

## BÖLÜM 14

**Türkiye'de Ölüm Ritüellerinin Gastronomik Coğrafyası: Yas Sofraları Üzerinden Kavramsal Bir İnceleme**Evrım KARACA<sup>1</sup>**Özet**

Bu çalışma, Türkiye'de ölüm ritüellerini gastronomik coğrafya perspektifinden inceleyerek yas sofralarının bölgesel çeşitliliğini, kültürel anlamlarını ve toplumsal işlevlerini ele almaktadır. Ölüm evrensel bir olgu olmakla birlikte, her toplum kendine özgü yas pratikleri ve yemek ritüelleri geliştirmiştir. Türkiye'nin zengin kültürel mozaïği, coğrafi çeşitliliği ve tarihsel birikimleri, yas sofraları üzerinde belirgin farklılaşmalara yol açmıştır.

Çalışma, Orta Asya Türk toplumlarından günümüze uzanan tarihsel süreci izleyerek, ölü yemeği geleneğinin İslamiyet'le birlikte nasıl dönüştüğünü ve Anadolu'da helva kavurma pratiğinin merkezi önemine dikkat çekmektedir. Helva, Türk yas sofrasının vazgeçilmez unsurudur; kavurma esnasında çıkan kokunun ölünün ruhuna ulaştığına inanılır ve kadınların birlikte helva kavurması toplumsal dayanışmanın somutlaşmasını sağlar. Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde yas sofraları farklı karakteristikler sergiler. Güneydoğu ve Doğu Anadolu'da et ağırlıklı cenaze yemekleri, Tunceli'de "ağzını açma töreni", Urfa'da helva-tuz dağıtımıyla barışma geleneği öne çıkar. Akdeniz ve Ege'de zeytinyağlı yemekler, Adana'da "Kazma-kürek" yemeği adı altında cenaze evinde yemek dağıtılmaktadır. İç Anadolu'da hamur işleri ve katmer ikramı, Karadeniz'de et yemekleri tercih edilmektedir. Marmara Bölgesi, özellikle İstanbul merkezli çok kültürlü yapısıyla dikkat çeker; Müslüman, Rum Ortodoks, Ermeni ve Yahudi topluluklarının farklı yas sofrası gelenekleri bu bölgede iç içe geçmiştir.

Yas sofraları, acının paylaşılması, sosyal dayanışmanın güçlendirilmesi, ölünün ruhuna dua edilmesi ve toplumsal belleğin yeniden inşası gibi çok katmanlı işlevler üstlenmektedir. Modern dönemde kentleşme, göç ve küreselleşmeyle birlikte bu gelenekler dönüşüme uğramakta, ancak kültürel kimliğin önemli bir parçası olarak varlığını sürdürmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomik coğrafya, yas sofraları, ölüm ritüelleri, cenaze gelenekleri, Türk yas kültürü

**The Gastronomic Geography Of Death Rituals in Türkiye: A Conceptual Examination Through Mourning Tables****Abstract**

This study examines death rituals in Türkiye from a gastronomic geography perspective, addressing the regional diversity, cultural meanings, and social functions of mourning tables. Although death is a universal phenomenon, each society has developed its own mourning practices and food rituals. Türkiye's rich cultural mosaic, geographical diversity, and historical accumulations have led to distinct differentiations in mourning tables.

The study traces the historical process from Central Asian Turkic societies to the present day, highlighting how the tradition of funeral meals transformed with the adoption of Islam and the central importance of the halva-roasting practice in Anatolia. Halva is an indispensable element of Turkish mourning tables; it is believed that the aroma released during roasting reaches the soul of the deceased, and women roasting halva together embodies social solidarity. Türkiye's seven geographical regions display different characteristics in their funeral meals. In Southeast and Eastern Anatolia, meat-heavy funeral meals are common, while in Tunceli, the "opening of the mouth ceremony" and in Urfa, the tradition of distributing

<sup>1</sup> Öğr. Gör., Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi /Sapanca Turizm Meslek Yüksek Okulu  
<https://orcid/0000-0003-2520-5195>, [evrimkaraca@subu.edu.tr](mailto:evrimkaraca@subu.edu.tr)

halva and salt to reconcile are prominent. In the Mediterranean and Aegean regions, olive oil-based dishes are served, and in Adana, a meal called "Kazma-kürek" is distributed at the funeral home. In Central Anatolia, pastries and katmer are served, while meat dishes are preferred in the Black Sea region. The Marmara Region, particularly Istanbul, stands out for its multicultural structure; the different mourning table traditions of Muslim, Greek Orthodox, Armenian, and Jewish communities are intertwined in this region.

Mourning tables serve multi-layered functions such as sharing grief, strengthening social solidarity, praying for the soul of the deceased, and reconstructing collective memory. In the modern era, these traditions are undergoing transformation with urbanization, migration, and globalization, yet they continue to exist as an important part of cultural identity.

**Keywords:** *Gastronomic geography, mourning tables, death rituals, funeral traditions, Turkish mourning culture*

## Giriş

Ölüm, insanlık tarihinin en köklü gerçeklerinden biri olup her toplumda derin izler bırakmıştır. Bireyin yaşamının sona ermesiyle başlayan ve yas süreci boyunca devam eden bu deneyim, ölüm sonrasına dair belirsizliğin yarattığı kaygıyla birlikte toplulukları ortak anlam arayışına yöneltmiş; mitolojik anlatıların, dinsel pratiklerin ve ritüellerin doğmasına zemin hazırlamıştır (Kocasavaş, 2002; Murtezaoğlu, 2012).

Söz konusu belirsizlik karşısında toplumlar, kaybı ve yasını kolektif pratikler aracılığıyla anlamlandırma yoluna gitmiştir. Ölüm ritüelleri bu süreçte yalnızca bireysel bir teselli aracı değil, toplumsal dayanışmanın ve ortak belleğin yeniden inşasının bir aracı hâline gelmiştir (Murtezaoğlu, 2012; İltar, 2003).

Başlangıçta salt fizyolojik bir gereksinimi karşılayan yemek yeme eylemi, tarihsel süreç içinde ölüm, evlenme ve toplumsal kutlamalar gibi geçiş ritüellerinin ayrılmaz bir parçasına dönüşmüştür. Sofra, bu bağlamda karın doyurmanın ötesinde bir anlam kazanmış; bireyleri ortak değerler etrafında bir araya getiren ve kolektif deneyimi pekiştiren sembolik bir uzam işlevi üstlenmiştir (Irmak, 2024; Murtezaoğlu, 2012). Beslenme, insanın biyolojik varlığını sürdürebilmesi bakımından vazgeçilmez bir gereksinim olmakla birlikte, yemekle ilgili davranış biçimleri ve tercihler toplumdan topluma belirgin farklılıklar sergiler. Bu farklılıklar rastlantısal değil; her toplumun kendine özgü kültürel dokusunun bir yansımasıdır. Nitekim bir topluluğun yaşam biçimi, değerleri ve tarihsel deneyimi, o topluluğun beslenme kültürünü doğrudan şekillendirmektedir (Güler, 2010).

Gastronomi, yalnızca yeme-içme eyleminin ya da karın doyurmanın ötesinde, disiplinler arası bir bilim dalı olarak tanımlanmaktadır. Bir yemeğin kendine has tat profilini belirleyen unsurların tümü bu disiplinin ilgi alanına girmekte; sosyo-demografik yapı, coğrafi konum, iklim özellikleri, aile kültürü gibi etkenler gastronominin temel araştırma konuları arasında yer almaktadır. Türkiye hem Anadolu hem de Avrupa topraklarını kapsayan coğrafi konumuyla yedi farklı bölgeden oluşmaktadır. Bölgeden bölgeye değişen iklim tipleri ve toprak yapısı, ülkeyi tarımsal açıdan son derece verimli kılmakta; bu çeşitlilik, farklı sebze ve meyvelerin yetiştirilmesine zemin hazırlamaktadır. Söz konusu doğal çeşitlilik, Türkiye genelinde bölgeye özgü yemek türlerinin ve pişirme tekniklerinin ortaya çıkmasını beraberinde getirmektedir.

Türk mutfağı, köklü tarihi ve çok katmanlı yapısıyla dünya mutfakları arasındaki saygın konumunu bugün de sürdürmektedir. Yerel mutfakların özgün birikimini bünyesinde taşıyan bu kültür, hem çeşitlilik hem de derinlik açısından dikkat çekmektedir (Güler, 2010). Kayıtlara geçmiş üç binden fazla yemek çeşidiyle Türk mutfağı; çorbalar, kebaplar, yahniler, köfteler, sarma ve dolmalar, pilavlar, börekler, etli ve sebze yemekleri ile tatlılar gibi geniş bir yelpazeye yayılmakta ve içerik ile hazırlanış bakımından büyük bir farklılaşma sergilemektedir (Ödemiş & Aslan, 2021).

Türk kültüründe özgünlüğünü büyük ölçüde koruyan alanların başında geleneksel sofralar kültürü gelmektedir. Bölgesel farklılıklar barındırmakla birlikte beslenme biçimi, toplumsal yaşamın merkezindeki etkin konumunu yüzyıllar boyunca muhafaza etmiştir. Yerel koşullara en uygun yemek türleri, kullanılan malzemelerin zenginliği sayesinde sofralara ayrı bir anlam ve estetik katmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, t.y.). Özel gün ve törenler ise topluluğun beceri, ustalık ve yemek hazırlamadaki deneyimini sergilediği eşsiz anlara dönüşmektedir. Türk kültüründe başlıca geçiş ritüelleri arasında doğum, kız isteme, nişan, düğün, cenaze, sünnet ve askerlik yer almakta; bu hayati dönüm noktalarında dost ve akrabalar bir araya gelerek köklü geleneklerin icra edildiği uygulamalara birlikte katılmaktadır.

Bu çalışma, Türkiye'de ölüm ritüelleri bağlamında gerçekleştirilen yas sofralarını gastronomik coğrafya perspektifinden ele almayı amaçlamaktadır. Yas sofraları, toplumsal dayanışmanın, acının paylaşılmasının ve kültürel kimliğin yeniden inşa edildiği önemli ritüelistik mekanlardır. Ancak literatürde yas sofralarının bölgesel çeşitliliği, tarihsel dönüşümü ve toplumsal işlevlerini gastronomik coğrafya bağlamında ele alan kapsamlı çalışmalar sınırlıdır. Bu çalışma, söz konusu boşluğu doldurmayı hedeflemektedir.

Araştırmanın önemi, birkaç temel noktada somutlaşmaktadır. İlk olarak, Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde yas sofralarının nasıl farklılaştığını sistematik bir şekilde ortaya koyarak, gastronomik coğrafya literatürüne katkı sağlamaktadır. İkinci olarak, Orta Asya Türk toplumlarından günümüze uzanan tarihsel sürekliliği ve dönüşümü belgeleyerek, somut olmayan kültürel mirasın korunmasına yönelik bir temel oluşturmaktadır. Üçüncü olarak, Türkiye'nin çok kültürlü ve çok dinli yapısının yas sofralarına yansımalarını inceleyerek, kültürel çeşitlilik ve toplumsal uyum konularına ışık tutmaktadır. Son olarak, modern dönemde kentleşme, göç ve küreselleşmenin geleneksel yas sofrası pratiklerini nasıl dönüştürdüğünü analiz ederek, kültürel değişim ve süreklilik meselelerine katkı sunmaktadır.

## 1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 1.1 Gastronomik Coğrafya

Gastronomik coğrafya, yemek kültürü ile mekân arasındaki ilişkileri inceleyen ve birden fazla disiplinin kesişiminde konumlanan bir araştırma alanıdır. Toplumların mutfak kültürleri; iklim, toprak yapısı, tarihsel birikim ve demografik özelliklerin etkileşimiyle biçimlenmektedir. Bu çerçevede sürdürülebilir gastronomi, yalnızca yemek üretimini değil; geleneksel bilginin, özgün damak zevkinin ve yerel ürünlerin gelecek nesillere aktarılmasını da kapsayan geniş bir perspektifi temsil etmektedir (Yurtseven, 2011).

Orta Asya'nın kurak iklimi ve göçebe yaşam koşulları, erken dönem Türklerin et ağırlıklı bir beslenme kültürü geliştirmesinde belirleyici olmuştur. Anadolu'ya göç sürecinde ise yerli ürün ve tekniklerle temas, mutfak kültürünün zenginleşmesine katkıda bulunmuştur (Kurgun & Özşeker, 2016). Bugün Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesi, birbirinden farklı iklim ve toprak yapılarıyla kendine özgü pişirme teknikleri ve yöresel lezzetler üretmektedir; bu farklılıklar zaman zaman komşu iller arasında bile gözlemlenebilmektedir (Güler, 2010; Aykanat, 2022).

Coğrafi işaretler, bu bölgesel kimliğin hukuki ve ekonomik bir güvencesidir. Yöreye özgü ürünler tüketiciler nezdinde tercih sebebi olmakta ve destinasyonların turizm potansiyelini artırmaktadır; bu nedenle gastronomi turizmi ile coğrafi işaret kavramları birbiriyle doğrudan ilişkilidir (Hazarhun & Tepeci, 2018). Yöresel ürünler, belirli bir coğrafyada yaşayan toplulukların gelenek ve kültürüyle bütünleşmiş, ekonomik değer taşıyan unsurlar olarak tanımlanabilir (Velissariou & Mpara, 2014).

## 1.2 Ölüm Antropolojisi ve Ritüel Teorisi

Ölüm, tüm insan topluluklarında benzer duygusal örüntüler ortaya çıkarmış; yitirilene duyulan özlem ve ölüm ötesine ilişkin bilinmezlik, toplulukları mitolojik ve dinsel anlam sistemleri geliştirmeye itmiştir (Kocasavaş, 2002). Ölüm antropolojisi; bu bilinmezliğin farklı kültürlerde nasıl yorumlandığını, hangi ritüelistik pratiklerin şekillendiğini ve söz konusu pratiklerin toplumsal düzen içindeki işlevini ele alan bir disiplindir (Murtezaoğlu, 2012).

Durkheim'ın kuramsal çerçevesinden bakıldığında ritüeller, kolektif bilincin yeniden üretildiği ve toplumsal dayanışmanın pekiştirildiği kültürel arenaları oluşturmaktadır (Murtezaoğlu, 2012). Geçiş ritüelleri (rites of passage) ise bireyin bir statüden ötekine geçişini simgeleyen törensel uygulamalar olarak tanımlanmaktadır. Türk kültüründe doğum, evlilik ve ölüm başlıca geçiş noktaları arasında sayılmakta; bu anlarda dost ve akrabalar bir araya gelerek ortak pratikler icra etmektedir (Erol & Alaşhan, 2019).

Yemek ritüelleri, bireysel ve toplumsal ilişkileri kurumsallaşmış davranış kalıplarıyla biçimlendiren kültürel oluşumlardır. Dinî ya da din dışı pek çok ritüelin ayrılmaz bir parçasını oluşturan yemek pratikleri, bireyler ve topluluklar arasındaki kimlik, aidiyet ve kültür bilincinin somutlaşmasına araçlık etmektedir (Işıldar, ty.).

## 1.3 Yas Sofraları: Kavramsal Bir Sentez

Bu çalışmada "yas sofraları" kavramı, ölüm ritüelleri bağlamında gerçekleştirilen yemek hazırlama, dağıtma ve yeme pratiklerinin tamamını ifade etmek için kullanılmaktadır. Yas sofraları, üç temel boyutta ele alınabilir:

1. Mekansal Boyut: Yas sofraları, belirli bir coğrafi alanda şekillenen ve o bölgenin iklim koşullarından, yerel ürünlerinden ve tarihsel birikimlerinden etkilenen gastronomik pratiklerdir. Türkiye'nin yedi farklı coğrafi bölgesinde yas sofralarının farklılaşması, gastronomik coğrafyanın mekansal analizini gerekli kılmaktadır.

2. Kültürel Boyut: Yas sofraları, toplumun inanç sistemini, değerlerini ve kültürel kimliğini yansıtan sembolik pratiklerdir. Helva kavurmanın ölünün ruhuna ulaşma inancı, koliva'nın diriliş sembolizmi veya helva-tuz dağıtımının barışma aracı olması gibi uygulamalar, yemeklerin sadece besin değil, aynı zamanda anlam taşıyıcıları olduğunu göstermektedir.

3. Toplumsal Boyut: Yas sofraları, toplumsal dayanışmanın güçlendirildiği, acının paylaşıldığı ve kolektif belleğin yeniden inşa edildiği sosyal alanlardır. Cenaze evine yemek götürme geleneği, kadınların birlikte helva kavurması veya komşuların organizasyona katılması gibi pratikler, yas sofralarının toplumsal işlevini ortaya koymaktadır.

Bu kavramsal çerçeve, yas sofralarını sadece yemek hazırlama ve tüketme eylemi olarak değil, gastronomik coğrafya ve ölüm antropolojisinin kesişiminde çok katmanlı bir kültürel pratik olarak ele almayı mümkün kılmaktadır. Türkiye'nin coğrafi çeşitliliği, tarihsel derinliği ve kültürel zenginliği, yas sofralarının analizi için benzersiz bir alan sunmaktadır.

## 2. TARİHSEL ARKA PLAN: ESKİ TÜRKLERDEN GÜNÜMÜZE YAS YEMEKLERİ

### 2.1 Orta Asya Türk Toplumlarında Ölüm ve Yemek

Türk toplumlarında yemek ile ölüm arasındaki köklü ilişki, yazılı tarihin en eski belgelerine kadar izlenebilmektedir. Göktürk yazıtlarında yas töreni kapsamında düzenlenen davetlerden söz edilmekte ve bu davetlerin "ölü yemeği" adıyla anıldığı aktarılmaktadır (Kocasavaş, 2002). Söz konusu kayıtlar, ölüm karşısındaki toplumsal tutumu ve cenaze törenlerinin kolektif önemini belgeleyen en erken tanıklıklar arasındadır.

"Ölü aşı" olarak da bilinen bu yemek sunma geleneği, Hun ve Göktürk dönemlerine uzanan kökleri olan toplumsal bir pratiktir. Dönemin inanç dünyasında ölümün iradenin ötesinde, doğum gibi zorunlu bir gerçeklik olduğu kabul edilmekte; cenaze törenleri salt bir veda olarak değil, ruhun huzura kavuşması için gerçekleştirilen bir geçiş ritüeli olarak anlamlandırılmaktaydı (Gürbüz, 2024).

Orta Asya Türk toplumlarının temel inanç sistemi olan Şamanizm, ölüm ve öteki dünyaya ilişkin özgün bir anlam evreni geliştirmiştir. Şamanizm, geniş bir coğrafyaya yayılırken farklı topluluklarla temas kurmuş; bu temas, inanç sisteminin içeriğini ve ritüelistik pratiklerini çeşitlendirmiştir (Gürbüz, 2024). Şamanist anlayışta ölüm, bu dünyadan öteki dünyaya geçiş olarak yorumlanmakta ve ölenin bu yeni yaşama hazırlanması için çeşitli törenler düzenlenmekteydi.

Yas törenleri, özellikle hükümdar ölümlerinde çok yoğun ritüelistik bir içerik kazanmaktaydı. İlk toplu yemek olan "yuğ aşı", ölü yemeği niteliğiyle özel bir statüye kavuşmuştu (Irmak, 2024). Ölen kişinin ardından "yoğ aşı" vermek toplumsal bir yükümlülük sayılmakta; bu görevin yerine getirilmesini ifade etmek için "yoğladı" terimi kullanılmaktaydı (Mandaloğlu, 2012). Bu törenlerde sevilen yemekler hazırlanır, helva pişirilir, kurbanlar kesilir; kımız ve şarap gibi içecekler ikram edilirdi (Taş ve diğ., 2025).

Eski Türklerin ölüm sonrasına ilişkin inanışları, mezarlara bırakılan yiyecek ve içeceklerde somut karşılık bulmaktaydı. Ölenin öteki dünyada da yiyip içeceğine olan inanç doğrultusunda, mezarın önüne et dolu kaplar ve kısrak sütü dolu kâseler konulurdu (Kılıç, 2012). Atalar ruhuna adanan kurban törenlerinde ise dolunayın beklenmesi, pişirilen kurban etinin ve kavurmasının topluluk arasında dağıtılması, yas töreninin dinî boyutunu oluşturuyordu. Bunların yanı sıra helva, şarap ve kımız gibi içecekler de ruhu onurlandırmak amacıyla mezarlığa taşınırdı (Mercan, 2018).

"Aş töreni", Türk toplumlarında düğün ve toylar gibi önemli günlerde gerçekleştirilen toplu yemek organizasyonları için kullanılan bir terimdi. Bu törenlerde et yemekleri ve kımız, vazgeçilmez unsurlar olarak öne çıkmaktaydı (Kılıç, 2012). Ölüm de aş töreni düzenlenen başlıca toplumsal olaylar arasında yerini almaktaydı.

10. yüzyılda Volga Bulgarlarına yaptığı seyahatte Türk cenaze geleneklerini yakından izleyen İbn Fadlan, Oğuzların ölü aşısı için yüzden iki yüze kadar at kestiğini aktarmaktadır (İltar, 2003). At, Türk kültüründe hem statünün hem de zenginliğin simgesi olduğundan bu kadar kalabalık hayvan kesimi, ölenin toplumsal konumunu yansıtmakta ve törene katılan herkese bol yemek sunulmasını güvence altına almaktaydı. Oğuzlar Anadolu'ya yerleştikten sonra da bu geleneğin izlerini taşımıştır (Biray, 2015). Aş töreninin din ayrımı gözetilmeksizin tüm Türk toplulukları tarafından sürdürülmesi, bu pratiğin köklü bir kültürel gelenek niteliği taşıdığını kanıtlamaktadır (İltar, 2003).

Uygur Türklerinde ise bir ölüm haberinin ardından yas tutan hanede birkaç gün süreyle ocak yakılmaz, yemek hazırlanmaz. Akraba, dost ve komşular bu süre zarfında zaman zaman haftalar, hatta bir aya varan bir dönem boyunca eve yiyecek taşıyarak aileye destek olurlar. Matem hanesine bu şekilde getirilen yiyecekler "ıssıklık" adıyla bilinir. Defin işleminin üçüncü günü gerçekleştirilen "üç nezir", cenaze ritüellerinin ilk yemekli anması niteliğindedir. Sofrada pişi, pide ve sulu yemek ikram edilir. Yedinci günün yemeği olan "yette nezir", kapsam ve katılımcı sayısı bakımından öncekini aşar. Ev sahibi aile mali imkânlarına göre koyun ya da dana kurban eder; sofraya kadına erkeğe açıktır. Davetliler gelirken yanlarında beş ekmek getirir; buna ek olarak bir parça kumaş, çay ya da şeker gibi küçük hediyeler de sunulabilir. Uğurlama sırasında ev sahipleri de her misafire ikişer ekmek verir. "Kırkı nezir", vefatın kırkıncı gününü idrak etmek üzere düzenlenir ve yette nezirin usulüne uygun biçimde icra edilir. "Yıl neziri" ise ölümün yıl dönümünde yapılan anma yemeğidir; hazırlık ve tören bakımından yette nezir ile kırkı nezirden farksızdır. Yemeğe toplumun tüm kesimleri davet edilir; katılamayacak durumda olan yoksul ve yetimler ise evlerine yemek gönderilmek suretiyle bu paylaşımdan dışarıda bırakılmaz (Öger & İnyet, 2013)..

## 2.2 Anadolu'nun Çok Kültürlü Yapısı ve Yas Sofrası Çeşitliliği

Türk mutfağının tarihsel köklerini Orta Asya'ya dayandığı, Anadolu topraklarında yeni ürünler ve tekniklerle zenginleştiği, Selçuklu döneminde belirgin bir kimlik kazandığı ve Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyasında çeşitli kültürlerin etkileşimiyle bugünkü biçimine ulaştığı bilinmektedir (Samancı, 2018). Bu tarihsel birikim, cenaze geleneklerini de doğrudan şekillendirmiştir.

Selçuklu döneminde tarım ve hayvancılığın gelişmesiyle ekmek ve tahıl ürünleri, mutfağın temel unsurları haline gelmiş; un ve irmikten yapılan helvalar cenaze törenlerinde giderek daha önemli bir yer edinmiştir. Osmanlı döneminde ise şeker üretiminin yaygınlaşması ve saray mutfağındaki tatlı yapım tekniklerinin çeşitlenmesi, helva kültürünün daha da zenginleşmesine katkıda bulunmuştur. Millet sistemi sayesinde farklı dini cemaatler kendi cenaze geleneklerini özgürce sürdürebilmiş; Anadolu coğrafyasında Müslüman, Hristiyan ve Yahudi gelenekleri yan yana var olmaya devam etmiştir (Dirlik, 2022).

Anadolu, tarih boyunca birçok inancı ve kültürü bir arada barındıran köklü bir çok kültürlülük coğrafyasıdır. Ermeni geleneğinde ölüm, kurtuluş ve dirilişin simgesi olarak yorumlanmakta; bu nedenle cenaze ritüeline "uğurlama" adı verilmekte ve tören; ev, kilise ve mezarlık düzeni olmak üzere üç aşamadan oluşmaktadır. İstanbul'daki ev töreni, zamanla mezarlık dönüşü gerçekleştirilen teselli ayinine dönüşmüştür (Dirlik, 2022).

Rum Ortodoks geleneğinde ise ölen kişinin yakınları, belirli anma günlerinde koliva hazırlayarak dağıtmaktadır. Kilise tarafından korunan en eski Hristiyan geleneklerinden biri olan koliva; buğdayın haşlanmasıyla ardından badem, ceviz, fındık, fıstık, kuru üzüm, nar, baharat ve şeker ile harmanlanmasıyla elde edilir ve günümüzde süslenmiş tepsilerde sunulmaktadır (Ortodokslar Topluluğu, 2025). Kolivanın üçüncü, dokuzuncu ve kırkıncı günlerde dağıtılması, Müslüman geleneğindeki anma günleriyle çarpıcı bir paralellik sergilemektedir.

### 3. TÜRKİYE'DE YAS SOFRALARININ BÖLGESEL COĞRAFYASI

Türk mutfak kültürü, coğrafi ve tarihsel zenginliğiyle dünyanın köklü mutfakları arasında kabul görmektedir. Türk mutfağı kavramı; bu coğrafyada yaşayan toplulukların tükettiği yiyecek ve içecekleri, bunların hazırlanma ve saklanma yöntemlerini, kullanılan araç-gereç ile tekniklerin tamamını kapsamaktadır (Güler, 2010). Kaynaklarda üç binden fazla yemek çeşidiyle belgelenen bu mutfak; çorba, kebab, yahni, köfte, sarma-dolma, pilav, börek, baklagil ve tatlı kategorilerinde büyük bir çeşitlilik barındırmaktadır (Aykanat, 2022).

Her bölge, coğrafi ve iklimsel koşullarına özgü pişirme kültürü geliştirmiştir. Karadeniz'in hamsi merkezli mutfağı ya da Kayseri'nin çok çeşitli pastırma kültürü, bu bölgesel kimliğin somut örnekleri arasında sayılabilir (Güler, 2010). Akdeniz Bölgesi'nde ise batı kesimi Ege mutfağından, doğu kesimi Doğu Anadolu ve Suriye mutfaklarından belirgin biçimde etkilenmiştir (Aykanat, 2022).

Coğrafi işaret tescillerindeki bölgesel dağılım, Türk mutfak kültürünün coğrafi yoğunlaşmasını açıkça gözler önüne sermektedir. 174 tescilli yemekle Güneydoğu Anadolu Bölgesi birinci sırada yer alırken bunu 151 yemekle İç Anadolu ve 114 yemekle Karadeniz izlemekte; Marmara ise 41 tescilli yemekle son sırada bulunmaktadır (Çay & Perçin, 2025). İl bazında değerlendirildiğinde Gaziantep 66, Konya 51 ve Diyarbakır 46 tescilli yemekle öne çıkmaktadır. Bu çeşitlilik, cenaze geleneklerinde kullanılan yemek ve ikramlara da yansımaktadır.

Geleneksel yemekleri yaşatmak ve kuşaklar arası aktarımı güvence altına almak, sürdürülebilir gastronomi açısından kritik bir mesele olarak değerlendirilmektedir (Yurtseven, 2011). Cenaze törenleri de bu aktarımın gerçekleştiği önemli toplumsal alanlar arasında yer almaktadır.

### 3.1 Marmara Bölgesi

Türkiye'nin en kozmopolit bölgesi olan Marmara, özellikle İstanbul ile birlikte yas sofrası pratiklerinde de çok katmanlı bir çeşitlilik barındırmaktadır. İstanbul, Müslüman, Rum Ortodoks, Ermeni, Yahudi ve başka toplulukların yüzyıllar boyunca birlikte yaşadığı bir kent olarak kendine özgü bir yas kültürü geliştirmiştir.

Müslüman nüfus yoğun mahallelerde geleneksel helva kavurma pratiği yaşatılmaya devam etmektedir. Ancak büyükşehir dinamikleri bu geleneği dönüştürmüştür; günümüzde apartman yaşamının dayattığı zaman ve mekân kısıtlamaları nedeniyle hazır tahin helvası dağıtımı giderek yaygınlaşmaktadır (Sayar, 2011). Ermeni geleneğinde cenaze sonrasında tören, mezarlık dönüşünde gerçekleştirilen teselli ayinine dönüşmüştür; bu ayin sırasındaki ikramlar kilise ve cemaat organizasyonu ile sağlanmaktadır. Yahudi geleneğinde ise cenaze evine komşular tarafından haşlanmış yumurta, mercimek ve yuvarlak ekmek getirilmekte, bu gelenek günümüzde de sürdürülmektedir (Dirlik, 2022).

Balkanlar ve Rumeli kökenli göçmen topluluklar da bölgenin kültürel mozaiğine özgün katkılar sunmuştur. Sakarya'da ıslama köfte, ısırğan otu yemeği ve incir uyutması gibi yiyecekler bu kökenin izlerini taşımakta; cenaze ve özel günlerde sofralara taşınmaktadır (Şengül & Türkay, 2018). Ayrıca bu topluluklarda cenaze evi organizasyonunun belirli bir iş bölümüne dayandığı dikkat çekmektedir: komşular arasında kim çorba getireceği, kim pilav yapacağı, kim tatlı hazırlayacağı önceden belirlenmekte; bu düzen hem pratik kolaylık hem de özellikle kadın dayanışmasının somut bir dışavurumu olarak işlev görmektedir.

Tekirdağ ve çevresinde defin günü helva ve pesmet (kızarmış hamur) dağıtılmakta, cenaze evi komşular tarafından getirilen çorba, pilav ve kuru fasulye gibi yemeklerle beslenmektedir. Yedi, kırk, elli iki ve sene-i devriye anmalarında mevlit okutulmakta; börek, çörek ve poğaçaya gibi hamur işleri ikram edilmektedir (Bahar, 2023). Büyük şehirlerde cenaze organizasyon şirketlerinin yaygınlaşması ise geleneksel komşuluk dayanışmasının yerini kısmen almakta ve bazı kesimler tarafından toplumsal bağların zayıflamasının işareti olarak değerlendirilmektedir.

### 3.2 Ege Bölgesi

Akdeniz ikliminin egemenliğindeki Ege Bölgesi'nde zeytinyağlı yemekler, otlar ve baklagiller sofrası kültürünün temel taşlarını oluşturmaktadır. Cenaze yemeklerinde ise et ve pilav da belirgin bir yer tutmakta; zeytinyağlı yemeklerin hafifliği, yas döneminin duygusal ağırlığına uygun bir seçenek olarak değerlendirilmektedir (Bahar, 2023).

Bahar'ın (2023) alan araştırmasına göre Ege Bölgesi'nde cenaze evine getirilen yemekler mevsimlik sebze yemekleri ağırlıklıdır; Aydın'da fasulye, kızartma ve pilav üstü tavuk,

Denizli'de ise bulgur pilavı ve 'ölü turşusu' öne çıkmaktadır. Taziyeye getirilen yemekler olan 'eren'in (Uşak) ve delikli böreğin (Aydın) bölgeye özgü olduğu görülmektedir.

Uşak yöresinde definin üçüncü günü mezarlığa gelenlere un helvası ve katmer dağıtılmaktadır; bu uygulamanın ölünün ağzının açıldığına dair bir inanişe dayandığı aktarılmaktadır. Eskiden su getirenlere de aynı ikramlar sunulur, katmerin içine para konurdu (Kılıç, 2012). Taziye evine yemek götürme pratiği "eren" adıyla bilinmekte; akşam yemeklerinde tarhana çorbası, pilav, keşkek ve et yemekleri tercih edilmektedir (Bahar, 2023).

Muğla'da cenazenin evden çıkarılması sırasında yağlı katmer dağıtılmakta; ev dönüşünde et kavurması, etli nohut ya da kuru fasulye, pilav, salata ve un helvası hazırlanmakta ve ölenin sevdiği yemeklerin menüye dahil edilmesine özen gösterilmektedir. Bu bölgede anma günlerinin her biri ayrı bir inanişe ve yemek pratiğine karşılık gelmektedir: üçüncü günde lokma ve yağlı ekmek dağıtılır; yedinci günde kurban kesilerek lokma yapılır; kırkıncı günde tulumba tatlısı ikramı gerçekleştirilir, elli ikinci günde de mevlit okutulup yemek dağıtılır (Büyükokutan, 2011).

Afyon çevresinde cenaze evine yedi gün boyunca yemek götürülmekte; tarhana çorbası, kuru fasulye ve patates yemeği başlıca ikramlar arasında yer almaktadır. Defin sabahı büyük kazanlarda pişi hazırlanarak camide dağıtılmakta ve yanına tahin helvası ya da yaz mevsiminde üzüm konulmaktadır (Bahar, 2023). Denizli/Çal'da ise cenaze sonrasındaki perşembe ya da pazar günü yufkanın arasına sarılmış helva komşulara dağıtılmakta; "ölünün ağız toprağını almak" olarak adlandırılan bu gelenek, etli bulgur pilavı ve çörek dağıtımıyla tamamlanmaktadır (Baştançelik, t.y.).

### 3.3 Akdeniz Bölgesi

Burdur yöresinde cenaze sonrasındaki anma günleri belirgin bir takvime bağlanmıştır. Üçüncü, yedinci ve kırkıncı günlerde sırasıyla "üç bişisi", "yedi bişisi" ve "kırk bişisi" yapılarak hem cenaze evine gelenlere hem de komşulara dağıtılmaktadır. Definden başlayarak ilk kırk gün boyunca ise komşulara ekmek, çörek ve dilim ikramı sürmektedir. Bazı ilçelerde elli ikinci günde daha kapsamlı bir yemek sofrası kurulmakta; ölünün birinci yılında ekonomik duruma göre hayvan kesilerek fasulye, bulgur, pirinç ve irmik helvası eşliğinde davetlilere ikram edilmektedir (Kazan, 2005).

Adana'da cenaze evinde yapılan yemek dağıtımı "kazma-kürek yemeği" adıyla bilinmektedir; helva ise burada "hatıra yemeği" olarak nitelendirilmektedir. Mezar kazıcılarına özel helva hazırlanması, toplumun her kesimine duyulan saygının bir göstergesi olarak öne çıkmaktadır. Adana, Hatay ve civar illerde, cenaze evine yemek götürülmesi temel kural olmakla birlikte maddi durumu iyi olan aileler koyun ya da dana keserek pilav çeşitleri ve et yemekleri hazırlamaktadır. Lokum dağıtımı ise mezarlıktan eve dönüş ritüelinin bir parçasıdır (Baştançelik, t.y.). Adana'da yas süreci, ölü aşı ve kırk yemeği gibi gelenekleri de kapsayan yedi günlük bir yemek döngüsüyle yapılandırılmıştır; kuru fasulye, nohut yahnisi ve keşkek bu dönemin vazgeçilmez yemekleri arasındadır (Gürbüz, 2024).

Antalya çevresinde taziye evine eli boş gidilmemekte; üç gün boyunca fasulye, pilav ve çorba gibi yemekler komşular tarafından taşınmaktadır. Üçüncü günde pişi yapıp dağıtmakta; anma günlerinde irmik helvası ikramı gelenekselleşmiş durumdadır (Bahar, 2023). Tarsus'ta ise ilgi çekici bir sembolik uygulama göze çarpmaktadır: cenazenin evden kaldırıldığı yere bir tabak un, bir soğan ve bir kaşık yağ konulmakta; bu yiyecekler ardından bir fakire verilmektedir. Bu üç temel malzemenin seçimi tesadüf değildir; bunlar ekmeğin, lezzetin ve beslenmenin temel unsurlarıdır. Fakire bırakılmaları ise ölen kişinin eceliyle gittiğini simgelemekte ve hayır ile sadaka geleneğini pekiştirmektedir (Dalgıntekin, 1995).

Gaziantep'te ölüm ritüellerine özgü bir uygulama olarak nohutlar mezara ekilmekte; yeşerip rüzgarda sallanan bu nohutların "tevhit" okuduğuna inanılmaktadır. Ölünün yıl dönümünde ise kelle-paça yapılarak yoksullara dağıtılmaktadır (Güzelbey, 1982). Akdeniz Bölgesi'nde cenaze yemeğinin temel menüsü genellikle pilav, et haşlaması, tavuklu nohut, çeşitli çorbalar ve helva üzerine kuruludur (Bahar, 2023).

### 3.4 İç Anadolu Bölgesi

Türkiye'nin tahıl ambarı olarak nitelendirilen İç Anadolu Bölgesi'nde hamur işleri geleneği güçlü kökler salmış ve bu kültür cenaze törenlerine de yansımıştır. Ölümün birinci günü ekmek, yedinci günde ise helva dağıtılmaktadır; bu aşamalı yapı, yasin kademeli biçimde işlendiğine işaret etmektedir. Birinci gün verilen ekmek temel ihtiyacın karşılanmasını ve yaşamın sürmesini hatırlatırken, yedinci gün dağıtılan helva acının topluca paylaşılmasına araçlık etmektedir (Çay, 2019).

Nevşehir'de ölenin ardından helva kavrularak cenaze evinde gelenlere ikram edilmekte; ikinci gün mercimek çorbası, nohut veya kuru fasulye, pilav ve helvadan oluşan bir menü sunulmaktadır. Bu geleneğe "ölü yemeği" ya da "can yemeği" adı verilmektedir. İlk üç gün en ağır yas günleri olarak değerlendirildiğinden komşuların ve akrabaların yemek yardımı bu süre boyunca kesintisiz devam etmekte; dördüncü günden itibaren ise ocak yeniden yakılmaktadır. Anma döneminde cenaze sahibinin ikramı lokum, bisküvi ve çay ile sınırlı tutulmakta; taziyeye gelenler çay, şeker ve yağ gibi malzemeler getirmektedir (Erol & Alaşhan, 2019).

Kırıkkale'de defin gününde içi yağlı hamur işi hazırlanıp misafirlere ikram edilmekte; yedinci günde ise kıymalı pide alınmaktadır. Cenaze evi bu süreçte kendi yemeğini pişirmemekte; komşuların ve ziyaretçilerin getirdiği yemeklerle geçinmektedir (Demirel & Karabina, 2019). Konya Lâdik'te elli ikinci gün mevlit okutulup şeker dağıtılmaktadır (Kılıç, 2012).

### 3.5 Karadeniz Bölgesi

Karadeniz Bölgesi'nde cenaze evinde en az üç gün ateş yakılmamakta; komşular bu süre boyunca yemek taşıyarak yas sahibi ailenin yükünü hafifletmektedir (Öztürk, 2020). Gümüşhane ve çevresinde taziyeye gelenler kete, pişi, poğaç ve tatlı gibi ikramlıklar getirmekte; sabah kahvaltısından akşam yemeğine dek üç öğün aile beslenmeye çalışılmaktadır (Bahar, 2023).

Çorum'un kırsal kesimlerinde cenaze evine gıda malzemesi götürme geleneği sürmektedir. Kargı'da ekşili bamya ve sirkeli kıyma, Boğazkaya'da bulgur, çay, şeker ve makarna gibi temel gıda maddeleri cenaze evi için hazırlanmaktadır. Çorum'a özgü İskilip ölü somunu ise ekşi mayayla yoğrulmuş ve sade biçimiyle geleneksel pide türlerinden ayrıışan özel bir ekmektir. Anma günlerinde (3., 7., 40. ve 52. günler) koyun, keçi, hindi ya da dana etinden pilav ve helvayla bütünleştirilen zengin yemekler hazırlanmaktadır. Karacıval helvası ise hem cenaze hem de dinî özel günlerde ikram edilen, toplumsal bağ kurma işlevi gören çok yönlü bir tatlıdır (Yıldız, 2025).

Samsun'da taziyeye gelenlere "canlık" adıyla bilinen helva ve ekmek ikram edilmekte; Çarşamba ilçesinde ise yemekten çok kıymalı pide, ayran, üzüm ve ekmek gibi pratik ikramlara yönelim gözlemlenmektedir. Aynı bölgede ölünün yedisinde ve kırkında "ölü aşısı" düzenlenmektedir (Irmak, 2024). Tokat'ta yıl dönümünde helva ve lokum dağıtımı ile mevlit okutulması gelenek haline gelmiştir.

### 3.6 Doğu Anadolu Bölgesi

Hayvancılığın geçim kaynağının önemli bir bölümünü oluşturduğu Doğu Anadolu Bölgesi'nde cenaze yemeklerinde et belirleyici bir unsurdur. Tunceli'de ölümün ikinci günü akşamı koç ya da koyun kesilmekte; ciğer o gece pişirilmektedir. Üçüncü gün mezar başında gerçekleştirilen "ağzını açma töreni"nde kesilen hayvanın etiyle pişirilen yemekler paylaşılmaktadır. Bu inanışa göre üçüncü günde ölünün öbür dünyada yemek yemeye başladığı kabul edilmekte; aileler haşlama, pilav ve helvayı komşu ve akrabalarla paylaşmaktadır. Koç, özellikle erkek ölüleri için tercih edilmekte ve saygının somut bir dışavurumu olarak değerlendirilmektedir (Kılıç, 2012). Ölümünden bir hafta sonra lokma dökülmekte, helva hazırlanmakta; on beşinci gün yemeği de bu çoklu anma takviminin bir parçasını oluşturmaktadır.

Elazığ, Kırıkkale ve Sivas çevresinde defin sonrasında yakın akrabalar tarafından lahmacun ve etli pide türü yiyecekler hazırlanarak katılımcılara ikram edilmektedir (Kılıç, 2012). Malatya Darende'de yas kırk gün sürmekte; komşular yedi gün boyunca cenaze evine yemek taşımakta, ardından helvadan başlayan ocak ateşi yeniden yakılmaktadır (Kalafat, 1999). Erzurum'da helvayı cenaze sahipleri değil komşular hazırlamaktadır; un, yağ ve şeker gibi malzemelerin her birini farklı bir komşunun sağlaması, bu dayanışma örüntüsünün kurumsal boyutunu yansıtmaktadır. "Cenaze helva kokusunu almazsa ruhu evden üç gün gitmez" inancı, helvanın yalnızca bir yiyecek değil aynı zamanda ölü ile diri arasındaki köprü işlevi gördüğünü ortaya koymaktadır. Erzurum'da kırkıncı günde hayvan kesilerek "kırk ekmeği" adıyla bilinen kapsamlı bir sofraya kurulmaktadır (Bolçay, 2014).

Siirt'te üçüncü günden yedinci güne kadar helva yapılarak dağıtılmakta; mevsimine göre çeşitli meyveler de ikrama eklenmektedir. Bu süreçte ölenin günahlarının azalacağına inanılmaktadır. Cenaze sonrasında üç cuma boyunca helva, sıcak tandır ekmeği ve çeşitli hamur işlerinin dağıtılması; bu törenlerde kadın ve erkeklerin ayrı ayrı mezarlığa gitmesi bu bölgenin kendine özgü pratikleri arasındadır (Dikme, Aksu & Yaman, 2023).

### 3.7 Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Türkiye'nin gastronomik açıdan en zengin bölgesi unvanını taşımakta ve bu zenginlik yas sofralarına da yansımaktadır. Bölgede kebab çeşitleri, haşlama, kavurma ve güveç türü et yemekleri cenaze sofralarında belirleyici bir yer tutmaktadır.

Kilis ve çevresinde cenaze evi kendi yemeğini pişirmemekte; dışarıdan getirilen lahmacun, tepsi yemekleri ve helva ile baklava gibi tatlılar ikram edilmektedir. Taziye ziyaretleri sırasında şeker, çay ve pirinç gibi gıda malzemeleri getirilmektedir. Ailenin ekonomik durumu cenaze sofrasının içeriğini doğrudan belirlemektedir. Üçüncü günde ölünün ruhuna mevlit okutulmakta ve hayrat yemeği yoksullara dağıtılmaktadır. Bölgede özellikle dikkat çekici olan bir pratik, kırkıncı gün yeniden gerçekleştirilen "serimsek kavurma"dır; zeytinyağında kavruken bu yemekte ölenin kız ya da oğlunun işe önce başlaması beklenmektedir. Kırkın ardından "kırk semseği" hazırlanmakta; haşlanmış pirinç ve kavurulmuş kıyma hamur içine konularak zeytinyağında kızartılmaktadır (Yıldız ve diğ., 2018).

Urfa'ya özgü dikkat çekici bir ritüel, cenaze sahiplerinin ölenin adına komşu ve akrabalarına helva ve tuz dağıtmasıdır; bu dağıtımın amacı, araları açık olanları barıştırmaktır (Kılıç, 2012). Ölümün böylesi bir uzlaşma aracına dönüşmesi, yas sofralarının yalnızca acıyı paylaşmakla kalmayıp toplumsal ilişkileri onarma işlevi de üstlendiğini göstermektedir. Güneydoğu Anadolu'da lokma dökme geleneği de yaygın biçimde sürdürülmektedir.

Mardin'de cenaze evine akraba ve komşular tarafından getirilen un, şeker, pirinç ve yağ gibi malzemelere "hımlan" adı verilmekte; ölüm olayının ardından üç günden kırk güne kadar uzanan sürede "şiva mırı" olarak bilinen ölü yemeği hazırlanarak özellikle yoksullara dağıtılmaktadır. Ölümün üçüncü ve kırkıncı günlerinde mevlit okutulmakta ve "kuliçe" dağıtılmaktadır (Ayan, 2012).

## 4. Sonuç ve Öneriler

Bu çalışma, Türkiye'de ölüm ritüellerini gastronomik coğrafya perspektifinden inceleyerek yas sofralarının bölgesel çeşitliliğini, tarihsel dönüşümünü, kültürel anlamlarını ve toplumsal işlevlerini ortaya koymayı amaçlamıştır. Yapılan inceleme, birbirine bağlı ve birbirini tamamlayan bir dizi temel bulguyu gün yüzüne çıkarmıştır.

### Tarihsel Süreklilik ve Dönüşüm

Türk toplumlarında ölüm ritüellerinde yemek sunumu, Göktürk yazıtlarından günümüze uzanan köklü bir tarihe sahiptir. Orta Asya'da mezara et ve kısrak sütü bırakma, İslamiyet'in kabulüyle birlikte dönüşüme uğramış ve Anadolu'da helva kavurma pratiği olarak kendine özgün bir form kazanmıştır. Anlaşıyor ki aş törenini en eski devirlerden beri bütün uluslar devam ettirmişlerdir. Bu tarihsel süreklilik, yas sofralarının kültürel kimliğin temel taşıyıcılarından biri olduğunu göstermektedir.

## Gastronomik Coğrafya Perspektifinden Bölgesel Çeşitlilik

Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinde yas sofralarının belirgin farklılıklar sergilediği görülmektedir. Bu farklılıklar, rastlantısal değil; coğrafi koşullar, iklim özellikleri, yerel ürün çeşitliliği, tarihsel birikim ve kültürel etkileşimlerin bir sonucudur. Ülkelerin mutfakları buldukları coğrafyanın özelliklerine göre oluşmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, 174 çeşit coğrafi işaretli yemekle en zengin gastronomik mirasa sahip bölge olup, bu zenginlik yas sofralarına da yansımaktadır. Urfa'da helva-tuz dağıtımıyla barışma geleneği, Gaziantep'in zengin mutfak kültürünün cenaze yemeklerine yansması ve bölgede yaygın olan et ağırlıklı cenaze ikramları, Güneydoğu'nun özgün yas sofrası karakterini ortaya koymaktadır. Doğu Anadolu'da Tunceli'nin "ağzını açma töreni" ve koç kesimi ritüeli, Elazığ'ın lahmacun ve etli pide geleneği, bölgenin kendine özgü pratiklerini yansıtmaktadır.

İç Anadolu'da hamur işleri geleneğinin cenaze törenlerine yansması, Konya Lâdik'teki elli ikinci gün mevlidi ve şeker dağıtımı, Karadeniz'de muhafazakar yapının etkisiyle et yemeklerinin tercih edilmesi, Akdeniz'de Tarsus'un sembolik un-soğan-yağ sunumu ve Adana'nın "kazma-kürek yemeği" geleneği, Ege'de zeytinyağlı yemeklerin yas sofrasına yansması, Marmara'nın çok kültürlü mozaiği içinde iç içe geçen farklı yas sofrası gelenekleri, her bölgenin kendine özgü bir yas sofrası kimliği geliştirdiğini göstermektedir.

## Kültürel Çeşitlilik ve Çok Dinli Miras

Türkiye'nin çok kültürlü yapısı, yas sofralarında zengin bir çeşitlilik yaratmaktadır. Müslüman helva geleneği, Ortodoks Hristiyan koliva geleneği ve Yahudi haşlanmış yumurta-mercimek-yuvarlak ekmek geleneği, aynı coğrafyada farklı anlamlar taşıyan ancak benzer işlevler gören pratikler olarak var olmuştur. Bu pratiklerin her birinde, yemek sadece fizyolojik bir ihtiyacı karşılamakla kalmayıp, inanç sisteminin, toplumsal değerlerin ve kültürel kimliğin taşıyıcısı olmaktadır.

## Yas Sofralarının Çok Katmanlı İşlevleri

Yas sofraları, salt yemek hazırlama ve tüketme eylemlerinin çok ötesinde, çok katmanlı toplumsal ve kültürel işlevler üstlenmektedir. Bu işlevler dört temel başlık altında özetlenebilir.

Birincisi, toplumsal dayanışma ve destek işlevidir. Cenaze evine yemek götürme, kadınların birlikte helva kavurma ve toplu yemek organizasyonları, kriz anında toplumun önemli kesimini oluşturan kadınların bir araya gelmesini ve dayanışma ağlarının güçlenmesini sağlamaktadır. Cenaze evinde genellikle kadınlar bir araya gelir, helvayı birlikte kavurur. Bu ortak hareket, yasın paylaşılması, acının bölüşülmesi ve topluluk desteğinin en somut hali olarak kabul edilir.

İkincisi, ruhsal ve dinsel işlevdir. Helva kavurmanın ölünün ruhuna ulaştığı inancı, ölü adına yapılan yemek ikramının sevap kazandıracığı anlayışı, yas sofralarını dini bir pratik

olarak konumlandırmaktadır. Bu inanç ile eski Türk inanışlarının özgün bir sentezi olarak değerlendirilebilir.

Üçüncüsü, bellek ve kimlik inşası işlevidir. Yas yemekleri, ölen kişinin hatırasını canlı tutan güçlü bellek tetikleyicileridir. Helva kokusu, belirli bir çorbanın tadı veya özel bir yemeğin görüntüsü, geçmişi ve ölen kişiyi hatırlatmaktadır. Bunun yanı sıra, Urfa'da helva-tuz dağıtımıyla barışma geleneği, yas sofralarının toplumsal ilişkileri onarma ve kimliği yeniden inşa etme işlevini de ortaya koymaktadır.

Dördüncüsü, kültürel aktarım işlevidir. Yas törenleri, geleneksel bilginin, değerlerin ve pratiklerin kuşaktan kuşağa aktarıldığı önemli bir öğrenme alanıdır. Genç kuşaklar, yas törenlerine katılarak helva yapımını, dua sözcüklerini, cenaze görgü kurallarını ve toplumsal normları öğrenmektedirler.

### **Gelenekten Modernliğe: Tehditler ve Fırsatlar**

Modern dönemde kentleşme, göç, küreselleşme ve bireyselleşme, yas sofrası geleneklerini dönüştürmektedir. Günümüzde ölü helvası olarak genellikle hazır tahin helvası dağıtılmaktadır. helva kullanımı, catering hizmetleri ve profesyonel cenaze organizasyon şirketlerinin yaygınlaşması, geleneksel dayanışma ağlarının yerini kısmen almaktadır.

Bu dönüşüm hem tehditler hem de fırsatlar barındırmaktadır. Tehdit boyutunda, toplumsal bağların zayıflaması, geleneklerin metalaşması, kuşaklararası aktarımın sekteye uğraması ve bölgesel çeşitliliğin standartlaşma baskısıyla erozyona uğraması öne çıkmaktadır. Fırsat boyutunda ise, geleneklerin daha geniş kitlelere tanıtılması, gastronomi turizmi aracılığıyla ekonomik değer yaratılması ve dijital arşivleme yoluyla belgelenmesi sayılabilir.

Sonuç olarak, Türkiye'de yas sofraları; gastronomik zenginliğin, kültürel çeşitliliğin, toplumsal dayanışmanın ve ruhani inancın kesişim noktasında yer alan çok katmanlı kültürel pratiklerdir.

### **KAYNAKÇA**

- Arslan, M. (2023). *Kızılyer'de yaşatılan pişi yapma ve yağ yakma geleneği üzerine*. *Milli Kültür Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 84-103. <https://doi.org/10.55774/mikad.1281624>
- Ayan, A. Ü. (2012). Mardin folkloru [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aykanat, U. C. (2022). Türkiye'nin yemek coğrafyası. *Mikroscope*, (019). <https://www.mikro-scope.com/yansima/turkiyenin-yemek-cografyasi/>
- Bahar, A. (2023). Türk mutfak kültüründe ölümü çağrıştıran yemekler [Yüksek lisans tezi]. Topkapı Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

- Baştañçelik, D. (t.y.). Adana halk kültüründe ölünün ardından evde yapılan işlemler. [https://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/ayse\\_bascetincelik\\_adana\\_halk\\_kulturu\\_olunun\\_ardindan\\_yapilanlar.pdf](https://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/ayse_bascetincelik_adana_halk_kulturu_olunun_ardindan_yapilanlar.pdf)
- Biray, N. (2015). *Defin sonrası uygulanan gelenekler. Aile Yazıları*, 8, 225-269, <https://www.aile.gov.tr/uploads/athgm/uploads/pages/arastirmalar/aile-yazilari-8.pdf>
- Bolçay, E. (2014). *Erzurum'da cenaze gelenekleri. Türkbilig/Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 15(28), 111-118. <https://izlik.org/JA72YY95DT>
- Büyükokutan, A. (2011). Muğla yöresi kadın merkezli geleneksel uygulamalarla bu uygulamalara bağlı sözlü ürünlerin işlevleri üzerine bir araştırma [Doktora tezi]. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çay, G., & Perçin, N. Ş. (2025). *Türk mutfağındaki coğrafi işaret tesciline sahip yemekler üzerine bir araştırma. Journal of Recreation and Tourism Research*, 12(3), 31-61. <https://doi.org/10.5281/zenodo.17223253>
- Çay, M. A. (2019). *Karakeçili aşireti hakkında kısa bir değerlendirme. Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(39), 535-543. <https://www.ulakbilge.com/makale/pdf/1570470355.pdf>
- Dalgıntekin, H. (1995). Tarsus adet ve inanmaları [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Çukurova Üniversitesi.
- Demirel, H., & Karabina, S. (2019). *Kırıkkale yeme içme kültürü ve değişimi üzerine bir alan araştırması. Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 950-967. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.401>
- Dikme, S., Aksu, K., & Yaman, M. (2023). *Gençlerin gastronomik miras farkındalığı: Doğum ve ölüm yemekleri. Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1504-1520. <https://www.joghat.org/uploads/2023-vol-6-issue-4-full-text-351.pdf>
- Dirlik, S. (2022, Şubat 10). Kolivadan helvaya: Ölüm acısı, ağız tadı. Reportare. <https://www.reportare.com/genel/kolivadan-helvaya-olum-acisi-agiz-tadi/6/>
- Erol, G., & Alaşhan, A. (2019). Özel günlerde geleneksel yemek anlayışı: Ürgüp örneği. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı (ss. 19-21).
- Güler, S. (2010). *Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30. <https://www.ajindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1423876631.pdf>
- Gürbüz, S. (2024). Şamanizm temelinde "yog-yug töreni fenomeni" ve günümüz gastronomik yansımaları. M. N. Doru & K. Gökdağ (Ed.), Kitap adı içinde (ss. 163-176). Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları.
- Güzelbey, C. C. (1982). Gaziantep'te doğum ve çocuğa ilişkin eski töre ve inançlar. Türk Folklor Araştırmaları, II. KTB, MİFAD Yayınları.

- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). *Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 371-389. <https://izlik.org/JA36CP45CM>
- İltar, G. (2003). Eski Türklerde mezar kültürü ve günümüze yansımaları. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, (27), 11-19. [https://isamveri.org/pdfdr/D01093/2003\\_27/2003\\_27\\_ILTARG.pdf](https://isamveri.org/pdfdr/D01093/2003_27/2003_27_ILTARG.pdf)
- Irmak, Y. (2024). *Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515. <https://doi.org/10.12981/mahder.1468557>
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve gastronomi. H. Kurgun & D. Bağırın-Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve turizm içinde* (ss. 47-63). Detay Yayıncılık.
- Kalafat, Y. (1999). Doğu Anadolu'da eski Türk inançlarının izleri. Ankara.
- Kazan, Ş. (2005, 16-19 Kasım). Burdur'da ölümle ilgili inanışlar, uygulamalar ve mezar taşlarının dili. I. Burdur Sempozyumu Bildiri Kitabı (ss. 1523-1538). Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi. <https://www.academia.edu/36366378>
- Kılıç, S. (2012). Türk halk inanışlarında yiyecek ve içecekler. Fırat Üniversitesi Yayınları. <https://www.scribd.com/document/654065163/Sami-K%C4%B1%C4%B1c-Turk-Halk-%C4%B0nan%C4%B1%C5%9Flar%C4%B1nda-Yiyecek-ve-%C4%B0cecekler>
- Kocasavaş, Y. (2002). *Eski Türklerde yas ve ölü gömme âdetleri. Türkler Ansiklopedisi*, 3, 67-75. [https://turuz.com/storage/mifoloji/0477-1-Kesli-Eski\\_Turklerde\\_Yas\\_Ve\\_Olu\\_Gomme\\_Adetleri-Yildiz\\_Qocasavash-34s.pdf](https://turuz.com/storage/mifoloji/0477-1-Kesli-Eski_Turklerde_Yas_Ve_Olu_Gomme_Adetleri-Yildiz_Qocasavash-34s.pdf)
- Kurgun, H., & Özşeker, D. B. (2016). *Gastronomi ve turizm*. Detay Yayıncılık.
- Mandaloğlu, M. (2012). *İslamiyet'ten önce Türklerde toplantı ve törenler. Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 162(162), 211-232. <https://izlik.org/JA88YK38FY>
- Mercan, T. (2018). Şamanlık ve şaman şifacılığı [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Hacettepe Üniversitesi.
- Murtezaoğlu, S. (2012). *Kültürel belleğin ritüel yoluyla kuruluşu. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 344-350. <https://izlik.org/JA34BH29DG>
- Ödemiş, Y., & Aslan, Z. (2021). Gastronomik unsur olarak sokak lezzetleri. A. Kaya, M. Yılmaz & S. Yetimoğlu (Ed.), *Gastronomide alternatif yaklaşımlar içinde* (ss. 46-71). NEÜ Yayınları.
- Ortodokslar Topluluğu. (2025). Koliva (haşlanmış buğday). <https://www.ortodokslartoplulugu.com/kilise/koliva-%CE%B7aslanmis-bugday/>
- Öger, A., & İneyet, A. (2013). Uygur Türklerinde ölüm ile ilgili inanış ve adetler. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, (2), 49-64. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/319082>
- Öztürk, A. (2020). *Karadeniz Bölgesi ile Macaristan Kuman-Kıpçak coğrafyasının karşılaştırmalı halk inançları. Karadeniz Araştırmaları*, 17(66), 385-421. <https://izlik.org/JA93ZE77HD>

- Radlof, W. (2008). Türklük ve şamanlık (R. Akdemir, Çev.). Örgün Yayınevi.
- Samancı, Ö. (2018). Osmanlı saray mutfağından Cumhuriyet dönemine Türk mutfak kültürünün dönüşümü. *Yemek ve Kültür*, (4), 36-60. <https://www.academia.edu/7729928>
- Savaşkan, Y., & Kınır, S. (2020). *Sakarya ili gastronomik unsurlarının coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi. Alanya Akademik Bakış*, 4(3), 685-704. <https://doi.org/10.29023/alanyaakademik.702037>
- Sayar, S. (2011). Destanlardan günümüze doğum, ölüm âdet ve inanışları [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Cumhuriyet Üniversitesi.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2018). *Sakarya'yı ziyaret eden yerli turistlerin kişisel özellikleri ile yöresel mutfak memnuniyetleri arasındaki ilişkilerin belirlenmesi. MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(1), 573-588. <https://izlik.org/JA92PK35SL>
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (t.y.). Geleneksel beslenme/mutfağımız. <https://ekitap.ktb.gov.tr/TR-80222/geleneksel-beslenmemutfagimiz.html>
- Taş, M. A., Türkoğlu, T., Yayla, İ., & Pamukçu, H. (2025). *Şamanizm yemek ritüellerinin günümüze yansımaları. Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 8(5), 335-351. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2025.1540>
- Velissariou, E., & Mpara, E. (2014, May). Local products and tourism gastronomy in rural areas: Evidence from Greece. In 9th MIBES International Conference Proceedings (Vol. 30, pp. 1-5). <http://mibes.teithessaly.gr/proceedings/2014/Velissariou-Mpara.pdf>
- Yıldız, E. (2025). Yöresel Türk mutfakları: Karadeniz Bölgesi mutfak kültürü. E. Nurten & H. Aktürk (Ed.) içinde (ss. 44-49). Eğitim Yayınevi.
- Yıldız, F., Akbaba, M., Özel, G., & Aydın, M. (2018). *Geleneklerin aktarım sürecinde mutfak kültürünün rolü: Kilis örneği. Researcher*, 6(2), 113-122. <https://izlik.org/JA49PF29LL>
- Yurtseven, R. (2011). *Sustainable gastronomic tourism in Gokceada (Imbros): Local and authentic perspectives. International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26. [https://ijhss.thebrpi.org/journals/Vol\\_1\\_No\\_18\\_Special\\_Issue/3.pdf](https://ijhss.thebrpi.org/journals/Vol_1_No_18_Special_Issue/3.pdf)