



Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi

2025, 8(5): 335-351.

DOI: [10.26677/TR1010.2025.1540](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1540)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Şamanizm Yemek Ritüellerinin Günümüze Yansımaları*

Muhlise Ayça TAŞ, Yüksek Lisans Öğrencisi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar, e-posta: aycatas26@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9827-2527>

Öğr. Gör. Turgut TÜRKÖĞLU, Artvin Çoruh Üniversitesi, Arhavi Meslek Yüksekokulu, Artvin, e-posta: turgutturkoglu@artvin.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9535-1908>

Doç. Dr. İsa YAYLA, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, e-posta: isa.yayla@ktb.gov.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6473-7904>

Doç. Dr. Hüseyin PAMUKÇU, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Afyonkarahisar, e-posta: hpamukcu@aku.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9673-5604>

Öz

Bu araştırmada, Şamanizm'in yemek ritüellerini ve bu ritüellerin günümüz yemek kültürüne yansımalarının incelenmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada, Şamanizm yemek ritüellerinin toplumsal dayanışma, kültürel kimlik ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği üzerindeki önemi vurgulanmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Toplanan veriler betimsel içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Yapılan çalışma sonucunda Şamanizm yemek ritüellerinin geçmişte yaygın olarak yer aldığı, nesiller arası aktarımı sırasında bazıları unutulmakla birlikte birçok uygulamanın korunarak günümüze aktarıldığı, aktarılan yemek ritüellerinin bir kısmının aslına benzer şekilde yaşatıldığı, bir kısmının ise nesiller arası aktarıma uğrarken kültürel etkileşimlere uğraması sonucu birtakım değişimlere uğradığı, bu tür uygulamaların Şaman yemek kültürü veya ritüeli olarak adlandırılmasa da yemek ile ilgili faaliyetlerde yer edindiği tespit edilmiştir. Yeme-içmeye dayalı bu gibi ritüeller, geçmiş ve günümüz toplumlarının kültürel yapısını ve değerlerini belirlemek adına önem taşımaktadır. Ayrıca bu ritüeller, nesilden nesile aktarımı sayesinde kültürel miras değeri kazanmaktadır.

* Bu çalışma, 05-09 Kasım 2024 tarihleri arasında Taşkent'te düzenlenen "Türk Dünyası İletişim ve Sanat Sempozyumu"nda sunulan özet bildirinin genişletilmiş ve gözden geçirilmiş halidir.

Anahtar Kelimeler: Şamanizm, Yemek Ritüelleri, Yemek Kültürü, Kültürel Miras, Kültürel Sürdürülebilirlik.

Makale Gönderme Tarihi: 26.01.2025

Makale Kabul Tarihi: 01.05.2025

Önerilen Atıf:

Taş, M. A., Türkoğlu, T., Yayla, İ. ve Pamukçu, H. (2025). Şamanizm Yemek Ritüellerinin Günümüze Yansımaları, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(5): 335-351.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2025, 8(5): 335-351. DOI: [10.26677/TR1010.2025.1540](https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1540)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Reflections of Shamanism Food Rituals to the Present

Muhlise Ayça TAŞ, MSc. Student, Afyon Kocatepe University, Institute of Social Sciences, Afyonkarahisar, e-mail: aycatas26@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9827-2527>

Lecturer Turgut TÜRKOĞLU, Artvin Çoruh University, Arhavi Vocational School, Artvin, e-mail: turgutturkoglu@artvin.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9535-1908>

Associate Prof. Dr. İsa YAYLA, Ministry of Culture and Tourism, Ankara, e-mail: isa.yayla@ktb.gov.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6473-7904>

Associate Prof. Dr. Hüseyin PAMUKÇU, Afyon Kocatepe University, Faculty of Tourism, Afyonkarahisar, e-mail: hpamukcu@aku.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-9673-5604>

Abstract

In this study, it is aimed to examine the food rituals of Shamanism and the reflections of these rituals on today's food culture. In line with this purpose, the study emphasizes the importance of food rituals of Shamanism on social solidarity, cultural identity and sustainability of heritage. Document analysis technique, one of the qualitative research methods, was used in the study. The collected data were evaluated by descriptive content analysis method. As a result of the study, it was determined that Shamanism food rituals were widely used in the past, many practices were preserved and transferred to the present day, although they were forgotten during the transfer between generations, some of the transferred food rituals were kept alive in a similar way to the original, and some of them underwent some changes as a result of cultural interactions while being transferred between generations, and although such practices are not called Shaman food culture or ritual, they have taken place in food-related activities. Such rituals based on eating and drinking are important for determining the cultural structure and values of past and present societies and gain cultural heritage value through their transmission.

Keywords: Shamanism, Food Rituals, Food Culture, Cultural Heritage, Cultural Sustainability.

Received: 26.01.2025

Accepted: 01.05.2025

Suggested Citation:

Taş, M. A., Türkoğlu, T., Yayla, İ. and Pamukçu, H. (2025). Reflections of Shamanism Food Rituals to the Present, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 8(5): 335-351.

GİRİŞ

Dünya üzerinde farklı dinler ve inanç sistemleri bulunmaktadır. İlahi kaynağın yanı sıra afet ve salgın gibi önlenemez durumlar karşısında doğaüstü bir güce inanarak teselli bulma, korunma ihtiyacı ile toplumlar tarafından da çeşitli inanışlar ortaya çıkarılmıştır. Bu inanış şekilleri toplumlar arasında aktarılırken, kimisi unutulmaya başlamış kimisi ise yaygınlaşmış ve içerik açısından çeşitlenmiştir. İnançların içeriği doldurulurken doğaüstü varlıklara bağlılığı belirtme, adanma, korunma ve beklentide bulunma gibi duygu ve düşünceler karşısında çeşitli davranış kalıpları ortaya çıkmıştır. Zaman içerisinde bu kalıplar belirginleşmeye başlamış, toplum tarafından benimsenmiş ve bir uygulama sıklığı ile ritüel haline gelmeye başlamıştır (Mercan, 2018: 1). Ritüeller korku, bereket, umut, nazar, özel gün çeşitli zamanlarda ve gerekçelerle yapılabilmekle birlikte her ritüel bireysel ve toplumsal bir işlevi yerine getirmektedir. Beşerî inanç sistemlerinde yer alan, bireysel ve toplumsal amaçlarla ortaya çıkarak dinsel bir anlama bürünen ritüeller de içinde bulunduğu, uygulandığı kültürü ifade etme rolü taşımaktadır.

Yemek ile hazırlanan ritüellerde, tüketilen yemekler toplulukların somut kültürlerinin ve kültürel miraslarının bir parçası olarak kabul edilmektedir. Hatırlamayı ya da unutmamayı sağlayan ritüellerin tekrara dayalı döngüsel yapısı belli bir toplumsal yapının değişerek de olsa sürekliliğini sağlamaktadır. Dini tören, düğün, cenaze, kutlama, şenlik, festival, yıl dönümü, bayram gibi dönemlerde veya günlük yaşam içerisinde yeme-içmeye dayalı gerçekleşen ritüeller, toplum üyelerini bir arada tutan ortaklık duygusunu geliştirmekte ve korumaktadır (Murtezaoglu, 2012: 345).

Eski bir inanç sistemi olan ve belirli bir kesim tarafından sürdürülen Şamanizm inancı da içeriğinde çeşitli ritüeller barındırmaktadır (Krasilnikov vd., 2023: 117). Özellikle, bu ritüeller arasında yer alan kutlama ve yemek uygulamaları günümüzde yaşatılmakta, diğer toplumsal uygulamalarla iç içe geçmiş bir şekilde sıklıkla ortaya çıkmaktadır (Harvey, 2015). Şamanist ritüeller siyasi baskılar ve değişen koşullar nedeniyle bazı farklılıklar gösterse de ana çerçevesini ve değerlerini kaybetmemiştir. Bu değerlere ilişkin farkındalığın sağlanması, Türk mutfak kültürünün temellerinin ortaya konulması adına bu tür inanışların ve inanışlara ait uygulamaların belirlenmesi ve incelenmesi gerekmektedir. Bu doğrultuda çalışmada, kültürel belleğin sürdürülebilirliğinin önemine dikkat çekerek, Şamanizmde yer alan yemek ritüellerini ve bu ritüellerin günümüze olan yansımalarının incelenmesi amaçlanmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Şamanizm Yemek Ritüelleri

Şamanizm, dünyadaki her şeyin ruhani özü olduğunu açıklayan animizm üzerine kuruludur (Bozdemir, 2019: 4). Animus'dan türetilen Animizm, ruhlara inanma demektir (Örnek, 1962: 255). Şamanlık, psikolojik, sosyal, ideolojik, inançsal ve kültürel anlamda toplumu her yönüyle çevreleyen, etkileyen, hatta düşünce ve yaşantı şeklini etkileyen felsefi bir bütündür. Ancak tüm inanç sistemi Şamanlık adı altında birleşmemiştir. Şamanlık, var olan inançların tümünü kendi sistemine uyarlayarak yeniden şekillendirmiştir (Bayat, 2006: 21). Bu anlayışa sahip olan Şamanizm, içerisinde barındırdığı her bir unsurla anlamlı hale getirilerek diğer toplumlara ve sonraki nesillere aktarılmış, geniş bir coğrafyaya yayılmış ve farklı yöntemler, uygulamalar ile kültürel açıdan zengin bir içeriğe kavuşmuştur. Şamanizmin yaşatıldığı yerler Orta Asya ve çevresindeki halklar olarak vurgulanırken Afrika, Amerika, Çin gibi bölgelerde de görüldüğü ve hatta topluluktan topluluğa, kabileden kabileye bile pek çok ritüel uygulama farklılıkları olduğu anlaşılmaktadır (Güçlüer, 2024: 15).

Şamanizm, aktarıldığı uzun tarihsel süreç içinde diğer kültür sistemlerinde olduğu gibi bir dizi toplumsal uygulama ve ritüel ile zenginleştirilmiştir (Mithen, 2022: 158). Bu uygulama ve ritüellerin dayandığı kaynak Şaman kültürünü oluşturan temel bazı unsurları kapsamaktadır. Şamanizm ile şekillenen uygulama ve ritüeller, bu uygulama ve ritüellerde kullanılan materyaller ve bu materyallerin biçimi, çizimleri ve diğer özellikleri geniş bir sembol ve anlam ailesinden oluşmaktadır (Alp ve Mutlu, 2021: 1009). Orta Asya Türklerinde, hasta olan kişilerin iki ateş arasından geçirilerek şifa bulacağı anlayışı, bir ölüm gerçekleştiğinde toplum üyelerinin ateş üzerinden atlayarak uğurlama ve bağışlanma temelli gerçekleştirilen törenler örnek verilebilmektedir (Tanyu, 1976: 287). Dikkat çekici ritüellerden bir diğeri güneş ritüelidir. Güneş ritüelleri genellikle güneşin doğuşu ya da batışı sırasında gerçekleştirilir. Ritüel sırasında şaman, davul eşliğinde dans eder ve güneşi temsil eden ilahiler söyler. Şamanlar, güneşi bir ilahi varlık olarak yüceltirken, onun enerjisinin insanlara bereket, sağlık ve koruma sağladığına inanır. Törenlerde, güneşi simgeleyen semboller, dairesel şekiller ve parlak objeler kullanılır (Eliade, 1999: 170). Söz konusu ritüellerin genel özelliklerine bakıldığında Şamanizm ritüelleri, avcı-toplayıcı ve göçebe toplumlara özgü olmuştur. Bu toplumların dini yaşamı, tarım toplulukları gibi toplu değil, bireyseldir. Tarım toplumlarında yaşam; tohumun yeniden toprağa atılması gibi ele alınırken, avcı toplumlarda öldürdükleri hayvanların tüm parçalarının insana aktarıldığı düşünülmektedir. Tarım toplulukları dini uygulamaları topluca sürdürürken, avcı toplumlarda daha bireysel dini eylemlerin yapıldığı görülmekteydi (Tuna, 2000: 28). Yeme-içme ile ilgili unsurlar ve ritüeller de çeşitli meclislerde, misafir ağırlamada, söz, nişan, düğün, ölüm, dini günler gibi önem atfedilen gün ve olaylarda yer edinmiş, toplum üyelerinin bir arada bulunmasını ve ortak değerleri paylaşmasını sağlamıştır (Eröz, 1977: 158; Akt: Dağı ve Minez, 2022: 670). Tarihi süreç boyunca yaşanan gelişmeler toplumsal yaşantının değişmesini sağlamış, yemek kültürü de bu değişimlerden etkilenmiştir. Yemek kültürünün toplumlar arası etkileşim ve nesilden nesile aktarımı sırasında yaşadığı değişimler sonucunda bazı ritüeller unutulmaya, terk edilmeye başlanırken bazıları ise özgün haliyle sürdürülmeye veya şekil değiştirerek günlük hayatın içerisinde yer edinmeye başlamıştır. Şamanizmde de ritüeller, yemek ritüelleri ve ritüeller esnasında gerçekleştirilen yeme-içme deneyimleri sırasında her iki unsurun birbirini tamamlamasına önem verilmiştir. Çünkü bu durum Şamanizmde Canlı bir duyuşal deneyim sağlayan ve değerlerin kolektif olarak birleştirilmesini sağlayan ayrıcalıklı bir örnek teşhir ortamı oluşturmuştur (Herrmans, 2021: 55).

Türk toplum hayatında çok eskiden beri kurbanın dinî, sosyal ve folklorik bir yerinin olduğu bilinmektedir (Yavuzer, 2019: 142). Bu durum eski dönem Türkçe yazılı kaynaklarında da belirtilmiştir ve Divanü Lügat-it-Türk'te de geçen "ıdık" yahut "ıduk" ifadeleri: "Kutlu ve mübarek olan her nesne. Sahibinin yaptığı bir adak için bırakılan hayvan" şeklinde açıklanmıştır. Düğünler, ölümler, doğumlar, bayramlar, mezar ve yatır ziyaretleri gibi önem atfedilen olayların yanı sıra bereket getirmesi, duaların kabul edilmesi gibi sebeplerle Tanrı'ya yapılan yakarış anında kurbanlar adanmıştır (Eröz, 1980: 212). Eski Türk inançlarında da ataların ruhları için çeşitli anlamlar yükledikleri iyelere, her açıdan memnun etmek ve yardımını istemek, taleplerini ona kabul ettirmek amacıyla Tengri'ye kurban adamak yaygın bir uygulamaydı (Kalafat, 1990: 95). Şamanlığa bağlı bulunan toplumlar da Gök Tanrısı memnun etmek ve dileklerini iletme istedikleri zaman kurban kesmişlerdir (Buluç, 1970: 331; Akt: Ersürel, 2009: 34).

Şamanizm dini törenlerinde kurban sungusu önem atfedilen bir motif olmuştur. Kurban sunusu kolektif bir biçimde uygulanan, toplumdaki her üyenin katılmasının zorunlu olduğu ve bu ritüelden dışlanmanın kişinin artık grubun bir parçası olmadığını gösterdiği yönünde kabuller yer etmiştir (Pi-shi, 1986: 23). Şamanizmde kurban; kanlı ve kansız olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Kurban edilen hayvanların türünün içerisine at, geyik, sığır, koç-koyun gibi hayvanlar girmekte, çeşitli yabani hayvanlar da bu gruba dâhil edilebilmekte ve bütün bu

hayvanlar arasında ata ayrı bir önem ve öncelik verilmektedir (Akgün, 2007: 141). Eski Türk inanışlarında en makbul görülen ve kıymet atfedilen hayvanın at olduğu bilinmekte, bu da söz konusu duruma anlam kazandırmaktadır (İnan, 2000: 100). Buna karşılık İslamiyet'te her hayvanın kurban edilemeyeceği, kurban edilecek hayvanın erkek cinsinden tercih edilmesi ve diğer şartları karşılaması gerektiği belirtilmiştir. Kurban sunumlarından bağımsız olarak yapılan diğer kurban törenlerine ise kansız kurbanlar denilmiştir. Saçı, yalma (ağaçlara veya kamın davuluna bağlanan paçavralar), ateşe yağ atma, tözlerin ağızlarını yağlama ve kımız serpme gibi törenler bu kansız kurbanlara örnek olmaktadır (Gömeç, 1998: 44).

Şamanizmi benimsemiş Türk toplumlarında ölüm, düğün, doğum, toy gibi önemli törenlerde yapılan bazı yemek ritüelleri hayat bulmuştur. Ölülerin ardından yapılan yemekler için yüz iki yüz arası et kesilerek ikram edilmiştir. Türk halkı Yakutlar, çocuk doğduğu zaman hayvanlar keserek yağlı bir yemek hazırlar, hayvanın kafasını ise kırmadan pişirmişlerdir (Radlof, 2008: 361). Ayrıca, eski Türkler, ölümden sonraki hayata dair inanışları gereği ölünün sonraki hayatında yiyip içeceğine inandığı çeşitli yiyecekleri ölünün mezarına bırakırdı. Bu sebeple ölüler gömülürken et dolu bir kap ve kısrak sütü dolu bir kupa mezarın önüne konulurdu. Evlenme ve toy gibi önemli günlerde düzenlenen yemekli ziyafetlerde ise et yemekleri ve kımız sofranın vazgeçilmez unsurları arasında yer almıştır (Kılıç, 2012: 12). Şamanizmde hastalıkları tedavi etme amacıyla gerçekleştirilen ritüellerde doğadan toplanan yaprak, çiçek, ot gibi çeşitli bitkilerle ve bitki kökleriyle çay, merhem gibi ürünler hazırlanmıştır. Örneğin, papatya ve lavanta çiçekleri, sakinleştirici etkileri nedeniyle sinirsel rahatsızlıklar ve uyku problemleri için çay şeklinde kullanılırken; kekik ve zencefil kökleri, mide rahatsızlıkları ve sindirim sorunları için çay olarak ya da doğrudan lapalar şeklinde uygulanmaktadır. Ayrıca, yaraların iyileşmesini hızlandırmak için hazırlanan adaçayı ve yaban mersini karışımlarından yapılan merhemler, cilt problemleri ve yaraların tedavisinde etkilidir. Bu gibi doğal tedavi yöntemleri, bedenin kendi iyileşme sürecini desteklemek amacıyla Şaman inancında önemli bir yer tutmuştur (Bayat, 2006: 253).

İslamiyet Sonrası Türk Toplumlarında ve Günümüzde Şamanizm Yemek Ritüelleri

Tarih boyunca Türk beylikleri çeşitli din adamları ve uygarlıklar vesilesi ile farklı din ve inanç sistemleri ile etkileşime girmişlerdir. Budizm, Maniheizm, Zerdüştlük gibi inançları benimsemiş olan Türk topluluklarının varlığı bilinse de çoğunluk olarak Türklerin bu inanç sistemlerini Şamanizm ile bağdaştıramadıkları, bu sebeple bazı dinlerin etkili bir yayılım gösteremediği düşünülmektedir (Eroğlu ve Kılıç, 2010: 756). VII. yüzyıl itibarı ile Orta Asya'da yayılım gösteren Arap koloni ve ticaret kervanları ile Türkler İslamiyet ile tanışmışlardır. Bu durum zamanla Emevi ve Abbasi tüccarlarının bölgeyi bir pazar olarak değerlendirmesine sebep olmuştur (Ocak, 2014: 31). Ancak Şamanlığın izleri yüzyıllar boyunca unutulmamıştır. X. yüzyıl başlarında ve XI. yüzyılının ilk yarısında İslam inancını benimsemiş olarak Horasan'a geçen Selçuk Oğuzları, Dede Korkut hikâyelerinden anlaşıldığına göre, XV. yüzyılda birçok Şamanist geleneği ve kültür ögesini muhafaza etmişlerdir. Oğuzların torunları olan bugünkü Anadolu Türklerinde de eski inanç ve göreneklerin derin izine rastlanmıştır (İnan, 2000: 205; Akt: Ersürel, 2009: 76).

Eski Türk kültüründe içki veya alkol içeren fermente içecekleri tüketmek yaygın olarak görülmüştür. Özellikle at sütünden yapılmış olan kımız Şaman ayinlerinin vazgeçilmez içkisi olmuştur. Kımız sayesinde Şamanın, ayin sırasında kendinden geçtiğine ve bu durumun onun öteki âleme geçişini kolaylaştırdığına inanılmıştır. İnsanın bilinç ve muhakemesini körleştirdiği için İslamiyet'in alkolü ve türevlerini yasaklaması ile bu gibi geleneklerin de yaşam alanı kalmamıştır (Artun, 2005: 251). İslâmiyet'in kabul edilmesinden sonra Türk kültürü, Arap kültürü ile yakınlaşmış ve bu durum mutfak kültürüne de yansımıştır. İslamiyet'in kabul edilmesi sonucunda bazı yiyecek ve içecekler haram ve mekruh kılınmıştır. İslam'da bayram

olarak Ramazan ve Kurban Bayramları yer alırken, önemli gün ve geceler genel olarak ramazan ayı ve kandillerde toplanmıştır. Bu dinî bayramlar, önemli gün ve gecelerin anma ve kutlama zamanları hicri takvime göre belirlenmektedir (Kılıç, 2012: 62). Alkollü içeceklerin tüketimi yasaklanmış, dini gün ve geceler de bu tür yasaklanan davranışlardan arınma ve tüketmenin yol açtığı günahlara karşı bir bağışlanma vesilesi olarak görülmüştür.

Araplarda düğün dolayısıyla verilen yemeğe “velîme” denilmektedir; ancak bu kelimenin sadece düğün yemekleri için değil diğer merasimlerde verilen yemekler için de kullanıldığı görülmektedir (İslam Ansiklopedisi, 2024). Hz. Peygamber, ashab-ı kirama da düğün yemeği vermelerini tavsiye etmiştir. Nitekim Abdurrahman b. Avf’ın evlendiğini duyunca kendisine; “Bir koyun keserek de olsa, düğün yemeği ver.” buyurmuştur (İslam ve İhsan, 2024). Türklerde de bu gelenek devam etmiş, nikâh ve düğün gibi önemli merasimlerde yemek vermeye özen gösterilmiştir.

Sünnet düğünü, erkek çocukların sünnet edilmelerini kutlamak için tertiplenen merasimi ifade etmektedir. Osmanlı döneminde payitahtın devamı erkek çocuklarla sağlandığından şehzadelerin sünnet düğünleri haftalarca süren büyük şenlikler halinde gerçekleştirilmiştir. Şenliklerde şehzadelerin yanı sıra ülkenin dört bir köşesinden gelmiş yüzlerce çocuk da sünnet edilerek toplu hayır ve sevap ideası güdülmüştür. Sünnetlerde verilen ziyafetler çok büyük boyutlara ulaşmış, bu sebeple düğünden önce büyük ve organize çalışmalar yapılmıştır (Kapanşahin, 2019: 32).

Günümüz her ne kadar küreselleşmenin etkisi altında kalarak tek bir yemek kültürü adı altında toplansa da Türkiye’de hala uygulanan önemli yemek ritüellerinin yansımaları görülmektedir. Örnek vermek gerekirse Türkiye’de evlenme adetleri; beşik kertmesi, kız beğenme, söz kesme, nişanlanma, kına yakma, çeyiz, düğün, gelinlik, damatlık, takı törenleri, müzik, dans, yeme, içme, sofra kuralları, hamam gelenekleri gibi pek çok ritüelin bir arada uygulandığı törenlerden bazılarıdır. Bunun yanında aşure ritüeli de önemli bir yer tutmaktadır (Kültürel Araştırmalar Vakfı, 2024). Türkiye’de de bölgelere göre değişim göstermekle birlikte yeme-içmeye dayalı çeşitli ritüeller sürdürülmektedir. Kahramanmaraş ilinde doğum yapan kadınlara lohusa şerbeti içirilmesi, bebeğin ilk dişi çıktıktan sonra hedik buğdayının kaynatılıp dağıtılması, ölünün ardından helva kavrulması, düğünlerde ekşili et kabağı sulusu ve döğme pilavının yapılmasıdır. Antalya’da düğün ve cenazelerde helva dağıtılması, Osmaniye’de ise düğünlerde döş doldurması ve tavuk doldurması yemeklerinin yapılması örnek verilebilmektedir (Önçel ve Boz, 2023: 1049). Yapılan araştırmalar doğrultusunda, İslamiyet sonrasındaki süreçte de Şamanist yemek kültürünün izlerinin sürdürüldüğü, hatta bu durumun Şamanist bir kökene dayanmamış olsa bile büyük bir benzerlik gösterdiği anlaşılmaktadır.

YÖNTEM

Bu çalışmanın amacı, Şamanizm inancında yer alan yemek ritüellerini ve bu ritüellerin günümüz kültürel yansımalarını incelemektir. Bu amaç doğrultusunda Şamanist yemek ritüellerinin tarihsel kökenleri, ritüellerin icra ediliş biçimleri ve bu ritüellerin modern zamanlarda nasıl yaşatıldığı araştırılmıştır. Aynı zamanda, bu ritüellerin günümüz kültüründe nasıl yeniden şekillendiği ve hangi şekillerde devam ettiği üzerinde durulmuştur. Bu amaç doğrultusunda, Şamanizm’deki yemek ritüellerinin kültürel belleği koruma ve sürdürülebilirlik açısından önemi de ele alınmıştır.

Çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniğini kullanılmıştır. Doküman analizi, araştırması hedeflenen olgu veya olaylar hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini içermektedir. Bu araştırma türünde veriler literatüre, görsel ve işitsel verilere dayalı

olarak gerçekleştirilmektedir (Sığrı, 2022: 484). Doküman analizi önceki bilgi ve teknik birikime dayalı olarak veri çeşitliliğine imkân sunmakta ve araştırmanın zengin bir hâl almasını sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 189). Bu doğrultuda çeşitli veri tabanları taranarak konu ile ilgili kaynaklara ulaşılmıştır. Ulaşılan kaynaklar araştırmanın amacı ve kapsamı doğrultusunda tasnif edilmiş ve dönemlere göre ayrılmıştır. Şamanizm ve yemek ritüelleri ile ilgili ikincil verilere dayalı olarak yapılan literatür araştırması sonucunda konu hakkında bilgiler verilmiş, Şamanizm'in tarihsel süreç içinde nasıl şekillendiği ve yemek ritüellerinin bu süreçteki rolü incelenmiştir. Toplanan veriler betimsel içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir ve bulgular, Şamanizm'deki yemek ritüellerinin tarihsel ve modern boyutlarını karşılaştırmalı olarak ele alacak şekilde düzenlenmiştir. Çalışmanın sonucunda Şamanizm'deki yemek ritüellerinin günümüzdeki yansımaları ve kültürel sürdürülebilirlik açısından önemi değerlendirilmiştir.

BULGULAR

Bu bölümde Şamanizm yemek ritüelleri, İslamiyet sonrası ve günümüz yemek ritüelleri olmak üzere üç farklı dönemdeki yemek kültürü ve ritüelleri üzerine yapılan incelemelerden elde edilen bulgular ele alınmıştır.

Şamanist inanç sisteminde önemli bir yer tutan iyeler genel itibarıyla, insanları koruyan, bolluk ve bereketi sağlayan, bu sayede toplumsal düzenin sağlıklı işlemesini ve toplum refahını temin eden ruhlardır (Buluç, 1942: 328; Akt: Mercan, 2018: 45). Tablo 1'de iyelere sunulan yemeklere yer verilmiştir.

Tablo 1. Şamanizm'de İyelere Sunulan Kurbanlar ve Yemekler

Sunulan Yemekler	İyeler					
	Orman İyesi	Su İyesi	Ağaç İyesi	Ateş İyesi	Yer ve Gök İyesi	Dağ İyesi
At				×	×	
Koyun/Koç				×	×	×
Öküz/Sığır				×		
Süt	×	×	×	×	×	
Kımız					×	
Şarap					×	×
Helva	×					
Çörek	×	×	×			×
Haşlanmış Et	×		×			
Tuzsuz Peynir		×		×		
Bitkiler				×		
Yağ		×		×		
Bal	×	×	×			

Ormanlar her zaman önemli bir besin kaynağı konumundadır. Avcı-toplayıcı yaşam biçiminin mirası olarak, insanlar geçimlerini ormandan sağlamışlar; burada hem hayvanları avlamışlar hem de meyveleri toplamışlardır. Bu sebeple Şamanist inanışlarda ormanlar özel bir yere sahiptir ve bir ruhu olduğuna inanılmaktadır. Ancak beslenmelerine olanak sağlayan orman, karanlık bastırdığında korku duyulan bir alan haline de gelmiştir. Bu sebeple orman ruhu hem iyi hem de kötü karakterde tasvir edilmiştir. Ancak yaygın inanış, iyi olduklarından yanadır. Ormanın iyi

ruhları, avlanmak için ormana gelen avcıyı korumakta ve avın bereketli olmasını sağlamaktadır (İnan, 2000: 3).

Ağaçlar insanlar tarafından çeşitli anlamlar ve sembolik değerler yüklenerek önemli bir yere taşınmış ve hayatı, ölümsüzlüğü, bilgeliği, gücü, kudreti simgeler hale gelmiştir. Ağaçlara atfedilen anlam ve sembolik değerler genel olarak inanca, mitolojiye dayalı olmaktadır (Avşar, 2019: 105). Uygurların ortaya çıkışları ile ilgili efsanede iki ağaç arasında beliren bir dağdan bahsedilmektedir. Bu ağaçlardan biri fesuk, diğeri ise tur ağacı olarak kaydedilmiştir. İki ağaç arasında ortaya çıkan dağın üzerinde günden güne bir ışık belirmiş ve bu durumu fark eden Uygur halkı bu dağa ve ağaçlara saygı ile yaklaşmıştır (Cüveyni, 1999: 102).

Şamanizm'i benimsemiş topluluklar, ağaç ve orman iyelerine yönelik iyi dileklerde bulunmak ve yardım çağırarak amacıyla adaklar sunmuşlardır. Bu adaklar ritüel şeklinde özenle yerine getirilmiştir (Ögel, 2002: 88). Ağaç ve orman iyelerine sunulan yemekler arasında kutsal sayılan süt, özel olarak hazırlanmış yemekler, tuzsuz çörek, şekersiz helva ve haşlanmış et bulunur. Hazırlanan bu yemekler genellikle ormanın en yaşlı ağacının dibine bırakılır. Daha sonra ağaç ve orman iyelerine özgü dualar edilir ve şarkılar söylenir. Ritüelin sonunda ise ağaç veya orman ruhlarına teşekkür edilirken, bazen ağacın etrafında dönülür veya gövdesine dokunulur (Mansur, 2016: 176).

Suyun, insan ruhunun arındığı, doğanın yenilendiği ve yaşamın başladığı bir ortam olarak görülmesi, Şamanizm'deki evrensel motiflerden biridir (Eliade, 1999: 245). Şaman mitolojisinde hayat suda başlar. Nehirler, akış hızı yavaşladığında sakinliğini koruyarak kendilerine yeni ve farklı bir yol ararlar. Nehirler dünyanın yaşayan damarlarıdır; insanın damarlarındaki kan akışı durduğunda yaşamın sona erdiği gibi, nehirler akmadığında dünya ölür. Dünyanın tüm deneyimleri ve hafızası suların içinde saklıdır (Mansur, 2016: 54). Hayatın özü olan su, bütün üretim ve çoğalma gücünü temsil eder. Su olmazsa hiçbir canlı yaşamını sürdüremez. Doğal oluşumların genelinde olduğu gibi suyun da bir ruhu olduğu inancı tüm şaman topluluklarında yaygındır. Su kültürüne göre, büyük akarsuların yanı sıra dereler ve pınarlar da kutsaldır ve kirletilmemelidir (Avşar, 2019: 54). Şamanizm inancını benimseyen topluluklar, su iyesinden yardım istemiş ve dileklerde bulunmuşlardır. Bu amaçla süt, tuzsuz çörek, tuzsuz peynir, yağ ve bal gibi adaklar sunmuşlardır. Bu adaklar genellikle nehir, göl veya pınar gibi su kaynaklarının yakınına bırakılır. Bu adımlar, su iyesine doğrudan saygı gösterme ve ondan korunma isteğini simgeler (Mansur, 2016: 152). Adak sunma sırasında özel dualar edilir ve ilahiler söylenir; bu dualar, su iyesine teşekkür etme ve ondan bereket dileme amacını taşır. Özellikle sıvı adaklar, suyun üzerine dökülerek sunulur; bu hareketler, su iyesine saygının sembolik bir ifadesidir ve ritüelin bir parçasıdır (Mercan, 2018: 78).

İyilikseverliği ile Türk mitolojisinde iyilik tanrısı olarak bilinen, gök cisimlerinin yönetiminden yağmurun, gök gürültüsünün ve şimşeklerin işleyişinden sorumlu olan (Çoban, 2013) Ülgen'e göre, insanlar önceleri meyve ve sebzeyle beslenirken, kış aylarında yiyecek sıkıntısı çekerler. Bu durumu gözlemleyen Ülgen, "Otları hayvanlara bırakın, onlar tüketsin, böylece hayatta kalabilsinler. Siz de acıkınca onları avlayıp yiyin, derilerini elbise yapın!" emrini vermiştir. Bu emirle birlikte insanlar et yemeye başlamış ve ateşe ihtiyaç duymaya başlamışlardır. Ateşin nasıl çıkarılacağı da Ülgen tarafından gösterilmiştir. Ülgen, beyaz ve siyah taşları kullanarak ateş çıkarmıştır. Kuru otları ufalayarak bir taşın üzerine koyar ve diğer taşla vurarak çıkan kıvılcımlarla ateşi yakar. Bu şekilde insanlar ateşin nasıl kullanılacağını öğrenmiştir. Özellikle çakmak taşından çıkarılan ateş Altay ve Yakutlar tarafından kutlu kabul edilmiştir. Bu inançla, düğünlerde ve şaman ayinlerinde çakmak taşıyla tutuşturulan ateşler kullanılmıştır (İnan, 2000: 66).

Şamanizm’de ateş her zaman kutsal kabul edilmiştir. Ateş ile tanrı, güneş, ocak, alev, ışık, duman, iyi-kötü ruhlar, hastalık, şifa, ödül, ceza gibi fiziki ve metafizik kavramlarla kurulan bağlantı sayesinde ateş kültü bazen esas bazen ise yardımcı bir unsur olarak Türk inanç dünyası içinde önemli bir yer işgal etmiştir. Ateşin sahip olduğu öneme bağlı olarak yakılış yeri, zamanı, şekli ve nedeni etrafında çeşitli ritüeller gelişmiş ve ateş iyelerine adaklar adanmıştır (Gülyüz, 2019: 201). Kanlı kurbanlar arasında at, koyun, koç, sığır ve öküz yer alırken, kansız kurbanlar tuzsuz peynir, bitkiler ve yağdır. Ateş ritüellerinde ilk adım olarak kutsal bir ateş yakılır ve bu ateş ritüel boyunca korunur ve sürekli yanması sağlanır; çünkü ateşin sönmemesi ritüelin başarısı için büyük önem taşır. Kurban sunma anında, kurbanlar ateşe doğrudan atılarak veya ateşin kenarına bırakılarak sunulur; bu, ruhun arındırılması ve ateş iyesine derin bir saygı gösterilmesi anlamına gelir. Dualar ve ilahiler kurban sunma sırasında önemli bir yer tutar; bu dualar, ateş iyesine şükran ve dileklerin iletilmesi için söylenir. Ateş etrafında yapılan sembolik hareketler ve danslar da ritüelin ayrılmaz bir parçasıdır; ateşin etrafında dönmek ve elleri ateşe doğru açmak, ateşin enerjisini ve kutsallığını paylaşma gibi hareketler özenle yapılır (İnan, 2000: 66).

Yer ve gök iyesi için yapılan ritüeller hem kanlı hem de kansız olarak ikiye ayrılmaktadır. Gök Tanrı inancına sahip Türklerde kamlar (din adamları), Tanrı Ülgen’e ve gök iyesine boz atları kurban etmişlerdir (Üren, 2015: 70). Boz at kurban edilemediği zamanlarda koyun veya koç tercih edilmiştir. Yer iyesi için ise her türlü canlı, kurban edilebilir veya şarap sunulabilir olmuştur. Kansız adaklar arasında ise süt, kıyma, şarap, yağ ve bal bulunur. Kurbanlık hayvan dualar eşliğinde kesilir ve genellikle gök iyelerine sunulurken kanı ritüel ateşine atılır veya yüksek bir yere dökülür. Sunum ve tören sırasında topluluk büyük bir saygıyla ve katılımı gerçekleştirilir (Çoruhlu, 1998: 156)

Dağ iyelerine yılın belirli zamanlarında ziyaretler gerçekleştirilir ve kurbanlar sunulurdu. Gök Türkler her sene beşinci ayın 10. ve 20. günleri içinde "Altın Dağ"a çıkıp Tanrı'ya ibadet etmek suretiyle hac yaparlar (Tümer, 1993: 82). Dağ iyesi için yapılan ritüellerde kullanılan adaklar koyun, koç, şarap, çörek, yağ ve bal içerir. Kanlı ritüelde ise üç yaşını dolduran beyaz koçlar kurban olarak seçilir. Ayinler yalnızca erkekler tarafından gerçekleştirilir ve kadınların katılımına izin verilmez. Ayine kısrak ile gitmek yasaktır; eğer bir kısrakla giden olursa, ayin yerine yakın bir yere bırakılır. Katılanlar genellikle arak getirirler. Kurban eti yetersiz olduğunda ise iki yaşında öküzler de kurban edilebilir. Hayvanlar, boğazları kesilmeden önce karınları yarılarak öldürülür, derileriyle birlikte kemikleri kırılmadan ateşte yakılır. Şaman, kostümüyle davul ve tokmağı eline alarak ritüeli yönetir. Ayin öncesinde kayın ağaçlarına asılan şeritlerle çevrelenen etler, doğudan batıya doğru dolaşarak sunulur. Ayin sırasında katılımcılar, kayınlara arakı serper ve ardından etleri yiyip arakı içerler (İnan, 2000: 54; Akt. Mercan, 2018: 48)

Tablo 2’de düğün ve ölüm merasimleri ile atalarının ardından yapılan yemek ritüellerinde ikram edilen yemekler gösterilmiştir.

Tablo 2. Düğün, Ölüm, Ölen Kişinin Ardından Yapılan Yemek Ritüelleri

Yapılan Yemekler	Ölüm	Ataların Ruhu	Düğün
Koyun/Koç	×	×	×
İnek/Öküz	×	×	×
Helva	×	×	
Ballı Kek			×
Ekmek/Kömbe			×
Şarap/Bira/Kıyma	×	×	×

Ölü törenlerinde; ölüye saygı duyulması, ölümden sonraki hayata inanılması ve ölen kişinin sonraki hayatına dair temenni duyulması sebebiyle “yoğ aş” denilen tören yemeği hazırlanır ve ikram edilirdi (İnan, 2000: 210). Ölen kişilerin ardından “yoğ aş”ın verilmesi toplumsal bir görev olarak addedilmiş ve bu görev yerine getirildiğinde “yoğladı” denilmiştir (Mandaloglu, 2012: 224). Şamanlıkta ölüm sonrasında dirilme inancı nedeniyle ölüm başlangıcın sembolü olarak değerlendirilmekteydi (Bars, 2018). Ölen kişinin sevdiği yemekler yapılıp dağıtılır, helvalar pişirilir, kurbanlar kesilir, şarap ve kımız gibi içecekler içilirdi.

Ataların ruhlarını anmak için yapılan kurban törenlerinde dolunay beklenirdi. Kurban eti pişirilir ve kavurma yapılıp insanlara dağıtılırdı. Kanlı kurban dışında helva, şarap, kımız gibi alkollü içecekler mezarlara götürülür ve ruhunu anarlardı. Kansı kurban olarak hayvan sürülerinin ve kırsakların ilk sütünün, yemekte ise her lokmanın atalarına sunulması bir ritüel olarak yapılırdı (Mercan, 2018: 34).

Düğün ritüellerinde "saçı" geleneği ve buna bağlı uygulamalar büyük bir öneme sahiptir. Başlangıçta süt, kımız ve hayvan yağı gibi adaklarla yapılan saç, zamanla darı, buğday, pirinç ve çeşitli meyvelerle genişlemiştir. Delikanlının evlenme kararı aldığı “Kam ayını”nda atların koruyucu ruhu için kurbanlar sunulur ve insanlara dağıtılmıştır. Gelinin, baba evinden güveyin evine götürülmesinde küçük çocuklara tahıl taneleri saçılmıştır. Nikâh kıyma törenlerinde ise sunulan yiyecekler ve içecekler arasında bal ile tatlandırılmış kek de bulunur. Bu adaklar, bolluk, bereket ve uğur simgesi olarak değerlendirilmiştir (Mansur, 2016: 78).

Şamanist inanışta doğum olayları, hayatın bir parçası olarak sıradan görülebilmekle birlikte çeşitli anlamlar yüklenerek mucizevi şekilde karşılandığı da olmuştur (Avşar, 2019: 180). Tablo 3’te doğum ritüellerinde yer alan yiyecek ve içecekler incelenmiştir.

Tablo 3. Doğum Ritüelleri

Sunulan Yemekler	Doğum Öncesi	Doğumda	Doğum Sonrası
Kurban Eti	×	×	
Balık	×		×
Tavuk	×		×
Süt	×	×	×
Tahıl	×		×
Üzerlik Otu		×	
Şifalı Su	×		×
Kavut			×

Doğumun kutsal kabul edilmesi, özel ritüellerin düzenlenmesini gerektirir ve genellikle şenlikler, kutlamalar ve ziyafetlerle taçlandırılır. Doğum öncesinde anne adak adadıysa, genellikle kurban keser ve etini dağıtır; balık, tavuk, süt, tahıl gibi besinleri tüketerek kendini güçlendirir. Doğum sırasında annenin rahatlaması için genellikle üzerlik otu kaynatılıp içirilir. Doğumdan hemen sonra ise kurbanlar kesilir ve etleri insanlara dağıtılır (Öger, 2012: 1685).

Yakutların doğum kutlama ritüelini Şener: “Çocuk doğduğunda yağlı yemekler hazırlanır, bir kurban kesilir. Kurban edilen hayvanın kafası kırmadan pişirilir ve kemikleri bir kaba doldurularak ormanda bir ağaca asılır.” şeklinde anlatmaktadır (Bozdemir, 2019: 43). Doğum sonrasında ise annenin güçlenmesi için genellikle kavut adı verilen, besleyici buğday unu ile

yapılan bir tür bulgur pilavı veya kavurma benzeri yemek pişirilir ve annenin tüketmesi sağlanır (Avşar, 2019: 140).

Tablo 4'te, İslamiyet'i benimsemiş Türk boylarının dini açıdan önem taşıyan günlerde yer alan yemek ritüelleri incelenmektedir. Bu dönem, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerini kapsamaktadır.

Tablo 4. İslamiyet Sonrası Yemek Ritüelleri

Dini Günler	Et Yemekleri	Pilavlar	Tatlılar	Hamur İşleri	Şerbetler	Aşure
Kurban Bayramı	×	×	×	×	×	
Ramazan Bayramı		×	×	×	×	
Kadir Gecesi			×	×	×	
Muharrem Ayı						×
Miraç Kandili			×	×	×	
Mevlit Kandili			×	×	×	
Regaip Kandili			×	×	×	
Berat Kandili			×	×	×	

Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı, İslam dininde yer alan iki önemli gündür. Kurban Bayramı'nda Müslümanlar, İslam'ın bir buyruğu olarak kurban keser ve etini yoksullara dağıtır. Kendi hanelerine düşen payı ise aile üyeleriyle yedikleri gibi yemekler yaparak gelen misafirlere de ikram etmektedir. Ramazan Bayramı ise, Ramazan ayını oruçlu geçiren Müslümanların bir sevinç, paylaşma ve affedilme kapısı olarak görülmektedir. Bayramlarda Müslüman beldelerinde çeşitli hazırlıklar yapılmakta, evlerde ikramlıklar hazırlanmakta ve misafirlere takdim edilmektedir.

Muharrem ayı, İslam inancında önemli bir yer tutar. Hz. Muhammed (S.A.V.)'in tavsiyesi üzerine Muharrem ayının 10. gününde aşure pişirilir ve bu tatlı, komşularla, akrabalarla ve ihtiyaç sahipleriyle paylaşılır. İslam inancında, Hz. Nuh'un tufandan sonra gemiden çıkması ve Hz. Musa'nın Kızıldeniz'i geçişi gibi olayların da bu ayda yaşandığı anılmaktadır. Miraç, Mevlit, Regaip ve Berat kandilleri gibi diğer önem taşıyan günlerde de geleneksel olarak pilavlar, hamur işleri ve şerbetler hazırlanarak insanlar arasında kutlamalar yapılır. Osmanlı döneminde ise bu kutlamalar sırasında genellikle halka lokma dağıtımı yapılmıştır, bu da toplumsal dayanışmayı ve birlik duygusunu pekiştiren bir uygulamadır.

Tablo 5'te İslamiyet sonrası Şamanizm izleri taşıyan Türk topluluklarında doğum, ölüm, sünnet ve düğün merasimlerde yer alan yiyecek ve içecekler incelenmiştir.

Doğum ritüellerinde annenin doğum yaptıktan sonra güçlenmesi ve sütünün artması için lohusa şerbeti yapılmaktadır. Doğum sonrası dağıtılan diğer yemekler arasında helva, tatlılar ve çeşitli şerbetler bulunmaktadır. Tatlı olarak genellikle lokma dağıtımı yapıldığı gözlemlenmiştir.

İslamiyet öncesi Şamanizm inancını sürdüren topluluklarda ölen kişinin ardından da yemeklerin verilmeye devam ettiği görülmüştür. Helva genellikle kavru olarak dağıtılmıştır. Ölen kişinin 40'ının çıkışında ise et yemekleri, pilavlar, keşkek, çorba, tatlı, helva ve şerbet gibi çeşitli yemekler pişirilip çevredeki insanlara ikram edilmiştir.

Tablo 5. İslamiyet Sonrası Yemek Ritüelleri

	Doğum	Ölüm	Sünnet	Düğün
Lohusa Şerbeti	×			
Helva	×	×		
Keşkek		×		
Çorba		×	×	×
Tatlılar	×	×	×	×
Et Yemekleri		×	×	×
Pilav		×	×	×
Şerbetler	×	×	×	×

Sünnet olgusu, İslamiyet'in kabulünden sonra ortaya çıkmıştır ve erkek çocuklarının hayatındaki önemli bir dönüm noktası olarak görülmüştür. Sünnet olduğu gün genellikle kurbanlar kesilmiş ve çorba, tatlı, et yemekleri, pilavlar ve şerbetler gibi yemekler dağıtılmıştır.

Düğünler, Şamanizm geleneğinde olduğu gibi topluluk içinde kutlanmaya devam etmiş ve evlenen çiftlere güzel dilekler sunulmuştur. Düğünlerde genellikle kurbanlar kesilmiş ve bu kurban etleri, tatlılar, şerbetler, et yemekleri, pilavlar ve çorbalar gibi çeşitli yemeklerle eşe-dosta ikram edilmiştir. Bu ritüeller, topluluk içinde dayanışmayı, birlik ve beraberliği pekiştirmek amacıyla önemli bir rol oynamıştır.

Tablo 6'da günümüzde uygulanmakta olan yemek ritüelleri hakkında bilgiler sunulmuştur.

Tablo 6. Günümüz Yemek Ritüelleri

	Dini Bayramlar ve Günler	Özel Günler	Doğum	Sünnet	Ölüm	Düğün
Lokma	×		×			
Helva			×		×	
Aşure	×					
Kandil Simidi	×					
Pişi	×					
Lohusa Şerbeti			×			
Pilavlar	×			×	×	×
Lokum			×			×
Börekler/Çörekler	×	×	×	×	×	×
Keşkek				×	×	×
Zemzem	×					
Şeker/Çikolata	×	×	×			×
Sarma/Dolma	×			×		×
Hindi		×				
Etlı Yemekleri	×	×		×		×

Dini bayramlarda ve toplum tarafından önem atfedilen diğer özel günlerde lokma, aşure, kandil simidi, pilav, börek, çörek, zemzem, şeker, çikolata, sarma dolma, et yemekleri gibi çeşitli

yemekler pişirilmiştir. Recep ayının ilk günü çocukların kapı kapı dolaşarak şeker, çikolata gibi ürünleri toplamasından oluşan, çocukların eğlenmesine, kaynaşmasına vesile olan Şivlilik (Görgülü, 2018: 66) toplumsal bir paylaşım ritüeli olduğu düşünülmektedir.

Yılbaşı, evlilik yıl dönümü, sevgililer günü gibi özel günlerde ise şeker, çikolata, hindi, etli yemekler, börekler ve çörekler gibi çeşitli lezzetlerin sıklıkla paylaşıldığı tespit edilmiştir. Bu günlerde yemeklerin hazırlanması ve dağıtılması, toplum içindeki birlik ve dayanışma duygusunu pekiştiren önemli adımlardır.

Doğumun gerçekleşmesinin ardından gelen ziyaretçilere şeker ve karanfilden yapılan lohusa şerbeti ikram edilirdi. Yakın çevreden başlayarak çocuğun dünyaya geldiğini insanlara müjdelemek amacıyla sunulan lohusa şerbeti, aynı zamanda çocuğun cinsiyetinin yakınlarla duyurulmasına da aracılık eder (Ediz, 2015: 473), ayrıca lokma, helva, lokum, börek, çörek, şeker ve çikolata gibi tatlıların dağıtıldığı görülmüştür. Bu yemekler, yeni doğanın ailesi ve yakınları tarafından paylaşılmasıyla sosyal bağları güçlendiren bir rol oynamaktadır.

Sünnet düğünleri ve diğer düğünlerde ise yöresel geleneklere göre değişen yemekler pişirilip, et yemekleri, pilav, sarma, dolma, börek, çörek, şeker ve çikolata gibi yiyecek ve içecekler ikram edilmiştir. Afyon ilinde yapılan sünnet düğünlerinde pilav üstü et ve Özbek pilavı, hoşaf, börek, tatlı veya mevsimine göre meyve, bamya ikram edilmektedir (Baytok vd., 2013: 20). Bu ritüeller, aile içi ve toplumsal birliği simgeleyen önemli etkinlik alanları olmaktadır. Ölüm zamanında ise ölen kişinin ardından dağıtılan yemekler bölgelere göre çeşitlilik gösterse de genellikle törene katılanları doyurmaya yönelik yiyecek türlerinden oluşur. Bu yemeklerin verilmesi de belirli günlerde olmaktadır (3, 7, 20, 40, 52, sene-i devriye vb.) (Bayat ve Cicioğlu, 2008, 147). Bu yemekler, toplumda ölüm ve ölüm sonrası süreçlere dair bir anlayışı ve paylaşımı yansıtmakta, böylece sosyal dayanışmayı pekiştirmektedir.

Tablolar incelendiğinde Şamanizm'in etkileri, İslamiyet sonrası Türk kültüründe ve günümüz Anadolu'sunda hala varlığını sürdürdüğü anlaşılmaktadır. Ölü ritüellerine, kurban sunumlarından kansız kurban uygulamalarına, içki ritüellerinden doğum ve düğün adetlerine kadar pek çok alanda Şamanist izler görülmektedir.

SONUÇ

Çalışmada, Şamanizm'in ritüellerinde önemli bir yer tutan kurban sunumu, topluluk üyelerinin ortak katılımıyla gerçekleştirilen kolektif bir etkinlik olarak incelenmiştir. Kurban ritüelleri, topluluğun birliğini ve dayanışmasını pekiştirirken, inançların ve kültürel belleğin aktarılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Kurban edilen hayvanların türleri, ritüellerin gerçekleştirildiği mekanlar ve kullanılan semboller, Şamanizm'in zengin ve çeşitli ritüel pratiğinin birer yansımasıdır.

Şamanizm'in temel unsurlarından biri olan doğa ile kurulan bağ, ritüellerin merkezinde yer alır. Orman, ağaç, su ve ateş iyelerine sunulan adaklar, bu unsurların kutsallığını ve topluluk için taşıdığı hayati önemi göstermektedir. Doğanın ruhani varlıklarla dolu olduğu inancı, Şamanizm'de ritüel uygulamaların çeşitliliğine ve sembolik anlamlarına yansımaktadır. Bu ritüeller, avcı-toplayıcı yaşam biçiminden tarım toplumlarına geçiş sürecinde de önemli bir yer tutmuş ve toplulukların dini ve sosyal yaşamını şekillendirmiştir.

Yemek ritüelleri, Şamanizm'den İslamiyet'e geçiş sürecinde de devam etmiş, Türk topluluklarının kültürel belleğinde derin izler bırakmıştır. İslamiyet'in kabulünden sonra da Şamanizm'in izlerini taşıyan ritüel pratikler, yemekler ve kurban sunumları topluluk içinde yaşatılmaya devam etmiştir. Bu durum, kültürel belleğin sürdürülebilirliği açısından önemli bir

göstergedir. İslamiyet sonrasında, dini bayramlar, sünnet, düğün ve ölüm ritüelleri gibi toplumsal olaylarda da yemek ritüellerinin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir.

Günümüzde, geleneksel yemek ritüelleri, küreselleşen dünyanın getirdiği tek tipleşme tehdidine karşı kültürel çeşitliliğin korunmasında önemli bir rol oynamaktadır. Şamanizm'den günümüze kadar uzanan bu ritüeller, toplumsal dayanışmayı ve ortak kimlik duygusunu pekiştirerek, kültürel belleğin sürdürülebilirliğine katkıda bulunmaktadır. Örneğin, günümüzde ölünün ardından yapılan yemek ve dua ritüelleri, Şamanist inançlarla benzerlikler taşımaktadır. Kurban kavramı, İslamiyet'ten önceki Türk boylarında da önemli bir yere sahipti ve bu uygulama İslamiyet sonrası dönemde devam etmiştir. Kansıız kurbanlar gibi ritüeller, doğanın ruhlarına adak sunma geleneğinin bir parçası olarak günümüze kadar gelmiştir. Alevî ve Bektaşî tarikatlarındaki içki ritüelleri, doğrudan Şaman ayinlerinin bir yansımasıdır. Doğum, düğün gibi hayatın önemli dönüm noktalarında yapılan ritüellerde de Şamanizm'in etkileri açıkça görülmektedir. Bu ritüellerin; toplumsal paylaşımı, birlik ve dayanışmayı güçlendirdiği, aynı zamanda geçmişle bağları canlı tutarak kültürel mirası devam ettirdiği söylenebilir. Şamanist uygulamaların İslamiyet'le harmanlanarak sürdürülmesi, Türk kültürünün zengin ve çok katmanlı yapısının bir göstergesidir. Bu bağlamda, Şamanizm'in izlerinin Türk kültüründe derin bir şekilde yer aldığını ve günümüz ritüellerine kadar etkisini koruduğu söylenebilmektedir.

Sonuç olarak, Şamanizm ve onunla bağlantılı yemek ritüelleri, toplulukların inanç sistemlerinin ve kültürel değerlerinin birer yansıması olarak, geçmişten günümüze taşınan önemli miraslar arasında yer almaktadır. Bu mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması, kültürel çeşitliliğin ve toplumsal dayanışmanın devamlılığı açısından büyük bir öneme sahiptir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onay: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

KAYNAKÇA

Akgün, E. (2007). Şamanist Türk Halklarında Kurban Sungusu ve Kendisine Kurban Sunulan Varlıklar, *Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2): 140-141.

Alp, K. Ö., ve Mutlu, S. (2021). Şaman Sembollerinin İşlev ve Anlam Kodları, *Motif Akademik Halkbilim Dergisi*, 14(35): 1008-1028.

Artun, E. (2005). *Türk Halk Bilimi*. Adana: Karahan Kitapevi.

Avşar, Y. (2019). *Türk ve Moğollarda Şamanist İnanç Sisteminin Mukayesesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.

Bars, M. E. (2018). Şamanizm'den Tasavvufa Şamandan Sufi/Veliye Değişim/Dönüşümler, *Türkbilig*, (36): 167-186.

Bayat, F. (2006). *Ana Hatlarıyla Türk Şamanlığı*. İstanbul: Ötüken Yayınları.

Bayat, F. ve Cicioğlu, M. N. (2008). Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlid Okuma Geleneği, *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19): 147-155.

- Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H., Başat, T. H., Emren, A., Çelik, T., Çelik E., Kara, A. M., Gürel, N. ve Uyan, M. (2013). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları.
- Bozdemir, O. (2019). *Orta Asya Şaman Ritüelleri Sembol ve Objelerini Seramik Formlarda Yorumu*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Buluç, S. (1970). *Şamanizm*. İstanbul: İslam Ansiklopedisi.
- Cüveyni, A. A. (1999). *Tarih-i Cihan Güşa*. (Çeviren Öztürk, M.) Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Çoban, R. V. (2013). Türk Mitolojisinde İyilik Tanrısı Ülgen'in İnaniştaki Yeri, Tasviri ve Kökeni, *Bilim ve Kültür Dergisi*, 1(1): 192-198.
- Çoruhlu, Y. (1998). *Türk Mitolojisinin ABC'si*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Dağı, F. ve Minez, O. (2022). Türklerde Ölüm ve Yemek Ritüelleri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3): 669-677.
- Ediz, İ. (2015). Osmanlı İstanbul'unda Doğum Ritüelleri, *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, 4: 470-475. <https://İstanbultarihi.İst/Assets/Uploads/Pdf/Osmanli-İstanbulunda-Dogum-Rituelleri-136.Pdf>
- Eliade, M. (1999). *Şamanizm*. (Çeviren Birkan, İ.) Ankara: İmge Kitapevi.
- Eroğlu, T. ve Kılıç, H. (2010). Türk İnançları ve İnanışlar. *Journal of Social Policy Conferences*, (49): 750-770.
- Eröz, M. (1980). *Türklerde Kanser Kurban Geleneği Kültürü*. Ankara: Türk Kültür Yayınevi.
- Ersürel, Ü. (2009). *Türk Kültüründe Şamanizm İzleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul.
- Gömeç, S. (1998). Şamanizm ve Eski Türk Dini, *Pamukkale Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 4(4): 38-50.
- Görgülü, D. (2018). Konya'da Aşure, Şivlilik ve Fener Alayı Geleneği. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 5(12): 66-82.
- Güçlüer, S. B. (2024). *Türkiye'de Neo-Şamanik Ritüeller ve Müzik*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Müzik ve Güzel Sanatlar Üniversitesi, Ankara.
- Gülyüz, B. G. (2019). İslam Öncesi Türk Kültüründe Ateş ve Ateşe Hükmedenler (Maddi Kültür İzleri Işığında), *Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 9(17): 201-223.
- Harvey, G. (2015). Religion and food, religions as foodways, REVER - Revista de Estudos da Religião, 15(1), 80-92.
- Herrmans, I. (2021). Ritual sociality and the limits of shamanic efficacy among the luangans of Indonesian Borneo, *Anthropological Forum*, 31(1), 49-63. <https://doi.org/10.1080/00664677.2021.1886903>
- İnan, A. (2000). *Tarihte ve Bugün Şamanizm*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- İslam Ansiklopedisi. (2024). *Düğün*. <https://İslamansiklopedisi.Org.Tr/Dugun#1> [Erişim Tarihi: 05.06.2024].

İslam ve İnsan (2024). *İslam'da Düğün Yemeği Var mıdır?* <https://www.İslamveihsan.Com/İslamda-Dugun-Yemegi-Var-Midir.Html> [Erişim Tarihi: 05.06.2024]

Kalafat, Y. (1990). *Doğu Anadolu Eski Türk İnanç İzleri*. Ankara: Türk Kültür Araştırmaları.

Kapanşahin, M. (2019). Kanunî Sultan Süleyman'ın Çocuklarının Sünnet Düğününde Oynanan Oyunlar. *New Era International Journal of Interdisciplinary Social Researches*, 4: 30-49.

Kılıç, S. (2012). *Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecekler*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi, Elazığ.

Krasilnikov, P., Agadzhanova, N., Kryukova, I., and Smirnova, E. (2023). Soil in the Shamanism Mythology and Rituals in Northern Eurasia. (In: Patzel, N., Grunwald, S., Brevik, E.C., Feller, C. eds) *Cultural Understanding of Soils*, pp.117-133. Springer, Cham. https://doi.org/10.1007/978-3-031-13169-1_5

Kültürel Araştırmalar Vakfı. (2024). *Aşure Ritüeli*. <https://Kultur.Org.Tr/Portfolio/Asure/> [Erişim Tarihi: 05.06.2024].

Mansur, A. (2016). *Şamanın Gözü*. İstanbul: Destek Yayınları.

Mandaloğlu, M. (2012). İslamiyet'ten Önce Türklerde Toplantı ve Törenler, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 162(162): 211-232.

Mercan, T. (2018). *Şamanlık ve Şaman Şifacılığı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Mithen, S. (2022). Shamanism at the transition from foraging to farming in Southwest Asia: sacra, ritual, and performance at Neolithic WF16 (southern Jordan), *Levant*, 54(2), 158-189. <https://doi.org/10.1080/00758914.2022.2104559>

Murtezaoğlu, S. (2012). Kültürel Belleğin Ritüel Yoluyla Kuruluşu, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9): 344-350.

Ocak, A. Y. (2014). *Osmanlı Toplumunda Zındıklar ve Muldihler*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Ögel, B. (2002). *Türk Mitolojisi: Kaynakları ve Açıklamaları ile Destanlar (Cilt I)*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Öger, A. (2012). Uygur Türkleri Doğum Adetleri. *Turkish Studies - International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(1): 1679-1694.

Önçel, S. ve Boz, H. C. (2023). Türk Mutfağında Yemek Kültürü ve Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Web Siteleri Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2): 1043-1059.

Örnek, S. V. (1962). İlkelerde Dinsel Temel Kavramlara Genel Bir Bakış. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 20(3-4): 255-261.

Pi-Shi, Y. C. (1986). *Moğolların Gizli Tarihi*. (Çeviren Temir, A.) Ankara: Tarih Kurumu Basımevi.

Radlof, W. (2008). *Türklük ve Şamanlık*. İstanbul: Örgün Yayınevi.

Sıgır, Ü. (2022). Nitel Araştırma Yöntemleri, *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, içinde (ss. 471-518). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Tanyu, H. (1976). Türklerde Ateşle İlgili İnançlar. *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri Kitabı, Cilt. IV, Gelenek, Görenek ve İnançlar*, (ss. 283-305).

Tuna, E. (2000). *Şamanlık ve Oyunculuk*. İstanbul: Okyanus Yayıncılık.

Tümer, G. (1993). *Dinler Tarihi*. Ankara: Ocak Yayınları

Üren, U. (2015). Türklerde At Kurbanı ve Dede Korkut'taki İzleri. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 15(2): 65-74.

Yavuzer, H. (2019). Türk Kültüründe Kurban Kültü ve 'Misafir Kurbanı', *Aydın Türklük Bilgisi*, 5(2): 141-147.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.