



İSTANBUL
TOPKAPI
ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ
EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÖLÜMÜ
ÇAĞRIŞTIRAN YEMEKLER**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ARİFE BAHAR

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

OCAK, 2023

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÖLÜMÜ
ÇAĞRIŞTIRAN YEMEKLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ARİFE BAHAR

20220101006

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. ÖĞR. ÜYESİ EMRAH KÖKSAL SEZGİN

OCAK, 2023

KABUL VE ONAY



AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum ‘‘Türk Mutfak Kültüründe Ölümü Çağrıştıran Yemekler’’ başlıklı çalışmamın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun olarak tarafımdan yazıldığını, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmamın içinde kullanıldıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını belirtir ve onurumla doğrularım.

24/11/2022

Arife BAHAR

TEŞEKKÜRLER

‘‘Bu alışma 06.02.2023 tarihinde yaşanan depremde hayatını kaybeden vatandaşlarımıza ithaf edilmiştir’’

Çalışma sürecinde değerli bilgi ve tecubeleriyle çalışmamı yönlendiren tez danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal Sezgin’e, zaman zaman önemli fikirlerini aldığım Sayın Prof. Dr. Aziz Ekşi ve Sayın Öğr. Gör. Dr. Beysun Güneri’ye, yüksek lisans eğitimim sürecinde katkılarını esirgemeyen Sayın Elçin Duygu Tuğcu’ya, araştırmanın kaynak kişilere ulaşılması kısmında yardımlarını aldığım dernek ve kuruluşlara, bölgelerden katılım sağlayıp kaynak kişiler olarak adı geçen tüm katılımcılara ve derneklere, tez araştırmam sırasında ikinci evim gibi olan İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığı çalışanlarına en kalbi duygularımla teşekkür ediyor ve saygılarımı sunuyorum. Ayrıca araştırma ve tez yazım sürecinde maddi ve manevi destekleriyle her anımda yanımda olan annem, babam ve kardeşlerime, sıvacık sevgisi ve güzel cmleri ile hayatıma anlam katan biricik yeğenim Turan Aslaner’e sonsuz teşekkür ederim.

Yaşanan depremde kaynak kişilerimiz, kaynak kişilerimizin aileleri, röportaj yapmamız için yardımcı olan dernek ve kuruluşların temsil ettiği şehirlerden pek çok kişi hayatını kaybetti. Ruhları şad, mekanları cennet olsun.

Ocak, 2023

Arife BAHAR

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	ii
AKADEMİK DÜRÜSTLÜK BEYANI	iii
TEŞEKKÜRLER	iv
İÇİNDEKİLER	v
ÖZET	x
ABSTRACT	xi
1. GİRİŞ	1
1.1. Kavramsal Çerçeve	3
1.1.1. Ölüm kavramı ve tanımı	3
1.1.1.1. Halk arasında ölümün ön belirtileri olduğuna inanılan durumlar	3
1.1.1.2. Halk arasında ölümden kaçınma uygulamaları	6
1.1.1.3. Ölümden sonra yapılan uygulamalar.....	7
1.1.1.4. Ölüm olayının duyurulması.....	7
1.1.2. Ağıt kavramı ve tanımı	8
1.1.2.1. Ağıtçı kadınlar	9
1.1.2.2. Paralı cenaze ağlayıcıları	10
1.1.3. Taziye kavramı ve tanımı	10
1.1.3.1. Ölenin evi	12
1.1.3.2. Taziye evleri	12
1.1.3.3. Taziye çadırı	14
1.1.4. Yas kavramı ve tanımı	14
1.1.5. Ölüyü anmak için yapılan uygulamalar	15
1.1.5.1. Üçü	19
1.1.5.2. Yedisi.....	20
1.1.5.3. Kırkinci günü.....	20
1.1.5.4. Elli ikinci günü	21
1.1.5.5. Sene-i devriyesi	21
1.1.5.6. İlk bayramı	22
2.1. Türk Mutfak Kültürü	23
2.1.1. Orta Asya dönemi.....	24
2.1.2. Selçuklu ve Beylikler dönemi	25
2.1.3. Osmanlı dönemi	26
2.1.4. Cumhuriyet dönemi.....	29
2.2. Cenaze Yemekleri Özellikleri	29
2.3. Cenaze Yemekleri ve Din İlişkisi.....	31
2.3.1. İslamiyet	31
2.3.2. Hristiyanlık	34
2.3.3. Yahudilik	35
2.4. Türkiye'deki Bazı Etnik ve Dini Gruplara Göre Cenaze Adetleri ve Cenaze Yemekleri	36
2.4.1. Varsak Türkmenleri.....	36
2.4.2. Barak Türkmenleri	37

2.4.3.	Tahtacı Türkmenleri	38
2.4.4.	Zazalar	40
2.4.5.	Pomaklar	43
2.4.6.	Terekeme Karapapak Türkleri.....	45
2.4.7.	Süryaniler	46
2.4.8.	Çepniler	46
2.4.9.	Aleviler	47
2.4.10.	Çerkesler.....	48
2.4.11.	Gagauzlar.....	49
2.5.	Bölgelere Göre Cenaze Adetleri ve Cenaze Yemekleri	51
2.5.1.	Marmara Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri.....	52
2.5.1.1.	İstanbul.....	52
2.1.1.1.	Edirne.....	53
2.1.1.2.	Kırklareli.....	54
2.1.1.3.	Tekirdağ.....	55
2.1.1.4.	Sakarya.....	56
2.1.1.5.	Bursa	57
2.1.1.6.	Balıkesir	57
2.1.2.	Ege Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri	58
2.1.2.1.	Afyonkarahisar.....	58
2.1.2.2.	Aydın	59
2.1.2.3.	Denizli.....	61
2.1.2.4.	İzmir.....	65
2.1.2.5.	Kütahya.....	65
2.1.2.6.	Manisa.....	66
2.1.2.7.	Uşak	66
2.1.3.	Akdeniz Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri.....	67
2.1.3.1.	Adana	67
2.1.3.2.	Antalya.....	69
2.1.3.3.	Burdur	70
2.1.3.4.	Hatay	71
2.1.3.5.	Kahramanmaraş	72
2.1.3.6.	Mersin	73
2.1.3.7.	Osmaniye	74
2.1.4.	İç Anadolu Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri	75
2.1.4.1.	Aksaray	75
2.1.4.2.	Ankara.....	76
2.1.4.3.	Çankırı	77
2.1.4.4.	Eskişehir.....	78
2.1.4.5.	Karaman.....	79
2.1.4.6.	Kayseri	81
2.1.4.7.	Kırıkkale	82
2.1.4.8.	Kırşehir	83
2.1.4.9.	Konya.....	84
2.1.4.10.	Nevşehir	86
2.1.4.11.	Niğde.....	86
2.1.4.12.	Sivas.....	87

2.1.4.13.	Yozgat.....	88
2.1.5.	Karadeniz Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri.....	91
2.1.5.1.	Artvin.....	91
2.1.5.2.	Bayburt.....	91
2.1.5.3.	Trabzon.....	92
2.1.5.4.	Gümüşhane.....	93
2.1.5.5.	Giresun.....	94
2.1.5.6.	Ordu.....	95
2.1.5.7.	Tokat.....	96
2.1.5.8.	Amasya.....	97
2.1.5.9.	Samsun.....	98
2.1.5.10.	Sinop.....	98
2.1.5.11.	Çorum.....	99
2.1.5.12.	Kastamonu.....	100
2.1.5.13.	Bartın.....	101
2.1.5.14.	Karabük.....	102
2.1.5.15.	Zonguldak.....	103
2.1.5.16.	Bolu.....	104
2.1.6.	Doğu Anadolu Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri.....	106
2.1.6.1.	Ağrı.....	106
2.1.6.2.	Ardahan.....	107
2.1.6.3.	Bingöl.....	109
2.1.6.4.	Bitlis.....	110
2.1.6.5.	Elazığ.....	110
2.1.6.6.	Erzincan.....	111
2.1.6.7.	Erzurum.....	113
2.1.6.8.	Hakkâri.....	114
2.1.6.9.	İğdır.....	114
2.1.6.10.	Kars.....	115
2.1.6.11.	Malatya.....	116
2.1.6.12.	Muş.....	118
2.1.6.13.	Van.....	119
2.1.7.	Güneydoğu Anadolu Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri.....	120
2.1.7.1.	Adıyaman.....	120
2.1.7.2.	Batman.....	121
2.1.7.3.	Diyarbakır.....	121
2.1.7.4.	Gaziantep.....	123
2.1.7.5.	Kilis.....	125
2.1.7.6.	Mardin.....	125
2.1.7.7.	Şanlıurfa.....	126
2.1.7.8.	Siirt.....	127
2.1.7.9.	Şırnak.....	128
3.1.	Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	129
3.2.	Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	130
3.3.	Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi.....	131
3.4.	Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirliği.....	132

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	133
3.6. Bulgular	134
3.7. Tartışma ve Sonuç	149
KAYNAKÇA	153
Ekler	156
ÖZGEÇMİŞ	177



TABLolar LİSTESİ

Sayfa

Tablo 3. 1: Araştırmaya Katılan Mutfak Profesyonellerinin Cinsiyete Göre Dağılımları ve Yaş Ortalamaları	134
Tablo 3. 2: Mutfak Profesyonellerinin Mesleklere Göre Dağılımı	134
Tablo 3. 3: Şehirler ve Katılımcı Kişi Sayıları	148
Tablo 3. 4: ‘‘Gördüğünüz zaman size ölümü çağrıştıran bir yiyecek veya içecek var mıdır?’’ Sorusuna Verilen Cevapların Dağılımı	150
Tablo 3. 5: lm Çağrıştıran Yiyecekler Tablosu	150

ÖZET

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÖLÜMÜ ÇAĞRIŞTIRAN YEMEKLER

Ölüm, öldükten sonrası ile ilgili olayların net olarak bilinmemesinden dolayı insanları korkutan bir durumdur. Burada insanların korkusunun bir nedeni de ölen yakınının sonunu bilememesi ve bununla birlikte kendi ölümünü düşünmesidir (Rençber ve Kılıç, 2014). Yaşamın kaçınılmaz bir sonu olan ölüm, farklı toplumlarda bazı kültürel değerlerin oluşmasına neden olmuştur. Her toplumun doğum ve düşün gibi ölümün ardından yaşanan cenaze ve taziye uygulamaları da farklılık gösterebilmektedir. Taziye gelenekleri kültürlerarası benzerlik ve farklılıklarla uygulanmaktadır (Dikici ve Büyükdoğan, 2020). Ölenin ruhu için verilen yemeğe “ölü aşı” denilmekte ve ölü aşı farklı yörelerde farklı isimlerle anılmaktadır. Bunlardan bazıları kırk ekmeği, ölünün kırkı, kırk yemeği, kazma takırtısı, can aşı, can helvası, kazma kürek helvası, yiyeceğini yemek, hayrat yemeği, ölü aşı, hayırlı vermektir. Ölü yemeği olarak verilen fakat ziyafetle verilmeyen yemeklerde bulunmaktadır. Bunlar lokma, meyve, ölü giliği, köncülü, ölü çöreği, yoğurt ekmek, çay ve şemşektir. Genelde cenaze sahipleri tarafından verilen bu yemekler yöreden yöreye, mali duruma, mevsime, ölenin vasiyetine göre değişebilmektedir. Defnin üçüncü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde verilebileceği gibi; sene-i devriyesinde, defin dönüşü, ilk perşembesinde veya ölünün mezardaki ilk gününde de verilebilmektedir. Ölüm olayı duyulduğu anda komşular cenaze evine yemek gönderirler ve yemek gönderme olayı on gün kadar sürmektedir. Cenaze evinde yemek pişmez, bazı yörelerde ölümün ölü evindeki yemekler bozduğuna veya Azrail’in ölü evindeki yemeklere zehir koyduğuna inanılır. Bu inanç dolayısı ile cenaze evindeki yemekler dökülür veya bir süre yenmez (Örnek, 1971).

Bu çalışmada Türkiye’nin yedi bölgesinden 81 ilden katılımcılar ile görüşmeler yapılarak “Görüldüğü zaman kişilere ölümü çağrıştıran bir yiyecek veya içecek var mıdır?” sorusunun cevabı araştırılmıştır. Katılımcı olarak şefler, lokanta sahibi olup cenaze yemeği yapan kişiler, cenazeye katılıp yemek yapımına yardım eden kişiler, dernek üyesi olup derneğin cenazelerinde yemek yapan veya yemek yapılmasına yardım eden kişilerden bilgi alınmış ve bu kişiler için genel bir tanım olan mutfak profesyonelleri tanımı kullanılmıştır. Mutfak profesyonellerine ulaşmak amacıyla dernekler, şehir tanıtım günlerinde yer alan yöre halkı, şehirlerin esnaf ve sanatkarlar odası aracılığı ile iletişim kurulan yöre halkı ve kültür evlerinden yardım alınmıştır. Araştırma sonucunda şehirlerin cenaze adetleri, cenaze yemekleri, taziye kültürü ve yas süreci ile ilgili bilgiler edinilmiştir. Ayrıca kaynak kişilere ölümü çağrıştıran yiyecek ve içecekler belirlenerek bu yiyecek ve içeceklerin tariflerine yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Cenaze Yemekleri, Ölüm, Taziye, Ağıt, Yas, Ölü Aşı*

ABSTRACT

DISHES THAT REMEMBER DEATH IN TURKISH CUISINE CULTURE

Death is a situation that frightens people because the events about after death are not known clearly. One of the reasons for people's fear here is that they know the end of their deceased relative and also think about their own death (Rençber and Kılıç, 2014). Death, which is an inevitable end of life, has caused the formation of some cultural values in different societies. The funeral and condolence practices experienced after death, such as birth and wedding, may also differ in each society. Condolence traditions are practiced with intercultural similarities and differences (Dikici and Büyükdoğan, 2020). The food given for the soul of the deceased is called "dead vaccine" and the dead vaccine is called with different names in different regions. Some of these are to give forty bread, forty food for the dead, the clatter of digging, life vaccine, halva, digging and shovel halva, eating his food, charity meal, dead vaccine, good luck. It is found in the meals that are given as a dead meal but not with a feast. These are lokma, fruit, dead giligi, köncülü, dead bun, yoghurt, bread, tea and şemşek. These meals, which are usually given by the funeral owners, may vary from region to region, financial situation, season, and testament of the deceased. It can be given on the third, seventh, fortieth, and fifty-second days of the burial; In the year-i patrol, the return of the burial can also be given on the first Thursday or the first day of the dead in the grave. As soon as the death event is heard, the neighbors send food to the funeral home and the sending of food takes about ten days. Food is not cooked in the funeral home, in some regions it is believed that death spoils the food in the house of the dead or that the Azrael puts poison in the food in the house of the dead. Because of this belief, the food in the funeral home is poured or not eaten for a while (Örnek, 1971).

In this study, the answer to the question "Is there a food or drink that evokes death when seen?" was investigated by interviewing participants from 81 provinces from seven regions of Turkey. As participants, information was obtained from chefs, people who own a restaurant and make funeral dinners, people who attend the funeral and help with cooking, and those who are members of the association who cook or help with cooking at the funerals of the association, and the definition of kitchen professionals, which is a general definition for these people, was used. In order to reach culinary professionals, assistance was received from associations, local people who took part in city promotion days, local people and cultural houses that were contacted through the chambers of tradesmen and craftsmen of the cities. As a result of the research, information about the funeral customs of the cities, funeral meals, condolence culture and the mourning process was obtained. In addition, the food and drinks that evoke death to the source people were determined and the recipes of these foods and drinks were included.

Keywords: *Funeral Meals, Death, Condolence, Lamentation, Mourning, Dead Vaccine*

1. GİRİŞ

Türk mutfağının temelini bulanulan coğrafyanın zenginliği, kullanılan ürünlerin kaliteli olması, tarih boyunca edinilen birikim ve çeşitlilik oluşturmaktadır. Tüm bu durumlar Türk mutfağının gelişmesine katkı sağlamıştır (Öncel, 2015).

Türkler en eski topluluklardan biri olması nedeniyle tarihi süreçte temasta oldukları kültürler haricinde kendi inanç sistemlerinden kaynaklı pek çok dine mensup olmuştur. Girilen her dinle birlikte günlük yaşamları, adet ve inançları etkilenmiş ve bir önceki mensup olunan dinin kurallarına eklemeler yaparak Türklere uygun yeni şeklini oluşturmuştur (Çıplak, 2005).

Ölüm bir bitiş değil yeni bir hayata geçiştir. Bedenin bazı uzuvlarını kaybeden insanların yaşamlarına devam etmesi ölümün ruha değil de bedene geldiğinin kanıtlarındandır. Ölüm bir son değil, dünyadan ayrılmak değil ebedi hayata kavuşmaktır (Gündüzalp, 2011).

Türk halk inançlarında defnedilen ölünün geri gelebileceğine de inanırlar ve bundan kaçınılmaktadırlar. Bazı yerlerde ölü evin yolunu bulamasın diye farklı yerlerden geçerek evlerine dönülür, eve gelince el, yüz ve kullandığı mendil yıkanmaktadır. Bazı yerlerde ölünün pencereden çıkarılmasındaki amaçta, ölünün geri geleceğine dair inançtan kaynaklanmaktadır (Kalafat, 2006). Türk kültüründe ölenin hatırasının yaşatılması ve ölenin ruhu geride kalanları cezalandırıcı bir güce dönüşmemesi için belirli bir süre yas tutulur ve günlük hayattaki bazı faaliyetler kısıtlanır. Düğün vb. eğlencelerin gerçekleştirilmemesi kısıtlanan faaliyetlerdendir (Göde ve Tatlıcan, 2019). Ölenin ruhu için verilen yemeğe "ölü aşısı" denilmekte ve ölü aşısı farklı yörelerde farklı isimlerle anılmaktadır. Bunlardan bazıları kırk ekmeği, ölünün kırkı, kırk yemeği, kazma takırtısı, can aşısı, can helvası, kazma kürek helvası, yiyeceğini yemek, hayrat yemeği, ölü aşısı, hayırlı vermektir. Ölü yemeği olarak verilen fakat ziyafetle verilmeyen yemeklerde bulunmaktadır. Bunlar lokma, meyve, ölü giliği, köncülü, ölü çöreği, yoğurt ekmeği, çay ve şemşektir (Örnek, 1971). Bu araştırmanın amacı Türk Mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemeklerin olup olmadığının yedi bölgeden her şehirden katılımcılar ile görüşme yapılarak araştırılmasıdır.

Katılımcılar için mutfak profesyonelleri şeklinde genel bir isim kullanılmıştır. Mutfak profesyonellerini şefler, lokanta veya yemek firması sahibi olup cenaze için yemek yapan kişiler, cenaze yemeği hazırlanması sırasında yardımcı olan veya yöredeki cenaze yemeklerini yapan kişiler oluşturmuştur.

Türk örf ve ananelerinde acısı olan kişilere destek olmak, zor zamanında yanında olmak önemli bir yer tutmaktadır. Türk Mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemeklerin belirlenmesi ve bilinmesi toplumsal hassasiyet anlamında gereklidir. Aynı yemeklere kişiler farklı tepki verebilmekte ve bu farklı tepki ile karşılaşan kişiler durumu anlamakta zorluk yaşayabilmektedir. Farklı toplumların, farklı şehirlerin cenaze yemeklerini öğrenmek ayrıca kişilere ölümü çağrıştıran yemekleri bilmek bu farklı tepkilerin nedenini anlamak için yardımcı olabilmektedir.

Araştırma süresince “Türk Mutfak kültüründe bazı yemeklerin ölümü çağrıştırması mümkün müdür?”, Türk Mutfak kültüründe bazı içeceklerin ölümü çağrıştırması mümkün müdür?”, “Türkiye’nin son dönemde cenaze adetleri ve cenaze yemekleri nelerdir?”, “Farklı etnik ve dini grupların cenaze adetleri ve yemekleri nelerdir?”, “Türkiye’de bölgeler arası cenaze yemeklerinde farklılık veya benzerlikler var mıdır?” gibi soruların cevapları araştırılmıştır. Araştırma Covid-19 pandemisi sürecinde yapılmıştır bu nedenle Covid-19 kaynaklı kapanma ve yasaklardan bir miktar etkilenilmiştir. Araştırmaya başlarken her şehirden üç katılımcı ile röportaj yapılması planlanırken sonuçta bazı şehirlerden üç, bazı şehirlerden ise iki katılımcı ile görüşülebilmektedir.

Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemeklerin araştırıldığı bu çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın ilk bölümünde ölüm ve ölümlle ilgili kavramlara yer verilmiştir. Ölüm, yas, ağıt, taziye gibi kavramlar alt başlıkları ile birlikte açıklanmıştır. Araştırmanın ikinci bölümünde Türkiye’de bulunan bazı etnik ve dini gruplar ile yapılan röportajlara yer verilmiştir. Ayrıca bu bölümde şehirlerin cenaze adetleri ve cenaze yemekleri hakkında mutfak profesyonelleriyle yapılan röportajlar yer verilerek, şehirler ayrı ayrı incelenmiştir. Araştırmanın üçüncü bölümünde araştırmanın metodolojisine yer verilmiştir. Sonuç olarak elde edilen bulgular değerlendirilmiş ve bölgesel olarak cenaze kültürleri ve taziye yemekleri listelenmiştir. Ayrıca ölümü çağrıştıran yemeklerin tariflerine çalışmanın son kısmında yer verilmiştir.

1.1. Kavramsal Çerçeve

1.1.1. Ölüm kavramı ve tanımı

Ölüm Türk Dil Kurumu'nun yaptığı tanıma göre “*Bir insan, bir hayvan veya bitkide hayatın tam ve kesin olarak sona ermesi, ahiret yolculuğu, ebedi uyku, emrihak, irtihal, memat, mevt, vefat*” şeklinde açıklanmıştır (Türk Dil Kurumu Sözlükleri,t. y.).

Yapısal anlamda ölümün şekillerine bakılacak olursa iki çeşit ölüm şekli vardır. Bunlar doğal ölüm ve zorlamalı ölümdür. Doğal ölüm, yaşamın sonuna gelinmesi sonucu yaşanan ölümdür. Zoraki ölüm ise intihar, kaza, cana kıyma gibi adli tıp bilimine tabii ölümleri kapsar (Aktürk, 2018).

Ölüm bir bitiş değil yeni bir hayata geçiştir. Bedenin bazı uzuvlarını kaybeden insanların yaşamlarına devam etmesi ölümün ruha değil de bedene geldiğinin kanıtlarındandır. Ölüm bir son değil, dünyadan ayrılmak değil ebedi hayata kavuşmaktır (Gündüzalp, 2011). Ölüm, ölüm halinin bilinmemesinden dolayı korkulacak bir durum olarak görülse de bazen insanı korkutan ölen yakınlarının sonunu bilememesi ve kendi ölümünü düşünmesidir. Ölüm karşısında yaşanan acı bir süre sonra yerini ölen kişi ile biriktirilen hatıraların hatırlanması sonucu duyulan özlem ve ölenin yokluğunun verdiği acıya yerini bırakmaktadır. İnsanların ahlaki düşünce yapıları da ölüm karşısındaki tavrı etkileyebilmektedir. Öldükten sonra tekrar dirileceğine, ölüm sonrası hayata inanan kişilerin ölümle karşılaştıklarında sonsuz güzellikte bir hayat beklentileri oluşurken, ahiret inancı olmayanların ölümden beklentileri bedenin çürümesidir. Bu durumun zaman zaman istisnaları görülebilmektedir (Rençber ve Kılıç, 2014).

1.1.1.1. Halk arasında ölümün ön belirtileri olduğuna inanılan durumlar

Ölüm korkusu ve ölümün geleceği günün bilinmemesi bazı durumların ölümün ön belirtisi olarak düşünülmesine yol açmış ve insanlar ölümün geldiğini bir şekilde anlamaya çalışmıştır. Halk inanmalarında köpeğin sabaha karşı ulaması, baykuşun hastası olan bir evin bacasına tünemesi, leyleğin ayağında siyah veya beyaz kumaş getirmesi, evde aynanın kırılması, rüyada diş kırılması veya çıkması, ölmek üzere olan kişinin gözlerini tavana dikip bakması, hastanın iştahının bir anda açılması vb. gibi durumlar ölümün ön belirtisi yani habercisi olarak görüldüğü bazı durumlara örnek verilebilir (Örnek, 1971).

Ölüm korkusu ve ölümün bilinmezliğinden dolayı insanlar, alışlagelen durumların aksine bir durumla karşılaştığı zaman bu durumları ölümün işareti olarak

yorumlamışlardır. Ev eşyalarının “gıçırdama”, “kütürdeme”, “kırılma”, “çatlama” gibi eylemleri örneğin gece umulmadık bir anda kapının çalması, gece vakti evden eşya çıkarılması, şimşek çakması, ay ve güneş tutulmaları, yıldız kayması, hayvanların alışılmışın dışında ötmesi veya davranışları özellikle baykuşun tünemesi ve köpeğin zamansız ulumasının ölüm habercisi olduğuna dair inançlar daha yaygındır. Bunların dışında bazı rüyalar ölümün habercisi olarak yorumlanmaktadır. Rüyada “ağacın devrilmesi”, “diş çektirme”, “yılan sokması”, “bulanık ve çamurlu su görülmesi”, “evin önünde kalabalık görülmesi” vb. şekilde görülen rüyalar ölüm habercisi olarak yorumlanmıştır. Ayrıca hasta birinin ölümden bahsetmesi, sorulara cevap vermemesi, doğduğu evine gitmek istemesi de ölümün psikolojik belirtileri olarak değerlendirilmektedir (Örnek, 1977).

Irak Türkmenlerinde köpeğin ölü evden çıktıktan sonra uluması başka bir ölümün olacağına habercisi sayılmakla birlikte karga ve baykuş ötmesi de ölümün habercisi sayılmaktadır. Kara kedi güvenilir bir hayvan değildir. Bu sebeple gece vakti görmek hem uğursuzluk olarak görülür hem de o evden cenaze çıkacak diye düşünülür. Çakalın bir hanenin yakınında gece saatlerinde uzun uzun uluması ölüm habercisi olarak algılanmaktadır. Evdeki ayakkabılar ters çevrilerek uğursuzluk önlenmeye çalışılır. Irak'ta yaşayan Türkmenlerin Şii mezhebine bağlı olanları tavşanın uğursuz olduğuna inandıkları için gördüklerinde yüzüne üç kere tükürürler. Cenaze evinde kırk gün kelle paça yenilirse cenaze sahibi ailenin başka bir ferdinin öleceğine inanılmaktadır, bu sebeple kelle paça yenilmez. Azrail'in rüzgârından kapıların ses çıkardığına ve hareket ettiğine inanıldığı için gece kapıdan ses gelmesi ölüm habercisi sayılır. Teneşirin (ölü yıkama tahtası) hareket etmesi, tabutun sallanması cenaze evinden başka birinin öleceğine yorumlanır. Bundan sakınmak için mezarlık dönüşü tabut ters çevrilir. Mezarın kazılması esnasında kullanılan kürek elden ele verilmemelidir, aksi durumda başka birinin vefat edeceği inancı vardır. Rüyada ev görülmesi mezar anlamına gelirken bazı diş rüyalarının da ölümü haber verdiğine inanılmaktadır. Rüyada ev gören kişinin akrabasının, kişinin kendi ön dişlerinden birinin düşmesi kendi evinden, yan dişlerinin düşmesi halinde ise komşularından birinin öleceğine inanılmaktadır (Bayatlı, 2011).

Kumuklarda ve Avarlarda baykuşun konuştuğu evden bir cenaze çıkacağına inanılmaktadır. Ayrıca köpeklerin kurt gibi uluması da ölümün habercisi olarak

algılanmaktadır. Tabasaranlarda da ‘‘gugunay’’ (baykuş) konan damdan cenaze çıkacağı inancı vardır (Kalafat, 1999).

Tatar Türklerinde rüyada ‘‘evin yakınına gök renkte bir atın geldiğini görmek’’, ‘‘ağaç gövdesinden evin dört duvarının örüldüğünü görmek’’, ‘‘karanlık bir tünele girip geri çıkılmadığını görmek’’, ‘‘rüyada ölen birinin çağırıldığını görmek’’ ölüm işareti sayılır. Ayrıca hasta olan kişinin ‘‘geliyorum’’ diye sayıklaması, helalleşme amacıyla birilerini görmek istemesi ve yüzünü duvara dönerek yatması ecelin yaklaştığına yorulur (Çetin, 2008).

Kumuk Türklerinde köpeğin uluması uğursuzluk olarak görülür, köpek öldürülürse uğursuzluğun gideceğine inandıkları için uluyan köpeği öldürürler. Eğer köpeği öldüremezlerse ‘‘Git sahibinin başını ye, uğursuzluğun sahibine olsun’’, ‘‘Yetsine başına bolsun’’ diyerek uğursuzluğu köpeğin sahibine göndermeye çalışırlar. Avarlarda huthut olarak bilinen baykuşun konuştuğu ocaktan cenaze çıkacağı inancı bulunmaktadır (Kalafat, 1999).

Romanya Dobruca Türkleri’nde murat kuşu veya kukuma olarak adlandırılan baykuşun ötüşü; ‘‘gugguk’’ veya ‘‘puppuk’’ diye adlandırılan guguk kuşunun ötmesi ölümün ön belirtisi olarak algılanmaktadır. Bir kişinin rüyasında küpe, yüzük gibi ziynet eşyalarını görmesi, dişlerinden birinin düştüğünü görmesi veyahut hocaları bir arada görmesi bunların dışında eşyaların ortada bir şey yokken düşüp kırılması da ölümün ön belirtisi olarak görülmektedir. Eğer bir köyde cumartesi günü biri vefat ederse aynı beldeden birinin daha vefat edeceğine inanılmaktadır. Vefat eden kişinin etinin yumuşak olması da yeni ölümü haber verir inancı vardır (Önal, 1998).

Nogay Türklerinde baykuşa oburkuş denilmektedir ve ölümün habercisi olduğuna inanılmaktadır. Baykuş kızmasın diye ‘‘altınkuş’’, ‘‘orukuş’’, ‘‘güzelkuş’’ şeklinde isimlendirmişlerdir. Baykuş konan evden cenaze çıkar ve köpek kurt gibi ulursa ölüm olur inançları vardır. Çerkezlerde köpeğin uluması, ölüm habercisi olarak bilinmektedir. Aynanın kırılması iyi değildir, ölen kişinin rüyada rüyayı görene bir şey vermesi iyiyken rüyayı görenden bir şey alması iyi sayılmaz, hayra yorulmaz (Kalafat, 1999).

Anadolu’da sacayağının aniden devrilmesi o hanenin başına bir felaket gelecek şeklinde yorumlanır, bu olaydan çok korkarlar. Bir evdeki sacayağının üstünün boş bırakılması kısa süre sonra o evden bir ölünün çıkacağına işaret olarak algılanmaktadır. Ayrıca Anadolu’da adına ‘‘uhu kuşu, puhu kuşu’’ da denilen baykuş, Hititlerden

günümüze kadar bütün toplumlarda vardır ve hepsine göre uğursuzdur. Baykuşun ötüşü ölümün, yıkımın habercisidir (Eyuboğlu, 1987).

Adana'da kedinin ölen kişinin üzerinden atlaması uğursuzluk sayılmaktadır. Amasya'da horozun beklenmeyen bir vakitte ve baykuşun "viran viran" şeklinde ötmeleri, atın ağlaması ölümün işareti olarak düşünülmektedir. Eğer bir göç durumu varsa ve göç sırasında ayağında beyaz bir şeyler getirmesi, gece umulmadık bir anda kapının çalması ölümün işareti olarak düşünülmektedir. Ayrıca köpeklerin Azrail'i gördüğüne dair bir inanış vardır ve bir köpek yüzünü bir eve dönerek ulursa bu durumda akşam en geç sabah ölüm olayının yaşanacağına inanılmaktadır. Artvin'de börek, pasta ve omlet gibi yiyecek çeşitlerinin yenilmesi sırasında ters çevrilmesinin onu yiyen kişinin anne veya babasının veyahut bir tanıdığıнын o sene içinde vefat edeceğine inanılmaktadır. Elazığ'da hamile kadının rüyasında at veya manda görmesi halinde bebeğinin öleceğine inanılmaktadır. Gümüşhane'de bir eve ait terliklerin ters dönmesi halinde kimin terliği ters dönmüşse onun vefat edeceğine inanılmaktadır. İçel'de ev yapılırken kurban edilen hayvanın kafasının evin temeline gömülmemesi halinde ev halkından birinin vefat edeceğine inanılmaktadır (Tatar, 2016).

1.1.1.2. Halk arasında ölümden kaçınma uygulamaları

Halk hem ölümü merak etmiş hem de ölümden kaçınmak istemiştir. Bunun içinde bazı uygulamalar ve inanışlar geliştirmiştir. Defin işleminden sonra cenaze evindeki yemekler ölümün bulaştığı düşünüldüğü için dökülür, açık tuz varsa üstü kapatılır. Cenaze olan mahalledeki tüm su dolu kaplar Azrail'in parmağını veya asasını değdiği düşüncesi ile boşaltılır. Ölünün yıkanması için su kaynatılan kazan, başka cenaze olmasın tekrar kullanılmasın inancı ile ters çevrilir. Defin sonrası cenaze sahipleri evlerine giderken arkalarına bakmazlar; arkaya bakmaları halinde ölenin ruhunun onlarla eve gireceğine ve sevdiği birini onunla götüreceğine inanılmaktadır, art arda ölüm olmaması adına arkaya bakmaktan kaçınırlar (Örnek, 1971).

Irak Türkmenlerinde cenaze olan evde uyuyanlar varsa uyandırılır. Tabut götürülürken ayağa kalkılır ve tabut evin önünden geçiyse arkasından evin kapı eşiğine su dökülür. Azrail'in kılıcını yıkadığına inanıldığı için ölü evindeki sular dökülür, yemekler atılır. Ölüm anında kişinin üzerinde olan kıyafetlere "savxa" ya da "silep" denilmektedir, bu kıyafetler ölünün üzerinden yırtarak çıkarılmaktadır. Definden sonra cemaat giderken kullandıkları yoldan dönmezler, bunun uğursuzluk getirdiğine inanılmaktadırlar. Aynı zamanda cenaze dönüşü kendi evlerine girmeden

önce dışarıda biraz beklerler, eve girince tuvalete girmelerinin gerektiğine dair bir inanış vardır. Cenaze dönüşü kendi evlerinden başka bir eve gidenlerin gidilen eve ölüm getireceğine inanılmaktadır. Çarşamba günü bir ölümün gerçekleşmesi halinde ölen kişinin ardından dört kişinin daha öleceğine inanılmakta, ölümlerin engellenmesi için çarşamba günü ölen kişinin mezarına yumurta konulup, yumurta ile defnedilmektedir. Cenazenin defninin üçüncü gününün çarşamba gününe denk gelmesi halinde, cenaze evinden süpürge ve ibrik alınarak camiye ya da mezarlığa bırakılmaktadır (Bayatlı, 2011).

Türk halk inançlarında defin edilen ölünün geri gelebileceğine de inanırlar ve bundan kaçınılmaktadırlar. Bazı yerlerde ölü evin yolunu bulamasın diye farklı yerlerden geçerek evlerine dönülmektedir. Eve gelince el, yüz ve kullanılan mendil yıkanmaktadır. Bazı yerlerde ölünün pencereden çıkarılmasındaki amaçta, ölünün geri geleceğine dair inançtan kaynaklanmaktadır (Kalafat, 2006).

Ölümü çağrıştıran, ölümün ön belirtisi sayılan durumların, olayların yanı sıra yapılmadığı zaman ölümün olacağına inanılan bazı uygulamalar ve inanmalarda vardır. Cenaze evinde bulunan yemeklerin dökülmesi, ölüm olayının olduğu mahalledeki su dolu kapların boşaltılması, uyuyan kişilerin uyandırılması, ölünün yakınması için su ısıtılan kazanın ters çevrilmesi, defin sonrası eve gelenlerin arkalarına bakmaması bu uygulamaların bazı örnekleridir (Örnek, 1977).

1.1.1.3. Ölümünden sonra yapılan uygulamalar

Ölüm olayından sonra ölenin gözleri gözü arkada kalmasın diye kapatılır. Çenesi bağlanır ve kibleye çevrilir. Kıyafetleri çıkarılır, belden yukarıdaki kıyafetler ya kesilir ya da yırtılır. Böyle yapıldığında ‘‘canın kolay çıkacağına’’ inanılmaktadır. Cenazenin yatağı değiştirilir ölü döşegine alınır. Halk arasında bu döşege rahat döşegi, ölen genç ise gelin yatağı denir. Ölü döşegine alınma durumuna rahata almak da denilmektedir. Ölünün üzerine şişmesin diye metal eşyalar konulur ve ruhun çıkması için odanın pencereleri açılır. Ölünün bulunduğu odanın ışıkları, ruhu geri geldiğinde bedenini ararken zorlanmasın diye, açık bırakılır. Bazı yörelerde 7 ila 40 gün aydınlatıldığı görülmektedir. Ayrıca odada ‘‘Kur’an-ı Kerim’’ okunur (Örnek, 1971).

1.1.1.4. Ölüm olayının duyurulması

Ölüm olayının duyurulması cenaze sahibi veya cenaze sahibi ailenin komşuları tarafından, camilerde sala verdirilerek, belediye yerlerinde hoparlör ile anons yapılarak, gazete ilanları ile yapılabilmektedir. Büyük şehirlerde kalabalık olunması

ve insanların birbirini çok tanımaması nedeni ile gazete ilanları daha yaygın olarak kullanılabilir (Örnek, 1971). Avarlarda ölüm haberini verecek olan kişi, şapkasını ve yüzünü öne doğru eğerek, yavaş yavaş yürüyerek haberi vereceği yere gider. Bu hal ve tavırlardan bu kişinin ölüm haberi vereceği anlaşılır (Kalafat, 1999). Müslüman Arnavutlarda cenaze evinin belirtilmesi için cenaze evinin eşğine bir sandalye, sandalyenin üzerine de bir havlu konulur. Türk kültür coğrafyasında ölümün duyurulması, ölen kişinin ayakkabılarının uçları dışa gelecek şekilde bırakılması ile de olmaktadır. Müslüman Arnavutlarda taziye yedi gün sürmektedir (Kalafat, 2006).

1.1.2. Ağıt kavramı ve tanımı

Dilimizde 7, 8 ve 10 heceli olan ve daha çok 8 heceli olan ağıt, kültürümüzde çok eskilere dayanmaktadır. Dışarıdan bir gözle bakıldığında tiyatro, sözlerine baktığımızda şiire benzeyen ağıt, destan ve türkülerimizle iç içedir. Genelde kadınlar tarafından söylenen ağıtlar Orhun Abidelerinde ‘‘Sıgıt’’ ve ‘‘Sıgıtçı’’ olarak geçmektedir. Türkler çok farklı coğrafi alanlara yayıldığı için ağıtları belirtmek için kullanılan kelimelerde farklılık göstermiştir (Ok, 2014).

Ağıtlar ölüm ve ölümlerle karşılaşınca yaşanan yoğun acı karşısında söylenen ve ağıt yakan kişinin yaşadığı acıyı, çaresizliği etrafındaki kişilerle paylaşmasını sağlayan türkülerdir.

‘‘Bazarcın pambuğuna’’
‘‘Yağmur yağdı yaprağına’’
‘‘Gurban olam Merik gelin’’
‘‘ Mezarının toprağına’’

Yukarıda doğum esnasında bebeği ile birlikte hayatını kaybeden Merik gelin için yakılan ağıt örneği verilmiştir (Artun, 2005).

Ağıtlar genelde evlerde, eve sığılmadığı zaman evin dışında uygun bir yerde söylenir. Ağıtlarda gözün o an gördüğü her şeyden bahsedilebilir. Türkmen ağıtlarında ilk başta ölen kişinin hikâyesi anlatılır. Genelde kadınlar ağıt yakar. Kürtlerde erkek ağıtçılara rastlamakta mümkündür. Ağıtlarda ölen kişinin maddi durumu, ölen kişinin geride bıraktığı kişilerin düşeceği durumlar, ölen kişinin cömertliği, kahramanlığı gibi konular dile getirilir. Bazı ağıtlarda abartı olduğu hissedilir. Ayrıca ölenin eğer öldürülmüş ise o anki hali, can vermesi sırasında görülen durumlarda dâhil ağıtlarda söylenebilir. Ölüm olayından sonra ölenin üzerine çarşaf örtülür, ölünün giyim eşyaları da ele alınır. Önce bir kadın ağıda başlar, başka biri eşlik eder, sonra orada bulunan öbür kadınlar ağıt yakmaya başlar. Ağıt söyleyenler yorulunca veya acıkınca

ağıt yakmaya ara verirler, sonra tekrar başlarlar. Cenaze kalkınca ağıt durur ve ölenin giysileri elden ele gezdirilerek ağıt yakılır, ağlanır. Ağıt akşam yemeğine oturuluncaya kadar sürer, cenaze evine yemekler getirilir. Eğer uzaktan gelenler varsa, onlara da ölenin giysileri verilir, gelenler ağlayıp ağıt yakarlar (Kemal, 1993).

Ağıtlarda genellikle ölen kişi övülür. Cömertliği, malı mülkü, heybeti veya çektiği sıkıntılar anlatılır. Ağıtlarda en çok söz edilen konular ani ölümler (kaza veya cinayet sonucu ölüm), yeni evliyen veya nişanlıyen ölen kişiler, gurbet elde ölenler ve geride çocuklarını bırakan analardır (Esen, 1982).

Romanya Dobruca Türkleri'nde cenazenin defninden sonra ağıt yakılmakla birlikte ölümüne kesin gözüyle bakan bazı gençlerde ağıt yakmaktadırlar. Günümüzde bu gelenek az rastlanır durumda olmakla birlikte ağıt yaşlılar için değil gençler için söylenmektedir (Önal, 1998).

1.1.2.1. Ağıtçı kadınlar

Ağıtçı; ölüm veya düğün gibi olaylarda kendilerinin oluşturduğu türküleri, şiirleri söyleyenlere denir. Ağıt söyleyen erkeklerde vardır fakat genelde kadınlar ağıt yakmaktadır. Bazı yörelerde yuvarlak şekilde oturup ölenin eşyalarına, yaşadığı hayata, hastalıklarına, ölüm şekline ağıtlar yakılmakta; bazı yörelerde ölenin giydiği kıyafeti ele alınarak sıra ile ağıtlar yakılmakta, bazı yörelerde ise ölünün kıyafeti duvara asılarak ağıtlar yakılmaktadır.

Kumuklarda "laylatıcı " veya "zikra" (zikirci) olarak adlandırılan ve cenaze evindeki kişileri ağlatıcı sözler söyleyen kadınlar vardır. Cenazenin yakınları birkaç gün ve gece ölü evinin önünde nöbet tutarlar. Taziyeye gelenler hoca ile birlikte Fatıha Suresini okur ve yaşlı aileye "geçmiş olsun" diyerek başsağlığı dilerler (Kalafat, 1999). Ataları Oğuzların ağıt yakma geleneğini hiç bırakmadan devam ettiren Afşarlar, ağıtları genelde ölen kişinin başında yakmışlardır. Ağıtları genelde kadınlar söylemekte ve ölen kişinin etrafında halka şeklinde durularak yakılmaktadır. Ağıt söylemeye ölenin birinci göbek akrabalarından biri (kardeşi, annesi) başlamakta ve ağıt yakılırken ellerinde ölenin kıyafetlerinden biri bulunmaktadır. Bu kıyafeti ağlamaktan yorulan kişi elden ele vermektedir. Böylelikle kıyafet elden ele dolaşmakta ve ağıtlar sıra ile söylenmektedir. Acının yoğun olarak yaşandığı bu gibi anlarda kadınların yüzlerini tırnakları ile parçalaması, saçlarını yolması da görülebilmektedir (Kalkan, 2012).

Avarlarda cenazede erkekler kadınların yüzlerini yırtmalarına “*sabır sabır sabır*” diyerek engel olur. Erkekler ağlamaz, ağlama Kumuklarda ve Nogaylarda vardır. Dağıstan’da adına “*Magihan*” (maihan-gözyaşı hanı), Kumuklarda “*sernap yılap*” denilen cenaze evinde orada bulunanları söyledikleri ağıtlar ile ağlatan ağıtçı kadınlar vardır. Kumuklarda kadınlar defin sırasında bulunmazlar. Avarlarda ölü için bazen mezarlıkta yemek verilirken, bazen de poşetlenen yiyecekler verilmektedir. Bu yiyeceklerin poşetlenip dağıtılmasına “*sadaka*” denilmektedir (Kalafat, 1999).

Adana Türkmenlerinde ölüm olduğu zaman cenaze evindeki kadınlardan bir tanesi ölen kişinin yorganının iç yüzünü sökerek, ölenin üstüne örtmektedir. Mevtanın giyim kuşamı bohça yapılarak, cenazenin etrafında halka şeklinde oturmaktadırlar. Sonra ağıtçı kadın bohçayı açmakta ve ölünün bir kıyafetini alıp ağlayarak ağıda başlamaktadır. Orada bulunan diğer kadınlar da ağıt yakan kadının ezgilerine uygun bir şekilde ağlamaktadırlar. Ağıt bitiminde bohça toparlanmakta ve kadınlar dağılmaktadır (Tatar, 2016). Karaylarda eskiden tabutlama işlemi yapılırken ağıt yakan “*sıytçı*” olarak bilinen kişiler vardır ve definin birinci gününde ilahi ve sıyt okunur (Kalafat, 1999).

1.1.2.2. Paralı cenaze ağlayıcıları

Cenaze ağlayıcılığının Çin’de 2000 yıllık bir geçmişi olduğu düşünülmektedir. Bu kişiler daha öncesinde belirlenen bir para karşılığında cenazelere gelmekte ve ağlamaktadırlar. Cenaze sahibi ve paralı ağlayıcıları bir araya getiren dernekler kurulmakta ve defin işleminden önce taraflar bir araya gelmektedir. Ağlayıcılar ölen kişinin hayatı, sevdiği ve sevmediği şeyleri, övülecek yanları gibi özelliklerini öğrenmekte ve böylece cenazede diğer kişiler ile sohbet ederken zorlanmamaktadırlar. Cenaze ağlayıcıları defin öncesi ağlama çalışması yapmaktadır ve görevleri cenazedeki acıyı sabit tutmaktır (Sunaydemircan, t.y.).

1.1.3. Taziye kavramı ve tanımı

Taziye kelimesinin anlamına bakıldığında “*Ölen kimsenin yakınlarına başsağlığı dileme, taziyet*” şeklinde ifade edildiği görülmektedir (Türk Dil Kurumu Sözlükleri, t. y.).

Yaşamın kaçınılmaz bir sonu olan ölüm, farklı toplumlarda bazı kültürel değerlerin oluşmasına neden olmuştur. Her toplumun doğum ve düğün gibi ölümün ardından yaşanan cenaze ve taziye uygulamaları da farklılık gösterebilmektedir.

Taziye yani ölen kişinin yakınlarına başsağlığı dileme gelenekleri kültürlerarası benzerlik ve farklılıklarla uygulanmaktadır (Dikici ve Büyükdoğan, 2020).

Göçebe bir hayat yaşayan Türk milletinin hayvan sürülerinin çokluğu bilinmekte ve bu durum destanlara bile konu olmaktadır. Hayvanlarla ilgili bu zengin kültür, karşımıza hayvanlarla ilgili terimleri de çıkarmaktadır. Başsağlığı sözü günümüzde taziyelerde cenaze yakınlarının acısını paylaşmak için kullanılsa da eskiden hayvanlar öldüğünde kullanılmaktadır. Karşılaşılan hayvan kayıpları karşısında kaybı yaşayan kişiye; “*Hayvanın öldü, üzülme, başın sağ oldukça yenilerini edinebilirsin*” anlamında söylenmektedir. Günümüz taziye ziyaretlerinde kullanımı düşünüldüğünde “*Yakınını yitirmişsin, üzülme başın sağ oldukça yenisini alırsın*” anlamına gelmektedir. Cenaze sahibine başın sağ olsun derken günümüz insanı bu anlama geldiğini bilmeden kullanmaktadır. Ayrıca cenaze evinde yaşanan bir acı olduğu için taziye gelenlerin “*hoş geldiniz*” denilerek karşılanması, taziye gelenlerin ise “*hoş bulduk*” demesi uygun bir karşılama değildir. Çünkü ne cenaze evinde hoş bulunacak bir durum vardır, ne de hoş gelinmiştir. Taziye için gelenler “*buyurun*” denilerek veya ölen kişi adına yapılan acı sözlerle karşılanmaktadır. Ziyarete gelenlerle komşu ve akrabalar ilgilenmektedir (Ergun, 2015).

Karaylarda taziye gelip başsağlığı dileyen kişiler mendillerini tabutun üzerine koyar kaldırır. Mendilini tabutun üzerine koyup kaldıran kişi kendi evine gelince mendili ve ellerini yıkar. Mendilin tabutun üzerine konulması cenaze sahibi aile için teselli olarak yapılır. Anadolu Türklerinde de defin için mezarlığa giden kişilerin dönüşte ellerinin yıkaması inancı vardır (Kalafat, 1999).

Afşarlarda cenaze evine taziye için günlerce gelen olabilmektedir. Bu sebeple Afşarda “*Yas kocamaz*” şeklinde bir söz bulunmaktadır. Taziye gelenlere akrabalar, komşular hizmet etmektedir. Vefat eden kişinin yaşına, itibarına, toplumdaki durumuna göre yas süreci uzamaktadır. Ölüm olayının üzerinden ne kadar vakit geçerse geçsin ölen kişi hatırlandığı zaman yeni ağıtlar söylenebilmektedir (Kalkan, 2012).

Torbeşler vefat eden kişiye “*birakan*” derler. Başsağlığı dilerken “*Baban seni bırakmış başın sağ olsun*” veya “*Arkadaşın seni bırakmış sen sağ ol*” derler (Kalafat, 2006).

Romanya Dobruca Türkleri’nde cenaze evine gelenler un, pirinç, şeker gibi ürünleri ölmüşlerinin hayrı için getirerek cenaze sahibi aileye vermektedir. Eskiden

cenazenin olduğu evde ocaklar yanmaz ve komşuları ile akrabaları yemek getirirmiş, fakat sonrasında cenaze sahibi aile tarafından masrafları karşılanan yemekler cenaze sahibinin mutfağında hazırlanarak ikram edilir olmuştur (Önal, 1998).

Türkiye’de taziye için kullanılabilen yerler aşağıdaki gibidir.

1.1.3.1. Ölenin evi

Ölen kişinin yaşadığı ev, taziye evi olmakta ve taziyeler burada kabul edilmektedir. Hem köylerde hem de şehirlerde farklı taziye yerleri kullanılmakta olsa da acının en yoğun yaşandığı ve taziye sürecinin değişmediği tek yer ölenin evidir. Cenazenin defninden sonra ölenin eşyalarının dağıtılması, ruhu için yağ yakılması, yemek ve içecek ikramlarının yapılması işlemleri burada yapılmaktadır (Balık, 2019).

1.1.3.2. Taziye evleri

Taziye evleri şehirleşmenin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Eskiden köy ve kasabalarda herkes birbirini tanıdığı için ölüm halinde cenaze sahibinin evine günlerce yemek götürülür ve cenaze sahibine sabır dilenir, acısı paylaşılırdı. Günümüzde ise şehirleşme ile insanlar birbirlerini yeteri kadar tanımaz hale geldi. Bunun sonucunda cenaze sahipleri ile taziyelerini sunmak üzere gelen tanıdıkları bir araya getiren taziye evleri kavramı ortaya çıkmış oldu. Taziye evlerinde cenaze sonrası ikramlar verilmektedir ve bu ikramların ölen kişinin ruhuna gittiğine dair yaygın bir inanış vardır. Cenaze sahibi ailenin aile büyükleri taziye evine otururlar, hoca tarafından dualar okunur ve taziye kabul edilmeye başlanmış olur. Taziyeye başlandığının duyurulmasından sonra insanlar gelmeye başlar. Her aileden aileyi temsil eden bir kişinin gelmesi ev halkının tamamının gelmiş gibi kabul edilmesine olanak sağlar. Taziyeye gelenler kendilerine gösterilen yerlere oturur ve başsağlığı diler. Ülkemizde söylenen bazı baş sağlığı cümleleri şunlardır:

Ölen kişiye dua edilmesi ile ilgili olanlar:

“Allah rahmet eylesin.”

“Allah gittiği yerde utandırmasın.”

“Allah başka acı vermesin.”

“Allah taksiratını affetsin.”

“Allah gani gani rahmet eylesin.”

“Nur içinde yatsın.”

“Mekânı cennet olsun.”

“Goruna nur yağsın.”

“Allah bu dünyaya pişman etmesin.”

Başsağlığı dileyen kişinin duada kendine de yer verdiği başsağlığı cümleleri:

“Allah onu da bizi de affetsin.”

“Allah bizi de alını ak bir şekilde yanına alsın.”

Başsağlığı dileyenin cenaze sahibi aileye de yer verdiği başsağlığı cümleleri:

“Allah başka acı vermesin.”

“Size sabırlar ihsan eylesin.”

“Allah geride kalanlara ömür versin.”

“Gitsin baksın orada onun gibi yoksa geri gelsin.”

“Allah üzüntünüzün kat kat sevabını versin.”

Eğer yemek zamanı taziyeye gelen olursa yemek ikram edilir. Cenazenin bulunduğu yer dışındaki yerlerden gelenler ağırlandıktan sonra yolcu edilmemektedir. Cenaze evinde kazan kaynamaması inancı vardır. Bu nedenle gelenler akrabalar, komşular ile ağırlandıktan sonra. Uzaktan gelip kalacak yeri olmayanları belirli bir sıra ile akraba ve komşular ağırlandıktan sonra, kişi sayısına göre daha önceden hazırlık yaparlar (Eren, 2010).

Taziye evleri belli bir düzene ve sürekliliğe dayanmaktadır. Kendine özel kuralları, ritüelleri ve işleyişi bulunmaktadır. Taziyeye gelenlerin ağırlanması ve belediye hizmetlerinin kabul edilmesinde belli kurallar vardır. Taziye evlerinin kullanılabilmesi için ölüm raporunun olması ve kayıtlara geçmesi gerekmektedir. Bazı yörelerde belediyenin taziye evleri vardır. Belediyeler hem kendi bünyesinde olan hem de olmayan diğer taziye evleri için yemek hizmeti vermektedir (Balık, 2019).

Taziye uygulamalarında yöresel farklılıklar görülebilmektedir. Cenazenin defin işleminden sonra cenaze sahibi aile bireyleri yan yana durur ve taziyeleri kabul (taziyeye oturur) eder. Definden önce taziyenin nerede olacağı söylenir. Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri’nde taziyeye aile bireyleri dışındaki yakınlar da oturur. Taziye aksi bir durum olmadığı müddetçe üç gün sürer, zorunlu hallerde kırk güne kadar sürebilir. Bu günlerden sonrada cenaze evini ziyarete gelenler olur buna “hatır almak” denilir. Birçok yerde cenaze sahibi aile bireyleri taziye süresince tıraş olmaz, cicili bicili kıyafetler giyemez. Kırkı çıkıncaya kadar düğün dernek yapılmaz. Zorunlu hallerde cenaze sahibi aileden izin istenmektedir (Zorlu, 2019).

1.1.3.3. Taziye çadırı

Taziye çadırı taşınabilir özellikte olan, kurulumu kolay, yanında çay ocağı da bulunan çadırıdır. Kadınlar cenaze evinde durur, yemekler çadırda ikram edilir. Mezarlıklar Müdürlüğü ihtiyaç halinde taziye çadırı göndermektedir (Balık, 2019).

Başsağlığı için taziye çadırına gelenler cenaze sahibi aile tarafından buyur edilir. Dualar edildikten sonra çay dağıtılır. Yemek saatlerinde iki öğün olmak üzere yemek ikramı yapılır. Yemekler çadır yakınında pişirilmekte veya catering firmalarından hazır getirilebilmektedir. Yemek masraflarını ailenin yakınları veya bizzat ailenin kendisi karşılamaktadır (Ertan, 2012).

1.1.4. Yas kavramı ve tanımı

Yas ölen kişinin ardında bıraktığı yakınlarının yaşadığı çok normal bir durumdur. İnsanlar yaşadıkları kayıp durumu karşısında öncelikle bu durumu inkâr etmektedirler. Günlük işlerini yerine getiremez, işe gidemez ve çevresi ile ilişkilerini yürütmekte sorun yaşar ve ruhsal olarak ta iyi durumda değildirler. Kayıp olayını yaşayan kişinin önceki hayatına tekrar dönebilmesi için yasını tutması gerekir. Sürecin sonunda kaybettiğimiz kişiyi artık sevmiyor gibi bir durumda olmayız, sadece onun yokluğunu kabullenmiş ve bu durumla başa çıkabilir düzeye gelmektedir (Zara, 2011). Yas sürecinde bazı yörelerde kadınlar yas süresi bitinceye kadar hamama gitmemekte, bazen hiç yıkanmamaktadır. Çok eskiden ölüm haberini aldıklarında saçlarını kestikleri bilinmektedir fakat günümüzde bu durum pek yaygın değildir. Bunun yerine makyaj yapılmaması, renkli giysilerin giyilmemesi gibi uygulamalar yaygındır. Evladını kaybeden kadınlardan bazıları ömür boyu renkli giysi giymemektedir. Düğün öncesi bir vefat olursa düğün ertelenmektedir. Kına kutlamayı çağrıştırdığı için kına yakılmaz, bazen gelin gelinlik giymez. Ölüm haberi alındıktan sonra cenaze sahipleri kıyafetlerini değiştirmezler, üzerlerinde çok süslü bir giysi varsa yakınları değiştirir. Yas bitinceye kadar çamaşırlar yıkanmaz, evde su varsa dökülür. Evdeki sulara Azrail'in bıçağını soktuğu ve bunun ölümleri devam ettireceği inancı vardır. Ölenin yakını olan kadınlar ağıt söyler (Arslan, 2007).

Türk kültüründe ölenin hatırasının yaşatılması ve ölenin ruhu geride kalanları cezalandırıcı bir güce dönüşmemesi için belirli bir süre yas tutulur ve günlük hayattaki bazı faaliyetler kısıtlanır. Düğün vb. eğlencelerin gerçekleştirilmemesi kısıtlanan faaliyetlerdendir (Göde ve Tatlıcan, 2019).

Karaylarda cenaze sahibi aile definden sonra yedi gün evden dışarı çıkmaz, yemek pişirmez, komşular yemek getirir ve getirilen yemeklerde et olmaz. Balık, yumurta ve peynir yenilebilmekle birlikte yedi gün boyunca et yenilmez. Yedinci günde yastan çıkılmaktadır. Kadınları kadınlar, erkekleri ise erkekler cenaze evinden dışarı çıkarmaktadır. Çıkan herkesin oturduğu sandalyesi ters çevrilerek üzerlerine tuz, taş ve ekmek konulur. Ölen kişinin defin işlemine kadar beklediği yere ise taş konularak tuz ve ekmek bırakılır. Definden sonraki ilk yedi gün her gün “*sağınç*” (özel bir dua) okunur. Bundan sonra definin otuzuncu gününde bir defa, senesinde bir defa “*sağınç*” okunur. İlerleyen süreçte ölünün her sene-i devriyesinde cenaze sahibi kişiler bir gün oruç tutarlar (Kalafat, 1999).

Dunganlar yani Budizm’den İslamiyet’e geçiş yaptıkları için kendilerine “*dönmeler/döngenler*” şeklinde bir adlandırma yapılan ve Özbekistan, Kazakistan ve Kırgızistan’da dağılmış şekilde yaşayan bir topluluktur. Dunganlar’da yas süreci kırk gün boyunca devam etmektedir. Yas sürecindeki kadınlar Müslümanlık inancından dolayı başlarına beyaz başörtüsü bağlamakta ve bu örtüyü yas süresince yıkamamaktadırlar (Kalafat, 2012).

Kırım Tatarlarında yas uygulamalarında bazı farklılıklar bulunmaktadır. Ölüyü anmak için Yalta tarafında yaşayan Tatarlar 2., 7., 37., 52. günlerini, altıncı ayı ve senesini yaparken, Nogaylarda 2., 3., 11., 40., 52., 100. günleri, altıncı ayı ve senesi yapılmaktadır. Defin dokuzuncu gününde Ruslar anma uygulaması yaptığı için Nogaylarda ölünün dokuzunda anma uygulamaları yapılmamaktadır. Karay Türklerinde yas olan evde cenaze sahibi ailenin akrabaları olan erkekler, yaşlarına göre alçak sandalyelerde ve başlarını kapatarak otururlar. Evde bulunan akrabalar ve taziye için gelen kişilerin adedince mum yakılır. Cenaze evinde bulunan erkekler ve kadınlar okunmuş şaraptan içer ve şarabın son kısmına dua okunur (Kalafat, 1999).

1.1.5. Ölüyü anmak için yapılan uygulamalar

Tüm toplumlarda ölümden sonra ölen kişinin geri kalanlarla ilişkisinin sürdüğüne inanılmaktadır. Hayatta olanlarla ölen arasındaki bu ilişki durumundan kaynaklı atalarımıza saygımız sonsuzdur. Tüm bunlardan dolayı ölenlere bazı törenler, büyü ile ilgili veya dini bazı uygulamalar yapılmaktadır. Bu törenlerin bazıları ölenin diğer dünyaya gidişini kolaylaştırmak bazıları ise ölenin öte dünyada mutluluğunu sağlamak için yapılmaktadır. Öte dünya, ölenlerin başka bir yerde hayatına devam ettiği inancıdır. Ölenin öte dünyada rahat etmesi için bazen gömüldüğü yerde bazen

evinde çeşitli uygulamalar yapılmakta, kurban kesilmekte ve insanlara dağıtılmaktadır. Kurban ölünün mezara konulmasından sonra üçüncü, yedinci, yirminci, kırkıncı günlerinde ve sene-i devriyesinde kesilmektedir. Yedinci, kırkıncı ve sene-i devriyesinin gününde yapılanlar çok önemlidir. Bu günlerde mezarlığa gidilmekte ve yemekler mezarın üzerine de konularak ölen kişiye sunulmaktadır (Çıplak, 2005). Ölümle ilgili pek çok örf ve adet, töre, ayin ve tören toplanabilmektedir. Toplanan bu uygulamaların nedenlerinden birincisi ölen kişinin “öte dünyaya” gitmesini kolaylaştırmaktır. İkincisi ölen kişinin geri dönüşünü engellemek, geride kalan sevdiklerine zarar vermesini önlemektir. Üçüncüsü ise cenaze sahibi ailenin bozulan düzenini ve ruhi durumunu eski sağlığına kavuşturur (Örnek, 1977).

Tacikistan Tatarlarında ölüyü anmak için defnin 3., 7., 9., 40., 52., 100. günleri ayrıca senesi yapılır. Cenazelerde ağlarken “yüz yırtmak” yoktur. Taciklerde cenaze sırasında ne kadar çok bağırlır ise o derece hoş karşılanırken, Tatarlarda “ağzını kapat, sesli ağlama” denilmektedir. Kırım Karaim Türklerinde “ölüm helvası” veya “Karaim ölüm helvası” olarak bilinen helva türü vardır ayrıca “kara helva” olarak da anılmaktadır. Bu helva ölünün yedinci ve kırkıncı gününde yapılıp, ikram edilmektedir (Kalafat, 1999).

Uygurlarda “Yiğirme Neziri” adı verilen nezirler yapılmaktadır. Bazı bölgelerde ise ölen kişi evden çıkarılmadan “nezir” verme geleneği görülebilmektedir. Bu nezire ölümün olduğunu duyan herkes “başsağlığı” iletmek için katılmaktadır. Nezirde verilen yemeğe “ak aş” denilmektedir (Rahman, 1996).

Dağıstan’da yaşayan halklarda ölenin 3., 7., 20., 40., 52. günleri ile senesinde anma uygulamaları yapılmakla birlikte özellikle Avarlarda bazı bölgelerde değişiklikler görülebilmektedir. Örneğin Avarlarda ve Kumuklarda “ölü helvası” defnin işlemi olmadan kavrulmakta ve defnin işlemi gerçekleşene kadar dağıtılmaktadır. Defnin yedinci gününde Nogay Türkleri yağda bir şeyler kızartarak pişirir veya yağ kızdırarak un helvası hazırlarlar. Definden sonraki kırkıncı ve elli ikinci günlerde ayrıca senesinde “ıs” adı verilen bir yemek pişirilir. Cuma akşamlarında ölen kişilerin ruhunun evinin eşiğine geleceğine ve ıs kokusuna ihtiyacı olduğuna inanıldığı için perşembe akşamı yani cuma gecesi hazırlanmakta, taziyeye gelenlere ve komşulara ayrıca duaya gelen “Efendi Molla” ya (hocaya) ikram edilmektedir (Kalafat, 1999).

Golan Türkmenlerinde ölmüş birini rüyada görmeye “*rüyaya gelmek*” denir ve bu rüyayı görenler “*ekmek zekâtı*” adı verilen ekmek dağıtma uygulamasını yapmaktadır. Eğer ölmüş yakını aç olarak görüldüyse bu onun aç olduğu anlamına gelir ve yakınları yemek dağıtmaktadır. Golan Türkmenlerinde kadınlar yanında erkek bir akrabası olmadan mezarlık ziyareti yapamaz. Defin sonrası mezara bitki ve baş hizasına bir ağaç ekilmektedir. Genellikle cuma namazı sonrası yapılan mezarlık ziyaretlerinde bu ağaç sulanmakta ve bu sulama işleminin “*kabir ateşini azaltacağına*” inanılmaktadır. Yas süresi üç gündür ve bu sürede cenaze evinde ateş yakılmaz, komşular eve yemek getirmektedir. Ölenin ruhunun yansımasının bulunduğu evdeki aynalarda gözükebileceği inancı doğrultusunda böyle bir olayla karşılaşmamak adına cenaze evinde aynaya bakılmaz ve üzerleri bir bezle örtülmektedir (Kalafat,2009).

Çerkezlerde ölüm olayının gerçekleşmesi halinde “*sesli ve kaftiyeli ağlama*”yı ölen kişinin ablası yapmaktadır. Bazen ölünün eşinden bile daha fazla ağlamaktadır. Cenazenin defin işlemi gerçekleşinceye kadar ölü evindeki kişiler yemek yemez, üç gün süresince o evde ocak yakılmaz, ev işleri yapılmaz, ev halkına komşular yemek getirir. Dördüncü gün adına lokum denilen ve un ile yağdan hazırlanan yiyecek çocuklara ve komşulara dağıtılır. Sekizinci günde ölen kişinin kıyafetleri fakir veya çok çocuklu ailelere verilir. Cenazenin yedisinde ve kırkında anma uygulamaları yapılır. Tavuk ve koyun kesilir, ekmek dağıtılır.“*Cuma akşamı yapılan hayırlar ölünün ruhuna gider. Allah bu hayırlar işlendiği için ölünün cezasını azaltır. Ölünün ruhu, kendisi için yapılan bu hayır hasenatı bilir, anlar.*” inancı yaygındır (Kalafat,1999).

Romanya Dobruca Türklerinde ölünün hayrı için kurban bayramının arifesinde, bazı yerlerde ise definden sonraki belli başlı günlerde kesilen kurbanı “*ölü kurbanı*” denilmektedir. Kurban olarak koyun veyahut sığır gibi hayvanlar kesilebilmektedir. Eğer kurban arife gününde kesildi ise etinden cenaze sahibi aile üyeleri yemez, fakir fukaraya dağıtılmaktadır. Ailenin et yemesi için, yenilecek etin güncel fiyatı kadar bir para ihtiyaç sahiplerine verilmekte ve sonrasında et yenilebilmektedir. Eğer ölünün yedisi, kırkı, elli ikisi gibi bir anma gününde kurban kesilirse, kurbanın eti gelenlere dağıtılmakta ayrıca kurbanı keserken “*ölünün ruhu için*” denilerek niyet söylenmektedir. Buradaki kurban etinden de cenaze sahibi ailenin fertleri yememektedir (Önal, 1998).

Çerkezlerde ölüm olayının olduğu gün mevta daha evden çıkmadan piring, helva ve şeker dağıtılır. Cenazesi olan evde üç gün ateş yakılmaz. İlk gün yemeği komşular verir. Defnin 3., 7., 40., 52. günleri ve sene-i devriyesi yapılır. Definden sonra kırk gün boyunca her cuma günü “*Yasin Suresi*” okutulmaktadır. Yağda pişirilen bir yiyecek olan “*fiççin*” akraba ve komşulara ikram edilir. Üçü, yedisi, kırkı ve senesinde inek kesilir ve pilav, makarna pişirilerek dağıtılır. Oaza (Ramazan) ayının başında ve sonunda ayrıca cuma günleri mezarlık ziyaretleri yapılmaktadır (Kalafat, 1999).

Torbeş Türklerinde mevlit ölüm törenlerinde okutulur. Ölünün 7. ve 52. günlerinde mevlit okutulur. Yas süresi bir yıla yakındır. Yas süresince taziyelerin kabul edilmesi (konak açmak) yedi gün sürmektedir. Yas süresince televizyon açılmaz, düğünlere gidilmez. Cenazenin erkek kardeşi varsa yedinci gün tıraş olur (Kalafat, 2006).

Romanya Dobruca Türklerinde yirminci ve otuz yedinci günlerinde de Kur’an ve mevlit okunmaktadır. Yirmisinde peksimet, otuz yedinci gününde ise kavurma, lokum, sıcak yemekler ölünün ruhu için dağıtılmaktadır. Bazı yörelerde otuz yedisi yapılan ölünün kırkı yapılmayabilmektedir (Önal, 1998).

Tuva Türklerinde vefat eden kişinin etrafında, ölen kişinin ruhunun “*iyi dünyaya*” (cennete) gitmesini sağlamak amacıyla ve dileğiyle, yaya olarak tavaf benzeri bir dönüş yapılmaktadır. Cenaze törenine kadınlarda katılmakta ve çocuklar hariç olmak kaydıyla ölenin diğer yakınları ile birlikte mezarlığa gitmektedirler. Tabutun içine herhangi bir şeyin konulması yasak olmakla birlikte, bunlar tabutun veya mezarın üzerine konulabilmektedir. Ölen kişi ölümünden sonraki üçüncü günde mezara götürülmekte ve şaman ölümün yedinci gününde vefat eden kişinin ruhunu çağırılmaktadır. Vefat eden kişi ile yakınları arasında birbirlerinden bir şey isteme durumlarını söylemektedir. Eğer ölen kişi bir eşyasını isterse bu eşya ateşe atılmakta ve kokusunun ölen kişinin ruhuna gittiğine ve böylece yakılan eşyanın vefat eden kişiye ulaştığına inanılmaktadır. Defin işleminin sonrasında da üç tur olacak şekilde dönülmekte ve ölen kişinin ruhunun “*iyi tarafa*” gitmesi için dua etmektedirler. Definden sonra mezarın üzerine buğday sermekte, üzerine süt ve çay bırakılmaktadırlar. Günümüzde ölen kişiler için yedisi, yirmisi ve kırkında, bayram arifelerinde ve cuma akşamlarında helva yapılmasının (pişi ve helva yapılırken çıkan kokudan dolayı) eski inançlar ile bağlantısı olduğu düşünülmektedir (Kalafat, 2012).

Anadolu'da ölen kişinin defninden sonraki bazı zamanlarda dualarla ve yemeklerle anıldığı günler bulunmaktadır. Yaygın olarak ölünün "kırkı", "elli ikisi" ve "sene-i devriyesi" seyrek olarak ise "üçü" ve "yedisi" günleri anma için belirlenen günlerdendir (Örnek, 1971).

1.1.5.1. Üçü

Anadolu'da kırsal bölgelerde 3 rakamı kutsal sayılır. Bu kutsallığın atfedilmesi çoktanrıci dinlerden kaynaklanmaktadır. Üç yudum su, üç adım, üç lokma, üç aylar, üç dua ve üç kapı gibi örnekleri halk arasında yaygın olarak kullanılmaktadır. İstenmeyen bir olayla karşılaşıldığında üç kez "tuu" deyip yere bakmakta yaygındır (Eyuboğlu, 1987).

Cenazenin defninden sonra üçüncü günü yemek verilmektedir. Bazı yörelerde ilk üç gün mezarlık ziyaretleri yapılmakta, mevlit ve "Yasin Suresi" okunmaktadır. Bazı bölgelerde kurban kesilmekte ve etinden yemekler yapılmaktadır. Helva veya sıcak ekmek dağıtılmaktadır. Üçünde ve yedisinde "ölünün ağzının toprakta açıldığı"na inanılmaktadır.

Defnin üçüncü günü ölenin kıyafetleri, yatağı ve eşyaları komşular tarafından toplanır. Yıkılır ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Değerli eşyaları yakınları almaktadır. Üçüncü gün cenaze evinde yemek pişirilir, ölenin komşuları ve akrabaları yardım etmektedir. Defnin üçüncü gününde pişirildiği için bu yemeğe "üç yemeği" denilmektedir. Çamaşır yıkayan kadınlara yedirildiği için "kasma takırtısı" gibi isimlerle de anılmaktadır (Bolçay, 2014).

Uygurlarda genellikle defin işleminden sonraki üçüncü günün akşamında cenaze sahibi aile ve akrabaları bir araya gelerek "poşkal" adı verilen bir çeşit yağda kızartılan hamur, sulu yemekler ve pide hazırlamaktadırlar. Verilen bu yemeğe imam, yörenin ileri gelen kişileri ve ölünün yıkanma işlemini yapan kişiler davet edilmektedir. Bu yemek Uygurlarda "üç nezir" olarak adlandırılmaktadır. Mevtanın yıkanması işlemini yapanlara ölen kişinin kıyafetleri verilmekte ve böylece anma işlemi tamamlanmaktadır (Rahman, 1996).

Romanya Dobruca Türklerinde definden sonraki üç günün gecesinin ölen kişi için çok zor geçtiğine inanıldığı için bu günlerde yemek verilmektedir. İlk üç gün sıcak yemekler, şerbet, peksimet ve helva, hamur kızartması, gıygaca, meyve, yarımca, pide, gibi yemekler yapılmakta ve "Kur'an-ı Kerim" okumaya gelenlere ikram edilmektedir (Önal, 1998).

1.1.5.2. Yedisi

Yedi sayısı ile ilgili olarak inanmalara bakıldığı zaman pek çoğunun kökeninin Anadolu olduğu görülse de bir kısmının Anadolu'da yaşayan farklı inançlardaki toplumlar tarafından yaşatıldığı görülebilmektedir. Sümer, Mısır, Hitit, Akad, İran ve Hint sonrasında Yunan ve Roma düşüncelerinde yedinin çok önemli bir yeri vardır. “*Yedi kat gök*” inancı Babil’de, “*yedi kat yer*” inancı Sümerlerde ve Anadolu’da vardır (Eyuboğlu, 1987).

Defin işleminin yedinci günü yemekler yapılmakta ve helva kavrulmaktadır. Helvayı yakın akraba veya komşulardan biri yapabilir. Yapılan helva mezarlığa götürülür, dualar okunur ve helva dağıtılır. Helvayı yiyen herkes ölünün ruhuna dua eder. Mezar sulanır, mezara su dökülmesinin nedeni ölünün bunu yaptıklarında kendilerini duyduğuna inanılmasındandır. Taziye evine gelenler yedisinde tekrar cenaze evine gelir. Ölünün ailesi alış verişe gidemediği için gelenler çay, şeker gibi malzemeleri getirir (Bolçay, 2014).

Uygurlarda ölümün yedinci günü adına “*yette nezir*” denilen yemek komşular, tanıdıklar ve akrabalar davet edilerek ikram edilmektedir. Pide, pilav, çörek ve börek hazırlanmaktadır. Kadınlar hediyeye getirmektedir (Rahman, 1996).

Romanya Dobruca Türklerinde definden sonraki yedinci günde mevlit ve “*Kur’an-ı Kerim*” okutulmakta, sıcak veya soğuk yemek olarak adlandırılan yemekler ikram edilmektedir (Önal, 1998).

1.1.5.3. Kırkıncı günü

Kırk günün bir insanın özelliklerinin değişim göstermesine ve bulunduğu yere alışmasına yeterli olduğu ayrıca ölümün definden sonraki kırkıncı gününde bedeninin çürüdüğüne inanılmaktadır. Kırk gün cenaze sahiplerinin de ölüm olayından uzaklaşması için yeterli görülmektedir. Defnin kırkıncı gününde ölenin kabir azabını hafifletmek, ruhu gezen ölünün kabre geldiği için yemekler yapılmakta ve dağıtılmaktadır. “*Kur’an-ı Kerim*” okunarak, ölünün ruhuna bağışlanmakta ve mezarlık ziyaretleri yapılmaktadır. Mezarın yanında yiyecek dağıtılmaktadır. Helva dağıtılması da yapılan uygulamalar arasındadır. Ölünün kırkında “*kırk bir Yasin*” okunması veya kırk gün boyunca “*Yasin Suresi*” okunması şeklinde de yapılabilmektedir. Bazı yörelerde kırk gün mezarlığa gidip mezarlıkta dua okuma veya sadece perşembeyi cumaya bağlayan gece “*Kur’an-ı Kerim*” okunması gibi uygulamalar yapılmaktadır (Eren, 2010).

Uygurlarda definden sonraki kırkıncı gün kırkı verilmektedir. Vefat eden kişinin evlatları ve akrabaları birbirlerine kumaş vererek yasin bitmesini dilemektedirler. Erkekler tıraş olmakta, kadınlar ise saçlarını taramaktadır. Böylece yas süresi sonlanmaktadır (Rahman, 1996).

Romanya Dobruca Türklerinde definden sonraki kırkıncı güne varıncaya dek kırk “*Yasin Suresi*” okunmaktadır. Kırkıncı gün “*Tebareke ve Amme Sureleri*” okunmakta ve mevlit okutulmaktadır. Kırkına gelen kişilere yemek ikram edilmekte ve ölen kişinin burnunun bugün düştüğüne inanılmaktadır (Önal, 1998).

1.1.5.4. Elli ikinci günü

Defin işleminden sonraki elli ikinci gecesinde ölen kişinin burnunun düştüğüne ve etinin kemikten ayrıldığına dair bir inanış vardır. Bazı yörelerde bu geceye kadar bir suya dua okunması ve elli ikisinde mezara dökülmesi uygulaması vardır. Ayrıca ölünün komşuları “*elli iki gece*” duasını okumaktadır. Cenaze evinde mevlit okutulmakta, ölünün hayrına yemekler verilmekte ve helva kavrulmaktadır.

Romanya Dobruca Türklerinde vefat eden kişinin elli ikisi yapılacağında ellisi gününden itibaren elli ikisine kadar üç gün boyunca okumakta ve böyle olursa vefat eden kişiyi rüyalarında göreceklerine inanmaktadırlar. Ayrıca bugün ölen kişinin etinin kemikten ayrıldığına ve ölünün hayvanların bile duyabileceği şekilde bağırdığına inanılmaktadır. Elli ikinci gecesinde dua okunursa ölünün acı çekmeyeceğine inanılmaktadır. Ölünün ruhu için sıcak yemekler ikram edilmektedir (Önal, 1998).

Ölünün etinin kemiklerinden bugün ayrıldığına ayrıca burnunun düştüğüne inanıldığı için elli ikinci günü bazı dua okumaları ve yemek ikramları ile ölen kişinin acısının azaltılmasına yardımcı olmak istenmektedir. O gün verilen yemekleri meleklerin altın tepsilerle ölünün ününe koyduklarına da inanılmaktadır. Elli ikisinde “*Kur’an-ı Kerim*” ve mevlit okunup, yemek ve helva yapılarak dağıtılmakta ve “*elli ikinci gece duası*” okunmaktadır (Örnek, 1971).

1.1.5.5. Sene-i devriyesi

Defin işleminin bir yılının dolmasına sene-i devriye denilmektedir. Sene-i devriyede ölünün ruhuna hediye etmek adına “*Kur’an-ı Kerim ve Yasin Suresi*” okunmaktadır. Her gün sabah akşam “*Yasin Suresi*” ölü evinde veya mezarlıkta okunur. Bazı yerlerde bir kez, bazı yerlerde sadece cuma gecesini okunduğu da görülmektedir. Bu okumalara “*ölü azığı*” denir. Okumaları imam yaptıysa cenaze

sahibinin gönlünden ne koparsa bir ücret verdiği ve buna hediye denildiği belirtilmektedir (Eren, 2010).

Uygurlarda vefatının sene-i devriyesinde ‘*yıllık neziresi*’ denilen bir yemek verilmektedir. Yedisinde hazırlandığı gibi yine pide, pilav, çörek ve börek gibi yiyecekler hazırlanmakta ve tanıdıklar davet edilerek ikram edilmektedir (Rahman, 1996).

Romanya Dobruca Türklerinde definden sonraki bir yılın tamamlanmasının ardından sene-i devriyesi için sıcak yemekler ve helva yapılarak ölenin ruhu için dağıtılmakta ve mevlit okutulmaktadır. Cenaze sahibi aile sonrasında her yıl senesinde mevlit okutarak ölenin sevdiği yiyecekleri de pişirerek ikram etmektedirler (Önal, 1998).

1.1.5.6. İlk bayramı

Defnin gerçekleşmesinden sonraki ilk bayram cenaze yakınları için bayram neşesi içinde olmaz, yas aile için devam eder. Ölen kişi bayramda aralarında olmayacağı için sanki defnin ilk günü gibi yakınlar baş sağlığına gelir. Ölü evinin ilk bayram günü ‘*yas bayramı*’ olur. Başsağılığına gelen kişilere tatlı olan şeyler ikram edilmez, acı kahve verilir. İlk bayram ziyaretinde uzun süre kalınmaz, yemek ikramı olmaz (Bolçay, 2014)

2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE CENAZE YEMEKLERİ

2.1. Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfağının temelini; bulunulan coğrafyanın zenginliği, kullanılan ürünlerin kaliteli olması, tarih boyunca edinilen birikim ve çeşitlilik oluşturmaktadır. Tüm bu durumlar Türk mutfağının gelişmesine katkı sağlamıştır. Türk mutfağında sebze yemeklerini soğan, domates, et ve salça şeklinde pişirme usulü yaygındır. Kırsal alanlarda yörede yetişen otlar, kökler ve mantar çeşitleri çokça kullanılmaktadır. Hamur ürünleri önemli bir yere sahiptir. Ekmek esas yiyecek maddesi olarak kullanılmaktadır. Yoğurt yemeklerin üzerinde sarımsaklı veya sade şekilde tüketilmektedir (Öncel, 2015).

Koyun Türklerin eski çağlardan bu yana etinden faydalandığı hayvanların başında gelir. Keçi ve sığır, koyundan sonra eti en çok tüketilen hayvanlardır. Etinden faydalanılan bu hayvanların ayrıca sütünden de faydalanılır. Sütünden faydalanılan hayvanlar arasında kısırakta bulunur. Hayvanlar kesildiği zaman sadece etleri değil işkembe, böbrek, ciğer, beyin ve bağırsak gibi sakatatları da değerlendirilmektedir. Kesilen hayvanların et ve sakatatları “*tandır*” denilen kuyularda veya ateşte çevrilerek pişirilebilmektedir. Kış hazırlığı olarak da güzün kesilen hayvanların etleri parçalanıp yağı ile pişirilerek küplere doldurulur, buna “*kavurma*” denilmektedir. Kavurma günümüzde Anadolu’da bazı kesimlerde yapılmaktadır. Eti saklama yöntemlerinden bir başkası ise tuzlayıp baharatlayıp saklamadır. Sucuk ve pastırma çok eski dönemlerden beri bu yöntemle yapılmaktadır. Sütten yoğurt yapılmakla birlikte, yoğurdun kış için kurutulması ile de “*kurut*” yapılmaktadır. Tereyağı, hayvan derisi ile hazırlanan tulumlarda yoğurt ve ılık su yayıkılarak hazırlanmaktadır. Tereyağı alındıktan sonra kalan ayrana tuz ilave dilerek kaynatılıp süzülmesi ile “*keş*”, “*çökelek*” elde edilmekte ve peynir olarak tüketilmektedir. Erik, elma, ayva, armut, üzüm taze olarak tüketildiği gibi bunların kurutulması ile elde edilen ve adına “*kak*” denilen kuru meyve olarak da hazırlanmaktadır. Özellikle kış aylarında pekmez eklenen kuru meyvelerle yapılan hoşaf tüketicilmektedir. Üzüm pekmezi ile çavdar veya buğday unu ile hazırlanan helvalar hazırlanmaktadır (Baysal, 2002).

Eski Türkler sofrayı “*tergi*” olarak adlandırmakta ve kırıntıların yere düşmesini önlemek amacıyla adına “*sofra örtüsü*” denilen geniş bir örtü sermektedirler. Kullanılacak sininin altına altlık konularak sini biraz yükseltilir. Siniye tahta kaşık ve zamanla da tahta kaşığın yerini alan madeni kaşıklar konulur. Türklerde yufka ekmekle alınarak yenilen yemekler dışında elle yemek yeme alışkanlığı yoktur. Sulu yemekler kaşıkla, saç kavurma gibi az sulu yemekler yufka ekmekle yenilmektedir. Eller doğrudan yemekle temas etmez. Sofraya yemek olarak ilk çorba getirilir. Yemeye aile büyükleri başlamadan küçükler başlamaz. Sofradakiler kaşıkları ile ortaya tek bir tabakla getirilen çorbadan içerler. Daha sonra diğer yemekler büyük tabaklara konularak sofraya getirilir. Sofradakiler kendi önlerine gelen kısımdan, yemeği karıştırmadan yerler. Sofrada artık yemek bırakılmaz ve yere ekmek kırıntısı düşürülmemeye çalışılır. Eğer yere düşmüş bir ekmek görülürse öpüp alınarak hayvanlara vermek adına kaldırılır. Yemek sağ elle yenir ve yemek yemeye “*Besmele*” ile başlanıp, “*Elhamdülillah*” denilerek bitirilir. Eller yemekten önce ve sonra yıkanmaktadır. Eskiden sofraya ibrik ve leğen getirilerek ellerin yıkandığı ve “*peşkir*” denilen bir bez ile kurulandığı da görülmektedir. Günümüzde sofrada kaşığın yanında bıçak ve çatal kullanılmakla birlikte bazı yörelerde herkese ayrı tabakta konulmaktadır. Ayrıca yer sofrası yerine masada kullanılabilir. Eskiden çiftçilik ile uğraşan ailelerde erkekler sabahleyin evden çıkarak çalışacakları tarla gider, evin hanımı ve çocukları da “*azık*” adı verilen yemeği tarlaya götürür ve kuşluk yemeği olarak yerlerdi. Eğer tarlaya tüm aile birlikte gidiliyorsa azık beraberlerinde götürülür ve belirli bir zaman çalışıldıktan sonra yenilirdi. Akşam ise gün batmadan eve geri gelinir ve akşam yemeği yenilirdi. Böylece Türklerde öğünlerin kuşluk ve akşam olarak yenildiği görülmektedir (Baysal, 2002).

Türk mutfağını Orta Asya Dönemi, Selçuklu ve Beylikler Dönemi, Osmanlı Dönemi ve Cumhuriyet Dönemi olmak üzere dört bölümde ele alacağız.

2.1.1. Orta Asya dönemi

Orta Asya’da uzun bir süre konargöçer şekilde yaşayan Türkler, bulunduğu coğrafya itibariyle farklı kültürlerden etkilenmiştir. Buğdayın tarımını yapmakla birlikte yem olarak kullanmak için arpa, Çin kültüründen alınan darı ve bunların haricinde yulaf ve çavdar tarımı yapılan ürünlerdendir. Kabak en çok bilinen sebze olarak bilinmektedir. Kabak haricinde karpuz, Uygurların yaşadıkları bölgelerde kavun, “*yelpenek*” adıyla bilinen hıyar, kök sebzelerden havuç, şalgam, pancar ve

turp yetiştirilmekte bunların haricinde sarımsak, soğan ve pırasa tarımı yapılmaktaydı. XI. Yüzyılda ‘‘ıssı-od’’ ismi ile bilinen pul bibere günümüzde doğu bölgemizde isot denilmekte ve bu sözcüğün kökeninin ‘‘ıssı-od’’ olduğu düşünölmektedir. Meyvelerden ise iklime uygun olan elma ve üzüm bunların dışında erik, muşmula, kayısı, iğde, nar, şeftali, armut, hünnap, ayva ve zerdali bilinmekte ve kullanılmaktaydı. İpek böceği yetiştirmek için kullanılan dut ağacının meyvelerinden pestil ve pekmez yapılıyordu (Gürsoy, 2019).

Yoğurt, sadeyağ ve kurut Orta Asya mutfağında önemli bir yere sahiptir. Darı çok değer verilen ve önceleri gelinlerin başından serpilerek günümüze ‘‘Darısı başınıza’’ deyimini bırakacak kadar önemli bir tahıldı. Sonraları buğdaya daha çok değer verilmiştir (Işın, 2020).

Haşlama ve buğulama et, ‘‘közleme’’ adıyla bilinen ve küle yiyeceklerin gömölerek pişirilmesiyle hazırlanan yemekler, ‘‘soktu’’ adıyla bilinen dolmalar, av hayvanlarının etleri ile hazırlanan kavurma, ‘‘kak et’’ denilen kurutulmuş et hazırlanmakta ve tüketilmekteydi. Ayrıca et saklama yöntemlerinden olan sucuk ve pastırmada yaygın olarak tüketiliyordu. Sucuk yapımında koyun etine alternatif olarak at eti de kullanılmaktaydı (Gürsoy, 2019).

Et olarak av hayvanları, balık ve at; tahıllardan kum darısı, darı ve pirinç; meyvelerden kavun, karpuz, dut; baharatlardan çörek otu, çemen, kınış, karabiber ve havlıcan; bunlar dışında susam, şeker, bal ve kuyruk yağı kullanılmaktadır. Dönemde yapılan yemeklere ‘‘toğril’’, ‘‘buxsı’’, ‘‘sımsamrak’’, ‘‘yörgamaç’’, ‘‘kavurma’’, ‘‘tutmaç’’, ‘‘burhani’’ örnek verilebilir (Işın, 2020).

2.1.2. Selçuklu ve Beylikler dönemi

Anadolu Selçuklularının yeme içme kültürü hakkında günümüze ulaşan çok fazla bilgi olmamasına rağmen sofralarında sadelik anlayışının hâkim olduğu görölebilmektedir. Et, yoğurt, kaymak, peynir ve süt hem sofralarda yerini almakta hem de dönemin önde gelen kişilerine hediye edildiği görölmektedir. Bu dönemde kuşluk ilk öğünün yenildiği saati belirtmekte ve hava kararmadan önce yenilen son öğün ise akşam yemeği olarak tüketilmekteydi. Anadolu Beylikleri yemek kültürü hakkında bilgileri de o dönemde yaygın halde bulunan aşevlerinden, burada tutulan kayıtlardan edinebiliyoruz. Bu kayıtlara göre dönemin en çok yapılan yemekleri et, ıspanak, mevsim sebzeleri, pilav, un helvası, tahıl çorbaları ve tatlı olarak ta ballı kadayıf tatlısıdır. İçecek olarak kımız Osmanlı Devleti dönemine kadar tüketilmiş

fakat sonrasında İslamiyet'in etkisi ile kırmızı içilmemiştir. Su konusunda ise akan suyun pis olmayacağı inancına sahip oldukları için sarnıç sistemini kullanmamışlardır (Gürsoy,2019).

Anadolu Selçuklu mutfağında baklagiller, süt ve süt ürünleri, et, tahıl grubu ürünler, sebze ve meyveler önemli bir yer tutmaktadır. Orta Asya, Arap, Bizans ve İran mutfaklarının etkisi Anadolu Selçuklu Mutfağında görülebilmektedir. Et olarak keçi, at, kaz, tavuk, koyun, kekkik, ördek, geyik, tavşan, ceylan, balık ve bıldırcın; tahıllardan pirinç, arpa, buğday ve çavdar; süt ürünlerinden kurut, sadeyağ, tereyağı, yoğurt, ağız ve peynir; sebzelerden hıyar, havuç, patlıcan, şalgam, kereviz, soğan, turp, tere, ıspanak, maydanoz, pırasa, nane, börülce ve nohut; meyvelerden şeftali, koruk, armut, kayısı, üzüm, elma, ayva, dur, karpuz, incir, kavun, ceviz, kestane, zeytin ve fıstık; bunlar dışında karın yağı, gül suyu, sadeyağ, tereyağı ve kuyruk yağı kullanılmaktaydı. Yahni, yağ ördeği, pilav, keşkek, tutmaç, börek, kalye, borani, turşu, bulamaç aşısı, çorba, bulgur aşısı, kaygana, tirit ve ekmek aşısı dönemde yapılan yemeklere; helva, ballı kadayıf, sabuni helva, senbuse, müşebbek, zerde, gülbeşeker, paluze, ballı kaymak, karamuş, nokul, pişmaniye, hoşaf ve akide ise tatlılara örnek verilebilir (Işın, 2020).

2.1.3. Osmanlı dönemi

Osmanlı sarayında helvahane çeşitli tatlıların, macunların, reçel ve şurupların ayrıca hekimbaşının verdiği bazı ilaçların hazırlandığı mutfaktır. Helvahanelerde bahar ayında büyük kazanlarla ilaç olarak kullanılan macunlar hazırlanmaktaydı ve bu macunların yapıldığı güne "ot gecesi" denilmekteydi. Macunların hazırlanması sırasında Karagöz gösterisi, hokkabaz gösterisi gibi gösteriler yapılır ve sabaha kadar eğlence sürerdi. Ayrıca nevrüz için "nevruziye" denilen bir macunda helvahane yapılmaktaydı. Has mutfak valide sultan ve şehzadelerin yemeklerinin hazırlandığı mutfaktır. Buradaki aşçılara "üstadan-ı matbah-ı has" denilirdi. Yemekler kalaylı bakır araçlarla sunulurdu. Padişahların yemekleri kuşçubaşılar tarafından kuşhane adı verilen mutfaklarda hazırlanırdı. Padişah sofralarında sadelik ve zarafet hakimdi. Fatih Kanunnamesi ile padişahların ailesi dışında kişilerle yemek yemesi geleneği kalkmış, padişahlar ya ailesi ile ya da yalnız yemek yemeye başlamıştır. Ancak 1860 yıllarında Sultan Abdülaziz'in konuğu ile yemek yemesi ile bu durum sonlanmıştır (Gürsoy, 2019).

Osmanlı mutfağında verilen ziyafetler, aşçıların daha gösterişli sofralar hazırlama konusundaki yarışı ile mutfağın gelişmesine önemli derecede katkı sağlamıştır. Aşçılar ziyafetlere gelenlerin beğenebileceği yemekleri hazırlamak için birbirleri ile yarış eder duruma gelmiş bu sayede Türk mutfağının gelişmesine katkı sağlamışlardır. Osmanlı mutfağı en büyük gelişmeyi Fatih Sultan Mehmet döneminde yaşamıştır. Saray mutfağının bir bölümü tatlı yapımı için ayrılmış ve tatlandırıcı olarak pekmez ve bal kullanılmış, şeker ise daha sonraları pekmez ve balın yerini almıştır. Osmanlıda aşevleri halka yemek dağıtmak ve karınlarını doyurmak için kullanılan yapılardır. Aşevlerinde en çok dağıtılan yemekler çorba, sebze ve et yemekleri, pilav ve ekmek olmuştur. Ramazan ayında ve cuma günlerinde verilen yemeklere bal, zerde ve helva eklenmekte ve gelenlere ikram edilmektedir (Baysal, 2002).

Osmanlı saray mutfağını oluşturan bazı sofralar ise şöyle açıklanabilir. Aile sofrasında baba önemli bir konumdadır ve sofranın merkezindedir. Yanına aile büyükleri varsa onlar oturur, anneler ise çocuklarının arasında oturur ve onlara yardımcı olur. Yemek yenilirken konuşulmaz, sofrada sevmediği veya beğenmediği bir yemek olan kişi bunu söylemez. Yemek bittikten sonra baba şükür duasını okur ve sofrada bulunanlar ağızlarına bir çimdik tuz atar ve yemeği hazırlayana eline sağlık denilerek teşekkür edilir. Misafir sofrası hazırlanırken bazı değişiklikler olabilmektedir. Misafirin yakınlık durumuna göre kadınlar ve erkekler ayrı şekilde, kadınlar ve erkekler aynı sofrada veya kadınlar için gündüz erkekler için ise akşam iş dönüşü hazırlanabilmektedir. Çok eski zamanlarda sofrada ilk önce bal ikram edilerek ‘‘*tatlı tatlı konuşalım, tatlı tatlı yiyelim*’’ deyiminin karşılığı bal veya reçelle karşılanmış olmaktadır. Sofraya yaşanan bölgeye ve davet sahibi ailenin maddi duruma göre ilk önce çorba, sonrasında etli yemekler, pilav ve soğuk yemekler, sonrasında börek ve tatlılar getirilmektedir. Yemek bitiminde konukların en yaşlı kişisi teşekkürlerini iletir, dua eder ve böylece yemek yemeyi sonlandırmaktadır. Toplu yemek sofraları ise tekke, okul, dergâh ve zaviye, asker ocağı, han ve kervansaraylarda kurulan sofraları ifade etmektedir. Burada verilen yemekler genelde vakıflar aracılığı ile parası ödenen malzemelerden hazırlanmaktadır. Yemek zamanı bir görevli ‘‘*sofraya sala ya huuu*’’ diyerek çevredekileri yemeğe çağırır. Oradakiler işlerini bırakıp yemeğe geçmektedirler. Ramazan sofraları özünde iki öğünden oluşmaktadır bunlar; sahur ve iftar sofralarıdır. İftar sofrası oruç açma sırasında hazırlanır ve bir iki yudum su ile oruç açılır. İftariye denilen ve iftarın ilk bölümünü

oluşturan kısımda küçük kaplarda reçel, zeytin ve peynir gibi yiyecekler ve pide bulunur. Burada amaç açlıkla tüm yemeklere atılmayı engellemektir. Sonra bu sofraya kaldırılır ve akşam namazı kılınır. Sonrasında yeni sofraya hazırlanır ve bu sofrada çorba, yumurtalı pastırma, etli yemekler ve güllaç bulunmaktadır. Sahur ise sabaha doğru yenir ve susuzluk yapmayacak, tokluk hissi verecek yemekler, pilav, börek, makarna ve hoşaf tüketilebilmektedir (Çevik, 2000).

Osmanlı yönetimindeki topraklarda yaşayan aşçıların müşterilerini ve işverenlerini memnun etmek için sürekli kendilerini geliştirmeleri ve yaratıcılıkları, becerileri ve uzmanlıkları ile mutfağın gelişmesine önemli katkıları olmuştur. 15. yüzyılda tel kadayıf ve baklava, 16. yüzyılda akide şekeri, 18. yüzyılda lokum Osmanlı mutfak kültürüne eklenmiştir. 19. yüzyıla kadar gelişme sürmüştü fakat sonrasında yaşanan krizler ile duraklama olmuştur. Mutfak kültürü sürekli değişimler yaşamış ve böylece gelişerek yenilikler eklenmiştir. Elma, soğan dolmaları 15. yüzyılda; patlıcan, havuç, lahana, asma yaprağı, asma kabağı 16. yüzyılda; balık ve karpuz dolmaları 17. yüzyılda; ıspanak, pırasa ve ayva 18. yüzyılda; bamya, kavun, ayva yaprağı ve fındık yaprağı 19. yüzyılda yapılan yemeklere ve mutfağın gelişimine örnek olarak verilebilir. Doğum, düğün ve ölüm gibi geçiş dönemlerinin manevi yönleri de Osmanlı mutfağının gelişimine katkı sağlamıştır. Bayramlar, tahtta çıkma törenleri, Paskalya gibi dini günler ve diğer özel günlerde yapılan yemek ve içecek ikramları mutfağın gelişiminde önemli bir rol oynamıştır. Zerde ve pilav düğünlerinde, aşure muharrem ayının onuncu gününde, paça yemeği nikâh törenlerinden sonra davetlilere ikram edilmiştir. Ayrıca özel günlerde meyvelerle birlikte tatlı yiyecekler hatıra sormak amacıyla hediye olarak verilmektedir. Osmanlı mutfağında et olarak tavuk, ördek, koyun, kaz, keklik, bildircin, güvercin, balık ve deniz ürünleri; sebze olarak havuç, kabak, hindiba, şalgam, ıspanak, patlıcan, hıyar, pazı, soğan, enginar, pancar, lahana; tahıl olarak pirinç, darı, buğday, burçak ve arpa; meyve olarak karpuz, kavun, armut, üzüm, elma, ayva, koruk, kayısı, kuş üzümü, zerdali, erik, zirişk, nar, turunç, hurma, kestane, çam fıstığı, kara ve beyaz dut, ceviz ve zeytin; süt ürünlerinden kaymak, süt, peynir, sadeyağ ve yoğurt; baharat ve ot olarak maydanoz, dereotu, sumak, nane, safran, hardal, karanfil, karabiber, tarçın ve zencefil; bunların dışında pekmez, şeker, bal, yumurta, kuyruk yağı, sirke, susam yağı, gülsuyu ve kebere kullanılmaktadır. Dönemde yapılan yemeklere “*ekşili çorba*”, “*bezirgan aşı*”, “*kayısılı çorba*”, “*limon aşı*”, “*muza’feriye pilavı*”, “*mutancana*”, “*mahmudiye*”, “*menleme*”,

“*kabuniyye*”, “*borani*”, “*laganya*”, “*çendeleme*”; tatlılara ise “*memuniye*”, “*gaziler helvası*”, “*zülbiye*”, “*halkaçını*”, “*samsa*”, “*zerde*” örnek olarak verilebilir (Işın, 2020).

2.1.4. Cumhuriyet dönemi

Cumhuriyet dönemi mutfak kültürünü incelerken İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfağı olarak iki bölümde ele almak daha uygun olacaktır. Çok önemli devletlere başkentlik yapmış olan İstanbul bu sayede çok uluslu bir kültüre sahip olmuştur. Bu çok uluslu yapı mutfak kültürüne etki etmiş ve mutfağı zenginleştirmiştir. Anadolu mutfağında ise bölgesel farklılıklar olmakla birlikte batıya benzemeye başlamanın sonucunda fast food yiyeceklerin tüketimi yaygınlaşmıştır. İki öğün olan yemek yeme düzeni üç öğün olarak değişmiş ayrıca hayvansal yağların yerine margarin, ayçiçek yağı ve zeytinyağı kullanılır olmuştur. Anadolu’da lahmacun, gözleme, yahni, döner, pide, simit, kebaplar, tandır, pastırma, dürüm, sucuk, peynir çeşitleri, balık çeşitleri, zeytinler ve sakatatlar hem mutfağı simgeleyen hem de çok tüketilen yemekler olarak söylenebilmektedir. Çorbalardan tarhana, mercimek, işkembe, ezogelin, domates ve tuzlama; tatlılardan baklava, muhallebi, sütlaç, kadayıf, lokma, tulumba, yaş pasta, lokum ve kurabiye çeşitleri; içecek olarak en çok ayran olmakla birlikte gazlı ve alkollü içecekler; bunların dışında beyaz et, kırmızı et ve deniz ürünleri de tüketilen ürünlerdendir (Kızıldemir, vd. 2014).

2.2. Cenaze Yemekleri Özellikleri

Ölenin ruhu için verilen yemeğe “*ölü aşısı*” denilmekte ve ölü aşısı farklı yörelerde farklı isimlerle anılmaktadır. Bunlardan bazıları kırk ekmeği, ölünün kırkı, kırk yemeği, kazma takırtısı, can aşısı, can helvası, kazma kürek helvası, yiyeceğini yemek, hayrat yemeği, hayrını vermektir. Ölü yemeği olarak verilen fakat ziyafetle verilmeyen yemeklerde bulunmaktadır. Bunlar lokma, meyve, ölü giliği, köncülü, ölü çöreği, yoğurt ekmeği, çay ve şemşektir. Genelde cenaze sahipleri tarafından verilen bu yemekler yöreden yöreye, mali duruma, mevsime, ölenin vasiyetine göre değişebilmektedir. Ölenin ruhuna verildiği için bazı yerlerde ölünün sevdiği veya hayattayken yiyemediği yemeklerde verilebilmektedir. Aynı zamanda ölünün ruhuna duaların edildiği ölü yemeğinde çorba, pilav çeşitleri, fasulye, bamya, helva, baklava ve ayran gibi yemekler cenaze sahibinin çevresine dağıtılır. Defnin üçüncü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde verilebileceği gibi; sene-i devriyesinde, defin dönüşü, ilk perşembesinde veya ölünün mezardaki ilk gününde de verilebilmektedir. Ölüm

olayı duyulduğu anda komşular cenaze evine yemek gönderirler ve yemek gönderme olayı on gün kadar sürmektedir. Cenaze evinde yemek pişmez, bazı yörelerde ölümün ölü evindeki yemekleri bozduğuna veya Azrail'in ölü evindeki yemeklere zehir koyduğuna inanılır. Bu inanç dolayısı ile cenaze evindeki yemekler dökülür veya bir süre yenmez (Örnek, 1971).

Kırım Tatarlarında ölüm olayının yaşandığı gün helva kavrulur, kokusu çıkarılır. Cenaze evinde ikinci gün yemek olmazken, üçüncü gününde dua edilir ve ev sahipleri yemek yapar. Cenazenin üçünde taziyeye gelenler çay, şeker gibi şeyler getirirken yedinci gününde bazı kadınlar hazır yiyecek getirirler. Kırım Tatarları cenazenin üçü, yedisi, kırkı ve sene-i devriyesinde anma uygulamaları yapmaktadır. Ailenin büyüğü olan kadınlar dua okur, ağlarken yüzlerini yırtmak, yüzlerine toprak atmak ve saçlarını yolmak gibi şeyler yapmazlar. *“Allah yoluna ölülerin ruhu için koku çıkarma”* inancından dolayı Arefe gecelerinde çu böreği hazırlanır, pilav pişirilir. Komşulara dağıtılır, anne ve babaya yemekler götürülür. Böyle yaptıkları zaman ölen kişinin ruhunun geldiğine inanılmaktadır (Kalafat, 1999)

İran Kaşkay Türklerinde defin işleminden sonra koyun veya koç bazen de keçi kesilerek ölü yemeği verilmektedir. Ölen kişi üst kesimden ise koç kesilmektedir. Ölenin ardından en az bir kurban kesilmesi gerekli bir görev olarak görülmektedir. Bulgaristan Türklerinde cenazenin çıktığı evde ateş sadece ölünün ruhu için yakılır. Buna yağ kokutma denilir. Ölünün kendini aç hissettiği, kendi ruhuna yapılan yiyecek ve içeceklerin kokularıyla ayrıca yapılan dualar ile doyduğuna inanılmaktadır (Eren, 2010).

Tacikistan Tatarlarında cenazenin olduğu gün definden sonra yenilmesi için helva kavrulur. *“Kıykaça”* denilen mayalı hamur hazırlanır ve üstüne helva konularak ikram edilir. Kıykaça ve helva ikramına *“Bismilla etmek”* denilmektedir ve ikramdan yiyenler *“ölülerin canına değsin”* demektedir (Kalafat, 1999).

Romanya Dobruca Türklerinde cenaze yemekleri üç veya yedi çeşit olarak hazırlanmaktadır. Üç çeşit yemek hazırlanacaksa hoşaf, pilav ve çorba; yedi çeşit olarak hazırlanacaksa çorba, et, pilav, hoşaf, baklava, sütlaç ve sarma gibi yemekler hazırlanmaktadır. Cenaze yemeğinin hazırlanma amacı *“koku çıkması”* içindir. Gıygaca gibi kızartılarak hazırlanan hamur ürünleri yapılarak kokusunun çıkması sağlanmaktadır. Burada çıkan kokunun ölenin ruhuna gideceğine inanılmaktadır.

Ayrıca bu kokunun öte dünyaya gideceğine ve ölen kişinin ruhuna ulaşacağına da inanılmaktadır (Önal, 1998).

Kumuklarda cenaze evinde yemek yapılmaz, ölenin yakınları yemekleri pişirip ve getirmektedirler. Ölüm olayından sonra tüm işlemler din adamları tarafından 3 günde bitirilir. Ölen kişi için un helvası kavrulur. Cenaze evine gelen kadınlara sadaka verilir. Kumuk Türklerinde yas süresi kırk gündür, kırk günden sonra yas olmaz ve yas evindeki erkekler kırkıncı gün tıraş olur veya tıraşa götürülür. Ölenin ailesindeki kadınlar bir yıl siyah renk kıyafetler giyer. Düğün derneğe gidilmez ve neşeli bir bayram olmaz (Kalafat, 1999).

2.3. Cenaze Yemekleri ve Din İlişkisi

2.3.1. İslamiyet

Türkler en eski topluluklardan biri olması nedeniyle tarihi süreçte temasta oldukları kültürler haricinde kendi inanç sistemlerinden kaynaklı pek çok dine mensup olmuştur. Girilen her dinle birlikte günlük yaşamları, adet ve inançları etkilenmiş ve bir önceki mensup olunan dinin kurallarına eklemeler yapılarak Türklere uygun yeni şeklini oluşturmuştur (Çıplak, 2005).

Tüm toplumlarda ölümden sonra ölen kişinin geri kalanlarla ilişkisinin sürdüğüne inanılmaktadır. Hayatta olanlarla ölen arasındaki bu ilişki durumundan kaynaklı atalarımıza saygımız sonsuzdur. Tüm bunlardan dolayı ölenlere bazı törenler, büyü ile ilgili veya dini bazı uygulamalar yapılmaktadır. Bu törenlerin bazıları ölenin diğer dünyaya gidişini kolaylaştırmak bazıları ise ölenin öte dünyada mutluluğunu sağlamak için yapılmaktadır. Öte dünya, ölenlerin başka bir yerde hayatına devam ettiği inancıdır. Ölenin öte dünyada rahat etmesi için bazen gömüldüğü yerde bazen evinde çeşitli uygulamalar yapılır, kurban kesilir ve insanlara dağıtılır. Kurban ölünün mezara konulmasından sonra üçüncü, yedinci, yirminci, kırkıncı günlerinde ve sene-i devriyesinde kesilmektedir. Yedinci, kırkıncı ve sene-i devriyesi günlerinde yapılanlar çok önemlidir. Bu günlerde mezarlığa gidilir ve yemeklerden mezarın üzerine de konularak ölen kişiye sunulur (Çıplak, 2005). Türkler İslamiyet'i kabul etmeden önce dini yaşamlarını bazı törenlerde ön plana çıkarmıştır. Dini toplantı ve törenlerde Gök Tanrı İnancı ve Şamanizm etkileri gözlenmektedir. Defin işleminden sonra yapılan yoğ töreni de dini bir törendir. Yoğ törenlerinde ölü aşısı denen yemek dağıtılmaktadır. İslamiyet'in kabul edilmesinden sonra ölenin ardından yemek dağıtılması ve helva kavrulması yoğ geleneğinin devam ettiğini gösterebilmektedir (Mandaloğlu, 2012).

Türklerin İslamiyet'i kabul etmeden önceki inanışlarını aşağıdaki gibi açıklayabiliriz.

Kurt Ata: Kurt ata bu inanışlardan biridir ve Çin kaynaklarında Bozkurt'tan bahsedilmektedir. Göktürk destanlarında annesi bozkurt olan bir gencin Türk soyunu devam ettirdiği, Uygurların Türeyiş Destanı'nda Tanrı'nın erkek kurt şeklinde yeryüzüne indiği anlatılmaktadır. Her iki destanda da Türklerin soyunu yok oluşturan bir ana kurttur ve bu sebeple Türklerde kurdu ata olarak görme ve saygı duyma vardır (Bozkurt, 1995).

Kutsal Ata: Kutsal ata inancı ise ata olarak görülen kişinin kendisine tapacak soyu olduğu müddetçe yaşayacağına inanılması anlayışıdır. Ölen kişinin eşyaları ile gömülmesi, toplumda önemli yeri olan kimselerin gömülürken yanına akrabalarının da öldürülüp gömülmesi ve bazı toplumlarda insan kurban edilmesi şeklinde uygulamaları görülmektedir. Eski Türklerde at en büyük kurbandır ve bu sebeple Orta Asya'daki kurganlarda iskeletine rastlanılmaktadır. Türklerde atalarının anıları önemlidir, mezarlara yapılan saygısızlıkların cezası çok ağırdır. Atalarını silahları, değerli eşyaları ile birlikte gömmektedirler. "Tin" sözcüğü Göktürk dilinde ruh anlamında kullanılmakta ve bu sözcüğün diğer anlamı ise "soluk" kelimesine karşılık gelmektedir. Ölümü soluğun durması, ruhun bedenden ayrılıp uçması şeklinde düşünmektedirler (Bozkurt, 1995).

Gök Tanrı: Türk topluluklarının ana inancı olarak görülen Gök Tanrı inancında, Tengri "en yüksek varlık" olarak görülmekte ve kurbanlar sunulmaktadır. Tabgaçlar, Göktürkler, Hunlar, Uygurlar kurban sunan topluluklardandır (Bozkurt, 1995).

Şamanizm: Türkler İslamiyet'i kabul etmeden önce Şamanizm'e inanmaktaydı. Günümüzde Ural-Altay dağlarının bazı kesimlerinde yaşayan Türklerde hala Şamanizm'in etkilerine denk gelmektedir. Bunun nedeni oradaki halkın İslamiyet ile irtibatının az olmasıdır. Türk boylarının geniş alanlara yayılması sonucu bazı boylar çeşitli inanışlara sahip olmuştur. Hunların Musevilik, Uygurların Mani dini ve Bulgarların Ortodoks olması dini çeşitliliğe örnek verilebilir. Ölen kişinin yanına atı ve günlük hayatta kullandığı araç-gereçler konular, hepsi birlikte yakılır ve külleri daha sonra toprağa gömülürdü. Göktürk mezarlarından hem iskelet hem kül çıkmasının nedeni de budur. Bu bize Türklerin her iki şekilde de ölümlerini defnettiklerini gösterebilmektedir. Ölen kişinin eşyaları ile birlikte gömülmesinin nedeni öte dünya inancına sahip olunmasındandır. Eski Türkler hayatın ölümden sonra

başka bir yerde devam ettiğine, tinin bir kuş gibi uçarak sonsuz âleme uçtuğuna veya karanlık bir âleme hapsedildiğine inanmaktadır. Ölen kişinin ailesi veya akrabaları tarafından ‘yoğ töreni’ diğer adı ile ‘ölü aşı’ verilmekte ve bu törenlerde at, koyun vb. gibi kanlı veya süt, darı gibi kansız kurban edilmesi büyük önem taşımaktadır (Kahraman, 2013).

Türk halkında kilit açmanın kısmet açılması, kilit kapamanın ise genellikle büyü işlemlerinde kullanıldığına dair inanışlar bulunabilmektedir. Karay Türklerinde ise vefat eden kişi genç ise mezara indirilen tabutun üzerine kapalı şekilde kilit konulmaktadır. Anadolu’da ölünün üzerine demir eşyalar konulması bedenın şişmesini önlemek adına yapılmakla birlikte ayrıca demirin koruyucu olduğuna dairde bir inanış vardır. Ölen genci korumak adına da kapalı kilidin konulduğu düşünülmektedir. Karaylarda ölüm gerçekleştiği gün ölü evindeki saat durdurulur. Tabutun içine yastık ve yorgan gibi kullanılması için ot konulmaktadır. Önceden ölen kadınlar için mezara ‘toy yazısı’ veya ‘evlenme akdi’ olarak bilinen yazı konulmaktayken günümüzde bu uygulama yapılmamaktadır. Yazının konulma amacı kilit konulma uygulamasında olduğu gibi ölen kişiyi korumaktır (Kalafat, 1999).

İslam İnancı: İslam kelime olarak ‘itaat etmek, barış ortamına girmek, teslim olmak, doğruya ve hakka uymak’ anlamına gelmekte, terim olarak ise farklı anlamlara gelmektedir (Koca, 2019).

Eyüpsultan İlçesi Uzman Vaizi Sayın Alaaddin Mehmetlioğlu ile yaptığımız röportajda kendisi İslam dininde cenaze ve cenazeye ait hukuk ve görevleri bizlere şöyle anlatmaktadır.

‘İslamiyet’te ölümden sonra ahiret dediğimiz dünya hayatından sonra bir hayatın olduğu, bedenlerin dünya hayatında öldüğü, kabir hayatının başladığı, kıyametin kopacağı güne kadar kabir hayatının devam edeceği, kıyametin kopması ile beraber ruhların bedenlerle beraber yeniden diriltileceği ve mahşer (Allah CC önünde mahşer meydanında hesap vermek üzere toplanacağımız gün) günü toplanacağına dair bir inancımız vardır. Mahşer yerinde insanlar Allah’ın huzurunda dünya hayatının hesabı görüldükten sonra müminlerin ve iyilerin ebedi cennet ile mükâfatlandırılacağı bir hayatları başlayacaktır. İnanmayanların ve müminlerden günahı kadar cezaya müstahak olanların cezalarının çekileceği bir cehennem inancımızda vardır. Ölüm bir yok oluş değil bir alandan başka bir alana önce ruhen sonra (kıyamet sonrası) bedenlen geçiştir. Yasin Suresi 12. ayetin tefsiri ‘Şüphesiz

ölüleri diriltecek olan biziz. Onların gelecek için yaptıkları her şeyi ve bıraktıkları her izi de yazıyoruz; aslında biz her şeyi açık bir ana kitaba kaydetmekteyiz.” şeklindedir. Açıklanan ayetten de bir hesabın olduğu ve insanların yaptıkları şeylerin kaydedildiği açıkça anlaşılmaktadır.”

“Dinimizde yas Peygamberimiz (s.a.v.) hadisi şerifleri ile üç gün olarak sınırlandırılmıştır. Müslümanın Müslüman üzerindeki haklarından bir tanesi cenazeye iştirak etmek ve cenaze sahibine taziyede bulunmaktır. Peygamberimiz (s.a.v.) hadisi ile Müslüman cenaze namazını kılmanın bir Uhud Dağı kadar sevabı olduğu, cenaze peşinde gidip mezarlığa defnetmenin de bir Uhud Dağı kadar daha sevabı olduğu bizlere bildirilmiştir. Peygamberimiz (s.a.v.)’in insan olması hasebiyle bütün insanların cenazesine hürmet ettiği görülmüş, bir Yahudi cenazesi geçerken ayağa kalkarak saygısını gösterdiği de bilinmektedir. Savaşlarda müsl yapmaktır gibi olayları da yasaklamıştır. Ayrıca Abdullah Bin Cafer’in anlatılarına göre Hz. Peygamber (sav) Cafer’in ölüm haberi geldiğinde şöyle buyurmuştur: “Cafer ailesi için yemek hazırlayın, çünkü başlarına kendilerini meşgul edecek bir hal geldi.” Cenaze sahibi aileden yemek beklemek yerine bilakis cenaze sahibi aileye 3 gün (yas üç gündür) komşular olarak yemek göndermenin önemini anlamış oluyoruz.”

“İslam dininde amel defteri kapanmayan insanlar vardır. Bunlardan biri de geride hayırlı bir nesil bırakan insanlardır. Ailesinin vefat eden kişiler için yaptığı hayırlı işler, onların amel defterine yazılır. Dolayısıyla İslam dininde 3, 5, 7, 40, 52 gibi günlerle ilgili bir inanç olmadığı fakat hayır üzerine bir uygulama oldukları için itiraz edilmediğini söyleyebiliriz.”

2.3.2. Hristiyanlık

Hristiyanlık Filistin bölgesinde doğmuş, kutsal kitaba ve vahye dayanan, aslında Tek Tanrılı bir din iken sonrasında üçlemeye yer verilen ilahi bir dindir. İslam dininde bulunan ahiret, kader, peygamber gibi kavramlar Hristiyanlık inancında da vardır. Fakat bu kavramlar İslam dininden farklı şekilde anlamlandırılmıştır. Peygamberleri Hz. İsa ve kutsal kitapları İncil’dir. Hristiyanlık kendi içerisinde Katolik, Ortodoks, Protestan olmak üzere mezheplere ayrılmıştır (Kaan, 2010).

Hristiyanlık inancında kişiler çok hasta veya sekerat halindeyken ritüeller yapılarak ölümü beklenen kişiye yardımcı olmaya çalışılmaktadır. Ortodoks ve Katoliklerde bu gibi durumlarda ve öleni uğurlamak amacıyla “yağ sürme” işlemi yapılmaktadır. Ölen kişi bir gün bekletildikten sonra cenaze için hazırlanacağı yere

götürülmektedir. Ölen kişi defin öncesi temizlenmekte ve güzel kıyafetler giydirilip tabuta konulmaktadır. Dualar eşliğinde defnedilmektedir (Güre, 2015).

Cenaze töreni yapılan “*yeni istirahat çekilmiş*” (ölmüş) kişilere sonrasında yedisi, kırkı ve sene-i devriyesi yapılmaktadır. Cenaze töreninden sonra *giramutk* (*Pazara Giriş*) adı verilen ve gelenlere “helva” dağıtılan bir tören bulunmaktadır. Bugün gelenlere papazın okuduğu helvanın ikram edilmesine dikkat edilmektedir. Okumanın amacı yiyeceğe şükran için dua edilmesidir (Seyfeli, 2014).

2.3.3. Yahudilik

Bir kişinin öleceği anlaşıldığında onun yanında “*Şema İsrail*” ölüm duasına başlanılmaktadır. Odadaki kişiler bazı yerlerde söyleyen kişiye eşlik etmektedirler. Defin işlemi gerçekleşmeden başsağlığı dilenmemekte ve yasta olan aile yalnız bırakılmamaktadır. Ölümün senesinde Kaddiş (Kutsallama) duası ve Tevrat okunmaktadır. Kaddiş duasının okunduğu ölümlerin cennette bir kat yükseğe çıktığına inanılmaktadır (Örs, 1966).

Yahudilik dininde ölüm bir son değildir. Ölüm gerçekleşince beden yok olur fakat ruh yaşamaya devam eder. Ölümden bir süre sonra ruh yeni bir hayata başlamaktadır. Yahudilik inancına göre ölümü beklenen kişinin yanında durulur ve kişi yalnız bırakılmaz. Ayrıca kişi ölmeden cenaze hazırlığına başlanılmaz. Ölüm gerçekleşince mevta defin anına kadar yalnız bırakılmaz ve cumartesi günleri defin işlemleri yapılmaz. Yas süresi Şiva (ilk yedi gün), Şeloşim (ölüm olayından sonraki otuz gün) ve ölüm olayından sonraki on iki ay şeklinde üç bölüme ayrılmaktadır. Şiva (ilk yedi gün) ilk üç gün boyunca cenaze sahibi aile üyeleri selamlaşmaz ve selam almaz. Üçünden yedisine kadar selamlaşmaz ama verilen selamı almaktadır. Aile üyeleri Şiva süresince evinden gerekmedikçe dışarı çıkmaz ve yerde oturulur. Cenaze sahibi aile yıkanmaz, erkekleri tıraş olmaz, güzel ve yeni yakınmış kıyafetler giyinilmez. Yedi gün boyunca ölenin ruhunun anısına bir lamba veya mum yakılmaktadır. Şeloşim (ölüm olayından sonraki otuz gün) cenazenin birinci derece akrabaları 12 ay, uzak akrabalar 30 gün süresince yeni kıyafetler giymez, eğlence yeri ve kutlama yerlerine gitmez, hediyeleşme yapılmaz. Kadiş 12 ay boyunca sabah-akşam söylenir. Senesinde Limud yapılır ve o gün boyunca bir ışık ölenin ruhunun anısına yakılır. Ölümden sonraki üçüncü ay mezar taşı yaptırılır, ilk mezar ziyareti yapılır, sonrasında Roş Aşana-Kipur arasında ziyaretler yapılmaktadır. Cenaze evinde akrabalar ve komşular yedi gün boyunca yemek verir, aile herhangi bir iş yapmaz.

Defin günü akşamı yas yemeği verilir ve yumurtanın yemekte yer alması simge haline gelmiştir. Yumurta bütün insanların öleceğini simgelemektedir. Yas sırasında Aramice bir dua olan Kadiş Kudüs'e dönülerek okunur. Bu duayı ölenin ailesi (birinci dereceden yakın kişiler) bir sene her sabah-akşam okumaktadırlar (Alalu ve ark., 1996).

2.4. Türkiye'deki Bazı Etnik ve Dini Gruplara Göre Cenaze Adetleri ve Cenaze Yemekleri

2.4.1. Varsak Türkmenleri

Varsak kelimesi bazı kaynaklarda "*Karsak*" şeklinde de geçebilmektedir. Karsak sözcüğü zamanla "v" ve "f" ye dönüşerek Varsak ve Farsak şeklini almışlardır. Genellikle Farsak şeklini kullanmaktadırlar. Varsak kelimesi "*Bir Türk boyu, kabilesine verilen isim*", "*Eski harp aletlerinden bir çeşit yatağan, kısa kılıç*", "*Taşçıların taş kırdıkları büyük çekiç*" anlamlarına gelmektedir. Varsak Türkmenlerini "*Kusun*", "*Göksel*", "*Ulaş*", "*Kuştemur*", "*Esenlü*", "*Elvanlu*" ve "*Orhan Beglü*" boyları oluşturmaktadır (Gökbel, 2007).

Varsak Türkmenlerinin cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

"Varsak Türkmenleri ölümden sonra yaşamın devam ettiğine inanmaktadırlar. Ahiret inancı vardır. İnanişe göre baykuş, kara kuş diye adlandırılır. Evin tepesine konması veya evin üzerinden uçuşması o evden ölü çıkacağına işarettir. Akşamları ev süpürülmez eğer süpürülürse o evden cenaze çıkacağına inanılır. Ayrıca rüyada ölen yakınına görmek de ölüm haberi olarak düşünülür. Bir ölüm gerçekleştiğinde sela verilir ve eşe dosta ölüm duyurulur. Cenazeyi yıkamak için kazan ile su kaynatılır. Salın etrafı çul savan ile örtülür ki kimse görmesin diye sonra orada yıkanır. Ağıtlar yakılır sonrasında defin işlemi yapılır. Mezarların başucuna sivri taş, tahta konulmaktadır. Cenaze erkekse kefen, kadınsa tahtaya yalıtık bağlanır ve isim yazılır. Defin sonrası tüm komşular yemek yapar, ölü evine üç gün yemek gider. Yemeklerin yanında yufka ekmek götürülür. Orada olan herkese ikram edilir. Cenazenin defin işleminden sonra bir su bardağı yağ, bulgur, soğan fakir bir komşuya verilir. Yoğurt, reçel, pekmez, fasulye, nohut, et yahni, patates sulusu, tarhana çorbası ve bulgur pilavı gibi yemekleri konu komşu imkânı dâhilinde cenaze evine götürmektedir. Definden sonra cenaze evi bir hafta ziyaret edilir, sonra taziye biter. Hoca gelir Kuran okur ayrıca bilen emmi (amca), dayı Kuran okur. Kırkıncı gün tüm köylü toplanır mal

(hayvan) kesilir. Kesilen hayvan etinden et yahni, pirinç veya bulgur pilavı, fasulye yemeği yapılır ve gelenlere ikram edilir (KK1).”

2.4.2. Barak Türkmenleri

Barak Türkmenlerinin cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

“Barak Türkmenlerinde önceden ölen birinin rüyada gelip başka birini alıp gitmesi tehlikeli sayılmaktadır. Çünkü ölünün beraberinde giden kişinin de öleceği düşünülmektedir. Ayrıca rüyada düğün olan evden cenaze çıkar inancı yaygındır. Genç ölüm ile yaşlı birinin ölümünün verdiği acı farklıdır. Genç ölüm daha acı vermektedir. Genç bir kişi normal eceli ile ölür, kaza veya vurularak ölür ise bu hafif bir ölüm değildir. Mesela eskiden genç bir kişi düşman tarafından vurulup ölür ise ateş yakarlarmış ve üzerine kazan koyarlarmış, buna kara kazan kaynatmak denir. Bu kazanın isini alıp o ölenin yakınları tokatla kendi yüzlerine vurur ve elbisenin döş kısmını yırtarak, döşlerine (göğüs) yumrukla vururlar ve saçlarını yolarlarmış. Bu olay normal eceli ile ölende görülmez. Defin işleri önceleri uzak yerlere kara bayrak sallanarak haber verilirmiş. Kara bayrak sallamak başımızda kötü bir iş var anlamına gelirmiş. Şimdi teknoloji çağındayız bu gelenek bitmiştir. Ölü gömme işleri ise; Barak Sünni ve Alevi kişiler yaşamaktadır. Sünniler Sünni gibi imam eşliğinde, Aleviler ise Alevi dedeleri eşliğinde gömülür. Vefat eden kadınsa eline kına sürülür. Ayrıca ölen kişi yıkandıktan sonra başına sedef takarlar. Sedefin cennet kokusu olduğuna inanıldığından dolayı ölen kişi yıkandıktan sonra başına sedef takılır. Önceden genç kız ve gelinlerin tabutuna başörtüsü serilir, sonra mezarın baş taşına sarılırdı. Şimdi tüm kadınlara bu gelenek uygulanıyor. Genç erkek öldüğünde ağıt yakılır. Ölen kişinin özellikleri katılarak uzun hava şeklinde söylenir. Örneğin;

*Uzun olur bizim elin kavağı
Ağ bağladım kara çıktı duvağı
Ne sen gelin oldun ne ben güveyi
Suçu neydi öldürdüler haco gelini*

Başka bir ağıt örneği ise,

*Kır atın üstünde başında fesi
Gül yüzlü gelinler çekerler yası
Halille muradın aslan babası
Çölün işsiz(ıssız) kaldı hani abuseyf, şeklindedir (KK2).”*

‘‘Yemek konusunda Türkmen kültürüdür. Bulgur pilavı (aş derler Barak’ta) düğün, cenaze, yas yani taziyede pişirilir. Bulgur pilavı firik ile de olur ve üzeri kapama et ile ikram edilir. Etin eşidi cenaze evinin maddi varlığına göre değişir. Mesela koyun, keçi, hindi veya tavuk eti olabilir. Yanına ise mevsimine göre kuru fasulye, yeşil fasulye veya patlıcan eşgisi dediğimiz sulu yemek yapılır. Koyun veya keçi ise kafa derisi soyulup haşlanır. Bu haşlama sofradaki en büyük veya ağır misafirin önündeki tabağa veya siniye konur. Cenaze olan ev kolay kolay yemek yapmaz. Kyls, akrabası paylaşım yaparak her öğün birisi yemek getirir. Barak kültüründe eskiden tatlı, lokma veya baklava dağıtma geleneği olmamakla birlikte günümüzde bazı taziye evlerinde lokma, baklava dağıtıldığı grlebilmektedir. Önceden böyle uygulamalar olmamakla birlikte günümüzde  veya dördünde ruhuna ‘‘La ilahe illallah’’ tespihi çekiliyor ve kırkında kadınlar toplanıp Yasin okuyor. lye ‘‘La ilahe illallah’’ zikri 75.000 defa okunur. Bu okuma eskiden tespih değil de nohut sayılarak yapılırmış. Bu nohut okunduktan sonra mezarın üzerine ekilir ve sulanırmış. Bu sebeple Barak mezarlarında nohut görmek normal bir Őeydir. Ayrıca sedef hemen her mezarda görülebilir. Barak Türkmenleri kendilerinden uzakta bir ölüm olsa da cenaze evinin acısını paylaşmak için cenaze evine gider. Bunun nedeni hem bulunulan çevredeki akrabalık ilişkilerinin çok olması hem de kalabalık bir akraba topluluğu olmalarındandır (KK2).’’

2.4.3. Tahtacı Türkmenleri

Tahtacı Türkmenlerinin cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu Şekilde anlatmaktadır;

‘‘Tahtacılarda lm yok olma değildir. Vahdet-i Vücut inancı içinde olduklarından dolayı ölüm ze dönmedir. Bundan dolayı öldü denmez. Hakka yürüdü denir. l gömüldü değil sırlandı denir. Hakka yürümek ve ona ulaşmak büyük vuslattır. Bunun için bizler için lm Őebi Arus’dur. İnsan geldiği yere varmıştır. Bir nesefimizde:

*‘‘Hakkın haznesinde gizli bir sır idim
Hak tuttu atama yolladı beni
Atamdan aldı anama verdi
Mersin yavru yaptın dünyaya getirdin felek der.’’*

‘‘Hakk’ın gizli hazinesinden dünyaya gelir ve yine geldiğimiz yer olan Hakk’a döneriz. Köylerde karga terse köyde yakın bir zamanda ölüm olacağına inanılır. Yine baykuşun ttğu evde ölüm olacağına ve evin viraneye döneceğine inanılır. Köpek

ulması da ölüme işaret olarak görülür. Ölüm olayı olduktan sonra sıra onun sırlanma hazırlığına gelir. İnsan yaşarken Hallacı Mansur darında yaşar. Ölüm olayı olduktan sonra onun dardan indirme erkânı yapılır. Buna cenaze töreni de denir. Cenaze temizlenir ve başında üç tane ölüm nesefi okunur. Daha sonra yakınları tarafından yıkanır ve kefenlenir. Mezarlıkta sırlanır. Cenazenin sırlanması bitince ölü yakınları cenazeye katılanlar için ekmek ve peynir, bazen zeytin, helva hazırlarlar. Cenazeye katılanlar bu hazırlanan yiyeceklerden alıp mezarlıkta yerler. O ekmek peynir yenmeden mezarlıktan ayrılma olmaz. Bu yiyecek ölünün ilk gıdasıdır. Köye dönülür. Ölü evinde ölünün dardan inmesi için hazırlanmış pirinç pilavı ile köyde her evin getirdiği yemekler topluca yenir. Buna “ölü sofrası” denir. Ölü sofrasından evine dönen köyün kadınları tabakları ters çevirerek evlerine gelirler. Ayrıca bir taziye evi yoktur. Köyde ölüm olayından sonra kırk gün köylüler akşamları cenaze evine gelirler ve o evi boş bırakmazlar (KK3).”

“Ölüyü anmak için ölümün üçüncü günü bir hayır yapılır. Bu hayırda hoşaf konulur ve kuzu kesilir. Hayır yemeği olarak haşlama et, keşkek, pilav ve hoşaf vardır. Buna hayır yemeği denir. Hoşaf ölüm yemeğidir. İçinde üzüm ve mersin dalı vardır. Mersin ağacının diğer adı murttur. Murt ölüm anlamındadır. Martta doğum anlamındadır. Bahar mevsiminin ilk ayı mart ayıdır. Doğanın uyanmasını, doğumunu simgeler. Onun için “Ömür dediğin mart ile murt arasındadır” denir. Mortu çekmek deyimi murttan gelir. Çanakkale’de Seddülbahir’deki Morto koyuda ölüm koyu anlamında olup murttan gelmektedir. Morg kelimesi de murttan gelir. Ölü yıkanırken yıkandığı kazanın içine murt dalı mutlaka konur. Çakırcalı Mehmet Efe’nin gömülü olduğu Kayaköy Mezarlığı’nda mezarlar üstünde pek çok murt ağacı gördüm. Aynı inanç orada da mevcut demek ki. Ölümün yedinci günü de ölü için etsiz bir hayır yapılır. Bu hayırda kuzu kesilmez. Sadece sebze yemeği ve hoşaf vardır. Ölümün kırkinci günü ve yıl dönümünde de hayır yapılır. Üçüncü gün hayır gibi yapılır. Yılından sonra ölü yakınları isterse ölüler için hayır yapar ve kuzu keserek keşkek, hoşaf vb. den oluşan hayır yemeği verirler. Hayır yapmayacak olanlarda atalarının ölüm yıl dönümlerinde köyde yöremizde bişi denilen yağda lokma dökerek çevreye dağıtırlar. Ya da köy kahvesi denilen kahve pişirerek köylüyü davet ederler. Gelenlere kahve ve bişi verirler. Lokma dağıtmaya adak dağıtma denir. Yiyen “Allah kabul etsin, ölmüşlerinizin ruhlarına değsin” der (KK3).”

2.4.4. Zazalar

Zazaların cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişilerimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

“Zazalar Türkiye’de Doğu Anadolu, kısmen de Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde (Yukarı Fırat olarak anılan bölgede) topluca yaşayan, Zazaca konuşan bir halktır. Konuştukları dil Hint-Avrupa dil grubunun İrani dillerin Kuzeybatı İrani koluna aittir. Zazaca İrani Diller grubundan olduğu için Farsça, Kürtçe, Osetçe, Beluçça, Talişçe, Peştunca... gibi dillerle akraba bir dildir. Zazaca ve Kürtçe aynı dil ailesinden olmasına rağmen bir Zaza ve bir Kürt konuştukları zaman anlaşamamaktadırlar. Aynı coğrafyada yaşadıkları için birbirlerini etkileme durumları olabilmektedir. Modern anlamda da kentleşme ile birlikte Zazalar da önemli oranda asimilasyona uğramıştır, ayrıca Kürtler ve Zazalar iletişimlerini Türkçe üzerinden kurarlar. Günümüzde bazı terimlerin genel anlamının bilinmesi ve yaygınlaşması ise dilin anlaşılmasını kolaylaştırmaktadır. Türkiye’de yaklaşık 4 ila 6 milyon arası Zaza’nın yaşadığı tahmin edilmektedir. Zazalar Müslüman bir halktır, Alevi ve Sünni mezheplerine ayrılmaktadırlar. Sünni olanların bir kısmı Hanefî bir kısmı ise Şafi mezhebine mensuptur. Şanlıurfa Siverek, Diyarbakır Çermik ve Ergani, Adıyaman Gerger ile Elazığ’ın güney bölgeleri Hanefî; Bingöl, Elâzığ’ın doğu kesimi, Diyarbakır’ın kuzeyi Şafi; Tunceli, Muş Varto, Erzincan, Sivas’taki Zazalar ise alevidir(KK4).”

Alevi Zazalar; “Alevi Zazalarda ruh ölümsüzdür, ölen bedendir. Ruhun göçüne inanılır. Ruh bir bedenden diğer bir bedene göç eder. Dolayısıyla bu inanış söyleneceye de yansımıştır. O sebeptendir ki ölen biri için başsağlığı dilenirken “Mekânı güllü gülistanlık, devri daim olsun (Caê xo gul u gulustan, devre xo mîqerem bo)” denir. Mekânı cennet olsun şeklinde bir başsağlığı cümlesi son dönemde yaygın kullanıldığı için yeni neslin kullandığı başsağlığı cümlelerinden biri olmakla birlikte bizde böyle bir cümle kullanımı yoktur. Ayrıca vefat eden kişi için “öldü” denilmez “Hakk’a yürüdü” şeklinde ölüm ifade edilir. “Nurdan geldik nura gideriz” şeklinde bir ifademiz vardır, “ Topraktan geldik toprağa gideriz” denilmez (KK5).”

“Yaşlılık, hastalık ve birilerinin geçmiş zamana çokça takılması (geçmiş zamanda yaşamaya başlaması) ölüm habercisi olarak görülür. Ayrıca baykuşun zamansız ötmesi hoş karşılanmaz, uğursuzluk olacak diye düşünülür. Duş alındığında kazanın altında kalan kısmının tamamı dökülmez, tamamının dökülmesi “senin

dünyalığın bitti, rızkın bitti, senin içecek suyun bitti’’ anlamındadır. Ölümünden kaçınma davranışdır. Eğer o su biterse ’Benim dünyada yiyecek ekmeğim, içecek suyum, yaşayacak günüm kalmıyor’ diye düşünülür (KK5).’’

‘‘Ölümün olduğu vakit yakın köylere birisi gider ve haber verir. Sesli iletişimin kullanıldığı yakın köylere bağırılarak haber veren köylerde vardır. Cenaze evden çıkarıldıktan sonra meydanlık bir yere ‘‘teneşir’’ denen musalla taşına konur. Eskiden musalla taşı yokken insanlar döven (düven-harmanda kullanılan araç) ters çevrilerek kullanılır veya kızak dediğimiz ot taşımak için kullandığımız aletin üzerine tahtalar konularak teneşir olarak kullanılırdı. Camilerin önünde musalla taşı olmadığı dönemde bu iki şekilde cenaze yıkama yeri hazırlanırdı. Ölen kişi teneşirin üzerine yatırılır ve üzerine beyaz bir bez örtülür. Etrafı öncelikle hane halkı tarafından çevrilir. Onların çevresinde de köy halkı durur. Ağıtlar yakılır. Akabinde ölü yıkanır. Ölen kişi kadın ise yıkama esnasında erkekler uzaklaşır, ölen kişi erkek ise cenazenin etrafından ayrılmaz. Yıkanırken bir kişi su döker bir kişi yıkar. Kefenlendikten sonra helallik alınır ve mezara götürülür. Eskiden mezara götürürken mezarcılar ve hocalar dışında kimse gitmezdi. Cenaze namazı mezarlıkta hoca ve mezarcılar tarafından kılınır ve ölü defnedilir. Tabutla gömülebilir, tabutsuz da gömülebilir, yatakla gömülme olayı da vardır. Yatakla gömmenin nedeni ölen kişi incinmesin dıyedir. Mezar kapatılırken kürek elden ele verilmez. Bırakılır ve başkası alır. Ölünün yıkandığı suyun ısıtıldığı kazan ve teneşir bir hafta cenaze evinin önünde durur. Bırakılma nedeni o evde cenaze olduğunun belirtilmesidir. Çok uzak bir komşu bile olsa evin önünde teneşir varsa kırk gün boyunca sesli müzik açılmaz, yüksek sesle türkü söylenerek evin önünden geçilmez. Defnin üçüncü gününde buğday samanı ile mezarın üzerindeki toprağa vurularak (topaçlanır) üst tabakanın sertleşmesi sağlanır. Ayrıca mezarın üzerine karşılıklı iki uzun ağaç dalı konularak mezarın orta noktası belirtilir. Mezarın baş ve ayakucuna tülbent içinde barut konulur ve birazda serpilerek, mezara köstebek girmesi engellenir. Sene-i devriyesinden sonra mezar taşı dikilir ve bu ağaç dallarından hazırlanan ortalama ile mezarda çökme olmadan mezar yapılır (KK5).’’

‘‘Cenaze günü uzaktan gelenler, mezarcılar ve hocalar için (Molla) yemekler yapılır. Cenaze yemeği olarak bir hayvan kesilir ve haşlama yapılır. Haşlamanın yanına bulgur pilavı pişirilir ve gelenlere ikram edilir. Bu yemeği cenaze sahibi aile pişirir. Eğer cenaze evine üçüncü güne kadar taziye gitmezseniz üçüncü günden sonra gitmez ve kırkı çıkana kadar beklersiniz. Üçüncü gün gitmeyip kırkı çıkmadan

taziyeye gitmek doğru bulunmaz. Ölümün üçüncü gününe kadar mezara gidilmez, gidilirse günah sayılır (KK5).”

“Üçüncü günü aile bireyleri mezara gider, ayrıca yemek hazırlayıp dağıtırlar. Ölümün üçüncü günü verilen yemeğe “Canas” denilir. Gün için de “Roca Mezele” denir. Evde verilen yemekler (en az iki hayvan kesilir) haşlama yapılır. Bulgur pilavı ve asbabiye (gün kuru kayısı hoşafı) hazırlanır. Mezara götürmek için ise bıcık, pesara ve helva yapılır. Mezarda bu yemekler dağıtılır (KK5).”

“Kırk gün boyunca ölünün ruhu için ‘Sami’ adı verilen ölü yemeği her akşam bir eve götürülür. Eğer bulunulan yerdeki hane sayısı kırktan az ise tekrar aynı evlerden dağıtıma başlanarak kırka tamamlanır. Kırk gün tamamlanınca yani ölümün kırkıncı günü yine üçüncü günde hazırlanan yemekler pişirilir, ölünün ruhu için dağıtılır ve mezarlık ziyareti yapılır. Mezarlık ziyaretinde üçüncü günde olduğu gibi bıcık, pesara, helva götürülür ve dağıtılır. Hocaya ölünün kırkı duası okutulur, bu duanın kırkıncı gün tamamlanmış olması gerekir (KK5).”

“Mezara kazma vurma geleneği ile cenazesi olan aileler ölülerinin sene-i devriyesini yaparlar. Sene-i devriye ‘Zengel mezele ro daene’ şeklinde ifade edilmektedir. Bu ölünün defninden sonraki mayıs ayı içerisinde olur. İllaki senesi dolacak diye beklenmez. Yine üçü ve kırkıncı hazırlanan yemekler yapılır ve dağıtılır. Sonbaharda vefat eden birinin sene-i devriyesi de mayıs ayında veya şubat ayında vefat eden birinin sene-i devriyesi de yine mayıs ayında yapılmaktadır. Mayıs ayında sene-i devriyenin yapılabilmesi için ölünün üstünden kar kalkması gerekmektedir. Eğer ölünün üzerine kar yağıp kalkmadıysa bir sonraki mayıs ayı beklenir. Sene-i devriyeye kadar hocalar hatim okurlar. Senesi yapıldığında mezar taşı dikilir (KK5).”

“Perşembe geceleri “ardiron” adı verilen un ve yağ karışımı ateşe atılır, kokusunun yayılması sağlanır. Bunun ölmüşlerimizin ruhuna gittiğine inanılır. Ayrıca özel hazırlanan bir çıra (mum) yakılır. Ölümün ikinci yılında mezar yapma töreni yapılır. Kimileri mermerden, kimileri beton dökerek mezarları yaparlar. Mezarın yapıldığı günü aynı yemekler hazırlanır ve ikram edilir. Her mart ayının son perşembe gününe denk gelen hafta içerisinde “hawtemal” denilen Türkçe karşılığı mevlit olan dua ölülerin ruhu için okutulur. Bugün aynı zamanda yerin ve göğün secdeye geldiği bir gündür. O yıl ölüsü olsun, olmasın tüm haneler geçmiş ölülerinin ruhları için hawtemal okutur. O hafta her hane sırası ile yemek verir. ‘Zerveti’ veya ‘bıçık şire’ adı verilen bu yemek köy halkı tarafından yenir. Zerveti yapılışı şöyledir. Hamur

yapılır, sacın altına atılır, pişince oluşan kabuğu alınır. İç kısmı kaşıkla çıkarılır. Çıkarılan kısım tekrar o kabuk kısmının içine konulur. Üzerine sarımsaklı ayran dökülür. En üst kısma ise kızdırılmış yağ dökülür. Yağ dökülürken içerisine birkaç damla ayran damlatılarak köpürtülür ve köpürmüş şekilde yemeğin üzerine yayılır. Yemek yenilen hanelerde yemekten sonra hoca ölülerin ruhuna dualar okur. Yas kırkinci gün biter. Tıraş olmayan erkekler tıraş olur veya yakınları tarafından tıraşa götürülür (KK5).”

Sünni Zazalar; “Sünni Zazalarda ahiret inancı vardır. Allah’tan geldik Allah’a gideriz inancı hâkimdir. Ayrıca Azrail’e “Gunger” denilir, can alan anlamı vardır. Eskiden kadınların ağıt yaktığını ben hiç şahit olmasam da duymuştum. Yörenin kadınları tarafından ağıtlar yakılır, özellikle ölen kişi gençse daha çok önemsenir. Ama günümüzde ağıt yakma geleneği kalmamıştır (KK4).”

“Cenaze yemekleri konusunda eski ve yeni uygulamalar arasında ve köy hayatı ile şehir arasında uygulama farkları bulunmaktadır. Eskiden cenaze yemekleri sıradan gelen bir misafire nasıl hazırlanıyorsa öyle hazırlanır, akraba ve komşular tarafından hazırlanıp cenaze evine getirilirdi. Yas evinde yemek yapılmaz, komşu ve akrabalar yemek yaparak cenaze evine götürülür. Günümüzde her şey endüstrileşti. Taziye evi yaptırılarak oranın mutfağı ve çay ocağı kullanılarak gelenlere ikram yapılır oldu. Yemek için hali vakti yerinde olan biri sipariş verir. Taziyeye çok gelen olduğu için o kadar yemeğin evde yapılma durumu olmadığından dışarıdan sipariş verilir. Çok fazla kişi taziyeye geldiği için lokantada en kolay hangisi hazırlanabilecekse o yemekler dağıtılır. Taziye için gelenlere özellikle öğlenleri yemek ikram edilir. Genellikle etli bir yemek yanında ise ikinci, üçüncü bir yemek olur ve hatta tabldot şeklinde de hazırlanır (KK4).”

“Yas üç gün sürer ve komşu illerden gelen olabilir diye beklendiğinden üç gün sürmektedir. Taziye üçüncü gün bittiği için yasta üçüncü gün biter. Cenazeyi anmak için üçü, yedisi, beşi gibi gelenekler kaybolmuştur. Günümüzde hoca veya imam uygulamalarımızı sürdürüelim diyebilir, okuma yapabilir. Cenaze sahibi ailenin tercihine göre mevlit okutulabilir, sene-i devriyesi yapılabilir. Perşembe akşamları ölülerin ruhu için “Kur’an-ı Kerim” okunur (KK4).”

2.4.5. Pomaklar

Pomaklar Yunanistan, Bulgaristan, Arnavutluk, Makedonya, Kosova ve Türkiye’de yaşamaktadır. Fakat Türkiye’de hem bulunulan yerdeki toplumla uyum

sağlamışlardır hem de nüfus olarak fazladır. Pomaklar 1877-1878 yıllarından 1990'lı yıllara kadar Türkiye'ye göçleri süren bir topluluktur. Türkiye'de Anadolu ve Trakya'da yaşamaktadırlar. Anadolu'da nüfusunun tamamını veyahut çoğunluğunu Pomakların oluşturduğu 130 köyün olduğu bilinmekte ve bu sayının elde edilenden fazla olabileceği düşünülmektedir. Pomaklar yaşadıkları köylerde veya nüfuslarının fazla olduğu yerlerde ana dillerini günlük hayatlarında kullanmaktadırlar. Türkiye'de Pomakların yaşadıkları yerlere Çanakkale, Biga, Yenice, Bandırma, Çan, Erdek, Gönen, Karacabey örnek verilebilir (Zelengora, 2017).

Pomakların cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

‘‘Pomakların anadili Pomakçadır. 1878 yılından itibaren Bulgaristan'ın güneyi Orta Rodoplar'dan göç edip gelmişlerdir. Türkiye'de yaklaşık 700-800 bin Pomak yaşamaktadır. Anne baba Pomak 700-800 bin, sadece bir ebeveyni Pomak olarak ise 2,5-3 milyon Pomak vardır. 2022 itibariyle Türkiye'de 250 adet Pomak köyü vardır. 100 ilçede, 25 ilde Pomaklar yaşamaktadır (KK6).’’

‘‘Pomaklar Müslüman bir halktır. Hanefi'dir. Öldükten sonra dirilmeye, ahirete, cennet ve cehennem varlığına, Allah'ın birliğine inanırlar. Dinine bağlı bir etnik gruptur. Pomaklar içerisinde de Bektaşî-Sünnî ayrımı olabiliyor fakat kesin bir belge ile kanıtlanmamıştır. Pomaklarda bilinen kadarı ile ölümün ön belirtileri sayılabilecek olgular yoktur. Cenaze uygulamaları Hanefî mezhebine göre yapılır. Definden sonra mezarlığın yakınında, eskiden ise cenaze evinde yemek ikramı yapılır. Daha çok tavuklu pilav-ayran, mekika (yağda kızartılan hamur işi), akıtma, tenüşka, tikalik, zelnik, kaçamak gibi hem yöresel hem de pratik yemekler ikram edilir. Taziye bir hafta kadar sürer. Bu arada yedinci güne kadar her gün mezar ziyareti yapılır, dualar okunur, mezar sulanır, çiçek ekilir. Genelde gül vb. çiçekler ekilir (KK6).’’

‘‘Yedisinde, kırkında, elli ikisinde ve senesinde mevlit okutulabilir veya cenaze evinde dualar okunur. Genelde yedisi ve kırkı evde, elli ikisi ve senesi camide okutulur. Yedisinde ve kırkında cenaze sahibi aile bir sulu yemek, pilav, tatlı, ayran şeklinde yemek hazırlar ve dağıtır. Elli ikisinde ve senesinde camide okutuluyorsa lokum, mevlit şekeri, bisküvi, kıstırma (iki bisküvi arasında lokum), gül suyu veya kolonya ikram edilir. Ailelerin ekonomik durumlarına göre ikramlar değişiklikler gösterebilmektedir (KK6).’’

2.4.6. Terekeme Karapapak Türkleri

Terekeme Karapapak Türklerinin cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

“Göçebe bir halk ve kafalarında karapapak ile gezen bir halk olduğu için Karapapak denilmiştir. Ayrıca Terekeme hayvancılıkla uğraşan kişilere kullanılan bir kelimedir. Dilleri Azeri lehçesine yakın bir dildir. Aslen Kıpçak olmasına rağmen sonrasında Oğuz ve Kıpçak karışımı bir halk olmuştur. Dini inanış olarak genellikle Sünni inanış yağındır ancak Şii olanlarda bulunmaktadır. Türkiye’de en çok Kars ve Ardahan şehirlerinde yaşamaktadırlar. Tokat, Afyon, Adana, Erzurum, Muş, Bursa, Sivas gibi şehirlerde de yaşayanlar vardır (KK7).”

“Terekemeler de örf ve adetlere bağlılık vardır. Ahiret inancı ve cennet ile cehennem inancı hâkimdir. Ölümden sonra yaşam inancı olduğu için iyi bir insan olmaya gayret ederler. Ölümlü düşündüren batıl inançlarımız yoktur. Köy yerlerinde ölüm cenaze evinden birinin haber vermesi ile duyurulur. Camilerden anons yapılır. Yıkama, kefenleme ve defin işlemleri İslami usullere göre yapılır. Ölen kişinin yaşına ve cinsiyetine göre tabut üzerine tülbent, duvak vb. konulabilir. Defin işlemine kadın erkek herkes gelebilir. Mezar günahları temizlensin, iyi olsun amacıyla sulanır. Definden önce helva kavrulur ve dağıtılırdı, günümüzde definden sonra dağıtılmaktadır. Eskiden taziyeye gelen erkekler şapka giyer, kadınlar ise siyah renk kıyafetler giyerdi günümüzde şapka olmamakla birlikte kadınların siyah giyme âdeti azalarak devam etmektedir (KK7).”

“Taziye yaklaşık yedi gün sürmektedir. Taziyeye gelenler ilk günlerde yemek getirirlerken sonraki günlerde çay, şeker gibi ürünler getirir. Taziyeye gelenler başsağılığı dilerler, ölen kişiyi öven cümleler kurarlar. “Allah gani gani rahmet eylesin” gibi cümlelerle taziyelerini iletirler. Cenaze evinde ağıt yakılır. Ölen kişinin kıyafetini, şapkasını, onun önem verdiği bir eşyasını alan cenaze sahibi kadınlar, bir arada toplanarak ağıt yakarlar. Bu eşya daha sonrasında hatıra olarak saklanır (KK7).”

“Cenaze evinde maddi duruma göre bir hayvan kesilerek etinden yemekler yapılır. Genelde et kavurma, bulgur pilavı, ayran şeklinde taziyeye gelenlere ikram edilir. Ölen kişiyi anmak için üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi, senesi günlerinde mevlit okutulur, hoca veya bilen kişiler dua okur, yemek ikram edilir. Cenaze sahibi ailenin durumuna göre etli yemekler, pilav ve içecek şeklinde yemekler hazırlanır (KK7).”

2.4.7. Süryaniler

Süryani cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

‘‘Her canlının olduğu gibi bizde de her insanın bir sonu vardır. Ahiret inancı vardır. Kıyametten sonra ölümler dirilir, yeni ve sonsuz bir hayat başlar. İnsanlar Allah’ın karşına çıkar, mahkemeye gidecekmiş gibi, geçici dünyada amelleri iyiye onun sonsuz güzelliklerini tadacak, amelleri kötüyse sonsuz acı bir dünyada (cehennem) yaşayacaklardır. Bizde Süryani veya Hristiyanlık inancına göre diğer dünyada insanın yeri neyse sonuna kadar orda kalır. Örneğin biri cennetlikse sonuna kadar cennette; cehennemlikse sonuna kadar cehennemde kalır. Ölümün habercisi veya olgular yoktur bizde. İncil’den örnek verecek olursak ‘İnsanoğlu ölümün ne zaman geleceğini bilemez, habercisi yoktur, o yüzden hazır olmanız gerek.’ der. Eskiden biri vefat ettikten sonra duruma göre güvercin, ateş ve aydınlatmalarla haber verilirdi, duyurulurdu. Şu anda televizyon, sosyal medya her türlü iletişim araçları ile ölüm olayları duyurulmaktadır. Cenaze için uygulananlar ise şöyledir. Ölü yıkanır, kefenlenir, kiliseye getirilir kutsal yağlarla yağlanır (yani belli bölgesine bir ruhani tarafından haçlar çizilir) toplu cenaze namazı uygulanır. Sonra insan geldiği gibi geldiği yerden yatarak doğuya bakacak şekilde toprağa verilir. Genelde cenaze mezarlığa toprağa verildikten sonra (Mezarlık kilisede olur) kiliselerde toplanma oturma salonları olur, halk cenaze yakınlarıyla oturur ve baş sağlığı diler ‘‘mekânı cennet olsun’’ diye yasta olurlar. Herkes hüzünlü olur o gün. Baş sağlığı dilerken o esnada halkın önüne genelde cenaze sahipleri ve yakın dostları tarafından çay, kahve eşliğinde kültürümüze has çörek verilir (poğaç, simit de olabilir). Cenazeden iki veya üç gün sonra halka cenaze sahipleri mevlit yemek verir. Günümüzde güneydoğuda farklı milletlerden dolayı kültür karıştı. Aslında yemekte et, pilav, kuru fasulye, salata şeklinde de olabiliyor. İbadetlerde mümkün olduğu kadar ölen kişi anılır. Genellikle üç gün sonra, bir hafta sonra, kırk gün sonra ve bir yıl sonra tabi üstünden bir yıl geçtiğinde, sonrasında ise her yıl anılır (KK8).’’

2.4.8. Çepniler

Çepnilerin cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

‘‘Çepniler, Oğuz Türkleridir ve Horasan’dan Anadolu’ya gelmişlerdir. Bunun nedenlerinden bir tanesi Gazneliler ile Karahanlıların kendi aralarındaki

anlaşmazlıklardan dolayı, Oğuz Türkleri arada kalmıştır. Sonrasında Moğol Devleti'nin güçlenmesi ile Çepniler Anadolu'ya gelmiştir. İlk yerleşim yerleri Karadeniz Bölgesi olmuştur. Pir Güvenç Abdal öncülüğünde Karadeniz'de Gümüşhane Kürtün Taşlıca eski adı ile Şıhlı Köyü'ne gelip yerleşmişlerdir. Sonrasında bölgeye boydan boya yerleşmişlerdir. Türkiye genelinde 39 vilayette 825 yerleşim yerinde yaşamaktadırlar. Başlıca yaşanılan şehirler Giresun, Trabzon, Rize, Ordu, Zonguldak, Düzce, Sakarya, Manisa, Gaziantep, Balıkesir, İzmir, Sivas, Kastamonu'dur (KK9).''

''İslamiyet'ten önce Çepnilerin ölüm inancı eski Türklerdeki gibidir, ölüm anında ruhun göğe yükseldiğine inanılır. Bu sebeple ölen kişi için öldü değil uçmağa vardı denilir. İslamiyet sonrasında ahiret inancı hakim olmuştur, ayrıca cennet ve cehennem varlığına inanmaktadırlar. Yıkama, kefenleme ve defin İslami uygulamalara göre yapılmaktadır. Taziye süresince Kur'an-ı Kerim okunmaktadır. Gelenler üç gün boyunca yemek, çay, şeker, kolonya getirirler, ölü evinde yemek yapılmaz. Karalahana çorbası, dolması, mısır ekmeği gibi yörede en çok pişirilen yemekler getirilir genelde. Yedisinde, kırkında ve elli ikisinde ölen için ruhuna gitsin diye dualar edilir, mevlit okutulur, isteyen yemek dağıtır. Örneğin pancar çorbası, etli pilav, salata hazırlanır ayrıca imkânı olanlar kurban keser ve etinden yemekler hazırlar (KK9).''

2.4.9. Aleviler

Alevilerin cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

''Türkiye'nin her yerinde Aleviler genel ikamet etmektedir. Alevilik Peygamberimiz (s.a.v.)'in bıraktığı dini ve inancı ve sünnetine bağlı olan ve onun ehli beytini ve Kur'an-ı Kerim'i ayırmayan, yaratılanı yaratandan ötürü seven, inançta genellikle örf ve adette değişiklik olabilen ama Alevilik onları zenginlik olarak görür.. Türkiye'de yaklaşık 25 milyon Alevi olduğu düşünülmektedir. Tunceli, Erzincan, Sivas, Malatya, Tokat, Amasya, Elâzığ, Ordu, Samsun, Adana, Nevşehir, Kırşehir çoğunlukla yaşanılan şehirlerdir (KK10).''

''Alevilikte ölmeyi kabul etmeyiz. Ölen tendir ruh ölmez. Ruhun tekrar dünyaya geleceğine inanırız ve hiçbir şey vardan yok olmamıştır. O yüzdende biz ruhlar ölmez, ölen tendir. Hayra yönelirsek insan sıfatında geliriz ve insanların gönlünde yer ediniz. Şer yolunda ilerlersek tekrar dünyaya geliriz ama kötü mahlûkat

olarak geleceğimizin farkına vararak yaşarız. Yunus Emre'nin dediği gibi "Canlar ölmez, ölen tendir." Kişiler dünyada kendi cennet ve cehennemini belirler, kendi ateşini buradan götürürler. Ölümü de doğumu da hak biliriz. Mevlana'nın dediği gibi "Biz ölümden korkmayız. İnsanın ölümü Şeb'i Arusdur." Hakk'a yürüten kişi için Hakk'a uğurlama erkânını yerine getiririz. Kendi anladığımız lisanla yani Türkçe uğurlarız (KK10)."

"Bazı yörelerde taziyeler bir hafta sürerken bazı yörelerde maalesef kısa sürebilmektedir. Hakk'a uğurlama erkânında aile bireylerine taziyede bulunulur. Cenaze yemeklerinde mutlaka bir kurban kesilir. Etli pilav, helva, ekmek, ayran hazırlanır. Önce Kur'an-ı Kerim okunur, Gülbenk duası okunur, verilen yemeğin lokma duası okunur, dest dur verilir. Hizmet eden canlarımız tarafından gelen canlarımıza hazırlanan yemekler ikram edilir. Bizim kapımız herkese açıktır. Tanıdık tanımadık herkes gelebilir (KK10)."

"Bizde üç ve kırk vardır. Üçü Fatma Anamızdan kalmıştır. Amcası Hamza şehit olunca üç gün o eve yemek taşımıştır. Bu gelenek günümüzde de vardır. Cenaze sahibi aileye üç gün yemek götürülür. Bu "Fatma Ana Üçü" olarak bilinir. Dualar okunur. Kırkı ise Hz. Âdem'in çocukları Habil ve Kabil'den kalmadır. Kabil, Habil'i öldürür. Habil'i 39 gün sırtında taşır ve bir karga ona tam kırkıncı gün yol gösterir. Ağzındaki bir şeyi toprağa gömer. Kabil'de Habil'i toprağa gömmüştür. O günden sonra biz de kırk yemeklerini o günden bugüne yerine getiriyoruz (KK10)."

2.4.10. Çerkesler

Çerkeslerin cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır;

"Çerkesler'de güçlü bir ahiret inancı olduğu için ölümden korkmazlar, bu nedenle iyi savaşçıdırlar. Çok eski inanışlarından bu yana böyledir. Eski inanışlarında sadece cennet vardı, cehennem diye bir kavram yoktu (KK11)."

"Çerkesler Khabze dedikleri bir öğreti üzerine yetiştirilir. Buna göre her şeyin bir kuralı, kaidesi ve yapılması gerekenleri vardır. Örneğin bir atlı köye girerken atından inerek girer. Mezarlığın yanından geçerken atından inerek geçer. Bu kişi köye bir ölüm haberi getirdi ise kamçısı sol elinde ve aşağı sarkarak gelir. Bu onun bir ölüm haberi getirdiğini belli eder (KK11)."

"Cenaze yıkanıp kefenlendikten sonra kendi evinin bahçesine konulur. Birinci derece yakınları büyükten küçüğe doğru tabutun başında dururlar. Taziye için gelenler

onların karşısına gelip durur, en büyükleri sol elini kaldırarak taziyesini sunar ve hepsi geri geri çekilir. Tokalaşmak, öpüşmek, ağlamak gibi şeyler yapılmaz (KK11).”

“Cenaze evinde kırk gün boyunca yemek pişirilmez. Cenaze sahibi ailenin yakınları evlerinde yemek hazırlayıp, ikram edilmesi için getirirler. Cenazenin ilk günü ve sonraki günlerde şelame pişirilerek sürekli gelenlere dağıtılır. Şelame (Türkçe pişi denilen) yağda kızartılan bir tür hamurdur. Şelame cenaze evinde koşular tarafından pişirilerek dağıtılır. Şelame dağıtılır ama su dışında içecek ikramı yapılmaz. Çay, kahve gibi ikramlar olmaz. Normalde eve gelen misafirler bahçe kapısına kadar uğurlanırken taziyeye gelenlere uğurlama yapılmaz. Çerkesçe dil bilgisi kurallarında da görülür bu durum. Normal bir gün gelen Fesapş diye geldiği yeri kişileri selamlarken, taziyeye için gelince Vuesapş diye selamlar (KK11).”

“Günümüzde bağlı olunan dinlere göre anmalar yapılmaktadır. Yedisi, kırkı, elli ikisi günlerinde ve yıldönümlerinde mevlit okutup, yemek verilerek anmalar yapılmaktadır (KK11).”

“Çerkesler, Ruslara karşı 101 yıl boyunca savaşmış vatanlarını savunmuşlardır. Kendilerinden sayıca ve silah bakımından güçlü bir orduya 101 yıl boyunca direnmişlerdir. Bu nedenle ölüm çok kolay ve kaçınılmaz olmaktadır. Bu savaşlarda ölenler için kahramanlık ağıtları yapılmıştır. Belli günler de köyün yaşlıları Haçeşlerde toplanır, onları anmak için bu ağıtları söyler, ölenleri yâd ederler. Kahramanlıklar dışında, savaşta en küçük bir tereddüt korkaklık belirtisi gösterenler için de yakılır bu ağıtlar ve alay konusu edilirdi. Bu nedenle kimse buna maruz kalmamak için gözünü budaktan esirgemezdi (KK11).”

“Şelame yağda yapılan bir tür hamur işidir. Hacı ise misafir odasıdır. Çerkesler de misafirin rahat etmesi açısından misafir odası evin dışında ayrı bir oda olarak inşaa edilir. Ayrıca bu haçeşler eskiden toplantı odası gibi de kullanılırdı. Yaşlılar burada toplanır, konuşur, kararlar alır, şıçepşine (atkuyruğundan yapılan kemeçe) eşliğinde ağıtlar söylerlerdi (KK11).”

2.4.11. Gagauzlar

Gagauzların cenaze kültürünü ve yemeklerini kaynak kişimiz yaptığımız röportajda bizlere şu şekilde anlatmaktadır:

“Oğuzların bir kolu olan Gagauzlar, Hristiyanlığı benimsemiş bir Türk topluluğudur. Gagauz Yeri Özerk Bölgesi'nden Türkiye'ye gelerek burada ikamet

eden, öğrenci veya çalışmak için gelen çok fazla Gagauz vardır. Sayılarının 50 bin civarında olduğu tahmin edilmektedir (KK12).”

“Ölüm adetleri, evlenme adetlerinden daha masraflı olmaktadır. Ölümünden sonra ruh gökyüzüne uçmaktadır. Çok günahın olması durumunda önce cehenneme gidilmektedir. Rüyada dış gördüysen ve dış düştüyse acırsa yakın birisi, acımazsa tanıdıklarından birinin vefat edeceğine inanılmaktadır. Ölmüş yakınına rüyada görürsen “ondan bir şey alabilirsin ama sen verme” denilmektedir. Köpek ulursa kötü olarak algılanmaktadır, birinin öleceğine inanılmaktadır (KK12).”

“Ölüm sadece insanlar arasında konuşularak duyurulmaktadır. Eskiden kadınsa akrabalarından biri yıkardı, erkekse erkeklerden biri yıkardı. Günümüzde hastanelerde yıkanmaktadır. Temiz ve yeni kıyafetler giydirilir. Sonrasında tabuta yerleştirilir ve defin işlemine kadar kapağı ve yüzü açık durur. Yakın akrabalar uzaktan geliyorsa bekletilmektedir. Ağır hastalık durumunda öleceği düşünülüyorsa papaz çağırılır ve günah çıkarması sağlanır. İlk af papazdan böylece alınmaktadır. Eğer ölüm evde gerçekleşirse mum yakılır ve devamlı yanar. Cenaze, evine getirilir evde üç gün kalır. Akrabalar yanında durur ve kadınlar ağıt yakar. Tabut evden çıkarılmadan önce yere geniş bir kilim serilir. Kilimin üstüne yeni yorgan, döşek, çarşaf şeklinde konulur. Bu eşyaların hepsi yeni olarak hazırlanmaktadır. Bunların üzerine tabut konulur. Tüm bunların öncesinde ölüyü uğurlamaya gelen kadınlara havlu ve başörtüsü bağlanır. Erkekler ise gömlek ya da çarşaf bağlanır. Altı kişi tabutu, altı kişide kapağını taşır. Gece tabut evdeyken genç bir fidan kesilir. Erkekse çorap, pantolon, atlet, şapka, kadınsa gecelik, çorap, başörtüsü, mendil, fincan, ipe dizilmiş şeker, hepsi yeni olacak şekilde o dala asılarak süslenir. Tanıdıklardan bir kişi bu dalı mezarlığa kadar taşımaktadır. Definden sonra bu dal mezarın baş tarafına dikiliyor ve dalın üzerindeki taşıyan kişinin oluyor. Tabutun üzerine konulan eşyalarda tabut alındıktan sonra döşek, yorgan ve yastık ihtiyacı olan birine veya evlenme çağındaki kızlara verilir ki çeyizine konulsun diye (KK12).”

“İki tabure bir kova alınarak tabut taşınırken taşıyan kişiler belirli aralıklarla dinlendirilsin diye taşınır, dinlenme anında taşıyan kişiler bunlara oturur. O dinlenme sırasında etraftaki çocuklara metal para dağıtılmaktadır. Tabure ve kovalar taşıyan kişilere verilir. Ölü için dualar; eve papaz çağırılarak, Kilisede veya mezarlıkta yapılabilmektedir. Mezarlığa gelindiğinde yakınları vedalaşır. Tabut kapatılır, çivileri çakılır ve cenazeye katılanlar toprağı bol olsun diyerek birer avuç toprak atarlar. Defin

işlemi tamamlanarak, başucuna ağaç dikilir. Üstüne çelenk ve çiçekler konulur. Sonra defin için gelenler yemeğe götürülür (KK12).”

“Cenazenin evde olduğu üç gün içinde aşçı tutulur ve yemekler yapılarak gelenlere ikram edilir. Gelenler bir bir mum yakar ve yemeklerden yer. Defin gününden sonra ayrıca taziye için gelinmez. Kırk gün boyunca yasta olan kadınlar siyah başörtüsü takar. Erkekler kırk gün tıraş olmaz. Bir metre siyah bir metre beyaz kumaş alınarak papyon şeklinde yapılarak cenaze evinin kapısına asılır ve kırk gün durur. Kırkında çıkarılır ve bir kişiye verilir. Ölen kişiyi anmak için üçü, dokuzu ve kırkı yapılmaktadır. Üçünde ve dokuzunda evde yemekler yapılır. Sarma-dolma, et, kuzu, tavuk yemekleri, çikolata veya şeker gibi ürünler bir tabağa konulur ve bir mum yakılarak gelenlere dağıtılır. Dokuz gün içinde her gün mezarlığa gidilir. Giderken yanına ‘kolaç’ (ekmek çeşidi) dört veya beş paket yapılarak içlerine çikolata, meyve veya şeker konularak ölen kişinin ruhu için orada denk gelinen kişilere dağıtılır. Kırkına kadar elbiseleri, ayakkabıları dağıtılır. Kırkında sofralar kurulur ve insanlar davet edilir. Ayrıca bir masa ve dört sandalye satın alınarak üzeri yemekler, su ve şarap ile donatılır. Ölen kişinin öbür dünyada önüne bu sofraya gelir inancı ile bu masa birine verilir. Burada genellikle ölen kişinin sevdiği yemekler yapılmaktadır. Buraya gelen kişilere kolaç ve havlu, gömlek, çorap vb. gibi ürünler cinsiyete göre verilir. Rüyada ölen yakını eski kıyafetler içinde görürsen yeni bir kıyafet alınır ve ihtiyaç sahibi birine verilir (KK12).”

2.5. Bölgelere Göre Cenaze Adetleri ve Cenaze Yemekleri

Türk mutfağındaki yemeklerin pek çoğu tüm yörelerde yapılırken bazıları ise yapıldığı yöreye özgüdür. Yemeklerin bazılarında içindeki malzemeler ve pişirme teknikleri aynı olabilmekle birlikte bazı ot ve baharatlar, pişirilen araç ve hazırlanış şekillerinden kaynaklı küçük değişikliklerden ötürü bazı yörelerde farklı isimlerle bilinebilmektedir. Türk mutfağındaki yemekleri hazırlanış şekilleri ve içerikleri açısından şu şekilde sıralayabiliriz: çorbalar, yahniler, sarma ve dolmalar, kebablar, etli sebze yemekleri, köfteler, kuru baklagiller, pilavlar, börekler, zeytinyağlı sebze yemekleri, yumurta, tavuk, balık yemekleri, turşu ve salatalar, tatlılar ve ekmekler. Yemekler pişirilirken “kuru sıcakta pişirme-ızgara”, “kendi suyu içinde pişirme”, “fırında (tandırda) pişirme”, “su ekleyerek pişirme” ve “yağda kızartma” teknikleri kullanılmaktadır. Köftelerin bazıları ve kebablar ızgarada, bir bölümü tencere ve fırında, sac üzerinde az su ilavesi ile veya susuz şekilde pişirilebilmektedir. Nohut,

mercimek ve kuru fasulye gibi kuru baklagiller et ve su ilave edilerek pişirilmesine ‘‘yahni’’; barbunya, mercimek ve kuru fasulye zeytinyağı ilavesi ile pişirilmesine ‘‘pilaki’’; sebzelerin düz bir şekilde dilimlenerek üzerine kıymalı harç dökülerek ocakta veya fırında pişirilmesine ‘‘oturtma’’ denilmektedir. Sebze yemekleri hazırlanırken içerisine parça veya kıyma halinde et eklenmesi ile de etli sebze yemekleri hazırlanmaktadır. Ülkemizde kış ayları yılın yarısını oluşturmakta ve bu durum besin tedarikini etkilemektedir. Uzun kış aylarında özellikle köyde yaşayan kişiler depo yaptıkları ürünler ile kış ayını geçirmektedir. Toplanan ürünlerin olduğu şekliyle veya işlem yapılarak saklanmakta, fazla olan kısmı ise satılmaktadır. Eylül-ekim ayları genellikle kış hazırlıkları yapılmaktadır. Mayasız hamurun ince bir şekilde açılarak sac üzerinde pişirilmesi ile hazırlanan yufka ekmek, kurutulur ve üst üste konularak kış için saklanır. Yufka dışında erişte ve tarhanada kış hazırlığı olarak yapılmaktadır. Ayrıca bulgur, yarma, kurut, sadeyağı, çökelek, kavurma, sebze ve meyve kuruları, pekmez, reçel ve turşularda kışın yemek üzere hazırlanan yiyeceklere örnek olarak verilebilir. Geçiş dönemi uygulamalarından olan doğumda, ailenin yeni üyesi mutlulukla karşılanır ve doğum yapan kadına ve eve gelen ziyaretçilere ‘‘lohusa şerbeti’’ hazırlanıp ikram edilir. Düğünlerde ise etli ve nohutlu yahniler, keşkek veya pilav en önde gelen yemeklerdendir. Tatlı olarak ise zerde, helva ve hedik yapılır. Cenazelerde ölen kişi için helva kavrulur ve ikram edilir. Kuran okunur, dua sonrasında yemek dağıtılır. Buradaki yemekte pilav, yahni, lokma, meyve, helva ve ayran hazırlanmaktadır. Cenaze evine komşularda yemek getirir ve birlikte yemek yeme ile cenaze sahibi ailenin acısını paylaşılmasına katkı sağlarlar (Baysal, 2002).

Şehirlerin cenaze kültürü ve adetleri açıklanırken katılımcı kişilerin röportajlarına yer verilmiştir. Her röportaj sonrası şehirlere numaralandırma verilmiş ve bu numaranın karşılığı kaynakça kısmına liste halinde eklenmiştir.

2.5.1. Marmara Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri

2.5.1.1. İstanbul

İstanbul cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Taziye elli iki gün sürer. Taziyeye gelenler başsağlığı diler, aileye destek olunur, acıları paylaşılır. Defin için mezarlığa erkekler gider ve aile ikramlığı orada dağıtırlar. Pilav, helva, hamur kızarması dağıtılır. Sonrasında ara ara aile ziyaret edilir. Yedisine kadar her gece cenaze evine gidilir. Ölenin ruhuna gitsin diye Kuran okunur,

dua edilir. Taziye gidenler çay, şeker, ev yemekleri, içecek, dağıtılabilecek ürünler gibi ailenin ihtiyacı olabilecek şeyleri götürürler. İlk üç gün ocak açılmaz. Genelde çorba, kuru fasulye, nohut patates yemeği gibi yemekler getirilir ayrıca mevsime göre yemekler değişebilir. Üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi yapılıır. Üçünde hamur kızartılır, helva yapılıır, mevlit okutulur. Üçüne gelenlerde börek, çörek gibi ikramlık getirirler. Yedisinde, kırkında, elli ikisinde ve senesinde tavuklu pilav, ayran veya etli nohut, pilav, turşu, ev ekmeği şeklinde isteyen istediğini ikram eder. İsteyen yedisinde isteyen senesinde ölen kadınsa tülbent, erkek ise çamaşır dağıtır (İstanbul1, 1964).’’

‘‘Cenaze işlemleri için günümüzde belediyeler yardımcı olmaktadır. Belediyeler ailenin talebine göre istenirse çadır, çay ocağı veya sandalye, masa göndermektedir. Ayrıca cenazenin ilk günü dağıtılmak üzere yemek göndermektedirler. Belediyenin gönderdiği yemekler tavuklu veya nohutlu pilav, tulumba tatlısı, ayran şeklindedir. Cenaze evinde defin sonrası dağıtmak için helva kavrulur. Mezarlık dönüşü helvalar dağıtılır. Taziye evinde yedi gün Kuran okunur. Taziye yedisine kadar sürer. Taziye için gelenler ikramlık veya cenaze evinde en çok kullanılan ürünleri getirirler. Defnin yedinci günü mevlit okutulur, herkes maddi duruma göre ikramlık hazırlar. Bazen tavuk pilav, ayran ikram edilir. Bazen de poğaç, börek gibi ürünler ikram edilir. (İstanbul2, 1979).’’

2.1.1.1. Edirne

Edirne cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze olunca sela ile herkese duyurulur. Taziye yedi gün sürer ve gelenler cenaze sahibi ailenin ihtiyaç duyabileceği şeyleri getirir. Genelde yemek, poğaç, börek gibi hamur işleri çok gelir. Aile acısını yaşar. ‘‘Allah sabır versin, Allah sizlere uzun ömürler versin’’ denilerek acılı aile teselli edilir. Yedi gün hiç yemek yapmazlar, günlük işlerini yapmazlar. Yedisinde, kırkında, elli ikisinde ve senesinde mevlit okutulur. Mevlide gelenlere yemek ikram edilir. Bu yemekte tavuklu pilav, helva ve ayran olur. Bazı yerlerde kırkına kadar taziye evi yalnız bırakılmaz (Edirne1,1983).’’

‘‘Taziye bir hafta sürer, bu sürede her akşam Kur’an-ı Kerim okunur. Köylerde erkekler dışarıda, kadınlar içeride otur ve öyle okunur. Yedi gün boyunca cenaze evinin ışıkları söndürülmez. Komşular Trakya taraflarında çok yapılan mekik adı verilen hamur kızartmasından yapar, getirirler. Definden sonra mekik ve irmik helvası dağıtılır. Ölenin ruhu için yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesinde çeşitli uygulamalar

yapılır. Ailenin durumuna göre bazıları yemek verir bazıları mekik yapar dağıtır. Senesinde mevlit okutulur tavuklu pilav, ayran, irmik helvası, tatlı ikram edilir (Edirne2, 1987). ‘‘

2.1.1.2. Kırklareli

Kırklareli cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze olayı sala verilerek duyurulur. Salayı duyanlar başsağlığına giderler. Cenaze uygulamaları İslami usullere göre yapılır. Tabutun üzerine kadınsa başörtüsü, erkekse havlu konulur. Defin sonrası başörtüsü veya havlu mezar taşı yerine konulan tahtaya bağlanır. Mezar sulanırken başucundan ayakucuna doğru dökülür. Ayakucuna gelinceye kadar suyun bitmesi lazım. Cenaze olduğu anda irmik helvası kavruarak cenazeye giden kişilere dağıtılır. Eskiden cenaze evine yemek getirilmiş fakat günümüzde mevlit veya cenazelerde dışarıdan yemek söylenmektedir. Defin işleminden hemen sonra mezarlıkta pirinç pilavı, tatlı ve ayran dağıtılmaktadır. İsteyenler pide de dağıtabilmektedir. Cenaze evinde de kadınlara pirinç pilavı, tatlı ve ayran ikram edilir. Mekik pişirilerek defin günü evde olanlara ikram edilir. Eğer uzaktan gelen kişiler varsa komşular yemek getirerek uzaktan gelen kişileri ağırlarlar. Ölen kişinin evinde üç veya yedi gün dualar okunur, bu okumalara ‘‘yer okuması’’ denilir. Bu okumalarda da çörek, börek gibi ürünler ya da kır pidesi, ayran, tulumba tatlısı ikram edilir. Taziye için bir süre yoktur. Ölümü duyan kişiler duydukları zamana göre başsağlığına giderler. Definden sonra kırkı ve elli ikisinde isteyen evinde çörek, börek yapar isteyen pilav sipariş eder ve gelenlere ikram eder. Üçünde, yedisinde ve senesinde mevlit okutulur. Çorap, tülbent vb. gelen kişilere ölenin hayrı için dağıtılır. Cuma günleri camiden çıkanlara ölmüşlerinin hayrı için kek, çikolata, meyve suyu gibi ürünlerde dağıtılabilmektedir (Kırklareli1, 1947). ‘‘

‘‘Ben, Pomak olduğum için anlatacaklarım Pomak kültürünü de yansıtmaktadır. Pomak kültüründe dini öğelere bağlılık manevi açıdan önemlidir. Ölümünden sonra yaşam ikinci hayatlarının başlaması anlamına gelmektedir. Hatta kişi öldüğü zaman arkasından ağlanmaz ya da ağıt yakılmaz. Artık bu dünyadan göçüp asıl hayatının başladığı ve sevdiklerine kavuştuğu için arkasından hayır yapılır. Ölümü yaklaşan kişinin kan bağı bulunan ölmüş bir kişi ile hâlâ hayattaymış gibi konuşması ve evin üstüne guguk kuşu konması (özellikle yağmurlu havada) ölüm habercisidir. Kişi vefat ettikten sonraki süreç oldukça hızlıdır. Ölen kişi sağlıklıyken kendi ölüm

bohçasını hazırlar. Bu bohçanın içinde altın kesesi bulunur. Bunun amacı öldükten sonraki yapılacak olan hazırlıkların bu altının bozdurulmasıyla yapılmasıdır. Ayrıca bohçanın içinde kefen, sabun, şerit bez ve kibrit bulunur. Sabun cenazeyi yıkarken, kibrit ise yıkanmada kullanılacak suyun ısıtılmasında, şerit bez ise cenazenin çene altından başa kadar bağlanmasında kullanılır. Ölen kişinin ardından ailenin maddi gücüne bağlı olarak bolca hayır yapılır. Yas tutulmaz. Hatta cenaze evinde ağlamanın kötü ruhu arttıracığına inanılır. Kişinin bu hayatı tamamlaması adına minnet duyulur. Cenaze yemeği olarak pişi, hamur vb. olarak da adlandırılan mayalı hamurdan ‘gödek’ dökülür. Bunun yanında sade irmik helvası yapılır. Yapılan bu yemekler vefat eden kişi adına öncelikle ihtiyacı olan insanlara dağıtılır. Sonrasında yakın çevre ve en son aileye kalır. Kültürümüzde vefat eden kişi için, öldüğü gün taziye evinde bulunan kişi sayısı kadar Yasin okunur ve kısa dualarla gün tamamlanır. Sonrasında yedisi okunur ve her sene aynı gün senesi okunur (Kırklareli2, 1954).‘

2.1.1.3. Tekirdağ

Tekirdağ cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenazemiz olduğu zaman cenaze kalktığında helva basarız biz, konu komşu Yasin okur. Gecesinde hamur dağıtılır. Komşular toplanır ve yedi gece ‘‘Yasin ve Tebareke Sureler’’i okunur, gelenlere börek, çörek, çay ikram edilir. Yedinci gece mevlit okunur. Taziye yedi gün sürer. Akrabalar, komşular cenaze sahibi ailenin acısını paylaşırlar. Cenaze evinde ocak yanmaz. Konu komşu yemek getirir. Biri çorba getirir, biri pilav getirir, maddi durumları ölçüsünde herkes yemek getirir. Büyüklerimiz bize ‘‘Kırkinci gün mevtanın burnu düşer’’ dediği için kırkına kadar Kur’an okunur ve kırkinci gün bağışlanır. Eğer böyle yapılırsa ölen kişi acı duymazmış. Elli ikinci gecesinde eti kemiğinden ayrılırmış. O yüzden elli ikinci gecesinde mevlit ve Kur’an okunur, hayır yapılır (Tekirdağ1, 1940).‘

‘‘Cenaze sela ile duyurulur. Taziye yedi gün sürer. Cenazenin ilk günü helva yapılır, pesmet (kızarmış hamur) pişirilir. Definden sonra dağıtılır. Cenaze evi yemek yapmaz. Komşular çorba, pilav, kuru fasulye, etli patates gibi yemekler getirilir. Yedisinde, kırkında, elli ikisinde ve senesinde mevlit okutulur. Çay yanında yenebilecek şeyler yapılır. Börek, çörek, poğça gibi gelenlere ikram edilir (Tekirdağ2, 1957).‘

2.1.1.4. Sakarya

Sakarya cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bir cenazemiz olduğunda ilk önce tüm yakınlarına telefonla bildirilir ve ilk muhtar aranır. Muhtar, camiye ve etraftan diğer camilere haber verir, o camilerde de sela okunur. Köyün gençleri ve yetişkinleri yardıma gelirler. Cenaze belirtilen saatte camiye götürülür, namazı kılınır, defnedilir. Köyün muhtarlığından gerekli araç-gereç sandalye, masa, gerekirse çadır, tente ve çay ocağı temin edilir. Cenaze sahipleri cenaze akşamı alokmar dediğimiz bir tür ağıt yakarlar. Cenaze evinde yemek yapılmaz üç gün komşular tarafından yemek getirilir. Defin sonrası cenazeye gelenlere yemek ikram edilir. Bu adet üç gün sürer ve üç gün her akşam mevlit okunur ve yine gelen misafirlere ikram verilir. Bu ikramlar herkesin bütçesine göredir. Ama genellikle hayvan kesilip et yemeği, pilav, salata ve tatlı şeklinde hazırlanır. Köy halkı bu konularda çok yardımcı olur. Taziyeler kırk güne kadar devam eder ve sonunda bir mevlit daha yapılır. Yine ikramlık börek, çörek gibi yiyecekler ve tabiiki helva hazırlanır. Buralarda taziye gelenler önce üst başına dikkat eder, gelenler temiz giyinmiş olmalıdır. Taziye gelen herkes kapının önünde karşılanır ve buyur edilir. Hoş beşten sonra yemeğe davet edilir. Yemekte et, pilav, yoğurt, salata ve tatlı gibi ikramlıklar vardır. Birde akşam mevlide kalanlara Çerkez tavuğu, agudirsi dediğimiz yine Çerkez işi fasulye ezmesi, abista kaçamak da denir ikram edilir. Sofranın ortasına konulur ve Abaza Çerkez peyniri sızak abistaya dilim dilim batırılır. Absistanın ortasına bir çukur açılır bol tereyağı ve küçük küçük peynirler tereyağına konur, kenarlarında acıka dediğimiz bir tür tuz konur. Harşıl ve ahul capa dediğimiz soğuk yoğurt ve lahana ısırğan karışımı Çerkez yemeği de olmalıdır. Cenazeye özel bir içecek yoktur ama kefir ve mahsima denilen bir tür içecek vardı, eskiler yapardı şimdi yapan kalmadı (Sakarya1, 1967).“

“Sakarya Akyazı'da 60'lı yıllarda bir evde cenaze olduğu zaman mevta mutlaka evin bahçesinin bir köşesinde yikanırdı. O dönemde şöyle bir adet vardı. Mevtanın yıkandığı yerde gece bir lamba yanık bırakılır veya bir kaç tane mum yakılıp aydınlatırlardı. Bundaki amaç gece olunca ölünün ruhunun yıkandığı yere geleceğine inanırlardı. Tabi bu hurafe olan adet zaman geçtikçe yavaş yavaş kalktı. O yıllarda yedi gece okuma yapılırdı. Yedinci geceden sonra cenaze sahibi yemek olarak et

yahnisi, pilav, hoşaf ve tatlıdan oluşan menüyü dağıtırdı. Bunu istisnasız herkes yapmaya çalışırdı. Kazara yapmayanlar olursa ayıplanırdı. Eğer ölen kadınsa kadınlar kendi aralarında okuma yaparlardı. Sonra ölenin elbiseleri ne varsa zaman geçirmeden fakirlere dağıtılırdı. Ne kadar geç dağıtılırsa ölünün kabirde azap göreceğine inanılırdı. Sonra bu yedi gece okuma zamanla üç geceye indirildi. Bu arada yemek menüsü de değişime uğradı. Yahnili et yemekleri pilav üstü kavurma, ayran ve tulumba tatlısına dönüştü. Fakat son zamanlarda köylerde ve kırsal kesimde pide ve ayran dağıtılmasına tanık olduk. Şimdi ekonomik şartlardan olsa gerek Akyazı merkezde de pide ve ayran verilmeye başlandı. Bu üç gece okumanın ilk iki okumasında muhakkak lokum ve gül suyu dağıtılır. Birde bu cenaze evine yemek getirme işi belki köylerde devam ediyor olabilir. Fakat merkezde tamamen kalktı. Yani sözün özü şu anda üç gece okuma, ilk iki gece lokum ve gül suyu, üçüncü gece ya kavurmalı pilav ya da maddi gücüne göre tavuklu pilav ayran ve tulumba tatlısı verilmeye devam ediliyor (Sakarya2, 1953).“

2.1.1.5. Bursa

Bursa cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Köyümüzde ölüm, cenaze zamanlarında yemek dağıtılmaz sadece Bursa’ya özgü cantık, ayran ya da tavuklu pilav ikram edilir. Bizde sadece yedisi yapılır burada da pide, ayran veya tavuklu pilav, çorba, helva ikram edilir (Bursa1, 1962).“

“Ölen kişi yıkanır, kefenlenir, sonrasında evinin önüne helallik için getirilir ve helallik alınır. Ardından defnedilir. Cenaze evinde ilk gün ve sonraki üç ila yedi gün dua okunur. Helva kavrulur. Eskiden lokma dökülürdü. Mezarlığa gidenlere de lokma dağıtılırdı. Buradaki lokma tatlı olan değil tuzlu olan lokmadır. Ölen kişiyi anmak için genelde yedisi, kırkı ve elli ikisinde mevlit ve tevhit okutulur. Bu günlerde helva kavrulur, bazen keşekte yapılabiliyor. Bazı köylerde, ailenin durumuna göre büyük yemekler de verilebiliyor (Bursa2, 1982).“

“Cenaze evi yemek hazırlamaz, taziye için gelenler özellikle yakın komşular yemek getirir. Ölen kişinin ruhuna gitsin diye yedisi, kırkı ve elli ikisinde mevlit okutulur. Bugünlerde helva, lokma gibi ikramlar hazırlanır. Bazı yerlerde helva ve lokmaya ek olarak pilav, cantık, ayran gibi yemeklerde hazırlanabiliyor (Bursa3, 1957).“

2.1.1.6. Balıkesir

Balıkesir cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Sela ile ölüm duyurulur. Köyümüzün insanları cenazeyi kaldırırılar. Cenaze kaldırıldıktan sonra dualar okunur. Dualar okunduktan sonra pilav, ayran verilir. Akşamına tekrar cenaze evinde toplanılır. Cenaze evinde üç gün yemek pişmez, komşular getirir. Pilav, ayran, fasulye, nohut, etli yemek şeklinde herkesin maddi durumuna göre yemekler değişir. Eskiden taziye yedi gün sürerdi, günümüzde üç gün sürüyor. Taziyeye gelenler çay, şeker ve ekmek getirebilir. Yedisinde lokma ve helva dağıtılır. İsteyen yemekte dağıtılabilir. Elli ikisinde koyun kesilir ve eti ile yemek yapar, dağıtırlar. İsteyen haşlama isteyen kavurma şeklinde pişirir. Yanında içecek olarak ayran, tatlı olarak hoşmerim olur, şerbet olur. Sene-i devriyesinde de yine koyun kesilir, yemekler yapılır dağıtılır. Büyük yemek yapılır ve köy halkı davet edilir, ikramiye verilir. Helva yakılır ve lokma dağıtılır (Balıkesir1, 1962).”

“Ölüm olayı duyulduğu zaman cenaze evine gidilir. Herkes birbirine haber verir. Tanıdıklar, akrabalar, eş dost herkes cenaze evine gider. Bir grup cenaze işleri ile ilgilenir, diğer bir grup cenaze sahibi aile ile ilgilenir. Definden sonra taziye için cenaze evine gelinir. Taziye yedi gün sürer fakat ilk üç gün daha yoğunudur. Taziye evi boş bırakılmaz. Ölen kişinin iyi yönleri konuşulur, övgüler söylenir. Ölenin ardından kötü konuşulmaz. Ölüm insanlar içindir denilerek aile teselli edilmeye çalışılır. Cenaze evi yemek yapmaz, komşular ve akrabalar hem yemekleri getirir hem de evin ihtiyaçlarını getirirler. İlk gün pilav dağıtılır. Yedisi, kırkı ve elli ikisinde mevlit okutulur. Aileler durumlarına göre isteyen hayır pilavı verir, isteyen hazır yemek firmalarından sulu yemek getirtir (Balıkesir2, 1970).”

2.1.2. Ege Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri

Ege bölgesinde yaşayan bölge halkının beslenmesinde pırasa, enginar, börülce, patlıcan gibi sebzeler önemli bir yer tutmaktadır. Yağ olarak ise zeytinyağı bölgede çokça kullanılmaktadır. Özel günlerde genelde patlıcan böreği, keşkek, bazı yahniler hazırlanmaktadır. Ege bölgesinde yer alan Afyonkarahisar şehrinde haşhaşlı çörekler yapılmaktadır (Baysal,2002).

2.1.2.1. Afyonkarahisar

Afyonkarahisar cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“İlçelerde ve kasabalarda cenaze ilanı yapılır. Cenaze duyurulduktan sonra yıkama için toplanılır. Cenaze yıkanır, kefenlenir evinin önüne getirilerek helallik alınır. Şehirde cenaze namazı vakit namazı sonrasına denk getirilerek kılınır. Köylerimizde uzaktan gelecek bir yakını yoksa vakit namazı beklenmeden de defnedilir. Taziye evinde ilk gecesi mevlit okunur, pide vb. ikram edilir. Eskiden komşular yemek getirirken günümüzde şirketlerden destek alınabiliyor. İlk cuması yapılır ve burada “takım” olarak tabir edilen yemekler verilir. Genellikle takım yemeği yoğurt çorbası, et yemeği, pilav ve irmik helvasından oluşur. Taziyede uzun müddet kalınmaz, üç gün gibi bir sürede tamamlanır. Kırkı ve elli ikisi yapılır ve burada da maddi durumu iyi olanlar takım dediğimiz yemeği verir. Maddi durumu olmayanlar ise pide verebilmektedir. Pide peynirli, kıymalı veya otlu olarak hazırlanabilir. Mevlitler genelde evde okutulmakla birlikte kandil gibi özel günlere denk gelmesi halinde ise camide okutulur ve lokum, helva veya lokma dağıtılabilir. Senesini isteyen aileler verebilmektedir (Afyonkarahisar1, 1965).”

“Definden sonra, ilk gün mezarlıkta dönüşü taziyeler alınır. Cenaze evine yedi gün yemek götürülür. Bu süre boyunca cenaze sahipleri yemek yapmaz. Tarhana çorbası, kuru fasulye, patates yemeği cenaze evine götürülen yaygın yemeklerdendir. Cenaze olduğu gün sabah büyük kazanlarda pişi yapılır, camilerde dağıtılır. Yanında tahin helvası konulur, yaz aylarında ise üzüm konulur. Günümüzde şehirlere göçlerden dolayı şehir dışından gelen cenazeler olabiliyor. Cenaze ile beraber gelen kişiler cenaze sahibine büyük bir külfet doğuruyor. Burada köy dernekleri cenaze yemekleri konusunda cenaze sahibi aileye yardımcı olmaktadır. Dernekler tarafından sulu yemekler, kuru fasulye-nohut, pilav, kavurma, ekmek, ayran ikram edilmektedir. Vefat eden kişiyi anmak için yedisi, kırkı ve senesi yapılır. Bugünlerde camilerde mevlit okutulur ve ikramlıklar verilir. Pide verenler camiden çıkışta dağıtır. Yemek verenler köy muhtarlığında ikram ederler (Afyonkarahisar2, 1960).”

“Ölüm olayı belediye hoparlörü, internet ve sela vasıtasıyla duyurulur. Taziye için cenaze sahibinin evine üç gün boyunca diğer evlerden yemek çıkarılır. Cenaze evinde yemek pişmez, yakınları yemek götürürler. Genelde pide ayran şeklinde ikram yapılır. Ölen kişiyi anmak için ilk perşembesi, yedisi, kırkı yapılır. İlk perşembesinde etli pide, ayran vb. ikram edilir. Kırkı perşembeye göre kalabalık değildir aile içinde yapılır. Yılında da mevlit okutulur (Afyonkarahisar3, 1976).”

2.1.2.2. Aydın

Aydın cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Ölüm olayı sela ile ayrıca eş, dost, akrabalar arasında konuşularak duyurulur. Kişinin uzaktan gelecek yakını varsa bekletilir, gelecek olan yoksa ölümden sonraki vakit namazından sonra cenaze namazı kılınarak defnedilmektedir. Son yıllarda definden sonra orada olan kişilere ekmek arası tahin helvası veya pide-ayran şeklinde ikramlar sunuluyor. Son on yıldır pide-ayran şeklinde ikram yapılıyor diyebilirim. Bu sadece birinci gün mezarlıkta bulunan kişilere ve eve gelen kişilere ikram ediliyor. Taziyeye gelenler eğer birinci dereceden akrabası ise yemek getirende olur, lokantadan yemek söyleyen de olur. Mahalleden komşuları da yemek getirir, üç gün kadar o evde yemek pişmez. Mevsiminde olan sebzelerden yemekler, fasulye, kızartma, makarna, çorba, kaşık salata, pilav üstü tavuk, cacık gibi yemekler getirilir. Ayrıca gelenler çay, şeker, meşrubat, pirinç bazı yerlerde pirinç ve çiğ tavuk getirende oluyor. Üç günlük ve yedi günlük hayır yemekleri vardır. Üç günlük hayırlarda delikli börek (kızgın yağın içine mayalı hamur atılarak hazırlanan hamur kızartması) yapılır. Delikli börek konu komşuya dağıtılır, taziyeye gelenlere paketlenip verilir. Kişinin bütçesine göre aldığı un kadar yapılır ve ikram edilir. Yöresel bir pekmezimiz vardır, taziyeye gelenler masalara oturduğu için onların önüne tabaklarla konulur. Delikli börek pekmeze batırılarak yenilir. Yedi günün hayrında da taziyeye getirilen pirinç ve çiğ tavuklardan tavuklu pilav yapılır. Getirilen tavuklar haşlanır suyundan pilav yapılır. Pilavın üzerine tavuklar didilerek konulur. Eğer evin bahçesi müsait ise yufka ekmek yapılır, pilav arasına tavuk konularak ikram edilir. Bazı yerlerde de lavaş yaptırılıp pilav sarılarak dağıtılır. Kırkı ve elli ikisinde hoca hatim indirir, dua eder. Elli ikisi mutlaka yemekli olur. Çorba, kuru fasulye, nohut, pilav üzeri tavuk, kavurma, irmik helvası, yaz mevsimi ise ağartma turşu, kış ise hazır turşu, salata, limonata ikram edilir. Beş çeşit yemek ikram edilir. Kimileri ise yemek yerine sadece keşkek yapıp yanında turşu ile ikram ediyor. Senesinde ise maddi durumu iyi olanlar ölmüşlerinin ruhu için mevlit okutup, hayır yapabiliyorlar. Senesinde delikli börek, pilav-helva şeklinde de yapanlar oluyor. Mezarlık ziyaretleri iki bayram arifelerinde ve cuma günleri yapılıyor (Aydın1, 1974).”

“Ölüm olduğunda eğer bekleyecekse üzerine bıçak konulur. Ama istisnai durumlar dışında kısa sürede toprağa kavuşturulmaya çalışılır. Sela ile herkese ölüm duyurulur. Cenaze evinde yemek yapılmaz, komşular getirirler. Definden sonra

yedisinde, kırkında, elli ikisinde ve senesinde mevlit okutulur. Bugünlerde verilen yemeğe ‘‘hayır yemeği’’ denilir. Yedisinde ve kırkında helva, tavuklu pilav-ayran, pide gibi yemekler hazırlanır. Elli ikisinden ölen kişinin burnunun düştüğüne inanılır bu sebeple o gün yemek verilmeye ve hayrını ölenin ruhuna bağışlamaya özen gösterilir. Eğer yemek ikramı olmayacaksa mevlit sonrası gül suyu, lokum, şeker vb. dağıtılır (Aydın2, 1987).’’

‘‘Cenaze usullere uygun olarak yıkanır, kefenlenir ve defnedilir. Taziye için cenaze evine gidilir ve başsağlığı dilenir, aile teselli edilir. Cenaze günü ikram edilecek yemeği belediye gönderir ayrıca komşular getirir. Tavuklu pilav, tatlı, ayran şeklinde ikramı edilir. Ölen kişileri anmak için üçüncü ve beşinci günü mevlit okutulur, bugünlerde çay ve yanında verilebilecek şeyler ikram edilir (Aydın3, 1961).’’

2.1.2.3. Denizli

Denizli cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Çocukluğum ve gençliğim Karahüyük Köyü’nde geçti. Acıpayam Karahüyük Köyü tarihsel köklü bir yapıya sahip olduğu için her bir geleneği farklıdır. ‘‘Vakit geldiğinde getiren, getirdiği gibi götürecektir’’ diye köyümüzde bir tabir vardır. Bu düşünceye sahip olan köyümüzün insanlarında teslimiyet ruhu hâkimdir. Bu duygudan dolayı köy insanı her an ölüm var düşünceyiyle günah işlemekten ve arkasından kötü olarak adını ‘yâd’ ettirmekten kaçınır. Köyde ölen kişinin bir yakını köylüye ölüm haberinin duyurulması için hocaya sela verilmesini söyler. Etraftaki komşular için cenaze olan ev, ağlamalardan ve ağıtlardan bellidir. Diğer köy halkı hoca sela okumayı başladığında ‘‘Acaba bu ölen kim? Filan hastaydı filan yatalaktı.’’ diye köydeki yaşlı ve hasta olanları sayar ve söylenirler. Taa ki sela bitip hoca ölen kişinin kim olduğunu söyleyene kadar konuşmalar sürer. Selanın sonunda ‘‘Filan oğlu filan vefat etmiştir’’ diye herkese duyurulur. Hoca ne zaman defin işinin yapılacağını hoparlörden söyler. Ölen kişi yaşlı da olsa akraba ve komşuları ölüm haberini alır almaz cenaze evine giderler ancak diğer köy halkı cenazenin kalkmasına yakın ölü evine giderler. şayet vefat eden genç ise ölüm duyulur duyulmaz akraba ve komşuları çarçabuk hızlı bir şekilde sağına soluna bakmadan, teknedeki hamurunu ocaktaki aşını bırakır, hemen ölü evine koşar. Kadınlar başının çelgisini ve başının ağrımını hafifletmek için başına bağladığı yazmayı yolda giderken bağlarlar. Kadınlarımız düğünlerde olduğu gibi ölümdede daha hassastırlar, acıyı paylaşmak için daha girişkendirler. Kadınlar

hiç vakit kaybetmeden komşularıyla beraber hazırlanıp yolda giderlerken ölen yaşlı ise “Vay teyzeyi de çok severdik” diye başlar ölen gençse ”Tüh tüh çok severdik ama ömrü yetmedi, genç yaşta gül gibi soldu gitti” diye söylemlerini cenaze evine kadar bitiremezler. Cenaze evine gebe kadının gitmesi halinde çocuğun ölü doğacağına veya bebeğin yüzünün soluk renkte olacağına inanılmaktadır. Gebe kadının cenaze evine gitmesi zorunlu ise bu durumda gelin olurken takılan karanfil tanelerinden oluşan halkayı boynuna taktıktan sonra gider. Karanfil kolyesinin yeni gelini ve damadı nazardan koruduğuna nasıl inanıyorlarsa, gebe kadınına ve doğacak çocuğuna cenazenin zarar vermesini engelleyeceğine de inanılmaktadır.”

“Özellikle cenazenin yıkanmayı başlamasıyla birlikte evin kadınları, kızları ve yakınları olan kadınlar (başta ölen kişinin kız çocuğu) başlar ağlamaya, ardından başka bir yakını başlar ağlamaya “Ah ciğerim koptu der” başlar ağlamaya, ağlar ağlar ağlar. O ağladıkça diğerleri de ağlar. Bizim orada bu ağlamaya yas tutma denir. Ölüm anında yapılan ağıtlar ölünün yıkanma esnasında tekrar yapılır. Ağıtlara ağıtlar katılır ve üzüntüler paylaşılır. Cenaze defin için hazırlanır. Kefenleme işini köyde bu işte uzmanlaşmış iki-üç kişi ve hoca yapar. Bu uzman kişiler cenazenin yıkanması, kefenlenmesi, tabuta konulması ve artık defnedilmesine kadar ölüye refakatçilik eder.”

“İmam mevcut cemaate seslenir. Mevtanın camide, vasiyeti gereği hatmi vardır buyurun camiye der. Topluca camiye gidilir. Ölenin hatim vasiyeti yoksa diğer erkekler evlerine gider, dağılırlar. Ölünün yakınları ve komşuları cenaze evine gider. Evin içinde hoca “Yasin ve Fatiha Suresi”ni okur, sonunda dua eder duayı duyan kadın, erkek herkes mukabele eder. Duanın sonunda komşular ve yakın akraba olan erkekler akşam yemeğinde cenaze evinde buluşmak üzere dağılırlar. Kadınlara cenaze evi gece gündüz açıktır. Başsağına gelen kadınlar öğleye yakın gelirler ve yedisine kadar her gün Kuran okurlar, sevabını ölenin ruhuna hediye ederler. Cenazenin toprağa verildiği yedinci gün “yedisi” okunur. Gelenler başsağılığı dileyerek “Emir Allah’tan başınız sağ olsun” temennilerinde bulunup sabır telkin ederler. Bizim köyde bu ziyaretin adına “Emir Allah” denir. “Emir Allah” genelde üç gün yoğun şekilde devam eder. Komşular ve ölenin yakınları yedi gün gelmeye devam ederler. Cenazenin toprağa verildiği yedinci gün “yedincisi” okunur ve taziye ziyareti biter. Üçüncü gün mevtanın eşyaları yıkanır ve yıkamada kullanılan su temiz bir yere dökülür. Yıkanan giysiler fakirlere dağıtılır veya ocakta yakılır. Evde tutulmaz. Bizim köyde cenaze

çıkan evde yedi gün et pişmez. Ölü evine akşam akrabalar ve komşular eşleriyle birlikte gelirler ve altı gün cenaze evine yemek taşınır. Gelirken her biri birer tas çorba ile yanında bir yemek, birde bulgur pilavı, yoğurt ve beş tanede yufka ekmeğinden oluşan yiyecek getirirler. Bizim köyde bu yemeğin adına “ölü aşı” denir. Sadece ikinci günü akşamı bir komşusu evinde 20-30 kişilik helva karar getirir. Ölenin yakınları üzüntülü oldukları için sofraya ölünün yakınları ile birlikte oturulur ve onların yemek yemesi sağlanır. Bu ikram altı gün devam eder. Her akşam yemeğinde bir iki komşu en az beş kişilik yemek yapar getirir. Cenazenin toprağa verildiği yedinci gün “yedisi” okunur ve o gün öğleyin kadınlara yemek verilir. Bu yemekler artık ölü evinde pişirilir. Genelde menü; fasulye, nohut, çorba, pilav şeklindedir ve yemeğin yanına ölü turşusu yapılır, lokma dökülür. Lokma dökülmesi yedinci günü yapılır... Ölü turşusu kışın kuru kırmızıbiber ve patlıcan kurusundan, yazın ise yine kırmızıbiber ve patlıcandan yapılır ancak yaz olduğu için tazesinden yapılır. Ayrıca o gün komşular cenaze evinde yufka ekmeği yaparlar. Yapılan yemeğin ve ekmeğin yakılan ateşinin dumanı ocaklıktan tüter ve görünür. Bütün köylü o dumanı görünce ‘‘ölenin yedicişi olmuş, ocağı tütmeği başlamış’’ derler. Definden sonraki elli ikinci gün ölen kişinin eti kemiğinden inancından dolayı ölü acı çekmesin diye mevlit okutulur. Hoca caminin hoparlöründen ölenin elli ikinci mevlidi için bütün köylü davet eder. Bu sefer tüm yemekler etle pişirilir. O günün yemekleri genelde etli kuru fasulye, etli patates yemeği, etli patlıcan dolması ve salçalı tel çorbadır. Bu yemeklerin yanına leğenler dolusu ölü turşusu yapılır. Bizim köyde ölenin devir-ıskatı vardır. Definden yedi gün falan sonra ölenin devir ıskatı yapılır. Ölen kişinin kılamadığı namaz, tutamadığı oruç, yapamadığı ibadet ve kalan borçlarına göre devir ıskatı ve buna karşılık olan para belirlenir. Ölünün parası varsa yaşarken “Bu parayla benim devir ıskatımı yaptırın” dediği olur. Belirlenen para fakir fukaraya dağıtılır.’’

‘‘Birkaç yıldan beri cenazenin defin işinden sonra yakınları buyurun evimizde ikram vardır deniliyor. Oradan topluca taziye evine gidiliyor. Taziye evlerinde belli bir düzende sandalye ve masalar yerleştiriliyor. Belediyeler çok yerinde bir uygulamaya imza atarak ölü evine hem taziye çadırı kuruyorlar hem de en az yüz pide yaptırıp ayran ile birlikte taziye çadırına gönderiyorlar. Böylelikle cenaze sahibi bir yükten kurtulmuş oluyor. Ancak bu gelenek bizim köyümüzde pek tutmadı. Genelde kabristan dönüşü cenaze sahibi tüm katılımcıları pide, ayran ikramını kendi yapıyor ve dualar ediliyor. O günün akşamı ve diğer günlerdeki akşam yemekleri yukarıda

belirttiğim şekilde konu komşu ve akrabalar ile birlikte yenmeğe devam ediyor. Yedi gün okunması, yedinci gün ocakların yakılması yemek ve ekmek yapmalar, elli ikinci günü halen evvelsi şekilde yapılmayı devam ediyor. Köyün erkekleri her Ramazan ve Kurban bayramı arifesinde topluca kabristanlığa çıkarlar. Bu merasimde arife günü ikinci namazını camide kılan erkekler köyün imamı eşliğinde toplu halde mezarlığa çıkarlar. Namaz kılmayan diğer erkekler de camiden cemaatin çıkmasını beklerler. Namaz kılanlar camiden çıkınca diğer beklemekte olan erkeklerde bu guruba katılıp toplu halde mezarlığa çıkılır. Bizim köyün mezarlığı höyük olduğu için yüksek tepe hainedir. Kabristanlığın kenarında toplu halde bulunan cemaat hocanın kuran okumasını ve dua etmesini iştirak eder, dualara âmin derler. Bu merasim bitince herkes kendi mezarının başına gidip ölülerini selamlarlar. Eski yıllarda kadınlarımız hiç mezar ziyareti yapmazlardı. Birkaç yıldan beri kadınlarımızda artık mezar ziyaretleri yapmayı başladılar. Mezar ziyaretinde bulunacak kadınlar yine ikinci vaktini beklerler. İkinci namazı sonrasında toplu duaya katılan erkeklerin mezarlarına giderlerken kadınlarda erkeklerin hareket etmesini beklerler. Bu esnada kadın erkek bir araya gelerek birlikte kendi mezarlarına giderler. Ziyarete önce temizlikle başlanır. Mezarın üzerindeki ot, çöp ne varsa temizlenir. Bizim köyde mezarların üzerine mersin dalı dikmek adettendir. Bayram ziyaretlerinde tüm mezarların üzeri mersin dalı ve yapraklarıyla donatılır. Bunun yanında gül ve çiçek dikenler oluyor. Bazen de mezarın başucuna çam ağacı dikerler. Bu adet yeni başladı. Mezarlık ziyaretine gelenler önce kabre yaklaşır ve selam verir. Genelde mezarın ayak tarafında durulur ve dualar okunur. Bu her mezar için ayrı ayrı yapılır. Bazı kadınlar, mezardakini edeple önemli meselelerini anlatırlar. Bazıları hal hatırlarını sorar. Duygusal olanlar her ziyarette ağlarlar. Günümüzde birçok aile diğer özel günlerde çocuklarıyla birlikte ailecek mezarları ziyaret etmeye başladı. Birkaç yıldan bu yana Bayram haricinde sık sık mezar ziyareti yapılıyor artık. Çocuklarımız mezarlık ziyaretlerinin önemi ve orada nasıl davranılacağını iyi bilirler. Çocuklar, mezarlıkta mezarlara karşı gösterilmesi gereken saygıyı gösterirler. Dede veya nine diye topraklarına el yüz sürerler, topraklarını okşarlar (Denizli1, 1960).”

“Defin sonrası eve gelinir, dualar okunur. Kadınlar evde erkekler evin önünde veya yan evde olacak şekilde otururlar. Herkes ölen kişi için dua eder. Burada olanlara çay ikram edilir. Cenaze evi yemek yapmaz, başsağılığına gelenler yemek getirirler. Cenazesi olan kişilere azda olsa yemek yedirilmeye çalışılır. Çorba, kuru fasulye,

bamya yemeği, sarma-dolma, keşkek, bulgur pilavı, etli nohut, mevsim meyveleri götürülür. Günümüzde belediyelerde yemek gönderiyor. Çok ihtiyaç olursa cenaze sahibi ailede tavuk pilav veya daha basit yemekler hazırlayabilir ama bu çok nadirdir. Yedisinde ölenin hayır yemeği verilir. Kavurma, pilav veya sulu yemekler, keşkek, salata, helva hazırlanır ve gelenlere dağıtılır. Kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulur, yemek verilir. Cenaze evine gelen yemeklerin aynısı kazanlarla hazırlanır ve dağıtılır. Senesinde dua okunur. Sonrasında mezar ziyaretleri yapılır, dualar edilir, mezarlar sulanır. Bayram arifelerinde ölen kişinin ruhu için çörek, lokum, helva dağıtılır, bunları alan kişiler ölenin ruhuna dua eder. Günümüzde bu adet azalarak devam ediyor, ayrıca yemek yerine sadece ekmek dağıtanlarda var (Denizli2, 1964).”

2.1.2.4. İzmir

İzmir cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Vefat edenin ayakkabısı kapıya konur. Ayrıca vefat eden neyi seviyorsa o yiyecekte dağıtılabilir. Pişi, lokma dağıtılması daha yaygın. Yedisinde, kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulur. Bu günlerde pişi, lokma gibi yiyecekler ikram edilir (İzmir1,1968).”

“Cenazelerde genelde yemek olarak kızartma, güveç, kavurma, pilav, keşkek olur. Tatlı olarak zerde, aşure, un helvası veya irmik helvası yapılır. Komşular yemek getirir. Ayrıca belediye taziye çadırı kuruyor ve eve koli ile ücretsiz kıymalı pide, ayran ihtiyaç varsa sandalye, masa, semaver ve çay gönderiyor. İlk üç gün hoca okumaya geliyor ve dualar ediliyor. Kırkı ve elli ikisinde lokma veya tavuklu pilav-ayran dağıtılıp, sevabı ölenin ruhuna gönderiliyor (İzmir2, 1982).”

2.1.2.5. Kütahya

Kütahya cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Taziye normalde bir hafta sürer. Uzak yerlerde olan insanlar daha sonra da gelir. Yakın akrabalar cenaze defnedildikten sonra toplanır, herkes başsağlığı diler. Mezarlığın çıkışında pide ve ayran dağıtılır. Taziye evinde yemek pişirilmez, önceden vardı şu anda yok. Eskiden cenaze evi yemeği kendi yapıyordu, o adet kalktı. Mezarlık çıkışında pide dağıtılmaya başlandı. Ölen kişinin yedisi, kırkı ve senesi yapılır. Elinde olan yemek dağıtır, durumu iyi olmayanlar ekmek dağıtır. Düğün salonu gibi bir araya gelinebilecek yerlerde toplanılır. Durumu iyi olanlar hayvan kesip etinden yemekler

yapar dağıtır, mevlit okutur. Durumu iyi olmayanlar ekmek alır (somun) ve helva dağıtır. Senesinde ekmek veya ramazan ayına denk gelirse pide dağıtılır (Kütahya1, 1969).”

“Ölüm sela ile duyurulur. Ölümü duyan herkes başsağığına gelir. Cenaze usulüne uygun şekilde yıkanır, kefenlenir ve defnedilir. Definden sonra cenaze evine taziye gelirler. Gelenlere çay ikram edilir. Eğer cenaze evi kalabalığa uygun değilse yakın bir komşunun evi açılır, orada da gelenler oturur. Cenazenin ilk günü ölenin “eren yemeğı” olur, konu komşu herkes yaptığı yemeklerden getirir ve herkese ikram edilir. Taziye yedi gün sürer ve bu sürede o evde ocak açılmaz, yemekleri yakınlar getirir. Yedisinde helva kavrulur ve mevlit okutulur. Ekmek ve tahin helvası da dağıtılabılır. Kırkında isteyen yemek yapar isteyen sadece helva kavurur, bu ailenin durumuna bağlıdır. Kırkında ölünün acı çektiğine inanılır o yüzden sevabını alsın diye yemek verilir. Senesinde mevlit okutulur ve yemek verilir (Kütahya2, 1976).”

2.1.2.6. Manisa

Manisa cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze uygulamaları İslami uygulamalara uygun olarak yapılır. Ölenin ayakkabıları kapının önüne konulur. Sela okunur ve cenaze olduğu duyurulur. Eve gelinir, akrabalar bir araya toplanılır ve ağıtlar yakılır. Cenaze evinde yemek yapılmaz. Komşular ve yakınlar tarafından cenaze evine yemek getirilir. Helva veya lahmacun cenaze töreni anında yani defin sonrası dağıtılır. Ölüyü anmak için Kuran okunur ve tespih çekilir (Manisa1, 1977).”

“Ölüm olduğu zaman ölen kişinin ayakkabıları kapının önüne konulur, herkes o hanede ölüm olduğunu bilir. Cenaze evinin kapısı kapatılmaz, herkes gelir. Definden sonra taziye durulur. Aile beş on gün yalnız bırakılmaz. Hısım akraba sıra ile yemek getirir, insanlar acısını yaşar, yemekle uğraşmaz. Definden sonraki üçüncü günde helva kavrulur, dualar edilir, dağıtılır. Yedisinde, kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulur, dualar edilir, lokma dökülür (Manisa2, 1963).”

2.1.2.7. Uşak

Uşak cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Kişi vefat ettikten sonra katmer dağıtılır. Buna “ölü katmeri” denir. Özellikle mezarın kazılmasında yardımcı olanlara bu katmerden ikram edilir.

Definden sonraki yedinci ve elli ikinci günü mevlit okunur, ikram yapılır. Cenaze vaktinde kıymalı pide ayran dağıtılır. Yedisinde ev ev gezilir helva-ekmek dağıtılır. Taziye evine yemek götürülmesi olayına ‘‘eren’’ denilir. Akşam yemeğinde taziye evine yemek (eren) götürülür. Genelde tarhana çorbası olur pilav, keşkek, et yemekleri olur. Yas yedinci gün yapılan mevlide kadar sürer, yedisinden sonra biter (Uşak1, 2017).’’

‘‘Cenaze sela ile duyulduğu zaman hemen taziye evine gidilir. Cenaze hazırlıklarına yardım edilir. Definden sonra taziye evine gelinir ve aile teselli edilir. Defin sonrası gelenlere ölünün ruhuna gitsin diye yemek ikramı yapılır. Yörede en çok yapılan yemeklerden getirilir. Bunlar kuru fasulye, pilav, turşu, keşkek ve çorbadır. İmkânı olanlar koyun vb. bir hayvan keserek etinden yemekler hazırlar, ayrıca helva kavrulur ve ikram edilir. Günümüzde hazır yemek dağıtan ailelerde olabiliyor, o zaman pide-ayran gibi pratik yiyeceklerden ikram ediliyor. Ayrıca belediyelerde pide-ayran gönderiyor. Yedisinde mevlit okutulur ve gelenlere gül suyu, lokum ikram edilir. Elli ikisi genelde evde toplanılır, mevlit okutulur, büyük yemek ikramı yapılır. Genelde kurubaklagil yemekleri, pilav, hoşaf şeklinde olur. Yemekler ilçeden ilçeye, köyden köye hatta aynı köyde mahallelere göre bile değişir. Yedisi ve elli ikisinin yapılma biçimi de değişiklik gösterir. Ölenin ruhuna gitsin diye irmik helvası kavrulur, ikram edilir (Uşak2, 1983).’’

2.1.3. Akdeniz Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri

Akdeniz bölgesinde yaşayan bölge halkının beslenmesinde nohut, bulgur, bazı sebzeler ve susam çokça yer kaplar. Et olarak ise etin kıyma hali ile çeşitli köfteler hazırlanarak kullanılır. Bu köftelerin şişe geçirilerek pişirilmesi ile kebablar hazırlanmaktadır. Bölgede özel günlerde genelde humus, keşkek, arabaşı, analı-kızılı, sütlü çorba ve künefe hazırlanır (Baysal, 2002).

2.1.3.1. Adana

Adana cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Definden sonra yemek verilir. Ailenin yani cenaze sahibinin durumu iyiye yemeği kendi verir. Ailenin durumu iyi değilse eş dost toplanır, yemeklik malzeme alınır ve yemeği yapılır. İlk yedi gün öğle yemeği ve akşam yemeği verilir. İçecek olarak çay ikram edilir. İnsanlar geceleri sabah gün ışıyana kadar cenaze evinin yasını paylaşmak adına otururlar. Yedi gün sonra yedisinde son yemek verilir, helvası

yapılır, herkes dağılır. Sonra kırkı, elli ikisi ve senesi yapılır. Günümüzde kırkı ve elli ikisini artık çoğu aileler yapmıyor. Seneyi devriyesinde yemek veriliyor. Yapılan yemekler genelde lahmacun, etli kuru fasulye, et yahni, bulgur pilavı, dövme pilavı, tava (patlıcan tavası) dolma, sarma, etli domates tavası, tavuklu domates tavası, pirinç pilavıdır. Genelde ölüyü anmak adına yemek verilir ama mesela biz Ramazan paketi gibi yapıp ihtiyaç sahiplerine verdik. Bu yörede yemek yerine ihtiyaç sahiplerine yardım etmekte ölünün hayrı için yapılabilir (Adana1, 1988).”

“Ölüm sela ile duyurulur. Akşam bile olsa hemen cenaze evine gidilir. Evin kapısı kapatılmaz, ışıklar açık bırakılır. Kapının önüne ölen kişinin ayakkabıları konulur. Taziye bir hafta sürer, sonrasında ziyaret edenlerde olur. Taziyeye gelenler çay, şeker getirirler. Yemekleri çoğunlukla komşular getirir. Çay ocağı kurulur gelene gidene çay ikram edilir. Dövme pilav, pirinç pilavı, patates yemeği, patlıcan yemeği, yüksük çorbası gibi yemekler getirilir. Ölümün ilk günü büyük kazanlarla un helvası kavrulur. Defin öncesi kavrulur defin sonrası dağıtılır. Taziye için eve gelenlere, okullara ve camilere götürülür, ikram edilir. Yedisinde yedi yemeği verilir. Eskiden kazanlarla yemek yapar köyü yedirirlermiş. Şimdi lahmacun, ayran verilmeye başlandı. Kırkında mevlit okutulur. Bazıları yemek yapar, bazıları lahmacun, pide, ayran gibi fırın yemekleri dağıtır. Senesinde isteyen evinde isteyen camide mevlit okutur, dualar edilir ve ikram verilir (Adana2, 1977).”

“Ölüm gerçekleşince duyan herkes birbirine haber verir, cenaze evine toplanılır. Cenaze işleri için aileye yardım edilir. Burada cenaze işlemleri mezarlıklarda yapılır. O yüzden cenaze arabası, belediye arabası, özel arabalar konvoy yapılır mezarlığa gidilir. Cenaze gömülürken kadınlar da gider. Mezarlıkta yıkama yerleri vardır. Cenaze kadınsa kızı, kız kardeşi, annesi yıkamaya yardım eder. Cenaze erkekse oğlu, kardeşi, babası yıkamaya yardım eder. En son kefenlenir, eli dışarıda bırakılır. Kefenleme alanının iki kapısı vardır. Yakınları bir kapıdan girer ve dışarıda bırakılan eli öpüp diğer kapıdan çıkar. Eğer cenaze erkekse karısı cenaze kadınsa kocası girmez. Sonra kefen işlemi tamamlanır. Cenaze namazı mezarlıkta kılınır ve taziye mezarlıkta başlar. Definden sonra eve dönülür, gelenlere yemek ve çay ikram edilir. Cenaze evinde de yemek yapılır, ayrıca dışarıdan da getirenler olur. Taziyeler eskiden yedi gün sürüyordu, şimdilerde üç gün sürüyor. Cenaze evinde üç gün yemek verilir. Aslında yedi gündü şimdi üçe indirildi. Taziye boyunca öğlen ve akşam yemek verilir. Komşular yemek yapıp getirir. Eskiden cenaze evinde yemek yapılmazdı

komşular akrabalar getirirdi. Şimdi cenaze evinde yapılıyor. Cenaze evinde yedi gün Kur'an okunur, yedinci günden sonra herkes dağılır. Taziye gelenler çay, şeker, içecek getirir. Eli boş gelinmez. Ölüyü anmak için yedisi, kırkı, elli ikisi yapılır. Üçünde irmik helvası kavrulur mahalleye dağıtılır ayrıca camiye gönderilir. Yedisinde lahmacun yaptırılır, mevlit okutulur, cenaze evinin önüne masa, sandalye konur ve gelene gidene ikram edilir. Kırkında yine masa ve sandalye kurulur, hocalar gelir, mevlit okutulur. Yemek olarak lahmacun yapılır ve herkese ikram edilir. Elli ikisinde lokma tatlısı dökülür, dağıtılır. Senesinde kadınlar arasında Kuran okunur, maddi durumu iyi olanlar mevlit okutur. Lahmacun, kavurma, pilav veya tavuklu pilav dağıtılır. Gelen herkese ikram edilir (Adana3, 1971).”

2.1.3.2. Antalya

Antalya cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Taziye ilk üç gün komşular yemek getirir. Sulu yemek, çorba, sebze yemekleri getirirler. Ev sahibi iş yapmaz, yemek yapmaz, yakınları yardımcı olur. Taziye gelenler konserve, çay, şeker gibi aslında o an en çok ihtiyaç olabilecek şeyleri getirir. Cenazenin ilk günü çok acılı ve yası olur. Ölüyü anmak için kırkı yapılır ve pişi hazırlanarak mahalleye, camilere dağıtılır. Eskiden elli ikisi yoktu ama günümüzde yapılmaya başlandı. Bugünde bir hayvan kesip, akşamüzeri sadece yakınları davet edilerek yemek veriliyor. Kesilen hayvan etinden yemekler hazırlanıyor. Genelde kavurma, sulu yemek, tatlı şeklinde ikramlar oluyor. Verilen yemekler maddi durumlara göre değişiklik gösteriyor. Senesinde mevlit okutulur ve sonraki yıllarda isteyen senesinde mevlit okutmaya devam ediyor. İlk üç gün sabahları birinci dereceden yakınları kendilerine en yakın camideki hoca ile birlikte mezarlığa giderler, dua okur gelirler. Ayrıca bayram arifelerinde mezarlık ziyaretleri yapılır (Antalya1, 1977).”

“Taziye evine eli boş gidilmez çay, şeker götürülür. O evde üç gün yemek yapılmaz. Fasulye, pilav, çorba gelir genelde. Üçüncü günü pişi yapıp dağıtılır. Ölümün yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi günlerinde mevlit okutulur ve irmik helvası ikramı olur. Maddi durumu iyi olanlar elli ikisinde kazanlarla yemekler yapar ve herkese dağıtır. Çorba çeşitleri, sulu yemek, nohutlu bulgur pilavı, pirinç pilavı, un tarhanası yapılır. Senesinde kabir kaldırma denilen mezar yaptırma uygulaması vardır. O gün mevlit okutulur ve çorba genelde arabaşı çorbası, kuru fasulye, nohut, bulgur

veya pirinç pilavı, cacık, salata, zerde veya irmik helvası yapılır, sevabı ölen kişiye gitsin niyetiyle herkese ikram edilir(Antalya2, 1960).”

2.1.3.3. Burdur

Burdur cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bulduğumuz yöre teke yöresidir. Aslımız Yörük’tür. Cenazelerimizde merhum veya merhumenin köy imamı tarafından selasının duyurulması ile cenaze işlemleri başlar. Mevtayı yıkama işlemi halen köyümüzde tahsisli olan cenaze yıkama aracı ile gerçekleşir. Kadınlar cenaze evinde Kuran okurlar. Kabir yeri halen köylüler tarafından kazılır. Definden sonra cenaze sahipleri mezarlık girişinde saf tutup taziye kabul eder. Cenaze evinde köylülerin getirdiği yemekler veya yaptırılan pide gibi yemekler ikram edilir. Taziye evinde erkekler dışarıda kadınlar evin içinde olacak şekilde oturulur ve ölenin son duası yapılır. Taziye evi üç gün boyunca gelen insanları kabul eder. Yedinci gün mevlit okutulur, yine köy halkı ve gelen insanlara yemek ikram edilir. Eş, dost, akrabalar yanlarında pilav, çorba ve yemek götürür. Cenaze sahibi de eğer imkânı var ise pide yaptırır. Yedisi, kırkı ve elli ikisinde mevlit ve Kuran okutulur. Aynı zamanda bugünlerde aynı yemekler dağıtılır (Burdur1, 1983).”

“Vakti dışında okunan bir sela varsa sonrasında isim veriliyor mu diye dinleriz. Buna göre ölüm duyurulur. İsim tanıdıksa cenaze evine gideriz. Bizde bağıra çağıra ağlanmaz, bunun hem günah olduğuna hem de ölenin ruhuna acı verdiğine inanılır. Cenaze kendi evinin önüne getirilir ve helallik alınır. Helallik sonrası mezarlığa götürülür ve defnedilir. Ölenin ruhu evini ziyaret ederken rahat olsun diye cenaze evinde ışıklar kapatılmaz. Taziyeye gelen yakın akraba ve komşular yemek getirir. Bu yemekler başsağına gelenlere ikram edilir. Yedisinde mevlit okutulur ve pişi dağıtılır. Kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulur isteyen kırkında yemek ikramı yapar isteyen yapmaz ama elli ikisinde her zaman yemek ikramı olur. Elli ikinci gecesi ölenin burnu düşüyormuş bu yüzden acı çekmesin diye ölenin ruhu için yemek verilir. Genelde helva karılır ve helva ile birlikte pide-ayran dağıtılır. Senesinde mevlit okutulur. Bayram arifelerinde, kandillerde mezar ziyaretleri yapılır. Kandillerde camide şeker, lokum vb. dağıtıp sevabını ölenin ruhuna bağışlayanlarda oluyor. Cenaze evine yakın yerlerde bir süre düğün, dernek olmaz. Sonrasında aileden izin istenir ve ona göre yapılır. Yas eskiden uzun sürerdi fakat günümüzde değişiklik olabiliyor. Genelde genç ölümlerin yası daha uzun sürüyor (Burdur2, 1975).”

2.1.3.4. Hatay

Hatay cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Ölüm olayı camilerde sela verilerek duyurulur, kişinin adı ve nereden olduğu gibi bilgiler verilir ayrıca taziye yeri söylenir. Cenaze yıkanır, defin için yakın akrabaları ve arkadaşları ile mezarlığa gidilir ve defnedilir. Sonrasında ölen kişinin yakınları, eşi, dostu, akrabası yedi gün boyunca her sabah mezarlığa gider, ziyarette bulunur. Yedi gün boyunca evde Kuran okunur. Yedi gün boyunca cenaze evinde yemek pişmez. Yemekleri akrabalar veya yakın komşular getirirler. Daha doğrusu yedi gün sürdüğü için her gün biri yemek işini üstlenir. Öğünlere göre kişiler yemekleri hazırlayarak getirirler. Fırın ve kasap kültürü yaygın olduğu için son 10-15 yıldır fırın yemekleri hazırlanmaktadır. Kişinin maddi durumuna göre lahmacun-ayran, kâğıt kebabı, bulgur pilavı-haşlanmış et gibi yemekler en çok hazırlanan yemeklerdir. Definden sonra ölenin evi müsaitse evde, değilse bir taziye çadırı kurularak çadırdaki taziyeler kabul edilir. Taziye yedi gün sürer ve taziyeye gelen kişiler çay, şeker, bulgur, pirinç gibi ürünleri getirirler. Ayrıca öğlen veya akşam yemeklerini de verebilirler. Belediyelerde destek veriyor son zamanlarda çay ocağı gönderiyor. Burada gelenlere çay, kahve ikram ediliyor. Definden sonraki üçüncü gün helva yapılır ve helva dağıtılır. Yedisinde camilerde lokum ve bisküvi dağıtılır. Elli ikisinde kurban kesilir, haşlama olarak pişirilir ve bulgur pilavı ile ikram edilir. Senesinde mevlit okutulur. Cenaze sahibi aile maddi durumuna göre yemekler hazırlar, dağıtılır. Genelde haşlama et ve bulgur pilavı yapılmaktadır (Hatay1, 1982).”

“Ölüm sela ve belediye anonsları ile duyurulur. Cenaze namazından sonra mevta mezarlığa götürülür ve defnedilir. Mezarlıkta taziyeler kabul edilir. Defin sonrasında akrabalar, eş, dost taziye evine gider. Defin sonrası helva kavrulur, kokusunu ölen kişinin alacağına inanılır, ölenin hayrı için gelenlere ikram edilir. Taziye yedi gün sürer. Cenaze evinde ocak tütmez, ateş yakılmaz. Akrabalar ve yakın komşular yemek getirir. Sulu yemek olabileceği gibi bazen fırından bir şeyler hazırlatıp gönderenlerde oluyor. Mesela ölen kişinin yeğenleri, kuzenleri “öğlen yemeği bizde” diyorlar, lahmacun-ayran gönderiyorlar. Zaten kasaplar ile fırınlar yakın isteyen bu şekilde hazırlatabiliyor. Herkes evinde ne pişiriyorsa biraz fazla hazırlayıp cenaze evine götürüyor. Yemek yapamayanlar ekmek, börek, çörek, kömbe gibi şeyler getirebiliyor. Gelen yemekler yörede en çok pişirilen yemeklerden oluyor,

bunlarda; mahlûta veya lebeniye çorbası, yoğurt aşısı, kebablar, tava yemekleri, bamya yemeği, taze fasulye, fırık pilavı, pirinç ve bulgur pilavı, kete, kaytaç böreği, lahmacun gibi yemeklerdir. Bunların yanında tepsi yemekleri, salata, ayrınta getirilir ve gelenlere ikram edilir. Yemek saati değilse çay, su ikram edilir. Belediyenin taziye çadırı var isteyenlere gönderiyorlar. Ayrıca masa, sandalye, ısıtıcı, semaver ve ses sistemi de gönderiyorlar. Taziye çadırı evin önüne uygun bir yere kuruluyor. Burada erkekler, evde kadınlar şeklinde oturuluyor. Çadırda semaver oluyor ve mahallenin gençleri çay ve su servisi yapıyor. Gelenleri karşılıyor, yemek saatinde ikramları dağıtıyorlar. Üçünde, yedisinde, kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulur. İmkânı olanlar büyük yemek verir. İmkânı olmayanlar şeker, lokum, gül suyu ikram eder. Eğer kişinin bir vasiyeti varsa “benim cenazemde şunu dağıtın” demişse o yemekte dağıtılabiliyor. Elli ikisinde eti kemikten ayrılıyor diye biliyoruz o yüzden aile sadece akrabaları ve yakın komşularını davet eder, yemek ikram eder, hatim indirilir ve dualar edilir. Definden sonraki ilk yedi gün sabah mezarlığa gidilir, dualar okunur, mezar sulanır. Sonrasında perşembe günleri ikindi namazından sonra, bayram arifelerinde, bayramlarda ve kandillerde ziyaretler devam eder (Hatay2, 1979).”

2.1.3.5. Kahramanmaraş

Kahramanmaraş cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze sela, anons ve sosyal medya aracılığı ile duyurulur. Taziye üç gün sürer, taziyeye gelenler cenaze evine baklava gibi tatlılar getirirler. Cenaze evi yemek yapmaz, komşular ve yakın akrabalar yemek getirir. Genelde kuru fasulye, nohut, pilav, Andırın tava gibi yemekler getirirler. Son dönemlerde belediyelerde yemek gönderiyor. Belediyeler Andırın tava, pilav, tatlı, salata, cacık gibi yemekleri ikram gönderiyor. Ölen kişiyi anmak için üçü, yedisi, kırkı, senesi yapılır. Mevlit okutulur, dualar edilir. Tatlı, lokum, ayrıca duruma göre lahmacun, pilav, kuru fasulye, nohut gibi yemekler ikram edilir. Kırkında un helvası yapılır, ölenin ruhu için dağıtılır (Kahramanmaraş1, 1980).”

“Cenaze örf ve adetler doğrultusunda yakın çevre ve arkadaşları tarafından kaldırılır. Taziye üç gündür. Üç gün cenaze evine yemekler yakın çevre tarafından gönderilir. Yemekler fırın yemeği olabileceği gibi ev yemeği şeklinde de olur. En yaygın olanı lahmacundur. Cenazenin üçü, yedisi ve kırkıncı günü mevlit okutulur (Kahramanmaraş2, 1965).”

“Cenaze olduğunda akrabalar bir araya toplanır. Eğer cenaze sahibi ailenin ölümünden haberi yoksa o ailenin büyüğü ile birlikte gidilip haber verilir. Ayrıca belediye anonsları ile duyuru yapılır. Cenaze uygulamaları Alevi-Bektaşî kültürüne uygun olarak yapılmaktadır. Cenaze yıkandıktan sonra kendi evinin önüne getirilir ve helallik alınır. Burada dualar okunur ayrıca ölen kişi bu kültüre aitse sazla, cura ile uğurlama yapılır. Definde dualar ve niyazlar ile defin işlemleri yapılır. Definden sonra hep birlikte cenaze evine geçilir. İlk önce cenaze yakınları sonra diğer gelenler sıra ile başsağlığı diler. “Başınız sağ olsun, devri daim olsun” gibi cümlelerle acılı aileye destek olurlar. Cenaze toprağa konuluncaya kadar yani defin işlemleri tamamlanıncaya kadar kimse başsağlığı dilemez. Cenaze evinde yemek pişirilmez, komşular ve akrabalar getirirler. Kendi aralarında konuşur ve sıra ile bir hafta boyunca kahvaltı, yemek getirirler. Kişilerin maddi durumlarına göre yemekler değişiklik gösterir. Definden sonra üçü ve yedisinde yemek verilir. Keşgah (keşkek) yemeği, nohut sulusu, sarma, patates sulusu gibi yemekler verilir. Pirinç pilavı çok yaygın değildir genelde bulgur pilavı yapılır. Bu günlerde “İmamı Azam Duası” Türkçe olarak okunur. Arapça dua okunmaz. Taziye evine gelen her yeni kişide “İmamı Azam Duası” okunur. Herkes duaya katılır. Sonrasında yeni gelenler başsağlığı dilerler. Cenaze olduğunda düğün, dernek gibi eğlenceli şeyler yapılmaz. Televizyon, radyo açılmaz (Kahramanmaraş3, 1992).”

2.1.3.6. Mersin

Mersin cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Köylerimizde eski göreneklere göre cenaze evinde yemek pişmez, komşular üç gün yemek pişirip getirir. İlk cumasında mevlit okutulur. Yedisinde, kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulur ve yemek tertip edilir. Yemekte dövme pilavı olarak bilinen yörede keşkek denilen yemek hazırlanır. Dövme pilav yanında yahni, un helvası ikram edilir. Komşular o gün evde ne pişiyorsa faz faz yapar getirirler. Yas tutan aile yemekle uğraşmaz (Mersin1, 1984).”

“Cenaze olduğu zaman herkes organize olur. Mezardan gelince sofraya kurulur ve ölenin ağzının acısı gitsin diye yemek, helva ikramı yapılır. Sulu yemek, pilav, salata, tatlı, hoşaf, helva hazırlanır. Defin sonrası öğünleri ve getirilecek yemekleri söylerler bu belirlenir. Kadınlar kendi aralarında “ben şunu getireceğim sen şunu getir” tarzı anlaşır. İş bölümü yapılır. Biri sofraya serer, biri toplar, biri gelenlerle

ilgilenir. Aile bir şeye karışmaz, kendi yasını tutarlar. Yemeği getiren bulaşıklarını da alır gider, bulaşıkta yıkamayız cenaze evinde. Genelde bulgur pilavı, tavuklu veya nohutlu pilav olur. Taziye gelenler çay, çay şekeri ve içecek tarzı şeyler getirir. Üçü, yedisi ve kırkında hayrı verilir. Kavurma, pilav, salata, tatlı veya sulu yemek-pilav, tatlı şeklinde hazırlanır. Kazanlarla yemek yapılıp isteyen ilçeden, ilden de paketli getiriyor ama aslolan kazanlarla yapılmasıdır (Mersin2, 1980).”

2.1.3.7. Osmaniye

Osmaniye cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze olduğu zaman dernek aracılığı ile köy halkına iletilir. Kim olduğu, kimin nesi olduğu, hangi gün hangi namazdan sonra defnedileceği, taziye yeri, taziye için bilgi alınabilecek yakını ve bu kişinin numarasını paylaşırlar. Ölümü böylece herkes duyar. İslam dinine uygun şekilde ölen kişiye İslami ve insani vazifesini yerine getirmek için tüm köy halkı seferber olur. Taziye evinin yakınına taziye çadırı kurulur, burada gelenlere çay ikram edilir. Defin dönüşü gelenlere helva dağıtılır. Un veya irmik fark etmez, yağ kokutulur. Cenaze evine yemek götürmenin sünnet olduğuna inanırız o yüzden herkes evinden birer kap yemek getirir. Genelde yayla, mercimek ve toyga çorbası, tirşik, şehriyeli bulgur pilavı, kavurma, etli pilav, tavuk sote, patlıcan musakka, taze fasulye, bamya yemeği, lahmacun, pide, kömbe, salata, tatlı (zerde, helva) getirilir ve ölenin hayrı için gelenlere ikram edilir. Ölüyü anmak için üçünde, kırkında ve senesinde bu yemekler kazanlar ile pişirilerek cenaze evi tarafından gelenlere ikram edilir. Pratik olsun diyenler lahmacun, pide, ayran verilebiliyor. Senesinde verilen yemeğe “mezar yemeği” deriz, o gün mezar taşı yaptırılır. Eğer ramazan ayına denk gelirse iftar şeklinde yemek verenlerde oluyor (Osmaniye1, 1970).”

“Taziye evlerine gelenler aileyi teselli eder. Taziye evi genelde ölünün evi olur ve yer varsa önüne veya mahallede uygun bir yere taziye çadırı kurulur. Çadır olursa erkekler çadırdadır. Taziye üç gün sürer, “Allah taksiratını affetsin”, “Mekânı cennet olsun” diyerek başsağlığını iletir herkes. Üçüncü gün akşam “üç yemeği” verilir. Mevlit okutulur, ölenin borcu harcı varsa ödenir ve helallik alınır. Gelenlere sulu yemek, pilav, salata, helva ikram edilir. Kırkında mevlit okutulur. Camide olacaksa pide-ayran evde olacaksa yine pide-ayran, sarma, dolma, tutmaç çorbası, mercimek çorbası, fasulye, nohut, et yemekleri, patates yemeği, pilav, makarna, su

böreği, çörek, kömbe, salata, turşu, yoğurt getirilir komşular tarafından ve bu yemekler ikram edilir. Yemek getiremeyenler ekmek, çay, şeker getirir. Senesinde mevlit okutulur, camide namaz çıkışı şeker, çikolata dağıtılır (Osmaniye2, 1975).’’

2.1.4. İç Anadolu Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri

İç Anadolu Bölgesinde yaşayan bölge halkının beslenmesinde bulgur ve un en başta gelmek üzere koyun eti, patates, yoğurt ve bazı sebzeler yer almaktadır. Özel günlerde genellikle bulgur pilavı, su böreği, kuzu tandır, mantı, nohutlu yahni, sütlaç ve un helvası hazırlanmaktadır (Baysal, 2002).

2.1.4.1. Aksaray

Aksaray cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze evinde olanlar imama haber verir ve imam camiden anons yaparak ölen kişinin adını soyadını, kimlerden olduğunu söyler. Böylece ölüm olayı duyurulur. Defin için son zamanlarda kadınlarda mezarlığa geliyor ama eskiden sadece erkekler giderdi. Cenaze olduğu gün cenaze kalkıncaya kadar kimse işine gücüne gitmez. Cenaze kalktıktan sonra gider. Taziye son iki üç yıldır mezarlık çıkışında olmaya başladı ama taziye evinde de devam ediyor. Mezarlık çıkışında gelenlere şeker, kolonya, gül suyu ikram ediliyor. Defin sonrası taziye evinde ‘‘Kur’an-ı Kerim’’ okunur, ölenin ruhu için dualar edilir. Taziye bir hafta kadar sürer, gelenler kendi yaptığı yemekten bir tabak yemek ve ekmek getirirler. Taziye evine gelen diğer insanlar yesin diye getirirler. Bu yemekler tarhana veya mercimek çorbası, yaprak sarması, patates ve fasulye yemeği, türlü benzeri yemeklerdir. Normalde cenaze evinde yemek pişmez ama ülke dışından gelip durumu iyi olanlar bazen kıymalı pide-ayran yaptırıp dağıtabiliyorlar. Burada amaç doymak değil açlığı gidermektir. Köy dışından gelenler aç kalmasın diyerdir. Bizde helva veya pişi yapılması gibi uygulamalar yoktur. Gelenlere şerbet ikram edilir, içenlerde ‘‘ölenin ağzında bulunsun’’ diye söyler. Üçü, beşi, yedisi gibi uygulamalar bizde yoktur. Bundan 25 sene falan önce yapılmış fakat günümüzde bunun bir mantığının olmadığını ve dinde yerinin olmadığını insanımız anladı ve yapmayı bıraktı. Bazen durumu iyi olanlar yedisinde ve kırkında yemek verebiliyor ama bu yaygın değildir (Aksaray1 ve Aksaray2, 1960).’’

‘‘Kişi hastalandı yattı, zekaret (sekerat) oldu, sonra vefat etti, başına çevrilir otururuz. Kur'an okuruz, Yasin okuruz, hatim yaparız, tespihle ‘‘Kelime-i Şehadet’’

ile ‘‘Kelime-i Tevhit’’ getiririz. Ona dini bilgilerini hatırlatmak için yardımcı oluruz. Eğer iyi biriye gözüyle bir yere bakar, makamını görür, güler ve hemen gitmek ister. İyi biri değilse zaten yüzünden belli olur, gitmek istemez bir halde olur. Definden önce de sonra da Yasin ve Kuran okuması yaparız. Definden sonra helva ikramı yapılır. İsteyen irmik helvası isteyen un helvası yapar. Gelenlere ikram edilir. Taziye ziyareti için taziye çadırı kurulur, erkekler kadınlar ayrı ayrı olur. Gelen erkekler ve kadınlar bilgiliyse onlar da Kuran okur. Başsağlığı cümleleri için ‘‘Emir Allah'tan abla/abi başınız sağ olsun’’. Cevaben ise ‘‘Sağ ol Allah razı olsun, dostlar sağ olsun.’’ deriz. ‘‘Ölenle ölmemez ölünün arkasından gidilmez deriz. Bugün varız yarın yokuz. Allah dinden imandan ayırmasın. Allah hayırlısını versin. Allah korktuğundan kurtarsın. Ölenle ölmüyor, hayat devam ediyor. Allah'tan gelene kapımız açık. Ekildik biçileceğiz. Bu nefes bize sayıyla verildi. Ecel şerbetini içsen ne fayda.’’ böyle sözler söylenir. Taziye bir hafta sürer, bir hafta boyunca Kuran okunur, hatim indirilir. Gelenlere şerbet verilir, yemek ikram edilir. Taziye sürecinde gelenler çay, şeker, makarna, kavun, karpuz, ekmek, tatlı, para getirir. Herkesin gücü neye yeterse onu getirir. Kimse boş gelmez. Cenaze evi üç gün yemek yapmaz. Gelen giden, eş dost komşu akraba herkes maddi manevi neye gücü yetiyorsa onları yapar. Kimse cenaze evini sıkıntıya sokmaz. Komşular yaprak sarması, yoğurt çorbası, köfte, nohut, fasulye, patates gibi yemekler getirir. Herkesin evinde ne bulunursa. Definden sonraki yedisi, kırkı ve senesi yapılır. Aslında sayı diye bir şey yok ama genel olarak (adet diye) yapıyoruz. Bu günlerde kadınlar (bir haftalık sürede) yatsıdan sonra sürekli Kuran okurlar. Yasin'den başlanıp sonuna kadar okunur. Altı yedi tane hatim dağıtılır, herkes bundan alır. Yemek ikramı olur. Büyük kazanlarla yemek yaparız. Erkekler camide yerler (orada yerleri var) kadınlar da evde yerler. Türlü, yaprak sarması, fasulye, pilav, salata, kavun, karpuz vb. yemekler yapılır. Yas bir hafta sürer, bir haftadan sonra herkes evine dağılır. Yas sürecinde düğün yapılmaz, televizyon açılması- gibi şeylerden sakınılır. Düğün hazırlığı yapılsa bile iptal olur veya çalgıcı olmaz, ilahiyle gelini getirirler ve takı takarlar biter. İnsanlar yas bittikten sonra yeni kıyafet alırlar fakire, ihtiyacı olana verirler (Aksaray3, 1965).’’

2.1.4.2. Ankara

Ankara cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşığıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze olunca herkes cenaze evine gider. Bir aile büyüğü veya hoca Yasin Suresi gibi sureleri okur ve dualar edilir. Definden sonra taziye evinde taziyeler kabul edilir. Konu komşu yemek getirir. Yedisinde ve kırkında yemek verilir. Kazanlar kurulur pilav, çorba, etli yemek, salata, tatlı, ayran şeklinde yemekler hazırlanır. Dualar okunur, mevlit okutulur ve un helvası ikram edilir. Senesinde dua edilir, camide mevlit okutulur. Lokum, gül suyu ikram edilir (Ankara1, 1964).”

“Sela veya anons ile ölen kişi duyurulur. Yakın akraba ve eş, dost taziye için gelirler. Taziye bir hafta on gün sürer. Taziye evinde Kuran okunur ve dualar edilir, okunan Kuran ve edilen dualar ölen kişinin ruhuna bağışlanır. Taziyeye gelenlere gül suyu ikram edilir. Yakınları cenaze sahibi aileye ve taziye için gelenlere ikram edilsin diye yemek getirir. Pide yaptırıp cenaze evine gönderenlerde vardır. Üçüncü gün “üç yemeği” verilir. Et kavurma, tavuk sote, pilav, salata, pide, tatlı gibi yemekler ikram edilir. Herkes maddi durumuna göre gücü neye yetiyorsa onu ikram eder. Yas süresi kişiye göre değişir. Genç ölümlerde ve ani ölümlerde daha uzun süre yas tutanlar vardı. Bu sürede televizyon ve radyo açılmaz, düğün yapılmaz. Eğer düğün yapılması gerekiyorsa cenaze sahibi aileden izin alınır (Ankara2, 1974).”

“Ölüm, derneklerin iletişim grupları veya sosyal medya aracılığı ile duyurulmaktadır. Bazı yerlerde taziye evleri var oralarda taziye oluyor, bazı yerlerde ise cenaze evine gidilir. Ölenin ayakkabısı kapı önüne konulur. Definden sonra kıyafetleri fakir fukaraya dağıtılır. Taziye biraz uzun sürer, kişiler ne zaman duyarsa o zaman gelir. Definden sonra Kur’an-ı Kerim okunur, helva kavrulur, gelenlere ikram edilir. Cenaze evi normalde yemek yapmazdı ama günümüzde yapılan durumlar oluyor. Akraba, komşu, arkadaşlar yemek getirir. Genelde sulu yemek, çorba, pilav, salata, tatlı şeklinde herkesin maddi duruma göre gelir. Çay yanına börek, çörek, kurabiye, pişi getirilir. Haftası ve kırk ile elli ikisi birleştirilerek mevlit okutulur, hatim indirilir, kırk bir Yasin Suresi okunur, tespih çekilir ve salavat okunur, ölenin ruhu için dua edilir. Bugünlerde ölünün sevabı için ikramlar ve dualar yapılır. Yemek olarak sulu yemek, atıştırma, çay yanı ikramları verilir. Senesinde ise isteyen aileler hatimler, Yasinler okumaktadır (Ankara3, 1966).”

2.1.4.3. Çankırı

Çankırı cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Ölüm olduğu zaman derneğimizin sosyal medya aracılığı ile duyurulur. Tabutun üzerine ölen kadınsa eşarp konulur. İslami usullere göre defin işlemi yapılır. Taziye ilk gün yoğun olarak yaşanır, sonrasında ara ara cenaze evi ziyaret edilir. Taziyeye gelenler yanlarında şeker ve çay getirirler. Cenaze evinde ocak açılmaz, dernekler yemek organizasyonunu yapar. Çorba, etli pilav, tatlı, ayran gibi yemekler ikram edilir. Definden sonra ölünün yedisi, kırkı ve elli ikisi yapılır. Yedisinde büyük bir yemek verilir. Etli yemekler, pilav, çorba, tatlı, ayran ikram edilir. Mevlit okutulur. Kırkı ve elli ikisinde de mevlit okutulur, helva dağıtılır (Çankır1, 1982).”

“Cenaze olduğu zaman herkes cenaze evine toplanır. Acılarına ortak olmaya çalışırız. Taziye için gelenler evlerinde hazırladıkları yemeklerden getirirler. Eğer aileyi yakından tanıyan kişiler taziyeye gelirse onlarda evin öteberisini, eksliğini getirir. Günlük evde ne pişerse onu getiririz. Tarhana çorbası, yayla çorbası, et, pilav, bamya, zeytinyağlı sarma-dolma, cacık, ayran, yaz ayına denk geldiyse meyve çeşitleri, börek, çörek, bükme götürürüz. Taziyeye gelenler dua eder. Bazı zamanlar taziyelerde sadece çay, su, kurabiye ikramı yapan kişilerde var. Yedisi, kırkı ve elli ikisinde toplanır mevlit okuturuz, bazen cenaze evinde kadınlar toplanır okur bazen camide okutulur. Camide olunca lokum, şeker, çay ve su ikram edilir. Evde kadınlar toplanıp okuyunca okumaya gelenlerde bir şeyler getirir, cenaze sahibi ailede ikramlık hazırlar okuma sonrası ikram edilir (Çankır2, 1960).”

2.1.4.4. Eskişehir

Eskişehir cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eğer kişi geç vakitte vefat ettiyse evde bir odada üzerine çarşaf serilir ve karın kısmına bıçak konularak bekletilir. Evin önüne cenaze yıkama arabası getirilir. Yıkama işlemine isterse çocukları katılabilir. Kefenlenirken kefen içerisine çörek otu atılır. İnanişe göre çörek otu atılırsa şeytan cenazeye uğramazmış. Tabuta konulduktan sonra kapağı tekrar açılmaz. Defin işlemi için mezarlığa sadece erkekler gider, kadınlar daha sonra ziyarete gider. Cenaze günü kıymalı pide- ayran, tatlı (un helvası) ikram edilir. Cenazenin yedisi, kırkı ve elli ikisinde mevlit okutulur. Mevlitlerde etli veya tavuklu pilav, ayran ve tulumba tatlısı verilir. Ölen kişiyi anmak için her sene vefat ettiği tarihte mevlit okutulur (Eskişehir1, 1993).”

“Genelde komşular yemek ve diğer ihtiyaçları getirirler. Cenaze sahibi ailenin evi taziye için yeterli olmazsa, yakın komşulardan biri evini açar. Orada da taziye için

gelenler oturur. Helva kavrulur ve defin dönüşü gelenlere helva ikram edilir. Üç gün boyunca cenaze evinde ocak açılmaz. Yedi gün boyunca kadınlar dualar okur, yedisinde mevlit okutulur. Kırkı ve elli ikisinde camide mevlit okutulur, lokum ve gül suyu dağıtılır. Mevlitlerde kavurma, pilav, tavuk sote, sarma, börek, salata, ayran gibi yemeklerde ikram edilebiliyor (Eskişehir2, 1988).”

2.1.4.5. Karaman

Karaman cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Definden sonra mezarlıkta bulunanların taziye kabul edilir. Akabinde mevtanın evinde toplanılır ve orada da taziye ziyaretleri kabul edilir. Uygun bir zamanda Hoca vasıtasıyla ya da okumasını bilen birisi tarafından Kuran okunur. Evde bulunanlara öğün vaktine göre yemek, çay, ıhlamur, helva, tatlı gibi ikramlar yapılır. Bu ikramlar aile tarafından karşılanabildiği gibi diğer akraba ve komşulardan da gelebilir. Taziye ziyaretleri genellikle kısa sürelidir ancak yakın akraba ve arkadaşlar biraz daha uzun kalabilirler. Ailenin bilinirliği, büyüklüğü, arkadaş çevresinin geniş olması taziye ziyaretlerini bir hafta on gün gibi veya daha uzun bir zamana da yayabilir. Genellikle yedisinde, kırkında, elli ikisinde Kuran ve mevlit okunur. Yine seneyi devriyesinde akrabaları yakınları tarafından Kur'an, mevlit okutulur. İkramlarda bulunur bu ikramlar ailenin maddi durumuna göre değişkenlik gösterebilir. Yemek verilebilir, çoğunlukla bizim yöremiz de kolay hazırlığı ve tüketimi kolay olduğundan dolayı etli ekmek tercih edilir, yine tatlı helva veya pişi ikram edilir. İlk taziyeler mezarlıkta bulunanlar tarafından yapılır, daha sonra eve geçilerek orada devam eder. Bir hafta on gün kadar yoğun olarak taziye ziyaretleri devam eder daha sonra azalmaya başlar. Özellikle ilk birkaç gün yasin yoğunluğundan dolayı evde pek yemek yapılamayacağından komşular ya da akrabalar tarafından, hem ailenin hem de taziyeye gelenlere ikram edilmek üzere çeşitli yemekler getirilebilir. Bunlar ev yemekleri de olabilir ya da dışarıdan hazır yaptırılıp getirilenlerden de olur. Taziyeye gelenlerin bazıları küçük dilimlenmiş baklava getirebilirler. Çoğunlukla yeme ve ikramının kolay olmasından dolayı yöremize ait etli ekmek tercih edilir, yanında ayran ya da meşrubatlar verilir. Fakat daha sonraki zamanlarda daha farklı yemek çeşitleri de verilmektedir. Özellikle mevlit sonrası ailenin maddi imkânına göre kavurma, pilav, calla, pişi, helva ikram edilebilir. Yanında çay, ayran ya da meşrubat ikramı yapılır. Özellikle kış aylarında eve gelenler için ıhlamur da ikram edilir. Yedisi, kırkı ve elli

ikisi günlerinde de akraba, komşu ve arkadaşları toplanarak Kuran ve mevlit okur. Özellikle ilk bayramlar önemlidir. İlk bayramlarda tekrardan mevtanın evine ya da akrabalarının evine gidilerek orada hem bayramlaşılır hem de taziyeler tekrarlanır. Uygun zamanlarda mezar ziyaretleri yapılır. Özellikle dini bayramlarda ve seneyi devriyesinde ‘‘Kur'an-ı Kerim’’ ve mevlit okunarak anılır. Yine uygun zamanlarda vefat eden kişinin ismi geçtiğinde rahmetle arkasından iyilikle konuşulur (Karaman1,1965).’’

‘‘Taziye için cenaze evine bir hafta on gün kadar başsağlığı için gidilir. Taziyeye gidenler eli boş gitmez. Cenaze evinde yemek pişmez, ateş yanmaz. Konu komşu, hısım akraba yemekleri kendi evinde pişirir ve cenaze evine getirir. Sofrayı yine yemeği getiren kişiler kurar ve kaldırır. Cenaze sahibi hiçbir şeyle uğraşmaz, yasını tutar. Cenaze yemekleri içinde çorba, yaprak sarması, su böreği, kuru fasulye, pilav, hoşaf gibi yemekler olur. Ölen kişiyi anmak için ilk cuması okuma yapılır. İlk cumasında çay ve baklava ikram edilir. Eskiden ilk cumasında pişi yapılırdı, helva ile dağıtılırdı, şuan o da kalktı. Çok eskiden kırkı ve elli ikisi varmış fakat onlar zaman içinde yapılmamaya başlandığı için günümüzde yapılmıyor. Cenaze sahibi isterse bir yemek verebilir fakat bu bir güne bağlı değildir. Gücünün yettiği bir zaman istediği yemekleri hazırlayarak akraba ve komşularını davet eder. Cenaze sahiplerinden isteyen olursa hiç yemek vb. ikramı yapmaz, bir öğrenci yurduna yemeklerini götürerek öğrencileri yedirir, içirir (Karaman2, 1948).’’

‘‘İlk başta camide anons yapılır, şu kişinin akrabası vefat etmiştir şeklinde. Sonrasında diğer camilerden de yine anons yapılır. O gün akşam için yakın akraba, eş, dost, tanıdıklar, komşular evlerinde ne pişiriyorlarsa birer kaptı ölü evini getirirler. Taziye için elli ikincisi günü yapılıncaya kadar herkes ziyarete gelir. İlk gün cenaze duyulduğunda getirilen yemekler definden sonra sofraya kurularak orada yenir. Sabah namazında ölenin babası, oğlu, kızı, yakın akrabaları kalkarlar mezarlığa ziyarete giderler. Namazdan sonra mezarlığa gidip dua okurlar, üflerler, sonra eve gelirler Daha sonra da kahvaltı yaparlar, sonrasında dağılırlar. Bu mezar ziyareti beş gün sürmektedir. Ölen kişiyi anmak için kırkı yapılır. Kırkıda da her gelen bir şey getirir. Mesela ben gelirken börek getiririm bir başkası gelirken poğaçaya getirir, biri sarma dolma yapar onu getirir, ev sahibi de bir şeyler hazırlar. Sonra hoca gelir, yemekten sonra duası yapılır. Sonrasında yatsı namazına gidilir, yatsı namazı çıkışında tekrar cenaze evine gelinir ve burada tatlı, çay ikramı yapılır. Elli ikisi de yine kırkı gibi

yapılır, cenaze sahibi aile bir şeyler hazırlar ama genelini yine köy halkı pişirip getirir. Aileye yük olunmaz. Senesinde ise sadece cenaze sahibi bir yemek hazırlar A'dan Z'ye her şey bulunur. Bu yemekte arabaşı çorbası, sarma dolma, su böreği, ayran, tatlı, çay, kahve şeklinde hazırlanır. Mezarlık ziyareti için kırkında, elli ikisinde, her sene yıl dönümünde, bayramlarda mezarlığa gidilir. Mezarlık ziyaretine giderken yanımızda bulgur, şeker, su götürürüz. Suyu mezarlıklarda yalak dediğimiz yerler var onlara dökeriz. Şekeri gelip giden çocuklara veririz yani denk geldiğimiz çocuklara. Bulguru da kuş kurt yesin diye mezarlığın kenarlarına atarız. Mezarlığın üstüne çiçek ekeriz, kenarlarına ağaç dikeriz, temiz tutmaya çalışırız. Eğer camide kefenleme, yıkama sırasında kullanılan eşyalar varsa mesela battaniye gibi cenaze sahibi aile yeni bir battaniye alır, camiye verir. Ayrıca biraz yaşını almış insanlar kefenlerini hazırlar, bir sandığa koyarlar. Vefat eden kişi kadınsa yıkayan kişi parmağındaki altın yüzüğü alır. Zaten burada insanlar ölmeden vasiyet ederler ‘‘Elimdeki yüzüğü beni yıkayan kişiye verin’’ şeklinde. Ölen kişinin yaşadığı yıl kadar fitre ve zekâtı olur bunu hocalar hesaplar. İlk cumasında camiye toplanır ve hesaplama yaparlar. Ayrıca para belirlendikten sonra bir zarfın içine parayı koyup (büyük bir tespih var o tespihi çekip) dua eden kişilere o paralar verilir (Karaman3, 1982).’’

2.1.4.6. Kayseri

Kayseri cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Bulduğum bölgede Anadolu insanının Müslüman Türk geleneklerine göre cenaze uygulamaları olur. Öncelikle ilçemizde ölen kişiye dair anons yapılır. Cenaze namazı vakti bildirilir. İslami usullere göre namaz ve defin işlemleri yapılır. Definden sonra üç gün boyunca taziye ziyaretleri devam eder. Cenaze sahiplerine yemek yaptırılmaz, cenaze evinde yemek pişmez ve komşular, akrabalar yemek işini üstlenir. Genelde fırın işi yemekler getirilir. Peynirli veya kıymalı pide gibi. Ayrıca taziyeye her gelen Kuran okur ve sevabı ölüye bağışlanır. Ölüyü anmak konusunda ise, kesinlikle ölünün sağlığındaki kötü hal ve davranışlarından bahsedilmez. Ölünün iyilikleri ön plana çıkartılır. Definden sonraki üçüncü ve kırkıncı gün Kuran okutulup yemek verilir (Kayseri1, 1992).’’

‘‘Ölüm sela ile duyurulur. Selayı duyanlar cenaze evine gelir. Akrabalar birbirini arar ve haber yayılır. Defin sonrası dualar okunur, taziye için cenaze evine gidilir. Taziye üç gün sürer, taziye boyunca cenaze sahibi yemek işleri ile ilgilenmez.

Lahmacun, kıymalı pide gibi yemekler ile içecek ikram edilir. Bunları yakınlar yaptırır, aile acısını yaşar, yasını tutar. Takip eden perşembe günü ‘‘Perşembe Yemeği’’ verilir. Genelde kavurma, pilav, salata, tulumba tatlısı, ayran gibi yemekler yapılır, ölenin hayrına dağıtılır. Arife günleri toplu mezarlık ziyaretleri yapılır. Kadın, erkek, genç, yaşlı, çoluk, çocuk herkes mezarlığa gider. Mezarlar temizlenir, sulanır, dualar okunur (Kayseri2, 1982).’’

2.1.4.7. Kırıkkale

Kırıkkale cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Eskiden cenaze olduğu zaman sela verilir ve ölüm haberi böyle duyurulurdu. Bağ bahçede olanlar bile selayı duyduğu zaman işi gücü bırakır, cenaze evine gelirdi. Eskiden mezarlığa kadınlar gitmezdi; günümüzde gidenler oluyor. Tabutun üzerine ölen kadınsa yemeni örtülür, definden sonra bu yemeni mezar taşına bağlanır. Üç gün cenaze evinde yemek pişmez ve yoğun bir kalabalık olurdu. Yemekleri konu komşu getirir, şehirden gelenler bir şeyler yaptırıp getirirlerdi. Sulu yemek, ana yemek ve tatlısını yaptırıp getirirlerdi. Gelen yemekler arasında yayla çorbası mutlaka olur, yaz ayı ise taze fasulye, kış ayı ise kuru fasulye veya nohut yapılır. Pirinç pilavı yapılır, genelde bir sulu yemek yanına pilav şeklinde hazırlanır. Günümüzde pide ve ayran yaptırılıyor daha pratik olduğu için. Pideyi tanıdıklardan biri yaptırıyor, sonrasında cenaze sahibi aile parasını vermek isteyebiliyor veya akrabalar kendi arasında paylaşıp ödüyorlar. Taziyeye gelenler ne zaman gelirse gelsin yani bir senede geçse altı ayda geçse yanında çay ve küp şeker getirirler. Yas tutulduğuna denk gelmedim ama babamın cenazesinde uzun süre televizyon bile açmamıştık. Bizde ölüyü anmak için sadece kırkı ve senesi yapılır. Kırkında pilav üstü tavuk, tatlı ve ayran veya pide-ayran şeklinde cenaze sahibi ailenin maddi durumuna göre iki şekilde yaptırılıp dağıtılıyor. Kadınlar Kur’an-ı Kerim okur veya mevlit okutulur, ölünün ruhu için dualar edilir. Eğer erkek hoca gelirse okumaya, ses sistemi kurulur ve gelen herkesin dinlemesi sağlanır. Gelenlere lokum ve gül suyu dağıtılır. Senesinde ise büyük bir yemek hazırlanır. Etinden tutunda çorbasına, pilavına, salatasına kadar her şey pişirilir. Herkese duyurulur, isteyen cenaze sahibi ailenin evinde isteyen camide dağıtır (Kırıkkale1, 1967).’’

‘‘Eskiden cenaze evine gelen herkes yemekle gelirdi. Son yirmi-otuz senedir pide verilebilmektedir. Bazı yerlerde ise cenaze evinde yemek yenilmesi durumu

kaldırılmaya çalışılıyor. Taziye için gelenler tanıdıklarında veya lokantalarda yemek yiyerek taziye evine gitmektedir. Cenazede dağıtılacak pideyi yakınlar kendi aralarında ayarlayıp, ikram etmekte böylece cenaze sahibi aileye destek olunmaktadır. Taziye için gelenlere çay ocağı kurularak çay ikram edilir, gül suyu ve lokum ikram edilir. Taziyeler altı aya kadar sürebilmektedir. Bu süreçte gelenlere de çay, gül suyu ve lokum ikram edilir. Bizdeki en önemli yemek yedi yemeği ve kırk yemeğidir. Bu yemeklerde evlerde hazırlanan yemekler ikram edilir. Cenaze evi boş bırakılmasın diye yedisi ve kırkı gibi uygulamalar yapılmaktadır (Kırıkkale2, 1979).’’

‘‘Cenaze olduğu zaman sela verilerek duyurulur. Mezarı kazanlara akrabalarından bir kişi harçlık verir ve cenaze evindeki yemeklerden ikram edilir. Definden sonra taziye evine gelir pide-ayran dağıtılır, Kur’an-ı Kerim okunarak dua edilir. Sonrasında cenaze sahipleri sıra şeklinde durarak taziyeleri alır. Üç gün boyunca cenaze evinde yemek pişirilmez. Üçüncü gün helva kavrulur. Helva için yağ ve un kavrulur, sonrasında şerbet verilerek hazırlanır. Küçük tabaklara konularak ikram edilir. Yas kırk gün sürer. Taziyeye gelenler yanında küp şeker getirirler. Yedinci gün yedi yemeği verilir. Bu yemekte kavurma ile ya beyaz bulgur pilavı ya da pirinç pilavı ikram edilir. Yanında çorba olarak mercimek, ezogelin veya yoğurtlu çorbalar hazırlanır. Alevi ve Sünni vatandaşlarımız için uygulamalar farklılaşabilmektedir. Cem evlerinde tüm yemekler tereyağı ile pişirilir. Kavurma, beyaz bulgur pilavı (Kürt pilavı), salata ve tatlı şeklinde hazırlanır. Tatlı olarak helva veya baklava, tulumba gibi tatlılar ikram edilir. Sünnilerde pilav üstü kavurma, salata, tatlı şeklinde hazırlanır. Çorba hazırlanabilir veya çorba yerine cacıkta hazırlanabilir. Kırk yemeğinde de cenaze sahibi ailenin durumuna göre kavurma, tavuk döner, tavuk sote gibi ana yemeklerin yanında pilav mutlaka hazırlanır. Elli ikisinde camide mevlit okutulur, lokum veya çikolata dağıtılır. Bizde yedisinde ve kırkında cenaze sahibi ailenin maddi durumuna göre yemekler hazırlanır. Senesinde mezar kaldırılır yani mezar taşı yaptırılır, yemek verilir (Kırıkkale3, 1975).’’

2.1.4.8. Kırşehir

Kırşehir cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Ölüm her yerde olduğu gibi bizde de bir yas ve matemdir. Ölümün soğukluğu her alanda hissedilir. Köy halkından vefat eden biri olunca (köyde yaşasın yaşamasın) komşular önce cenaze sahiplerinin yanında durmak için toplanırlar. İleri gelenler

telkinde bulunur. Nasıl davranılması gerektiği ve neler yapılması gerektiği konusunda bilgi verirler. Önce defin için hazırlık yapılır. Sonra hep beraber cenaze namazı kılınır. El birliği ile mevta dualar eşliğinde ahirete uğurlanır. Cenaze evinde komşular, hısım akrabaların toplanmasıyla dualar okunur. Ne yazık ki son yıllarda göç nedeniyle köy halkından birçok kişi doğup büyüdüğü yere defnedilmemiştir. Cenaze evine gelenler dua okur, başsağlığı diler, bir şekilde acıya ortak olmaya çalışılır. Cenazelerde süregelen yemek olarak Tatar çayı, gül reçeli ve yöresel çığırtma denen yağda hamur kızartması verilirdi, şimdilerde maalesef kolayca kaçılıyor hazır pide ve ayran ikram ediliyor. Ölüyü anmak için her yerde olduğu gibi bizde de dualar okunur. Yas tutulur. Ağıt yakan olur. Yedisi, kırkı ve elli ikisi denen davetler olurdu. Bu adetlerimiz zamana yenildi, günümüzde sadece yedisi veriliyor. Sene-i devriyesinde yine yemekli bir davet olur. Bazen de camide anma şeklinde olur. Lokum ve gül suyu dağıtılır (Kırşehir1, 1970).’’

‘‘Sela verilerek cenaze duyurulur. İslami usullere uygun olarak yıkama, kefenleme, defin uygulamaları yapılır. Eskiden üç gün boyunca komşular taziye evine yiyecek getirirdi. Günümüzde cenazesi olan aileler yemek vermektedir. Yakın akrabalarından isteyen olursa yemek hazırlayıp getirebilir. Yoğurt çorbası, pirinç pilavı, mevsimine göre yeşil fasulye ilk gün yapılan yemeklerdir. Taziyeye gelenler çay ve kesme şeker getirirler. Taziyede yedi gün yakın akrabalar cenaze evinde durur. Yedi gün sonra herkes dağılır, taziye kalkar. Yas süresince üç gün siyah giyilir, sonrasında renkli giyilebilmektedir. Cenaze sahibi ailenin evi müsait değilse komşular evini açar, misafirleri ağırlar. Yedisinde yayla çorbası, sulu köfte, yaprak sarması, bamya yemeği, tavuklu pilav, tatlı, ayran, yaz aylarında ise tatlı yanına karpuz, üzüm ikram edilir. Herkese gül suyu ve lokum verilir. Ayrıca helva ikram edilir. Kırkinci ve elli ikinci günlerde akrabalar ve komşular davet edilir, yedisi ile aynı yemekler verilir. Senesini isteyen cenaze sahipleri yapabilir. İlk sene evde sonrasında camide mevlit okutulur. Cuma gününe denk getirilir ve camiden çıkanlara paket ürünler (meyve suyu, kek vb.) ikram edilir. İlk bayramında yakın akrabalar ve yakın komşular başsağlığına gelir (Kırşehir2, 1973).’’

2.1.4.9. Konya

Konya cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Bizde ölüm olayı sabaha karşı veya öğlene doğru olduysa cenaze hemen gömülmez bir gün yanına pervaneler konularak bekletilir. Bekleme süresince ‘‘Kur’an-ı Kerim’’ ve dualar okunur. Taziye gelenlere sulu yemek şeklinde yemekler ikram edilir. Patatesli yemekler olabilir, köfteli yemekler olabilir, pilav ve salata yapılan yemeklere örnek verilebilir. Definden sonra cenaze evine geçilir ve dualar okunur. Duadan sonra küçük ikramlıklar dağıtılır. Mesela yaz ayında isek dondurma, hava biraz soğuk ise çorba gibi şeyler dağıtılır. Kek ve meyve suyu dağıtanlarda vardır. Bu okumalar yedi gün devam eder. Yedisinde dualar okunur. Kırkıda özellikle etli pirinç pilavı ve ayran dağıtılır, bu çok yaygındır. Kırkıda öğlen hamur kızartılır gelenlere ikram edilir. Elli ikisinde ise lahmacun, çorba, tatlı olarak hazırlanan yemekler bir tabağa konulduğunda tabağı dolduracak çeşitte ve çokça hazırlanır, son mevlit olduğu için daha çok özen gösterilir. Senesinde mevlit okutulur, dualar okunur ve yemek ikramı yapılır. Senesinde yapılan yemekler, içerisinde et olan bir yemeğin yanına istenen diğer yemeklerin hazırlanması ile dağıtılan yemeklerdir. Taziye süreci elli ikisine kadar sürer, uzakta olanlar duyunca geldiği için uzun sürmektedir. Taziye gidenler yanlarında yemek, çorba gibi ürünler götürür. Kırkıda yapılan mevlitte yakınlık durumlarına göre kişiler cenaze sahibi ailenin durumunu bildiği için ihtiyacı olan şeyleri götürür. Bazı yerlerde akrabalar, komşular para toplayıp ihtiyaçlar alınsın diye cenaze sahibi aileye verebilmektedir (Konya1, 1992).’’

‘‘Sela ile ölüm duyurulur. Duyanlar taziye evine gider. Taziye üç gün sürer, sonrasında ziyarete de gidilir. Taziye gidenler genelde yemek götürürler. Özellikle yakın komşuları o evin yemek ihtiyacını karşılamaya çalışır. Başsağlığı taziye evinde olur. Bazen defin sonrası paketli çikolata dağıtıldığı da olmaktadır. Etli ekmek, ayran, salata ikram edilir. Ayrıca cenaze sahibi aile için sulu yemek götürülür. Ölümün üçü, yedisi, kırkı ve senesi yapılır. Bu günlerde mevlit okutulur. Tahin helvası-ekmek veya pişi yapılır, dağıtılır (Konya2, 1983).’’

‘‘Konya’da ilk bir hafta cenaze evine dışarıdan yiyecek gelir. Vefat olduğu zaman vefat eden kişinin kıyafetleri hemen başkasına verilir. Cenaze evine sürekli taziye gelenler olur. İlk bir hafta akrabalar her gün gelirler. Akşama kadar cenaze evinde otururlar, dualar ederler. Genelde ilk hafta etli ekmek ve ayran getirirler. İkinci hafta ev yemekleri getirilir. Yedisinde ve kırkıda Yasin okunur, un helvası yapılır ve dağıtılır (Konya3, 1971).’’

2.1.4.10. Nevşehir

Nevşehir cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Nevşehir’de cenaze evine ilk bir hafta yemek götürülür. Cenazenin yedi günü taziye için gelenlere Nevşehir’e has nohutlu ve tatlı bir simit vardır, o dağıtılır. Kırk günün sonunda Yasinler okutulur ve tekrar Nevşehir simidi dağıtılır. Cenaze yemekleri dışarıdan kim ne getirirse şeklinde olduğu için belirli bir yemek yoktur. Ev yemekleri yanında, Nevşehir pidesi de yaptırılır ve ayranla ikram edilir (Nevşehir1, 1979).’’

‘‘Cenaze sela ile veya sosyal medya üzerinden veyahut yerel gazete yoluyla duyurulur. Cenaze uygulamaları İslami usullere göre yapılır. Taziye geleneği bundan 5-10 sene önce şu şekildeydi; cenaze kaldırılır, insanlar taziye evinde toplanır, Nevşehir'e ait pide yaptırılır, kıymalı pide ayranla birlikte ikram edilir. Akşamları da akşam namazından sonra cenaze sahibinin yakınları bir hafta boyunca yemek getirirlerdi. Cenaze evinde ocak yanmazdı. Akşam namazından evde sonra toplanırdı. Yemekler kuru fasulye-pilav, köfte, Nevşehir tava vs. olurdu. Genelde Nevşehir'e ait yöresel ürünlerden hazırlanan yemekler getirilirdi. Günümüzde ise mezarlıklarda taziye evleri kuruldu, evlerin önünde sadece taziye çadırları var. Akşamları eve yemek getirme geleneği devam ediyor ancak yakın zamana kadar bu gelenek (yemek yaptırma, pide vs.) %80 azaldı. Sadece taziye evine cenaze sahipleri girer, başsağlığı dilenir, yemek yapılmaz ancak pide-ayran vb. gibi ikramlar olur daha sonra taziye biter. Ölenin yedisi ve kırkı yapılır. Yedisinde sadece mevlit okutulur. Kırkında cenaze evine yakınlar çağrılır ve mevlit okutulur, Nevşehir'e özel tahinli simit yapılır ve dağıtılır. Gelenlere mevlitten sonra birer ikişer adet simit verilir. Yanında meyve suyu verilir. Senesi nadiren yapılır yaygın değildir (Nevşehir2, 1977).’’

2.1.4.11. Niğde

Niğde cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenazenin defni için mevta yıkandıktan sonra kabristana götürülür, cenaze namazına ve defin aşamasına genellikle erkekler eşlik eder. Son yıllarda zaman zaman kadınların da eşlik ettiği olmuştur. Taziye evine yemek götürülür. Yemekler israf olmasın diye yakınları tarafından belirlenen bir sıra ile yapılır. Taziye evinde gelenlere gülsuyu ikram edilir. Cenazenin ilk günü etli pide ve ayran ikramı olur, daha sonra belirli bir yemek olmamakla birlikte cenaze evine yemek getirilir. Bu yemekler hamur

işleri olabildiği gibi genelde sulu ev yemekleri ya da fırın yemekleri tercih edilir. Ölüyü anmak için yapılan uygulamalardan biri “yedi mevlidi” denilen merhumun ölümünden yedi gün sonra tekabül eden bir zamanda mevlit okutulmasıdır. Kırk gün sonra yine mevlit okutulur (Niğde1, 1983).”

“Cenaze, belediyenin mezarlığına defnedilir ve daha sonra cenaze sahiplerini taziyeye etmek için bir evde toplanılır. Mevlit ve Kuran okunur, dualar edilir. Niğde’de cenaze törenlerinden sonra genellikle ölü evinde etli pide, pilav, kavurma, tulumba tatlısı ve helva gibi yemekler baş sağlığına gelen misafirlere ikram edilir. Ölüyü anmak için genellikle “yedisi” yapılır. Yedisinde Kuran okutulup, taziyeye gelen kişilere yemek ikramı yapılır. Bazen “kırkı” dedikleri bir ölü anma merasimi de yapılır (Niğde2, 1994).”

“Hayatını kaybeden kişiler kabre gömülmek üzere yakın çevresi tarafından hazırlanarak götürülür. Sonrasında taziyeler kabul edilir. Şehir merkezinde eski adetler kalmamış olsa da köylerde cenaze evine tepsilerle yemek götürülür ya da cenaze sahibi kişiler kendileri yemek verirler. Geçmişte, özellikle köylük yerlerde cenaze sonrası taziyeler kabul edilirdi. Bu taziyeler sırasında köy halkı evlerinde yöresel yemekler hazırlar ve cenaze evine yardım amaçlı götürürlerdi. Günümüzde bu adet kalmamış olsa da halen örnekleri görülmektedir. Şimdilerde cenaze sahipleri cenaze sonrası özellikle şehir dışında yaşıyorlarsa üç-dört gün sonrasında bir mevlit okuturlar ve bu mevlidin yanında köy halkına, misafirlere çeşitli yemekler verirler. Eski adetlere bakıldığında köy kadınlarının yaptığı çeşit çeşit yemekler varken günümüzde bunların yerini daha pratik olan tavuk, pilav, kavurma, pilav ya da pide çeşitleri aldı. Yanında yine tulumba tatlısı, salata ve ayran ikram edilmektedir. Ölen kişinin arkasından mevlid-i şerif okutulmaktadır. Bunların dışında “Yasin Suresi” paylaşımı yapılarak onlarca kişi tarafından Yasin okutulur. Ölen kişiler aynı zamanda mezarlık başında anılmaktadır. Bunların dışında bayramların arifesinde özellikle köy halkı (mesela benim köyüm Çamardı ilçesinin Elekgölü köyü) ikindi namazına takiben aynı anda mezarlık ziyaretinde bulunurlar. Mezarlığın girişinde bulunan meydanda çocuklar toplanır ve mezarlık ziyaretine gelen kişiler tarafından dağıtılan şekerleri toplarlar. Çoğu çocuk yaklaşık 2-3 kg kadar şeker toplayabilir (Niğde3, 1992).”

2.1.4.12. Sivas

Sivas cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziyeye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze günü cenaze defnedildikten sonra merhumun canı için yemek verilir. Yere ve köye göre değişiklik gösteren diğer yemek toprağa düşüşünden itibaren üçüncü gün yemeği olarak veriliyor ama bu çok yaygın değildir. Defnin yedinci günü yedisi için yemek verilir. Kırkıncı gününde de yine yemek ikramı yapılır. Bunların dışında kırk gün boyunca cenaze evinde yemek pişmez her gün komşular tarafından getirilen yemekler yenir. Her komşu kendi imkânları dhiline yörede en çok tüketilen yemeklerden getirir. Kırk gün boyunca cenaze evinde televizyon açılmaz, müzik dinlenmez. Tıraş olmak, sa taramak olmaz. Bu tarz kültürler eskilerde kaldı yas ve matem yapan şimdilerde azalmıőtır (Sivas1, 2014).’’

‘‘Definden sonra mezarlıkta cenaze sahibi aile taziye alır. Komşular ise cenaze evine gelerek orada başsağlığı diler. Taziye ve yas süresi bir hafta on günü bulur. Bu süreçte ailenin yakınları yemek getirir. Genelde sulu yemek, su böreği, yağlama, yaprak sarması, kete, etli ekmek veya etli pide gibi pratik ve hazır yemekler getiriliyor. Ölen kişinin kıyafetleri fakir fukaraya verilir. Definden sonraki yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günlerde mevlit okutulur. Yedisinde helva kavrulur ve gelenlere dağıtılır. Kırkında daha çok kadınlar evde toplanır, Kuran okur ve yemek ikramı yapılır. Ölüm olayının yaőanmasından sonraki ilk bayram cenaze evine tekrar gidilir, onlar üzüntülü olurlar diye ziyaret yapılır. Düzenli olarak mezarlık ziyareti yapılır, iek ve ağaç ekilir, dualar okunur (Sivas2, 1980).’’

2.1.4.13. Yozgat

Yozgat cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze olduğu zaman daha kefenlenmeden ilk önce mahalledeki yaşlılar gelir, helalleőirler. Sonra ailedeki büyükler gelir, birinci ve ikinci derecedeki yakınları gelerek helalleőirler. Sonra yıkamayı kimin yapacağını konuőurlar, bir hoca seçerler aileden de isteyenler alınır. Cenaze yıkanır, kefenlenir. Cenaze büyük bir savaőtan çıktı, yoruldu diye düşünüldüğü için hocalar dışında kimse cenazeye dokunmaz. Kefenleme işleminden sonra kimseye yüzü gösterilmez. Kefenlendikten sonra caminin önündeki musalla taşına konulur ve sabaha kadar bir gece bekletilir. İmamda camide durur ve sabaha kadar telkin verir. Daha önce mezardan uyanan ve tabutta uyanan olduğu için gerçekten öldüğünü anlamak için bekletilir. Sabah hoca tekrar tabutu açar ve ölümden emin olursa çıkar selasını verir ve herkese duyurur. Bazen aile büyükleri selasını ben vermek istiyorum diyebilir babası, abisi, dayısı gibi o zaman izin verilir.

Ailesi selasını verebilir. Bunlar hep ilk baştaki helalleşme kısmında konuşulur, kararlaştırılır. Defin için mezarlığa kadınlar gitmez, erkekler gider. Ağlayan olur cenaze üzülür diye kadınlar gitmez. Definden üç dört saat sonra veya bir ezan vakti sonra aileden bir erkek kadınları mezara götürür. Kadınlar duasını okur, isteyen çiçek eker ve dönerler. Cenaze evden çıktıktan sonra ocaklar kapanır. İlk üç gün komşular gidip evlerinde yemek yaparlar. Kimlerin hangi öğün yemek götüreceğini kendi aralarında kararlaştırırlar. Ölü evinde bulaşıktan yıkanmaz yemekte yapılmaz. Acı bir durum yaşandığı için çeşit çeşit yemek olmaz, tek çeşit yapılır. Genelde ölünün en çok sevdiği yemekler neyse onlar yapılır ruhuna gitsin diye. Örneğin sarma seven biri vefat ettiyse sarma ve ayran verilir, tabak tabak yemek yapılmaz üçüne kadar. Doyumluk değil tadımlık yenilir, cenaze sahibi aç kalmasın en azından bir iki lokma yesin diye ısrar edilir. Yemeği getiren komşular bulaşıklarını kendi evine götürür, artan yemekler de eve konulmaz. Üçünden sonra yedisine kadar her sabah pişi kete derler o yapılır. İsteyen fırınlara da yaptırabilir. Her sabah pişi dağıtılır. Eğer kişi evinde ölmüşse başsağlığı evinin önünde yapılır. Eğer kendi evi yoksa dışarıdan geldiyse en yakını kimse onun evinin önünde bir hafta çadır kurarlar. Bir hafta geceli gündüzlü oturulur. Mahallenin gençleri çay, kahve, ayran, su gibi içecekler ikram eder, bunu mahalleli karşılar. Cenaze sahibine bir şey yaptırmazlar. Kadınlar için ise çadırın kurulduğu ev taziye evidir. Ağıtlar yakılır, maniler söylenir. Bizim orada üçü, beşi, kırkı gibi belirli bir günde anma yapılmaz. Ama mesela elma toplama zamanı eğer vefat eden kişi elma seviyorsa elma, ceviz seviyorsa ceviz toplama zamanı ceviz ölen kişi neyi seviyorsa hasat zamanı büyük bir arabaya (traktör teknesi) doldurulur ve kapının önüne bırakılır. Gelen geçen herkes istediği kadar alır. Ölen kişi vasiyet olarak yedisinde şunu yapın dese bile yapılmaz. Cenaze evini yormamak adına anma günleri yapılmaz. Hayır sahipleri değirmencilerimiz aracılığı ile buğday, un veya ekmek dağıtabilir. Mesela sabah ekmek dağıtırlar ‘‘Ahmet amcanın adına dağıtıyoruz’’ derler. Ayda bir veya senede bir defa böyle dağıtım yapılır. Eğer cenaze sahibi aile hayır dağıtamıyorsa mahalleden biri onların yerine dağıtır. Yani yemek ikramı yapıp cenaze sahibi aileyi yormak yerine çuvallarla un, buğday veya ekmek dağıtılır. Mevlit okunması ise cenazenin ilk üç günü yatsı namazından sonra hoca öğrencileri ile gelir ve okur. Yaşlı biri eğer ölmeden önce bir şeyi çok istiyorsa mesela torununun düğünü gibi torununun düğününden bir gün önce mevlit okutulur ki düğünü görmeyi çok isteyen ölünün ruhu şad olsun diye. O gün ölen kişinin en sevdiği yemekler yapılır, erkekler camide

kadınlar evde toplanırlar. Erkekler camide bisküvi lokum; kadınlara ise evde ölen kişinin sevdiği yemekler dağıtılır. Ayrıca ölen erkekse tespih; kadınsa patik, türban dağıtılır. Mesela ölen kişinin mesleği aşçılık ise ve çok yaptığı bir yemek varsa örneğin içli köfte gibi içli köftenin kıyması, bulguru alınır ve bir kişiye verilir. Ölen kişi adına ‘‘içli köfte yap’’ denilir. Ölen kişi el işi yapıyorsa örneğin seccade örüyorsa mevlide gelenlere seccade ipi dağıtılır, ‘‘sağlığında seccade örmeyi çok severdi sizde örün’’ diyerek dağıtılır. Kişiler sağlıklarında ölümünde dağıtılsın diye iğne oyası, dantel, seccade veya lif gibi şeyleri örüp bir kenarda bekletirler. ‘‘Ölümümde bunları dağıtın’’ diye yakınlarına söylerler. Ölü çeyizi, aynı genç kız çeyizi gibi ölüm anında dağıtılsın diye hazırlanır. Erkekse ayakkabı yapıyorsa birkaç tane ayakkabı yapar ve bir kenara koyar, çiftçi ise mesela yedi tane nacak alıp koyar, öldükten sonra dağıtılması için. Bunlar mevlitte dağıtılır. Cenazenin olduğu yerde bir hafta teyp, televizyon açılmaz düğünler yapılmaz. Çok fazla işe güce gidilmez. Cenaze sahibi tarlaya gidenleri görüp ‘Benim acım var şu adam tarlaya gidiyor, işe gidiyor. Benim ölüm olmasaydı bende giderdim.’ demesin diye. Yas ise kırk gün sürer. Kırk güne kadar cenaze evinde hayvanlar varsa komşular sırasıyla hayvanlara bakar ve sütü, yumurtası vb. varsa kendi evine götürür. Cenaze sahibi bunları düşünmez, mahalleli halleder. Ayrıca kırkıncı güne kadar cenaze sahibi aile iş yapmaz, komşular ve komşu kızları evi temizler, süpürür, sobayı hazırlar ve yakar. Cenaze sahibi aile kırk gün hiçbir şey yapmaz. Yemekleri de komşular getirir. Kırkıncı sonrada bir yıl kadar cenaze sahibi aile ara ara ziyaret edilerek yalnız bırakılmaz. Fakat cenaze sahibi aileyi yormamak adına aynı anda iki aile bir araya denk getirmez bu ziyaretleri (Yozgat1, 1972).’’

‘‘Cenaze evinde bir ay yemek yapılmaz akraba ve komşuları sırayla yemek götürür. Bazı zamanlar akrabalar kıymalı pide yaptırıp cenaze evine gönderiyor. O zamanlarda pide-ayran dağıtıyoruz. Normalde taziyelerde uzun oturulmaz ve yemek için beklenilmez. Yemeğin verilme amacı uzaktan gelen, başka şehir ve kasabalardan gelen kişiler olabiliyor, onlar aç aç durmasın diyerdir. İkram edilen yemeklerin ölenin ruhuna gittiğine inanılır. Taziyeye gelenler evin acısını paylaşır. Yanlarında çay, şeker, lokum, bisküvi getirirler ve gelenler eli boş gelmez. Yas haftalarca sürebilir ve bu sürede televizyon, radyo vb. açılmaz. Ölen kişi için hocaya söylenir hatim indirilir. Ölen kişinin borcu varsa helallik alınır, borçlar ödenir. Yaklaşık bir hafta on gün sonra ölen kişinin eşyaları ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Elli ikisi akşamı mevlit okutulur ve yemek ikram edilir (Yozgat2, 1981).’’

2.1.5. Karadeniz Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri

Karadeniz bölgesinde yöre halkının beslenmesinde bölgede bulunan hamsi, karalahana, mısır ve mısır ekmeği, fasulye ve patates önemli ölçüde yer tutmaktadır. Bölgenin özel gün yemekleri arasında sütlaç, ovmaç çorbası, içli tavuk, çerkez tavuğu, tutmaç ve hamsili pilav bulunmaktadır (Baysal, 2002).

2.1.5.1. Artvin

Artvin cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“İletişim ilerlediği için ölüm olayları vakıfların toplu mesajları ile duyuruluyor. Cenaze olduğunda herkes cenaze sahibi aileye kalpten yardım eder. Taziye kırk gün kadar sürer, gelenler yanlarında ikramlık getirirler. Helva, tatlı, yemek vb. getirilir. Eskiden şerbet verilirdi. Cenaze sahibi aile yemek yapmaz. Yakınları getirir. Ölen kişiyi anmak için yedisi ve kırkı yapılır. Bu günlerde mevlit okutulur. İkram verilir. Kavurma, pilav, sarma, baklava, mısır unu helvası, el yapımı turşular hazırlanır, bunların dışında kişinin maddi durumuna göre yemeklerde dağıtılabilmektedir (Artvin1, 1982).”

“Taziye yedi gün boyunca sürer. Defin akşamı ölenin ruhuna gitsin diye Kur’an-ı Kerim okunur. Komşular yemek getirir, aile yemek yapmaz. Maddi durumlarına göre ev yemekleri getirirler. Yani insanlar evlerinde kendileri için ne pişiriyorsa cenaze evine de birer tabak götürür. Lahmacun, pilav, ayran şeklinde de ikram yapan vardır. Un helvası definin ilk günü defin dönüşü taziye evinde dağıtılır. Defnin yedisinde ve kırkında Kur’an-ı Kerim okunur. Ev yemekleri ikram edilir (Artvin2, 1966).”

“Cenaze İslami usullere uygun olarak yıkanıp, kefenlendikten sonra köy mezarlığına bilinen dini törenle defnedilir. Cenaze evine taziye için gidilir ve taziyeler iletilir. Taziye için belirli bir yemek yoktur, komşular o gün evde ne pişiriyorsa ondan getirirler. Genelde aileler bişi ve yanında Şavşat Şor peyniri, bal veya dut pekmezi ile ikram edebilmektedir. Fakat olmazsa olmaz bir ikram değildir. Ölen kişi için Kur’an-ı Kerim okunur. Üçü, beşi, yedisi gibi günler yapılmaz (Artvin3, 1971).”

2.1.5.2. Bayburt

Bayburt cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Şehir içinde iletişim araçları ile ölüm olayı duyurulur. Ölümü duyanlar gelir. Her şeyle komşular ilgilenir. Taziye genelde bir hafta sürer. Defnin ilk günü helva kavrulur ve ikram edilir. Komşular yemekleri üstlenir. Sıra ile bir hafta yemek getirirler. Cenaze evinde yemek pişirilmez. Yedi gün boyunca Kuran okunur. Yedisinde ve kırkında Kuran okunur. Yedisinde helva, kırkında ev yemekleri hazırlanarak ikram edilir. Genelde evin durumuna göre yemekler seçilir. Et, pilav şeklinde hazırlanan yemeklerde vardır (Bayburt1,1956).’’

‘‘Köy derneğinden duyuru yapılır ayrıca sela verilir. Tüm köylü vefat eden kişiyi duyar. Yıkama, kefenleme, defin işlemlerine köyün gençleri ve dernek yardımcı olur. Definden sonra üç gün boyunca dernekteki taziye yerinde durulur. Gelenlere çay ikramı olur. Üç gün boyunca sabah ve ikindide yemek verilir. Bu yemekleri taziyeye gelenler getirir. Aile yemek yapmaz. Tanıdıklar sürekli taziye evine yemek gönderir. Fırın işleri, börek çeşitleri, tavuklu pilav, ayran gibi yemekler verilir. Üçüncü günün sonunda taziye evi dağılır. Yedisinde ve kırkında Kuran okunur, Yasin ve Tebareke Sureleri okunur, ölen için dua edilir. İsteyen yemek verse de genelde çay yanına atıştırmalık şeyler verilir. Helva kavrulur, dağıtılır. Arife günlerinde ve kandillerde mezarlık ziyareti yapılır (Bayburt2, 1986).’’

2.1.5.3. Trabzon

Trabzon cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze yıkandıktan sonra dualar okunur, cenaze namazı kılınır ve ölü defnedilir. Cenazenin bütün yakın aile üyeleri o gece bir arada olur. Cenaze günü tavuklu pilav, kavurma yanında pilav, pide ve ayran gibi yemekler tercih edilir. Definden sonra un helvası kavrulur, ikram edilir. Yörede definden sonra yedinci, kırkıncı, elli ikinci günü ve birinci yılı mutlaka mevlit okutulur (Trabzon1, 1985).’’

‘‘Ölüm haberini alınca konu komşu herkes o eve toplanır, cenaze sahibi aile yalnız bırakılmaz. O anki üzüntü ve telaşla cenaze sahibinin eli ayağına dolaşabilir, ne yapacağını şaşırabilir, yakınları ve komşuları cenaze sahibine yardımcı olur. Yapılacak edilecekleri onlar yapar. Komşular, akrabalar yemek getirir. Fakat ulaşım sorun olabileceği için uzaktan gelenler varsa cenaze sahibinin evinde de yemek pişirilir. Pişirme işini yakınları yapar. Genelde tavuklu pilav, salata, ayran gibi pratik yemekler hazırlanır. Definden sonra cenaze evinde toplanılır ve Kur’an-ı Kerim ve Yasin Suresi okunur. Helva kavrulur ve akşam orada bulunanlara dağıtılır. O akşam sabaha kadar

Kur'an-ı Kerim okumaları devam eder. Üçünde ve kırkında mevlit okutulur. Kırkında kırk okuması yapılır. Kırk okuması o güne kadar her gün okunan Yasin Suresinin duasının yapılması ve sevabının ölen kişiye hediye edilmesidir. Mezarlık ziyaretleri genelde dini bayramlarda yapılır, dualar okunur, mezar sulanır ve bakımı yapılır (Trabzon2, 1970).’’

2.1.5.4. Gümüşhane

Gümüşhane cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Ölümü yaklaşan kişinin dudakları ıslatılır, dualar okunur. Ölüm ölen kişinin ailesi tarafından duyurulur. Tabutun üzerine ölen kişi kadınsa tülbent, erkekse havlu konulur. Defin işlemleri hızlı bir şekilde yapılır. Cenaze toprağa hemen verilsin istenilir. Defin işlemi usulüne uygun yapılır. Definden sonra yasa oturulur, cenaze sahibi aileye gelenler başsağlığı diler. Cenaze evinde üç gün yemek pişirilmez. Komşular her gün yemek getirir (Gümüşhane1, 1981).’’

‘‘Cenaze sela ile duyurulur. Duyanlar cenaze evine giderler. İslami uygulamalara uygun bir şekilde cenaze işlemleri yapılır. Taziye bir süre devam eder. İlk günler yoğun olur, sonra azalarak devam eder. Cenaze sahibi yemek yapmaz. Komşular, akrabalar yardımcı olurlar. Herkes evinde ne pişiriyorsa ondan getirir. Ölen kişiyi anmak için cenaze evinde toplanılır ve Kuran okunur. Ölüünün ruhuna gitsin diye dualar edilir (Gümüşhane2, 1986).’’

‘‘Cenaze olduğu zaman herkes işini gücünü bırakır cenaze evine gider. Başsağlığında bulunur. Akrabaları taziye için gelenlere çay, su ikram eder. Ayrıca taziye için gelenler kete, bişi, poğaç, tatlı gibi ikramlıkları getirirler. Cenaze evinde ocak yanmaz, herkes destek olur. Kahvaltı dâhil üç öğün yemek getirilir, aileye yemek yedirilmeye çalışılır. Aile acısını yaşar, onlardan hizmet beklenmez. Yedisinde mevlit okutulur. İsteyen yemek hazırlar, isteyen lokantalardan yemek söyler, isteyen fırından pide veya lahmacun gibi ürünler getirtir. Kırkı ve senesi çok yaygın değildir. Durumu iyi olanlar bütün özel günlerde yemek verir ama durumu olmayanlar bazı günler dışında ikram yapamaz. O yüzden benim çevremde kırkı çok yaygın değil isteyen yapar. Ama duası mutlaka yapılır. Ölen kişinin ruhuna gitsin diye hatimler okunur (Gümüşhane3, 1964).’’

2.1.5.5. Giresun

Giresun cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Yöremiz insanlarından her hangi birinin vefatı durumunda defin için ilk tercihimiz memleketimiz olur. Vefat eden akrabamızın talebi de bu yöndedir. Türkiye'nin neresinde olursa olsun isterse yurt dışında olsun cenazemizi mutlaka memleketimize defnederiz. Cenazelerde geçmişe bakarsak komşular yemek getirirdi, o yemekler yenirdi. Üç gün o evde kazan kaynamaz sadece yas tutulurdu. Fakat günümüzde “Acaba yemek ne verecekler?” diye sorulur oldu. Oysaki bu görevi köy halkı yapmalıydı, dernekler yapmalıydı, köylerin ileri gelenleri yapmalıydı. Fakat üzülerek bildireyim ki cenaze sahibinden beklenir oldu. Cenaze sahipleri ise “Pide mi yaptıralım, pilav mı, tavuk mu olsun?” derdine düşüyorlar bunlar çok çirkin durumlar. Geçmişteki o güzellik bu gün yok üzüntüyle takip ediyorum ananelerimiz, örfümüz yok oldu. Eskiden cenaze olan mahallelerde asla müzik çalınmazdı şimdi ise aynı akşam komşudan müzik sesleri yükselir oldu. Maalesef her şey normalleşti üzüntülere, acılara saygı kalmadı. “O benim cenazeme saygı duymadı ben de ona asla saygı duymam” diyor. Vefat eden yakınımıza yedisini, kırkını ve elli ikisini yaparız. Bugünlerde Kuran okuturuz, senesi geldiğinde senesini okuturuz. Mevlit ya da Yasin Suresini okuruz (Giresun1, 1970).”

“Cenazenin yıkanması, tabut tahtası ve mezar yerinin ayarlanması konuşulur. Defnedileceği zamana kadar bekletilir ve bu esnada dualar edilir. Defin işleminden sonra cenaze evine taziyelerde bulunulur. Ölüm haberi alındığı gün ölen kişinin evine gidilir ve beklenir. Ertesi gün defnedilecekse o gün sabaha kadar ev halkı ve yakınları bekler. Beklerken Kuran okunur, hatimler yapılır. Definden sonra yedi gün (bazen üçte olabiliyor) her akşam dua okunur. Taziyede eğer toplu bir davet düzenlenmişse keşkek, pilav üzeri tavuk veya et ve tatlı ikram edilir. Yedisi, elli ikisi ve seneyi devriyesinde davet verilir ve yemek dağıtılır, Kuran okunur (Giresun2, 1990).”

“Ölüm olduğu zaman köy derneği mesaj yollayarak köy halkını bilgilendirir. Cenazeler çoğunlukla köye götürülmektedir. Taziye köyde olanlar için bir hafta kadar sürer fakat şehirden gelenler aynı gün dönebilmektedir. Cenaze sahibi aile yemek yapar ancak komşular da yemek götürür. Taziyeye gelenler çay, şeker, yemek getirirler. Yemekler maddi durumlara göre her hanede pişen ev yemeklerinden oluşur.

Definden sonra helva yapılır ve köylüye dağıtılır. Ölen kişiyi anmak için kırkı yapılır, hatim okutulur (Giresun3, 2018).”

2.1.5.6. Ordu

Ordu cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze uzaktan bir yakını geleceksen bir gün evde bekletilir. Diğer gün evinin önünde cemaatle birlikte kabristana götürülür, defnedilir. Yakın akrabaları teselli için cenaze evinde durur. Yedi gün sonra Kuran okutulur ve pilav, keşkek, tulumba tatlısı, çorba, ayran tarzı yemekler ikram edilir. Eve gelen yakınlarla, komşularla beraber Kuran okunur sonrasında yemek yenilir. Cenazeyi anmak için Kuran okutulur “davet” deriz biz bunun adına ya da mevlit denir. Cenaze olan evde yemek yenmez o gün erkeklere dışarda çay verilir genelde çok uzaktan gelen akraba falan olursa yakındaki akraba evlerine gider yemek yer. Genelde yakın çevredeki komşularla akrabalar evlerinde hazırlık yapar ve uzaktan gelenlere yemek ikram eder. Ölüyü anmak için bizde yedisi var, kırkı var, senesi var. Keşkek, pilav veya pilav üstü yemekler, patatesli yemekler, et veya tavuklu yemekler, tulumba tatlısı, hoşaf, ayran hazırlanır. Herkes bütçesine uygun yemek ikramı yapar. Bazıları restoranlarla anlaşılıyor hazır yemek getiriyor. Yine pilav üstü, tatlı tarzı yemekler oluyor. Bir de senesi dolunca aynı şekilde Kuran okutulup istenilen şekilde yemek ikram edilir (Ordu1, 1981).”

“Ölüm olayından sonra cenaze bir gece morgda bekletilir. Gurbette bulunan yakınlarının gelmesi ve ailenin bir araya toplanması için bekletilir. Cenaze eve gelmeden gusülhanede imamlar tarafından yıkanır. Yıkandıktan sonra en kısa süre içerisinde evinin önüne getirilir ve başı kibleye dönük bir şekilde bekletilir. Bu esnada yakınları cenaze etrafında toplanır ve feryat, figan ederek ağlar. Ölen kişinin güzel davranışlarından, söylemlerinden bahsederler. İmam ölen kişi için dualar okur, mevta için gelen yakınlarından helallik ister, helallik alındıktan sonra erkekler eşliğinde mezarlığa doğru götürülür. Mezarlığa 100 metre kala mevta omuzdan bele indirilerek mezarlığa sokulur. Kazılmış olan kabristanlığın yanına yatırılmak için oğulları, damadı, kardeşlerinden iki kişi aşağıya inerek mevta'nın sağ üzerinde kibleye doğru yatırır. Bel, ayak ve başındaki kuşaklar çözülür ve dualar eşliğinde toprak atılır. Gelen yakınların yardımıyla cenazenin akşamüstü karası yapılır, aşlar yapılır. Mısır çorbası, et yemekleri, bulgur pilavları yapılır ve lokum dağıtılır. Taziye boyunca ailenin

yakınları yemek pişirip getirir. Yas süresince köyde hatta yakın köylerde düğün, sünnet yapılmaz. İllaki yapılması gerekiyorsa cenaze evinden müsaade alır ve müziksiz yapılır. Ölmüşlerimiz için davetler verilir. Kuran okutulur ve yemek dağıtılır. Karası (ilk akşamı), yedisi, kırkı, elli ikisi ve yıllığı yapılır. Bugünlerde et kavrulur, bulgur pilavı veya pirinç pilavı yapılır, mercimek çorbası, yaprak sarması, keşkek, nohut, tulumda tatlısı yanında lokum dağıtılır. Tabi bunların hepsi yapılmıyor. Bazıları sarma verirken bazıları keşkek veriyor (Ordu2, 1977).”

2.1.5.7. Tokat

Tokat cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze olduğunda köyde ağlama seslerinden veya kalabalıktan anlaşılır. Cenaze sahibi aileden biri komşulara, akrabalara haber verir. Cenaze işleri ile köyün ileri gelenleri ilgilenir. Definden sonra taziye evine geçilir, Kur’an-ı Kerim okunur, ölenin ruhu için dua edilir. Taziye bir hafta sürer. Fakat ölümün duyulması gecikmişse yani köyün dışından olanlar duyduğu anda üzerinden çok geçmişse bile taziyeye gelir. Cenaze sahibi aileye iş yaptırılmaz. Komşular ve onların evlatları her işi yaparlar. Cenaze sahibi aile, acısını yaşar. Taziyeye gelenler bisküvi, makarna, ekmek gibi lazım olabilecek şeyleri getirirler. Akrabalar ve yakın komşular ailenin bir eksiğini biliyorsa mesela evde biten çay, şeker, un var diyelim bunları alır yerine koyarlar. Eksikler giderilir. Komşular bir hafta sıra ile yemek getirir. Çorba, fasulye, pilav, dolma, yahni, salata, tatlı yani evde ne pişiyorsa onlar getirilir. Yedisinde ve kırkında mevlit okutulur. İsteyen aileler yemek yapar. Kazanlar kurulur yemek pişirilir, isteyenler pide gibi fırın ürünleri yaptırır. Mevsimine göre hoşaf veya karpuz, üzüm gibi meyveler verilir yanında. Senesinde duası yapılır ve helva kavrularak dağıtılır (Tokat1, 1960).”

“Ölüm gerçekleştiği zaman dernek aracılığı ile sms veya sosyal medya araçlarıyla duyurusu yapılmaktadır. Cenaze uzakta ise olduğu şehirde yıkanır, kefenlenir ve köye gönderilir. Taziye üç gün sürer ve taziye boyunca gelenler yemek getirirler. Çorba, sarma, pilav, kuru fasulye, nohut, keşkek, tatlı (helva) gibi yiyecekler getirirler. Defnin ilk günü imam gelip mevlit okur. Yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde de mevlit okutulur ve yemek verilir. Taziye için getirilen yemeklerden yapılır. Özellikle ramazan ayında mevlit okutma yaygındır. Ramazan ayında olan

mevritlerde pide-ayran dağıtılır. İsteyen aileler senesini yapar ama her sene yapılacak diye bir durum yoktur (Tokat2, 1973).”

2.1.5.8. Amasya

Amasya cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze olduğunda yakın akrabalar aranır, yakınlarda diğerlerini arar. Belediyeden anons yapılır. Sosyal medya sitelerinden de duyuru yapılır. Cenaze toprağa verildikten sonra yakınları cenaze evine yemek getirir. Büyük şehirlerde hazır yemek getirenlerde olabiliyor. Kur’an-ı Kerim okunur, dualar edilir. Genelde ilk gün pide-ayran veya tabldot yemekler dağıtılır. Bizde yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi yapılır. Mevrit okutulur. Mahalle imamı, yakın akrabadan ağzı dualı kişilere okutma yaptırılır. Camide mevrit okutulacaksa bir öğlen namazı sonrası okutulur. Sonrasında kavurma et, pilav, tatlı genelde irmik helvası, ayran şeklinde ikram edilir. Taziye uzun sürer, bir sene bile süren taziyeler olabilir. Taziyeye gelenler kesme şeker, çay gibi şeyler getirirler (Amasya1, 1965).”

“Köyde sela verilerek ölüm olayı duyurulur. Taziye uzun sürer fakat ilk günler yoğun olur. Taziyeye giderken o evde ihtiyaç olabilecek şeyler götürülür. Ayrıca börek, çörek gibi şeyler hiçbir şey bulamazsa bir tavuk götürülür. Cenaze sahibi aile yemek yapmaz, bir hafta boyunca o eve yemek taşınır. Komşular, akrabalar genelde hamur işleri olmak üzere tencere yemekleri götürürler. Haşhaşlı sac üstü, su böreği, baklalı yaprak sarma, mevsimine göre taze fasulye, bakla kış ayında ise kuru fasulye, nohut, salata, karpuz, kavun gibi meyvelerde götürülür. Çok fazla tüketildiği için çay, kesme şeker götürülür. Ev sahibi bunlarla uğraşmaz. Son zamanlarda hazır pideler de getirilebiliyor. Pide gelenlere yetmezse cenaze sahibi ailede pide yaptırabiliyor. Bir hafta boyunca Kur’an-ı Kerim okunur, bir hafta sonunda yedisi günü duası yapılır. Genelde evde olur ve ev yemekleri ikram edilir. Kırkıda yedisi gibi evde yapılır. Hamur işleri, patates salatası, kısır, mevsime göre çeşitli salatalar hazırlanır, ikram edilir. Helva yedisinde ve kırkıda ikram edilir. Elli ikisi ve senesi evde olabileceği gibi camide de yapılabilir. Mevrit okutulur. Bazen büyük yemekte verilebilir. O zaman kazanlarla toyga çorbası, sulu yemekler, pirinç pilavı, su böreği, baklava ikram edilir (Amasya2, 1963).”

2.1.5.9. Samsun

Samsun cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenaze evine yemek yapıp götürülür. Genelde tepsi yemeği, çorba, pilav ayrıca taziyeye gidilirken çay, şeker vb. gıdalar götürülür. Cenaze defnedildikten sonra helva kavrulup dağıtılır. Kur’an-ı Kerim okutulur. Genelde Samsun köylerinde cenaze yemeği olarak keşkek ve hoşaf yapılır. Eskiden para toplanır, bir havuzda birikir, cenazelerde yemek için kullanılır ve ıskat dağıtırdı. Yedisinde ve kırkında hatim duası yapılır. Kur’an-ı Kerim okunur, mevlit okutulur, Kelime-i Tevhit dağıtılır, hatim indirilir (Samsun1, 1965).”

“Ölen kişi genelde bir gün cenaze evinde, ertesi gün öğle namazına kadar bekletilir. O gece üzerine bıçak konulur. Erkekse kendi ceketi, kadınsa başörtüsü cenazenin üstüne örtülür. Cenaze evinde yemek pişmez, komşular tencere tencere yemek getirir. Cenaze defnedildikten sonra evde Kuran okutulur. Orada olanlara pide, ayran, tulumba tatlısı dağıtılır. Ölüyü anmak için yedi, kırk ve elli ikinci günlerde mevlit okutulur ve yemek dağıtılır. Yedisinde keşkek, tavuklu pilav, ayran, hoşaf, pide dağıtılır. Her cenazede, mevlitte kıymalı pide dağıtılır (Samsun2, 1968).”

2.1.5.10. Sinop

Sinop cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Eskiden vefat olunca köy odalarındaki hocalar hoparlör ile anons ederek ölümü duyururdu. Günümüzde üyelere dernek üzerinden mesaj iletilebilmektedir. Cenaze uygulamaları İslami usullere göre yapılmaktadır. Rahmetli olanın ayakkabısı evinin önüne konulur. Cenaze evinde yemek yapılmaz, gelen misafirlere komşular yemek getirir. Her köyde cami yakınında bir oda vardır. Komşular buraya yemekleri getirirler ve taziyeye gelenlere dağıtırlar. Her aile maddi durumuna göre kimisi etli kimisi sebze yemekler ikram eder. Günümüzde kasabadaki yemek yapan yerlerden sipariş vererek dağıtanlar da olmaktadır. Sulu yemek veya pide, ayran tarzı yemekler ikram edilir. Taziye defin günü biter. Eskiden ulaşım zor olduğu için uzun sürmüş ama günümüzde daha kısa sürmektedir. Eskiden taziye evine giderken havlu götürülürmüş fakat günümüzde bu adet yapılmamaktadır. Definden sonraki ilk gün, defin sonrası yani cenazenin ilk günü eskiden un günümüzde ise daha çok irmik helvası ikram edilmektedir. Yas süresinde eskiden televizyon ve benzeri açılmazdı,

düğün dernek yapılmazdı. Definden sonraki yedinci gün mevlit okutulur. Kırkı evde okutulur, dua edilir. Elli ikisinde de dua okunur. Genelde lokum, gül suyu, keşkek, etli pilav tarzı yemekler ikram edilir. Külahta mevlit şekeri de dağıtılabılır. Senesinde mevlit okutulur ve aynı yemekler verilir (Sinop1, 1971 ve Sinop2, 1970).’’

‘‘Eskiden taziye kırk gün sürerdi. Günümüzde bu süre bir hafta on güne düştü. Cenaze evine ölümü duyan herkes gelir ve başsağlığı diler. Taziye evinde çok sesli konuşulmaz, gülünmez, aileye ve ölüye saygı gösterilir. Cenaze evine komşular tarafından etli nohut, keşkek, mısır çorbası, mercimek çorbası, pilav çeşitleri, sarma, dolma, ot kavurması gibi yemekler getirilir ve gelenlere ikram edilir. Üçünde ve kırkında yemek verilir. Hayvanı olan keser etinden haşlama veya kavurma yapar. Yanında pilav, salata, ayran ikram eder. Mevlit okutulur, dualar edilir. Senesini isteyen yapar (Sinop3, 1966).’’

2.1.5.11. Çorum

Çorum cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘ Cenaze son kez evine getirilip helallik alınır. O sırada ölenin ve yakınlarının tanıdıkları toplanır. Sonra cenaze camiye götürülüp (genelde) öğle namazına müteakiben cenaze namazı kılınır, namazdan sonra cenazenin defni yapılır. Cenaze haberi duyulduğu andan itibaren cenaze yakınları, tanıdıkları cenaze evinde toplanmaya başlar. Ölen için bol bol Kuran okunur ve dua edilir. Taziyeye gelenler cenaze defnedildikten sonra da yine cenaze evine giderler ve cenaze yakınları pide-ayran ikramında bulunur. Cenazeye katılamayanlar sonraki günlerde de cenaze evine taziyeye gidebilirler. Ayrıca taziye gelenler yemek, bisküvi, lokum, gül suyu, çay, şeker vb. şeyler getirir. Burada kalıplaşmış cenaze yiyecekleri pide, ayran, helva ve bisküvi-lokumdur. Cenazenin yedinci gününde cenaze yakınları helva dağıtır. Kırkıncı ve elli ikinci günlerinde ya da yıldönümünde yine cenaze yakınları toplu yemek daveti verirler (Çorum1, 1986).’’

‘‘Cenaze haberi duyulunca taziye evine gidilir. Yasin Suresi ve Kur’an-ı Kerim okunur. Erkekler defin için mezarlığa gider, kadınlar cenaze evinde okumalara devam eder. Defin dönüşü helva ikramı olur. Çok farklı bir durum olmadıkça cenaze sahibi aile yemek yapmaz. Akrabalar pide-ayran sipariş eder. Ya defin dönüşü ya da o gün akşam orada olanlara ikram edilir. Yedisinde helva kokutulur. Kırkı ve elli ikisi yaygın değildir, ben hiç denk gelmedim. Senesinde mevlit okutulur (Çorum2, 1976).’’

‘İstanbul gibi şehirlerde sosyal medya ve sms ile ölüm olayı duyurulur. Köylerde ise camide sela verilir. Selanın sonrasında anons yapılır. Çevre köylerde de sela okunur, ayrıca haber gönderilir. Şehir dışında belediyeler aracılığıyla ambulans ve otobüs ile cenaze köye gönderilir. Taziye bir hafta kadar sürer, sonradan duyanlar olursa duydukları zaman gelirler. Cenaze sahibi aileye eskiden kazan kazan yemek getirirlerdi, günümüzde kendi yemeklerini kendileri yapıyor. Yedisinde cenaze sahibi aile pide yaptırıyor. Cenaze evinde veya camide yemek veriyor. Eğer denk geliyorsa Cuma namazından sonra yemek verilir. Kırkında kırk yemeği verilir. Pide-ayran veya sulu yemek, pilav, salata tabldot şeklinde hazırlanabilmektedir. Mevlit okutulur, dua edilir. Helva eskiden çok yapılmazdı günümüzde mevlitlerde yapanlar oluyor (Çorum3, 1974).’

2.1.5.12. Kastamonu

Kastamonu cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘Ölüm olayı sela ve mesajlar aracılığı ile duyurulur. Köyümüze ait dernek sayfalarından da mesaj ile duyuru yapılır. Cenaze uygulamaları belediyeler tarafından yapılmaktadır. İslami usullere göre kefenleme yapılır. İmece usulü ile köyün insanları mezarı kazarlar, isteyen hayrını camide verebiliyor. Ama genelde ücretsiz kazılmaktadır. Mezara konulan mevtayı definden anlayan kişiler gömme işlemini yapar. Normal bir mezar kazılır ve yüzü kibleye göre yatırılır. Çam ağacından taban mertek konulur. Tabutun üzerine yeşil örtü serilir, cenaze kadınsa tabut belli olsun diye başörtüsü konulabilmektedir. Cenazenin yedisi, kırkı ve elli ikisi gibi günleri yaygındır. Eskiden mezarlıkta yemek ikramı yoktu fakat günümüzde pide-ayran ve benzeri yiyecekler ikram edilebilmektedir. Taziye yedi gün devam etmektedir. Taziyeye gelenler Kur’an-ı Kerim okurlar. Cenaze sahibi aileye komşular yemek getirir. Çorba, fasulye gibi pratik hazırlanan yemekler pişirilir. Hazır helva alırlar, cenaze evine getirirler. Kurban bayramının arifesi günü hazır helva dağıtırlar. Her eve yarım kiloluk helvalar dağıtılır. Buna ‘zirat helvası’ denilir. Ölüyü yanmak için benim imamlık yaptığım dönemde bana kırk gün Yasin okutan cenaze sahibi aileler vardı, günümüzde buna pek denk gelinmiyor. İsteyen aileler kırkı, elli ikisi gibi günleri yapabilmektedir. Ağlamak haramdır, inancı olduğu için içinden ağlanır. Yas süreci aileye ve ölen kişinin yaşına göre değişmektedir. Cenaze sahibi ‘Başın sağ olsun’ yerine ‘Allah rahmet eylesin, Mekânı cennet olsun’ diye taziye dileklerinde

bulunmalıdır. Eskiden devir ıskat vardı günümüzde bu kalktı. Ölen kişinin sağlığında tutamadığı oruçlar için belirli bir miktar fitre verilirdi, bu güzel bir uygulamaydı. Mezar ziyaretleri Arife günlerinde yapılır, kadın erkek gidilebilir. Kadınlar bir grup, erkekler bir grup olarak dua okunur. Mezarın üzerindeki toprak sıkı dursun diye sulanır. İsteyen aileler mevlit okutabilir, bir cenaze olduğunda köydeki hocalar bir çember şeklinde oturur ve dua okur (Kastamonu1, 1946).’’

‘‘Ölümün olduğu gün mevtanın üzerindeki kıyafetler yakılır, diğerleri ihtiyaç sahiplerine verilir. Cenaze yemeği olarak et kavurma, pilav, ayran, tatlı ikram edilir. Eskiden taziye gelenler yemek getirirlerdi, cenaze olan evde bir hafta on gün televizyon, radyo açılmazdı. Cenazenin ilk günü durumu iyi olan kişiler kurban keser ve kurbandan kavurma yapılır. Mezarlıktan gelenlere pide de dağıtılabilmektedir. Yedisinde mevlit okutulur. Mevlit yemeği yapılır. İsteyen kişiler keşkek, kavurma, tas kebabı vb. yapabilir veyahut etli pilav, üzüm hoşafı, helva, tatlıda ikram edebilmektedir. Kırkında evde okuma olur sarma, ev yemekleri, komposto veyahut tavuklu pilav, ayran, içecek ikram edilir. Elli ikisi evde olur, ev yemekleri yapılır. Tavuklu pilav, sarma, lokma, baklava, kek, börek çörek ikram edilir. Senesinde camide mevlit okutulur. Bayramda mutlaka mevlit okutulur ve keşkek, pilav, tatlı, ayran gibi yiyecekler ikram edilir. Kurban bayramından bir gün önce helva alınır. ‘‘Zirat helvası’’ denilir buna. Bayram sabahı dağıtılır. İnsanların maddi durumlarına göre anma uygulamaları yapılmaktadır. Zirat helvasına ‘‘can helvası’’da denilmektedir. Tabutun üzerine kadınsa yemeni, tülbent gibi bir şey örtülür. Daha sonrasında bu tülbent alınır, yetim veya öksüz bir kız çocuğuna verilir. Bayramlarda, arife günleri ve cuma günleri mezar ziyaretleri yapılır. Başka şehirden köye cenazeye geldiğinde köy konağında kahvaltı verilir, çaylar demlenir. Definden önce kahvaltı, definden sonra da öğle yemeği gibi bir yemek verilebilmektedir, aynı gün dönülür. Mevlitlerde şerbet yapılır. Duruma göre 5-10 gün taziye sürebilmektedir (Kastamonu2, 1981).’’

2.1.5.13. Bartın

Bartın cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze sela ile duyurulur. Taziye yedi gün sürer. Her gün Kuran okunur, yedisinde mevlit okutulur. Cenaze olduğu gün çay ikramı yapılır. Yedisinde eskiden yemek verilirdi, günümüzde hazır ürünler kek, lahmacun gibi ikram ediliyor. Cenaze sahibi aile yemek yapar çünkü evler arası mesafe uzaktır. Genelde karalahana sarma,

etli patatesli yemekler yapılır. Yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi yapılır. Yedisinde börek, çörek, hamur işleri yapılır. Kırkıda karalahana sarması, baklava, yufka işleri, börek, siron yapılır. Elli ikisinde pilav, sulu yemek, yaz ise yaz sebzelerinden yemekler, kış ise kış sebzelerinden yemekler hazırlanır. Senesinde yedisi, kırkı ve elli ikisindeki yemekler hazırlanır. Mevlit okutulur. Senesi her sene aynı gün tekrar okutulur. Helva defnin ilk günü kavrulur, dağıtılır. Sonrasında yedisinde, kırkıda, elli ikisinde, senesinde hazırlanarak gelenlere ikram edilir (Bartın1, 1966).”

“Köy camisinden sela verilerek ölüm duyurulur. Özellikle uzak şehirlerdeki kişilere haber verilir, sonra köydeki akrabalar aranır. Günümüzde sosyal medya üzerinden de duyuru yapılabilmektedir. Cenaze bir an önce toprağa verilmeli inancından dolayı hemen defnedilmek istenir, ancak uzaktan gelecek olan varsa bekletilir. Tabutun üzerine erkekse havlu, kadınsa yazma örtülür. Definden sonra son dönemlerde mezarlıkta pide-meyve suyu dağıtanlar var. Eskiden cenaze evinde yemek pişerdi, günümüzde ise köy derneği aracılığı ile cami yanındaki mutfakta yemek ikramı yapılıyor. Genelde pilav, kuru fasulye, nohut, tatlı gibi yemekler ikram edilir. Ölüyü anmak için biri akşamı, üçü, yedisinde evde mevlit okutulur ve yemek verilir. Kırkı ve elli ikisinde ise camide mevlit okutulur. Gül suyu, çikolata, şeker ikramları yapılır. Senesinde ise evde veya camide mevlit okutulur ve yemek verilir. Bu günlerde genelde karalahana yemeği (mancar), çorba, kuru fasulye pilav, et yemeği yapılır. Mevsimine göre yemekler değişiklik gösterebiliyor. Un helvası eskiden defnin ilk günü çok yapılırdı, günümüzde çok yapılmıyor (Bartın2, 1985).”

2.1.5.14. Karabük

Karabük cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Köyde vefat olduğu zaman sosyal medya aracılığı ile paylaşım yapılır. Şehir dışında olanlar dernek aracılığı ile memlekete götürülmektedir. Taziyeye yedi gün boyunca gidilir. Taziye boyunca komşular cenaze sahibi aileye yardım etmektedir. Yas ile ilgili kesin bir gün yoktur, herkes acısını içinde yaşar. Cenazenin defin işlemi sırasında helva dağıtılır. Yedisinde, kırkıda, elli ikisinde, senesinde camide mevlit okutulur ve dua edilir. Dua sonrasında cami yakınındaki yemekhanede ölenin hayrı için yemek verilir. Şehir dışındaki uygulamalarda camide mevlit okutulur, lokum ve gül suyu dağıtılır. İstanbul’da pilav, tavuk, ayran gibi yemekler verilirken; köyde mercimek çorbası, tarhana çorbası, etli yemekler, tavuklu yemekler, dolma, patates

yemeği verilmekte ve bu yemekler ailenin maddi durumuna göre değişebilmektedir (Karabk1, 1975).”

“lm, duyulunca taziye evine gelinir. Taziye yedi gün sürer. Komşular “sofralı geliyoruz” derler ve yemek getirirler, gelen gidene bu yemekler ikram edilir. Sofralı gelenler çorba, sulu yemek, salata, tatlı şeklinde bir oğnlk yemek getirirler. Burada herkes evinde ne varsa onu yapar getirir. Bunların dışında hamur işleri, börek, çörek, bkmede getirilir. Yedisinde ve kırkında mevlit okutulur. Tavuk pilav, tatlı, ayran ikram edilir. Kandillerde lenlerin ruhu için açma, poğaça, kısır vb. gibi yemekler dağıtılır (Karabk2, 1986).”

2.1.5.15. Zonguldak

Zonguldak cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“ocukluğumda cenaze gömüldükten sonra cenaze evinde, köyde kendi çıkardıkları nişastadan tane tane duran bir helva yapılırdı. Nişasta pişirdike tane tane dökümlü dururdu. Bu helva ikram edilirdi. Cenaze evinde yemek pişmez, bir hafta on gün boyunca televizyon açılmaz, kavgalılar bile kavga etmez, ksler barışırdı. Cenaze evine karşı müthiş bir saygı vardı. Bir hafta on gün kadar komşular yemek getirirdi. Günümüzde ise pide ve lahmacun dağıtıyorlar. Bulunduğumuz yerin kendine ait bir derneği var. Cenaze olduğu zaman hemen bir aşı tutuluyor ve caminin yakınındaki mutfakta yemek ikramı yapılıyor. Taziye eskisi gibi yapılmıyor, çünkü herkes gurbette. Süresi uzun olmuyor. Köy dışında yaşayanlar taziyelerini iletip dönüyorlar. Ölen kişi için yedisi, kırkı ve elli ikisi gibi günlerde yemek yapılıp ikram ediliyor. Özellikle elli ikisine çok önem veriliyor ve sanki düğün yemeği gibi yemekler, ikramlıklar hazırlanıyor. Genelde kırkı ve elli ikisi bir araya getirilir, elli ikisinde yapılır. Elli ikisini yapamayacak olan kırkını yapar. Cenaze sahibi aile bugünlerde eti, lokması, baklavası, böreği, kompostosu, sarması bunların hepsini yapar ve yaklaşık 20-25 çeşit yemek olur. Senesinde Kur’an-ı Kerim okunur. Aile bireyleri, yakınlar, komşular bir araya gelip dua okurlar. Bazı yerlerde kadınlar bir araya gelip okur, köyde ise erkek kadın karışıktır kalabalıktır. Hocalar gelir, Kuran okur, mevlit okur. Okumalardan sonra ikramlar yapılır. Çocukluğumda cenaze olan evde kırk gün kadar süren bir taziye olurdu. Çocukların onların evinin önünde oynaması, şakıması nlenirdi. İnsanların acısına saygı duyulurdu (Zonguldak1, 1960).”

‘‘Birisinin zekaret (sekerat) olduğunu anladığımızda Kuran okumayı bilen kişiler veya cami imamını çağırırız, bu kişiler sürekli Kuran okur. ‘‘Kelime-i şahadet’’ getirir. Ölüm olduğunda cenaze işleri için hazırlık yapılır. Cenaze sela ile duyurulur. Ölenin eşyaları ihtiyaç sahiplerine dağıtılır, aile isterse bir iki eşyayı bırakabilir. Dövünerek ağlamanın öleni üzeceğine inanırız o yüzden o şekilde ağlanmaz. Cenaze evinde yemek yapılmaz, yemeği komşular getirir. Herkes o günlerde evinde ailesi için ne pişiriyor ise cenaze evine de bir iki kap götürür. Uğmaç çorbası, sarma-dolma, salata, tatlı kimin evinde ne varsa getirilir. Cenaze sahibinin yemekle veya diğer ev işleri ile ilgilenmesine izin verilmez, onlar acısını yaşar. Defnin ilk akşamı, yedisi, kırkı ve elli ikisinde Kuran ve mevlit okutulur. Ölenin hayrına yemek verilir (Zonguldak2, 1971).’’

2.1.5.16. Bolu

Bolu cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Ölüm olayı gerçekleşmeden önce rüyada beyaz çamaşır yıkamak, toprak sulamak veya toprak kazmak ölümün habercisi sayılır. Böyle rüyalar hoş karşılanmaz. Zemzem suyu kutsal içeceğimiz olduğu için ölen olduğunda canını teslim ederken pamukla zemzem verilir. Ölüm gerçekleştiğinde (günümüzde bulunduğumuz köyden kente çok fazla göç olduğu için) sosyal medya araçları ile duyuruluyor. Cenaze sahibi aileden veya akrabalarından biri sosyal medya gruplarından bu duyuruları yapıyor. Ayrıca ölenin adına verilen sela da ölümün duyurulmasını sağlamaktadır. Önceden sela verildiğinde ölen kişinin adı verilir, yakınlarının adı verilir, her hanenin bir lakabı olduğu için ölen kişi lakabıyla birlikte söylenir ve böylece köy halkı kimin öldüğünü anlardı. Cenaze namazı ve defin işlemleri yapılır. Cenaze defnedildikten sonra cenazeyi defnetmeye gelenlere mezarlıkta kıymalı pide ve ayran dağıtılır. Aynı gün akşam camide mevlit okunur ve mevlitte gül lokumu dağıtılır. Mevlitte ekmek, tahin helvası ve zeytin dağıtıldığı da oluyor. Mevlitte dağıtılacak ikramlar ailenin yakınları, komşuları veya köyde kurulan dernek aracılığı ile hazırlanır. Köy derneğine verilen belirli miktarlarda para ile kimin cenazesi var ise onun için malzemeler alınıp, yemekler hazırlanıp, dağıtılıyor. Taziye ziyareti ilk bir haftalık süreçte yoğun bir şekilde yapılır. Cenaze evinde yemek pişirilmesinden ziyade komşular ve akrabalar yemek getirirler. Komşu ve akrabalar köy dışından gelen misafirleri ağırlarlar, yemek için evlerine alırlar, sofralar kurarlar. Harman dediğimiz bir alan vardır, buralara da

sofralar kurulur yemek ikram edilir. Cenaze yemekleri her evin mutfağında pişirilen ev yemeklerinden oluşur. Cenaze evinin komşuları kendilerine yemek yaparken cenaze evini de düşünür ve yemekleri biraz fazla yaparak taziye evine götürürler. Belirli bir yas süresi yoktur fakat genç ölüm her zaman daha fazla acı vermekte ve bu süreç uzun sürmektedir. Ayrıca insanın evladının acısını çekmesi de çok farklıdır, bir büyüğünü defin etmekle çocuğunu defnetmenin acısı çok farklıdır. Evladın ölümü çok acıdır. Cenazenin yedisi, kırkı ve elli ikinci günleri yapılır. Cenazeden sonra yedi gün Kuran okunur. Yasin, Mülk, Amme Sureleri okunur. Bugünlerde dualar edilir, Kuran okunur ve yemekler yapılarak gelenlere ikram edilir. Mevlitlerde gül lokumu ve gül suyu da dağıtılmaktadır (Bolu1, 1986).”

“Bolu’da benim bulunduğum bölgede on yıl öncesi ve günümüzün cenaze uygulamaları değişiklik göstermektedir. On yıl önce ölüm gerçekleştiği anda cenaze işlemleri için yakın akrabalara haber verilir ve sela, defin vb. işlemler akrabalar tarafından yardımlaşa yapılırdı. Cenaze olduğu zaman komşular ve akrabalar cenaze evine yemek getirirdi. Günümüzde bir derneğimiz var ve dernekte ki faaliyetler şöyle başlıyor. Evli veya askerden gelmiş kişilerden her ay veya yıl genelinde belirli bir miktar para toplanıyor. Cenaze olduğunda cenaze sahibinin yakını olup olmaksızın cenaze işlemlerinde kullanılmak üzere bir meblağ hazırlanıyor. Derneğin yöneticileri, özellikle muhtar işlemlerle ilgileniyor. Cenaze için mezarın hazırlanması, defin işlemleri, okuma için imam veya müezzinlerin organize edilmesi, cenaze evinde verilecek ikramlar dernek tarafından yapılıyor. Defin sonrası yemek n akşamda yemek ikramı yapılıyor. Dernek tarafından toplanan aidatlarla, camiye yakın bir yere yaptırılan bir oturma alanı var. Orada cenaze yemekleri yapılıyor ve gelenlere ikram ediliyor. Yazın özellikle çorba, yemek hazırlanıyor veya pide- ayran ikram ediliyor. Kışın hava şartlarının yemek hazırlamayı zorlaştırması nedeniyle pide-ayran ikram edilebilmektedir. Cenazenin yedinci gününe kadar cenaze evinde Kur’an-ı Kerim okunur. Elli ikinci gecesine kadar aile yakınları cenaze evini ziyarete devam eder. Defin elli ikinci gününde mevlit okutulur, şeker ve içine tahin helvası konulan ekmek mevlide gelenlere dağıtılır. Yedi ve elli ikinci gecesinde mevlit okutulur. Elli ikinci günü mevlit okutulmadan önce hane hane gezilip “Akşama mevlidimiz var.” şeklinde ölen kişinin bilgileri verilerek mevlit daveti yapılır. Sonrasında ölenin yakınları ve ailesi tarafından özellikle kandil gecelerinde veya ramazan ayında mevlit okutulur, sevabının ölenin ruhuna gittiği, sevabına nail olduğu düşünülmektedir (Bolu2,1986).”

‘‘Cenaze olduğu zaman köy derneği üyelerine mesaj atıp ve bilgilendirme yapıyor. İslami usullere göre cenaze uygulamaları yapılmaktadır. Taziye yedisi olana kadar sürer. Her gün Kur’an-ı Kerim okunur. Günümüzde çalışan kesimin çokluğundan dolayı üçüncü gününde biten taziyelerde olabilmektedir. Cenaze evinde yemek pişmez. Eskiden dernek yokken gelen komşular sofraya kurarlardı. Köy Konağı’nda dernek cenazenin ilk günü defin sonrası yemek verir. Bu yemekler pide-ayran veya sulu yemek, mercimek çorbası, pirinç pilavı, tulumba tatlısı gibi yemekler olur. Ölen kişi için yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi yapılır. Bugünlerde mevlit okutulur, hemen hemen aynı yemekler ikram edilir. İrmik helvası mevlitlerde de ikram edilebilmektedir (Bolu3, 1986).’’

2.1.6. Doğu Anadolu Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri

Doğu Anadolu bölgesinde yaşıyan bölge halkının beslenmesinde yarma, un ve bulgur en önemlisidir. Buğdaydan yapılan ürünlerdir ve çokça kullanılır. Yoğurt ve peynir bolca kullanılmaktadır. Özel günlerde genellikle etli ve kurubaklagilli yahniler, kete, bişi, yoğurtlu çorbalar ve kadayıf hazırlanmaktadır (Baysal, 2002).

2.1.6.1. Ağrı

Ağrı cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşığıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Olası bir vefat durumunda ölünün ailesine ve yakın dostlarına ölüm haberi iletilir. Vefat duyurusu olarak selâ okunur. Ölen kişiye saygı göstermek amacıyla cenaze namazına katılır. Cenaze sonrası taziye çadırları kurulur. Taziyeye gelen insanlara yiyecek ve içecek ikram edilir. Taziye yaklaşık olarak üç gün sürer. Geleneklere göre taziye genel olarak vefat eden kişinin ailesi tarafından kabul edilir. Yiyecek olarak doğuda genel anlamda sulu yemekler, pilav, ayran ve tatlı gibi yiyecek ve içecekler ikram edilir. Ölüyü anmak ve kendisine manevi destek adına ardından Allah rızası için Kur’an-ı Kerim okunur. Çocuklar, garibanlar mutlu edilir. Kendisine dua alınır (Ağrı1, 1990).’’

‘‘Ölüm olayı duyulunca taziye evine gideriz. Cenaze sahibi aileye yardımcı oluruz. Definden sonra taziye çadırında veya evinde hangisi var ise orada toplanır, Kuran okur, dua ederiz. Taziye evinin veya çadırın olup olmayacağı halka duyurulur. Taziye bir hafta sürer. Cenaze evinde yemek pişirilmez, yakın komşuları getirir. Getirilen yemekler çorba, sulu yemek, pilav çeşitleri şeklinde olur. Ayrıca cenaze evinin yapılması gereken işlerini de biz yaparız. Yas kişinin acısına bağlıdır. Bazen

erkekler bir süre sakallarını kesmez, bazı ailelerde de kadınlar siyah giyer ama bu adetler azalıyor. Çünkü insanlar işlerine gitmek zorunda kalıyor (Ağrı2, 1972).”

2.1.6.2. Ardahan

Ardahan cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Köyde vefat eden biri olduğu zaman genelde köy kahvesine aileden birilerini göndererek haber verilir. Yakın akrabalara da aile haber verir. Ayrıca camiden anons yapılır. Köy dışındaki cenaze durumlarında dernekler aracılığı ile mesajla bilgilendirme yapılır. Cenaze uygulamaları hastanelerde yapılır. Cem evinden cenazelerimiz kaldırılır. Köy dışından olan cenazeler de köye götürülebiliyor. Köylerde de cem evinden kaldırılmaktadır. Definden sonra üç gün, gün battıktan sonra cenazenin baş kısmında ateş yakılır. Bunun nedeni eskiden yabani hayvanların yeni mezarlara verdiği zararlardan dolayıdır. Hayvanlar mezara zarar vermesin diye ateş yakılır. Ateşin ruhu dinlendirdiğine, ruhun ebedi dünyasında yolunu aydınlattığına, cenaze sahibinin manevi rahatlama duyduğuna da inanılmaktadır. Definden sonra eve dönünce un helvası yapılır. Bu hem eve gelenlere hem de köy halkına dağıtılır. Bu helva önce sokaktan geçen, ilk denk gelinen kişiye ikram edilir. O kişi yedikten sonra herkese dağıtılır. Cenaze evine gelenler helvaya katkı olsun diye un, yağ, şeker getirebilirler. Başsağlığı süreci kırk gün sürer. Cenaze evine genelde eşli şekilde gelinir. Kırk gün birinci dereceden yakınlar tıraş olmaz, kırk gün bittikten sonra tıraş olunur. Kırk gün boyunca insan nefsinin arındırır, zevk verecek şeyler yapılmamaya çalışılır. Düğün, dernek gibi eğlenceli ortamlarda bulunulmaz, kırkıncı günden sonra normale dönülür. Cenaze evine komşular yemek getirir, ihtiyaç halinde cenaze evinde de sade olarak ifade edebileceğimiz makarna, çorba gibi yemekler yapılabilmektedir. Ölüyü anmak için yedisi, kırkı ve senesi yapılır. Bu günlerde vefat edenin evinde Kuran okunur. Yedisinde ve de kırkında dualar okunur, sonrasında un helvası dağıtılır. Senesinde kazanlarla yemek yapılır. Et haşlama, bulgur pilavı, ayran ayrıca helva ikram edilir (Ardahan1, 1881).”

“Köylerde ölüm olayı sela ile duyurulur. Yani çocukluğumdan beri gördüğümüz şey ilk duyurulduğunda camide bir sela okutturularak ölen kişinin ismi anons edilerek bütün köye duyurulur. Günümüzde tabi daha çok sosyal medya, telefon vb. yaygın olduğu için bunları kullanıyorlar ama asıl gelenek olan sela yoluyla duyurulur. Şehirde ise daha çok sms üzerinden duyuru yapılıyor. Yine aynı şekilde

selada okutulur. Bütün eş, dost, akraba, hemşeri kimler varsa oraya kayıtlıdır. Onlara mesajla vefat eden kişinin bilgileri gönderilmektedir. Cenaze uygulamaları yıkama, kefenleme, defin işlemleri İslami usullere göre yapılıyor. Köy yerlerinde cami imamlığı ve köyün ileri gelenleri eşliğinde yıkanır, gelenekler uygulanır. Kişinin sosyal yapısına göre taziye süresi uzar. Tanınmış, bilinmiş, sosyal çevresi çok geniş olan, aktif olan bir insanın ya da bilinen bir insanın yakını ise taziye biraz yoğunluk olabilir. Taziye bir hafta on gün sürer ama bu bazı insanlara göre bir günde iki günde de bitebiliyor. Gelenek şudur; kırkıncı gününe kadar taziye ara ara devam ediyor. Bugün birisi taziye için gelir, birisi üç gün sonra gelir, birisi beş gün sonra gelir ama ilk 3-4 gün içerisinde taziyenin %80'lik bölümü bitmiş olur. Taziyeye gelenler yanlarında genelde şeker getirirler. Cenazenin olduğu gün bütün komşulardan yöresel yemekler gelir. Cenaze evinde yemek pişmesin, cenaze sahipleri o yemekle uğraşmasınlar diye. Getirilen yemekler arasında hamur işi yaygındır. Pişi ve un helvası çok yapılan yemeklerdendir. Eskiden kırkıncı güne kadar erkekler tıraş olmaz, kırkında yakınları tıraşa götürürler ve yas biterdi. Son yıllarda çalışan kesim çoğaldığı için bu gelenek çok uygulanamamaktadır. Un helvası cenazenin defin günü, üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesinde de ikram edilen yöre için önemli bir hamur işidir. Onun bir kutsalına inanırlar yani olmazsa olmazlardandır. Eski zamanlarda un ve yağ daha çok bulunur ve yapımı kolay olduğundan dolayı en fazla yapılabilecek şey un helvasıymış. Ölüyü anmak için üçünde, yedisinde, kırkında, elli ikisinde ve senesinde mevlit okutulur. Özellikle yedisine, kırkına, elli ikisine ve senesine çok önem verilir. Bu dört gün genelde atlanmadan mutlaka ölenin anısına Kuran okutulur, yemekler verilir, lokma dağıtılır. İstanbul gibi şehirlerde ise evler taziye kabul etmek için yeterli alanlara sahip olmadığı için dernekler veya camilerdeki taziye yerleri taziye için kullanılabilen ve yemekler daha çok catering firmaları aracılığı ile dağıtılabilir. Et kavurma, tavuk sote, pilav üstü et, ayran, pide gibi yemekler cenaze sahibi ailenin durumuna göre ikram edilir. Son dönemde toplumda taziye yemeklerinin kaldırılması yönünde bir düşünce var. İmkânı olan insanlar kaliteli yemekler verebiliyorlar imkânı olmayanlar bunu sunamıyorlar. Üçü, yedisi, kırkı gibi uygulamalar çok pahalıya mal olabiliyor. İnsanlardan bunun kaldırılması yönünde bir tepki var (Ardahan2, 1978).”

“Cenaze günü kapıda kazanlar konulur. Etli yemek, üzümlü pilav ve un helvası yapılır. Komşular tarafından taziye ziyaretine gelen herkese ikram edilir. Ölü

defnedildikten sonra vahşi hayvanlar cenazeyi topraktan çıkarmasın diye mezarın etrafında yedi gün ateş yakılır. Cenazeden üç gün sonra ölen kişinin bütün kıyafetleri kapıda kazanlar konulup, su ısıtılıp, komşular ve akrabalar tarafından yıkanır. Cenaze evinde bir hafta boyunca Kuran okunur. Üçü, yedisi, kırkı ve elli ikisinde komşulara Kuran okutulup, yemek ikram edilir. Kırk gün boyunca cenaze evi yalnız bırakılmaz, komşular mutlaka ziyaret ederler (Ardahan3, 1990).’’

2.1.6.3. Bingöl

Bingöl cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Sela okunur ve falan kişi vefat etmiştir denilir, köy halkına duyurulur. Taziye köyümüzün taziye salonunda kurulur ve üç gün sürer. Ölenin vefat haberini duyan tanıdıkları, komşu köylüler buraya gelirler. Yemeği bazen kendimiz yapar bazen de ilçeden hazır sipariş veririz. Tabi bunun bütün masrafını köylülerimiz kendi aralarında toplar. Taziye sahibinin böyle şeylerle meşgul olunmasına izin verilmez. Taziyeye gelen akrabalar ve yakın dostları cenaze evinin eksiklerini getirir. Büyükbaş veya küçükbaş hayvan kesilir. Genellikle sade etli yemek olur, bazen kuru fasulye yanında ek olarak pilav salata gibi yemekler hazırlanır. Bazıları kırkında helva yapıp dağıtır. Bazıları da mevlit okutup yemek verir. Yemek için genelde sade et ya da etli kuru fasulye, yanında pilav, salata gibi yemekler ikram edilir (Bingöl1, 1988).’’

‘‘Vefat eden kişi zaman kaybetmeden camiye kaldırılıp yıkanır. İl dışında çocukları veya yakınları varsa gelip merhumu son bir kez görmeleri için bir kaç saat cenaze bekletilebilir. Akabinde yakın komşu köylerin de katılımıyla cenaze omuzlarda taşınarak mezarlığa götürülür ve gömülür. Bu esnada cenaze sahibi hanenin yemek yapımı vs. ihtiyaçları komşu ve akrabalar tarafından karşılanır. Mezarlık dönüşü köy caminin önünde oturulur, komşu köylerden gelen insanlar karşılanır. Çay, meşrubat tarzı içecekler gelen kişilere ikram edilir. Üç dört gün sonrasında genellikle etli kuru fasulye, bulgur pilavı, üzüm hoşafı, lavaş ekmeği gibi yemekler dağıtılır ve mevlit okutulur. Kırk gün boyunca cenaze sahibi en yakın komşudan başlamak üzere her gün bir haneye yemek dağıtır. Bu yemeğin ölen kişiye ulaştığına inanılır. Kırkıncı gün tüm köye klasik kahvaltı helvası ile ekme dağıtılır (Bingöl2, 1992).’’

‘‘Cenaze caminin önüne getirilir. Ateş yakılır, büyük bir kazanda sıcak su kaynatılır, böylece o suyla cenaze yıkanır, kefenlenir ve mezara doğru tabut içinde taşınır. Genellikle kadınlar cenaze evinde bir araya gelerek ağıt yakarlar. Köylüler

toplucu hep bir arada yemek pişirirler ve taziye gelenlere dağıtırlar. Ölünün üçüncü gününde yemek dağıtılır, mevlit okutulur. Ayrıca ölünün kırk günü dolunca akrabalar bir araya gelir ve Kuran okuyup hatim ederler. Böylece kırkıncı gününü yâd etmiş olurlar (Bingöl3, 1981).”

2.1.6.4. Bitlis

Bitlis cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Taziye genellikle 3-4 gün sürer. Gelen her kişide vefat eden kişi için hocaya “Fatıha Suresi” okuması söylenir ve hoca eşliğinde hep beraber birer Fatıha okunur. Aynı şey kişiler taziyeden gitmek istediğinde de yapılır. Taziye gelenlere öncelikle çay ikramı yapılır. Taziye gelenlere yemek yeme teklifinde bulunulur. Kimileri yemek yer; kimileri yemez. Taziyelerimizde şu yemek olacak şartı yoktur. Bazen sulu yemek bazen pide verilir. Kırk gün içerisinde bir mevlit verilir (Bitlis1, 2022).“

“Bulduğum ilde cenaze uygulamaları şöyle yapılmaktadır. Vefat edenin haberi geldikten sonra ölen kişinin selası okunur. Nerde defnedileceği, taziyenin nerde olacağı hakkında bilgi verilir. Cenaze camiye getirilir, namazı kılınır, defnedileceği mezarlığa götürülür, defin işlemi yapılır. Toplanan kalabalık taziye yerine gider. Taziye genelde üç gün sürmektedir. Cenaze evine yakın akrabalar şeker ve çay getirir, bu eski bir adettir. Ölen kişinin vefatının kırkıncı gününde mevlit okutulur ve yemek verilir. Yemek genellikle kavurma, pilav veya kıymalı pidedir. Camide okutulan mevlitlerde ise şerbet ve mevlit şekeri verilir (Bitlis2, 1989).”

2.1.6.5. Elazığ

Elazığ cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Defin işlemlerinden sonra üç gün taziye tutulur. Başsağlığı dileme, akrabaları teselli etme, acısını dindirme gibi eylemlerde bulunulur. Üç gün boyunca taziye ya taziye evlerinde ya da ölen kişinin birinci derece yakınlarından evi müsait olanın evinde tutulur. Kadınlar ve erkekler birbirine yakın mekânlarda taziyede otururlar. Taziye süresi ayrıca kırk gün boyunca cenaze sahipleri eğlence amaçlı etkinliklerden uzak dururlar. Taziye sahibine yardım olmak amaçlı komşular ve akrabalar yemek hazırlayıp getirirler. Pratik olması açısından son zamanlarda artık kasap ve fırın yemekleri tercih edilmektedir. Bunların başında ise lahmacun ve güveç vardır. Kırk gün sonra kırk mevlidi okutulur. Genelde camilerde okutulan bu mevlit de akşam ve

yatsı namazı arası tercih edilir. Kadınlar üst katta dinlerken, erkekler alt katta dinlerler. Mevlidin sonuna yakın gül suyu, şeker veya lokum ikram edilir (Elazığ1, 1975).”

“Taziye üç gün sürer fakat duyunca gelenlerde olabiliyor. Ölümün gerçekleştiği yerde taziye evi varsa taziye evinde yoksa cenaze evinde taziyeye durulur. Cenaze evinde yemek pişmez, yakın akrabalar yemek getirir. Akrabalar kendi evlerinden getirebildiği gibi hazır yemeklerde söyleyebiliyor. Lahmacun, sulu yemek, pilav, salata, ayran gibi yemekler getirilir. Taziye evi olan yerlerde üç gün öğünlerde yemek verilir. Ayrıca kırkında mevlit okutulur. Mevlitten sonra durumu iyi olanlar yemek verebiliyorken durumu olmayanlar gül suyu, kolonya, lokum, şeker gibi ürünler ikram edebiliyor. Kandiller ve arife günlerinde mezarlık ziyaretleri yapılır, ölünün hayrı için dualar okunur (Elazığ2, 1978).”

2.1.6.6. Erzincan

Erzincan cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Genç ve ani ölümler çok acılı olur. İnsanları bir araya getirir. Normalde bir araya gelemeyen kişiler de ölüm anında bir araya gelir. Alevi vatandaşlarımız cem evinde, Sünni vatandaşlarımız camide cenaze uygulamalarını yaparlar. Sünni cenaze uygulamalarında cenaze namazından önce camide vakit namaz kılınır, sonra cenaze namazı kılınır, sonra mezarlığa gidilir ve defnedilir. Mezarlığa kadınlar gelmez, cenaze evinde beklerler. Definden sonra saf tutulur, gelenler sıra ile başsağlığı dilerler. Günümüzde bazı cenazelerde defin sonrası pide veya lahmacun yanında ayran ile dağıtılıyor, taziye evinde yemek verilmiyor. Ölümün ilk günü koku çıksın, ölenin ruhuna gitsin diye helva kavrulur. Helva, komşularla yapılır. Gelen her komşu helva için bir malzeme getirir. Biri yağ getirir, biri şeker, biri un sonra birlikte helva hazırlanır. Kırkında da bu şekilde komşularla hazırlanır. Eskiden köylerde cenaze olduğunda uzak yerlerden gelenleri köy sakinleri aralarında anlaşarak evlerinde misafir eder ve yemek verirlerdi. Günümüzde bu adet uygulanmıyor. Alevi vatandaşlarımızda ise çok acılı bir ölüm değilse defin günü cenaze sonrası yemek verilir. Ya ekmek arası, pide, lahmacun veya cem evinde yemek pişirilir. Yani ya mezarlıktan sonra hazır dağıtılır ya da cem evinde yemek pişirilmiştir. Cemaat, cenazeden sonra cem evine gider yemeğini yer, dağılır. Yemek ikramının yapılmasının nedeni eskiden ulaşım olmadığı için, insanlar cenazeye bir köyden başka bir köye gittiğinde haliyle acıkıyormuş. O zamanlar denilmiş ki ‘cenaze sahibi bir hayvan

kessin ve gelenleri ağırlasın''. Günümüze kadar bu adet sürmüş gelmiş. Hâlbuki günümüzde herkesin aracı var ama yemek âdeti kalmış. Kimi yerlerde üç gün sonra yemek ya da helva verilir. Definden sonraki üçüncü gün helva pişirilir ve mezarlığa gidilir, helva dağıtılır. Üçüncü gün yemeği mecburi değildir. Ama kırkı mutlaka yapılır. Cem evlerinde yemekler hazırlanır, ikram edilir. Davet edilirken ''...kırkı veriyorum'' şeklinde söylenir. Elli ikisi bazı yerlerde yapılıyor ama yapanlar çok azdır. Senesinde mezarın taşı ve mermeri yapılır, bir yemek daha verilir. Senesinde verilen yemeğe ''senelik'' denilir. Yemeklerde et olmazsa olmazdır. Kavurma veya haşlama şeklinde yapılır, yanına pilav, ayran, mevsimine göre karpuz, üzüm bunlara ek olarak un helvası yapılır. Cenaze sahibi aile yakın akrabadan gelmeyen kişilere gönül koyabilir. Çünkü insan acılı anında yakınlarını yanında istiyor (Erzincan1, 1980).''

''Burada bulunan bütün köylerin sosyal medya üzerinden dernekleri vardır. Oradan ölen kişinin adı, soyadı ve bir fotoğrafı paylaşılır. Hangi köylü olduğu, ailesi ve yakınlarından bahsedilerek net bir şekilde tanınması için paylaşım yapılır. Aynı zamanda köyde cami varsa oradan duyuru yapılır ve insanlar kendi aralarında iletişim kurarak birbirlerini haberdar ederler. Komşu köylerde haberdar edilir. Cenaze mezarlığa defnedildikten sonra cenaze yakınları bir kenarda saf tutar ve cenazeye katılan insanlar tek tek başsağlığı diler. Cenaze sahipleri acılı olduğu için yemek işlerini kapı komşusu hazırlar. Farklı köylerden gelen ya da uzaktan gelen insanlara aş evlerinde veya cem evlerinde hazırlanan kavurma tarzı et, bulgur veya pirinç pilavı, salata, ayran ikram edilir. Bu yemek gelen insanlara ölen kişinin hayır yemeği olarak verilir. Bu verilen yemek normalde üçünde verilirdi. Ancak cenazelere dışarıdan yani başka köylerden de katılım olunca definden sonra vermeye başlandı. Cenaze evinde ateş yanmaz, yemek yapılmaz diye bir âdet ya da inanç yok, sadece acılı oldukları için kapı komşuları kendi evlerinde yaptıkları yemekleri cenaze evine getirir. Komşuluk hakkı görevi diye, ayrıca destek olmak, acıyı paylaşmak için yardımcı olurlar. Taziyeye gelenler ekseri çay, şeker gibi şeylerle gelirler. Ölüyü anmak için üçü, kırkı, elli ikisi günlerinde ölen kişinin oğlu, kızı vb. gibi yakınları bir hayvan kesip koyun, koç gibi hayrına yemek verir. Bazı ölü yakınları her yıl hatırlamak amacıyla tekrardan senede bir defa olmak üzere yine bir hayvan keserek yemek yapar ve hayır yemeği verir (Erzincan2, 2021).''

2.1.6.7. Erzurum

Erzurum cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Ölüm sela ile duyurulur. Buranın iklimi sıcak olduğu için ölen kişi çok bekletilmez. Akrabalar uzakta ise onlar beklenir ve geldiklerinde ilk namazın ardından defnedilir. Eskiden yemek verilmezdi, günümüzde yemek dağıtanlar olabilmektedir. Mezarlık dönüşü ölenin ruhuna gitsin diye Kuran okunur ve dualar edilir. Taziyeye ölen kişinin evine gidilir, bizde taziye çadırı kullanımı yoktur. Taziye için gün sınırlaması yoktur. Taziye evinde kadınlar ve erkekler ayrı odalarda oturur. Başsağlığı dilenir. Bazı yerlerde çay ikramı olmakla birlikte taziyede uzun süre kalınmaz. Yedisinde, kırkında ve elli ikisinde camilerde veya cenaze evinde yemek yapıp dağıtılabilmektedir. Pide, ayran, tatlı şeklinde kişinin durumuna göre dağıtılır. Cenazesi olan evin yakınında olan haneler radyo, televizyon vb. açmazlar (Erzurum1, 1959).”

“Cenaze İslami usullere göre yıkanır, kefenlenir ve defnedilir. Ölen kişinin eski ayakkabısı kapının önüne konulur. Vefat eden kişinin bütün kıyafetleri aynı gün evden hayır için çıkarılır, ihtiyacı olan kişilere verilir. Cenaze evinde üç gün boyunca ocak yanmaz. Dışarıdan konu komşu evin ihtiyaçlarını getirir. Su böreği, baklava, yaprak sarması, pide, ayran dağıtılır. Kırk gün taziye devam eder, taziyeye gidenler çay, şeker götürürler. Su böreği, baklava ve yaprak sarması en çok yapılan yemeklerden olmakla birlikte, pide ve ayran da zamanla dağıtılır olmuştur. Geleneksel yemekler mutlaka eve getirilir. Helva genelde ölen kişinin ardından kavrulur. Mevlidinde pide, ayran dağıtılır ve mevlidi kadın, erkek ayrı odalarda dinler. Bu mevlitler yedisi, kırkı ve elli ikisi günlerinde tekrarlanır (Erzurum2, 1976).”

“Cenaze olduğu zaman sela okunur ve böylece herkese duyurulur. İslami usullere göre defin işlemi gerçekleşir. Cenaze evinde dışarıdan gelenlere yemek ikramı yapılır. Özel bir yemek yapılmaz. Bir misafire neler yapılıyor ise onlar hazırlanır. Taziye için sık olarak üç gün boyunca gidilir, ayrıca duyan geldiği için bir ay kadar sürebilir. Taziyeye gelenler yemek yapıp getirebilir. Cenaze sahibi aileyi yemeye alanlarda olmaktadır. Yas eskiye göre daha kısa sürmektedir. Eskiden televizyon, radyo açılmazken günümüzde normal hayata geçiş daha kısa zamanda olmaktadır. Taziyeye giderken çay, şeker götürülür. Cenaze sahibi aileye göre kırkı uygulanabilmektedir. Fakat yaygın değildir. Senesinde dua okunur, senesine kadar

Tebareke, Amme ve Yasin Sureleri hiç aksatmadan ger gün okunur. Iskat dağıtılır (Erzurum3, 1971).’’

2.1.6.8. Hakkâri

Hakkâri cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze olduğu zaman kulaktan kulağa bilgilerle yayılır hemen hastane veya cenaze evine gidilir. Herkes toplanır, cenaze hazırlığı yapılır. Üç gün boyunca taziye sürer. Taziye boyunca günde iki öğün yemek verilir. Ölünün akrabaları tarafından masraflar karşılanır. Genelde kavurma, pilav tarzı yemekler olur. Üçüncü gün sonunda taziye sahibi de helva, ekmek ya da et ve yemek dağıtır. En az bir yıl renkli kıyafet giyilmez, düğün nişan vb. olmaz. Genelde siyah giyilir. Definden sonra beşi ve kırkı yapılır. Bir yıla kadar her perşembe bir eve akşam yemeği yollama âdetimiz vardır. Beşi ve kırkında 9-10 tane koyun kesilir. En az yüz tane eve 2 kg et yanında 2 ekmek aile başı dağıtılır. Durumu olmayan et niyetine tavuk verir. Beşinde helva-ekmek verende vardır. Genelde kandillerde ölünün hayrına mevlit verilir ve şeker, bisküvi, lokum gibi yiyecekler ikram edilir. Senesinde de mevlit okutan ve yemek verenler vardır (Hakkari1, 1988 ve Hakkari2, 1963).’’

2.1.6.9. İğdır

İğdır cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Ölüm olayı dernekler ve cami anonsları ile duyurulur ve bu arada taziye yerleri de duyuruluyor. İslami usullere uygun olarak cenaze uygulamaları yapılır. Cenazenin ilk günü un helvası kavrulur ve definden dönenlere ikram edilir. Uzaktan gelenler istisna olmakla birlikte taziye bir hafta sürer. Taziyeye gelenler çay, şeker getirirler. Cenaze sahibi aile yemek yapmaz, taziyeye gelenler yemek getirir. Definden sonra ölenin yakınlarından biri yemek hazırlar, sipariş verecek durumu varsa sipariş vererek hazır yemek getirir. Pide, lahmacun gibi hazırlanmasında çok fazla vakit almayacak ürünler hazırlanır. Definden sonra yedisine kadar Kuran okunur. Yedisinde mevlit okutulur. İsteyen kurban keser ihtiyacı olanlara dağıtır isteyen ise hayrını dağıtır. Kırkında da duası yapılır fakat yaygın değildir, isteyen aileler yapar. Senesinde de hayrı dağıtılır (İğdır1, 1965).’’

‘‘Ölüm sela ile duyurulur. Yakın köylerde de sela verilir. Duyanlar taziye evine akın eder. Gelen giden çok olur. Gençler cenaze işleri ile meşgul olur. Taziye yedi gün

sürer, yedi gün boyunca günde iki öğün yemek verilir. Bu yemeği cenaze sahibi aile verir. Ailenin akrabaları kendi aralarında yemek işini ayarlarlar. Genelde kavurma, tavuk sote, pilav, salata, ayran, helva, ekmek verilir. Eskiden uzaktan gelenler ve geri dönemeyecek olanlar için cenaze evi yemek yaparmış, günümüzde herkes aynı gün dönebiliyor ama yemek âdeti kalmış, devam ediliyor. Ölen genç ise ve beklenmedik bir ölüm varsa kimse yemek, çay düşünmez. Aile acısını yaşar, yasını tutar. Uzaktan gelenleri komşular evlerinde ağırlar. Kırkında hayrı verilir. Kurban kesilir, et yemeği ve pilav şeklinde hazırlanıp dağıtılır. Dualar okunur, Fatiha Suresi okunur. Bazen lahmacun ve pide dağıtında oluyor. Yemeği yiyen herkes ölü için dua eder, ‘‘ruhuna değsin’’ der. Eskiden kırkında sadece çay ikram edilirdi, gelenler Fatiha okur, dua ederdi. Maddi durumu iyi olanlar köylüye yağ ve pirinç dağıtırdı. Günümüzde pek yapılmıyor, yemek ikramı yapılıyor (İğdır2, 1989).’’

2.1.6.10. Kars

Kars cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Definden sonra taziye için bir araya gelinir. Taziye üç ila yedi gün sürer. Cenaze yemeği sırasında umacı helvası olarak bilinen helva, cenazede helva olarak yapılır. Cenaze yemeklerinde genelde et pişirilir ve üzümlü pilav yapılır, yanına da helva konulur. Taziyeye gelen olsun veya camide toplanma sırasında ihtiyaç sahipleri olsun herkese dağıtılır. Gelenler başsağlığı diler. Komşular aileye yemek getirir. Herkes maddi durumu ölçüsünde yemek ikramı yapar. Ailenin yasını tutması için her türlü işlerinde yardımcı olunur, aile birde yemek vb. şeyleri düşünmez. Bayramlarda, nevrüzde hamur kızartılır ve ölmüşlerimizin ruhu için komşulara dağıtılır (Kars1, 1989).’’

‘‘Cenaze olunca köy halkı taziye evinde toplanılır. Gelen misafirler ağırlanır ve gelenlere pilav, et sote, tatl, ayran ikram edilir. Yemeği köyde olursa köylüden toplanıyor; şehirde ise cenaze evi ve akrabalar veriyor. İki türlüde cenaze sahibi aile yemek için masraf yapmıyor, yemekle uğraşmıyor, her şey imece usulü yapılıyor. Definden sonraki yedinci gününde kadınlar hatim okuyup, ölen insan için dua ederler. Sonrasında helva dağıtılır. Kırkıncı gününde ise dua edilir ve Yasin Suresi okunur (Kars2, 1956).’’

2.1.6.11. Malatya

Malatya cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Biz daha çok Alevi topluluğuyuz. Alevilerde zamanla değişimler olabilmekle birlikte ölüye ölü denilmez, insan olarak da adlandırılmaz bizde her zaman “can” denilir. Birisi ölüğünde ona “öldü” denilmez, “Hakk’a yürüdü” denilir. Cenaze erkânı olarak adlandırılır, cenaze erkânı törenimiz şeklinde söylenir. Kişi öldü, can Hakk’a yürüdü. Hak ile bir olmak, Hak ile Hak olmak, Hak’tan geldik Hakk’a gidiyoruz gibi deyimleri vardır bu yüzden de “Hakk’a yürüdü” olarak adlandırılıyor bizde. Helallik meydanı dediğimiz bir meydan vardır aslında. Helallik meydanı yapılır. Eğer bir can hakka yürüdüyse yanında bulunanlardan birisi gözlerini kapatmak için “Allah Muhammed Ya Ali” der ve bu şekilde gözleri açıksa gözlerini kapatır. Bir dede çağırılır ve cenaze erkânını kaldırmak için dede ile birlikte cem evine götürülür. Can’ın giysileri üzerinden çıkarılır ve döşeğinin üzerine konulur bu döşeğe “Hak döşeği” denilir, kişinin ölü bedenini koyduğumuz döşektir. Daha sonrasında o yörenin örfüne âdetine göre de deyişler okunur, bu kişinin vasiyetine bağlıdır. Değişler farklı olmakla birlikte ağıta biraz benzerdir. Değişler helallik meydanında veya kişinin evinde okunabilir. Dara çekme duası veya dar çekme duası” bir deyişle örtüştürülür ve Hak ile kişi arasında, kişinin ölüm anında söyleyemediği şeyleri kul adına söylemek esasına dayanır. Tabutun üzerine cenaze bekâr ise duvak vb., çocuk ise oyuncak konulabilir veya kişinin çok sevdiği bir kıyafeti konulabilir. Mesela çok sevdiği bir şal diyelim bu şalı tabutun üzerine koyabiliriz. Tabutla veya kefenle kişinin isteğine göre defnedilir. Eğer kişinin “beni türkülerle gömün” şeklinde vasiyeti varsa, cem evinde yemeği verilirken, Dede’den izin alınarak, cenazeyi gömmeden önce Hakk’a yürüyen kişinin sevdiği bir iki türkü saz ile çalınır. Bu vasiyet durumunda yapılır. Cenaze defnedildikten sonra tören alanına gelindikten sonra Hakk’a yürüyen kişi için ilk önce dede var ise o “Hak’tan geldik Hakk’a gideceğiz. Bizler zamanı fırsat bilmeliyiz. Ölmeden önce asli görevimiz olan sevgi, saygı, merhamet duygularımızı yeniden geliştirip birbirimizi seven, sayan ve birbirimizin hakkına, hukukuna sahip çıkan bir noktada olmamız gerekiyor.” şeklinde bir konuşma yapar. Bu konuşma mezarlıkta, cem evinde veya tören alanında yapılabilir. “Can bugün Hakk’a yürüdü, Hak’tan rahmet diliyoruz. Yüce Hak onu 12 İmamların şefaatine eriştirsin” gibi cümlelerimiz vardır, bunlar söylenir. Alevilerde de cenaze evine komşular yemek getirebilmektedir.

Fakat ölen kişi normal hayatında yedirmeyi içermeyi seven bir insansa, insana saygısı varsa, “insan seven” deriz biz bu kişilere eğer öyle bir kişi ise komşular istediği kadar yemek getirsin muhakkak kendi evinde de bir yemeği yapılır. Cenaze evinde yapılan yemekler komşuların yemekleri ile birlikte taziyeye gelenlere dağıtılır. Cenazeyi mezarlığa götürmeden önce cem evine getirdiysek, cem evinde de yemek verilir. İnsanlar çok uzak yoldan gelebilir, aç gitmesinler diye verilmektedir. Yemeklerimiz etli pilav, ayran, lahmacun veya pide, ayran şeklinde olabilmektedir. Helvası muhakkak kavrulur. Un veya irmik şeklinde bir ayrıma gidilmez isteyen istediği gibi yapar. Helva cenazenin defnedildiği günde yapılır. Bizde ölen kişinin yaşı özellikle ölen kişi genç ise uzun süre kalkmaz. Bizde kırk lokması vardır. Bir can Hakk’a yürüdükten kırk gün sonra kırk lokması yapılır. Hakk’a yürüyen kişinin ölüm haberi aynı anda yayılmadığı ve o gün içerisinde herkesin duyma olanağı olmadığı için cenaze törenine katılamayanlar olabiliyor. Bu sebeple kırk lokması yapılıyor ki sonradan duyanlar kırk lokmasına gelebilsin. Cenazeye katılan herkesten nasıl helallik istendiyse, kırk lokmasında da bulunanlardan aynı şekilde tekrar helallik isteniyor. Hakka yürüyen kişiden bir alacağı olan, bir isteği olan ya da bir şikâyeti bulunan var ise kırk lokmasına gelip varislerden rızalık alıp rızalık verir. Kırk lokmasında da etli pilav yani tereyağlı bulgur pilavı ve sac kavurması olarak hazırlanan yemek çok yapılır. İsteyenler etli pilavın yanına birer parça börek, salata, tatlı, ayran ya da isteğe göre meyve suyu vb. ikram edilir. Bazı yerlerde sarma falan yapıldığı oluyor ama bizlerde daha çok etli pilav ikram edilir. Ayrıca lokma niyetine börek veya kete dağıtıldığı da görülmektedir. Bu genellikle vakit sorunu olanlarda görülür. Kırk lokması Cem evinde dağıtılsa sonrasında Ceme katılıp, semah döneriz. Eğer evde yapılırsa kırk lokması deyişler söylenir, türküler söylenir, sazlar çalınır. Ayrıca kırk gün kırk gece kapılar kapanmaz, taziyeye gelenler çok olur. Senesinde bir hafta öncesinden herkese haber verilir. İsteyenler yemek dağıtır. Fakat şöyle bir uygulamamızda vardır. Durumu iyi olan birisi bir aileye senelik yardımda yapabilir, bir çocuğu okutma imkânı sağlayabilir. Yine aynı şekilde okul yaptıranlar ve Cem evine bağışta bulunanlarda vardır. İlla yemek dağıtımını yapılacak diye bir durum yoktur. Hakk’a yürüyen kişinin kıyafetleri ilk hafta ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Eğer ihtiyaç sahibi kimse yoksa Cem evine bırakılır (Malatya1, 1990).”

“Cenaze sela veya telefonla arayarak duyurulur. Defin işlemi gerçekleştirir. Taziye yedi gün sürer. Cenaze evi yedi gün açık kalır ve dualar okunur, tespah çekilir,

Kur'an okunur. Cenaze evinde ocak açılmaz, komşular ve tanıdıklar yemek getirir. Etli aş dediğimiz yemeğimiz getirilir, sonraki günlerde lahmacun getirildiği de olur. Ayran, turşu, salata da yemeklerin yanında ikram edilir. Üçüncü ve yedinci gününde büyük yemek verilir. Yemek için cenaze sahibinin evinin önü veya büyük bir salon tutularak yemek verilir. Etli aş, salata, turşu, ayran gibi yemekler dağıtılır. Kırkında da hemen hemen aynı yemekler yapılır. İsteyen lahmacunda ikram edebilmektedir. Aynı zamanda üçünde, yedisinde ve kırkında mevlit okutulmaktadır. Mevlit sonrasında helva da dağıtılır (Malatya2, 1989).”

“Üç gün sürekli taziye evlerinde toplanılır, taziyenin yakınlarına psikolojik destek sağlanır. Her öğün bir aile taziyesi olan aileye ve taziye ziyaretine gelen misafirlere yemek verir, bu yazılı ya da sözlü bir antlaşmadan ziyade o gün kendiliğinden gerçekleşen bir durumdur. Üçüncü gün mevlit okutulur ve taziye sahipleri misafirlerine yemekle birlikte şeker dağıtır. Taziyeden kırk gün sonra bir mevlit okutulur. Yıl dönümlerinde de bazen mevlit okutulur, dualar edilir. Taziyeden sonraki ilk bayram vefat edenin bayramı kabul edilir. Bayram boyunca aileyle bayramlaşmaya gidilir. Taziye gelen kişiler sayıca fazla olduğu için yöresel ürünler değil de daha çok kalabalık gruplara hazırlanabilecek lokanta yemekleri ikram edilir. Genelde kavurma, pilav, salata ve mevsimine göre meyve şeklinde hazırlanır (Malatya3, 1994).”

2.1.6.12. Muş

Muş cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Cenazeye çok fazla saygı duyulur. Neredeyse bütün aile uzak yerde de olsa cenazeye katılır. Çok kalabalık bir grup hâlinde hastaneden alınır ve defnedilir. Üç gün boyunca caminin bir kısmında yas evi vardır, orada yas tutulur. Yasa gelenlere yemekler, içecekler ikram edilir. Üçüncü gün mevlit verilir ve yas evi terk edilir. Sonra evde yas tutulmaya devam edilir. Taziye gelenlere bazen sadece öğlen bazen de iki öğün şeklinde yemek ikram edilir. Çoğunlukla hatta tamamen kavurma, pilav, yoğurt-salata-tatlı üçlüsünden biri ikram edilir. Bu çoğunlukla öğlen verilir. Ama durumu iyi olan aileler akşam da verir. Yemek eskiden evlerinin önüne yapılan büyük kazanlarda yapılırdı. Şimdilerde yemek fabrikaları bu işi görüyor. Bir kere defin esnasında onlarca kişi yüksek sesle ‘‘Yasin Suresi’’ okur. İmamlar buna liderlik eder. Ölü hakkında ağıtlar yakılır. Hayatına, yaşına, yaptıklarına değinilir. Her perşembe ikindi vakti

mezar ziyaret edilir, başında Kur'an okunur ve getirilen şeker, lokum oradakilere dağıtılır. Her bayram ayrıca ziyaret edilir ve dualar okunur. Fakirlere onun adına maddi destek verilir (Muş1, 1982).''

''Genelde taziye evleri var aşçı tutulur, yemekleri aşçı yapar, sonra hem aşçının parasını hem de yemek parasını çevredeki vatandaşlar kendi aralarında ödeyip kapatır. Taziye evi ya da taziye çadırı kurulur. Erkekler çadıra kadınlar cenaze evine gider. Herkes gidip taziye evinde Fatiha okur. Yemek olarak kavurma ve pilav ile tatlı dağıtılır. Ölen kişiyi anmak için mezarlık ziyaretleri yapılır, ölenin ruhu için Fatiha okunur veya taziye evine gidip Fatiha okunur (Muş2, 1978).''

2.1.6.13. Van

Van cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

''Cenaze sela ile duyurulur. Sonra akraba ve tanıdıklar cenaze evine gelir. Cenazeden sonra ölünün evine gelirler, ''Fatıha Suresi'' okunur sonra akrabalar kendi aralarında para toplar. Bu para ile malzeme alınır, yemek yapılıp üç gün yemek verilir. Cenaze evinde ocak açılmaz. Üçüncü gün öğlen sonu mevlit okunur, taziye kaldırılır, üçüncü günden sonra taziye biter. Taziyeye gelenler şeker, bisküvi, lokum gibi şeyler getirirler. Yas bir ay kadar sürer televizyon açılmaz, düğün falan olacaksa bir yıl ertelenir. Sene-i devriyesinde mevlit okutulur. Bir kişi öldükten sonra cenaze evinde yapılan her yemekten birer kap alınarak her gün bir komşuya olacak şekilde senesine kadar dağıtılır. Bu yemeğe ''şiv'', yemeği dağıtmaya ise ''şivini vermek'' denir. Bir seneden sonra her cuma akşamı yapılan yemeklerden birer kap alarak komşulara verilir. Cenaze sahibi gücü nispetinde vermektedir (Van1, 1984).''

''Ölüm duyulunca erkekler taziye evine, kadınlar ölenin evine gider. Defin işlemlerinden sonra ilk taziye mezarlıkta olur. Cenaze sahibi aile saf saf durur, orada olanlar sıra ile başsağlığı diler. Burada bir cenaze olduğu zaman herkes bir işin ucundan tutar, aile acısını yaşar. Taziye evine gelenler Fatıha Suresini okur, ölenin ruhu için dua ederler. Genelde taziye üç gün sürer ve bu sürede ailenin dışarı işleri varsa mesela hayvanı falan varsa onların bakımını mahallenin gençleri yapar. Üç gün kahvaltı hariç yemek verilir. Genelde lahmacun, pide gibi fırında yapılan yemekler yanında ayran verilir. Bu yemekleri ailenin yakınları alır, aile yemekle uğraşmaz. Üçünde bir yemek verilir. Kavurma, pilav, ayran, salata, tatlı tarzı yemekler hazırlanır. Bu yemekle birlikte taziye biter, sonrasında aileyi ziyaret etmeye devam edilir.

Özellikle ölümden sonraki ilk bayram burukluk yaşamasınlar diye ilk o aile ziyaret edilir. İsteyen aileler kırkında mevlit okutuyor ama çok yaygın değildir (Van2, 1971).”

2.1.7. Güneydoğu Anadolu Bölgesi cenaze adetleri ve cenaze yemekleri

Güneydoğu Anadolu Bölgesi coğrafi konum olarak “verimli hilal” olarak bilinen topraklarda bulunduğu ve bu bölgede bol miktarda tahıl ürünleri, hayvancılık yapıldığı için et ve süt ürünleri üretilmekte ve tüketilmektedir. Bunların dışında zeytin, Antep ve Siirt fıstığı, baklagiller, üzüm ve sebze, meyve sofralarda yerini almaktadır. Bölgede tahıl grubu ürünler en çok tüketilen yiyecek grubunu oluşturmaktadır. Kahvaltıda sıcak ve soğuk olarak hazırlanabilen çorbalar tüketilmektedir. Bölgede tüketilen ana yemek grubunu çiğ köfte ile birlikte diğer köfteler oluşturmaktadır. Köftelerden sonra kebaplar, sakatatlar, dolma ve sarmalar, pilavlar tüketilmektedir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde özellikle baklava önde gelmek üzere kadayıf tatlıları, katmer çeşitleri, peynir helvası ve künefe gibi tatlılar yapılmaktadır (Halıcı, 2015).

2.1.7.1. Adıyaman

Adıyaman cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Vefat eden kişi için cenaze töreni düzenlenir. Daha sonra vefat eden kişinin evinde ya da bir taziye evinde taziyeler kabul edilir. Birinci dereceden yakınlarla destek olunur. Her gün taziye yemeği verilir ve çay ikramı yapılır. Taziye evinde sürekli Kuran okunur ve dua edilir. 3-7 gün arası sürer bu süreç. Genelde üçüncü gün mevlit okutulur. Kuru fasulye, türlü, pirinç pilavı, bulgur pilavı, cacık, çorba, lokma, helva vs. bu tarz yemekler ve tatlılar yapılır. Ve bunlar ikili üçlü menü olarak 3-7 gün arasında verilir. Ayrıca gelenlere şerbet ikram edilir. İlk aylar vefat eden kişi için sürekli hatimler yapılır dualar edilir. Birinci dereceden yakınlar ilk bir ay ziyarete devam eder, anılardan bahsedilir, acılar paylaşılır. Vefat edenin kırkınıcı gününde yine mevlit okutulur, yemek verilir, bugün taziye evine gidilir. İlk bayramında taziye evi tekrar ziyaret edilir, yakınların acısı paylaşılır (Adıyaman1, 1985).”

“Cenazeye son derece saygı ile görevler yapılır. Cenaze sahipleri yalnız bırakılmaz. Akrabaları ve dostları bir defada olsa yemek sırası alarak yemeklerini sunar. Herkesin aile durumuna göre yemekler yapılır. Pilav yapanda olur, değerli yemekler yapanda olur. Genelde lahmacun, tavuklu pilav, bazen kebab da getirilir. Bu yemekler ilçe ve köylere göre değişir. Yedinci, kırkınıcı, elli ikinci günlerde hayır ve

dualarla alınır. Top helva, Adıyaman dilinde ‘‘topa helva’’ ve ‘‘ölü helvası’’ olarak geçer. Yapılır ve gelenlere ikram edilir (Adıyaman2, 1957).’’

‘‘Belediyeden anons yapılarak ölüm duyurulur. Definden sonra üç gün taziye cenaze evinde veya taziye evinde sürer. Eğer ailenin durumu iyi değilse belediye yemek gönderir kavurma, pilav gibi yemekler olur. Aile kendi ikram edecekse lahmacun, kuru fasulye, pilav hazırlar. Eskiden yedi gün cenaze evinde kazan kaynamazdı, komşular getirirdi. Komşular ‘‘öğlen yemeği bende, akşam yemeği bende’’ şeklinde söyleyip öğünlerin yemeklerini getirirdi. Lahmacun, domates tava, pilav gibi yemekler getirirdi. Ama günümüzde belediyeler yemek gönderdiği için kavurma, pilav gönderiyor veya aile yakınları yemek şirketi ile anlaşıyor ve hazır yemek getiriyorlar. Et yemeği, pilav, domates tava, ayran gibi yemekler hazır paketlerde hazırlanıp, dağıtılıyor. Ölümden sonra üçü, yedisi, kırkı yapılır. Bu günlerde imkânı olan bir hayvan keser. Ondan yemekler yapılır veya yemek şirketi ile anlaşılır. Mevlit okutulur (Adıyaman3, 1961).’’

2.1.7.2. Batman

Batman cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Köyde eskiden bir cenaze olduğunda bir ay boyunca yası tutulurdu. Cenaze evine gidip gelinirdi. Son 5-10 yıldır taziyeler üç gün olarak kısaldı. Taziye evleri geldikten sonra taziye süreleri kısaldı. Defin sonrası taziye evinde taziyeye durulur. Batman şehir merkezinde köylerde her yere taziye evi yapıldı. Taziyeye gelenler eskiden yağ, şeker, hayvanı olanlar küçükbaş hayvanda getirebiliyordu ama taziye evleri yaygınlaşınca bu adet kalktı. Eskiden taziye için uzaktan gelenleri komşular ağırlıyordu, taziye evlerinden sonra o da kalktı. Gelenler taziye evinde taziyelerini iletip aynı gün dönebiliyor. Cenaze sahibi aile yemek yapar. Hem cenaze evinde hem taziye evinde taziyeler kabul edilir. Et yemekleri, bulgur pilavı, salata, tatlı şeklinde hazırlanır yemekler. Bizde definden sonraki perşembe veya cuma günleri mezarlık ziyareti yapılır. ‘‘Yasin Suresi’’ okunur. Mezarlık memlekette ise bisküvi, şeker, lokum vb. dağıtılır. Bunun dışında Arife günlerinde mezarlık ziyaretleri yapılır (Batman1 ve Batman2, 1979).’’

2.1.7.3. Diyarbakır

Diyarbakır cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Vefat eden kişi şehir dışında bile yaşıyor olsa cenaze memlekette toprağa verilir. Yaklaşık bir ay boyunca her gün sabahın erken saatlerinden, gece vaktine kadar cenaze çıkan eve gidilir, oradaki insanlarla yas tutulur. Yakın olmayan kişiler tüm gün kalmazlar. Genelde ikindi vakti yas yemeği verilir, her gün ve bu yemekler; etli bir ana yemek yanında pilav ve salatayla sunulur. Yöremizde maalesef ki bu gelenek onur meselesi haline getirilmiştir. Yemek verilmezse ya da tadı kötü olursa diğer insanlar tarafından kınama durumu söz konusudur. Yas yemeği maliyeti için kredi çekenler bile olmuştur. İnsanların canı yanmışken birde başka insanların karnını doyurmak zorunda olması hoş olmuyor. Yemekten sonra çay ikramı yapılır. Helva ya da lokma döktürme geleneği ise mevcut değil. Ölen kişileri anmak için “ Yasin Suresi” ve mevlit okutulur (Diyarbakır1, 1991).”

“Kişi vefat edince ilkin selası okunur. Bu esnada bekletmeden cenazenin yıkanması için hazırlıklar yapılır, konu komşu tarafından bu hazırlıklar yürütülür. Yıkama hazırlıkları ile birlikte başka bir ekip mezarın kazılması için tertiplenir. Cenaze yakınları ölmüş kişiyi son kez görür, helalleşir zira cenaze yıkandıktan kefeni bağlandıktan sonra kefen açılmaz. Son yıllarda kısmen açılır oldu aslında ama bölge ağırlıklı açıp bakmıyor. Devamında namazı kılınır ve defin işlemleri gerçekleşir, bunların tamamı kişinin ölümünden 2 veya 3 saat sonra tamamlanır. Memleket dışı veya hastanede ölenlerin süresi biraz uzuyor ama defin işlemleri hızlı gerçekleşir. Cenazeyi bir an önce toprağa kavuşturma telaşı vardır. Definden sonra taziye yeri belirlenir ve üç gün boyunca taziye sürer. Taziye esnasında başsağlığına gelen insanlar taziyeye geliş ve taziye yerinden ayrılış esnasında “Fatıha Suresi” okuyarak “Allah rahmet eylesin, Mekânı cennet olsun” der ve oradan ayrılır. Üçüncü gün öğlen yemeğine müteakip mevlit okunur. Kırkı çıkınca kırkinci gün hayratı dağıtılır. Hayrat içeriği 250 gr helva, 250 gr tuz, 1 adet ekmek olur. Kişinin ölümünden sonraki ilk bayram ölen kişinin yakınları ziyaret edilir. Sene-i devriyesinde kurban adak veya hayratı dağıtılır. Kimi bölgelerde köylerde 4 ay boyunca düğün dernek ailenin rızası alınmadan yapılmaz, izin verilir ise yine yas varmışçasına uzaktan gelen misafirlere “köyde /mahallede yas var, eğlenenin dozu artırılmasın, hassasiyet gösterelim.” denilir. İlk yıl boyunca her perşembe ve cuma mezar ziyaret edilir (Diyarbakır2, 1988).”

“Cenaze köy imamı tarafından yıkanır, isteyen aile bireylerinden biride yardımcı olur. Yıkandıktan sonra camiye getirilip cenaze namazı kılınır. Sonra köy

mezarlığına defnedilir. Sonrasında taziye evimizde toplanılır. Taziye evine yas evi de denilmektedir. Aile büyükleri, komşular, aile dostları ile başsağığına gidilir ve ‘‘Fatiha Suresi’’ okunur. Yemek olarak fasulye, pilav, güveç, haşlama, ırmik tatlısı, tulumba olur. Üç gün boyunca başsağığına gidenler için aile dostları yemek masraflarını karşılar. Üç gün boyunca öğlen ve akşam yemek yapılır ve ikram edilir. Definden üç gün sonra helva kavrulur ve dağıtılır. Bir yılının dolmasına üç beş gün kala Yasinler, dualar, zikirler, hatimler okunur, okutulur. Ölüm yıl dönümünde teslim edilir (Diyarbakır3, 1986).’’

2.1.7.4. Gaziantep

Gaziantep cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Komşular eve yemek getirirler, tepsi yemekleri meşhurdur Gaziantep’in bu sebeple tepsi yemekleri getirilir. İç hazırlanır ve fırına gönderilip lahmacun yaptırılır. Patlıcan kebabı vb. hazırlanır. Cenaze sahibi aile ise defin işleminin olduğu gün mezarlıktan çıkanlara yemek dağıtabiliyor ama sıcak yemek değil pide, lahmacun gibi yemekler. Yanında baklava, ayran da verilebiliyor. Taziye süresi üç gün sürer fakat ara ara insanlar yine cenaze sahibi aileyi ziyaret ederler. ‘‘Yasin Suresi’’ ve dualar okunur. Yas kırk gün sürer diyebilirim, kırk gün boyunca düğün dernek vb. eğlencelere dikkat edilir. Ölüyü anmak için yapılan uygulamalar aileye göre değişmektedir. Özellikle bir günü söyleyemem ama isteyen aileler yedisi, kırkı vb. günlerini yapabilmektedir (Gaziantep1, 1982).’’

‘‘Camide talhın verilir. Ölen kişi talhın ile duyurulur, biz talhın deriz. Sonra aileden ondan ona, ondan ona şeklinde herkes duyar. Eskiden ölü evde yıkardı. Evinin avlusunda kazanda su ısıtılır, hoca gelip yıkardı. Evinde bir gün bekletilirdi. Cenaze hastaneden alınıyorsa evini görsün diye son kez evinin önünden geçirilirdi. Kadınlar mezara gitmezdi. Günümüzde hastaneden alınıyor ve diğer işlemler aynı şekilde yapılıyor. Taziye kırk gün olur. Artan yemekler fakir fukaraya dağıtılır. Bununla ilgilenen biri var bizim orada arıyoruz gelip yemekleri alıp ihtiyaç sahiplerine dağıtıyor. Erkekler bir hafta tıraş olmaz kadınlar siyah giyer. Eş, dost, hısım, akraba kırk gün yemek getirir. Yuvarlama, pilav, ufak köfte, tavuklu iç pilav, tavuklu piring pilavı, tavuk tava, patlıcan kebabı, lahmacun yanında yoğurt-söğürme biber, kebab geleceksen yanına bulunan açma ekmek-yoğurt gibi mezeleri de olacak şekilde getirilir. Yemeklerin yanında mutlaka çorba gelir. Bir kazan süt sabah kahvaltısı için

gelir yanında katmer gelir, orda olanlara ikram edilir. Su böreği, susamlı ekmek ve baklava dışarıdan alınır ev yapımı olmaz. Ölenin ruhu için töhüt çekilir. 71 bin ‘‘Kelime-i Tevhid’’ nohuda okunur. Üçüncü günü mevlit okunur, sabahında nohutlar mezarına ekilir. Her gün gidip sulanır. Nohutlar büyüyüp mezarın üzerinde rüzgârda sallandıkça ölünün günahlarının döküldüğüne inanılır. Bu tevhidi camide imam, kursta öğrenciler veya evde kadınlar çekebilir. Üçüncü gün ki mevlitte gelenlere yemek ikram edilir. Zaten yemek çok gelir, masalar kurulur, bütün gelenlere yemek, çay, kahve, tatlı ikram edilir. Bizde böyledir. Her gelen sofraya oturtulur, yemek ikram edilir. Kırkında sevdiği yemekler yapılır, mevlit okutulur. Elli ikisinde naneli yemek (Örneğin şiveydiz) yapılır. Nane kokusu gitmeliymiş, ölünün kokuyu hissettiğine inanılır. Senesinde boynu vücudundan ayrılıyor diye kelle yapılır. Kelle paça yapılır, sevdiği yemekler yapılır dağıtılır. ‘‘Kur’an-ı Kerim’’ okunur, dualar edilir. Antep peyniri ile helvası yapılır, ikram edilir (Gaziantep2, 1967).’’

‘‘Cenaze ağıtla ve ağlama sesleri ile duyurulur. Ölenin ayakkabısı dış kapının önüne konulur. Görenler o evde cenaze olduğunu anlar. Erkekler genellikle sokakta, kadınlar cenaze evinde oturur ve bir sessizlik hâkim olur. Şehit cenazelerinde sokağın her iki yanına bayrak asılıyor, şehidin kıyafeti dışarı asılıyor. Taziye altı aya kadar sürebiliyor, en kısa bir buçuk ay sürüyor. Gelenler çay ve çay şekeri getirir. On gün kadar bütün yemekleri komşular getirir. İlk üç gün çamaşır yıkanmaz, ayıplanır. Kadın erkek siyah giyinilir, gülünmez, televizyon açılmaz, çocuklar bile üç dört gün salaş gezer. Perdeler çekilmez, camlar açılmaz yas döneminde. Komşular kuru dolma, lebeniye, patates eşgilisi, balcan eşgilisi, pilav çeşitleri ve bir hayvan kesilerek onun etinden yapılan yemekler getirir. En yaygın uygulama defninden sonra genelde bir hayvan kesilir, kasaba verilir, bundan lahmacun yaptırılır. Bu lahmacun tüm mahalleye dağıtılır. Bu lahmacunun yapılışı farklıdır herkes derki ‘‘bu cenaze lahmacunu’’. Cenaze sahibinin yakınları ilgilenir yemek işleri ile aile acısını yaşar. Üçünde üç günlüğü yapılır, genellikle lahmacun veya büyük ev yemeği yapılır, dağıtılır. Bugünde töhüt çekilir. Töhüt belirli bir sayıdaki nohudun üzerine dua okunur, sonra mezarın üzerine ekerler. Şuna inanılır nohut ne kadar uzarsa, yeşerirse, ne kadar da rüzgârda sallanırsa ölünün günahlarının gittiğine inanılır. Yedisinde de tırnaklı pide arasında helva konulur, tüm mahalleye dağıtılır. Mevlit okunur, dualar edilir. Üçünde ve yedisinde ne yapılıyorsa kırkında da o yapılır (Gaziantep3, 1986).’’

2.1.7.5. Kilis

Kilis cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Biri öldüğünde belediye hoparlöründen kimin yakını olduğu, kim olduğu, kimin çocuğu olduğu, halası veya dayısı olduğu tek tek anons edilir. Cenaze saati, namazın nerede kılınacağı hepsi anons ile duyurulur. Taziyeye yakınları yemek pişirip getirir. Belli bir kesim baklava ya da tatlı gönderir. Genelde yemek gider bunlar lahmacun, patlıcan kebabı, tepsi yemekleri gibi fırın yemekleridir. Yakınları pilav üstü tavukta getirebiliyor. Çay, şeker, baklava çokça gelir. Cenaze evinde yemek pişmez. Defin günü cenaze evinde sıcak ekmekle tahin helvası dağıtılır. Ekmekle helva dağıtmanın adına ‘‘kazma takırtısı’’ denilir. Üçüncü günü töhüt çekilir. Camide yatsı namazından sonra ‘‘Kelime-i Tevid’’ yani ‘‘La ilahe illallah, Muhammedün Resulullah’’ çekilir. Gofret, şeker, çikolata türü yiyecek dağıtılır. Kırkında semsek yapılır. Buna ‘‘kırk semseği’’ denilir. İlk cumasında yemek yapılır. Senesinde semsek yapılır ya da ölen kişinin sevdiği yemekler yapılır (Kilis2 ve ark.,1971).’’

2.1.7.6. Mardin

Mardin cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Cenaze evinde ilk gün yakınları konu komşu yardım eder. Genelde yemekler kırmızı et, taze ya da kuru fasulye yanında pilav, ayran verilir ya da kavurma türü yapılır. Arada çay, su, şeker ikram edilir. Bol bol ‘‘Yasin Suresi’’ ve ‘‘Kur’an-ı Kerim’’ okunur. Kadınlar, erkekler ayrı yerlerde olurlar. Yedi hafta her perşembe günü aile yakınları mezarlığa gider dua eder, Yasin okur, çocuklara şeker veya çikolata dağıtır (Mardin1, 1978).’’

‘‘Cenaze sahipleri ilk gün hiçbir şeyle ilgilenmez komşular ya da akrabalar her şeyi halleder cenaze camiye gidene kadar Kuran okunur, camide yıkanır, namazı kılınır, sonra defnedilmek üzere mezarlığa gidilir. Taziye bir hafta yoğun daha sonra yirmi gün ya da bir aya yayılır. İlk gün muhtemelen yüzlerce kişilik olan yemekleri komşular yaparlar, daha sonra taziye evi açılır. Taziye evleri her mahallede vardır. Mutfağı, namaz yerleri, yüzlerce kişiyi ağırlayacak kapasiteleri vardır. Erkekler için masa, sandalye hanımlar için halı, minder serili iki bölümden oluşur. Kavurma, pirinç pilavı, fasulye, etli yöremize özgü tırnaklı pideyle, soğuk su ikram edilir. Bütün bunların yanında gençler tarafından sürekli çay, su, kahve ikramı yapılır. Ölen kişiyi

anmak için yedi perşembe bütün akrabalarla beraber düzenli olarak mezar ziyareti yapılır, yolda çocuklara dağıtılmak üzere lokum, şeker, kek, çikolata vesaire verilir. Bir yıl ölmüş kişi namına akşam yemeği çıkartılır. Üçüncü ve kırkıncı gün mevlit okutulur. Kırk günün mevlidinde kişiler maddi durumuna göre hayvan keser ve 1kg pirinç, 1kg fasulye, 1kg et, 1paket tuz, 1ekmek olmak üzere bunları paket yapıp maddi durumu olmayan ailelere dağıtır. Cenazenin ilk günü buğday sallama denilen bir adet vardır, kefarete için olduğu söylenir, kabir azabına kefarete kaçırılan namazlar ve oruçlar içindir. Ne kadar çok olabilirse o kadar çok buğday çuvallarla getirilip kişinin evinde veya bahçesinde iki kişi tarafından dua ve söylenmesi gereken sözleri imamla beraber söyleyip, sallanması ile gerçekleştirilir. Bu hemen herkeste 1ton buğdaydır. Fakire fukaraya dağıtılır, ertelenmez aynı gün yapılır (Mardin2, 1978).”

“Bizde üç günlük taziye konulur. Çay ve acı kahve ikram edilir gelenlere. Üçüncü gün mevlit okutulup yemek verilir. Üç gün içinde hatim indirilir, üçüncü gün ruhuna teslim edilir. Kırk gün akşam ezanından önce yakınları mezarlık ziyareti yapar. Cenaze sahibi aile bir ay boyunca aynı kıyafeti yıkayıp yıkayıp tekrar giyer, farklı kıyafet giyilmez. Bizde cenaze yemeği olarak hamis denilen etli sulu bir yemek yapılır. Hayvan kesilir, pişirilir, büyük tabaklarda sofralara konur ya da pilav üstü kırmızı et şeklinde hazırlanır. Ölüyü anmak için yedi gün, on dört gün ve kırkı çıktığında mevlit okunur. Sonrada ölüm yıl dönümünde büyük mevlit yapılır, o da yemekli hazırlanır (Mardin3, 1990).”

2.1.7.7. Şanlıurfa

Şanlıurfa cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Bizim burada taziye üç gün sürer. Her gelen kişi cenaze sahibi tarafından karşılanır ve müsait bir yere oturtulur. Hal hatır sorulur, cenaze sahibi ile biraz sohbet edilir. “Kur’an-ı Kerim” okumasını bilen bir ayet okur, bilmeyen Fatiha diye bağırır, cemaat hepsi eşlik eder, “Fatih Suresi” okunur. Çay, acı kahve ikram edilir, kalkılır. Taziye boyunca gelen kişilere yemek vakti ise yemek verilir, değil ise çay, kahve ikram edilir. Ev sahibinin acısı paylaşılır ve kalkılır. Son gün ikindi namazına yakın vefat eden kişi için, merhum veya merhumeye helva yapılır. Taziye evinde oturan ve etrafında oturan kişilere dağıtılır. Sonra taziye biter. Ölüyü anmak için yılda bir mevlit yapılır, yemekler ikram edilir, dualar okunur ve mevlit sona erer. Bayramlarda, vefat gününde mezarlık ziyareti yapılır (Şanlıurfa1, 1991).”

“Yöremizdeki cenaze uygulamaları şöyle yapılır. Vefat eden kişiyi kabristana koyduktan sonra taziye başlar ve üç gün boyunca sürer. Taziye geleneğimizde köylerde ve kırsal kesimlerde evlerde vefat eden kişinin yakın akrabaları tarafından kazanlar ile hazırlanan yemekler defin sonrası gelenlere ikram edilir. Şehir merkezlerinde ise catering veya restoranlarda hazırlanan yemekler taziye evi veya taziye çadırlarında öğlen ve akşam yemeği için servis edilir. Aynı zamanda taziye yerinde mırra içeceğimiz ikram edilir, tüm toplumlarımızda ikram edilen acı espresso tadında sıcak az miktarda bir içecektir. Taziyemize katılan insanlar taziye boyunca Kur’an-ı Kerim, Fatıha ve Arş Surelerini okur, dualar ederek Rabbimizden ölen kişi adına af ve mağfiretlerde bulunurlar. Kırkında taziye evinin hükmüne göre mevlit yapılır. Yapamayanlar ise kurabiyeye benzer külünçe dediğimiz yiyecekte dağıtır. Sene-i devriyesinde de her yıl mevlit yapılır veya ölen kişinin adına hayırlar yapılır (Şanlıurfa2, 1988).”

2.1.7.8. Siirt

Siirt cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

“Vefat eden kişinin sosyal durumuna, çevresine göre taziye sürer. Çok çevresi olan kişilerde ilk birkaç gün binlerce kişi gelir. Ama gariban, çok tanınmayan bir aile iseniz mezarlığa birkaç kişi gelir, eve birkaç kişi gelir öylede unutulur gider. İnsanlar acılarını dile dökerler ama ağıt yaygın değildir. Özellikle genç ölümlerde... Genelde cenaze sahibi yemek hazırlar, son birkaç yıldır hazır yemek getirtiyorlar. Bazı köylerde hayvanı olanların hayvan kesip yemek hazırlayanları da var. İnsanlar taziye için gelirler ve aileye destek olmaya çalışırlar. Ölüyü anmak için üçü, beşi, kırkı gibi günler yapılmaz. Helva dağıtımı da olmaz. Cenaze sahibi vefat eden kişinin günahlarının kefareti olarak yaklaşık bir ton kadar buğdayı fakir fukaraya dağıtır. Eskiden güzel olarak gördüğümüz adetlerimiz maalesef günümüzde kalmadı (Siirt1, 1988).”

“Dini vecibelerine göre toplu cenaze namazı kılınıp İslami usullere göre defin, telkin, Fatıha Suresinin okunması ve evlere dağılma şeklinde cenaze uygulamaları yapılır. Ölen kişinin kendi evine yakın taziye evinde taziye kurulur. Üç gün o taziye evinde gelen misafirlere karşılanır. Üç gün içerisinde gelen misafirlere yiyecek ve içecek ikram edilir. Gündüz saat dokuzda açılır taziye evi o sırada mırra, su, çay vs. dağıtılır. Öğlen et, pirinç pilavı, fasulye yemekten sonra yine mırra, su, çay ikram edilir. Akşamda menüde et, bulgur veya pirinç pilavı, güveç şeklinde üç gün boyunca

yemek verilir. Ölenin ruhu için ikinci ezanından sonra mezarlığa gidip ‘‘Yasin-i Şerif ve Fatiha Suresi’’ okunur. Üç gün sonunda ‘‘Fatiha Suresi ve Yasin-i Şerif’’ okunup, ruhuna teslim edilir, herkes dağılır (Siirt2, 1994).’’

2.1.7.9. Şırnak

Şırnak cenaze adetleri ve cenaze yemekleri, taziye ve yas kültürü hakkında kaynak kişilerle yapılan röportajlardan aşağıdaki bilgiler elde edilmiştir.

‘‘Defin işlemi yapılır. Dini vecibeler yerine getirilir. Taziye evine gelinir, her gelen ‘‘Fatiha ve Yasin Suresi’’ okur. Hatim getirilir, bu üç gün içinde yapılır. Üç gün taziyede yas tutulur, üç gün boyunca yas yemeği yapılır. Bu yemek geleneksel olarak pirinç pilavı, kırmızı et ya da tavuk eti, kuru fasulye şeklinde yapılır. Bazıları sıcak günlerde cacık ya da fasulye çeşitlerini yapabiliyorlar. Her perşembe mezarlık ziyareti yapılır. Mezarlıkta dua edilir. Yasin’i şerif okunur, bazen çocuklara okutulur, hayır amaçlı hediye amaçlı para verilir. Belirli aralıklarla taziye sahibi ya da yakınları onun hayrı için perşembe günleri tuz-ekmek dağıtır. İhtiyaç sahiplerine veya komşulara bazı köylerde de tuz yerine şeker-ekmek veriliyor. Şırnak yöresinde taziyeye gelen akrabalar, tanıdık ve komşular her grup ya da kişiler 3 ya da 5 kg şeker, yağ, un gibi şeyler getirirler. Bu ürünlerin bazıları taziye için kullanılıyor geriye kalanları da en son ihtiyaç sahiplerine dağıtıyorlar (Şırnak1, 1983).’’

‘‘Ölüm sela ve belediye anonsları ile duyurulur. Taziye öğleden önce ise çadır taziye evleri hemen kurulur, taziye boyunca cenaze sahipleri yemek yapmaz. Kadınlar ayrı erkekler ayrı şekilde taziyeye oturur. Taziye üç gün sürer. Genelde kavurma, pilav, kuru fasulye, güveç, cacık, salata gibi yemekler akrabalar ve hayırseverler tarafından taziye evine gönderilir. Üç veya dört çeşit olacak şekilde gelenlere ikram edilir. Yemek için sıra yapılır, sıra ile kişiler yemekleri gönderir. Öğün dışında gelenlere çay ikramı yapılır, semaver kurulur. Çevre illerden, köylerden gelenler muhakkak bir torba şeker getirirler. Bu şeker taziyede kullanılır fakat gelen şekerler neredeyse bir kamyon kadar biriktiği için taziye sahibi bunu sonrasında satıyor, buda taziye evine bir katkı sağlıyor. İlk cuma akşamı (perşembe ikinci sonrası genelde cuma akşamı olarak ifade edilir) mezarlık ziyareti yapılır. Defni teslim ederler. ‘‘Kur’an-ı Kerim’’ ve Yasinler okunur. Senesi dolunca ölmüş yemeği ‘‘Şiwmiri’’ verilir. Bu yemekte şeker, tavuk, ekme yakın çevredeki kişilere dağıtılır. Bazı cuma akşamları sıcak ekme dağıtanlarda oluyor.. Ayrıca bayramlarda bayram namazı sonrasında mezarlık ziyareti yapılır (Şırnak2, 1983).’’

3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE ÖLÜMÜ ÇAĞRIŞTIRAN YEMEKLER

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırma ölüm sonrası cenaze yemekleri ile ilgilenen kişilerin, ölüm olayı yokken, cenazede sırasında ikram edilen herhangi bir yemeği gördükleri zaman ölümü hatırlayıp hatırlamadığını araştırmak amacıyla yapılmıştır. Ayrıca bölgelerin cenaze adetleri ve cenaze yemekleri de araştırmanın diğer amaçları arasındadır.

Araştırmanın amaçlarını ayrıntılı şekilde ifade edilebilmek adına aşağıda maddeler halinde sıralanmıştır.

- a. Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemekleri belirlemek
- b. Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran içecekleri belirlemek
- c. Türkiye'nin bölgesel cenaze adetleri ve cenaze yemeklerini belirlemek
- d. Türkiye'de yaşayan etnik ve dini grupların cenaze adetleri ve cenaze yemeklerini belirlemek

Araştırma süresince "Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemekler var mıdır?" sorusuna yanıt aranacaktır. Araştırmanın alt problemleri ise aşağıdaki gibidir;

- a. Türkiye'de bulunan bölgelerin taziye adetleri nelerdir?

Araştırma için Türkiye genelinde bulunan ve mutfak profesyonelleri olarak tanımlanan kişilere yaşadıkları bölgenin taziye adetleri konusunda sorular yöneltilecek ve elde edilen cevaplardan bölgelerin taziye adetlerinin tespit edilmesi amaçlanmaktadır.

- b. Türkiye'de bulunan bölgelerin yas adetleri nelerdir?

Araştırma süresinde katılımcılara yaşadıkları bölgelerin yas süreci ve adetleri ile ilgili sorular yönlendirerek bu konuda bilgi edinilmesi amaçlanmaktadır. Türkiye'de cenaze yemeklerinde bölgesel anlamda farklılıklar var mıdır?

Araştırma sonunda bölgesel şekilde cenaze yemeklerinin gruplandırılarak yazılması ve varsa bölgesel farklılıkların ortaya konulması amaçlanmaktadır.

Mutfak profesyonellerini şefler, lokanta veya yemek firması sahibi olup cenaze için yemek yapan kişiler, cenaze yemeği hazırlanması sırasında yardımcı olan veya yöredeki cenaze yemeklerini yapan kişiler oluşturmuştur.

Türk örf ve anelerinde acısı olan kişilere destek olmak, zor zamanında yanında olmak önemli bir yer tutmaktadır. Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemeklerin belirlenmesi ve bilinmesi toplumsal hassasiyet anlamında gereklidir. Aynı yemeklere kişiler farklı tepki verebilmekte ve bu farklı tepki ile karşılaşan kişiler bir dengesizlik hali yaşayabilmektedir. Farklı toplumların, farklı şehirlerin cenaze yemeklerini öğrenmek ayrıca kişilere ölümü çağrıştıran yemekleri bilmek bu dengesizlik halinden çıkmak için yardımcı olabilmektedir.

Dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahip olan Türk Mutfağının zenginliğini Anadolu ve Asya arasında olması ve burada çeşit çeşit ürünlerin yetiştirilmesi, Selçuklu ve Osmanlı mutfaklarında yeni tatların gelişmesi, Anadolu mutfağının yer alması, tarihi süreçte karşılaşılan kültürlerin birbirini karşılıklı olarak etkilemesi sağlamıştır (Güler, 2007).

Bu çalışmada farklı kültürlerin ve bölgelerin cenaze yemekleri araştırılacağı için sonucunda elde edilen bilgilerle literatüre ve Türk Mutfağına katkı sağlanacaktır. Ayrıca araştırma sonucu ulaşılan yemek tarifleri tez çalışmasının ek kısmında paylaşılacak ve bu tarifler Türk Mutfak kültürüne ölümü çağrıştıran yemekler olarak katkı sağlayacaktır.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evreni Türkiye'nin yedi bölgesinde yaşayan mutfak profesyonelleri olarak belirlenmiştir. Fakat Türkiye'de yaşayan mutfak profesyonellerinin bulunduğu bir liste olmadığı için ve tüm evrene ulaşmanın çok maliyetli ve zor olmasından dolayı örnekleme işlemi gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle örneklem olarak her şehirden üç mutfak profesyoneli belirlenmiştir. Araştırmada 243 mutfak profesyoneli ile görüşme yapılması planlanırken yaşanan Covid-19 pandemisi nedeniyle katılımcılar ile görüşmede bir takım sorunlar yaşanmış ve toplamda 170 kişi ile görüşme yapılmıştır. Kartopu örnekleme yöntemi araştırma konusu ile ilgili bir kişi ile görüşülmesi ile başlayan sürecin görüşülen kişinin araştırmacıyı konu ile bağlantılı başka bir kişiye yönlendirmesi ve böylece devam eden süreç sonunda kalabalık bir görüşme grubuna ulaşılması şeklinde açıklanabilmektedir (Özhan, 2022). Mutfak profesyonellerine kartopu örnekleme yöntemi ile ulaşılmış ve yarı yapılandırılmış anket formu kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

3.3. Araştırmanın Veri Toplama Yöntemi

Literatür taraması yapılırken İstanbul sınırları içerisinde bulunan farklı kütüphanelerden faydalanılmıştır. Kütüphanelerde bulunan kitap, doküman, e-kaynak vb. konu ile ilgili kaynaklardan yararlanılmıştır. Çalışılan konu ile ilgili yayınlanmış tez ve dergiler okunmuş ve makaleler üzerinde de araştırma yapılmıştır. Tez süresince toplam 30 kitap, 12 süreli yayın, 5 tez ve 2 internet sitesinden faydalanılmıştır. Araştırmacı konuyu derinlemesine anlayabilmek adına verilen sayılardan daha fazla kaynağı incelemiştir.

Araştırma planı ise şu şekilde hazırlanmıştır;

<u>Yapılanlar</u>	<u>Ayrılan Süre</u>
Literatür taraması	3 ay
Yöntemin belirlenmesi	1 hafta
Anket formunun hazırlanması	1 hafta
Görüşmelerin yapılması	2 ay
Görüşmelerin değerlendirme ve analizi	2 hafta
Yazma	1 ay
Toplam süre	7 ay

Araştırma süresince nitel araştırma yönteminden olan görüşme tekniği kullanılmış ve veriler bu şekilde elde edilmiştir. Görüşme sırasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Kullanılan görüşme formu, alan araştırması yapıp konu ile ilgili kaynaklar okunduktan sonra tez danışmanı ve araştırmacı tarafından 11 soru ve yarı yapılandırılmış anket şeklinde oluşturulmuştur.

Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemekler konusunda gerçekçi ve doğru şekilde değerlendirme yapabilmek adına bilimsel araştırma yöntemlerinden doğrudan görüşme yöntemi kullanılmıştır. Doğrudan görüşme yöntemi ile Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemekler bölgeler ve şehirler olarak ele alınmış ve bulgular açıklanmıştır.

Katılımcılar mutfak profesyonelleri şeklinde genel bir şekilde ifade edilmiş ve bu grupta şefler, lokanta veya catering sahibi olup cenaze yemeği yapan kişiler, asıl mesleği farklı olsa da cenazelerde yemek hazırlamada görev almış kişiler yer almıştır. Pandemi yasaklarının kısa süre önce kalktığı ve toplu görüşme, toplantı vb. etkinliklere izin verildiği için öncelikle İstanbul genelinde bulunan hemşeri dernekleri ziyaret

edilmiş ve yukarıdaki tanıma uyan kişilere ulaşmak için yardımları istenmiştir. Çalışma boyunca hemşeri derneklerinin taziye ve ölüyü anmak için verdikleri yemeklere, iftar davetlerine, etkinlik alanlarındaki tanıtım günlerine, camilere yaptıkları gezilere, ayrıca özel gün kutlamalarına katılarak tanıma uyan kişilerle görüşme yapılmıştır. Çalışma boyunca katılımcıların çok azı ile sosyal medya ve telefon üzerinden görüşülmüş, kendilerinden randevu talep edilerek görüşme yapılmıştır. Görüşmelerin çoğu yüz yüze gerçekleştirilmiş, telefon vb. araçlar ile yapılıp ses kaydı alınması söz konusu olduğunda katılımcılardan bu konuda izin alınmıştır.

Araştırmada kullanılan görüşme formu ilk beş soru demografik, diğer altı soru açık uçlu olmak üzere toplam 11 sorudan oluşmaktadır. Katılımcılar ile görüşme öncesinde sorular paylaşılmış, röportajın kabul edilmesi halinde görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler araştırmacı tarafından yapılmış ve 30 dakika ile 3-4 saat arasında değişen aralıklarla sürmüştür. Yüz yüze görüşmenin yapılamadığı durumlarda iletişim araçları ile röportajlar yapılmış ve izin alınarak ses kayıtları yapılmış, kayıtların araştırmayı yapan kişi dışında hiç kimse ile paylaşılmayacağı ve zamanı geldiğinde silinerek ortadan kaldırılacağı kendilerine bildirilmiştir. Katılımcılar araştırmada kendilerine verilen bir kodlama ile yer almış, kişi ve kurum isimlerine mahremiyet ve özel yaşamın korunması hakkı gereği yer verilmemiştir.

3.4. Araştırmanın Geçerlik ve Güvenirliği

Nitel araştırmaların güç analizi, geçerlik ve güvenilirlik gibi sayısal verilerle kanıtlanması zordur. Bu gibi araştırmalarda Guba ve Lincoln'ün inandırıcılık ölçütleri kullanılabilir. Guba ve Lincoln (1982) inandırıcılık ölçütlerini aktarılabirlik, güvenilebilirlik, inanılabilirlik ve onaylanabilirlik şeklinde gruplandırmıştır. Ayrıca veri toplama süreci için yeterli zamanın ayrılması ve araştırmacının araştırma yapılan ortamda bulunarak ön yargılarından arınması da sürece yardımcı olmaktadır (Başkale, 2016).

Araştırma sürecinde:

İnandırıcılık ölçütünün gerçekleştirilmesi için katılımcı görüşmeleri 2 aya yayılmıştır. Her katılımcı için katılımcının uygun gördüğü süre ayrılmıştır. Ayrıca yüz yüze yapılan görüşmelerde görüşme sonunda yapılan röportajın geneli okunarak herhangi bir yanlış anlaşılmanın olup olmadığı sorulmuş, gerek görülmesi halinde

düzenlemeler yapılmıştır. Online yapılan görüşmelerde görüşme sonrası röportajlar temize çekilerek katılımcı kişilere tekrar gönderilmiş ve onayları alınmıştır.

Güvenilebilirlik ölçütünün gerçekleştirilmesi için veri kaynaklı üçgenleme yöntemi kullanılmıştır. Türk Mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemeklerin belirlenmesi için sadece cenaze yemeği yapan şeflerle değil lokanta veya catering firması sahibi olan kişilerle, herhangi bir zamanda cenaze yemeği yapan kişilerle ve de cenaze yemeği yapımında yardımcı olan kişilerle görüşmeler yapılmıştır.

Onaylanabilirlik ölçütünün gerçekleştirilmesi için katılımcılarla yapılan online görüşmeler kendilerinin de onayı alınarak ve araştırmacı haricinde kimse ile paylaşılmayacağı konusunda bilgi verilerek kayıt altına alınmıştır. Kayıt altına alınan veriler analiz edilerek bu analizlere bulgular kısmında yer verilmiştir.

Aktarılabirlik ölçütünün gerçekleştirilmesi için kartopu örneklem yöntemi kullanılarak Türkiye genelinden 170 katılımcı ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca etnik ve dini gruplardan 12 katılımcı ile görüşme yapılmıştır. Kartopu örnekleme yönteminin tercih edilmesinin nedeni cenaze yemekleri konusunda aynı şehirde veya bölgede bulunan kişilerin birbirlerini tanıması veya yardım istenen kişilerin araştırmacı tanıdığı bilgi sahibi kişilere yönlendirmesinden dolayıdır.

3.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın sınırlılıkları şu şekildedir:

- a. Araştırma 2021-2022 yılı Nisan-Haziran aylarında Türkiye’de yedi coğrafi bölgede yaşayan mutfak profesyonelleri ile sınırlıdır.
- b. Araştırma araştırmacının iletişim kurduğu ve görüşmeyi kabul eden şehirler ile sınırlıdır. Araştırmacının iletişimde sorun yaşadığı şehirlerde bazı dernek ve kültür evlerinden yardım istenmiştir. Bilecik, Çanakkale, Isparta, Kocaeli, Muğla, Rize, Tunceli, Yalova, Düzce şeklinde toplam 9 şehirle görüşme yapılamamıştır, dolayısıyla adı geçen şehirler çalışmaya dâhil edilememiştir.
- c. Araştırma hazırlanan görüşme formu ile sınırlıdır.
- d. Araştırma Covid-19 Pandemi sürecinde gerçekleştiği için devlet tarafından uygulanan kapanma ve yasaklardan veri toplama konusunda etkilenmiştir. Araştırma başlangıcında her şehirden 3 katılımcı ile görüşmek planlanıyorken sonrasında bu sayı 2 katılımcıya düşürülmüştür. Bu sebeple kaynak kişiler listesinde bazı şehirlerden 3 bazılarında ise iki katılımcı yer almaktadır.

- e. Araştırmada salgın nedeni ile tedirginlik yaşayan kişilerle yüz yüze değil online görüşmeler yapılmıştır. Yüz yüze görüşmeyi kabul eden kişilerle sosyal mesafe şartlarına uygun görüşmeler yapılmıştır.

3.6. Bulgular

Araştırma süresince etnik ve dini gruplar hariç olmak kaydıyla yedi bölgeden 165 kişi ve 5 dernek (buradaki dernek sayısı tüm üyelerle aynı anda görüşme yapılan dernekleri ifade etmektedir) ile röportaj yapılmıştır. Görüşme yapılan dernekler Bitlis Dikme Köyü Derneği, Erzincan Çayırılı Köyleri Derneği, Giresun Çamoluk Karadikmen Köyü Derneği, Sivas Karasar Köyü Derneği, Uşak Hocalar Köyü Kültür Dayanışma Gençlik ve Spor Kulübü'dür.

Tablo 3.1: Araştırmaya Katılan Mutfak Profesyonellerinin Cinsiyete Göre Dağılımları ve Yaş Ortalamaları

Cinsiyet	Kişi Sayısı: 165	Yaş ortalamaları
Kadın	%56	47
Erkek	%44	

Tablo 1'de görüldüğü üzere 165 kaynak kişinin %56'sı kadın, %44'ü erkek katılımcılardan oluşmaktadır. Katılımcıların yaş ortalaması 47'dir.

Tablo 3. 1: Mutfak Profesyonellerinin Mesleklere Göre Dağılımı

Katılımcı Kişilerin Meslekleri	Ev Hanımı	Aşçı /Şef	Öğretmen	Emekli	Esnaf	Serbest Meslek	Diğer	Toplam
Katılımcı Sayısı	53	30	17	13	8	4	40	165

Araştırmada katılımcı kişiler mutfak profesyonelleri olarak sınırlandırmıştır. Katılımcı kişiler listesinde meslekler farklı yazsa da bu kişiler cenaze yemekleri ile bağlantısı olan kişilerden oluşmaktadır.

Tablo 2'ye bakıldığı zaman katılımcı kişilerin en çok ev hanımları (53), aşçı/şef (30), öğretmen (17), emekli (13), esnaf (8), serbest meslek (4) ve diğer katılımcılardan (40) oluştuğu görülmektedir. Diğer katılımcılar arasında yazar, işçi, memur, müdür, kendi işinin sahibi şeklinde meslekler vardır. Burada yer alan ev hanımları (53)

yaşadığı yerde cenaze yemeklerini yapan veya cenaze yemeği yapan aşçıya yardım eden kadınlardan oluşmaktadır.

Tablo 2. 3: Şehirler ve Katılımcı Kişi Sayıları

Şehir	Katılımcı Sayısı	Şehir	Katılımcı Sayısı	Şehir	Katılımcı Sayısı
Adana	3	Adıyaman	3	Afyonkarahisar	3
Ağrı	2	Aksaray	3	Amasya	2
Ankara	3	Antalya	2	Artvin	3
Aydın	3	Balıkesir	2	Bingöl	3
Bitlis	2	Bolu	3	Burdur	2
Bursa	3	Çankırı	2	Çorum	3
Denizli	2	Diyarbakır	3	Edirne	2
Elazığ	2	Erzincan	2	Erzurum	3
Eskişehir	2	Gaziantep	3	Giresun	3
Gümüşhane	3	Hakkari	2	Hatay	2
Mersin	2	İstanbul	2	İzmir	2
Kars	2	Kastamonu	2	Kırklareli	2
Kayseri	2	Kırşehir	2	Konya	3
Kütahya	2	Malatya	3	Manisa	2
Kahramanmaraş	3	Mardin	3	Muş	2
Nevşehir	2	Niğde	3	Ordu	2
Sakarya	2	Samsun	2	Siirt	2
Sinop	3	Sivas	2	Tekirdağ	2
Tokat	2	Trabzon	2	Şanlıurfa	2
Uşak	2	Van	2	Yozgat	2
Zonguldak	2	Aksaray	3	Bayburt	2
Karaman	3	Kırıkkale	3	Batman	2
Şırnak	2	Bartın	2	Ardahan	3
Iğdır	2	Karabük	2	Kilis	3
Osmaniye	2				

Tablo 3’de şehirlerin katılımcı kişi sayıları gösterilmektedir. Tabloya bakıldığında bazı şehirler eksiktir. Bilecik, Çanakkale, Isparta, Kocaeli, Muğla, Rize,

Tunceli, Yalova, Düzce şeklinde toplam 9 şehirle görüşme yapılamamıştır, dolayısıyla adı geçen şehirler çalışmaya dâhil edilememiştir.

Araştırma başlangıcında 7 bölge 81 şehir her şehirden üç kişi olarak belirlenen katılımcı sayısı yaşanan Covid-19 Pandemisi nedeniyle hem görüşmeleri sınırlandırması hem de cenaze uygulamalarında gidilen değişikliklerden dolayı bazı şehirlerden üç bazı şehirlerden iki katılımcı şeklinde yeniden belirlenmiştir.

Tablo 3. 3: “Gördüğünüz Zaman Size Ölümü Çağrıştıran Bir Yiyecek veya İçecek Var Mıdır?” Sorusuna Verilen Cevapların Dağılımı

Evet verenler	cevabı %61,5'i kendisine ölümü çağrıştıran bir yiyecek veya içecek olduğunu
Hayır verenler	cevabı %38,5'i kendisine ölümü çağrıştıran bir yiyecek veya içecek olmadığını belirtmiştir.

Tablo 4’de görüldüğü üzere katılımcıların çoğunluğu evet cevabını vermiştir. Kendisine ölümü çağrıştıran bir yiyecek veya içecek olmadığını söyleyenlerin oranı %38,5’dir.

Tablo 3. 4: Ölümü Çağrıştıran Yiyecekler Tablosu

Tekrar Edilme Oranı	Yiyecek
%66	Helva
%12	Fırın Ürünleri
%7	Pilav
%5	Hamur Kızartması
%9	Diğer

- Tablo 5’te katılımcıların % 66’sı helva cevabını verdiği görülmektedir. Helva cevabının yanında helvasının çeşidini yazan katılımcılarda vardır. Yazılan helva çeşitlerinden bazıları topak helva, un helvası, umaç helvası, tahin helvası, ırmik helvası, nişasta helvası şeklindedir.
- Katılımcıların %12’si çeşitli fırın ürünlerinin ölümü çağrıştırdığını söylemiştir. Burada cevap olarak verilen fırın ürünleri lahmacun, kuliçe, nohut simidi, tahinli simit ve pide şeklindedir.
- Katılımcıların %7’si pilav cevabını vermiştir. Katılımcılar keşkek, tavuklu pilav, pirinç pilavı, dövme pilav ve etli aş (etli bulgur pilavı) şeklinde ayrıntılı cevaplar vermiş ve çeşidini yazmıştır.

- d) Görüşme yapılan kişilerin %5'i kendisine ölümü çağrıştıran yemeğin pişi, bişi, çığırtma, gödek, delikli börek şeklinde yöresel isim farklılıkları olan hamur kızartması olduğunu belirtmiştir.
- e) Katılımcıların %9'luk kısmı ise genelleme yapılamayacak cevaplar vermiştir. Burada verilen cevaplar ise lokma, semsek, hoşaf, kavurma, ölü turşusu, yer fıstığı, ekmeğ arasısı tahin helva, hamis, sami yemeği, bisküvi arasısı lokum ve maydanoz şeklindedir.

Katılımcılara ölümü çağrıştıran bir yiyecek veya içecek olması halinde nedeni sorulmuştur. Bazı katılımcılar şu cevapları vermiştir;

“Sami yemeğini bir kadının elinde başka bir eve giderken görürsem anlarım ki o evde bir ölüm var. Ayrıca yağlı kömbe bıçık, pesara ve helva kişinin elinde mezarlığa doğru gidiyorsa ziyaret için gittiğinden ölümü aklıma getirir.”

“Ölümü simgeleyen yiyecek murt dallı üzüm hoşafıdır. Ölünün hoşafı konuldu denilir. Ayrıca ölüm hayırlarında yemek yenirken kaşık yere kapılı şekilde bırakılır. Çünkü ölünün bu dünyada rızkı bitmiştir. Ayrıca bu tür yemek yemeyelim artık demektir ki ölüm olayının ardının gelmemesi istenilmektedir. Arzu yaşam üzerinedir.”

“Eskiden dini bayramlar öncesi özellikle Arife günleri aileler mezar ziyaretleri yapardı. Mezar ziyaretlerine gidenler şeker dağıtır. Eskiden arife günü akşamüzeri yapılan mezarlık ziyaretlerinde aileler çörek yapıp, mezarlık dönüşü köyün çocuklarına dağıtırdı. Çöreğin içeriğinde hane halkının elinde ne malzeme varsa o konulur, endüstriyel malzemeler kullanılmaz. Üzeri yağlı ve bazılarında yumurta sürülmüş, üzerine susam dökülebilirdi. Her ailenin kendi çöreği farklıydı. O çörekler bana ölümü hatırlatıyor.”

“İnsanlar doğası gereği doğar, büyür ve ölürler. Öldükten sonra bedenleri bizim inanışımıza göre toprakla bütünleşir. Yer fıstığında bu işleyiş tam tersi yönde işler. Doğma büyüme ve besin haline gelme evrelerini toprakla bütünleştirerek gerçekleştirirler. Görünüm itibarıyla yani topraktan çıkan bir yiyecek olması ile bana ölümü hatırlatmaktadır.”

“Vefat eden erkek kuzenim pirinç pilavını çok severdi, kadın kuzenim de maydanozu hiç yemezdi. Bunları görünce aklıma onlar ve dolayısıyla ölüm geliyor.”

“Tatar çayı, gül reçeli ve yöresel çığırtma denen yağda hamur kızartması bana ölümü çağrıştırır. Normal sıradan bir günde de yapılsa mutlaka şunun cenazesi bunun cenaze lafı geçer, eskiye bir özlem olur. Dua etmeye sebeptir.”

Ölümü çağrıştıran içeceklere ise şerbet, mırza, gül suyu ve su cevapları verilmiştir. Araştırma sürecince bazı katılımcılarla (%5'i) yapılan görüşmelerde eskiden cenaze evlerinde ve mevlitlerde şerbet dağıtıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Fakat net bir tarif elde edilememiştir. Ölümü çağrıştıran içeceklere şerbet cevabı veren katılımcıların söylemleri şu şekildedir.

“Cenaze evinde şerbet yapılıp (şeker veya bal ile hazırlanmış su) cenazenin en yakınlarına içirilirdi(Van).”

“Şerbet, vefat eden için mevlit günü şerbet de dağıtılır taziye evlerinde o yüzden çağrıştırıyor.”

“Şeker, su ve gül suyu ile hazırlanan bir şerbet dağıtılırdı eskiden.”

“Gördüğümde bana ölümü çağrıştıran içecek karanfil kokulu açık renkli bir şerbet üstüne kavrulmuş yer fıstığı konulurdu. Çocukken bu şerbeti içmek için anneannemle her mevlide giderdim.”

“Bazı cenazelerde ölüm şerbeti olur, bu şerbet karışımlardan oluşur, özellikle pekmez karışımından buda bana ölümü çağrıştırır.”

Verilen cevaplara bakıldığı zaman bir yiyeceğin veya içeceğin ölümü çağrıştırmasının birden fazla nedeni olabileceği görülmektedir. Bir yemeğin sadece cenazelerde dağıtılması, mezarlık ziyaretinde dağıtılması en büyük çağrışım nedeni olarak karşımıza çıkmaktadır. Yörelere ölü ve ölüm ile özdeşleşmiş yiyecekler, yakın akrabasının vefatı sırasında yenilen yemekler, kaybedilen yakının çok sevdiği veya hiç sevmediği yiyecek ve içeceklerin kişilere ölümü çağrıştırdığı sonucuna ulaşılmıştır.

Bölgelere göre cenaze adetleri ve cenaze yemeklerine baktığımız zaman ise her bölgenin kendine has özellikleri, farklılıkları veya şehirlerarası bazı konularda benzerlik olduğunu söyleyebiliriz. Aşağıda her bölge ayrı ayrı ele taziye kültürü, yas süreci, cenaze uygulamaları ve cenaze yemekleri incelenmiştir.

Marmara Bölgesi: Marmara bölgesinde ölüm genelde sala ve iletişim araçları ile duyurulmakta ayrıca ölümü duyan kişilerin birbirine haber vermesi ile de ölüm haberi yayılmaktadır. Taziye üç gün, yedi gün, kırk gün ve elli iki gün sürmektedir, yapılan görüşmelerde uzun süren taziyelerde ilk üç günün sonraki günlere göre daha yoğun geçtiği ifade edilmiştir.

Defin sonrası mezarlıkta ikram dağıtan şehirler (İstanbul, Kırklareli, Sakarya, Balıkesir) vardır ve ikramlık olarak pilav, helva, hamur kızartması dağıtılmaktadır.

Defnin ilk günü helva dağıtan şehirler (İstanbul, Kırklareli, Tekirdağ, Bursa) vardır, genelde irmik helvası olmakla birlikte un helvası da dağıtılabilmektedir.

Cenaze evinin yemek yapmadığı (İstanbul, Edirne, Tekirdağ, Sakarya, bursa, Balıkesir) şehirler vardır. Buralarda taziyeye gelen yakın akraba ve komşuların cenaze evine getirdiği yemekler ikram edilmektedir. Bu yemekler genelde çorba, kuru fasulye, et yemeği, nohut, patates yemeği, mevsimine göre malzemelerle yapılan yemekler, poğaç, börek, mekik, irmik helvası, gödek, pesmet, cantık, yoğurt, salata, ayrandan oluşmaktadır. Belediyelerin ikram gönderdiği şehirlerde vardır. Belediyelerin gönderdiği ikramlar tavuklu pilav, tulumba tatlısı, ayran olarak belirlenmiştir. Taziyeye gelenler yemek dışında çay, şeker, ekmek, erzak, içecek getirebilmektedir.

Ölüyü anmak için üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi, senesinde mevlit okutulmakta ayrıca bazı yerlerde Cuma namazı sonrası ölenin ruhu için kek, çikolata, meyve suyu gibi ürünler dağıtılmaktadır. İnanişaya göre kırkıncı gün ölenin burnu düşmekte, kırkıncı ikram yapılırsa ölü acı çekmemektedir. Elli ikinci günü eti kemiğinden ayrılmakta yine elli ikinci gecesini ölen adına hayır yapılırsa, mevlit okutulursa ölü acı çekmemektedir. Bugünlerde haşlama veya kavurma et yemeği, lokma, hamur kızartması, keşkek, tavuklu pilav, etli nohut, ev ekmeği, kır pidesi, pide, börek, çörek, mekik, çay, çerkez tavuğu, agudirsi denilen çerkez işi fasulye ezmesi, abista, harşıl ve ahul capa, et yahnisi, hoşaf, turşu, helva, hoşmerim, şerbet, ayran dağıtılmakta sevabı ölenin ruhuna bağışlanmaktadır. Yemek ikramı dışında gelenlere ölen kadınsa tülbent, erkekse iç çamaşırı veya çorap dağıtıldığı görülmektedir. Bunlara ek olarak kişilerin ölmeden önce kendine bohça (Kırklareli) hazırladığı ve bu bohçanın içeriğinde kefen, sabun, şerit bez, kibrit gibi öleni defin için hazırlarken kullanılan malzemeler bulunduğu görülmüştür. Ayrıca Sakarya'da cenaze evi ağıt yakmakta ve bu ağıt alokmar olarak adlandırılmaktadır.

Ege Bölgesi: Ege bölgesinde ölüm cenaze ilanıyla, belediye hoparlöründen anons edilerek, internet ve sosyal medya aracılığı ile ayrıca cenaze olan ev ahalisinin ağlamaları ve ağıtları ile ve ölen kişinin ayakkabısının kapının önüne konulması ile duyurulmaktadır. Cenazenin duyulması anından başlayarak ağıtların yakıldığı (Denizli, Manisa) şehirler vardır.

Defin sonrası ikram dağıtan (Aydın, Denizli, Kütahya, Uşak) şehirler vardır, genellikle definden sonra orada olan kişilere ekmek arası tahin helvası, pide-ayran şeklindedir. Bölgede taziyeye genelde üç gün ila bir hafta kadar sürmektedir.

Cenaze evinde ocak yanmayan komşuların, eş, dost, akrabanın yemek getirdiği şehirler (Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, İzmir, Kütahya, Manisa) vardır buna ek olarak cenaze evinde yedi gün et pişirilmediği şehirlerde (Denizli) bulunmaktadır.

Taziyeye gelen yemekler lahmacun, pide, tarhana çorbası, kavurma, pilav üstü tavuk, bulgur pilavı, kuru fasulye, kızartma, güveç, makarna, keşkek, nohut, patates yemeği, bamya yemeği, sarma-dolma, mevsimine göre değişiklik gösterebilen sulu yemekler, pişi, tahin helvası, zerde, aşure, un helvası veya irmik helvası, kaşık salata, cacık, üzüm veya karpuz gibi mevsim meyveleri, ekmek, yufka, hoşaf, ayran şeklindedir ayrıca cenaze evi tarafından ölen kişinin sevdiği yemeklerde ikram edilebilmektedir. Taziyeye gelenler yemek dışında çay, şeker, meşrubat, pirinç bazı yerlerde pirinç ve çiğ tavuk getirmektedir. Belediyelerde yemek göndermekte ve gönderilen yemekler tavuklu pilav, tatlı, ayran veya pide-ayran şeklindedir.

Ölüyü anmak için ilk akşamı, ilk perşembesi, ilk cuması, üçü, beşi, yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi yapılmaktadır. Bugünlerde lokma, pişi, yoğurt çorbası, salçalı tel çorba, et yemekleri, patates yemeği, etli patlıcan dolması, keşkek, kavurma, kuru fasulye, nohut, pilav, tavuklu pilav, yufka ekmek içinde pilav-tavuk, etli pide, delikli börek, irmik ve un helvası, pekmez, yaz mevsimi ise ağartma turşu, kış ise hazır turşu, ölü turşusu, ekmek-tahin helvası, ayran, limonata dağıtılmaktadır. Bugünler yörelerde farklı isimlerle anılabilmektedir. Örneğin cenazenin ilk günü verilen yemeğe eren yemeği (Kütahya), örneğin cenaze evine yedi gün boyunca başsağlığına gelinmesine Emir Allah (Denizli), üçü ve yedisi için üç günlük hayır ve yedi günlük hayır ayrıca hayır yemeği (Aydın), ölenin yedici (Denizli), kırkı ve elli ikisi için takım (Afyonkarahisar) denilmektedir. Camide mevlit okutulması halinde orada bulunanlara pide, lokum, helva, lokma, gül suyu, şeker dağıtılmaktadır. Bölgede bazı şehirlerde kırkında ölen kişinin acı çektiğine, elli ikisinden ölen kişinin burnunun düştüğüne ve yine elli ikinci günü ölünün etinin kemiğinden ayrıldığına inanılmaktadır. Bu sebeplerle o günlerde yemek verilmeye ve hayrının ölenin ruhuna bağışlamaya özen gösterilmektedir.

Mezarlık ziyaretleri ise genelde iki bayram arifelerinde ve Cuma günleri yapılmaktadır. Mezarın üzerindeki ot, çöp ne varsa temizlenmekte bazı yerlerde mezarların üzerine mersin dalı, çam ağacı, gül, çiçek çeşitleri dalı dikilmektedir. Bazı yerlerde ölen kişinin ruhu için çörek, lokum, helva dağıtılmakta, bunları alan kişiler ölenin ruhuna dua etmektedir.

Akdeniz Bölgesi: Akdeniz bölgesi geneline bakıldığı zaman ölüm sala, sosyal medya ve dernekler aracılığı ile duyurulmaktadır. Taziye üç gün ila bir hafta kadar sürmektedir.

Cenaze evinde yemek pişirilmediği şehirler (Adana, Antalya, Burdur, Kahramanmaraş, Hatay Mersin, Osmaniye) vardır. Bunun yanında cenaze sahibi ailenin durumunun iyi olması halinde yemek ikramı yaptığı şehirlerde (Adana) vardır. Gelen yemekler kuru fasulye, nohut, pilav, dövme pilav, pirinç pilavı, patates yemeği, patlıcan yemeği, kâğıt kebabı, keşkek, bulgur pilavı-haşlanmış et, yüksük çorbası Andırın tava, fırın yemekleri, lahmacun, pide, mahlûta veya lebeniye çorbası, yoğurt aşısı, kebablar, tava yemekleri, bamya yemeği, yahni, taze fasulye, firik pilavı, pirinç ve bulgur pilavı, kete, kaytaz böreği, un helvası, yayla, mercimek ve toyga çorbası, tirşik, şehriyeli bulgur pilavı, kavurma, etli pilav, tavuk sote, patlıcan musakka, taze fasulye, bamya yemeği, lahmacun, pide, kömbe, salata, tatlı (zerde, helva), ayran şeklindedir. Bu yemekler taziye için gelenlere ikram edilmektedir.

Taziyeye gelenler yemek dışında çay, şeker, konserve, baklava, ayrıca evin ihtiyaçlarını getirmektedirler. Belediyelerin yemek gönderdiği şehirler vardır ve bu yemekler Andırın tava, pilav, tatlı, salata, cacık veya pide-ayran şeklindedir.

Ölüyü anmak için üçü, yedisi, kırkı, elli ikisi, senesi gibi günlerde mevlit okutulmakta ve ölenin ruhu için yemek ikramı yapılmaktadır. Bugünlerde un tarhanası çorbası, arabaşı çorbası, kavurma, haşlama et, etli kuru fasulye, nohut, et yahni, bulgur pilavı, nohutlu bulgur pilavı, pirinç pilavı, keşkek, nohut sulusu, tava (patlıcan tavasası) , sarma, patates sulusu, dolma, etli domates tavasası, tavuklu domates tavasası, patates yemeği, pişi, lahmacun, irmik ve un helvası, zerde, lokma, tatlı, cacık, salata, sarma, dolma, tutmaç çorbası, mercimek çorbası, fasulye, nohut, et yemekleri, patates yemeği, pilav, makarna, su böreği, çörek, kömbe, salata, turşu, yoğurt hazırlanıp dağıtılmaktadır. Camilerde mevlit okutulduğu zaman şeker, lokum, bisküvi, gül suyu ikram edilmektedir. Bugünlere verilen yöresel isimler vardır. Üçünde verilen yemeğe üç yemeği (Osmaniye), senesi için kabir kaldırma (Antalya) ve mezar yemeği (Osmaniye) denilmektedir. Bazı yörelerde elli ikinci gecesini ölenin burnunun düştüğüne veya etinin kemikten ayrıldığına inanılmakta bu yüzden ölü acı çekmesinin diyeti onun ruhu için yemek vermektir.

Mezarlık ziyaretleri cenaze sahibi ailenin ilk üç gün ve ilk yedi gün sabahları, birinci dereceden yakınlarıyla kendilerine en yakın camideki hoca ile gitmesi şeklinde

yapılabilmekte ayrıca ilk üç gün dışında bayram arifelerinde, Perşembe günleri ikindi namazı sonrası, kandillerde de ziyaretler yapılmaktadır.

İç Anadolu Bölgesi: İç Anadolu Bölgesi geneline bakıldığı zaman ölüm camiden anons yapılarak, sala okutarak, derneklerin sosyal medya hesaplarından duyuru yapılarak, akrabaların birbirini araması ile ve yerel gazeteler aracılığı ile duyurulmaktadır. Taziye üç gün, bir hafta on gün, elli iki gün, altı ay kadar sürmektedir. Definden sonra helva ikramının yapıldığı şehirler (Aksaray, Eskişehir) vardır.

Cenaze evinde yemek yapılmayan şehirler (Aksaray, Ankara, Çankırı, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırıkkale, Konya, Nevşehir, Niğde, Sivas, Yozgat) vardır. Bu şehirlerde taziye evine yakın akrabalar, komşular yemek getirmektedir. Bölgede en çok getirilen yemekler tarhana, mercimek, ezogelin, yayla veya yoğurt çorbası, et yemekleri, yaprak sarması, zeytinyağlı sarma-dolma, patates ve fasulye yemeği, köfte, türlü benzeri tencere yemekleri, bamya yemeği, köfte, nohut yemeği, pilav, etli pilav, kıymalı veya peynirli pide-ayran, etli ekmek, Nevşehir simidi, Nevşehir tavası, etli pide, lahmacun, çığırtma (Pişi), kete, irmik veya un helvası salata, cacık, tatlı, baklava, meyveler ayrıca çay yanında ikramlık verilebilecek börek, çörek, kurabiye, bükme, su böreği, kuru fasulye, hoşaf, gül reçeli, ölenin sevdiği yemekler şeklindedir ayrıca içecek olarak çay, ıhlamur, Tatar çayı, ayran getirilmektedir. Cenaze evinin yemek yaptığı şehirler (Kırşehir) vardır ve yemek yapılmasının nedeni uzaktan gelen insanları aç bırakmamaktır. Genelde yoğurt çorbası, pirinç pilavı, mevsimine göre yeşil fasulye yapıldığı belirtilmiştir. Bunlara ek olarak şerbet ikram edildiği ve içenlerin “ölenin ağzında bulunsun” diye söylediği şehirlerde (Aksaray) vardır. Taziyeye gelenler yemek dışında çay, kesme şeker, makarna, kavun, karpuz, ekmek, tatlı, para getirmektedirler.

Ölüyü anmak için üçü, ilk perşembesi, ilk cuması, yedisi, kırkı, elli ikisi, senesi gibi günlerde mevlit okutulmakta ve yemek ikramı yapılmaktadır. Bugünlerde yapılan ve ikram edilen yemekler yayla çorbası, arabaşı çorbası, sulu köfte, etli yemekler, kavurma, tavuk sote, tavuk döner, calla, sarma, türlü, yaprak sarması, fasulye, bamya yemeği, pilav, etli veya tavuklu pilav, beyaz bulgur pilavı, etli pirinç pilavı, börek, pişi, pide, lahmacun, tahin helvası-ekmek, tulumba tatlısı, baklava, un helvası, salata, kavun, karpuz, üzüm, çay bunların dışında buğday, un, ekmek şeklindedir.

Ölen kişi erkekse tespih, kadınsa patik, türban dağıtılan yerler vardır. Bunun haricinde Yozgat'ta ölü çeyizi adı verilen kişilerin sağlıklarında öldükleri zaman

dağıtılması için eşya hazırlanması uygulamasına denk gelinmiştir. Ölü çeyizi için örneğin iğne oyası, dantel, seccade veya lif, esnaf ise yaptığı meslekle ilgili eşyalar, çiftçi ise nacak gibi çok kullanılan eşyalar daha genç iken bir kenara konulmaktadır. Camide mevlit okutulması durumunda lokum, şeker, çikolata, bisküvi, kek, çay, meyve suyu, su, gül suyu ikram edilmektedir. Mezarlık ziyaretleri genel itibariyle arife günlerinde yapılmaktadır. Kadın, erkek, genç, yaşlı, çoluk, çocuk herkes mezarlık ziyaretine katılmakta ve mezarların bakımı yapılmaktadır. Ayrıca defin sonrası ilk beş gün sabahları mezarlık ziyaretleri yapan şehirlerde vardır. Ziyarete giderken bulgur, şeker, su götürülmektedir. Ayrıca definden sonraki ilk bayramında bazı yerlerde cenaze sahibi aile ziyaret edilmektedir.

Karadeniz Bölgesi: Karadeniz bölgesinde ölüm vakıfların toplu mesajları, iletişim araçları, sala, ölen kişinin ailesinin aracılığı ile, dernekler ile, ağlama sesleri ve kalabalık olmasıyla, sosyal medya araçları ile, belediye anonsları aracılığı ile duyurulmaktadır. Tabutun üzerine Ölen kişi kadınsa tülbent (yazma, yemeni,) erkekse havlu konulmaktadır. Bu uygulamanın amacı ise taşınan tabutun içindeki cenazenin cinsiyetinin belli olmasıdır.

Taziye genel itibariyle bir gün, üç gün, bir hafta yedi gün, kırk gün, elli iki gün ve bir yıl sürmektedir. Taziyelerin uzun sürmesinin nedeni ölüm haberinin bir süre sonra da duyulabilmesidir. İnsanların ölümden ne zaman haberi olursa o zaman taziye gelmektedirler.

Defnin ilk günü helva kavrulduğu (Artvin, Bayburt, Trabzon, Giresun, Samsun, Sinop, Bartın, Karabük, Zonguldak) ve gelenlere ikram edildiği görülmektedir. Cenaze evinde genel olarak üç gün ocak açılmadığı görülmektedir.

Cenaze sahibinin yemek yapmadığı (Artvin, Bayburt, Ordu, Tokat, Amasya, Samsun, Sinop, Çorum, Zonguldak, Bolu, Gümüşhane) şehirlerin yanında cenaze evinin yemek yaptığı (Trabzon, Giresun, Amasya, Çorum, Kastamonu, Bartın) şehirlerde vardır. Cenaze evinin yemek yapmasının nedeni olarak evlerin birbirine uzak olduğu veya taziye için gelenlerin çok uzaktan gelmesi durumu gösterilmektedir. Bölge genelinde taziye için komşuların yemek getirdiği yerlerde en çok adı geçen yemekler şunlardır; helva, şerbet, uğmaç çorbası, mercimek çorbası, tarhana çorbası, tavuklu pilav-ayran, pide-ayran, keşkek, pilav üzeri tavuk veya et, dolma, yahni, tencere yemekleri, yaprak sarma, mevsimine göre taze fasulye, bakla kış ayında ise kuru fasulye, nohut, sarma, dolma, hamur işleri, haşhaşlı sac üstü, su böreği, bükme,

börek, çörek kete, bişi, baklalı salata, salata, mevsimine göre karpuz, kavun gibi meyvelerdir. Taziyelerin ilk günler yoğun olduğu fakat sonraki günlerde azalarak devam ettiği görülmektedir. Taziye gelenler yemek dışında çay, şeker, bisküvi, makarna, ekme, çiğ tavuk, havlu (Gelenler abdest aldıktan sonra kurulanırken kullanabilsin diye), lokum, bisküvi, gül suyu, tahin helvası getirmektedir. Ayrıca catering firmaları veya restoranlarda hazır yemeklerin getirtilebildiği bunların ise; pilav üstü tavuk, kavurma, salata, tatlı, ayran şeklinde olduğu görülmüştür.

Ölüyü anmak için karası, yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi yapılmaktadır. Bugünlere yörede verilen isimler ise; karası (Ordu), yedisi (Amasya), kırk okuması (Trabzon), kırkını vermek (Giresun), kırk yemeği (Çorum), yıllığı (Ordu) şeklindedir. Bugünlerde genelde Kur'an-ı Kerim ve mevlit okutulduğu gelenlere ikram verildiği, bu ikramların ise; mercimek çorbası, toyga çorbası, tarhana çorbası, tas kebabı, sulu yemekler, keşkek, bulgur pilavı, pirinç pilavı, kavurma ile pilav, yaprak sarması, karalahana sarması, dolma, nohut yemeği, patates yemeği, patates salatası, kısır, mevsimine göre salatalar, el yapımı turşular, kıymalı pide, lahmacun, hamur işleri, su böreği, yufka işleri, börek, çörek, kek, siron, açma, poğaç, mısır unu helvası, irmik veya un helvası, baklava, lokma, tulumba tatlısı, Şavşat Şor peyniri, bal-dut pekmezi, üzüm hoşafı, şerbet şeklindedir. Mevlitlerin camide okutulması durumunda gül kolonyası, lokum, şeker, mevlit şekeri, ekme, tahin helvası, zeytin ikram edilmektedir. Mezarlık ziyaretleri genelde dini bayramlarda yapılmakta, dualar okunup, mezar sulanmakta ve bakımı yapılmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesi: Doğu Anadolu bölgesine genel anlamda baktığımız zaman ölüm olayı sala okutarak, camiden anons yapılarak, toplu olarak bulunan ortamlara aileden birini gönderip haber vererek, sosyal medya araçları ve internet üzerinden duyuru yaparak, derneklerin sms sistemleri ile, iletişim araçları ile duyurulmaktadır.

Taziye üç gün, bir hafta, kırk gün şeklinde değişen günlerde devam etmektedir. Taziye süresinin uzamasının nedeni olarak kişinin sosyal yapısı gösterilmektedir. Eğer tanınmış bilinmiş, sosyal çevresi çok geniş olan, aktif olan bir insansa ya da bilinen bir insanın yakını ise taziye biraz yoğunluk olduğu ve sürenin uzun olduğu tam tersi durumda ise taziyenin bir hafta on gün sürdüğü ama bazı insanlara göre bir günde iki günde de bitebildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Defnin ilk günü helva kavrulduğu (Ardahan, Erzincan, Erzurum, Malatya, Iğdır, Kars) ve gelenlere ikram edildiği görülmektedir. Cenaze evinde yemek

pişirilmediği (Ağrı, Ardahan, Bingöl, Elâzığ, Erzincan, Erzurum, Hakkâri, Malatya, Muş, Iğdır, Kars, Van) özellikle yakın akrabaların ve komşuların yemek işlerini üstlendiği görülmektedir. Taziyeye gelenler lahmacun, kavurma, pilav, üzümlü pilav, hamur işi, pişi, çay, etli aş, tatlı, yoğurt, salata, turşu, ayran hazırlamakta ve getirmektedir, bu yemekler başsağlığına gelen kişilere ikram edilmektedir.

Taziyeye gelenler yemek dışında un, yağ, şeker gibi helva malzemelerinin yanında çay gibi içecek malzemeleri de getirmektedir. Cenaze evinin yemek yaptığı (Ardahan, Malatya, Iğdır) şehirlerde vardır. Cenaze evinde yemek yapılmasının nedeni ihtiyaç olması halindedir ayrıca ölen kişi hayatında yemeyi, içermeyi çok seviyorsa yine cenaze evinde yemek yapılabilir.

Ölüyü anmak için üçü, beşi, yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesi yapılmaktadır. Ayrıca ilk bayramı (Malatya) cenaze sahibi aileyi tekrar ziyaret eden kişiler vardır. Bu günlerde mevlit okutulmakta, Kur'an-ı Kerim okunmakta ve ölenin ruhuna hediye edilmektedir. Yine bugünlerde ölenin hayrı için un helvası, et haşlama, et kavurma, tavuk sote, pilav üstü et, bulgur pilavı, pirinç pilavı, üzümlü pilav, pide, lokma, etli kuru fasulye, tahin helvası, kıymalı pide, helva ekmek, hanelere 2 kg et 2 ekmek dağıtılması, pirinç ve yağ dağıtılması, etli pilav, sac kavurma, börek, kete, salata, tatlı, ayran, meyve suyu ikram edilmektedir. Bugünlere yöresel isim olarak kırk lokması (Malatya), senelik (Erzincan) denilmektedir. Ayrıca kırk gün boyunca cenaze sahibi en yakın komşudan başlamak üzere her gün bir haneye yemek dağıtır bu yemeğin ölen kişiye ulaştığına inanılmaktadır. Bu uygulamanın bir yıl boyunca her Perşembe yapılanı da vardır. Ölüm olayından sonra cenaze evinde yapılan her yemekten birer kap alınarak her gün bir komşuya olacak şekilde senesine kadar dağıtılmakta, bu yemeğe şiv, yemeği dağıtmaya ise şivini vermek denilmektedir (Van).

Camilerde mevlit okutulduğunda gelenlere gül suyu, şeker, lokum, kolonya dağıtılmaktadır. Mezarlık ziyaretleri her Perşembe ikindi vakti, bayram günleri yapılmakta mezarlık ziyaretleri sonrası şeker, lokum gibi ürünler orada olanlara veya yolda denk gelinen kişilere dağıtılmaktadır. Ayrıca definden sonra mezarın etrafında yedi gün ateş yakıldığı (Ardahan) görülmüştür, nedeni ise vahşi hayvanların cenazeye zarar vermemesi içindir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi: Güneydoğu Anadolu Bölgesinde genel olarak ölüm sala, belediyeden anons edilerek, ağıt ve ağlama sesleri ve akrabaların birbirine haber

vermesi ile duyurulmaktadır. Bölgede taziye üç gün, yedi gün, bir ay, kırk gün, altı ay kadar sürmektedir.

Cenaze evinin yemek yapmadığı şehirler (Adıyaman, Gaziantep, Kilis, Mardin, Şırnak) vardır. Cenaze evinin yemek yaptığı şehirler (Batman, Diyarbakır, Gaziantep, Siirt) de bulunmaktadır. Bu durumda yapılan yemekler genelde et yemekleri, bulgur pilavı, salata, tatlı veya lahmacun, baklava, ayran şeklinde olmaktadır.

Taziyeye akrabalar, komşular ve eş dost tarafından getirilen yemekler süt-katmer, tepsi yemekleri, lahmacun, domates tava, pilav, helva, fasulye, güveç, haşlama, irmik tatlısı, tulumba, lokma, Yuvarlama, pilav, ufak köfte, tavuklu iç pilav, tavuklu pirinç pilavı, tavuk tava, patlıcan kebabı, lahmacun yanında yoğurt-söğürme biber, kebab gelecekse yanında bulunan açma ekmek-yoğurt gibi yan ürünleri de olacak şekilde, Su böreği, susamlı ekmek, baklava, kuru dolma, lebeniye, patates eşgilisi, balcan eşgilisi, pilav çeşitleri, lahmacun, patlıcan kebabı, tepsi yemekleri, sıcak ekmek ile tahin helvası, taze ya da kuru fasulye yanında pilav, ayran verilir ya da kavurma taziye için gelenlere ikram edilmekte içecek olarak ise çay, acı kahve ve mirra dağıtılmaktadır.

Taziyeye yemek dışında çay, şeker (bazı yerlerde çuval ile), yağ, un, baklava getirilmektedir. Mardin'de taziye gelenlere cenaze yemeği olarak hamis denilen etli sulu bir yemeğin ikram edildiği de görüşmüştür.

Ölüyü anmak için ilk cuması, üçü, kırkı, elli ikisi yapılmakta ayrıca ilk bayramı taziye evi tekrar ziyaret edilmektedir. Bugünlere verilen yöresel isimler ilk gün verilen ekmek-helva ikramı için kazma takırtısı (Kilis), üç günlüğü (Gaziantep), kırkinci gün hayratı (Diyarbakır), kırk semseği (Kilis), şiwmiri-sene yemeği-ölmüş yemeği (Şırnak) şeklindedir. Bugünlerde ikram olarak ölenin sevdiği yemekler, naneli yemekler, kelle paça, semsek, kuru fasulye, türlü, pirinç pilavı, bulgur pilavı, cacık, çorba, lokma, helva, tatlı, şerbet, lahmacun, tavuklu pilav, kebab, külünçe, top helva (Ölü helvası), Antep peyniri ile yapılan helva, yemek dışında Mardin'de mevlit sonrası 1kg pirinç 1kg fasulye 1kg et 1paket tuz 1ekmek paket yapılarak ihtiyaç sahiplerine dağıtılmaktadır. Hayrat olarak dağıtılanlarda hayrat içeriği 250 gr helva 250 gr tuz 1 adet ekmek şeklinde bir örneğe denk gelinmiştir. Ayrıca Şırnak'ta şiwmiri yani senesinde yapılan hayrda cenaze sahibi ailenin şeker, tavuk, ekmek gibi ürünleri yakın çevrelerindeki kişilere dağıttığı bir uygulamada vardır. Camide mevlit okutulacaksa gofret, şeker, çikolata ikram edilmektedir.

Mezarlık ziyaretleri definden sonraki Perşembe veya Cuma günleri, arife günlerinde, bayramlarda, ölüm yıl dönümlerinde yapılmaktadır. Bir yıl boyunca her Perşembe mezarlık ziyareti yapan yerler vardır. Mezarlık ziyaretlerinde bisküvi, şeker, lokum vb. dağıtılmaktadır. Mardin’de mezarlık ziyareti için yedi hafta her Perşembe günü mezarlığa gidilmekte dualar edilip çocuklara şeker ve çikolata dağıtılmaktadır.

Perşembe günleri tuz ve ekmek dağıtılması (Şırnak) âdetine ve Mardin’de cenazenin ilk günü buğday sallama denilen bir âdete denk gelinmiştir. Buğday sallama âdetinin kefareti için olduğu söylenmektedir. Kabir azabına, kefareti kaçırılan namazlar ve oruçlar için ne kadar çok olabilirse o kadar çok buğday çuvallarla getirilip kişinin evinde bahçesinde iki kişi tarafından dua ve söylenmesi gereken sözleri imamlarla beraber söyleyerek sallanır. Bu hemen herkeste 1 ton buğdaya denk gelmektedir. Bu buğday fakire fukaraya dağıtılmakta ve ertelenmeden aynı gün yapılmaktadır. Senesinde boynunun vücudundan ayrıldığına, kırkında naneli yemekler yapıldığında ölenin burnuna konusunun gittiğine dair inanışlar vardır. Ayrıca Gaziantep’te ölü için töhüt okunması âdeti vardır. Töhüt belirli bir sayıdaki nohudun üzerine dua okunup, sonrasında mezarın üzerine ekilmesi şeklinde yapılmaktadır. Nohut ne kadar uzarsa yeşerirse, ne kadar da rüzgârda sallanırsa ölünün günahlarının gittiğine inanılmaktadır.

Türkiye geneline bakıldığı zaman taziye için gelenler ‘‘Mekânı cennet olsun.’’, ‘‘Allah kalanlara ömür versin.’’, ‘‘Devri daim olsun’’ gibi cümlelerle cenaze sahibi aileyi teselli etmeye çalışmakta ve aynı zamanda taziyelerini iletmektedir. Taziye için toplanılan durumlarda ‘‘Kur’an-ı Kerim, Yasin, Tebareke ve Amme’’ surelerinin okunması yaygın bir uygulamadır. Tespih çekilmesi ve ‘‘Kelime-i Tevhid’’ okunması da denk gelinen uygulamalardandır. Bunların dışında üç veya yedi gün cenaze evinde Kur’an-ı Kerim okunması, hatim yapılması, mevlit okunması gibi uygulamalarda yaygındır. Tüm bu uygulamaların yapılmasının amacı ölenin ruhuna gittiğinin, ona yardımcı olacağının düşünülmesidir.

Bazı yörelerde taziyelerde kısa süre oturulurken bazı yörelerde üç veya yedi gün oturduğu görülmüştür. Özellikle cenaze sahibi ailenin yakınları taziye evinde daha uzun süre kalmaktadır. Bazı yörelerde ise örneğin Yozgat civarı acılı aile dinlensin, yorulmasın diye taziye üç günde bitirilmekte sonrasında ise ara ara taziyeler devam etmektedir. Cenaze sahibi ailenin kırk gün boyunca elini hiçbir şeye sürmediği taziyelere de denk gelinmiştir. Böyle durumlarda ailenin yemek ve ev işlerinin

komşuları ve komşuların kızları tarafından yapıldığı görülmüştür. Taziye evlerine girerken hoca ile birlikte oradaki herkesin Fatiha suresini okuduğu ve yine taziye yerinden ayrılan herkes için tekrar toplu halde Fatiha suresinin okunduğu taziye adetlerimizde vardır.

Yapılan görüşmeler sonrasında taziyelerin genelde defin sonrası mezarlıkta, vefat eden kişinin evinde, evin bahçesi uygun ise bahçeye kurulan taziye çadırında, cem evlerinde veya taziye evlerinde gerçekleştirildiği görülmüştür. Mezarlıkta defin sonrası yapılan taziyelerde cenaze sahibi aile ve bazı yakınları sıra halinde durmakta ve mezara gelen kişiler sırası ile başsağlığı dilemektedir. Bazı şehirlerde bu esnada helva veya pide ikramı yapılabilmektedir. Cenaze sahibi ailenin evinde olan taziyelerde evin ışıkları ve kapısı kapatılmamakta bazı yörelerde ölen kişinin ayakkabısı evin dış tarafına konulmaktadır.

Cenaze evinin taziye evi olması durumunda taziye için gelenler yaygın olarak çay, şeker, kuru gıda, yemek gibi ürünler getirmekte bazen parada bu ürünler arasında görülebilmektedir. Para verilmesinin nedeni sorulduğunda ailenin maddi olarak zorlanmaması adına yakınları destek olmak adına verdiklerini söylemişlerdir. Taziye için gelenlere bazı yerlerde sadece çay, su gibi sıcak içecekler, bazı yerlerde pide-ayran gibi hazır alınan ürünler, bazı yerlerde yöresel ürünlerin ağırlıklı olarak pişirildiği yemekler getirilmektedir. Cenaze evine getirilen bu yemeklerde neredeyse her yörede ‘‘hangi yemekler getirilir?’’ sorumuzun cevabı ‘‘getiren kişinin maddi durumuna göre değişmekle birlikte yörede en çok hazırlanan yemeklerdir’’ şeklinde olmuştur. Cenaze evinine destek olmak isteyen kişiler hem ailenin yanında durarak, başsağlığı cümleleri ile teselli ederek acılı ailenin acısını paylaşmış hem de maddi durumları ölçüsünde yiyecek, içecek veya ailenin ihtiyacı olabilecek şeyleri götürerek destek olmaya çalışmıştır.

Cenaze evinin bahçesinin uygun olması durumunda bahçeye çadır kurulduğu ve taziyeye gelen erkeklerin çadırda, kadınların cenaze sahibi ailenin evinde olacak şekilde iki farklı alanda taziyelerin kabul edildiği taziyelerde vardır. Genelde bu gibi durumlarda taziye çadırlarına semaver kurulmakta ve gelenlere çay servisi yapılmamaktadır. Cem evlerinde yapılan taziyelerde cem evinin fiziki yapısı ve imkânları dâhilinde hayır yemekleri verilmekte ve içecek ikramı yapılmaktadır. Cenaze sahibi ailenin tanıdıkları veya aileyi hiç tanımayan kişilerde buradaki hayır yemeklerine katılabilmektedir.

Taziye evlerinde yapılan taziyelerde cenaze sahibi aile veya ailenin yakınları tarafından yemek ikramı yapılabilir. Görüşmelerimizde bazı katılımcılar taziye evlerinin çok büyük rahatlık olduğunu söylemişlerdir. Buradaki rahatlık taziye evlerinin fiziki yapılarından dolayı çok kalabalık grupları ağırlayabilmesi, mutfağı bulunduğu için sadece ölüm zamanında değil ölüyü anmak için yapılan uygulamalarda da kullanılabilir olması gibi cümlelerle açıklanmıştır.

3.7. Tartışma ve Sonuç

Ölüm korkusu ve ölümün bilinmezliğinden dolayı insanlar, alışlagelen durumların aksine bir durumla karşılaştı zaman bu durumları ölümün işareti olarak yorumlamışlardır. Gece vakti evden eşya çıkarılması, şimşek çakması, ay ve güneş tutulmaları, yıldız kayması, hayvanların alışılmışın dışında ötmesi veya davranışları özellikle baykuşun tünemesi ve köpeğin zamansız ulumasının ölüm habercisi olduğuna dair inançlar daha yaygındır. Bunların dışında bazı rüyalar ölümün habercisi olarak yorumlanmaktadır (Örnek, 1977).

Araştırmamız süresince bazı yerlerde baykuşun kara kuş olarak adlandırıldığı ve evin tepesine konması veya evin tepesinden uçuşması o evden ölü çıkacağına işaret olarak görüldüğü inancına denk gelinmiştir. Ayrıca akşamları ev süpürülmesi halinde de o evde ölüm yaşanacağına dair bir inanç vardır. Bazı köylerde karganın ötmesi yakın zamanda ölüm olacağına, baykuşun ötmesi o evin viraneye döneceğine işaret sayılmaktadır.

Halk hem ölümü merak etmiş hem de ölümden kaçınmak istemiştir. Bunun içinde bazı uygulamalar ve inanışlar geliştirmiştir (Örnek, 1971). Araştırmamızda duş alındığında kazanın altında kalan suyun tamamının dökülmesi (kullanılması) durumunda, o kişinin ‘dünyalığı bitti’ anlamında düşünülen ve kazandaki son suyu dökmekten kaçınılan bir inanışa denk gelinmiştir.

Yas sürecinde bazı yörelerde kadınlar yas süresi bitinceye kadar hamama gitmemekte, bazen hiç yıkanmamaktadır. Çok eskiden ölüm haberini aldıklarında saçlarını kestikleri bilinmektedir fakat günümüzde bu durum pek yaygın değildir. Bunun yerine makyaj yapılmaması, renkli giysilerin giyilmemesi gibi uygulamalar yaygındır. Evladını kaybeden kadınlardan bazıları ömür boyu renkli giysi giymemektedir. Düğün öncesi bir vefat olursa düğün ertelenmektedir (Arslan, 2007).

Araştırmada genç ve ani ölümlerde yasin daha uzun sürdüğü, yörelerde yas sürecinin değişiklik gösterdiği, yas süresince televizyon, radyo, teyp açılmadığı ve

düğün, dernek gibi eğlenceli faaliyetlerin yapılmadığı düğün yapılması zorunlu durumlarda gelinin çalgısız, müziksiz bir şekilde alındığı görülmüştür. Yasın ilk üç günü siyah kıyafetler giyilmesi, erkeklerin bir süre tıraş olmaması ve yaklaşık bir ay aynı kıyafetlerin yıkanarak tekrar giyilmesi şeklinde uygulamalarda görülmüştür.

Araştırma sonucunda eskiden acılı ailenin ağlaması ve bağırsıklarını komşuların duyması ile ölüm haberinin yayıldığı, bazı yerlerde yakın köylere bağırlarak, siyah bayrak asarak ve camiden sala verilerek ölüm haberinin duyurulduğu belirlenmiştir. Günümüzde ise ağlama sesi ile duyulması ve camiden sala verilmesi devam etmekle birlikte internet ve sosyal medyanın hayatımıza girmesinden dolayı köy derneklerinin sosyal medya hesapları veya sms sistemleri ile ölen kişi bilgilerini duyurması daha yaygın bir uygulama haline gelmiştir.

Köy dernekleri aracılığı ile cenaze sahibi aile farklı bir şehirde bile olsa cenazesini memleketlerine götürmek istediklerinde dernekler yardımcı olmaktadır. Bazı yerlerde bu dernekler ilk gün taziye evinde yemek ikramı yapmaktadır. Her derneğin işleyişi farklı olabilmekle birlikte cenaze sahibi aileye hassasiyetle yaklaşımları ve her konuda yardımcı olmaya çalışmaları ortak bir işleyiştir.

Taziyenin nasıl yapıldığı ile ilgili olarak bazı yörelerde ölüm olduğu anda insanlar işlerini güçlerini bırakarak cenaze evine gitmekte ve varlığı ile cenaze sahibi aileye destek olmaktadır. Taziyenin süresi yöreden yöreye göre değişmekle birlikte katılımcıların çoğu üç, yedi, kırk cevaplarını vermiştir. ‘*Eskiden daha uzun sürerdi günümüzde çalışan kesim arttığı için daha kısa sürebiliyor, insanlar işlerine güçlerine devam etmek zorunda kalıyor*’ şeklinde cümlelere röportajlarda denk gelinmiştir.

Bir başka zamana göre değişiklik geçiren durum ise yas sürecidir. Yas süresi için ‘*Eskiden bir yıl televizyon açılmaz, düğünlere gidilmezdi. Düğün yapılacak olursa cenaze sahibi aileden izin alınır ve çalgı olmazdı.*’ diyen katılımcılarımız vardır. Yas süresi ile ilgili olarak önceki uygulamalara bakıldığı zaman kırk gün tıraş olmamak âdeti de değişiklik göstermiş bazı yörelerde bir hafta kadar sürdüğü söylenirse de bize göre memuriyet, çalışma hayatı gibi durumlar nedeniyle günümüzde bu âdetin uygulanması çok denk gelinen bir adet değildir.

Türkiye geneline bakıldığı zaman taziye yemeklerinin genelde akrabalar, komşu ve eş-dost tarafından hazırlanıp cenaze evine getirildiği ve sonrasında orada bulunanlara ikram edildiği görülmektedir.

Yemeklerin getirildiği bölgelere göre hamur işi ağırlıklı veya et ağırlıklı yemekler şeklinde bir gruplandırma yapılabilecek durumda olursa da bu konuda en büyük ayırt edici unsur yemeklerin içerikleri değil yemeği getirecek ailenin maddi durumudur. Hemen hemen her şehirde bazı görüşmeler sırasında konu hep “*maddi imkânları ölçüsünde*” sözüne gelmiştir. Cenaze evinin yakını durumundaki kişiler elde avuçta ne varsa veya katılımcılardan bazılarının tabiri ile “*Allah ne verdiyse*” o yiyecek ve içecekleri götürmüş, acılı aile ile imkânlarını paylaşmıştır.

Yine yapılan görüşmeler sonucunda son on yıllık süreçte cenaze sahibi ailenin mezarlık çıkışı pide-ayran, ekmek-tahin helvası, lahmacun-ayran şeklinde ikramlık dağıtması âdetine denk gelinmiştir. Buradaki ikram yapılmasının amacını katılımcılar “*ölenin ruhuna gitsin*”, “*ölünün ağzı sabunlu kalmasın*” şeklinde açıklamışlardır.

Araştırma sonucunda elde edilen verilerden gerçekleştirilen öneriler şu şekildedir:

- a) Türkiye’de ölümü çağrıştıran yemeklerle ilgili çalışma sayısı az olduğu için bu konu farklı şekillerde ele alınabilir.
- b) Taziye ziyaretine giderken nelerin götürülebileceği konusunda çalışmalar yapılarak kişiler bu konuda bilgilendirilebilir.
- c) Araştırma sonunda ölümü çağrıştıran yemeklerin tariflerine yer verilmiş ve burada adı geçen tarifler şefler tarafından kullanılarak Türk Mutfağına katkı sağlanabilir.
- d) Tariflerin şef menülerinde yer alması ile unutulmalarının önüne geçilebilir.
- e) Ölümü çağrıştıran içecek olarak özellikle 1960-1964 arası doğumlu olanlardan çoğu kişi (%5) şerbet yanıtını vermiştir. Cenaze evinde ikram edilen bu şerbetlerin bazıları bal ile bazıları şeker ile tatlandırılıyor aroma olarak karanfil, gül suyu aromaları çoğunlukla kullanılıyor ve bazı yörelerde üzerine kavrulmuş fıstık konuluyormuş. Bu araştırmada şerbet cevabı verenler katılımcılar ile daha uzun süre görüşmeler gerçekleştirilmiş fakat net bir tarife ulaşılamamıştır. Özellikle 1960-1964 doğumlu katılımcıların “Çocukluğumda yapıldı, hayal meyal hatırlıyorum” dediği bu şerbetler farklı bir araştırmanın konusu yapılabilir. Daha ayrıntılı araştırma ile Türk Mutfak Kültürüne kazandırılabilir.

- f) Bu çalışmadan sonra yapılacak olan araştırmalarda cenaze adetlerinde ve cenaze yemeklerinde değişikliklerin yaşandığı ve son on yıllık süreçte mezarlık çıkışında pide-ayran ikramının yapıldığı bilgisi yol gösterici olacaktır.
- g) Çalışma sonucu elde edilen bulgular farklı şehirlerin cenaze adetlerini ve cenaze yemeklerini karşılaştırmalı olarak incelemek amacıyla kullanılabilir.



KAYNAKÇA

- Aktürk, H. (2018). Kısa Başlık: Şehitlik Kavramı, Şehitlik Kavramının Kültürel Yansımaları. *Hacettepe Üniversitesi*, 2. 20 Ocak 2022, <https://www.academia.edu/>
- Alalu, S., Arditi, K., Asayas, E., Basmacı, T., Ender, F., Haleva, B., ... ve Yanarocak, S. (1996). *Yahudilikte kavram ve değerler*. Gözlem Gazetecilik Basın ve Yayın A.Ş.
- Artun, E. (2005). Osmaniye’de Ağıt Söyleme Geleneği ve Osmaniye Ağıtları. Karacaoğlan’dan Bela-Bartok’a, Dadaoğlu’ndan-Aşık Feymani’ye Osmaniye Kültür Sanat ve Folklor Sempozyumu Bildirileri. Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Arslan, N. Ö. (2007). *Gaziantep yöresinde ağıt geleneği ve ağıtçı kadınlar* [Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü]. TURUZ Dil ve Etimoloji Kütüphanesi.
- Balık, H. (2019). *Modern dönemde taziye geleneği: Taziye evlerini (Batman örneği)* [Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenilirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23. 20 Aralık 2022, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/753041>
- Bayatlı, N. Y. (2011). *Irak Türkmen folklorunda halk inançları*. Atatürk Kültür Merkezi.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme kültürümüz* (3. baskı) Kültür Bakanlığı Yayınları
- Bolçay, E. (2014). Erzurum’da cenaze gelenekleri. *Türkbilig/Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 15(28), 115-117. 18 Aralık 2022, <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/143312>
- Bozkurt, F. (1995). *Türklerin Dini*, Cem Yayın Evi.
- Çetin, Ç. Z. (2008). Tatar Türklerinde cenaze merasimleri. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 17(1), 156. 12 Kasım 2022, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/50417>
- Çevik, N. (2000). *Hünkar Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü* (2. Baskı) Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Çıblak, N. (2005). Mersin’de İnanç Merkezlerine Bağlı Kurban Törenleri, *Türklük Bilimi Araştırmaları* (17), 156-169. 20 Aralık 2022, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/156829>
- Dikici, E., ve Büyükdoğan, S. (2020). Değişmeyen Ölüm Gerçeği Karşısında Değişen Taziye Kültürü: Kayseri/Tokmak Köyü Avşar Türkleri Örneği. *Journal of Social Sciences and Humanities*, 4(1), 49-67. 01 Şubat 2022, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1188130>
- Eren, M. (2010). *Van Gölü Havzası Ölüm Gelenekleri ve Türk Kültür Ekolojisi İçerisindeki Yeri*. [Doktora Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

- Ergun, P. (2015). Türk Kültüründe Ölümle İlgili Bazı Terimler. *T.C. Aile Ve Sosyal Politikalar Bakanlığı Yayınları*, 25 (100),140-141. 15 Kasım 2022, <https://www.acarindex.com/pdfs/110045>
- Ertan, M. H. (2012). Sosyolojik Açıdan Batman ve Yöresindeki ‘‘Taziye geleneği’’ ve Bu Geleneğin Anadolu Taziye Kültürü İle Karşılaştırılması. *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, 1 (1), 956. 10 Kasım 2022, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/313618>
- Esen, A. Ş. (1982). *Anadolu ağıtları*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Eyuboğlu, İ. Z. (1987). *Anadolu inançları, Anadolu mitolojisi: inanç-söylence bağlantısı*. Geçit Kitabevi.
- Güler, S. (2007, Mayıs). *Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*. [Sözel bildiri].Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Gündüzalp, S. (2011). *Ölüm Son Değildir 2* (5. Baskı). Zafer Yayınları.
- Güre, M. (2015). *Dinlerde geçiş dönemleriyle ilgili inanç ve uygulamalar* [Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Gürsoy, D. (2019). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz* (4. Baskı). Oğlak Yayıncılık.
- Göde, H. A., ve Tatlıcan, N. (2019). Türk Halk Anlatılarında Ölümle İlişkin Tabu ve Kaçınmalar. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 0 (Prof. Dr. Fuat Sezgin Özel Sayısı), 119. 01-25 Ocak 2022, <http://dergisosyalbil.selcuk.edu.tr/susbed/article/view/1716/1262>
- Gökbel, A. (2007). *Anadolu'da Varsak Türkmenleri* (Genişletilmiş 2. Baskı). Atatürk Kültür Merkezi.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri*. Oğlak Yayıncılık.
- Sunaydemircan (t. y.) *Paralı cenaze ağlayıcılığı nasıl bir meslektir*. Erişim Tarihi(20.04.2022),<https://www.sunaydemircan.com/singlepost/2017/10/01/cenaze%C4%9Fay%C4%B1c%C4%B1%C4%B1%C4%B1%C4%9F%C4%B1-nas%C4%B1-bir-meslektir>
- Işın, P. M. (2020). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (3. Baskı). Yapı Kredi Yayınları.
- Kaan, E. O. (2010). *Geçmişten günümüze dinler ve mezhepler*. Rağbet Yayınları.
- Kahraman, A. (2013). *Mukayeseli Dinler Tarihi*. Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Vakfı Yayınları.
- Kalafat, Y. (1999). *Kırım-Kuzey Kafkasya sosyal antropoloji araştırmaları*. Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi.
- Kalafat, Y. (2006). *Balkanlardan Uluğ Türkistan'a Türk halk inançları*. Berikan yayınları.
- Kalafat, Y. (2009). *Harezm'den Hakkâri'ye Hakkâri'den Golan'a Türk kültürlü halklarda halk inanışları*. Berikan Yayınevi.
- Kalafat, Y. (2012). *Altaylardan Anadolu'ya inanç göçü*. Berikan Yayınevi.
- Kalkan, E. (2012). *Mor feryatlar Afşar ağıtları*. Ötüken Neşriyat.
- Kemal, Y. (1993). *Ağıtlar: folklor derlemesi*. Yapı Kredi Yayınları.
- Kılıç, R. ve Reçber, M.S. (2014). *Din Felsefesi El Kitabı*. Grafiker Yayınları.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 202. 5 Şubat 2022. <https://www.researchgate.net/>
- Koca, F. (2019). *İslam ibadet esasları* (4. Baskı). İlahiyat Fakültesi Yayınları.

- Mandaloğlu, M. (2012). İslamiyet'ten Önce Türklerde Toplantı ve Törenler. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 162 (162), 229. 01-28 Mayıs 2022, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/200483>
- Ok, B. (2014). Sosyolojik bir imgelem olarak ağıt. *III. Türkiye Lisansüstü Çalışmalar Kongresi, 14-15 Mayıs 201*. 68. Selçuk Üniversitesi.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Social Sciences and Humanities*,3 (4),35-36.
- Önal, M. N. (1998). *Romanya/Dobruca Türkleri ve mukayeseleriyle doğum evlenme ve öliim âdetleri*. TC Kültür Bakanlığı.
- Örnek, S. V. (1971). *Anadolu folklorunda öliim*. Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Örnek, S. V. (1977). *Türk halkbilimi*.Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Örs, H. (1966). *Musa ve Yahudilik*. Remzi Kitabevi.
- Özhan, Z. (2022, Temmuz 11) Nitel Araştırmada Örneklem [PowerpointSlides], <https://www.academia.edu/tr>
- Rahman, A. (1996). *Uygur folkloru (Yalçın. S, ve Emet. E, Çev)*. TC Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Seyfeli, C. (2014). Ermeni Kilisesi'nin Bir Ritüeli Olarak Sivil Cenaze Merasimleri, *Journal of Istanbul University Faculty of Theology*, 0 (30), 111-124. 15 Ocak 2022, <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/10304>
- Tatar, R. S. (2016). *Doğum, Yaşam, Öliim Üzerine Hurafeler*. Su Yayınları.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (t. y.), *Öliim nedir?*. Erişim Tarihi 24.03.2022, <https://sozluk.gov.tr> adresinden edinilmiştir.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri (t.y.), *Taziye nedir?*. Erişim Tarihi 24.03.2022, <https://sozluk.gov.tr> adresinden edinilmiştir.
- Zara, A. (2011). *Kayıplar, yas tepkileri ve yas süreci. Yaşadıkça*. İmge Kitapevi Yayınları
- Zelengora, G. (2017). *Türkiye'deki Pomaklar (Zafer. Z, Çev)*.Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Zorlu, M. (2019). *Sosyal Hizmet Perspektifinde Taziye Kültürünün Yas Sürecine Etkisi* [Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi

Ekler

EK1 Etik Kurul Raporu

EK2: Türk Mutfak Kùltüründe Ölümlü Çağrıştırın Yemeklerin Tarifleri

Ek 3: Mutfak Profesyonelleri Anket Soruları

Ek 4: Katılımcı Kişiler



EK1: Etik Kurul Raporu



T.C.
İSTANBUL TOPKAPI ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜK

Sayı :

E-

31675095-100-2200005046

25.05.2022

Konu : Etik Kurul Raporu (Arife BAHAR)

Sayın Araştırmacı Arife BAHAR

"Türk Mutfak Kültüründe Ölümü Çağrıştıran Yemekler" konulu çalışmanız 23.05.2022 tarih 2022/04 sayılı Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş olup; Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu üyelerinin değerlendirmesi sonucunda söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Prof. Dr. Barış BULUNMAZ
Rektör Yardımcısı

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: BE8E999

Doğrulama Adresi: <https://ebys.ayvansaray.edu.tr/BelgeDogrulama>

Ayvansaray Caddesi, No:45, 34087, Balat - İstanbul

Bilgi: İpek FURTUN Tel: 4447696

Faks: +90 212 6214503

Yazı İşleri Uzmanı

E-Posta: info@ayvansaray.edu.tr Elektronik Ağ: www.ayvansaray.edu.tr

Tel: 4447696 Dahili: 508

Kep Adresi: istanbultopkapiuniversitesi@hs01.kep.tr



EK2: Türk Mutfak Kültüründe Ölümü Çağrıştıran Yemeklerin Tarifleri

Un Helvası

Malzemeler

- 2 kilogram un
- 1.5 kilogram şeker
- 4 litre sıcak su
- 1 litre sıvıyağ

Hazırlanışı

Sıvıyağ tencereye konulur ve ısınınca elenmiş un elenir. Kokusu çıkıncaya ve unun rengi değişinceye kadar kısık ateşte kavrulur. Rengi dönünce tencerenin ortasında şeker için yer açılır ve şeker buraya eklenir. Üzerine sıcak suyun yarısı eklenir ve hızlıca karıştırılır. Şeker eriyinceye kadar kavrulur sonra kalan su eklenir ve yaklaşık 10-15 dakika kadar daha kavrulur. Kıvam alınca biraz dinlendirilir ve istenilen şekil verilerek ikram edilir.

Nişasta Helvası

Malzemeler

- 1.800 kilogram buğday nişastası
- 1.500 kilogram şeker
- 1500 ml su
- 800 ml sıvıyağ (zeytinyağı)
- İsteyenler için tereyağı

Hazırlanışı

Bir kabın içerisine buğday nişastası ve su ile şeker alınarak güzelce karıştırılır. Nişasta ve şeker eriyince ve koyu bir kıvam alınca karıştırma işlemi sonlandırılır. Genişçe bir tencereye az yağ eklenir, ısınınca sulu nişasta eklenir ve karıştırılır. Karıştırdıkça koyulaşan helvaya azar azar yağ eklenir. Pişirme işlemi devam ettikçe suyu azalan helva tane tane olur. Soğuk veya sıcak iki şekilde de ikram edilebilir. İsteyenler zeytinyağını biraz azaltarak yerine tereyağı ekleyebilir.

İrmik Helvası

Malzemeler

- 20 su bardağı irmik
- 20 su bardağı şeker
- 20 su bardağı süt
- 20 su bardağı su
- 5 su bardağı yağ

Hazırlanışı

Şerbetin önce hazırlanması gerekmektedir. Önce şeker, su ve süt bir tencereye alınır, karıştırılır ve şeker eriyinceye kadar ocakta tutulur. Erime işlemi tamamlandığı zaman altı kapatılır. Geniş ve malzemeleri alacak büyüklükte bir tencereye önce yağ konulur, sonra irmik eklenerek kavrulmaya başlanır. Kısık ateşte rengi değişinceye kadar ortalama kırk dakika kavrulur. Rengi istenen kahverengilikte olunca şerbet eklenir ve tencerenin kapağı kapatılır. Üzerinize sıçramamasına dikkat edin. Ara sıra kapak açılarak karıştırılır ve tekrar kapatılır. Şerbet komple çekilince kapağı kapatılır ortalama 20 dakika dinlendirildikten sonra servis yapılır. İsteyen dinlenme aşamasında içine bir iki kaşık şeker atabilir, isteyen fıstıklı yapabilir.

Umaç Helvası

Malzemeler

- 15 su bardağı un
- 5 su bardağı süt
- 1500 gr tereyağı
- Şerbeti için
- 12 su bardağı şeker
- 12 su bardağı su

Hazırlanışı

Unu geniş bir tepsiye alın ve üzerine suyu azar azar döküp yoğurun. Avuç içlerinizle topak topak yapmaya çalışın. Beş su bardağı süt bittiği zaman un kum şeklinde taneli olmaktadır. Bu aşamada unu eleyerek büyük ve küçük topakları birbirinden ayırın. Şekeri ve suyu bir tencereye alıp kaynatın ve kaynayınca altını kapatın. İri kum şeklinde olan unu tereyağı ile ocağa alarak kavurun. Başka bir yerde kalan unu kavurun ve iki ununda rengi dönünce birleştirin. Şerbeti ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Şerbeti çekince dinlendirin ve servis yapın.

Topak Helva (Top Helva, Ölü Helvası)

Malzemeler

- 16 su bardağı un
- 10 su bardağı pekmez
- 8 su bardağı ceviz
- 4 çay bardağı kavrulmamış (beyaz) susam
- 4 çay bardağı kavrulmuş (kahverengi) susam
- 8 su bardağı sıvı yağ

Hazırlanışı

Bir tencereye yağı alıp ısınınca unu ekleyin. Unun elenmiş olmasına dikkat edin. Un kahverengi olunca susamları ekleyin ve kavurmaya devam edin. Cevizi ekleyin ve biraz daha kavurun sonrasında yağın yarısını koyup bir iki karıştırıp ocaktan alın. İçine pekmezi ekleyip kaşıkla eze eze karıştırın, kalan yağı dikkatlice ekleyin. Yağ fazla gelirse topak yaparken şekil vermesi zorlaşır fazla yağ akar, yağ az olursa topaklanmaz. Sonrasında yuvarlak şekil vererek servis edilir.

Hamis (Hemis)

Malzemeler

- 20 kilogram iri parçalı et
- 2 kilogram kuyruk yağı
- 8 kilogram domates ve yeşilbiber
- 100 gr salça
- Tuz

Hazırlanışı

Eti bir tencereye koyarak kendi suyunda pişmesi için ocağa alın. Ortalama 10 dakika sonra yağı ekleyip kızarması için pişirme işlemine devam edin. Biraz kızarmaya başlayınca suyunu ve tuzunu ekleyin ve yarım saat basınçlı tencerede pişmeye bırakın. Başka bir tencerede iri doğranmış biberleri kızartın. Domatesleri rendeleyin, bir tencerede pişirin. Pişen etleri süzün ve üzerine biberleri, domatesi, birazda etin suyunu ekleyin, özleşmesi için 10 dakika kadar pişirin ve sonrasında servis edin.

Kuliçe

Malzemeler

- 10 kilogram un
- 3,5 kilogram şeker
- 20 yumurta
- 1.250 gram tereyağı
- 1500 ml süt
- 850 ml sıvıyağ
- 150 gram susam
- 150 gram çörek otu
- 125 gr Hindistan cevizi
- 125 gram tarçın
- 125 gram kuliçe baharatı
- 100 gram kabartma tozu
- 15 gr tuz

Hazırlanışı

Unu eleyin ve üzerine kuliçe baharatı, susam, çörek otu, Hindistan cevizi, tarçın, kabartma tozunu ekleyin. Kuliçe baharatı yoksa mahlep ile yenibaharı karıştırarak kendiniz hazırlayabilirsiniz.

Kuruları kendi aralarında homojen hale getirmek için sıvıları eklemeyen önce birkaç kez karıştırın. Yumurtaları şeker ile birlikte bir iki tur karıştırıp eritilmiş soğutulmuş tereyağını, sıvıyağı ve sütü ekleyip sıvıları da kendi içinde karışması için bir iki dakika karıştırın. Burada mikser kullanabilirsiniz. Kuru malzemeleri sıvı karışımın üzerine azar azar ekleyerek yoğurun. Baharatların hamura eşit şekilde dağılması ve aromalarının çıkması için yoğurma işlemi çok önemlidir.

Hamur kıvama gelince 10 dakika kadar dinlendirin, sonrasında istenilen biçimde şekillendirerek çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörek otu serpiştirin. 175 derecede yaklaşık 45 dakika pişirin. Davul fırınlarda pişme süresi kısalabilir, lütfen kontrollü pişirin. Sıcak veya soğuk olarak iki şekilde de servis edilebilir.

Semsek

Malzemeleri Hamuru için

- 2 kilogram un
- 80 gram maya (yaş)
- 80 gram şeker
- Tuz

İç harcı için

- 1200 gram dana kıyma
- 900 gr pirinç
- 4 tane soğan
- 2 çay bardağı sıvı yağ
- Tereyağı
- Baharat

Hazırlanışı

Hamur malzemelerinden bir hamur hazırlayarak yaklaşık 40 dakika dinlenmeye bırakın. İç harcı için kıymayı tereyağı ile bir tencereye alarak kavurun. İnce doğranmış soğanları kıymaya ekleyin ve kavurma işlemine devam edin. Tuz, pul biber ve karabiber ayrıca tercihe göre istediğiniz baharatları ekleyin.

Önceden ıslatıp süzdüğümüz pirinci biraz tereyağı ile birlikte kaynatın ve pirinçler pişince kıymalı harçla karıştırın. Tuz ve baharat kontrolünü yapın ve eksikleri varsa tamamlayın.

Hamurdan bezeler alıp, bezeleri ince ince açın ve soğuyan harçtan koyup kapatın. Hazırladığınız semsekleri nar gibi oluncaya kadar kızartın.

Kıymalı Pide

Malzemeler

Hamuru için

- 1400 gram un
- 1000 ml su (ılık)
- 50 gram tuz
- 60 gram şeker
- 30 gram toz maya
- Bir çay bardağı sıvı yağ

İçi için

- 2 kilogram kıyma
- 8 adet soğan, domates, sarımsak, adet yeşilbiber
- Sıvı yağ, baharatlar

Hazırlanışı

Soğanı, yeşilbiberi, sarımsağı ve domatesi doğrayarak kıyma ile karıştırılın, içine baharatları ekleyip karıştırılın. Malzemelerin ince bir şekilde doğrandığından emin olun, iri parçalar pişme işleminde eşit pişmesini engeller. Sıvı yağı ekleyin isteyen iç yağda ekleyebilir. Sonrasında hamur malzemeleri ile mayalı bir hamur hazırlayıp dinlenmeye bırakın. Yaklaşık 30 dakika sonra hamuru bezelere ayırıp bir tabak büyüklüğünde açın, harcı koyup elinizle hamura yerleşmesini sağlayın. İki tarafından biraz uzatarak kenarlarını katlayın ve uçlarını birleştirin. İsteyenler üzerine yumurta sürebilir. Sıcak fırına koyduğunuz pideleri 200 derecede pişirin.

Lahmacun

Malzemeler

Hamur için

- 2 kilogram un
- 2 paket maya (yaş veya kuru)
- 2 yemek kaşığı toz şeker ve sofr tuzu
- 1 çay bardağı yağ (Ayçiçek veya zeytinyağı)
- 1 litre su (ılık)

Harcı için

- 1 kilogram kıyma
- Sarımsak, kuru soğan, domates, biber
- 2 kaşık salça (biber ve domates karışık)
- Baharatlar (tuz ve isteğe göre diğerleri)

Hazırlanışı

Hamur için tüm malzemeler bir araya getirilir, kullanılmadan önce un mutlaka elenmelidir, yoğurulur. Hamur kabarcıca kadar bir kenarda bekletilir. İç harcı için soğan, biber, domates, sarımsak ince ince doğranır veya doğrayıcıdan geçirilir. Doğrayıcı kullanırsanız soğan sulanabilir, fazla sulu olmamasına dikkat edin. Doğranan sebzelere baharatları ve salçaları ekleyin ve karıştırın. Hamuru lahmacun ebatında açın ve ortasına harçtan koyup elinizle yayın. Uygun bir pişirme aracı ile pişirin. Bu tava veya fırın olabilir, evinizde hangi pişirme aracı varsa onunla pişirebilirsiniz. Sıcak servis yapın.

Kete

Malzemeler

- 2 litre süt
- 10 adet yumurta akı
- 800 ml sıvı yağ
- 800 gram un
- 500 gram yoğurt
- 100 gram Şeker
- 50 gram kuru maya (instant)
- 50 gram tuz
- 50 ml sirke

Unlu kısmı için

- 2 kilogram un
- 1 kilogram sıvı yağ
- 300 gram tereyağı
- 40 gram tuz

Hamuru yağlamak için

- 500 gram tereyağı ve 100 gram sıvı yağ

Unu eleyin ve un dışındaki malzemeleri bir kaba alın. Unu yavaş yavaş ekleyin ve yoğurun. Hamur eli sarmayı bıraktığı zaman üzerini bir bezle örterek dinlenmeye bırakın. İç harcı için yağları ve unu tencerenize alın ve kavurmaya başlayın. Kokusu çıkınca tuzu ekleyin, sarımsı renk alınca ocağın altını kapatın. Mayalanınca bir tur daha yoğurun ve bezelere ayırın. Bezeleri yufka ekmek boyutlarında açıp aralarına eritilmiş tereyağı-sıvıyağ karıŐımını sürün. İkinici bezeyi de aynı Şekilde açıp üzerine kavrulmuş unlu karıŐımdan ekleyip yayın. nc kat hamuru açıp yağlayın ve diğer hamurların üzerine serin yağlayıp i harç koyun. Bu Şekilde altı beze tamamlanınca hamuru rulo yapın. Bu rulodan bezeler keserek açık uçlarını i tarafa doğru katlayın. Elinizle hafifçe bastırarak tatlı tabağı büyüklüğünde açın, tepsiye dizin. Tepsi mayası yaptırdıktan sonra üzerine yumurta sarısını sürün. Sıcak fırında 185 derecede pişirin.

Etli AŞ (Etli Bulgur Pilavı)

Malzemeler

- 3 kilogram yağlı et (kuşbaşı doğranmış)
- 2.5 kilogram pilavlık bulgur
- 250 gr tereyağı
- Tuz, karabiber
- Su

Hazırlanışı

Etleri üzerini geçecek kadar su ile pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca tuzunu atın, üzerindeki köpükleri alın ve bir süre daha pişirin. Pişen etlerin suyunu szn veya 3 litreye yakın su olup olmadığını göz kararı kontrol edin. Tencereye etleri, bulguru ve yaklaşık 3 litre suyu ekleyin, tuzunu kontrol edin eksikse ekleme yapın ve pişmeye bırakın. Hafif sulu olunca ocağın altını kapatın, eritilmiş tereyağını pilavın üzerine ekleyin ve dinlemeye bırakın. Dinlenen pilavı üzerine karabiber serpererek ikram edin.

Kavurma Pilav

Malzemeler

Kavurma

- 3 kilogram dana kuşbaşı
- 1 litre su (sıcak)
- 100 gram tereyağı
- 50 gram yağ (sıvı)
- 25 gram tuz ve karabiber

Pilav

- 1000 gram pirinç
- 200 gr tereyağı
- 1400 ml su
- Tuz

Hazırlanışı

Tencereye koyduğunuz eti suyunu salıncaya kadar pişirin, sonrasında kaynar su ilave ederek pişirmeye devam edin. Suyunu çekince yağları ve tuzu ilave edin ve bir süre daha pişirin. Pirinci tuzlu su ile bir süre ıslattıktan sonra yıkayın ve süzün. Tereyağı ile bir tencereye alın ve tuz ekleyerek bir süre kavurun. Suyunu ekleyin ve suyu çekinceye kadar pişirin. Pişme işlemi tamamlanan pilavı dinlendirin. Pişen kavurmayı pilavın üzerine koyarak servis edin.

Dövme Pilavı

Malzemeler

- 1,5 kilogram dövme bulgur
- 2,5 kilogram kemikli kuşbaşı et
- 4 kilogram haşlanmış nohut
- 5 litre su
- 500 gram tereyağı
- Tuz, karabiber

Hazırlanışı

Islanmış ve pişmeye hazırlanmış bulguru, eti, tuzu ve suyu tencereye koyun pişmeye bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını en düşük seviyeye getirin. Pişme durumunu kontrol edin ve pişmesine yakın nohutları katıp, birkaç dakika sonra ocaktan alın.

Tencereye tereyağını alıp eritin. Pilavın daha parlak olmasını isterseniz biraz sıvı yağda ekleyebilirsiniz. Kızgın yağı pilavın üzerine gezdirin ve lapalaşmaması için hafifçe karıştırarak yağın pilavla karışmasını sağlayın. Biraz daha dinlendirip sıcak olarak servis yapın.

Tavuklu Pilav

Malzemeler

- 3 kilogram pirinç
- 125 gram tereyağı
- 300 ml sıvı yağ
- 3 litre et suyu
- Tuz

Hazırlanışı

Pirinçleri bir kaptan ıslatıp, güzelce yıkayıp sonrasında süzün. Başka bir tencerede tavuğu haşlayın, isterseniz suyu daha lezzetli olsun diye içine lezzet verici karışımlardan (defneli soğan, baharat torbası vb.) ekleyebilirsiniz. Haşlanan tavuk etlerini didikleyin, tuz ile tatlandırın.

Pirinci pilav için uygun bir tencereye alarak tereyağı ile kavurmaya başlayın. Pirinçler şeffaf gibi görünmeye başlayınca et suyunu ve tuzu ekleyin, burada kullanılan et suyu haşlanmış tavuktan elde edilen sudur. Pişme işlemi tamamlanan pirinci didilmiş tavukla servis edin.

Keşkek

Malzemeler

- 4 kilogram buğday (aşurelik)
- 4 adet tüm tavuk
- 41 kilogram tereyağı
- Sos için tereyağı ve toz biber

Hazırlanışı

Buğdayı sıcak su ile birkaç kez yıkayalım ve süzün. Bir tencereye buğdayı ve sıcak suyu ekleyin, bu şekilde birkaç saat (buğdaylar şişinceye kadar) bekleyin. Tavukları haşlayıp didikleyin.

Buğdayları ocağa alarak pişirme işlemine başlayın. Kaynamaya başlayınca içerisine tavuk suyu ekleyebilirsiniz. Bu kaynama işlemi ortalama 2 saat sürebilmektedir.

Sonrasında buğday özleşince içerisine didilmiş tavuk etini, tuzu ve yağı ekleyip pişirmeye devam edin. Bu işlem yaklaşık 15 dakika sürmektedir. Sonra üzerine toz biberli toz hazırlayıp servis yapın.

Lokma

Malzemeler

Hamur için

- 2 kilogram un
- 1500 ml su (ılık)
- 100 gram yaş maya
- 50 gram şeker
- 15 gram tuz

Şerbet için

- 2 kilogram şeker
- 1900 ml su
- Limon suyu

Hazırlanışı

Hamur için kuru malzemeleri hazırlayıp sonrasında suyu azar azar vererek bir hamur elde edin. Mayalama işleminin ardından kızartma yağını bir tavaya alın. Hamurdan çay veya tatlı kaşığı yardımı ile parçalar kopararak yağa atın. Yağın ısısı çok yüksek olursa içi hamur kalır. Ocağın altını hafif kısın ve lokmaları ara ara karıştırarak her tarafını kızartın. Şeker ve suyu ocağa koyun ve kıvamlı bir şerbet elde edince limondan bir iki damla sıkın. Yağdan alınan lokmaları şerbete ekleyerek tatlandırın. Bu aşamada kızartma için kullandığınız kevgiri şerbete lokmaları atarken kullanmamaya dikkat edin. Kevginin şerbete değmesi durumunda yağdaki lokmaları çevirirken sıçramalara sebep olacaktır. Ayrıca hamurun yağda sıçrama yapmasını istemiyorsanız ilk mayalama işleminden sonra bir tur daha yoğurup ikinci mayalanmaya bırakın. Yağda kızartılarak hazırlanan hamur ürünleri yörelerde farklı isimlerle yer alabilmektedir. Pişi, bişi, kıygaşa, pesmet, gödek, lelek, çığırtma, kulaç, mafiş, tuzlu lokma özünde su, un, tuz olan maya, yumurta, süt, yoğurt gibi malzemelerin eklenmesi veya elde edilen hamurun şekillerinin, büyüklüklerinin farklı olması dışında aynı şekilde pişirilen hamur işleridir. Bu sebeple tarif olarak gödek ve çığırtma yazılmıştır. Diğerleri ufak değişiklik yapılsa da hemen hemen aynı tarif farklı isim şeklindeki hamur işleridir.

Çığırtma/Pişi/Delikli Börek

Malzemeler

- 5 kilogram un
- 3 litre ılık su
- 200 gram yaş maya
- Tuz

Hazırlanışı

Yaş mayayı ılık su ve az miktarda şeker ile karıştırıp mayanın aktifleşmesini sağlayın. Bir kabın içine unu eleyin ve ortasına aktifleşen mayayı ekleyin. Unun kenarlarına tuzu serpin. Un ve mayanın ilk başta birbirine değmesine izin vermeyin. Kalan suyu ekleyin ve hamuru yoğurun. Hamur homojen ve pürüzsüz olduğunda dinlenmeye bırakın. Mayalanan hamurdan parçalar kopararak merdane ile açın. Kızgın yağda iki tarafı da pembeleşinceye kadar kızartın.

Not: isteyenler su yerine süt kullanabilir.

Gödek

Malzemeler

- 2 litre su (ılık)
- 100 gram kuru maya (instant)
- Un (aldığı kadar)

Hazırlanışı

Öncelikle şeker ve ılık su karışımına instant mayayı ekleyin ve karıştırarak mayayı çözdürün. Maya aktifleştince un azar azar eklenir ve cıvık bir hamur elde edilinceye kadar karıştırın. İsterseniz hamura yumurtada ekleyebilirsiniz. Yoğrulan hamuru bir saat kadar dinlendirin. Sonrasında avucunuzun içi büyüklüğünde parçalar koparın, hafifçe yassıltın ve kızdırılmış yağa bırakın. Her tarafı kızarıncaya yağdan çıkarın.

Hoşaf

Araştırma sürecinde farklı bölgelerden çeşit belirtilmeden hoşaf cevabı geldiği için burada sadece üzüm hoşafı tarifine yer verilmiştir.

Malzemeler

- 1 kilogram kuru üzüm (çekirdeksiz)
- 200 gram şeker
- Su

Hazırlanışı

Üzümleri önce yıkayıp sonrasında üzerini geçecek kadar bir su ekleyerek 5-10 dakika dinlendirin. Dinlenme işleminden sonra üzümleri süzün ve gerekiyorsa bir tur daha yıkayın. Tencereye üzümleri ve üzerini geçecek kadar suyu ekleyin ve pişmeye bırakın. Kaynayınca şeker ekleyin ve 10 dakika kadar şeker eriyinceye kadar pişirmeye devam edin. İsterseniz içine karanfil, tarçın gibi aroma vericiler ekleyebilirsiniz. Sonrasında ocağı kapatın ve soğuduğu zaman servis yapın.

Ek 3: Mutfak Profesyonelleri Anket Soruları

Bu çalışma Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Dr. Öğr. Üyesi Emrah Köksal Sezgin danışmanlığında İstanbul Topkapı Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü yüksek lisans öğrencisi Arife Bahar tarafından yürütülen ‘‘Türk Mutfak Kültüründe Ölümü Çağrıştıran Yemekler’’ başlıklı çalışmanın araştırma uygulama kısmı için yapılmıştır.

1. Cinsiyet Erkek Kadın
2. Yaşınız (doğum yılı)
3. Medeni durum Bekâr Evli
4. Mesleğiniz?
5. Aslen nerelisiniz?
6. Bulduğunuz yöredeki cenaze uygulamaları hakkında bilgi verebilir misiniz?
7. Bulduğunuz yörenin taziye geleneği ve cenaze yemekleri hakkında bilgi verebilir misiniz?
8. Bulduğunuz yörede ölüyü anmak için yapılan uygulamalar hakkında bilgi verebilir misiniz?
9. Gördüğünüz zaman size ölümü çağrıştıran bir yiyecek var mıdır? Varsa nedenini açıklayabilir misiniz?
10. Gördüğünüz zaman size ölümü çağrıştıran bir içecek var mıdır? Varsa nedenini açıklayabilir misiniz?
11. Sizin için maneviyatta kutsal olan yiyecek veya içecek var mı? Varsa nedeni ile birlikte açıklayabilir misiniz?

Ek 4: Katılımcı Kişiler

*Kaynak kişilerle röportaj yapılırken bazı katılımcıların isteği ve aynı zamanda araştırma etiği gereği katılımcı kişilerin adı-soyadı açık bir şekilde yazılmamış bunun yerine baş harflerinin kısaltması kullanılmıştır.

* Etnik ve dini gruplarla yapılan röportajlarda dernek veya federasyon başkanı, etnik grup mensubu yazar veya sosyal medya yöneticileri gibi konu hakkında bilgi sahibi kişilerle röportaj yapılmış olup bazı katılımcıların isteği ve araştırma etiği gereği doğum tarihleri, nereli oldukları veya hangi dernekten oldukları şeklindeki bilgilere yer verilmemiştir.

Etnik Ve Dini Grup Katılımcı Kişiler Listesi

Kaynak No	Etnik ve Dini Grup Adı	Görüşme Yapılan Kişi
KK1	Varsak Türkmenleri	F. B.
KK2	Barak Türkmenleri	Y. Ö.
KK3	Tahtacı Türkmenleri	S. K.
KK4	Zazalar	M. D.
KK5	Zazalar	H. E.
KK6	Pomaklar	B. E.
KK7	Terekeme Karapapak Türkleri	E. A.
KK8	Süryaniler	P. K.
KK9	Çepniler	A.G.
KK10	Aleviler	H. D.
KK11	Çerkesler	H. T.
KK12	Gagauzlar	N. E.

Şehir Katılımcı Kişiler Listesi

ŞEHİRLER	KATILIMCI ADI	DOĞUM YILI	MESLEĞİ
Adana	Adana1: S. O.	1988	Ev Hanımı
	Adana2: N. K.	1977	Ev Hanımı
	Adana3: S.Ş	1971	Ev Hanımı
Adıyaman	Adıyaman1:N. D.	1995	Psikolojik Dan.
	Adıyaman2: N. Y. T.	1957	Aşçı
	Adıyaman3:N. K	1961	Aşçı
Afyonkarahisar	Afyonkarahisar1:A. P.	1965	Emekli Aşçı
	Afyonkarahisar2:M.A.	1960	Emekli
	Afyonkarahisar3:H. Ö.	1976	Araştırmacı Yazar
Ağrı	Ağrı1: E. A.	1990	Öğrenci
	Ağrı2: F. A.	1972	Ev Hanımı
Aksaray	Aksaray1: N. D.	1965	Ev Hanımı
	Aksaray2: H. B.	1960	Emekli
	Aksaray3: Ş. Ç.	1960	Emekli
Amasya	Amasya1: A. A.	1965	Memur
	Amasya2: A. Y.	1963	Yazar
Ankara	Ankara1: A. D.	1964	Emekli
	Ankara2: K. Ö.	1974	Ev Hanımı
	Ankara3: E. D.	1966	Aşçı
Antalya	Antalya1: S. A.	1977	İşçi
	Antalya2: A. Y.	1960	Ev Hanımı
Artvin	Artvin1: A. Y. Y.	1982	Aşçı
	Artvin2: H. S.	1966	Emekli
	Artvin3: S. G.	1971	Esnaf
Aydın	Aydın1: A. A.	1974	Aşçı
	Aydın2: M. D.	1987	Öğretmen
	Aydın3: Ö. E.	1961	Emekli
Balıkesir	Balıkesir1: N. N.	1962	Ev Hanımı
	Balıkesir2: D. G.	1970	Ev Hanımı
Bingöl	Bingöl1: M. B.	1988	Serbest Meslek

	Bingöl2: M. T.	1992	Öğretmen
	Bingöl3: S. M.	1981	Öğretmen
Bitlis	Bitlis1: D. K. D.	2011	Dernek Üyeleri
	Bitlis2: R. G.	1989	Kitapçı
Bolu	Bolu1: E. B.	1986	Aşçı
	Bolu2: N. D.	1986	Aşçı
	Bolu3: M. M. T.	1986	Aşçı
Burdur	Burdur1: Ö. Ç.	1983	EGM Personeli
	Burdur2: Ş. U.	1975	Ev Hanımı
Bursa	Bursa1: H. A.	1962	Ev Hanımı
	Bursa2: D. K.	1982	Öğretmen
	Bursa3: D. S.	1957	Ev Hanımı
Çankırı	Çankırı1: R. K.	1982	Belediye Personeli
	Çankırı 2: Ş. D.	1960	Ev Hanımı
Çorum	Çorum1: B. V.	1996	Öğretmen
	Çorum2: A. İ.	1996	Ev Hanımı
	Çorum3: B. K.	1974	Yönetici-Çalışan
Denizli	Denizli1: R. A.	1960	Basın ve Halkla İlişkiler Müd.
	Denizli2: Z. Ö.	1964	Ev Hanımı
Diyarbakır	Diyarbakır1: Z. Ü.	1991	Öğretmen
	Diyarbakır2: A. E.	1988	Serbest Meslek
	Diyarbakır3: E. A.	1986	Aşçı
Edirne	Edirne1: A. Z.	1983	Ev Hanımı
	Edirne2: P. K.	1987	Ev Hanımı
Elazığ	Elazığ1: M. G.	1975	Öğretmen
	Elazığ2: K. A.	1978	Ev Hanımı
Erzincan	Erzincan1: H. C.	1980	Çiftçi
	Erzincan2: Ç. K. D.	2021	Dernek Üyeleri
Erzurum	Erzurum1: M. Ç.	1959	Aşçı
	Erzurum2: A. Ş.	1976	Öğretmen
	Erzurum3: S. D.	1971	Ev Hanımı

Eskişehir	Eskişehir1: H. C.	1993	Hemşire
	Eskişehir2: E. Ö.	1988	Aşçı
Gaziantep	Gaziantep1: T. O.	1982	Dış Ticaret
	Gaziantep2: Ş. B.	1967	Aşçı
	Gaziantep3: D. K.	1986	Aşçı
Giresun	Giresun1: K. K.	1970	Kamu İşçisi
	Giresun2: B. Ç.	1990	Usta Öğretici
	Giresun3: Ç. K. K. D.	2018	Dernek Üyeleri
Gümüşhane	Gümüşhane1: H.Y.	1981	Aşçı
	Gümüşhan2: Z. C.	1986	Ev Hanımı
	Gümüşhane3: M. Ç.	1964	Ev Hanımı
Hakkari	Hakkari1: A. C.	1988	Hemşire
	Hakkari2: İ. C.	1963	Ev hanımı
Hatay	Hatay1: A. Ö.	1982	Aşçı
	Hatay2: A. Ç.	1979	Esnaf
Mersin	Mersin1: A. K.	1984	Serbest Çalışan
	Mersin2: E. Ç.	1980	Ev Hanımı
İstanbul	İstanbul1: T. K.	1964	Ev Hanımı
	İstanbul2: H. H.	1979	İnşaat Teknikeri
İzmir	İzmir1: M. E.	1968	Bankacı
	İzmir 2:Y. B.	1982	Soğuk Şefi
Kars	Kars1: E. Ç.	1989	Öğretmen
	Kars2: A. D.	1956	Mermerci
Kastamonu	Kastamonu1: A. N.	1946	İmamhatip
	Kastamonu2: R. N.	1981	Aşçı
Kırklareli	Kırklareli1: H. K.	1947	Ev Hanımı
	Kırklareli2: S. Y.	1954	Ev Hanımı
Kayseri	Kayseri1: E. K.	1992	Tarih Öğretmeni
	Kayseri2: F. A.	1982	Ev Hanımı
Kırşehir	Kırşehir1: E. G.	1970	Emekli
	Kırşehir2: H. Y.	1973	Ev Hanımı
Konya	Konya1:N. B.	1992	Ev Hanımı
	Konya2: E. V.	1983	Çevre Mühendisi

	Konya3: A. K.	1971	İşçi
Kütahya	Kütahya1: N. G.	1969	Emekli İşçi
	Kütahya2: A. K.	1976	Ev Hanımı
Malatya	Malatya1: F. Ç.	1990	İnsan Kaynakları
	Malatya2: S. A.	1989	Ev Hanımı
	Malatya3: S. S.	1994	Spor Uzmanı
Manisa	Manisa1: S. S.	1977	Ev Hanımı
	Manisa2: N. U.	1963	Ev Hanımı
Kahramanmaraş	Kahramanmaraş1: M. K.	1980	Yazı İşleri Müd.
	Kahramanmaraş2: S. Y.	1965	Memur
	Kahramanmaraş3:A. E. H.	1992	İletişim Tek. Öğr.
Mardin	Mardin1: M. A.	1978	Pastacı
	Mardin2: S. A.	1978	Ev hanımı
	Mardin3: V. A.	1990	Öğretmen
Muş	Muş1: F. A.	1982	Öğretmen
	Muş2: H. U.	1978	Şef
Nevşehir	Nevşehir1: S. K.	1979	Öğretmen
	Nevşehir2: Y. A.	1977	Esnaf
Niğde	Niğde1: B. Y.	1983	Öğretmen
	Niğde2: M. Ö.	1994	Öğr. Gör./ Şef
	Niğde 3:Ş. Ö.	1992	Öğr. Gör. / Şef
Ordu	Ordu1: D. K.	1981	Ev Hanımı
	Ordu2: D. Y.	1977	Aşçı
Sakarya	Sakarya1: O. K.	1967	Otel İşletmecisi
	Sakarya2: B. Ö.	1953	Emekli
Samsun	Samsun1:E. K.	1965	Usta Öğretici
	Samsun2: Ç. A.	1968	Ev Hanımı
Siirt	Siirt1: D. B. D.	1988	Muhtar
	Siirt 2: S. G.	1994	Ev Hanımı
Sinop	Sinop1: M. A. A.	1971	Esnaf
	Sinop 2: S. B.	1970	Esnaf
	Sinop3: H.G.	1966	Ev Hanımı
Sivas	Sivas1: K. K. D.	2014	Dernek Üyeleri

	Sivas2: A. G.	1980	Çiftçi
Tekirdağ	Tekirdağ1: Z. O.	1940	Ev Hanımı
	Tekirdağ2: F. K.	1957	Ev Hanımı
Tokat	Tokat1: A. K.	1960	Ev Hanımı
	Tokat2: E. Ü.	1973	Belediye Çalışanı
Trabzon	Trabzon1: E. K.	1985	Öğretmen
	Trabzon2: A. K.	1970	Aşçı
Şanlıurfa	Şanlıurfa1: A. K.	1991	Aşçı
	Şanlıurfa2: M. T.	1988	Aşçı
Uşak	Uşak1: HOKAD GSK	2017	Dernek Üyeleri
	Uşak2: Z.U.	1983	Öğretmen
Van	Van1: N. B.	1984	Ev Hanımı
	Van2: G. G.	1971	Ev Hanımı
Yozgat	Yozgat1: Z.2 B.	1972	Ev Hanımı
	Yozgat: N. A	1981	Ev Hanımı
Zonguldak	Zonguldak1: H. K.	1960	Ev Hanımı
	Zonguldak2: E. O.	1971	Ev Hanımı
Aksaray	Aksara1: H. B.2	1960	Esnaf
	Aksaray2: Ş. Ç.	1960	Emekli
	Aksaray3: N. D.	1965	Ev Hanımı
Bayburt	Bayburt1: M. C.	1956	Yönetici
	Bayburt2: F. B.	1986	Tekstil
Karaman	Karaman1: A. K. T.	1965	Emekli
	Karaman2: H. Ç.	1948	Ev Hanımı
	Karaman3: G. E.		İşçi
Kırıkkale	Kırıkkale1: N. K.	1967	Aşçı
	Kırıkkale2: H. T. B.	1979	Aşçı
	Kırıkkale3: Ş. U.	1975	Aşçı
Batman	Batman1: S. D.	1979	Otomotiv
	Batman2: F. T.	1979	Serbest Meslek
Şırnak	Şırnak1: S. D.	1993	Aşçı
	Şırnak2: M. U.	1983	Aşçı
Bartın	Bartın1: F. D.	1966	Ev Hanımı

	Bartın2: R. A.	1985	Lojistik
Ardahan	Ardahan1: K. Ç.	1981	Ticaret
	Ardahan2: T. K.	1978	Asansör Sist.
	Ardahan3: Y. O.	1990	Ev Hanımı
Iğdır	Iğdır1: F. T.	1965	Emekli
	Iğdır2: C. Ç.	1989	Öğretmen
Karabük	Karabük1: E. D.	1975	Makine teknikeri
	Karabük2: S. A.	1982	Memur
Kilis	Kilis1: G. K.	1971	Ev Hanımı
	Kilis2: M. K.	1964	Ev Hanımı
	Kilis3: T. E.	1964	Ev Hanımı
Osmaniye	Osmaniye1: A. Ş.	1970	Esnaf
	Osmaniye2: A. U.	1975	Esnaf

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı

Arife BAHAR

EĞİTİM DURUMU

Mezun Olduğu

Karaman Ticaret Meslek Lisesi, 2006

Lise

Lisans Diploması

Gazi Üniversitesi, 2013

Yüksek Lisans

İstanbul Topkapı Üniversitesi, 2022

Diploması

Tez Konusu

Türk Mutfak Kültüründe Ölümü Çağrıştıran Yemekler

Yabancı Diller

İngilizce

İŞ DENEYİMİ

Stajlar

2004-2005 Karaman Öğretmenevi-Servis Personeli

Projeler

2020-2021 Doğa Dostu Mutfak eTwinning Projesi

2020-2021 Anadolu'nun Kayıp Çorbaları eTwinning Projesi

2020-2021 Yöresel Lezzetler Buluşuyor eTwinning Projesi

2020-2021 Pandemi Sürecinin Aile İçi Psikolojik Etkileri eTwinning Projesi

2020-2021 Farklı Kültürler Kucaklaşıyor eTwinning Projesi

Çalıştığı Kurumlar

2014-2017 Küçükçekmece Atatürk Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi-Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alan Öğretmeni

2017-Devam Ediyor Küçükçekmece Borsa İstanbul Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi- Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alan Öğretmeni