

T.C.  
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYALBİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**TÜRKLERDE ÖLÜ AŞI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**NESLİHAN DOĞMUŞ**

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN

GAZIANTEP

OCAK, 2016

T.C.  
UNIVERSITY OF GAZIANTEP  
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES  
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

**TURKS IN FOOD OF THE DEAD**

**MASTER'S OF ART THESIS**

NESLIHAN DOĞMUŞ

Supervisor: Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN

GAZIANTEP

January, 2016

T.C.  
GAZIANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**Türklerde Ölü Aşı**  
NESLİHAN DOĞMUŞ

Tez Savunma Tarihi:  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Hüseyin BAYRAKTAR  
Sosyal Bilimler Enst.  
Müdürü  
(Unvanı, Adı ve SOYADI)  
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylarım.

(Unvanı, Adı ve SOYADI)  
Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI  
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN  
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

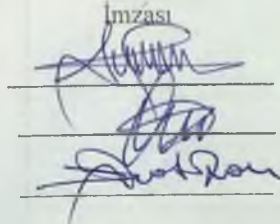
Jüri Üyeleri:

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Prof. Dr. Murat PALA

İmzası  


# ÖZET

## TÜRKLERDE ÖLÜ AŞI

DOĞMUŞ, Neslihan

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Ali ÖZKAN

2016, 82 sayfa

Türkler gelenek ve göreneklerine bağlı bir millettir. Bu çalışmamızda ölüm gibi büyük ve acı bir olay karşısında Türk insanının hayatının nasıl etkilendiği ve uyguladıkları farklı adetler araştırılmıştır. Türklerde ölüm hadisesi karşısındaki uygulamalar tarihi seyirde adet haline gelmiş ve günümüze kadar uygulamalar devam etmiştir. Toplumsal birlikteliği besleyen ritüeller, dinsel törenlerde ölen kişinin toplumsal statüsüne göre çeşitli adet ve gelenekler halinde yapılmaktadır. Geçmişten günümüze Anadolu'da ölenin dinsel törenlerle ve yemeklerle hatırlandığı belirli günler vardır. Çalışmamızda bu adet ve törenlerin ilk ortaya çıkış örneklerinden hareketle, günümüze kadar tarihi seyri incelenmiş olup adetlerin bölgesel farklılıkları, değişimlerin toplum üzerindeki etkileri araştırılıp, kaynak kişilerle görüşülerek değerlendirilmiştir. Çalışmamızda ortaya çıkan kültürel değerlerin değişen koşullara uyumları incelenmiştir. Kaynak kişilerden ölüm aşısı ile ilgili önemli bilgiler ve uygulama bakımından örnek olabilecek somut örnekler elde edilmiştir. Yapılan araştırma ve incelemenin ardından ölüm aşısı uygulaması ve aşları çeşitli görsellerle tanıtılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Ölüm, Ölü aşısı, Taziye, Cenaze Tören

## ABSTRACT

### TURKS IN FOOD OF THE DEAD

DOĞMUŞ, Neslihan

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Ali ÖZKAN

2016, 82 sayfa

Turkish people are connected to their traditions and customs. In this survey we searched that how Turkish people are affected from death, in tragic event and what they do in a death situation. Turkish people have had customs and applied these customs throughout the history. These rituals enforce communalunity and they have been changing according to death people's community status. During the history there have been certain days in Anatolia on which the dead people are remembered. In this survey we will research when these customs morals were first seen and how they developed and changed during the history. Regional differences of the customs and their effects on community will be researched by talking to the source people. Cultural values which appear in the survey will be compared to changed conditions and their conformity researched. Some concrete information was obtained from the source people about the death meal and its application. We tried to show the death meal application and the meals by using different visuals after some investigation.

KeyWords: death, food of the dead, Condolence, Funeral ceremony

## ÖN SÖZ

Türk milleti sayısız adet ve geleneklere sahip olan çok zengin bir kültüre sahiptir. Türkler tüm tarih boyunca çeşitli adetlerini, törenlerini ve inanışlarını günümüze kadar devam ettirmeye çalışmışlardır. Birçok adet günümüze kadar ulaşırken bazıları kaybolup gitmiştir. Günümüze kadar ulaşan ama bazı yörelerde değişime uğramış bu adetlerden bir tanesi ölüm aşısı geleneğidir. Ölü aşısı, ölüm olayı ardından ölenin ruhuna sunulan bir çeşit anma ve hayır olayıdır. Kimi yerlerde kurban keserek ölüye olan saygılar sunulurken, kimi yerlerde kansız kurban olarak nitelendirilen yiyecek içecek dağıtılarak ölenin ruhuna sunulur. Günümüzde uygulanan ölüm aşısı birçok yörede farklı şekillerde uygulanmaktadır. Ölüm törenleri ile ilgili adet ve inanışların büyük bir bölümünü oluşturan ölü aşısı, ölen kişinin yakınları ve sevenleri tarafından düzenlenen bir hayır ve hasenat geleneğidir.

Ölenin ruhu için verilen ölüm aşısının belli günleri vardır. Bunlar genellikle ölenin ilk günü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci günü ve yılında verilir. Bu aşaya farklı yörelerde farklı isimler verilmektedir. Bunlardan en çok kullanılanları; ölü ekmeği, kazma takırtısı, ölü aşısı, kırk yemeği, can aşısı ve hayır yemeğidir. Çalışmalarımnda her türlü bilgi ve deneyimiyle bana yol gösteren danışman hocam Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN'a teşekkür ederim.

Yetişmemde büyük desteğini gördüğüm değerli ailem ve Birgül Irmak, Tuğba Koyuncu ve diğer tüm arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Çalışmamaya kaynak temininde yardımlarını gördüğüm Gaziantep Üniversitesi Kütüphanesi, Aydın İl Halk Kütüphanesi, Denizli İl Halk Kütüphanesi çalışanlarına ve görüşme yapmış olduğum tüm kaynak kişilere teşekkür ederim.

Çalışmamda tecrübelerinden yararlandığım hocalarım Yrd. Doç. Dr. Sedat GÖKFİDAN ve Öğr. Gör. Tuncay ÇİÇEK'e teşekkür ederim.

Neslihan  
DOĞMUŞ

Gaziantep  
2016

## İÇİNDEKİLER

ÖZET .....	ii
ABSTRACT .....	iii
İÇİNDEKİLER .....	iv
ÖNSÖZ .....	iii
KISALTMALAR .....	viii

### 1. BÖLÜM

1.GİRİŞ .....	1
1.1. Materyal ve Yöntem .....	2
1.2. Ölü Aşısı .....	2

### 2. BÖLÜM

2. DİNLERE GÖRE ÖLÜ AŞISI GELENEĞİ .....	3
2.1. Musevilikte (Yahudilikte) Ölü Aşısı .....	3
2.2. Hıristiyanlıkta Ölü Aşısı .....	3

### 3. BÖLÜM

3.TÜRKLERDE ÖLÜ AŞISI GELENEĞİ.....	4
-------------------------------------	---

### 4. BÖLÜM

4. ANADOLU'DA ÖLÜ AŞISI GELENEĞİ.....	11
4.1. Ege Bölgesi Ölü Aşısı Geleneği.....	11
4.1.1. Uşak Yöresi ve Çevresinde Ölü Aşısı.....	12
4.1.2. Denizli Yöresinde Ölü Aşısı .....	19
4.1.3. Aydın Yöresinde Ölü Aşısı.....	20

4.1.4. Afyon Yöresinde Ölü Aşısı.....	20
4.1.5. Muğla Yöresinde Ölü Aşısı.....	21
4.1.6. Manisa Yöresinde Ölü Aşısı.....	22
4.2. Doğu Anadolu Bölgesi Ölü Aşısı Geleneği.....	22
4.2.1. Bitlis Yöresinde Ölü Aşısı.....	23
4.2.2. Van Yöresinde Ölü Aşısı.....	23
4.2.3. Erzincan Yöresinde Ölü Aşısı.....	23
4.2.4. Hakkâri Yöresinde Ölü Aşısı.....	23
4.2.5. Elazığ Yöresinde Ölü Aşısı.....	24
4.2.6. Bingöl Yöresinde Ölü Aşısı.....	25
4.2.7. Erzurum Yöresinde Ölü Aşısı.....	25
4.2.8. Tunceli Yöresi ve Çevresinde Ölü Aşısı.....	25
4.2.9. Malatya Yöresinde Ölü Aşısı.....	27
4.2.10. Kars Yöresinde Ölü Aşısı.....	29
4.3. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Ölü Aşısı.....	30
4.3.1. Mardin Yöresinde Ölü Aşısı.....	30
4.3.2. Diyarbakır Yöresinde Ölü Aşısı.....	32
4.3.3. Siirt Yöresinde Ölü Aşısı.....	32
4.3.4. Batman Yöresinde Ölü Aşısı.....	33
4.3.5. Gaziantep Yöresinde Ölü Aşısı.....	33
4.3.6. Şanlıurfa Yöresinde Ölü Aşısı.....	36
4.3.7. Kilis Yöresinde Ölü Aşısı.....	37
4.3.8. Adıyaman Yöresinde Ölü Aşısı.....	37
4.4. Akdeniz Bölgesinde Ölü Aşısı Geleneği.....	38
4.4.1. Isparta Yöresinde Ölü Aşısı.....	39



4.4.2. Mersin Yöresinde Ölü Aşı.....	40
4.4.3. Kahramanmaraş Yöresinde Ölü Aşı.....	42
4.4.4. Burdur Yöresinde Ölü Aşı.....	43
4.4.5. Antalya Yöresinde Ölü Aşı.....	43
4.4.6. Adana Yöresinde Ölü Aşı.....	44
4.4.7. Osmaniye Yöresinde Ölü Aşı.....	45
4.4.8. Antakya-Hatay Yöresinde Ölü Aşı.....	46
4.5. Karadeniz Bölgesinde Ölü Aşı Geleneği.....	47
4.5.1. Trabzon Yöresinde Ölü Aşı.....	47
4.5.2. Amasya Yöresinde Ölü Aşı.....	47
4.5.3. Tokat Yöresinde Ölü Aşı.....	48
4.5.4. Karabük Yöresinde Ölü Aşı.....	48
4.5.5. Kastamonu Yöresinde Ölü Aşı.....	48
4.5.6. Artvin Yöresinde Ölü Aşı.....	49
4.5.7. Zonguldak Yöresinde Ölü Aşı.....	49
4.5.8. Çorum Yöresinde Ölü Aşı.....	50
4.5.9. Bolu Yöresinde Ölü Aşı.....	50
4.5.10. Sinop Yöresinde Ölü Aşı.....	51
4.5.11. Rize Yöresinde Ölü Aşı.....	51
4.5.12. Düzce Yöresinde Ölü Aşı.....	52
4.6. Marmara Bölgesinde Ölü Aşı Geleneği.....	52
4.6.1. İstanbul Yöresinde Ölü Aşı.....	53
4.6.2. Balıkesir Yöresinde Ölü Aşı.....	53
4.6.3. Bilecik Yöresinde Ölü Aşı.....	54
4.6.4. Bursa Yöresinde Ölü Aşı.....	54
4.6.5. Tekirdağ Yöresinde Ölü Aşı.....	55

4.6.6. Kırklareli Yöresinde Ölü Aşı.....	55
4.6.7. Edirne Yöresinde Ölü Aşı.....	55
4.7. İç Anadolu Bölgesinde Ölü Aşı Geleneği.....	55
4.7.1. Konya Yöresinde Ölü Aşı.....	56
4.7.2. Sivas Yöresinde Ölü Aşı.....	56
4.7.3. Çankırı Yöresinde Ölü Aşı.....	58
4.7.4. Ankara Yöresinde Ölü Aşı.....	59
4.7.5. Kırşehir Yöresinde Ölü Aşı.....	60
4.7.6. Eskişehir Yöresinde Ölü Aşı.....	61
4.7.7. Kayseri Yöresinde Ölü Aşı.....	61
4.7.8. Yozgat Yöresinde Ölü Aşı.....	62
<b>SONUÇ</b> .....	62
<b>KAYNAKLAR</b> .....	64
<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	69
<b>VİTAE</b> .....	69

## **KISALTMALAR**

K.K. : Kaynak Kişiler

vb.: ve benzeri

s: Sayfa

## 1. GİRİŞ

Orta Asya'dan Anadolu'ya Türklerin bulunduğu yerlerde onlara ait birçok gelenek ve görenekleri görmek mümkündür. Bu gelenek ve göreneklerin bazıları geçmişten günümüze olduğu gibi aktarılmış bazıları ise diğer kültürlerden etkilenecek ve yaşam koşullarının değişmesiyle farklılaşarak günümüze kadar gelmiştir. Türk halkının büyük bir kesimi geleneklerine bağlıdır. Halkımızın geleneklerini oluşturan sayısız adet, inanma ve törensel işlemler bulunmaktadır. Bu gelenekler bölgeden bölgeye, yöreden yöreye değişim göstermektedir.

Anadolu'da ölenin dinsel ritüellerle(törenlerle) ve yemeklerle hatırlandığı belli başlı günler bulunmaktadır. Bunlar üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci günleridir. Ayrıca ölünün yıl dönümünde de anma töreni yapılabilir. Bu günler önemli sayılarak çeşitli yemekler ve ikramlar yapılır.

Cenaze defnedildikten sonra uygulanan en önemli işlemlerden biri de ölü yemeğidir. Geleneksel Türk inanç Sisteminde ve Türklerin çoğunlukla mensubu buldukları İslamiyet'te olduğu gibi ruhun ölmediğine inanılır. Ölen bedendir. Ruhun bu âlemden göçmesinden sonraki dönem için Semavi dinlerde onun yemeğe içmeğe değil onun için yapılmış hayırlara ihtiyaç duyduğuna inanılır. Halk inançlarında ise yaşayanlarla ilişkisi kesilmeyen ölülerin ruhunun mutluluğu için onun gözünün arkada kalmaması gerektiğine inanılır. Bu hali yaşayan bazı ölümlere ait ruhların mutsuzluklarını, yaşayanları çeşitli şekilde rahatsız ettiklerine dair de inançlar vardır. Ölü aşı bu kapsamda düşünülür.

Yemekler ölümün üçünde, yedisinde, kırkında, elli ikisinde verildiği gibi; yıl dönümlerinde, mezar dönüşlerinde, mezar kaldırmada, ilk perşembe veya ilk akşamı da verilmektedir. Ayrıca kandillerde, bayramlarda, üç aylarda ve Cuma günlerinde ölen kişinin yakınları ruhu için küçük çapta da olsa yemekler(keşkek, pilav, dolma, lahmacun, pide vb.) veya tatlılar(helva, halka tatlı, lokma, baklava, lokum, şeker vb.) hazırlar ve çevresindeki insanlara dağıtırlar. Bu yemekten yiyen insanlarda ölen kişinin ruhu için genelde Fatıha suresi okur ve ölenin ruhunu memnun eder.

Kandiller, Cuma akşamları gibi kutlu gün ve gecelerde ölü aşı dökülmesi/yapılması bu gün ve gecelerde ölen kimselerin ruhlarının bu âlemle daha fazla ilişkili oldukları, daha fazla hayır hasenat bekledikleri bu gün gecelerde yapılan hayırların Allah indinde daha makbul edildikleri inancı ile ilgilidir. Birçok yerde Arife günleri de Ölü Bayramı olarak kutlanılmaktadır.

Komşular veya yakın akrabalar tarafından ölü evine yardım amacıyla yapılan yemekler ilk günden başlayarak bir hafta boyunca devam eder. Acılı olan ölü evinde ilk günler genellikle yemek pişirilmez, bu yemekler cenaze sahipleri adına komşular tarafından sırayla yapılarak ölü evine gönderilir. Böylece acılı ev sahibinin yükü hafifletilmiş olur.

## 1.1. Materyal ve Yöntem

Bu tez hazırlanırken öncelikle ölü aşı ile ilgili literatür araştırması ile tanıtım ve kavramlar saptanmıştır. Ölü aşı konusuna örnek olabilecek ana kaynak eserler ve görseller incelenmiştir. Bu kaynaklar incelendikten sonra çalışmanın ana iskeleti ortaya konmuştur. Sonrasında hem eserler hem de kaynak kişiler seçilerek hipotezi destekleyecek bilgilerin ortaya konulması hedeflenmiştir. Kaynak araştırmalarında ulaşılan görüş, yorum ve bilgiler konu bütünlüğünü bozmadan kitap, makale, kaynak kişiler ve ilgili görseller kullanılmıştır. Konu ile ilgili birincil kaynaklara ulaşılmaya çalışılmıştır.

Ölü aşı konusu hakkında doğru ve gerçekçi bir değerlendirme yapabilmek için bilimsel araştırma yöntemleri içerisinde doğrudan görüşme(nitel)analiz yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem ile ölü aşı bölge bölge, il il ele alınmış ve sonuçlar yorumlanmıştır.

## 1.2. Ölü Aşı

Defin törenleriyle ilgili en eski geleneklerden biri ölüm aşı denen törendir. Ölü aşı töreni ilk olarak Tayga ormanlarında kalmış Türklerin inançlarında

görülmüştür. O dönemlerde mezarlara yemek ve içki bırakılırdı. Yani eski devirlerde aş doğrudan doğruya ölüye verilirdi.<sup>1</sup>

Ölü aşı, ölenin ruhuna veya ölenin hayrı için verilir. Ölümle olayı ilgili adetler ve inanışların önemli bir kısmını kapsayan bu aşlar ölen kişinin öteki dünyada da yeme içme ihtiyacı olduğu inancından dolayı ölü için yapılmaktadır.

Ölü yemeği dediğimiz bu yemeğe Anadolu'da değişik isimler verilmektedir.

Bunlardan bazıları şunlardır; kırk ekmeği(Erzurum, Çankırı), ölenin kırkı (Sivas), kırk aşısı (Sivas-Tunceli), can aşısı (Sivas-Tunceli), zıkkım aşısı, can helvası (Mersin), hayıraşısı (Gaziantep), ölen ekmeği (Afyon), kazma-kürek helvası (Şanlıurfa), hayat aşısı, ölü aşısı gibi değişik isimlerdir.

Ayrıca ölü yemeği yerine sayılan, fakat bu yemek kadar fazla ziyafet yerine geçmeyen yiyecekler de vardır. Bunlar şemşek<sup>2</sup>, küncülü<sup>3</sup>, ölü çöreği, hamur-yağ-soğan, ölü giliği<sup>4</sup>, can helvası, lokma, yoğurt ekmeği, çay, kahve vb. yiyecek ve içeceklerdir.

## 2. DİNLERE GÖRE ÖLÜ AŞI GELENEĞİ

### 2.1. Musevilikte (Yahudilikte) Ölü Aşısı

Ölen kişinin ilk gününde yemekler, yas tutan aile tarafından değil komşu ve akrabalar tarafından verilmektedir. Bu yemeklerde yumurta verilmektedir. Yumurtanın simgesel bir anlamı bulunmaktadır. Yumurta verilmesi bütün insanların bir gün öleceği mesajını vermektedir.

Ölenin komşuları ya da arkadaşları yedi gece boyunca yemek vermektedirler. Yedi gün boyunca cenaze sahipleri hiçbir iş yapmamaktadırlar.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Abdülkadir İNAN. (1986). *"Tarihte ve Bugün Şamanizm"*, TTK Yayınları, Ankara, s.189

<sup>2</sup> Pideye benzeyen genelde peynirle yapılan yiyecek.

<sup>3</sup> Susam tanesi

<sup>4</sup> Simit

<sup>5</sup><http://www.msxllabs.org/forum/din-ilahiyat/25729-yahudilikte-olum-ve-olum-gelenekleri.html>

## 2.2. Hıristiyanlıkta Ölü Aşısı

Cenaze hazırlanıp mezara gidildikten sonra, ölen kişinin başında ayinler ve cenaze törenleri yapılır. Yapılan törenden sonra herkes ölenin evine giderler cenaze evinde bir şeyler yedikten, üzüntülerini ve acılarını paylaştıklarını belirttikten sonra kendi evlerine geçerler. Ölenin ikinci günü, yeniden bir tören yapılır ve ölenin kişinin yakınları, kilise kapısının önünde yoksullara yiyecek ve içecek dağıtır. Üç gün boyunca ölen kişinin tanıdıkları yas evine üzüntülerini bildirmek amacıyla gelirler gelirken de yas evine vermek için yanlarında yiyecek ve içecek getirirler.<sup>6</sup>

## 3. TÜRKLERDE ÖLÜ AŞI GELENEĞİ

Abdulkadir İnan, eski Türkler ölülerine aş vermeyi en önemli vazife saymışlardır. İlk çağlarda aş doğrudan doğruya ölüye verilir, yani mezarına konulur veya dökülürdü. Manevî kültür geliştikten sonra bu tören 'sevabını ölünün ruhuna bağışlamak' üzere fakirlere yemek, helva vermek şeklini almıştır. Bu âdet doğulu Müslüman Türklerde 'atau' ve 'tögüm~döküm' terimleriyle ifade etmektedir.

F. Sümer, aş verme geleneğinin çok eski zamanlardan kalma bir Türk geleneği olduğunu, Gök Türklerde atların sahibi ile birlikte gömüldüğüne ya da kesildiğine ve aynı şekilde Oğuzlarda da ölenin atlarının kesilip etinin yendiğine, bugün de Anadolu'da ölen bir kişinin ardından helva pişirilip dağıtıldığını söylemiştir.

Defin töreniyle ve ölümler kültürüyle bağlı en eski ve eski törenlerden biri, ölü aşısı denilen törendir. Günümüzde ölümleri anma törenleri, eski devirlerde ölümlere aş verme töreninin devam etmiş şeklidir. Ölü aşısı töreninin en eski şekli, yakın zamana kadar Tayga ormanlarında kalmış olan Şamanist boylarda görülmüştür. Eski devirlerde aş, doğrudan doğruya ölüye sunulmuş kurbanlardır; bununla ölenlerin ruhlarının vereceği zararlardan kurtulmak istenirdi. Altay ve Yenisey Şamanist boylarında definin 3.7., 20., 40. günlerinde ve 6. ayında ölüye aş verme törenleri yapılır.<sup>7</sup>Bu günler günümüzde de devam etmektedir.

<sup>6</sup><http://www.msxllabs.org/forum/din-ilahiyat/192721-hiristiyanlikta-olum-ve-olum-gelenekleri.html>

<sup>7</sup>Abdülkadir İNAN. (1986). *"Tarihte ve Bugün Şamanizm"*, TTK Yayınları, Ankara, s.189-190.

Carpini, Moğolların, ölü gömme âdeti ve mezarlarında *“böyle bir soylu otağın içinde oturmuş vaziyette önünde bir masa, masa üstünde bir kâse dolusu et ve bir testi kıymız, bir kısrak veya yavrusu, bir at, eğer ve üzengileri ile birlikte gömülür”* der.<sup>8</sup> Kumanların, mezarlarının üzerine bir tepe yaptıklarını ve bunun üzerine, doğu yönüne dönük ve karnının üzerinde elinde bir kâse olan heykel diktiklerini nakleder ve *“bir cenazede 16 at postunu, mezarın etrafındaki 4 kazık arasında astıklarını görmüştür. Ayrıca buna içmek için at sütü (kıymız) ve yemek için et ilave ettiler”* demiştir.<sup>9</sup>

Eski devirlerde doğrudan ölüye sunulan aş, sonraları kurban sunmak, daha sonraları ölünün ruhunun da iştirak ettiği tasavvur edilen ziyafetler tertip ederek kurbanlar kesmek şeklini almıştır. Aş/yuğ töreni, Göktürklerde, ölümün birinci yıl dönümüne rastlayan yaz aylarında yapılırdı. Oğuzlar Anadolu’ya geldikten sonra da bu geleneklerini sürdürmüşlerdir. Oğuz kahramanları ölürken *“ak-boz atımı boğazlayıp aşım veriniz”* diye vasiyet ediyorlardı. Bu şekilde aş töreninin yapıldığı yerlere, hatıra olarak anıtlar dikildiği malumdur.<sup>10</sup>

Eski Türklerde kurban eti, kemikleri kırılmadan ayrılır ve ‘‘kazancı’’ denilen iki uzman adam tarafından pişirilirdi. Bu törende gelen herkese kurban etiyle ziyafet verilirdi.<sup>11</sup>

Eski Türklerdeki aş/yuğ törenlerinin en iyi şekline, yakın dönemlere kadar Kazak Türklerinde uygulanmaktaydı. Kazaklarda bu törenin en üst noktası şölen havası içerisinde tertip edilen ve aş olarak adlandırılan ziyafet ve bunun sonunda yapılan başta at yarışları bayge olmak üzere spor müsabakalarıyla taçlandırılırdı. Kümbetin yapılması ve beyit aşının verilmesinden sonra ulu aşın hazırlıklarına başlanır, obanın ileri gelenleri bir araya gelerek, en büyük aşın yani ulu aşın tertip ve düzenini burada görüşürler. Davete ne kadar kişinin çağrılacağı, ne kadar kurban kesileceği, kaç tane çadır kurulacağı, ocağın nerede ve hangi subaşında yakılacağı bu toplantıda belirlenir.<sup>12</sup>

<sup>8</sup> Johann de Plano CARPİNİ. (2000). *“Moğol Tarihi ve Seyahatname”*, Derya Kitapevi, Trabzon, s.42

<sup>9</sup> Wilhelm Von RUBRUK. (2001). *“Moğolların Büyük Hanına Seyahat”*, Ayışığı Yayınevi, İstanbul, s.42-43.

<sup>10</sup> Abdülkadir İNAN. (1986). *“Tarihte ve Bugün Şamanizm”*, TTK Yayınları, Ankara, s.193.

<sup>11</sup> Abdülkadir İNAN. (1986). *“Tarihte ve Bugün Şamanizm”*, TTK Yayınları, Ankara, s.50

<sup>12</sup> Kurbanali Hacı HALİDOĞLU. (1910). *“Tevarih-i Hamse-i Şarki”*, Örnek Matbaası, Ankara, s.495.



Bu aş, genellikle 3-4 gün, bazen daha da uzun sürer. Büyük aşlara binlerce kişi davet edilir. Davete çağırma işleminde aile, toplum bağları gibi toplumsal özellikler aranmaz. Her kesimden insanlar bu büyük aşı davet edilir.

Büyük şahsiyetlerin, hanların, sultanların ölümünde ise ülke genelinde davetler yapılır. Bu gelenek eski Türklerde devlet merasimi, bazen milletlerarası bir buluşma şeklindedir. Eski Türklerde hakan ve büyük kahramanların aş törenine, hâkimiyeti altındaki bütün ülkelerden uluslar iştirak ederdi. Orhun yazıtlarında, kuzey ülkelerinden Kıtaylar, güneyden Tibetliler, Batıdan Soğdlular, Farslar, Buharalılar, Türgişler, Çinliler bu törenlere katılmıştır.<sup>13</sup> Manas destanında zikredildiği gibi, Han Kökütey aşında Semerkantlılar, Kırımımlılar, Oğuzhan ili, İt ili, mağaralarda ve ormanlarda yaşayan avcı kabileler, hatta Ruslar, Çinliler gibi başka dinden kavimler dahi davet edilmişlerdir.<sup>14</sup>

Aş merasiminin başlayacağı tarihten birkaç ay, hatta bir yıl öncesinden davet edilecek kişilere, aşın hangi tarihte, nerede yapılacağı, at yarışlarında dereceye gireceklere verilecek ödül (bayge) duyurulurdu. Aş törenine, özellikle hanedan mensuplarının defin merasimine yapılan davete katılmak, eski Türklerde hâkimiyetin tanınması olarak da söylenmiştir, katılmadığı durumlarda davetliler düşman sayılmıştır. Bu davetlerdeki tehditkâr ifadeler, bu hususu göstermektedir.

Manas destanı,<sup>15</sup> Han Kökütey aşından bahsederken, Han Kökütey'in oğlu, aşı gelmeyecek olanları şu ifadelerle tehdit etmiştir: *"Bu aşıma gelmezse, Görünmesin gözüme, Darılmasın Sözüme, Güzel çadırlarını yağma edeceğim, Oğullarını esir, kızlarını cariye yapacağım"*.<sup>16</sup>

Kazaklarda aş vermek, yani cenaze törenleri ve şölenler tertip etmek, yaygın ve muteber tutulan eski bir gelenektir. Şölenleri, içip-eğlenmek şeklinde anlamamak lazımdır. Bu şölenler, sportif müsabakalara dayalı olup, genelde at üzerinde yapılır ve aynı zamanda bozkırda her an ortaya çıkabilecek bir savaş hazırlığı mahiyetindedir. Aş törenleri, Kazaklar arasında, özellikle 18. ve 19. asırlarda son derece yaygınlaşmıştır. Hastalık ve ölüm anından itibaren ölüyle ilgili işlemlerin her

<sup>13</sup> Abdülkadir İNAN. (1986). *"Tarihte ve Bugün Şamanizm"*, TTK Yayınları, Ankara, s.193.

<sup>14</sup> Abdülkadir İNAN (1986). *"Tarihte ve Bugün Şamanizm"*, TTK Yayınları, Ankara, s.194-195.

<sup>15</sup> Kırgızların millî destanıdır.

<sup>16</sup> Abdülkadir İNAN. (1986). *"Tarihte ve Bugün Şamanizm"*, TTK Yayınları, Ankara, s.194-195.

aşamasında bozkır çevresinde oluşan eski inanç ve yaşam tarzının izleri görülür. Ölü çadırı kurulması, bu geleneklerden biridir.<sup>17</sup>

Kazaklarda aşı davet yapıldıktan sonra yarış atı sahipleri, bu süre içinde, atlarının bakımını ve yarışa hazır hale getirilmesini sağlar. Belirlenen gün geldiğinde aşı veren aile, aş verilecek mekâna yerleşir. Aş verilecek bölgede bu süre içerisinde aş veren obanın ve onun yakınlarının dışında kalan obalar konaklayamaz. Ocaklar kazılarak et pişirilecek kazanlar yerleştirilir. Küçük aşlarda konaklar için 40-50 çadır, büyük aşlarda 100, 200 belki 300 ve daha fazla çadır kurulup, gelen davetliler karşılanmaya başlanır.<sup>18</sup>

Aş için kesilecek hayvanların kesimine başlamadan bir gün önce, ocak aşı yapılır. Ocak aşı adına küçük çapta bir at yarışı olan, 1,2-2 km mesafede ve üç yaşından büyük atların koşulduğu 'kunan bayge' müsabakası organize edilir. Sonraki gün hayvanlar kesilir ve etler, özel hazırlanan çadıra taşınır.<sup>19</sup>Söz konusu olan aşıta, hayvanların kesimiyle 400-500 kişinin meşgul olduğu, kazanların yanında dağlar kadar et yığıldığı ve 30 at ile 150 koyun kesildiği söylenir. Burada bir taraftan kesime devam edilir bir taraftan pişirilen etler ve özenle hazırlanan büyük kıymız tulumları, konaklara dağıtılır.<sup>20</sup>

İlk olarak çadırın birinden başlayarak düzenli bir şekilde tabak dağıtma işlemi yapılır, tabak dağıtma işi belirli bir düzen içerisinde gerçekleştirilirdi. Bu işle vazifelendirilen ve tabakçı diye adlandırılan kişiler, konakların kaldığı çadırları tek tek dolaşarak, her çadırda kaç kişinin olduğunu ve ne kadar tabağa ihtiyaç olduğunu önceden tespit ederler. Bunu yaparken çadırın kapısına nöbetçi dikilir. Nöbetçi, sayım esnasında çadıra giriş ve çıkışları kontrol ederek sayımın sağlıklı yapılmasını sağlar. Cemiyetin ileri gelenlerine, itibar sahibi kişilere kuş tabak verilir. Konuklar için kurulan çadır ile aşhane arasındaki mesafe, genelde uzak olur ve bu yüzden tabaklar atla taşınır.<sup>21</sup>

<sup>17</sup>Kurbanali Hacı HALİDOĞLU. (1910). "Tevarih-i Hamse-i Şarki", Örnek Matbaası, Ankara.

<sup>18</sup>Kurbanali Hacı HALİDOĞLU. (1910). "Tevarih-i Hamse-i Şarki", Örnek Matbaası, Ankara, s.495.

<sup>19</sup>Kurbanali Hacı HALİDOĞLU. (1910). "Tevarih-i Hamse-i Şarki", Örnek Matbaası, Ankara, s.496

<sup>20</sup> Wilhelm RADLOFF. (1994). "Sibirya'dan II", Milli Eğitim Bakanlığı Yay. İstanbul, s.274

<sup>21</sup>Kurbanali Hacı HALİDOĞLU. (1910). "Tevarih-i Hamse-i Şarki", Örnek Matbaası, Ankara, s.496



**Şekil 1 : Eski Türklerde Aş Törenleri**

Bu şekilde aş verme işlemi bir kaç gün devam eder. Aş verme işlemi tamamlandıktan sonra en son tullanana<sup>22</sup> at kesilir. Bu atın kesilmesi, aşın sona erdiği anlamına gelir. Bundan sonra başka bir hayvan kesilmesi yasaktır. Tullanana at kesildiği sırada kadınlar ve kızlar feryadı basar. En son kesilen bu atın eti, toplumun önde gelen kişilerine ikram edilir.<sup>23</sup> Ziyafette en yüksek dereceli misafir 'tör' olarak adlandırılan şeref yerine oturur ve ziyafet sahibinin akrabalarından biri, ev sahipliği vazifesini görür. Misafirlere Kazakların geleneksel yemeği olan beşparmak, kımız ve ayran sunulur. Aşın son günü, başta at yarışları olmak üzere çeşitli sportif müsabakalara sahne olur.

Ölü gömme törenleri sırasında tanrılara kurban sunulması çok eski dönemlerden bu yana uygulanmaktadır. İnsanların bu törenleri kendilerini korumak amacıyla yaptıklarına inanılmaktadır. Bununla birlikte ölüyle birlikte mezara konan kapların içine yiyecek ve içeceklerin konulması ölenlerin ruhlarının geride kalanları rahatsız etmemesi için uygulanan bir uygulamadır.

Kurban olarak seçilen kurbanlık at, boğmak ve bel kemiklerini kırmak suretiyle öldürülürdü. Hayvanın canı çıkmak üzereyken hayvanın yanına giderek "op kuruy, op kuruy" der ki, kurbandan çıkan kut'u (talih ve saadet ruhunu) ekmeğe karıştırmaktır. Bu ekmeği kurban sahibi ve aile fertleri yerler başka kimseye vermezlerdi.

<sup>22</sup> Eski Türklerde savaşa girecek er atının kuyruğunu bağlar veya keser buna tullama denir. Günümüz Türkçesinde dul sözüyle ilgili bir kelimedir.

<sup>23</sup>Kurbanali Hacı HALİDOĞLU. (1910). "Tevarih-i Hamse-i Şarki", Örnek Matbaası, Ankara, s.497.

Oğuzlarda, yüz yahut iki yüz at yahut bir baş at keserler, etlerini yerler. Başını, derisini, ayaklarını ve kuyruğunu sııklara asıp 'bu onun atıdır. Bununla cennete giderler. Hayvan cinsinden de erkekler seçilirdi. (koyundan koç, deveden buğra, attan aygır) Yenilen koç, koyun ve atların başlarını, ayaklarını ve derilerini mezarın üzerinde bulunan sııklara asarlardı. Onların inanışına göre, ölen cennete etleri yenilen ve derileri sııklara asılan bu atlar ile gidecekti. Bu yapılmadığı takdirde ölen, yorucu cennet yolculuğunu yayan yapmak mecburiyetinde kalacaktı.<sup>24</sup>

Radloff'un tespit ettiğine göre; Manas'ta ölüyü dokuz gün yatırıp doksan kısrak, altı gün yatırıp altmış kısrak kesme âdeti vardır. Buradaki dokuz ve doksan, altı ve altmış sıf tekrarlamak için söylenmiştir. Definden önce ölü için birçok hayvanların kesildiği muhakkaktır. Şimdiki Müslüman Kırgızlar dahi defin töreni gününde birkaç hayvan keserler. Bu âdet, eski şamanlık kalıntısı olduğu görülmektedir.

Urenha (Tuba) Türkleri Altay dağlarının doğu tarafında Uluğ-kem ve Kemcik ırmakları sahillerinde, Tangnu ve Sayan dağlarının yamaçlarında yaşarlar. UrenhaTubalar, biri ölürse hemen çadıra çıkarıp keçe veya deri ile örterler. Eve bir koyun getirip bağlarlar. Koyun meleyene kadar beklerler; meledikten sonra hemen keserler. Şaman, koyunun en iyi et parçalarını ateşe atıp yakar veayını yapar; ölüye hitaben: "Bu yeri bırakıp gidenlerin birincisi sen değilsin! Düşünme, üzülme! Et ye, rakı iç! Darı ye, çay iç!" der. Törende bulunanlar ateşe tütün atarlar, bununla evdeki tören tamam olur. Mezardan dönenler hep beraber ölünün çıktığı eve gelirler. İyice yıkandıktan sonra yemek yer ve rakı içerler. En yakın dost ve akrabalarından bazıları bu evde üç gün misafir olurlar; geceleri kimse uyumaz. Her yemekten önce ateşe rakı ve yemek atarlar. Gömme töreninden yedi gün sonra köy/oba halkının hepsi toplanıp mezara gelirler ve ateş yakarak herkesin getirdiği rakıdan bir yudum ve yemeklerden bir parça toplayıp ateşte yakarlar. Genellikle ölüer elbiseleri, yemekler, rakı, atının eğer takımı ile beraber gömülür. Ölü defnedildikten sonra eve dönüp yeme içmeye başlarlar. Sonra mezarın sağ tarafına ateş yakıp ölü aşı için kesilen hayvanların kemiklerini yakarlar. Ateşe rakı serperler ve yemek atarlar. Ateş tanrısının bunları ölüye ulaştıracağına inanırlar. Ölü aşına katılanlar ölünün mezarını üç defa dolaşırlar

<sup>24</sup> Yıldız KOCASAVAŞ. (2002). "Eski Türklerde Yas ve Ölü Gömme Adetleri", Türkler, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, s.67-75.

ve üç defa "*Sen gerçek dünyaya git! Biz de Tanrı'ya dönüyoruz!*" derler. Eve dönünce yine yeme içme olur.<sup>25</sup>

Sarı Uygurlar Türk-Moğol halkıdır. Sarı Uygurlar ölülerini üç veya yedi gün saklarlar. Bu süre içinde lamaları çağırıp dualar okuturlar. İhtiyar ve lamaların cesetlerini yakarlar, bu en makbul defin şeklidir. Toprağa gömme ikinci derecede bir defin şekli sayılır. Defin törenine katılanlara ziyafet vermek üzere koyunlar kesilir. Yas tutma süresi üç yıldır.

Altaylılar ölüyü tam giyinmiş vaziyette mezara koyduktan sonra yanına, yol için bir torba yiyecek yerleştirirler, ölü ile birlikte binek atını da gömerler. Orta Asya'da, ölünün yanına çanak dolusu et ve bir testi dolusu kırmızı konulduğunu, öteki dünyada sütünü içmesi için tayı ile birlikte bir kısrağ ve binebilmesi için de eyerle gemi kuşatılmış vaziyette bir atın konulduğunu belirtilmiştir. Gömülen atlardan ayrı olarak mezar başında bir atın da kesilerek yendiğini ve bu atın derisinin samanla doldurularak iki veya dört sıraya geçirilip mezar üzerine yüksekçe duracak şekilde dikilir.

W. Radloff araştırmalarında Tatarlarda ölünün, ipek veya iyi kumaştan bir kefene sarıldığından ve en iyi elbiseleri giydirildiğinden bahsetmektedir. Ölenin ayağının ucuna, rakı, peynir, et, tereyağı vb. gibi yol yiyeceği ile birlikte eyer de konulduğunu söylemiştir. Hazır bulunanlar mezarın yanında bir ziyafet tertip ederler. Bu ziyafet, genellikle ölümden üç gün sonra meydana gelir. Akrabalar, ölüyü aynı şekilde yemekle anmak için yirmi gün sonra tekrar mezarın başında toplanırlar. Aynı merasim kırkıncı günü yine tekrarlanır ve bu nedenle, sahibinin öldüğü gün serbesti kazanmış olan at ulusun sürüsünden yakalanarak kesilir. Atın eti mezar başında yendikten sonra, kafası bir değneğe geçirilerek mezar höyüğünün ucuna dikilir. Yüz gün geçtikten sonra, ölüyü hatırlama maksadıyla tekrar bir bayram tertip edilmektedir.

BeltirlerYenişey Türklerinden Sagaylar zümresine dâhil bir oymaktır. Beltirler'de, ölünün 3.günü, çadırın güneyine bir sofraya kurulur. Bu aşya çok fazla kişi toplanmaz. Hazırlanan yemeklerin ve içkilerin yarısı, ölenin ruhu için ateşin ruhuna kurban edilir. Ölünün 7.günü, bütün oba ve köy halkı kadın erkek mezarlığa gidilir.

<sup>25</sup> Yıldız KOCASAVAŞ. (2002). "*Eski Türklerde Yas ve Ölü Gömme Adetleri*", Türkler, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, s.67-75.

Mezarın sağ tarafında bir ateş yakılır. Getirilen yemek ve içkilerden mezarın üstüne konulur. Sonra yemeye ve içmeye başlanır. Yeme içme töreni bittikten sonra, mezar üstündeki rakı ve yemekleri ateşe atarlar. Tören böylece sonra erer. Yedi gün ölünün evinden hiçbir şey çıkmaz. 20.günü, evde yine aş verilir. Ateşe rakı ve yemek serpilir. 40.gün mezarlığa gidip, yirminci günü yapılan töreni, tekrarlarlar. En büyük aş töreni ölünün yıl dönümünde bütün akraba ve dostlara yapılır. Topluca mezara gidilir. Mezarın üstüne yemek ve içkiler konur, kendileri de yer, içerler.<sup>26</sup>

Türkler İslamiyet'ten önce, ölen kişinin ruhunun insanlara zarar vermemesi için "yuğ" törenleri düzenlerdi. Bu törenden sonra "ölü aşı" adı verilen yemeğin yalnızca dirilere değil, ölümlere de ikram edildiği inancı vardır. Bunun için yaşçılar(ağıtçı) tutulur, ağıt yakılırdı. Eskiden ölenler, öte dünyaya alıştırıklarından dolayı onlardan korkulmamış, onlardan koruyuculuk beklenmiştir. Ölümlere "ye iç bize ve hayvanlarımıza dokunma" diye hitap ederler ve ölünün bu törende bulunduğu inanırlardı.<sup>27</sup> Türklerin eski Şamanizm inançlarından, kansız kurban geleneklerinden biri olan saçı, ölünün ardından okunan mevlit töreni gibi İslâmî bir anane olarak düşünülmüştür. Mevlit töreni sırasında çeşitli otların içinde bekletildiği su, dinleyicilere serpilmekte ve buna "saçı" denmektedir.<sup>28</sup> Bunun dışında özellikle mevlit törenlerinde "mevlit şekeri" olarak ayrı bir isim kazanan şekerlerin de bu törenlerde dağıtılması bir tür "saçı"dır.

Kırım, Dağıstan, Azerbaycan Anadolu, İran ve Irak Türklerinde ruhların koku aldıkları inancı vardır. Bunun içindir ki, kandillerde simit, arife ve Cuma günlerinde lokma ve helva yapılır. Bunlar konu komşuya dağıtılır ikram edilir. Böylece ölümlerin ruhlarının şad olduğuna inanılır. Ayrıca meleklerin güzel kokulardan zevk aldıkları kötü kokulardan rahatsız oldukları inancı da vardır. Bu yüzden iyi olduğuna inanılan yağ ve un kokusu mübarek olduğu kabul edilen gecelerde kokutularak melekler vasıtasıyla ölümlere ulaştırıldığına inanılırdı.<sup>29</sup>

Karaçay Türklerinde, yakın çevre ölü evine "hıçın" adı verilen bir börek götürürler. Bu böreğin 3, 5 veya 7 gibi tek sayı ile gitmesi gerekir. 7 den fazla götürülmez. Ölü aşına "Kaygı Aşı" denir. Karaçay Türklerinde ölü evinde yemek

<sup>26</sup> Abdülkadir İNAN. (1986). "Tarihte ve Bugün Şamanizm", TTK Yayınları, Ankara, s.185-186.

<sup>27</sup> Abdülkadir İNAN. (1998). "Türk Şamanizmi Hakkında, Makaleler ve İncelemeler, I", Ankara, s. 465

<sup>28</sup> Fuzuli BAYAT. (2008). "Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlid Okuma Geleneği", Manas Sosyal Bilimler Dergisi, s.153.

<sup>29</sup> Yaşar KALAFAT. (2011). "Türk Kültürlü Halklarda Ölüm", Berikan Yay. İstanbul, s.80.

pişirilir, ancak bu yemek fakirlere dağıtılır. Komşuların getirdikleri yemek ise, ev halkına ve misafirlere ikram edilirdi.

Kafkasya'da ölümün kırkında, çocuklar vasıtasıyla çevreye duyuru yapılır. Bütün çocuklar mezarlığa çağrılır. Bu tür vesilelerle şerbet, yemek, pasta, meyve ve çerezler hazırlanıp onlara ikram edilir.

Amucalar Bektaşi Türk aşiretinde mezar kazmada çalışanlara irmik helvası. Söğüş<sup>30</sup> pişirilmiş bir horoz, peynir, ekmek gönderilir buna "mezarlık ekmeği" denir. Amucalar, can aşısı olarak mezarlıkta işler bitince toplu halde cenaze evine gidilince şeker, bisküvi gibi şeyler dağıtılır. Ölü evinde kurban, helva, pilav hoşaf ve diğer yiyecekler hazırlanıp taziyeye gelenlere dağıtılır. Buna ölü aşısı denir.<sup>31</sup>

#### 4. ANADOLU'DA ÖLÜ AŞISI GELENEĞİ

Eski Türklerden günümüze kadar devam eden ve her yörede uygulanan ölü aşısı âdeti Anadolu'nun birçok bölgesinde devam etmektedir. Eski Türklerden miras kalmış olan bu aş törenleri cenaze olan evde ya da mahallede yoksullara ve konu komşuya verilerek ölenin ruhunun öbür tarafta rahat etmesi amaçlanmaktadır. Anadolu'nun birçok yöresinde çeşitli yemekler ve ikramlarla yapılan bu aş verme geleneği bazı yerlerde farklılıklar göstermektedir. Tüm bölgelerde aynı olarak verilen birkaç yemek ve ikramlar vardır. Bunların başında helva, lokma, keşkek, pide vb. yiyecekler gelmektedir. Bu yemekler ölüm olayının belirli günlerinde ölenin hayrını için dağıtılmaktadır.

Anadolu'nun her kesiminde ölüm olayı sonrasında yakınlar ve komşular sıkı bir dayanışma içinde olurlar. Tanıdıkları tarafından ölü evine maddi ya da manevi destek sağlanır. Genellikle cenazenin ilk üç günü ölü sahiplerinin acısının taze ve ağır olduğu için gelen misafirleri karşılama görevi yakınlarla ve komşulara düşmektedir. Üç gün sonra yavaş yavaş kendilerini toplamaya çalışan ölü sahipleri yine komşuların yardımıyla ölenin hayrını için birçok âdeti yerine getirmeye çalışır ve ölen kişinin ruhunu rahat ettirmeyi amaçlarlar.

<sup>30</sup>Soğuk olarak yenen haşlanmış et.

<sup>31</sup>Ali AKTAŞ. (1999). "Amucalar da Ölüm Olgusu Üzerine", Folklor ve Edebiyat.

#### 4.1. Ege Bölgesi Ölü Aşısı Geleneği

Ege bölgesinde cenazene kaldırıldıktan sonra üç gün boyunca gelenler ağırlanır. Bu durum köylerde daha uzun sürmektedir. Şehirlerde belediyenin tahsis etmiş olduğu çadırlar kurularak gelen misafirler kabul edilir. Gelenlere çay, kahve ve pide ikram edilir. Yedisinde ya da kırkında yemek şirketleriyle anlaşarak yemekler yaptırılır ve mahalle halkına ikram edilir. Köylerde ise ölenin kendi evi ziyaret edilmektedir. Bu ziyarete kıt'a gitmek denir. Kıt'a giderken misafirler yanlarında çay, çay şekeri, bulgur, makarna ve bisküvi gibi malzemelerdir. Cenazenin ilk günü mezardan gelenlere ölenin evinde yapılan yemekler ikram edilir. Yedisinde genellikle irmik helvası kavrulur ya da helva alınarak ekmelekle birlikte tüm köye dağıtılır. Kırkında ölenin evinde çeşitli yemekler yapılarak ölenin hayrının adı altında tüm köy davet edilerek yemekler yedirilir. Elli ikisinde hali vakti yerinde olanlar yine kırkında yapılan hayır gibi yemek verirler. Durumu iyi olmayanlar ise helvalı çörek ya da pişi yapıp dağıtırlar.

##### 4.1.1. Uşak Yöresi ve Çevresinde Ölü Aşısı

Uşak ve çevresinde definin üçüncü günü mezarlığa gelenlere un helvası ve katmer dağıtılır. Katmerin de içine bir miktar para konur. Ölü adına yapılan bu hayır, cenazenin üçüncü günü ağzının açıldığına inanıldığından yapılmaktadır. Eskiden cenazenin yıkanması için su getirilirdi. Su getirenlere de mezara gelenler gibi helva ve katmer dağıtılır, katmerin içine bir miktar para konurdu. Bazı bölgelerde irmik helvası veya un helvası yapılır, bazı bölgelerde ise lokma dökülüp dağıtılır.





**Şekil 2: Ege Bölgesinde Cenazede Dağıtılan Katmer**

Eşme ilçesinin Karaahmetli köyünde ölü için yapılan çeşitli adet ve yemekler vardır.

Kaynak kişi Fatma hanımdan öğrendiğimize göre;

*‘Ölü mezara götürüldükten sonra evde kalan birkaç kişi gelecek olan herkese yemeleri için çorba, pilav, kuru fasulye ve şerbet hazırlardı. Şerbet şeker ve pekmezle yapılırdı. Yedisinde camide mevlit okutulur sonrasında da kolonya ve lokum dağıtıldı. Elli ikisi gecesinde komu komşu gelirdi mevlit okutulurdu. Sabahı tüm mahalleyi çağırarak koyun, koç kuzu elinde ne varsa kesilir gelen kişilere yedirilirdi. Ama bu yapılan hayır ölen kişinin kendine ait olan malından yapılırdı. Bu yemekler nohut, bulgur aşısı, üzüm hoşafı veya erik gurusundan pekmezle yapılan hoşaf yapılır gelenlere ikram edilirdi. Tatlı olarak da Kabak Tatlısı verilirdi.’<sup>32</sup>*

---

<sup>32</sup> K. K. 1, Fatma İŞSENİN.



Şekil 3: Cenazede İkrâm Edilen Üzüm Hoşafı



Şekil 4: Pekmezli Kabak Tatlısı

Diğer bir kaynak kişiden öğrendiğimize göre mezarlıktan gelindikten sonra ölü evinde yemek verilir. Bu yapılan yemekler ölen kişinin kendine ait malzemelerinden yapılır. Mesela ölen kişinin tüfeği, tabancası ya da köstekli saati varsa bunlar satılıp cenazenin masrafları karşılanır. Mezarı kazanlardan mezara ilk kazmayı vurana para verilerek helalleşirler. Taziyeye gelen herkese yemekler yedirilir. Cenaze evinin haline vaktine göre Allah ne veriyse, ellerinde ne bulunuyorsa ikram edilir. Sonra balla yapılmış kahve ikram edilir. Kahvenin balla yapılmasının nedeni kalanlar ağız tadıyla ömür yaşasınlar, ağızlarının tadı yerinde olsun dıyedir.<sup>33</sup>

Köy halkından Fatma hanımın anlattığına göre;

*‘‘Önceden cenaze sahipleri mezar dömuşü cenazeye katılanlara yemek yedirirlerdi. Bu yemeği yedirme nedenleri ölen kişinin ağzının sabununa gitmemesi, ağzının sabununun alınması ve ağzının tatlandırılmasıdır. Mezardan gelenlere çorba, fasulye ve pilav ikram edilerek karınları doyurulur. Özellikle bu yemeğe selasında, yıkamasında ve mezarın kazılmasında yardımcı bulunan kişiler mutlaka çağırılırdı. Bunu nedeni ölen kişinin hakkını ödemektir.*

*Bu yemekler cenaze sahiplerini durumlarına göre değişmektedir genelde zenginler koç keserek tüm yemekleri etli yaparlar. Et haşlaması en önemli yemektir. Bunun yanında kuzu eti ve buğdaydan dövülerek yapılan keşkek ve yanında kuru elma hoşafı verilir.*

*Durumu iyi olmayan aile ise bir tane horoz ya da tavuğu keserek dürüm yapıp yedi eve dağıtırlar. Dürümün içine bulgur pilavı ve horoz, tavuk eti komularak yufka ekmeği ile verilir. Ya da sadece yufka üzerine sebzeli bulgur pilavı komularak dağıtılır.’’<sup>34</sup>*

<sup>33</sup> K. K. 2, Hüseyin KARATEKİN.

<sup>34</sup> K. K. 3, Fatma KARATEKİN.



**Şekil 5: Cenaze Sonrası Dağıtılan Yufka Üzeri Bulgur Pilavı**

Karahmetli köyünün en yaşlıları arasında bulunan Halil İbrahim beyin ölüm aşısı hakkında anlattığına göre;

*‘‘Cenaze defnedildikten sonra evde cenazeye gelenlere ilk başta mezar kazanlar olmak üzere yemek verilir. Cenaze sahiplenin haline vaktine göre yemekler hazırlanıp konu komşunun gelmesiyle yenir. Buna ‘‘ağız açma’’ denirdi. Yapılan yemekler aşır aşısı, sarı aş, börülce aşısı ve tarhana çorbasıdır. Yemeklerin yanında ayran ikram edilir. Tatlı olarak da dağlardan toplanan dağ eriği hoşafı yapılır.’’<sup>35</sup>*

---

<sup>35</sup> K. K. 4, Halil İbrahim İLHAN.





Şekil 6: Cenazeye Gelenlere İkrâm Edilen Börülce Aşı

Güliden hanımın anlattığına göre;

*‘Ölü gömülüp gelince evde yapılan yemekler yoğurtlu un çorbası, bulgur pilavı, nohut ya da fasulye, kuru biberden sirke ile yapılan yalancı turşu denilen bir turşudur. Elli ikisinde ev yağıyla ırmik helvası karılır. Tabak tabak tüm komşulara dağıtılır. İnanca göre bunun amacı elli ikisinde ölünün mezarına gelecek olan yılan, çıyan gibi hayvanların helva kokusuyla mezardan uzak tutmak olduğudur. Helva kokusuyla bu hayvanların mezardan uzak duracağına inanılır.’<sup>36</sup>*

Başka bir kaynak kişiden öğrendiğimize göre; mezara gidenler aç kalmasın diye evde yemek yapılır ve gelenlere yedirilir. Yemekler kuru patlıcan dolması, kavurma ve pekmezli kabak aşı ve şehriye tatlısıdır. Elli ikisinde ise bulgur çorbası, Arap aşı ve hoşaf verilerek ölünün ruhuna değmesi sağlanır. Üzerine şekerli kahve ikram edilip herkesin ağzı tatlandırılır.<sup>37</sup>

Mehmet Cengiz’in anlattığına göre;

<sup>36</sup>K. K. 5, Güliden KAYHAN.

<sup>37</sup> K. K. 6, Fatma GENCER.

*‘‘Cenazeye gelen erkekler eve davet edilerek yemek yedirilir. Buna merhumun son aşı denir. Gelen kişilerle Kur’an-ı Kerim okunup Yasin-i Şerif indirilir. Sonra yemeğe başlanır. Yapılan yemekler evlerde bulunan değirmen taşlarıyla öğütülen buğday, börülce, erik kurusu, domates kurusundan yapılan ‘göce aşı’ ve ayrandır. Yemekler yenildikten sonra dibekte dövülmüş olan acı kahve içilir. Baş sağlığı dilenerek cenaze evi terk edilir.’’<sup>38</sup>*



**Şekil 7: Cenaze Sonrası Evde Yapılan Göce Aşı**

Diğer bir kaynak kişinin söylediğine göre; ölü öldükten sonra bir tarafta cenazeyi yıkamak için su kazanı kaynatılırken bir tarafta da ocak yakılıp saç vurulur. Ölü yan oda da yatarken gelenlerin karnı doyurulmak için saçta ekmek yapılır. Mayalanmış hamurdan yapılan akıtma denilen bir ekmek yapılıp içine keşlik<sup>39</sup> koyularak yenilir. Isırgan otu, gelin eli ve ebeğümeci gibi otlardan bükme yapılır. Ekmek işi bittikten sonra ateşe kemik aşı konup pişirilir. Dağ mercimeğinden çorba yapılır. Unu yağda kavurup içine yumurta kırarak yumurta kavurması yapılır. Tüm yemeklerin üzerine pekmezle yapılan Türk kahvesi içirilir. Yedisinde camide mevlit okutulup lokum kek ve bisküvi şerbet ile dağıtılır. Elli ikisinde büyük hayır yapılır.

<sup>38</sup> K. K. 7, Mehmet CENGİZ.

<sup>39</sup> Çökelek

Bu hayırda mercimek çorbası, pastırma turşu, bürüceli kabak aşu, et haşlaması ve irmik helvası ikram edilir.<sup>40</sup>

Naci beyin anlattığına göre;

*‘Mezardan geldikten sonra ölümün canına değsin diye ölü evinde yemekler yapılır. Yapılan yemeklerde zeytinyağı ve çiçek yağı kullanılmaz. Herkesin kendi evinde kendi elleriyle yaptığı ev yağı kullanılarak tüm yemekler yapılır. Yemeklerin başında patlıcan kurusu, domates kurusu ve kuru biberden yapılan ebem aşu yer alır. Bürüceli kabak aşu, un ve pekmezden yapılan bulamaç aşu, haşhaş veya susam ezmesinden yapılan tatlılar ikram edilir. Ayva kurusu ya da armut kurusundan hoşaf verilir. Üzerine çay içilerek yemek sona erdirilir.’<sup>41</sup>*

Köyün ileri gelenlerinden Mustafa Gencer’in anlattığına göre;

*‘Yemekler ölü evinde yenir. Bu yemekler ailenin durumuna göre değişirdi ama genelde un çorbası, evde yapılıp hazırlanan erişte yemeği, kuru bakla yemeği, etli nohut ve yufka ekmeği, susam ve pekmezele yapılıp tepsilerde pişirilen sini tatlısı ikram edilir. Elli ikisinde de büyük hayır yapılıp tüm köy halkı davet edilir. Yine aynı yemekler yapılır.’<sup>42</sup>*

Başka bir kaynak kişiden aldığımız bilgiye göre ölü gömüldükten sonra ölü sahipleri ölünün yıkanmasından define kadar olan tüm işlerde sadece yardım eden kişileri eve davet ederek yemek yedirirler. Eve gelip bir horoz keserek, bulgur pilavı üzüm hoşafı, un ve pekmezle yapılan kara un tatlısı ikram ederler. Böylece ölen kişinin yardımında bulunan kişiye olan hakkının ödeneceğine inanılır.<sup>43</sup>

Eşme ilçesinin Dervişli köyünde ise cenaze gömüldükten sonra ilk gün mahalleye ve komşulara helvalı ekmekek dağıtılır. Cenaze sahiplerinin maddi durumları iyi değilse bir helvayı ikiye bölerek yarım helva bir ekmekek şeklinde dağıtılır. Elli ikisi gecesinde mevlit okutulur sabahı ölenin canı adına hayır yapılır. Bu yemekler genelde topalak yemeği, keşkek ve hoşaftır.<sup>44</sup>

<sup>40</sup> K. K. 8, Meryem ONGUN.

<sup>41</sup> K. K. 9, Naci ONGUN.

<sup>42</sup> K. K. 10, Mustafa GENCER.

<sup>43</sup> K. K. 11, İbrahim SAYINER.

<sup>44</sup> K. K. 12, Barış KÜÇÜK.

Eşme ilçesinin Armutlu köyünde cenaze evine tüm yakın komşuları yemek getirirler. Buna kıt'a gitmek denir. Bu yemekler genellikle pilav, tavuk, İmambayıldı ve pirinç tatlısıdır. Birkaç gün sonra katmer ya da yufkanın içine helva konularak tüm mahalleye dağıtılır.<sup>45</sup>

Karabacaklı köyünde ise, cenazenin gömüldüğü gün ağzının sabunun silinmesi için yemekler yapılır. Her evden tek bir kişi çağırılarak tüm hanelerin evine ölenin yemeğini ulaştırırlardı. Kırkında camide mevlit okutularak köydeki çocuklara şeker, kek ve meyve suyu dağıtılır. Elli ikisinde büyük hayır yapılır. Aşçı bulunarak yemek yaptırılır tüm köy halkı davet edilir. Yemekler topalak, pirinç pilavı, etli yemek, nohut yemeği hoşaf ya da ayrandır.<sup>46</sup>



**Şekil 8: Ege Bölgesinde Cenazede Yaygın Olarak Dağıtılan İrmik Helvası**

#### 4.1.2. Denizli Yöresinde Ölü Aşı

Denizli'de cenazenin adından üç gün helva yapılır. Yapılan bu helvaya ‘ruh helvası’ denir. Ölenin hayrı için tüm komşulara dağıtılır. Ayrıca mezarlık çıkışı pide ve ayran dağıtılır. Ölenin arkasından dua edilir. Kırkında tüm mahalle toplanarak cenaze evinde mevlide katılırlar hep beraber yemekler hazırlayarak ölenin canı için

<sup>45</sup>K. K. 13, Gülsüm KAHRAMAN.

<sup>46</sup> K. K. 14, Ümmü ÇAKMAK.



yerler. Elli ikisinde Kur'an okunur ardından mevlit yapılır. Mevlidin ardından komşulara helvalı çörek dağıtılır.<sup>47</sup>

#### 4.1.3. Aydın Yöresinde Ölü Aşısı

Aydında rahmetlinin ölümünün 3. günü pilav, et, helva ve yufka hayrı yapılır. Yufkanın içine pilav, üstüne et ve yanına helva konularak yufkaya sarılıp dağıtılır. 40. Günü lokma dökülür, gelene gidene dağıtılır. 52. günü yemek yapılıp eş dost çağırılır.<sup>48</sup>

Cenaze kaldırıldıktan sonra pide ve ayran dağıtılır. Üç gün sonra pilav, tavuk, keşkek yapılıp ikram edilir. Sonra helva dağıtılır. Kırkında lokma dökülür. Elli ikisinde mevlit okutulup yemek dağıtılır. Bu yemekler; et yemeği, kuru fasulye, pilav ve tatlıdır.<sup>49</sup>



Şekil 9: Aydın Yöresinde Cenazenin 3. Günü Verilen Tavuklu Pilav

<sup>47</sup>K. K. 15, Süleyman KOÇ.

<sup>48</sup> K. K. 16, Metin BIÇAKCI.

<sup>49</sup> K. K. 17, Vicdan TOY.

#### 4.1.4. Afyon Yöresinde Ölü Aşı

Ölünün gömüldüğü gün mezarda lokum dağıtılır, evde ise yağlı çörek dağıtılır. Kurban kesilir ve ziyaretçilere yemek verilir. Yemek için gelenler şeker, un, fasulye getirirler. İlk günkü yemeğe ‘‘eren yeri’’, ‘‘kazma takırtısı’’ kesilen kurbanada ‘‘sin kurbanı’’ denir. Ölü evinde bir hafta boyunca katmer, lokum ve bisküvi dağıtılır. Yedisinde pişi yapıp dağıtılır. Kırkında ya da elli ikisinde mevlit okutulur ardından tim köylülere yemekler verilir. Yağ, peynir, bulgur ne varsa kırk gün boyunca dağıtılır. Kırkıktan sonra perşembeleri dağıtılır. Ölenin yılıyla ilgili ‘‘yılımı uzat’’ denir. Yılında kurban kesilir ve yemek verilir. Yemeklerde genellikle etli pilav, salata, çorba, hoşaf, baklava vb. yiyecekler ikram edilir.<sup>50</sup>



Şekil 10: Cenaze Sonrasında Dağıtılan Tulumba Tatlısı

#### 4.1.5. Muğla Yöresinde Ölü Aşı

Cenaze defnedildikten sonra, herkes ölen kişinin evine birer tepsi aş götürür ve hep birlikte bu yemekler yenir. Ölenin üçüncü günü kurban kesilir. Maddi durumu iyi olanlar birkaç tane kurban keserler. İkinci vakti ‘‘ yas yemeği’’ diye adlandırılan bir aş merasimi olur. Yakın çevre eş dost kendi evinde yemek hazırlar, cenaze

<sup>50</sup> K. K. 18, Neşe COŞKUN.

sahiplerinin acısını paylaşmak için sofralar kurarlar. Cenazeye gelenler toplanıp hep beraber yemek yerler. Buradaki amaç yasta olan cenaze sahiplerine yemek yedirmektir. Üçü, yedisi ve kırkında koyun kesilerek büyük çaplı yemekler düzenlenir. Herkes bu yemeğe davet edilir.<sup>51</sup>

Mezardan dönenlere evde yemek yedirilir. Bu yemekler çevredeki insanlar tarafından getirilir. Yemeklerde et bulunmaz. İlk günü yenilen bu yemeğe ‘‘yas yemeği’’ denilmektedir. Daha sonra üçü, yedisi, kırkı ve yılı yapılır. Bugünlerde genelde kuzu kesilir. Ölen kişinin yakınlarının maddi durumu varsa üçüncü gününde kurban keserler. Bu kurban ‘‘döşek kurbanı’’ denir. Tüm akrabalar, komşular ve tanıdıklar davete katılır yemek yiyip dua ederler.<sup>52,53</sup>

#### 4.1.6. Manisa Yöresinde Ölü Aşı

Manisa’da cenaze kalktıktan sonra pide dağıtılır ve akşamına kuran okunur. Yedinci günü akşam kuran okunur şerbet ve şeker dağıtılır. Kırkında lokma dökülür ya da tavuklu pilav yapıp dağıtılır. Elli ikisinde bütün komşulara mahalleye yemek verilir. Yemekler çorba, turşu, kuru fasulye, etli nohut, pilav, keşkek ve helvadır.<sup>54,55</sup>

56

---

<sup>51</sup> K. K. 19, Gülziyen ACAR.

<sup>52</sup> K. K. 17, Vicdan TOY.

<sup>53</sup> K. K. 20, İlknur YILDIZ.

<sup>54</sup> K. K. 21, Cengiz SEYMEN.

<sup>55</sup> K. K. 22, Ali BECERİKLİ.

<sup>56</sup> K. K. 23, Nalin ALPERGİN.



**Şekil 11: Manisa Yöresinde Cenazenin Yedinci Günü Dağıtılan Şerbet**

## 4.2. Doğu Anadolu Bölgesi Ölü Aşısı Geleneği

Doğu Anadolu bölgesinde ölüm olayından sonra tüm akrabalar, komşular ve arkadaşlar cenaze evine yardıma koşmaktadırlar. İlk gün defin işleminden sonra taziyeye gelenlere ölenin evine kurulmuş olan çadırlarda ayran, lahmacun ve tepsi tepsi baklava ikram edilir. Kadınlar ve erkekler ayrı ayrı yerlerde ağırlanırlar. Erkekler odada, kadınlar varsa başka bir odada yoksa da aşhane gibi yerlerde toplanıp baş sağlığında bulunurlar. Ölü sahihi gelenlere çay ve kahve ikramında bulunur. Köylerde ilk günden kırkına kadar çeşitli adetler uygulanır. Ağız açma olayı vardır. Cenazenin yedinci günü mezarlığa gidilir orada gelenlere ve yolda gördükleri kişilere şeker, kek ya da bisküvi dağıtılır. Bazı köylerde katmer yapılıp dağıtılır. Yağ kokusunun ölenin ruhuna iyi geleceğine günahlarının azalacağına inanılmaktadır.

### 4.2.1. Bitlis Yöresinde Ölü Aşısı

Cenazenin kaldırılmasının ardından üç gün boyunca cenaze evine taziyeye gidilir. Bu süre içerisinde evde yemek pişmez akrabalar tarafından hazırlanan yemekler cenaze evine getirilerek yenilir. Taziyeye genellikle toplu halde gelinir.

Taziyeye giderken genellikle ölü evine çay şekeri götürülür. Eve gelenlere şeker ikram edilir.<sup>57</sup>

#### 4.2.2. Van Yöresinde Ölü Aşı

Van'da vefat eden kişinin ailesine ve taziyeye gelenlere genellikle yakın akrabaları dostları tarafından yemek verilir. İkinci ya da üçüncü günü helva yapıp misafirlere sunulur. Vefat eden kişiyi ailesi her gün komşular tarafından yemeğe davet edilirler ya da yemekler yapıp taziye evine götürülür.<sup>58</sup>

#### 4.2.3. Erzincan Yöresinde Ölü Aşı

Mezardan ayrılan kişiler cenaze evine gelerek başsağlığı dilerler. Ölenin tanıdıkları cenaze evine yemek getirirler. Yemek akşam vakti komşu kadınlar tarafından getirilir. Yemekler cenaze evinde yenilir ve yenen yemekler ölünün canına değer. Akrabalar üç gün boyunca ölenin evine yemek götürürler. Bunun amacı yasta olan cenaze sahiplerinin yükünü azaltmaktır. Kırk ve elli ikinci günü hatim indirilir ya da mevlit okunur. Yasin okuyan hocanın önüne küçük bir tas içerisinde buğday, tuz, bulgur vb. şeyler konular böylece bereketin ve bolluğun artacağına inanılmaktadır.<sup>59</sup>

#### 4.2.4. Hakkâri Yöresinde Ölü Aşı

Cenaze gömüldükten sonra eve dönülür ve şerbet içilerek dua okunur. Yas süresince ölünün yakınları taziyeye gelenleri karşılarlar ve taziyeleri kabul ederler. Yemekler yakın komşu evinde yapılarak getirilir ve erkeklere evde ikram edilir. Bir hafta sonra cenaze evinde kurban kesilir ve bir kısmı yemek yapılır cenazeye katılanlara ikram edilir. Geriye kalan bir kısmı da komşulara dağıtılır. Bu yemek ölmüşlerini hatırlamak ve onlar için hayır anlamına gelmektedir. Bunun dışında ölümün kırk gün sonrası kazanlar dolusu un helvası yapıp ekmekle beraber tüm konu komşuya dağıtılır.<sup>60</sup>

---

<sup>57</sup>K. K. 24, Ercan KIZMAZ.

<sup>58</sup> K. K. 25, Kudret YAMAN.

<sup>59</sup> K. K. 25, Kudret YAMAN.

<sup>60</sup> K. K. 23, Nalin ALPERGİN.



**Şekil 12: Hakkâri Yöresinde Cenazenin Kırkıncı Günü Kazanlar Dolusu Yapılan Un Helvası**

#### 4.2.5. Elazığ Yöresinde Ölü Aşı

Elazığ'da ölen kişinin ardından, ahrette huzur bulması için üçünde, yedisinde, dokuzunda, kırkında ve yıl dönümlerinde büyük çaplı yemekler verilir. Ölüm aşı yapılır. Ölü aşına çeşitli isimler verilmektedir. Bunların bazıları kırk ekmeği, kırk yemeği, can aşı, kazma-kürek yemeği, hayat yemeğidir. Bu dökülen aşı birçok insan çağırılır. Ölenin ilk bayramı kara bayram ya da yas bayramı olarak adlandırılır. Cenaze evi ziyaret edilir. Gelenlere cenaze sahipleri tarafından şeker, acı kahve, çay ve sigara ikram edilir. Kara bayram akşamı helva yapılır.<sup>61</sup>

Harput yöresinde ölenin ruhunu memnun etmek amacıyla defin işleminin birinci günü helvanın dışında üç gün ve yedi gün süreyle evde yemek pişirilmez. Bu sürede akrabalar ve yakın komşular tarafından yemekler hazırlanarak ölü evine taşınır. Ölenin birinci günü yapılan helvadan ve kırk yemeğinden mezarı kazanlara mutlaka yedirilir. Aksi takdirde ölen kişinin kulaklarından kazma ve kürek seslerinin gitmeyeceğine inanılır. Ölenin kırkıncı günü ölünün ruhuna yine helva kavrulur ve

<sup>61</sup> K. K. 26, Emel DEMİREL.

komşulara tek tek dağıtılır. Ayrıca aynı gün yemekler hazırlanır buna ‘‘kırk yemeği’’ veya ‘‘kırk mevlidi’’ denir. Maddi durumları yerinde olan cenaze sahipleri bu yemekte koyun, koç veya sığır keserler.<sup>62</sup>

#### 4.2.6. Bingöl Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze defnedildikten sonra camilerde taziye yerleri kurulur. Taziyeye gelenlere çay ikram edilir. Ne kadar acı içinde olsalar da cenaze sahipleri tüm misafirlerle tek tek ilgilenirler ve çay ikram ederler. Üç gün boyunca böyle devam eder. Durumu iyi olan cenaze sahipleri pide, ayran ikram ederler. Hatta bazen bu yemekler gösterişe kaçır ve muazzam yemekler ve sofralar hazırlanır. Yemeğini yiyen, çayını içen çok kalmaz hemen geri döner.<sup>63</sup>

#### 4.2.7. Erzurum Yöresinde Ölü Aşısı

Üç gün boyunca komşular ve akrabalar yas evine yemek götürür. Amaç ölü yakınlarını rahat ettirmek, gelen misafirlerle ilgilenmektir. Üçüncü gün hatim duaları okunur ve ev sahipleri yemek verir. Kırkıncı günü mevlit okutulup kurban kesilerek çeşitli yemekler yapılarak komşulara yedirilir. Bu yemeklerden bazıları mevsimine göre fasulye, bulgur veya pirinç pilavı, et kavurması ve çeşitli tatlı türleridir. Ölenin elli ikisinde camide mevlit okutulur ve başta orada bulunanlar olmak üzere tüm mahalle halkına bisküvi veya şeker dağıtılır.<sup>64</sup>

#### 4.2.8. Tunceli Yöresi ve Çevresinde Ölü Aşısı

Ölümün ikinci günün akşam koyun ya da koç kesilir. Bu hayvanların ciğeri akşam yemeğinde yenilir. Ölümün üçüncü günü, mezarda ölünün ağzını açma töreni yapıp lokma dağıtılır. Kesilen hayvanın etinden herkese dağıtılır. Bu olaya ‘‘medağ’’ denir. Tüm komşular eve davet edilir ve yemekler yenilir, artan yemekler komşuların evine dağıtılır. Yemekler yendikten sonra dua edilir, ölen kişinin anne babası yaşıyorsa bu yemekten yemezler. Kesilen hayvanın kelle paçası ölen kişi için kırk gün boyunca yapılan yemeğin ilk akşamı yemeği olarak pişirilir. Yemek her akşam farklı bir komşunun evine bırakılır. Kırk gün boyunca boşlukta olduğuna

<sup>62</sup> K. K. 27, Birgül IRMAK.

<sup>63</sup> K. K. 23, Nalin ALPERGİN.

<sup>64</sup> K. K. 28, Semih KURULTAY.



inanılan ruhun beslenmesine katkıda bulunulduğuna inanılır. Kırkıncı gün ise ölen kişinin dardan indiğine inanılarak onun ruhuna hayır yemeği verilir.

Cenaze sahipleri et haşlaması, pilav ve helva yaparak tüm tanıdıklarını davet ederler. İlk gün ölenin ailesi, bir hayvan keserek haşlama yapıp dağıtırlar. İnanışa göre bu uygulamayla ölenin öteki dünyada ağzı açılacak ve yemek yemeye başlayacaktır.<sup>65, 66</sup>



**Şekil 13: Tunceli Yöresi Et Haşlama Yemeği**

Ölümden yedi gün sonra lokma yapılır ve helva yapılarak dağıtılır. Ölenin belli günleri kapsamında yapılan işlemlerden ilki, Alevi mezhebine mensup olan cenaze sahiplerinin yaptığı “hayır yemeği” geleneğidir, bu gelenek ölü sahiplerinin, ölümün üçünden başlayarak, kırkına kadar, her akşam farklı bir eve yemek götürme şeklindedir. Ölenin canı için yapılan bu işleme “hayır yemeği” denilmektedir. Ölenin üçünde tüm komşulara yemek ikram edilir, buna, “üç yemeği” ya da “can aşısı” denir. Komşular, ölenin üçünde cenaze evinde yapılan yemeğe davet edilir. Eğer, cenaze

<sup>65</sup> K. K. 29, Leyla KILIÇ.

<sup>66</sup> K. K. 30, Doğukan GÜLLÜ.



sahibinin maddi durumu yerinde ise yemek yapımında kullanılmak için hayvan kesilir. Bu “ölünün madağı” adlandırılmaktadır. Ölenin, üçünde verilen aşına ya da can aşına katılanlar, ölünün evine gelirken bazı yiyecekler (çay, tava ekmeği şeker meyve vb. gibi şeyler) getirirler, bunlara “lokma” denilmektedir.



Şekil 14: Tunceli Yöresi Tava Ekmeği

Ölenin kırkıncı gününde mevlit okuma ve mevlide gelenlere kırk yemeği adı verilen ikram geleneği vardır. Ölenin kırkıncı gününde, yakın akrabalar ve komşular kırk yemeğine davet edilir. Üçüncü gün yemeğinde de olduğu gibi, kırk yemeğine gelenlerde, yanlarında bazı yiyecek ve içeceklerle ölenin evine gelirler. Ölenin ruhu için, evde mevlit okutulur ardından yemekler yenilir ve yemek duasında bulunulur. Mevlide katılanlar kişiler hep beraber mezara giderler ve mezarlığa getirmiş oldukları yiyecekleri orda olanlara dağıtırlar.<sup>67</sup>

#### 4.2.9. Malatya Yöresinde Ölü Aşısı

Malatya’da mezardan dönenlere yemek verilir. Bu yemeğe yörede ‘‘ kazma takırtısı’’ veya ‘‘kazma tıktırtısı’’ adı verilir. Mezarı kazanlara ve cenazeyi

<sup>67</sup> K. K. 23, Nalin ALPERGİN.

götürenlere bu yemekten yedirilir. Yemek çeşidi olarak çay sofrası denen kahvaltı hazırlanır ya da etli bulgur pilavı ve salata, ayran verilir.<sup>68</sup>



**Şekil 15: Malatya Yöresinde Cenazenin İlk Günü İkrâm Edilen Etli Bulgur Pilavı**

Taziyeye gelenlere ve cenaze sahiplerine komşular ya da akrabalar yemek götürür. Ölü evine yemek verecek olan komşu ve akrabalar kendi aralarında yemek verme sırası yaparlar. Sabah yemeği olarak çay sofrası denilen kahvaltılık, öğleyin ve akşam yemeği olarak sebze yemekleri, sığır etinden ya da tavuk etinden yapılan bulgur pilavı, salata, cacık ve hoşaf gibi şeyler götürülür. Ölenin üçüncü günü ya da yedinci günü ölü sahibi tarafından davar kesilerek taziyeye gelenlere verilir. Ölenin yedinci günü ölenin evinde ateş yakılır ve helva pişirilip dağıtılır. Ölenin yedisinde yapılan yemek çeşitleriyle düğünde yapılan yemeklerle aynıdır. Sadece bir ek yemek vardır, bu da un helvasıdır. Ölenin kırkinci günü ölenin can hayrı için tüm mahallede yemek dökülür ve mevlit okutularak mevlit şekeri dağıtılır. Bu yemeğe “can aşısı”

<sup>68</sup> K. K. 31, Murat ALTUNKAYA.

denilmektedir. İlk dini bayramda mezarda şeker, bisküvi, kömbe dağıtıldığı görülür.<sup>69</sup>



Şekil 16: Malatya Yöresinde Cenazenin İlk Dini Bayramı Mezarlıkta Dağıtılan Kömbe

#### 4.2.10. Kars Yöresinde Ölü Aşı

Kars yöresinde cenaze defnedildikten sonra mezardan ölü evine gelinir ve başsağlığı dilenir. Gelenlere komşular tarafından çay ya da kahve ikram edilir. İkram edilen çay şekersiz olur ve gelenlere sadece birer bardak çay verilir. İkinci bardağın verilmeme nedeni ikinci bir ölüm olayı mesajı gibi algılanır. Cenazenin yedinci günü ölüm aşı için hayvanlar kesilerek yemekler yapılır. Maddi durumları kötü olan ölü sahiplerine yakın akrabaları ve yakın komşuları yardımda bulunurlar. Komşu ve akrabalar gerekirse koyun verir. Gelen her kişi yanında bir takım yiyecek ve içecek ile gelirler. Bu yiyecek ve içecekler ölü evinde taziyeye gelenlere ikram edilir. Ölenin kırkında ve elli ikisinde mevlit okutularak ölenin canı için kansız kurban denilen şeker, lokum, pişi ya da lokma dağıtılır.<sup>70, 71</sup>

<sup>69</sup> K. K. 32, Erkam ŞEKER.

<sup>70</sup> K. K. 33, Cazim ÇELİK.

### 4.3. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Ölü Aşısı

Güneydoğu Anadolu bölgesinde ölü gömüldükten hemen sonra üç gün taziye kurulur. Bu süre köylerde daha da fazla sürebilmektedir. Bu süre zarfında cenaze sahipleri işlerine gitmez ve gelen misafirleri karşılarlar. Başsağına gelenler maddi durumlarına göre cenaze evine hediyeler getirirler. Bu hediyeler genellikle yiyecek içecek türünde şeylerdir. Bunun amacı ölü evinin yükünü hafifletmek az da olsa onlara katkıda bulunmaktır. Gelen misafirlere çay ve yemek ikram edilir. Birçok bölgede olduğu gibi Güney Doğu Anadolu bölgesinde de ölünün anıldığı belli başlı günler vardır. Bu günler genellikle yedisi ve kırkıdır. Kırkında ve yedisinde bazı yörelerde helva kavrulur bazı yörelerde lokma dökülür bazı yörelerde ise hayvan kesilerek çeşitli yemekler yapıp komşulara ikram edilir. İlk bayramlar ise kara bayram olarak kutlanır ve cenaze sahipleri pek fazla evden çıkmazlar. Ölenin yıl dönümünde kurbanlar kesilerek etli yemekler hazırlanır tüm mahalle halkı davet edilerek yedirilir.

#### 4.3.1. Mardin Yöresinde Ölü Aşısı

Eskiden ölü evinde üç gün yemek yapılmazdı. Komşu, akraba ve tanıdıklar evlerinde hazırladıkları yemekleri ölenin evine gönderirlerdi. Taziyeye gelenler bu yemekten yedi. Günümüzde iki üç aşçı bayana yemek yaptırılmaktadır. Üçüncü gün öğleyin ölenin sevabı için yemek yapıp dağıtılır. En çok pilav ve tirit (haşlama) dağıtılır. Ayrıca sarma, dolma, kuru fasulye, etli pilav ve zerde dağıtılır. Yapılan bu yemekler fakirlere, komşulara ve mahalle halkına dağıtılır. Ölenin yıl dönümünde yağlı, şekerli, sütlü ekmek yapılır, helva ve lokumla birlikte dağıtılır.<sup>72, 73</sup>

Mardin'nin Nusaybin ilçesinde cenazenin ilk günü herkese haber verilir. Ölen kişi adına bir ton buğday dağıtılır. Bunun amacı ölenin günahların affedilmesi için dağıtılır. Evin önüne çadır açılır. Çadıra erkekler, eve de kadınlar girerler. 3, 4 tane küçükbaş hayvan ya da bir büyükbaş hayvan kesilir. Genelde bulgur pilavı et, kuru fasulye ya da taze fasulye, salata ve tandır ekmeği verilir. 10'unda 100 tane nanêşîrin<sup>74</sup> yapıp dağıtılır. 40'ına kadar ikinci namazı kılındıktan sonra kabir ziyaretine gidilir. Kabirde şeker, kek ya da gofret türü yiyecekler dağıtılır ve Yasin-i

<sup>71</sup> K. K. 34, Yaşar KALAFAT.

<sup>72</sup> K. K. 35, Esmer DEMİR.

<sup>73</sup> K. K. 36, Kamil SELÇUK.

<sup>74</sup> Katı şekerli ekmektir.



Şerif okunur. 40'ında büyük baş hayvan kesilir. Etin kilosuna göre yemeklik malzemeler alınır. Bu malzemeler, pirinçlik pilav, kuru fasulye, tuz ve ekmektir. Malzemeler gelen herkese eşit miktarda dağıtılır ve herkes kendi evine götürüp pişirir yerler. Seney-i devriyesinde de aynı uygulama devam eder.<sup>75</sup>



Şekil 17: Cenazenin Üçüncü Günü Yapılan Tirit Yemeği

---

<sup>75</sup> K. K. 23, Nalin ALPERGİN.



**Şekil 18: Cenazenin Üçüncü Günü Dağıtılan Zerde Tatlısı**

#### 4.3.2. Diyarbakır Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze çıkmış olan evde yedi gün boyunca yemek pişmez. Komşular, akrabalar ve ölen kişiyi sevenler yemekler yaparak ölenin evine götürürler. Yapılmış olan yemeklerin artanları ölenin ruhu için fakirlere dağıtılmaktadır. Kırkıncı gününde mevlit okutulup, komşulara helva yapıp ekmek ile beraber dağıtılır. Elli ikinci gününde mutlaka koçlar kurban edilir ve etli yemekler hazırlanır. Büyük bir davet verilerek tüm komşuların ve fakirlerin karınları doyurulur. Ölenin birinci bayramında bayram kutlanılmaz. Bu bayrama “kara bayram” adı verilir.<sup>76</sup>

#### 4.3.3. Siirt Yöresinde Ölü Aşısı

İlk gece komşular, yakın akrabalar ve dostları tarafından ölü evine yemek gönderilir. Ölenin ailesi üzüntüden yemek yapamazlar. Taziyeye gelenlere herhangi bir şey ikram edilmez. Sadece camide okunan Kur'an-ı Kerim sonunda ayrılanlara kapıda sigara ikram edilir. Ölümün hemen ardında gelen cumadan başlayarak üç

<sup>76</sup> K. K. 31, Murat ALTUNKAYA.

Cuma boyunca kadınlar ve erkekler ayrı ayrı mezara giderler. Mezarda helva, pasta, ekmek, kurabiye, meyve ve şeker dağıtırlar. Dağıtılan bu yiyecekler Perşembe günü akşam ölünün evine götürülür. Cenaze sahipleri ölümden sonraki ilk bayram dışarı çıkmazlar, eve taziyeye gelenleri kabul ederler. Ziyarete gelenlere sigara ve şeker ikram ederler.<sup>77</sup>

#### 4.3.4. Batman Yöresinde Ölü Aşısı

Defin işlemi bittikten sonra mezarlık çıkışı cenazeye katılanlara ayran ve lahmacun dağıtılır. Cenazeden dönenlerin isteyenleri ölü evine başsağılığına gider diğer komşular ya da tanıdıklar daha sonra ölü evini ziyaret ederler. Gelenlere çay ve acı kahve ikram edilir. Cenazenin kaldırılmasının sonra üç gün taziye kurulur. Baş sağlığına gelenler cenaze evine gelirken yanlarında çay şekeri, un, yağ gibi yas evinin ihtiyaç duyabileceği yiyecekler getirirler. Eve gelen misafirlere çay ve yemek verilir. Ölenin kırkında evde mevlit okutulup ev halkı haline vaktine göre mevlit sonrası yiyecek bir şeyler dağıtırlar.<sup>78</sup>

#### 4.3.5. Gaziantep Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze defnedildikten sonra ilk gün eve cenaze yakınları yemek getirirler. Bu yemekler sarma, dolma, pilav, kuru fasulye ve ayrandır. Cenazenin üçüncü günü helva kavrulup dağıtılır. Eskiden ekmek arasına helva konulup dağıtılırdı. Yedinci günü teşbih çekerler. Mezara nohut ekerler, nohut yeşerdikten sonra rüzgârda salındıkça günahlarının azalacağına inanılır. Kırkında kelle kaynatırlar ve mevlit okuturlar. Ölenin çene kemiği kolay ayrılınsın diye kelleyi kaynatırlar ve çorba yaparlar. Kelle çorbasını pilav ile birlikte gelenlere ikram ederler. Elli ikisinde mevlit okutulur ve ardından mercimekli köfte dağıtılır.<sup>79, 80</sup>

---

<sup>77</sup> K. K. 36, Kamil SELÇUK.

<sup>78</sup> K. K. 35, Esmer DEMİR.

<sup>79</sup> K. K. 37, Güldane ELÇİ.

<sup>80</sup> K. K. 38, Gülizar DİREK.



**Şekil 19: Cenazenin Kırkıncı Günü Yapılan Kelle Çorbası**



**Şekil 20: Cenazenin Elli İkisinde Dağıtılan Mercimek Köftesi**



İlk gün komşular yemek getirirler ve Kur'an-ı Kerim okunur. Daha sonra 3 günlüğü yapılır. Cenaze sahibi evde yemek yapar. Hali vakti yerinde olan davar keser ve etli yemekler yaparlar. Bu yemekler; haşlama, pilav, kuru fasulye, patlıcan sulusu, patlıcan kebabı, lahmacun, sarımsak kebabı, soğan kebabıdır. Yedisinde ekmek kızartırlar. Semsek yapıp dağıtırlar. Kırkında mevlit okutulur ve lahmacun dağıtırlar. Kazanlarla sulu yemekler yapılır. Kabaklama, patates sulusu, patlıcan dolması, yoğurtlu köfte, ekşili köfte, yuvalama, yayla çorbası, alaca çorbası ve meyhane pilavı yapılır. Tatlı olarak da tepsi tepsi baklava ikram edilir. Elli ikisinde şerbet, pasta ve bisküvi dağıtırlar. Taziyeye gelenler çay, şeker, pirinç vb. şeyler getirirler.<sup>81, 82</sup>



Şekil 21: Cenazenin Üçüncü Günü Yapılan Yemeklerden Sarımsak Kebabı

<sup>81</sup> K. K. 39, Mustafa ÖZKANLI.

<sup>82</sup> K. K. 29, Leyla KILIÇ.



**Şekil 22: Cenazenin Kırkında Yapılan Kabaklama**

#### 4.3.6. Şanlıurfa Yöresinde Ölü Aşısı

Şanlıurfa yöresinde yas evi ölenin hayrına komşulara ve akrabalara tuz ve helva dağıtırlar. Tuz ve ekmek ölen kişi ile dargın olanları barıştırmak ve dostluklarını kuvvetlendirmek amacıyla dağıtılır. Böylece ölenin ruhu huzura kavuşacağı inancı vardır. Cenazenin ardından tatlı yiyecekler yenildiği takdirde tatlı konuşulacağına ve ölenin arkasından kötü söz söylenilmeyeceğine inanılmaktadır. Ayrıca cenaze kaldırılmadan önce başucuna ya da üzerine biraz tuz, un ve şeker konulur. Cenaze gömüldükten sonra bu malzemelerden helva yapılarak gelenlere ikram edilir.<sup>83, 84</sup>

Şanlıurfa'nın Bozova yöresinde ilk gün herkes cenaze ile ilgilendiği için lahmacun sipariş edilir ve gelenlere dağıtılır. Eve gelindikten sonra kurban kesilir ve yemekler yapılır. Bu yemekler yahni, türlü, etli pilavdır. İçecek olarak şerbet dağıtılır. Sadece erkeklere Mırra (acı Türk kahvesi) ikram edilir. Daha sonra her gün

<sup>83</sup> K. K. 40, Adnan SÜTPAK.

<sup>84</sup> K. K. 41, Ahmet Fatih TURGUL.

tüm akrabalar sırayla yemek yapıp cenaze evine getirirler. 40'ında mevlit okutulup mevlit şerbeti, şeker, lokum ve sabun dağıtılır. Sabun dağıtılması yasın kalktığına göstergesidir.<sup>85</sup>

#### 4.3.7. Kilis Yöresinde Ölü Aşısı

Kilis de ölenin üçüncü gününde hayrat ekmeği yapılıp yoksullara dağıtılır. Hayratta semirsek kavurmak daha hayırlıdır. Semirsek zeytinyağında kızartılır. Kızartma işini öncelikle ölen kişinin kızı veya oğlu yapar. Semirsek kızartılırken çıkan zeytinyağı kokusuna meleklerin geleceğine inanılır. Ölenin kırkıncı günü de semirsek kavurma işlemi yapılır. Tüm komşulara dağıtılır.<sup>86</sup>



Şekil 23: Cenazenin Üçüncü Günü ve Kırkıncı Günü Yapılan Semirsek

#### 4.3.8. Adıyaman Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze gömüldükten sonra peynirli ekmek yapılır dağıtılır. Yedisinde doğrama yemeği (patlıcan, nohut, et, domates, biber, soğan ve ekşiyle yapılır), pilav, Besni tavası yapılır. Elli ikisinde pilav üstü kavurma, dolma, dövme, sarma, ciğer

<sup>85</sup> K. K. 35, Esmer DEMİR.

<sup>86</sup> K. K. 39, Mustafa ÖZKANLI.



kavurma vb. yemekler yapılır. Cenazenin üçünde ölenin evinde mevlit okutulur, ölenin helvası (toprak helvası) dağıtılmaktadır. Yine ölenin üçüncü günü mezarda; bisküvi, şeker, peksimet gibi şeyler dağıtılır. Kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulup, şekerler ve şuruplar dağıtılır. Elli ikinci gününde Kelime-i Tevhit gecesi düzenlenir ve bu gecede mutlaka çiğ köfte ve tatlı ikram edilerek ölenin ruhuna dua edilir. Cenazeden sonra 3 bayram taziye devam eder. Cuma günleri caminin önünde duran şerbetçilerin tüm şerbetleri cenaze sahipleri tarafından bedava olarak orada bulunan herkese hayır niyetine dağıtılır. Yapılan bu işleme ‘sebil’ denir.<sup>87, 88</sup>



**Şekil 24: Cenazenin Yedisinde Yapılan Doğrama Yemeği**

<sup>87</sup> K. K. 37, Güldane ELÇİ.

<sup>88</sup> K. K. 42, Yunus YOLOĞLU.

#### 4.4. Akdeniz Bölgesinde Ölü Aşı Geleneği

Akdeniz bölgesinde cenazenin ilk günü mezara gelenlere mezarlık çıkışı ikramlar yapılır. Bu ikramlar pide, ayran, kek, bisküvi türünde yiyeceklerdir. Bölgede defin günü mezarlıkta mutlaka tatlı bir şeyler dağıtılır. Bu sık sık uygulanan bir adettir. Yemekler evde pişirilip gelenlere ikram edilir. Yörede ölenin yedinci günü pişi yapılarak herkese dağıtılır. Elli ikinci günü mevlit okutulup kurbanlar kesilir. Büyük yemekli hayırlar yapılır. Elli ikisinde ölenin kefinden kurtulduğu inancı vardır. Bu yüzden bol bol mevlit okutulup ölenin ruhu için bol bol hayırlar yapılmaktadır. Akdeniz bölgesinde de taziyeye gelenler arasında tam bir dayanışma vardır herkes ölü evine yardımda bulunur. Taziyeye gelen tüm misafirler eli boş gelmezler mutlaka yanlarında yiyecek içecek bir şeyler getirirler. Bunların başında un, şeker, çay vb. malzemeler gelmektedir. Böylece cenaze evine maddi manevi destek sağlanılarak yükleri biraz olsun hafifletilmiş olur.

##### 4.4.1. Isparta Yöresinde Ölü Aşı

Isparta ilinde defin işleminden sonra pide ayran dağıtılır. Defin günü mezarlıkta mutlaka tatlı bir şeyler dağıtılır. Eve dönünce ölünün yeri okunur akşama komşular akrabalar sofralarla yemekler getirirler bu bir hafta devam eder. Üç ya da dört gün ölenin arkasından hayır niyetine yiyecekler dağıtılır. Yemekler evde pişirilir ve gelenlere ikram edilir. İkinci günü pişi, üçüncü günü yufkanın içine etli soğanlı bulgur pilavı, dördüncü günü yufkanın içine irmik helvası konularak dağıtılır. Yedinci günü de pişi yapılarak dağıtılır. Elli ikinci günü mevlit okutularak yemekler verilir.<sup>89, 90</sup>

<sup>89</sup> K. K. 43, Cengizhan Arda KOÇULU.

<sup>90</sup> K. K. 44, Esengül MORSÜMBÜL.



**Şekil 25: Isparta Yöresinde Cenazenin İkinci ve Yedinci Günü Dağıtılan Pişi**

#### 4.4.2. Mersin Yöresinde Ölü Aşı

Ölenin kaldırıldığı yere bir tabak içine un, bir kaşık yağ ve bir tane soğan bırakılır. Bırakılan yiyecekler daha sonra fakir birine verilir. Bunun yapılma nedeni ölenin eceliyle öldüğünü göstermektir. Ölen kişinin yakınları tarafından, üçünde, yedisinde, kırkında ve yıl dönümünde can aşısı adı verilen büyük yemek verilir. Üçünde verilen yemekte çoğunlukla helva ve çörek yapılarak komşulara dağıtılır. Bugünde koç kesilir ve yemekler yapılır. Yapılan yemekler ölenin evinde beraberce yenir. İnanca göre yenen bu yemekten sonra, ölen kişi kendisinden önce ölmüş yakınlarının ruhlarıyla tanışacaktır. Başka bir inanca göre; ölenin yedisinde ölü kefeninden kurtulur. Bu yüzden koç kurban edilerek çeşitli yemekler hazırlanarak ölü evinde topluca yenir. Ölenin kırkında verilen aş sonrasında ölen kişinin dardan indiğine inancı vardır ve koç kurban edilip yemekler hazırlanır. Yas ailesinin en yaşlısı hazırlanan yemekten bir parça et alarak yemeği yapan kadına gönderir. Yemeği yapan kadından da ölene dua etmesi beklenir. Sonra hep beraber yemeğe başlanır ve davetliler yemekten yerler.

Bazen on ikinci günü ve elli ikinci günü de yemek verilmektedir. On ikisinde kurban kesilir ve topluca yemek verilir. Elli ikinci gününde verilen yemekte kurban kesilmez etsiz yemekler yapıp gelenlere ikram edilir.

Cenazenin üç gün sonrası ölenin helvası yapılır bunun nedeni ölünün ağızında kalan köpüğün gideceğine inanılmasıdır. Yedinci günü yemek verilir ve mevlit okunur. Kırkıncı günü tüm komşulara lokma yapılıp dağıtılır.<sup>91, 92</sup>



**Şekil 26: Cenazenin Kırkıncı Günü Yapılan Lokma Tatlısı**

Mersinin Silifke ilçesinde cenazeden sonra tereyağlı dövme pilavı, dört köşe yemeği (dövme pilavının etle karışımından elde edilir), hoşaf mutlaka bulunur. Her şeyi cenaze sahipleri yaparlar. Kırkıncı camide kazanlarla yemekler hazırlanır, namazdan sonra herkes yemeği burada yer.<sup>93</sup>

<sup>91</sup> K. K. 45, Kadir KARATAŞ.

<sup>92</sup> K. K. 46, Tuğba KOYUNCU.

<sup>93</sup> K. K. 47, Büşra TÜRER.





Şekil 27: Cenazenin İlk Günü Yapılan Dövme Pilavı

#### 4.4.3. Kahramanmaraş Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze yazın sıcakta gömüldüyse mezarlığa meyhan şerbetçileri ve limonatacılar çağırılarak bol bol şerbet ve limonata dağıtırlar. Mezarlıktan sonra eve taziye için gelinir. Taziye kabulü üç gün boyunca devam eder. Üç gün boyunca ölenin komşuları, akrabaları ve dostları tarafından cenaze evine çeşitli yemekler götürülür. Yemek fazla gönderildiği için gelen ziyaretçilere ve fakir fukaraya verilir. Böylece cenaze sahipleri yemek yapma zahmetinden kurtarılmış olur.<sup>94</sup>

Cenazenin gömüldüğü gün yemek verilir. Üçüncü gününde büyük bir topluluğa yemek verilir. Yemekle birlikte mutlaka bir tatlı verilir. Kırkında da aynı şekilde büyük toplu bir yemek verilir. Taziyeye gelenler ellerinde şeker, çay ve pirinçle gelirler ve kimse görmeden rast gele cenaze evinde bir yere bırakırlar. Buradaki amaç cenaze evinde bu malzemelerin çok tüketilmesinden dolayı cenaze evine yardım etmektir.<sup>95</sup>

<sup>94</sup> K. K. 30, Doğukan GÜLLÜ.

<sup>95</sup> K. K. 29, Leyla KILIÇ.



#### 4.4.4. Burdur Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze gömüldükten sonra iki gün boyunca cenaze sahipleri tarafından yakın komşularının da yardımıyla taziyeye gelenlere yemek verilir. Daha sonra yedisinde evde Kur'an okutulur ve pişi yapıp ölenin ruhuna dağıtılır. Kırkıncı ve elli ikinci gününde mevta için camide ya da ölenin evinde mevlit okutulup ailenin durumuna göre misafirlere yemek verilir. Ayrıca ölümden sonra gelen ilk dini bayramda bir takım ağırlamalar ve ikramlar mevcuttur. Bunlar çay, kahve, lokum, şeker vb. yiyecek ve içeceklerdir.<sup>96</sup>



Şekil 28: Cenazenin İlk Dini Bayramında Dağıtılan Lokum

#### 4.4.5. Antalya Yöresinde Ölü Aşısı

Ölü evinde üç gün aş pişmez, tüm yemekler komşular, akrabalar ve komşular tarafından getirilir. Böylece hem ölü sahiplerinin yükleri hafifletilir hem de acılarını yaşamaları sağlanır. Ölümden sonra her Cuma pişi pişirilerek komşulara dağıtılır. Kırk gün içinde hatim indirilir ve hatim sonrası misafirlere irmik helvası ikram edilir. Halk tarafından ölenin kırkında burnunun düşeceğine ve elli ikisinde tüm uzuvlarının dağılacağı inancı vardır. Bu yüzden elli ikinci günü evde mevlit okutulup lokma yapılarak eş, dost ve akrabalara dağıtılır.<sup>97</sup>

<sup>96</sup> K. K. 12, Barış KÜÇÜK.

<sup>97</sup> K. K. 43, Cengizhan Arda KOÇULU.

#### 4.4.6. Adana Yöresinde Ölü Aşı

Adana yöresinde ölenin ardından yapılan adetler vardır. Bu adetler belirli günlerde uygulanır. Bu günler ölenin üçü, yedisi, kırkı ve elli ikinci günleridir. Bazı çevrelerde ölenin ikinci günü ölenin yakınları mezara giderler ve mezarda orada bulunanlara çörek “simit” dağıtılır. Ölü defnedildikten sonra ölü evinde beraberce yemek yenir. Ölü sahibinin durumu iyiye o gün hayvan keser ve yemek yaparlar. Mezarlık dönüşünde yenen yemek pilav ve hoşafır. Bu yemek ölünün ruhuna yenilmektedir. Ölenin 3. günü helva kavrulur ve tüm çevreye dağıtılır. Helvayı yiyen kişinin ölenin ruhuna dua etmesi beklenir. Ölenin yedisinde büyük bir yemek töreni düzenlenir. Yedinci günde verilen yemek çeşitleri daha fazladır ve davetlilerde bir o kadar çoktur. Yemekler yüksük çorbası, pilav, haşlama et, lahmacun, tatlı, dövme pilavı, kuru fasulye, hoşaf ve yufka gibi yiyeceklerden oluşur. Elli ikinci gününde bazı aileler yemek yaparken bazı aileler de aşure yaparak dağıtırlar. Bu anma günlerinde maddi durum ön plana çıkmaktadır. Ekonomik durumu iyi olan aileler belirli tüm günlerde yemek yaparlarken, bunu yapamayan aileler sadece yedinci günde yemek yaparlar ve diğer günlerde mevlit okutarak ölünün ruhuna gönderirler.<sup>98, 99, 100</sup>

---

<sup>98</sup> K. K. 48, Yağmur TOPRAK.

<sup>99</sup> K. K. 49, Hilal ÖZ.

<sup>100</sup> K. K. 50, Fatih DİLMEN.



**Şekil 29: Cenazenin Yedinci Günü Verilen Yemeklerden Yüksük Çorbası**

Adana da inanmalara göre cenaze evinde uygulanan bazı gelenekler vardır. Bunlar; ölü gömüldükten sonra eve gelinip evde yemek yenir. Ölü evine komşular ve akrabalar yemek getirir. Bu yemeğe kazma kürek yemeği adı verilir. Ev gelince ölen kişinin gıdası olsun diye bir fakire bulgur, soğan ve yağ verilir. Evde lokum dağıtılır. Kur'an-ı Kerim okunur ve çörekler yapılır tatlılar yenilir. Önceleri taziyeye gelenlere ‘gümgüm’ denilen büyük kapaklı cezvelerle kahve verilirken şimdi çay verilir. Cenaze evinde kahve pişirilirse pişen kahveye şeker konulmaz acı kahvemizi iç derler. Baş sağlığına gelenler, ziyaretçilere dağıtılması için yemek, lokum, tatlı, şeker, çay ve kolonya getirirler. Ölenin üçüncü günü helva yapılır. Yedisinde durumu iyi olanlar haşlanmış eti yufkayı sararak gelenlere verirler. Kırkıncı gününde çeşitli yemekler yapılır herkes çağırılır. Elli ikisinde aşure yapılıp dağıtılır.<sup>101, 102</sup>

<sup>101</sup> K. K. 51, Nilgün GÖKFİDAN.

<sup>102</sup> K. K. 46, Tuğba KOYUNCU.



Şekil 30: Cenazeye Gelenlere Kahve Yapılan Güm-güm

#### 4.4.7. Osmaniye Yöresinde Ölü Aşısı

Ölüm, bir dönüm noktasıdır ve bir takım adetler vardır. Eş-dost tarafından ölü evine üç gün boyunca sabah akşam yemek getirilir. Devamlı Kur'an-ı Kerim okunarak dua edilir. Ölenin üçüncü günü keçi veya koyun kesilerek yemekler yapılarak gelenlere ikram edilir. Bu yemeğe "üç yemeği" denilmektedir. Yenen yemeklerin sonunda hatim indirilir. Kırkında yemek verilip mevlit okutulur. Bu yemekler genellikle topalak, kuru fasulye, pirinç pilavı, hoşaf ve irmik helvası gibi çeşitli yemeklerdir.<sup>103, 104</sup>

#### 4.4.8. Antakya-Hatay Yöresinde Ölü Aşısı

Ölü evinde 3 gün ya da 7sine kadar ateş yanmaz yemek pişmez eş dost yiyecekleri karşılarlar. Ölü evinde ateş yanmamasının nedeni o eve ateş düştüğü, acı yaşandığı için yemek pişirilmek amacıyla ateş yakılmaz. Yedisinde yemek verilir. Kırkında lahmacun dağıtılır, elli ikisinde helva kavrulur dağıtılır. Senesinde çeşitli

<sup>103</sup>K. K. 51, Nilgün GÖKFİDAN.

<sup>104</sup>K. K. 50, Fatih DİLMEN.

şekillerde hayırlar yapılır yemekler verilir. Yemekler genellikle kuru fasulye, piring pilavı, salata, aşır aşısı, dövme ve ayrandır.<sup>105, 106</sup>

Mezardan döndükten sonra yedi gün boyunca yas tutulmaktadır. Ölü evinde yemek pişirilmez akrabalar, yakınlar ve komşular kendi evlerinde yemek yaparak getirirler. Ölenin üçünde mevlit okutulup taziyeye gelen misafirlere helva ikram edilir. Yedisinde cenaze sahipleri kurban kesip yemek yaparlar ve tüm mahalleliyi davet ederler.<sup>107</sup>



**Şekil 31: Cenazenin Senesinde Verilen Aşır Aşı (Aşure)**

#### 4.5. Karadeniz Bölgesinde Ölü Aşısı Geleneği

Anadolu'nun tüm yörelerinde olduğu gibi Karadeniz bölgesinde de ölüm olayı ile ilgili bazı adetler vardır. Bu adetlerden birisi de ölenin ardından yapılan ölüm aşısıdır. Bölgenin şehirlerinde ve kırsal kesimlerinde yani köylerinde bu adetler değişiklik göstermektedir. Cenaze evlerine genellikle komşular destek olmaktadır. Acılı aileyi acılarını yaşamalarını sağlamak için gelenlerle komşular ilgilenir. Şehirlerde bu yemek uygulaması cenaze sahipleri tarafından büyük yemek

<sup>105</sup> K. K. 52, Süleyman AVCI.

<sup>106</sup> K. K. 53, Melik Onur GÜZEL.

<sup>107</sup> K. K. 54, Ahmet KIRGIL.

şirketlerine yaptırılmaktadır. Köylerde ise cenaze sahipleri kendi yemeklerini kendileri yapmaktadır. Köylerde yapılan yemekler inanışa göre mevtanın kendine ait olan ürünlerden ya da paradan kullanılarak yapılmaktadır. Böylece ölenin ruhunun rahatlamasına daha fazla fayda sağlanacağı düşünülmektedir. Karadeniz bölgesinde de ölenin ruhunun anıldığı belli başlı günler vardır. Bu günler ilk cuması, yedisi ve elli ikisidir. Elli ikisinde ölünün son et parçasının da düştüğü inancı olduğundan mevlitler okutulup kurbanlar kesilerek büyük hayır yemekleri hazırlanıp eş-dost, konu-komşu herkes davet edilerek yemekler hep beraber yenilir.

#### 4.5.1. Trabzon Yöresinde Ölü Aşısı

Yörede cenaze çıkan eve komşular ve akrabalar yemek götürürler. Cenaze defnedildikten sonra akşam evde toplanılarak Kur'an okunur ve ölenin ruhuna dualar edilir. Ölenin yakınları ilk akşam evde helva kavurarak gelenlere ikram ederler. Bu bazen üç gün boyunca devam eder. Üçüncü gün akşam evde mevlit okutulup lokum ve bisküvi dağıtılır. Ölenin yakınları üç sabah boyunca mezarı ziyaret ederler. Ölünün arkasından kırk gün boyunca Yasin okunur. Buna kırk okuma denilmektedir.<sup>108</sup>

#### 4.5.2. Amasya Yöresinde Ölü Aşısı

Cenazeden sonra yemek verilir helva yapılır. Yemekler pratik olacak şekilde pide, ayrandır. Ölümünden sonra ilk cuma akşamı kurban kesilerek mevlit yapılır buna Cumalı denir ölünün yedisi olarak kabul edilir. Sonrasında kırkıncı gününde kurban kesilerek mevlit okutulur ve lokma dağıtılır. Herkes gücüne maddi durumuna göre kurban keserler. Kurbanda koyun, koç ya da dana kesildiği gibi tavuk, kaz veya horoz da kesilebilir. Eğer cenaze sahipleri kurban kesemeyecek durumda iseler komşular yardım ederler. Bunun dışında ölünün ardından kurban bayramlarında mezarlar ziyaret edilerek dua okunur.<sup>109</sup>

---

<sup>108</sup> K. K. 55, İlyas BULUT.

<sup>109</sup> K. K. 55, İlyas BULUT.



#### 4.5.3. Tokat Yöresinde Ölü Aşısı

Cenazenin gömüldüğü akşam komşular cenaze evine yemek getirirler. Buna kara ekmeği denir. Cenaze sahiplerinin acısı olduğu için hiçbir iş yapmazlar. Gelen giden misafirlerle komşular ya da yakın akrabalar ilgilenir. Gelenlere çay, kahve ve hazırlaması kolay olan yiyeceklerden ikram ederler. Cuması, yedisi, kırkı yapılır ve kurbanlar kesilip etli yemekler yapılır. Yemekler etli kuru fasulye, tavuklu pilav, çeşitli çorbalar ve et haşlama yemekleridir.<sup>110</sup>

#### 4.5.4. Karabük Yöresinde Ölü Aşısı

Ölen kişiyi ardından her yörede olduğu gibi yas tutulmaktadır. Cenaze sonrası ölü evinde yemek yapılarak cenazeye katılanlara yedirilir. Devir denilen zamanda ölen kişinin ruhunun hayrına, yakınları tarafından hayır kurumlarına veya fakirlere kişiyi maddi durumları ölçüsünde yardıma bulunurlar. Ölüm sonrasındaki Cuma günü ölenin hayrına helva yapılarak camiye götürülür namaz çıkışı tüm cemaate dağıtılmaktadır.<sup>111</sup>

#### 4.5.5. Kastamonu Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze için mezarlığa gelenlere leblebi ve simit gibi yiyecekler dağıtılır. Cenazenin ikinci günü kadınlar mezara giderek Kur'an-ı Kerim okur ve ölenin ruhunun huzura kavuşması için dua ederler. Mezarlığa gelenlere üzüm ve leblebi dağıtırlar. Bu olaya "ağız açma" denir. Ölen kişinin üçünde cenaze evinde yağlı gözlemeler yapılarak tüm komşularına üçer tane dağıtılır. Ayrıca üçüncü günü çeşitli yemekler yapılır. Bu yemeklerden en çok yapılanları etli pilav, mercimek çorbası, komposto, baklava ve düğün böreğidir.<sup>112</sup>

---

<sup>110</sup> K. K. 20, İlnur YILDIZ.

<sup>111</sup> K. K. 53, Melik Onur GÜZEL.

<sup>112</sup> K. K. 56, Figen VAR.



Şekil 32: Kastamonu Yöresinde Cenazenin Üçüncü Günü İkrâm Edilen Düğün Böreği

#### 4.5.6. Artvin Yöresinde Ölü Aşı

Cenazenin ikinci günü ölenin mezarına yemekler ve meyveler götürülür. Götürülen yemek ve meyveleri koymak için mezarda yerler yapılmıştır. Daha sonra mezara haftada birkaç kez yemek götürmek gelenektir. Mezara götürülen ve orada yenen yemekler ölenlerin ruhu için verilen kansız kurban niteliğini taşımaktadır ve ölen kişinin ruhu için yenmektedir.<sup>113, 114</sup>

#### 4.5.7. Zonguldak Yöresinde Ölü Aşı

Zonguldak'ta cenaze olduğu gün evde yemek pişirilmez komşular üç gün boyunca cenaze evine yemek götürürler. Bu yemekler nohut-pilav, kuşbaşı et-pilav vb. yemeklerdir. Ayrıca uzaktan cenazeye gelenler için camiye yemek götürülür ve orada ikram edilir. Yedisinde ölü sahipleri tarafından irmik helvası ya da un helvası yapıp komşulara dağıtılır. Ölenin kırkında hatim indirilerek yine helva kavrulur ve gelenlere ikram edilir ve komşulara dağıtılır.<sup>115</sup>

<sup>113</sup> K. K. 20, İlknur YILDIZ.

<sup>114</sup> K. K. 57, Ayşe ALDEMİR.

<sup>115</sup> K. K. 56, Figen VAR.



#### 4.5.8. Çorum Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze evi hep beraber mezarlığa gidip cenazeyi defnederler. Mezarlık dönüşü cenaze yakınlarını ve uzak yerden gelen misafirleri eve götürüp yemek yedirirler. Cenaze evine komşulara tarafından çeşit çeşit yemekler götürülür. İkinci günü her yere haber gönderilerek cenaze yemekleri hazırlanır ve mevlitler okutulur. Bu törene birçok kişi katılır ve yemekler yenir. Kırkında ve elli ikisinde ölen için hayır yapmak isteyen, durumu iyi olan ölü sahipleri mevlit okutarak kurban keserler. Kesilen kurbandan çeşitli yemekler yaparak tanıdıklarını yemeğe çağırıp karınlarını doyururlar.<sup>116</sup>

#### 4.5.9. Bolu Yöresinde Ölü Aşısı

Bolu'da cenaze gömüldükten sonraki üç veya yedi gün sonra tüm komşular ölü evine bir tabak un götürürler ve bu undan yufka ve gözleme yaparlar. Yapılan yufkanın arasına helva koyup tüm mahalleye tek tek dağıtılır. Kırkında Kur'an okutulur gelenlere şeker ve kolonya ikram edilir. Elli ikisinde camide mevlit okutulup mahalleliye ayran ve pide dağıtılır.<sup>117</sup>



Şekil 33: Cenazenin Üç veya Yedinci Günü Yapılan Gözleme

<sup>116</sup>K. K. 55, İlyas BULUT.

<sup>117</sup> K. K. 58, Metin DEMİREL.

#### 4.5.10. Sinop Yöresinde Ölü Aşısı

Ölüm olgusuna ilişkin yapılan üç yemeği ve kırk yemeği vardır. Ölenin her yıl dönümlerinde komşu, akraba ve tanıdıklara hayır yemeği adında bir yemek verilmektedir. Bu yemek için ölü sahibinin ekonomik durumu iyi ise gelen misafir sayısına göre hayvan kesilmekte ve yemekler yapılmaktadır. Maddi durumu iyi değil ise hayvan kesilmez sadece etsiz yemekler verilir. Yemekler yenildikten sonra gelen misafirler yaşlı bir kişi önderliğinde ölenin ruhunun yapılanlardan razı olması, kesilen kurbanın ve yenilen yemeklerin kabul olması için sofradan kalkmadan önce sofraya dua okurlar.<sup>118</sup>

#### 4.5.11. Rize Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze sonrası ölenin komşularının yardımıyla, ölü sahipleri taziyeye gelip gidenleri ağrlar. Cenazeye uzak bir yöreden gelenlere yemek verilir. Cenazeye gelen çocuklara bisküvi, şeker verilir. Cenazenin yedinci günü hayvan etinden çoban kavurması, et yahnisi, fasulye, kabak, pırasa yemeği yapılır. Ayrıca pazı, salatalık, şalgam ve tomarıdan<sup>119</sup> turşu yapılır. Kırkında mevlit okutularak pide ve ayran dağıtılır. Elli ikisinde yine mevlit okutulur çeşitli yemekler hazırlanarak mahalle halkı davet edilir. Elli ikinci akşamı Kur'an okunur ölenin ruhu için bol bol dua edilir.<sup>120</sup>

---

<sup>118</sup> K. K. 59, Sena FİDAN.

<sup>119</sup> Karadeniz yöresinde bulunan bir çeşit bitkidir.

<sup>120</sup> K. K. 57, Ayşe ALDEMİR.



Şekil 34: Cenazenin Yedinci Günü Yapılan Çoban Kavurma

#### 4.5.12. Düzce Yöresinde Ölü Aşısı

Yedi gün boyunca Kur'an-ı Kerim okutulur gelen komşular yemek getirirler mevlide sonrası mevlit şekeri ve gül suyu kolonyası sunulur. Durumu iyi olan aileler pasta börek ikram ederler. Kırkında Kur'an-ı Kerim okutulup etli ya da tavuklu pilav dağıtılır. Elli ikisinde ölünün burnu düşeceği inancından kuran okunur. Gelenlere çay, kahve, pasta, börek, bisküvi gibi yiyecekler ikram edilir. Senesinde ise sadece beyaz büyük olan hakiki mevlit şekeri ve gül suyu konuklara verilir. Durumu iyi olan cenaze sahipleri Kur'an okutup kurban keser ve çeşitli yemekler yaparak tüm tanıdıklarını yemeğe çağırırlar.<sup>121</sup>

#### 4.6. Marmara Bölgesinde Ölü Aşısı Geleneği

Marmara bölgesinde cenaze kaldırıldıktan sonra gerçekleştirilen uygulamalardan birisi de ölü yemeğidir. Ölüm olayı ile ilgili adet ve inanmaların başında gelen ve büyük bir bölümünü oluşturan bu yemek ölenin öbür dünyada sürdürdüğüne inanılan hayatında ihtiyacı olacak olan gereksinimlerinden biridir. Bu yemek ölüm olayına geçiş törenlerinde halk tarafından gerekliliği kabul görmektedir. Öleni öte dünyaya uğurlamak için dinsel törenlerin yanı sıra yemek verme

<sup>121</sup> K. K. 58, Metin DEMİREL.

uygulaması da yaygın bir kültürdür. Eğer bu yemek ölenin ardından yapılmazsa ölenin ruhunun geride kalanları tedirgin edeceğine inanılmaktadır. Bu yüzden bu bölgede de çeşitli uygulamalar ve yemekler yapıp ölenin ruhuna hayır olarak gönderilmektedir.

Ölüm olayının ilk gününden başlayarak bazı belirli günlerde cenaze sahipleri tarafından yemekler yapılarak mahalle halkı ya da köy halkı bu yemeğe davet edilir. Kurbanlar kesilerek etli yemekler yapılır bu yemeklerden bazıları et haşlama, pilav, kavurma ve evde yapılan helva ya da hazır olarak alınan tatlı çeşitleridir. Ölenin kırkıncı ya da elli ikinci gecesi mevlitler okutulup ölen için hayırlar yapılmaktadır.

#### 4.6.1. İstanbul Yöresinde Ölü Aşısı

İstanbul yöresinde ölenin kişinin dini törenlerle ve yemeklerle hatırlandığı belirli günler vardır. Cenaze sahipleri hiçbir iş yapmazlar. Bir hafta, on gün içinde bütün işleri komşular yapar ve diğer yakınları yardım eder. Evde dua okunur ve orada bulunanlara yemek, pasta, çay veya kola ikram edilir.

İstanbul Avcılarda cenazenin arkasından yedi gün Yasin okunur. Toplanan parayla çocuklara şeker alınır, davetlilere yemek verilir. Kırkıncı mevlit okutulduktan sonra kırk sofraya çeşitli aş verilmektedir. Ölenin hayrı için kurban kesilir ve yemekler yapılır. Bir yıl sonra ölenin senesi yapıp mevlit okutulur ve lahmacun ve ayran dağıtılır.<sup>122, 123</sup>

#### 4.6.2. Balıkesir Yöresinde Ölü Aşısı

Balıkesir’de üçüncü gün ‘gödek’ denilen lokma pişirilip, yakınlarına ve fakirlere dağıtılır. Yedi gün boyunca eş dost, komşular ve tanıdıklar ölü evine yemek getirirler. Kırkıncı ve elli ikinci kadınlar ölü evinde toplanarak mevlit okurlar. Mevlide çok kişi çağılır. Genellikle tanıdıklar ve fakirler gelirler sofraya kurulup yemek verilir. O günlerde ölen kişi anılır ve hayrı da yapılmış olur.<sup>124</sup>

<sup>122</sup> K. K. 60, Mustafa PATOĞLU.

<sup>123</sup> K. K. 61, Mehmet SARIKAYA.

<sup>124</sup> K. K. 60, Mustafa PATOĞLU.



Şekil 35: Cenazenin Üçüncü Günü Yapılan Gödek

#### 4.6.3. Bilecik Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze defnedildikten sonra mezarlıkta ya da evde pide verilir. Cenaze evine gelinerek başsağlığı dlenir. Gelenlere yakın komşular ve akrabalar tarafından cenaze sahipleri adına ikramlar verilir. Yedi gün mevlit okunur yedinci gece komşulara, akrabalara ve taziyeye gelenlere pilav verilir. Kırkıncı ve elli ikinci günü de yedinci gecede de oluğu gibi gelenlere pilav verilir. Elli ikinci gecesi ölenin evinde helva yapılır ve ölenin ruhuna gitmesi için konu- komşuya dağıtılır.<sup>125</sup>

#### 4.6.4. Bursa Yöresinde Ölü Aşısı

Ölü defnedildikten sonra ölü evinde un helvası kavrulup gelenlere ikram edilir. Ayrıca mezarda da helva ekmek veya pide ayran dağıtılır. Yedi gün sonra evde pilav et veya pide dağıtılır. Bir hafta boyunca cenaze evine komşuların yemek getirmesi ve gelenlerin bu yemekten yemeleri adettir. Ölenin kırkıncı günü evde ve camide mevlit okutularak şeker ve lokum dağıtılır. Kırkıncıdan sonra elli iki mevlidi yapılır. Mevlide akrabalar ve komşular davet edilerek pilav ve ayran dağıtılır.<sup>126</sup>

<sup>125</sup> K. K. 61, Mehmet SARIKAYA.

<sup>126</sup> K. K. 53, Melik Onur GÜZEL.

#### 4.6.5. Tekirdağ Yöresinde Ölü Aşı

Cenazenin ilk günü mezardan dönenler cenaze evini ziyaret ederler. Yakın akrabalar ve komşular cenaze evine yemekler getirirler. Başsağılığına gelen misafirlere akrabaların ve komşuların getirdiği yemekler ikram edilir. Yedisinde helva yapılıp tüm mahalleliye dağıtılır. Kırkında kıymalı pide ve ayran dağıtılır evde Kur'an-ı Kerim okunur. Elli ikisinde tavuklu pilav yapılıp dağıtılır.<sup>127</sup>

#### 4.6.6. Kırklareli Yöresinde Ölü Aşı

Ölenin ilk gününden yedinci gününe kadar Kur'an okunur. Yedisinde mevlit okutulur komşulara ve tanıdıklara pide ve ayran dağıtılır. Kırkıncı günü cenaze sahipleri ölenin evinde helva kavurarak yakınlarına, mahalleye ve komşulara dağıtırlar. Bu ölenin ruhu için yapılmış kansız kurban ikramıdır. Elli ikinci gecesine de mevlit okutulur çeşitli ikramlar yapılır. Yöre halkı arasında yedisinde ölenin karnının şiştiği, kırkında burnunun düştüğü ve elli ikisinde de kemiklerin birbirinden ayrıldığı inancı bulunmaktadır. Bu inançtan yola çıkılarak bu günlerde ölen için çeşitli uygulama ve yemekler yapılıp ikramlar edilir. Ölünün yıl dönümlerinde de ölen için mevlit okutulur.<sup>128</sup>

#### 4.6.7. Edirne Yöresinde Ölü Aşı

Cenazenin ilk günü evde yapılan helva tanıdıklara, komşulara ve taziyeye gelenlere dağıtılır. Kadınlar ve erkekler ayrı yerlerde toplanıp Yasin okurlar ve bu yedisi ve kırkında da aynı şekilde uygulanır. Yasin okunduktan sonra orada bulunanlara şerbet ve lokum ikram edilir. Yedisinde ve kırkında mevlit okutulur pilav üstü tavuk ve ayran dağıtılır. Ölenin senesinde ölenin ruhu için koç kurban edilerek fakir fukaraya yemek yedirilir.<sup>129</sup>

### 4.7. İç Anadolu Bölgesinde Ölü Aşı Geleneği

İç Anadolu bölgesinde ölen için ölü aşı denilen yemekler hazırlanıp gelen misafirlere ikram edildiği ve ölenin ruhu için dua edilen belli günler vardır. Bunların başında ölenin kırkı, elli ikisi ve yıl dönümü gelmektedir. Çok nadir olmak üzere

<sup>127</sup> K. K. 62, Nursel Dişçi.

<sup>128</sup> K. K. 62, Nursel Dişçi.

<sup>129</sup> K. K. 62, Nursel Dişçi.



ölenin üçüncü ve yedinci günü de yapılmaktadır. En yaygın olarak ölünün anıldığı gün kırkıncı günüdür. Kırkıncı gün kırk duası okunur ölen için yemekler verilir. Mevrit okutulup hatim indirilir gelenlere helva ve su dağıtılır. Elli ikisinde yine mevrit okutulur ve elli ikinci gece duası okunur ölenin ruhu için dua edilir. Ölenin evinde çeşitli yemekler pişirilerek gelenlere yedirilir sonrasında helva dağıtılır. Kırk ve elli ikinci günlerinden ayrı ölenin yıl dönümü de yapılır. Cenaze sahiplerinin ekonomik durumlarına göre evlerinde ya da camide ölenin ruhu için mevrit okutulup şeker dağıtılır.

#### 4.7.1. Konya Yöresinde Ölü Aşı

Konya çevresinde mezarlık dönüşü evde hemen etli ekmek dağıtılır. Cenazeden çıkan cemaat sırf etli ekmek yemek için ölen kişiyi tanımasa bile cenaze evine giderler. Cenazenin yedisinde ve kırkında mevrit okutulup mevlide gelenlere ve komşulara büyük fırınlarda yaptırmış oldukları etli ekmek ve ayran dağıtılır. Elli ikisinde konu-komşu toplanarak büyük kazanlarda yemekler yaparlar ve tüm yöre halkını davet ederler. Bu yemeklerden bazıları et haşlama, topalak, imambayıldı, keşkek, turşu ve tatlı çeşitlerinden birisidir.<sup>130</sup>



Şekil 36: Konya Yöresinde Mezarlık Dönüşü Dağıtılan Etli Ekmek

<sup>130</sup> K. K. 63, Esra UĞUZ.

#### 4.7.2. Sivas Yöresinde Ölü Aşı

Kişi öldükten sonra cenaze evi perişan haldedir. Aile halkının kederden acıdan akıllarına yemek yemek akıllarına gelmez. Bütün komşular çorbasından tatlısına kadar birçok yemekler hazırlayarak ölü evine götürürler. Bu yemekler genellikle bir tas çorba, mıhlama, pilav ve benzeri yemeklerdir. Ölü evinde sadece ölü helvası yapılır. Hocalarında hazır bulunduğu komşu yemekleri geçmişlerin canı için yenir. Aradan birkaç gün geçtikten sonra evi uzak olan ve yemek götüremeyen komşular ölü evini yoklatırlar. Bunun için genellikle ağız tatlılığına işaret olsun diye birer tepsi baklava gönderirler.



**Şekil 37: Cenaze Evinde İkrâm Edilen Mıhlama**

Öleni tanıyan yaşlı kadın ya da erkek bir şişe suya ya da bir sürahi suya kırk gün boyunca Yasin okurlar. Kırkıncı günü bu sular ölü evinde toplanarak büyük bir kaba konulur. Ölen için pişirilen kırk giliği ile birlikte ölünün mezarına gidilir. Kırk giliği orada yoksullara dağıtılır. Bu işlem ölenin canı için yapılan bir hayırdır.

O yılın ilk bayramı ölü yakınları için yas bayramıdır. Herkes bayramın ilk günü yas evlerini gezerler. Gelen ziyaretçilere şeker tutulmaz, sadece acı kahve verilir.<sup>131</sup>

<sup>131</sup> K. K. 64, Nurdan ÖKSÜZ.





**Şekil 38: Cenazenin Kırkında Mezarda Dağıtılan Giliğ (Simit)**

#### 4.7.3. Çankırı Yöresinde Ölü Aşı

Çankırı’da cenaze evinde üç gün yemek pişirilmez. Ölüm olayından birkaç gün sonra komşulara birer tas un verilir. Ölenin yedisinde keşkek, pilav ve tatlı yapıp konu-komşuya dağıtılır. Kırkınıcı ve elli ikinci günlerinde Kur’an-ı Kerim okunur ve gelenlere yemekler verilir. Seneyi devriyesinde ise bir kurban kesilerek yemekler yapıp tüm komşular davet edilerek hep beraber yemekler yenir ve dualar okunur.<sup>132</sup>

---

<sup>132</sup> K. K. 65, Ayşe AVCU.



Şekil 39: Ölünün Yedinci Gecesi Yapılan Keşkek

#### 4.7.4. Ankara Yöresinde Ölü Aşı

Ankara Kazan ilçesinde cenazeye telkin verildikten sonra hocaya telkin tabağı verilir. Tabakta çeşitli yiyecekler ve helva vardır. Telkin tabağı verilmezse ölen kişinin cehennemde ayaklarının yanacağına inanılmaktadır.<sup>133</sup>

Keçiören ilçesinde ölüm hayatın en önemli geçiş dönemlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Defin işlemi bittikten sonra toplu halde camiye gidilir ve dua edilir. Ölü yakınları tarafından hazırlanan yemek yenilir. Yemekte et, etli üzümlü pilav (kişmiş) ve helva verilir. Buna ihsan adı verilir. Aynı gün akamda yemek verilir. Bu yemekler üçüne ya da yedisine kadar devam eder. Kırkına kadar her Perşembe yemek verilir, gündüzleri mezarlığa gidilir. Ölenin kırkında ve yıl dönümünde yemek verilir. Bu yemeklerle birlikte okunan duaların ölenin ruhuna ulaşacağına inanılır.<sup>134</sup>

<sup>133</sup> K. K. 64, Nurdan ÖKSÜZ.

<sup>134</sup> K. K. 62, Nursel DİŞÇİ.



**Şekil 40: Cenaze sonrası yapılan etli üzümlü pilav**

#### 4.7.5. Kırşehir Yöresinde Ölü Aşısı

Cenazeden gömüldükten sonra ölü evine komşular yemek getirirler. Üç gün boyunca etli yemek yapılmaz. Bir hafta sonra kıymalı pide ve ayran ölen kişinin evinde dağıtılır. Kırkında mevlit okutulup kuru fasulye, nohut, biber dolması ve ayranlı çorba yapılır tüm komşular davet edilir.<sup>135</sup>



**Şekil 41: Cenazenin Kırkında Yapılan Ayranlı Çorba**

<sup>135</sup> K. K. 27, Birgül IRMAK.

#### 4.7.6. Eskişehir Yöresinde Ölü Aşı

Eskişehir yöresinde aş verme işi komşular tarafından üstlenilmektedir. Bu durumda ölenin yakınları hiçbir iş yapmaz sadece acısını yaşarlar. Üç gün boyunca cenaze evinde yemek pişirilmez. Cenazeye evi gelenler sayesinde kalabalık olur ve herkes ölenin ailesini acısını paylaşırlar. Ölüm olayını duyan herkes cenazenin namazına katılır. Mezarlığa gelen halka lokma ve helva ikram edilir.<sup>136</sup>

#### 4.7.7. Kayseri Yöresinde Ölü Aşı

Kayseri civarında cenaze gömüldükten sonra lokum ve bisküvi dağıtılır. Ölenin her cumasında lokum ve bisküvi rutin olarak dağıtılır. Kırkında kuru fasulye, pilav, sarma, dolma ve herhangi bir çorba yapılır gelenlere ikram edilir. Cenazenin elli ikinci gününde tüm mahalle halkı ölü evinde yapılacak olan mevlide davet edilir. Ölenin ruhunun rahata kavuşması için Kur'an okunup dualar edilir. Ev halkı tarafından yemekler hazırlanır ve gelenlere ikram edilir.<sup>137, 138</sup>



Şekil 42: Cenazenin Kırkıncı Günü Yapılan Sarma, Dolma

<sup>136</sup> K. K. 27, Birgül IRMAK.

<sup>137</sup> K. K. 27, Birgül IRMAK.

<sup>138</sup> K. K. 65, Ayşe AVCU.



#### 4.7.8. Yozgat Yöresinde Ölü Aşısı

Cenaze namazı topluca kılındıktan sonra ölen kişi mezarlığa götürülerek defin işlemleri bitirilir. Cenaze sahiplerinin acısının büyük olduğu için birkaç gün ölü evine komşular yemek götürürler. Taziye için cenaze evi birkaç gün ziyaret edilir. Ölenin ilk cumasında, kırkında ve elli ikisinde mevlit okutulup gelen misafirlere yemekler ikram edilir.<sup>139</sup>

### SONUÇ

Tüm Türk tarihi boyunca, birçok kültürel gelenek ve adetler gibi ölüm olayının da toplumumuzdaki yeri ve algılanışı biçimi değişiklik göstermektedir. Ölüm olgusu, eski inançlarda toplumun hayatında önemli bir yere sahip olmuştur. Ölen kişilere karşı yaşayan kişiler kendilerini sorumlu hissetmiştir, bu durum yüzünden insanlar çeşitli davranışlar sergilemişlerdir. Toplumun üyelerini bir araya getiren ölüm olayı, insanlar arası sosyal, kültürel, psikolojik maddi ve manevi paylaşımın arttığı, yardımlaşma ilişkisinin yükseldiği önemli bir olaydır. Böyle durumlarda insanlar, günlük hayatlarındaki görevlerinden başka belki de ölenin ardından ona karşı son sorumluluğunu yüklenmektedir.

Ölüm ritüelinde toplumsal birlik ve beraberlik ön plana çıkmıştır. Sosyalleşmenin büyük bir göstergesi olan bu beraberlik, toplumumuzu sahip olduğu kültürel yapının bir göstergesidir. Ölüm olayının başlayışından sonuna kadar, hatta sonrasında da görülen gelenekler, sosyal normları düzenleyen unsurlar arasında yer almaktadır.

Günümüzde, Anadolu'da ölüm anında ve ölüm sonrasında yapılan ritüeller, birer batıl inanca dönüşmüş ve birçok yörede yaygın olarak görülmektedir. Toplumun psikolojik bakımdan ihtiyacı olan batıl inançlar, çalışmamızda bahsedildiği gibi eski inanışlara bağlı kalarak, toplumun ihtiyacı haline getirilmiş ve önemli olaylar karşısında uygulanmıştır. Toplumlar zamanla değişime uğrasa da eski kültürlerinden tamamen kopmamışlardır. Eski kültürlerinin her zaman izleri devam etmektedir.

---

<sup>139</sup> K. K. 65, Ayşe AVCU.

Ölüm olayı çerçevesinde şekillenmiş olan ölüm aşısı, yas evine yemek götürme, cenaze evinde ölenin yakınlarına yardım amaçlı yapılmaktadır. Bu durum özellikle psikolojik destek sağlamakta ve sosyal yapının sonucu olarak toplumsal dayanışmayı kuvvetlendirmektedir. Türklerde geçmişten günümüze devam eden ölüm aşısı Türkiye’de bölgeden bölgeye, yöreden yöreye değişiklik göstermektedir.

Anadolu’da ölen kişinin arkasından, yöreye özgü değişik yemekler yapılır ve ölenin hayrı için yapılan bu ikramlar başsağılığına gelen insanlara sunulur. Bu uygulamalar belirli günlerde yapılır. Belirli günlerde olmasının sebebi; toplumumuzca kabul gören geçmişten günümüze kadar gelmiş ‘3, 7, 9, 40, 52 vb. (bu sayılar formel birer değerdir)sayılar verilen önemdir. Genel olarak Türklerde ölen kişinin ilk günü, üçüncü günü ve elli ikinci günü yaygın olarak anılmaktadır. Diğer günlerin uygulanması ailenin maddi durumuna bağlıdır.

Eski dönemlerde ölüm aşısı sadece ölen kişi için yapılırken günümüzde tüm komşular, akrabalar ve mahalleliye verilmektedir. Anadolu’da birçok yörelerde ölüm aşısı benzerlik göstermektedir. Ölenin ölüm aşısı olarak genellikle helva, aşure, pilav, lahmacun, pide, lokma ve pişi dağıtılmaktadır. Bu dağıtılan yiyecekler ölen kişinin kendine ait olan eşyası ya da parasından yapılmaktadır. Bu uygulamanın yapılması ölenin günahlarının azalacağına inanılması ve diğer tarafta huzura kavuşturulmak istenmesidir.

Ölüm aşısı üzerine yaptığımız çalışmamızda, görüştüğümüz kişilerden öğrendiğimiz bilgilere göre genellikle eski kültürün yerini yeni uygulamaların aldığını görmekteyiz. Tüm cenaze ve yemek işlerinin belli bir ücret karşılığında, son zamanlarda yaygınlaşmaya başlayan yemek şirketlerinin üstlendiği görülmektedir. Bu durum, ölenin yakınlarının yükünü azalttığı ve kendilerine yas için zaman ayırabildikleri için tercih edilmektedir.

Anadolu’da ölen kişinin ardından aş vermek, ölenin ruhu için uygulanan gelenek ve görenekler dışında maddi güç gösterisi haline gelmiştir. Günümüzde ölen kişilerin evlerinde, çeşitli yemekler yapılarak abartılı bir ziyafet şeklinde gelenlere sunulmaktadır. Zengin, fakir tüm cenaze sahiplerine aş vermek bir zorunluluk haline gelmiştir. Bu durum toplumdaki ailelerin ekonomik durumunu da göstermektedir. Modernleşmenin kültür ve adetlerin deva ettirilmesine olumsuz etkisini göstermektedir. Modernizmin kültüre olan olumsuz etkisi sonucunda ölen kişinin

ardından yas tutulmasına da saygı duyulmasının giderek azaldığı görülmektedir. Maddi durumu iyi olmayan aileler aş veremediklerinde, toplumca kınandıkları ve dedikodulara maruz kaldıkları tespit edilmiştir. Ölen kişiye gösterilen hürmet, arkasından duyulması gereken saygı kalmamış, yerini maddi yönden güç gösterisi haline getirilen uygulamalar almıştır. Dolayısıyla ölüm aşları, maddi gücün gölgesinde tek tipleşerek kültürel değerler yerine sıradan uygulamalar haline gelmiştir.

## KAYNAKLAR

- ACAR. G. (K.K. 19). Ev hanımı, 1955, Muğla.
- AKTAŞ, A. (1999). Amucularda Ölüm Olgusu Üzerine, Folklor ve Edebiyat.
- ALDEMİR. A. (K.K. 57). Öğretmen, 1988, Rize.
- ALPERGİN. N. (K.K. 23). Öğrenci, 1989, Mardin.
- ALTUNKAYA. M. (K.K. 31). Ziraat Mühendisi, 1986, Diyarbakır.
- ARAZ, R. (1995). Harput'ta Eski Türk İnançları ve Halk Hekimliği, Levent ofset Matbaacılık, Ankara.
- ARTUN, E. (2008). Halk Kültür Araştırmaları, Kitapevi Yayıncılık, İstanbul.
- AŞKUN, V. C. (2006). Sivas Folkloru I. II., BMS Matbaacılık, Ankara.
- AVCI. S. (K.K. 52). Öğrenci, 1993, Antakya-Hatay.
- AVCU. A. (K.K. 65). Ev hanımı, 1957, Yozgat.
- BAYAT, F. (2008). Türklerde Cenaze Törenleri Bağlamında Mevlit Okuma Geleneği, Manas Sosyal Bilimler Dergisi.
- BECERİKLİ. A. (K.K. 22). Assubay, 1988, Manisa.
- BIÇAKCI. M. (K.K. 16). Emekli, 1965, Aydın.
- BULUT. İ. (K.K. 55). İnşaat Mühendisi, 1990, Amasya.



- CARPİNİ, J. P. (2000). Moğol Tarihi ve Seyahatname, çev: Ergin Ayan, Derya Kitapevi, Trabzon.
- CENGİZ. M. (K.K. 7).Çiftçi, 1931, Uşak.
- COŞKUN. N. (K.K. 18). Ev hanımı, 1988, Afyon.
- ÇAKMAK. Ü. (K.K. 14).Ev hanımı, 1960, Uşak.
- ÇELİK. C. (K.K. 33). Turizmci, 1991, Kars.
- DEMİR. E. (K.K. 35).Öğrenci, 1990, Şanlıurfa.
- DEMİREL. E. (K.K. 26).Öğrenci, 1994, Elazığ.
- DEMİREL. M. (K.K. 58).Çiftçi, 1955, Bolu
- DİLMEN. F. (K.K. 50).İngilizce Öğretmeni, 1983, Osmaniye.
- DİREK. G. (K.K. 38). Ev hanımı, 1967, Gaziantep.
- DIŞÇI. N. (K.K. 62). Eczacı, 1965, Tekirdağ.
- ELÇİ. G. (K.K. 37).Temizlik Personeli, 1977, Adıyaman.
- ERSOY, R. (2002). Türklerde Ölüm ve Ölü ile İlgili Rit ve Ritüeller, Milli Folklor, S.54.
- FİDAN. S. (K.K. 59).İş Sağlığı ve Güvenliği Uzmanı, 1988, Sinop.
- GENCER. F. (K.K. 6).Ev hanımı, 1939, Uşak.
- GENCER. M. (K.K. 10).Çiftçi, 1945, Uşak.
- GÖKFİDAN. N. (K.K. 51).Sınıf Öğretmeni, 1973, Osmaniye.
- GÜLLÜ. D. (K.K. 30).Öğrenci,1990, Kahramanmaraş.
- GÜZEL. Melik. O. (K.K. 53).Turizmci, 1988, Antakya-Hatay.
- HALİDOĞLU, K. H. (1910). Tevarih-i Hamse-i Şarki, Örnek Matbaası, Ankara.

Hıristiyanlıkta Ölüm ve Ölüm Gelenekleri Erişim tarihi: 25 Mayıs 2015, <http://www.msxlabs.org/forum/din-ilahiyat/192721-hiristiyanlikta-olum-ve-olum-gelenekleri.html>

IRMAK. B. (K.K. 27).Edebiyat Öğretmeni, 1987, Kırşehir.

IŞIK, Y. (2012). Tunceli Folkloru, Anıt Matbaa, Ankara.

İLHAN. Halil. İ. (K.K. 4).Çiftçi, 1925, Uşak.

İNAN, A. (1986). Tarihte ve Bugün Şamanizm; Materyaller ve Araştırmalar, TTK Yayınları, Ankara.

İNAN, A. (1988). Türk Şamanizmi Hakkında, Makaleler ve İncelemeler, I, Ankara.

İŞSENİN. F. (K.K. 1).Ev hanımı, 1941, Uşak.

KAHRAMAN. G. (K.K. 13). Ev hanımı, 1966, Uşak.

KALAFAT, Dr. Y. (1995). Doğu Anadolu Eski Türk İzleri, Levent Ofset Matbaacılık, Ankara.

KALAFAT, Dr. Y. (2011). Türk Kültürlü Halklarda Ölüm, Berikan Yayınevi, Ankara.

KALAYCI, B. D.(2002). Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1999, syf: 88, Ceypa Matbaacılık, Ankara.

KARATAŞ. K. (K.K. 45). Öğrenci, 1991, Mersin.

KARATEKİN. F. (K.K. 3).Ev hanımı, 1939, Uşak.

KARATEKİN. H. (K.K. 2).Çiftçi, 1935, Uşak.

KAYHAN. G. (K.K. 5). Ev hanımı, 1974, Uşak.

KILIÇ. L. (K.K. 29).Temizlik Personeli, 1970, Kahramanmaraş

KILIÇ, S. (2012). Türk Halk İnanışlarında Yiyecek ve İçecekler, Elazığ.

KIRGIL. A. (K.K. 54).Garson, 1990, Antakya-Hatay.

KIZMAZ. E. (K.K. 24).Satış Danışmanı, 1989, Şanlıurfa.

- KOCASAVAŞ, Y. (2002). Eski Türklerde Yas ve Ölü Gömme Adetleri, Türkler, c. III, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.
- KOÇ. S. (K.K. 15). İnşaat Mühendisi, 1987, Denizli.
- KOÇULU. Cengizhan. A. (K.K. 43).Turizmci, 1991, Isparta.
- KOYUNCU. T. (K.K. 46). Öğrenci, 1991, Adana.
- KURULTAY. S. (K.K. 28). Türkçe Öğretmeni, 1988, Erzurum.
- KÜÇÜK. B. (K.K. 12). İngilizce Öğretmeni, 1988, Uşak.
- MORSÜMBÜL. E. (K.K. 44).Su Ürünleri Mühendisi, 1990, Isparta.
- ONGUN. N. (K.K. 9).Çiftçi, 1933, Uşak.
- ONGUN. M. (K.K. 8).Ev hanımı, 1937, Uşak.
- ÖKSÜZ. N. (K.K. 64).Turizmci, 1989, Sivas.
- ÖZ. H. (K.K. 49). Öğrenci, 1994, Adana.
- ÖZKANLI. M. (K.K. 39).Emekli, 1955, Gaziantep.
- PATOĞLU. M. (K.K. 60).Resepsiyonist, 1985, İstanbul.
- PEHLİVAN, A. (2013). Ölüm ve Ötesi Halk İnançları, Rağbet Yayınları, İstanbul.
- RADLOFF, W. (1994). Sibiry'a'dan, II, Çev. Ahmet Temir, İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul.
- ROUX, J. P. (1999). Altay Türklerinde Ölüm, çev: Aykut Kazancıgil, Kabalcı Yayınevi, İstanbul.
- ROUX, J. P. (2001). Orta Asya Tarih ve Uygarlık, çev: Lale Arslan, Kabalcı Yayınevi, İstanbul.
- ROUX, J. P. (2001). Türklerin ve Moğolların Eski Dini, Kabalcı Yayınevi, İstanbul.
- RUBRUK, W. V.(2001). Moğolların Büyük Hanına Seyahat (1253-1255), çev: Ergin Ayan, Ayışığı Yayınevi, İstanbul.

SARIKAYA. M. (K.K. 61).Animatör, 1987, İstanbul.

SAYINER. İ. (K.K. 11).Çiftçi, 1939, Uşak.

SELÇUK. K. (K.K. 36).İnşaat mühendisi, 1987, Mardin.

SEYMEN. C. (K.K. 21).Animatör, 1990, Manisa.

SÜMER, F. (1963). Türkiye Kültür Tarihine Umumi Bir Bakış, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi, c. XX, S.3-4.

SÜTPAK. A. (K.K. 40). İnşaat mühendisi, 1987, Şanlıurfa.

ŞEKER. E. (K.K. 32).Öğrenci, 1992, Malatya.

TOPRAK. Y. (K.K. 48).Edebiyat öğretmeni, 1990, Adana.

TOY. V. (K.K. 17). Ev hanımı, 1940, Aydın.

TURGUL. Ahmet. F. (K.K. 41). İnşaat mühendisi, 1988, Şanlıurfa.

TÜRER. B. (K.K. 47).Öğretmen, 1992, Mersin.

UĞUZ. E. (K.K. 63).Öğrenci, 1993, Konya.

UYAR, Y. (...). 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Adetlerimiz (Türk Töresi), Anadolu Matbaa, İstanbul.

VAR. F. (K.K. 56).Ev hanımı, 1961, Zonguldak.

Yahudilikte Ölüm ve Ölüm Gelenekleri: Erişim tarihi: 25 Mayıs 2015, <http://www.msxlabs.org/forum/din-ilahiyat/25729-yahudilikte-olum-ve-olum-gelenekleri.html>

YAMAN. K. (K.K. 25).Ev hanımı, 1977, Erzincan.

YILDIZ. İ. (K.K. 20).Ev hanımı, 1983, Afyon.

YOLOĞLU. Y. (K.K. 42).Öğretmen, 1989, Adıyaman.

## ÖZGEÇMİŞ

Neslihan DOĞMUŞ, 18.02.1988 tarihinde Uşak ilinin Eşme ilçesinde doğmuştur. Eşme Şehit Adem Çiftçi Çok Programlı Lisesi Yabancı Dil bölümünde başarılı bir şekilde eğitimini bitirmiştir. 2008 yılında Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otel İşletmeciliği Meslek Yüksek Okulu Turizm Animasyonu bölümünden mezun olmuştur. 2013 yılında Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde yüksek lisans eğitimine başlamıştır ve hala devam etmektedir.

## VİTAE

Neslihan was born on 18.02.1988 in Uşak country of Eşme. Eşme Mortry Adem Çiftçi Multi Program high school foreing successful in the language section a way the training has finished. 2008 in Mustafa Kemal University, tourism and hotel management Granduated and Vacational school of tourism animation. İn year 2013 Gaziantep University faculty of fine Arts Department of Gastronomy and Culinary Arts began in his under gradute studies and is currently on going.