

11. Yasın Tadında Miras: Boşnak Ölüm Ritüellerinde Tatlıların Sembolik Dili¹**Berrin SARITUÑ²**

APA: Sarıtuñ, B. (2026). Yasın Tadında Miras: Boşnak Ölüm Ritüellerinde Tatlıların Sembolik Dili. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (50), 178-193. **DOI:** <https://doi.org/10.5281/zenodo.18647907>

Abstract

Bu çalışma, Bosna-Hersek'te Boşnak topluluklarında ölüm sonrasındaki ritüel zaman çizelgesini ve buna eşlik eden yiyecek pratiklerini incelemektedir. Araştırma, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras çerçevesinde “toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler” alanına odaklanarak söz konusu pratikleri kültürel bağlamı içinde değerlendirmektedir. Çalışmanın amacı, defin günü ile üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci günlerde hazırlanan ikramların (helva, sıcak pide ve tahin helvası) işlevlerini açıklığa kavuşturmadır. Bu doğrultuda akademik yayınlar, derlemeler ve saha temelli anlatılar nitel doküman analizi yöntemiyle incelenmiş; veri seçimi özellikle Boşnak ölüm ritüelleri ve bu ritüellerle bağlantılı yiyecek pratiklerine odaklanacak biçimde gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulgular, söz konusu yiyeceklerin yalnızca birer ikram olmadığını; merhum adına hayır yapma, topluluk içinde dayanışmayı güçlendirme ve aile için yas sürecini düzenleme gibi çok katmanlı işlevler üstlendiğini göstermektedir. Ana yurt dışındaki Boşnak topluluklarında, özellikle Türkiye’de, biçimsel çeşitlenmeler görülse de helva ve yemek dağıtımı geleneğinin sürekliliğini koruduğu dikkat çekmektedir. Sonuç olarak ritüel yiyeceklerin “hayır–dayanışma–yasın yönetimi” ekseninde anlam kazandığı; bu temaların Boşnak toplumunda dinî ve yerel unsurların senteziyle kuşaktan kuşağa yeniden üretildiği anlaşılmaktadır.

Anahtar kelimeler: Bosna-Hersek, ölüm inanışları, ritüel yemekleri, halk kültürü, somut olmayan kültürel miras

¹ **Beyan (Tez/ Bildiri):** Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur. Bu çalışma, 23–25 Ekim 2025 tarihleri arasında SOBİTÜRK’te sunulan ‘Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Balkan Mutfağı’ başlıklı bildirinin genişletilmiş ve revize edilmiş halidir
Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.
Finansman: Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.
Telif Hakkı & Lisans: Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır.
Kaynak: Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur.
Benzerlik Raporu: Alındı – Turnitin Oranı: %13
Etik Şikayeti: editor@rumelide.com
Makale Türü: Araştırma makalesi, **Makale Kayıt Tarihi:** 05.12.2025–**Kabul Tarihi:** 15.02.2026–**Yayın Tarihi:** 16.02.2026; **DOI:** <https://doi.org/10.5281/zenodo.18647907>
Hakem Değerlendirmesi: İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme
² Dr. Öğr. Üyesi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Sakarya Meslek Yüksekokulu, Pazarlama ve Reklamcılık Bölümü, Halkla İlişkiler Anabilim Dalı / Assist. Prof., Sakarya University of Applied Sciences, Sakarya Vocational School, Department of Marketing and Advertising, Public Relations Division (Sakarya, Türkiye) **eposta:** berrinsarituñ@subu.edu.tr **ORCID ID:** <https://orcid.org/0000-0001-8662-6562> **ROR ID:** <https://ror.org/01shwhq58> **ISNI:** 0000 0004 8398 8287

Inheritance with a Taste of Grief: The Symbolic Language of Sweets in Bosnian Death Rituals ³

Öz

This study examines the post-mortem ritual timeline and accompanying food practices among Bosniak communities in Bosnia and Herzegovina. The study contextualises the phenomenon by focusing on the field of ‘social practices, rituals and festive events’ within the framework of UNESCO's Intangible Cultural Heritage. The aim is to explain the functions of the treats (halva, hot flatbread and tahini halva) produced on the first, third, seventh, fortieth and fifty-second days. Qualitative document analysis was conducted by reviewing academic publications, compilations and field-based narratives; the selection was guided by the criterion of focusing on Bosniak death foods and rituals. The findings show that these foods are not merely offerings; they serve the functions of charity for the deceased, solidarity for the community, and the organisation of mourning for the family. In the diaspora, particularly among Bosniaks in Türkiye, although formal variations are observed, the distribution of halva and food maintains its continuity. The results and analysis show that ritual foods function along the axis of ‘charity–solidarity–mourning management’ and that these themes are reproduced in Bosnian society in the form of ritual continuity and a synthesis of religion and local customs.

Keywords: Bosnia and Herzegovina, beliefs about death, ritual foods, folk culture, intangible cultural heritage

³ **Statement (Thesis / Paper):** It is declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation process of this study and all the studies utilised are indicated in the bibliography. This work is an expanded and revised version of the paper titled “Balkan Cuisine in the Context of Intangible Cultural Heritage,” presented at SOBİTÜRK between October 23 and 25, 2025.

Conflict of Interest: No conflict of interest is declared.

Funding: No external funding was used to support this research.

Copyright & Licence: The authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 licence.

Source: It is declared that scientific and ethical principles were followed during the preparation of this study and all the studies used are stated in the bibliography.

Similarity Report: Received – Turnitin Rate: 13%

Ethics Complaint: editor@rumelide.com

Article Type: Research article, **Article Registration Date:** 05.12.2025-**Acceptance Date:** 15.02.2026-**Publication Date:** 16.02.2026; **DOI:** <https://doi.org/10.5281/zenodo.18647907>

Peer Review: Two External Referees / Double Blind

Giriş

Tatlı kavramı, Türk kültürünün erken dönemlerinden itibaren beslenme ve sofraya düzeni içinde yer alan köklü bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Nitekim tarihî sözlüklerde tatlı kelimesinin “tathğ” ve “tatıglıg” biçimlerinde geçtiği görülmekte; bu durum, tatlıya ilişkin kavramsallaştırmanın eski Türkçeye kadar uzandığını göstermektedir (Kaşgarlı Mahmud, 2005, s. 540; Vural, 2008, s. 313; Esin, 2020, s. 75). Geleneksel Türk mutfağında tatlılar, ana yemeklerden ayrı bir kategori olarak değil, sofraya bütünlüğünün doğal bir bileşeni olarak değerlendirilmiş ve diğer yemeklerle birlikte tüketilmiştir (Güler, 2010, s. 29). Turizm Ansiklopedisi’nde yer alan “Tatlı” maddesinde ise tatlı kavramı; sütü, hamurlu, meyveli, tahıllı ve şerbetli ürünler ile lokum, reçel, şekerleme, helva ve çikolata gibi şeker temelli yiyeceklerin tümünü kapsayan geniş bir gastronomik kategori olarak tanımlanmaktadır. Bu nedenle tatlı, yalnızca sofrayı tatlandıran bir yiyecek değil; törenleri, paylaşımları ve kültürel hafızayı bir arada tutan köklü bir ikram geleneğinin somut karşılığıdır (Deveci, 2019).

Tatlılar Türk mutfağında yalnızca beslenmeye yönelik bir unsur değil, aynı zamanda kültürel ve simgesel anlamlar taşıyan bir ikram türüdür. Cenaze, doğum, düğün, ziyafet ve çeşitli merasimlerde tatlı dağıtımı, paylaşma ve hayır anlayışının somut bir ifadesi olarak kabul edilmekte; bu yönüyle tatlı, toplumsal birlikteliği güçlendiren törensel bir yiyecek niteliği kazanmaktadır (Özdemir, 2005; Akt. Oturakçı Orbay, 2018, s. 397). Türklerin tatlıya olan düşkünlüğü yalnızca ev içi tüketimle sınırlı kalmamış; yerleşim biriminin büyüklüğünden bağımsız olarak farklı tatlı çeşitleri sunan dükkânların yaygınlığı, tatlının gündelik yaşamda ne denli merkezî bir konumda olduğunu göstermiştir (Akın, 2015, s. 430).

Tatlı kültürünün tarihsel seyri incelendiğinde, Orta Asya’dan Anadolu ve Balkanlara uzanan geniş bir coğrafyada bu yiyeceklerin gelenekler, inançlar ve edebî anlatılarla iç içe geçtiği görülmektedir (Nahya, 1984, s. 91). Bununla birlikte bazı tarihsel kaynaklar, erken dönem Türk topluluklarında tatlı tüketiminin yaygın olmadığını, tatlı kültürünün daha sonraki süreçte İslam ve Arap etkisiyle güç kazandığını ileri sürmektedir (İbn-i Batuta, 2004, s. 67). Öte yandan Osmanlı dönemine ait seyahat anlatılarında tatlı, dinî ve kültürel açıdan olumlu bir değerle ilişkilendirilmiş; tatlı yemenin makbul ve teşvik edilen bir alışkanlık olduğu vurgulanmıştır (Yerasimos, 2019, s. 182). Bu tarihsel ve kültürel arka plan, tatlının Türk toplumunda hem gündelik beslenmenin hem de törensel ve sembolik pratiklerin vazgeçilmez bir parçası hâline geldiğini ortaya koymaktadır.

Bu noktada tatlı ve ikram kültürünü yalnızca gastronomik bir unsur olarak değil, kültürel aktarımın bir bileşeni olarak ele almak gerekmektedir. Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM), toplulukların kuşaktan kuşağa devrettiği ve kimlik duygusunu besleyen yaşayan uygulamalar bütünü olarak tanımlanmaktadır (Oğuz, 2018, s. 6). UNESCO’nun 2003 Sözleşmesi ise bu mirası kültürel çeşitliliğin temeli ve sürdürülebilir kalkınmanın aracı olarak görmekte; sözlü anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ile geleneksel el sanatlarını bu kapsamda değerlendirmektedir (UNESCO, 2003; Oğuz, 2018, s. 7). Türkiye’deki kuramsal çerçevenin gelişimi, M. Öcal Oğuz’un “yaşayan kültür” vurgusuyla katılımcı koruma yaklaşımlarına yaptığı katkılarla belirginleşmekte; kültürel taşıyıcıların görünür kılınmasının aktarımda üstlendiği rol “İnsanlığın Yaşayan Hazine” programı bağlamında ele alınmaktadır (Oğuz, 2018, s. 23–28; Oğuz, 2021, s. 7–9; Oğuz ve Gürçayır, 2011, s. 25–27). Masal anlatıcılığından (Ekici, 2010, s. 17–22) ritüel merkezli halk hekimliğine (Ölçer Özünel, 2016, s. 55–60), geleneksel gösteri sanatlarına (Gülçayır, 2018, s. 68–75) ve derleme temelli yaşatma pratiklerine (Fedakâr, 2020, s. 90–93) uzanan saha betimlemeleri, bu alanın dinamik ve yaşayan bir yapı sergilediğini göstermektedir.

Bu dinamik yapının korunmasına yönelik yaklaşımlar literatürde farklı amaçlar çerçevesinde tartışılmaktadır. Ekici, *Somut Olmayan Kültürel Miras Neden ve Nasıl Korunmalı ve Nasıl Müzelenmeli: Sorunlar, Çözümler ve Ülkelerden Örnekler* adlı kongre bildirisinde, somut olmayan kültürel mirasın korunmasının yalnızca geçmişi muhafaza etmeye yönelik olmadığını; toplumsal kimliğin güçlendirilmesi, kültürel bağımsızlığın desteklenmesi ve yeni ekonomik/ticarî alanların oluşturulması gibi işlevler de taşıdığını vurgulamaktadır (Ekici, 2004, ss. 15–20).

Bu kuramsal çerçeve, somut olmayan kültürel mirasın gündelik yaşam pratikleri içinde nasıl üretildiğini ve sürdürüldüğünü anlamak açısından önemlidir. Nitekim söz konusu süreklilik, mutfak ve ikram kültürü gibi gündelik görünen alanlarda da belirginleşmekte; özellikle tatlı ve ikram pratikleri toplumsal hafıza ve kimlik aktarımının taşıyıcı unsurları olarak öne çıkmaktadır. Bu bağlamda ilgili alanyazında, tatlı ve ikram pratiklerinin yalnızca beslenmeye dönük unsurlar olmadığı, kültürel bellek, dayanışma ve kimlik inşasıyla ilişkili sembolik uygulamalar olarak değerlendirildiği görülmektedir. Sevimli ve Sönmezdağ (2017), Altuntaş (2021), Özer, Albayrak ve Ağan (2021), Ramadanoğlu ve İnce Karaçeper (2024) ile Yılmaz'ın (2023) çalışmaları bu pratiklerin kültürel sürekliliği sağlayan işlevlerine dikkat çekmektedir. Latifi'nin çalışması ise Osmanlı mutfak mirasının Balkan folklorunda dilsel ve kültürel izler bıraktığını göstermekte; lokum, helva, baklava ve benzeri terimlerin bölge terminolojisine yerleşmiş olması bu aktarımın somut göstergeleri olarak değerlendirilmektedir (Latifi, 2019, s. 112).

Bu süreklilik, tatlı ve ikram pratiklerinin Anadolu ve Balkan coğrafyasında özellikle geçiş ritüelleri bağlamında ortak kültürel uygulamalar olarak yaşatıldığını ortaya koymaktadır. Anadolu'da ölen kişinin ruhu için hazırlanıp dağıtılan yiyecekler birçok yörede “ölü aşı” adıyla anılmakta; kırk ekmeği, kırk yemeği, can aşı, can helvası, kazma kürek helvası ve hayrat yemeği gibi farklı adlarla varlığını sürdürmektedir. Lokma, helva, çörek ve benzeri sade ikramlar defin sonrasında belirli zaman eşiklerinde paylaşılmakta; komşuların cenaze evine yemek götürmesi yasın toplulukça paylaşılan bir dayanışma pratiğine dönüşmesini sağlamaktadır (Örnek, 1971 ss. 112–115).

Anadolu ve Balkan coğrafyasında ölüm etrafında şekillenen bu ortak ikram ve ritüel örüntüsü içinde, Boşnak topluluklarının İslamî gelenekle harmanlanan uygulamaları dikkat çekici ve özgül bir örnek teşkil etmektedir. Bununla birlikte literatürde odak çoğu kez genel Balkan ritüelleri ya da düğün/şenlik ekseninde yoğunlaşmakta; Boşnak topluluklarında ölüm ve ölümle bağlantılı yiyeceklerin ritüel zaman çizelgesiyle birlikte sistematik biçimde incelendiği çalışmaların sınırlı kaldığı görülmektedir (Karaman, 2010, s. 232). Bu durum, yerel saha bilgisinin görünür kılınmasını gerekli kılmaktadır.

Bu nedenle, söz konusu boşluğu gidermek amacıyla bu çalışmada Boşnak halk kültüründe ölüm ve ölüme ilişkin ritüeller kapsamında hazırlanan tatlılar incelenmiştir. Araştırmanın temel amacı, Bosna-Hersek'teki Boşnak topluluklarında defin günü ile 3., 7., 40. ve 52. günlerde gerçekleştirilen uygulamalarda dağıtılan helva, tahin helvası ve lokum gibi tatlıların Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) içindeki işlevlerini ortaya koymak ve bu pratiklerin süreklilik ile uyarlama dinamiklerini açıklığa kavuşturmadır. Çalışmada akademik yayınlar, derlemeler ve saha temelli metinler nitel doküman analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Bu yaklaşım SOKÜM literatürüne üç yönlü katkı sunmaktadır: ölümle ilişkili tatlıların işlevsel çerçevede kavramsallaştırılması, ritüel zaman çizelgesi ile tatlı türlerinin eşleştirilmesi ve Boşnak toplulukların ana yurt dışındaki göçmen yerleşim alanlarında geleneksel pratikleri sürdürme ve uyarlama biçimlerinin değerlendirilmesi. Elde edilen bulgular, SOKÜM envanterlerinin güncellenmesi ve kültürel aktarım programlarının planlanması için uygulanabilir bir zemin sunmaktadır.

Yöntem

Araştırma tasarımı ve yaklaşım

Çalışma, nitel desende kurgulanmış bir doküman analizi ve kültürel çözümleme araştırmasıdır. İnceleme odağı, Bosna-Hersek'teki Boşnak topluluklarında ölüm sonrası ritüeller ve bu ritüellerde yer alan tatlı/yiyecek uygulamalarıdır. Araştırmanın amacı, defin günü ile 3., 7., 40. ve 52. gün ekseninde yinelenen pratiklerde kullanılan tatlıların işlevlerini ve bu pratiklerin süreklilik–uyarlama dinamiklerini ortaya koymaktır. Karşılaştırma, yalnızca aynı topluluğun farklı bağlamları arasında, ana yurt ile ana yurt dışındaki yerleşimler düzeyinde bağlamsal bir karşılaştırma olarak sınırlandırılmıştır.

Kapsam ve bağlam

Araştırmanın birincil coğrafi odağını Bosna-Hersek oluşturmaktadır. Çalışma, bu ana bağlamdan hareketle ritüel pratiklerin tarihsel ve kültürel zeminini ele almakta; Türkiye’de yaşayan Boşnak topluluklara ilişkin metinler ise geleneğin göç sonrası nasıl sürdürüldüğünü ve hangi yönlerden dönüştüğünü izleyebilmek amacıyla ikincil bir karşılaştırma alanı olarak değerlendirmeye dâhil edilmektedir. Diğer Balkan topluluklarına (Türk, Arnavut, Pomak vb.) ait örnekler kapsam dışında tutulmuş, yalnızca gerekli görülen durumlarda bağlamsal açıklama sağlamak amacıyla sınırlı biçimde anılmıştır.

Veri kaynakları ve arama stratejisi

Veri, ikincil kaynaklardan derlenmiştir. Bu kapsamda hakemli dergilerde yayımlanmış makaleler, monografiler, saha temelli etnografik çalışmalar, yüksek lisans ve doktora tezleri ile güvenilir derleme metinleri incelenmiştir. Taramalar, konu başlıkları ve anahtar sözcüklerin Boşnakça varyantları da gözetilerek Türkçe, Boşnakça ve İngilizce dillerinde yürütülmüştür. Tam metnine erişilemeyen, yalnızca popüler dergi/haber yazısı niteliğinde kalan ya da ritüel–yiyecek ilişkisini doğrudan ele almayan metinler değerlendirme dışında bırakılmıştır.

Dâhil etme ve dışlama ölçütleri

Çalışmanın kapsamı, Boşnak toplulukların ölümle ilişkili ritüel pratiklerine odaklanan metinlerle sınırlandırılmıştır. Bu doğrultuda, defin süreci ile 3., 7., 40. ve 52. gün gibi yas takviminde belirleyici kabul edilen zaman dilimlerinde gerçekleştirilen uygulamaları ayrıntılı biçimde betimleyen kaynaklar incelemeye alınmıştır. Özellikle helva, tahin helvası, lokum, bisküvi ve sıcak pide gibi yiyeceklerin ritüel içindeki işlevlerini ve paylaşım biçimlerini açıklayan anlatımlar temel veri grubunu oluşturmuştur. Buna karşılık doğum ve evlilik gibi diğer geçiş dönemlerine odaklanan pratikler, yalnızca yemek tarifi niteliği taşıyan gastronomik içerikler ve Boşnak topluluklar dışındaki gruplara ilişkin ayrıntılı incelemeler araştırma kapsamı dışında bırakılmıştır.

Veri çıkarımı ve çözümleme süreci

Metinler, ritüelin zaman örgüsü, ikram edilen yiyecekler, uygulamanın gerçekleştiği mekân ve sosyal çevre (ev, cami, taziye ortamı), katılımcılar ve pratiklere yüklenen anlamlar dikkate alınarak okunmuştur. Özellikle hayır, dayanışma ve yasın toplumsal olarak paylaşılması etrafında şekillenen anlatımlar ile ana yurt ve ana yurt dışındaki yerleşimler arasındaki farklılaşmalar çözümlemenin odak noktalarını oluşturmuştur. Değerlendirme, önceden belirlenen temalar doğrultusunda yürütülmüş;

okuma sürecinde ortaya çıkan yeni temalar da analize dâhil edilmiştir. Metin örnekleri ile temalar arasındaki ilişkiler araştırma günlüğünde düzenli biçimde kaydedilmiş, kullanılan kategori ve örnekler sistematik olarak düzenlenmiştir.

Analiz yaklaşımı

Çözümleme iki aşamada gerçekleştirilmiştir. İlk aşamada ritüeller yas takvimi boyunca izlenmiş; defin günü ve takip eden günlerde hazırlanan tatlıların hangi pratiklerle birlikte ortaya çıktığı belirlenmiştir. İkinci aşamada ise bu bulgular, hayır, dayanışma ve yasın toplumsal düzenlenişi bağlamında yorumlanmış ve SOKÜM literatüründeki kavramlarla ilişkilendirilmiştir. Ana yurt dışındaki yerleşimlere ait metinler de aynı bakış açısıyla ele alınmış; geleneğin hangi unsurlarının korunduğu, hangilerinin yeni çevreye göre biçim değiştirdiği söylem ve uygulama farklılıkları üzerinden karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir.

Geçerlik ve güvenirlik

Farklı türde kaynaklara (makale, monografi, tez ve saha anlatıları) başvurularak veri çeşitliliği sağlanmıştır. Metinler birden fazla kez okunmuş ve temalar arasındaki tutarlılık gözden geçirilmiştir. Bulgular aktarılırken ayrıntılı betimlemelere yer verilmiş; doğrudan alıntılar yerine ritüel–yiyecek–işlev ilişkisini açık biçimde yansıtan açıklayıcı ifadelerle öncelik tanınmıştır. Metinsel dayanağı zayıf kalan yorumlar açıkça belirtilmiştir.

Etik beyan

Çalışma yalnızca yayımlanmış yazılı kaynaklara dayanmaktadır ve insan katılımcı verisi içermemektedir. Kişisel veri kullanılmamış, tüm atıflar ilgili eserlerin künyeleri korunarak yapılmıştır. Bu nedenle etik kurul onayı gerektiren bir durum bulunmamaktadır.

Sınırlılıklar

Araştırmanın verileri yayımlanmış metinlerle sınırlı olduğundan saha içi gözlem ve deneyimlere doğrudan erişim mümkün olmamıştır. Boşnak olmayan topluluklara ilişkin karşılaştırmalar kapsamı aşmamak adına sınırlı tutulmuştur. Yiyecek adlandırmalarındaki yerel ve lehçesel farklılıklar ise her metnin kendi bağlamı içinde değerlendirilmiştir.

Bulgular

Tablo 1. Boşnak ölüm ritüellerinde zaman çizelgesi: eylemler ve yiyecekler

Ritüel eşiği	Temel eylem/bağlam	Gözlenen yiyecek(ler)	Başat işlev (özet)	Kaynak
Defin günü	Taziye, toplu dua	Helva (evde), sıcak pide, hafif ikram	Dayanışma, hayır	Aydın, 2017:238–240; Örnek, 1971
3. gün	Ev içi anma, kısa tilavet	Helva, sıcak pide	Yasın düzenlenmesi, hayır	Bolçay, 2014
7. gün	Ev/cami odaklı anma	Helva; lokum/bisküvi	Dayanışma, hatırlama	Bolçay, 2014
40. gün	Geniş katılım, kabir ziyareti	Helva, yemek dağıtımı	Toplulukla yeniden bağlanma, hayır	Eren, 2013

52. gece	Kapanış duası, sınırlı ikram	Helva (sınırlı)	Döngüyü kapatma, hatırlama	Örnek, 1971
----------	---------------------------------	-----------------	-------------------------------	-------------

Tablo 1’de yer alan zaman çizelgesi, Boşnak ölüm ritüellerinin belirli ve tekrarlayan bir ritmik düzen içinde ilerlediğini göstermektedir. Bu düzen, yalnızca dinî bir takvime değil, halk kültüründe sıkça karşılaşılan formülistik zaman kalıplarına da karşılık gelmektedir. Defin gününden üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci güne uzanan sıralı yapı, yasın topluluk tarafından aşama aşama yaşanmasını sağlayan geleneksel bir geçiş ritüeli örgütlenmesi niteliği taşımaktadır. Böylece anma süreci, dinî bir yükümlülüğün ötesine geçerek topluluğun yeniden bir araya geldiği sosyal ve kültürel bir buluşma zemini hâline gelmektedir. İlk gün taziye ziyaretleri ve sınırlı ikramlarla dayanışma duygusu öne çıkar. Üçüncü ve yedinci günlerde ev merkezli buluşmalar sürer; paylaşılan ikramlar topluluk bağlarını güçlendirirken kadınların ritüelin düzenleyici rolü daha görünür hâle gelir. Kırkinci gün, katılımın genişlediği önemli bir dönemeçtir; toplu yemek ve dua, bireysel acının kolektif hafızaya dâhil edilmesine aracılık eder. Elli ikinci gece ise daha sakin bir atmosferde gerçekleşen dua ve mütevazı ikramlarla yas sürecinin sembolik kapanışını temsil eder. Bu kademeli akış, yasın zamana yayılarak hafifletildiğini ve duygusal yükün topluluk içinde paylaşılarak dengelendiğini düşündürmektedir.

Yiyeceğin her aşamada yer alması, beslenmenin gündelik anlamını aşarak folklorik ve sembolik bir işleve büründüğünü göstermektedir. Helva, sıcak pide ve benzeri ikramlar yalnızca karın doyuran yiyecekler değil; ölen adına yapılan hayrın, sevap niyetinin ve toplumsal dayanışmanın somutlaştırılmış biçimleridir. Bu yönüyle helva özellikle, Türk kültüründe ölüm ve anma pratikleriyle ilişkilendirilen “kansız kurban” anlayışını hatırlatan bir paylaşım nesnesi olarak işlev görmektedir.

Tabloda gözlenen tekrar eden örüntüler, SOKÜM perspektifinden bakıldığında ölüm ritüellerinin tekil uygulamalar değil, kültürel sürekliliği taşıyan performatif pratikler olduğunu ortaya koymaktadır. Bu süreklilik, Boşnak topluluklarında İslamî inanç sistemiyle Osmanlı–Türk kültürel mirasının Balkan coğrafyasında bıraktığı izlerin birlikte varlığını sürdürdüğünü göstermekte; tatlı ve ikram geleneği bu tarihsel ve kültürel sentezin gündelik yaşamdaki en görünür taşıyıcılarından biri olarak belirlemektedir. Ana yurt dışındaki Boşnak topluluklarında biçimsel değişiklikler görülse de hayır, dayanışma ve yasın paylaşılması etrafında şekillenen temel işlevler korunmaktadır. Böylece ritüel takvimi ile yiyecek pratikleri birlikte değerlendirildiğinde, Boşnak ölüm geleneğinin zamansal örgütlenişi ile toplumsal ve kültürel anlam dünyası iç içe geçmekte; yemek, karın doyurmaktan çok gönül doyurmaya, bireysel kaybı kolektif hafızaya dönüştürmeye hizmet eden sembolik bir araca dönüşmektedir. Bu kademeli ritüel düzeni, halkbilimi ve antropoloji literatüründe geçiş dönemlerinin belirli eşiklerle yapılandırıldığına işaret eden kuramsal yaklaşımlarla da örtüşmektedir. Nitekim ölüm, Arnold van Gennep’in ortaya koyduğu geçiş ritüelleri kuramında ayrılma–eşik–yeniden katılma aşamalarından oluşan süreçsel bir dönüşüm olarak ele alınmakta; defin ve onu izleyen üçüncü, yedinci, kırkinci ve elli ikinci gün uygulamaları da yasın toplumsal olarak düzenlendiği bu eşiklerin zamana yayılmış örnekleri olarak değerlendirilebilmektedir (Van Gennep, 1960). Benzer biçimde, ortak yemek ve ikram etrafında gerçekleşen buluşmalar, Victor Turner’ın “communitas” kavramıyla açıkladığı, bireyler arası hiyerarşilerin geçici olarak askıya alındığı ve kolektif dayanışmanın güçlendiği birliktelik hâlini görünür kılmakta; böylece yas, bireysel bir kayıp olmaktan çıkarak toplulukça paylaşılan bir deneyime dönüşmektedir (Turner, 1969).

Bu kuramsal çerçeve, Türk halkbilimi literatürüyle birlikte değerlendirildiğinde daha somut bir karşılık bulmaktadır. Ölüm sonrası yemek dağıtımı ve “ölü aşı” uygulamalarının Anadolu’daki sürekliliği, Sedat Veyis Örnek tarafından yasın toplumsal paylaşımını sağlayan ve dayanışmayı örgütleyen temel ritüel

pratiklerden biri olarak ele alınmakta; helva ve benzeri ikramların hayır ve sevap niyetiyle gerçekleştirilen sembolik sunular niteliği taşıdığı vurgulanmaktadır (Örnek, 1971). Benzer biçimde Pertev Naili Boratav, halk kültüründe yiyecek ve ikramların yalnızca beslenme ihtiyacına cevap vermediğini, inanç, merasim ve kolektif hafıza ile iç içe geçmiş anlam katmanları taşıdığını belirtmekte; bu tür pratiklerin topluluğun kültürel sürekliliğini görünür kılan işlevsel unsurlar olduğunu ifade etmektedir (Boratav, 1994). Bu perspektif, söz konusu ritüellerin M. Öcal Oğuz'un tanımladığı biçimiyle “yaşayan kültür” kapsamında, kuşaktan kuşağa aktarılacak her icrada yeniden üretilen dinamik SOKÜM pratikleri olarak değerlendirilmesine imkân tanımaktadır (Oğuz, 2018).

Bu bağlamda Boşnak topluluklarında görülen helva, sıcak pide ve benzeri ikramlar da yalnızca mutfak unsurları değil; Osmanlı–Türk–İslam kültür sentezinin Balkanlardaki devamlılığını yansıtan, hayır anlayışıyla ilişkilendirilen ve kimi araştırmacılar tarafından “kansız kurban” niteliğinde yorumlanan sembolik sunular olarak folklorik bir anlam evreni içinde konumlanmaktadır.

Tablo 2. Ritüel yiyecekleri: tipik bağlam ve işlev eşlemesi

Yiyecek	Tipik bağlam	Ritüel eşikleri	İşlev odağı	Kaynak
Helva / tahin helvası	Ev içi anma, tevhit	Defin, 3., 7. ve 40. günlerde düzenli olarak; 52. günde sınırlı biçimde görülür	Hayır, yasın düzenlenmesi	Örnek, 1971; Aça, 2021
Sıcak pide	Tevhit toplantıları	3. ve 7. günlerde yaygın biçimde hazırlanır	Dayanışma, ailenin yükünü hafifletme	Özer, Albayrak & Ağan, 2021
Lokum / bisküvi	Yıldönümü ve kalabalık meclislerde	7. ve 40. günlerde; yıl dönümlerinde daha belirgin biçimde yer alır	Hatırlama, topluluk katılımını artırma	Karagöz, 2019; Aydın, 2017

Tablo 2’de görüldüğü üzere, Boşnak ölüm ritüellerinde yer alan yiyecekler basit birer ikram olmanın ötesinde, her biri belirli bir anlam ve işlev taşıyan kültürel unsurlar olarak karşımıza çıkar. Tatlıların belirli günlerde tekrar tekrar hazırlanması, yemeğin yalnızca sofraya konulan bir besin değil, yas sürecini zamana yaygın ve insanları bir araya getiren bir araç olduğunu düşündürür.

Bu dizilim içinde helva ve tahin helvası en belirgin yere sahiptir. Defin gününden başlayarak hemen her eşikte karşımıza çıkan helva, hayır niyetiyle kavrulan, dua ile dağıtılan ve ölenin ardından sevap kazanma düşüncesiyle paylaşılan bir ikramdır. Tatlılığın kendisi, acının içindeki merhameti ve teselliye simgeler. Çoğu zaman kadınların birlikte hazırladığı helva, mutfakta başlayan kolektif emeği dayanışmaya dönüştürür; kavrulan her tencere hem dua hem de paylaşım anlamı taşır (Örnek, 1971; Aça, 2021, s.7).

Sıcak pide daha çok ev içi buluşmalarda ve tevhitlerde öne çıkar. Paylaşılan ekmek, komşuluğu ve yardımlaşmayı görünür kılar; yasın yükünü tek bir hanenin omuzlarından alıp topluluğa dağıtır. Bu yönüyle pide, gündelik hayatın içinden gelen sade ama güçlü bir dayanışma göstergesi hâline gelir (Özer, Albayrak & Ağan, 2021). Lokum ve bisküvi ise kırkinci gün ve yıl dönümü gibi daha sakın anmalarda görülür. Bu ikramlar törensel bir yoğunluk taşımaz; daha çok hatırlamayı sürdürmeye ve katılımı kolaylaştırmaya hizmet eder. Böylece yas, gündelik yaşamın akışı içinde yumuşak bir biçimde yerini bulur (Karagöz, 2019; Aydın, 2017). Bütün bu eşleşmeler birlikte düşünüldüğünde, ritüel yiyeceklerin ölüm sonrasında topluluğu adım adım yeniden bir araya getiren bir düzen kurduğu anlaşılır. Helva merkezde durur, pide ve diğer ikramlar bu yapıyı destekler. Yemek, burada karın doyurmaktan çok dua

etmeye, hayır işlemeye ve acıyı paylaşarak hafifletmeye yarayan bir dil hâline gelir. Böylece mutfak, yasın yaşandığı ve toplumsal bağların tazelendiği bir kültürel mekâna dönüşür; Boşnak ölüm geleneğinin sürekliliği de tam bu gündelik pratikler içinde varlığını sürdürür.

Tablo 3. Bosna-Hersek – Türkiye karşılaştırması

Boyut	Bosna-Hersek (çekirdek)	Türkiye’de Boşnak diaspora (uyarlama)	Kaynak
Eşik günler	Defin-3-7-40-52 çizelgesi	Aynı iskelet, bazı eşiklerde biçim artışı	Aydın, 2017; Örnek, 1971
Mevlid entegrasyonu	Daha sınırlı	Mevlid + ikram sıklıkla birlikte	Karagöz, 2019
İkram repertuarı	Helva, sıcak pide; sınırlı dağıtım	Helva + lokum/bisküvi; bazen yemekli mevlid	Karagöz, 2019
Kurban/hayır	Nadiren kaydedilir	İmkân varsa kurban ve geniş hayır	Karagöz, 2019
Eşiklerin köken algısı	40 ve 52 yerel yorumlarla sürer	Bazı eşikler Türkiye pratiğiyle pekişir	Pırlanta, 2016

Tablo 3’teki veriler, Bosna-Hersek’teki çekirdek Boşnak pratiği ile Türkiye’deki diaspora topluluklarının ritüel uygulamaları arasındaki süreklilik ve uyarlama ilişkisini ortaya koymaktadır. Bulgular, ritüel iskeletinin her iki bağlamda da büyük ölçüde korunduğunu, ancak biçim ve yoğunluk açısından yerel kültürel ortamla etkileşime girdiğini göstermektedir. Bosna-Hersek’te ölüm ritüelleri daha minimal bir çerçeveye sahiptir; mevlid okunması sınırlıdır, ikramlar sade ve doğrudandır. Diaspora bağlamında ise Türkiye’deki dinsel ve toplumsal ortam, mevlid ve yemekli anma biçimlerinin ritüel yapıya eklenmesini teşvik etmiştir (Karagöz, 2019). Bu durum, SOKÜM bağlamında kültürel aktarımın pasif bir taşıma değil, aktif bir yeniden üretim olduğunu gösterir. İkram repertuarındaki genişleme – helvanın yanına lokum, bisküvi veya toplu yemeklerin eklenmesi – toplumsal etkileşimin ve misafirlik kültürünün diaspora koşullarında yeniden işlevlendirilmiş bir biçimdir. Bu değişim, ritüelin anlamını zayıflatmak yerine toplumsal görünürlüğünü artıran bir uyarlama olarak değerlendirilmelidir. Özellikle kırkinci gün ve yıl dönümü anmaları, diaspora ortamında topluluk aidiyetini yeniden kuran kamusal etkinliklere dönüşmüştür (Pırlanta, 2016). Tablodaki satırlar aynı zamanda ritüel ekolojisinin mekânsal bir dönüşümünü de yansıtır. Bosna-Hersek’te aile ve mahalle çevresinde yürütülen uygulamalar, Türkiye’de cami veya dernek merkezlerinde düzenlenmeye başlamıştır. Bu mekânsal kayma, diaspora topluluklarının kolektif kimliğini kurumsal mekânlar üzerinden sürdürme eğilimini göstermektedir. Genel olarak, Tablo 2 Boşnak ölüm ritüellerinin diaspora koşullarında da işlevsel tutarlılığını koruduğunu; değişimin daha çok performans biçiminde, yani “nasıl yapıldığı” düzleminde gerçekleştiğini göstermektedir. Böylece kültürel mirasın korunması, sabit geleneklerin aktarımı değil, bağlamsal uyarlama yoluyla sürdürülen bir yaşama pratiği olarak belirginleşir.

Sonuç

Çalışmanın bulguları, Boşnak ölüm ritüellerinde yemeklerin (özellikle helva, sıcak pide gibi ikramların) yasın toplumsal yönetiminde merkezi bir rol üstlendiğini göstermektedir. Cenaze gününden elli ikinci geceye dek uzanan takvimsel dizilim, yasın duygusal enerjisinin zamana yayılmasını sağlamaktadır (Karagöz, 2019). Her bir dönüm noktasında yer alan helva ve benzeri ikramlar, biyolojik beslenme işlevini aşarak sosyal onarım araçları hâline gelmektedir. Nitekim ölüm sonrası helva dağıtımı, acı bir olayın tatlı bir ikramla dengelenmesi gibi paradoksal bir sembolik anlam taşımaktadır (Özdamar, 2025).

Bu genel çerçevede, bulgular SOKÜM bağlamında ölüm ritüellerinin sürekliliğini somut pratikler üzerinden ortaya koymaktadır.

Mevcut sonuçlar, ilgili alan yazındaki gözlemlerle büyük ölçüde uyumludur. Benzer biçimde, Türkiye'deki diğer Müslüman topluluklarda da cenaze sonrası helva kavurup dağıtma geleneği yaygındır. Örneğin Kosova Türkleri ve Boşnaklar üzerine Dikme vd.'nin (2023) çalışması, cenaze günü helva pişirilip gelenlere dağıtıldığını ve bunun ölünün ruhuna hayır kazandırıp toplumsal katılımı sağladığını vurgular. Anadolu'nun bazı yörelerinde de (özellikle Güneydoğu'da) ölümün ardından belirli günlerde helva hazırlanarak komşulara dağıtılır; bu geleneğin, ölen kişinin günahının azalacağı inancıyla sürdürüldüğü bildirilmektedir. Safranbolu örneğinde ise cenaze sonrasında bir poşet içinde taze ekmek ve tahin helvası hazırlanarak taziye için gelenlere ikram edilmekte, böylece paylaşılan yiyecek üzerinden hem merhuma dua edilip hem de başsağlığı dilekleri iletilmektedir. Bu bulgular, yemeğin yas ritüellerindeki evrensel önemini ve farklı kültürlerde benzer işlevler üstlendiğini göstermesi bakımından çalışmamızla uyumludur.

Öte yandan, bulgularımız Boşnak ölüm ritüellerinin diaspora bağlamında geçirdiği uyarlamalara da işaret etmektedir. Karagöz'ün (2019) Adana Boşnakları üzerine araştırması, göç öncesi Boşnak geleneklerinde "ölü yemeği" kavramının bulunmadığını, ancak Türkiye'deki kültürel etkileşim sonucu cenaze sonrası yemekli mevlit verme pratiğinin benimsendiğini ortaya koymuştur. Aynı çalışmada diaspora topluluklarında yıl dönümü anmalarında camide lokum ve bisküvi dağıtılması gibi ek ritüellerin geliştiği belirtilmektedir. Pırlanta'nın (2016) gözlemleri de bu durumu destekler niteliktedir. Bosna'daki çekirdek uygulamada yer almayan 32. ve 40. gece anmaları, diaspora ortamında içinde bulunulan Türk toplumu etkisiyle ritüel yapıya eklenmiştir. Diasporadaki Boşnaklar ayrıca ritüellerini ev ortamının yanı sıra cami veya dernek gibi kamusal mekânlarda icra etmeye başlamıştır (Boşnakhaber, 2015). Bu uyarlamalar, kültürel mirasın pasif bir taşımadan ziyade aktif bir yeniden üretim süreciyle devam ettiğini göstermektedir. Diaspora koşullarında ritüelin iskeleti (örneğin belirli günlerde anma ve hayır dağıtma) büyük ölçüde korunurken icra biçimleri, mekân seçimi ve ikram çeşidi gibi boyutlarda yerel kültüre uygun değişimler gerçekleşmiştir. Dolayısıyla çalışmamızın bulguları, literatürde vurgulanan diaspora uyarlamalarını doğrulayarak Boşnak ölüm geleneğinin işlevsel tutarlılığını korurken performans açısından çeşitlendiğini ortaya koymaktadır.

Kuramsal açıdan Malinowski'nin işlevselci yaklaşımı, yemeği yalnızca biyolojik bir gereksinim olarak değil, toplumsal ilişkileri kuran ve sürdüren bir kültürel pratik olarak ele almaktadır. Bu bakışta yiyecek; paylaşmayı, aidiyeti ve dayanışmayı görünür kılan, insanları aynı sofrada buluşturarak topluluğun birlik duygusunu tazeleyen bir araç niteliği taşır (Abdürrezzak, 2014; Tezcan, 2000). Ramadanoğlu ve İnce Karaçeper'in (2024) İstanbul'daki Boşnak göçmenlerle yürüttükleri saha araştırması da bu yaklaşımın gündelik hayattaki karşılığını somut biçimde ortaya koymaktadır. Çalışmada Dudove, Hurmaçica ve Tufahije gibi tatlıların hem geleneksel lezzet repertuarının temel unsurları olduğu hem de düğün, bayram ve cenaze gibi topluluk temelli eşiklerde bir araya gelmenin vesilesi hâline geldiği belirtilmektedir. Katılımcıların cenazelerde "ölenin hayrı için" yemek verilmesini yerleşik bir uygulama olarak aktarmaları, ikramın beslenmenin ötesinde dua, sevap ve dayanışma anlamı taşıyan bir hayır pratiği olarak işlediğini göstermektedir. Böylece yemek ve tatlı, Boşnak toplulukta yalnızca damak tadını değil, yasın paylaşılmasını, hafızanın korunmasını ve kültürel sürekliliğin sürdürülmesini sağlayan toplumsal bir bağ kurma aracına d Özer, Albayrak ve Ağan'ın Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi'nde yayımlanan saha araştırması (2021), Türkiye'de yaşayan Boşnakların mutfak kültürünü gündelik pratikler ve ritüel bağlamlar üzerinden ele alarak yemeklerin kültürel kimliğini başlıca göstergelerinden biri olduğunu ortaya koymaktadır. Çalışmada katılımcıların

tamamı hamur işlerini Boşnak mutfağının en ayırt edici unsuru olarak belirtmiş; bunu et yemekleri, tatlılar ve çorbalar izlemiştir. Raznjici, Teletina ispod sača ve Potoplika gibi et ve ekmek temelli yemekler ile bamya ve fermente biber turşusu gibi yerel sebze ürünleri mutfağın temel repertuarını oluştururken; Triliçe, Kaymacina, Dudove ve Tufahije gibi tatlılar hem gündelik tüketimde hem de özel gün sofralarında öne çıkan lezzetler olarak aktarılmıştır. Özellikle Dudove ve Tufahije'nin Anadolu mutfağındaki benzerleriyle ortaklık göstermesi, Boşnak ve Türk mutfakları arasındaki tarihsel etkileşimin somut izleri olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte araştırma, yemeklerin yalnızca beslenme amacı taşımadığını; tevhit toplantılarında kadınlara sıcak pide ve tahin helvası ikram edilmesi, başsağılığına gelenlere kahve sunulması ve cenaze evine yemek götürülmesi gibi uygulamalarla mutfağın dayanışma, hayır ve topluluk olma hâlinin bir ifadesine dönüştüğünü göstermektedir. Böylece yemek ve tatlılar, Boşnak toplulukta hem kültürel aidiyeti görünür kılan hem de yas ve paylaşım süreçlerinde insanları bir araya getiren toplumsal bir bağ kurma aracı olarak işlev görmektedir (Özer, Albayrak & Ağan, 2021).

Sevimli ve Sönmezdağ (2017), özel gün tatlılarını kültür turizmi ve geleneksel mutfak mirası bağlamında ele aldıkları çalışmalarında helvanın Türk–Osmanlı mutfak kültüründe köklü bir geçmişe sahip olduğunu ve saray mutfağındaki Helvahane geleneğinden başlayarak doğum, düğün, bayram ve özellikle ölüm gibi törensel eşiklerde yaygın biçimde ikram edilen başlıca tatlılardan biri hâline geldiğini belirtmiştir. Araştırmada helvanın yalnızca bir yiyecek değil, hayır, dua ve paylaşım niyetiyle hazırlanan sembolik bir ikram olarak toplumsal anlam kazandığı vurgulanmaktadır (Sevimli & Sönmezdağ, 2017). Bu da çalışmamızda elde edilen sonuçla paralellik göstermektedir.

Balkanlar ve İslâm: Balkanlarda İslâm dini ve kültürel hayat (Cilt 2, ss. 351–360) içinde yer alan Nureddin'in çalışmasına göre, Makedonya'daki Müslüman topluluklarda cenaze sonrasındaki ikramlar sade ve ölçülü bir biçimde sürdürülmekte; defin sonrası ilk iki gün yalnızca lokum sunulmakta, 7., 40. ve 52. günlerde yemek verilmekte, sene-i devriye ve tevhit günlerinde ise helva ikram edilmektedir. Bu uygulamalar, yasin zamana yayılarak toplulukla paylaşılmasını ve hayır niyetiyle gerçekleştirilen ikramın sürekliliğini ortaya koymaktadır (Nureddin, 2018, s. 356). Bezirgan'ın (2024) değerlendirmesi ise bu pratiğin tarihsel arka planına işaret ederek, helva dağıtımını İslamiyet öncesi “kansız kurban” anlayışının kültürel bir devamı olarak yorumlamakta; özellikle 3., 7. ve 40. günlerde hazırlanan helvanın dua ve sevap amacıyla yapılan sembolik bir sunu niteliği taşıdığını belirtmektedir. Böylece helva, hem Balkan hem Anadolu sahasında beslenmenin ötesine geçerek yas, hayır ve kolektif hafızayı pekiştiren ritüel bir ikram kimliği kazanmaktadır.

Vural'ın (2025) helvanın klasik Türk edebiyatındaki anlam katmanlarını incelediği çalışmada, bu tatlının yalnızca mutfak kültürüne ait bir yiyecek olmadığı; tasavvufi ve şiirsel dünyada mânevî hâllerin, aşkın ve hatırlanmanın sembolüne dönüştüğü ortaya konmaktadır. Bu bağlamda Mostarlı Hasan Ziyâî (ö. 1584), helvayı hem erişilemeyen vuslatın tadı hem de ölüm sonrası hayırla anılmanın mecazı olarak kullanır. Sevgilisine kavuşamayan âşğın iç hâlini “vuslat helvası” imgesiyle şu beyitte dile getirir:

“Ziyâî bengî-i esrâr-ı ‘aşk-ı dil-berem ammâ
Müeyesser olmadı helvâ-yı vaslı buna hayrânem”

Öte yandan şair, öldükten sonra sözleriyle hatırlanma arzusunu, ölünün ardından dağıtılan helva geleneğiyle ilişkilendirerek, şiirlerinin de tatlı bir hatıra gibi kalmasını diler:

“Öldüğünden sonra güftârı Ziyâî hastenün
Fi'l-mesel benzer halâvetde öli helvâsına”

Bu sembolik katman, tarihsel verilerle de desteklenmektedir. Evliyâ Çelebi'nin Konya, Edirne, Basra, Mısır ve Hama gibi şehirlerdeki helvahanelerden söz etmesi, helvanın Osmanlı coğrafyasında yalnızca saraya özgü bir tatlı değil, gündelik ve törensel hayatın yerleşik bir parçası olduğunu göstermektedir (Yerasimos, 2019, ss. 194–196). Böylece helva, edebiyatta ve tarihsel anlatılarda sıradan bir tatlı olmaktan çıkar; hayırla anılmanın, hatıranın ve kültürel belleğin yükünü taşıyan çok katmanlı bir simgeye dönüşür (Vural, 2025).

Bu çalışma, ölüm ritüelleri literatüründe çoğunlukla arka planda kalan yiyecek boyutuna odaklanarak alanyazına önemli bir katkı sunmaktadır. Özellikle helva ve benzeri ritüel yiyeceklerin incelenmesi, yas sürecinin kolektif hafıza ve kimlik aktarımındaki rolünü görünür kılmaktadır (Ümmühan vd., 2022; Bahar vd., 2012). Kavramsal olarak, yemek olgusunu SOKÜM kapsamında ele almak, kültürel sürekliliğin somut göstergelerinden birini ortaya koymaktadır. Yöntembilimsel açıdan ise çalışmada sunulan zaman çizelgesi (Tablo 1) ve tekrar eden kalıplar, ritüel sürekliliğini analitik düzlemde izleme imkânı sağlamaktadır. Sonuç olarak, ölüm ritüellerinde yiyecek eksenli bir bakış geliştirerek literatürdeki boşluğu doldurmakta ve somut olmayan miras tartışmalarına yeni bir perspektif getirmektediriz.

Bu araştırmanın birkaç sınırlılığı bulunmaktadır. İlk olarak, çalışma büyük ölçüde ikincil kaynaklara ve derlenen verilere dayanmaktadır, dolayısıyla saha çalışması yoluyla elde edilebilecek ayrıntılı duygusal deneyimler veya değişkenler birebir gözlemlenememiştir. Ayrıca farklı bölgelerde kullanılan yerel terminolojilerin yazılı kaynaklarda tutarsız olması, verilerin yorumlanmasında zorluk yaratmıştır. Bununla birlikte, mevcut veri seti ve literatür taraması, ritüel sürekliliğinin izlenmesi açısından yeterli derinliği sunmaktadır. Çalışmamız farklı kaynakları bir araya getirerek tablo ve şemalarla desteklediği için, sınırlı birincil veriyle dahi anlamlı çıkarımlar yapabilmektedir. Yine de gelecekte yapılacak çalışmaların bu sınırlılıkları giderecek şekilde tasarlanması faydalı olacaktır.

İleriki araştırmalar, Boşnak ölüm ritüellerine ilişkin daha derinlemesine ve karşılaştırmalı analizler yapabilir. Özellikle saha temelli etnografik çalışmalar önerilmektedir. Hem Bosna-Hersek'teki yerel toplumda hem de Türkiye'deki diaspora topluluklarında ritüel pratiklerin yerinde gözlemlenmesi, bulgularımızı doğrulayıp zenginleştirecektir. Bunun yanı sıra, helva hazırlama ve dağıtma pratiklerinin toplumsal cinsiyet bağlamında incelenmesi anlamlı olabilir, zira bulgular helva yapımının çoğunlukla kadınlarca üstlenildiğini göstermektedir. Gelecek çalışmalarda, ritüellerin genç kuşaklara aktarım mekanizmaları ve şehirleşme/modernleşme etkileri de ölçülebilir boyutlarda ele alınmalıdır. Örneğin, katılımcı gözlem ve derinlemesine mülakatlarla, yas ritüellerinin değişen şehir ortamlarında nasıl uyum sağladığı ve SOKÜM kapsamında nasıl yaşatıldığı araştırılabilir. Son olarak, bu geleneklerin korunması için kültürel miras envanterlerine dahil edilmesi ve yerel topluluklarla iş birliği içinde yaşatıcı programlar geliştirilmesi de incelemeye değer bir boyuttur.

Özetle, bu tartışma Boşnak ölüm ritüellerinde yiyecek eksenli uygulamaların, kültürel sürekliliği ve toplumsal dayanışmayı görünür kıldığını ortaya koymaktadır. Helva, sıcak pide ve benzeri ikramlar, diasporadan ana vatana uzanan geniş bir coğrafyada, yasın yönetimi ve hayrın paylaşılması işlevlerini üstlenerek somut olmayan kültürel mirasın yaşatılmasına hizmet etmektedir. Bu bulgu, ölüm karşısında toplulukların geliştirdiği ritüel ekonomisinin zaman içinde değişse de özünde işlevsel bir tutarlılık taşıdığını ve nesiller boyunca aktarıldığını göstermektedir. Böylece, SOKÜM perspektifiyle bakıldığında, Boşnak ölüm ritüellerinin maddi tezahürleri kültürel devamlılığın en somut göstergelerinden biri olarak değerlendirilebilir.

Kaynakça

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11): 1-16
- Aça, M. (2021). Türklerde ölü aşı verme geleneğinin bir parçası olarak helva dağıtma. İçinde S. Deniz (Ed.), *Türk kültüründe helva* (ss. 6–10). Marmara Üniversitesi Yayınevi.
- Akın, E. (2015). *Essential Turkish cuisine*. Stewart, Tabori & Chang.
- Altuntaş, N. (2021). *Türk lokumunun kültürel miras ve gastronomik değer olarak önemi* (Yüksek lisans tezi). İstanbul Ayvansaray Üniversitesi.
- Aydın, S. (2017). *Doğumdan ölüme halk inançları ve ritüelleri: Balkanlar örneği*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bahar, Z., Beşer, A., Ersin, F., Kissal, A., & Aydoğdu, N. G. (2012). Traditional and religious death practices in Western Turkey. *Asian nursing research*, 6(3), 107-114.
- Bezirgan, M. (2024). *Turkish desserts and the place of desserts in Turkish cuisine*. Livre de Lyon
- Bolçay, E. (2014). Erzurum'da cenaze gelenekleri. *Türkbilgi*, 28, 111–118.
- BORATAV, P. N. (1994). 100 Soruda Türk Folkloru (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar). İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Boşnak Haber. (2015, 22 Temmuz). Boşnaklarda doğum, düğün ve ölüm tören ve âdetleri nelerdir? *Boşnak Haber*. Erişim adresi: <https://bosnakhaber.com/bosnaklarda-dogum-dugun-ve-olum-toren-ve-adetleri-nelerdir/>
- Boşnak toplulukların günlük yaşamına dair fotoğraflar <https://ghb.ba/tr/fond-fototeke/> erişim tarihi: 17.10.2025
- Deveci, B. (2019). Tatlı, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/tatli> (Erişim tarihi: 08.02.2026).
- Ekici, M. (2004). Somut olmayan kültürel miras neden ve nasıl korunmalı ve nasıl müzelenmeli: Sorunlar, çözümler ve ülkelerden örnekler. *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Müzelenmesi Sempozyumu Bildirileri* (ss. 15–20), Ankara, Türkiye.
- Ekici, M. (2010). *Masal anlatıcılığı ve somut olmayan kültürel mirasın aktarımı*. Ankara: TDK Yayınları.
- Eren, M., & Alimov, R. (2013). Eski Türk Tul Geleneğinin Orta Asya ve Anadolu'daki Yansımaları. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, 19(19), 63-78.
- Esin, O. (2020). Divanü Lugat'it Türk'ün Türk kültürü açısından önemi ve eserde geçen beslenme kültürüyle ilgili terimler. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(75), 64–80.
- Fedakâr, P. (2020). Somut olmayan kültürel miras derlemelerinde etik ve katılım ilkeleri. *Millî Folklor*, 126, 88–95.
- Gülçayır, S. (2018). Karagöz gölge oyununun SOKÜM bağlamında korunması üzerine bir değerlendirme. *Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 67–82.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24–30.
- Karagöz, Y. (2019). *Adana Boşnakları halk bilimi araştırması [Adana Bosniaks folklore research]* Mersin Üniversitesi.
- Karaman, E. (2010). Balkan halk inançlarında geçiş ritüelleri. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 55, 229–235.
- Latifi, L. X. (2019). Osmanlı kültürünün Balkan folkloru ve özellikle Arnavut folkloru üzerindeki etkileri. *Uluslararası Deniz ve Kıyı Sempozyumu Bildiriler Kitabı / International Symposium on Marine and Coastal Folklore*

- Nahya, Z. (1984). Geleneksel Türk kültüründe tatlı. İçinde *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* (17–18 Aralık 1983, ss. 91-101). Başbakanlık Basımevi.
- Nureddin, M. (2018). Makedonya'daki Müslümanlarda ölüm ile ilgili belli başlı inanç ve âdetler. A. T. İmamoğlu, İ. Rruga, M. F. Soysal, & A. Bilik (Ed.), *Balkanlar ve İslâm: Balkanlarda İslâm dini ve kültürel hayat* (Cilt 2, ss. 351–360). İstanbul: İslâmî İlimler Araştırma Vakfı.
- Oğuz, M. Ö. (2018). *Somut olmayan kültürel miras nedir?* (3. bs.). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2021). Halk biliminde koruma yaklaşımları ve SOKÜM Sözleşmesi'nde kuşaktan kuşağa aktarım. *Millî Folklor*, 132, 5–15.
- Oğuz, M. Ö., & Gürçayır, S. (2011). UNESCO'nun İnsanlığın Yaşayan Hazine Programı ve Âşıklar. In Ö. Oğuz & S. Gürçayır (Eds.), *Somut Olmayan Kültürel Miras: Yaşayan Âşık Sanatı Uluslararası Sempozyum Bildirileri* (pp. 25–32). Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayınları.
- Oturakçı Orbay, N. (2018). Türkiye Türkçesindeki tatlı adlarına adbilimsel bir yaklaşım. *International Journal of Languages' Education and Teaching*, 6(1), 396–413.
- Ögel, B. (1984). Türklerde tatlı anlayışı ve şeker. İçinde *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* (17–18 Aralık 1983, ss. 17-21). Başbakanlık Basımevi.
- Ölçer Özinel, E. (2016). *Ritüellerde halk hekimliği uygulamaları ve kültürel aktarım*. İstanbul: Folklor Araştırmaları Derneği Yayınları.
- Örnek, S. V. (1971). Anadolu folklorunda ölüm. Ankara Üniversitesi Basımevi.
- 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. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(1), 407–428. <https://doi.org/10.26468/trakyasobed.83404>
- Pırlanta, E. (2016). Bosna-Hersek ve Türkiye'de Boşnak ölüm ritüellerinin karşılaştırmalı analizi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 78, 33–44.
- Ramadanoğlu, E., & İnce Karaçeper, E. (2024). Bosna Hersek Boşnak göçmenlerinin mutfak kültürü ve sofraya gelenekleri: İstanbul ili Pendik, Kartal ve Bayrampaşa ilçeleri örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 1–23.
- Sevimli, Y., & Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1(2), 18–28.
- Turner, V. (1969). *The ritual process: Structure and anti-structure*. Cornell University Press.
- UNESCO. (2003). *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Paris: UNESCO.
- Ümmühan, A., Gül, E., & Behice, E. (2022). Religious rituals performed by muslim palliative caregivers in Turkey during the grieving process: An exploratory study. *Journal of religion and health*, 61(6), 4352-4365.
- Van Gennep, A. (1960). *The rites of passage*. University of Chicago Press. (Original work published 1909).
- Vural, H. (2008). Divanü Lugati't Türk'te geçen Türk yemek unsurları. *Akademik Araştırmalar Dergisi*, 39(1), 306–323.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde yemek kültürü: Yorumlar ve sistematik dizin*. Yapı Kredi Yayınları.
- Yılmaz, E. (2023). Geleneksel Türk tatlılarında zamanla meydana gelen değişimler / Changes of traditional Turkish desserts in time. *Journal of Anatolian Gastronomy Researches*, 1(1), 1–13.

Ekler

Boşnak toplulukların günlük yaşamına dair fotoğraflar





Kaynak: Gazi Hüsrev Bey Kütüphanesi Saraybosna <https://ghb.ba/tr/fond-fototeke/> erişim tarihi: 17.10.2025