

Geliş (Recieved): 15-10-2025
Kabul (Accepted): 12-12-2025

Balkan Mutfak Kültürünün Somut Olmayan Miras Boyutu Ritüeller, Kimlik ve Toplumsal Bellek**

Berrin Sarıtunç*

*Sarıtunç, B., Türk Folklor Araştırmaları/Turkish Folklore Research journal. 2026-I/ Sayı: 372, pp-pp.
e-ISSN 3023-4670. DOI: 10.61620/tfa . <https://turkfolklorarastirmalari.com>*

Öz

Bu çalışma, Balkan mutfağını somut olmayan kültürel miras perspektifinden ele almayı amaçlamaktadır. Yemeğin yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmadığı, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal belleğin taşıyıcısı olduğu yaklaşımı benimsenmiştir. Bu bağlamda, Balkanlar'daki mutfak uygulamaları, sözlü gelenekler, törenler ve bayramlarla olan ilişkileri üzerinden incelenmiştir. Arnavutluk, Bosna-Hersek, Bulgaristan, Kuzey Makedonya, Sırbistan, Karadağ, Yunanistan ve Türkiye'nin Trakya bölgesindeki geleneksel yemekler, göç, savaş, dinî kimlik ve çok kültürlü yapılarla şekillenmiş olup bölgesel kimi benzerlikler ve farklılıklar göstermektedir. Çalışmada, mutfak bilgilerinin kuşaktan kuşağa aktarıldığı ve bu aktarım sürecinde kadınların merkezi bir rol oynadığı vurgulanmıştır.

* Bu çalışma, 23–25 Ekim 2025 tarihleri arasında SOBİTÜRK'te sunulan 'Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Balkan Mutfacı' başlıklı bildirinin genişletilmiş ve revize edilmiş halidir

* Dr. Öğr. Üyesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi/ Sakarya Applied Sciences University.
berrinsaritunc@subu.edu.tr. ORCID ID 0000-0001-8662-6562

Dini ve mevsimlik bayramlarda hazırlanan yemeklerin, toplumsal kimlik ve kolektif aidiyet oluşumunda önemli bir işlev üstlendiği belirtilmiştir. Mutfak pratikleri, kullanılan araç-gereçler, yemek isimleri, hazırlama biçimleri ve sunum şekilleri de somut olmayan kültürel miras bağlamında değerlendirilmiştir. Nitel derleme yöntemiyle yapılan çalışma, literatür taraması ve saha gözlemleriyle elde edilen veriler ışığında Balkan mutfağının yalnızca beslenme amaçlı değil, aynı zamanda kültürel bir anlatım biçimi, toplumsal dayanışma aracı ve tarihsel belleğin taşıyıcısı olduğu sonucuna ulaşmaktadır; bu nedenle korunması ve gelecek nesillere aktarılması büyük önem taşımaktadır.

Anahtar sözcükler: Türk halk bilimi, SOKÜM, Balkanlar, Balkan mutfağı, kültürel aktarım, ritüel

The Intangible Heritage Dimension of Balkan Cuisine: Rituals, Identity and Collective Memory

Abstract

This study examines Balkan cuisine from the perspective of Intangible Cultural Heritage, adopting the view that food is not merely a biological necessity but also a carrier of cultural identity and social memory. Culinary practices in the Balkans are analyzed through their relationship with oral traditions, ceremonies, and festivals. Traditional dishes in Albania, Bosnia and Herzegovina, Bulgaria, North Macedonia, Serbia, Montenegro, Greece, and the Thrace region of Turkey have been shaped by migration, war, religious identity, and multicultural structures, showing both regional similarities and differences. The study highlights that culinary knowledge is transmitted across generations, with women playing a central role in this process. It also notes that dishes prepared for religious and seasonal holidays contribute significantly to the formation of social identity and collective belonging. Furthermore, culinary practices— including tools and utensils, dish names, preparation methods, and serving traditions—are evaluated within the framework of Intangible Cultural Heritage. Based on

literature review and field observations, the study concludes that Balkan cuisine functions not only as a nutritional system but also as a form of cultural expression, a means of social solidarity, and a vehicle of historical memory; therefore, its preservation and transmission to future generations are of great importance.

Keywords: Turkish folklore, SOKÜM, Balkans, Balkan cuisine, cultural transmission ritual

Giriş

UNESCO'nun 2003 tarihli Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi, yemek kültürünü; sözlü anlatılar, toplumsal uygulamalar, ritüeller, kutlamalar ve geleneksel zanaatlarla bağlantılı, topluluklar tarafından yaşatılan dinamik bir kültürel miras unsuru olarak ele almaktadır. (UNESCO, 2003). Bu bağlamda gastronomi, bireylerin günlük yaşam pratiklerinden toplumsal ritüellere, bayramlardan toplu kutlamalara kadar geniş bir alanda kültürel kimlik inşasının ve aktarımının merkezi bir parçası hâline gelmiştir (Counihan & Van Esterik, 2013, ss. 1-50). Balkanlar'ın çok kültürlü yapısı, mutfak kültürüne de yansımıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkanlar'daki tarihi yolculuğu 1354 yılında Orhan Bey'in oğlu Süleyman Bey'in Gelibolu'dan bölgeye giriş yapmasıyla başlamış ve yaklaşık bir asır boyunca sürmüştür (Sancaktar, 2011, ss.27-47). Osmanlı, yerel yemek kültürlerini kendi mutfak pratiğine entegre ederek yeni yemek türleri ortaya çıkarmış ve mevcut tarifleri dönüştürmüştür (Gökçel, 2012, ss.67-82). Günümüzde pilav, kebab, musakka, dolma, pide, börek, helva, baklava, salep, kahve ve şerbet gibi pek çok ürün, bölge geleneksel kültürünün bir parçası hâline gelmiştir (Artun, 2007, ss.1-31).

1. Kuramsal Çerçeve ve Alanla İlgili Literatür

UNESCO'nun SOKÜM Sözleşmesi (2003), mutfak pratiklerini kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel bilgi sistemlerinin ayrılmaz bir parçası olarak kabul eder; dolayısıyla yemek hem bireysel kimliğin hem de toplumsal belleğin taşıyıcısıdır (UNESCO, 2003). Sutton (2001, s.18), yiyeceklerin geçmiş deneyimlerin ve kolektif hafızanın taşıyıcısı olduğunu belirtirken; (Karaçeper, 2024, s.1975) yiyeceklerin sosyal ilişkilerin ve iktidar

dinamiklerinin bir yansıması olduğunu vurgular. Balkan mutfağı, farklı etnik ve dini grupların ortak bir tarihsel belleği paylaşmalarında önemli bir köprü işlev yemek antropolojisi perspektifi, mutfak kültürünü toplumsal ilişkiler, ritüeller ve semboller üzerinden anlamlandırır. Counihan ve Van Esterik (2013, s. 49), yemeğin toplumsal cinsiyet ve kültürel aktarım süreçlerindeki rolünü vurgularken; Long (2004, s.51) gastronomi turizmi bağlamında yemeklerin kültürel temsil gücüne dikkat çeker. Yerasimos (2002, s.150), Osmanlı mutfak mirasının Balkanlar üzerindeki etkilerini detaylı olarak ele almış; Vezenkov (2009, s. 221) ise yemeklerin etnik sınırların ötesinde ortak bir alan yarattığını vurgulamıştır. Yemekler, Balkan toplumlarında dini ve mevsimlik bayramların ayrılmaz bir parçasını oluşturur. Paskalya çörekleri, Ramazan sofraları, kurban yemekleri ve bahar ritüellerinde hazırlanan yiyecekler, toplumsal dayanışmayı ve kolektif kimliği güçlendirmek için üretilir. Ben-Amos (1992), folklor ve ritüel çalışmalarında yemeklerin sosyal ilişkilerin düzenlenmesinde merkezi bir role sahip olduğunu belirtmektedir.

Türk halkbilimi literatüründe yemek kültürü; ritüeller, törenler, toplumsal kimlik ve kültürel bellekle ilişkili çok katmanlı bir olgu olarak ele alınmaktadır (Boratav, 1997, ss.7-245) Yerasimos (2002, s.152) ve Bilgin (2008), Osmanlı mutfak kültürünün törensel boyutunu incelemiştir. *Somut olmayan kültürel miras kavramı ve Türkiye'deki uygulamaları* adlı çalışmasında Öcal Oğuz (2009), millî SOKÜM bağlamında yemek kültürünün korunmasının gerekliliğini vurgulamaktadır. Gastronomi turizmi araştırmaları (Kiper, 2012, s.146) yemek kültürünün hem kimlik hem de ekonomik değer yaratan bir unsur olarak işlevselliğini ön plana çıkarır. Sevimli ve Sönmezdağ (2017, s.21), özel gün tatlılarının (aşure, baklava, güllaç) kültürel değeri ve turizmdeki rolünü vurgulamıştır. Özkan (2025, s.127), Üsküp Türk kültüründe Ramazan yemeklerini incelerken; (Çıki & Kızırmak, 2021, s.102) geleneksel yemeklerin diaspora toplulukları arasındaki kültürel bağları güçlendirmede rol oynadığını belirtmiştir. Özdamar (2025, ss.122) ise aşure ve helva kültürünü semiyotik boyutuyla ele alarak bu tatlıların paylaşım ve yas ritüelleriyle bağlantılı olarak toplumsal hafızadaki işlevini savunmuştur. Yeşilyurt ve Kurnaz, (2021, s.803) Türkiye'nin SOKÜM Listesi'ndeki gastronomik unsurlarını (keşkek, mesir macunu, Türk kahvesi, lavaş) incelemiştir.

Balkan mutfağı, mutfak pratiklerinin toplumsal, ritüel ve kimlik oluşturuvcu işlevlerini ortaya koyar. Bosna-Hersek'te börek, sarma ve ajvar gibi yemekler dini ve mevsimlik ritüellerle bütünleşmiştir (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 828). Kuzey Makedonya ve Arnavutluk'ta tarator ve mantı toplulukların kolektif kimliğini pekiştirir (Petrovska, 2013, 15; Hoxha, 2019, s. 112). Bulgaristan'da ise şekerleme, turşu ve yoğurt törensel bağlamda sosyal dayanışmayı güçlendirir (Shkodrova 2014, s.1).

Saha çalışmaları, yemek bilgisinin çoğunlukla kadınlar aracılığıyla aktarıldığını ortaya koymaktadır (Counihan 1999, s. 6; Vezenkov, 2009, s. 221). Yemeklerin adlandırılması, hazırlanışı ve sofraya gelenecekleri SOKÜM kapsamında ele alınmış olup,

korunmaları kültürel süreklilik açısından kritiktir (UNESCO, 2003).

Yemek, biyolojik bir ihtiyacı karşılamanın ötesinde, toplumların kendilerini nasıl tanımladıklarını, hangi değerleri benimsediklerini ve geçmişlerine ilişkin ortak hafızalarını nasıl canlı tuttuklarını yansıtan güçlü bir kültürel göstergedir. (Counihan & Van Esterik, 2013, s. 45). UNESCO' nun 2003 yılında kabul ettiği Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'nde yemek kültürü; sözlü gelenekler, toplumsal pratikler, ritüeller, şenlikler ve el sanatları ile iç içe geçmiş, yaşayan bir miras biçimi olarak tanımlanmaktadır (UNESCO, 2003). Bu bağlamda gastronomi, kültürel kimlik inşasının ve aktarımının merkezi bir parçası hâline gelmiştir.

Türk topluluklarının Balkanlar'a göçü, Osmanlı İmparatorluğu'nun hâkimiyetinden çok önceye dayanır. İlk Türk göçleri, Hunlar, Avarlar, Peçenekler, Kumanlar ve Oğuzlar aracılığıyla Karadeniz'in kuzeyinden Balkanlar'a gerçekleşmiştir (Sancaktar, 2011, ss.27-47). Buna karşın Orta Asya'dan taşınan kültürel öğeler, bölgeye kalıcı katkılarda bulunmuş; kuru et (pastırma tarzında) ilk olarak Hunlar tarafından yapılmış ve tüketilmiş (Ahmetbeyoğlu, 2001, ss. 249-262; Pehlivanoğlu, 2016). Oğuzlara ait bir yemek geleneği olan tutmaç da günümüzde hâlâ Balkan ülkelerinde yapılmaktadır (Sümer, 1972, s. 393).

Balkan coğrafyası, Osmanlı İmparatorluğu'nun 1354 yılında Orhan Bey'in oğlu Süleyman Bey'in Gelibolu'dan bölgeye giriş yapmasıyla başlayan uzun süreli hâkimiyetiyle kültürel açıdan en büyük dönüşümünü yaşamıştır (Sancaktar, 2011, ss .27-47). Osmanlı, yerel yemek kültürlerini kendi mutfak pratiğine entegre ederek yeni yemek türleri ortaya çıkarmış ve mevcut tarifleri dönüştürmüştür (Gökçel, 2012, ss.67-82). Günümüzde pilav, kebab, musakka, dolma, pide, börek, baklava, salep, kahve ve şerbet gibi pek çok ürün, bölge geleneksel kültürünün ayrılmaz bir parçası hâline gelmiştir (Artun, 2007, ss. 1-31)

Bu çalışma, Balkan mutfağını UNESCO'nun somut olmayan kültürel miras perspektifinde, yemek kültürünün sözlü gelenekler, dini/mevsimlik bayramlar, toplumsal pratikler ve el sanatları ile ilişkileri bağlamında ele almaktadır.

UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi (2003), mutfak pratiklerini kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel bilgi sistemlerinin ayrılmaz bir parçası olarak kabul eder; bu bağlamda yemek, yalnızca bireysel kimliğin değil, toplumsal belleğin de temel taşıyıcısıdır. Sutton (2001, s.19), yiyeceklerin geçmiş deneyimlerin ve kolektif hafızanın aktarımında merkezi bir rol oynadığını belirtirken,

Mintz (1985) yiyeceklerin ekonomik bir değer olmanın ötesinde, sosyal ilişkiler, toplumsal hiyerarşi ve iktidar dinamiklerinin yansıması olduğunu vurgular. Balkan mutfağı bu açıdan farklı etnik ve dini grupların ortak tarihsel belleğini paylaşmalarında bir köprü işlevi görmektedir. Osmanlı mirasının etkisiyle Balkan toplulukları arasında ortaya çıkan yemek kültürü hem etnik kimlikleri hem de dini aidiyetleri yansıtan ritüel ve sembol sistemlerini bünyesinde taşımaktadır (Yerasimos, 2002, s.152; Vezenkov, 2009, s. 222).

1. 2. Bulgular yemek antropolojisi perspektifi, mutfak kültürünü yalnızca beslenme pratiğı olarak değil, toplumsal ilişkiler, ritüeller, törenler ve semboller üzerinden anlamlandırmayı mümkün kılar. Counihan ve Van Esterik (2013, s. 50), yemeğın toplumsal cinsiyet rollerini, kimlik inşasını ve kültürel aktarım süreçlerini şekillendiren temel unsurlardan biri olduğunu belirtirken; Long (2004, s. 51) gastronomi turizmi bağlamında yemeklerin kültürel temsil gücüne dikkat çekmektedir. Osmanlı mutfak mirasının Balkanlar üzerindeki etkilerini detaylı olarak inceleyen Yerasimos (2002, s.152), bölgedeki tat, pişirme ve sunum biçimlerinin kuşaklar boyunca aktarılmasındaki sürekliliğı ortaya koymuştur. Vezenkov (2009, s. 222) ise yemeklerin etnik sınırların ötesinde bir toplumsal ortak alan yarattığını ifade etmektedir.

Balkan yemek kültürü, ritüel ve sembollerle iç içedir. Boşnak böreğı, sarma, ajvar ve tarator gibi geleneksel yemekler, mevsimlik ritüeller ve toplu kutlamalarda belirli hazırlık ve sunum adımlarına göre organize edilir; bu süreç hem toplumsal dayanışmayı güçlendirir hem de kültürel sürekliliğı sağlar (Petrovska, 2013, s. 16). Bulgaristan'daki saha çalışmaları, yoğurt, turşu ve şekerleme gibi yiyeceklerin dini bayram ve şenliklerde sunum biçimlerinin, toplumsal bir bağ ve kültürel hafızanın somut göstergeleri olduğunu ortaya koymaktadır (Shkodrova, 2014, s. 1). Bu ritüeller, sadece yiyeceğın kendisini değil; hazırlık sürecini, sunum biçimini ve toplumsal katılımı da kapsayan bir performans biçimidir.

Yemek bilgisinin aktarımında toplumsal cinsiyet rolleri belirleyicidir. Saha çalışmaları, yemek tarifleri, pişirme yöntemleri ve ritüel hazırlıkların çoğunlukla kadınlar aracılığıyla aktarıldığını göstermektedir. Kadınlar, bu süreçle hem toplumsal cinsiyet rollerini hem de kültürel mirasın sürekliliğini güvence altına alır (Counihan, 1999,25; Vezenkov, 2009, s. 223). Yiyeceklerin adlandırılması, hazırlanışı ve sofraya düzenleri, somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak kuşaktan kuşağa aktarılır (UNESCO, 2003).

Balkan mutfağında yemekler, kimlik ve kutsal sembollerle yakından ilişkilidir. Sünni Müslüman, Bektaşî ve Hristiyan Ortodoks/Katolik topluluklar, benzer yemekleri farklı anlam ve uygulamalarla ritüelleştirir; bu ritüeller, sözlü gelenekler, türküler, maniler, dualar ve giysi kullanımıyla zenginleşir (Krasniqi, 2014, s. 39; Vezenkov, 2009, s. 233). Örneğin, Ramazan ayı boyunca sunulan tatlılar ve helva hem bereketi hem de toplumsal dayanışmayı simgelerken; Paskalya ve Noel sofralarında hazırlanan özel yemekler topluluğun kolektif hafızasını ve dini kimliğini pekiştirir (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 828).

Bu bağlamda Balkan mutfağı, kuşaklar arası aktarım yoluyla sürdürülen bilgi pratikleri ile ritüel ve sembolik yapılar aracılığıyla toplumsal bellek, kültürel kimlik ve dinî anlam dünyasının kesiştiği bir somut olmayan kültürel miras alanı olarak değerlendirilebilir. Yemek pratikleri, toplumsal ritüeller ve bayramlarla bütünleşerek kültürel sürekliliğin sağlanmasında etkili olmakta ve bölge halklarının kimlik inşa süreçlerinde belirleyici bir işlev üstlenmektedir.

2.1. Buğday Buğday hem semavi dinlerdeki metaforik anlamları hem de günlük hayatta aldığı somut biçimlerle maddi ve manevi kültürün merkezine yerleştirilmiştir. Buğday temelli yiyecekler, Balkan coğrafyasında doğum, düğün ve ölüm ritüellerinde merkezi bir rol üstlenir ve yaşamın sürekliliğini, bereketi ve toplumsal düzeni simgeler (Cou-nihan, 1999, s. 7; Hobsbawm & Ranger, 1983, ss. 43-101). Mayalanan hamurlar, fiziksel çoğalmayı simgelediği gibi sembolik olarak da bereketin, hayat gücünün ve ilahi kudretin büyümesini ifade eder. Buğday, semavi dinlerde ve tasavvufi geleneklerde güçlü sembolik anlamlar taşır. Kur'an-ı Kerim'de "Ölü toprağı diriltten biziz; ondan buğday çıkarırız ki ondan yiyesiniz" (Kur'an-ı Kerim, Yâsîn 36:33) ayeti, buğdayı Allah'ın kudretinin ve yaşamın kaynağının bir işareti olarak sunar. Hz. Yusuf kıssasında da buğday, bolluk ve kıtlık yıllarını yorumlamada merkezi rol üstlenmiş, bu yönüyle kader, sabır ve tevekkülün sembolü olmuştur. Rivayete göre, Züleyha'nın iftirası yüzünden hapse giren Yusuf, Firavun'un rüyasında gördüğü başakları ve inekleri yorumlamış, Mısır'da yedi yıl kıtlık ve yedi yıl bolluk olacağını belirtmiştir. Hadislerde de buğdayın önemi vurgulanır: Eski Türk inançlarında buğday, bereket ve yaşamın simgesi olarak kabul edilir. Bu anlayış, İslamî gelenekte de ahlaki ve toplumsal değerlerle ilişkilendirilmiş olup İbn Mâce'nin *Edeb* bölümünde yer alan hadislerde dolaylı biçimde karşılık bulmaktadır (İbn Mâce, *Sünen*, Edeb, s. 29). Türk halk kültüründe "ekmek kavgası" ifadesi, bireyin ve ailenin yaşamını sürdürebilme

mücadelesini simgeleyen yerleşik bir anlatım olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu ve Balkan coğrafyasında gerçekleştirilen ritüel pratiklerde buğday başakları, doğurganlık, bereket ve toplumsal bütünlüğü temsil eden güçlü semboller arasında yer almaktadır. Türk ve Altay mitolojik anlatılarında ise buğday, yaşamın devamlılığını ve bereketin kaynağını ifade eden kutsal bir unsur olarak konumlandırılmakta; Altay efsanelerinde, savaş sonrasında hayatta kalan bir kadının bir buğday tanesi aracılığıyla hamile kalarak soyun yeniden üretimini sağladığı anlatılmaktadır. Ayrıca Altay Türklerinde, ölmüş iyi şamanların ruhlarını simgeleyen tasvirlerin üzerine arpa ve buğday demetlerinin asılması, bu tahılların koruyucu ve kutsal niteliğine işaret eden ritüel bir uygulama olarak değerlendirilmektedir (Ögel, 2010; Roux, 1999; Bayat, 2007).

Hristiyan halk inançlarında buğday, yaşam döngüsünün sessiz bir anlatıcısıdır; toprağa düşüp “ölmesi”, yeniden filiz vererek dirilişi müjdeleyen bir döngüyü simgeler. Yuhanna’da geçen buğday tanesi benzetmesi (12:24), halk arasında “ölümün son olmadığına” dair kabulü besleyen temel göndermelerden biridir. Bu anlayışın ritüel karşılığı olan koliva, haşlanmış buğdayın ölü için hazırlanıp toplulukla paylaşılmasıyla, ruhun ışığa kavuşması ve yeniden doğuş umudunun somut bir ifadesine dönüşür. Böylece buğday hem toprağın bereketini hem de insanın sonsuzluğa dair umudunu taşıyan kutsal bir sembol hâline gelir. Erken Bizans sanatında başak motifleri Âdem ve Havva sahneleriyle birlikte işlenmiştir (Eliade, 2009, s. 457; Ünser, 2013, s.126). Rivayete göre, İsa’nın çarmıha gerildiği haç, iyilik ve kötülüğü bilme ağacının odunundan yapılmış olup Golgota’ya dikilmiştir; İsa’nın kanının Adem’i vaftiz ederek ilk günahın kefareti sağladığına ve kanının aktığı toprakta kutsal bitkiler olan zeytin, buğday ve üzümün filizlendiğine inanılır (Eliade, 2009, s. 456-457). Romalı senatör Junius Bassus’un 4. yüzyıla ait lahitinde, Âdem ile Havva’nın arasında yılanlı bir ağaç ve Adem’in yanında bir başak demeti betimlenmiştir (Ünser, 2013, 126). Balkan mitolojisinde de Demeter ve Persephone efsanelerine benzer biçimde, buğday yaşam ve ölüm döngüsünü temsil eder; bereket tanrıçalarının kutsal armağanı olarak kabul edilir (Boratav, 1990; Eliade, 1959, s. 458). Ayşen Sina (2004), Demeter kültünün bereket ve çoğalmayı simgelediğini, törenlerin gençlere gelenekleri aktarma işlevi taşıdığını belirtir. Musevi geleneğinde buğday, Minha kurbanında Tanrı’ya sunulan temel gıda olup ilahi bilginin öğrenilmesini sembolize eder (Kılıç, 2012, s. 79).

Bektaşî geleneğinde buğdaya özel bir kutsiyet atfedilir ve “nefs terbiyesi” olarak görülür. Menkıbeye göre, Buğdayın Cebrail tarafından Adem’e verildiğine inanılır; öğütülmesi, insanın dünyevi benliğinden arınarak manevi olgunluğa erişmesi sürecini

simgeler (Birge, 1991). Velâyetnâme’de buğdayla ilgili kerametler aktarılır; Kaptan Kara Reis menkıbesinde buğdayın denizin altındaki kutsal bir köşkte Hünkâr’la görülmesi anlatılır (Gölpınarlı, 1958, 70-71) Arnavut Bektaşileri arasında, erkek çocuk sahibi olmayı arzulayan kadınların taşlaşmış buğday tanelerini yeme geleneğinin hâlen devam ettiği aktarılmaktadır (Birge, 1991, ss. 42,183). Evliya Çelebi’nin Seyahatname adlı eserinde yer alan bir rivayete göre, Adem’in yeryüzüne buğday tanesi vasıtasıyla indirildiği, hayatta kalmak için tarım yapmayı Cebrail aracılığıyla öğrendiği ve ilk yemeğinin buğday çorbası olduğu ifadesi mevcuttur (Kahraman & Dağlı, 2003, ss. 447, 490)

Balkan mutfağında buğday, günlük beslenmenin ve ritüel sofralarının temelini oluşturur (Petrovska, 2013, 17). Ölüm törenlerinde koliva / žito (şekerli haşlanmış buğday tatlısı) ikram edilir. Düğünlerde pogača (yuvarlak ekmek) gelin ve damada sunulur; parçalanarak bereket dileğinde bulunulur (Koca, 2018, ss.1085-1103). Slavski kolač Ortodoks hane bayramlarında kutsal ekmek olarak hazırlanır. Türk ve Boşnak topluluklarında trahana (fermente buğday çorbası) kış hazırlığında yapılır; ayrıca boza (fermente buğday içeceği) tüketilir. Ramazan sofralarında yufkalı börekler ve somun ekmek kimlik ve sürekliliği pekiştirir.

Mayalanan hamurlar, ritüel anlamda “bereketin büyümesini” temsil eder. Sünni topluluklar, doğum sonrası mayalanmış tatlı çörekleri dualar ve tekbirlerle sofraya koyar (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 828). Bektaşilerde mayalanan hamur yaşam gücünü simgeler; börek açarken ilahiler ve nefesler söylenir (Krasniqi, 2014, s.140). Ortodoks ve Katolik topluluklarda, buğday ekmeği ve tatlılar, Paskalya gibi bayramlarda kutsal ekmekler olarak sunulur (Vezenkov, 2009; Shkodrova, 2014, s. 33).

Bosna ve Sırbistan’da doğum sonrası sofralarda pogača ya da somun gibi mayalı çörekler hazırlanır (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 829). Makedonya’da çocuğun yürümeye başladığı gün, adım ekmeği denilen özel bir hamur kızartılır (Koca, 2018) Arnavut mutfağında halk inancına göre, evlenme çağına gelen bir kızın en az on iki çeşit pırasa yemeğini bilmesi beklenir. Börek ve hamur işleri (Arnavutluk’ta lakror, flija; Makedonya’da pastmajlija; Bulgaristan’da banitsa) geniş bir coğrafyada kültürel mirası yansıtır (Ercan & Erdoğan, 2025, s. 11)

Hem İslam hem de Hristiyan ritüellerinde ekmeğe saygı göstermek esastır; yere

düşen ekmeğe basmak, bereketi bozabilecek bir eylem olarak kabul edilir (Counihan, 1999, s. 25; Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 830). Üsküp'te Türk-İslam kültüründe ekmek, Kur'an-ı Kerim gibi kutsal sayılır ve belden aşağıya sarkmamalıdır (Kurt, 2022, ss.1-381).

Altier (2022), Kosova-Prizren Emin Paşa Camisi ve Priştine Yaşar Paşa Camisi gibi Osmanlı yapılarında başak motiflerinin hem dekoratif hem de sembolik anlamlarla sürdürüldüğünü belirtmektedir. Müslüman topluluklarda Ramazan ve bayram sofralarında lokma, baklava ve mayalanmış çörekler paylaşılır; iftar ve bayram duaları okunmadan sofradan yemek alınması ayıp sayılır. Yahudi topluluklarında ise Pesah bayramında matzah (hamursuz ekmeği) tüketilir; mayasız olması İsrailoğullarının Mısır'dan acele çıkışını simgeler. Günlük yaşamda ve kış hazırlıklarında ise tarhana ve boza gibi buğday bazlı yiyecekler önemli bir besin kaynağı olarak görülür.

Refik Engin'in yazısında, küçük çocukların arife günü mani söyleyerek ev ev gezmeleri geleneği olan Bişi gezmesi anlatılır. Bu uygulamada mayalansın diye akşamdan hamur hazır edilir, bişi yerine "kolaç" denir. Hamur kızgın yağda pişirilir, soğumadan eş dosta dağıtılır; genellikle kadınlar ve kızlar dağıtır. Hane halkına çift olarak verilir, getiren kişiye de "Allah kabul etsin ölmüşlerin ruhuna değsin" denir. Lohusanın sütü azalınca şerbet, süt ve boza içirilir. Çocuğun yürümeye başladığı zaman bu olayın kutlanması eski bir Türk âdetidir. Bu uygulama bugün Makedonlarda da vardır ve bugün için çocuğun ayağı kadar özel bir hamur kızartırlar; buradaki esas unsur yine buğdaydır (Koca, 2018, ss. 1085–1103). Bu kızarmış hamura da adım ekmeği derler. Komşulara bu adım ekmeğinin yanında beyaz peynir ve şeker de dağıtılır; bu uygulama neredeyse bütün Makedonlarda görülür (Koca, 2018, ss. 1085–1103).

Arnavut mutfağında pırasa özel bir yere sahiptir; pırasadan türlü yemekler ve özellikle börekler yapılır. Halk inanışına göre, evlenme çağına gelen bir kızın en az on iki çeşit pırasa yemeğini bilmesi beklenir; aksi hâlde evlenemeyeceğine inanılır. Nimetullah Hafız'a göre ise en lezzetli pırasalar Priştine yöresinde yetişir ve bu bölge, şarap üretiminde kullanılan teruar kavramına benzer biçimde "pırasa teruarı" olarak anılmaktadır (Turkish Cuisine Portal, n.d.).

Mayalanan hamurların kabarması, fiziksel çoğalmayı simgelediği gibi sembolik olarak da bereketin, hayat gücünün ve ilahi kudretin büyümesini ifade eder. Tasavvufi

perspektifte ise hamurun mayalanması, bireyin ruhsal olgunluğa erişmesi ve toplulukla bütünleşmesini metaforik olarak yansıtır. Ayrıca hem İslam hem de Hristiyan ritüellerinde ekmeğe saygı göstermek esastır; yere düşen ekmeğe basmak veya ritüel sırasında gerginlik çıkarmak, bereketi bozabilecek bir eylem olarak kabul edilir (Counihan, 1999, s. 26; Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 831).

Balkan mutfak kültüründe börek ve hamur işleri, tarihsel ve kültürel etkileşimlerin izlerini taşıyan önemli unsurlardır. Arnavutluk'ta lakror (sebzeli börek), pite (pide), kifle, krofne gibi çeşitler öne çıkarken; Kosova'da flija (fliya), pite, burek, petulla (hamur kızartması) gibi yerel tatlar ön plandadır. Makedonya mutfağında pastrmajlija (etli hamur), pita ve burek sıklıkla tüketilirken; Bosna-Hersek'te burek ve pita en bilinen çeşitler arasındadır. Hırvatistan'da lepinja, štrukli ve palačinke (krep) yaygındır. Sırbistan'da da burek ve štrukli gibi çeşitler dikkat çeker. Bulgaristan'da banitsa (börek), kozonak, tikvenik (kabaklı börek), patatnik (patatesli börek) ve zelnik (ıspanaklı börek) gibi farklı lezzetler yer alır. Romanya mutfağında plăcintă (börek), cozonac, sârățele (tuzlu çörek) ve clătite (krep) önemli yer tutar. Yunanistan'da bougatsa, kasseropita (peynirli börek), kotopita (tavuklu börek) ve plastos börek (hamurlu börek) öne çıkan çeşitlerdir. Slovenya'da prekmurska gibanica (Prekmurje böreği), kraški zavitek (Karst böreği), kranjska gibanica (Kranjska böreği), štruklji s skuto (peynirli štrukli), klobasa zavitek (sosis böreği), krapci, kolobarji gibi yerel börek türleri görülür. Karadağ'da ise kolač, pita, priganice (kızarmış hamur), krofne, česnica ve lepinja gibi geleneksel hamur işleri yaygındır. Bu çeşitlilik, Balkan coğrafyasındaki kültürel zenginliği ve ortak mutfak mirasını yansıttığı gibi, gastronomi turizmi açısından da önemli bir potansiyel barındırmaktadır (Ercan & Erdoğan, 2025).

Kurt (2022), Üsküp özelinde Türk mutfağı ve yemek kültürü çevresinde oluşan inançları incelemekte; yemekten sonra yere dökülen kırıntılara ayak basılmaması gerektiği inancının, kutsal kabul edilen yiyeceklere duyulan saygıyı yansıttığını belirtmektedir. Kırıntıların hemen toplanması, masa altındaki meleklerin o kırıntılar için beklediği inancıyla ilişkilendirilir; kırıntılar ne kadar çabuk alınırsa melekler de o kadar kısa süre kalır. Üsküp'te Türk-İslam kültüründe yiyecek kutsal sayılır ve özellikle ekmek, taşınırken belden aşağıya sarkmamalıdır. Belden aşağı taşınmaması gereken iki kutsal nesne Kur'an-ı Kerim ve ekmeğdir. Dolayısıyla kırıntıların zamanında toplanması hem dini hem de toplumsal bir saygı göstergesi olarak görülmektedir.

2.2. Süt ve Süt Ürünleri

Süt ve süt ürünleri, Balkan ve Anadolu kültürlerinde hem besleyici hem de ritüel açıdan önemli bir yer tutar; hayat, temizlik ve bereket sembolü olarak kabul edilir (Petrovska, 2013,19; Hoxha, 2019, s. 112). Bölgede süt ürünlerinin üretimi, coğrafi koşullar, hayvancılık gelenekleri ve Osmanlı mirasının etkisiyle çeşitlenmiştir. Yoğurt, ayran, beyaz salamura peynirler, kaşkaval, kaymak, lor ve farklı fermente süt ürünleri, Balkan mutfağının temel öğelerini oluşturur (Ergenekon & Özdemir, 2025, s. 47–122).

Sünni Müslüman Topluluklarda: Yoğurt (Jogurt) ve taze süt, özellikle doğum sofralarında anne ve bebeğin sağlığı için hazırlanır. Masaya ilk konulan süt, bereket ve koruma niyetiyle sunulur; dualar ve tekbirler eşliğinde içilir (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, 826). Bu sıra-da aile bireyleri, simgesel olarak beyaz giysiler giyer; sofrada beyaz örtüler ve temiz kaplar kullanılır (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 827). Süt ürünleri, Kur'an'da "İçinizden her kim sağlık ve afiyet isterse, O'na şükretsın" (Bakara, 2: 172) ayetiyle besinlerin kutsallığı ve şükürle tüketilmesi açısından desteklenir. Lohusanın sütü azalınca şerbet, süt ve boza içirilir (Koca, 2018, ss.1085-1103).

Bektaşî Geleneğinde: Sütü tatlılar (özellikle kaymaçına ve sütü çörekler), düğün ve bayram ritüellerinde topluluk dayanışmasını ve ruhani arınmayı sağlamak amacıyla hazırlanır. Bu ritüeller sırasında ilahiler, nefesler ve maniler söylenir; topluluk üyeleri simgesel giysilerle (beyaz gömlek, kırmızı kuşak, başlık) ritüeli tamamlar. Süt ve tatlı paylaşımı, bireylerin manevi olgunlaşmasını ve toplulukla bütünleşmesini simgeler (Çoban & Evren, 2025, s. 1202) Ayrıca sütü çörekler (Pogaça, Byrek) düğün ve bayram sofralarında paylaşılır; bazı topluluklarda dağıtımı sırasında dualar okunur ve bu paylaşım toplumsal bağların güçlenmesine hizmet eder.

Boşnak Mutfağı: Boşnak mutfağı, süt ve süt ürünlerini hem günlük beslenmenin hem de toplumsal ve dini ritüellerin ayrılmaz bir parçası olarak kullanır. Hayvancılığın yoğun olduğu Bosna bölgesinde yoğurt (jogurt), ayran, peynir (sir) ve kaymak (paylaka), et ve hamur işi yemeklerinin yanında sofraya dahil edilerek sindirimi kolaylaştırıcı ve besleyici bir işlev görür (Özer, Albayrak & Ağan, 2021, 407; Bulduk & Süren, 2015) Dini bayramlar ve belirli kutsal günlerde kaymaklı ve sütü tatlıların (örneğin sütlaç ve kaymaklı baklava) ikram edilmesi, Boşnak kültüründe toplumsal paylaşımı güçlendiren ve manevi arınma ile ilişkilendirilen bir uygulama olarak öne çıkmaktadır. Benzer biçimde düğün törenlerinde, özellikle Boşnak böreğinin (Bosanski burek) hazırlanmasında kaymak kullanımının, cömertlik ve misafirperverliği simgeleyen önemli bir unsur olduğu görülmektedir. Ölüm ritüellerinde ise süt ve kaymakla yapılan

helvanın komşulara dağıtılması, ölen kişinin ruhuna yönelik bir hayır ve anma pratiği olarak değerlendirilmekte; bu uygulamanın cuma geceleri düzenli biçimde sürdürüldüğü bilinmektedir (Siljak-Jesenković, 2000, ss. 389–396).

Mitolojik ve Tasavvufi Anlamlar: Balkan mitolojisinde süt, yaşam enerjisi ve doğurganlığın simgesidir; antik bereket tanrıçaları ve su perileri efsanelerinde arınma ve bereketle dolması için kutsal bir madde olarak kullanılır (Eliade, 1959; Boratav, 1990). Tasavvufi bakış açısında ise süt, bireyin ruhsal olgunlaşması, nefsin arınması ve toplulukla uyum içinde yaşamayı simgeler; helva dağıtımı sırasında yapılan dualar, manevî bağları güçlendirir (Krasniqi, 2014,160; Çoban & Evren, 2025, s. 1203).

2.3. Tuz

Tuz, kötü ruhlardan korunmak ve yiyecekleri saklamak için kullanılmaktadır; su ise ritüel temizlik ve arınmayı simgeler. Bu unsurlar hem fiziksel hem de metafizik alanlarda koruma ve arındırma görevlerini yerine getirir; çeşitli inanç sistemlerinde benzer şekilde kutsal ve koruyucu özellikleriyle ritüellerde bulunurlar. Balkan mutfaklarında tuz, sadece bir lezzet arttırıcı değil, aynı zamanda koruma, temizlik ve bolluk simgesi olarak kabul edilmektedir. Farklı geçiş ritüellerinde—doğum, düğün ve ölüm—belirli görevler yerine getirir (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 831; Eliade, 1959, s. 458). Bosna ve Makedonya'daki bazı alanlarda, bebeğin ilk yemeğine az bir miktar tuz eklenmesi, kötü ruhlardan korunma ve yaşam enerjisinin artırılması amacı taşımaktadır (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, s. 831). Düğün ve evlilik geleneklerinde tuz, evliliğin bereketi ile çiftin korunması için sofralarda bulunur; misafirler, tuz serpilmiş ekmek veya börek alırken dualar ve kısa ilahiler okunmaktadır (Petrovska, 2013, s. 20). Gelin ve damat odaya geçtiklerinde, birinin dizinde tuz, diğerinin dizinde şeker bulunması, ailelerin bereketli olmasını temenni eder (Kurt, 2022, ss.1-381). Ölüm törenlerinde, ölülerin temizlenmesi ve kötü ruhlardan korunması için tuz, helva ya da diğer gıdalara eklenmektedir (Shkodrova, 2014, s. 33). Mitolojik açıdan tuz, eski Balkan masallarında "toprağın koruyucu ruhu" ile bağlantılıdır (Eliade, 1959, s.458; Boratav, 1990). Tasavvufi bakış açısına göre, tuzun sembolik anlamı "nefsin ve dünya üzerindeki kötülerin dengelenip arındırılması" olarak ifade edilmektedir.

2.4. Su Su, Balkan ritüellerinde temizlik ve kutsallık açısından önemli bir unsurdur. Tasavvuf ve mitoloji açısından su, "hayatın kaynağı" ve "ruhsal yenilenme" sembolü

olarak kabul edilir; bireyin topluluk ve ilahi düzenle birleşmesine olanak tanıyan bir faktör olarak değerlendirilir (Eliade, 1959, s. 458; Ulutürk, 2009, s. 899). Türk mitolojisinde su, varlığın, çoğalmanın, zenginlik ve bereketin yanı sıra yok olmanın sembolüdür (Baysal, 2019, s. 294). Türk halk kültüründe doğum sonrası yapılan kırıklama töreni, anne ile bebeğin kutsal su ile yıkanarak hem fiziksel temizlik hem de ruhsal arınma sağlaması için düzenlenmektedir (Çetinbaş, 2022, 61; Artun, 2020, ss.1-31). Bu etkinlikte suya para, yumurta sarısı ve tuz bırakılır (Çetinbaş, 2022, s. 61). Bebeğe ilk banyo yaptırıldığında, suya altın ve yumurta koyarak, çocuğun altın gibi parlayacağına ve elinin bereketli olacağına inanılmaktadır (Koca, 2018, ss.1085-1103.). Bosna-Hersek kültüründe bazı kadınlar kısırlık sorununu çözmek için dini ve büyüsel yöntemlere yönelmektedir; bu uygulamalardan biri de şifalı su hazırlamaktır (Sümbüllü ve Ustavdić, 2012, s. 154–155). Suyun kullanımı sırasında dualar, tekbirler ve ilahiler söylenir; bebeği yıkarken kullanılan suyun her yere dökülmemesi ve döküldüğü alanın üzerine basılmamasına dikkat edilir (Koca, 2018, ss 1085–1103.). Hristiyanlıkta suyun önemli bir rol oynadığı vaftiz ritüeli (Arapça: ta'mid), Hz. Âdem ve Havva'dan başlayan ilk günahattan temizlenme ve bireyin yeni bir kimlik kazanarak Tanrı'nın krallığına katılmasının kutsanması olarak değerlendirilmektedir (Bertholet, 1952, ss.1903-1989.). Ortodoks geleneğinde kişilerin suya tamamen daldırılması, Katolik inancındaki uygulamada ise suyun başa dökülmesi şeklinde yapılmaktadır; bu işlemin, günahların suya karışarak temizlendiğine dair bir inanç taşıdığına vurgu yapılmaktadır (Akalın, 2013, s. 43). Hinduizm'de Ganj Nehri (Ganga), yalnızca bir doğal su kaynağı değil, Tanrıça Ganga'nın yeryüzündeki tezahürü olarak algılanan kutsal bir varlıktır. Hindu mitolojisine göre Ganga, göksel dünyadan insanlara arınma ve kurtuluş getirmek için inmiştir. Bu nedenle Ganj'da yıkanmak, kişinin dünyevi günahlarından arınmasını ve ruhsal kurtuluşa (moksha) ulaşmasını sağlayan bir ibadet olarak görülür (Flood, 1996). Nehir, Hindu yaşam döngüsünün tüm aşamalarında —doğumdan ölüme kadar— ritüel bir rol üstlenir. Ölümle birlikte, ruhun yeniden doğuş döngüsünden kurtulmasına yardımcı olması için ölen kişilerin bedenleri yakılmadan önce üç kez nehir suyuna daldırılır. Bu eylem hem günahların temizlenmesi hem de Tanrıça Ganga'ya duyulan şükranın sembolik bir ifadesidir (Eck, 1981; Hopkins, 1971). Bu uygulama, arınma (śuddhi) ve kurtuluş (moksha) kavramlarının Hindu ritüel pratiğinde ne denli iç içe geçtiğini göstermektedir. Türk inanç sisteminde su, yaratılışın temel ögesi ve Tanrı'nın bir yansıması olarak kabul edilir (Uçar, 2020). Kaynaklar ve pınar sularına manevi bir önem verilmektedir (Beydili, 200). Eski Türklerde, gelin kocasının evine girmeden önce suya saygı gösterir ve ona saç (adak) sunardı (Kıyak, 2013). Bu kavrayış, Balkan

kültüründe de etkilerini sürdürmektedir. Tuz ve suyun birlikte kullanımı, Balkan mutfağındaki yiyeceklerde hem lezzet hem de sembolik bir anlam taşımaktadır. Şeker ve tuz, düğün ve evlilik törenlerinde "hayatın tatlı olması ve korunması" amacıyla kullanılmaktadır. Suyun ve tuzun ritüel dağıtımı, toplum bireylerinin ruhsal birliğini güçlendirir; dualar, ilahiler ve kısa türküler eşliğinde yapılan bu paylaşım, manevi bir değer taşır (Çetinsöz, Polat & Yakıcı, 2019, 830; Çoban & Evren, 2025, s. 1204).

Bölgesel örnekler, bu sembolizmin farklılıklarını göstermektedir. Bosna'da doğumdan sonra tuz ve su, bebeğin sağlığını korumak amacıyla masaya yerleştirilir; misafirler ise bu ritüele dualar ve ilahilerle eşlik eder. Makedonya'nın Tetovo, Ohri ve Gostivar bölgelerinde düğünlerde su ve tuz, gelin ve damadın arınma ve korunma amacıyla kullandıkları temel öğelerdendir. Arnavutluk'ta tuz ve suyun kullanımı, toplumsal dayanışma ve manevi birliği temsil eden bir sembol olarak kabul edilmektedir (Krasniqi, 2014, s.163; Shkodrova, 2014, s. 189). Bu uygulamalar, Balkan halk kültüründe suyun ve tuzun sadece günlük yaşamda değil, aynı zamanda toplumsal kimlik, inanç ve dayanışma yapısının da merkezinde bulunduğunu göstermektedir (Eliade, 1959; Radulović, 2015; Çoban & Evren, 2025, s. 1208).

2.4. Kahve

Osmanlı döneminde kahve ve kahvehane geleneği, Balkan toplumlarının gündelik yaşamında belirleyici bir yer edinmiştir. Kahvenin Balkanlar ve Avrupa'ya Osmanlı aracılığıyla yayılması, bu içeceğin Türk kültürel kimliğiyle özdeşleşmesine yol açmıştır (Nureski, 2016). İslam hukukunun şarap tüketimine getirdiği sınırlamalarla birlikte kahvehaneler, Ortaçağ'daki han ve meyhanelerin yerini alarak Müslüman toplum için önemli birer sosyal buluşma mekânına dönüşmüştür (Vucinich, 1963).

Osmanlı döneminde kahve kültürünün Balkan yaşamına yerleştiği, kahveye ilişkin Türkçe, Arapça ve Farsça kökenli sözcüklerin bölge dillerine girmesiyle açıkça görülmektedir. "Kahvâji", "kahvèdžija" ve "kahvènisati" gibi ifadeler, bu geleneğin günlük dile ve toplumsal yaşama nasıl sindiğini göstermektedir (Vucinich, 1963). Evliya Çelebi'nin aktarımlarına göre, Osmanlı çağında Balkan şehirlerinde kahvehaneler panayırlarla birlikte çoğalmış ve kamusal yaşamın önemli buluşma mekânları hâline gelmiştir (Nureski, 2016).

Balkan mutfağı içerisinde Türk kahvesi, farklı Balkan ülkelerinde çeşitli adlarla

anılmaktadır. Örneğin, Macaristan'da Török kávé, Arnavutluk'ta Turke kafe, Kosova ve Hırvatistan'da Turskakafa/kava, Slovenya'da ise Turška kava olarak bilinmektedir. Bu durum, bu geleneğin kültürel geçişini sağlamaktadır (Abraham-Barna, 2013; Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021). Kahve gelenekleri, dost sohbetleri, fal bakma ve törenlerdeki kullanımları ile sosyal ilişkileri güçlendiren önemli bir unsur olan SOKÜM'dür.

Kahve, Osmanlı İmparatorluğu'nun Balkan toplumlarının günlük yaşamı üzerinde en önemli kültürel etkilere sahip unsurlarından biri olarak, sadece bir içecek olmanın ötesinde; sosyal bağların, inançların, geleneklerin ve duygusal değişimlerin bir sembolü haline gelmiştir. Osmanlı İmparatorluğu sayesinde Balkanlar ve Avrupa'ya getirilen kahve, Türk kültür kimliğinin önemli bir unsuru olarak kabul edilmiş ve bu bölgelerdeki insanların günlük yaşamlarına entegre edilmiştir (Nureski, 2016). Osmanlı İmparatorluğu'nda İslamî yasaklar sebebiyle şarap tüketimi kısıtlanmış; bu durum, Ortaçağ'ın han ve meyhanelerinin yerini kahvehanelerin almasına yol açmıştır. Sonuç olarak, kahvehaneler Müslüman toplum için önemli sosyal buluşma noktaları haline gelmiştir (Vucinich, 1963,82). Evliya Çelebi'nin Seyahatname adlı eserinde belirttiği üzere, Osmanlı döneminde Balkan şehirlerinde kahvehaneler oldukça yaygın bir şekilde bulunmaktaydı; örneğin Ustrumca'da panayır dönemlerinde binden fazla, Manastır'da kırk, Ohri'de ise yedi kahvehane faaliyet göstermekteydi (Nureski, 2016). Bu kültürel transfer, sadece fiziksel alanlarda değil, aynı zamanda dil seviyesinde de görünür. "Kahváci" (kahverengi), "kahváltija" (kahvaltı), "kàhvaparası" (kahve parası), "kahvèdžija" (kahveci) ve "kahvènisati" (kahve içme zamanı) gibi terimler, Türkçe, Arapça ve Farsça kökenli halleriyle yerel dillere entegre olmuştur (Vucinich, 1963, s. 81).

Balkan bölgesinde kahve genelde cezve içerisinde hazırlanır, ince dudaklı küçük fincanlarda (fildžan) servis edilir ve yanında su da sunulur (Doğan, Doğan & Ajanovic, 2020, s. 458). Arnavut, Boşnak, Makedon ve Türk kültürlerinde kahve ikramı, misafirin konumuna bağlı olarak değişiklik gösterebilir; evin en büyüğüne ilk kahve verilir, cezvedeki son yudum "hayırlı haber" getirmesi amacıyla ev sahibine bırakılır. Kahve genellikle sessiz bir or-tamda tüketilir; tüketildikten sonra "sağlıkla içildi" ya da "Allah kabul etsin" gibi ifadeler dile getirilir (Cengiz & Brina Lopar, 2020, s. 213).

Balkan kültürlerinde kahve, doğumdan ölüme kadar olan hayat döngüsünde çeşitli geçiş ritüellerinde önemli sembolik anlamlar taşır. Doğumdan sonra yapılan babine

geleneginde (40 gün süreyle), yeni anne ziyaret edilir ve ikram olarak tatlı ve kahve sunulur (Özer, Albayrak ve Ağan, 2021). Bu kahve, "bol sütlü ve uzun ömürlü olsun" dilekleriyle ikram edilmektedir (Cengiz ve Lopar, 2020, 213). Arnavut köylerinde kahveye az miktarda şeker eklenerek, "çocuğun hayatı tatlı olsun" temennisi yapılmaktadır (TİKA, 2016). Bosna'da doğumdan sonra kahve, nazardan koruyan bir nazarlıkla donatılmış bir kaşık ile karıştırılır; bu uygulama, nazardan korunma amacı taşırken aynı zamanda doğumun kutsallığını kutlama işlevi de görmektedir (Poulain, 2017, s. 45)). Kahve içimi sırasında anneye "Sağlıkla büyütsün" ifadesi kullanılır. Bu törenlerde kadınlar süslü başörtüsü (şamija), el yapımı yelekler ve gümüş takılar giymektedir; bu giyim unsurları doğurganlık ve bolluğu temsil etmektedir. Evlilik süreçlerinde kahve, birlik ve anlaşma simgesi olarak önemli bir role sahiptir. Kız isteme mera-simlerinde sunum sırası genelde meyve suyu ile başlar, ardından tatlı veya pasta gelir, en son olarak ise kahve ikram edilir (Deveci, 2023, s. 1642) Geçmişte meyve suyu yerine şerbet ikram edilirdi. Gelin adayının damat için şekerli kahve sunması, evlilikteki kabulünü simgeler; tuzlu kahve ise Türk ve Arnavut kültürlerinde damadın sabrını test etmek amacıyla hazırlanır (Cengiz & Brina Lopar, 2020, s. 215).

Düğün günü, erkeklerin bir araya geldiği evde sunulan kahveye "düğün kahvesi" adı verilmektedir; bu kahvenin yanında sigara da servis edilmektedir. Düğün sonrasında "gelin görme" günü, kahve fincanına gümüş para atılması, bereket dileğini ifade etmektedir (TİKA, 2016). Yunanistan'da "gelin kahvesi" (nyfiko kafes) olarak bilinen özel bir törende, kahve üç kez karıştırılır; bu işlem, çiftin hayatlarını birlikte harmanlayabilme metaforunu simgeler (Sutton, 2001, s.73). Gelin kahvesi ikram edilirken "Allah bir yastıkta kocatsın" ifadesi veya Arnavutça olarak "Të jetoni në paqe" (barış içinde yaşayın) söylenir. Bu etkinliklerde kadınlar, canlı renklerde şalvar, süslemeli gömlek ve gümüş bir kemer giyerler. Kına gecesinde gelinin baldızları ve görümceleri, kahve, meyve ve baklava talep eder; bu istekler bereketin ve paylaşmanın sembolüdür (Özer, Albayrak ve Ağan, 2021).

Sünnet törenlerinde kahve ikramı, Türkiye, Bosna, Kosova ve Kuzey Makedonya'da "mevlit kahvesi" adıyla hem tören öncesinde hem de sonrasında gerçekleştirilen yaygın bir uygulamadır. Kahve çoğunlukla baklava ve şerbet eşliğinde sunulur ve "erkekliğe adımın kutlu olsun" (urime burrëri) sözleriyle ritüel bütünlüğü sağlanır (Özer, Albayrak & Ağan, 2021). Törende erkekler fes ve işlemeli yelek, kadınlar ise renkli yazmalar ve altın takılar gibi geleneksel kıyafetler kullanır (TİKA, 2016). Ölüm ve yas törenlerinde kahve, derin üzüntünün birlikte yaşanmasını temsil eder. Boşnak kültüründe, cenaze

sonrasında içilen acı kahve, hayatını kaybeden kişiyi anmak ve sabrı simgelemek amacı taşır (Poulain, 2017, s. 45)). Taziye evlerinde akşam saatlerinde kahve sunulmaktadır; bu, hem vefat edenin ruhuna dua etme amacı taşımakta hem de toplumsal yardımlaşmanın bir göstergesidir (Cengiz ve Lopar, 2020, s. 215). Arnavutluk'ta yaş evlerinde kahve fincanı ters çevrilmez; zira açık bırakmak "ölüyle bağlantının sürmesi" anlamına gelir (TİKA, 2016). Bosna'da kadınlar başsağlığı ziyaretinde siyah örtü takmaktadır; kahve ikram edilirken "Allah rahmet eylesin" ifadesi yerine "kahveyle hatırlan" anlamını taşıyan "Spomen na kahvi" sözü kullanılmaktadır (Halevy, 2011). Cenaze hazırlıkları sırasında mezar kazıcılarına yiyecek ve kahve sunulması, paylaşmanın farklı bir örneğidir. Ölüm sonrasında gerçekleştirilen tevhit merasimlerinde Kur'an tilavet edilir, dualar edilir; katılımcılara pide, tahin helvası ve kahve ikram edilir (Özer, Albayrak ve Ağan, 2020). Bu uygulama, ölümden sonra toplumsal dayanışmanın ve anıların devam ettirilmesine katkıda bulunur.

Balkan toplumlarının günlük hayatında kahve, sözlü kültürle bağlantılı bir ritüel ögesidir. Kahve içilmeden evvel "Afiyet olsun" veya "Hayırlı konuşmalar" gibi iyi dilekler dile getirilir; içildikten sonra fincan ters çevrilerek fal bakılır. Bu ritüel hem keyifli bir etkinlik olarak hem de geleceğe yönelik umut ve dileklerin dile getirilmesi şeklinde değerlendirilir. Falcı, telveye bakarken "Ruh halin iyi, kahvem açık" gibi değerlendirmelerde bulunur; böylece kahve, maddi tüketimin ötesinde, manevi iletişimin ve toplumsal etkileşimin aracı olur (Fieldhouse, 2013).

Bir sanat yerleştirmesi (enstalasyon), kahve içme ritüeli ile savaşın trajik etkilerini bir araya getirmesi açısından dikkat çekici bir örnek sunmaktadır. 11 Temmuz 2004 tarihinde, 1995 Srebrenitsa soykırımının 9. yıldönümünde, sanatçı Aida Šehović, soykırımda yaşamını yitiren yaklaşık 8.000 erkeği anmak amacıyla Saraybosna'daki bir cami önünde "Što te nema" (Neden Burada Değilsin) başlıklı bir sergi gerçekleştirmiştir. Bu kapsamda, topladığı 939 kahve fincanını Bosna-Hersek haritası biçiminde düzenlenmiş bir toprak parçası üzerinde sergilemiştir. Sergi sırasında, fincanlara yavaşça kahve dol-durmuş ve bazı fincanlara, kahve içmek için çok küçük yaşta

yaşamını yitiren çocukları anmak amacıyla yalnızca birer küp şeker yerleştirmiştir. Šehović'e göre, bir fincan kahveyi paylaşmak "köklü bir ritüeldir ve ölmüş birisiyle bir fincan kahveyi paylaşma arzusu yürekten bir matem ifadesidir" (Poulain, 2017, ss. 45- 68).

Bir yıl sonra, sanatçı benzer bir gösteriyi New York'ta Birleşmiş Milletler Ana Merkezi Ziyaretçi Lobisi'nde sunmuştur (UN News, 2005). Bu etkinlik, on yıl önce Güvenlik Konseyi tarafından "güvenli bölge" ilan edilen bölgede öldürülen binlerce Boşnak kurbanı anmayı amaçlamıştır. Bu sergide, sayıları yaklaşık 8.000 civarında olan soykırım kurbanlarından cesetleri teşhis edilip yeniden gömülen kişileri temsil etmek için 1.700 beyaz fincan kullanılmıştır. Fincanlar, aslen Srebrenitsa ve çevresinden olup savaş nedeniyle ABD'ye göç etmiş Bosnalı ailelerden temin edilmiştir. Sergi, Bosna'daki kahve içme geleneğinden ilham almaktadır.

Sergi, 11-15 Temmuz 1995 tarihleri arasında beş gün süren katliamı simgeleyecek biçimde düzenlenmiş; ilk beş gün boyunca kahve hazırlanmış ve Bosna-Hersek haritasını temsil eden toprak parçasının etrafında ziyaretçilere sunulmuştur. Fincanlar, haritanın doğu kısmındaki Srebrenitsa bölgesine yerleştirilmiştir. Ayrıca, savaşta ölen ve kahve içmeye çok küçük yaştaki çocukları temsil etmek için 44 fincanda yalnızca küp şeker konmuştur. Kahve kokusu ortama yayılırken, sanatçı bir ses kaydı aracılığıyla kurbanların ad ve doğum tarihlerini okumuştur. Sergide, Bosnalı fotoğrafçıların çektiği 40 fotoğraf da ziyaretçilere sunulmuştur. (Çaksu, 2019, s.370)

Kahve, Balkan toplumlarında doğumdan ölüme uzanan yaşam döngüsü içinde bolluk, birliktelik ve dayanışmayı simgeleyen önemli bir kültürel pratik olarak varlığını sürdürmektedir. Osmanlı döneminden günümüze aktarılan bu gelenek, Balkan halklarının ortak kültüründe güçlü bir Somut Olmayan Kültürel Miras unsuru olarak değerlendirilmektedir (UNESCO, 2003; Doğan, Doğan & Ajanovic, 2020, s. 458)).

2.5. Helva

Helva, Balkan kültüründe sadece bir gıda değil; doğumdan ölüme, mutluluktan hüzne kadar olan her dönemde dayanışmanın, dua etmenin ve anmanın sembolü durumuna gelmiştir. Osmanlı mutfak kültürünün Balkanlar'a yayılması ile helva, Türk,

Boşnak, Arnavut, Makedon, Yunan, Sırp ve Bulgar toplumlarının yemek geleneklerinde yer edinmiştir. Farklı dillerde çeşitli isimlerle anılsa da bu yiyeceğin anlamı genel olarak bir ortaklık taşımaktadır (Yerasimos, 2002, 152; Vezenkov, 2009, s. 235). Helva, Balkan topluluklarının yaşam döngüsünü oluşturan "tatlı bir anı simgesidir"; paylaşım, sabır ve bereket anlayışlarını somut bir şekilde temsil eden bir ritüel ögesidir.

Helva, özellikle Osmanlı'nın dini ve sosyal yapısındaki "iyilik" kavramıyla sıkı bir bağa sahiptir. Anadolu ve Balkanlar'da olduğu gibi, her helva pişirme süreci bir dua, bir istek ya da bir anının etrafında şekillenmektedir. Helvanın aroması ve karıştırma sesi, "sabrın, çalışmanın ve samimi niyetin" ifadesidir (Sutton, 2001). Boşnakça'da "halva", Arnavutça'da "hallvë", Yunanca'da "chalvas" ve Sırpça'da "halva" olarak adlandırılan bu tatlı, çeşitli malzemelerle hazırlanabilmesine rağmen aynı anlamı ifade eder: bir yaşam evresinden diğerine geçişte toplulukla birlikte tüketmek (Cikotiç Suljeviç, 2005). Doğumdan sonra yapılan "lohusa helvası" ya da "beba halva", Balkanların birçok bölgesinde yeni bir hayatın başlamasını simgeler. Türk ve Boşnak köylerinde, yeni doğumun ardından kadınlar bir araya gelerek helva hazırlar ve "sütü bol, ömrü uzun olsun" şeklinde dualar ederler (Cengiz ve Lopar, 2020,216). Arnavutluk'ta ise lohusa helvasına birkaç damla bal eklenir; bu, çocuğun hayatının tatlı ve bereketli olmasını istediği anlamına gelir. Kuzey Makedonya'nın Debre ve Ohri bölgelerindeki lohusa evine giden kadınlar, gümüş kaşıkla helvayı karıştırarak anneye nazardan korunma dileği taşır. Bu geleneklerdeki kırmızı tülbent, altın boncuklu yelek ve el yapımı mendiller, doğurganlık ve yeni yaşamı temsil eden sembollerdir (TİKA, 2016).

Evlilik törenlerinde helva, "tatlı başlangıç" ve "uyum"un sembolü olarak görülür. Düğünlerden birkaç gün önce, kız evinde hazırlanan "kız helvası", kadınların birlikte imece usulüyle yaptığı bir dayanışma kültürüdür. Boşnak ve Türk kadınları helva yaparken ilahi, mani ya da dua söyler; helvayı karıştırırken de "tatlı muhabbetiniz olsun" dileğinde bulunurlar (Sümer, 1972, s. 418). Arnavut düğünlerinde helva, kızın çeyiziyle birlikte damat evine götürülür ve gelin tarafından ilk karıştırılması, evliliğe tatlılık katma anlamı taşır (Bejleri, 2019). Benzer şekilde, Yunanistan ve Bulgaristan'daki Müslüman topluluklarda helva, düğün sabahı kahve eşliğinde sunularak yeni evliliğin tatlı başlangıcını simgeler; ayrıca düğün sonrası "gelin görme" gününde yapılan helva ikramı, misafirlere teşekkür ve aileler arasındaki bağı güçlendirme işlevi görür (Vezenkov, 2009).

Sünnet kutlamalarında helva, erkeklik dönemine geçişin kutsanmasını simgeler. Türk, Boşnak ve Arnavut kültürlerinde sünnet olan çocuğun evinde “sünnet helvası” hazırlanır. Helva pişirildiği sırada yaşlı erkeklerden biri dua eder, çocuğun başına beyaz bir örtü konur ve “Allah uzun ömür versin” ifadesi kullanılır (Cikotiç Suljeviç, 2005). Bu helva, törene katılan misafirlere dağıtılarak “hayır” olarak kabul edilir. Kosova ve Kuzey Makedonya’da sünnet düğünleri esnasında çocuklara hediye verilirken helva da sunulur; bu durum hem dini hem de sosyal birlikteliği temsil eder (Özer, Albayrak ve Ağan, 2021).

Helva, cenaze ritüellerinde de derin anlamlar taşır. Ölüm helvası, Balkanların birçok bölgesinde “ruh helvası”, “mevlit helvası” ya da “ölü helvası” ismiyle anılmaktadır. Bu helva, ölen kişinin ardından dua etmek ve toplumsal dayanışmayı göstermek amacıyla yapılır. Boşnaklar arasında helva kavrulurken “kaşık öldü” ve “Allah rahmet eylesin” ifadeleri söylenerek her çevrildiğinde sessizlik sağlanır. Sırbistan ve Karadağ’daki Müslüman topluluklarda ise helvanın acı olmaması gerektiği belirtilir, çünkü “acı yaşamı değil, tatlı anıyı yaşatmak” esastır (Poulain, 2017, s.70.). Arnavut toplumunda helva pişirilirken ocak üzerine su serpilir, bu hareketin “ruha ferahlık versin” anlamına geldiği düşünülmektedir (Bejleri, 2019). Mevlit ve taziye günlerinde helva kahve ile birlikte sunulur. Helvayı alan kişi “Allah kabul etsin” diyerek dua eder. Bu durum, hatırlama eylemiyle birleşerek ardından yemek ritüelinin sembolik geçişine zemin hazırlar (Ünser, 2013, s. 126).

Balkan kültüründe helva yapmak, "toplu dua" olarak kabul edilmektedir. İyileşen helva için kadınlar büyük kazanlarda sabırla un kavurup, dualarını işin akışına göre bir ritme dönüştürürler. Helva kavrulurken beden ve ruh arasında bir bağ kurulur ve helva ağızdan geçerek karşılanır. Bu esnada, geçmiş anılar, kaybedilenler, çocuklara duyulan saygı üzerine yapılan uyarılar ve ruhsal anılar dev kazanlar içinde dile gelir. Boşnaklar, "helvayı kavuran kişinin duası kabul olur" inancını taşımaktadır. (Sutton, 2001)

Helva, Balkanların çok yönlü kültür yapısında ortak bir kimlik dili oluşturmuştur. Müslüman ve Hristiyan topluluklar, farklı dini bağlamlarda helvayı aynı sembolik anlamlarla kullanmaktadır. Hristiyan Ortodoks topluluklarındaki ölülerin anısına yapılan "koliva" (buğday tatlısı) geleneği, Müslüman helvasıyla benzer sembolik temel taşımaktadır (Ünser, 2013, s. 126). Bu benzerlik, Balkan halklarının yüzyıllar boyunca karşılıklı etkileşimle oluşturdukları ortak inanç ve paylaşım kültürünü gözler önüne serer.

Sonuç olarak, helva Balkan toplumlarının yaşam döngüsünü çevreleyen duygusal bir miras, ortak hafıza unsuru ve sosyal dayanışma sembolüdür. Doğumda sevinci, evlilikte birliği, sünnette onuru, ölümden sabrı simgelen helva, Balkan halklarının ortak geçmişinde sabırla harmanlanıp, dua ile lezzetlendirilmiş bir kültürel bellek işlevi görmektedir. Osmanlı döneminden itibaren günümüze kadar ulaşan bu tatlı, bölgenin çok katmanlı kimliğinde Somut Olmayan Kültürel Miras açısından en canlı örneklerden biri olmaya devam etmektedir (UNESCO, 2003; Yerasimos, 2002, s. 150; Vezenkov, 2009, s. 235).

Sonuç

Balkan mutfağı, geçmişten günümüze farklı etnik grupların, inançların ve coğrafi özelliklerin bir bütünleşmesiyle meydana gelen zengin bir kültürel alan olup, sadece yiyecek kültürü değil; aynı zamanda toplumsal bağları, kimlik oluşumunu ve manevi değerleri etkileyen bir ritüel ağı yaratmaktadır. Yemekler, kahve ve helva gibi tatlılar, bayram münâfereleri ve törensel yemeklerle şekillenen uygulamalar; bireysel tatların ötesine geçerek toplulukların kültürel hafızasını ve ortak belleğini korumaya yönelik sembolik geleneklerdir.

Günümüzde, dünya genelindeki hızlı tüketim odaklı gıda sistemleri Balkan toplumlarının geleneksel yemek ve tatlı geleneklerini tehdit etse de helva kavurma uygulamaları, düğünlerdeki kahve sunumları, tuz ve ekmek seremonileri, bayram kutlamaları ve mevsimsel festivaller hâlâ devam etmektedir. Bu gelenekler sadece nostaljik bir geçmişe olan bağlılığı simgelemez, aynı zamanda toplumsal bellek ve kültürel sürekliliğin somut birer göstergesidir. Slow Food'un "iyi, temiz ve adil gıda" anlayışı, Balkan mutfağının etnik ve kültürel zenginliğini koruyan ritüel yapısıyla uyumlamakta; ayrıca somut olmayan kültürel mirasın Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (özellikle Amaç 4: Nitelikli Eğitim, Amaç 11: Sürdürülebilir Şehirler

ve Topluluklar, Amaç 12: Sorumlu Üretim ve Tüketim, Amaç 13: İklim Eylemi ve Amaç 17: Amaçlar için Ortaklıklar) ile ilgili olduğunu ortaya koymaktadır.

Balkan mutfağı hem kültürel hem de ekolojik sürdürülebilirlik açısından önemli bir stratejik potansiyele sahiptir. Bölgedeki mevcut gelenekler, bu potansiyelin pratik örneklerini göstermektedir. Slow Food Balkan Ağı çerçevesinde Bosna-Hersek, Sırbistan, Hırvatistan, Arnavutluk ve Kuzey Makedonya’da gerçekleştirilen “Terra Madre Balkans” etkinlikleri, yerel üreticilerin geleneksel yemekleri sürdürülebilir yöntemlerle yeniden ele almasına olanak sağlamıştır. Arnavutluk’taki Gjirokastra UNESCO Gastronomi Rotası, yerel mutfağın turizm ve ekonomik gelişimle birleşmesine bir örnek sunarken; Türkiye’de Gaziantep’in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na katılması, gastronomi üzerinden sürdürülebilir kalkınma ve iş imkânları yaratmanın somut bir örneğini oluşturur. Kosova’nın Prizren şehrindeki Coffee and Tea Festival ve Mamuşa Helva Günü etkinlikleri, kültürel mirasın sosyal ve ekonomik yönlerinin güçlendirilmesine katkıda bulunan önemli oluşumlardır.

Gelecek perspektifinde Balkan mutfağının somut olmayan kültürel miras kapsamında belgelenmesi ve eğitim süreçlerine entegrasyonu hayati bir önem taşımaktadır. Bu amaçla, eğitim ve kapasite geliştirme alanında İtalya’daki Slow Food University of Gastronomic Sciences (Pollenzo) modelinden faydalanarak Kuzey Makedonya, Kosova ve Türkiye’de “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Gastronomi” temalı sertifika programları oluşturulabilir. Balkan Üniversiteleri Birliği’nde “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Gastronomi Eğitimi Modülü” geliştirilmesi ve UNESCO’nun “Living Heritage in Education” kılavuzuyla paralel olarak, ilkokuldan üniversite seviyesine kadar öğrencilerin yemek tariflerinin ötesinde gıda ile ilgili inançlar, semboller ve toplumsal değerler konusunda bilgi edinebilecekleri eğitim müfredatları hazırlanmalıdır. Eğitim modülleri; “Mutfak ve Kimlik”, “Gıda Etiği” ve “Yerel Tatlar ve Ritüeller” gibi başlıklarla, kültürel farkındalığı artırmanın yanı sıra sürdürülebilir turizm bilinci de kazandırabilir.

Rotasyon ve tanıtım ağlarının oluşturulması, Balkan mutfağının tanınmasını ve sürekliliğini daha da güçlendirecektir. Bosna-Hersek’teki “Kahve Mirası Rotası” gibi gastronomik yollar, Üsküp, Prizren ve Mostar arasında geliştirilebilecek ve Balkan

Kahve Yolu ya da Helva Festivali Ağı gibi UNESCO destekli kültürel rotalara dönüşebilir. Yerel yönetimlerin katkısıyla “Köy Sofraları ve Ritüel Yemek Günleri” ile “Kültürel Sofra Günleri” gibi aktivitelerle etkileşimli miras günlerinin düzenlenmesi teşvik edilmelidir. Bunun yanı sıra, UNESCO, UNDP ve FAO iş birliğiyle hayata geçirilecek “Balkan Gastronomi ve Sürdürülebilir Tarım Projesi”, yerel üreticilerin desteklenmesine ve bölgesel gelişimin sağlanmasına yardımcı olabilir.

Balkan mutfağı, kültürel ve ekolojik sürdürülebilirlik açısından önemli bir miras alanıdır ve yemek ritüelleri, helva ve kahve törenleri, bayram sofraları ile toplumsal paylaşım pratikleri aracılığıyla geleceğe taşınan bir kültürel örnek oluşturur. Bu miras, Slow Food prensipleri ve UNESCO SOKÜM politikaları çerçevesinde incelendiğinde, Balkan mutfağının sadece beslenme şekli olmayıp; aynı zamanda sürdürülebilir gelişim, kültürel diplomasi, toplumsal dayanıklılık ve kimlik oluşturma açısından önemli bir aracı olarak da değerlendirilebileceğini gösterir. Ritüel yemekler ve tatlılar, geçmiş ile gelecek arasında bir köprü kurarak toplumsal hafızayı muhafaza eden ve her neslin kültürel kimliğini yeniden yaratmasına olanak tanıyan somut olmayan miras unsurlarıdır.

Kaynaklar

- Ahmetbeyoğlu, A. (2001). *Avrupa Hunları*. Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Akalın, K. H. (2014). Hristiyanlığa aktarılmış ritüeller olarak İsis tapınaklarında uygulanan günah çıkartma ayini ve vaftiz uygulaması. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (42), 1–20. Erzurum.
- Altier, O. (2022). Balkanlardaki Osmanlı mimarisinde sıklıkla karşılaşılan buğday tasvirinin anlamı. *Sanat Dergisi*, 3(1), 47–60.
- And, M. (2000). *Osmanlı şenliklerinde Türk sanatları*. Yapı Kredi Yayınları.
- Arı, K. (2010). Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürüne Etkileri. I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), ss. 21-45. Şeyh Edebalı Üniversitesi.
- Artun, E. (2008). Adana mutfak kültürü ve Adana yemeklerinden örnekler. *Halk kültürü araştırmaları* (ss. 399–435). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Baysal, N. (2019). *Türk halk kültüründe su* [Doktora tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Bertholet, A. (1952). *Wörterbuch der Religionen*. Stuttgart: W. Kohlhammer.
- Beydili, C. (2005). *Türk mitolojisi ansiklopedik sözlük*. Ankara: Yurt Kitap-Yayın.
- Birge, J. K. (1991). *The Bektashi order of dervishes*. Luzac.
- Boratav, P. N. (1997). *100 soruda Türk halk bilimi*. Gerçek Yayınevi.
- Bulduk, S., & Süren, T. (2015). Türk mutfak kültüründe kahve. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı. <https://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/BULDUK-S%C4%B1d%C4%B1ka-S%C3%9CREN-Tufan-T%C3%9CRK-MUTFAK-K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CNDE-KAHVE.pdf>
- Cengiz, A. K., & Brina Lopar, E. (2020). Tüketim ve beslenme antropolojisinin bakışıyla Prizren'de kahve ve Türk kahvesi içme kültürü. *Millî Folklor*, 126(Yaz), 210–222.
- Cikotić-Suljević, A. (2005). Karşılaştırmalı Türk ve Boşnak halk adet ve inançları. Prizren: Balkan Türkoloji Araştırmaları Merkezi (BAL-TAM).
- Counihan, C. (1999). The anthropology of food and body: Gender, meaning, and power. Routledge.
- Counihan, C., & Van Esterik, P. (Eds.). (2013). *Food and culture: A reader*. Routledge, 1-50.
- Çaksu, A. (2019). Bir siyasî içecek olarak Türk kahvesi. *SEFAD*, 41, 369–386.
- Çatalca, H. (2011). Slow food: Yavaş yeme akımı [PDF]. Medipol Üniversitesi. https://www.medipol.edu.tr/sites/default/files/document/SD_21_4445.sayfalar_Huriye_Catalca.pdf
- Çetinbaş, M. (2022). *Kocaeli- Kartepe-Uzuntarla Mahallesi Monografisi*. Düzce: Düzce Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Çetinsöz, B. C., Polat, A. S., & Yakıcı, K. (2019). Hatay ili Hristiyanlarının dini bayramlarında gastronomi geleneklerinin inanç turizmi açısından değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4 Özel Sayı), 823–835.
- Çıki, K. D., & Kızılırmak, İ. (2021). İkinci kuşak Türk diasporasının anavatan seyahatlerinde gastronomi faktörünün incelenmesi. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi* (International Journal of Tourism, Economic and Business Sciences), 5(2), 101–112.
- Çoban, E., & Evren, S. (2025). Alevi kültüründe yeme-içme ve mutfak: Erzincan Mollaköy örneği [Food, beverage and cuisine in Alevi culture: Case of Erzincan Mollakoy]. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(3), 1199–1211.
- Deveci, R. (2023). Türk Dünyası Evlenme Ritüellerinde Akrabalık, Yakınlık Kurma ve Yabancılık Gidermeyi Amaçlayan Yeme-içme Ritleri. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayı 1, 1630-1659.
- Doğan, E., Doğan, E. ve Ajanovic, E. (2020). Kahvehanelerin kent belleğindeki yeri: İstanbul'daki kahvehanelerin ve Belgrad'daki kafanaların karşılaştırmalı analizi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, 443–465.
- Đorđević, J. (2017). Food and ritual in rural Serbia. *Journal of Southeast European Studies*, 22(1), 45–60.
- Eck, D. L. (1981). India: Sacred geography of the Ganges. *History of Religions*, 20(4), 323–344.
- Eliade, M. (2009). *Dinler tarihi inanışlar ve mitler* (M. Alper, Çev.). Kabalıcı Yayınları.
- Fieldhouse, P. (2013). *Food and nutrition: Customs and culture*. Springer Science & Business Media.
- Flood, G. (1996). *An introduction to Hinduism*. Cambridge University Press.
- Gökçel, R. (2012). Romen-Türk kültürel etkileşiminin Romen diline yansımaları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 67–82.
- Gölpınarlı, A. (1958). *Vilayetname (Menâkıb-ı Hacı Bektâş-ı Velî)*. İnkilap Kitabevi.
- Hobsbawm, E., & Ranger, T. (Eds.). (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Hopkins, E. W. (1971). *The religions of India*. New Delhi: Motilal Banarsidass Publishers.
- Hoxha, G. (2019). *Neke od lokalnih kuhinjskih posuda, kao dokaz mobilnosti zapadnih balkanskih vilayet Praevalis i Dardanijs*. In D. Radović (Ed.), *Antička Duklja X / Yeni Antika Duklja X* (pp. 110–144). JU Muzeji i Galerije Podgorice.
- İbn Mâce. (2010). *Sünenü İbn Mâce* (Edeb, 29). İstanbul: Çağrı Yayınları.
- Kahraman, S., & Dağlı, Y. (Haz.). (2003). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi* (Cilt 10). Yapı Kredi Yayınları.
- Kaplan, H. (2024a). Aşıklık geleneğinde yemek destanları: Tematik ve işlevsel bir yaklaşım. *Folklor Akademi Dergisi*, 7(2), 724–744.

- Kaplan, H. (2024b). Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nden hareketle dönemin Balkan kentlerine imgesel bir yaklaşım. In S. Çakmak (Ed.), *Türk kültür ve edebiyatında Balkanlar* (pp. 375–395). PA Paradigma Akademi.
- Karaçeper, E. İ. (2024). Yemek ve Kültür ilişkisi Bağlamında Balkan Restoranlarının Menü İçerik Analizi *Kent Akademisi Dergisi*, 17(5):1975-1994.
- Kıyak, A. (2013). Geleneksel Türk inanışlarındaki su kültü ve Elazığ'daki izleri. *Gümüşhane Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 2(4), 145–164.
- Kiper, T., & Arslan, M. (2007). Safranbolu-Yörüköy tarımsal turizm potansiyelinin kırsal kalkınma açısından değerlendirilmesi. *Türkiye Ormancılık Dergisi*, 8 (2), 145-158.
- Kurt, F. (2022). *Kuzey Makedonya'da Türk kimliğinin yaşatılmasında kültler* (Doktora tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara.
- Koca, S. K. (2018). Makedonya'da yaşayan Türk-Makedon-Arnavut-Boşnak toplumlarının geçiş dönemlerinde görülen ortak kültür unsurları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 7(2), 1085–1103.
- Krasniqi, V. (2014). Bektashi dervishes in Kosovo: Rituals, faith, and identity. *Journal of Balkan Ethnology*, 19(2), 110–125.
- Krasniqi, Vjollca. 2014. The Topography of the construction of the nation in Kosova. – Strategies of Symbolic Nation-Building in South Eastern Europe, edited by Pål Kolstø. London: Ashgate, 139–163.
- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Mintz, S. W. (1985). Sweetness and power: The place of sugar in modern history. Viking.
- Oğuz, M. Ö. (2009). Somut olmayan kültürel miras kavramı ve Türkiye'deki uygulamaları. *Milli Folklor*, 21(82), 5–13.
- Özdamar, M. (2025). Aşure ve helva kültürünün semiyotik boyutları: Paylaşım ve yas metaforları. *Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 122–139.
- Özer, Ç., Albayrak, A., & Ağan, C. (2021). Türkiye'de yaşayan Boşnaklar ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma [Bosniaks in Turkey and a study on the culinary culture]. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(1), 407–428.
- Özkan Önem, E., & İbrahim, S. (2024). Üsküp Türk kültüründe Ramazan yemekleri. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi (International Journal of Turkic World Tourism Studies)*, 9(2).
- Pehlivanoğlu, Ö. (2016, Mayıs 12). *Balkanlar Türk mutfagi*. Boşnak Medya. <https://www.bosnakmedya.com/balkanlar-turk-mutfagi/>
- Peštek, A ve Činjurević, M (2014). Tourist perceived image of local cuisine: The case of Bosnian food culture. *British Food Journal*. 116(11): 1821–1838. doi: 10.1108/BFJ-01-2014-0046
- Petrovska, K. (2013). Traditional Macedonian cuisine and its cultural context. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 15–28.
- Poulain, J.-P. (2017). The sociology of food: Eating and the place of food in society (A. Dörr, Trans.). Bloomsbury Academic.
- Radulović, M. (2015). Food culture in Bosnia: Tradition and ritual. *Journal of Ethnology and Folklore Studies*, 17(3), 77–91.
- Sancaktar, C. (2011). Balkanlar'da Osmanlı hâkimiyeti ve siyasal mirası. *Ege Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 27–47.
- Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2016). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi. *International Rural Tourism and Development Journal (Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi)*, 9(2), 1–9.
- Shkodrova, A. (2014). *Gourmet: The curious story of food in the People's Republic of Bulgaria*. CEU Press.
- Siljak-Jesenković, A. (2000). Türkçenin Boşnakçaya etkileri. A. Caksu (Ed.), *Dil ve kültür ilişkilerinin ışığı altında Balkanlar'da İslam medeniyeti* (ss. 389–396). İstanbul: İslam Tarih, Sanat ve Kültür Araştırma Merkezi (IRCICA).
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory*. Berg.
- Sümbüllü, Y. Z., & Ustavdić, E. (2012). Boşnak halk kültüründe doğum geçiş merasimi üzerine tespit ve değerlendirmeler. *Dede Korkut Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 152–179.
- Sümer, F. (1972). Oğuzlar (Türkmenler) tarihi, etnik menşe teşekkülü, inkişafı. Ankara Üniversitesi Basımevi.
- TİKA. (2016). Cenaze ritüelleri (Arnavutluk) ve düğün ritüelleri (Kahve) raporu.
- Uçar, H. (2020). Bir kültürün özellikleri: Türklerde su kültürü (Characteristics of a cult: Water cult in Turks). *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 24–47.
- Ulutürk, M. (2016). Süryanilerde doğuma ve çocuk yetiştirmeye dair ritüeller, gelenekler (Midyat örneği). *Tarih Okulu Dergisi (Journal of History School)*, 9(25), 899–915.
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*.
- UNESCO. (2003). *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına İlişkin Sözleşme*.
- Ünser, H. (2013). Erken Hristiyanlık döneminde cennet tasvirleri ve sembolizm. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 54(1), 115–135.
- Ünser, Şükran (2013). *Bizans Sanatında Aden ve Havva İmgeleri*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Vezenkova, Y. (2009). Bulgarian food culture: The invisible frontier. *Ethnologia Balkanica*, 13, 221–235.
- Vucinich, W. S. (1963). Some aspects of the Ottoman legacy. In C. Jelavich & B. Jelavich (Eds.), *The Balkans in transition: Essays on the development of Balkan life and politics since the eighteenth century* (pp. 81–114).

University of California Press

Yerasimos, S. (2002). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Osmanlı mutfak kültürü*. Yapı Kredi Yayınları.

Yeşilyurt, B., & Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. *INGANT 2021 Bildiri Kitabı* (ss. 796–806).

FİNANS: Bu çalışmanın yürütülmesinde herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI BEYANI: Yazar, bu çalışmayı etkileyebilecek finansal çıkarlar veya kişisel ilişkiler olmadığını beyan eder.

YAZAR KATKILARI: Yazar, makalenin tümünü katkılarıyla oluşturmuştur.

ETİK ONAY BEYANI: Bu çalışmada Yerel Etik Kurul Onayına gerek duyulmamıştır. Yazar, bu üründe derginin Yapay Zekâ politikasına uymayı taahhüt etmiştir.

VERİ KULLANILABİLİRLİK BEYANI: Bu çalışmada kullanılan verilere yazardan talep üzerine erişilebilir.

FINANCE: No financial support was received for the conduct of this study.

CONFLICT OF INTEREST STATEMENT: The author declares that there are no financial interests or personal relationships that may influence this study.

AUTHOR CONTRIBUTIONS: The author has contributed to the manuscript in its entirety.

ETHICAL APPROVAL STATEMENT: Local Ethics Committee Approval was not required for this study. The author has committed to complying with the journal's Artificial Intelligence policy in this product.

DATA AVAILABILITY STATEMENT: The data used in this study are available upon request from the author.



Bu eser Creative Commons Atıf 4.0 Uluslararası Lisansı ile lisanslanmıştır.

(This work is licensed under a Creative Commons NonCommercial license Attribution International License).