ganimetleri arasında yağın önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir.²¹

Türklerde at ve koyunun etleri yenmekle birlikte bunlar kurban olarak sunulan hayvanlar arasında da yer alır. At ve koyunla birlikte dağ keçisi, geyik, deve ve sığır da kurban olarak sunulan hayvanlardandır.²² Diğer taraftan, Türklerde özellikle doğum ve ölüm törenlerinde verilen ziyafetlerde et yemekleri önemli bir yer tutmaktadır. Kaynaklarda Oğuzların *ölü aşısı* için yüz ile iki yüz arasında at kesip ikram ettikleri, Yakutların ise çocuk doğduğunda yağlı bir yemek yedikleri ve kurban olarak kesilen hayvanın kafasını kırmadan pişirdikleri belirtilmektedir.²³ Ayrıca eski Türkler,

²⁰ Jean- Paul Roux, *Türklerin Tarihi*, Çev. Aykut Kazancıgil- Lale Arslan Özcan, İstanbul 2007, s. 141; Tuğrul Şavkay, a.g.e., s. 13; Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, s. 325-379;

²¹ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*, s. -13-17; Abdulkadir İnan, *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, Ankara 1995, s. 168; Jean- Paul Roux, a.g.e., s. 209; Tuğrul Şavkay, a.g.e., s. 14.

²² Ali Albayrak, Cengiz Aytmatov'un Eserlerinde Eski Türk Dini, Elazığ 2007, s. 64; Gürbüz Erginer, *Kurban*, İstanbul 1997, s. 121; Emel Esin, a.g.m., 54; Osman Fikri Sertkaya, a.g.m., s. 26.

²³ Hüseyin Namık Orkun, *Eski Türk Yazıtları*, a.g.e., s. 15; Abdulkadir İnan, a.g.e., s. 62, 168, 189.

ölünden sonraki hayat anlayışları gereği ölülerinin yiyip içeceğine inandıkları çeşitli yiyecekleri mezarlara bırakırlardı. Bu manada genellikle ölü gömme töreninde et dolu bir kap ve kısrak sütü dolu bir küp mezarın önüne konulmaktaydı.²⁴

Türklerin İslamiyet'i kabulünden önce etlerinin yenilmesi yasak olan hayvanların başında domuz gelmektedir. Eski Türkler hakkında araştırma yapan Batılı bazı araştırmacılar, Hiung-nu'ların domuz beslemediklerinden ve domuz yemediklerinden bahsetmektedirler. Türk tarihi üzerine çalışmalar yapmış olan birçok bilim adamı da Türklerin domuz beslemediklerini ve yemediklerini ifade eder. Bazı Çin kaynaklarında, 981 yılında tamamen yerleşik hayata geçen Uygurların da domuz yemedikleri bilgisi bulunmaktadır. Uygur hakanı Arslan Han'a elçi olarak giden Çinli Wang-yen tö, Uygurların çokça et yediklerini; zenginlerin ve orta hallilerin farklı hayvanların etini yediklerini, zengin olanların at eti, orta hallilerin de koyun, kaz ve ördek eti yediklerini belirtmiş fakat tüketilen etler içinde domuz etinden bahsetmemiştir.²⁵ Araştırmacılar, bozkır coğrafyasında yaşayan Türklerin domuz beslememelerinin sebebini her ne kadar domuzun göçebe toplumların değil, yerleşik hayat süren toplumların besleyebileceği bir hayvan olduğu şeklinde açıklasalar da bunun Türklerin geleneksel inanç sistemiyle de ilgisinin olduğunun göz ardı edilmemesi gerekir.²⁶

Eski Türklerde at, kanlı kurban olarak sunulmasının yanı sıra *canlı / kansasız kurban* olarak da sunulan bir hayvandır. Böyle atların etinden, sütünden yararlanılmaz ve bu atlara yük taşıtılmazdı. Bu tür kurbanlık hayvanlara *ıduk* ismi verilirken, Gagauzlarda *Allahlık* denilir. Gagauzlarda Allahlık, hayvanlar içinden en iyisinin seçilip kırlara salıverilmesidir. Bu hayvan sürü ile otlatılmaz, ayrı beslenir;

²⁴ Sami Kılıç-Ali Albayrak, "İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler", Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, Volume 7/2 Spring 2012, Ankara/Türkey 2012, s. 710.

²⁵ Turgut Akpınar, Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi, İstanbul 1999, s. 88.

²⁶ Sami Kılıç-Ali Albayrak, a.g.m., s. 710-711.

ekili araziye zarar verse dahi kovulmaz ve bunların dövülmesi, hırpalanması ve çalınması günah kabul edilir.²⁷

İslam öncesi Türklerden bazı boyların kabul ettiği ve senkretik bir özellik taşıyan Mani dinine göre insanlar *dindarlar*, *dinleyiciler* ve *laikler* olmak üzere üç gruba ayrılırlar. Dindarlar hayvanları boğazlayıp etini yiyemez ve şarap içemezlerken, dinleyiciler ve diğerleri için bu kurallara uyma zorunluluğu bulunmamaktadır.²⁸ Uygurların Mani dinini kabul etmeleriyle birlikte hayat tarzlarında ve buna bağlı olarak yeme-içme alışkanlıklarında bazı değişiklikler meydana gelmiştir. Bu durum Uygur Kitabelerinde, “*Evvelce et yiyen kavim bundan sonra pirinç yiyecek, evvelce adam öldürmek yaygın olan memlekette bundan sonra iyilik ve iyiliği tavsiye etmek hükümran olacaktır.*” şeklinde ifade edilmiştir.²⁹ Mani dininde olduğu gibi Budizm’de de hayvansal gıdaların yenmesinin ve savaşmanın yasaklanmış olması nedeniyle bu dini kabul etmek isteyen yöneticilere, halk ve askerler tepki göstermiştir. Diğer taraftan vejetaryen beslenmeyi esas alan Budizm, Türkler arasında ancak hayvansal gıda tüketmenin yasaklığı kuralından taviz vermekle yayılma imkânı bulmuştur. Budizm’i kabul eden Türkler, hayvansal gıdaları yemeye devam etmişler ve böylece tarihte *Yaylacı Budistler* olarak anılmışlardır. Bu durum, işin hem ekonomik boyutunun hem de ait olunan kültürün kolaylıkla terk edilemediğinin göstergesidir.³⁰

Türklerin beslenme alışkanlıklarında, etini yedikleri hayvanların sütü ve süt ürünleri de önemli bir yer tutmaktadır. Bu manada eski Türkler süttten tereyağı ve kaymak imal ederlerdi.³¹ Ayrıca peynir, yoğurt ve yoğurttan yapılan ayran da Türklerin başlıca besin

²⁷ Ünver Günay- Harun Güngör, Başlangıçlarından Günümüze Türklerin Dinî Tarihi, İstanbul 2007, s. 215-216; Harun Güngör, Türk Bodun Bilimi Araştırmaları, Kayseri 1998, s. 176.

²⁸ Ünver Günay- Harun Güngör, a.g.e., s. 185.

²⁹ V. V. Barthold, Orta Asya Türk Tarihi -Dersleri-, Çev. Hüseyin Dağ, İstanbul 2011, s. 60; Osman Turan, Türk Cihan Hakimiyeti Mefkuresi Tarihi C. I, İstanbul 1993, s. 67.

³⁰ Şaban Kuzgun, Dinler Tarihi Dersleri, Kayseri 1993, s. 68; Sami Kılıç, a.g.e., s. 1.

³¹ Ziya Gökalp, Türk Medeniyeti Tarihi, İstanbul 1976, s. 365; Tuğrul Şavkay, a.g.e., s. 13-14.

kaynakları arasında yer alırdı.³² Diğer taraftan, Türk yeme-içme kültüründe önemli bir yer tutan süt ve süt ürünleri, Türk mitolojisinde de yer almaktadır. Türk mitolojisinde *Süt Gölü*'nden (Ak Göl) alınan bir damla süt ile insanlara ilk ruhun verilmiş olduğu kabul edilmektedir. Yakutlarda *Ayzıt*'ın, bir çocuğun doğmasına yakın tarla, çiçek ve yemiş perileriyle birlikte annenin yanına gittiğine ve Süt Gölü'nden almış olduğu bir damla sütü çocuğun ağzına damlatarak ona ruhunu verdiğine inanılır. Yakutlardaki Süt Gölü'ne benzer bir motif, Uygurların *Türeyiş Efsanesi*'nde *kutsal süt denizi* olarak geçmektedir.³³ Altaylılarda ise *Ülgen*, Yayık'a Süt Gölü'ne gitmesini ve buradan alacağı bir damla sütü yeni doğan çocuğun ağzına damlatmasını emreder.³⁴ Ayrıca, kamlarla ilgili hikâyelerde, kamin hastaları pişirilmiş süt ile tedavi ettiği anlatılmaktadır.³⁵ Diğer taraftan, kuzey ve doğu Türkleri süt ve süttten yapılan her besine *ak* ismi verirler ve büyük bir günah olarak kabul ettiklerinden onun bir damlasının bile yere düşmesini istemezler.³⁶

Eski Türklerin en önemli hayvansal içeceği, mayalanmış kımız idi. Kımızın alkol oranı düşük, kalorisi yüksek olduğu için bir öğün yerine geçtiği gibi gün boyunca içildiğine de rastlanırdı.³⁷ Verem tedavisinde olumlu sonuçlar verdiği belirtilen kımızın fazla ekşitileni, bayram ve törenlerde baş döndürücü içki olarak içilirdi.³⁸ Moğollarda kımız içme, törensel bir şekilde gerçekleşirdi. Genel kabul gününde beylere ve halka hanun ikram sofrası kurulur, sakiler ve kadeh tutanlar sofra takımlarını ile kadehleri getirirler ve hanun

³² İbrahim Kafesoğlu, *Türk Bozkır Kültürü*, s. 106; Tuğrul Şavkay, a.g.e., s. 14.

³³ Bahaeddin Ögel, *Türk Mitolojisi C. I*, s. 111.

³⁴ Murat Uraz, *Türk Mitolojisi*, İstanbul 1994, s. 101.

³⁵ Harun Güngör- Abdurrahman Küçük, *Asya'dan Anadolu'ya Taşınanlar*, Ankara 1999, s.10-11.

³⁶ Ziya Gökalp, *Türk Töresi*, İstanbul 1990, s. 79.

³⁷ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, s. 197; Emel Esin, *Türk Kozmolojisine Giriş*, İstanbul 2001, s. 102; Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancı, *İbn Battûta Seyahatnâmesi C. I*, Çev. A. Sait Aykut, İstanbul 2000, s. 468.

³⁸ Sedat Veyis Örnek, *Etnoloji Sözlüğü*, Ankara 1971, s. 136.

işaretiyle bir saray görevlisi kımız töresi ile hana sunardı. Han bu içkiden biraz içtikten sonra kadehi devletin en ileri gelenine verir, o da tamamını bitirirdi. Beyler ve komutanların içki içme merasimi tamamlandıktan sonra askerler kurallara uygun olarak ayakta kımız içmeye başlarlardı. Kımız içme sırasında kurallara uymayan askerler kapının yanına bırakılır ve sakiler bu askerlere ölüm dışında her türlü cezayı verebilirdi.³⁹ Yakutlarda *Art Toyon Ağa* adına yapılan törenlerde gençler, dokuz bardak kımız, dokuzar kere içerlerdi. Bu törensel kımız içme merasimi, bir nevi kurban ayini olarak kabul edilirdi.⁴⁰ Altaylılarda ise yüz yüze bakarak ve şarkı söyleyerek kımız içilirdi. Daha sonraları Altaylılar, ekşi süttten rakı yapmışlar ve kımız içme töreni rakı içme törenine dönüşmüştür. Rakı içme töreninde, rakının hazırlandığı yerde yakılan ateşin sol tarafına kadınlar, sağ tarafına erkekler olmak üzere toprağın üzerine serilen keçenin, kayın ağacı kabuğunun ve tay postlarının üzerine daire şeklinde otururlardı. Tören esnasında ev sahibi tahta fincandaki içkiyi sol eliyle tutar, sağ eliyle ateşe biraz rakı serperdi.⁴¹ Diğer taraftan Türklerde kımız, nevrurun üçüncü günü misafirlerin yurtlarına yerleşmesi ile yapılan yemek dağıtımından sonraki ikramlar arasında yer alırdı.⁴²

Türklerin yaşadığı bozkır coğrafyası hayvancılığa çok elverişli olmakla birlikte, önceden belirttiğimiz gibi, kuru tarım yapılabilecek ölçüde rutubetli bir yayla özelliği de taşımaktadır.⁴³ Orta Asya'da yapılan kazılarda, ziraat ürünleri ve sulama kültürünün ortaya çıkması Türklerin tarım yaptıklarını da göstermektedir.⁴⁴ Hunlar göçebe bir hayat yaşamalarının yanında tarım işleriyle de uğraşmışlar, bu amaçla su kanalları yapmışlar, ekip dikilecek alanlar açmışlar, elde ettikleri ürünleri saklamak için özel yerler inşa

³⁹Bahaeddin Ögel, *Türk Kültürünün Gelişme Çağları*, s. 296- 297.

⁴⁰Ziya Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, s. 115-116.

⁴¹Ümüt Hassan, *Eski Türk Toplumu Üzerine İncelemeler*, Ankara 1986, s. 136- 137.

⁴²Abdulhaluk M. Çay, *Türk Ergenekon Bayramı Nevruz*, Ankara 1991, s. 69.

⁴³İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, s. 201.

⁴⁴Zeki Velidi Togan, *Umumi Türk Tarihine Giriş*, İstanbul 1981, s. 25.

etmişler ve tahılı ezmek için taşlar kullanmışlardır.⁴⁵ Diğer taraftan Çin kaynaklarında, Türklerin küçük de olsa ekili-dikili bir arazilerinin olduğu bilgisi yer almaktadır.⁴⁶

Türklerin beslenme alışkanlıkları ve kültürlerinde en önemli bitkisel gıda buğday, arpa ve darıdan yapılan ekmektir. Günümüzde yufka olarak bilenen, eski Türkçede *yuga*, *yuvga* veya *yupka* adı verilen bir tür ince ekmek ise buğday ve arpa unundan imal edilirdi. Bunun yapımında darı unu kullanılmazdı. Unundan ekmek yapılan buğday, aynı zamanda farklı şekillerde taneli olarak veya yemek yapımında da kullanılırdı. Tane olarak buğday, sertleşmeden önce ateşte ütülenerek yenildiği gibi sertleştikten sonra suda pişirilerek veya kavrulularak da tüketilirdi. Kavrulularak tüketilen bu buğdaya *kogurmaç* veya *kavurmaç* denirdi. Bugün olduğu gibi pişirildikten sonra kurutulan buğdaydan *yarma*, *bulgur* ve *dövme* de yapılırdı. Günümüzde olduğu gibi eskiden de buğday ve etle pişirilen *keşkek* bazı kutlamaların önemli yemekleri arasındaydı. Ayrıca Türklerin buğday unundan yapılan en önemli yemeklerinden biri de *tutmaç* idi. Küçük parçalara kesilen hamurun ortası delinip kazanda pişirildikten sonra üzerine yoğurt dökülerek yenilen ve günümüzde mantı yemeğine çok benzeyen tutmaç, oldukça besleyici ve uzun süre tok tutan bir yemektir.⁴⁷ Diğer taraftan Türkler, çeşitli tahıllardan *umaç*, *oğmaç* veya *omaç* adı verilen bir çorba yaparlardı. Bu çorba, genellikle yuvarlak kesilen erişteden yapılırdı ve bazen içine et konulurdu.⁴⁸ Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan en önemli yiyeceklerden birisi tarhana çorbasıdır. Türklerin en meşhur çorbalarından birisi olan tarhana, birkaç şekilde hazırlanırdı ve

⁴⁵ Bahaeddin Ögel, *İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi*, Ankara 1988, s. 88-89.

⁴⁶ Ziya Gökalp, *Türk Medeniyeti Tarihi*, s. 366.

⁴⁷ Yaşar Bedirhan, *İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü*, Konya 2009, s. 192; Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul 2002, s. 15; Mehmet Eröz, a.g.e., s. 160-161.

⁴⁸ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV*, s. 375.

bunlardan *kurut* denileni peynir, tuz, un ve kurutulmuş etten yapılırdı.⁴⁹

Türklerin ekime uygun olan bozkır coğrafyasında yetiştirdikleri başlıca sebzeler arasında patlıcan (bütüğe), fasulye (bosu), pancar (dünüşge), havuç (gezer/geşiir/gizri), kabak, sarımsak (samursak/sarmusak), soğan (sogun), salatalık (turmuz), turp (turma), şalgam (çagmur), biber (burç), bakla yer almaktaydı. Bu sebzelerin yanı sıra Türkler, elma (alma/almula), şeftali (aluç, tülüg erük), kayısı (sarig erük), erik (kara erük), armut, ayva (auya), dut (üjme), üzüm, karpuz (büken), kavun (kagun), iğde (yigde), fıstık (bitrik, şekirtük), fındık (kosuk) ve ceviz (yagak)den oluşan meyveleri üretip tüketmişlerdir. Bu meyvelerin tamamını taze olarak tüketen Türkler, özellikle erik, şeftali, armut, elma, üzüm gibi meyveleri kurutarak mevsimi dışında da yerlerdi. Üzüm dışında bu meyvelerin kurutulmuşuna *kak*, kurutulmuş üzüme ise *üskenteç* denirdi. Ayrıca Türkler, üzümünden pekmez (bekmes) ve sirke yaparlardı.⁵⁰

Yukarıda bahsedilen meyvelerin bazıları Türklerde simgesel bir anlam taşımaktadır. Özellikle elma, Türk atasözleri, masal, destan ve hikâyelerinde en çok bahsi geçen meyvedir. Eski Türk sözlü edebiyatında yer alan elma ve ağacı, evlilik yoluyla çoğalmayı, başka bir ifade ile doğurganlığı sembolize etmektedir. Türkler arasında kadının hamile kalabilmesi için sadece erkeğin rolünün yeterli olmadığına, kadının bedenine bir ruhun girmesi gerektiğine inanılmaktadır. Bundan dolayı Kazak Türklerinde kısır kadınların hamile kalabilmesi için, bir elma ağacının dibinde yuvarlanması gerekmektedir. Ayrıca eski Türk destan ve hikâyelerinde hiç çocuğu olmayan kadınların, bir pir veya dervişin verdiği bir elmayla hamile kaldığı ve büyük işler başaran birçok kahramanın bu şekilde dünyaya geldiği yer almaktadır. Diğer taraftan, evlenme çağına gelen genç kızlar kendilerine talip olanlara kabul niyetlerini elma

⁴⁹ Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş C.IV, s. 399-400.

⁵⁰ Yaşar Bedirhan, a.g.e., s.193; Laszlo Rasonyi, Tarihte Türklük, Ankara 1996, s. 53.

vererek belirtmişlerdir. Türk mitolojisinde sevgi ilişkilerinin, özverinin ve evlenme talebi kabulünün açığa vurulmasında önemli bir araç olan elma, ayrı zamanda ölümle de ilişkilidir. Bir hikâyede, kahramanı zehirli bıçakla kesilen elma ile öldürme teşebbüsünün nasıl boşa çıktığı anlatılmaktadır.⁵¹

Türklerde, besin değeri yanında bazı törenlerin ayrılmaz parçası, genellikle bitkisel ürünlerden hazırlanan tatlılardır. Helva ismi verilen bu tatlılardan un ve yağın kavrulmasıyla oluşan çeşidine *kavut* ismi verilir. Kavut genellikle üzerine bal, pekmez veya şeker dökülerek tüketilirdi.⁵² Türk kültüründe kavut, bazı durumlarda mutluluk, bazı durumlarda ise keder yemeği durumundadır. Özellikle ölümden sonra cenaze sahiplerinin kavut yapması, ölünün ruhunu memnun etmeye yöneliktir. Zira cenaze yakınlarının ölünün ruhlarından gelebilecek zararı engellemek için koku çıkartan yiyecek yapıp dağıtması gerekmektedir. Pişirilirken koku çıkaran kavut da bu manada en ideal yiyecek durumundadır.⁵³

Türklerde bazı bitkisel ürünler, kansasız kurban niteliğindeki saçı uygulamalarında kullanılmıştır. Eski Türklerde saçı, her boyun kendi emeğiyle kazandığı en değerli ürünleridir. Saçı olarak sunulan ürünler arasında, göçebe Türk topluluklarında süt, kımız ve yağ; tarımla uğraşanlarda ise buğday, darı ve şarap yer almıştır.⁵⁴

Eski Türklerin çeşitli bitkisel ürünlerden imal ettikleri alkollü içecekleri tükettikleri, kaynaklarda yer almaktadır. Bu içeceklerden en bilineni, darı şarabı ile kımızın karıştırılmasından elde edilen *tarasun*'dur.⁵⁵ Göktürkler, buğday ve darıdan yapılan içkilere *bengi*;

⁵¹ Jean-Paul Roux, a.g.e., s. 140-144, 211-212; Ali Albayrak, a.g.e., s. 89; Hikmet Tanyu, Kızılelma, Ankara 1976, s. 134.

⁵² Bahaeddin Ögel, Türk Kültür Tarihine Giriş, C. IV, s. 223, 403; Mehmet Aça, Türk İnanış ve Düşünüş Sisteminde Meyve", Fikret Türkmen Armağanı, Ed. Güler Gülsevim-Metin Arıkan, İzmir 2005, s. 12-13.

⁵³ Yaşar Kalafat, Türk Halk İnançlarında Beslenme, Ankara 2012, s. 149.

⁵⁴ Abdulkadir İnan, a.g.e., s. 100, 167; Fuat Bozkurt, Türklerin Dini, İstanbul 1995, s. 47-48; Gürbüz Erginer, a.g.e., s. 121.

⁵⁵ Yaşar Bedirhan, a.g.e., s.193.

Hunlar, bal şarabı olduğu tahmin edilen içkiye *medus*, arpadan yapılanına ise *camum* ismini vermişlerdir. Diğer taraftan Oğuzların boza yapmayı bildikleri, kaynaklarda belirtilmektedir.⁵⁶ Ayrıca Türkler, çeşitli hayvansal ve bitkisel gıdaların karışımından bazı içecekler elde etmişlerdir. Bunlardan Hunlar arasında tüketilen en yaygın içecek yoğurt, kiraz ve kayısı karışımı ile elde edilen *lodur*.⁵⁷

⁵⁶ İbrahim Kafesoğlu, a.g.e. , s. 106; Yaşar Bedirhan, a.g.e., s.137.

⁵⁷ İbrahim Kafesoğlu, "Kültür ve Teşkilat", Türk Dünyası El Kitabı C. I, Ankara 1992, s. 216.

I. BÖLÜM

GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YİYECEK VE İÇECEKLER

İnsan hayatının doğum, evlenme ve ölüm gibi önemli safhalarına *geçiş dönemleri*, bu dönemler esnasında yapılan dinsel, büyüsel bir takım ritüellere ise *geçiş dönemi törenleri* veya *geçiş ritleri* denilmektedir.⁵⁸ Bu üç önemli geçiş döneminin etrafında, bağlı bulundukları kültür kalıplarına uygun bir çok inanış, adet, ayin, dinsel ve sihirsel ritüel oluşmuştur. Bu inanış ve uygulamalarda bazı yiyecek ve içecekler önemli unsur durumundadır.

Biz burada geçiş dönemlerin tasvirinden ziyade, bu dönemlerde ritüelin ve inanışın bir parçası olan yiyecek ve içecekler üzerinde duracağız.

A-DOĞUMLA İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER

Hayatın üç önemli geçiş döneminden ilki olan doğum, her toplumda mutlu bir olay olarak kabul edilmiştir. Türk toplumunda evlenmek ve çocuk sahibi olmak, özellikle de erkek çocuk sahibi olmak önemli bir olgudur. Bu nedenle yeni evlenen çiftlerde, özellikle de kırsal alanda, çocuk sahibi olmaları yönünde büyük bir

⁵⁸ Sedat Veyis Örneş, Budun Bilim Terimleri Sözlüğü, Ankara 1973, s. 29; Sedat Veyis Örneş, Etnoloji Sözlüğü, s. 93.

beklenti bulunmaktadır. Bu beklentiyi, toplumda yaygın olan “*çocuk ailede ocağı tüttürür*” ifadesi ortaya koymaktadır.⁵⁹

1-Doğum Öncesi

Yeni evlenen çiftlerin çocuk sahibi olma süresi uzadığında bir takım inanış ve uygulamalara müracaat edilmektedir. Özellikle kırsal kesimde çocuğu olmayan kadınlar, tıbbi tedavi yöntemlerinin yanı sıra birtakım halk hekimliği uygulamaları ve dinsel-büyüsel nitelikteki pratikleri yerine getirerek çocuk sahibi olmaya çalışırlar. Kırsal kesimde yaşayan insanların eğitim ve ekonomik durumlarının yanı sıra, geleneklerine bağlılıkları ve günümüzde bile bu konuda doktora gitmekten çekindikleri dikkate alındığında, bu türden inanış ve uygulamalara müracaatın ne kadar yaygın olduğu ortaya çıkmaktadır.⁶⁰ Bu inanış ve uygulamalarda sıklıkla yiyecek ve içeceklere müracaat edilmektedir.

a- Hamilelik Öncesi

Hamilelik öncesi yiyecek ve içeceklere müracaat, genel olarak kısırlıktan kurtulma uygulamalarında karşımıza çıkmaktadır. Türk toplumunda kısırlıktan kurtulmak için tıbbi sağaltımların yanı sıra dinsel-büyüsel ve halk hekimliği kapsamına giren çok sayıda inanış ve uygulama bulunmaktadır.⁶¹

Dinsel-büyüsel nitelikte olan kısırlıktan kurtulma yöntemleri arasında yer alan yatırları ve türbeleri ziyaret ve buna bağlı yiyecek ve içeceklerin kullanılmasıyla ilgili olarak Anadolu’da sayısız örnekler bulunmaktadır. Bunlar arasında türbenin yanındaki pınardan su içilmesi, türbeden alınan toprağın su ile içilmesi ve yine

⁵⁹ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, Ankara 2000, s. 131-132; Orhan Acıpayamlı, Türkiye’de Doğumla İlgili Âdet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü, Ankara 1974, s. 13.

⁶⁰ Sedat Veyis Örnek, Geleneksel Kültürümüzde Çocuk, Ankara 1979, s. 2.

⁶¹ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 132; Sedat Veyis Örnek, Geleneksel Kültürümüzde Çocuk, s. 2.

türbeden alınan böceğin yutulması gibi işlemler, en yoğun olarak yapılan uygulamalar arasındadır.⁶²

Çocuk sahibi olmak için çocuğu olan bir kadının avucundan su içmek, doğum sancısı çeken kadının ısırıldığı elmayı yemek gibi uygulamalar da yapılmaktadır. Bu işlemlerde döl verme, başka bir ifade ile çocuk sahibi olma yeteneği olanların gücünü kısır olana geçirme ilkesi yer almaktadır.⁶³ Dinsel-büyüsel bir uygulama olarak Uşak/Eşme'ye bağlı Takmak köyünde ırkatma ocağına⁶⁴ gelen kısır kadına, ırkatma işleminde bıçakta oluşan küfün suya karıştırılarak içirilmesi yer almaktadır.⁶⁵ Kangal ve çevresinde, çocuğu olmayan veya çocuğu yaşamayan Alevi kadınlar *şifalı pabuçlar ocağı*nda⁶⁶ ocaklı dedenin verdiği tuz, ekmek ve külü sabah akşam aç karnına yerler. Mersin'de çocuğu olmayan kadın, birkaç çeşit baharatı balla karıştırarak bunu sabah, akşam yer. Eskişehir'de kısır kadın, karabiberle et tahtası kazıntısı karıştırılarak yapılan hapyı yutar. Yine aynı ilde kısır kadına kurt eti yedirilir. Bazı bölgelerde yeni doğum yapmış olan kadının sonu (eş/plasenta), kısır kadına haberi olmadan yedirilmektedir.⁶⁷

⁶² Pertev Naili Boratav, Türk Halkbilimi II 100 Soruda Türk Folkloru, İstanbul 1973, s. 11, 150; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 133; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 14; K.K., 2, 28, 42, 35, 47.

⁶³ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 14-15; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 176.

⁶⁴ Çocuğu olmayan ya da çocuğu anne karnında veya doğduktan sonra ölen kadınların, hangi yöntemler ile çocuk sahibi olacakları hakkında fala bakılması ve fal sonucu ortaya çıkan yöntemlerin uygulanmasına ırk atma ocağı denilmektedir. Sami Kılıç, "Çocuk Sahibi Olmak İçin Dinsel-Sihirsel Bir Uygulama: ırkatma Ocağı (Takmak Köyü Elif İşkeçe Örneği)", Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, Güz 2012, S. 63, Ankara 2012, s. 300.

⁶⁵ ırkatma işleminde küflü suyun içilmesi Galip Yıldırım'ın yaptığı işlemlerde gerçekleşmektedir. K.K., 13, 15.

⁶⁶ Bu ocağa şifalı pabuçlar denilmesi, dedenin çeşitli hastalıkların tedavisinde kullandığı 12 cm. uzunluğunda, 6 cm. genişliğinde olan ve yeşil bir kılıf içinde saklanan pabuçlardan kaynaklanmaktadır. Sadece dedenin görmeye yetkili olduğu bu pabuçlar hastanın şikayetinin bulunduğu yere vurulur. Geniş bilgi için bkz. Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 90.

⁶⁷ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 15; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 176, 182.

Halk arasında *hoca* diye tabir edilen kişilere muska yazdırılmasının yanı sıra, okunmuş üzüm, fındık gibi bazı yiyeceklerin yenilmesi ve okunmuş suyun içilmesi dinsel-büyüsel nitelikli kısırlıktan kurtulma inanış ve uygulamaları arasındadır. Bu manada Eskişehir ve çevresinde kısır kadın, hocaya yazdırıldıktan sonra yarısını kocasının yemiş olduğu elmanın diğer yarısını, doğum ağrısı çeken bir kadına ısırttıktan sonra yer. Yine aynı ilde çocuğu olmayan kadın adetinin bittiği gün hocaya yazdırılan dua yazılı kağıdı ve kırk yumurta akını yutar.⁶⁸

Kısırlığı gidermede halk hekimliği bağlamında yiyecek ve içecekler genel olarak çeşitli buğulara oturtulma, bele yakı vurdurma, kasıkları sardırma, rahme çeşitli ilaç uygulama ve kaplıcalara, içmelere gitme uygulamalarında kullanılmaktadır.⁶⁹ Çeşitli buğulara oturtulma yönteminde genel olarak bir kazan içerisinde türlü otlarla su kaynatılıp su ılık hale gelince bunun buğusuna kısır kadın oturtturulur. Bu yöntemde yiyecek olarak kazana konulup kaynatılanlar arasında maydanoz, karlı tavuk yumurtası, ısırgan otu, kekik, sarımsak, arpa, sirke ve çörek otu yer almaktadır. Bazı yerlerde bu karışımın suyu belli bir süre kadına içirilir. Bele yakı vurdurma, kasıkları sardırma uygulamalarına, yumurtayla kirecin karıştırılarak hamur kıvamına getirilip bele sürülmesi örnek olarak verilebilir. Bu ve buna benzer karışımlar kısır kadının beline sürülür ve kadın yaklaşık bir saat yüz üstü yatarak bekler. Daha sonra, bir kuşak veya bez ile kadının karnı ve kasığı yukarıya doğru sarılır. Kadının bu vaziyette bir gece geçirmesi gerekir. Kısırlığı giderme hususunda kadının döl yatağının kapalı olduğu sanılarak ilaç ve onarım niteliğinde rahme bir takım yiyecekler bırakılmaktadır. Bu uygulamalardan birisi zencefil, beyaz kuru soğan ve kimyon karışımının temiz bir tülbende sarılıp zeytinyağına batırılarak rahme konulmasıdır. Bu manada yapılan

⁶⁸ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 14-15, 17; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki, Ankara 1981, s. 56; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 133.

⁶⁹ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 133; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 15-17.

diğer bir uygulama da kara bir tavuğun yumurtasının sarısı, üzerine karabiber ekilerek, sıcak temiz bir beze sarılıp döl yatağına bırakılmasıdır. Bu uygulamada genel olarak zeytinyağı veya kuyruk yağı ile çeşitli baharatların karışımından elde edilen ilaç kullanılmaktadır. Kısırlığı gidermede şifalı olduğuna inanılan kaplıcalara, içmelere gitme ve buralardan su içme de yoğun olarak yapılan uygulamalar arasındadır.⁷⁰

Anadolu'nun birçok yerinde, özellikle gelenekselliğin hâkim olduğu yörelerde, çocuğu olmayan yeni evli çiftlerde kusur genel olarak kadında arandığından, böyle bir durumda kadınlardaki kadar yaygın olmamakla birlikte, erkeklerin de halk hekimliği bağlamında bir takım çarelere başvurdıkları bilinmektedir. Kusur erkekte olduğunda öncelikle tıbbi tedavi yöntemi, daha sonra halk hekimliği bağlamındaki kocakarı ilaçlarına başvurma oldukça yaygındır. Bu kocakarı ilaçlarının yanı sıra pek yaygın olmamakla birlikte fındık-fıstık türü kuruyemişler, balyağı ve koç yumurtası gibi yiyecekler erkeğe yedirilir.⁷¹

Türkiye'nin birçok yerinde kısırlığı gidermenin yanı sıra doğacak çocuğun cinsiyetini belirlemek için yapılan uygulamalar ve inanışlarda da yiyecek ve içmelere müracaat edilmektedir. Halk arasında genel olarak doğacak olan çocuğun cinsiyetinin erkek olması istenildiğinden, oğlan doğurmak için hocaya okutulan buğday tanesini yutmak, devamlı oğlan doğuran bir kadınla ekmek mayası değiştirmek⁷² ve böyle bir kadının avucundan su içmek⁷³ yaygın uygulamalardandır. Kız çocuğa sahip olmak isteyen kadın ise devamlı kız doğuran kadınla ekmek mayası değiştirir veya kadının

⁷⁰ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., 15-18; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 176; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 133-134.

⁷¹ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 134; Sedat Veyis Örnek, Geleneksel Kültürümüzde Çocuk, s. 3.

⁷² Sedat Veyis Örnek, Geleneksel Kültürümüzde Çocuk, s. 3.

⁷³ K.K., 2, 3, 22, 26, 29, 40, 51, 54, 64, 70, 77, 85, 90.

avucundan su içer.⁷⁴ Varsaklar arasında arka arkaya kız doğuran kadın, erkek çocuk doğurabilmek için armut veya erik ağacını taşıyarak: “Ben ağacı taşıdım; kızı bıraktım oğlana başladım!” der ve yere düşen armut veya erikleri toplayarak evde kocasıyla beraber yer.⁷⁵ Konya çevresinde ise erkek çocuk doğurması için kadına salatalık çekirdeği yedirilir.⁷⁶

Türk halk inanışlarında kısırlığı gidermeye yönelik bir takım uygulamalar olduğu gibi, doğum kontrol hapları veya tıbbi yöntemlerin dışında, doğumu engellemeye yönelik bazı uygulamalar da yapılmaktadır. Bunlardan bir tanesi, *katır otu* denilen bitkinin balla karıştırılmasıyla elde edilen karışımın yenilmesidir. Bazı yörelerde (Ordu, İstanbul) küçük bir parça veya toz haline getirilmiş katırtırnağının yemeğe konularak yenilmesi veya su ya da kahve ile yutulması uygulaması da bulunmaktadır. Bu yöntemlerde elde edilen karışımlarda katırtırnağı ve katırla aynı ismi taşıyan bitkinin yer alması, katırın kısırlığı ile bağlantılı olarak benzetmeli büyü tekniği kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bunun dışında gebeliği önlemek için döl yatağına bazı maddelerin yanı sıra küçük bir çıkın içine konulan ve çeşitli baharatlar karıştırılan hamur, karbonat, tuz, limon tuzu, limon, patlıcan sapı, ebegümeci, maydanoz sapı gibi yiyecek maddelerinin konulması yer almaktadır. Ayrıca sirke buğusuna oturtularak da gebelik önlenmek istenmektedir. Ayrıca bu amaca yönelik olarak Eskişehir’de kadına içinde afyon, katran, sarımsak, soğan, kahve, katırtırnağı, yıkanmış yumurta kabuğu bulunan kaynatılmış su, şaplı veya tuzlu su; erkeğe de içerisinde nergis kaynatılan su içirilir. Aynı ilde büyücü tarafından okunmuş üzümlün erkeğe yedirilmesi, aynı amaca yönelik olarak yapılmaktadır.⁷⁷

⁷⁴ Sedat Veyis Örnek, Geleneksel Kültürümüzde Çocuk, s. 4; K.K., 2, 3, 22, 26, 29, 40, 51, 54, 64, 70, 77, 85, 90.

⁷⁵ Mehmet Aça, a.g.m., s. 16-17.

⁷⁶ K.K., 49, 112, 113, 114.

⁷⁷ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 23-24; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 179-180.

b- Hamilelik Dönemi

Doğumla ilgili halk inanışlarında yiyecek ve içeceklerin en belirgin görüldüğü dönem aşerme dönemidir. Aşerme deyiminin aslı, *"yiyeceklerden tiksınme"* anlamına gelen *aş yermedir*. Aş yerme deyimi zamanla anlam kaymasına uğramış ve *"hamile kadının bazı yiyecekleri canının çekmesi, onları tatmak istemesi"* anlamında aşermeye dönüşmüştür. Bu dönemde hamile kadının canı çektiği yiyeceği veya içeceği tatması gerekmektedir. İmkânı olup da yemediği takdirde çocuğun düşeceği ve bir uzvunun eksik olacağı inanışı yaygındır. Doğacak çocuğun şaşı, eğri kulaklı ve bükük boyunlu olması bu eksiklik ve sakatlıklar arasında yer almaktadır. İstenen yiyecek veya içeceği elde etme imkânı bulunmadığında, kadına avucunun içini veya parmağını yalaması tavsiye edilir. Böylece o gıdayı yemiş gibi olacağına inanılır. Burada avuç içi ve parmak ile yiyecek arasında bir bağlantı kurulmaktadır.⁷⁸ Mardin ve çevresinde hamile kadının kelle-paça yemeğine aşermesi iyiye yorumlanmaz. Buna *uğursuz aşerme* denir. Bu durumda kazayı, belayı savmak için kan akıtılması gerektiğinden tavuk veya horoz kesilir. Sivas ve çevresinde aşeren kadın manda sütü içerse on iki ayda doğuracağı inanışı bulunmaktadır.⁷⁹ Tunceli ve çevresinde aşeren kadın izinsiz olarak herhangi bir yerden bir şey alıp yerse çocukta leke olacağı inanışı yaygındır. Tunceli Pülümür'de bu dönemde hamile kadına geben yemesi tavsiye edilir. Yemediği takdirde çocuğun kulağının eğri, boynunun bükük, gözlerinin şaşı olacağına inanılmaktadır.⁸⁰

Aşerme döneminde kadının canının çektiği yiyecek ile çocuğun cinsiyeti arasında bir ilişki kurulmaktadır. Türkiye genelinde, hamile kadın ekşi yiyeceklerle aşerirse kıza, tatlıya aşerirse oğlana hamile olduğuna inanılır. Bu durum halk arasında: *"Ye ekşiyi doğur Ayşe'yi; ye tatlıyı doğur atlıyı/Hakkı'yı!"* şeklinde ifade edilmektedir. Doğacak

⁷⁸ Sedat Veyis Örnek, *Türk Halk Bilimi*, s. 134; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 178; Sedat Veyis Örnek, *Geleneksel Kültürümüzde Çocuk*, s. 5-6.

⁷⁹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 120; Sedat Veyis Örnek, *Sivas ve Çevresinde...*, s. 60.

⁸⁰ Muharrem Parlayan, *Tunceli ve Çevresinde Halk İnanışları*, F.Ü.S.B.E. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ 2012, s. 10

bebeğin erkek olması için aşeren kadının acı veya ekşiyi canunun çekmemesi yakınları tarafından tavsiye edilir.⁸¹ Doğacak çocuğun cinsiyetini belirlemede yiyecek maddelerinin kullanılmasına rastlanmaktadır. Amasya yöresinde çocuğun cinsiyetini merak eden hamile kadın, birisinde buğday, diğerinde arpa taneleri olan iki kaba her gün idrarını yapar. Arpa taneleri filizlenirse doğacak çocuğun cinsiyetinin erkek, buğday taneleri filizlenirse kız olacağına inanılır. Çocuğun cinsiyetini belirlemede uygulanan bir başka yöntem ise tandıra bir parça hamurun atılmasıdır. Bu hamur kabarırsa doğacak çocuğun erkek, kabarmazsa kız olacağına inanılır. Kars, Sivas, Bayburt ve Trabzon çevresinde bebeğin cinsiyetini belirlemek için kaynatılmış yumurta soyulur ve tam ortadan ikiye bölünür. Hamile kadın yumurtanın sarısının çıkıntılı parçasını alırsa oğlu, çukur yarıyı alırsa kızı olacağına inanılır. Sivas yöresinde doğacak bebeğin cinsiyetini öğrenmek için hamile kadının başına tuz dökülür. Hamile elini burnuna götürürse doğacak bebeğin oğlan, ağzına götürürse kız olacağına inanılır.⁸²

Hamile kadının bu dönemde yediği şeylere dikkat etmesi hatta bazılarını bakmaması gerekmektedir. Yine hamile kadının dikkat etmesi gereken en önemli husus başkasına ait olan yiyecek veya içeceği izinsiz olarak yiyip içmemesidir. Aksi takdirde çocuğun hırsızlık gibi toplum tarafından hoş karşılanmayan bazı ahlâksızlıklara sahip olabileceğine inanılmaktadır. Diğer taraftan, doğacak çocukta kusur niteliğinde bir iz oluşmaması için kadının özellikle bazı yiyeceklerden uzak durması tavsiye edilir. Bunların başında kelle-paça, tavşan ve balık eti gelmektedir. Tavşan eti yediğinde veya tavşana baktığında çocuğun dudağının yarık, uzun kulaklı ve patlak gözlü olacağı inanışı yaygındır. Balık yediğinde çocuğun balık dudaklı, ağzının açık ve derisinin pul pul, kelle-paça

⁸¹ K.K., 2, 3, 11, 22, 26, 29, 39, 46, 49, 51, 54, 64, 70, 74, 77, 83, 90, 92, 102, 109, 111.

⁸² Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 10, 37; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 178; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde ..., s. 58; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 134; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 35, 103, 213; Salih Kılıç, Ulaş ve Çevresinde Halk İnanışları, F.Ü. S.B.E. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ 2012, s. 12.

yediğinde ise çocuğun sümüklü olacağına inanılmaktadır.⁸³ Diğer taraftan ciğer yediğinde veya ciğere dokunduktan sonra ellerini iyice yıkamadan vücudunun bir yerine dokundurduğunda, çocuğun da aynı yerinde kırmızı bir leke;⁸⁴ komşudan izinsiz biber aldığında çocuğun benli olacağına inanılır.⁸⁵ Bazı yerlerde hamileyken yumurta yiyen kadının çocuğunun haylaz olacağına inanılmaktadır. Sivas ve çevresinde, hamile kadın sığır veya kuş beyri yerse doğacak olan çocuğun sığır veya kuş beyinli olacağına; Afyon ve çevresinde, kaz eti yerse çocuğun göğsünün büyük olacağına, ördek eti yerse ördek boyunlu olacağına; Tokat Zile'de, kuş eti yerse uykusunun hafif olacağına; Antep'te, deve eti yerse çocuğun kalın dudaklı olacağına; Bursa'da, erik yerse çocuğun vücudunda lekeler olacağına inanılır. Zara ve çevresinde hamile kadın elma yerse çocuğunun kırmızı, limon ve portakal yerse sarışın, ekşi ve tuzlu yerse çilli, yumurta yerse gamzeli olacağı inanışı bulunmaktadır.⁸⁶

Hamile kadının yemesi tavsiye edilen yiyecekler arasında ayva, elma, nar, yeşil erik ve üzüm bulunmaktadır. Hamile kadın elma ve nar yediğinde çocuğun güzel ve kırmızı yanaklı olacağı, yeşil erik yediğinde yeşil gözlü olacağı, üzüm yediğinde ise siyah gözlü olacağı inanışı bulunmaktadır. Sivas ve çevresinde nevrüz bitkisi yiyen kadının ikiz doğuracağına inanılmaktadır. Uşak ve Sivas çevresinde ise hamile kadın ayva yerse çocuğun gamzeli, Tokat Zile'de nar yerse çocuğun güzel ve uzun ömürlü, Tunceli yöresinde nar ve elma yerse çocuğun parlak yüzlü olacağı inanışı bulunmaktadır.⁸⁷ Bazı bölgelerde ise çift sarı haşlanmış yumurta yiyen hamile kadının bebeğinin gamzeli olacağına inanılır.⁸⁸

⁸³ K.K., 3, 11, 14, 29, 40, 46, 49, 54.

⁸⁴ K.K., 16, 17, 26, 57, 70, 74, 83.

⁸⁵ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 30.

⁸⁶ İsmail Hakkı Acar, Zara Folkloru, Sivas 1990, s. 143, 146; Salih Kılıç, a.g.e., s. 12; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 59-60; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 138; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 29.

⁸⁷ Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 10; K.K., 2, 3, 11, 14, 74, 77, 80.

⁸⁸ Salih Kılıç, a.g.e., s. 12; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 104.

Türkiye'nin birçok yerinde doğumun kolay olması için genel olarak, içine Fatma/Fadime, Havva veya Meryem Ananın Eli denilen bitkinin konulduğu su içirilmektedir. Bu bitkinin kurutulmuş hali su içine konulduğunda açılması ile doğum anında döl yatağının açılması ve böylece kolay doğum yapabilme arasında bir benzetmeli büyü yapıldığı anlaşılmaktadır. Erzurum ve çevresinde doğumu güç yapan kadınlara Fırat Nehri'nin kaynağı olduğuna inanılan Dumlusu suyundan içirilir. Bunların yanı sıra doğumun kolay olması için hamile kadına kocasının, kaynanasının, yakın akrabalarından birisinin veya dargın olduğu birinin ellerini yıkadığı sudan içirilir. Aynı amaca yönelik olarak kolay doğum yapan kadınların avuçlarından su içirilmesi uygulaması da bulunmaktadır. Sivas ve çevresinde kadının başının üzerinde ekmek bölünür ve bu ekmek köpeklere verilir. Ayrıca bu amaçla eşige tuz serpilir. Yine Sivas ve çevresinde yeni veya hiç kullanılmamış çanağın üzerine Fatiha suresi yazılır. Çanağın üzerindeki bu yazı bal şerbeti veya yağmur suyu, zenzem ya da halis su ile silininceye kadar yıkanır ve yazının silinmesini sağlayan su kadına içirilir. Antep'te dualı kara üzüm veya sade yağ yedirilir. Ardanuç'ta ise doğumun kolay olması için hamile kadının kocası doğum esnasında evin bacasından aşağıya yumurta atar.⁸⁹ Tunceli yöresinde ziyaret yerindeki kutsal olarak kabul edilen pınar veya çeşmeden su içirilir.⁹⁰ Bütün bunlar "*benzer işlemler benzer sonuç doğurur*" ilkesine, yani taklit büyüüne dayanmaktadır. Yeni çanak üzerine yazılan Fatiha suresinin silinmesini sağlayan suyun hamile kadına içirilmesinde dinsel öğe karşımıza çıkmaktadır. Fatiha suresinin "*açııcı*" anlam taşıması, bu uygulamada önemli bir rol oynamakta ve bebeğin doğum yolunu açmayı sembolize etmektedir. Diğer taraftan bu pratikte yağmur suyu ve kutsal kabul edilen zenzem suyu, surenin emrine verilmiş olan yardımcı araçlardır. Dolayısıyla zenzem ve suya geçirilen güç,

⁸⁹ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 43-44; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 61-62; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 105; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 140.

⁹⁰ Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 10.

içirilmek suretiyle kadına iletilmekte, böylece suredeki özle temasa geçilmektedir.⁹¹

2- Doğum Sonrası

Toplumumuzda doğumun anne ve bebek için sağlıklı gerçekleşmesi sevinçle karşılanmaktadır. Doğan bebeğin erkek olması, bu sevinci daha da artırmaktadır. Bunu doğum sonrası yapılan ikramlarda da görmek mümkündür. Bu manada İstanbul'da doğumdan sonra çocuk sahibi olan aile, akrabalarına ve tanıdıklarına birer sürahi şerbet gönderir. Doğan çocuk erkeğe sürahinin ağzı kapatılarak boyun kısmına kırmızı bir kurdele bağlanır, kız çocuk doğduğunda ise sürahinin ağzı açık bırakılarak kurdele elle kapatılır.⁹² Tunceli ve çevresinde doğum sonrası üç gün içinde doğum yapılan evde düğün gibi eğlence düzenlenir ve gelen misafirlere ziyafet verilir.⁹³ Zara'da ise erkek çocuk doğduğunda mahalledeki çocuklar toplanır ve "*ya oğlanı ya şekeri*" diyerek ev sahibinden şeker isterler.⁹⁴ Ulaş ilçesinde erkek çocuğu olan aile kuzu keserek komşularına yemek yedirirken, kız çocuğu doğduğunda ise tatlı ikram etmektedir.⁹⁵ Tokat yöresinde erkek çocuğa sahip olan kurban keser ve *oğlan helvası* yaparak akraba ve tanıdıklarına gönderir.⁹⁶

Türkiye'nin birçok yerinde yeni doğan çocuğa doğum anından itibaren üç ezan geçtikten sonra annesinin memesi verilir. Üç ezan geçinceye kadar geçen sürede çocuğa çay kaşığı ile şekerli su içirilir.⁹⁷ Zara'da çocuğa, sesinin güzel olması için şerbet verilir.⁹⁸

⁹¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 61, 175, 181; Sedat Veyis Örneke, Sivas ve Çevresinde..., s. 62-63.

⁹² Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 61.

⁹³ Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 12.

⁹⁴ İsmail Hakkın Acar, a.g.e., s. 143.

⁹⁵ Salih Kılıç, a.g.e., s. 13.

⁹⁶ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 60.

⁹⁷ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 66.

⁹⁸ İsmail Hakkın Acar, a.g.e., s. 143.

Yeni doğan bebeğin annesinin memesini emmesini sağlamak için çocuğun dudagina tatlı yiyecekler sürülür. Uşak ve çevresinde lokum,⁹⁹ Sivas ve çevresinde bu amaca yönelik olarak bal sürülür.¹⁰⁰ Bazı bölgelerde çocuğa ilk defa annesinin memesi verilirken, kadın bir hafız veya Kur'an-ı Kerim okumasını bilen bir kadın çağrılır. Hafız veya kadın çocuğun ağzına ve annesinin memesine Kur'an-ı Kerim okur ve orda bulunan kadınlardan bir tanesi okunan her sayfanın başında parmağını toz şekere batırarak çocuğun ağzına sürer. Bu uygulama ile çocuğun sevimli ve terbiyeli olması amaçlanmaktadır.¹⁰¹ Zara'da sütü çocuğuna iyi gelmeyen anneler, cuma günü Baharşeyh köyünde bulunan ve eskiden süt aktığına inanılan *Süt Pınarı*'na giderler ve buradan su içerler.¹⁰² Diğer taraftan, Çetinkaya'nın Pazarönü köyünde annesinin memesini tutamayan çocuklar *süt ocağına* götürülür. Burada çocuğa banyo yaptırılır, anneye de okunmuş tuz verilir.¹⁰³

Doğum sonrası çocuğu yaşamayan kadınlar, çocuğu hocaya veya ilgili ocağa götürürler ve tuz okuttururlar. Bu tuz suda eritilir ve çocuğa içirilir. Ayrıca tuz dumanı çocuğa çektirilir. Anadolu'nun birçok yerinde özellikle erkek çocuğu yaşamayanlar her yıl kurban keserler ve etlerini fakirlere dağıtırlar. Sivas ve çevresinde çocuğu yaşamayanlar, Mehmet isimli kişilerin bulunduğu yedi evden yağ toplarlar ve bu yağla kete yapıp bunu çocuğun boynuna takarlar. Çorum'da ise yeni doğan çocuk sokağa bırakılır ve çocuğu alandan un ve para karşılığı çocuk satın alınır. ¹⁰⁴ Bu konuyla ilgili bir diğer uygulama ise çocuk tuzlandıktan sonra üzerine kına, tarçın, karanfil, yeni baharat, kimyon, zencefil ve havlıcandan oluşan yedi baharat serpilmesidir.¹⁰⁵

⁹⁹ K.K., 2, 3, 11, 14.

¹⁰⁰ Salih Kılıç, a.g.e., s. 13.

¹⁰¹ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 66.

¹⁰² İsmail Hakkı Acar, a.g.e., s. 124.

¹⁰³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 91-92.

¹⁰⁴ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 66; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 225, 227; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 62.

¹⁰⁵ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 183.

Anadolu'nun birçok yerinde loğusa kadını ve çocuğu *alkarası/albarmasından*¹⁰⁶ geleceğine inanılan bir takım zararlı etkilerden korumak için, gelincik, meyan otu şerbeti gibi kırmızı renkli içecekler içirilir ve çocuk görmeye gelenlere al renkli şerbet (loğusa şerbeti) ikram edilir.¹⁰⁷ Artvin ve çevresinde erkek çocuğu doğuran kadına yumurta yedirilir. Yeni doğum yapan kadın ve çocuğu, albasmasına karşı evde yalnız bırakılmaz ve bulundukları odada Kur'an-ı Kerim ve bıçağın yanı sıra yiyecek maddelerinden ekmek, tuz, çörek otu, soğan ve sarımsak bulundurulur. Bazı bölgelerde bu yiyecek maddeleri loğusa kadın ve çocuğun yastığının altına konur.¹⁰⁸ Kastamonu'da loğusayı korumak için yan tarafına bir yumurta, bir baş soğan ve bir baş sarımsak asılır.¹⁰⁹ Eskiden Malatya'nın Arguvan ilçesinde iğne batırılmış soğan, doğum yapmış kadının avucuna konulurdu. Şayet alkarası kadına zarar verecek olursa bu soğanın onun gözünü acıtacağına, iğnenin de ciğerine saplanacağına inanılırdı.¹¹⁰

Yeni doğum yapmış olan kadın ve bebeğini *kırk basmasından*¹¹¹ korumak için kırk gün boyunca dikkat edilmesi gereken hususlar bulunmaktadır. Her şeyden önce loğusanın bulunduğu evden dışarıya tuz verilmez. Bu manada loğusa iki kadının birbirleriyle

¹⁰⁶ Halk arasında *al*, *albastı*, *alanası*, *alkızı* olarak da isimlendirilen alkarası/albasması insan hayvan karışımı bir görünümde olduğuna inanılan ruh, şeytan, dev, peri veya cindir. Bu yaratığın genellikle kırklı loğusa ve bebeğe musallat olduğuna ve kimi zaman onları öldürdüğüne inanılmaktadır. Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 74; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 144; Hüseyin Şahin, "Malatya Arguvan Köylerindeki Lohusalık Dönemi, Alkarası ve Kırklama Âdetleri Üzerine Bir Araştırma", Türk Halk Kültürü Araştırmaları, 1991/2, Ankara 1991, s. 142.

¹⁰⁷ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 72.

¹⁰⁸ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 145; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 117, 164; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 95, 187; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 82; Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 15; Hüseyin Şahin, a.g.e., s. 142; K.K., 19, 62, 64, 78, 85, 109, 110.

¹⁰⁹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 147.

¹¹⁰ Hüseyin Şahin, a.g.m., s. 145.

¹¹¹ Halk arasında kırk düşmesi, kırk karışması, kırk bastı, loğusa bastı olarak da isimlendirilen kırk basması, loğusa ile çocuğunun doğumdan itibaren kırk gün içinde hastalanmalarına denilmektedir. Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 84; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 146; Hüseyin Şahin, a.g.m., s. 146.

karşılaşması hoş karşılanmaz. Samsun ve çevresinde iki loğusa kadın birbiriyle karşılaşırsa kırk basmasından dolayı çocukların *basık* (geç yürüyeceğine) olacağına inanılır. Kırk basmasından kaynaklanabilecek rahatsızlıkları engellemek için oğlu olan loğusa kadın, kızı olan loğusa kadına ekmek ve tuz verir. Aynı yörede eve tartılmamış et geldiğinde çocuğu kırk basacağına inanılır.¹¹² Buna benzer bir inanış Malatya'nın Arguvan ilçesinde de bulunmaktadır. İlçe genelindeki inanaşa göre kırk günlük süre içerisinde eve çiğ et geldiğinde anne ve çocuk dışarı çıkmazsa çocuk ayağını yere basamaz ve geç yürür. Bu nedenle eve et girmeden önce anne ve çocuk dışarı çıkartılır, et eve girdikten sonra anne ve çocuk eve girerler.¹¹³ Maraş ve çevresinde, kırk çıkana kadar çocuğun bulunduğu odada ağız açık su kabı bırakılmaz. Sebebi ise bir karakuşun gelip suyun içine boncuk atacağı ve annenin bu sudan içtiğinde çocuğun boğmaca olacağı inanışıdır.¹¹⁴ Sivas yöresinde baba, çocuk doğduktan itibaren üç gün eve bizzat kendisi et getirmez. Şayet getirirse çocuğun ayaklarının güçsüz olacağına inanılır. Türkiye'nin bazı bölgelerinde ise kırklı eve et getirildiğinde çocuk havaya doğru kaldırılır ve etten yüksekte tutulur, bazı yerlerde çocuk et ve tuzun üzerine bastırılır. Böylece çocuğa kırk basması engellenmeye çalışılır.¹¹⁵ Doğumdan itibaren kırk gün boyunca loğusanın ve çocuğunun dışarı çıkması hoş karşılanmaz. Herhangi bir zarureten dolayı dışarı çıkmaları gerektiği durumda Kastamonu ve Yusufiye'de loğusa ve çocuk üzerinde ekmek bulundurulur. Bu ekmek daha sonra köpeklere verilir. Zara ve çevresinde çocuk ilk defa dışarı çıkarılırken çocuğun kundağının arasına ekmek konulur. Bu ekmek ilk karşılaşılan kişiye verilir.¹¹⁶

Anadolu'nun hemen her yerinde doğumdan kırk gün sonra loğusa ve çocuğu kırk basmasından korumak için *kırklama/kırk*

¹¹² Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 50; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 88.

¹¹³ Hüseyin Şahin, a.g.m., s. 146- 147.

¹¹⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 102.

¹¹⁵ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 213-215.

¹¹⁶ İsmail Hakkı Acar, a.g.e., s. 146.

çıkarma yapılır. Kırklama genel olarak temiz suyun loğusa ve çocuğun başından itibaren dökülmesiyle olur. Kırklama suyunun içerisine taş ve çeşitli metal maddelerin yanı sıra yumurta, kabak, kırk adet arpa, buğday, fasulye ve fındık konulmaktadır.¹¹⁷ Ulaş ve çevresinde ise kırk çıkarma işleminde çocuğun yıkandığı leğenin içine çeşitli eşyalarının arasında arpa ve nohut, Tunceli ve çevresinde buğday ve nohut konulmaktadır.¹¹⁸ Tunceli yöresinde kırklama işleminden sonra niyazlar, lokmalar yapıp dağıtılma âdeti vardır. Aynı ilde bebeğin kırkında yüzünde kırmızı küçük sivilceye benzer kızarıklıklar oluşursa, annesinin aşerme döneminde kuru bakliyat yediğinden kaynaklandığına inanılır. Bunun tedavisi için Ana Fatma civarında bulunan ve kutsallık atfedilen su eve getirilerek içerisine mercimek, pirinç, bulgur benzeri kuru bakliyat konulur ve yıkama esnasında bu sudan çocuğa dökülür.¹¹⁹

Türk halk inanışlarında çocuğa isim genellikle doğumu takiben bir hafta içerisinde verilir ve bu esnada aile içerisinde yemekli küçük bir tören yapılır.¹²⁰ Ulaş ve çevresinde ailenin ilk doğan çocuğuna isim verilirken komşulara yemek ikramı yapılır.¹²¹ Tunceli yöresinde isim verme merasimi bittikten sonra komşulara yemek verilir. Ayrıca maddi durumu iyi olan aileler gömme yapıp niyaz, lokma olarak dağıtırlar.¹²² İsim konulduktan sonra çocuk sık sık hastalanır veya ailenin başına beklenmedik kötü şeyler gelirse bunun genellikle çocuğa konulan isimden kaynaklandığına inanıldığından, çocuğun ismi değiştirilir. Ad değiştirmede kurban kesme, pilav pişirip dağıtma ve dul bir kadına bir öğün yemek yedirme gibi uygulamalar yapılmaktadır.¹²³

¹¹⁷ Sedat Veyis Örnek, *Türk Halk Bilimi*, s. 147; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., 94-95.

¹¹⁸ Salih Kılıç, a.g.e., s. 13

¹¹⁹ Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 17.

¹²⁰ Sedat Veyis Örnek, *Geleneksel Kültürümüzde Çocuk*, s. 8.

¹²¹ Salih Kılıç, a.g.e., s. 12.

¹²² Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 14.

¹²³ Sedat Veyis Örnek, *Geleneksel Kültürümüzde Çocuk*, s. 9.

Anadolu'nun birçok yerinde yeni doğum yapmış kadına doğumunun ilk haftasında *gözaydın* veya *loğusa görme*, ikinci haftasında *hazır sorma* ziyaretleri yapılır. Bu ziyaretlerde loğusa kadına özellikle sütünün bol olması için genel olarak çorba, sütlaç, muhallebi, kurabiye, baklava, bal, helva, piliç göğsü, süt, çorba, pelte, börek, tatlı, şeker, pilav, ekmek içinde haşlanmış yumurta, loğusa şekeri, bal ve helva hediye olarak getirilir.¹²⁴ Uşak ve çevresinde süt, şeker ve nişastadan yapılan pelte,¹²⁵ Sivas ve çevresinde yağ, un ve şekerle yapılan *hasıda*, kendisini çabuk toparlaması ve sütünün bol olması için komşuları tarafından loğusa kadına ikram edilir.¹²⁶ Malatya ve çevresinde aynı amaca yönelik olarak loğusa kadına su, un ve sade yağdan yapılan *kuymak* yedirilir.¹²⁷ Böylece loğusa kadın içinde bulunduğu geçiş döneminden dolayı tatlı türünden yiyecek ve içecekler ile kutlanmış olur.¹²⁸ Diğer taraftan Konya çevresinde doğum yapan kadına, acısının geçmesi ve çabuk iyileşmesi için un, şeker, su karıştırılıp üzerine tere yağı dökülerek hazırlanan ve *köfdü* denilen yemek ile tereyağlı yumurta yedirilir.¹²⁹

Yeni doğum yapan kadının sütünün bol olması için sonu (plasenta) suya atılır.¹³⁰ Bu amaca yönelik olarak loğusaya börülce, soğan, tahin helvası, karaciğer, sütle pişmiş incir, haşlanmış mısır, tuzlu badem, tuzlu ayabakan çekirdeği, razyan yaprağı, akciğer, peluze yedirilir.¹³¹ Diğer taraftan loğusa kadına acı, ekşi, çok tuzlu ve gaz yapan yiyecek, anne sütü ile geçerek çocuğa sancı yapacağından dolayı yedirilmez. Birçok bölgede kabız olan çocuğa

¹²⁴ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 71.

¹²⁵ K.K., 2, 3, 11, 14, 15, 16, 17.

¹²⁶ Salih Kılıç, a.g.e., s. 15; K.K., 74, 78, 81.

¹²⁷ K.K., 109, 110, 111.

¹²⁸ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 144, 161.

¹²⁹ K.K., 49, 112, 113, 114.

¹³⁰ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 17; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 182; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 67.

¹³¹ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 67.

kabızlığının geçmesi için zeytinyağı içirilir.¹³² Ulaş ilçesinde çocuğun sağlıklı gelişebilmesi için tuzsuz tereyağına mevlit şekeri (Konya şekeri) ezilerek konur ve bu karışımdan fındık kadar bir parça her gün çocuğa verilir. Aynı ilçede çocuğun boynunun düzgün ve güzel olması için anneye tavuk boynu yedirilir.¹³³

Yeni doğan çocuğun gelişimi için anne sütü önemli olduğundan, doğum yapan kadının sütü az geldiğinde, sütünün çoğalması için bir takım yöntemler uygulanmaktadır. Bu manada birçok yörede çobanla ekmek değiştirilir veya çobana ekmek verilir. Çoban loğusa evinden aldığı ekmeği akşama kadar torbasında taşır ve akşam olunca bu ekmeği loğusa evine iade eder.¹³⁴

Anadolu'nun birçok yerinde loğusanın sütünün kesilmemesi (kaçmaması) için gerek loğusanın gerekse çevresindeki komşu ve akrabalarının dikkat etmesi gereken hususlar bulunmaktadır. Birçok yerde loğusanın canının çektiği yiyeceği veya içeceği yiyip içmediğinde sütünün kesileceğine inanılmaktadır.¹³⁵ Kırıkkale ve Uşak çevrelerinde hamile kadının sütünün kaçmaması için komşusu kokusu yayılan bir yemek pişirdiğinde canı çeker diye ona gönderir. Bazı bölgelerde ise bu durumda göğsü şişer düşüncesiyle yemek gönderilir.¹³⁶ Anadolu'nun birçok yerinde loğusanın başka bir loğusadan artan su veya şerbeti içtiğinde, Eskişehir'de loğusanın bahçeye dökülen sütünü karıncalar içtiğinde sütünün kesileceği inancı yaygındır. Anadolu'nun birçok yerinde (Isparta, Bolu, Mersin, Balıkesir, Manisa, Bursa, Uşak, Ankara, Eskişehir, İstanbul, Maraş, Adana) ilk gün loğusaya hiçbir şey yedirilmez. İlk üç gün içerisinde ise elma, süt, yoğurt, tatlı ve etli yiyecek ve içeceklerden uzak durması istenir. Loğusa, sütünün kesilmemesi için ilk yediği yiyecek komşularının getirmiş olduğu bal, şeker, kuymak, bulamaç,

¹³² K.K., 2, 22, 39, 51, 66, 72, 81, 90, 94.

¹³³ Salih Kılıç, a.g.e., s. 16; K.K. 74, 81.

¹³⁴ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 68.

¹³⁵ K.K., 3, 11, 26, 29, 46, 51, 54, 70, 86, 90, 92.

¹³⁶ K.K., 2, 14, 16, 17, 22, 39, 62, 64, 66, 74, 80, 96.

pelte, peluza gibi yiyeceklerden olmalı ve kırkı çıkıncaya kadar herhangi bir yemek pişirmemelidir.¹³⁷

Loğusa kadının sütü tamamen kesildiğinde, sütünün tekrar gelmesi için Eskişehir yöresinde Mehmet isimli kişinin bulunduğu yedi evden alınan unla yapılmış bir pide ve bir soğan bir çobana verilir. Çoban bunları dağarcığında (torbasında) gezdirdikten sonra akşam *"size süt getirdim"* diyerek loğusaya verir, o da bunları yer. Aynı uygulamaların bir benzeri Balıkesir'de de yapılmaktadır. Bu ilde, sığırtmaca sabah doğum yapan kadının evinden biraz ekmek, peynir ve soğan verilir ve akşama kadar sırtında taşıyıp geri getirmesi istenir. Akşam bu yiyecekler: *"Hayvanlar nasıl sabahleyin sütsüz gidip akşam sütlü gelirlerse, loğusanın da böyle sütü gelsin!"* denilerek sütü kesilen kadına yedirilir. Bu manada loğusaya İstanbul'da içine ceviz, üzüm, fındık ve toz şeker karıştırılmış haşlanmış buğday karışımı, Eskişehir'de okunduktan sonra müezzine verilen ve müezzinin ezan okurken avucunun içinde tuttuğu kırk üzüm tanesi ile üç veya yedi incir, Antep'te yumurta ve kaymak yedirilir. Balıkesir'de ise bu amaca yönelik olarak Loğusaya, musluğu kibleye karşı olan çeşmede tavşan gözü veya şekere bulanmış güvercin yüreği yutturulur. Böyle durumda içecek olarak Eskişehir'de içine ekmek parçaları atılmış kurşunlu su, Ordu'da ezilmiş solucan suyu, Balıkesir'de balıklı havuzun suyu, Antep'te şerbet, Bursa ve Balıkesir çevresinde Sütlüce'deki akarsudan su, Sivas Hafik'te Sütlü Pınar'ndan getirilen su içirilir. Loğusanın sütünün kesildiğinde yapılan işlemlerden bir diğeri ise süt içmektir. Eskişehir ve çevresinde Loğusa, sabah vakti ayaklarını su dolu bir kap içerisine koyar ve bir gece önce akşam ile yatsı namazı vakti arasında birkaç genç kızın *"elif, lâm, mim"* sözlerini okuyup üflediği yaklaşık yüz gram sütü *"su gibi sütüm gelsin"* diyerek içir.¹³⁸

Doğum sonrası çocuğun sağlıklı olması için vücuduna bazı yiyecek ve içecekler sürülür. Uşak ve çevresinde çocuk doğduktan

¹³⁷ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 70-71; K.K., 14, 15, 27, 40, 46, 54, 110.

¹³⁸ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 187; Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 68-69.

bir hafta sonra kızılca olmasın diye vücudunun her yerine bal veya köpük helva sürülür. Bazı köylerde ise çocuk yeni kesimi yapılan küçükbaş hayvanın işkembesine sarılır.¹³⁹ Sivas ve çevresinde yeni doğan çocuğun gözlerinin ağrımaması için gözlerine limon damlatılır.¹⁴⁰ Zara ve çevresinde çocuk doğduktan sonra ikinci yıkanmasının ardından, saçı gür ve siyah olsun diye başına zeytinyağı sürülür.¹⁴¹ Anadolu'nun birçok yerinde doğumdan sonra çocuk, teri ve nefesinin kokmaması için tuzlu su ile yıkarır.¹⁴² Balıkesir'de çocuğun zengin olması için tuzlu suyun içerisine para atılır.¹⁴³ Bu işlemin ilk etapta sağlık amaçlı yapıldığı düşünülse bile, bunun büyüsel bir işlem olduğu bilinmektedir. Zira tuzun nazar, uğur ve bereket inanışlarında önemli bir yeri vardır. Yeni bir eve ilk girilirken ilk önce götürülmesi gereken yiyecekler tuz ve ekmektir.¹⁴⁴ Diğer taraftan tuzlu suyun içerisine paranın atılması geleneksel Türk inancındaki demirin koruyucu ve kurtarıcı özelliğini hatırlatmaktadır.

Doğu Anadolu'nun bazı yerlerinde çocuğun ilk tırnağı kesildiğinde, büyüdüğünde helal kazanıp helalinden yemesi amacıyla, eli ekmeğe dokundurulur veya una batırılır. Zara'da çocuğun ilk tırnağının kesilmesine *köstek kurma* denilmektedir. Köstek kurmada çocuk evin dışında bir alana çıkartılır ve kucağına leblebi, fındık, fıstıktan oluşan kuruyemiş ve şeker konur. Belli bir mesafede bekleyen gençler çocuğa doğru koşmaya başlarlar ve ilk gelen genç çocuğun tırnağını keserek kucağındaki kuru yemişleri ve şekerleri almaya hak kazanır.¹⁴⁵

¹³⁹ K.K., 2, 3, 11, 14, 19.

¹⁴⁰ Salih Kılıç, a.g.e., s. 13.

¹⁴¹ İsmail Hakkı Acar, a.g.e., s. 143.

¹⁴² K.K., 2, 3, 22, 26, 29, 46, 54, 74, 90, 98, 99.

¹⁴³ Orhan Acıpayamlı, a.g.e., s. 56.

¹⁴⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 186.

¹⁴⁵ İsmail Hakkı Acar, a.g.e., s. 145; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 28, 32; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 68.

Genel olarak Anadolu'da çocuk iki yaşına geldiğinde anne sütünden kesilir. Balıkesir'de, iki yaşından sonra çocuk annesini emmeye devam ederse, hayatı boyunca annesine hasret kalacağı inancı yaygındır. Trabzon ve çevresinde üç aylar (recep, şaban, ramazan) içinde çocuk süttten kesilirse rızkının az olacağı inancı bulunmaktadır.¹⁴⁶

Anadolu'nun birçok yerinde, yürümekte güçlük çeken çocuklar için *köstek kesme* uygulaması yapılır. Bazı bölgelerde köstek kesme uygulamasına özel kömbe, kete veya simit yapılır ve bunlar çocuklara dağıtılır. Çocukların bunları yiyip sevinmeleri, onların dua etmeleri olarak kabul edilir ve böylece çocuğun kolaylıkla yürüyeceğine inanılır.¹⁴⁷

Uşak'ın Eşme ilçesi Takmak köyünde genel olarak çocuklar için iyi ve güzel bir dilekte bulunulduğunda ve bu dileğin gerçekleşmesi durumunda yapılacağı adanan yemeğe *dede aşı* denilmektedir. Bu yemeğe dede aşı denilmesi, köyde genel olarak çocuklarla ve diğer hususlarda dileklerin Yunus Dede adına yapılması nedeniyledir. Bu yemek için horoz veya tavuk kesilir. Bunun suyundan bulgur pilavı pişirilir ve içerisine tavuk veya horoz eti karıştırılarak komşulara dağıtılır. Bu yemek köyde küçük kurban olarak nitelendirilmektedir. Böyle bir nitelendirmeyi ise köylüler, bu yemekte mutlaka kan akıtılması gerektiği ve bunun da tavuk veya horoz olmasıyla izah etmektedirler.¹⁴⁸

Diş hediği, dişlik veya diş buğdayı çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan bir seremonidir. Bu seremonide yere serilen bir kilim veya bez üzerine çocuk oturtulur. Daha önce kaynatılmış olan buğdayın içerisine toz şeker, bazı bölgelerde kuru üzüm, nohut, kuru fasulye karıştırılarak çocuğun başının üzerinden dökülür. Daha sonra pişmiş buğday konuklara ve komşulara dağıtılır. Komşular da tabağa çocuk için hediye koyarlar. Diş hediğinde buğday kaynatılması, çocuğun dişlerinin buğday başağındaki taneler gibi düzgün, sıralı ve sağlam

¹⁴⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 101-102.

¹⁴⁷ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 28-29; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 73.

¹⁴⁸ K.K., 2, 3, 11, 14, 17.

olmasına yöneliktir. Bazı bölgelerde yeni çıkan dişin sağlam olması için dişe haşlanmış yumurta dokundurulur.¹⁴⁹

Çocuğun vaktinde yürümesi için İstanbul'da topuklarına yumurta akı sürülür; çocuk ceviz yaprağı veya tuz atılmış suda banyo yaptırılır. Yusufeli'nde sıcak tandır ekmeği bakır bir kaptan terletilerek çocuğun vücudu ekmeğin buğusuna tutulur. Bursa ve çevresinde ise, ayak poğçası ismi verilen çörekler yapılır ve bir tanesinin içine madeni para konulur. Madeni para, poğça ikram edilenlerden hangisine çıkarsa o, çocuğa bir hediye verir.¹⁵⁰

Uşak ve çevresinde bir eve bir bebek geldiğinde, kız ise ev sahibi iki tane yumurta verir. Bir bakıma büyüsel bir işlem olan bu uygulama ile kız çocuğunun kısır olması engellenmek istenmektedir. İki yumurta, kız çocuğunun evlendiğinde hamile kalıp doğum sonrası iki göğsüyle çocuğunu emzirmesini sembolize etmektedir.¹⁵¹

Çocuğun zamanında konuşmaması, çoğu zaman almış olduğu gıdalarla ilişkilendirilmektedir. Trabzon ve çevresinde çocuk ilk aylarında bal ve yumurta yerse çocuğun geç konuşacağına inanılmaktadır.¹⁵² Çocuğun zamanında konuşması için Türkiye genelinde benzetme büyüsi niteliğinde bir takım işlemler yapılmaktadır. Bu işlemler arasında yemek kaşıklarının bulaşık suyunu içirme; kanarya kabından su içirme; kanarya yumurtası yedirme; Muharrem ayında aşure kâsesinden su içirme yer almaktadır. Ayrıca Cuma salâsı okuyan müezzinin cebine kara üzüm konur ve salâdan sonra bu üzümler çocuğa yedirilir. Bazı bölgelerde ise çocuğa dana veya koyun dili yedirilir.¹⁵³

¹⁴⁹ Sedat Veyis Örnek, *Türk Halk Bilimi*, s. 163; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 189-190; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 107; Salih Kılıç, a.g.e., s. 16; Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 18; K.K., 3, 14, 17, 29, 40, 51, 54, 72, 86, 98.

¹⁵⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 191.

¹⁵¹ K.K., 2, 3, 11, 14, 16, 17, 19.

¹⁵² Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 102.

¹⁵³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 102; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 192.

Hastalık veya başka bir sebeple sıksa olan çocuklar için *aydaş* tabiri kullanılmaktadır. Aydaşlık, çocuğun kırkı içinde kırklı bir çocukla karşılaşmış olduğuna dayandırılmaktadır. Bu durumun çocuğun hasta veya zayıf kalmasına sebebiyet verdiğine inanıldığından aydaş pişirme işlemi yapılır. Aydaş pişirme, çocuğun tam pişmemiş olduğu inanisından hareketle yeniden tam olarak pişmesini sağlamak için yapılan taklit büyüdür. Yusufeli’nde boynunu tutamayan çelimsiz çocukların analarına tavuğun boyun eti yedirilir ve kemikleri çocuğun yastığının altına konur.¹⁵⁴ Kırıkkale’de iştahı olmayan çocuklar *el-yüz sürme ocağına* götürülür. Ocaklı, bir kabın içerisinde çok az su, yavşan otu (bir çeşit nane türü), ekmek kırıntısı ve soğan koyup bunları besmele çekerek karıştırır. Ocaklı: “*Yapmak bizden, şifa Allah’tan!*” diyerek bu karışımla ellerini ıslatır ve ıslak elini çocuğun ellerine sürer. Sonra karışımdan avucuna alarak çocuğun ağzına ve burnuna su verir. Çocuğun bu suyu içmesi gerekir. Tekrar avucuna su doldurarak çocuğun yüzünü yıkar. En sonunda ocaklı, çocuğun hapşırması için bir veya iki parça sigara tütününü çocuğun ağzını kapatarak burun deliklerine bırakır. Çocuk hapşırdığında yapılan işlemin tamamlandığı sonucuna varılır.¹⁵⁵

Çocuk okul çağına (Kur’an kursu) geldiğinde eskiden evde veya mektepte yemek verme âdeti bulunmaktaydı. Okula başlayan çocuğun zihninin açılması için okunmuş üzüm yedirilmesi yaygın uygulamadır. Kur’an okumasını öğrendikten sonra ilk yaptığı hatimde evde toplu yemek verme âdeti bulunmaktadır.¹⁵⁶

Doğum sonrası çocukla ilgili yapılan uygulamalardan en önemlisi sünnettir. Türk halk kültüründe önemli bir yer tutan sünnet töreninde, Anadolu’nun birçok yerindeki düğünlerde olduğu gibi davetlilere toplu yemek verilir.¹⁵⁷ Kırıkkale çevresinde ve Sivas’ın Ulaş ilçesinde eskiden bu yemeğe davet edilecek kişilere *okuntu*

¹⁵⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 144-145, 192.

¹⁵⁵ K.K., 53, 54.

¹⁵⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 200.

¹⁵⁷ K.K., 1, 4, 21, 33, 41, 53, 61, 87, 91.

şekeri ismi verilen mevlit şekeri veya akide şekeri gönderilirdi. Maddi durumu iyi olan aileler sünnetten önceki akşam, sünnet çocuğu için kına gecesi düzenlerler. Eğlenceden sonra misafirlere çerez ikram edilir. Kına gecesi düğün salonunda yapılmış ise davetlilere eğlence esnasında kuru pasta ve meyve suyu ikram edilir, çocuğa kına yakıldıktan sonra çerez dağıtılır.¹⁵⁸ Sünnet günü her yöre kendisine özgü düğün yemeklerini gelen misafirlere ikram eder. Uşak ve çevresinde çorba, keşkek, etli nohut, pilav, helva,¹⁵⁹ Tunceli yöresinde ise etli pilav, sebze yemeği ve tatlı olarak komposto (hoşaf) ikram edilir.¹⁶⁰ İzmir’de yemekten sonra davetlilere ikram edilmek üzere lokma dökülür.¹⁶¹ Yemek ve mevlitten sonra çocuk sünnet ettirilir. Uşak ve çevresinde sünnet esnasında acıyı hissetmesin diye çocuğun ağzına lokum verilir.¹⁶²

B- EVLENME İLE İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER

Hayatın ikinci önemli geçiş dönemi olan evlenme, genç kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecinin önemli aşamalarından birisini oluşturmaktadır. Diğer taraftan iki aile arasında kurulan akrabalık ve dayanışmayı sağlaması bakımından evlilik, birçok yerde önemli bir olay olarak görülmektedir. Ailenin toplumun temelini oluşturması ve bunun ilk adımının evlilik olması nedeniyle, her toplumda kendi kültür kalıplarına bağlı olarak evlilikle ilgili birtakım inanışlar ve uygulamalar bulunmaktadır.¹⁶³

Eski Türk toplum hayatının en renkli şenliklerinden birisini düğünler oluştururdu. Günümüzde özellikle şehir hayatının getirmiş olduğu bir takım zorlamalar neticesinde eski geleneklere bağlı düğünlerin yapılması terk edilmeye başlanmıştır.¹⁶⁴ Bizim

¹⁵⁸ K.K., 53, 55, 60, 73, 75.

¹⁵⁹ K.K.: 4, 5, 6, 7, 10, 20.

¹⁶⁰ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 234; K.K., 41, 42, 44.

¹⁶¹ K.K., 21, 22, 23, 24, 25.

¹⁶² K.K., 1, 9, 10, 12.

¹⁶³ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 185.

¹⁶⁴ Sadi Yaver Ataman, Eski Türk Düğünleri, Ankara 1992, s. VII, 1,

burada üzerinde duracağımız husus, dönürcülük geleneğiyle ilgili köy düğünlerindeki inanış ve uygulamaların bir parçası niteliğinde olan yiyecek ve içeceklerdir. Türkiye'deki düğünlerde her yörenin kendine özgü yöresel yiyecek ve içeceklerinin kullanıldığı birçok inanış ve uygulama bulunmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin yer aldığı bu inanış ve uygulamalar, evlilik öncesi kısmetin açılmasıyla ilgili inanmalardan başlayarak, evlilik sonrası bazı pratiklere kadar uzanmaktadır.

1-Evlilik Öncesi

Türk halk inanışlarında evlilik öncesi yiyecek ve içecekler genel olarak, kısmetin açılması, evlilik niyetinin bildirilmesi, dönürcülük, söz kesme ve nişan uygulamaları etrafında kümelenmektedir. Zara'da genç kızlar kısmetlerinin açılması için Ütükyurdu köyünde bulunan *Bahtiyazı Kuyusu*'na diğer ismiyle *Hacet Kuyusu*'na giderler ve bu kuyunun suyundan içerken üç defa "*bahtım açılsın*" derler. Böylece kısmetin açılacağına inanılmaktadır. Yine Zara'da mahalle fırınında iki ekmek hamuru birbirine bitişik olarak pişerse, bu iki ekmek kısmetlerinin açılması için evde kalmış kızların başları üzerinde ayrılır. Kars ve çevresinde kısmetinin açılmasını isteyen genç kızlar, yedi ayrı çeşmeden su toplayıp bu sularla sabah namazından sonra banyo yaparlar. Erzurum'da ise genç kızlar kısmetlerinin açılması için kible istikametindeki çeşmenin musluğuna bir sopa sokarlar ve kısmetin açılmasıyla ilgili bir tekerleme söylerler.¹⁶⁵

Anadolu'da genç kızlar evlenecek oldukları kişileri önceden öğrenmek için elma kabuğu ile ilgili bazı uygulamalar yaparlar. Bu manada bazı yörelerde elma kabuğunu koparmadan soyan genç, bunu yastığının altına koyduğunda rüyasında nişanlanacağı kişiyi göreceğine inanılır. Bazı yörelerde ise kırılmadan soyulan elma

¹⁶⁵ İsmail Hakkı Acar, a.g.e, s. 124, 134; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 133-134.

kabuğu arkaya doğru atılır ve kabuk hangi harfin şeklini almış ise o harfle başlayan kişi ile evlenileceğine inanılmaktadır.¹⁶⁶

Türkiye genelinde askerliğini yapmış ve bir mesleğe sahip olan gencin evlenme zamanının geldiği kanaati ağırlık kazanır. Eskiden özellikle maddi durumu iyi olmayan ailede genç, evlenmek istediğini çeşitli yollarla bildirirdi. Birçok bölgedeki yaygın uygulamalardan bir tanesi, sofrada gencin pilava kaşık saplamasıdır. Gencin yapmış olduğu bu uygulama sonrası aile oğullarına uygun kız aramaya başlar. Kızda bulunması gereken şartlardan bir tanesi onun *helâl süt emmiş* olmasıdır.¹⁶⁷ Aslında bu durum, toplumumuzda helâl gıda ile beslenmenin kişinin davranışlarına yansıtacağı inancını ortaya koymaktadır.

Aile, oğullarına uygun bir kız bulduğunda, dünürçülüğe gitmeden önce kızın marifetli olup olmadığını anlamak için oğlanın kadın akrabaları tarafından kız bir takım sınavdan geçirilir.¹⁶⁸ Zara ve çevresinde dünüre gitmeden önce kıza nar yedirilir. Eğer kız narı hiç dökmeden yerse marifetli olduğu kanaatine ulaşılır.¹⁶⁹ Elazığ'da dünürçülüğe gitmeden önce kııda herhangi bir bedensel engel olup olmadığını öğrenmek için, oğlan tarafı kız ve ailesini hamama çağırır ve burada iki taraf birlikte yemek yer. Bu yemekte genel olarak içli köfte ve mevsimine göre meyve bulunur.¹⁷⁰ Bu araştırma ve gözlemler sonucunda olumsuz bir durumla karşılaşılmasında oğlan evi kız evine dünürçülüğe gider.

Dünürçülükte oğlan tarafı genel olarak eskiden şeker veya lokum, günümüzde ise çikolata türü tatlı getirir. Kız tarafı da dünürçülüğe gelen misafirlere çeşitli ikramlarda bulunur. Bu ikramların en önemlisi kahve ikramıdır. Kahve ikramını dünürçülüğe gidilen kız yapar. Kahveler içildikten sonra kıyı

¹⁶⁶ Yaşar Kalafat, a.g.e, s. 207.

¹⁶⁷ K.K., 1, 3, 9, 28, 29, 32, 56, 82, 91.

¹⁶⁸ K.K., 14, 26, 39, 40, 54, 62, 67, 70, 74, 86, 96, 98.

¹⁶⁹ İsmail Hakkı Acar, a.g.e., s. 133.

¹⁷⁰ K.K., 29, 32, 39, 40.

istemeye geçilir. Kız isteme işleminden sonra çay ile birlikte pasta börek, daha sonra da mevsimine göre meyve ikram edilir.¹⁷¹ Darende’de dünürçülükte kız tarafı olumlu görüşe sahipse, oğlan tarafından getirilen tatlılar ve şerbetler misafirlere ikram edilir. Buna *tatlı yeme* denilmektedir.¹⁷² Bu âdete Elazığ ve çevresinde ise *dil bağı* ismi verilir.¹⁷³ Şayet kız tarafı, kızlarını çeşitli sebeplerden dolayı vermek istemezlerse bunu sözlü olarak oğlan tarafına belirttikleri gibi ima yolu ile ikram ettikleri yiyecek ve içeceklerle de bildirirler. İkram edilen kahve veya çay içerisine şeker yerine tuz katılması, mevsimine göre ikram edilen karpuz veya portakal çekirdeğinin oğlanın ayakkabısına konulması, Uşak ve çevresinde bu amaçla yapılan uygulamalardandır.¹⁷⁴ Elazığ’da ise dünürçülüğe gidilen kız, çeşitli sebeplerden dolayı kendisini isteyen genç ile evlenmek istemiyorsa, oğlan tarafından gelenlere kahve yerine meyve suyu ikramı yapar.¹⁷⁵

Karadeniz bölgesinde dünürçülükte kız evinden gizlice tuz çalınrsa, kızın kolay alınacağı inancı bulunmaktadır. Ayrıca aynı bölgede kızın uğurlu gelip gelmeyeceğini anlamak için bir kilogram tuz satın alınır ve bu tuz bitinceye kadar evde bir terslik olmaz ise gelin gelecek kızın hayırlı olduğuna inanılır. Bazı yörelerde dünürçülükte kız tarafı razı olduğunda, kız evinde beyaz bir kumaş parçalanır ve bu parçaların içine ekmek, meyve ve şekerleme türü yiyecekler konur ve bunlar yakın akrabalara gönderilir.¹⁷⁶

Erzurum ve çevresinde söz kesme esnasında kız evinde misafirlere yemek ve yemek sonrasında şerbet ikramı yapılır. Söz kesme ve nişanda oğlan tarafının getirmiş olduğu kuruyemiş ve şekerleme yenilerek şerbet içilir. Bu nedenle bazı bölgelerde nişan

¹⁷¹ K.K., 1, 4, 23, 24, 30, 36, 41, 44, 48, 50, 58, 63, 71, 85, 89, 91.

¹⁷² K.K., 100, 101, 102.

¹⁷³ K.K., 29, 30, 32, 33, 35, 37, 120; Mustafa Aksoy, Kültür Sosyolojisi Açısından Doğu Anadolu, İstanbul 1996, s. 98-99.

¹⁷⁴ K.K., 1, 3, 4, 8, 11, 12.

¹⁷⁵ K.K., 38, 39, 40, 108.

¹⁷⁶ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 38-39, 41.

için *şerbet* veya *şerbet içme* deyimi kullanılır. Nişanlılık süresi dinî bayramlardan kurban bayramına rastladığında oğlan tarafı kız evine bir koç ve tatlı gönderir. Ramazan ayında ise iki taraf karşılıklı olarak birbirlerini iftara çağırır veya yiyecek ve içeceklerle donatılmış iftar sinisi gönderirler.¹⁷⁷

Nişan töreni kız tarafında yapılır ve törende davetlilere ikram edilecek yiyecek ve içecekleri oğlan tarafı karşılar. Çiftlere nişan yüzükleri takıldıktan sonra davetlilere eskiden şerbet, lokum ve çerez ikramı yapılırdı. Günümüzde ise genel olarak meyve suyu, lokum ve sigara ikram edilmektedir.¹⁷⁸ Konya ve çevresinde erkek tarafı kız evine üç tepsi gönderir. Bu tepsilerden birisinde tandırda pişirilen ve adına *güçük* denilen küçük ekmek, birisinde tahin helvası, diğer tepside ise *çetnevir* denilen kuruyemiş çeşitleri bulunur. Ayrıca oğlan tarafı kız evine bir küçükbaş hayvan gönderir.¹⁷⁹

2- Evlilik Esnası

Türkiye'nin hemen her yerinde düğün sahibi düğününe gelmesini istediği aileleri çeşitli şekillerde davet eder. Eskiden bu davet köylerde okuyucu veya tellal denilen kişiler vasıtasıyla yapılırdı. Okuyucu veya tellal düğün sahibi tarafından kendisine verilen hediyeleri davetlilere ulaştırır. Yozgat Sarıkaya'da tellal adı verilen kişi düğün için görevlendirilir ve davet edilen her eve bir şeker bırakır.¹⁸⁰ Aynı uygulama Ağrı ve Van'da da bulunmaktadır. Bu iki ilde davet için dağıtılan şekere *topayı* denilmektedir. Bingöl, Tunceli ve Erzincan civarında yaşayan Lolan aşiretinde düğün veya nişana davet için *momı* denilen elma veya şeker dağıtılmaktadır.¹⁸¹ Sivas'ın Gümüşdere beldesinde düğün sahibi, okuyucu aracılığı ile

¹⁷⁷ Sedat Veyis Örnek, *Türk Halk Bilimi*, s. 191-192, 193.

¹⁷⁸ K.K., 4, 10, 11, 27, 33, 35, 95.

¹⁷⁹ K.K., 48, 49, 112, 113, 114, 115, 116.

¹⁸⁰ K.K., 103.

¹⁸¹ Mustafa Aksoy, a.g.e., s. 118, 120.

düğüne davet etmek istediği ailelere 1 kg. toz şeker, 100 gr. çay (paket halinde) ve bir paket sigara gönderir.¹⁸²

Anadolu'nun birçok yerinde düğün bayrak direğinin asılmasıyla başlar. Bayrak direğine genel olarak elma takılır.¹⁸³ Adana ve çevresinde ise soğan takılmaktadır.¹⁸⁴ Manisa çevresinde (Kula) bayrak direğine bir ağaç dalı bağlanır ve bu dala da çok sayıda elma asılır. Gelin oğlan evine geldiğinde bu dal sallanarak elmaların yere düşmesi sağlanır.¹⁸⁵ Bu elma bereketin ve doğurganlığın sembolü konumundadır. Bazı yerleşim birimlerinde bayrak direği üç çatallı olur ve bu çatallardan birisine nar, diğerine elma, üçüncüsüne ise soğan asılır. İnaruşa göre nar çoğalmanın, elma tatlı dilin, soğan ise bereketin sembolü durumundadır.¹⁸⁶

Köy düğünleri genel olarak cuma günü başlar, pazar günü son bulur. Cuma günü oğlan evinden kız evine cumartesi günü pişirilecek olan yemek için malzeme gönderilir. Uşak ve çevresinde bu yiyecek malzemeleri arasında, pirinç, yağ, ırmık, şeker, keşkeklik buğday, nohut, mevsimine göre sebze, kına gecesinde dağıtılacak olan çerez ve bir veya iki tane küçükbaş hayvan yer alır.¹⁸⁷ Kınıkkale'de gönderilen bu küçükbaş hayvana *baş eti* denilmektedir.¹⁸⁸

Eskiden olduğu gibi günümüz köy düğünlerinde de düğünün ayrılmaz bir parçası düğün yemeğidir. Bu düğün yemeği bazı yerleşim birimlerinde cumartesi bazılarında ise pazar günü verilmektedir. Elazığ ve çevresinde düğün yemeği pazar günü gelin geldikten sonra verilmektedir. Düğün yemeğinde genel olarak zerde¹⁸⁹, içli köfte, dolma, Harput köfte, güveç ve pilav yer

¹⁸² K.K., 73.

¹⁸³ Mehmet Aça, a.g.m., s. 13.

¹⁸⁴ K.K., 5, 30, 53, 103; Mustafa Aksoy, a.g.e., s. 132.

¹⁸⁵ K.K., 87.

¹⁸⁶ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 48, 208.

¹⁸⁷ K.K., 1, 7, 12, 18, 20.

¹⁸⁸ K.K., 55, 56, 59, 65.

¹⁸⁹ Elazığ ve çevresinde pirinçten yapılan tatlı türü. K.K., 30, 37.

almaktadır.¹⁹⁰ Tunceli ve çevresinde düğün yemeği olarak haşlama et yemeği, pilav ve hoşaf verilmektedir.¹⁹¹ Kırıkkale’de eskiden düğün, cuma günü cuma namazı sonrası oğlan evinde topluca yenilen yemek sonrası bayrağın dikilmesiyle başlardı. Bu yemeğe *bayrak yemeği* denilirdi. Cumartesi günü öğleye doğru hazırlanan çorba, et, pilav, mevsimine göre sebze, salata ve tatlıdan oluşan düğün yemeği, akşama kadar gelen misafirlere ikram edilirdi.¹⁹² Konya Lâdik’te cumartesi akşamı ve pazar öğleye kadar düğün yemeği verilir. Bu yemekte genel olarak tirit, kavurma, bulgur pilavı, yoğurt çorbası veya bamya çorbası, lahana sarması, kuru fasulye ve hoşaf bulunmaktadır.¹⁹³ Uşak ve çevresinde düğün yemeği cumartesi günü verilmektedir. Aslında düğünün başladığı günden pazar günü akşamı gerdek öncesine kadar düğün evine gelenlere yemek ikramı yapılmaktadır. Cuma günü düğün yemeği için kesilen hayvanların ciğer, yürek ve böbrekleri kavrulur ve yanına pirinç veya bulgur pilavı yapılarak dışarıdan gelen misafirlere ve öğleden sonra keşkek yemeği için önceden hazırlanmış buğdayı dibekte döven gençlere akşam yemeği olarak ikram edilir. Cuma akşamı kadınlar düğün evine gelerek düğün yemeği olarak hazırlanan *topalak* yaparlar ve bu hazırlık bittikten sonra düğün sahibi yardıma gelen kadınların hepsine topalak yapımında kullanılan hamurdan, onların da evlerinde bu şekilde düğün yapılması için birer topak verir. Kadınlar da bunu evlerinde pişirirler. Cumartesi öğleye yakın düğüne gelen davetlilere, sabahın erken saatlerinden itibaren hazırlanan düğün yemeği ikram edilir. Bu yemekte çorba, pilav, topalak, keşkek ve etli nohut yer alır. Eskiden bu yemek ikramı akşama kadar devam ederdi. Düğün sahibi, pazar günü gelin oğlan evine geldiğinde küçükbaş bir hayvan keser. Bu hayvanın eti akşam dinî nikâh için çağrılan komşu, yakın akraba ve arkadaşlara ikram edilir.¹⁹⁴ Tunceli yöresinde düğün yemeği genellikle pazar günü gelin oğlan evine

¹⁹⁰ K.K., 28, 32, 35, 37, 40.

¹⁹¹ K.K. 42.

¹⁹² K.K., 53, 54, 60, 63, 68.

¹⁹³ K.K., 48, 49, 112, 113, 114, 115, 116.

¹⁹⁴ K.K., 1, 2, 3, 5, 6, 10, 15, 18, 20.

geldikten sonra verilmektedir. Ayrıca aynı yörede, gelin almaya gidenlere kız evinde yemek ikramı yapılmaktadır. Bu yemeğin hazırlanması için gerekli olan küçükbaş hayvan, yağ, bulgur veya pirinç gibi malzemeler bir gün önceden oğlan evi tarafından gönderilmektedir.¹⁹⁵

Anadolu'nun birçok köyünde kına gecesi gelinin, evli ya da bekâr bütün arkadaşlarına yemek verilir. Bu yemeğe *kına yemeği* denilmektedir. Muş ve çevresinde düğünün ilk gecesi kızın arkadaşlarına *kız gecesi* düzenlenir ve bu gecede kaynana eline bir ekmek alır ve oynar. İnanışa göre kaynananın ekmekle oynaması o yılın bereketli ve ucuz geçmesi içindir.¹⁹⁶ Uşak ve çevresinde, kına gecesinde geline kına yakıldıktan sonra geceye katılanlara çerez dağıtılır.¹⁹⁷

Anadolu'nun birçok yerinde özellikle de Ege bölgesinde düğünlerde içki ikramı oldukça yaygındır. Bu ikram genel olarak cumartesi akşamı ve gelin almaya gitmeden önce gençlere yapılmaktadır. Mutaassıp çevrelerde genel olarak gençlere içki ikramı gizli yapılmaktadır.¹⁹⁸ Uşak, Denizli ve Aydın çevrelerinde düğünlerde içki içmek adeta kanıksanmış ve bu durum "*buğday olunca biçilir, düğün olunca içilir*" tekerlemesiyle dile getirilmektedir.¹⁹⁹

Bolu'nun köylerinde kız almaya gidilirken, gelinin sağdıçı oğlan evinden bir heybe alır. Bu heybenin bir gözünde buğday, bir gözünde ise *ana bohçası* bulunur. Ana bohçasının içinde börek, helva, gözleme ve ekmek bulunur. Bu bohça, "*kız anasının yüreğine mehlem olsun*" diye gönderilir. Yine Bolu'da, mahallede evlenmemiş bir genç damadın elinden bir horoz alır ve bu horozu başkasına kaptırmadan kız evine kadar götürmesi gerekir. Kız evine varıldığında "*alın horozumuzu verin pilicimizi*" diyerek bahşış alır ve bu horoz orada

¹⁹⁵ K.K., 42, 43.

¹⁹⁶ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 43.

¹⁹⁷ K.K., 2, 3, 11, 14, 15, 19.

¹⁹⁸ K.K., 6, 12, 21, 28, 32, 41, 55, 60, 97.

¹⁹⁹ K.K., 1, 4, 6, 9, 12.

kesilir. Kız evinden bir kadın, oğlan evinden gelen kadınlara bir bardak şerbet ikram eder ve bütün kadınlar bundan birer yudum içerler. Gelin baba evinden kül ve maya getirir. Bu kül ve maya, oğlan evindeki kül ve mayaya katılır. Bu karıştırılmış maya gerdek odasının kapısının dış tarafında yüksek bir yere yapıştırılır.²⁰⁰ Böylece gelinin aklının baba evinde kalmaması amaçlanır. Eskişehir’de bazı köylerde, gelinin bir kolunun altına Kur’an-ı Kerim, bir kolunun altına da ekmek konulur ve buna *kolluk ekmeği* veya *gelin ekmeği* denir. Bu ekmeğin dış ağrısına iyi geldiğine inanılır. Yıldızeli’nde ise gelin oğlan evine girmeden boynuna halka şeklinde ekmek geçirilir. Bu ekmekten yiyen genç kızların kısmetinin açılacağı inancı bulunmaktadır. Ayrıca bazı bölgelerde gelinin yeni evine bereket getirmesi için ayakkabısının içine buğday konur. Bazı bölgelerde gelin oğlan evine geldiğinde başına un serpilir, bazı bölgelerde ise kaynanası gelini kilere götürür ve elini una batırır. Doğu Anadolu’nun bazı yörelerinde ise gelin oğlan evinin eşliğinden girmeden önce duvarında yumurta kırar.²⁰¹

Yozgat ve çevresinde gelin oğlan evine gitmeden önce annesi, yeni evinin bereketli olması için geline tuz ve çörek otu verir. Bazı bölgelerde ise annesi tarafından geline tuz ve yağ verilir. Bingöl, Tunceli ve Muş çevrelerinde ırmaktan geçirilerek oğlan evine getirilen gelinin kötülüklerden arınmış olarak eşikten gireceğine ve eve bereket getireceğine inanılır.²⁰²

Gelin oğlan evine geldiğinde araçtan inmeden önce kurban kesilir. Kurban kesiminden sonra damadın annesi veya bir yakını yüksek bir yerden gelin ve damadın bulunduğu topluluğa şeker, leblebi, buğday, darıdan oluşan yiyecek maddeleri ve madeni paralar atar. Topluluktakilere herkes bunlardan kapmaya çalışır. Özellikle bekâr olanlar bunlardan birisini kaptıklarında nasiplerinin açılması için saklarlar.²⁰³ Elazığ çevresinde bu esnada gelinin başına

²⁰⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 219-221.

²⁰¹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 20, 36, 45, 107.

²⁰² Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 203; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 86, 129.

²⁰³ K.K., 3, 9, 10, 24, 26, 45, 51, 65, 75, 82, 84, 87, 88, 91, 101, 109, 110, 111.

damat tarafından elma atılır.²⁰⁴ Bu uygulamalara Türkiye ve diğer Türk ülkelerinde *saçı* denilmektedir. Gelin oğlan evine girmeden önce içi su dolu bir testi veya bardağı devirir, daha sonra evin ilk giriş kapısının eşiğine bazı yerlerde hamur yapıştırır, bazı yerlerde ise bal veya tereyağı/zeytinyağı sürer.²⁰⁵ Halk arasında eşige hamur yapıştırması aklının baba evinde kalmaması ve yeni evine bereket getirmesi, bal sürmesi yeni evinde ilişkilerinin tatlı olması, yağ sürmesi ise yeni evinde ilişkilerin yağ gibi olması için yapıldığı inanışı bulunmaktadır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde damat ve gelinin başında bereket için ekmek kırılır. Bu ekmekten bir parçayı bekâr olanlar kısmetlerinin açılması için alır ve saklar. Sivas yöresinde ise gelin oğlan evine geldiğinde başına ekmek atılır ve eve girdiğinde yumurta yedirilir. Yine aynı yörede gelinin ağzına bal sürülür. Gelin bu balın bir kısmını kapı eşiğine bir kısmını da damadın ağzına sürer.²⁰⁶ Maraş yöresinde arpa buğday türü tahıl serpilir ve gelin su dolu bir küp kırar. Eve girdiğinde eline verilen narı duvara vurur parçalar. Antakya ve çevresinde ise çok çocuğu olması için narı şiddetli bir şekilde vurarak parçalar.²⁰⁷

Elazığ ve çevresinde gerdek gecesi gelin ve damadın bulunduğu odaya, ilk çocuklarının erkek olması niyetiyle, evde yapılmış helva konulur. Düğünden sonraki sabah, kızın bakire olduğunu bildirmek için oğlan tarafı "*gözünüz aydın*" diye kız tarafına haber gönderir, onlar da oğlan evine bir tepsi çerez gönderir.²⁰⁸ Artvin ve çevresinde ise aynı amaçla gerdek gecesi damada yumurta yedirilir. Ayrıca yumurta Sivas ve çevresinde bağlanmış olan damadın çözülmesinde araç olarak kullanılmaktadır. Böyle bir durumda yumurta yazdırılıp damada yedirilir. Bazı ilçelerde hocaya bakır ve yumurta yazdırılır. Bakır, su içine bırakılır ve bu su ile gelin ve damat yıkanır. Yumurtayı ise ikisi yerler. Yöredeki başka bir uygulama ise üç

²⁰⁴ K.K., 30, 32, 33, 39, 120; Mustafa Aksoy, a.g.e., s. 120.

²⁰⁵ K.K. 6, 10, 26, 28, 38, 41, 47, 59, 70, 85, 88, 95, 102.

²⁰⁶ K.K., 73, 74, 80, 81.

²⁰⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 226; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 37.

²⁰⁸ K.K., 30, 32, 33, 38.

yumurta katı olacak şekilde kaynatılır ve soyulduktan sonra üzerlerine İnşirah suresi²⁰⁹ yazılır. Bu yumurtalardan birisini gelin, diğerini damat yer. Üçüncü yumurta ise gelinin saçıyla ikiye bölünür ve yarısını damat yarısını gelin yer. Bu uygulamalarda zürriyeti ve çoğalmayı sembolize eden yumurta ile dinî motif olarak Kur'an-ı Kerim suresi kullanılmaktadır. Böylelikle temas yoluyla dinî güçten yararlanma amaçlanmaktadır. Yumurtanın üzerine yazılan İnşirah suresi insana ferahlık veren, güçlkle birlikte kolaylığın olduğunu bildirmektedir.²¹⁰

3- Evlilik Sonrası

Düğün sonrası, gerdekten sonraki sabah yapılan uygulamalara genel olarak *duvak günü* veya *gelinlik* ve *güveyilik* törenleri ismi verilmektedir. İstanbul ve Anadolu'nun birçok yerinde, bu günde konuklara paça yemeği ikram edildiğinden *paça* olarak da isimlendirilir. ²¹¹ Anadolu'nun birçok yerinde damat ve gelin gerdekten sonraki sabah komşu ve yakın akrabalarının evlerini ziyaret eder. Buna *el öpme* denilmektedir. Doğu Anadolu'nun bazı yerlerinde bu dolaşma ekmekle yapılır ve bu ekmeğe *gelin ekmeği* ismi verilir.²¹²

Düğünden sonra gelin, oğlan evinde belli bir süre damadın erkek olan aile fertleriyle aynı sofrada yemek yemez. Bu uygulama günümüzde uygulanmamakla birlikte eskiden bu kural kayın atanın müsaadesiyle kalkardı. Damadın, gelinin akrabalarıyla konuşabilmesi veya damadı konuşturmak için Mudurnu köylerinde yemekli bir tören düzenlenir. Bu törende kaynana, damat ve gelini

²⁰⁹ İnşirah suresinin anlamı şöyledir: "1. Biz senin göğsünü açıp genişletmedik mi? 2. Yükünü senden alıp atmadık mı? 3. O senin belini büken yükü . 4. Senin şânını ve ününü yüceltmedik mi? 5. Elbette zorluğun yanında bir kolaylık vardır. 6. Gerçekten, zorlukla beraber bir kolaylık daha vardır. 7. Boş kaldın mı hemen (başka) işe koyul, 8. Yalnız Rabbine yönel."

²¹⁰ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 85-87; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 117.

²¹¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 230.

²¹² Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 48.

bir yorganın üzerine oturtur ve kaymak yedirir. Böylece damat konuşur.²¹³

C- ÖLÜMLE İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER

Geçiş dönemlerinin sonu olan ölüm, bütün toplumlarda üzüntü verici ve ürkütücü bir olay olarak karşılanmaktadır. Ölümün herkes için kaçınılmaz bir son oluşu nedeniyle dünyanın her yerinde ölüm etrafında birçok adet ve inanışlar bulunmaktadır. Bu adet ve inanışlar genel olarak dört grupta toplanmaktadır. Bunlardan birincisi, ölümden sakınmaya; ikincisi ölenin öbür dünyaya gidişini kolaylaştırmaya ve onun hem geride bıraktıklarının gözünde hem de öte dünyada mutlu bir ölü olmasını sağlamaya; üçüncüsü ölünün geri dönüşünü engelleyerek geride bıraktıklarına zarar vermesini engellemeye; dördüncüsü ise ölenin yakınlarının bozulan ruhsal yapılarını sağaltmaya yönelik yapılan inanış ve uygulamalardır.²¹⁴ Anadolu'nun hemen her yerinde bu belirttiğimiz dört grup inanış ve uygulamalarda yiyecek ve içeceğe önemli ölçüde yer verilmektedir.

1- Ölüm Öncesi

Anadolu'nun birçok yerinde gece vakti evin eşiğinden dışarı süt-yoğurt, hamur mayası (ekşi hamur), tuz, turşu, biber, soğan, sarımsak, acı, ekşi yiyecekler ile tencere, kazan gibi yiyecek kapları verilmez. Verildiği takdirde evden cenaze çıkacağına inanılır. Burada özellikle acı ve ekşi bir yiyeceğin evden dışarı çıkmasının, acı haberin yani ölümün eve girmesi olarak algılandığı anlaşılmaktadır. Diğer taraftan acı ve ekşiyi sembolize eden söz konusu yiyecekler, ölüm gibi acı bir olayın ön belirtisi niteliğindedir. Bahsi geçen yiyecek ve kaplar verilmek zorunda kalındığında üzerlerine kömür veya tezek konularak gelecek uğursuzluk bunlara geçirilmek istenir. Bazı bölgelerde ölümü engellemek için doğumdan sonra kırk gün

²¹³ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 231.

²¹⁴ Sedat Veyis Örneş, Anadolu Folklorunda Ölüm, Ankara 1979, s. 108-109; Sedat Veyis Örneş, Türk Halk Bilimi, s. 207.

kelle-paça yemeği yenilmez, aksi takdirde evden birisinin öleceğine inanılmaktadır. Rize ve çevresinde pasta, omlet ve börek türü yiyecekler bilerek veya bilmeyerek ters çevrilirse yiyenin yıl içinde annesi, babası ve yakınlarından birisinin öleceğine inanılmaktadır.²¹⁵ Kırıkkale’de bazı aileler, tarhana yapmak için kazan kurduğunda birisinin öleceğine inandıklarından dolayı tarhana yapmazlar.²¹⁶ Sivas Kangal’da, kavun ve karpuzun dilimlenmeden önce kesilen üst tarafını kimse yemez. Aksi takdirde yiyenin, kaynanasının öleceğine inanılmaktadır.²¹⁷

Halk inanışlarında ölümden korunmak için bazı uygulamalar yapılmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin kullanıldığı bu uygulamalardan birisi, ezan okunurken özellikle de sabah ezarında uzun uzun uluyan köpeğe ekmek verilmesidir. Halk arasındaki yaygın inanaşa göre köpeğin gözlerinde perde olmadığından dolayı ölüm meleği Azrail’i görür ve ulumaya başlar. Böyle durumda köpeğin önüne yemesi için ekmek bırakılır ve “başını ye” denir.²¹⁸ Böylece köpeğin ulumasıyla gelebilecek olan ölümün köpeğe geçmesi amaçlanmaktadır.

Rüyada görülen çeşitli varlıkların bir takım çağrışımlarla desteklenerek düşü gören ve yakınları için ölüm belirtisi olarak yorumlanması oldukça yaygındır. Bunlardan yiyecek ve içeceklerle ilgili olanları, rüyada sarımsak ve soğan görmek, yaş üzüm yemek, kara üzüm görmek, kara ve sarı renkli meyve görmek veya yemek, kasap dükkânına asılmış kırmızı et görmek, mevsimi olmayan meyve görmek ve bulanık veya çamurlu su görmektir.²¹⁹

²¹⁵ Erman Artun, *Türk Halk Bilimi*, İstanbul 2010, s. 188; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 35, 167, 282; Sedat Veyis Örne, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, s. 22-23.

²¹⁶ K.K., 53, 54, 55.

²¹⁷ K.K., 75, 76, 77, 78.

²¹⁸ Sedat Veyis Örne, *Türk Halk Bilimi*, s. 210; Sedat Veyis Örne, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, s. 16-17; K.K., 45, 47, 29, 39, 40.

²¹⁹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 167, 173; Sedat Veyis Örne, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, s. 25-26, 29.

Ölüm yatağında olan birisinin iştahının açılması veya iştahının kesilmesi bu kişinin ölümünün yaklaştığına yorumlanmaktadır. Bir kişi öldüğünde o evde bulunan su ve yemek dolu kaplar, ölümün bulaştığı inanışından dolayı dışarıya dökülür. Bazı bölgelerde ölümün gerçekleştiği mahalledeki bütün su kapları boşaltılır, açıkta tuz varsa üzeri örtülür. Bunun sebebi ölüm olayından gelebilecek bir takım zararlı etkilere kaçınmaktır. Zira halk arasında, ölüm esnasında bu yiyecek ve içeceklere Azrail'in parmağını batırdığına; Azrail'in kılıcından sıçıran kanların bu sulara ve yiyeceklerle bulaşmış olabileceğine veya kanlı kılıcını bu yiyecek ve içeceklerle yıkadığına, böylece ölünün kanının bunlara bulaştığına inanılmaktadır. Şayet bu yiyecek ve içecekler dökülmez ise bunlardan yiyen veya içen bir kişinin öleceği inanışı yaygındır. Ölümden gelebilecek zararlardan kaçınmak için yapılan uygulamalardan bir tanesi de cenaze evden çıkınca arkasından su dökülmesidir. Aynı amaca yönelik olarak bazı bölgelerde ölüm olayının gerçekleştiğinden itibaren yedi gün içinde cenaze sahipleri yürek ve ciğer yemekten sakınırlar.²²⁰

Ölümü yaklaşan ihtiyarlar defin için hazırlık yaparlar. Bu hazırlıklar arasında zenzem suyu temin etme de yer almaktadır. Bu zenzemin bir kısmı sekerat halindeki hastaya pamukla verilir, bir kısmı da yıkama suyuna katılır.²²¹

Türkiye'nin hemen her yerinde ölüm yatağında olan kişiye pamukla su verilir. Tunceli ve çevresinde bu uygulamanın yanı sıra ölüm yatağında olan ve çok acı çeken hastanın ayağına, ölümünün kolay olması amacıyla üç gün bal sürülmektedir.²²²

²²⁰ Erman Artun, Türk Halk Bilimi, s. 188; Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 32, 34, 38-39, 91; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 211-212; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 131-132; K.K., 6, 7, 10, 28, 33, 45, 48, 53, 69, 71, 73, 75, 83, 91.

²²¹ Ali Albayrak-İsmail Arıcı, "Elazığ'da Taziye Geleneği", F.Ü. İ.F.D., Yıl: 12, Sayı: 2, Elazığ 2007, s. 37; K.K., 5, 82, 83, 87.

²²² Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 52.

2- Ölüm Sonrası

Cenaze, bir takım işlemler yapıldıktan sonra yıkanır. Cenazenin yıkandığı su etrafında bazı halk inanışları kümelenmiştir. Buralardan bir tanesi, cenaze yıkanırken teneşirin altına dökülen suyun bir şişeye konulup haberi olmadan sarhoşa içirilmesidir. Sarhoşun bu suyu içtiğinde içkiyi bırakacağına inanılmaktadır. Yozgat, Afyon, Çorum, Sivas ve Çankırı çevresinde cenazeyi yıkama işleminden sonra arta kalan su ile ev halkı çeşitli amaçlar için ellerini ve yüzlerini yıkarlar. Bu amaçlar ölenin arkasından fazla üzülmemek, ferahlık olması, acının soğuması, öte dünyada ölüyle buluşmaktır. Sivas, Afyon ve Niğde çevresinde şifa niyetine bu su ile hastalar ve kırklı çocuklar yıkanmaktadır.²²³ Ölüm sonrası bazı baharat türü yiyecekler güzel koku vermesi için cesede ve kefene sürülmektedir. Bu baharatlar arasında çörek otu ve karanfil veya karanfil tozu bulunmaktadır. Ayrıca içecek olarak zemzem suyu yer almaktadır. Bazı bölgelerde çörek otu bulunan yere şeytanın gelmediği inanışından dolayı kefenin yanı sıra tabutun içinde de çörek otu konulur.²²⁴

Türkiye'nin her yerinde defin işlemi bittikten sonra mezarın üzerine su dökülür. Bunun ölü için rahmet olduğu kabul edilmektedir.²²⁵ Ölen kişinin defin sonrası geride kalanlara zarar vermesini engellemek için yıkandığı yere bir kap içerisinde su bırakılır. Ankara ve çevresinde aynı amaca yönelik olarak ölünün elbiselerinin üzerine su serpilir.²²⁶

²²³[http://haber.mynet.com/en-garip-batil-inanclar-510702\(30.04.2012\);](http://haber.mynet.com/en-garip-batil-inanclar-510702(30.04.2012);) Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 51.

²²⁴ Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 52; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 216; <http://www.karabukkulturturizm.gov.tr/belge/1-57400/olum-gelenekleri.html> (06.10.2012); <http://www.cankirikulturturizm.gov.tr/belge/1-56531/inanislari.html> (06.10.2012); <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/belge/1-66722/olum-adetleri.html> (06.10.2012).

²²⁵ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 92; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 139; K.K., 7, 10, 24, 36, 48, 63, 69, 75, 95.

²²⁶ Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 64. 75-76.

Cenaze kalkan evde genel olarak iki, üç veya yedi gün yemek pişirilmez. Bu süre içerisinde komşular yemek getirirler.²²⁷ Buna Uşak ve çevresinde *erene gitme* denilmektedir.²²⁸ Gaziantep ve civarında taziye ziyaretine gidenler, mevsimine göre meyve, meşrubat, toz şeker, çay veya bir tepsi baklava getirmektedirler. Bu yiyecekler cenaze sahipleri tarafından taziye ziyaretine gelenlere ikram edilmektedir.²²⁹ Buna benzer bir uygulama Tunceli ve çevresinde de bulunmaktadır. Bu ilde de taziye gidenler çay, şeker ve meşrubatla giderler.²³⁰ Kırıkkale’de ise taziye ziyaretine gelenler, cenaze evine genellikle kesme şeker, bazen de lokum ve gül suyu getirirler.²³¹ Bazı bölgelerde taziye evine ekmek götürülmesiyle ölüm ateşinin söğmesi ve sönmesi amaçlanmaktadır. Ölü evine götürülecek pide tırnaklanırken normalin aksine tırnaklama ortadan değil kenardan ortaya doğru yapılır. Böylece sıralı ölümün olması yani hayatına doymamış gençlerin ölmemesi amaçlanmaktadır.²³²

Anadolu’nun birçok yerleşim biriminde cenaze sahiplerinin ölü adına yemek vermesi yaygın bir uygulamadır. Bu yemeğe genel olarak ölü yemeği denilmekle birlikte, *kı* (Çubuk), *kırk ekmeği* (Erzurum, Çankırı), *kazma takırtısı* (Sivas, İçel), *ölünün kırkı* (Sivas), *kırk yemeği*, (Sivas, Tunceli), *can aşısı* (Sivas, Tunceli), *can helvası* (İçel), *kazma kürek helvası* (Urfa), *hayır yemeği* (Gaziantep) gibi isimler de verilmektedir. Genel olarak yemek verme ölümün birinci, üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci günlerinde yapılmaktadır.²³³ Elazığ çevresinde kokusu ölüye ulaşması için kadınlar definden hemen sonra un helvası yaparlar. Helva hazırlanırken orada bulunan kadınların her biri helvayı karıştırırken üç İhlas bir Fatiha sureleri

²²⁷ K.K., 4, 5, 6, 28, 29, 41, 42, 45, 47, 48, 49, 50, 54, 65, 69, 71, 82, 87, 88, 93, 96, 100.

²²⁸ K.K., 1, 2, 3, 4, 11, 12.

²²⁹ K.K., 88, 89, 90.

²³⁰ Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 56.

²³¹ K.K., 53, 55, 56, 63, 68.

²³² Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 51.

²³³ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 245; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 51, 151-152; Sedat Veyis Örneş, Türk Halk Bilimi, s. 220-221; Sedat Veyis Örneş, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 88-89.

okur ve ölüye hediye ederler. Pişirilen helva kadınlar arasında yenir.²³⁴ Bazı yörelerde cenaze defin işlemi bittikten sonra cenaze evinde şeker, bisküvi gibi yiyecekler dağıtılır.²³⁵ Elazığ, Kırıkkale ve Sivas çevresinde ise cenaze evinde yemek verilir. Bu yemek kolay hazırlanabilen lahmacun, etli pide türü yiyeceklerdir. Bu yemek cenaze sahiplerinin yakın akrabaları tarafından hazırlanır ve defin sonrası defin işlemine katılanlara cenaze evinde ikram edilir.²³⁶ Karakeçililerde, ölümün birinci günü ekmek verilir, yedinci gününde ise acıyı dağıtmak için helva dağıtılır. Urfa yöresinde ise cenaze sahipleri ölü adına komşu ve akrabalarına helva ve tuz dağıtırlar. Böylece ölenin küs olan komşu ve akrabalarıyla barıştırılması amaçlanmaktadır. Doğu Anadolu'da ölü için yapılmış helvarın kokusunu alanın yemesinin sevap olduğuna ve böylece ölünün ruhuna hayır işlemiş olacağına inanılır.²³⁷ Sivas Kangal yöresindeki Alevilerde cenaze törenine katılan herkese, ölünün gömüldüğü gün yemek verilir. Buna *kazma takırtısı yemeği* denilmektedir.²³⁸ Tunceli ve çevresinde ölümün ikinci günü akşam koyun veya koç kesilir. Bu hayvanın ciğeri akşam yemeğinde yenir. Sabah olunca yani ölümün üçüncü günü, ölen kişinin mezarında *ölünün ağzını açma* töreni yapılır ve kesilen hayvan etinden yemek yapılarak herkese dağıtılır. Bazı aileler haşlanmış et yemeği, pilav ve helva yapıp komşu ve akrabalara ikram ederler. Birinci günde yemek veren cenaze sahipleri, bir hayvan kesip etinden haşlama yaparak dağıtırlar. Böylece ölünün öbür dünyada ağzının açılarak yemek yemeye başladığına inanılmaktadır. Yine Tunceli yöresinde ölümden bir hafta sonra lokma dökülür, un, yağ ve tereyağıyla helva yapılarak

²³⁴ Ali Albayrak-İsmail Arıcı, a.g.m., s. 38.

²³⁵ Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 88-89; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 53.

²³⁶ K.K., 28, 30, 32, 41, 53, 60, 73, 75, 80; Ali Albayrak-İsmail Arıcı, a.g.m., s. 39; Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 56.

²³⁷ Yaşar Kalafat, "Türkmen Dünyasında Karşılaştırmalı Halk İnançları Çerçevesinde Karakeçili Türkmenleri"

<http://www.avsarobasi.com/forum/index.php?topic=80.0;wap2> (08.10.2012); Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 71, 98, 155.

²³⁸ K.K., 73, 75.

dağıtılır, iki hafta sonra on beşinci gün yemeği verilir.²³⁹ Uşak ve çevresinde definin üçüncü günü mezarlığa gelenlere un helvası ve katmer dağıtılır. Katmerin de içine bir miktar para konur. Ölü adına yapılan bu hayır, cenazenin üçüncü günü ağzının açıldığına inanıldığından yapılmaktadır. Eskiden cenazenin yıkanması için su getirilirdi. Su getirenlere de mezara gelenler gibi helva ve katmer dağıtılır, katmerin içine bir miktar para konurdu.²⁴⁰ Bazı bölgelerde ırmık helvası veya un helvası yapılır, bazı bölgelerde ise lokma dökülüp dağıtılır.²⁴¹ Tarsus'ta cenazenin kalktığı yere bir tabak un, bir soğan ve bir kaşık yağ konur. Bu yiyecekler daha sonra bir fakire verilir. Bu uygulamadaki amaç, ölen kişinin eceliyle öldüğünü belirtmektir.²⁴² Konya Lâdik'te elli ikinci günü mevlit okutulup şeker dağıtılır. Ölümden bir ay sonra pişi yapılır ve ölüye hayır olması için komşulara dağıtılır.²⁴³

Cenazenin kırkinci veya elli ikinci günü mevlit okutmanın yanı sıra ölü için yemek verilmesi yaygın bir uygulamadır. Doğumda ve ölümden kırk gün, kirlilik süresinin tamamlanması anlamına gelmektedir. Ölümün elli ikinci günü yemek verilmesi, ölünün etlerinin kemiklerinden bu gün ayrıldığı inanışına dayanmaktadır. Halk arasındaki yaygın inanışa göre, bu günde el ve burun kemiğindeki etler düşer ve özellikle burun kemiğindeki etin düşmesi ölüye büyük bir acı vermektedir. Bu günde halka verilen yemekleri melekler altın tabakta ölünün önüne koyarlar ve böylece ölü bunun sevincinden acısını unuttur. Bazı bölgelerde, özellikle de Kırıkkale'de kırkında veya elli ikinci gününde yemek veremeyen aileler şeker ve helva dağıtırlar.²⁴⁴ Elazığ'da cenazenin kırkında ve elli ikinci gününde yemek verilerek undan yapılan ölü helvası dağıtılır.

²³⁹ K.K., 42; Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 57.

²⁴⁰ K.K., 4, 5, 6, 7.

²⁴¹ K.K., 21, 24, 75, 83.

²⁴² Erman Artun, Türk Halk Bilimi, s. 198.

²⁴³ K.K., 48, 49, 112, 113, 114, 115, 116.

²⁴⁴ Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 78-80; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 245; Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 220; Muharrem Parlayan, a.g.e., s. 57; K.K. 5, 7, 10, 28, 33, 45, 48, 53, 75, 84, 88, 95.

Günümüzde ölü helvası olarak genellikle hazır tahin helvası dağıtılmaktadır.²⁴⁵ Tunceli ve çevresinde ölünün kırkinci günü, üçüncü günde verilen yemeğin aynısı verilir. Bir yıl sonra *mezar kaldırma* denilen uygulama yapılır. Mezar kaldırmada cenaze sahibi mezara bir kazma vurur; üçüncü ve kırkinci günde verdiği gibi yemek verir. Yemek verme işlemi bittikten sonra mezarı düzenleme işine devam eder.²⁴⁶ Mersin Tahtacılarında da ölen kişi için yakınları tarafından, genel olarak ölümün üçüncü, yedinci, kırkinci gününde ve yıl dönümünde *can aşısı* adı verilen toplu yemek verilmektedir. Üçüncü gün yemeğinde genel olarak helva ve çörek yapılarak komşulara dağıtılır. Ayrıca bu günde koç ve Cebrail²⁴⁷ kesilerek hazırlanan kurban yemeği ölü evinde topluca yenilir. Bu yemekten sonra, ölen kişinin kendisinden önce ölmüş olan akrabalarının ruhlarıyla tanışacağına inanılmaktadır. Ölümün yedinci gününde ölünün kefenden kurtulduğuna inanıldığından koç ve Cebrail kurban edilerek yemek hazırlanır ve bu yemek ölü evinde topluca yenilir. Ölen süt çocuğu ise bu günde birkaç çocuk eve çağrılarak süt ikram edilir. Tahtacılar da ölünün yedi ile kırkinci günler arasında *darda* beklediğine, kırkinci gün verilen yemek sonrası *dardan* indiğine ve kemiklerinin eklem yerlerinden ayrıldığına inanılmaktadır. Kırkinci günde de koç ve Cebrail kurban edilir ve dederin veya mürebbinin bulunduğu yerlerde bu yemek, bazı ritüeller yerine getirildikten sonra topluca yenilir. Bir takım uygulamalar yapıldıktan sonra dede, sofraya getirilen yemekten bir parça et alır ve bunu yemeği yapan kadına gönderir. Bundan sonra davetliler yemeğe başlayabilirler. Ölümün birinci yıl dönümünde de koç ve Cebrail kurban edilerek hazırlanan yemek topluca ölü evinde yenir. Bu yemekle ölen kişinin yakınları tarafından unutulmadığının

²⁴⁵ Ali Albayrak-İsmail Arıcı, a.g.m., s. 40.

²⁴⁶ K.K., 42.

²⁴⁷ Horoz kurbanıdır. Bu kurbanı İmam Hüseyin kurbanı da denilmektedir. Ali Selçuk, Tahtacılar, İstanbul 2004, s. 341; Ali Selçuk-Sami Kılıç, "Tarih, Mit ve Ritüel: Alevi Bilincinin Oluşumunda Kerbela'nın Rolü (Evcî Köyü Örneği)", Çeşitli Yönleriyle Kerbela C.I (Uluslararası Kerbela Sempozyumu Sivas 20-22 Mayıs 2010) Ed. Alim Yıldız, Sivas 2010, s. 555.

kendisine hatırlatıldığına inanılmaktadır. Diğer taraftan ölünün mezarı bu yemekten sonra yaptırılmaktadır. Bazı Tahtacı köylerinde ölümün on ikinci ve elli ikinci günlerinde de yemek verilmektedir. On ikinci günde Cebrail kurban edilerek topluca yemek verilirken, elli ikinci günde verilen yemekte kurban kesilmez.²⁴⁸ İzmir'deki Alevi köylerinde ölünün ruhuna pişirilen yemekler nevrüz günü mezarlıkta toplu olarak yenilir ve bu törende rakı içilir. O gün hazırlanan yemeklerden bir kısmı orada dağıtılır ve buna *hak üleştirme* denir. Bazı Alevi topluluklarında buna *mezar kaldırma* da denilmektedir. O gün mezarlığa götürülen yemeklerden hiç biri eve geri götürülmez. Yiyeceklerin mezar başında yenilmesi aynı zamanda ölülerin de yemesi anlamına geldiğinden, yiyeceklerin geri götürülmesine ölülerin güceneceklerine inanılır.²⁴⁹

Ölüm olayında yiyecek ve içeceklerin kullanıldığı bir diğer uygulama, kırkinci günden sonra yapılan *yas kaldırma* veya *yas almadır*. Yas kaldırmada birtakım uygulamalar yapıldıktan sonra genel olarak toplu halde yemek yenilmektedir. Bazı yörelerde yas kaldırma hamamda yapılmaktadır. *Yas hamamı* denilen bu uygulamada, yaslı aileyi akrabaları ve komşuları hamama çağırdığı gibi yaslı aile de yas hamamı yaparak komşularını ve akrabalarını özellikle de evlerine yemek getirenleri çağırır. Burada çağrılan komşulara ve akrabalara yemek verilir. Kayseri'de yas hamamında meyve ve gazoz verilir. Urfa'da hamama davet edilenlere pekmezli yufka ekmeği ve dürüm, Sivas'ta ise şekerli kahve ve sigara ikram edilir. Yas hamamı ile cenaze sahiplerinin acılarının dökülmesi amaçlanmaktadır. Yas kaldırmanın bir başka yöntemi de, acılı ailenin yaslı kadın üyesine bir hediye vermektir. Hediye aracılığı ile yas alma ve *yoklama* çoğu zaman baş sağlığı dileme ve ölü yemeği verme ile karışmaktadır. Sivas'ta ölü için yemek götüremeyenler ölü evini yoklatır. Bunun için diğer hediyelerin yanında genellikle ağız tatlığı olması için bir tepsi baklava gönderilir. Sivas'ın İmrallı ilçesinde ölü sahibine yağ, bulgur, şeker ve meyve; Zara'da çay

²⁴⁸ Ali Selçuk, a.g.e., s. 212-214.

²⁴⁹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 61; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 246.

şekeri veya elma götürülür. Çorum ve Van'da yaşlı aileye hediye olarak çay şekeri getirilir. Aybastı'da ölü görmeye tatlı ile gelinir.²⁵⁰

Ölümle ilgili yas süresi, bazı bölgelerde ölümün üzerinden bir bayram geçmesiyle son bulmaktadır. Elazığ'da ölümden sonraki ilk bayrama *kara bayram* veya *yas bayramı*²⁵¹ denilmektedir. Bu bayramda ölü sahipleri sanki evlerinden yeni cenaze çıkmış gibi matemedirler. Ziyarete gelenlerden de aynı taziyede olduğu gibi Kur'an-ı Kerim okumasını bilenler aşır okurlar, bilmeyenler Fatiha suresi okurlar. Cenaze sahipleri ziyarete gelenlere şeker, tatlı ikramı yerine çay, sade kahve ve sigara ikram ederler.²⁵² Karakeçililerde kara bayram akşamları helva yapılır.²⁵³

Niğde ve çevresinde ölünün cuma geceleri evine gelip ziyaret ettiğine inanıldığından, bu gece evlerde ölünün sevdiği güzel yemekler yapılır. Soğan gibi kokusu rahatsızlık veren yiyecekler yenilmez. Bu gece yapılan yemeklerden bir kısmı ölünün ruhu için komşulara dağıtılır.²⁵⁴

Türk halk inanışlarında mezar ziyareti önemli bir yer tutmaktadır. Mezar ziyareti de genel olarak arife günü ve dinî bayramların birinci günü yapılmaktadır. Mezar ziyaretinde Kur'an-ı Kerim ve çeşitli duaların okunmasının yanı sıra mezar başlarındaki kaba su doldurulması, mezar üzerine şekerleme türü yiyecekler veya buğday ve bulgur bırakılması yaygındır. Bu uygulama mezar

²⁵⁰ Sedat Veyis Örnek, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, s. 85-87; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 248; Sedat Veyis Örnek, *Türk Halk Bilimi*, s. 224-225.

²⁵¹ Bu bayrama Yozygat, Sivas ve Malatya'da *yas bayramı*, Ankara Ayaş'da *kederli bayram*, Ankara Çubuk'ta *acılı bayram*, Sivas Divriğ'de *karalı bayram* denilmektedir. Sedat Veyis Örnek, *Anadolu Folklorunda Ölüm*, s. 84; Sedat Veyis Örnek, *Türk Halk Bilimi*, s. 224.

²⁵² K.K., 28, 30, 32, 33.

²⁵³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 71.

²⁵⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 246.

üzerindeki yiyecek ve suyu kuşların yemesi ve içmesiyle mezarda yatana sevap kazandırmaya yönelik olarak yapılmaktadır.²⁵⁵

Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi Uşak ve çevresinde ölmüş bir yakınını rüyasında gören bir kişi, ölünün kendisinden hayır istediğine inandığından dolayı komşulara ve çocuklara şekerleme türü yiyecek dağıtır.²⁵⁶

²⁵⁴ Şeyh: Vefs Örneği, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 73; K.K., 3, 5, 11, 73, 75, 58, 88, 91, 109, 110, 111.

²⁵⁵ K.K.- 2:3, 7; 41; 4, 15, 17.

üzerindeki yiyecek ve suyu kuşların yemesi ve içmesiyle mezarda yatana sevap kazandırmaya yönelik olarak yapılmaktadır.²⁵⁵

Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi Uşak ve çevresinde ölmüş bir yakınını rüyasında gören bir kişi, ölünün kendisinden hayır istediğine inandığından dolayı komşulara ve çocuklara şekerleme türü yiyecek dağıtır.²⁵⁶

²⁵⁵ Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, s. 73; K.K., 3, 5, 11, 73, 75, 58, 88, 25, 115, 117, 118.
²⁵⁶ K.K., 2, 3, 7, 11, 14, 15, 17.

II. BÖLÜM

BAYRAMLARDA VE ÖNEMLİ GÜNLERDEKİ KUTLAMALARDA YİYECEK VE İÇECEKLER

Her toplumda gerek dinden gerekse kültürden kaynaklanan belli zamanlarda kutlanan bayramlar ve önemli günler bulunmaktadır. *“Millî veya dinî bakımdan önemi olan ve kutlanan gün veya günler”* ile *“Özel olarak kutlanan gün”*²⁵⁷ anlamlarına gelen bayram, dinî ve milli olarak iki grupta toplanmaktadır. Dinsel açıdan inananlar tarafından özel ayinle kutlanan günlere dinî bayram tabiri kullanılmaktadır.²⁵⁸ Milletlerin tarihinde iz bırakan önemli olayların yıl dönümlerinde genel olarak törensel olarak kutlanan bayramlara da milli bayram denilmektedir. Dinî ve milli bayramların dışında mevsimlere bağlı olarak şenlik biçiminde kutlanan önemli günler ve geceler de bulunmaktadır. Bunlara genel olarak mevsimlik bayramlar denilmektedir. Bayramların en önemli özelliği bir topluluğun tamamınca ve bütünlük içinde düzenlenen ve uygulanan törenlerin bileşkesi olmasıdır.²⁵⁹ Bu bayramlar arasında yiyecek ve içecek ile ilgili inanış ve pratikler daha çok dinî ve mevsimlik bayramlarda ön plana çıkmaktadır.

²⁵⁷ T.D.K., Türkçe Sözlük, Ankara 2009. s. 258.

²⁵⁸ Şinasi Gündüz, Din ve İnanç Sözlüğü, Konya 1998, s. 61.

²⁵⁹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 249.

A-DİNİ BAYRAMLARDA VE ÖNEMLİ GÜNLERDE YİYECEK VE İÇECEKLER

Genel olarak bütün dinlerde önemli bir olay ve dönemin hatırasına veya hasat, şifa gibi çeşitli sebeplerden dolayı bayramlar ve önemli günlerde kutlamalar yapılmaktadır.²⁶⁰ İslam'da bayram olarak Ramazan ve Kurban yer alırken, önemli gün ve geceler genel olarak ramazan ayı ve kandillerde toplanmıştır. Bu dinî bayramlar ve önemli gün ve gecelerin anma ve kutlama zamanları hicri takvime göre belirlenmektedir.

Hicretin ikinci yılından itibaren kutlanmaya başlanan Kurban ve Ramazan bayramlarının ortak özellikleri küs olanların barıştırılmasına, bayram ziyaretleriyle akraba ve arkadaşlık bağlarının kuvvetlendirmesine ve toplu eğlencelere vesile olmasıdır. Ayrıca İslam fıkına göre, Ramazan Bayramı'nın ilk günü ile Kurban Bayramı'nın tamamında oruç tutmak yasaktır.²⁶¹ Günümüzdekinden farklı olarak eskiden özellikle çocuklar ve gençler bayram günlerinde toplanıp eğlenirlerdi. Bu eğlence esnasında satıcılar şekerleme türü, özellikle de macun ve pamuklu şeker satarlardı.²⁶²

Dinî bayramların bir gün öncesine arife denilmektedir. Arife günü Uşak ve çevresinde bazı köylerde pişi, bazı köylerde katmer yapılır ve hayır olması niyetiyle komşulara dağıtılır. Yapılan pişinin üzerine bereket getirmesi için çörek otu serpilir.²⁶³ Arife günü pişi yapıp komşulara dağıtılma uygulaması, Korkuteli ve köylerinde de bulunmaktadır. Ayrıca bu ilçe köylerinde cuma günü kadınlar bir haftalık ekmekleriyle birlikte kömbe de yaparlar ve bu kömbeleri cuma namazından çıkan cemaate hayır olsun diye dağıtırlar.²⁶⁴

²⁶⁰ Şinasi Gündüz, a.g.e, s. 61.

²⁶¹ İbrahim Bayraktar, "Bayram", T.D.V.İ.A. C. V, İstanbul 1992, s. 259; Sargon Erdem, "Bayram", T.D.V.İ.A. C. V, İstanbul 1992, s. 257.

²⁶² Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 254.

²⁶³ K.K., 3, 17.

²⁶⁴ K.K., 82, 83.

1- Ramazan Bayramı

Dinî bayramlardan birisi olan Ramazan Bayramı, ramazan orucunun bitiminde, şevval ayının birinci gününden başlayarak üç gün kutlanır. Ramazan Bayramı'ndaki amaç, zor ve zahmetli olan oruç ibadetinin yerine getirilmesinden duyulan sevincin gösterilmesidir. Önceki dönemlerde bir şenlik havasında kutlanan Ramazan Bayramı, günümüzde bu özelliğini kaybetmeye başlamış,²⁶⁵ sadece bayramlaşmak için eş-dost ve akraba ziyareti halini almıştır.

Ramazan Bayramı'nda bayram namazına gitmeden önce, bu gün oruç olmadığını belirtmek için, bir iki lokma yenilmesi âdeti bulunmaktadır. Bunun sebebi bayramın ilk günü oruç tutmanın haram olması nedeniyle oruçlu olmadığını göstermek ve Hz. Peygamberin, Ramazan Bayramı'nda, bayram namazından önce hurma yemesi sünnetini yerine getirmektir.²⁶⁶

Ramazan Bayramı'nda, bayramlaşma ziyaretine gelenlere ev sahibi şeker ikram eder. Bu nedenle bu bayrama *Şeker Bayramı* da denilmektedir. Bu günde şeker ikram edilmesi, Cem'in şeker kamışındaki tatlı öz suyunu bir nevruz günü bulup bundan şeker yapması rivayetine dayanmaktadır. İlk zamanlar nevruz günü ikram edilen tatlı yiyecekler daha sonra başta Ramazan Bayramı olmak üzere Kurban Bayramı'nda da ikram edilmeye başlanmıştır.²⁶⁷ Diğer taraftan, Ramazan Bayramı'nda tatlı türü yiyeceklerin ikram edilmesinin, Hz. Peygamberin Ramazan Bayramı'nda bayram namazı öncesi hurma yemesi uygulamasından kaynaklandığı iddia edilmektedir. Zira tabiin döneminde bazı kişiler un, tereyağı, bal veya hurma ezmesinden yapılan tatlı türlerini ikram etmeyi âdet haline getirmişlerdi.²⁶⁸ Türkiye'nin birçok yerinde bayram ziyaretine

²⁶⁵ Mustafa Ünal, *Dinlerde Kutsal Zamanlar*, İstanbul 2008, s. 201-202; Şinasi Gündüz, a.g.e., s. 318.

²⁶⁶ İbrahim Bayraktar, a.g.m., s. 260-261.

²⁶⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 252-253.

²⁶⁸ Nebi Bozkurt, "Bayram", T.D.V.İ.A. C. V, İstanbul 1992, s. 261; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 253.

gelenlere çay, kahve, meşrubat, meyve suyu, baklava, yaprak sarması ve meyve ikramı yapmaktadırlar.²⁶⁹ Osmaniye’de ise bayramda bayram kömbesi yapılır ve bayramlaşmaya gelenlere ikram edilir.²⁷⁰ Konya Lâdik’te, bayramlaşmaya gelenlere ikram etmek için su böreği, *kımrım* (bir çeşit ev baklavası), yaprak sarması hazırlanır. Ayrıca lokum, şeker ve kahve ikram edilir.²⁷¹

2- Kurban Bayramı

Kurban Bayramı, Hicri takvime göre zilhicce ayının 10. gününden başlayarak dört gün kutlanır. Bu bayrama, Allah rızası için gücü yetenlerin gerekli şartları taşıyan büyükbaş ve küçükbaş hayvanlardan kesmesi gerekliliğinden dolayı Kurban Bayramı denilmiştir. Kurban Bayramı, Allah’ın emri olmasının yanı sıra Kur’an’da da ifade edildiği üzere, Hz. İbrahim’in gördüğü rüya üzerine oğlu İsmail’i kurban etmek istemesi, Hz. İsmail’in de buna rıza göstermesi üzerine her ikisinin sadakati karşılığında Allah tarafından gönderilen koçun kurban edilmesi hatırasını yaşatmak ve fakirlerin et ihtiyacını karşılamak için kutlanmaktadır.²⁷²

Kurban Bayramı’ndaki halk inanışları genel olarak kurbanlık hayvan etrafında oluşmaktadır. Kurbanlık hayvanda bulunması gereken dinî şartlar dışında bazı bölgelerde kurbanlık koçun kınalanması, yıkanması (abdest aldırılması), gelinlik telleriyle süslenmesi ve boynuzuna elma takılması uygulaması da bulunmaktadır.²⁷³

Kurban Bayramı’nda kesilen hayvanın özellikle de koçun sırtına binerek sırat köprüsünün geçileceği ve böylece cennete girileceği inancı birçok bölgede ve Türk ülkelerinin genelinde yaygındır.²⁷⁴ Bu

²⁶⁹ K.K., 2, 4, 12, 24,

²⁷⁰ K.K., 104, 105.

²⁷¹ K.K., 48, 49, 112, 113, 114, 115, 116.

²⁷² Kur’an-ı Kerim, Saffat, 100-107; Mustafa Ünal, a.g.e., s. 204-205; İbrahim Bayraktar, a.g.m, s. 259-260.

²⁷³ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 253.

²⁷⁴ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 207; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 28.

nedenle kurbanlık hayvan olarak iyi beslenmiş koç kesilmesine dikkat edilmektedir.

Türkiye'nin birçok yerinde Kurban Bayramı günü kurban kesenler, kurbanlık hayvan kesilip eti pişirilinceye kadar hiçbir şey yemezler. Buna kurban orucu denilmektedir. Kurban orucu hayvanın etiyle²⁷⁵ özellikle de Kandıra'da karaciğeri ile bozulur.²⁷⁶ Aslında kurban orucunun kaynağı Hz. Peygamberin uygulamasına dayanmaktadır. Zira Hz. Peygamber, Kurban Bayramı'nda kurban olarak kesmiş olduğu hayvanın etinden yiyinceye kadar ağzına hiç bir şey koymazdı.²⁷⁷

Kurban Bayramı'nda kesilen kurbanın etleri genel olarak üç bölünür. Bunlardan birisi aile fertleri için ayrılırken, diğeri eş, dost ve akraba arasında tüketilir. Diğer üçüncü kısım ise fakirlere dağıtılır. Fakirlere ayrılan parça genel olarak çiğ olarak dağıtılır. Bununla birlikte Sinop'un Boyabat ilçesinde kurban eti çiğ olarak değil de kebab yapılarak dağıtılmaktadır.²⁷⁸ Bu uygulamanın bir benzeri Narlıdere Tahtacıları arasında görülmektedir. Buradaki Tahtacılarda kurban etinin köydeki fakirlere ve köyde bulunan yabancılara pişmiş olarak dağıtılması ve toplu halde yenilmesi geleneği vardır.²⁷⁹

3- Önemli Dinî Ay, Gün ve Geceler

Müslümanlar arasında dinî bayramlar kadar yaygın olarak kutlanmasa bile, kökü İslami geleneğe dayanan önemli ay, gün ve geceler bulunmaktadır. Bunlar ramazan ayı, muharrem günü ve kandil geceleridir.²⁸⁰

²⁷⁵ K.K., 5, 7, 28, 36, 48, 53.

²⁷⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 254.

²⁷⁷ İbrahim Bayraktar, a.g.m, s. 260.

²⁷⁸ Gürbüz Enginer, Kurban, İstanbul 1997, s. 184.

²⁷⁹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 254.

²⁸⁰ Mustafa Ünal, a.g.e, s. 206-207.

a- Ramazan Ayı

Oruç ayı veya ibadet ayı olarak da isimlendirilen ramazan, İslam'da farz olan orucun tutulduğu mübarek bir aydır. Hicri takvimin dokuzuncusu olan bu ay, oruç ibadetinin yanı sıra üç ayların (recep, şaban) sonuncusu olması, Kur'an-ı Kerim'in bu ayda nazil olmaya başlaması, içerisinde bin aydan daha hayırlı olan kadir gecesinin (genel olarak 27. gecesini) bulunması, yatsı namazından sonra teravih namazının kılınması ve vacip olan fitrenin verilmesinden dolayı Müslümanlar için kutsaldır. Ayrıca ramazan ayı özellikle büyük şehirlerde bazı eğlence etkinlikleriyle geçirilir. Bu eğlence etkinlikleri teravih namazı ile sahur arasında gerçekleşir.²⁸¹

Ramazan ayında oruç tutulduğundan, iftar ve sahurda yöresel yiyecek ve içeceklerin yanı sıra orucu özellikle hurma, tuz, zeytin ve zemberek suyu ile açmaya özen gösterilmektedir. Bu gıdalar ile oruç açmanın sünnet olduğu inancı bulunmaktadır.

İstanbul'da ramazanın ilk günü, iftarı Fatih'teki Oruç Baba türbesinde açma geleneği yaygındır. İftar vakti yaklaştığında çoğunluğunu kadınların oluşturduğu kalabalık toplanmaya başlar ve akşam ezanı okunduğunda oruçlarını, Oruç Baba'nın yaptığına inandıkları gibi, sirke ve ekmekle açarlar. Halk arasındaki inanışa göre, Oruç Baba 1453 yılında İstanbul kuşatmasında askerlere su ve yemek tedarik etmekle görevli bir askerdir ve su kıtlığında bile askerlere su dağıtmayı sürdürdüğünden, *baba* lakabını almıştır. Başka bir inanışa göre, Oruç Baba çok fakir olduğu halde orucunu tutup iftarını da bir parça kuru ekmek ve sirkeyle açmıştır. Dolayısıyla Ramazan ayının ilk iftarını Oruç Baba Türbesi'nde onun

²⁸¹ Mustafa Ünal, a.g.e., s. 197-199; Şinasi Gündüz, a.g.e., s. 318; Hacı Ahmet Günay, "Ramazan", T.D.V.İ.A. C. XXIV, İstanbul 2007, s. 433-434; Kur'an-ı Kerim, Kadir Suresi 1-5.

orucunu açtığı gibi açanların dileklerinin gerçekleşeceğine inanılmaktadır.²⁸²

Günümüzde uygulanmayan fakat Osmanlı dönemi Ramazan sofralarının en önemli özelliklerinden bir tanesi, konaklardaki çok çeşitli ve leziz yemeklerin ikram edildiği iftar sofralarının yanı sıra konak sahibi tarafından iftara gelenlere verilen *diş kirası* uygulamasıydı. İftar yemeği veren kişi, iftarını yapıp teravihe gitmek üzere konaktan ayrılan misafirlerine kadife keseler içerisinde gümüş tabaklar, kehribar tespihler, gümüş yüzükler hediye ederdi. İftara gelen misafirler fakir ise onlara ev sahibinin zenginlik durumu ve cömertliğine bağlı olarak içinde gümüş akçe veya altın para olan bir kese *diş kirası* olarak verilirdi. *Diş kirası*nın verilme sebebi, davetlilerin o gece zahmet edip gelerek konak sahibinin sevap kazanmasına vesile olmasıydı.²⁸³

b- Muharrem Günü

Müslümanlar arasında ramazan ayından sonra önem verilen aylardan birisi muharrem ayıdır. Hicri yılın ilk ayı olmasının yanı sıra savunma amacı dışında, savaş yapmanın yasak olduğu haram aylardandır. Hz. Peygamber bu ayın "*Allah'ın ayı*" olduğunu belirtip ramazandan sonra en faziletli orucun bu ayda tutulan oruç olduğunu ifade ettiği gibi Yahudilerin de muharremin onuncu günü oruç tuttuklarından dolayı onlara muhalefet etmek amacıyla, sadece onuncu günü değil dokuzuncu ve on birinci gününde de oruç tutulmasını tavsiye etmiştir.

Âşûrâ diye isimlendirilen Muharrem ayının onuncu günü, bazı peygamberlerin ve dinî şahsiyetlerin başlarından geçen önemli olayların bu gün gerçekleştiğine inanıldığından Müslümanlar

²⁸² <http://galeri.haberturk.com/yasam/galeri/415284-ilk-iftarda-oruc-babaya-akin> (20.07.2012).

²⁸³ Nizamettin Biber, "*Diş Kirası Geleneğini Hayata Geçirmek*", <http://blog.milliyet.com.tr/dis-kirasi-gelenegini-hayata-gecirmek/Blog/?BlogNo=371875>, (20.07.2012).

arasında ayrı bir önem taşımaktadır. Özellikle Alevi-Bektaşî geleneğinde Hz. Hüseyin'in bu gün Kerbelâ'da şehit edilmesi yasının tutulması amacıyla yapılan faaliyetlerin yanı sıra bu ayın ilk on veya on iki günü oruç tutulmaktadır. Bu oruca *muharrem orucu* veya *İmam Hüseyin matemi* denilmektedir. Oruç tutan veya oruç tutmayan bazı Alevi-Bektaşîler bu günler boyunca su orucu tutarlar ve bazı yiyeceklerden uzak dururlar. Kerbelâ'da Hz. Hüseyin'in on gün boyunca susuz kalıp şehit edilmesinden dolayı oruç günleri boyunca su içmezler. Su yerine ayran, hoşaf, çay gibi sudan imal edilen içecekler içerler. Buna Alevi-Bektaşî geleneğinde su orucu denilmektedir. Ayrıca bu günler boyunca et ve et ürünü içeren yiyecekler, yumurta, soğan ve sarımsak yenilmemekte ve alkollü içecek içilmemektedir. Mersin Tahtacıları arasındaki inanışa göre, bir kişi tuttuğu muharrem orucunu ölmüş veya hayatta olan dedesine verebilir. Dedesi hayatta ise "*tuttuğum oruç senin olsun*" diyerek elinden üç defa tuz yalar, ölmüş ise hayatta iken ikamet ettiği evin ocağının önüne oturur ve üç defa tuz yalar.²⁸⁴

Tahtacılar arasında *oğundurma* ismi verilen, muharrem orucunun son iki günü tutulan oruç boyunca akşamları da dâhil olmak üzere hiçbir şey yenilip içilmez. Oruç tutan Tahtacılar, oğundurma orucunun sona erdiği gün güneş doğmadan önce İmam Hüseyin adına Cebrail (horoz) kurbanı keserler ve oruçlarını genellikle bu kurbanın ciğer ve böbrekleriyle açarlar. Cebrail kurbanı olarak sunulan horoz, kemikleri kırılmadan bütün olarak pişirilir; kanı, kemikleri ve tüyleri toprağa gömülür. Yedi yıl üst üste oğundurma orucu tutanlar, yedinci yılda bir koç kurban ederler. Buna İmam Hüseyin kurbanı denilmektedir. Kanı yere akıtılmayan bu kurban, kemikleri kırılmadan bütün olarak kazanda pişirilir ve bunun etinden ancak musahipli olanlar yiyebilir. Daha sonra kurbanın kanı, derisi ve kemikleri toprağa gömülür.²⁸⁵

²⁸⁴ M. Kâmil Yaşaroğlu, "Muharrem", T.D.V.İ.A. C. XXXI, İstanbul 2006, s. 4-5; Yusuf Şevki Yavuz, "Aşûrâ", T.D.V.İ.A. C. IV, İstanbul 1991, s. 24-25; Ali Selçuk, a.g.e., s. 133-134; K.K., 31, 34, 42, 43.

²⁸⁵ Ali Selçuk, a.g.e., s. 134; Ali Selçuk-Sami Kılıç, a.g.m., s. 555.

Muharrem ayının onuncu günü Türkiye genelinde aşure günü olarak kutlanmaktadır. Bu güne mahsus olan en önemli yiyecek aşure yemeği veya aşure tatlısıdır. Osmanlı döneminde saraylarda pişirilen aşure aşı birkaç gün halka ikram edilirdi. Anadolu'da ise zengin aileler ve esnaf teşkilatları tarafından pişirilen aşure merasimle halka dağıtılırdı. Bazı bölgelerde ise aşure dağıtımından sonra kurban kesilirdi.²⁸⁶ Günümüzde Anadolu'nun birçok yerinde bu günde buğday, nar, nohut, fasulye, incir, kuru üzüm, ceviz gibi yedi yiyecekler su ile kaynatılarak evlerde aşure tatlısı yapılır ve komşulara dağıtılır.²⁸⁷ Bu âdet, tufandan sonra Hz. Nuh ve ailesinin gemide kalan az miktardaki buğday, nohut, kuru üzüm gibi yiyecekleri bir tencereye koyup su ile kaynatarak yemek yapmalarının hatırasını canlandırmak için yapılmaktadır.²⁸⁸

Alevi-Bektaşî geleneğinde ise muharrem orucunun bitiminden sonraki gün aşure pişirilir. Genel olarak evlerden toplanan yiyecek maddelerinin pişirilmesiyle aşure toplu halde yenilmektedir. Oruç tutanlar, bu gün aşure pişirilinceye kadar hiç bir şey yemezler. Böylece bir bakıma aşure ile oruçlarını açmış olurlar. Elazığ ve Tunceli Alevileri arasında on iki yıl üst üste muharrem orucu tutanların aynı yerde on iki kazan kurup aşure pişirip dağıtması ve kurban kesmesi geleneği bulunmaktadır. Kesilen kurban da aşure ile birlikte pişirilip orada toplananlarla birlikte yenilmektedir. Şayet kurban eti pişirilmez ise eti fakirlere dağıtılmaktadır. Tunceli ve çevresinde aşure yemeğinin su ve tuzla birlikte buğday, kuru fasulye, nohut, kuru üzüm, incir, fındık, fıstık, hurma, ceviz ve nardan oluşan toplam on iki tür yiyecek maddesinden yapılması gerekmektedir. Tunceli bölgesinde yaygın olmamakla birlikte on iki yıl üst üste oruç tutup kurban kesenlerden bazıları aşure yemeğini bu kurbanın etiyle birlikte karıştırarak pişirmektedirler.²⁸⁹ Ali Selçuk, Mersin Tahtacılarının *aşır çorbası* dedikleri aşureyi önceki

²⁸⁶ Yusuf Şevki Yavuz, a.g.m., s. 26.

²⁸⁷ K.K. 4, 5, 6, 28, 29, 41, 42, 45, 47, 49, 50, 54, 65, 69, 71, 82, 87, 88, 93, 96, 100.

²⁸⁸ Ali Selçuk, a.g.e., s. 136.

²⁸⁹ K.K., 31, 34, 42, 43.

dönemlerde yerleşim birimlerinde toplu halde hazırLâdiklarını ifade etmektedir. O, bu konuda şu bilgileri vermektedir: “Aşurenin buğdayı, orucun son günü hiç kullanılmamış, yeni yapılmış bir dibekte dövülür. Bunun için dede, dedenin bulunmadığı yerleşim birimlerinde musahipli bir kişi beline kement bağlar. Kement, ya Allah! ya Muhammedi, ya Ali! diyerek üç defa düğümlemek suretiyle bağlanmaktadır. Daha sonra söz konusu kişi aşurenin buğdayını “ya Allah! ya Muhammed! Ya Ah!” diyerek üç defa döver. Bundan sonra buğday dövme işine gençler devam eder. Buğday hazırlandıktan sonra, aşurenin pişirilmesi için ayrı bir ocak yapılır. Ocağın üzerine konulan kazanın içine su, buğday, nohut, fasulye, kuru üzüm, incir, ceviz v.b. konulur. Aşurenin karıştırılması işini ilk önce dede veya musahipli bir kişi yapar. Bunun için yukarıda ifade ettiğimiz şekilde bu kişiler de bellerine kement bağlarlar. Ayrıca aşurenin karıştırılacağı kepeceye niyaz ederler. Herhangi bir kazanı kepeçyle karıştırdıktan sonra, o kazandan bir kepece aşure alır ve diğer kazanın içine dökerler. Aynı şekilde ikinci kazandan bir kepece aşureyi üçüncü kazanın içine dökerler. Bu işlem oradaki bütün aşure kazanlarına uygulanır. Böylelikle dede veya musahipli kişi bütün aşureleri karıştırmış kabul edilir (Köprübaşı, Yeşilyurt, Çamalan, Erdemli, Bozyazı, Bahçekoyağı-Tursun Mahallesi Kirtil, Kızılkaya). Diğer taraftan dedelerin aşure pişirmedeğini tespit ettik. Dede, aşure günü koç keser. Bu kurbana da İmam Hüseyin kurbanı denir ve içeri kurbanı usulüne göre pişirilir, yenir. Kanı, kemikleri, derisi gömülür. (Bozyazı, Köprübaşı, Kirtil). Aşure günü Tahtacılar pişirdikleri aşureyi dedenin evine getirirler.”²⁹⁰

c- Kandiller

Bazı Müslümanlar arasında, Kur'an'daki bir ayete, Hz. Peygamberin sözü veya onunla ilgili bir olaya dayandırılarak kutsal veya mübarek kabul edilen geceler vardır. Bu gecelerde eskiden kandiller yakılmasından dolayı böyle gecelere *kandil* ismi verilmiştir. Bunlar, mevlit kandili (rebiul-evvel ayının 12. gecesi), regaip kandili

²⁹⁰ Ali Selçuk, a.g.e., s. 136-137.

(recep ayının ilk perşembesini cumaya bağlayan gecesi), miraç kandili (recep ayının 27. gecesi), berat kandili (şaban ayının 14. gününü 15. gününe bağlayan gecesi) ve kadir gecesi (ramazan ayının 27. gecesi) dir.

Bu kandil gecelerinde Türkiye genelinde öne çıkan yiyecekler un helvası, kandil lokması, kandil simidi ve kandil çörekleridir.²⁹¹ Diğer taraftan ölmüş yakınları için bu gecelerde camilerde mevlit okutanlar, mevlit esnasında veya mevlit sonunda mevlide katılanlara meyve suyu, lokum, bisküvi, şerbet, şeker ve hazır kek gibi tatlı türü yiyecek dağıtırlar.²⁹²

B- MEVSİMLİK BAYRAMLARDA YİYECEK VE İÇECEKLER

Mevsimlik bayramların - hıdırellez ve nevrüz hariç-, dinî ve millî bayramlar gibi belli bir kutlama tarihi bulunmamaktadır. Bu bayramlarda kutlama törenleri hemen her yerde aynı olmakla birlikte tabiat, hava, iklim ve çevre şartlarından dolayı kutlama tarihi bölgeden bölgeye değişiklik göstermektedir. Bu tür bayramların zamanını bazılarında yerli üretim şartları, bazılarında ise genel bir takvim geleneği belirlemektedir. Örneğin *koç katımı*, kışın kısa sürdüğü, baharın erken geldiği yerlerde güz başında; kışın uzun sürdüğü, baharın geç geldiği yörelerde ise güz ortasında kutlanmaktadır.

Boratav, mevsimlik bayramları özel ve genel olmak üzere iki gruba ayırmaktadır. Ona göre, özel mevsimlik bayramlar çoban bayramları zinciri (koç katımı, saya/davar yüzü, döl); ikinci, meyveci, bağcı bayramları ve göç bayramları olmak üzere üçe ayrılmaktadır. Genel mevsimlik bayramları ise bahar bayramları (nevrüz, çiğden, betnem/gavur küfrü/kızıl yumurta, hıdırellez); yaz gün-dönümü ve kış yarısı, yılbaşı olarak üzere üç grupta toplamaktadır.²⁹³ Boratav'ın bayram olarak isimlendirdiklerinin

²⁹¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 252, 256.

²⁹² K.K., 6, 7, 12, 18, 28, 36, 38, 45, 48, 63, 69, 73, 75, 84, 97, 104, 115, 116.

²⁹³ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 258.

birçoğu, dinî ve milli bayramlarda olduğu gibi toplumun tamamı tarafından kutlanmayıp, bölgesel ve toplum içinde belli bir meslek grubunu ilgilendiren törensel nitelikte kutlamalardan ibarettir. Bu kutlamalardan konumuzla ilgili olanı çoban bayramları zinciri içerisinde bulunan koç katımı²⁹⁴ ve *sayadadır*.²⁹⁵ Koç katımı ve sayada çobanlar evlerden yiyecek toplarlar ve bunlardan yemek yapıp topluca yerler. Ayrıca koç katımından sonra çobanın boy abdesti almadan sürünün içinde dolaştığında kuzuların sakat doğacağı inancı bulunmaktadır. Kars bölgesinde ise koç katımı günü boş kova ile sürü içinde dolaşıldığında koyunların sütlerinin az olacağı inancı yaygındır. Bazı yörelerde (Kars-Malatya), bu dönemden başlayarak bütün kuzular doğuncaya kadar, evden komşulara tuz ve hamur mayası verilmesi hayvanlara zarar vereceğine inanıldığından dolayı uğursuz sayılmaktadır. Kuzular doğmaya başlayınca çobana sürü sahipleri yiyecek türünden bahşiş vermektedir. Malatya yöresinde çobana yemiş ve çerez gibi çeşitli yiyecekler verilmesine *dölcek* ismi verilmektedir. Çoban dölcekleri biriktirir ve bunları köydeki çocuklara dağıtır.²⁹⁶

Bu bayramlar arasında yiyecek ve içeceğin daha çok ön plana çıktığı bayramlar Nevruz ve Hıdırellez'dir.

²⁹⁴ Koç katımı, koçların güzün çiftleşmek için koyun sürüsüne katılmasına denilmektedir. Koç katımı tarihi mevsim şartlarından dolayı bölgeden bölgeye değiştiğinden dolayı genel olarak 1 ekim ile 20 kasım tarihleri arasında gerçekleşmektedir. Katımdan yaklaşık bir buçuk iki ay önce koçlar koyun sürüsünden ayrılır ve besiye çekilir. Koçların sürüye katıldığı ilk güne bir bayram havası verilir. O gün köylüler bir meydanda toplanırlar ve çobanlar süslenmiş, kınalanmış koçlarını sürülerine katarlar. Bazı yerlerde hocalar dua ederler. T.D.K., Türkçe Sözlük, Ankara 2009, s. 1194; Pertev Naili Boratav, a.g.e., 259.

²⁹⁵ *Saya* kelimesi Türkçe'de çeşitli anlamlara gelmektedir. Burada, gebe koyunların karnındaki kuzu yüz günlük olunca çobanların yaptığı tören kast edilmektedir. Buna *koyun yüzü* ve *davar yüzü* de denilmektedir. Bu tören koç katımından yüz gün sonra kutlanmaktadır. Zira bu günde koyunun karnındaki kuzunun canlandığına, tüylerinin çıkmaya başladığına inanılmaktadır. T.D.K., Türkçe Sözlük, s. 1713; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 260.

²⁹⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 259-263.

1- Nevruz

Nevruz Türkiye’de kutlanan en önemli bahar bayramları arasındadır. Anadolu ağızlarında *navruz*, *navrız* olarak da söylenen nevrzun anlamı *yeni gün* demektir. Nevruz Bayramı, genel olarak ilkbahar mevsimine girerken gündüz ile gecenin eşit uzunlukta olduğu, eski takvime göre hamsinin sonu yani mart dokuzunda, yeni takvime göre 21 martta kutlanmaktadır.²⁹⁷

Bu bayram Anadolu’nun birçok yerinde kutlanmakla birlikte Alevi topluluklarında büyük bir öneme sahiptir.²⁹⁸ Tahtacılar arasında nevrz kutlamalarında çocuklar yumurta yerler. Bu gün ayrıca kömbe²⁹⁹ pişirilir, mezarlıkta veya bir türbede kurban edilen koç ya da horoz etile hazırlanan yemek kömbe ile birlikte burada topluca yenilir. Arta kalan kömbe ve diğer yiyecekler mezarlara bırakılır. Bazı Alevi yerleşim birimlerinde nevrzdan önceki perşembe günü akşamı mevlit okunur, fakirlere ve çocuklara helva ve yemiş dağıtılır. Helva ve yemişten arta kalanlar ise mezarların üzerine bırakılır.³⁰⁰

Manisa’da günümüzde de kutlanan mesir macunu şenlikleri nevrz günü yapılmaktadır. Bu şenliğin Kanuni döneminde Merkez Efendi zamanından kalma olduğu rivayet edilmektedir. Şenliğin kapanış töreninin en önemli anı, nevrz günü çeşitli otlar, çiçekler ve baharatlardan yapılmış macunun küçük parçalar halinde kâğıtlara sarılarak minareden aşağıda bekleyen halka atılmasıdır. Halk

²⁹⁷ Erman Artun, a.g.e., s. 239-240, 242.

²⁹⁸ Alevi grupları arasında nevrz gününde, Hz. Adem’in yaratıldığına, Hz. Nuh’un tufandan kurtulduğuna, Hz. Yunus’un balığın karnından çıktığına, Hz. İbrahim’in ateşten yanmadan çıktığına, Hz. Musa’nın Firavun’dan kurtulduğuna ve Hz. Ali’nin doğduğuna inanılmaktadır. Ali Selçuk, a.g.e., s. 275; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 266-267; Erman Artun, a.g.e., s. 248.

²⁹⁹ Kömbe, Anadolu’nun bir çok yerinde yapılan ekmek çeşidi olup, genel olarak “un, tuz ve yağ ile yoğrulan kuzgun sacda veya fırında pişirilen ekmek” veya “iki saç arasında ya da küldüde pişirilen mayasız ekmek” anlamlarına gelmektedir. T.D.K., Türkçe Sözlük, s.1231; T.D.K., Büyük Türkçe Sözlük, <http://tdkterim.gov.tr/bts/> (17.11.2011).

³⁰⁰ Ali Selçuk, a.g.e., s. 275; Pertev Naili Boratav, a.g.e, s. 267.

arasında bu mesir macununun şifa kaynağı olduğuna inanılmaktadır.³⁰¹

Anadolu'nun birçok yerinde nevrüz sabahı bütün su kaplarına yeni su doldurma, taze su içme, ev eşyalarına su serpmeye, soğuk suya girme, insanların birbirlerinin üzerine su serpmesi yaygın pratikler arasında yer almaktadır. Ayrıca bazı bölgelerde suya on üç taş ve önceden çimlendirilen buğdaylar atılarak, yeni bir yılın sıkıntısız ve bereketli geçmesi amaçlanır.³⁰²

Ağrı ve çevresinde nevrüzden önceki akşamı bekâr gençler, *gıllık/gillik* ismi verilen bol tuzlu hamurdan yapılan çöreğin yarısını yerler ve su içmeden uyurlar. Rüyada kendilerine kim su verdi ise onunla evleneceklerine inanırlar. Sabah kalkınca akşam yedikleri çöreğin yarısını evlerinin damlarına bırakırlar. Çöreği alan karga bunu hangi evin damında yerse, dilek tutan kız veya oğlanın o evden birisiyle evleneceğine inanılmaktadır. Şayet karga herhangi bir evin damına konmadan uzaklaşmış ise dışarıdan birisi ile evlenileceği inancı yaygındır.³⁰³

Geçmiş yıllarda nevrüz dışında çeşitli isimler altında Türkiye'de çok sayıda bahar kutlamaları yapılmaktaydı. Bunlardan *çiğdem pilavı* ve *çiğdem bacası/baca pilavı* konumuz açısından önem taşımaktadır. Bu iki kutlama genel olarak çiğdem çiçeğinin ilk çıktığı günlerde yapılmaktadır. Köy çocukları kıra çıkarlar ve toprağı kazarak soğanlarıyla birlikte çiğdem toplarlar. Kapı kapı dolaşarak evlerden bulgur, yağ gibi yiyecekler toplar ve kırdan bunlardan yemek yapıp topluca yerler. Bu kutlamaya çiğdem bacası/baca pilavı denilmesinin sebebi, çocukların topladıkları yiyecek maddelerinden yaptıkları yemeği evlerin damlarında bacanın yanında yemelerindendir. Bazı bölgelerde çiğdemden başka *gözenek*³⁰⁴ ve *öküzoğlan*³⁰⁵ gibi soğanlı

³⁰¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 267.

³⁰² Erman Artun, a.g.e., s. 245, 247.

³⁰³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 18; Erman Artun, a.g.e., s. 247.

³⁰⁴ Soğanı yenilen, çiğdeme benzer bir çeşit bitki., <http://tdkterim.gov.tr/bts/> (17.11.2012).

çiçekler toplanmaktadır. Öküzoğlan bitkisinin çiçeğinden ve soğanundan yiyenin başının kel olacağına, gözünde itdirseği çıkacağına inanılmaktadır. Çiğdemin ise soğanı yenilmektedir. İhtiyar kadınlar çiğdemin peygamberimizin gözyaşlarından bittiğine inandıklarından ona saygı göstergesi olarak ellerine alınca üç defa öperler.³⁰⁶

2-Hıdırellez

Rumi takvime göre 23 nisan, miladi takvime göre 6 mayısta kutlanan, Hızır³⁰⁷ ve İlyas³⁰⁸ isimlerinin halk ağzıyla birlikte

³⁰⁵ Çiğdeme benzer, beyaz ya da mor çiçek açan bir kır çiçeği, kardelen, <http://tdkterim.gov.tr/bts/> (17.11.2012).

³⁰⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e, s. 268-269.

³⁰⁷ Türkçede Hızır olarak da kullanılan Hızır ismi, Arapça kaynaklarda *hadır* şeklinde geçmektedir ve “yeşil, yeşilliği çok olan yer” anlamına gelmektedir. Bu manadan hareketle *hadır* kelimesinin özel isimden ziyade lakap veya sıfat olabileceği üzerinde durulmaktadır. Zira bazı kaynaklarda Hızır’a bu adının, bir rivayete göre kuru yerde oturduğunda altından otların yeşerip dalgalandığından, başka bir rivayete göre ise cennet punarından içtiği için bastığı her yerin yeşile bürünmesinden dolayı verildiği ifade edilmektedir. Müfessirler, Kur’an-ı Kerim’deki Kehf suresinde anlatılan kıssada, Hz. Musa’nın sahip olduğu ilimden kendisine de öğretmesi için arkadaş olduğu Allah tarafından kendisine rahmet ve ilim verilmiş salih kulun Hızır olduğu kanaatindedirler. Hadis kaynaklarının yarı sıra tarih ve tasavvuf kitaplarındaki bilgilerden hareketle Hızır mitolojik bir şahsiyete büründürülmüştür. Bu kaynaklarda onun, Hz. Peygamber zamanında hayatta olduğu, deccalı yalanlamak için ömrünün uzatıldığı ve kıyamete kadar yaşayacağı, denizde yaşadığı, karada yaşayan İlyas ile sık sık bir araya geldikleri şeklinde çok sayıda rivayet bulunmaktadır. Kaynaklarda Hızır’ın denizde, İlyas’ın karada zorda kalan insanların yardımına yetiştiği ifade edilse de genel olarak karada da zorda kalanların imdadına Hızır’ın yetiştiği inancı yaygındır. Ayrıca İslam tasavvufunda Hızır kültünün önemli bir yeri vardır. İlyas Çelebi, “Hızır”, T.D.V.İ.A. C. XVII, İstanbul 1998, s. 406-407; Süleyman Uludağ, “Hızır”, T.D.V.İ.A. C. XVII, İstanbul 1998, s. 409-411; Kur’an-ı Kerim, Kehf: 60-82.

³⁰⁸ Hz. İlyas, Kur’an-ı Kerim’de ismi geçen peygamberlerden birisidir. Yahudi kutsal kitabı Tevrat’ta ismi İlyâ olarak geçmektedir. Kur’an ve hadis dışındaki İslami kaynakların genelinde hakkında bahsedilen rivayetlerin çoğu İsrailiyat kaynaklıdır. Sahih hadislerde Hızır ile İlyas’ın aynı kişi olduğuna dair bilgi bulunmamasına rağmen, bazı rivayetlerde kardeş veya aynı kişi oldukları bildirilmektedir. Bununla birlikte temel İslam kaynaklarında Hızır ile İlyas’ın ayrı şahsiyetler olduğu

söylenişle oluşan Hıdırellez veya Hıdrellez, kökü İslam öncesi eski Türk dini, Ortadoğu ve Anadolu yaz veya bahar kutlamalarına dayanmakla birlikte, Hızır ve İlyas şahsiyetleriyle dinî bir muhtevaya bürünmüş bir bayramdır. Hıdırellez, halk arasındaki inanışa göre, ölümsüzlük sırrına kavuşan Hızır ve İlyas'ın yılda bir defa bir araya geldikleri gün olarak kabul edilir. Bayramın kaynağı Hızır ve İlyas olmasına rağmen uygulamada İlyas şahsiyeti unutulmuş Hızır ön plana çıkmış ve bayramda yerine getirilen bütün inanış ve pratikler Hızır etrafında şekillenmiştir. Nevruz gibi Hıdırellez de bahar veya yazın başlangıcı bayramı olarak Anadolu'da günümüzde de kutlanmaktadır. Yaygınlığı, kutlama ve eğlence zenginliği bakımından en dikkat çeken bayramlardan birisidir. Hıdırellez kutlamaları etrafında oluşan inanış ve uygulamaları genel olarak, şifa ve sağlık talebine yönelik; uğura, bolluk ve bereket talebine yönelik; mal mevki ve servet talebine yönelik ve kısmet açmaya yönelik olmak üzere dört grupta toplamak mümkündür.³⁰⁹ Bu dört gruba ayrılan inanış ve uygulamalarda genel olarak yiyecek ve içecekleri ilk iki grupta görmek mümkündür.

Hıdırellez kutlamaları 5 Mayıs günü temizlik yapıldıktan sonra bir gün sonrası için yiyecek ve içecek hazırlıklarıyla başlamaktadır. Toplu halde yapılan Hıdırellez kutlamaları, Hızır adının anlamından kaynaklandığı üzere, genellikle bolluk ve bereketi simgeleyen su ve yeşilin ön plana çıktığı ağacı bol, akarsu bulunan ve *hıdırlık* denilen yerlerde yapılmaktadır.³¹⁰ Toplu halde yapılan bu kutlamalarda yöresel yiyecek ve içecek tüketiminin yanı sıra bir dilek tutup kaynamış yumurta tokuşturulması yaygın bir âdettir. Tokuşturma

belirtilmektedir. Ömer Faruk Harman, "İlyâs", T.D.V.İ.A C. XXII, İstanbul 2000, s. 160-162.

³⁰⁹ Ahmet Yaşar Ocak, "Hıdrellez", T.D.V.İ.A. C. XVII, İstanbul 1998, s. 313-314; Pertev Naili Boratav, a.g.e, s. 270-271; Erman Artun, a.g.e., s. 251-252.

³¹⁰ Ahmet Yaşar Ocak, "Hıdrellez", s. 314-315.

esnasında yumurtası kırılmayanın dileğinin gerçekleşeceğine inanılmaktadır.³¹¹

Hıdırellez günü toplanan kır çiçeklerinin kaynatılarak suyundan içilmesinin hastalıklara şifa olacağı inancı bulunmaktadır. Ayrıca Hıdırellez gecesi bütün sulara nur yağdığına inanıldığından, bütün hastalıklara bağışıklık sağlaması için suya girme uygulaması yaygındır. Diğer taraftan, halk arasındaki yaygın inanışa göre Hıdırellez gecesi Hızır yeryüzünde dolaşır ve dokunduğu her şeye bereket getirir. Bu nedenle o gece evlerdeki yiyecek ve içecek kaplarının ağızları açık bırakılır. Böylece bu yiyecek ve içeceklerin bereketli olacağına, başka bir ifade ile hiç tükenmeyeceğine bu nedenle evin kıtlığa uğramayacağına inanılır. Bazı bölgelerde bu gün un, arpa ve buğday ambarlarına *bereket taşı* konulur.³¹²

Elazığ yöresinde, yukarıdaki inanışın yanı sıra 5 Mayıs 6 Mayıs bağlayan gece yoğrulan ve şafak vaktine kadar gül dalının dibine bırakılan bir top hamur, ikiye ayrılırsa evdeki unun tükenmeyeceğine inanılmaktadır. Ayrıca Hıdırellez gününden başlayarak, güneş doğmadan evlerinin önünü kırk gün boyunca sulayıp süpüren kadınlar, Hızır'ın kendilerine görüneceğine ve sıkıntılarını gidereceğine inandıklarından, bu süre içerisinde tanıdık, tanımadık kapılarına gelenlere yağ, kavurma, un, bulgur, şeker gibi gıda maddeleri verirler. Gelen kişi verilen gıda maddelerinden bir parçasını ev sahibine geri verirse, bu yiyecek ait olduğu kap veya torbaya geri bırakılır. Böylece o gıdanın bereketleneceğine ve hiç tükenmeyeceğine inanılmaktadır.³¹³ Konya Lâdik'te bu günde saç böreği, katmer ve irmik helvası yapılarak, bereket sağlaması için kırdan yenilir.³¹⁴ Marmaris'te Hıdırellez günü *niyet çömleğinin* açılmasından sonra Elik-Kaya'sına çıkılır ve orada yapılan kahvaltıda "s" harfiyle başlayan süt, simit gibi yiyecek ve içeceklerin

³¹¹ K.K., 1, 6, 9, 17, 25, 32, 66, 68, 76, 81, 89, 95.

³¹² Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 16; Ahmet Yaşar Ocak, "Hıdırellez", s. 314.

³¹³ Rifat Araz, Harput'ta Eski Türk İnançları ve Halk Hekimliği, Ankara 1995, s. 152.

³¹⁴ K.K., 48, 49, 112, 113, 114, 115.

tüketilmesi gerekir. Nallıhan'da bugün Hoşebe'ye gidilip orada kuzu kesilir ve Hoşebe'nin mezarına içki dökülür.³¹⁵

Boratav, Hıdırellez'in, *kuzu katma* töreni ile bir bağlantısı olabileceğini ifade etmektedir. Kuzular, doğduktan iki ay sonra ot yemeye başladıklarında ayrı bir çobana verilirler. Buna kuzu katma denilmektedir. Hıdırellez'in, kuzuların yenilmeye elverişli yaşa geldiği döneme rastladığı yerlerde, bu gün kuzu kesip yeme geleneği bulunmaktadır.³¹⁶

Anadolu'da Hıdırellez dışında Hızır etrafında gelişen çok sayıda inanış ve uygulamalar da bulunmaktadır. Mersin Tahtacıları arasında şubat ayının ilk haftası veya ikinci haftası üç günlük oruç tutulmaktadır. Bu orucun temeli, Hz. Nuh'un tufandan kurtulmak için Hızır'dan yardım etmesi karşılığında onun için üç gün oruç tutacağını söylemesi ve tufandan sonra üç gün oruç tutması inanışına dayanmaktadır. Bu üç günlük oruç süresince Tahtacılar et, yumurta, süt gibi hayvansal ürünler tüketmemektedirler.³¹⁷

Ağrı ve çevresinde nevruzdan bir gün önce yapılan gillik uygulamasının bir benzeri, Hıdırellez'de Cizre'de yapılmaktadır. Bu gün *tuzlu gıdık* yenir ve böylece genç kızların kismetlerinin açılacağına inanılır. Bunun bir benzeri uygulama *tuzlu bokol* olarak Artvin yöresinde bulunmaktadır.³¹⁸

3- Yılbaşı

Takvimlerde içerisinde bulunulan yılın bitip, yeni bir yılın başlamasına yılbaşı denilmektedir. Hicri takvime göre yılbaşı, muharrem ayının birinci günüdür. Hicri yılbaşında genel olarak camilerde mevlit okutulmakta ve mevlit sonrası şeker, lokum dağıtılmaktadır. Miladi takvime göre ise 1 ocak yılbaşı olarak kabul edilmektedir. 31 aralığı 1 ocağa bağlayan gece, yılbaşı gecesi

³¹⁵ Pertev Naili Boratav, a.g.e, s. 272-173.

³¹⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 264.

³¹⁷ Ali Selçuk, a.g.e., s. 132-133.

³¹⁸ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 19.

olduğundan çeşitli etkinliklerle kutlanmaktadır. Bu gecede aileler kutlama anlamında genel olarak meşrubat, çerez ve meyve türü yiyecekler tüketmekle birlikte son yıllarda özellikle kentlerde hindi yemek ve alkollü içki içmek yaygınlaşmaya başlamıştır.

Posof'un Yaylıaltı köyünde yılbaşı gecesi evin ocağı süpürülüp temizlenir. Sabah ocakta ekin tanesi bulunursa bu yılın bereketli, böcek bulunursa bereketsiz ve kıt geçeceğine inanılır. Ayrıca yılbaşı sabahı eve gelen ilk komşu, zorla altına saman ve yumurta koyup kuluçkaya yatırılır. Ayağı uğurlu gelsin diye tatlı yiyecekler yedirilir. Ayağı uğurlu gelip eve bolluk ve bereket getirdiğine inanılan kişiye her yılbaşı ziyafet verilir. Uğurlu gelmeyene ise *“bir daha sakın yılbaşı sabahı bize gelme”* diye tembihlenir.³¹⁹

Yukarıda bahsettiğimiz bayram ve önemli günler dışında bazı bölgelerde mahalli nitelikteki belli zamanlarda yapılan kutlamalar bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi Kaz Dağı civarındaki Tahtacıların ağustosun on beşiyle eylül ayının başları arasında Sarı Kız Ziyareti'nde yaptıkları kutlamadır. Ziyaret yerine gidemeyen köylüler Sarı Kız kurbanını bulundukları yerde yerine getirmektedirler. Bu kutlamada sabah kurban kesilir ve bunun böbrek ve karaciğeri közde pişirilerek çocuklara yedirilir. Diğer köylüler et parçalarını közde pişirip yerler. Bu sabah yemeğinden sonra *hayır dağıtma* töreni yapılır. Bu törende evin genç kızı kavun karpuz dilimlerini komşulara dağıtır. Sabah ilk yemekten sonra kalan etler haşlanır ve suyundan pilav yapılarak ikindiye doğru asıl yemek olarak topluca yenilir. Buna benzer ziyaret yerine bağlı yemekli kutlamalar Anadolu'nun birçok yerleşim yerinde yapılmaktadır³²⁰

³¹⁹ Pertev Naili Boratav, a.g.e, s. 277-278.

³²⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e, s. 279-282.

C- HACCA UĞURLAMA-HAC DÖNÜŞÜ

Kelime olarak ziyaret etmek, yönelmek, gönülden istemek anlamlarına gelen Hac, dinen kutsal olan yerleri veya mabetleri ibadet ve gınahtan temizlenmek maksadıyla ziyaret etmektir. İslam dininin beş esasından biri olan hac ibadeti, hicretin 9. yılında farz kılınmıştır. İslam'da malî ve bedenî gerekli şartları taşıyan Müslüman'ın ömründe bir defa Mekke'de bulunan Kâbe'ye gidip, orada gerekli ibadetleri yerine getirmesi üzerine farzdır.³²¹

Türkiye genelinde hacca gidecek olanlar bir takım ön hazırlıklar yapmaktadır. Bu hazırlıklar arasında maddi masrafı aza indirmek için götürülecek olan yiyecekler yer almaktadır. Bu yiyecekler arasında bulgur, fasulye, patates, çay, şeker, zeytin, pekmez, kavurma, gevrek, yufka ekmeği bulunmaktadır.³²² Uşak ve çevresinden hacca gidenler yukarıdaki yiyecek maddelerinin yanında, yapımı kolay olduğundan dolayı tarhana götürmektedirler.³²³

1- Hacca Uğurlama

Türkiye'nin birçok yerinde akraba ve komşuları, hacca gitmeden önce hacı adayını yemeğe çağırırlar.³²⁴ Uğurlama günü ise hacı adayını konuklara yemek verir. Hacıyı uğurlamaya gelenler hacı adayına bazı hediyeler verirler. Bu hediyeler arasında çay, şeker, koç, hindi ve tavuk bulunmaktadır. Bu hediyeler, hac dönüşü hacı adayından hediye beklentisi için verilmektedir. Köylerde yapılan hacı uğurlama töreninde, bozuk para ile birlikte şeker dağıtılmaktadır.³²⁵ Kırıkkale ve çevresinde hacca gidecek olan kişi aynı düğün yemeğinde olduğu gibi çorba, et yemeği, sebze yemeği, pirinç pilavı, salata ve tatlıdan

³²¹ İrfan Yücel, Hac Rehberi, Ankara 2011, s. V; Mehmet Bayyığıt, Sosyo-Kültürel Yönleriyle Türkiye'de Hac Olayı, Ankara 1998, s. 27.

³²² Mehmet Bayyığıt, a.g.e., s. 121.

³²³ K.K., 3, 5, 6, 10, 11, 18.

³²⁴ K.K., 4, 5, 6, 28, 29, 41, 42, 45, 47, 49, 50, 54, 65, 69, 71, 82, 87, 88, 93, 96, 100, 112, 113, 116.

³²⁵ Mehmet Bayyığıt, a.g.e., s. 122.

oluşan yemek verir ve mevlit okutur. Bu yemeğe yakın akrabalar ve camii cemaati sözlü davetle çağrılır. Hacca gitmeden önce bu yemeği veremeyenler, hac dönüşü verirler.³²⁶

2- Hac Dönüşü

Hacca uğurlamada olduğu gibi hac dönüşü karşılama merasimi Türkiye'nin birçok yerinde yaygındır. Hac dönüşünde genel olarak şükür kurbanı kesilir ve eti fakirlere dağıtılır. Bazı kent merkezlerinde ve köylerde, hacı ilk gün kendi evinden ziyade yakın akrabalarından birisinin evine gider. Burada hacıya ve ziyarette gelen konuklara yemek ikramı yapılır. Bursa'da hac dönüşünde, üç gün bir akrabasının evinde kalan hacı evine geldiğinde masalar üzerine konuklara ikram edilmek için şeker, hurma ve zemzem konur. Konuklar şeker yerler, zemzem içerler; hacıya da şerbet ikram edilir. Ertesi gün hacı toplu halde kendi evine uğurlanır.³²⁷ Hacı kendi evine geçtikten sonra hayırlı olsun ziyaretleri başlar. Ziyarete gelenlere hurma ve zemzem ikramı yapılır. İkram edilen zemzemin ayakta ve kibleye dönülerek içilmesi gerekir. Ayrıca ziyarete gelenlere, evden ayrılırken bir miktar hurma ve zemzem verilir. Uşak ve çevresinde hacı, düğün ve sünnet törenlerinde olduğu gibi büyük bir hac yemeği verir ve mevlit okutturur.³²⁸ Aynı uygulama Konya'da da bulunmaktadır. Bu yemekte bamya çorbası, kavurma, pirinç pilavı, helva ve hoşaf ikram edilir. Bu yemeğe *hacı pilavı dökmek* denilmektedir.³²⁹

D- ASKERE UĞURLAMA

Türkler tarih sahnesine çıktıklarından itibaren askerliğe önem vermişlerdir. Aslında tarih sahnesinde uzun yıllar yer almalarını sağlayan şey onların asker millet olmalarıdır. Türkler Orta Asya

³²⁶ K.K. 53, 54, 55, 56, 57, 58.

³²⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 135; Ahmet Bayyigit, a.g.e., s 143.

³²⁸ K.K., 3,5, 6, 7, 10.

³²⁹ K.K. 48, 49, 112, 113, 114, 115, 116.

bozkırlarından itibaren devamlı savaşa hazır vaziyette olduklarından, askerlik özel meslekleri durumunda olmuştur. Zira diğer milletlerin ordularında olduğu gibi Türk ordusunu meydana getiren askerler paralı değildi. Diğer taraftan Türkler belki de bozkır hayatının şartları gereği vatanlarını korumak için kadın-erkek, yaşlı-genç herkes her an savaşılabilecek durumda idi.³³⁰ Geçmişte olduğu gibi günümüzde de askerlik Türk toplumu için yerine getirilmesi gereken önemli bir vazife olarak düşünülmektedir. Anadolu'nun birçok yerinde askerlik vazifesi için *vatan borcu*, askerlik kurumuna da *peygamber ocağı* denilmektedir.

Günümüzde özellikle de kırsal kesimde askerlik görevini yerine getirmek önemli bir olaydır. Zira toplum nazarında genç, askere gittikten sonra tam anlamıyla adam olmuş sayılır. Özellikle kırsal kesimde bir rahatsızlıktan dolayı askere gidemeyene kız verilmez. Birçok yerde ise gencin evlenmesi askerlik sonrasına bırakılır. Bu nedenle askerlik, vatan hizmetini yerine getirmenin yanı sıra genç için önemli bir geçiş dönemidir.

Köylerde askere gedecek olan gençlere, birliklerine teslim olmasına 10-15 gün kala komşuları ve akrabaları topluca ziyafet verirler.³³¹ Askere uğurlandığı gün bir ekmek parçası ikiye ayrılır, bir tanesi askere verilir, diğeri de evde saklanır. Bu gencin askerden hatasız kazasız dönmesi için yapılmaktadır. Seydişehir'de buna benzer bir uygulamada, kadınlar askere gidecek delikanlıya yol azığı olarak yaptıkları çöreklerden bir tanesini üçe bölerler. Bunun bir parçasını kurda kuşa yem olsun diye suya atarlar, diğerini delikanlıya verirler, üçüncü parçayı ise delikanlının gömleğine sararak sandığa koyarlar. Sandıktaki çörekten bir parça, delikanlı her izine geldiğinde yedirilir. Yine aynı ilçede, askere uğurlama töreninden sonra uğurlamaya gelen kadınlar bir pınarın başına giderek yemek yerler. Bu yemekte kaşık kullanılmaz, yemek elle yenilir. Kaşıkla yemek yenildiğinde, gencin askerde çok dayak

³³⁰ İbrahim Kafesoğlu, Türk Milli Kültürü, s. 269.

³³¹ K.K. 4, 5, 6, 28, 29, 41, 42, 45, 47, 49, 50, 54, 65, 69, 71, 115, 116.

yiyeceğine inanılır.³³² Yukarıdaki uygulamaların bir benzeri de Akkışla'da yapılmaktadır. İlçede askere uğurlama merasiminden sonra askere giden gencin ailesi simit şeklinde bir kete ve kekik otunu duvara asar. Asker izine gelinceye kadar bunlar duvarda asılı kalır.³³³

³³² Kemalettin Erdil, Yaşayan Hurafeler, Ankara 1999, s. 100;Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 234.

³³³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 42.

III. BÖLÜM

İNSAN VE TOPLUM HAYATININ ÇEŞİTLİ YÖNLERİYLE İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER

İnsanın doğumundan ölümüne kadarki süreci içerisine alan geçiş dönemleri ve önemli günlerin kutlaması ile ilgili törenlerdeki yiyecek ve içeceklerden daha önce bahsetmiştik. Bu geçiş dönemleri ve önemli günlerdeki kutlamaların dışında gerek fert, gerekse toplum hayatının çeşitli yönleriyle ilgili inanış ve uygulamalarda yiyecek ve içecekler kullanılmaktadır. Bu bölümde fert ve toplum hayatının çeşitli yönlerini oluşturan bereket, uğur-uğursuzluk, halk hekimliği ve diğer inanış ve uygulamalarının bir parçası olan yiyecek ve içecekler üzerinde durulacaktır.

A- BEREKETLE İLGİLİ İNANIŞ VE UYGULAMALARDA YİYECEK VE İÇECEKLER

Arapça asıllı bereket kelimesi, genel olarak faydalı olan şeylerin, mal, para ve yiyeceğin artışı anlamına gelmektedir. Bereketle ilgili Türkçedeki "*toprağı bereketli*", "*bereketli yağmurlar*" ve "*bereketli yıl*" deyimlerinde bereket topraktan elde edilen ürünlerdeki bolluğu ifade etmektedir. Bereketli toprak, çok ürün veren toprağı; bereketli yağmurlar, zamanında ve yerince yağan ve böylece üründe bolluk sağlayan yağmurları; bereketli yıl ise ürünü bol olan yılı ifade etmektedir. Türkiye'nin hemen her yerinde, verilen bir şeye karşılık,

alanın verene söylediği “*bereket versin*” sözü yaygın olarak kullanılan deyimdir.³³⁴

Osmanlı döneminde, esnaf teşkilatı olan Ahilikte, rızkın bol ve bereketli olması için lokma sunma, helva gönderme ve şerbet içme uygulamaları yapıldı. Helva pişirilen kaba, hayat kazanı denilirdi. Helva pişirme geleneğinin Hz. Âdem’le birlikte başladığına inanılırdı.³³⁵

Türk halk inanışlarında bereketle ilgili en yaygın inanışlardan birçoğu veli kültü çevresinde özellikle de Hızır inancı etrafında kümelenmiştir. Hızır’la ilgili inanış ve uygulamaları Hıdırellez başlığı altında incelediğimiz için burada tekrar değinmeyeceğiz. Boratav’ın, evliya kültü çevresinde toplanan keramet tipleri arasında belirttiği, “*istediği kimselerin mallarını, kazançlarını (çiftçilerin toprak ürünlerini, avcıların avlarını, balıkçıların balıklarını) çoğaltabilme; bereket sağlama*” tipi³³⁶ bağlamında Anadolu’nun birçok yerinde türbelerde çeşitli pratikler, özellikle de kurban sunumu yapılmaktadır.³³⁷

Halk arasında rızıkların güneş doğmadan dağıtıldığına inanıldığından, güneş doğduktan sonra kalkan kişinin rızkının bağlandığı kabul edilmektedir.³³⁸ Bu manada Urfa yöresinde sabah erken saatlerde komşular birbirlerine ekmek verirler.³³⁹ Diğer taraftan Türk halk inanışlarında bereket ile ilgili inanışlar sofrada başlamaktadır. Sofrada yemeğin bir yere yaslanarak veya ellerin yere konularak yenilmesi hoş karşılanmaz. Bunun sebebi şeytanın da bir yere yaslanan veya ellerini yere koyanla birlikte yemek yediği inanışından kaynaklanmaktadır. Sofradaki inanışlardan bir diğeri ise Besmele çekmeden yemek yiyen kişinin doymayacağıdır. Böyle bir

³³⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 115.

³³⁵ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 291.

³³⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 53.

³³⁷ Bkz., Hikmet Tanyu, Ankara ve Çevresinde Adak ve Adak Yerleri, Ankara 1967, s. 64-306; Ünver Günay-Harun Güngör-Şaban Kuzgun, vd., Kayseri ve Çevresinde Ziyaret ve Ziyaret Yerleri, Kayseri 1996, s. 20-74.

³³⁸ K.K., 5, 10, 18, 28, 48, 50, 52, 53, 69, 75.

³³⁹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 251.

durumda kişinin yediği yemeğin yarısını şeytanın da yediğine inanılmaktadır. Bu nedenle Besmele çekmediğini sonradan hatırlayan kişinin *"Bismillah evvelihî ve ahirihî"* (Başında ve sonunda Allah'ın adıyla) demesi tavsiye edilir.

Anadolu'nun birçok yerinde ürünün veya yiyecek ve içeceğin bol olması temennisiyle kullanılan en yaygın tabir, *"bereketli olsun"* dur. Şehirlerde yemek yiyenlere selamlama manasında *"afiyet olsun"* denilirken, köylerde genellikle *"bereketli olsun"* denilmektedir. Sofradakiler de *"buyur beraber olsun"* diyerek sofraya davet ederler. Buradaki *"bereketli olsun"* deyimini yiyeceğiniz eksik olmasın, yiyecekten yoksun olmayın anlamındadır. *"Bereketli olsun"* sözü tohum atan, hasat toplayan, harman savuran çiftçiye rastlandığı zaman da söylenen bir deyimdir.³⁴⁰ Afyon ve çevresinde tohum atanlar, mahsulün bereketli olması için önce abdest alıp, iki rekât namaz kılar ve *"kurdunan, kuşunan, eşinen, dostunan yemeği nasip eyle"* derler. Diğer taraftan, *"bereket versin"* tabiri Türkiye'nin birçok yerinde, verilen bir şeye karşılık olarak, alanın verene söylediği yaygın bir ifadedir.³⁴¹

Halk arasında elde edilen yiyecek maddeleri özellikle de hububat türü dolap, ambar gibi bir yere konulurken bereketinin gitmemesi için besmele çekilmesi gerekir. Aksi takdirde bunun bir kısmını cinlerin götüreceği, dolayısıyla da bereketsizleşeceği inancı yaygındır.³⁴²

Türk halk inanışlarında bereketle ilişkilendirilen en önemli içecek su, yiyecek ise buğday ve bundan yapılan ekmektir. Bunların yanı sıra tuz, bazı meyveler ve tohumlar da bereket sembolü durumundadır.

³⁴⁰ K.K., 1, 2, 24, 33, 47, 48, 58, 68, 76, 84, 91.

³⁴¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 106, 115-116.

³⁴² K.K., 7, 10, 24, 48, 63, 76, 86; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 93.

1- Su

Tabiat ve insanların varlığını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyulan önemli unsurlardan birisi sudur. Suyun, hayat ve ölümün, sağlık ve hastalığın, var oluş ve yok oluşun önemli bir aracı olarak algılanması,³⁴³ her toplumun kültür ve mitolojisinde önemli bir yer almasına neden olmuştur. Türk kültüründe de önemli bir yere sahip olan su, aynı zamanda besin olarak da değer ve saygı konusudur. Bazı bölgelerde suyun baş açık olarak ve ayakta içilmesi, *"şeytan çeker, götürür; içilen su vücuda fayda vermez"* inanışından dolayı günah sayılmıştır.³⁴⁴ Ayrıca Türk toplumunda *"su içene yılan bile dokunmaz"* ifadesi suya verilen önemi göstermektedir. Bütün bunlarla birlikte Türk halk inanışlarında su, bereket kaynağı durumundadır. Su, halk arasında ab-ı hayatı ömrün, okunmuş su ve kutsal pınar veya akarsularda sağlığın, yağmurda ise ürünün bereket kaynağıdır. Bu nedenle zamanında yağın yağmura birçok yerleşim biriminde *rahmet* veya *bereket* ismi verilmektedir.³⁴⁵

Ab-ı hayat suyu (ölümsüzlük suyu) ile ilgili inanışlar Türk ve diğer milletlerin destanlarında belki de en çok yer alan hususlardan birisidir. Bingöl'deki inanışa göre, çok eskilerde ab-ı hayatın kaynağı Bingöl dağlarında bulunmuş ve günün birinde bu kaynağın parçalanmasıyla bin tane göl meydana gelmiştir. Başka bir inanışa göre, Köroğlu'nun adamlarından birisi orada bir kuş avlamış. Kuşu bir kaynağın sularında yıkarken kuş canlanmış ve uçarken kanadından damlayan sulardan bin tane göl meydana gelmiş. Boratav, ab-ı hayatla ilgili anlatımların ortaklaşa vermek istediği mesajı *"Ölmezlik-Suyunun insanlarca bulunmuş olmasına kızan Tanrı, kaynağı bin parça ederek ondaki ölümsüzlük sağlama niteliğini, insanlara başka, daha önemsiz, olumlu güçlere dönüştürdüğüdür"* ifadeleriyle belirtmektedir.³⁴⁶

³⁴³ Recai Yahyaoğlu, Suyun İyileştirici Gücü, İstanbul 2007, s. 20.

³⁴⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 78-79.

³⁴⁵ K.K., 4, 9, 13, 18, 20, 31, 33, 36, 45, 48, 50, 51, 54, 57, 74, 80, 82, 92, 101.

³⁴⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 58-59.

Türk halk inanışlarında su ile bağlantılı olan ırmak, ılıca ve gölle ilgili çok sayıda inanış bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi de Fırat Nehri'nin kaynağı ile ilgilidir. Fırat Nehri'nin kaynağı olarak kabul edilen Dumlu, Erzurum il sınırları içerisindeki aynı ismi taşıyan köyün yakınlarındadır. İnanişâ göre, bu kaynak ve köy, adlarını buraya Horasandan gelmiş olan Dumlu Sultan isimli evliyadan almıştır. Dumlu Sultan Horasan'da iken bâtın gözüyle Fırat'ın kaynağını görmüş ve buraya gelip yerleşerek bir zaviye kurmuştur. Suyun nereden çıktığını merak eden Dumlu Sultan eline bir tas alıp yukarıya kaldırmış ve boş tas su ile dolmuş. Bu olayla Dumlu Sultan Fırat'ın sularını gökten aldığını anlamış. Yöre halkı Dumlu Sultan'ın yapmış olduğu denemenin ayırısını Erzurumlu İbrahim Hakkı'nın da yaptığını ve mendilini havaya tuttuğunda mendilinin su ile dolduğunu anlatmaktadırlar. Bu olaylara bağlı olarak bölge halkı bu kaynağın suyunda birtakım gizli olağanüstü güçler olduğuna inanmaktadır. Bu suya kirli (gusül abdestsiz) biri girmek istediğinde suyun bulanıklaştığı ve cerahat rengi ve kıvamı aldığı rivayet edilmektedir. Ayrıca bölgede hasta olanlar, şifa bulmak için kaynağın etrafında yedi defa dönerek üstlerine bu sudan serperler. Yörede bu su kaynağının etrafında günah sayılan herhangi bir eylem yapmaya çalışanların bir şekilde cezalandırıldığı inanışı yaygındır.³⁴⁷ Tunceli Alevileri için Munzur Irmağı'nın kaynağından Herçil Çayı'na kadar olan bölge kutsal kabul edilir. Ayrıca bu ilde iki suyun birleştiği yer, Hızır'ın buluşma yeri olarak kabul edilir.³⁴⁸

Türkiye'deki ılıca denilen şifalı suların birçoğunun bir evliya ile bağlantılı menkıbevi hikâyesi bulunmaktadır. Haymana'daki ılıcanın yanında Cincime Sultan isimli bir yatırı vardı. Cincime Sultan küçükken üvey annesi onu çok horlamış, bunun üzerine babası onu ıssız bir yere bırakmış. Cincime kızın vücudu güneşten yanıp kavrulmuş, yaralarla kaplanmış. Cincime kız, su bulma ümidiyle yeri kazmaya başlamış ve bu su ortaya çıkmış. Bu su ile vücudunu yıkayan Cincime Sultan şifa bulmuş. Su kaynaklarının bu tip

³⁴⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 61.

³⁴⁸ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 127, 140-141.

olaylarla ortaya çıktığı inancı birçok toplumda yaygındır; zemzem suyunun ortaya çıkması, Musa'nın asasını kayaya vurarak su çıkartması gibi. Anadolu'daki su kaynaklarının oluşmasında evliya kültürüne bağlı çoban motifi oldukça yaygındır. Bu anlatımlarda çoban veya sürüsünün susuz kaldığında, ya sağılan koyunun sütünün düştüğü yerlerde ya da çobanın değneğini vurduğu yerde su kaynakları ortaya çıkmaktadır. Buna bağlı olarak Anadolu'nun birçok yerinde çoban çeşmesi, çoban pınarı ismiyle çok sayıda su kaynağı bulunmaktadır ve bu sular çeşitli amaçlarla içilmektedir. Ayrıca bazı yatırlara, özellikle de İzmir'de bulunan Testili Baba türbesine içi su dolu testi bırakılır. İnanışa göre, Testili Baba sağlığında susuz evlere testiyle su taşırmış.³⁴⁹

Yukarıda bahsettiğimiz ırmak ve ılıcaların oluşumunda olduğu gibi göllerin de oluşumu ile ilgili çok sayıda inanış ve rivayet bulunmaktadır. Kocaeli'ndeki Sapanca Göl'ü ve Konya'daki Obruk Gölü'nün oluşumu benzer bir hikâye ile Hızır veya ermiş bir kişiye bağlı olarak anlatılmaktadır. Ermiş kişi veya Hızır, bahsi geçen göllerin bulunduğu şehirde karnını doyurmak için kapı kapı dolaşır, fakat kendisini sadece bir yaşlı karı-koca misafir eder. Bu duruma içerleyen ermiş kişi ilenmiş (beddua etmiş) ve burada yaşayanlar karı-koca hariç hepsi sular altında kalmıştır. Urfa'daki balıklı gölün oluşumu, halk arasında Hz. İbrahim'in Nemrut tarafından ateşe atılmasına bağlanmaktadır. Rivayete göre, Hz. İbrahim ateşe atıldığında ateş göle, odunlar da balıklara dönüşmüştür. Bu nedenle bu göl ve içindeki balıklar kutsal kabul edilmektedir. Buna bağlı olarak bu balıkların yenilmesi yasaktır. Bu yasağa bir kişi uymadığında başına bir takım belaların geleceğine inanılmaktadır. Urfa Balıklı Göl'ün oluşumu gibi, balığın kanı akıtılmadan yani kesimi yapılmadan yenilmesi halk arasında Nemrut ile ilgili açıklanmaktadır. Nemrut, Hz. İbrahim'in tanrısını öldürmek için bir kartala binip göğe yükselmiş ve Tanrı'ya bir ok atmış. Tanrı da bu oka karşı bir balığı tutmuş. Bu yüzden balık kansız kalmış ve Tanrı balığın kanı akıtılmadan yenilmesine izin vermiş. Diğer taraftan halk

³⁴⁹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 52, 61-62.

arasında balığın önceden hem suda yüzdüğü, hem de kanatlarıyla uçtuğu inancı bulunmaktadır. Bu durumundan dolayı balık fazla böbürlendiği için Tanrı kanatlarını yok etmiştir. Ayrıca bazı yörelerdeki derelerde yaşayan balıklarla ilgili halk inanışları bulunmaktadır. Özellikle, Eskişehir'in Çifteler ilçesi³⁵⁰ ve Darende'deki Somuncu Baba türbesinde bulunan kaynakta yaşayan balıklar kutsal kabul edilir ve yenilmesi günah sayılır. Her iki yöredeki balıkların savaşımlara katıldıkları ve yaralandıkları anlatılmaktadır.³⁵¹

Bereket ve şifa kaynağı olan su, bazı durumlarda tam tersi etki de gösterebilmektedir. Buna en güzel örneği Karatepe köylüleri oluşturmaktadır. Kadirli'de acayip hallerinden dolayı adı deliye çıkmış olan ve yaptıkları mizah konusu olan Karatepe köylülerinin bu hallerinin sebebi *Deli Pınarı*'ndan su içmelerine bağlanmaktadır. Onların bu durumuna acıyan Kozanoğlu bu pınarı kurutmuş ve köylüler akıllanmışlardır. Buna benzer Deli pınarı suyu inancı Anadolu'da bazı yerlerde de bulunmaktadır.³⁵²

Anadolu'nun birçok yerinde su, fal aracı olarak da kullanılmaktadır. Bu manada fal tekniği olarak *suya bakma* yaygın bir uygulamadır. Diğer taraftan su, kötü büyüün etkisinden kurtulmak için de kullanılmaktadır. Bu amaç için değirmen dolabından sıçrayan su ile yıkanmak; ırmak, dere gibi akarsu üzerinden geçmek; okunmuş pamuk ipliğini suyun içine koyup bu suyu içmek uygulamaları yapılmaktadır. Bazı bölgelerde ise büyü bozmak için akarsulara okunmuş sabun atılır. Sabun eridiğinde büyüün bozulacağına inanılır.³⁵³

Suyun kaynağı yağmur olduğundan, halk arasında yağmurun yağdırılması ve aşırı yağmurun yağmasını durdurma bağlamında bir takım inanış ve pratikler geliştirilmiştir. Yağmurun yağmaması

³⁵⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 62, 73-74

³⁵¹ K.K., 100, 101, 102.

³⁵² Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 46.

³⁵³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 129; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 122, 135.

kıtlık belirtisi olarak algılanmakta ve yağması için bir takım dinî ve sihirsel uygulamalar yapılmaktadır. Bu işlemler, uygulandıkları bölgelerin yöresel, dinî motifleri çerçevesinde yağmurla ilgili olduğu kabul edilen objelerin majik güçten de yararlanarak ve bir takım törenler içinde kullanılarak doğaüstü güçleri olumlu yönde etkileme amacı taşımaktadır.³⁵⁴ Bu yöntemlerin geneline yağmur duası denilmektedir. Anadolu'nun birçok yerinde yağmur duası toplu halde yüksek bir yerde yapılır. Duadan önce yerleşim birimindeki evlerden toplanan yiyecek maddeleri ve kurbanlık olarak kesilen hayvanların etlerinden yemek yapılır ve toplu halde yenilir.³⁵⁵ Bu yemeğe bazı bölgelerde *hayır aşısı* denilmektedir.³⁵⁶ Ardanuç'ta yağmur duasında gençler kapı kapı dolaşıp un ve yağ toplarlar ve bunlardan pişi yapıp yerler ve dağıtırlar.³⁵⁷ Çorum'da yağmur yağdırmak için yedi yolun birleştiği yerin tam ortasına bir ocak yapılır ve kadınlar açtıkları yufkayı ocakta pişirip yoldan gelip geçenlere verirler. Böylece Allah'ın kendisinden daha cömert davranan kullarına öfkelenerek, onları helak etmek için yeri göğü sulara gark ettiğine inanılmaktadır.³⁵⁸

Yağmur yağarken ayrı zamanda güneşin parlaması birbirinden farklı çeşitli inanışlarla yorumlanmaktadır. Bunlardan konumuzla ilgili olanları, hacet kapıları açılıyor, ekinler bol olacak, koyun sürüleri için hastaliksız bir yıl olacak, mantar çok bitecek şeklindeki inanışlardır. Bunun tam tersi olarak bazı yerlerde mahsulün az alınacağı ve kıtlık olacağına dair inanışlar da bulunmaktadır.³⁵⁹ Kangal'ın Alacahan beldesinde baharda ilk gök gürlediğinde tahta kaşık tandır bacasından yukarıya doğru toprak dama atılır. Tahta kaşığın ağzı yukarı gelirse o yıl ürünün bereketli olacağına, kaşığın

³⁵⁴ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 96.

³⁵⁵ K.K., 1, 2, 27, 30, 40, 44, 47, 55, 57, 60, 71, 80, 93, 101.

³⁵⁶ Perteve Naili Boratav, a.g.e., s.169; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 99-100.

³⁵⁷ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 43.

³⁵⁸ Orhan Acıpayamalı, "Türkiye'de Yağmur Duası ve Psiko-Sosyal Metot'la İncelenmesi", A.Ü.D.T.C.F.D. C. XXI, S. 1-2 Ocak-Haziran, Ankara 1963, s. 20.

³⁵⁹ Perteve Naili Boratav, a.g.e., s. 53.

ağzı aşağıya gelirse ürünün kıt olacağına inanılır.³⁶⁰ Diğer taraftan dolu ilk yağdığında birkaç tane yemenin sağlığa iyi geldiğine inanılmaktadır.³⁶¹

Anadolu'nun birçok yerinde nisan yağmurunun kutsiyeti ve bereketi ile ilgili inanışlar bulunmaktadır. Genel inanışa göre, nisan yağmuru zemzem suyu gibidir, uğurludur ve bu yağmurda ıslanmak insan sağlığına iyi gelir, özellikle de saçları kuvvetlendirir. Bu konuda Hz. Peygamberin bir uygulaması olduğu rivayeti, halk bilimi alanında yazılmış olan bazı eserlerde yer almaktadır. Bu eserlerden birisinde Hz. Peygamber nisan yağmurunda başına yağmur damlalarının değmesi için açtığı ve *"sen benden sonra geldin ya mübarek"* dediği ifadesi geçmektedir.³⁶² Nisan yağmurunun şifa, bereket ve kutsiyet özelliklerinden faydalanmak için Elazığ ve çevresinde nisan yağmuru ile yıkanmak, yemek pişirmek, yoğurt mayalamak, içmek, hastalara içirmek, saksı çiçeklerine dökmek, böcek ve zararlı haşerelerden meydana gelecek hastalıkları engellemek için bağ ve bahçelere serpmek gibi uygulamalar bulunmaktadır. Ayrıca yörede nisan yağmurunun yedi yıl bekletildiğinde zemzem suyu olacağı inanışı yaygındır.³⁶³ Sivas Kangal-Alacahan'da ilk yağan nisan yağmuru bir kapta biriktirilir ve şifa niyetine içilir.³⁶⁴ Diyarbakır'da nisan yağmuru bir kapta biriktirilip şifa niyetine içilir ve iyileşmesi için yaralara sürülür.³⁶⁵ Diğer taraftan nisanın yedinci günü yağan yağmur suyu çeşitli sihirsel işlemlerde kullanılmaktadır. Özellikle cinler tarafından sahiplendiğine inanılan defineyi çıkartmak için çeşitli işlemler yapıldıktan sonra, yedi nisanda yağan yağmurun suyu ve yedi cami musluğundan doldurulan su ile definenin bulunduğu yer daire

³⁶⁰ K.K., 75, 76, 77, 78, 80, 81.

³⁶¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 56.

³⁶² Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 135; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 56; Sahih Hadis kaynaklarında nisan yağmurundan değil ilk yağan yağmurdan bahsedilmektedir. İbrahim Canan, Hadis Ansiklopedisi Kütüb-i Sitte C. VIII, İstanbul (tarihsiz), 546.

³⁶³ Rifat Aras, a.g.e., s. 154.

³⁶⁴ K.K., 75, 76, 77, 78, 80, 81.

³⁶⁵ K.K., 117, 118, 119.

içerisine alınarak, cinlerin defineyi başka bir yere kaçırmayı engellenmeye çalışılmaktadır.

Anadolu'nun genelinde ilkbaharda dolu yağması ve aşırı yağmur tarım ürünlerine zarar vermekte ve bu yüzden çiftçiler zarar etmektedir. Bu mevsimde dolu yağışını ve aşırı yağmuru engellemek için bir takım uygulamalar yapılmaktadır. Bu uygulamalardan konumuzla ilgili olanlardan bir tanesi Kars'ta yapılmaktadır. Bu ilde dolu yağışını kesmek için evlerde tandırda kullanılan tandır demiri evden dışarı çıkartılır ve üzerine tuz ekilir. Bazı bölgelerde ise fazla yağın yağmuru kesmek için evden ekmek ve tuz alınarak ayak basmayacak yüksek bir yere konur.³⁶⁶

Yukarıda belirttiğimiz hususların yanı sıra Anadolu'nun birçok yerinde su, çeşitli inanış ve uygulamalarda yer almaktadır. Yola çıkanın arkasından, yolculuğunun kolay olması, su gibi akıp gitmesi ve çabuk dönmesi niyeti ile su dökülür. Rüyada su görülmesi aydınlık ve bereket; falda ise yol ve ayrılık olarak yorumlanır. Ayrıca halk arasında cezveden su içildiğinde zengin olunacağı inanışı vardır.³⁶⁷ Diğer taraftan Anadolu'nun birçok yerleşim biriminde yeni doğum yapan ineğin sütünün bol olması için ilk sütün (ağız) suya dökülmesi yaygındır.³⁶⁸ Uşak ve Konya çevrelerinde aynı amaca yönelik olarak ineğin ilk sütü komşulara dağıtılmaktadır.³⁶⁹

2- Buğday ve Ekmek

Türk halk inanışlarında ekmek en çok saygı gösterilen yiyecek konumundadır. Ekmeğin yere atılması, ters çevrilmesi hoş karşılanmadığı gibi yerdeki ekmeğin üç defa öpüldükten sonra ayak basmayacak yüksek bir yere konulması gerekir. Türk milleti bir bakıma Kur'an-ı Kerim'e gösterdiği saygının aynısını ekmeğe

³⁶⁶ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 45-46.

³⁶⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 99; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 139; <http://haber.mynet.com/en-garip-batil-inanclar-510702>, (30.04.2012).

³⁶⁸ Rifat Araz, a.g.e., s. 155; K.K., 24, 36, 48, 49, 60, 76.

³⁶⁹ K.K., 1, 2, 6, 9, 10, 19, 20, 48, 49, 112, 113, 114, 115.

göstermektedir. Zira Kur'an belden aşağıya tutulmaz ve yere düşürüldüğünde üç defa öpülerek yukarıya konulur. Türk toplumunda ekmeğe öylesine değer ve saygı verilmiştir ki, "ekmek, Kur'an çarpsın", "şu nimet gözüme, dizime dursun" deyimlerinde olduğu gibi üzerine yemin edilen gıda olmuştur. Diğer taraftan Kur'an'ın ters konmaması gibi ekmeğe de ters çevrilmez. Aslında ekmeğe ilgili bu deyimler, kişinin sözünü karşı tarafa inandırmak için kullandığı ifadelerdir. Bu deyimlerden, Tanrı'nın insana nimet olarak verdiği yiyecekler arasında ekmeğe diğerlerinden daha fazla olağanüstü güç olduğu anlamı çıkartılabilir. Ayrıca su içmede olduğu gibi her türlü yiyeceğin ayakta yenilmesi de "şeytan çeker, götürür; yenilen vücuda fayda vermez" inanişinden dolayı günah sayılmıştır. Diğer taraftan bereketin ve kismetin kesilmemesi için ekmeğin ayakta yenilmemesi gerekir. Fakirlik ve kıtlık olur endişesiyle ekmeğin oturarak yenilmesinin tezahürü sofraya bezi olsa gerek.³⁷⁰ Sofra bezinde genel olarak ekmeğe parçaları bulunduğundan dolayı Ağrı ve çevresinde akşam eşikten dışarı silkelenebilir. Aksi takdirde insanın bir kötülüğe uğrayabileceği inanişi bulunmaktadır.³⁷¹ Yine aynı inaniş bağlamında Uşak ve çevresinde sofraya bezi ayak basılma ihtimali olan yerlere silkelenebilir.³⁷²

Türk kültüründe genel olarak ekmeğe buğdaydan yapıldığı için buğdaya da önem verilmektedir. Anadolu'nun birçok yerinde, ipe bağlanan veya örülerek desen verilen buğday başakları bereket, uğur ve nazar için evin uygun bir duvarına asılmaktadır.³⁷³ Diğer taraftan halk arasında, dünyanın yaratılışı efsanesinde buğday önemli bir yere sahiptir. Mudurnu'nun bir köyünde anlatılan efsaneye göre, Tanrı dünyayı yarattıktan sonra onu buğday taneleriyle doldurmuş ve bu buğdaydan cennette Âdem ataya vermiştir. Halk arasında anlatılan hikâyelerde cennette yasak olan

³⁷⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 79; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 12, 15.

³⁷¹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 15.

³⁷² K.K., 2, 3, 11, 14, 15, 16, 17, 19.

³⁷³ Rifat Araz, a.g.e., s. 155.

yiyecekler arasında incir, hurma ile birlikte buğday da zikredilmektedir.³⁷⁴

Halk arasında yeşil, cennet rengi olarak kabul edildiğinden, yeşil ekinin yakılması, çiğnenmesi ve kesilmesi hoş karşılanmaz.³⁷⁵ Bunun en güzel örneği “*yaş kesen baş keser*” atasözüdür. Yetişmemiş ekinlerin çiğnenmesinin günah olarak değerlendirilmesi, olgunlaştığında onlardan beslenecek olanların zarar görmesini engellemek için olabilir. Bununla birlikte bir kişinin yiğitliği bu yeşil ekinlere saygı göstermesine bağlanmaktadır. Halk arasındaki anlatımlarda Köroğlu’nun başarıları, yenilmezliği ve olağanüstü güce sahip olması, atlarını her ne pahasına olursa olsun ekilmiş tarlaları çiğnemeyi yasak etmesiyle ifade edilmektedir. Diğer taraftan bazı halk şairleri yaş ekinin kesilmesini, bir kişinin yiğit iken ölmesine benzetmektedir.³⁷⁶

Ekili tarlanın insanlar ve hayvanlar tarafından çiğnenmesi ekine zarar vermesinden dolayı hoş karşılanmaz iken, Toroslar’daki Tahtacılar arasında, ekili bir tarladan geyiklerin geçmesi, tarladaki mahsulün bereketini artıracığı inancı bulunmaktadır.³⁷⁷ Bunun, Tahtacıların geyiğe yüklemiş olduğu anlamdan kaynaklandığı anlaşılmaktadır.

Hasat edilen ekinin bereketinin artırılması amacına yönelik olarak halk arasında bir takım uygulamalar yapılmaktadır. Bu amaca yönelik olarak harmanda ilk mahsul kalburlanırken, kalburun içine üç taş alınır ve buğdaylar bu taşlarla birlikte kalburlanır. Bu taşlar buğdayla birlikte ambara konur ve ekim zamanı tohum bu taşlarla birlikte ekilir. Ayrıca gök gürlediği zaman, bereket gelmesi için ambara vurulur. Diğer taraftan ilk mahsul olarak elde edilen buğdayın unundan halka şeklinde çörek yapılır ve suyun bolluğu ve bereketi gibi mahsulün de bol olması için, çeşmenin musluğuna

³⁷⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 13, 15.

³⁷⁵ K.K., 4, 6, 30, 32, 35, 41, 45, 51, 55, 69, 73, 77, 79, 83, 94.

³⁷⁶ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 65.

³⁷⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 120.

takılır. Ekmeğin evin bereketini artırması inanışı bağlamında bazı köylerde ilk pişen ekmek köpeğe, son pişen ekmek de kediye verilir.³⁷⁸

Türk toplumunda istenmeyen bir davranış “yüz kızarması” olarak tanımlanmaktadır. Yüz kızarmasının karşıtı yüz aklıdır. Yüz aklığının un ile sağlanabileceği inanışı bulunmaktadır. Bu nedenle unla yapılan helva, simit, ekmek birçok uygulamanın bir parçası durumundadır. Özellikle bazı bölgelerde gelinin üzerine un atılması, bazı bölgelerde kaynananın gelini kilere götürüp elini una batırması bununla bağlantılı olmalıdır.³⁷⁹

Halk arasındaki hamurla ilgili bir inanışa göre, güneş ayın karısı imiş, hamur yağurmakta iken ay güneşi kızdırmış, o da aya hamurlu eliyle bir tokat atmış. Aydaki lekenin kaynağı buna bağlanmaktadır. Diğer bir inanışa göre, anası Ay-Oğlana kızmış da suratına unlu ekmek küreği ile vurmuş ve aydaki lekeler oluşmuş. Diğer taraftan, hamurla ilgili İstanbul ve bazı yerlerdeki (Yusufeli) inanışa göre, teknede veya bir kapta yoğrulan mayalı hamur taşarsa eve aç bir misafir gelir.³⁸⁰

Türk kültüründe “Ekmeksiz bir sofrada karın doymaz” anlayışı oldukça yaygındır. Yemek sofrasına davet edilen bir kişi, karnı tok dahi olsa sofraya oturup bir lokma ekmek yemesi gerekir. Aksi takdirde sofranın bereketinin kaçacağına ve ekmeğin küseceğine inanılmaktadır. Ayrıca bazı bölgelerde tandırda ekmek pişirilirken gelen kişiye ekmek ikramı yapılır. Aksi takdirde gelenin nefsinin ekmekte kalacağı inancı bulunmaktadır.³⁸¹

Halk arasında ekmeğin koruyucu ve kurtarıcı özelliğinin olduğu inanışı oldukça yaygındır. Çemişgezek’te bir eve dilenci geldiğinde evin hanımı ekmek ve tuz alır, bunları çocuklarının başının

³⁷⁸ Kemalettin Erdil, a.g.e., s. 100; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 25-26; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 98-99.

³⁷⁹ K.K., 2, 11, 29, 39; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 44.

³⁸⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 19-20, 118; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 108.

³⁸¹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 14, 36.

üzerinden, sağdan sola doğru, üç defa dolaştırarak ve "*Kadaya (kazaya), belaya karşı*" diyerek isteyiciye verir.³⁸² Bazı bölgelerde ise göz seğirmesinde/kamaşmasında bir haber alınacağı inanişından dolayı göz kapağının üzerine ekmek konulur. Böylece beklenen haberin hayırlı olacağına inanılır.³⁸³

Anadolu'da ekmeğin bereket sembolü oluşu oldukça yaygındır. İç Anadolu ve Doğu Anadolu'da gelin, oğlan evine geldiğinde kaynanasıyla birlikte oynar. Bu esnada kaynana ekmek takılı oklavayı iki uçundan tutup gençlere verir. Bu ekmekten yiyen bekârların kısmetlerinin açılacağına inanılmaktadır. Ayrıca hamuruna para konularak pişirilen ekmek çeşitli amaçlar için kullanılmaktadır. Bunlardan birisinde, içerisinde para olan ekmek dilimlenir, bu para çağrılan komşulardan kime denk gelirse, bu kişi evin çocuğunu tepeden tırnağa giydirir. Diğerinde ise, içerisinde para konulan kete ev halkı içinde kime denk gelirse onun en şanslı ve kısmeti en bol kişi olduğu kabul edilir.³⁸⁴

Anadolu'nun birçok yerinde taş kesilen insan anlatımları oldukça yaygındır. Bu taş kesilme sebepleri arasında ekmeye yapılan saygısızlık yer almaktadır. Bazı yerlerde, çocuğunun altını ekmekle temizlediğinden dolayı bu saygısızlığını taş kesilerek ödeyen kadınlardan bahsedilmektedir.³⁸⁵

Türk halk inanışlarında yukarıda bahsettiğimiz hususların dışında ekmekle ilgili inanışlardan birisi yanık ekmek, diğeri ise ekmeğin kenarı ile ilgilidir. Elazığ ve Sivas yöresinde yanık yiyenin kurttan korkmayacağı, Uşak ve çevresinde ise yanık ekmek yiyenin para bulacağı inanişi bulunmaktadır. Köylerde yapılan somun ekmeğinin kenarı ile ilgili bazı inanışlar bulunmaktadır. Uşak ve

³⁸² K.K., 44.

³⁸³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 38.

³⁸⁴ İsmail Hakkı Acar, a.g.e., s. 133; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 15-16, 27; Sedat Veyis Örneş, Sivas ve Çevresinde..., s. 79.

³⁸⁵ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 64.

Sivas yörelerinde bu tür ekmeğin kenarında besmele yazılı olduğu inanışı yaygındır. Bu nedenle ekmeğin kenarı atılmaz.³⁸⁶

3-Tuz

Türk halk inanışlarında bereket başta olmak üzere tuz etrafında çeşitli inanış ve uygulamalar oluşmuştur. Gerek önceden bahsettiğimiz geçiş dönemleri gerekse hayatın diğer safhalarındaki birçok uygulama ve inanışların bir parçası olan tuz, bereket sağlayıcılığının yanı sıra koruyucu ve kurtarıcı özelliğe sahiptir. Ayrıca birçok yörede tuz ağız tadı olarak değerlendirilmektedir. Bu manada Uşak ve çevresinde düğünlerde oğlan evinden kız evine gönderilen yiyecek maddeleri arasında tuz da bulunmaktadır. Tuzun gönderilmesi iki aile arasında ağız tatlılığı olması içindir.³⁸⁷

Türk halk inanışında gıdalar arasında tuzun önemli bir yeri vardır. Özellikle bir kişiye geçmişte yapılan iyiliklerin karşılığı borçluluk, minnet ve bağlılık anlatılmak istenildiğinde “*tuz ve ekmek hakkı*” deyiimi kullanılır. Ayrıca tuz ve ekmek hakkı geçmişteki dostluk ve ahde vefanın gereklerini yerine getirme anlamına gelir. Geleneğe bağlı insanlar, sofrada yemeğe, ekmeğin üzerine döktükleri tuzu yalamadan başlamazlar. Bu uygulama, bereket sağlayıcı olarak kabul edilen ekmek ve tuza bir bakıma saygı gösterisidir.³⁸⁸

Kastamonu ve çevresinde tuz kabının içine üç tane çivi konulduğunda evin bereketinin artacağına inanılmaktadır. Elazığ ve çevresinde yeni yapılan evin temelinde kurban karı, madeni para, eski ayakkabı, at nalı, boncuk taşının yanı sıra tuz da konur. Tuzun evin temelinde konulması, evde ocakta aşın eksik olmaması içindir.³⁸⁹ Tuzun bereket sağlayıcı bir diğer özelliğini yağmur yağdırma uygulamalarında görmek mümkündür. Mersin ve çevresinde

³⁸⁶ K.K., 2, 3, 11, 14, 16, 19.

³⁸⁷ K.K., 2, 3, 11, 14, 15, 16, 17, 19.

³⁸⁸ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 79; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 11-13.

³⁸⁹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 84, 96.

yağmur yağdırma uygulamaları arasında tuzun kavrularak suya bırakılması bulunmaktadır.³⁹⁰

Bazı durumlarda tuz, sihirsel işlemlerde de kullanılmaktadır. Bir temel veya çukur kazılırken su çıktığında, bunu kurutmak için kaya tuzuna okuyan kişinin yaşı adedince Ayetel Kürsî, Âmenerresûlü, İnşirah ve Fatiha sureleri okunur. Bu sureleri okuyan, sağ eliyle okunmuş kaya tuzunu suyun çıktığı yere serper. Böylece suyun kuruyacağına inanılmaktadır.

4- Meyve ve Diğer Yiyecekler

Türk halk inanışlarında bereketle irtibatlandırılan meyveler genel olarak elma ve nardır. Türk halk inanışlarında elma, murada ermek ve çocuk, özellikle de erkek çocuk sahibi olmanın aracı konumundadır. Halk arasında elma çoğalmanın sembolü durumundadır ve çoğalmadaki bereketi anlatır. Elmalı yerler hamile kalmaya müsait, kutsal yerlerdir. Diğer taraftan rüyada birisinden elma almak çocuk sahibi olmaya, elma yemek ise mutluluğa yorumlanmaktadır.³⁹¹

Daha önce de bahsettiğimiz gibi düğünlerde bayrak direğine elmarın asılması ve gelinin başına elma atılması kısırlığı giderme amacıyla yapılan uygulamalardır. Bu haliyle elma neslin bereketini sembolize etmektedir.

Neslin çoğalmasını ifade eden elma, bazı durumlarda ise fal aracı olmaktadır. Bazı bölgelerde elma falya, doğacak olan bebeğin cinsiyeti tahmin edilmeye çalışılmaktadır. Bu falda elma ortadan ikiye bölünerek çekirdeklerin konumuna göre doğacak olan bebeğin cinsiyeti tahmin edilir. Anadolu'nun birçok yerinde koç katımında döl tutması için koçun boynuna elma asılır. Bazı bölgelerde ise

³⁹⁰ Orhan Acıpayamlı, "Türkiye'de Yağmur Duası ve Psiko-Sosyal Metot'la İncelenmesi", s. 6.

³⁹¹ Orhan Şaik Gökyay, "Tabirnameler", IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri C.IV, Ankara 1992, s. 127; Mehmet Aça, a.g.m, s. 20; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 198, 201, 207.

koçun boynuzuna elma takılmaktadır. Ayrıca Iğdır ve çevresinde tahıl ambarının üzerine, içindeki tahılın bereketli olması için buğday ve özellikle elma asılmaktadır. Elazığ ve çevresinde, mevsiminde toplanan elmalardan bir kısmı saklanarak, gelecek elma mevsimine yakın bir zamanda toplandıkları elma ağacının dallarına asılır. Böylece ürünün bereketli olacağına inanılmaktadır. Bazı yörelerde ise zararlı haşereden korunmak için elma kabuğuna Kur'an ayeti yazılmaktadır.³⁹² Uşak ve çevresinde elmanın kabuğunu koparmadan soyup yiyenin cennete gideceği inancı bulunmaktadır.³⁹³ Bazı bölgelerde ise elma kabuğunu koparmadan soyanın dileğinin yerine geleceğine inanılır.

Halk arasında elma Azrail'in kullandığı araçlar arasında yer almaktadır. Başta İstanbul olmak üzere Anadolu'nun birçok yerinde Azrail'in çocuklara eza vermeden canlarını almak için çocuğa kırmızı güzel bir elma gösterip çocuklar sevinçle meyveyi almaya çalışırken canlarını aldığına inanılmaktadır.³⁹⁴ Halk arasındaki inanışların yarı sıra elma Lokman Hekim'in ve Hz. Peygamberin sözlerinde de geçmektedir. Lokman Hekim'in *"midesinde elma olana Azrail yaklaşmaz"* sözünden elmanın, ömrün bereketi olduğu anlaşılmaktadır. Diğer taraftan, halk bilimi ile ilgili bir eserde geçen ve Hz. Peygambere isnat edilen bir hadiste, *"elmaya devam ediniz ki saçınızı parlatır, kuvvetlendirir, insanın bedenine kuvvet verir, kabirde şahitlik yapar"*³⁹⁵ ifadeleri yer almaktadır. Fakat bu hadisin sahih olması mümkün gözükmemektedir.

Türk halk kültüründe elma gibi nar da bereket sembolüdür. Bu manada bazı yörelerde olgunlaşan narlar dallarıyla birlikte kesilerek evlere asılır ve yılbaşında haşlanmış buğdayla karıştırılıp yılın bereketli geçmesi niyetiyle yenilir.³⁹⁶ Bazı bölgelerde gelin oğlan

³⁹² Rifat Araz, a.g.e., s. 155; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 204, 207.

³⁹³ K.K., 4, 11, 14, 16, 17, 19.

³⁹⁴ Jean- Paul Roux, a.g.e., s. 211; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 34; Mehmet Aça, a.g.m., s. 12.

³⁹⁵ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 197-198.

³⁹⁶ Mehmet Aça, a.g.m., s. 16; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 208.

evine geldiğinde nar, gelin tarafından duvara veya yere vurulup parçalatılarak, dağılan nar taneleri gibi yeni evlenen çiftlerin çocuk sahibi olmaları istenir.³⁹⁷ Balıkesir, Elazığ, Uşak ve çevrelerinde nar, cennet meyvesi olarak değerlendirildiğinden taneleri yere düşürülmeden yenilmesi gerekir.³⁹⁸ Uşak Eşme’de, ekin zamanı buğday ekenler, ekim işine başlamadan önce hasadın nar taneleri gibi bol ve iri olması için nar yerler.³⁹⁹ Side yakınlarında Değirmen Özü/Beş Konak köyündeki çingeneler arasında nar bayramı kutlaması bulunmaktadır. Onlara göre, mevsimi gelmeden, olgunlaşmadan nar toplamak büyük günah sayılır ve yasaktır.⁴⁰⁰

Halk arasında Kur’an-ı Kerim’de geçtiğinden dolayı önem verilen meyvelerden birisi de incirdir ve cennette Hz. Âdem’e yemesi yasaklanan yiyecek olduğuna dair inanış bulunmaktadır.⁴⁰¹

Türk halk inanışlarında bereketle ilgili yiyeceklerden bir tanesi de yumurtadır. Sözlü kültürde yumurta hile kaldırmayan, hileye karşı tepkili olanı simgelemektedir. Ayrıca özellikle çift sarılı yumurta, bereket sembolleri arasında yer alır. Haşlanmış yumurtası çift sarılı çıkan kızın ilk bebeğinin ikiz, erkek çocuğunun ise çift kadınla evleneceğine inanılır. Eskiden Sivas ve çevresinde yeni alınan bir hayvana nazar değmemesi için altında yumurta kırılır. Yusufeli ve çevresinde ekinin bereketli olması için çifte koşulan öküzlerin altında yumurta kırılırdı.⁴⁰² Rüyasında yumurta soyduğunu gören kişi servete kavuşur. Yumurtanın beyazı gümüşe, sarısı altına işaret etmektedir. Rüya tavuğun yumurtladığını gören kişinin bir çocuğu olacağına işaretidir. Çok yumurta bekâr için evliliğe, evli için erkek çocuğa yorumlanır. Rüya pişmiş yumurta kolay elde edilen rızka delalet eder.⁴⁰³

³⁹⁷ K.K., 28, 29, 32, 39, 47, 48.

³⁹⁸ K.K., 2, 3, 11, 29, 30, 32, 120; Mehmet Aça, a.g.e., s. 19.

³⁹⁹ K.K., 2, 3, 4, 5, 6, 11.

⁴⁰⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 265.

⁴⁰¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 15.

⁴⁰² Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresi..., s. 124; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 102, 104, 107.

⁴⁰³ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 115, 119.

Türk halk inanışlarında bazı yiyecek ve içecekler saygısızlık bereketin gitmesinin sebebi olarak değerlendirilmektedir. Bereketin gitmesi aynı zamanda uğursuzluk olarak değerlendirildiği için, bunları “Uğursuzluk” başlığı altında inceleyeceğiz.

B- UĞUR-UĞURSUZLUKLA İLGİLİ YIYECEK VE İÇECEKLER

Türk halk inanışlarında bazı yiyecek ve içeceklerin belli zamanlarda pişirilmesi, tüketilmesi ve evde bulunması uğur veya uğursuzlukla irtibatlandırılmaktadır. Bu manada bazı yiyecek ve içeceklerin belli zamanlarda pişirilmesi, tüketilmesi ve evlerde bulundurulması ya da tam tersi olarak pişirilmemesi, tüketilmemesi ve evlerde bulundurulmaması yoluna gidilmektedir.

1- Uğurla İlgili Yiyecek ve İçecekler

Türkçede çeşitli anlamlara gelen uğur, genel olarak bir nesnenin, bir kişinin, bir hayvanın, bir yiyeceğin, bir işin, bir zamanın veya bir yerin yapısındaki iyiliği, mutluluğu, bereketi, kolaylığı, kısacası olumlu özelliği ve gücü tanımlamaktadır. Halk inanışı ve buna bağlı uygulamalarda bütün davranışlar, zamanlar, yönler, çevredeki nesneler, yiyecekler, kişiler, hayvanlar uğurlu ve uğursuz diye gruplanmıştır. Bunlar arasında uğurlu olanları yeğlemek, uğursuz olanlardan kaçınmak ve onlardan gelecek olumsuzlukları gidermeye yönelik yöntemlerin bilinmesi gerekmektedir.⁴⁰⁴

Yozgat ve çevresinde, kara kışın sonu ile zemherinin başında bir hafta süreyle (10-17 ocak arasında) evlere uğradığına inanılan Concolos'un, açık kalmış yiyecek küplerine tükürdüğüne, idranını yaptığına ve böylece hastalıklara sebep olduğuna inanılmaktadır. Bu yaratığın pancar olan evlere gelmeyeceği inanışından dolayı sözü edilen tarihlerde evlerde pancar pişirilir ve eşiklere pancar gömülür.⁴⁰⁵

⁴⁰⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 115.

⁴⁰⁵ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 94.

Türkiye'nin birçok yerleşim biriminde eve uğur getirmesi için kapı eşiğine birtakım yiyecek maddeleri asılır veya sürülür. Bu amaca yönelik olarak Anadolu'nun birçok yerinde eşiğe buğday demeti asılır,⁴⁰⁶ bazı bölgelerinde yumurta ve tereyağı sürülür.⁴⁰⁷ Anadolu'nun birçok yerinde uğurlu olduğuna inanılan yiyeceklerden birisi çörekotudur. Bu manada Konya'da çörekotu bir beze sarılarak elbisenin cebinde taşınmaktadır.⁴⁰⁸ Uşak ve çevresinde nar tanelerinin yere düşürülmeden yenilmesinin ve elma kabuğunun koparılmadan soyulmasının kişiye uğur getireceğine inanılmaktadır.⁴⁰⁹

Halk arasında önemli bir eylem gerçekleştirilmeden önce, uğur ve şansın açılması için bazı uygulamalar yapılmaktadır. Bunlardan bir tanesi, bir kişi yola çıkmadan önce, yolculuğunun hatasız kazasız geçmesi için, eli bir kap içerisindeki una bastırılır ve aynaya baktırılır. Kap içindeki un fakire verilir, ayna ise dönünceye kadar ters çevrilir. Zonguldak'ta balığa çıkanların kadınları güçlü bir fırtına olduğunda, kara bir inekten süt sağıp bunu denize dökerler. Anlaşılan o ki, deniz kurban isteyen varlıklar arasında görülmekte ve onun gazabından yapılan çeşitli sunumlar ile kurtulmaya çalışılmaktadır. Bu bağlamda bazı yerlerde azgın dalgaları yatıştırmak için denizin yüzeyine zeytinyağı dökerler.⁴¹⁰

Anadolu'nun birçok yerinde, uğurlu olmasının yanı sıra bazı yiyeceklerle önem atfedilmektedir. Bu yiyeceklerden birisi kabaktır. Halk arasında kabağın cennet yemeği ve peygamberimizin en çok sevdiği yemek olduğuna dair inanışlar bulunmaktadır. Diğer taraftan Mardin Kızıltepe'de kelle yemeği ağılık ve itibar sembolüdür. Bu yemek ileri gelenlerin bulunduğu sofralarda ikram edilir.⁴¹¹

⁴⁰⁶ K.K., 3, 5, 7, 10, 11, 12, 24, 28, 33, 36, 41, 45, 53, 60, 75, 84, 93, 101.

⁴⁰⁷ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresi..., s. 114.

⁴⁰⁸ K.K., 48, 49, 50, 51.

⁴⁰⁹ K.K., 2, 3, 7, 11.

⁴¹⁰ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 63-64, 99.,

⁴¹¹ Yaşar Kalafat, a.g.e., a.g.e., s. 120.

Rüyada görülen bazı meyvelerin uğurlu geleceği inancı Anadolu'nun birçok yerinde yaygındır. Rüyada dut görülmesi erkek çocuğa ve mala; kiraz görülmesi kız çocuğa; sarı armut görmek erkek çocuğa, ekşi erik görülmesi kız çocuğa; tatlı erik görülmesi erkek çocuğa sahip olmaya yorumlanmaktadır.⁴¹²

2- Uğursuzlukla İlgili Yiyecek ve İçecekler

Türk dilinde kademsizlik, meymenetsizlik, nuhuset, şomluk gibi kelimelerle eş anlamlı olan uğursuzluk, bazı olaylarda ve nesnelerde görülen ve insana kötülük getirdiğine inanılan belirti veya olumsuz güç demektir.⁴¹³ Uğurun zıt anlamlısı olan uğursuzluk, Türk halk inanışlarında bazı yiyecek ve içeceklerle ilişkilendirilmektedir. Genel olarak yiyecek ve içeceklerdeki azalma, nazar ile izah edilmektedir. Sütü bol olan ineğin sütünün birden kesilmesi, bol ürün beklendiği halde az ürün elde edilmesi, nazara geldi diye değerlendirilmektedir.⁴¹⁴

Halk arasında uğursuzluk veya bereketsizliğin sebebi genel olarak nimete, özellikle de ekmeğe saygısızlığa bağlanmaktadır. Ekmeğe saygısızlık yapıldığında yağmurun yağmayacağı ve dolayısıyla kuraklık kaynaklı kıtlık olacağı inancı Anadolu'nun birçok yerinde yaygındır. Bu manada Balıkesir ve çevresinde mezarlığa ekmek atılmasının; Manisa'nın Soma ilçesinde ekmekten yapılan küçük insan tasvirlerinin mezar ve tuvalete atılmasının ve büyücülere okutulan ekmek kırıntılarının camide imamın seccadesinin altına konulmasının; Ankara'da hamurdan bebek yapılarak lağımına konulmasının ve hamurdan yapılan beşiğin sallanmasının; Erzurum'da üzerine sihirsel yazı yazılan ekmeğin pisliğe bırakılmasının yağmurun yağmasına engel olduğuna

⁴¹² Mehmet Aça, a.g.m., s. 20.

⁴¹³ T.D.K., Türkçe Sözlük, s. 2031.

⁴¹⁴ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 126; K.K., 2, 4, 10, 25, 26, 42, 46, 48, 49, 53.

inanılmaktadır.⁴¹⁵ Diğer taraftan ekmek kırıntılarının yere atılmasının ve ayakla çiğnenmesinin evin bereketini götüreceği inancı birçok bölgede yaygındır. Yine, birçok yörede ekmek kırıntılarının bulunduğu bir yerde uyuyan kişinin kâbus göreceği inancı bulunmaktadır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde ise evin bereketinin kaçacağı inanışından dolayı ekmek bıçakla kesilmez, elle bölünür.⁴¹⁶

Anadolu'nun birçok yerinde ekmeğe yapılan saygısızlığın yanı sıra özellikle akşam vakti evden ekmek ve ekmekle ilgili un, maya ve hamurun verilmesinin bereketin kaçmasına neden olduğuna inanıldığından uğursuzluk olarak değerlendirilmektedir. Yusufeli ve çevresinde ise cuma günleri hamur açılmaz ve evden dışarıya hamur mayası verilmez.⁴¹⁷ Kütahya ve çevresinde bu vakitte maya verilecek olursa, evin bereketinin kaçmaması ve mayanın bozulmaması için üstüne bir kömür konur. Yine Kütahya ve çevresinde akşamdan sonra evden turşu verildiğinde evdeki sirkenin bozulacağına inanılır.⁴¹⁸ Uşak ve çevresinde ise akşam olduktan sonra turşu verilirse evden acı çıkacağına inanılmaktadır.⁴¹⁹ Diğer taraftan Karadeniz bölgesinde, ekmek yapılırken hamur yumakları sayıldığına bereketin gideceğine inanılır. Ayrıca bazı bölgelerde hamur yoğrulurken erkek çocukların hamura ellerini sürmemeleri gerekir; aksi takdirde hamurun bereketinin kaçacağına inanılmaktadır.⁴²⁰

Akşam vakti evden çıktığında uğursuzluk geleceğine inanılan bir diğer yiyecek maddesi tuzdur. Şayet gece vakti tuz verilirse veren kişinin ağzının tadının kaçacağına inanılmaktadır. Gece vakti evden

⁴¹⁵ Orhan Acıpayamlı, "Türkiye'de Yağmur Duası ve Psiko-Sosyal Metot'la İncelenmesi", s. 3.

⁴¹⁶ K.K., 1, 5, 25, 33, 38, 41, 48, 55, 71, 75, 81, 97, 101.

⁴¹⁷ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 39.

⁴¹⁸ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 103.

⁴¹⁹ K.K., 2, 3, 11, 14, 16, 19.

⁴²⁰ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 9, 11, 16, 34.

verildiğinde uğursuzluk getireceğine inanılan yiyecekler arasında süt ve yoğurt da yer almaktadır.⁴²¹

Birçok bölgede özel hallerinde kadınlar, yeni mayalanan yoğurt, hamur, turşu, sirke gibi gıdalara dokunmaktan sakınırlar. Dokundukları takdirde yiyeceklerin bereketinin kaçacağına ve turşu gibi yiyeceklerin bozulacağına inanılır.⁴²²

Halk arasında bir kişiye zarar vermek için genel olarak okunmuş bir yiyeceğin yedirilmesi veya bir içeceğin içirilmesi yöntemine müracaat edilmektedir. İki kişiyi ayırmak için yapılan büyü çeşitlerinden bazılarında ekmek kullanılmaktadır. Bu tür büyüde, pazar günü büyü için gerekli sözler iki ekmeğe yazılır ve bu ekmeklerden birisi köpeğe, diğeri ise kediye yedirilir. İki kişi arasında muhabbeti sağlamak veya soğukluğu gidermek için yapılan büyü çeşitlerinde üç Arnavut biberi kullanılmaktadır. Biberlerin tohumlarının her birine Tebbet suresi okunup üflenir, tekrar biberlerin içine doldurulur ve kıvılcımlı küle gömülür. Başka bir muhabbet büyüünde, kırk bir adet kızıl üzüm tanesinin her birine cuma günü salâ vakti *Âmenerrasulü* okunup üflenir. Okuma bittikten sonra üzüm taneleri bir tavaya konularak ilgili kişilerin isimleri de söylenerek "*ak dut, kara dut filanı falana tut*" tekerlemesi söylenerek biri siyah, birisi beyaz iki dut çubuğu ile kavrulur.⁴²³ Büyü yapma ve bozmada kullanılan önemli hayvanlardan birisi de kara tavuktur. Özellikle kara tavuğun kanı ve yumurtası bu işlemlerde sıklıkla kullanılmaktadır. Artvin çevresinde kara büyü yapmak için yumurtanın kabuğuna muska konur ve gül ağacının dibine gömülür.⁴²⁴ Anadolu'da büyü bozma işleminde kullanılan yiyeceklerden bir tanesi de zeytindir. Bu işlemde büyü bozmaya yetkili olan veya el alan kişi, büyü yapıldığına inanılan kişiden yedi

⁴²¹ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresi..., s. 116; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 103; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 84, 92-93.

⁴²² K.K., 2, 3, 17, 19, 22, 29, 39, 46, 49, 51, 54; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 38; Kemalettin Erdil, a.g.e., s. 94.

⁴²³ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 132-133.

⁴²⁴ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 120-121.

tane zeytin ister ve bunlara bazı dualar okur. Okunmuş bu zeytinleri evden bir kişi boş bir araziye bırakır. Böylece büyü yapılan kişinin büyüünün tesirinden kurtulduğuna inanılır. Nikâhta damadı bağlamak için yapılan büyüü çözmek için yumurta kullanılmaktadır. Bu büyü çözmeye işleminde, kaynatılan iki yumurta soyulduktan ve üzerlerine gerekli yazılar yazıldıktan sonra birisi damada diğeri ise geline yedirilir. Halk arasında büyü çözmeye suyun yarı sıra içecek olarak kahve de kullanılmaktadır. Bu pratikte büyüünün tesirini ortadan kaldırmak için büyü yapıldığına inanılan kişiye, üzerine kırlangıç pisliği ekilen kahve içirilmektedir.⁴²⁵

Kangal'ın Alacahan kasabasında kaynanasının ölmesini isteyen gelin pilavın ortasını açıp içine tereyağı döker.⁴²⁶ Bazı yörelerde, kendisine büyü yapılan birisinin, bu büyü bozulduktan sonra bazı yiyeceklerden uzak durması gerekmektedir. Bu yiyeceklerin başında tavşan eti, balık ve sarımsak gelmektedir. Uşak ve çevresinde tavşan etinin "*Yedi yıllık derdi depreştireceği (ortaya çıkartacağı)*" inancı bulunmaktadır. Diğer taraftan aynı ilde, bozulan büyüünün etkisinin devam etmesi için büyü yapılan kişinin balık ve sarımsak yememesi gerekmektedir.⁴²⁷

Anadolu'nun birçok yerleşim biriminde, cinlerden gelebilecek birtakım olumsuzlukları engellemek için dikkat edilmesi gereken hususlarla ilgili inanışlar bulunmaktadır. Halk arasında sarımsak kabuklarının cinlerin gümüşleri, soğan kabuklarının ise altınları olduğu inanışından dolayı gece vakti bunların üzerine basılmasının uğursuzluk, fakirlik ve birtakım rahatsızlıklara sebep olabileceğine inanılır. Ayrıca yumurta ve patates gibi yiyecekler haşlandıktan sonra üzerlerine aniden sıcak su dökülmesi uğursuzluk olarak kabul edilir. Sıcak su dökülmeden önce "*cinler, periler çoluğunuzu çocuğunuzu evinizi barkınızı alın gidin*" denilmesi gerekir. Kars ve çevresinde gece vakti su kaplarının ağzının açık kalması, cinlerin bu

⁴²⁵ Kemalettin Erdil, a.g.e., s. 41-42.

⁴²⁶ K.K., 75, 76, 77, 78, 80, 81.

⁴²⁷ K.K., 7, 11, 12, 17.

kaplarda yıkanabilecekleri inarışından dolayı hoş karşılanmaz.⁴²⁸ Bazı bölgelerde cuma günü sarımsak ve soğan yenilmesi hoş karşılanmaz. Ayrıca sarımsak ve soğanın kokusundan rahatsız olduklarından meleklerin soğan ve sarımsak yenilen eve girmeyeceği inarışı da bulunmaktadır. Diğer taraftan Türk halk inarışlarında soğan ve sarımsağın kötü iyelerden kaynaklanabilecek bir takım zararlı etkileri ortadan kaldırdığı inarışı bulunmaktadır. Bu nedenle aile içinde eşler şaka niyetine dahi olsa birbirlerine sarımsak atmazlar. Attıkları takdirde evde uğursuzluk ve geçimsizlik olacağı inarışı bulunmaktadır. Diğer taraftan rüyada sarımsak görülmesi uğursuzluk olarak yorumlanmaktadır.⁴²⁹ Konya Lâdik'te bir ailede sıkıntılı ve kaderli bir durum olduğunda, bundan kurtulmak için evden dışarıya soğan ve sarımsak çıkartılır.⁴³⁰

Alevi toplumunda tavşan uğursuz olarak kabul edilir ve eti yenmez. Tavşan etinin yenilmemesi hususunda çeşitli sebepler ileri sürülmektedir. Bu sebepler arasında vücudunun sadece kan olduğu, hiç etinin olmadığı; aslının kedi olduğu; anası ve babasının eşek olduğu; Hz. Ömer'in kadın olup iki çocuk doğurduğu ve bunların tavşana dönüştüğü; bir kadının kirli çamaşırlarından meydana geldiği; kadınlar gibi aybaşı gördüğü inarışları yer almaktadır. Tavşanın uğursuz olarak görülmesi Sünniler arasında da yaygındır. Yola çıktığında tavşana rastlayan birisi yolculuğu esnasında bazı sıkıntı ve olumsuzluklarla karşılaşacağına inanır. ⁴³¹ Boratav özellikle Alevilerdeki tavşan eti yeme yasağı ve korkusunu, çok çeşitli kökenlere dayanan geleneklerin karışımı ürünü olarak görür ve tavşanın etini yemekle ondaki hoşla gitmeyen bazı özelliklerin (beden gücü ve kurnazlık) insana geçebileceği inancını da hesaba katmak gerektiğini ifade eder. Ayrıca o, " *Tavşanın kaçmasına baktım*

⁴²⁸ Kemalettin Erdil, a.g.e., s. 100; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 130.

⁴²⁹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 87, 115-116, 166-167, 187; <http://haber.mynet.com/en-garip-batil-inanclar-510702>, (30.04.2012).

⁴³⁰ K.K. 48, 49, 112, 113, 114, 115, 116.

⁴³¹ Pervin Ergun, "Alevilik-Bektaşilikteki Tavşan İnancının Mitolojik Kökenleri Üzerine", Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 2011/60, Ankara, s. 286-287; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 69.

*etinden öğrendim' sözüne, XVI'ncı yüzyılda derlenmiş, yazıya geçmiş atasözleri arasında da, günümüz Gaziantep sözlü geleneğinde de rastlıyoruz. Bu hayvanın etinin 'yenilmezliği'ni, onun korkaklık, aşırı ürkeklik nitelikleri kazanmamak isteğinin etkilemiş olduğu düşünülebilir."*⁴³² ifadeleriyle konuyu izah etmeye çalışmaktadır. Aslında sadece tavşan değil bütün av hayvanları ürkek ve korkaktır. Tavşana yüklenen bu olumsuz özelliklerin diğer av hayvanlarına da yüklenmesi gerekirdi.

Bazı yerlerde incir ağacında birtakım olumsuz niteliklerinin bulunduğu inanılmaktadır. Muğla Fethiye'de incir ağacının altında devamlı yatıldığında inme ineceğine, sakat kalınacağına inanılmaktadır. Eskişehir'de ise cinli, perili olduğuna inanıldığından incir ağacının altında oturulmaz.⁴³³ Bazı bölgelerde özellikle Trabzon'da erkek çocuğu olanların incir ağacı dikmesi uğursuzluk olarak kabul edilmektedir. Bu inanışın kaynağı, "ocağına incir ağacı dikmek" deyimindeki evin, yurdun harap olması, soyun kuruması anlamı ile ilgili olabilir. Yabani incir ağacının ören yerlerde, yıkık yapıların üzerinde bitmesi belki de bu inanışın gelişmesi ve güçlenmesinde etkili olmuştur.⁴³⁴

Rüyada görülen bazı yiyeceklerin uğursuzluk getireceği inanışı oldukça yaygındır. Rüyada elma pişirmek üzüntü; ikiye bölünmüş elma hasret olarak yorumlanır. Rüyada çiğ yumurta yediğini görenin haram mal yiyeceği, zina edeceği veya üzüntü yaşayacağına inanılır.⁴³⁵ Rüyada incirin görülmesi, birisinin veya rüyayı görenin yakınlarından birisinin öleceğine, iri ve sert armut hastalığa, üzüm tanesi gözyaşına, mevsimsiz görülen meyveler ise her zaman kötüyü yorumlanmaktadır.⁴³⁶ Diğer taraftan, yayık yayılırken konuşulursa ayranın geç olacağı; çarşamba günü süt içmenin iyi olmadığı; haram yiyen ve içki içenin kırk gün ibadetinin kabul olmayacağı; gece sakız

⁴³² Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 69.

⁴³³ Mehmet Aça, a.g.e., s. 19.

⁴³⁴ Mehmet Aça, a.g.m., s. 19; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 66.

⁴³⁵ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 119, 207.

⁴³⁶ Mehmet Aça, a.g.m., 20.

çiğnemenin, ölü eti çiğnemekle bir tutulduğu; yanan ateşe su dökmenin uğursuzluk getireceği; tencerede suyun boşuna kaynamasının düşmanları çoğaltacağı ve karpuzun sap kısmındaki kabuğunun içini yiyenlerin yetim kalacağı inanışları oldukça yaygındır.⁴³⁷

C- HALK HEKİMLİĞİNDE YİYECEK VE İÇECEKLER

Halkın hastalık sebepleri hakkındaki inanış ve düşüncelerinin, hastalıkları tedavi etmek için kullandığı ilaç ve uygulamaların tamamına halk hekimliği denilmektedir. İnsanlar ekonomik imkânsızlıkları nedeniyle veya başka bir sebeple doktora gidemediğinde ya da gitmek istemediğinde, hastalıklarını tanılamada ve sağaltma amacı ile halk hekimliği yöntemlerine müracaat etmektedir. Halk hekimliği açısından hastalık denildiğinde, kısırlıktan tutun da nazar değmesi gibi insanlardan gelebilecek kötü etkilere ve cin, peri gibi tabiatüstü varlıkların sebep olabileceği rahatsızlıklara varıncaya kadar her türlü bozuklukları içine almaktadır.⁴³⁸ Bu nedenle halk hekimliği bağlamında Türk halk inanışlarında çok sayıda yiyecek veya içecek hastalıklardan korunma veya sağaltma için kullanılmaktadır. Bunların tamamının ortaya konulması geniş kapsamlı bir araştırmayı gerektirmektedir. Bu nedenle burada tespit edebildiklerimiz üzerinde duracağız.

1- Hastalıktan Korunmada Yiyecek ve İçecekler

Anadolu'nun birçok yerinde bazı yiyeceklerin kişiyi hastalıklardan koruduğuna inanılmaktadır. Bu yiyeceklerin başında bal gelmektedir. Halk arasında "*bal bin derde devadır*" deyimini oldukça yaygın olarak zikredilmektedir. Bu manada tüketilmesi tavsiye edilen diğer bir yiyecek çörek otudur. Çörek otunun bereket

⁴³⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 99, 101; İsmet Zeki Eyuboğlu, a.g.e., s. 159; Mehmet Aça, a.g.m., s. 20; <http://haber.mynet.com/en-garip-batil-inanclar-510702-foto-analiz-7> (30.04.2012).

⁴³⁸ Sedat Veyis Örneş, Sivas ve Çevresinde..., s. 105; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 149.

sembolü olmasının yanında birçok hastalığı engellediği inancı halk arasında yaygındır. Diğer taraftan Konya ve çevresinde çörek otunun önceden belirttiğimiz bereket sağlayıcı özelliğinin yanı sıra nazardan da koruduğuna inanılmaktadır. Bu amaca yönelik olarak il genelinde içinde çörek otu bulunan küçük bir bez torba elbisenin bir tarafına dikilir veya elbisenin cebinde taşınır.⁴³⁹ Diğer taraftan ayrı il genelinde bu amaçla ve aynı yöntemle iğde çekirdeği de nazara karşı gelmesi için kullanılmaktadır.⁴⁴⁰ Malatya ve çevresinde ise nazar başta olmak üzere her türlü bela ve kazaya karşı gelmesi için her birine İhlâs suresi okunan kırk bir çörek otu küçük bir naylon torbaya konulduktan sonra bir beze sarılarak muska gibi elbiseye takılır. Yine aynı il genelinde kötü nazarın etkisinden evi ve ev halkını korumak için küçük bir bez torbanın içerisine mercimek, kuru fasulye, nohut gibi bakliyat konularak eve asılır.⁴⁴¹ Kastamonu'da çocuğu nazardan korumak için, onun ilk kakası, çörek otu, üzerlik tohumu ile karıştırılarak bir beze sarılır ve odasının kapısına asılır. Diğer taraftan bazı yörelerde yeşil kahve nazardan korunmak için nazarlık olarak kullanılmaktadır.⁴⁴² Nazardan korunmak için yapılan işlemlerde kullanılan yiyecek maddesi tuzdur. Türkiye'nin birçok yerinde nazardan korunmak için yapılan üzerlik tütsüleme işleminde köze tuz atılmaktadır.⁴⁴³

Halk arasında domates, dut pekmezi, soğan ve sarımsağın hastalıklardan koruduğu inancı bulunmaktadır. Dut pekmezinin kansızlığı giderdiği; soğanın kanı sulandırdığından dolayı kalp krizini önlediği, domates ve sarımsağın ise kanser hastalığını engellediğine inanılmaktadır.⁴⁴⁴ Ayrıca bazı bölgelerde, bulaşıcı

⁴³⁹ K.K., 48, 49, 50, 51, 52.

⁴⁴⁰ Mehmet Aça, a.g.m., s. 18.

⁴⁴¹ K.K., 109, 110, 111.

⁴⁴² Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 127-128, 147.

⁴⁴³ Rifat Araz, a.g.e., s. 172; K.K., 2, 3, 49, 54, 70, 74, 77.

⁴⁴⁴ K.K., 1, 18, 25, 28, 36, 37, 41, 52, 59, 69, 79.

hastalıkları engellediğine inanıldığından hasta ziyaretine giderler yanlarında sarımsak bulundururlar.⁴⁴⁵

Anadolu'nun birçok yerinde insan sağlığına iyi geldiğine inanıldığından bazı yiyeceklerden sonra su içilmesi bazı yiyeceklerden sonra içilmemesi tavsiye edilmektedir. Bu husus *"ye eti iç suyu donarsa dunsun, ye tatlıyı içme suyu yanarsa yansın"* tekerlemesiyle ifade edilmektedir.⁴⁴⁶

Halk arasında yenilen bazı yiyeceklerin insanların zekâsına ve ruh hallerine etki ettiğine inanılmaktadır. Olumlu anlamda etki yaptığına inanılan yiyecekler tatlı türleridir. Halk arasında bu durum *"tatlı yiyelim tatlı konuşalım"* şeklinde ifade edilmektedir. Bu manada Uşak ve çevresinde küçükken çocuğa kahve telvesi yedirildiğinde zeki olacağına inanılmaktadır.⁴⁴⁷

Anadolu'nun birçok yerinde çeşitli hastalıkların tedavisinin yanı sıra rahatsızlık olmaksızın şifalı olduğuna inanıldığından pınarların suyunun ileride olunabilecek hastalıklardan korunmak için içilmesi yaygındır. Ayrıca aynı amaca yönelik olarak türbe toprağının yenilmesi veya toprağının bir bardak suya katılarak içilmesi inanışı Anadolu'nun birçok yerinde görülmektedir.⁴⁴⁸ Erzurum'da bulunan Umudum Baba Türbesi'nin toprağı hem hastalıktan kurtulmak, hem de hastalığı önlemek amacıyla yenilmektedir.⁴⁴⁹ Denizli'nin Acıpayam ilçesinin Alaaddin kasabası yakınlarında bulunan Taşkın Dede Türbesi yanında bulunan armut ağacının meyveleri şifa niyetine yenilmektedir.⁴⁵⁰

⁴⁴⁵ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 175-176.

⁴⁴⁶ K.K., 4, 9, 18, 22, 29, 35, 50, 57, 75, 81, 84, 97.

⁴⁴⁷ K.K., 2, 3, 11, 14, 15, 16, 17, 19.

⁴⁴⁸ K.K., 13, 14, 15, 69, 81.

⁴⁴⁹ K.K., 106.

⁴⁵⁰ Mehmet Aça, a.g.m., s. 15.

2-Tedavide Kullanılan Yiyecek ve İçecekler

Türk halk hekimliğindeki hastalık tedavilerinde yiyecek ve içecekler önemli bir yer tutmaktadır. Hastalık tedavisinde yiyecek ve içeceklerin bir kısmı ilgili hastalıkların ocaklıları tarafından kullanıldığı gibi, bir kısmı ocaklıya müracaat etmeye gerek duyulmadan kullanılmaktadır.

Anadolu'nun birçok yerleşim biriminde hastalık tedavisinde tıbbi tedavi yöntemlerinin dışında ocaklara müracaat edilmektedir. Halk hekimliğinde, belli bir hastalığı çeşitli yöntemler ile tedavi etme gücüne sahip olduğuna inanılan ailelere *ocak*, bu ailelerde hastalık tedavisi ile uğraşan kişilere de *ocaklı* ismi verilmektedir. Ocaklılar, hasta tedavisinde genel olarak okunmuş belli gıda veya maddeleri yedirme-içirme, bazı maddeleri vücuda sürme veya bağlama usullerinin yanı sıra hastalığı bir hayvana, yiyeceğe veya maddeye transfer olarak tanımlanan ve dinsel-sihirsel özellikler taşıyan göçürme yöntemine müracaat etmektedirler.⁴⁵¹

Ocaklı tarafından hasta sağaltmasında kullanılan yiyecek ve içecekler, bölgelere ve hastalığın özelliğine göre çeşitlilik arz etmektedir. Konya'da *kurdeşen*⁴⁵² *ocağına* gelen hasta dövülmüş dört soğan alır ve bunları dört yol ağzında, her yolun başlangıcında "*kurt oldum, kurdeşen oldum hu!*" diyerek, birer birer fırlatır, başından da bulgur döker. Daha sonra bir çeşme başına gider orada bir mum yakar ve arkasına bakmadan döner. Bu ocakla ilgili yapılan bir diğer uygulama ise hasta yine dört yol ağzında yukarıdaki sözleri söyler ve başından bulgur döker.⁴⁵³ Sivas ve çevresinde siğil tedavisinde ocaklılar tarafından fındık, buğday, arpa, bağırsak, dalak ve tuz kullanılmaktadır. Bu ocaklardan birisinde eldeki siğil sayısınca

⁴⁵¹ Orhan Acıpayamlı, "Türkiye Folklorunda Halk Hekimliği ve Özellikleri", A.Ü.D.T.C.F.D. C. XXVI, S. 1-2 Ocak-Haziran, Ankara 1969, s. 5; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 137-138; Erman Artun, Türk Halk Bilimi, İstanbul 2010, s. 203; Rifat Araz, a.g.e., s. 161; Sami Kılıç, a.g.m., s. 299.

⁴⁵² Ciltte çeşitli nedenlerle oluşan kaşıntılı döküntü. T.D.K. Türkçe Sözlük, s. 1259.

⁴⁵³ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 142.

fındık haşlanıp kurutulmaktadır. Haşlanmış fındıklar kuruduğunda siğilin de kuruduğuna inanılmaktadır. Bir diğer ocaklının uyguladığı yöntemde ise eldeki siğil sayısınca buğday kaynatılıp bir ipe dizilir ve *“Tanrım siğilimi geçir”* diye dua edilerek bir ağacın çürük yerine bırakılır. Başka bir uygulamada ise siğil sayısınca arpa alınıp okunur ve bu arpalar iğde ağacının veya ulu bir ağacın dibine, ya da işlek bir yola, su kenarına, çeşme ayağına veya yedi yol ağzına gömülür. Arpanın kullanıldığı diğer bir siğil tedavisinde siğil sayısınca arpa bir dalağa sokulur ve bu dalak hocaya okutularak bir ağaca bağlanarak kurumaya bırakılır. Dalak ağaca bağlanırken *“bu burada kurusun, siğil de elimde kurusun”* denir. Diğer bir uygulama ise bağırsağa siğil adedince düğüm atılıp bir yere asılarak kurumaya bırakılmasıdır. Bazı ilçelerde ise siğil tedavisinde tuz kullanılmaktadır. Bu uygulamada siğil sayısınca tuz ateşe atılır veya toprağa gömülür, üç kez *“tuz burada çürüsün, siğilim elde kurusun”* denir.⁴⁵⁴ Malatya ve çevresinde ise siğil tedavisinde sığır dalağı, arpa veya pirinç kullanılmaktadır. Sığır dalağı ile siğil tedavisinde, siğil sayısınca iğde ağacı dikenini dalağa batırıldıktan sonra toprağa gömülür. Dalak toprak altında çürüdüğünde siğillerin de kaybolacağına inanılmaktadır. Arpa veya pirinçe siğil tedavisinde ise okunmuş olan arpa veya pirinçe siğil çizilir ve bu arpa ve pirinçler toprağa gömülür. Toprak altında arpa ve pirinç çürüdüğünde siğillerin de döküleceğine inanılır.⁴⁵⁵ Bu işlemlerde hastalığı başka bir nesneye göçürme uygulaması⁴⁵⁶ ile *“benzer işlemler benzer sonuçlar doğurur”* ilkesine dayanan siğili fındık, buğday, arpa, bağırsak tuz sembolize ederek, bunların kuruması veya çürümesiyle siğil arasında majik bir bağ kurulmaktadır. Bu işlemlerde söylenen dua veya tekerlemeler siğil tedavisinde etkiyi artırmaya yönelik yardımcı unsurlardır.⁴⁵⁷

⁴⁵⁴ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 107.

⁴⁵⁵ K.K., 109, 110, 111.

⁴⁵⁶ Rifat Araz, a.g.e., s. 161; Sami Kılıç, a.g.m., s. 299.

⁴⁵⁷ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 108.

Dalak şişmesi sonucu meydana gelen hastalığa yakalanan kişiye halk arasında *dalaklı* denilmektedir. Dalaklı tedavisinde ocaklılar tarafından çok çeşitli tedavi yöntemleri uygulamakla birlikte konumuzla ilgili olanı, kurutulmuş bir hayvan dalağının, hastanın karnı üzerine konularak kesilmesi uygulamasıdır. İstanbul ve Sivas çevresinde yapılan bu uygulamada⁴⁵⁸ kurutulmuş dalak ile dalak şişmesi hastalığı arasında bir bağ kurulmakta ve bunun kesilmesiyle hastalığın ortadan kalkacağı inanışı, benzetmeli büyü çeşidine örnek teşkil etmektedir.

Elazığ'daki sarılık ocağındaki tedavi uygulamasında, baş etrafında dolandırılan ekmek hayvanlara verilir. Mekir/tıpkısı hastalığına yakalanan kadına ocaklı okuyup üfledikten sonra yeni doğum yapmış köpeğin eniklerine kadının peştamalı silkelenir. Şayet enikler ölürse tıpkısı hastalığının eniklere geçtiği ve kadının iyileştiği sonucuna varılır. Tıpkısı hastalığının anne sütü ile bebeğe geçeceği inanışından hareketle anne bebeği emzirmeden önce ocaklı evden getirilen okunmuş bir ekmek parçası köpeklere yedirilir, okunmuş tuz ise davarlara yalıtılır. Bazı bölgelerde ise anne çocuğunu emzirmeden önce bir köpek yavrusunu emzirir.⁴⁵⁹

Bazı bölgelerde itdirseği/arpacık hastalığının tedavisinde ocağa müracaat edenler yanlarında yedi çift, bir tek gendirme/yarma getirir. Ocaklı bunların içine bir miktar üzerlik, tuz ve et parçası katar ve bunların üç gün üst üste okunduktan sonra toprağa gömülmesini ister. Böylece itdirseğinin geçeceğine inanılır. Bazı bölgelerde ise itdirseğinin tedavisinde bildırcın yumurtası kullanılır.⁴⁶⁰

İslam dini tarafından yasaklığı hususunda herhangi bir hüküm bulunmamakla birlikte, mezhepler arasında etinin yenilmesinde ihtilaf bulunan kurbaga, kaplumbağa, köstebek, kirpi gibi hayvanlar halk arasında yenilmesi yasak olarak algılanmaktadır. Bununla

⁴⁵⁸ Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 109.

⁴⁵⁹ Sedat Veyis Örnek, Türk Halk Bilimi, s. 164; Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 68-69.

⁴⁶⁰ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 90-91, 113.

birlikte bu hayvanların etlerinin yenilmesi bazı hastalıkları sağaltma işlemlerinde kullanılmaktadır. Afyon ve çevresindeki köstebek ocağında, köstebek denilen çıbanı iyileştirmede ocaklı hastaya köstebek eti yedirir.⁴⁶¹ Ayrıca halk arasında kirpi etinin egzama hastalığına iyi geldiği inanışı yaygındır.⁴⁶² Yine büyü bozmada, büyü yapılan kişiye kirpi kanı içirilmektedir.⁴⁶³ Malatya ve çevresinde hemoroid (basur) hastalığına kirpi etinin iyi geldiğine inanılmaktadır.⁴⁶⁴ Bazı durumlarda halk arasında İslam dini tarafından yenilmesi yasak olarak belirtilen hayvanların bazı organlarının yenilmesinin bazı psikolojik rahatsızlıkları ortadan kaldırdığına inanılmaktadır. Bu manada bazı bölgelerde korkak insanların korkaklığını gidermek ve cesaretlendirmek için kurt yüreği yedirilir. Diğer taraftan küçükken kurt yüreği ve böbreği yiyen kişinin, memesi şişen davarları sağaltma yeteneği elde edeceğine inanılmaktadır.⁴⁶⁵

Türk halk inanışlarında yiyeceğin en yoğun kullanıldığı alanlardan birisi nazar tedavisidir. Anadolu'nun hemen her yerinde göz değmesinin vermiş olduğu bir takım zararlardan kurtulmak için kurşun dökme ocağında yapılan işlemler başta olmak üzere ocaklıya müracaat etmeksizin insanların kendi başlarına yaptıkları uygulamalarda bazı yiyecek maddeleri kullanılmaktadır. Elazığ ve çevresinde nazara uğradığına inanılan hasta kurşun dökme ocağına götürülmektedir. Ocaklı, hastanın üzerine bir örtü örter ve içerisinde bir miktar tuz, ekmek, bir adet soğan ve su dolu tas bulunan kalburu hastanın başının üzerinde tutarak, ateş küreğinde eritilen kurşunu tas içerisindeki suya döker. Uygulama sonrası kalbur içerisinde bulunan ekmek ve tuz köpeğe yedirilir, soğan ve kömür gelip gidenlerin basması için yola atılır.⁴⁶⁶ Muş ve çevresinde nazar

⁴⁶¹ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 69, 138.

⁴⁶² K.K., 1, 7, 28, 81, 84, 97.

⁴⁶³ Kemalettin Erdil, a.g.e., s. 41.

⁴⁶⁴ K.K., 109, 110, 111.

⁴⁶⁵ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 70.

⁴⁶⁶ Rifat Araz, a.g.e., s. 177.

tedavisi için ocağa gelen hastalar yanlarında bir miktar tuz ve ekmeğ getirirler. Tedavi işlemi bittikten sonra tuz, ekmeğin arasına konulur ve bir dişi köpeğe yedirilir.⁴⁶⁷ Halkın ocaklıya müracaat etmeksizin nazar tedavisinde kullandığı en önemli yiyecek maddesi tuzdur. Özellikle üzerlik otu tütürerek nazar tedavi edilirken ateş küreği üzerindeki köze biraz üzerlik otu atılır ve hastanın başının üzerinden üç kere döndürülürken köze tuz serpilir ve üç İhlas bir Fatıha sureleri okunur. Köze atılan tuzun çıkarttığı çatırtı sesi gibi nazanın çatladığına inanılmaktadır.⁴⁶⁸ Bazı bölgelerde nazar tedavisinde göze gelmiş kişiye üzerlik veya çörek otu suyu içirilmektedir.⁴⁶⁹

Türkiye genelinde ocaklıya müracaat edilmeksizin halk arasında birçok hastalığın tedavisinde çok sayıda yiyecek ve içecek kullanılmaktadır. Anadolu'nun birçok yerinde bir hastalık veya rahatsızlık için belli bir yiyecek ve içeceğin tüketilmesi tavsiye edilirken, bazı hastalıkların tedavisinde bölgelere göre, hatta aynı bölgedeki birbirine yakın yerleşim birimlerinde dahi farklı yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Anadolu'nun birçok yerinde eklem burkulmalarına zeytinyağıyla yoğrulmuş hamurun iyi geldiğine, şişliği ve ağrıyı aldığına, pişmiş soğanın çibana sarıldığına irini dışarıya attığına inanılmaktadır.⁴⁷⁰ Malatya'da soğanla birlikte közlenen havan otu tedavi için çibanın üzerine sarılmaktadır.⁴⁷¹ Uşak ve çevresinde sarılık hastası olan çocuğa, kendi idrarıyla kavrulmuş nohut yedirilirken,⁴⁷² Sivas ve çevresinde çir denilen kurutulmuş kayısı yedirilir. Yine aynı çevrede sarılık tasından su içirilir. Dumanlı köyündeki sarı sudan yapılan yemek hastaya yedirilir ve bu sudan içirilir. Zara'da, sarılık hastası olanlar, Eğri köyü yakınlarındaki Sarılık Pınarı'nda üç defa vücudunda hiç kuru yer kalmadan yıkandıklarında hastalıktan kurtulacaklarına

⁴⁶⁷ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 69.

⁴⁶⁸ K.K., 2, 3, 11, 29, 39, 40, 46, 49, 54, 70.

⁴⁶⁹ Orhan Acıpayamalı, Halkbilim Terimleri Sözlüğü, Ankara 1978, s. 60.

⁴⁷⁰ K.K., 1, 2, 3, 20, 21, 30, 32, 47, 55, 74, 77, 80.

⁴⁷¹ K.K., 109, 110, 111.

⁴⁷² K.K., 2, 3, 6, 7, 11, 14, 17.

inanırlar. Aynı ilçede sıtma olanlar Kuzören köyündeki Çamlı Çeşme’de yıkanır. Hastalar çeşmeye gelirken yanlarında lokma getirirler ve bunları yıkandıktan sonra çocuklara dağıtırlar. Sarılık tedavisinde hastanın sarılık pınarında yıkanması ve bu sudan içirilmesi dışındaki uygulamalarda genel olarak sarı yiyecekler ile sarı suyun içirilmesi, sarı renkli yiyecek ve içeceklerin bu hastalığa şifa verici güce sahip olduğuna inanıldığını ortaya koymaktadır.⁴⁷³

Bazı yerleşim birimlerinde, yörede yetişen bazı bitki veya ağaçlar çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılmaktadır. Elazığ ve çevresinde nazarı önleyici olan melhem ağacının meyvesi veya yaprağının şeker hastalığına iyi geldiğine inanılmaktadır. Bu tedavi yönteminde mehlem ağacının yaprağı ve meyvesi suda kaynatılarak içilir veya meyvesi yenilir. ⁴⁷⁴Ayrıca melhem ağacının yaprağı ve meyvesinin ezilmesiyle oluşturulan macunun yaralara sürüldüğünde yarayı çabuk iyileştirdiğine inanılmaktadır.⁴⁷⁵

Anadolu’nun birçok yerinde çörek otu, üzerlik gibi çeşitli bitkilerin tohumunun ve halk arasında kâfur, karbonat, kırmızıbiber, karabiber, kimyon gibi baharat türlerinin karışımlarından oluşturulan koca-karı ilaçlarının birçok hastalığa iyi geldiği inancı oldukça yaygındır. Çörek otunun Uşak ve çevresinde şeker hastalığına, Avşarlar arasında üzerlik tohumunun baş ağrısına iyi geldiğine inanılmaktadır.⁴⁷⁶ Bu manada sıtma için dövülerek toz haline getirilen yedi inci içine lekesiz siyah tavuğun üç damla karı ile biraz kırmızıbiber ilave edilerek hap oluşturulur ve bu hastaya birbiri arkasınca üç sabah verilir. Verem için ölü köpek kafası toz haline getirilir, içerisine baharat karıştırılarak hastaya verilir. Tavuğun lekesiz siyah renkte olması ve üç damla kan karıştırılması

⁴⁷³ İsmail Hakkı Acar, a.g.e., s. 125; Sedat Veyis Örnek, Sivas ve Çevresinde..., s. 110-111.

⁴⁷⁴ K.K., 28, 32, 35, 36.

⁴⁷⁵ K.K., 31, 33, 39.

⁴⁷⁶ K.K., 1, 2, 3, 17, 19, 20; Yaşar Kalafat, a.g.e., s.172.

büyüsel bir işlemdir. Aynı şekilde ölü köpek kafası da büyüsel bir işlemi hatırlatmaktadır.⁴⁷⁷

Yukarıda belirttiğimiz hususlar dışında, Anadolu'nun birçok yerinde cenaze yıkanırken tenesirin altına dökülen su bir şişeye konulup habersiz sarhoşa içirilirse içkiyi bırakacağı;⁴⁷⁸ Sivas ve çevresinde ayağı veya kolu kırılanın paça yemeği yediğinde çabuk iyileşeceği; Artvin yöresinde elde siğil olan kişinin bir avuç tuzu ocak közüne attığında siğillerden kurtulacağı;⁴⁷⁹ Elazığ'ın Keban ilçesinde mayhoş elmanın şeker hastalığına iyi geldiği inancı bulunmaktadır.⁴⁸⁰ Diğer taraftan Anadolu'nun birçok yerinde, ağrı kesmede, ateş düşürmede, göz hastalıklarında, şeker hastalığında, romatizma tedavisinde ağaç çileği veya dağ çileği; kalp-damar hastalıklarında, deri hastalıklarında, kabızlık ve soğuk algınlığında ayva; idrar yolu ve böbrek rahatsızlıklarında iğde; kabız tedavisinde kiraz; sarılık ve kabız tedavisinde kayısı; guatr hastalığında ceviz kullanılmaktadır.⁴⁸¹

Türkiye genelinde halk hekimliği bağlamında gerek hastalıktan korunma gerekse hastalık tedavisinde kullanılan yiyecek ve içecekler hiç şüphesiz bahsettiklerimizle sınırlı değildir. Önceden de belirttiğimiz gibi bunların tamamının ortaya konulması daha kapsamlı bir araştırmayı gerektirdiğinden tespit edebildiklerimizle yetindik.

D- FALDA KULLANILAN YİYECEK VE İÇECEKLER

Bir takım olaylardan ve bazı işlemlerden sonra cisimlerde oluşan şekilden veya bir nesnenin tabii şeklinden geleceğe dair bilgi elde etme yöntemine fal denilmektedir. Başka bir ifade ile falı, çeşitli metotlar kullanılarak insanların kaderi, talihi ve geleceği hakkında

⁴⁷⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s.155-156.

⁴⁷⁸ Kemalettin Erdil, a.g.e., s. 86-87.

⁴⁷⁹ Yaşar Kalafat, a.g.e., s. 175.

⁴⁸⁰ K.K., 28, 29, 32, 35, 36.

⁴⁸¹ Mehmet Aça, a.g.m., s. 17.

kehanette bulunma olarak da tanımlamak mümkündür.⁴⁸² Kısaca fal, gelecek hakkında bilgi vermek için çeşitli nesnelerden anlam çıkarmadır. Bu işlemleri yapan veya olayları ve cisimlerin şeklini yorumlayan kişiye de falcı denilmektedir.⁴⁸³ Günümüzde el, kâğıt, yıldız, kahve, rüya, papatya, bakla falı gibi fal çeşitleri bulunmaktadır. Bunlardan konumuzla ilgili olanı, önceki bölümlerde bahsettiklerimizin dışında kalan, kahve, çay ve bakla falıdır.

XIV. yüzyılın ortalarında kahve ile tanışan Anadolu Türkleri⁴⁸⁴ arasında kahvenin önemli bir yeri vardır. Özellikle misafire ikram edilen en prestijli içecek konumunda kahve yer almaktadır. Bu durum, *"Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır"* sözüyle ifade edilmektedir. Bu öneminin yanı sıra kahve Anadolu'da fal bakma aracı durumundadır. Kahve içildikten sonra fincanın ters çevrilmesiyle geriye kalan telvenin aldığı şekillere bakılarak içen kişinin geleceğine ilişkin tahmin ve görüşlerin açıklanmasına kahve falı denilmektedir.⁴⁸⁵ Kahve falında, falına baktırmak isteyen kahvesini içtikten sonra fincanı tabağına ters çevirip bırakılır ve soğumasını bekler. Fal bakıcı, fincanın dibindeki telvede ortaya çıkan şekilleri yorumlar. Adıyaman ve Elazığ çevrelerinde kahve falına baktırmak isteyen kişi, ters çevrilmiş kahve fincanının üzerine, önceden çeyrek altın günümüzde ise metal para koymaktadır. Bu uygulama fincanın çabuk soğuması için yapılmakla birlikte falcının ücretinin peşin verilmesi anlamına gelmektedir. Fal bakıldıktan sonra falına bakılan kişi, fincanı ve tabağını kendisi yıkaması gerekmektedir. Bunun amacı fal kötü çıktı ise kötülüklerin su gibi akıp gitmesi, iyi çıktı ise iyiliklerin parlaması içindir.⁴⁸⁶ Anadolu'da kahve, fal bakma aracı olmasının yanı sıra kötü büyüünün etkisini

⁴⁸² Şinasi Gündüz, a.g.e., s. 125; T.D.K., Türkçe Sözlük, s. 677.

⁴⁸³ Orhan Hançerlioğlu, Dünya İnançları Sözlüğü, İstanbul 1993, s. 152.

⁴⁸⁴ Ralph S. Hattox, Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakın Doğudaki Kökenleri, Çev. Nurettin Elhüseyni, İstanbul 1998, s. 64.

⁴⁸⁵ T.D.K., Türkçe Sözlük, s. 1037.

⁴⁸⁶ K.K., 32, 35, 39, 40.

ortadan kaldırmak için de kullanılmaktadır. Bunun için kahverin içine kırlangıç pisliği ekilerek büyüye uğradığına inanılan kişiye içirilir.⁴⁸⁷

Anadolu'nun birçok yerinde misafirlere ikram edilen en yaygın içecek olan çay, kahve kadar olmasa da bazı durumlarda fal aracı olabilmektedir. Eskiden çay süzgeçsiz olarak bardağa doldurulduğunda, bardakta çay çöprü yüzerse eve misafir geleceği şeklinde yorumlanırdı. Çay çöprü kısa ise gelecek misafirin kısa boylu, uzun ise uzun boylu, kalın ise şişman, ince ise zayıf olacağı kanaatine varılırdı. Ayrıca yarım çay içenin dul kalacağı inancı Anadolu'nun birçok yerinde yaygındır.⁴⁸⁸

Bakla, Türkiye genelinde falda kullanılan en yaygın yiyecek maddesi konumundadır. Kurutulmuş bakla taneleriyle bakılan bakla falı, çoğunlukla çingene kadınların uyguladığı fal tekniğidir. Bu fal tekniğinde, kırk tane kuru baklanın arasında bir kömür, bir şeker, bir kaya tuzu parçası, bir madeni para kullanılmaktadır. Baklalar ile diğer nesnelerin her biri bir kişiye, bir duruma karşılık sayılır. Kırk bakla ve bunlara karıştırılan nesneler üç defa yere serpilir ve bu baklalar ile nesnelerin her birinin birbirine uzaklığı, yakınlığı ve yan yana duruşlarına göre fal bakıcı yorumunu söyler.⁴⁸⁹

⁴⁸⁷ Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 125-136.

⁴⁸⁸ K.K., 1, 2, 3, 11, 21, 22, 30, 39, 49, 54, 74, 77, 83, 96.

⁴⁸⁹ T.D.K., Türkçe Sözlük, s. 188; Pertev Naili Boratav, a.g.e., s. 125.

SONUÇ

İslam öncesi dönemde Türklerin sosyal hayatlarında yiyecek ve içecekler önemli bir yer tutmuştur. Bu dönemde Türklerin yaşadıkları Orta Asya bozkır coğrafyasının imkânlarına bağlı olarak genel olarak hayvancılıkla uğraşmalarından dolayı yiyecek ve içeceklerinde hayvansal gıdalardan et ve süt ürünleri ön planda olmuştur. Bu manada evlenme, toy gibi önemli günlerde düzenledikleri yemekli ziyafetlerde et yemekleri ve kıymız sofranın değişmez yiyecek ve içeceklerini oluşturmuştur. Bununla birlikte ekime uygun olan bozkır coğrafyasında tahıl üretimi yapan eski Türkler, özellikle buğday unu mamulü yiyecekleri tüketmişlerdir. Bu dönemde Türklerin tükettikleri yiyecek ve içeceklerde yaşadıkları coğrafyanın etkisi olmakla birlikte bağlı bulundukları dini ve kültürel yapının da önemli bir etkisi bulunmaktadır. Bu dini ve kültürel yapıya uygun olan gıdaları tüketen Türkler, yaşadıkları coğrafyada bulunmasına rağmen bazı yiyeceklerden uzak durmuşlardır. Bunun en güzel örneğini domuz oluşturmaktadır. Bu dönemde Türkler, domuz beslememişler ve domuz eti yememişlerdir.

Türk halk inanışlarında yiyecek ve içeceklerin en yoğun olarak kullanılmasına geçiş dönemlerinde rastlanmaktadır. Bu dönemlerin ilki olan doğumdaki inarış ve uygulamaların bir parçası olan yiyecekler genel olarak meyve, tatlı ve unlu mamul gıda türüdür. Özellikle erkek çocuk beklentisi olan hamile kadının tatlı yemesi tavsiye edilmektedir. Doğacak olan çocuğun fizyolojik yapısına olumlu etki yaptığına inanıldığından hamile kadının ayva, elma, nar, yeşil erik ve üzüm yemesi uygulaması Anadolu'nun birçok yerleşim biriminde yaygındır. Doğum sonrası halk inanışlarında çeşitli

tahıldan imal edilen tatlı türü yiyeceklerin yoğunluğu göze çarpmaktadır. Bu dönemde içecek olarak şerbet gerek loğusaya gerekse çocuk görmeye gelenlere ikram edilmektedir. Hamile kadının doğacak olan çocuğunun fizyolojik yapısına olumsuz etki yaptığına inanılan tavşan, ayı, deve gibi hayvanlara bakmaktan ve ayrıca tavşan eti, balık eti ve kelle-paça yemekten uzak durması gerekmektedir.

Geçiş dönemlerinden evlenme ve ölümden toplu yemek verme âdeti Anadolu'da yaygın bir uygulamadır. Bu türden kutlama ve anma törenlerinde verilen toplu ziyafetlerde yöresel yemeklerle birlikte sofraların değişmezi çorba, etli yemek, pilav ve tatlıdır. Anadolu genelinde hububat türü yiyecek maddelerinin yaygın olarak kullanılmasına, düğündeki saçı uygulamasında rastlanmaktadır.

Türkiye genelinde bayramlarda ve önemli günlerde yiyecek ve içecek ikramı kutlamanın ayrılmaz bir parçasıdır. Dinî bayramlarda tatlı ve meşrubat, misafirlere yaygın olarak ikram edilen yiyecek ve içecek konumundadır. Önemli dinî günlerden muharrem ayının onuncu günü aşure tatlısı, kandil gecelerinde ise kandil çörekleri, kandil simitleri, lokma ve un helvası dağıtılması Anadolu'nun birçok yerinde gelenek halini almıştır. Mevsimlik bayram olarak tanımlanan Nevruz ve Hıdırellez günlerinde ise çeşitli yiyecek ve içeceklerin tüketilmesinin yanı sıra bunların bereketlenmesine yönelik inanış ve uygulamalara daha çok müracaat edilmektedir.

Türk halk inanışlarında bereketle ve uğurla ilişkilendirilen en önemli içecek su, yiyecek ise buğday ve bundan yapılan ekmektir. Bunların yanı sıra tuz, bazı meyveler ve tohumlar bereket sembolü durumundadır. Anadolu'nun birçok yerinde yağmur suyu özellikle de nisan yağmuru suyu bereket özelliğinin yanı sıra şifa kaynağı olarak değerlendirilmektedir. Birçok inanış ve uygulamada yer alan ekmek, bereket sağlayıcı özelliğinden olsa gerek Türk toplumunda en çok saygı gösterilen yiyecek durumundadır. Bereket özelliğinin yanı sıra tuz, koruyucu ve kurtarıcı özellik taşıdığına inanıldığından birçok inanış ve uygulamada yer almaktadır. Anadolu genelinde

bereket sembolü durumunda olan meyveler ise elma ve nardır. Anadolu genelinde uğursuzluğun kaynağı olarak ekmeğe yapılan saygısızlık gösterilmektedir. Ayrıca akşam vakti evden tuz, un, ekşi hamur gibi yiyeceklerin çıkması uğursuzluk olarak kabul edilmektedir.

Anadolu genelinde halk hekimliği bağlamında hastalıktan korunma ve tedavi uygulamalarında çok çeşitli yiyecek ve içecek kullanılmaktadır. Hastalıktan korunmada öne çıkan yiyecek şifa kaynağı olarak kabul edilen baldır. Hastalık tedavisinde kullanılan yiyecek ve içecekler genel olarak hastalığın ilgili olduğu ocaklara göre farklılık arz etmektedir. Ocak dışında hastalık tedavisinde kullanılan yiyecek ve içeceklerde yöresel unsurlar etkili olmaktadır.

İslam öncesi dönemden günümüze kadar Türk halk inanışlarının birçok unsurunda ortak yiyecek ve içeceklerin yer alması, çok kültürlülükten ziyade ortak kültürün ifadesi niteliğindedir.

BİBLİYOGRAFYA

A-KAYNAK ESERLER

ACAR, İsmail Hakkı, Zaza Folkloru, Sivas 1990.

ACIPAYAMLI, Orhan, "Türkiye'de Yağmur Duası ve Psiko-Sosyal Metot'la İncelenmesi", A.Ü.D.T.C.F.D. C. XXI, S. 1-2 Ocak-Haziran, Ankara 1963.

ACIPAYAMLI, Orhan, "Türkiye Folklorunda Halk Hekimliği ve Özellikleri", A.Ü.D.T.C.F.D. C. XXVI, S. 1-2 Ocak-Haziran, Ankara 1969.

ACIPAYAMLI, Orhan, Türkiye'de Doğumla İlgili Âdet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü, Ankara 1974.

ACIPAYAMLI, Orhan, Halkbilim Terimleri Sözlüğü, Ankara 1978.

AÇA, Mehmet, Türk İnanış ve Düşünüş Sisteminde Meyve", Fikret Türkmen Armağanı, Ed. Gürer Gülsevim-Metin Arkan, İzmir 2005.

AKPINAR, Turgut, Türkler'in Din ve Hukuk Tarihi, İstanbul 1999.

AKSOY, Mustafa, "Türklerde At Kültürü ve Kımız", Türk Dünyası Tarih Dergisi, S. 142, İstanbul 1998.

AKSOY, Mustafa, Kültür Sosyolojisi Açısından Doğu Anadolu, İstanbul 1996.

ALBAYRAK, Ali, Cengiz Aytmatov'un Eserlerinde Eski Türk Dini, Elazığ 2007.

- ALBAYRAK, Ali – ARICI, İsmail, “Elazığ’da Taziye Geleneği”, F.Ü. İ.F.D., Yıl: 12, Sayı: 2, Elazığ 2007.
- ARAZ, Rıfat, Harput’ta Eski Türk İnançları ve Halk Hekimliği, Ankara 1995.
- ATAMAN, Sadi Yaver, Eski Türk Düğünleri, Ankara 1992.
- BARTHOLD, V. V., Orta Asya Türk Tarihi Dersleri, Çev. Hüseyin Dağ, İstanbul 2011.
- BAYKARA, Tuncer, Türk Kültürü Araştırmaları, İzmir 1997.
- BAYRAKTAR, İbrahim, “Bayram”, T.D.V.İ.A. C. V, İstanbul 1992.
- BAYYİĞİT, Mehmet, Sosyo-Kültürel Yönleriyle Türkiye’de Hac Olayı, Ankara 1998.
- BEDİRHAN, Yaşar, İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü, Konya 2009.
- BİBER, Nizamettin, “Diş Kirası Geleneğini Hayata Geçirmek”, <http://blog.milliyet.com.tr/dis-kirasi-gelenegini-hayata-gecirmek/Blog/?BlogNo=371875>, (20.07.2012).
- BEŞİRLİ, Hayati, “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi, 2011/58, Ankara.
- BORATAV, Pertev Naili, Türk Halkbilimi II 100 Soruda Türk Folkloru, İstanbul 1973.
- BOZKURT, Fuat, Türklerin Dini, İstanbul 1995.
- BOZKURT, Nebi, “Bayram”, T.D.V.İ.A. C. V, İstanbul 1992.
- CANAN, İbrahim, Hadis Ansiklopedisi Kütüb-i Sitte C. VIII, İstanbul (tarihsiz).
- CHAMBERLİN, J. Edward, At, Çev. Uğur Peçe, İstanbul 2007.

- ÇAY, Abdulhaluk M., Türk Ergenekon Bayramı Nevruz, Ankara 1991.
- ÇELEBİ, İlyas, "Hızır", T.D.V.İ.A. C. XVII, İstanbul 1998.
- ELIADE, Mircea, Dinsel İnançlar ve Düşünceler Tarihi I, Çev. Ali Berktaş, İstanbul 2003.
- ERDEM, Sargon, "Bayram", T.D.V.İ.A. C. V, İstanbul 1992.
- ERDİL, Kemalettin, Yaşayan Hurafeler, Ankara 1999.
- ERĞİN, Muharrem, Dede Korkut Kitabı, İstanbul 2010.
- ERGÜN, Pervin, "Alevilik-Bektaşilikteki Tavşan İnancının Mitolojik Kökenleri Üzerine", Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi, 2011/60, Ankara.
- ERMAN, Artun, Türk Halk Bilimi, İstanbul 2010.
- ERÖZ, Mehmet, Türk Kültürü Araştırmaları, İstanbul 1977.
- ESİN, Emel, Türk Kozmolojisine Giriş, İstanbul 2001.
- ESİN, Emel, "Türk Sanatında At", Türk Kültüründe At ve Çağdaş Atçılık, Haz. Emine Gürsoy-Naskali, İstanbul 1995.
- GÖKALP, Ziya, Türk Medeniyeti Tarihi, İstanbul 1976.
- GÖKALP, Ziya, Türk Töresi, İstanbul 1990.
- GÖKMEN, Mustafa, Eski Türk Kitabeleri, İstanbul 1981.
- GÖKYAY, Orhan Şaik, "Tabirnameler", IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri C.IV, Ankara 1992.
- GÜLER, Sibel, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı 26, Nisan 2010, Kütahya 2010.
- GÜNAY, Hacı Ahmet, "Ramazan", T.D.V.İ.A. C. XXIV, İstanbul 2007.

- GÜNAY, Ünver – GÜNGÖR, Harun, Başlangıçlarından Günümüze Türklerin Dinî Tarihi, İstanbul 2007.
- GÜNAY, Ünver- GÜNGÖR, Harun- KUZGUN, Şaban, vd., Kayseri ve Çevresinde Ziyaret ve Ziyaret Yerleri, Kayseri 1996.
- GÜNDÜZ, Şinasi, Din ve İnanç Sözlüğü, Konya 1998.
- GÜNGÖR, Harun – KÜÇÜK, Abdurrahman, Asya'dan Anadolu'ya Taşınanlar, Ankara 1999.
- GÜNGÖR, Harun, Türk Bodun Bilimi Araştırmaları, Kayseri 1998.
- GÜRBÜZ, Erginer, Kurban, İstanbul 1997.
- HANÇERLİOĞLU, Orhan, Dünya İnançları Sözlüğü, İstanbul 1993.
- HARMAN, Ömer Faruk, "İlyâs", T.D.V.İ.A C. XXII, İstanbul 2000.
- HASSAN, Ümit, Eski Türk Toplumu Üzerine İncelemeler, Ankara 1986.
- HATTOX, Ralph S., Kahve ve Kahvehaneler Bir Toplumsal İçeceğin Yakın Doğudaki Kökenleri, Çev. Nurettin Elhüseyni, İstanbul 1998.
- <http://galeri.haberturk.com/yasam/galeri/415284-ilk-iftarda-oruc-babaya-akin> (20.07.2012).
- <http://haber.mynet.com/en-garip-batil-inanclar-510702>, (30.04.2012).
- <http://tdkterim.gov.tr/bts/> (17.11.2011).
- <http://www.cankirikulturturizm.gov.tr/belge/1-56531/inanislar.html>, (06.10.2012).
- <http://www.izmirkulturturizm.gov.tr/belge/1-66722/olum-adetleri.html>, (06.10.2012).
- <http://www.karabukkulturturizm.gov.tr/belge/1-57400/olum-gelenekleri.html>, (06.10.2012).
- İBN FAZLAN, Seyahatname, Haz. Ramazan Şeşen, İstanbul 1995.

- İNAN, Abdulkadir, Tarih ve Bugün Şamanizm, Ankara 1995.
- KAFESOĞLU, İbrahim, "Kültür ve Teşkilat", Türk Dünyası El Kitabı C. I, Ankara 1992.
- KAFESOĞLU, İbrahim, Türk Bozkır Kültürü, Ankara 1987.
- KAFESOĞLU, İbrahim, Türk Milli Kültürü, İstanbul 1993.
- KALAFAT, Yaşar, Türk Halk İnançlarında Beslenme, Ankara 2012.
- KALAFAT Yaşar, "Türkmen Dünyasında Karşılaştırmalı Halk İnançları Çerçevesinde Karakeçili Türkmenleri" <http://www.avsarobasi.com/forum/index.php?topic=80.0;wap2>, (08.10.2012).
- KILIÇ, Salih, Ulaş ve Çevresinde Halk İnanışları, F.Ü. S.B.E. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ 2012.
- KILIÇ, Sami-ALBAYRAK, Ali, "İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler", Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, Volume 7/2 Spring 2012, Ankara/Türkey 2012.
- KILIÇ, Sami, "Çocuk Sahibi Olmak İçin Dinsel-Sihirsel Bir Uygulama: İrkatma Ocağı (Takmak Köyü Elif İşkeçe Örneği)", Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi, Güz 2012, S. 63, Ankara 2012.
- KILIÇ, Sami, İlahî Dinlerde Yiyecek ve İçecekler, Ankara 2011.
- KUR'AN-I KERİM.
- KUZGUN, Şaban, Dinler Tarihi Dersleri, Kayseri 1993.
- MEMİŞ, Ekrem, Eskiçağda Türkler, Konya 2009.
- OCAK, Ahmet Yaşar, "Hıdrellez", T.D.V.İ.A. C. XVII, İstanbul 1998.
- ORKUN, Hüseyin Namık, Eski Türk Yazıtları, Ankara 1987.

- ÖCAL, Safa, "Eski Türklerde Yiyecekler" Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, S, 35, İstanbul 1985.
- ÖGEL, Bahaeddin, İslamiyetten Önce Türk Kültür Tarihi, Ankara 1988.
- ÖGEL, Bahaeddin, Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV, Ankara 1991.
- ÖGEL, Bahaeddin, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, İstanbul 1988.
- ÖGEL, Bahaeddin, Türk Mitolojisi C. I, Ankara 1993.
- ÖRNEK, Sedat Veyis, Sivas ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki, Ankara 1981.
- ÖRNEK, Sedat Veyis, Türk Halk Bilimi, Ankara 2000.
- ÖRNEK, Veyis, Sedat, Budun Bilim Terimleri Sözlüğü, Ankara 1973.
- ÖRNEK, Sedat Veyis, Etnoloji Sözlüğü, Ankara 1971.
- ÖRNEK, Sedat Veyis, Geleneksel Kültürümüzde Çocuk, Ankara 1979.
- PARLAYAN, Muharrem, Tunceli ve Çevresinde Halk İnanışları, F.Ü.S.B.E. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Elazığ 2012.
- RASONYI, Laszlo, Tarihte Türklük, Ankara 1996.
- ROUX, J. P., Türklerin ve Moğolların Eski Dini, Çev. Aykut Kazancıgil, İstanbul 1994.
- ROUX, Jean- Paul, Türklerin Tarihi, Çev. Aykut Kazancıgil- Lale Arslan Özcan, İstanbul 2007.
- SELÇUK, Ali, Tahtacılar, İstanbul 2004.
- SELÇUK, Ali-KILIÇ, Sami, "Tarih, Mit ve Ritüel: Alevi Bilincinin Oluşumunda Kerbela'nın Rolü (Evcı Köyü Örneği), Çeşitli Yönleriyle Kerbela C.I (Uluslararası Kerbela Sempozyumu-Sivas 20-22 Mayıs 2010) Ed. Alim Yıldız, Sivas 2010.

- SERTKAYA, Osman Fikri, "Eski Türk Kültüründe At", Türk Kültüründe At ve Çağdaş Atçılık, Haz. Emine Gürsoy-Naskali, İstanbul 1995.
- ŞAHİN, Hüseyin, "Malatya Arguvan Köylerindeki Lohusalık Dönemi, Alkarası ve Kırklama Âdetleri Üzerine Bir Araştırma", Türk Halk Kültürü Araştırmaları, 1991/2, Ankara 1991.
- ŞAVKAY, Tuğrul, Osmanlı Mutfağı, İstanbul 2000.
- TABAKOĞLU, Ahmet, "Türklerde Ekonomi", Türk Tarihi ve Kültürü, Ed. Cemil Öztürk, Ankara 2011.
- TANCİ, Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta, İbn Battûta Seyahatnâmesi C. I, Çev. A. Sait Aykut, İstanbul 2000.
- TANYU, Hikmet, Ankara ve Çevresinde Adak ve Adak Yerleri, Ankara 1967.
- T.D.K, Türkçe Sözlük, Ankara 2009.
- TEKİN, Talat, Orhon Yazıtları, Ankara 2010.
- TEZCAN, Mahmut, "Türkler'de Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları", <http://www.turkyemekkulturu.net/pages.php?ParentID=2&PagingIndex=1>, (02.11.2012).
- TURAN, Osman, Türk Cihan Hakimiyeti Mefkuresi Tarihi C. I, İstanbul 1993.
- ULUDAĞ, Süleyman, "Hızır", T.D.V.İ.A. C. XVII, İstanbul 1998.
- URAZ, Murat, Türk Mitolojisi, İstanbul 1994.
- ÜNAL, Mustafa, Dinlerde Kutsal Zamanlar, İstanbul 2008.
- VELİDİ, Togan, Zeki, Umumi Türk Tarihine Giriş, İstanbul 1981.
- YAHYAOĞLU, Recai, Suyun İyileştirici Gücü, İstanbul 2007.

YAŞAROĞLU, M. Kâmil, "Muharrem", T.D.V.İ.A. C. XXXI, İstanbul 2006.

YAVUZ, Yusuf Şevki, "Aşûrâ", T.D.V.İ.A. C. IV, İstanbul 1991.

YERASİMOS, Stefanos, Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul 2002.

YÜCEL, İrfan, Hac Rehberi, Ankara 2011.

B- KAYNAK KİŞİLER

- K.K. 1, Sudi Çıvgın, 1953 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 2, Naciye Acar, 1934 Uşak-Eşme doğumlu, Okur-yazar değil, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 3, Ümmü Kılıç, 1944 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 4, Osman Özdemir, 1934 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 5, Süleyman Kılıç, 1938 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 6, Nuri Kılıç, 1341 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 7, Tahsin Yıldırım, 1939 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 8, Ali Rıza Aksoy, 1940 Uşak doğumlu, İlkokul mezunu, Uşak merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 9, Hulusi Çıvgın, 1964 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 10, İbrahim Karataş, 1932 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.

- K.K. 11, Cemile Karataş, 1954 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Eşme ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 12, Mustafa Karataş, 1950 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Eşme ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 13, Galip Yıldırım, 1934 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 14, Fadime Yıldırım, 1938 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 15, Melin Karataş, 1977 Uşak-Eşme doğumlu, Lise mezunu, Eşme ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 16, Elif İskeçe, 1926 Uşak-Eşme doğumlu, Okur-yazar, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 17, Alime Kılıç, 1976 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 18, Gani Kılıç, 1961 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 19, Sebahat Yalçınkaya, 1956 Uşak-Eşme doğumlu, İlkokul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 20, Yunus Yalçınkaya, 1956 Uşak-Eşme doğumlu, İlk okul mezunu, Takmak köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 21, Gani Kılıç, 1966 Uşak-Eşme doğumlu, Lise mezunu, İzmir merkez ikamet etmekte.
- K.K. 22, Gülümser Kılıç, 1966 Uşak-Eşme doğumlu, Lise mezunu, İzmir merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 23, Mehmet Dağdemir, 1970 Uşak-Eşme doğumlu, Lise Mezunu, İzmir merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 24, Hasan Albayrak, 1931 Antalya-Akseki doğumlu, İlkokul Mezunu, İzmir'in Tire ilçesinde ikamet etmekte.

- K.K. 25, Muhammet Albayrak, 1959 Antalya-Akseki doğumlu, Lise mezunu, İzmir'in Tire ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 26, Hatice Albayrak, 1934 Antalya-Akseki doğumlu, Okur-yazar, Tire ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 27, Elif Dağdemir, 1972 Uşak-Eşme doğumlu, Lise mezunu, İzmir merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 28, Müslim Çelikdemir, 1940 Elazığ doğumlu, Lise mezunu, Sarılı köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 29, Hatice Çelikdemir, 1945 Elazığ doğumlu, Okur-yazar, Sarılı köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 30, Yusuf Sarışın, 1967 Elazığ doğumlu, Lise mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 31, Bünyamin Sağay, 1966 Elazığ doğumlu, Lise mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 32, Reşit Bulut, 1960 Elazığ doğumlu, Lise mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 33, Hasan Hüseyin Akturan, 1953 Elazığ-Keban doğumlu, Ön lisans mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 34, Çiğdem Arslan, 1982 Tunceli-Pertek doğumlu, Üniversite Mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 35, Mehmet Selçuk, 1972 Elazığ-Keban doğumlu, Lise mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 36, Hüseyin Selçuk, 1947 Elazığ-Keban doğumlu, İlkokul mezunu, keban'ın Bademli Köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 37, Murat Çelikdemir, 1967 Elazığ doğumlu, Üniversite mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 38, Yasemin Çelikdemir, 1976 Elazığ doğumlu, Üniversite mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.

- K.K. 39, Ayşe Bulut, 1962 Elazığ doğumlu, İlkokul mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 40, Gülay Selçuk, 1964 Elazığ Keban doğumlu, Okur-yazar, keban'ın Bademli Köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 41, Nazmi Şekerci 1968 Tunceli-Pertek doğumlu, Üniversite mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 42, Cemşi Akar, 1956 Tunceli-Ovacık doğumlu, İlkokul mezunu, Ovacık ilçesi Eğripınar köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 43, Ali Arslan, 1961 Tunceli-Pertek doğumlu, Üniversite mezunu, Tunceli merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 44, Bilge Kağan Aksoy, 1973 Tunceli-Çemişgezek doğumlu, Üniversite mezunu, Gaziantep merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 45, Hüseyin Köksal, 1979 Trabzon-Tonya doğumlu, Üniversite mezunu, Malatya'nın Arapgir ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 46, Fatma Köksal, 1984 Malatya doğumlu, Üniversite mezunu, Malatya'nın Arapgir ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 47, Faruk Korkmaz, 1970 Malatya doğumlu, Üniversite mezunu, Malatya merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 48, Hasan Yıldırım, 1942 Konya-Lâdik doğumlu, İlkokul mezunu, Lâdik beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 49, Şükriye Yıldırım, 1944 Konya-Lâdik doğumlu, Okur-yazar, Lâdik beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 50, Kuddusi Kutlu, 1942 Konya-Beyşehir doğumlu, Lise mezunu, Üzümlü beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 51, Kadriye Kutlu, 1942 Konya Beyşehir doğumlu, İlkokulu mezunu, Üzümlü beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 52, Şerafettin Suda, 1956 Konya-Beyşehir doğumlu, Lise mezunu, Konya merkezde ikamet etmekte.

- K.K. 53, Dursun Dölek, 1935 Kırıkkale-Keskin doğumlu, Okur-yazar, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 54, Fatma Dölek, 1939 Kırıkkale-Keskin doğumlu, okur-yazar değil, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 55, Hasan Dölek, 1942 Kırıkkale-Keskin doğumlu, İlkokul mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 56, Sabahattin Erkoç, 1946 Kırıkkale-Keskin doğumlu, İlkokul mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 57, İkbâl Erkoç, 1938 Kırıkkale doğumlu, İlkokul mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 58, Hacı Erkoç, 1937 Kırıkkale doğumlu, İlkokul mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 59, Yaşar Keskinli 1963 Kırıkkale doğumlu, İlkokul mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 60, İskender Keskinli, 1959 Kırıkkale doğumlu, Lise mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 61, Mehmet Karakulak, 1966 Kırıkkale doğumlu, Yüksek okul mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 62, Fatili Günel, 1946 Kırıkkale-Keskin doğumlu, okur-yazar değil, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 63, Abbas Günel, 1966 Kırıkkale doğumlu, Yüksek okul mezunu, Kırıkkale merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 64, Sultan Torun, 1936 Kırıkkale-Keskin doğumlu, Okur-yazar değil, Yalova merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 65, Yaşar Erkoç, 1970 Kırıkkale doğumlu, Yüksek okul mezunu, Yalova merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 66, Fatma Erkoç, 1971 Kırıkkale-Keskin doğumlu, Lise mezunu, Yalova merkezde ikamet etmekte.

- K.K. 67, Yaşar Torun, 1970 Kırıkkale-Keskin doğumlu, Lise mezunu, Yalova merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 68, Atila Garzallı, 1972 Diyarbakır doğumlu, Yüksek okul mezunu, Yalova merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 69, Erol Demir, 1965 Nevşehir-Kozaklı doğumlu, Ortaokul mezunu, Kayseri merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 70, Kadiriye Demir, 1969 Kayseri doğumlu, İlkokul mezunu, Kayseri merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 71, Bekir Aydın 1944 Samsun-Çarşamba doğumlu, Üniversite mezunu, Eskişehir merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 72, Cemile Aydın, 1951 İstanbul doğumlu, İlkokul mezunu, Eskişehir merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 73, Salih Kılıç, 1968 Sivas-Ulaş doğumlu, Üniversite mezunu, Gümüşdere beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 74, Nuran Kılıç, 1980 Sivas doğumlu, İlkokul mezunu, Gümüşdere beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 75, Yusuf Sarıtepe, 1929 Sivas-Kangal doğumlu, İlkokul mezunu, Alacahan beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 76, Halil Şahinkaya, 1947 Yıldızeli doğumlu, İlkokul mezunu, Yıldızeli ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 77, Sevim Dalkürek, 1960 Sivas-Kangal doğumlu, İlkokul mezunu, Alacahan beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 78, Fadime Şen, 1944 Sivas-Kangal doğumlu, Okur-yazar, Alacahan beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 79, Şaban Şahinbay, 1978, Sivas-Yıldızeli doğumlu, Üniversite mezunu, Sivas merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 80, Zeynep Şahinbay, 1976 Sivas- Kangal doğumlu, Üniversite mezunu, Sivas merkezde ikamet etmekte.

- K.K. 81, Vahap Çankaya, 1944 Sivas-Kangal doğumlu, İlkokul mezunu, Alacahan beldesinde ikamet etmekte.
- K.K. 82, Veli Atmaca, 1965 Antalya-Korkuteli doğumlu, Üniversite mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 83, Kezban Atmaca, 1941 Antalya-Korkuteli doğumlu, Taşkesiği köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 84, Ramazan Gökkaya, 1967 Antalya-Kumluca doğumlu, Üniversite mezunu, Hacıveliler köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 85, Hülya Gökkaya, 1971 Antalya-Kumluca doğumlu, Lise mezunu, Hacıveliler köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 86, Harife Aydoğmuş, 1945 Antalya-Kumluca doğumlu, İlkokul mezunu, Kumluca ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 87, Üzeyir Gök 1962 Manisa-Kula doğumlu, Üniversite mezunu, Bolu merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 88, Hayri Aksoy, 1947 Gaziantep-Oğuzeli doğumlu, İlkokul mezunu, Oğuzeli ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 89, Mücah terlemez, 1955 Gaziantep-Oğuzeli doğumlu, Ortaokul mezunu, Oğuzeli ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 90, Emine Taşkesen, 1952 Gaziantep-Oğuzeli doğumlu, Ortaokul mezunu, Oğuzeli ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 91, Hamit Öztürk , 1955 Burdur-Bucak doğumlu, Okur-yazar, Kızılseki köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 92, Gülay Öztür, 1955 Burdur-Bucak doğumlu, Okur-yazar, Kızılseki köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 93, İsmet Karaca, 1950 Burdur-Bucak doğumlu, Okur-yazar, Demirli köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 94, Emine Karaca, 1953 Burdur-Bucak doğumlu, Okur-yazar, Demirli köyünde ikamet etmekte.

- K.K. 95, İzzet Zengin, 1929 Burdur-Bucak doğumlu, İlkokul mezunu, Demirli köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 96, Şadiye Zengin, 1936 Burdur-Bucak doğumlu, Okur-yazar, Demirli köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 97, Mehmet Çalışkan, 1950 Burdur-Bucak doğumlu, İlkokul mezunu, Karaseki köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 98, Kezban Çalışkan, 1952 Burdur-Bucak doğumlu, Okur-yazar, Karaseki köyünde ikamet etmekte.
- K.K. 99, Havva Selçuk, 1972 Kayseri doğumlu, Üniversite mezunu, Kayseri merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 100, Zahide Dölek, 1973 Malatya-Darende doğumlu, Üniversite mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 101, Hasan Coşkun, 1945 Malatya-Darende doğumlu, Orta okul mezunu, Darende ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 102, Fatma Coşkun, 1953, Malatya-Darende doğumlu, İlkokul mezunu, Darende ilçesinde ikamet etmekte.
- K.K. 103, Sıdık Ünalan, 1955 Yozgat-Sarıkaya doğumlu, Üniversite mezunu, Öğretim Üyesi, Elazığ merkezde.
- K.K. 104, Tefik Özoğul, 1954 Malatya Darende doğumlu, İlkokul mezunu, Osmaniye merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 105, Sevim Özoğul, 1955 Malatya-Darende doğumlu, İlkokul mezunu, Osmaniye merkezde ikamet etmekte.
- Erzurum,
- K.K.106, Erkan Akyol, 1978 Erzurum doğumlu, Üniversite Mezunu, Diyarbakır merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 107, Gazi Doğan, 1958 Elazığ doğumlu, İlkokul mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte. (Alevilerin geçtiği yerlere ekle)

- K.K. 108, Sunay Yıldırım, 1983 Elazığ doğumlu, Lise mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 109, Kadriye Sekman, 1962 Malatya Pütürge doğumlu, Ortaokul mezunu, Malatya merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 110, Azzet Yıldırım, 1941 Malatya Hekimhan doğumlu, Okur-yazar değil, Malatya merkezde ikamet etmekte.
- K.K. 111, Lütfiye Zincirkıran, 1966 Malatya doğumlu, İlkokul mezunu, Malatya merkezde ikamet etmekte.
- K.K., 112, Halime Kaya, 1958 Konya Lâdik doğumlu, İlkokul Mezunu, Konya Lâdik'te ikamet etmekte.
- K.K., 113, Halime Kaya, 1938 Konya Lâdik doğumlu, İlkokul Mezunu, Konya Lâdik'te ikamet etmekte.
- K.K., 114, Şerife Söğüt, 1970 Konya Lâdik doğumlu, İlkokul Mezunu, Konya merkezde ikamet etmekte.
- K.K., 115, Ali Kaya, 1929 Konya Lâdik doğumlu, Okur-yazar değil, Konya Lâdik'te ikamet etmekte.
- K.K., 116, Servet Dağlı, 1942 Konya Lâdik doğumlu, İlkokul mezunu, Konya Lâdik'te ikamet etmekte.
- K.K., 117, Süleyman Manap, 1985 Diyarbakır doğumlu, Lise mezunu, Diyarbakır merkezde ikamet etmekte.
- K.K., 118, Fahri Manap, 1959 Diyarbakır doğumlu, Üniversite mezunu, Urfa merkezde ikamet etmekte.
- K.K., 119, Mehmet Cihan, 1966 Mardin doğumlu, Lise mezunu, Diyarbakır merkezde ikamet etmekte.
- K.K., 120, Mustafa Kırmızıgül, 1955 Elazığ doğumlu, Üniversite mezunu, Elazığ merkezde ikamet etmekte.