

T.C. ANADOLU ÜNİVERSİTESİ YAYIN NO: 3935  
TURİZM FAKÜLTESİ YAYIN NO: 14

# 20. ULUSAL TURİZM KONGRESİ

## “ŞEHİR TURİZMİ”

**Kongre Web Sitesi:** <https://utk20.anadolu.edu.tr/>

**16-19 EKİM 2019  
ESKİŞEHİR**

## 20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi

### Bildiriler Kitabı

16-19 Ekim 2019

Eskişehir

#### Editör

Prof. Dr. Oktay EMİR

#### Editör Yardımcıları

Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ

Doç. Dr. Çağıl Hale ÖZEL

#### Yayına Hazırlayanlar

Arş. Gör. Dr. Arzu TOKER

Arş. Gör. Dr. Ece DOĞANTAN

Arş. Gör. Dr. Engin BAYRAKTAROĞLU

Öğr. Gör. Dr. Seher GÜLENÇ

Arş. Gör. Barış ÇIVAK

Arş. Gör. Burak DÜZ

Arş. Gör. Burcu KAYA SAYARI

Arş. Gör. Fuat ÇİFTÇİ

Arş. Gör. Gül Nur DEMİRAL

Arş. Gör. İbrahim Taner AKKOÇ

Arş. Gör. Merve KALYONCU

Arş. Gör. Merve ÖZGÜR GÖDE

Arş. Gör. Muhammed KAVAK

Arş. Gör. Orçun ATİLLA

Arş. Gör. Pınar ŞENEL

Arş. Gör. Selin KAMA

Arş. Gör. Sema EKİNCEK

Arş. Gör. Serhat AYDIN

Arş. Gör. Sezi AYDIN

Özge HAMAT

Batuhan SÖNMEZ

Fatma Zehra İLİK

Aysun ÖRÜNPAY

Kübra KURAN

Pelin CANDAR

Sezer YERSÜREN

Songül Çilem KAYA

Ulusal Turizm Kongresi (20.: 2019: Eskişehir)

20. Ulusal Turizm Kongresi: şehir turizmi.

1. Turizm - Türkiye - Kongreler. 2. Kültür turizmi - Kongreler I. Anadolu Üniversitesi

II. Anadolu Üniversitesi. Turizm Fakültesi yayınları; no. 14

G155 .A7 U48 2019

**ISBN: 978-975-06-3632-5**

**Anadolu Üniversitesi Basımevi**

**Ekim 2019**

## 20. Ulusal Turizm Kongresi Onur Kurulu

**Mehmet Nuri ERSOY**

T.C. Kültür ve Turizm Bakanı

**zdemir AKACAK**

Eskişehir Valisi

**Prof. Dr. Şafak Ertan ÇOMAKLI**

Anadolu Üniversitesi Rektörü

### Danışma Kurulu\*

#### **Unvanı, Adı Soyadı**

Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ

Prof. Dr. Orhan BATMAN

Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI

Prof. Dr. Osman E. ÇOLAKOĞLU

Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER

Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU

Prof. Dr. Azize TUNÇ HASSAN

Prof. Dr. Orhan İZ

Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN

Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA

Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN (Kongre Dönem Başkanı)

Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU

Prof. Dr. Alp TİMUR

Prof. Dr. Muharrem TUNA

#### **Kurumu**

Girne Amerikan Üniversitesi

Sakarya Üniversitesi

Mersin Üniversitesi

Adnan Menderes Üniversitesi

İstanbul Üniversitesi

İstanbul Gelişim Üniversitesi

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Yaşar Üniversitesi

İstanbul Ticaret Üniversitesi

Erciyes Üniversitesi

İstanbul Medeniyet Üniversitesi

Adnan Menderes Üniversitesi (Emekli)

Dokuz Eylül Üniversitesi (Emekli)

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
(TUADER Yönetim Kurulu Başkanı)

(\* Soyada göre alfabetik düzenlenmiştir.

## 20. Ulusal Turizm Kongresi Bilim Kurulu Listesi

- Prof. Dr. Abdul Celil ÇAKICI, Mersin Üniversitesi
- Prof. Dr. Abdullah KARAMAN, Selçuk Üniversitesi
- Prof. Dr. Abdullah TANRISEVDİ, Adnan Menderes Üniversitesi
- Prof. Dr. Adnan TÜRKSOY, Ege Üniversitesi
- Prof. Dr. Agustin Santana TALAVERA, Universidad de La Laguna, Spain
- Prof. Dr. Ahmet Akın AKSU, Akdeniz Üniversitesi
- Prof. Dr. Ahmet AKTAŞ, Girne Amerikan Üniversitesi
- Prof. Dr. Ahmet TAYFUN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
- Prof. Dr. Ali YAYLI, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
- Prof. Dr. Alp TİMUR, Dokuz Eylül Üniversitesi (Emekli)
- Prof. Dr. Arzu KILIÇLAR, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
- Prof. Dr. Asım SALDAMLI, Mardin Artuklu Üniversitesi
- Prof. Dr. Aslı AFŞAR, Anadolu Üniversitesi
- Prof. Dr. Atila YÜKSEL, Adnan Menderes Üniversitesi
- Prof. Dr. Azize HASSAN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
- Prof. Dr. Bahar TANER, Mersin Üniversitesi
- Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR, Akdeniz Üniversitesi
- Prof. Dr. Bahattin RIZAOĞLU, Adnan Menderes Üniversitesi (Emekli)
- Prof. Dr. Beykan ÇİZEL, Akdeniz Üniversitesi
- Prof. Dr. Bilgehan GÜLCAN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi
- Prof. Dr. Burcu Selin YILMAZ, Dokuz Eylül Üniversitesi
- Prof. Dr. C. Gazi UÇKUN, Kocaeli Üniversitesi
- Prof. Dr. Cafer TOPALOĞLU, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi
- Prof. Dr. Cengiz DEMİR, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi
- Prof. Dr. Cevdet AVCIKURT, Balıkesir Üniversitesi
- Prof. Dr. Cihan ÇOBANOĞLU, University of South Florida Sarasota-Manatee(USFSM)
- Prof. Dr. Çağatay ÜNÜSAN, KTO Karatay Üniversitesi
- Prof. Dr. Derman KÜÇÜKALTAN, İstanbul Arel Üniversitesi
- Prof. Dr. Dimitrios BUHALIS, Bournemouth University, England
- Prof. Dr. Doğan GÜRSOY, Washington State University
- Prof. Dr. Doğan Yaşar AYHAN, Başkent Üniversitesi
- Prof. Dr. Doğan TUNCER, Başkent Üniversitesi
- Prof. Dr. Düriye BOZOK, Balıkesir Üniversitesi
- Prof. Dr. Ebru GÜNLÜ KÜÇÜKALTAN, Dokuz Eylül Üniversitesi
- Prof. Dr. Elbeyi PELİT, Afyon Kocatepe Üniversitesi
- Prof. Dr. Ferah ÖZKÖK, Çanakkale 18 Mart Üniversitesi
- Prof. Dr. Fevzi OKUMUŞ, Central Florida University, USA

Prof. Dr. Fisun YÜKSEL, Adnan Menderes Üniversitesi  
Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Füsun İSTANBULLU DİNÇER, İstanbul Üniversitesi  
Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK, Atatürk Üniversitesi  
Prof. Dr. Haktan Erdoğan EKİZ, King Abdul Aziz University  
Prof. Dr. Hasan KILIÇ, Doğu Akdeniz Üniversitesi  
Prof. Dr. İbrahim BİRKAN, Turizm Yatırımcıları Derneği  
Prof. Dr. İge PIRNAR, Yaşar Üniversitesi  
Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. İsa SAĞBAŞ, Kocatepe Üniversitesi  
Prof. Dr. İsmail KIZILIRMAK, İstanbul Üniversitesi  
Prof. Dr. John T. BOWEN, University of Houston, USA  
Prof. Dr. Kemal BİRDİR, Mersin Üniversitesi  
Prof. Dr. Kurban ÜNLÜÖNEN, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA, Erciyes Üniversitesi  
Prof. Dr. Kutay OKTAY, Kastamonu Üniversitesi  
Prof. Dr. Levent ALTINAY, Oxford Brookes University  
Prof. Dr. Mahmut Demir, Isparta Uygulamalı Bilimler Fakültesi  
Prof. Dr. Manuel António Brites Salgado, Instituto Politécnico da Guarda, Portugal  
Prof. Dr. Maria DOLORES ALVAREZ, Boğaziçi Üniversitesi  
Prof. Dr. Medet YOLAL, Anadolu Üniversitesi  
Prof. Dr. Mehmet Cihan YAVUZ, Çukurova Üniversitesi  
Prof. Dr. Mehmet SARIŞIK, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Prof. Dr. Mehmet YEŞİLTAŞ, Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi  
Prof. Dr. Meryem AKOĞLAN KOZAK, Anadolu Üniversitesi  
Prof. Dr. Metin KOZAK, Dokuz Eylül Üniversitesi  
Prof. Dr. Mithat Zeki DİNÇER, İstanbul Üniversitesi  
Prof. Dr. Muharrem TUNA, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Muhsin HALİS, Kocaeli Üniversitesi  
Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY, Balıkesir Üniversitesi  
Prof. Dr. Murat GÜMÜŞ, Batman Üniversitesi  
Prof. Dr. Mustafa TEPECİ, Celal Bayar Üniversitesi  
Prof. Dr. Muzaffer UYSAL, University of Massachusetts, USA  
Prof. Dr. Nazmi KOZAK, Anadolu Üniversitesi  
Prof. Dr. Necdet HACIOĞLU, İstanbul Gelişim Üniversitesi  
Prof. Dr. Nilüfer TETİK, Akdeniz Üniversitesi  
Prof. Dr. Nurten ÇEKAL, Pamukkale Üniversitesi  
Prof. Dr. Nüzhet KAHRAMAN, İstanbul Ticaret Üniversitesi  
Prof. Dr. Oğuz TÜRKAY, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi

Prof. Dr. Oğuzhan İLBAN, Balıkesir Üniversitesi  
Prof. Dr. Olimpia BAN, University of Oradea, Romania  
Prof. Dr. Oktay EMİR, Anadolu Üniversitesi  
Prof. Dr. Orhan AKOVA, İstanbul Üniversitesi  
Prof. Dr. Orhan BATMAN, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Prof. Dr. Orhan İÇÖZ, Yaşar Üniversitesi  
Prof. Dr. Osman Avşar KURGUN, Dokuz Eylül Üniversitesi  
Prof. Dr. Osman ÇOLAKOĞLU, Adnan Menderes Üniversitesi  
Prof. Dr. Osman M. KARATEPE, Eastern Mediterranean University  
Prof. Dr. Osman N. ÖZDOĞAN, Adnan Menderes Üniversitesi  
Prof. Dr. Ozan BAHAR, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Prof. Dr. Öcal USTA, İstanbul Kent Üniversitesi  
Prof. Dr. Önder MET, Balıkesir Üniversitesi  
Prof. Dr. Özcan YAĞCI, Başkent Üniversitesi  
Prof. Dr. Özkan TÜTÜNCÜ, Dokuz Eylül Üniversitesi  
Prof. Dr. Pars ŞAHBAZ, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Rıdvan YURTSEVEN, Ataşehir Üniversitesi  
Prof. Dr. Said KINGİR, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi  
Prof. Dr. Salih KUŞLUVAN, İstanbul Medeniyet Üniversitesi  
Prof. Dr. Selim BAŞAR, Anadolu Üniversitesi  
Prof. Dr. Selma Meydan UYGUR, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Semra Günay AKTAŞ, Anadolu Üniversitesi  
Prof. Dr. Stanislav IVANOV, Varna University of Management, Bulgaria  
Prof. Dr. Şenol ÇAVUŞ, Batman Üniversitesi  
Prof. Dr. Şeyhmus BALOĞLU, Nevada LasVegas University  
Prof. Dr. Şule AYDIN, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Tefik Volkan YÜZER, Anadolu Üniversitesi  
Prof. Dr. Tony L. HENTHORNE, University of Nevada, Las Vegas, USA  
Prof. Dr. Umut AVCI, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi  
Prof. Dr. Yasin BOYLU, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Yüksel EKİNCİ, University of Portsmouth  
Prof. Dr. Yüksel ÖZTÜRK, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi  
Prof. Dr. Zafer ÖTER, Kâtip Çelebi Üniversitesi  
Prof. Dr. Zeynep ASLAN, Adnan Menderes Üniversitesi

(\*) İsmi göre alfabetik olarak düzenlenmiştir.

\*\*20. Ulusal Turizm Kongresi'ne sözlü sunum için gönderilen bildirimler Bilim Kurulu (Hakem) denetiminden geçtikten sonra kabul veya ret edilmektedir.

## Yürütme Kurulu

Unvanı, Adı Soyadı*	Görevi	İletişim (E-mail)
Prof. Dr. Oktay EMİR	Başkan	oktayemir@anadolu.edu.tr
Prof. Dr. Medet YOLAL	Üye	myolal@anadolu.edu.tr
Prof. Dr. Nazmi KOZAK	Üye	nkozak@anadolu.edu.tr
Prof. Dr. Semra GÜNAY AKTAŞ	Üye	semragunay@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Cem IŞIK	Üye	cemisik@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Çağıl Hale ÖZEL	Başkan Yardımcısı	chkayar@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Deniz KARAGÖZ	Üye	dkaragoz@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Dilek ACAR	Üye	dacar1@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Emre Ozan AKSÖZ	Başkan Yardımcısı	ozana@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Erkan SEZGİN	Üye	esezgin@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Gökçe YÜKSEK	Üye	gozer@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Hakan YILMAZ	Üye	hyilmaz5@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ	Üye	hryuncu@anadolu.edu.tr
Doç. Dr. Rıdvan KOZAK	Üye	rkozak@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN	Üye	adundar@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi A. Sadık BAHÇE	Üye	asbahce@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ	Üye	ezencir@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Hakan SEZEREL	Üye	hakansezerel@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Hüseyin ÖNEY	Üye	honey@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi İnci Oya COŞKUN	Üye	ioyazicilar@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Mehtap YÜCEL GÜNGÖR	Üye	mehtapyg@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Pembe Gül ÇAKIR	Üye	pcakir@anadolu.edu.tr
Dr. Öğr. Üyesi Sibel ÖNÇEL	Üye	sguler@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Dr. Duygu YETGİN	Üye	dyetgin@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Dr. Dönüş ÇİÇEK	Üye	dcicek@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Dr. Osman GÜLDEMİR	Üye	osmanguldemir@anadolu.edu.tr
Dr. Gözde TÜRKTARHAN	Üye	gturktarhan@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Arzu TOKER	Üye	arzu_turan@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Ece DOĞANTAN	Üye	edogantan@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Engin BAYRAKTAROĞLU	Üye	enginbayraktaroglu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Dr. Mune MOĞOL SEVER	Üye	mmogol@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Aysel YILMAZ	Üye	aysely@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Emrah YILDIZ	Üye	emrah yıldiz34@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Seher GÜLENC	Üye	sehergeyik@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Serkan OLGAÇ	Üye	solgac@anadolu.edu.tr
Öğr. Gör. Şeyda YAYLA	Üye	seydayayla@anadolu.edu.tr

Öğr. Gör. Ufuk ÇEVİK	Üye	ufukcevik@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Barış ÇIVAK	Üye	bariscivak@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Burak DÜZ	Üye	bduz@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Burcu KAYA SAYARI	Üye	burcukaya142@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Fuat ÇİFTÇİ	Üye	fuatciftci@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Gül Nur DEMİRAL	Üye	gulnurdemiral@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. İbrahim Taner AKKOÇ	Üye	ibrahimtanerakkoc@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Merve KALYONCU	Üye	mervekalyoncu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Merve ÖZGÜR GÖDE	Üye	merveozgurgode@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Muhammed KAVAK	Üye	muhammedkavak@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Orçun ATİLLA	Üye	orcunatilla@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Önder YAYLA	Üye	onderyayla@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Pınar ŞENEL	Üye	pinargoksu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Seda SÖKMEN	Üye	sedabuldu@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Selin KAMA	Üye	selinkama@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Sema EKİNCEK	Üye	semaekincek@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Serhat AYDIN	Üye	serhataydin@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Sezi AYDIN	Üye	seziaydin@anadolu.edu.tr
Arş. Gör. Sibel ŞAHİN	Üye	sibelsahin@anadolu.edu.tr

\*Unvanlar altında, isme göre alfabetik olarak düzenlenmiştir.



# Nevşehir İlinde Yaşatılan Geleneksel Alevi-Bektaşî Mutfağına Yönelik Sözlü Kültür Araştırması<sup>1</sup>

**Aziz Gökhan ÖZKOÇ**

*Doç.Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
azizgozkoc@nevsehir.edu.tr*

**Şule ARDIÇ YETİŞ**

*Arş.Gör.Dr., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
ardicsule@nevsehir.edu.tr*

**Mahmut Doğan KAMIŞ**

*Öğr.Gör., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
mdkamis@nevsehir.edu.tr*

**Aydın İNAK**

*Uzm., Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi  
inaka@nevsehir.edu.tr*

## ÖZET

Türkiye’de yaşayan her etnik grubun kendine özgü yeme-içme kültürü, mutfak ve sofrâ gelenekleri vardır. Bu araştırma kapsamında, Nevşehir ili sınırları içerisinde oldukça yüksek bir popülasyona sahip ve özellikle mutfak kültürü açısından zengin bir içeriği bünyesinde barındıran Alevi-Bektaşî topluluğu incelenmiştir. Gerçekleştirilen yapılandırılmış mülakatlar neticesinde, Kavimler Göçü’nden bu yana Anadolu’da varlığını devam ettiren ve Türkiye’de kısıtlı düzeyde bilgi sahibi olunan Alevi-Bektaşî topluluğunun mutfak kültürüne yönelik birtakım çıkarımlar elde edilmiştir. Bu bağlamda, Nevşehir İli Hacıbektaş ilçesinde yaşayan, farklı demografik ve kişisel özelliklere sahip 15 katılımcı ile birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda Alevi-Bektaşîlerin Cem İbadetlerinde, Muharrem Orucu günlerinde, Toplu tören ve bayramlarda ne tür yiyecek-içecekler tükettikleri, hangi yiyecek ve içecekler özel anlam yükledikleri, hangi hayvanların etini neden yemedikleri, sofrâ adabı ile ilgili tespitlerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** *Alevi-Bektaşî, Mutfak kültürü, Hacıbektaş, Muharrem orucu, Lokma.*

## GİRİŞ

Dünya üzerinde yaşatılan her inanç ve kültür, kendine has bir düşünce tarzı ve yaşam biçimi oluşturmaktadır. İnanç ve kültürlerin kendine has özelliklerini yansıtan öğelerden biri mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü, toplumun örf-adetlerini, gelenek-göreneklerini ve alışkanlıklarını içinde barındırmaktadır. Bu doğrultuda, mutfak kültürü, bir toplumun beslenme biçimini, o toplumun yemeklerinde kullandığı yiyecek ve içecekleri, bu yiyecek ve içeceklerin üretim biçimlerini, yemeğin elde edilmesinde kullanılan araç-gereçleri ifade etmektedir.

Tarih sahnesine konar-göçer bir toplum olarak çıkan Türkler, geçmişten bugüne değin yeme ve içmeye büyük önem vermişlerdir (Kızıldemir vd., 2014). Orta Asya’ya kadar uzanan Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğini barındıran ve her karşılaştığı medeniyetle harmanlanıp bugünkü halini alan Türk mutfak kültürü Dünyanın en önemli üç mutfağından biridir (Güler, 2010). Türk mutfağına sayılı mutfaklar içerisinde yer almasında kendi içinde çok çeşitli bir kültürü birikimine sahip olmasına dayanmaktadır. Bu mozağığını bir parçası da hiç şüphesiz alevi mutfak kültürüdür. Genel itibarıyla Türk mutfağına belli başlı özellikleri olsa da bölgesel farklılıklar bulunmakta ve bu da yöresel mutfağı oluşturmaktadır. Bu yöresel mutfakta coğrafi konum ayrımı olabildiği gibi, dinsel farklılıklar da olabilmektedir.

<sup>1</sup> Bu araştırma Nevşehir Hacıbektaş Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından desteklenmiştir.

Mutfak kültürü, bir topluluğun kültürel mirasını oluşturan başlıca unsurlardan biridir. Türkiye gibi birçok etnik unsuru ve kültürü bünyesinde barındıran bir ülkede, kültürel değerlerin korunması ve aktarılmasına dönük çalışmaların yürütülmesi, bu konuda toplumsal farkındalık ve bilinçlenme sürecini beraberinde getirecektir. Bu doğrultuda, Türkiye’de yüksek bir popülasyona sahip Alevi-Bektaşî topluluğunun yaşattığı mutfak kültürünü incelemeyi ve bu mutfak kültürünün sahip olduğu norm ve değerlerin tespit edilmesini sağlamak bu araştırmanın temel amacını oluşturmaktadır.

## ANADOLU’DA YAŞATILAN ALEVİ-BEKTAŞİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Alevi-Bektaşî tekkelerinin başlangıçta açlık ile nefsin terbiyesini benimseyen sufiler, mutfağı bir ihtiyaç olarak görmemiş ancak zamanla dışarıdan tekkeyi ziyarete gelenler ve gönül ehli olmayı bekleyen mürit ve misafirlerin ağırlanması gereği ortaya çıkmıştır. Böylelikle tekkelerin yapısına mutfak birimi kurulmuştur. Hatta gelişen Bektaşî tekkeleri, mutfağı sorumluluk ve başlı başına bir eğitim yolu olarak görülmüştür (Clayer, 2006: 251).

Alevi-Bektaşî mutfağı bariz bir şekilde Türk özelliği taşımaktadır. Bektaşilikte mutfak, özellikle “ocak”, Şaman geleneklerinin devamı olarak kutsal bir talim ve terbiye yeri olarak kabul görülür ve mutfakta yürütülen görevler alınan rütbelere etki ederdi (Algar, 2008). Hacı Bektaş Dergâhı’nda aşevinin babası, rütbece dededen sonra gelirdi (Birge, 1991). Bektaşî-Alevilerinde yemek bir karın doyurma eyleminden fazlası olarak insanların ibadetlerine, toplumsal davranışlarına, alışkanlıklarına, eğlencelerine ve diğer bütün toplumsal ilişkilerine yansımıştır (Sağır, 2012: 2692).

Alevi-Bektaşî inancına bağlı topluluklar birçok kültürel unsur gibi yemek kültürlerini geleneksel boyutta yaşamları içine kazandırmıştır. Her dini inancın, inancı doğrultusunda yaşama, ortaya koyma, uygulamasını yapma amacıyla bir takım dini ritüeller, ayinlerle ibadetleri vardır. Günlük hayatta yenilen yemekler yöresel boyutta Sünni toplulukların yemek geleneği ile benzerlikler göstermekle birlikte, ritüellerde yenilen yiyecek ve içeceklerin belli bir sıra ile seremoni çerçevesinde yapılması ve bu doğrultuda ritüel anlamı taşınması, bu yiyecek ve içeceklere özel bir kutsiyet kazandırmaktadır (Ersal ve Görgülü, 2017). Dolayısıyla yapılan birçok törenin yeme-içme veya kurban tıglama üzerine kurulması tesadüf değildir.

Öte yandan her ne kadar yemek ve yemek yapımında özgünlük olsa da Bektaşî ve Sünni toplumlarında aynı işlevi yerine getirebilmektedir.

Bu doğrultuda, paylaşılarak yapılan her şey bir grup yaratır, kişileri bir araya getirir, eğitir, toplumsallaştırır (Güvenç, 1996: 15-16). Kültürler, paylaşılan yemeğin, hane içinde, aileler arasında, toplum ve topluluklararası ilişkilerde, büyüsel bir kaynaştırma, uzlaştırma gücüne sahip olduğunu görmüş; toplu yemekleri, dua ve şükran deyimleriyle, törensel ve toplu bir ibadete dönüştürmüşlerdir (Türk ve Şahin, 2004).

Alevi-Bektaşîler de aynı çatı altında toplu olarak “Kara Kazan” denilen büyük kazanlarda yemek pişirilmesi yemeğin törenselleşmesi işlevini yerine getirmektedir. Böylece yemeğini paylaşan Bektaşîler birbirine yaklaşmakta ve kapalı yüreklerini açmaktadır. Dolayısıyla toplu yemek yalnız mideyi değil kalbi de onarmakta ve müritlerin gönül ehli olma yolunda ilerlemelerini sağlamaktadır. Bektaşî tekkelerinde müritlerin eğitiminin mutfaktan başlatılması da bununla ilişkilendirilebilmektedir. Bu noktada Bektaşî sofraları aynı zamanda Bektaşîlikle ilgilenen misafirlerin ya da nasip almak isteyenlerin Bektaşîliği tanıma fırsatı bulduğu bir yerdir (Ersal ve Görgülü, 2017).

## ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Anadolu’da yaşayan Alevi-Bektaşî topluluklarında yaşatılan mutfak kültürü ve ritüelleri coğrafi açıdan birtakım farklılıklar gösterebilmektedir. Bu araştırma dahilinde köklü bir geçmişe sahip Nevşehir ili Alevi-Bektaşî halkının mutfak kültürü ve yeme-içme ritüelleri mülakat tekniği aracılığıyla irdelenmiştir. Araştırmada nitel (kalitatif) araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel yöntemin tercih edilmesinin nedeni araştırmanın amacına uygun olması ve konuya ilişkin daha ayrıntılı ve derinlemesine bilgi toplamaya imkân vermesidir.

## Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın evreni (ana kütlesi) Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde yaşayan ve Alevi Bektaşî inancına benimsemiş kişiler olarak tanımlanmıştır. Araştırmanın örnekleme, maksimum çeşitlilik örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Bu örneklemin seçilmesindeki amaç görece küçük bir örneklem grubu oluşturmak ve örneklem içindeki birimlerin çeşitliliği en üst düzeyde yansıtmasını sağlamaktır. Böylece, araştırmada farklı bakış açılarının elde edilmesi, bu bakış açıları arasındaki etkileşimin değerlendirilebilmesi ve ulaşılabilecek bulguların zenginliğinin sağlanması hedeflenmiştir. Maksimum çeşitlilik örnekleme ile paydaşların kendi özgün düşüncelerine daha detaylı biçimde ulaşmak ve birikim temelli yorumları ile araştırmaya en yüksek katkıyı sağlamalarını teşvik etmek amaçlanmıştır.

## Veri Toplama Aracı

Yarı yapılandırılmış görüşme sorularının hazırlanmasında alanyazın taraması sonucu elde edilen araştırma konusuna ve amacına yönelik ifadelerden oluşmuştur. Araştırma için Hacibektaş'ta bulunan, belediye başkanı, dergâhın ileri gelenleri ve bu katılımcıların referans verdikleri 15 kişi ile telefon aracılığı ile görüşme talebinde bulunulmuştur. Görüşme talebi iletilen kişilerin uygun gördükleri zaman diliminde önceden randevu alınarak 20.04.2019-31.05.2019 tarihleri arasında görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler yüz yüze yapılmış olup, ortalama 45-60 dakikalık sürelerde gerçekleştirilmiştir. Mülakatların gerçekleştirildiği katılımcılara aşağıdaki sorular yöneltilmiş ve katılımcıların yanıtları doğrultusunda sorular çeşitlendirilmiştir:

- Cem ayinlerinde genel olarak ne tür yeme-içme ritüelleri uygulanır?
- Muharrem Orucu günlerinde neler pişirilir? Nelerin yenmesi veya içilmesi uygun değildir?
- Cenazelerde kurban kesme geleneği var mıdır? Taziye evlerinde neler pişirilir?
- Hıdırllez zamanı ne tür yiyecek ve içecekler tüketilir?
- Düğün, sünnet, doğum gibi toplu törenlerde neler pişirilir? İzir Kurbanı veya Velime Kurbanı gibi inanç ve gelenekler var mıdır?
- Hacı Bektaş-i Veli Külliyesini ziyaret edildiğinde uygulanan bir yeme-içme veya kurban geleneği var mıdır?
- Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde su, bal, tuz gibi yiyecek-içeceklerin ihtiva ettiği özel bir anlamı var mıdır?
- Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde hangi hayvanların eti yenmez? Neden?
- Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde sofrada adabı nasıldır? Yemekler yer sofrasında mı yenir? Öncelikle misafir mi sofraya oturur? Sofra duası edilir mi?

Görüşmeler ses kayıt cihazına kaydedilmiştir. Böylece katılımcıların vermiş oldukları ifadelere yönelik bilgi eksikliği ya da eksik hatırlamalar engellenmiştir.

## Verilerin Analizi

Görüşmelerde alınan ses kayıtları öncelikle ses kayıtları yazılı metne dönüştürülmüştür. Bu aşamada katılımcıların her birine bir kod verilmiştir. Alınan ses kayıtları metne dönüştürüldükten sonra araştırmacı notları ve varsa ek dokümanlarla birleştirilerek katılımcı kodu ile bütüncül bir rapor haline getirilmiştir. Toplanan verilerin analizinde nitel veri ana-

lizlerinden betimsel analiz kullanılmıştır. Betimsel analiz, çeşitli veri toplama teknikleri ile elde edilmiş verilerin daha önceden belirlenmiş temalara göre özetlenmesi ve yorumlanmasını içeren bir nitel veri analiz türüdür (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 224). Araştırmada betimsel analizin kullanılması katılımcıların ifadelerinin doğrudan alıntılarla dikkat çekici bir biçimde sunulmasına, yorumlanmasına ve sonuçların bu çerçevede yapılandırılmasına imkân vermiştir.

Nitel araştırmalar ilişkin geçerlilik ve güvenilirlik konularında eleştiriler söz konusudur. Bu kapsamda araştırmaya konu olan Hacibektaş ilçesi araştırmacılar tarafından daha önceden tecrübe edilen bir destinasyondur. Dolayısıyla nitel araştırma sürecinde araştırmacıların harcadıkları zaman, enerji ve katlandıkları diğer zahmet ve maliyetler sonucunda daha anlamlı sonuçların ve değerlendirmelerin sunulması olasıdır. Yapılan görüşmelerde elde edilen bulgular araştırmacıların kişisel deneyimleri ile sınırlandırılmıştır. Bu çalışmada elde edilen bulgu ve sonuçlar diğer inançlara ya da mutfak kültürlerine genellenemez. Bu kapsamda araştırmada elde edilen bulgu ve sonuçlar sadece bu araştırma örneklemini için geçerli olmaktadır.

## MÜLAKAT SONUÇLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda, farklı katılımcılar tarafından verilen yanıtların büyük ölçüde benzerlik göstermesi, elde edilen bulguların geçerliliğini arttırmaktadır. Bu doğrultuda her bir mülakat sorusu için katılımcılar tarafından verilen yanıtlar irdelenerek, bölgede yaşatılan mutfak kültürünün karakteristiği ortaya konulacaktır.

**Mülakat Sorusu 1:** Cem ayinlerinde genel olarak ne tür yeme-içme ritüelleri uygulanır?

Nevşehir ilinde yaşayan Alevi-Bektaşî halkının Cem Ayinlerinde Kurban Tıglama (kesme) ritüellerinin olduğu belirtilmiştir. Cemlerde kesilen kurbanların etleri, Kurban Tıglama Duası okunduktan sonra "Rıza Lokması" olarak dağıtılır. Kurban kesildikten sonra ise, kurbanın kabülü için yine dua edilir.

Kurban kesmeye gücü olmayanların veya uzaktan gelen misafirlerin ise imkanları doğrultusunda kendi lokmalarını (kömbe, börek) yaptıkları ve Cem sonrasında dağıttıkları belirtilmiştir. Cem Ayinlerinde leblebi, üzüm, elma, nar gibi yiyeceklerin, su, ayran, şıra gibi içeceklerin dağıtıldığı belirtilmiştir. Özellikle Narın Bektaşîler için önemli bir meyve olduğu, bereketi simgelediği vurgulanmıştır. Alevi dedelerinden Aşık Sümmani'nin bu konudaki söylemleri şu şekildedir:

“Ceme başlamadan önce dede ve zakir (aşık) halktan helallik aldıktan sonra posta oturur. Sonra ceme gelen halk lokmalar (yemekleri) getirir. Genelde lokmalar kömbe (börek dönemine göre) yapılır. Leblebi, üzüm elma, nar (çok önemlidir). Ceme başlamadan önce halka dağıtılır, Cem bittikten sonra ise tıglanan kurban (koyun, koç, tosun) eti pişirilir ve halka yedirilir. Yanında ayran ikram edilir. Son olarak tatlı lokma tatlısı verilir. Undan tereyağlı helva yapılır”.

**Mülakat Sorusu 2:** Muharrem Orucu günlerinde neler pişirilir? Nelerin yenmesi veya içilmesi uygun değildir?

Hz. Hüseyin’in Kerbelâda 72 yakını ile birlikte susuz bırakılarak şehit edilmesi nedeniyle, Alevi-Bektaşilerin Muharrem (Yas) Orucu tuttıkları ve yas günlerinde asla su içmedikleri belirtilmiştir. Aynı zamanda, Muharrem orucu süresince hiçbir cana kıymamak adına asla kurban kesilmediği, et ve soğan yenmediği, karpuz tüketilmediği, alkollü içeceklerin kesinlikle kullanılmadığı, su ihtiyacını karşılayacak yemeklerin az tüketildiği belirtilmektedir.

Muharrem Orucu süresince asla bıçak kullanılmaması, yapılmak istenen yemeklerin elle parçalanarak yapılması, yemeklerde vücudun su ihtiyacını arttırmak amacıyla aşırı tuz kullanılması göze çarpan diğer uygulamalardır.

Muharrem Ayı’nın Alevi-Bektaşi halkı için vazgeçilmez yiyeceklerinden biri de Aşure yemeğidir. 12 imamdan gelen tuz, su ve yarma dahil olan en az 12 çeşit üründen hazırlanan Aşure yemeği, Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde özel olarak şeker yerine pekmez ile hazırlanır.

**Mülakat Sorusu 3:** Cenazelerde kurban kesme geleneği var mıdır? Taziye evlerinde neler pişirilir?

Alevi-Bektaşi geleneğine göre eski dönemlerde “tıglamak” adı verilen kurbanların kesildiği ve pilav eşliğinde dağıtıldığı belirtilmiştir. Mülakata katılan 60 yaş üstü iki katılımcı, eskiden cenazelerin üzerine çörek otu atıldığına dair bir söylemde bulunmuştur. Bu söylemin ilgili yazında araştırılması sonucu, Karaağaç (Nusayri) Alevleri gibi bazı alevi topluluklarda, ölülerin güzel kokması için üzerlerine gül suyu, kolonya, çörek otu, kafur gibi koku veren maddelerin konulduğu görülmüştür (Göde ve Türkan, 2015: 67)

Nevşehir İlinde yaşayan Alevi-Bektaşilerde cenazelerin 40. Günü için kurbanlar kesilerek, dualar okunduğu, kesilen kurbanlardan kavurma ve yahni yapıldığı, pilav, un helvası, mantı gibi yiyeceklerle birlikte misafirlere sunulduğu belirtilmiştir.

**Mülakat Sorusu 4:** Hıdırellez zamanı ne tür yiyecek ve içecekler tüketilir?

Mülakata katılan katılımcılardan Aşık Ummani, Hıdırellez zamanı üç gün oruç tutulduğu ve oruç-

ların kömbeler, lokmalar pişirilerek açıldığını ifade etmiştir.

Hıdırellez kutlamaları genel olarak yeşillik, ağaçlık alanlarda, su kenarlarında, bir türbe ya da yatırın yanında yapılmaktadır. Bu gibi yerlere bu nedenle Hıdırlık denildiği de olur. Hıdırellezde baharın taze bitkilerini ve taze kuzu eti ya da kuzu ciğeri yeme adeti vardır. Baharın ilk kuzusu yenildiği zaman sağlık ve şifa bulunacağına inanılır. Nevşehir Alevi-Bektaşileri de bu nedenle “Hıdırellez Kuzusu” dedikleri erkek kuzunun etini yiyerek baharı karşılamaktadırlar.

**Mülakat Sorusu 5:** Düğün, sünnet, doğum gibi toplu törenlerde neler pişirilir? İzir Kurbanı veya Velime Kurbanı gibi inanç ve gelenekler var mıdır?

Nevşehir Alevi-Bektaşilerinde diğer Anadolu Alevilerinin aksine, düğün, nişan gibi törenlerde kesilen İzir Kurbanı veya Velime Kurbanı gibi ritüellerin olmadığı belirtilmiştir. Düğün, sünnet gibi toplu törenlerde genellikle Pilav ve kavurma, Katıklı Aş (soğuk yayla çorbası gibi), İki tür mantı, yaprak sarma, sıkma ve kısır gibi yiyeceklerin, tatlı olarak ta un helvasının misafirlere ikram edildiği aktarılmıştır.

Düğünlerde yeni geline bal verildiği ve bu baldan herkese birer kaşık uzatıldığı söylenmiştir. Anadolu’da yaşayan diğer Alevi topluluklarında pek görülmeyen bu gelenek, balın Alevi-Bektaşi kültüründe ihtiva ettiği anlamdan ileri gelmektedir. Bal, Alevi-Bektaşi kültüründe “talibin aradığı ilahi hakikatin bir sembolü” olarak tasvir edilmektedir. Bu nedenle yeni geline bal verme, evli çiftlerin ilahi hakikatin yolundan ayrılmaması için yapılan metaforik bir ritüeldir.

**Mülakat Sorusu 6:** Hacı Bektaş-i Veli Külliyesini ziyaret edildiğinde uygulanan bir yeme-içme veya kurban geleneği var mıdır?

Dünyanın çeşitli yerlerinde yaşayıp, Hacı Bektaş-i Veli Dergahı’nı ziyaret ederek dini değerlerini yaşatmak isteyen Alevi-Bektaşilerden, maddi durumu yerinde olanların kurban kestikleri ve burada insanlara dağıttıkları belirtilmiştir. Kurban kesecek maddi gücü olmayanların ise “ikrar verdikleri”, dilek üzerine kurban adadıkları ifade edilmiştir.

Nevşehir İli Alevi-Bektaşileri için Hacı Bektaş-i Veli Tekkesinden akan sudan içenlerin şifa bulacağına ve tüm dileklerinin kabul olacağına inanılır. Bununla birlikte tuz, çörek otu, buğday, pirinç gibi yiyeceklerin dedeler tarafından okunarak, insanlara bir tutam dağıtıldığı ifade edilmiştir.

**Mülakat Sorusu 7:** Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde su, bal, tuz gibi yiyecek-içeceklerin ihtiva ettiği özel bir anlamı var mıdır?

Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde yaşayan Alevi-Bektaşi halkı açısından, birtakım yiyecek ve içe-

ceklerin özel anlamlar ihtiva ettiği belirtilmiştir. Özellikle tuz, çörek otu, buğday, pirinç gibi yiyeceklerin dedeler tarafından okunarak, herkese bu okunmuş yiyeceklerden bir tutam dağıtıldığı ifade edilmiştir.

Alevi-Bektaşî inancına göre, Hacı Bektaş-i Veli Hazretlerinin Horosandan çağırdığı, günümüzde Hacı Bektaş-i Veli Külliyesi'nin içinde Aslanlı Çeşme'den akan zezem suyunun şifalı olduğu, bütün hastalıklara iyi geldiği söylenmektedir. Aynı zamanda bu suyu içenlerin dileklerinin kabul olacağına dair inançlar vardır. Zezem çeşmesinden akan suyun içme erkânı vardır. Buna göre ayakta ve üç yudumda içilmeli ve her yudum için "Hak, Muhammed, Ali" denilmelidir. Diğer yandan, inanışa göre bu su, ne kadar bekletilirse bekletilsin bozulmaz ve kaynağı tükenmez. Çilehane'yi ziyaret edenler bidonlara bu suyu doldurarak evlerine götürür, eşine dostuna bu sudan ikram ederler.

Alevi-Bektaşî inancına göre, tuz ve bal da ayrı bir anlam ihtiva etmektedir. Hacı Bektaş Tekkesi ilk kurulduğunda, Nevşehir ili Tuz Köy'de "Tuz Bağları"nın kurulduğu, bu bağlarda "Arıcı Baba" denilen dedenin arıcılık yaptığı ve buradan elde edilen kazanla bir vakıf kurularak bu vakfın katkılarıyla ihtiyaç sahibi insanlara aş dağıtıldığı belirtilmiştir.

**Mülakat Sorusu 8:** Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde hangi hayvanların eti yenmez? Neden?

Diğer Müslüman topluluklarında olduğu gibi Alevi-Bektaşî topluluklarında da asla domuz eti ve mundar olmuş (telef olmuş) hayvanın eti tüketilmemektedir. Aynı zamanda ülkemizin genelinde olduğu gibi at ve eşek etinin de yenilmediği iletilmiştir.

Nevşehir İli Alevi-Bektaşî halkında tavşan eti, hayvanın adet görmesinden ve etinin çok kanlı olup sağlıksız olduğu gerekçesiyle yenmemektedir. Aynı zamanda tavuk kurban etmemekle birlikte, dişi hayvanın kurban edilip yenmediği belirtilmiştir. Kurban ve adaklar için erkek hayvanların tercih edildiği görülmektedir.

Alevi-Bektaşî insancında güvercinin de ayrı bir kutsallığı vardır. Hacı Bektaş-i Veli Hazretleri'nin Sulucakarahöyükte güvercin biçiminde geldiği inancı vardır ve bu nedenle güvercinlerin kesinlikle avlanmadığı, kesilmediği ve yenmediği görülmektedir. Bununla birlikte turna, kırlangıç ve bülbül gibi kuşların da Alevi-Bektaşî geleneğinde kutsal bir yeri olduğuna inanılır.

**Mülakat Sorusu 9:** Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde sofrada adabı nasıldır? Yemekler yer sofrasında mı yenir? Öncelikle misafir mi sofraya oturur? Sofra duası edilir mi?

Nevşehir ili Alevi-Bektaşilerinde sofrada adabına ayrı bir önem verilmektedir. Alevi-Bektaşilerde

sofraya oturduktan sonra, hem yemeğe başlamadan hem de yemekten sonra sofrada duası okunmaktadır. Bu konuda mülakat katılan Halis Aksaray isimli katılımcının ifadeleri şu şekildedir:

"Yer sofrası kurulur. Önce misafirler ve varsa dede oturur. Son olarak hane sahibi oturur ve dua ederek yemeğe başlanır. Nedeni Alevi ve Hacı Bektaş geleneğinde misafir Mihmandır ve Mihmana Ali gözüyle bakılır."

Yemek sonrası sofrada duası okunduktan sonra, yemeğe katılan bütün misafirlerin tuz yediği ve başka bir şey yemeden sofradan kalktığı belirtilmiştir. Yemek sonrası tuz yenmesi, tuzun acıyı simgelemesinden ötürüdür. "Acıyı bal eyledik" diyen Alevi-Bektaşî halkı gerek dini gerekse kültürel yönden geleneksel yaşam tarzlarını günümüze kadar koruyabilen ve aktarabilen nadir topluluklardan biridir.

## SONUÇ

Anadolu topraklarında yaşayan Alevi-Bektaşî toplulukları geçmişten günümüze kadar dini ve kültürel yönden kendine has bir mutfak kültürü benimsemiş ve bu kültürü günümüze kadar taşıyabilmiş ender topluluklardandır.

Alevi-Bektaşî geleneğinde en çok dikkat çeken özelliklerden biri, hangi amaçla olursa olsun kesilen kurbanların, üretilen yiyecek ve içeceklerin toplu olarak paylaşılması ve tüketilmesidir. Bu paylaşımcı ve insan odaklı kültür, Alevi-Bektaşî felsefesinin özünü oluşturmaktadır. Ayrıca herkesin gücü yettiğince çeşitli yiyecek ve içecekler üreterek sofraya katkı sağlaması, Alevi-Bektaşî kültürünün sahip olduğu değerlerin yaşatılması adına bir diğer toplumsal uygulamadır.

Nevşehir ili Hacıbektaş ilçesinde yaşayan Alevi-Bektaşî halkının paylaşımcı bir yeme-içme kültürüne sahip olmalarının yanı sıra, tarihi ve dini değerlerine bağlılığı da mutfak kültürlerine yansımaktadır. Hz. Hüseyin'in Kerbelâda 72 yakını ile susuz bırakılarak şehit edilmesi, Alevi-Bektaşî Halkı tarafından her yıl "Muharrem (Yas) Orucu" ile anılmaktadır. Muharrem Orucu günlerinde Alevi-Bektaşîlerin asla su içmedikleri, sulu yiyeceklerden mümkün olduğunca uzak durdukları, et ve soğan yemedikleri, kurban kesmedikleri, asla hiçbir cana kıymadıkları, bıçak bile tutmadıkları belirtilmiştir. 12 gün süren Muharrem Orucu'nun 13. Günü ise insanlar evlerinde aşure yaparak, birbirleri ile paylaşırlar. Nevşehir İli Alevi-Bektaşîlerinin aynı zamanda Ramazan Orucu tutarak, Ramazan ayı günlerinde Kuran-ı Kerim okuduklarını da belirtmek gerekir ki, bu durum İslam Kültürü ve İnanışı ile olan bağlarının ne denli güçlü olduğunun bir kanıtıdır.

Nevşehir Alevi-Bektaşilerinde neredeyse her tören ve bayramda kurban kesme ve kesilen kurbandan “lokma” (kavurma) yapıp dağıtma geleneği uygulanır. Cenaze törenlerinde ölünün kırkı çıktığında “tıglama” adı verilen kurban kesilir. Hıdırellezde sağlık ve şifa bulunacağına inanıldığı için “Hıdırellez Kuzusu” dedikleri erkek kuzunun etini yiyerek bahar karşılanır. Yeni doğan bebek için adak adanır ve bebeğin kırkı çıktığında kurban kesilir ve dağıtılır. Hacı Bektaş Veli Tekkesini ziyaret edenlerden maddi durumu yerinde olanlar kurban keserek insanlara dağıtırlar. Düğün, nişan, sünnet gibi törenlerde kurbanlar kesilir ve sofralar kurulur. Dolayısıyla, kurban kesme ve kurban etini paylaşma ritüeli kültürün en önemli parçasını oluşturmaktadır. Kurban kesmeye maddi gücü yetmeyenlerin ise börek, kömbe, mantı, pilav, çorba, un helvası, hoşaf gibi çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlayarak törenlere katkı sağladıkları görülmektedir.

Alevi-Bektaşilerde sofrada adabı incelendiğinde, misafirlerin ve dedelerin öncelikli olduğu misafirperver bir kültürün oluştuğu görülmektedir. Sofraya öncelikle misafir ve dedelerin oturduğu, yemekten önce ve sonra sofrada dualarının okunduğu belirtilmiştir.

Bu araştırma Anadolu topraklarında yaşam bulan kültürlerden Alevi-Bektaşiler kültürünün mutfak geleneklerini çeşitli dini ve kültürel ritüeller aracılığıyla incelemiştir. Araştırmanın zamansal ve mali kısıtlılığı nedeniyle bu çalışma Nevşehir İlini kapsamaktadır. Bu tarz çalışmaların Türkiye geneline yayılarak, daha geniş kapsamda irdelenmesi önerilmektedir. Anadolu’da yaşayan diğer Alevi mutfak kültürlerinin ele alınması ve incelenmesi, bu konuda genel bir bilgi birikiminin oluşmasına katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda sadece Alevi-Bektaşiler değil, Anadolu’da yaşayan diğer etnik toplulukların mutfak kültürlerine yönelik araştırmaların yapılması, Türkiye’deki gastronomi ve mutfak kültürü araştırmalarına farklı bir perspektif kazandırabilecektir.

## KAYNAKÇA

- Algar, A. E. (2008). Bektaşilikte Yemeğin Yeri, *Tasavvuf Kitabı*, (Haz.), Cemil Çiftçi, II. Baskı, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Birge, J. K. (1991). *Bektaşilik Tarihi*, (Çev.), Reha Çamuroğlu, Ant Yayınları: İstanbul.
- Ersal, M., Görgülü, E. D. (2017). Yemekten ritüel yaratmak: Alevi İnanç sisteminde yemek kültürü. *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, 2017(2): 139-201.
- Clayer, N. (2006). *Bir cerrahi menâkıbnâmesine göre XVIII. ve XIX. asırlarda bir İstanbul tekkesinde yaşam, soframız nur hanemiz mamur*, (Ed.), Surai-

yaFaroqhi-Christoph K. Neumann, (Haz.), Ayşen Anadol, (Çev.), Zeynep Yelçe, İstanbul: Kitap Yayınları.

- Ersal, M. & Görgülü, E. D. (2017). Yemekten ritüel yaratmak: Alevi inanç sisteminde yemek kültürü. *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, 16: 139-199.
- Göde, H. A., & Türkan, H. K. (2015). Karaağaç Arap (Nusayri) Alevilerinde ölüm inançları ve ritüelleri üzerine bir inceleme. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 73: 67-87.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Güvenç, B. (1996), İnsan ve kültür, İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3): 191-210.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Turkish Studies*,7(4): 2675-2695.
- Türk, H. & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2): 115-132.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008), *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.