



T.C.

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

MARDİN'İN YEMEK RİTÜELLERİ

Kübra DUYAN

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YARIŞ

Mardin 2022

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

MARDİN'İN YEMEK RİTÜELLERİ

Kübra DUYAN

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YARIŞ

Mardin 2022

ETİK BEYAN

Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içindeki bütün bilgileri etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi
- Tez çalışmasının hazırlık, bilgi, belge, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarda bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun davrandığımı,
- Tez çalışmasında kullanılan tüm eserlere eksiksiz atıf yaptığımı ve kullanılan tüm eserlere kaynaklar/kaynakçada yer verdiğimi,
- Tez çalışmasının özgün olduğunu,
- Tez çalışmasının Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı” ile tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan eder, aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabullendiğimi bildiririm.

Kübra DUYAN

Mayıs 2022

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Mardin'in Yemek Ritüelleri

Kübra DUYAN

Mardin Artuklu Üniversitesi

Lisans Üstü Eğitim Enstitüsü

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

2022: 96 Sayfa

Bu araştırmanın amacı Mardin'in yemek ritüellerini belirlemek ve ritüellerin nedenleri ile günümüzde uygulanıp uygulanmadığını tespit etmektir. Araştırmada öncelikle literatür taraması yapılmış, Mardin'in yemek kültürü araştırılmıştır. Nitel araştırma kapsamında görüşme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın çalışma grubunu çeşitli etnik kökene sahip, yemek konusunda bilgili ve tecrübeli 50 yaş ve üzeri yerli halktan 28 kadın oluşturmuştur. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Çalışma kapsamında geçiş dönemleri ile ilgili araştırmaya katılan kadınlardan görüşme yöntemi ile veri toplanmıştır. Verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen bulgularda ise yemek ritüellerinde benzerlik ve farklılıkların olduğu saptanmıştır. Araştırmanın sonuçlarına göre dört etnik kökende en çok benzerlik gösteren doğum, ölüm ve düğün ritüelleri olmuştur. En çok farklılık gösteren ritüeller ise çocukluk dönemi, kız isteme-söz-nişan ve kutsal gün (bayram) ritüelleri olmuştur. Birtakım değişikliklere uğrayan ritüellerin çoğu hala uygulanırken, bazı ritüeller ise günümüz şartlarında önemini yitirmiştir. Yapılan bu çalışma, ilgili literatüre çeşitli yönlerden katkı sağlamakta ve gelecek çalışmalara öneriler sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Etnik Kökenler, Mardin, Nitel Araştırma Yöntemi, Yemek Ritüelleri

ABSTRACT

Master Thesis

Food Rituals Of Mardin

Kübra DUYAN

Mardin Artuklu Universty

Graduate Institute of Education

Department of Tourism Management

2022: 96 Pages

The purpose of this research is to determine the food rituals of Mardin and to determine the reasons for the rituals and whether they are practiced today. First of all, a literature review was conducted in the study, food culture of Mardin has been researched. Interview methods were used within the scope of qualitative research. In the sample group of the research, consisted of 28 local women aged 50 and over, who are of various ethnic origins, who are knowledgeable and experience in food. A semi-structured interview form was used as a data collection tool. Within the scope of the study, data were collected from the women who participated in the research about the transition periods by interview method. Descriptive analysis method is used in the analysis of data. In the findings obtained, it was determined that there were similarities and differences in food rituals. According to the results of the research, birth, death and wedding rituals were the most similiar in four ethnicities. The rituals that differed the most were the riuals of childhood, asking for a girl-promise-engagement and the holyday (festival) rituals. While most of rituals that have undergone some changes are being applied, some rituals have lost their importance today. This study contributes to the relevant literature in various aspects and offers suggestions for future studies.

Keywords: Ethnicity, Mardin, Oualitative Reseaerch Method, Food Rituals.

ÖNSÖZ

Mardin yemek kültürü, farklı etnik kökenlerin dokunuşuyla yöresellik ve çok çeşitlilik gösteren özelliklere sahiptir. Ancak bu özelliklere sahip olan Mardin'in yemekleri, ritüellik anlamında literatürde yeterince araştırılmamıştır. Yemek ritüelleri konusunun seçilme nedeni de Mardin'in oldukça zengin bir yemek kültürü olmasına rağmen ritüellik anlamda şimdiye kadar lisansüstü düzeyde ele alınmamış olmasındandır. Mardin'de barındırdığı çeşitli etnik kökenlerin yemek ritüellerinin bilinirliği konusunda yararlı olacağı düşüncesiyle yapılan bu çalışma için Mardinli kadınlar ile yemek ritüellerinin neler olduğu hakkında görüşmeler yapılmış ve bu görüşmeler ışığında çalışmada öneriler verilmiştir.

Yörenin bir ferdi olmam dolayısıyla şehrim ile ilgili bir çalışma yapmak her zaman hayalim olmuştur. Bu hayalimin gerçekleşmesinde tez konusunun belirlenmesi, çalışmanın devam eden süreci ile beraber bitimine kadar desteklerini esirgemeyen danışman hocam Dr. Ahmet Yarış'a, yüksek lisans eğitimimdeki ders dönemi hocalarıma, görüşme yaptığım Mardin'in canım kadınlarına, ayrıca hayatımın her alanında yanımda olan, maddi-manevi desteklerini esirgemeyen canım anneme, babama ve kardeşlerime teşekkür ederim.

Kübra Duyan

MARDİN 2022

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT.....	ii
ÖNSÖZ	iii
Tablolar Listesi	vi
KISALTMALAR LİSTESİ	vii
1. GİRİŞ	1
2. ARAŞTIRMANIN KONUSU	3
2.1. Araştırmanın Amacı	3
2.2. Araştırmanın Önemi.....	3
2.3. Araştırmanın Kapsamı	4
2.4. Araştırmanın Varsayımları.....	4
2.5. Tanımlar	4
3. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	5
3.1. Mardin'in Kısa Tarihi	5
3.2. Mardin'in Coğrafi Yapısı.....	7
3.3. Mardin'in Nüfusu ve Demografik Yapısı	9
3.4. Mardin'in Renkleri: Etnik Kökenler	10
3.4.1. Süryaniler.....	10
3.4.2. Kürtler	12
3.4.3. Araplar	13
3.4.4. Ezidiler	14
3.5. Mardin'in Yemek Kültürü	16
3.6. Mardin'in Yemek Ritüelleri.....	20
3.6.1. Doğum ritüelleri.....	20
3.6.2. Çocukluk ritüelleri (sünnet-vaftiz).....	20
3.6.3. Kız isteme-söz- nişan ritüelleri	21
3.6.4. Düğün ritüelleri	22
3.6.5. Ölüm (taziye) ritüelleri.....	24
3.6.6. Kutsal gün (bayram) ritüelleri.....	25
3.6.7. İlgili araştırmalar	27
4. YÖNTEM	33
4.1. Araştırma Grubu	33
4.2. Araştırmanın Deseni	33

4.3. Veri Toplama	34
4.4. Verilerin Analizi	35
4.5. Geçerlik ve Güvenirlik.....	35
5. BULGULAR.....	38
5.1. Doğum Ritüeli.....	38
5.2. Çocukluk Ritüeli (Sünnet, Vaftiz)	42
5.3. Kız İsteme-Söz-Nişan Ritüeli	47
5.4. Düğün Ritüeli.....	51
5.4.1 Kına gecesı ritüeli	52
5.4.2. Düğün günü ritüeli	53
5.4.3. Gelin alma ritüeli	57
5.4.4. Sabahiye günü-gelin hamamı ritüeli	60
5.5. Ölüm (Taziye) Ritüeli	63
5.6. Kutsal Gün (Bayram) Ritüeli	72
6. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	80
KAYNAKÇA.....	88
İNTERNET KAYNAKLARI	93
EK-1: Görüşme Formu	94
GÖRÜŞME YAPILAN KİŞİLER LİSTESİ.....	96
ÖZGEÇMİŞ.....	97

Tablolar Listesi

Tablo – 3.1: İlçelere göre Mardin Nüfusu.....	10
Tablo – 4.1: Katılımcılara Yönelik Demografik Bilgiler.....	34



KISALTMALAR LİSTESİ

dk.	: Dakika
km.	: Kilometre
m.	: Metre
M.Ö	: Milattan Önce
M.S	: Milattan Sonra
TPE	: Türk Patent Enstitüsü
TDK	: Türk Dil Kurumu
TÜİK:	: Türkiye İstatistik Kurumu
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu

1. GİRİŞ

Yöresel mutfak kültürü özellikle son yıllarda insanların ilgisini çekmeye başlayan bir konu olmuştur. Gerek sağlıklı yaşama yönelme gerekse yöre mutfaklarına merak salma, buna etki eden faktörler olmuştur. Türkiye’de tarihi, doğal güzellikleri ve turizm çekiciliği ile adından çokça söz ettiren Mardin ili, yemek kültürü ile de oldukça zengindir. Türkiye’nin her ilinde olduğu gibi Mardin’in de kendine has yemek kültürü vardır. Çeşitlilik gösteren yemek kültürü; varlığını bünyesinde barındırdığı Süryani, Arap, Kürt ve Ezidi kökene sahip halkına borçludur. Çalışma konusunun “Mardin’in Yemek Ritüelleri” olarak belirlenmesinde bu köken çeşitliliğinin de etkisi olmuştur.

Köklü geçmişe sahip Mardin mutfağı ile ilgili yapılan araştırmalar ve incelemeler sonucunda, çalışma konusu olan yemek ritüelleri ile ilgili lisansüstü düzeyde herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Mardin mutfağı ile ilgili yapılan çalışmaların yüzeyselliği, etnik kökenlerin mutfak kültürünün çok az ele alınması, etnik kökenler ile ilgili bilgilerin eksikliği, bu araştırmayı yapmaya gerekli kılmıştır. Araştırmanın farklılığı ise her dört etnik kökenin yemek ritüellerini tek çalışmada ele alma noktasındadır.

Bu çalışmada Mardin’in yemek ritüelleri belirlenmeye çalışılmıştır. Oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile geçiş dönemlerinde uygulanan yemek ritüelleri ve ritüellerdeki çeşitliliklerin ve farklılıkların neler olduğu, bu ritüellerin günümüzde uygulanma sıklığı ile ilgili birincil veriler ve yapılan literatür taraması ile de ikincil veriler toplanmıştır. Çalışmanın birinci bölümünde araştırma ile ilgili bilgiler verilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde araştırmanın amacı, önemi, kapsam ve sınırlılıkları, varsayımlar ve ardından tanımlara yer verilmiştir. Çalışmanın üçüncü bölümünde araştırma sahası olan Mardin ilinin kısa tarihi, coğrafi yapısı, nüfusu ve demografik yapısı, bünyesinde barındırdığı etnik kökenlerin tarihi ve genel özelliklerine değinilmiştir. Ardından Mardin’in yemek kültürü hakkında bilgiler verilmiştir. Üçüncü bölümde son olarak çalışma ile ilgili önceden yapılmış araştırmalara yer verilmiştir. Dördüncü bölümde çalışmanın yöntemi; çalışma grubu, veri toplama aracı ve süreci, verilerin analizi, geçerlik ve güvenirlik ile ilgili bilgiler

verilmeye çalışılmıştır. Çalışmanın beşinci bölümünde ritüellere ilişkin bulgular, yapılan görüşmelerdeki ifadeler ile beraber ayrıntılı olarak açıklanmıştır. Bulgular yapılan önceki çalışmalarla desteklenmiş ve önceki çalışmalardan farklı yönler ortaya konmuştur. Çalışmanın altıncı bölümünde her bir sonucun yorumu ve ardından ileride yapılacak benzer çalışmalara yönelik öneriler sunulmuştur.



2. ARAŞTIRMANIN KONUSU

Bu bölümde, araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları ve varsayımları hakkında bilgi verilmektedir. Ayrıca tezde kullanılan kavramlar açıklanmıştır.

2.1. Araştırmanın Amacı

Yemek insanoğlunun en çok gereksinim duyduğu fizyolojik ihtiyaçlardandır. Her toplumun da kendine özgü yemek kültürü ve beslenme alışkanlıkları vardır. Mardin ilinin yemek ritüellerinin incelendiği bu araştırmada amaç, Mardin’de geçiş dönemlerinde uygulanan yemek ritüellerini belirlemek ve ritüellerin nedenleri ile günümüzde uygulanıp uygulanmadığını tespit etmektir. Araştırmada Mardin ilinde kadınlarla yapılan görüşmeler neticesinde yemek ritüellerinin neler olduğu tespit edilmeye çalışılmıştır. Öte yandan araştırmanın diğer bir amacı, Mardin ilindeki etnik kökenlerin yemek ritüellerindeki benzerlik ve farklılıklarının belirlenmesidir.

Araştırmada sonuca ulaşabilmek için geçiş dönemlerinde (doğum, çocukluk dönemi, kız isteme-söz-nişan, düğün, ölüm, kutsal gün-bayram) uygulanan yemek ritüellerinin neler olduğuna dair cevaplar aranmıştır.

2.2. Araştırmanın Önemi

Mutfak kültürü, yapısı gereği toplumdan topluma değişiklik göstermektedir. Bu değişikliğin sebebi mutfak kültürünün tarihi geçmişinde; yaşanan coğrafyanın, sosyokültürel yapının, örf, adet, gelenek ve göreneklerin, yemek yapma ve yeme alışkanlıklarının farklı olmasıdır (Kızılgeçi, 2019).

Mardin, binlerce yıllık geçmişiyle bünyesinde sayısız kültür ve dine ev sahipliği yapmıştır. Arap, Kürt, Süryani, Türk, Ezidi, Keldani ve Ermeniler gibi mezhepler bunlardan bazılarıdır. Bu mezhep çeşitliliği yemek kültürüne de yansımıştır. Yıllardan beri acıyı, hüznü, sevinci birlikte yaşamış olan halk, farklı inanışlara sahip olsalar da yemek kültüründe benzer özellikler göstermiştir (Sabbağ, 2015). Bu araştırmayı önemli kılan da bu benzerliklerin yanında yemek ritüellerinin farklılıkları ve günümüzde uygulanıp uygulanmadığının tespiti olacaktır.

Tarihi ve yemek kültürüyle geçmişi çok eskilere dayanan Mardin ili, mutfak kültürü ile oldukça zengin bir yapıya sahip olmasına rağmen literatürde yeterince

incelenmemiştir. Bu araştırmayı gerekli kılan husus da rastlanılan çalışmaların yetersizliği olmuştur. Mardin mutfak kültürünün yanında yemek ritüellerinin incelenmesi, bölge halkının gelenek ve göreneklerinin hatırlanmasına, unutulmamasına ve unutulmaya yüz tutmuş ritüellerin yeniden canlandırılmasına bir kaynak ve ön araştırma olması bakımından önem arz etmektedir.

2.3. Araştırmanın Kapsamı

Çalışmanın araştırma alanına Artuklu ilçe merkezinde başlanmıştır. Sonrasında Kızıltepe ve Midyat ilçelerinde birkaç ev ziyaret edilerek alan araştırması yapılmıştır. Bu çerçevede yöredeki kadınlarla yemek ritüelleri hakkında görüşülmüştür.

2.4. Araştırmanın Varsayımları

1. Mardin’de yaşayıp görüşmeye katılan görüşmecilerin verdiği bilgiler doğru olarak kabul edilmiştir.
2. Veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu, araştırma grubunu oluşturan tüm bireyler tarafından oldukça anlaşılır düzeyde ifadeler içermektedir.

2.5. Tanımlar

Ritüel: Toplumsal işlevselci bakış açısıyla irdeleyen Durkheim (aktaran, Köse, 2021)’ e göre, bir kimsenin kutsal olan şeylere karşı nasıl davranması gerektiğini emreden davranış kurallarıdır.

Kültür: Türk Dil Kurumu’na göre kültür; *’’Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin.’’* olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2021).

3. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Tezin bu bölümünde Mardin ile ilgili bilgiler olan Mardin'in kısa tarihi, coğrafi yapısı, nüfusu ve demografik yapısı, bünyesinde barındırdığı etnik kökenler olan Süryani, Kürt, Arap ve Ezidilerin genel özellikleri, Mardin'in yemek kültürü, geçiş dönemlerinde (doğum, çocukluk, kız isteme-söz-nişan, düğün, ölüm, bayramlar) uygulanan yemek ritüelleri hakkında bilgiler ve son olarak Mardin'in yemek kültürü ve yemek ritüelleri ile ilgili yapılan çalışmalar yer almaktadır.

3.1. Mardin'in Kısa Tarihi

Mardin kelimesinin kaynağı hakkında çeşitli söylentiler vardır. 1808 yılında Mardin'i ziyaret eden Fransız seyyah A. Duprey ve Avusturyalı tarihçi J. Von Hammer eski Yunan coğrafyacılarının Mardin iline Marde dediklerini belirtmiştir. Hammer bununla beraber, İran hükümdarlarından Ardeşir (226-241) tarafından bu şehre Marde adlı bir kavim yerleştirildiğini, bu nedenle şehre de aynı adın verildiğini kaydetmiştir (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967).

Mardin'in gerçek adı birçok kaynakta "Merdin" olarak geçmektedir. Çünkü halkın çoğu da bugün bu şekilde demektedir. "Kaleler" anlamına gelen bu adın nedeni şehrin birçok kaleye sahip olmasındandır. Mardin kalesi olan Kuşlar Yuvası, Kartal Kalesi, Eskikale köyünde bulunan Kal'atül Mara Kalesi, Deyrulzafaran Manastırının kuzeydoğusundaki Arur Kalesi ve Erdemeşt Kalesi bu adın verilmesinde etkili olmuştur (Atçı, vd., 1998).

Evliya Çelebi Mardin'den, "Tahtı DÂRÂ yani Kal'a-i Mardin" başlığıyla söz etmektedir. Kalenin Hazreti Yunus tarafından onarıldığı, buradaki bir ejderi öldürdüğü ve bu nedenle buraya "KÛH-I MÂR" ve şehre de "MARDİN" isminin verildiğini belirtmiştir (Günçal & Saygın, 1987).

VII. yüzyılda İmparator Maoricius (582-602) devri tarihini yazan Theophilaktos Simokattes'da ve Tarihçi Procopius, aynı dönemin Coğrafyacısı Georgios Cyprius da; Ermeni kaynaklarda Merdin, Süryanice kaynaklarda Merdo, Merdi, Marda ve Mardin okunuşlarına rastlanıldığını, Süryani imla farklarının bu kelimenin belli belirsiz ve çoğul şekillerindeki ayrılıklarından meydana geldiğini

ifade etmişlerdir. Tarihte Mardin ili için birçok isim kullanılmıştır. Bunlar; Erdobe, Tidu, Merdin, Merdö, Merdi, Merda, Merde, Kartal Yuvası, Kuşlar Yuvası, Mardin vb. (Atçı, vd., 1998).

Mardin ilinin tarihi hakkında yapılan araştırmalar neticesinde bir başlangıç noktası tespit edilememiştir (Öztürk, 1997). İlin kimler tarafından ne zaman kurulduğu kesin olarak bilinmese de, kurulduğu dönem Eski Yakın Doğu tarihine göre Subariler dönemine kadar uzanmaktadır. Subariler, M.Ö. 4500'de Kuzey Mezopotamya'da Zagros Dağlarına kadar, batıda ise Habur ve Balih'e kadar uzanan bölgede yaşamışlardır. Mardin'e 80 km. uzaklıktaki Ceylanpınar ve Resulayn'ın hemen güneyindeki Tel Halef denen bölgeyi kendilerine merkez yapan Subarilerin, tarihte ilk ülkeyi kurdukları bilinmektedir. Tarihçiler tarafından ön Asuriler olarak bilinmekle beraber ülkelerine Subarto denilmiştir (Atçı, vd., 1998).

Subariler'den sonra Mardin ili, M.Ö. 2850 yıllarında 30 yıl kadar Sümerlerin idaresinde kalmıştır. Sümerlerin otoritesi bozulduktan sonra il, M.Ö. 2850 yıllarında Akad Krallığı'nın idaresine geçmiştir. Fakat bu dönemden sonra Mardin, Akadlar ile anlaşarak M.Ö. 2500 yıllarında kurulan Akad-Sümer uygarlığı içinde görünmüştür (Öztürk, 1997).

Mardin'de; Hurriler, Sümerler, Akadlar, Mitanniler, Hititler, Asurlular, İskitler, Babiller, Persler, Makedonyalılar, Abbasiler, Romalılar, Bizanslılar, Araplar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar hakimiyet sürdürmüştür. Şehir, Artuklu beyliği döneminde imar faaliyetleriyle gelişme göstermiştir (Akmeşe, vd., 2018).

Mardin ili, 300 yıl egemenliğini sürdüren Artuklu beyliği döneminde asıl gelişmişlik göstermiştir. Büyük Selçuklu emiri Emir Artuk; önce Mardin'i, uzun bir süre sonra da 1086'da Mardin kalesini ele geçirmiştir. Artuklu beyliği idaresindeki Mardin kalesinin çıkılması güç bir kaya üzerinde bulunması, şehrin birçok yabancı güçler tarafından işgaline engel olmuştur. 1183 yılında Selahaddin Eyyubi şehrin güneyine kadar gelmiş ancak şehri ele geçirememiştir (Günçal & Saygın, 1987).

XII. yüzyıldan beri varlığını sürdüren Artuklu hakimiyetindeki il, 1258'de Moğollara kalmıştır. 1360'lı yıllarda, önce Karakoyunlu daha sonra Akkoyunlu hâkimiyetine girmiştir. Akkoyunlu hâkimiyeti XVI. yüzyılın başlarına kadar devam

etmiştir. Mardin ili daha sonra, kesin bilgi olmamakla beraber, 1508 yılında Şah İsmail yönetimindeki İran merkezli Safevilerin eline geçmiştir (Ete, 2010).

Osmanlılar, 1514'de Çaldıran Zaferinden bir süre sonra Doğu Anadolu ile beraber Mardin'in ele geçirilmesi için çalışma başlatmışlardır. Bu nedenle Şeyh Hüsameddin'in oğlu İdris-i Bitlis'iyi tayin etmişlerdir. İdris-i Bitlis'in çabasıyla Eylül 1515'de Diyarbakır, Ekim 1515'te de kalesi hariç Mardin, Osmanlı'nın hâkimiyetine girmiştir. Osmanlı hâkimiyetine giren Mardin ili, sancak haline getirilip idari olarak Diyarbakır Beylerbeyliğine bağlanmıştır (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967). Mardin sancağı 1518 yılında Merkez kazası ile Savur ve Nusaybin bölgelerinden ibaretti. Uzun süre Diyarbakır-Bağdat ve Musul'un Sancağı olarak kalmıştır (Atçı, vd., 1998). 1564 yılında kaza olan Mardin, XVII. ve XVIII. yüzyıllarda Diyarbakır iline bağlıydı (Öztürk, 1997).

Mardin XVIII. yüzyılda idari olarak Bağdat'a bağlanmıştır. 1840 yılına kadar bağlı kalan il, aynı yıl Musul'a, 1869'da da tekrar Diyarbakır'a bağlanmıştır. Cumhuriyet dönemine kadar da Diyarbakır'a bağlı kalmıştır (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967).

Cumhuriyet döneminde il olan Mardin, bu dönemle beraber birçok yenilik görmüştür. Cumhuriyetin ilanı ile topluma sosyal ve siyasi haklar, eğitim, serbest ekonomi, seçme ve seçilme hakkı, temel hak ve özgürlükler kazandırılmıştır (Günçal & Saygın, 1987). Mardin, Cumhuriyetin ilanı ile Suriye ve Irak sınır bölgesinde bir il olarak bağlanmış ve günümüzde de bu konumunu sürdürmektedir (Göyünç, 1969).

3.2. Mardin'in Coğrafi Yapısı

Mardin, 37-38 Kuzey enlemleri ile 40-42 Doğu boylamlarında yer almaktadır. Doğusunda Şırnak, batısında Şanlıurfa, güneyinde Suriye, kuzeyinde Diyarbakır, kuzeydoğusunda Batman ve Siirt illeri ile komşudur. Mardin, Tur Abdin bölgesinin en batı ucunda ve Diyarbakır-Nusaybin yoluna hakimdir. Diyarbakır-Nusaybin yolunu kontrolü altında tutan Mardin Dağı'nın hemen 100 m. aşağısında, dağın güney sırtlarında yer almaktadır (Sağlamçubukçu, 2019). Mezopotamya ovasına ve Suriye çölüne hâkim bir coğrafyada yer alan Mardin dağları, ovoiden 600 m-1000 m.

yükseklikte çok geniş bir alanı kaplamaktadır. Bu yükseltiye ‘‘Mardin Eşiğı’’ adı verilmiştir (Atçı, vd., 1998).

Bütün jeolojik zamanların süzgecinden geçen ilin arazisinin temeli I. jeolojik döneme tarihlendirilmiştir. III. Jeolojik dönemde Toros Dağlarının kıvrımları oluşurken bu yöre sarsılmıştır. Sarsılmayla volkanik özellik gösteren Tanrıabidin, Karaca Dağ kümeleri meydana gelmiştir. Mardin’in kuzey ve doğu tarafındaki Mazıdağı, Savur, Midyat ilçeleri III. Jeolojik dönemin sonlarına doğru kalkerlerle kaplanmıştır (Günçal & Saygın, 1987).

Mardin Dağlarının Mazıdağı, Derik, Midyat, Savur ve Nusaybin yörelerine uzanan yüksek kesimleri Meşe ağaçları ile kaplıdır. Burada yer yer Sakız ağacı, Dişbudak, Söğüt ve Çınar ağaçlarına da rastlanmaktadır. Mardin dağları ile Nusaybin ve Savur’da Kavak, Badem, Bitim, Ceviz, Sumak, Kiraz ve Mahlep yöre halkı tarafından yetiştirilmektedir. Bu yöreler dışında kalan il alanı ise bozkırlarla kaplıdır (Atçı, vd., 1998). Mardin sınırlarında yer alan Mezopotamya ovası verimlidir. Ovanın doğudan batıya uzunluğu yaklaşık 270 km. genişliği ise kuzeyden güneye 30-50 km. arasında değişmektedir. Şehir ile ova arasında 140 metrelik yükseklik farkı vardır. Bu yükseklik, şehir iklimi üzerinde büyük bir etki göstermektedir (Günçal & Saygın, 1987).

Mardin ikliminin üzerinde kuzeydeki dağların etkisi söz konusudur. Kış mevsiminde oluşan yüksek basınç alanı, kış mevsiminin soğuk geçmesinde etkili olmaktadır. Bir taraftan güneydeki çöl ikliminin etkisinde olması, diğer taraftan kuzeydeki yüksek dağların serin havanın bölgeye girişini engellemesi ile yazlar çok sıcak geçmektedir. İlde karasal iklim hâkimdir. Ancak Derik, Nusaybin ve Savur ilçelerinde pamuk, zeytin gibi ürünlerin yetişmesi ile mikro-iklim özelliği bölgede etkili olmuştur. Mardin ilinde yağışın en fazla aralık ve ocak aylarında yağdığı görülmüştür. En yüksek sıcaklıkların görüldüğü aylar ise temmuz ve ağustos aylarıdır (Atçı, vd., 1998).

Maden yönünden zengin bir il sayılmayan Mardin’de en önemli maden fosfattır. Fosfat madeni Mazıdağı ilçesinden çıkarılmaktadır. 100 milyon ton rezervine sahiptir. Etibank tarafından açılan fosfat zenginleştirme tesisi işletmeye

açılmıştır. İlde 120 milyon ton rezervli çimento hammaddesi ile kireçtaşı bulunmaktadır. Ayrıca Nusaybin ilçesindeki ham petrol yataklarından 500 varil petrol elde edilmektedir (Günçal & Saygın, 1987).

Tarımın temel başlangıç noktasını anlatan kaynaklarda M.Ö. 8000 yıllarında Anadolu'dan İran'a kadar uzanan bölgede tahıl yetiştirildiğinden söz edilmektedir (Atçı, vd., 1998). XVI. yüzyılda Mardin ve çevresinde elde edilen tarım ürünlerinin büyük bir kısmı buğday, arpa, darı, mercimek olarak sıralanmaktadır (Göyünç, 1969). İl, ticaret yollarının bağlantı noktasında olması özelliğini korumuştur. Tarımın doğduğu "verimli hilal" olarak isimlendirilen bölge Mardin'i de kapsamaktadır (Sarı, 2010). Mardin ili ekonomik açıdan ziraat ile geçinmektedir. Ekime ayrılan alan yaklaşık %86'dır. Bu alanda hububat tarlaları yer almaktadır. İlde en fazla buğday ekilmektedir. Son yıllarda mercimek ekimi de yaygınlaşmıştır. Toplam tarım arazisi 499,451 hektardır. Buharlaştırmanın çok fazla olması, sulama imkânlarının kısıtlı olması nedeniyle ilde kuru tarım yapılmaktadır. Yetiştirilen tarla ürünleri buğday, mercimek, arpa, nohut, darı, çeltik, tütün, soya, mısır, patates, pamuk, susam, kavun, karpuz, fiğ, burçak, korunga, yonca, acur, domates, patlıcan, kabak, salatalık ve fasulyedir (Günçal & Saygın, 1987).

3.3. Mardin'in Nüfusu ve Demografik Yapısı

Mardin ilinin 2022 yılı nüfus sayımı verilerine göre 2021 yılının toplam nüfusu 862.757'dir. Bu nüfus, 432.288 erkek, 430.469 kadından oluşmaktadır. Yüzde olarak ise: %50,11 erkek, %49,89 kadındır. 2022 itibarıyla Mardin ilinin 1 merkez ilçe olmak üzere toplam 10 ilçesi bulunmaktadır. Bunlar; Artuklu (merkez ilçe), Kızıltepe, Midyat, Nusaybin, Derik, Mazıdağı, Dargeçit, Savur, Ömerli ve Yeşillidir (Nufusu.com). Bu ilçelerin nüfusları aşağıdaki tabloda gösterilmektedir.

Tablo 3. 1: İlçelere Göre Mardin Nüfusu

Yıl	İlçe	İlçe Nüfusu	Erkek Nüfusu	Kadın Nüfusu	Nüfus Yüzdesi
2021	Kızıltepe	263.938	132.780	131.158	% 30,59
2021	Artuklu	186.622	93.822	92.800	% 21,63
2021	Midyat	118.625	59.124	59.501	% 13,75
2021	Nusaybin	113.728	56.381	57.347	% 13,18
2021	Derik	62.203	31.008	31.195	% 7,21
2021	Mazıdağı	36.773	18.695	18.078	% 4,26
2021	Dargeçit	27.307	13.463	13.844	% 3,17
2021	Savur	25.496	12.695	12.801	% 2,96
2021	Yeşilli	14.095	7.146	6.949	% 1,63
2021	Ömerli	13.970	7.174	6.796	% 1,62

Kaynak: (TÜİK, 2022)

3.4. Mardin'in Renkleri: Etnik Kökenler

Mardin, sosyal tarihi ile geçmişi, günümüzden 10 bin yıl öncesine kadar gitmektedir. Ticari ilişkilerin ve geçişlerin merkezi olan Mardin, bu tarihi yapısı nedeni ile birçok etnik köken ve kültüre sahiptir. Bu bölgede yaşam sürmüş olan kültürlerin pek çoğu günümüzde varlığını yitirmişse de yaşayan kültürlerin içinde izlerine rastlanmaktadır (Gündüz, 2011).

Mardin'de kimlikler günümüzde dine, etnik yapıya ve yaşanan mekâna göre tanımlanmaktadır. Müslüman, Hristiyan, Ezidi grupları bunların örnekleridir. Müslüman gruplar, aşiret veya soya bağlı kimliklere sahiptir. Arap kökenlilerde aile/soybağı güçlü iken Kürt kökenlilerde aşiret bağı güçlü olmaktadır. Etnik yapıya göre farklılaşma Arap, Kürt ve Arami grupları olarak tanımlanmaktadır. Mekâna göre farklılaşma ise il sınırı içinde daha çok köylü-kentli grupları önemli olmakla beraber, il dışında farklı ilçelerden olmak da önemlidir. Örneğin Nusaybin, Kızıltepe ve Cizre'de yaşayanlar, Mardin dışında kendilerini ilçelerinin adıyla tanıtmaktadır (Erginer, 2007).

Bu çalışmada yemek ritüellerinin konu edinildiği dört etnik köken olan Süryani, Arap, Ezidi ve Kürt kökenlere ve bu kökenlerin tarihi ile beraber genel özelliklerine değinilmiştir.

3.4.1. Süryaniler

Aramiler olarak da bilinen Süryaniler; Suriye, Irak, El Cezire'de ve bu şehirlerde yaşam sürmüş olan Hz. Nuh'un torunu Aram'ın soyundan gelmektedir. Antakya'yı kendilerine başkent yapan Büyük İskender'in ardından gelen Selçukiler Aran, Mekke, Aran Suba, Aran Beytrahup Arabimeşk, Aran El-Nahreyn ve Fidan

Aran gibi bütün Arami memleketlerine Suriye ismini vermişlerdir. Suriye ismi de Asur ismine dayanılarak verilmiştir. Yunanlılar Suriye'yi işgal ettikten sonra şehrin sakinlerine de "Süryani" demişlerdir. Hristiyanlığın bu ülkede yayılmaya başlamasından sonra Hz. İsa'nın dinini kabul edenlerin, diğer halktan ayırt edilmesi nedeni ile Süryani ismi çok fazla kökleşmiştir. Suriye'de Hristiyanlığı kabul edenlere Arami değil "Süryani" denmeye başlanmıştır (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967).

Süryanilerin tarihleri boyunca yaşadıkları en önemli yerleşim yerlerinin başında Mardin gelmektedir. Şehirdeki Süryaniler Hristiyan dinine mensup olmakla birlikte Hristiyanların çoğu Ortodoks, Keldani, Katolik ve Protestan mezheplerine ayrılmıştır (Ayduslu, 2005). Süryanilerin Türkiye'de en toplu kitlesi Mardin'de bulunmaktadır. Nüfusun %10'ununu teşkil eden Süryaniler, 40 bin civarında bir nüfusa sahiptir. Bunlar çoğunlukla Mardin merkezinde ve Midyat, İdil, Dargeçit, Derik, Kızıltepe ilçesine bağlı Işıklar köyü, Savur ilçesine bağlı Kılı köyü, merkez ilçeye bağlı Kalıtmara, Benabil, Çiftlik, Göllüköy köylerinde, Nusaybin, Ömerli ilçe merkezlerinde ve birçok köylerde yaşam sürmüşlerdir (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967).

Süryaniler, Midyat merkeze alındığında kuzeyde Hasankeyf, kuzeydoğuda Siirt, doğuda Cizre, güneyde Nusaybin, batıda Mardin ve kuzeybatıda Savur, "Tur Abdin" denen bölgenin sınırını oluşturmaktadır. Ancak bu yerleşim birimlerini kesin sınırlar olmadığı da belirtilmektedir. Bu bölge günümüzde en çok Süryani nüfusu barındıran bölge konumundadır. Süryaniler için büyük önem arz eden manastır ve kiliseler de bu bölgede bulunmaktadır (Ete, 2010).

Mardin'deki Süryaniler genel olarak ticaret ve el sanatları ile uğraşmaktadır. Mimaride ve kuyumculukta oldukça yeteneklidirler. Öncelerden beri Midyat ilçesinde yapılan gümüş şekerlikler, telkâri işlemeli tepsiler, kahve fincanları ve buna benzer çok fazla gümüş ürünleri Türkiye'nin dört bir yanına gönderilmektedir (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967).

Mardin'deki Süryaniler kendilerini bir devletin veya siyasi bir toplumun bireyi olarak görmemişlerdir. Daha çok bir kilisenin veya bir dinin üyesi olarak

görmüşlerdir. Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde, tarihi süreçlerde meydana gelen olayların olumsuz sonuçları Süryani nüfusunu azaltmıştır. Bu durum Mardin ilinde de Süryani sayısının önemli oranda düşmesine neden olmuştur. Bu durumun ana nedeni göçlerdir. Süryanilerin farklı göç nedenlerinin olmasının yanında, temel nedenler arasında yaşanan ekonomik güçlükler ve güvenlik ile ilgili endişeleri olmuştur. 1950'li yıllarda başlayan ve özellikle İstanbul gibi illere yapılan ilk göçün nedeninin ekonomik olduğu söylenebilir. Ancak batıdaki şehirlere sadece ekonomik yönden zayıf olanların göç etmediği de bilinmektedir. Aksine alanında uzmanlaşmış meslek sahipleri ve çeşitli alanlarda faaliyet gösteren zengin esnaf kesimi ilk göç eden kısım olmuştur. Nüfus hareketleri sonucunda Mardin ili sınırları içinde Süryani köyleri ve şehirdeki nüfus oldukça azalmış, bazı köyler de tamamen boşalmıştır. Bu köylerin bir kısmına daha sonra şehirdeki diğer etnik gruplardan olan Kürtler tarafından yerleşilmiştir (Günel, 2006).

3.4.2. Kürtler

Mardin'de nüfusun yaklaşık yarısı Kürtlerden oluşmaktadır. Son 10-20 yıla kadar kırsalda yerleşim göstermişlerdir. Kurmanci dilini konuşan Kürtlerin, birkaç Ezidi köyünün dışında, tamamı Sünni Müslümandır. Ağırlıklı olarak da kırsal kesimde hâkim olan Şafii mezhebindedirler. Bölge şehirlerinde nüfus, ticaret ve zanaat işlerinde Araplar ile gayrimüslimler ağırlık gösterirken, kırsal alanlarda Kürt nüfusu daha fazladır (Sarı, 2010).

Aşiret şeklindeki toplumsal örgütlenme en çok Kürtlerde görülmektedir. Bruinnes'in ifadesiyle Kürt Aşireti, gerçek veya gerçek varsayılan ortak bir köke dayanan akrabalık temelinde gruplaşmış, genellikle toprak bütünlüğü olan, kendine has bir içyapıya sahip sosyo-politik bir birimdir. Aşiretler de kendi aralarında alt aşiretlere bölünmüş; bu alt gruplar da klan, sülale vb. daha küçük birimlere ayrılırlar. Örgütlenmenin en alt düzeyinde ise haneler yer almaktadır (Yıldız & Erdoğan, 2012). Bu toplumsal aşiret örgütlenmesi göçebe, yarı göçebe ve yerleşik de olabilmektedir (Ayduslu, 2005).

19. yüzyıl masarifat defterinde adı geçen Mardin sancağının aşiretleri şunlardır: Kikiyan, Sürgiciyan, Ömeryan, Milli, Dekkori, Suherkan, Berifan, Kalenderan, Korok, Mirsinan, Bundi, Daşıyan, Denadi, Divavi ve Tayy. Diyarbakir

vilayet salnamesinde, Şemir, Tayy, Şerab, Bekari ve Cubur gibi Arap aşiretlerinin yanında Milli, Kika ve Dekori gibi Kürt aşiret isimleri de yer almaktadır (Yıldız & Erdoğan, 2012).

3.4.3. Araplar

Türkiye'nin en büyük Sünni (Hanefi) Arap topluluğu Mardin ilindedir (Güneş & Işık, 2015). Araplar Mardin ilinde Kürtlerden sonra en büyük nüfusa sahip olan topluluklar olup, Arapça'nın Kiltu (Qiltu) lehçesini konuşmaktadır. Mardin'de Araplar şehir merkezi başta olmak üzere; Yeşilli, Ömerli, Midyat, Nusaybin, Savur ve Kızıltepe ilçelerinde yaşamaktadır (Sarı, 2010). Bunlar Arap kökenli Mahalmiler olup, Arapça dilini konuşmaktadırlar. En fazla Midyat-Nusaybin yolunun batısında ve Midyat-Savur yolunun güneyinde kalan bölgede yaşam sürmektedirler. Midyat-Savur hattının kuzeyinde Kürtler ile karışık bir şekilde, Midyat yakınlarında ise ayrı birer köy halinde bulunurlar. Kökenleri konusundaki görüşler daha çok sözlü tarihe dayanmaktadır. Dil konusunda araştırmalar yapılmasına rağmen, kökleri hakkında yapılmış etnolojik araştırma mevcut değildir (Günel, 2006).

M.S. 5. yüzyıla kadar Hristiyanlığın hâkim olduğu bölgede, İslamiyetin yayılması ile buraya Arap akınları başlamıştır. M.S. 7. yüzyılda Halit Bin Velid komutasındaki Arap ordularının bölgeyi fethetmesiyle beraber bölge hâkimiyeti Abbasilerin eline geçer. İmar hareketleri başladıktan sonra Harun Reşit döneminde birçok köy kurulur. Harun Reşit'in oğlu Memun tarafından oluşturulan Türk-Arap karışımı büyük bir orduyla Cizre-Mardin eski patika yoluna bölgenin asayiş için 100 karakol yerleştirilir. Böylece Mahalmiler doğar. Mahalmilerin bir kısmı da Neced Çölünde yaşam sürmüş olan Beni Hilal kabilesinin savaşçı üyelerinden oluşmaktadır (Günçal & Saygın, 1987).

Mahalmilerin kökeni hakkında birçok görüş vardır. Süryanilikten dönüp Araplaşmış Müslümanlar diyenler de olmuştur (Noyan, 2013). 16. yüzyılın sonu ile 17. yüzyılın başına kadar Hristiyan dinine mensup olan bu insanlar, sonraki dönemlerde baskı ve zorlama ile İslam dinine girmişlerdir. Hala korunmakta olan bazı geleneklerin varlığı buna kanıt olarak gösterilmektedir. Bu düşüncenin haklılık payı ile beraber, Mahalmileri genelleştirmek yanlış bir ifade olacaktır. Çünkü Süryanilerin belirttiğine göre 17. yüzyıldaki din değiştirme sürecinden çok daha

önceki döneme ait kaynaklarda (1526) Mahalmilerin varlığından söz edilmektedir. İsimlendirmede çocuğun babasının ismi ile anılması (Hasan oğlu Ahmet gibi), sevinç ve keder anlarındaki adetlerde görülen benzerlikler, Mahalmilerin kökenlerini Araplara dayandırmada öne sürülen delillerdendir (Günel, 2006, s. 90-91).

Mardin merkezinde çoğunlukta olan Arap nüfusu azalıyor olsa da şehirde ve çevresinde Arapça konuşulmaktadır. Diğer etnik gruplar da farklı etnik gruplarla paylaşım yaptıkları alanlarda ve kendi aralarında Arapça'yı kullanmaktadır (Noyan, 2013). Savur ilçesinin Mahalme köyleri genelde anayoldan uzak ve kısmen yüksek alanlarda bulunmaktadır. Konuştukları dil Midyat Mahalmilerinden farklı olduğu için yaşadıkları bölgeye Köse Diyarı, kendilerine de Köseliler denilmektedir. Ekonomik nedenlerle Lübnan'ın başkenti Beyrut'a göç eden Savur Mahalme köyleri önemli oranda nüfus kaybetmiştir (Günel, 2006, s. 91).

Mardin şehrinde Savur ve Midyat Mahalmileri dışında Mahalme soyundan olmayan başka Araplar da vardır. Mardin Arapları merkez ilçenin Mardin platosunun güney kısmında ve Kızıltepe ilçesinin Gurs vadisi boyunca uzanan bazı köylerinde de yaşam sürmektedir. Mardin şehrinin yarısından fazlası, Yeşilli ve Ömerli ilçelerinin tamamına yakını Araptır. Nereden geldikleri bilinmeyen buradaki Arapların Irak Arapları oldukları ifade edilmektedir. Kırsal kesimden özellikle Mardin ve Midyat ilçelerine yapılan göç bu etnik yapıyı değiştirmiştir. Kesin olmamakla beraber 2000 nüfus sayımına göre şehrin genelinin yaklaşık olarak %20'sini Araplar oluşturmaktadır (Günel, 2006).

3.4.4. Ezidiler

Mardin'deki bir diğer grup Ezidilerdir. Kürt kökenli Ezidiler Ortadoğu'da ortaya çıkmıştır. Ezidi ismiyle ilgili birtakım görüşler vardır. Ezidi ismi her ne kadar çeşitli kaynaklarda "Sultan Yezid" şeklinde yazılarak Emevi halifesi Muaviye'nin oğlu "Yezid" ile ilişkili gösterilse de doğru değildir. Çünkü Ezidi toplumunda konuşma dilinde bu isim "Sultan Yezid" değil, "Sultan Ezi" veya "Sultan İzi" şeklinde dile getirilir. Ezidiler kendi içlerinde Ezidi/İzidi ismini kullanırlar (Güneş & Işık, 2015). Bu çalışmada da etnik kökenin ismi Ezidi olarak ele alınmıştır.

Kitap el- Cilve (Tanrısal açıklama kitabı) ve Kitap el- Asvad/Meshaf-ı Reş (Kara Kitap) adlı iki kutsal kitaba ve Melek-i Tavus ile güneş kültür inancına çok katı bir kast sistemine ait olan ‘sır din’ Ezidilik dininin kurucusu, 1075 Lübnan’da doğup 1162’de Laliş’te vefat eden Şeyh Adi Bin Musafir olduğu kabul edilmektedir. Şeyh Adi Bin Musafir hakkındaki bilgiler kesinlikten çok rivayetlere dayanmaktadır (Uygur, 2008). Karma bir inanç sistemi ve din olarak karşımıza çıkan Ezidiliğin Şeyh Adi ve Adeviyye ile kesin bir ilişkisi olmakla birlikte, bu ilişkinin niteliği (ne şekilde olduğu) belli değildir. Sünni mezhepten olan Şeyh Adi’nin tarikatı Adeviyye’ni şer’i esaslara aykırı bir oluşuma yönelmesi, daha sonraları yeni bir dine dönüşmesi ile beraber başka bir Adi adlı kişinin bahsedilmesine, çeşitli yorumlar yapılmasına sebep olmuştur (Akça, 2006).

Ezidiliğin kökeni ve kurucusu tam olarak bilinmese de çoğu zaman İran’daki Zerdüşt dini, Manicilik, Hristiyanlık, tasavvuf gibi hem şimdiki hem de geçmiş dönemdeki din ve inanışlara ait birçok öğeyi kapsayan bir nevi bağdaştırıcılık olarak görülen bir dindir (Yalkut, 2016). En fazla Irak ve Suriye kısmen de Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yaşayan ve kendilerine has dini yaşantıları olan Ezidiler, küçük gruplar halinde, büyük bir kısmı yerleşik olmakla beraber kısmen göçebe yaşam sürmektedirler (Öztürk, 1997). Kutsal yerleri Suriye’de bulunan Sincar bölgesidir (Günel, 2006).

Tarihi devirler içerisinde Mardin sancak bölgesinde yerleşik halde yaşayan Ezidileri, rakamsal olarak bahseden ilk V.Cuinet ve ondan etkilenen Şemsettin Sami ile Ahmet Cevad olmuşlardır. Üç araştırmacı da Ezidilerin 1500 kadar nüfusa sahip olduklarını, bunun 1200’ünün Midyat’ta, 300’ünün Mardin merkez ilçesinde oturduklarını belirtmişlerdir (Öztürk, 1997). Dini bir topluluk olan Ezidiler, Midyat bölgesinde şeytana tapanlar olarak bilinmektedir. Ancak Ezidilerin inançlarında ne şeytana tapmak ne de kötülüğün sembolü şeytan vardır. Günümüzde Midyat bölgesinde Ezidilerin yerleşik olarak yaşam sürdürdükleri köylerin isimleri bunlardır: Mağara (Kivah), Çayırlı (Kefnaz), Güven (Bacin), Oyuklu (Take), Yenice (Harabya) ve Çoraklı, Koçan mezralarıdır (Uygur, 2008).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde: Diyarbakır merkez ilçe, Mardin ili Midyat ve Nusaybin ilçeleri, Şanlıurfa Viranşehir ilçesi, Batman Merkez ve Beşiri ilçeleri ile

Gaziantep Nizip ilçesinin bazı köylerinde yaşam sürdürmüşlerdir. Ayrıca Türkiye'nin diğer illeri olan İstanbul, Mersin, İzmir, Isparta, Antalya, Ankara'ya göç etmişlerdir. Türkiye sınırları dışında Rusya, Hindistan, İran, Irak, Yemen, Azerbaycan ve Suriye gibi ülkelerde de önemli oranda Ezidi yaşamaktadır. Kargaşanın olduğu yörelerden Almanya ve Fransa gibi ülkelere göçler olmuştur (Günel, 2006). Mardin'de birkaç Ezidi köyü ve kent merkezlerinde yaşayan sayıları onları geçmeyen aileler kalmıştır (Sarı, 2010).

3.5. Mardin'in Yemek Kültürü

Yemek bir kültür olayıdır. Kültür, bir bölgenin, belirli bir toplumun oluşturduğu maddi ve manevi değerler bütünüdür. Bu değerler arasında tarihi kalıntılar olabildiği gibi, yaşamın en önemli gereksinimlerinden biri olan yemek de yer almaktadır (Atçı, vd., 1998). Yemek, yalnızca yaşamın devamını sağlayan bir gereksinim değildir. Kimliği ifade eden bir araç, bir toplulukta üyeliğin simgesi veya herhangi bir dine bağlı olmanın işareti olabilmektedir. Bir toplumdan başka bir topluma değişebilmekte ve farklı anlamlar taşıyabilmektedir (Gürhan, 2017).

Mardin, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin iklim, sosyal ve iktisadi yapısıyla benzerlik göstermekte ve Güneydoğuya özgü yemek kültürünü de yansıtmaktadır (Yılmaz, 2009). Geçim kaynağının tarım ve hayvancılık ağırlıklı olması, yerel halkın yeme-içme kültürünün buna bağlı olarak gelişmesini sağlamıştır. (Güneş & Işık, 2015). Mardin, ticaret yollarının üzerinde olmasının yanında, tarımın doğduğu “verimli hilal” olarak isimlendirilen bölgeye dâhildir. Etnik ve dinsel olarak da zengin bir toplumsal çevre meydana getirmiştir (Sarı, 2010).

Yeme-içme kültüründe bir çeşitlilik söz konusudur. Bu çeşitlilik coğrafi konumdan kaynaklanmaktadır. Geçmişte doğu (İran medeniyeti), batı (Roma medeniyeti) ile Kuzey (Türk medeniyeti), güney (Arap medeniyeti) medeniyetleri gibi birçok medeniyetin kesiştiği noktada yer almıştır. Coğrafi konumu, geçmişten günümüze birden fazla kültürün (Türk, Arap, Süryani, Ezidi, Kürt) yaşaması, yeme ve içme kültüründe bir çeşitlilik oluşturmuştur (Günel, 2006). Tarımın temeli Mezopotamya bölgesinin mutfak mirası olan Mardin mutfağı, başta Türkiye olmak üzere Irak, İran ve Suriye gibi ülkelerin gastronomisine etki etmiştir (Yarış, 2014). Ayrıca Toprak (2015)'in belirttiği gibi Mardin halkı atalarından kalan miras ile

genelde tüccarlığı seçmişlerdir. Bu meslek gereği bolca gezmişlerdir. Gittikleri yerlere bir şeyler verirken, geldiklerinde de yaşadıkları topraklara bir şeyler getirmişlerdir. Bu nedenle dünyada bilinen ismiyle ‘‘Tüccarların Mutfağı’’ olarak değerlendirmek mümkün olmuştur. Buna ek olarak, Arap kökenli yerel halkın 1960’lardan sonra, çalışmak için Lübnan’ın başkenti Beyrut’a g   etmeleri ile bölgenin kültüründen etkilenen halk, dönüşlerinde Arap kültürüne ait bazı yemek çeşitlerini uygulamışlardır (G nal, 2013).

Binlerce yıllık geçmişe sahip olan Mardin, birçok kültür ve dinlerin ev sahipliğini yapmıştır (Sabbağ, 2015). Süryaniler, Ermeniler, Yahudiler, Kürtler, Araplar, Türkler, Ezidiler ve şemsiler gibi birçok etnik köken ve dini gruptan insanlar yaşamıştır (Enginer, 2007). Mardin, geçmişten günümüze çok kültürlü ve renkli bir sosyal hayatı barındırmıştır. Bunu bir arada yaşayan inanç ve dinlere borçludur (Gündüz, 2011). Birçok dinin sahip olduğu törenlerde yapılan yiyecekler, düğün, doğum ve ölüm sonrası geleneksel bir hale gelen günler ve ayinler için yapılan hayır yemekleri, yörenin mutfağını oluşturan başlıca sosyolojik unsurlardandır (Atsız, 2016).

Geleneksel bir boyut kazanan Mardin mutfağında dini günler, düğün, doğum ve ölüm sonrası yapılan yemekler yöre mutfağını oluşturan  eşitlerdendir. Mutfak kültürünün çeşitliliği din, etnik grup ve köy ile şehir arasındaki yaşam farklılıklarından kaynaklanmaktadır. Arap ve Süryaniler şehir merkezinde, Kürtler ise köylerde yaşam sürmektedir. K y kadınlarının tarla, bahçe, hayvancılık ile uğraşmaları nedeniyle şehirli kadınlara göre yaptıkları yemek çeşidi daha az olmaktadır (Ceylan, 2017; Yarış, 2014).

Mardin, Türkiye’de bölgelerin coğrafi işaret olarak tescil edilmiş ürün sayısına göre değerlendirildiğinde, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde  n sıralardadır (Ceylan J. A., 2017). Coğrafi işaret ‘‘Belirgin bir niteliği,  n  veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretler’’ olarak tanımlanmaktadır.’’ ( alışkan & Koç, 2012). Yöresel yemekler olan Mardin  kbebet (kut lk, i li köfte), Mardin Kaburga Dolması, Mardin Kibe (işkembe dolması), Mardin Sembusek, yerel ürünlerden Mardin  mlebbes (badem şekeri), Mardin Bulguru, Mardin Kili esi/Mardin Kili e

Çöreği, Midyat Acuru, Midyat İnciri, Midyat Kavunu, Ömerli Karfoki Üzümlü Mardin'in coğrafi işaret olarak tescil edilen ürünleridir (TPE, 2021).

Et ve süt ürünleri neredeyse bütün yemeklerde kullanılmaktadır. Sebze beslenme kültüründe çok az yer kaplamaktadır. Tüketilen sebzelerin birçoğu kışa hazırlık için kullanılanlardır (Aksoy & Sezgi , 2015). Mardin'de yemek kültürü, çoğunlukla et ve baharat üzerine kurulmuştur. Kısmen de olsa yapılan sebze yemeklerinin içine mutlaka et ve baharat konulmaktadır. Et yemeklerine bağlı olarak bulgur pilavı sofraların olmazsa olmazlarından. En yaygın yemekleri Acin (çiğköfte), Irok (aya köfte), İkbebet (içliköfte), Bello'i, Kısır, Pilav vb. bunların arasındadır. Goşt u gırar (et ve bulgur pilavı) misafire ikram edilen ana yemeklerdendir (Yılmaz, 2009).

Yörelere göre birçok değişikliğe sahip olan geleneksel yemekler, köy ve kent yemekleri olmak üzere iki grupta toplanmaktadır (Atçı vd., 1998). Köylerde şehriyeli bulgur üretilir. Bu şehriyeli bulgurun üzerine et konulur. Ayrıca kırmızı etten pişirilen "Hamis" denilen bir yemek türü misafirlere sunulur. Köylerde yemekten sonra "Mırra" ve sigara ikram edilir. Son yıllarda sigara ikramı yapılmamaktadır (Noyan, 2013).

Mardin yemek kültüründe yemek isimlerinin çoğu Arapça'dır. Bazı yemeklerin isimleri de Ermenicedir; Çortan, Kışk gibi. Metfune Mardin ve yöresinde en çok yapılan etli sebze yemeklerindendir (Noyan, 2013). Malzum, Kibbe, Mardin çiğköftesi, Kelle Paça, Dobo, Firkiye, Güveç, Havuç turlüsü diğer etli yemek çeşitlerindendir (Atçı vd., 1998). Günümüzde daha çok yaşlı kadınların yaptığı Kaburga dolması en önemli yöresel yemeklerdendir (Güneş & Işık, 2015). Mercimekli köfte (Bello), öğle yemeği olarak hazırlanan, maliyeti ucuz, her ailenin bütçesine uygun olan bir yemek türüdür. Kavurma kışın kullanmak için kavrulup saklanan, çıkarılıp ısıtıldıktan sonra sevilerek yenilen yemeklerdendir (Günçal & Saygın, 1987).

Mardin' de çorbalar; Lebniye, Un çorbası, Mercimek çorbası, Kelle paça, Nohut çorbası, Çorten, Ginedir çorbası, Dövme çorbası, Salçalı Yarma çorbası, Domates çorbası, Kışkek olarak sıralanmaktadır. Ayrıca Soğan kebabı, Patates

kebabı yapılan kebab çeşitlerindendir. Dolmalar: Rami dolması, Patlıcan dolması, Biber dolması, Kabak dolması, Hatmi yaprağı sarması, Lahana sarması, Dut yaprağı sarması, Asma yaprağı sarması, Hindi dolması, Kuzu dolması, Kaburga dolması şeklinde sıralanmaktadır. (Atçı, vd., 1998) Mardin pastırması (Şeredin), temizlenmiş işkembe içine doldurulan kıymanın açık havada kurutulmasıdır (Günçal & Saygın, 1987).

Tatlı ve pasta türleri; Sütlaç, Davk Bi Dips, Peynir helvası, Harire, Tarçınlı tatlı, Havuç tatlısı, Aşure, Zerde, Un helvası, Hedik, Ceviz tatlısı, Zingil, Mahlep tatlısı, Kahıyyat, Davk İl May, İpsise, İsfire, Çörek, Mahlep kurabiyesi, Badem kurabiyesi, Cevizli helva, Susamlı helva, Tahinli helva, Hel Hel, Susamlı Kurabiyedir. Çerezlerde Leblebi, Şekerli leblebi, Badem, Badem şekeri, Ibzor, Karpuz çekirdeği, Kabak çekirdeği, Kavun çekirdeği, Bıtım, Mahlep, Ceviz, Pestil, Cevizli ve Bademli sucuk (Ikude) tur (Atçı, vd., 1998). Mevlüt çöreği; şeker, yağ, un ve baharat ile yapılır ve genelde ölen kişinin mevlidinde dağıtılır. (Günçal & Saygın, 1987). Ayrıca Mardin’de geçmişten beri sofralarda yer tutan peksimet, ekmek hamurundan yapılır. Peksimet, uzun süre saklanma imkânı olan, tadı değişmeyen, suyla ıslatılıp yenen kuru ekmektir (Sabbağ, 2015).

Şifalı bitkiler; Mahlep, İkşut, Haşışit il hapta, Sumak, Şehfit il acuze, Afs (mazi), İrk ıl Sus (Meyan kökü), Sığd, Hılbe (çemen), Oğulotu, Nınhe, İrk ıl liğbe, Terğuziye (Mardin sakızı), Cığde, Yensun (Anason), Harmal (Üzerlik), Gısbara (Kişniş), İşfelleh (Kapari) bunlardan bazılarıdır (Atçı, vd., 1998). İçecekler: Acı kahve (mırra), Güneydoğu Anadolu illerinin bazılarında görülmektedir. Mardin’de acı kahve genelde mevlit, doğum, tebrik ve yas dönemlerinde ikram edilmektedir (Günçal & Saygın, 1987). Ayrıca Rakı, Şarap (Kırmızı ve Beyaz), Likör, Üzüm suyu, Sumak, Nar suyu içecek türlerindendir (Atçı, vd., 1998).

Tüm bu yemek kültürü çeşitliliğinin yanında, geçiş dönemlerinde uygulanan yemek ritüellerine çalışmada yer verilmiştir.

3.6. Mardin'in Yemek Ritüelleri

3.6.1. Doğum ritüelleri

Mardin'de yeni doğan bebeğin kulağına ezan okunmadan önce anne sütü verilmemektedir. Ezan okunduktan sonra ve anne sütü ile beslenmeye başlamadan önce bebek, pekmez ve yağ ile beslenir (Günçal & Saygın, 1987). İlk yiyecek olarak erimiş tereyağı ile pekmez verilmektedir. Bunun sebebi yeni doğmuş bebeğin iç organlarının temizlenmesi ve sancısını alması içindir (Halıcı, 2015).

Yeni doğum yapan kadına sütünün gelmesi için şekerli su, haşlanmış et ve dalak yedirilir (Çınar, 2021). Yeni anne olmuş kadına iç organlarının temizlenmesi için erimiş tereyağı ile pekmez veya un, yumurta ve pekmezden yapılan "isfire" yedirilmektedir (Halıcı, 2015). Ayrıca hamama götürülen yeni anne olmuş kadına, hem üşütmemesi hem de sütünün bollaşması için tüm vücuduna pekmez ve bir takım şifalı otlar sürülür. Bu sırada yakınları tarafından tatlısından tuzlusuna, etlisinden otlusuna, yeşillik, salata, meyve ve çerezden oluşan "Meryem Ana Sofrası" adında bir sofraya kurulur. Hamamda bu sofrada hep beraber ziyafet çekilir (Yurttaşer, 2017).

Ezidiler doğumlarını "brik" adını verdikleri kendi ebelerine yaptırmaktadır. Öte yandan hastanede de doğumlarını yaptıran Ezidiler, doğan çocuğun erkek olması durumunda sevinirler. Bunun için doğumdan üç gün sonra kurban keserek şenlik yapmaktadırlar (Turan, 1991).

3.6.2. Çocukluk ritüelleri (sünnet-vaftiz)

Erkek çocuklarının topluma adım atma töreni olarak görülen sünnet töreni, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde düğünlere benzetilerek gerçekleştirilir (Halıcı, 2015). Sünnet, Mardin'de çok erken yaşlarda uygulanmaktadır. Eskiden bebeğin göbeği düştüğü zamanlarda sünnet edilirdi (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967). Dini bir görev olan sünnet, ailenin maddi gücüne göre yapılan bir eğlence ile başlar. Sünnetten önce evde mevlit okutulur, misafirlere yemek ziyafeti verilirdi (Günçal & Saygın, 1987).

Sünnet, İslam dinine göre düzenlenmiş bir adet olduğu halde Ezidilerde de uygulanmaktadır. İster düğünlü ister düğünsüz olsun yapılan sünnetten sonra, sünnet

olan çocuklara hediye verilir. Hediyeler para, giysi olabileceği gibi bir hayvan da olabilmektedir (Turan, 1991).

Süryani inancında Vaftiz ritüeli mümkün olduğu kadar erken, çocuk daha sekiz günlükken kilisede yapılmaktadır (Tiğiz, 2019; Bozok, 2009). Vaftizden sonra kutlama ve eğlenceler başka bir mekanda devam etmektedir (Bozok, 2009). Süryanilerde vaftizden sonra çocuğun babası davetlilere yemeklerde ikramda bulunur. Vaftiz yemeğinde genellikle et ve pilav verilir. Vaftiz olan çocuğun babası kiliseye para bağışı yapmaktadır (Ete, 2010).

3.6.3. Kız isteme-söz- nişan ritüelleri

Kız isteme geleneği yörede yaşayan halkların benzer bir şekilde uyguladıkları gelenektir. Müslüman olan Arap ve Kürtler, kız istemeye imamla gider. Süryaniler ise beraberlerinde din adamı olarak papazı götürmektedir (Ete, 2010).

Mardin’de otuz yıl öncesine kadar evlilikler görücü usulü ile yapılırdı. Kız evine giden görücüler, kızı yakından görmek için su isterler. Suyu getiren gelinin fiziğini süzüp yürüyüşünü incelerler. Daha sonra her iki taraf düşünür. Kız tarafından olumlu bir cevap gelirse kız evi “’defter”’ dedikleri bir kağıda istediklerini yazar. Bu istekler maddi isteklerdir ve her iki tarafın güzellik ve zenginlik derecesine göre değişmektedir (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoglu, 1967). Her iki taraf anlaştıktan sonra yeni bir sürece girmiş olur. Kız evi üzerine düşen görevi yerine getirmek için şaşalı bir sofra hazırlar. Misafirlere çay, kahve, pasta, börekler ikram edilir. Kız verildikten sonra büyüklerin elleri öpülür, dualar edilir. Daha sonra erkek tarafının getirdiği tatlılar afiyetle yenir. Erkek tarafı arzularına kavuşmuş bir şekilde kız evinden ayrılır. Kız isteme faslı bittikten sonra sıra Nişan (Şerbet)’a gelir. Nişan öncesi çarşıya çıkılır. Nişan töreni için defterde yazılanlar ve nişan şekeriyle (kelle şeker) beraber bir çuval şeker gönderilir. İçine gül esansı katılmış pembe renkli şerbetler içilir. Yüzüklerin takılmasıyla nişan sonlanır (Atçı, vd., 1998).

Süryanilerde kız isteme aşamasında kız evinin onay vereceği, kızın oğlana verileceği belirti gösterdiği için erkek tarafı kız evine hazırlıklı gider. Evlilik talebinin kabulü ve uzlaşa sağlanması durumunda sözün işareti olarak yüzük ve hediyeler sunulur. Verilen sözün hayırlı olması için temsilen; lokum ve ev yapımı

likör ikram edilir (Bozok, 2009). Süryanilerde nişan töreni düğün kadar önemli ve görkemlidir. Yamino töreni denen nişanlarda papaz, gelin ve damat adayına dua okur, iki şahit eşliğinde yüzükler takılır. Daha sonra kız evi tarafından yapılan Yamino Çöreği denen özel bir çörek misafirlere ikram edilir. Ayrıca gelen misafirlere ve çocuklara şeker dağıtılır (Ete, 2010). Nişan yüzüğü takıldıktan ve ‘yamino’ duası okunduktan sonra sıra çörek kırmaya gelir. Büyük çapta hazırlanmış olan çörek iki vekil ile papaz arasında kırılır. Çöreğin sembol olarak betimlendiği unsur, hem berekettir hem de nişan sözünün artık bozulmayacağı anlamına gelen ‘yamino’ yani el sıkma anlamıdır (Keske, 2010).

Ezidilerde kız istemede görücü sıfatıyla kız evine gidilir. Kız tarafı birtakım şartlar ileri sürer. ‘Naht’ adı verilen ‘başlık’ konusunda anlaşma sağlandıktan sonra kız evinin ikramları başlar. Kız evine gelenler bir daha gelmek için gün alırlar. Kararlaştırılan günde oğlan tarafının kadınları kalabalık bir grupla kız evine gündüzden gelir. Gece olunca da erkekler gelir. Kız evinde ziyafet tertiplenir. Kız isteme gecesinde yapılan bu ziyafetin masrafları erkek evine aittir. Başlık konusunda anlaşmaya varan aileler arasında önce söz kesilir. Daha sonra nişan hazırlıkları yapılır. Nişan gününden bir gün önce erkek tarafı kız tarafına, bir veya birkaç koyun ile beraber aşçı kadınlar gönderir. Orada toplanacak misafirlerin yemek işlerini düzenlerler. Nişan günü çeyizi herkesin görebileceği şekilde dizerler. Davul ve dümbekler çalınır, yemekler yenilir. Daha sonra din adamı veya oğlanın babası yüzükleri takar (Turan, 1991).

3.6.4. Düğün ritüelleri

Mardin’de kına gecesinde örf ve adetler, geleneklere göre damadın evinde yapılır. Mardin’in eski tarihi evlerindeki geniş avlularda yapılan kına gecelerinde gelen misafirlere çeşitli ikramlarda bulunulurdu (Günçal & Saygın, 1987). Süryanilerde ise kına gecesini için sabah vaktinden itibaren hazırlanan meze, yemek, mekan hazırlıkları ve pratikler ritüel olma özelliği taşımaktadır (Bozok, 2009).

Mardin’de gerek Hristiyanların gerekse Müslümanların düğünlerinde birçok özellik dikkat çekmektedir. Yıllardır beraber yaşayan bu insanların birbirlerini etkilemeleri sonucu benzer gelenekler meydana gelmiştir. Damadın evinde başlatılan

çalgılı düğünde kurbanlar kesilir, etleri dağıtılır. Ev halkı için etli yemek ve pilavın yanında bir tatlı ilave edilir. Bu tatlı genelde Zerdedir (Atçı, vd., 1998).

Düğün yemeği genelde öğle vakti saat on ikide verilmektedir. Damadın evinde verilen bu yemeğe en az beş yüz kişi çağırılır. Bu yemeği pişirmek için büyük bakır kazanlar getirilir. Pişirilmesi için aşçı tutulan bu yemeğin masrafı düğün sahiplerinin maddi durumuna göre farklılık göstermektedir. Köylerde zengin olan düğün sahiplerinin otuz, kırk kuzu kestiği ve iki bin kişinin davet edildiği görülmüştür. Merkez ve köylerde düğün yemeğinden önce mevlit okumak bir adettir (Günçal & Saygın, 1987). Damadın evinde özel olarak pişirilen düğün yemeğinden gelin tarafına sinilerde, kovalarda veya büyük tencerelerde gönderilir. Düğün yemeği pişirildiği an üzerine mevlit okunduğu için bu yemeğe ‘‘Teberrük Yemeği’’ (Kutsanmış Yemek) adı verilir (Yurttaşer, 2017).

Süryanilerde düğüne gelen misafirlere geleneksel düğün yemeği olan ‘‘Merge’’ ikram edilmektedir. Merge, et suyuyla pişirilen, içinde et parçaları bulunan bir yemektir. Lavaş ekmeğiyle birlikte yenilmektedir (Ete, 2010).

Gelin evin önüne getirilince, damat evin damında gelinin başına birkaç avuç şekerleme ve bozuk para serper. İçi bozuk para ve şeker ile doldurulan testi ise kaynana tarafından gelinin eline kırması için verilir. Testi kırma olayının uğur getireceğine inanılır. Testiden dökülen para ve şekerlemeyi toplamak için herkes yerlere eğilir. Bereket ve uğur olarak yanında saklar (Atçı, vd., 1998).

Süryanilerde gelin, damadın evine girerken gelinin başına buğday, pirinç, incir, ceviz, şeker serpilir. Gelin damadın evine girerken ayağı ile kırması için su kabağı konulur. Gelinin ayağı ile parçaladığı su kabağı, suyun temizliğini, saflığını ve gücünü göstermektedir. Nikâhtan sonra düğün yapmadan balayına gidecek olan gelin ve damadın kilise çıkışında, bereket göstergesi olan buğday taneleri ve şeker üzerlerine saçılır (İris, 2003). Ayrıca gelin damat salona girmeden önce içine şeker, çerez ve bozuk para konulan testiyi damat kırmaktadır. Eve girerken de bu işlemin aynısı tekrar edilmektedir (Eroğlu & Sarıca, 2012).

Eski Türklerden günümüze kadar Türk topluluklarında gelinin eve geldiği gün başına ‘‘saçı’’ saçılır. Her dönemde bu saç, toplumun ürettiği mahsullerden

oluşturmuştur. Avcılık ve toplayıcılık döneminde avın kanı, yağı ve eti; çobanlık devrinde süt, kımız ve hayvanların yağı, çiftçilik döneminde de darı, buğday ve çeşitli meyveler saçı olarak kullanılmıştır (Ete, 2010). Ezidi düğünlerinde de geline saçı yapılmaktadır. Bu saçı; buğday, mercimek, şeker ve paradan oluşmaktadır. Ayrıca nikah kıyıldığı zaman bir ekmek ikiye bölünür. Bir yarısı damada, diğer yarısı geline yedirilir. Şeyh Adi'nin mezarından getirilen "Beratta" adı verilen topraktan bir miktar yedirildiği söylenmektedir (Turan, 1991).

Mardin'de yaşayan Süryaniler, Araplar ve Kürtlerin ortak âdeti Sabahiye geleneğidir (Ete, 2010). Sabahiye, ilk gecenin sabahı anlamına gelmektedir. Düğünden bir gün sonra davetli kadınlar çerezlerini alarak gelinin evine gelir. Gelin süslenmiş olarak oturtulur. Gelen misafirler bir yandan gelini seyreder diğer yandan ufak bir eğlence düzenler. Yeni gelin düğünden on beş gün sonra hamama getirilir. Hamamda büyük lengerlerde yoğrulan kahve, bademiçi, ceviz içi ve şeker karışımından yapılan bir tatlı çeşidi, gelen misafirlere sunulmaktadır (Yurttaşer, 2017).

3.6.5. Ölüm (taziye) ritüelleri

Mardin'de yas günleri hastanın ağırlaşp ölüm derecesine vardığı günlerden başlayarak ölümünden kırk gün sonrasına kadar devam eden bir süreçtir. Cenaze töreninde üç akşam "devr" denilen bir toplantı yapılır. Bu toplantıda sadece erkekler bulunur. Acı kahve (mırra) ikram edilir. Dualar okunduktan sonra sadece kesme şeker dağıtılır. Dördüncü gece mevlit okunur. Mardin'de mevlit okuma diğer illerde okunan mevlitlerden çok farklı olur. Maddi duruma göre değişen mevlit okuma şekli vardır (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoglu, 1967). Mevlit okunduktan sonra ölü için kırk günlük yas tutma süreci başlar. Bu süreçte kadınlar ölüye saygı için eğlence yerlerine gitmez, banyoya girmezler (Günçal & Saygın, 1987).

Ölünün evinde kırk gün yemek pişirilir. Pişirilen yemekler mahallede bulunan fakir ailelere dağıtılır. Bu yemeği ölünün yediğine dair bir inanç söz konusudur. "Ölü aşı" denen bu yemeğin güneş batmadan önce evden çıkarılmasına gayret edilir. Güneş battıktan sonra çıkarılan yemekten ölünün faydalanamayacağı ve o gece aç kalacağına inanılır (Yurttaşer, 2017). Mardin'de Kürtlerde ölünün hayrına 50 ölçeğe kadar kuru buğday dağıtma âdeti vardır (Halıcı, 2015). Kırk günün bitiminde

“40. Gün mevlidi” okunur ve yas sona ermiş olur. Daha sonra ölü için yıllık mevlit okunur (Günçal & Saygın, 1987).

Süryanilerde ölünün 3., 9., 40. gününde ve yıl dönümünde kilisede ayinler düzenlenir. Ölünün ruhu anılır, yemekler dağıtılır. Bu yemekler genelde etsiz olur. Kırsal kesimde mezarlık günlerinde köylülerin işbirliğiyle pişirdiği, içerisinde et olmayan yemekler mezarlığa götürülür. Geniş bir yer sofrasına konulan yemekler tüm komşularla beraber yenir. Yemeklerin yanında ceviz, lokum ve benzeri yiyecekler de getirilerek misafirlere dağıtılır (Ayduslu, 2005). Yas yemeği genel olarak pilav ve ettir. Ancak perhiz günlerinde hayvansal gıdaların olmadığı yemekler hazırlanır (Ete, 2010). Süryanilerin ölünün kırkında ve yılı dolunca fırınlarda yaptırılan “kuliçe” mezarlıkta dağıtılır. Ayrıca komşu ve akrabalara da gönderilmektedir (Halıcı, 2015).

Ezidi kökenlilerde cenaze evden çıkmadan önce ölen kişinin ailesi, maddi durumuna göre bir veya iki koyun kesmektedir. Cenaze gömüldükten sonra eve dönülür. Taziyeye gelen misafirlere cenaze evden çıkarılmadan önce kesilen kurbanlardan birer parça et dağıtılır. Üç gün sonra tekrar bir koyun kesilir ve yemekler yapılır. Bu yemeklerden her eve biraz dağıtılır. Bu esnada kadınlar mezar ziyareti yapar. Mezarlığa gitmeden önce şeker, bisküvi ve çeşitli yiyecekler de beraberlerinde götürürler. Bu yiyecekler mezarlığa gelen çocuklara ölen kişinin ruhu için dağıtılır (Turan, 1991).

3.6.6. Kutsal gün (bayram) ritüelleri

Mardin’de bayramlarda kültürel çeşitlilik söz konusudur. Müslüman, Hristiyan ve Ezidiler gibi farklı etnik unsurların kendilerine has geleneksel kutlamaları vardır. Ezidilerin birden fazla bayram ve şenliği, Süryanilerin Noel ve Paskalya bayramları bulunmaktadır. Müslümanlar ise dini bayramlardan Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramını kutlarken geleneksel bayramlardan da Nevruz Bayramını kutlamaktadır (Güneş & Işık, 2015).

Bayramlarda halk arasında “Şerbi” denilen su bardağı biçiminde testiler ölen çocukların sayısına göre alınır ve dağıtılır. Halkın inancına göre kıyamet günü

ailenin ölen çocukları bu testilerde soğuk su annelerine getirmektedir. Bunu dağıtan ailelerde dini bir inanç ve adet vardır (Noyan, 2008).

Mardin’de arife günü iki çeşit çörek yapılır. İlki bayramda hemen tüketilecek olan üstü nakış desenli taze çöreklerdir. Bu çöreğe ‘‘kasmus’’ (pay edilmiş) ismi verilmiştir. Diğer uzun sürede tüketilebilecek olan yuvarlak ve ortası delik simit biçiminde ‘‘kâke’’ denilen kuru bir çörek türüdür (Yurttaşer, 2017).

Mardin’de bayram yemeği yapmak örf ve adetlerdendir. İl merkezinde Kaburga dolması yapmak bir gelenek haline gelmiştir. Ailelerin çoğu bayram yemeğini sabah öğününde yemektedir. Yemekten sonra yakın akrabalara bayramlaşmaya gidilir. Önce büyükler ziyaret edilir. Köylerin bir kısmında bayram günü sofralar akşama kadar açık tutulmaktadır. Her gelen misafir bir kaşık almaktadır. Ancak bu örf ve adet günümüzde özelliğini kaybetmek üzeredir (Günçal & Saygın, 1987). Bayramlarda tatlı olarak Zerde ve sütlaç mutlaka yapılır (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967).

Süryanilerde bayram anlayışı kutsallıkla iç içedir. Bayramdan önce tutulan oruçlar, uygulanan perhizler kilise merkezli uygulamalar içermektedir. Dini ve toplumsal içeriği olan oruç-bayram bağlantısı, kilise ve din adamları tarafından olgunlaştırılır. Süryani topluluğunun katılımı ile sosyal hayatta anlamını bulur (Ete, 2010).

Süryaniler için önemli olan Paskalya bayramı, İsa peygamberin çarmıha gerildikten üç gün sonra dirilmesi nedeniyle üç gün kutlanan bayramlarından. Bayramlaşma kilise veya evde gerçekleştirilir. Hristiyanlar bu bayramda birbirlerine çeşitli hediyeler, yumurta ve paskalya çöreği verirler. Yumurta İsa peygamberin ölümden dirilişini temsil etmektedir. Noel (Yaldo) bayramı ise İsa peygamberin doğuşunun kutlandığı bayramdır. Hristiyanlar bu bayramı kutlamadan önce on gün süreyle içinde hayvansal ürünler bulunan yemeklerden sakınmak şartı ile oruç tutar. 25 Aralık sabahı kiliselerinde bu bayramı kutlamaktadırlar (İris, 2003).

Ezidiler her mevsimde bir bayram olmak üzere yılda dört bayram kutlamaktadır. Bu bayramlarda çeşitli ritüeller gerçekleştirirler. Bunlar; kutsal bölgeleri ziyaret etmek, şeyh ve pirlerin hayrına hayvan kurban etme, din adamlarına

para bağışında bulunma ve yemekler pişirilip dağıtma şeklindedir (Açıkyıldız, 2015). Bayram için ön hazırlık yapan aileler mezarları toplu olarak ziyaret eder. Mezar taşlarının üzerine yoldan geçenlerin yemesi için kuru üzüm, yumurta, kuru incir ve çeşitli çöreklerin bulunduğu tepsiler bırakır. Ayrıca her Ezidi, Sarsâliya (yeni yıl) bayramında evinde et bulundurmalıdır. Zengin olanlar kuzu veya dana, fakir olanlar ise tavuk veya benzeri bir hayvan kesmektedir. Bu etler, bayram arifesinde pişirilir. Bayram sabahı pişirilen yemekler kadınlar tarafından fakirlere dağıtılır. Aynı şekilde mezarlıklarda da yemekler dağıtılmaktadır (Akça, 2006).

3.6.7. İlgili araştırmalar

Gürhan (2017) çalışmasında Mardin’de toplumdaki değişimlerin yemek kültürünü nasıl etkilediği ve şekillendirdiğini yapılan derinlemesine mülakatlarla ortaya çıkarmaya çalışmıştır. Araştırmada toplumsal farklılaşmaya bağlı olarak yemek kültüründe de değişikliklerin ortaya çıktığı açıkça görülmüştür. Gerek geleneklerden kopuşun aile yapısını dönüştürmesine bağlı olarak yaşanan değişim gerekse toplumsal cinsiyet algısındaki farklılaşma, küreselleşme ve teknolojik gelişmelerin yemeği dönüştürmesi öne çıkmaktadır. Farklı din ve kültürlerin bir arada yaşam sürdüğü Mardin’de toplumdaki farklılaşmaların yemek kültürünü nasıl etkilediği ve şekillendirdiğini sosyolojik olarak ele aldığı çalışmada Mardin yemek kültüründe genel olarak geleneksel kodların etkisinin henüz görülmekte olduğunu, sofrada adabındaki değişikliklerin daha fazla ön plana çıktığını belirtmiştir. Modern yaşam ile beraber aile yapısındaki değişimler nedeniyle geniş aileden çekirdek aileye geçiş sofrada da etkisini göstermiştir. Kalabalık ve misafiri fazla olan sofralardan bireysel yenilen yemeklere doğru bir geçişin olduğunu belirtmiştir. Mardinliler için önemli olan beraber yemek yeme kültürünün zamanla kayboluyor olması, yer sofrasından masaya geçiş ve aynı tabakta yemenin terk edilip ayrı tabakalarda yemek yemenin yaygınlaşmasının da başka bir önemli değişim olduğunu belirtmiştir.

Ceylan (2017) araştırmasında Mardin ili merkez ilçesi olan Artuklu’da yaşayan ve yerli tabir edilen ailelerin mutfak kültürlerini araştırmıştır. Ailelerin beslenme alışkanlıkları, ailelerde yemek hazırlama, pişirme ve sofrada servisi ile uygulamaları, özel günlerde yemek yapma ve kışık yiyecek hazırlama durumları, Mardin yöresel yemeklerinin pişirilme ve tüketilme sıklıkları incelenmiştir. 300 aile

üzerinde yürütülen çalışmada ailelerin akşam öğününde en çok et yemeği, pirinç, makarna, börek tükettiklerini belirten yazar, ailelerin %83'ünün ayrı tabaklarda ve %87.3'ünün düzenli olarak hep birlikte yemek yedikleri tespit etmiştir. Araştırmaya katılan ailelerde dini bayram ve özel günler arasında en fazla Ramazan Bayramı (%85) ve Kurban Bayramı (%84.3)'nda özel yemek yapıldığı; Ramazan ayında, Ramazan Bayramında ve Kurban Bayramında en fazla yapılan yemeğin Kaburga dolması olduğunu saptamıştır.

Eroğlu ve Sarıca (2012)'nin yaptığı araştırmada Midyat'ın Süryani halkının daha çok dini ağırlıklı uygulamaları olan düğün törenlerindeki örf, adet, gelenek ve görenekleri ile düğünlerde oynanan oyunlar ve yapılan uygulamalar araştırılmıştır. Süryanilerin günümüz şartlarında kültürel değerlerini yavaş yavaş kaybederken Midyat'ta ise kısmen devam ettirdikleri belirtilmiştir. "Süryani gençliğinin çoğu bu tür kültürel değerlerinden ayrı olmasına karşın bölgedeki daha yaşlı Süryanilerin kültürü devam ettirmeye çalıştıkları belirlenmiştir. Gelişen dünya ile birlikte değişime uğrayan Süryaniler folklorik yapılarını pek çok kültür gibi erozyona uğrattıklarını ifade etmişlerdir. Midyat'taki Süryanilerin sosyal hayatta Hristiyan dininin gerekleri dışındaki hususlarda Müslüman halkın örf ve adetlerini uyguladıklarını ve bunu en açık düğün adetlerinde görmenin mümkün olduğunu belirtmişlerdir.

Ayduslu (2005)'nin Süryanileri ele aldığı çalışmasında öncelikli olarak Süryani tarihi ile birlikte Mardin bölgesindeki kilise ve manastırlar, daha sonra da sosyo-kültürel yapı, dini yapı ve eğitim-kültür ekseninde araştırmalar yapmıştır. Cumhuriyetin ilanından günümüze kadar Süryanilerin sosyal, ekonomik, toplumsal yapı ve kültürel değişimleri ele alınmıştır. Bölgede gelişen olaylar karşısındaki tavırları araştırılmış, kilise ile manastırlar incelenmiş ve tespit edilmiştir. Sosyal hayat bölümünde düğünlerle ilgili dile getirilen geleneklerin Anadolu'nun birçok yöresinde yapılan düğün törenleri ile benzer olduğunu ifade etmiştir. Bu da insanların birbirleri ile iç içe oldukları ve kültürel anlamda kaynaşmaları sonucu olduğunu belirtmiştir. Daha sonra mezarlıklar ve kutsal mekanlar başlığında cenaze töreninde gerçekleştirilen geleneklerden ve yemek kültüründen söz etmiştir.

Akça (2006), çalışmasında Ezidiliğin inanç esasları ve ritüellerini ele almıştır. Toplumsal yaşamda yasaklı yiyecekleri belirtmiştir. Bunun yanında evlilik-boşanma, doğum-vaftiz-sünnet ve ölümle ilgili ritüelleri, inanç ve kültür bağlamında ele almıştır. Öncelerde benimsediği dinler ile Ezidilerin, inanç ve kültür itibarıyla zayıf bir pozisyonda yer aldığını belirtmiştir. Ezidi halkının inancı ve kültüründe bir dejenerasyon ve asimilasyonun başladığını ifade etmiştir.

Bozok (2009) Süryani Cemaatinde ritüelleri üç temel ritüel türünde gruplandırmıştır. Bunlar; Geçiş ritüelleri, Takvime bağlı ritüeller ve Bunalım ritüelleridir. Mardin Süryanilerinin, Mardin’de yaşayan diğer kökenlerle yoğun kültürel etkileşimi nedeniyle sınırları görece silikleşse de, birçok kültürel farklılık taşıdığını ve bu farklılıklar etrafında bütünleştiğini, bu farklılıklardan kaynaklanan ortak değerleri ve anlamları dile getirme ve yeniden üretmede kullanılan bir alan olarak ritüelin ve ayrılmaz bir parçası olan müziğin anlamsal yönlerini incelemiştir.

Ete (2010) Mardin Süryanilerinin halk kültürü üzerine yaptığı çalışmada, Midyat köylerinde yaşayan Süryani halkın kendi kültürel ve kimlik değerlerini koruduklarını tespit etmiştir. Bu yönüyle Mardin merkezde yaşayan Süryani cemaatinden ayrıldıklarını belirtmiştir. Çalışmadaki halk edebiyatı ürünlerinin büyük çoğunluğunun Midyat ve köylerinde derlendiği sonucuna ulaşmıştır. Derleme yapılan halk edebiyatı ürünlerinin Midyat ve köylerinde şekillendiği ve meydana geldiğini; Midyat ve köylerinde yaşayan Süryani halkın doğum, evlenme ve ölüm pratiklerinde birlikte yaşadıkları diğer halkın kültürlerinden daha az etkilendiği, kendi gelenek ve göreneklerini hala koruyabildikleri sonucuna ulaşmıştır. Bunun yanında birlikte ve bazen yaşadıkları Müslüman halkların pratiklerinden zaman zaman etkilendiklerini belirtmiştir.

Sarı (2007) çalışmasında Mardin’de yaşayan etnik topluluklar olarak Araplar, Kürtler ve Hristiyanlar (Süryani, Keldani, Ermeni) arasındaki ilişkiler ve bu toplulukların kültür ve kimliklerinin nasıl inşa edildiğini incelemiştir. Araştırmada kültür, kimlik ve politika arasındaki bağlantıların niteliğini, kültürler arası iletişim ve ilişkilere odaklanarak incelemeye çalışmıştır. Ayrıca yemek kültüründeki çeşitlilik ve farklılıkların neler olduğu, bunlara ne tür anlamlar iliştirildiği, bu farklar ve anlamları ile kültürel topluluğun sınırları arasında ve kültürel kimliğin söylemsel inşası

arasında bir etkileşim olup olmadığını incelemiştir. Bu çerçevede yapılan görüşmelerde, Mardin'e veya Mardin'deki belli etnik kültürlere özgü yemeklerin/yiyeceklerin olup olmadığı ya da yemeklerdeki farklılıkların neler olduğu, hatırı sayılır bir misafir geldiği zaman ya da bayram, düğün, taziye vb. özel günlerde ne tür yemeklerin yapıldığı bilgilerini almıştır. Yemek kültüründe şehir-köy ayrımının dolaylı olarak Araplara ve Kürtlere denk düşmekle birlikte, doğrudan etnik-kültürel ayrımları izlemenin mümkün olduğunu belirtmiştir. Kültürel kimlik açısından yemek kültürü ile ilgili başka önemli noktanın, özellikle yükselen turizm ile birlikte, paylaşılmayan kimi yemekler olduğu belirtilmiştir. Yapılan görüşmelerin bazılarında kimi yemeklerin Mardin'e özgü olmasına rağmen çevre iller tarafından sahiplenildiği vurgulanmıştır. Araştırmanın sonucuna göre kültürel ayrımlar, hem kültürler arasındaki sınırı çizmekte hem de kültürel kimliği içeride ve dışarıda bırakılan kültürel özellikler aracılığıyla kurduğunu belirtmiştir.

Ayan (2012) çalışmasında Mardin ve çevresinde hala yaşamaya devam eden halk bilimi unsurlarını ele almıştır. Araştırmasında Mardin ve yöresinin geleneğini ortaya koymaya çalışmıştır. Amacı, teknolojik gelişmeler karşısında kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel yapının ve kültürel değerlerin yok olmadan derlenmesi, yazıya geçirilmesi ve edebiyat dünyasına, gelecek kuşaklara aktarılması olan çalışması, derlemeye dayalıdır. Kaynak şahıslarla yapılan görüşmeler sonucu bölgede zengin bir kültür hazinesi olduğunu belgelemeye çalışmıştır.

Uygur (2008) Mardin'in Midyat yöresinin adet, inanış ve anonim halk edebiyatını monografik açıdan incelemiştir. Sözlü kaynak olan üç dinin mensubuna sorulan sorularla farklılıkları tespit etmeye çalışmıştır. Midyat halk kültüründe üç dinin inanç ve kültür yapısının izlerini taşıdığını gözlemlemiştir. Bu izlerin, üç dinin de renklerini alarak kültürel etkileşim sonucunda Mardin Halk Kültürünü oluşturduğunu belirtmiştir.

Küçük (2008), çalışmasında Mardin ve çevresindeki Süryanileri ve yaşantılarını araştırmıştır. Gelenek ve görenekleri ile evlilik ve aile hayatı, Süryanilerde dayanışma ve vakıf, cenaze merasimi ve ölümlerin gömülmesinin anlatıldığı çalışmada; Süryanilerin örf ve adetlerinin daha çok dini özellik gösterdiğini, Süryanilerde bayram anlayışının özellikle kutsallıkla iç içe olduğunu,

bayram öncesi tutulan oruç ve perhiz sonrası yapılan bayramların toplumda birlik ve beraberliği sağlayan önemli uygulamalar olduğunu belirtmiştir.

Kızılgeçi (2019) çalışmasında Mardin Mutfağı'nın gastronomi turizmi çerçevesinde nasıl değerlendirildiğini, Mardin'de faaliyet gösteren işletmelerle (restoranlar) araştırmaya çalışmıştır. Mardin gastronomi kültürünün turistik ürün olup olmadığını tespit etmeye çalışmıştır. Mardin'de gastronomi turizminin gelişmesi için bir takım öneriler sunmuştur. Ayrıca mutfak kültürünün temel unsurlarının bozulmadan yemeklerin hazırlanıp sunulduğunu belirten araştırmacı, workshop etkinliklerini düzenli olarak düzenleyen işletmenin olmadığını belirtmiştir. Düzenli workshop etkinliklerinin düzenlendiği takdirde, Mardin ili tanıtımına fayda sağlayacağını, mutfak uygulamalarının olması nedeniyle turistik çekiciliği arttıracığını belirtmiştir. Mardin mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak için doğrudan gelen yerli veya yabancı turistlerin çok nadir olduğunu, daha çok kültür turizmi için tercih edildiğini belirtmiştir. Mardin'in Gastronomi ünvanı aldıktan sonra turistlerin, Mardin mutfağı konusunda daha kapsamlı bilgi sahibi olacağını belirtmiştir.

Demir (2019)'in çalışması Mardin ili Midyat ilçesinde yaşayan Mahalmilerin halk bilimi unsurlarını barındırmaktadır. Halk hayatı ile ilgili bu dönem ve unsurlarda ortaya çıkan ritüeller ve pratikler incelenmiştir. Birtakım değişikliklere uğramalarına rağmen dünden bugüne kendilerini taşıyabildiklerini gözlemlemiştir. Midyat'ta yaşayan Mahalmilerin günümüzde kültür erozyonu ile karşı karşıya olduğunu; Mahalmilerin yörede Süryani, Kürt ve Türklerle bir arada yaşamalarının bir kültürel etkileşimi meydana getirdiğini belirtmiştir. Karma bir kültürün ortaya çıktığını, teknolojik gelişmelere paralel olarak azalan sosyalleşme ve bölgede yaşanan göçler sonucunda yörede kültürün aktarımını ve devamını zorlaştırdığını belirtmiştir. Mahalmilerin nüfusunun azalması; farklı bölgelerde yaşam sürmeleri, bir araya gelip kendi kültürlerini yaşamalarına ve geleneklerini devam ettirmelerine engel teşkil ettiğini ifade etmiştir. Bu durumun kültürel öğelerin yavaş yavaş kaybolmaya yol açtığını belirtmiştir.

Çınar (2021) çalışmasında, Mardin'in Savur ilçesi ve çevresinde kadınların bulunduğu ortamlara ait folklor öğeleri ele almıştır. Bu öğeleri bilimsel yollarla derlemiş, sınıflandırarak incelemiştir. Yapılan derlemede kültürel değerlerin

yitirilmemesine özen gösterildiğini tespit etmiştir. Kadın odaklı çalışmada önceki çalışmalardan elde edilen bulgularla paralellik gösteren uygulamaların yanı sıra yeni ve farklı ritüel ve inanmalarla karşılaşmıştır. Araştırmacı, birçok bilinmeyen uygulamanın varlığından haberdar olmuş, görüşme yapılan kadınların da unutulmaya yüz tutmuş gelenekleri hatırladığını veya hatırlayan kişilerden öğrenerek bahse konu olan kültürel zenginliklerin farkına varıldığını tespit etmiştir.

Serçek vd. (2017), Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında gastronomi kenti olabilirliğine yönelik çalışmalarında yaptıkları araştırma ile son derece zengin olan Mardin mutfağının, turizm faaliyetlerinin çeşitlendirilmesi yönünde bu zenginliğinin ön plana çıkarılması konusunda bir fikir bulunduğunu belirtmişlerdir. Mardin'de Gastronomi turizmi konusundaki çalışmaların bireysel olarak yapılanlarla sınırlı olduğunu ifade etmişlerdir. Geniş kapsamlı ve planlı, ileriye yönelik çalışmaların yetersiz olduğu ve bu çalışmaları yönlendirme konusunda bir kurum veya girişimin ön plana çıkmadığı bilgilerine ulaşmışlardır. Mardin'de Unesco-Yaratıcı Şehirler Ağı girişimine üye olarak ya da çeşitli fon kaynakları ile yürütülecek çabalarla Gastronomi Turizmi alanında kısa sürede önemli ilerleme katetmeye yönelik potansiyelinin bulunmakta olduğunu ve bunun akademi ya da ilgili kurum ve kuruluşları yönlendirebilecek bir kurum liderliğinde yapılacak planlamalar ile kısa bir sürede gerçekleştirilebileceği sonucuna ulaşmışlardır.

Bu bağlamda konuyla ilgili daha önce yapılmış olan çalışmaların değinildiği yemek kültürü ve yemek ritüeli konularına bu çalışmada da değinilmiştir. Söz konusu çalışmanın diğerlerinden ayrılan ve literatüre katkı sunacağı düşünülen çalışma "Mardin'in Yemek Ritüelleri" şeklinde değerlendirilmiştir. Bu konu çerçevesinde alanda eksik olduğu düşünülen Mardin yemek kültürü konu başlıkları halinde sorunsallaştırılarak Mardin yemek ritüelleri bağlamında ele alınmış ve birtakım sonuçlara ulaşılmıştır. Bu sonuçların sunduğu katkının başlangıç seviyesinde ve araştırılmaya açık bir özelliğe sahip olduğu da gözden uzak tutulmamalıdır.

4. YÖNTEM

Tezin bu bölümünde araştırmanın çalışma grubu, araştırmanın deseni, veri toplama aracı ve süreci, verilerin analizi, geçerlik ve güvenirlik gibi ayrıntılar açıklanmıştır.

4.1. Araştırma Grubu

Bu çalışmanın araştırma grubunu, Mardin ili sınırları içerisinde yaşayan 28 kadın oluşturmaktadır. Araştırma grubunu oluşturan kökenlerden Ezidi ve Süryani nüfusunun şehirde azalmış olmasından kaynaklı her kökenden yedişer kişi ile görüşme yapılmıştır. Katılımcılar belirlenirken; Mardin ili sınırları içerisinde yaşayan, çeşitli etnik kökene sahip, yemek konusunda bilgili ve tecrübeli, 50 yaş ve üzeri ev kadınları tercih edilmiştir. Katılımcılara gizlilik kapsamında kodlar verilmiş olup, araştırmada yer alan görüşmecilere yönelik demografik bilgiler Tablo 4’de verilmiştir.

4.2. Araştırmanın Deseni

Bu araştırma Mardin ilinin geçiş dönemlerinde uygulanan yemek ritüellerini belirlemek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan Örnek olay (Durum) çalışmasıdır. Durum çalışması, sınırlı bir sistemin nasıl işlediği ve çalıştığı hakkında sistematik bilgi toplamak için çoklu veri toplama kullanılarak o sistemin derinlemesine araştırılmasını kapsayan bir yöntemdir (Subaşı & Okumuş, 2017). Araştırma deseni olarak Keşfedici durum deseni kullanılmıştır. Keşfedici durum deseni kurgulanırken, saha çalışması ve veri toplama süreci, araştırma sorusu tanımlanmadan önce tamamlanabilmektedir. Bu çalışmalarda amaç bazı sosyal olguları, doğrudan kendi doğal formunda gözlemlene olduğunda makul görülebileceğine dikkat çekmektedir. Keşfedici çalışmalar pilot çalışma olarak, daha büyük, karmaşık bir çalışma planlandığında kullanışlı olabilir (Berg & Lune, 2019).

Tablo 4. 1: Katılımcılara Yönelik Demografik Bilgiler

Görüşmeci	Yaş	Etnik Köken	Yaşadığı Yer	Yemeği Öğreten	Görüşme Süresi
G1	63	Arap	Artuklu	Anne, Kayınvalide	15 dk
G2	52	Arap	Artuklu	Anne	15 dk
G3	62	Arap	Artuklu	Anne, Kayınvalide	15 dk
G4	59	Arap	Artuklu	Teyze	16 dk
G5	63	Arap	Artuklu	Anne	22 dk
G6	53	Arap	Artuklu	Anne	15 dk
G7	75	Arap	Artuklu	Anne	15 dk
G8	66	Süryani	Artuklu	Anne	15 dk
G9	51	Süryani	Artuklu	Anne	15 dk
G10	62	Süryani	Artuklu	Anne, Kayınvalide	20 dk
G11	56	Süryani	Artuklu	Anne	21 dk
G12	63	Süryani	Artuklu	Anne, Yenge	19 dk
G13	62	Süryani	Artuklu	Kendi	15 dk
G14	58	Süryani	Artuklu	Anne, Elti	15 dk
G15	65	Kürt	Artuklu	Anne	15 dk
G16	53	Kürt	Artuklu	Anne	15 dk
G17	66	Kürt	Kızıltepe	Anne, Nine	20 dk
G18	51	Kürt	Artuklu	Anne	16 dk
G19	69	Kürt	Artuklu	Anne	25 dk
G20	66	Kürt	Artuklu	Anne	25 dk
G21	72	Kürt	Kızıltepe	Hala	21 dk
G22	51	Ezidi	Midyat	Anne	22 dk
G23	54	Ezidi	Midyat	Anne	15 dk
G24	51	Ezidi	Midyat	Anne	15 dk
G25	53	Ezidi	Midyat	Anne	33 dk
G26	65	Ezidi	Midyat	Anne	18 dk
G27	57	Ezidi	Midyat	Anne, Kayınvalide	16 dk
G28	55	Ezidi	Midyat	Anne	15 dk

Kaynak: Araştırmacı tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3.1'e göre katılımcılar 51-75 yaş aralığındadır. Yedi kişi Arap, yedi kişi Süryani, yedi kişi Kürt, yedi kişi Ezidi kökene sahiptir.

4.3. Veri Toplama

Bu araştırmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmede görüşme soruları önceden hazırlanmaktadır. Görüşme sorularının sayısı ve sırası ortama göre değiştirilebilmekte ve konunun gelişimine göre akla o anda gelen ek soruların yöneltmesi de mümkün olabilmektedir (Kozak, 2017). Sorular tek amaçlı, yansız ve varsayımsız olmakla beraber kaynak kişinin verebileceği verileri içermektedir (Karasar, 2014). Araştırmalar doğrultusunda altı temadan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşme formu kapsamı ve anlaşılabilirliği açısından bir akademisyenin görüşüne başvurulmuştur. Görüşme formunda yer alan bazı sorulara uzman görüşü neticesinde sondalar eklenmiştir. Örneğin, ‘‘Mardin’de düğün günlerinde yapılan yemek ritüelleriniz nelerdir? Neden?’’ sorusuna ‘‘Kına gecelerinde, gelin hamamında hangi yiyecekleri ikram edersiniz?’’ şeklinde sondalar eklenerek daha fazla bilgi edinilmesi amaçlanmıştır. Böylece görüşme formuna son

şekli verilmiştir. Görüşme soruları Ek 1 kısmında yer almaktadır. Görüşmeler, katılımcılardan izin alınarak, ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler sessiz bir ortamda gerçekleştirilmiş olup, bu görüşmeler 15-33 dk. arası sürmüştür. Yapılan görüşmelerden bazıları araştırmacı tarafından Türkçeye çevrilmiştir. Daha sonra görüşmelerin tamamı metne aktarılıp, kodlar ve kategoriler belirlenmiştir.

4.4. Verilerin Analizi

Bu araştırmada verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Verilerin analizi bilgisayar programlarından Excel ile gerçekleştirilmiştir. Bu program ile temaların, sınıfların ya da kategori ve ilgili alanların notlarını içeren alanlar yaratılabilir ve bu kategorik saklama alanlarının etiketleri belirtilebilir. Metinsel veriler bu alanlara sınıflandıktan sonra, güç hesapları (belirli bir tematik kategoride bir temanın kaç kez kullanıldığı) otomatik olarak belirlenebilmektedir (Berg & Lune, 2019). Verilerin analizinde; katılımcı görüşlerinin metne aktarılması, metin ile ses kaydının doğrulanması, elde edilen verilerin kodlanması, kategorilerin oluşturulması, temaların ilgili araştırmalar bölümündeki gibi geçiş dönemleri olarak düzenlenmesi ve bulguların yorumlanması şeklinde aşamalar izlemiştir (Arslan, vd., 2019). Bulgular kısmında görüşmecilerin görüşme formunda yer alan sorulara verdikleri cevaplar doğrultusunda anlamlandırılarak elde edilen kodlar ve kategoriler, bulgular kısmında detaylı bir şekilde verilmiştir.

4.5. Geçerlik ve Güvenirlik

Çalışmanın geçerlik ve güvenirliliğini tehdit eden faktörleri kontrol altına almak için birtakım çalışmalar yürütülmüştür (Eroğlu & Bektaş, 2016). İç geçerlik, araştırmacı olarak gözlemlendiği sanılan olayların veya anlaşıldığı düşünülen olgularla ilgili yorumların gerçek duruma yansıtma derecesi olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2013). Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırmanın iç geçerliğini artırmak amacıyla veri toplama aracı olan görüşme formunun kavramsal çerçevesi uzman bir akademisyenin görüşüne başvurulmuş ve oluşturulmuştur. Oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile pilot çalışma kapsamında ön görüşmeler yapılmıştır. Yapılan pilot çalışma sayesinde görüşme sorularının anlaşılabilirliği teyit edilmiştir. Verilerin analiz sürecinde ilgili kavramları kapsayan kategori, tema ve kodlar oluşturulmuştur. Araştırmanın iç

geçerliğinin sağlanması için, uzun süreli etkileşimde bulunulmuştur. Veri toplamak amacıyla yeterli zamanın ayrılması, çalışma yapılan grubun görüşlerini anlamak için derinlemesine anlayış geliştirmesine olanak sağlamaktadır. Devamlı aynı ortamda bulunma nedeniyle karşılıklı güvene dayalı ilişkinin kurulmasına ve doğru ve eksiksiz cevaplar alınmasını sağlamıştır (Başkale, 2016). Ayrıca detaylı bilgi almak için görüşme formunda yer almayan ek sorular da sorulmuştur.

Dış geçerlik, bir araştırmanın sonuçlarının benzer ortam ve durumlara genellenmesidir (Yıldırım & Şimşek, 2013). Araştırmanın dış geçerliği olan aktarılabilişliğini artırmak için araştırmanın aşamaları ve bu aşamalarda yapılanlar ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. Bu sebeple, araştırma grubu, araştırmanın deseni, veri toplama aracı ve süreci, verilerin analizi ve verilerin yorumlanması ayrıntılı olarak ilgili bölümlerde açıklanmıştır.

Nitel araştırmalarda dış geçerliği kanıtlamak için araştırma grubu seçiminin nasıl yapıldığı, katılımcıların özellikleri ve ortam açıkça belirtilmelidir. Katılımcılar çalışılan konu ile ilgili önceki deneyimleri ve konu hakkında bilgi sahibi olmaları nedeniyle seçilebilir (Başkale, 2016). Araştırma grubunu oluşturan görüşmeciler Mardin coğrafyasında yaşayan, 50 yaş ve üzeri, yemek konusunda bilgili ve tecrübeli kadınlardan seçilmiştir. Son olarak araştırmaya katılan görüşmecilerin kimlikleri belli olmayacak şekilde kodlanmış, bulgular bölümünde görüşmecilerin görüşleri ilgili yerlerde orijinal metinden doğrudan alıntılar yapılarak verilmiştir.

Araştırmanın iç güvenilirliği olan tutarlılığını artırmak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşmeden elde edilen veriler yorum yapılmadan aktarılmıştır. Araştırma soruları anlaşılır bir şekilde ifade edilmiştir. Görüşmeler araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın sonuçları elde edilen veriler ışığında oluşturulmuştur. Veriler, araştırma sorularının gerektirdiği biçimde ayrıntılı ve amaca uygun bir şekilde toplanmıştır. Elde edilen veriler ışığında belirlenen kategori, tema ve kodlar iki araştırmacı tarafından yapılmıştır.

Araştırmanın dış güvenilirliğini artırmak amacıyla araştırma sürecinde yapılanlar ayrıntılı olarak ilgili bölümlerde açıklanmıştır. Araştırmanın bulguları ve

sonuçları açık bir biçimde ilişkilendirilmiş ve bir akademisyen tarafından kontrol ettirilmiştir.



5. BULGULAR

Araştırma bulguları görüşme formunda yer alan sorulara verilen cevaplar doğrultusunda düzenlenmiş ve 6 tema halinde sunulmuştur.

5.1. Doğum Ritüeli

İnsanoğlu hangi toplumda yaşam sürerse sürsün hayatının bazı dönemlerinde hem kişisel hem de toplum içindeki yeri ve konumunun değiştiği bazı dönemlerden geçmektedir. Bu dönemlerde toplumlar arasında farklılık gösteren ancak amacın ve özün değişmediği birtakım tören ve kutlamalar yapılmaktadır (Yeşil, 2014).

Mardin’de doğum olayına çok fazla önem verilmektedir. Doğum yapan kadına, yeni doğan bebeğe ve doğuma gelen misafirlere yemekli ritüeller uygulanmaktadır. Doğum yapan kadına ve yeni doğmuş bebeğe yapılan ritüeller sağlıklı bir lohusa dönemi geçirmelerine yöneliktir. Bu nedenle tıbbi yöntemlerle beraber geleneksel işlemler de uygulanmaktadır. Örneğin doğum yapan kadına iç organlarının temizlenmesi ve sağlığına kavuştuktan sonra günlük hayatına devam edebilmesi için pekmez ile yumurtadan yapılan “isfire” tatlısı yedirilir. Yeni doğan bebeğe ise iç organlarının temizlenmesi için ısıtılmış sade yağ ve pekmez içirilir. Ayrıca anneye ve bebeğe yöreye özgü bir bitki olan “İkşut” ve anason çayı içirilir. Anneye gıda takviyesi olarak kırmızı et, dalak, sütlaç, harire yedirilmesi ve şekerli su içirilmesi uygulanan doğum ritüellerindendir. Ayrıca doğuma gelen misafirlere yöresel lezzetlerden oluşan sofraların kurulması gibi ritüeller de vardır.

Görüşmelerden elde edilen verilere göre doğumda çeşitli yemek ritüellerinin olduğunu söylemek mümkündür. Örneğin Arap kökenli kadınların aktardığına göre doğumdan sonra “Meryem Ana Sofrası” denen davete, akrabalar, komşular ve dostlar gibi yakınların çağırıldığı ve çeşitli yemeklerin ikram edildiği ifade edilmiştir. Doğumdan sonra gelen misafirlere çiğköfte, içpilav, haşlama et, sulu yemekler, yöresel yemekler ve lohusa şerbeti gibi ikramlar olduğunu ifade etmişlerdir. Ezidi kökenli görüşmeciler, doğumdan sonra “üçüncü gün yemeği” adını verdikleri ritüellerinin olduğunu; bu ritüelde koyun, kuzu veya oğlak gibi hayvanların kurban edildiğini, haşlanan etlerle beraber birçok yöresel yemeklerin yapıldığını ifade etmişlerdir. Turan (1991) ve Akça (2006) çalışmalarında benzer şekilde Ezidilerin

doğumdan sonraki üçüncü günde kurban kestiklerini ve kesilen kurbanların etlerini misafirler için pişirdiklerini söylemişlerdir. Kürt kökenli görüşmeciler de doğumdan sonra “yedinci gün” ritüellerinin olduğunu, bu günde mevlit okutulduğunu, gelen misafirler için haşlama et, pilav ve sulu yemeklerin yapıldığını belirtmişlerdir. Misafirlerin doğum yapan kadına yemesi için yumurta ve pestil getirdikleri belirtilmiştir. Misafirlere de ceviz, pestil, kuru üzüm, cevizli sucuk ikram edildiğini belirtmişlerdir. Süryani kökenli görüşmeciler doğumda gelen misafirlere yöresel yemeklerden kaburga dolması, iç pilav, İkbebet, Kıtel, sulu yemek ve çörek ikram edildiğini ifade etmiştir. Davet ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G2: “...ikinci gün Meryem ana dediğimiz bir adetimiz var. Tüm birinci derece aile yakınlarını, komşuları çağırır, mutlaka o yemekten yedirme adetimiz var yani”.

G5: “...Meryem ananın vazgeçilmezi çiğköfteydi, ayran salata bu kesinlikle oluyordu yani ilk eve geldiklerinde.”

G20: “Biz misafire hizmet ederiz. Yeni doğan bebek için tatlılar veririz... Çay yaparız, eskiden ceviz ve pestil vardı sunardık, helva yapardık. Ceviz, pestil ve sucuk koyardık, kuru üzüm koyardık.”.

G21: “...bebek doğduğunda ‘heftek’ dediğimiz bir adet var. Bebeğin yedi günü oluyor, onda da yine bir mevit verilir...”.

G25: “Anne doğum yaptığı zaman, doğum yaptıktan üç gün sonra ‘seşevk (üçüncü gün yemeği)’ deriz biz ona. Çocuk üç günlük olduğunda o gün ev sahibi çok yemek yapar. Koyun keser, sulu yemek, bulgur pilavı yaparlar. Bebeği görmek isteyen köylüler gelir, yemeklerini yerler...”.

26 katılımcı doğum yapan anneye pekmezli ve sade yağlı yumurtadan yapılan İsfire tatlısının yedirildiğini ifade etmişlerdir. 2 katılımcıdan biri doğum yapmış anneye bulgur pilavı ve yeşillik verildiğini, diğer katılımcı da sütlaç gibi tatlıların verildiğini ifade etmiştir. Bunların dışında et ve dalak pişirildiği, ‘şişe nime’ denilen Dövme çorbası, pestil ve yumurta, Harire ve anason çayının da anneye verildiğini

ifade etmişlerdir. Katılımcıların tamamı bu ritüelin uygulanma nedenini, annenin sütünün bol olması ve şifa niyetine diye açıklamışlardır.

Önceki çalışmalardan Halıcı (2015), Mardin’de doğum yapan lohusaya erimiş tereyağ ile pekmez veya yumurta, un ve pekmezden yapılan isfire yedirildiğini söylemiştir. Yapılan görüşmelerde de benzer ifadelere rastlanmaktadır. Bu ritüelin etnik köken farklılıkları olmasına rağmen Mardin ilinin tamamında uygulanıyor olması dikkat çeken bir bulgu olarak ön plana çıkmaktadır. Yeni doğum yapmış anneye tatlı yedirme ritüeli (özellikle pekmez, tereyağı, bal karışımı ile yapılan bulamaçlar) Anadolu’nun birçok yerinde farklılıklarla ve farklı isimlendirmelerle uygulanan bir ritüeldir. Örneğin Köker (2018) Kahramanmaraş’ın Afşin yöresindeki araştırmasında doğum yapan kadına un, pekmez ve tereyağı ile yapılan ‘‘Hatize’’ adında bir tatlının verildiğini söylemiştir. Mardin’de yeni doğum yapan kadına uygulanan ritüeller ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G4: ‘‘Anneye biz isfire yaparız. İsfire, şey un yumurtalı, unlu falan yaparız, üzerine pekmez koyar yediririz, süt olsun diye.’’

G19: ‘‘Anneye pekmezli yumurta yaparlardı. Diyorlardı pekmez ve yumurta iyidir, bir de et. Eti kavururlardı, babaannem derdi eti etin yerine koy, yani doğum yapana et verin kuvvet gelsin ona...’’.

G13: ‘‘Anneye veriyoruz bolca bulgur ve yeşillik ki sütü olsun bebeğe versin...’’.

Yeni doğan bebeğe Ezidi kökenliler hariç diğer grupların ısıtılmış sade yağ ve pekmez verdikleri belirtilmiştir. Bu ritüelin nedeni ise yeni doğan bebeğin içinin (bağırsakları) temizlenmesi ve gaz sancısının engellenmesi amacıyla yapıldığı belirtilmiştir. Bunun dışında sarılığı önlemek için anason çayı ve ıksut bitkisinin demlenip hem anneye hem bebeğe içirildiği de söylenmiştir. Ezidi kökenli kadınlar bebeğe anne sütünden başka bir şey verilmediğini ifade etmişlerdir. Anne ile yeni doğan bebeğe uygulanan bu ritüellere ilişkin günümüzde hala uygulanıyor mu, sorusuna 13 katılımcı evet cevabını verirken diğer katılımcıların bir kısmının ‘‘şimdiki gençler kabul etmiyor’’ gibi cevaplar verdiği görülmüştür. Yıllardan beri

yeni doğan bebeğe uygulanan pekmez ve sade yağ ritüeli, doğumların günümüzde daha çok hastanelerde gerçekleşmesi ve doktorların doğumdan sonraki ilk altı ay ‘‘sadece anne sütü’’ tavsiye etmesi nedeniyle bu ritüelin uygulanmadığı, unutulmaya yüz tutmuş bir ritüel olduğu söylenebilir. Ancak gelenekselliği koruyan bazı kesimlerde hala uygulandığı da gözden kaçmamaktadır. Örnek ifadeler aşağıda verilmiştir:

G3: ‘‘İsfire vardır, doğurduğu gün isfire veriyorduk, bir de çocuğa pekmezle sadeyağ veriyorduk üç gün.’’

G21: ‘‘...azıcık pekmezi ısıtır verimiz... İçini temizliyor... Eskiler hala veriyor diğerleri ‘‘yok’’ diyor... Biz onları doktora götürürüz, ama bazıları hala yapıyor... Biz veriyoruz, azıcık da olsa zararı yok bunun...’’.

G12: ‘‘Şimdiki nesil kabul etmiyor ama ben çocuklarıma yaptım. Pekmez ile yağ verdim. Bağırsakları temizlensin, yumuşasın diye. Verdim ve rahatladılar çocuklar yani. Şuan yapmıyoruz, şimdiki nesil yapmıyor’’.

G5: ‘‘Bebeğe bir çay kaşığı pekmez içiriyorduk... sade yağ diyorduk ona, biraz onu eritiyorduk bir çay kaşığı yediriyorduk... bebeğe sarılık için hani pekmez çok iyidir ya ondan sonra ıkşut kaynatırdık üç günde. Bir çay kaşığı bebeğe, anneye de bir su bardağı içirirdik... Valla bu en sonda bir torunum oldu, pekmez vereyim dedim yok dediler doktorlar kabul etmiyor, tatlıdır ya ondan.’’.

Yapılan görüşmelerden hareketle ‘‘Meryem Ana Sofrası’’ geleneğinin dini inançlar gereği bir Süryani geleneği olduğu düşünülmektedir. Ancak Süryani görüşmeciler bu sofranın adını yapılan diğer çalışmalarda olduğu gibi ismen ifade etmemiştir. Bu sofranın Arap katılımcılar tarafından belirtilmesi dikkat çekmektedir. Mardin ile ilgili yapılmış önceki çalışmalardan Ete (2010), araştırmasında Süryanilerin geçiş dönemlerini ele almış ancak doğumlarda anneye, bebeğe ve doğuma gelen misafirlere uygulanan yemek ritüellerine dair herhangi bir bilgiye yer vermemiştir. Çalışmanın bulgularında doğumlarda uygulanan ritüellerin neler olduğu ayrıntılı olarak saptanmıştır. Ayrıca çoğu çalışmada isimsiz olarak yer

alan ‘‘Meryem Ana Sofrası’’ ve ‘‘İsfire tatlısı’’ yöresellikten öte şehirle özdeşleşmiş doğumlarda uygulanan yemek ritüellerinden olmuştur.

5.2. Çocukluk Ritüeli (Sünnet, Vaftiz)

Sünnet, Türkiye’de çocuklarla ilgili geleneksel bir ritüeldir. Türkiye’de sünnet geleneğinde yüzyıllardır kesin ve sıkı bir şekilde yerine getirilmesi gereken birtakım inançlar ve görüşler yaygındır. Bunların bir kısmı dini, bir kısmı toplumsal, bir kısmı da hijyen ve cinsel içeriklidir. Çocuk sünnet yoluyla İslam dinine katılmakta ve böylece müslüman olmayan çocuktan ayrılmaktadır (Örnek, 1977). Erkek çocukların topluma adım atma töreni olarak nitelendirilen sünnet, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde düğün havası içerisinde kutlanır. Sünnet düğünleri ailelerin ekonomik durumuna göre yemekli veya yemeksiz olabilmektedir. Yemekler düğünlerde yapılanlar ile benzerlik gösterebilmektedir (Halıcı, 2015).

Sünnet uygulaması Mardin’de çok erken yaşlarda yapılmaktadır. Mardin’de mevlit okunması ve kirvelik esası, sünnet törenlerinin özelliklerindendir (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967). Mardin’de Hristiyan inanca sahip olan Süryani kökenlilerde vaftiz ritüeli oldukça erken yaşlarda yapılan bir uygulamadır. Çocuk, vaftiz ritüelinin gerçekleştirileceği zamana kadar doğuştan günahkâr sayılmaktadır. Kilisede yapılan birtakım uygulamalardan sonra vaftiz tamamlanır ve temel olan günahlarından arınarak sosyal kurallara uyarak ‘biz’ olmayı hak eden bir cemaat üyesine dönüşür (Bozok, 2009). Bir diğer etnik köken olan Ezidiler, doğan çocuğu bir hafta içinde vaftiz ettirmek zorundadırlar. Doğan çocuk ‘zemzem’ adını verdikleri kutsal suya üçe kere batırılır. Ancak bu uygulama mecburi değildir. Vaftiz edilen çocuk daha sonra sünnet ettirilir. Kirvelik esası bu etnik kökende de görülmektedir (Akça, 2006).

Görüşmelerden elde edilen verilere göre çocukluk döneminde yapılan sünnet törenleri kimi zaman evlerde kimi zaman salonlarda uygulanmaktadır. Sünnet törenleri çeşitli yemek ritüellerini barındırmaktadır. Örneğin Arap ve Kürt kökenli katılımcıların aktardığına göre sünnet törenlerinde mevlit okutulur ve sonrasında misafirlere yemek verilir. Arap, Kürt ve Ezidi kökenli katılımcıların ifadelerine göre sünnet törenlerinde gelen misafirler için uygulanan yemek ritüelleri düğünlerde

yapılan yemek ritüelleri ile benzerlik göstermektedir. Törende misafirlere sunulacak yemekler için muhakkak kurbanlık kuzu veya koyun kesilmektedir. Önceki çalışmalardan Halıcı (2015) Güneydogu Anadolu Bölgesinde sünnetlerin düğün tarzında yapıldığını söylemiştir. Yeşil (2014) de araştırmasında kutlanan sünnet ritüelini “küçük düğün” olarak nitelendirmiştir.

Katılımcılar sünnet töreni yemek ritüellerini belirleyen unsurun maddi durum olduğunu ifade etmişlerdir. Araplar törende ikram edilen yemeklerin haşlama et, pilav, içpilav, kaburga dolması, sulu yemek, tatlılardan Zerde ve baklava olduğunu ifade etmişlerdir. Süryani kökenliler çocukluk ritüeli olan vaftizin kilisede gerçekleştirildiğini, burada alkollü içecek ve çikolata ritüelinin uygulandığını ifade etmişlerdir. Evde veya kilisede gerçekleştirilen yemek ritüellerinde ise haşlama et, pilav, içliköfte, sarma, sulu yemeklerden merge, tatlı türleri, mırza kahvesi ve alkollü içecek olduğunu belirtmişlerdir. Süryanilerin bir arınma ritüeli olan vaftiz töreninde alkollü içecek ve çikolata ikramının ritüellik özellik gösterdiği ifade edilmiştir. Bu yönüyle diğer kökenlerden farklı bir ritüel gerçekleştirdikleri görülmektedir. Ritüeldeki farklılığın nedeninin dini inanç kaynaklı olduğu görülmektedir. Kürt kökenliler sünnet törenlerinde haşlama et, pirinç veya bulgur pilavı, kuru veya yeşil fasülye, lahmacun, çiğköfte gibi yemeklerin ikram edildiğini ifade etmişlerdir. Ezidi kökenliler doğumda yapılan “üçüncü gün yemeği” ritüelinde olduğu gibi, çocukluk döneminde de kurban kesildiğini ifade etmişlerdir. Yemeklerde haşlama et, pirinç veya bulgur pilavı, sulu yemek, sembusek, içliköfte, sarma, tatlılardan baklava ikram edildiğini belirtmişlerdir.

Ayan (2012) Mardin folklorünü ele aldığı çalışmasında sünnet yemeğine katılan kişilere Mardin yöresine ait süt, un, yağ, şeker ve bazı baharatlarla yapılan bir çöreğin (isim olarak belirtilmemiş olsa da çöreğin yöreye has “iklice” olduğu düşünülmektedir) dağıtıldığını söylemiştir. Ancak bu çalışma için yapılan görüşmelerde sünnet törenlerindeki yemek ritüellerine dair böyle bir bulguya rastlanılmamıştır. Arap kökenli bir görüşmecinin belirttiğine göre çok önceleri sünnet merasiminin bakla bitkisinin çıktığı mevsime (bahar ayları) göre ayarlandığı ve bu törende bakla yemeği yapıldığı ifade edilmiştir. Yapılan diğer görüşmelerde ve daha önce yapılan benzer çalışmalarda bu yemek türünden söz edilmemiş olması

dikkat çekmektedir. Tüm etnik kökende çocukluk ritüelinde uygulanan yemek ritüelleri kırmızı et ağırlıktadır. Sünnet ritüelleri ve diğer ritüellerin yemeklerinde ağırlıklı olarak kırmızı et kullanılması, masraftan kaçınılmadığının göstergesidir.

Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde sünnet gelenekleri küçük farklılıklarla da olsa düğünlere benzetilerek yemekli bir şekilde devam ettirilmektedir. Örneğin Ecemiş (2019) Niğde'nin Gümüşler kasabası geçiş dönemine ait inanç ve ritüellerini ele aldığı çalışmasında, sünnet törenlerinin genelde düğün havasında gerçekleştirildiğini, mevlitli olan sünnet törenlerinde gelen misafirlere lahmacun ve ayran dağıtıldığını söylemiştir. Yine farklı bir coğrafya olan Ahıskalı Türklerin sünnet geleneklerini inceleyen Sakallı (2020) araştırmasında, Ahıska sünnetlerinde verilen yemeklerin temelde yaşadıkları yemek kültürünü yansıtmalarına rağmen, bugün özellikle Türkiye dışında yaşayan Ahıskalı Türkler arasında olmazsa olmazın pilav olduğunu ifade etmiştir. Çocukluk ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G3: *“...mesela eskiden bakla çıktığı zaman, bahar mevsiminde bakla yemeği yapıyorlardı...pilav yapıyorlardı isteyenler. Mevlit okunur şimdi başka bir şey yok.”*

G6: *“... mevlüt okutulur, yemek verilir işte iç pilavdır, zeredir budur ondan sonra hani şey sünnet edilir çocuk...”*

G17: *“...o günde yemek adeti etti, pilavdı, türlüydü düğünlere benzer yapılır. Gücü yeten, keyfi isteyen yani oğlu bir taneydi, keyif yapmak istiyordu, kendilerine hayvan getirip keser ve herkesi, akrabalarını davet ederlerdi...”*

G11: *“...önceden evde yapılıyordu, vaftizden sonra kiliseden çıkıyorduk eve geçiyorduk. Et, pilav yani en çok budur zaten yemekler. Önceden işte sarma falan içliköfte yapılıyordu birkaç çeşit yapılıyordu...”*

G27: *“...çocukları sünnet ettiğimizde salon tutarız, kimi düğün gibi yapar kimi de aile arasında bir yemek yapıp yerler... koyun keserler, türlü, bulgur, pirinç pilavı yapılır, tatlılar getirilir.... Yani güçlerine göre misafire ikram ederler.”*

Tüm katılımcılar, çocukluk döneminde yemek ritüellerinin olduğunu ifade etmiştir. Bu törende yapılan yemek ritüellerinin nedenlerini genel olarak dini inanç, gelenek ve gelen misafiri memnun etme olarak belirtmişlerdir. İki katılımcı ilginç ifadelerle yer vermiştir. Verilen ifadelerde sünnet törenlerinin bir düğün havasında geçmesinin nedenini, aile büyüklerinin bu dünyadan göçmeden o sünnet edilen erkek çocuğunun bir nevi mürüvvetini görmek amacıyla yapıldığını söylemiştir. Diğer katılımcı da çocukluk döneminde uygulanan vaftiz törenini, farklı dinden olan müslümanların sünnet törenleri gibi benzer bir amaçla gerçekleştirdiklerini dile getirmeye çalışmıştır. Katılımcıların tamamının verdiği ifadelerle göre çocukluk dönemi yemek ritüellerinin tüm etnik kökenlerde dini inanç kaynaklı olduğu için çalışmada sevap kodlaması yapılmıştır. Ritüelin diğer nedeni olarak gelenek ve misafiri memnun etme verilen diğer cevaplardandır. Farklı özellik gösteren dini inançların yanında farklılık gösteren yemek ritüellerinin de olması dikkat çekmektedir. Mensubu olduğu dinlerle birbirinden ayrılan etnik kökenlerin, çocukluk ritüelinde de değişen dini törenler ve değişen yemek ritüellerini uygulayarak da bir farklılık meydana getirdikleri görülmüştür.

Çocukluk döneminde uygulanan bir diğer ritüel de bebeklerin diş çıkardığı zaman uygulanan “diş hediği” ritüelidir. Hedik buğdaydan yapılan bir çeşit yemektir. Bu ritüelde pişirilen buğdayın bebeğin dişini kolaylıkla çıkaracağı, yapılan diş hediği ritüeli ile bebeğin bu dönemi rahat bir şekilde atlatacağı inancı görüşmeciler tarafından ifade edilmiştir. Diş hediği ritüeli ülkemizde başka yörelerde de uygulanan bir ritüel olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin Afşin yöresi Alevi Bektaşilerin ritüellerini inceleyen Köker (2018) de çocuğun dişinin çıkma aşamasında diş hediği yapılarak komşulara dağıtıldığını, bu ritüelin çocuğun dişinin kolay çıkması, çocuğun dişi çıkarken zorlanmaması için yapıldığını söylemiştir.

Çocukluk döneminde uygulanan yemek ritüellerinin günümüzde hala devam edip etmediğine ilişkin soruda katılımcıların 27’si evet cevabını verirken, sadece bir görüşmeci “uygulayan var, biz uygulamıyoruz” cevabını vermiştir. Çocukluk ritüeli ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G1: *''Uygulanıyor tabi uygulanıyor. Yani her sünnet olan çocuğa mevlit okunur, yemek verilir...herkesin durumuna göre yemek yapılır, uygulanıyor yani.''*

G14: *‘ ‘Şimdi siz nasıl sünnet yaparken yani yemek veriyorsunuz biz de vaftiz yaptığımız zaman yemek veriyoruz...’ ’.*

G16: *‘ ‘...hem hayırdır bir de adettir... mevlüt olduğu için, e mevlüde gelen misafirler aç gitmesin...’ ’.*

G26: *‘ ‘... biz diyoruz ki çocuklarımızı sünnet ettik, mutluyuz, millet geliyor, mecbur yemek vereceğiz. Evet evet uygulayan çok var.. eve gelene yemek verilir sünnet günlerinde...’ ’.*

Yapılan görüşmelerden hareketle çocukluk ritüelinin dini inançlara dayandırıldığı açıkça görülmektedir. Sünnet, her ne kadar İslam dininde bir zorunlu uygulama olsa da birçok din ve mezhepte yerine getirilen bir uygulamadır. Örneğin Mardin’de Müslüman olan Arap ve Kürt kökenlilerin sünneti uyguladığı gibi, farklı inanca sahip olan Ezidi kökenlilerin bu ritüeli daha katı bir şekilde uygulandığı söylenmiştir. Yapılan görüşmelerde bebek veya yetişkin bir erkeğin ölü dahi olsa, sünneti uygulandıktan sonra defin işleminin gerçekleştirildiği verilen ifadeler arasındadır.

Yapılan önceki çalışmalarda çocukluk ritüelinde uygulanan yemek ritüellerine dair çok fazla bilgiye rastlanılmamıştır. Örneğin Demir (2019) Midyat Mahalmilerinin folklor ve etnografyasını incelediği çalışmasında sünnet düğünün yapılacağı gün mevlit okutulduğunu, kurbanların kesilip büyük kazanlarda yemekler pişirilerek misafirlere ikram edildiğini söylemiştir. Ancak çalışmada sünnet düğününde yemek ritüellerinde ne tür yemeklerin yapıp ikram edildiğini belirtmemiştir. Savur folklorünü ele alan Çınar (2021) da geçiş dönemlerini incelemiş, ancak çocukluk töreni ve uygulanan ritüellere çalışmada yer vermemiştir. Yine Mardin ve yöresindeki Süryanileri ve onların halk kültürünü inceleyen Ayduşlu (2005) ve Ete (2010) çalışmalarında vaftiz törenlerindeki dini uygulamaların neler olduğuna yer vermiştir. Ancak vaftizde uygulanan yemek ritüelleri hakkında bir bilgiye rastlanılmamıştır. Bu çalışmada her dört etnik köken

olan Süryani, Ezidi, Kürt ve Arapların çocukluk dönemi yemek ritüelleri ayrıntılı olarak saptanmıştır.

5.3. Kız İsteme-Söz-Nişan Ritüeli

Geleneksel kesimde evlilik işi “kız bakma, kız arama, kız soruşturma” ile başlamaktadır. Oğullarını evlendirmek isteyen aileler, önce akraba, komşu ve yakın çevreden kız aramaya başlarlar. Aranacak kriterler sağlandıktan sonra kız istemeye yani dünürçülük aşamasına geçilir. Dünürçülük yoluyla anlaşılan aileler daha sonra söz’e geçmektedirler. Burada alınacak hediyeler, başlık parası ve yapılacaklar konuşulur, ardından söze bağlanılır. Söz aşamasından sonra nişan töreni gelmektedir. Nişan töreninde takılan yüzüklerin ardından çağırılan misafirlere çeşitli yiyecek ve içecek ikramı yapılır (Örnek, 1977).

Evliliğe giden aşamaların ilki olan kız isteme, söz ve nişan törenleri her toplumda kendine has özellikler göstermektedir. Bu törenler Mardin ili içerisinde barındırdığı etnik kökenler ile çeşitlilik göstermektedir. Örneğin Süryaniler kız evine istemeye giderken aile büyükleri ile beraber yanlarında papazı, müslümanlar ise yanlarında imamı götürmektedir. Etnik kökenlerde isteme şekli benzer özellik göstermektedir. Ancak uygulanan ritüeller farklılık gösterebilmektedir. Kız istemede genellikle sonucun ne olacağı önceden kestirilemediği için misafirlere sadece çay veya kahve ikramı yapılmaktadır. Ancak kızın verileceğine önceden kesin gözü ile bakılmışsa damat tarafı yanında bir tepsi tatlı ve çiçeği ile beraber kız istemeye gitmektedir. Köylerde kız istemeye kimi zaman yalnızca birkaç adamın gittiği görülmüştür. Mardin’de kız isteme ve söz merasimi tercihen aynı gün yapılır. Köylerde bu törene “Fatıha gecesı” denmektedir. Fatıha gecesinde, fatıha suresi okunduktan sonra yüzükler takılır, nişan günü ve şekli aileler arasında belirlenir. Nişan töreni ailelerin kararıyla kiralanan salonlarda veya kız evinde, masrafını diğer yörelerde görülenin aksine genelde erkek tarafının karşılaması şeklinde olur. Kız isteme ve söz merasimi genelde takılan yüzükler, ikram edilen kahve ve çaylarla sınırlı kalmaktadır.

Mardin’de nişan törenine kimi zaman “Şerbet” denilmektedir. Sebebi Mardin’de nişan törenlerinde daha önceleri “Kelle şekeri” denen bir tür kalıp şekerin su ile tatlı bir şerbet haline getirilerek ikram edilmesi idi. Bu isimlendirme

sadece Mardin’de görülmemektedir. Örneğin Afyon ili Pazarağaç kasabasının düğün âdetlerini inceleyen Yiğit (2019) de eskiden nişanlarda ikram edilen şerbetten dolayı nişan törenine şerbet adını verdiklerini söylemiştir.

Görüşmelerden elde edilen verilere göre kız isteme, söz, nişan törenlerinde yapılan çeşitli yemek ritüellerinin olduğunu söylemek mümkündür. Bu ritüellerin her etnik kökende farklılıklar ve benzerlikler gösterdiği bulgular arasındadır. Örneğin Süryani ve Ezidi kökenlilerde nişan törenleri tatlı ile beraber yemekli yapılmaktadır. Süryani kökenliler gelen misafirlere tatlı ikramları olarak badem şekeri, çikolata, pasta, meyve, yöresel yemeklerden içliköfte, ırok, sarma, börek ve kuru mezelerin ikram edildiğini belirtmişlerdir. Süryanilerin nişanlarda gerçekleştirdikleri “çörek kırma” ritüelinde çöreğin gelin ve damat tarafından ikiye bölündüğü söylenmiştir. Önceki araştırmalardan Eroğlu ve Sarıca (2012)’nın Midyat Süryanilerinin düğün geleneklerini konu edindiği çalışmalarında nişan ritüelinde yapılan çörek kırmanın nedeninin, kime büyük parça düşerse evde onun sözünün geçeceğine dair olan düşüncesidir. Bir diğer neden ise evliliğin kutsallığı ile bütünlüğünü ifade etmek için yapıldığı söylenmiştir. Çalışmada ise bu düşüncelere ek olarak Süryani görüşmecilerin aktardığına göre, nişanda gelin ve damada yaptırılan çörek kırma ritüeli ile “yarım nikah”ın kıyıldığına bir sembolü olduğu verilen ifadeler arasındadır. Ete (2010) Mardin’de Süryanilerin halk kültürünü incelediği çalışmasında nişan törenine “Yamino Töreni” denildiğini, bu törende kız evi tarafından yapılan özel bir çörek olan “Yamino Çöreği”nin misafirlere dağıtıldığını söylemiştir. Keske (2010) araştırmasında bu çörekte, nişanın artık bozulamayacağı ve bereket anlamına geldiğini ifade etmiştir.

Katılımcıların ifadelerine göre Nişan törenlerinde çikolata, kahve ve çay ikram edildiği söylenmiştir. Süryani kökenlilerin ise diğer kökenlerden farklı olarak nişan ritüellerinde likör, rakı, şarap gibi alkollü içeceklerinin olduğu bulgular arasındadır. Bozok (2009) araştırmasında verilen sözün hayırlı olması duasına temsil olarak lokum ve ev yapımı likörün gelen misafirlere ikram edildiğini belirtmiştir. Bu ritüelde dini inancın diğer kökenlerden ayrılan bir farklılığı yarattığı söylenebilir. Süryani bir katılımcının ifadesine göre çok eski dönemlerde nişan merasiminde kız evine giden damat tarafının bademden yapılan “löziye” tatlısından bir tepsi

götürdüğü söylenmiştir. Ancak nişanlarda ikram edilen löziye tatlısının yerini günümüzde hazır tatlılardan olan baklava, kadayıf ve pastaların aldığı belirtilmiştir.

Ezidi kökenliler nişan törenleri için köylerde erkek tarafının kız evine hayvan götürüp kestiklerini, haşlama et ve yanında pilav, dolmalar, bulgur, içliköfte, sulu yemeklerden merge ikram ettiklerini belirtmişlerdir. Nişan törenlerinde yemek ikramının olduğu, Anadolu'nun farklı coğrafyası olan Sivas'ın Şarkışla Ortaköy Alevilerinde de görülmektedir. Topçu (2019) araştırmasında nişan töreni için erkek tarafının kız tarafına kazanlarla yemek getirdiğini veya koyun, bulgur, pirinç gibi yiyecek maddelerini getirdiğini, kız tarafının da bu malzemelerle köye özgü yemekler pişirip ikram ettiklerini söylemiştir. Yapılan görüşmelerde nişan törenlerinde her dört etnik kökünde de tatlı ikramının olduğu görülmektedir. Bu tatlılar genelde baklava, çörek, pasta, çikolata ve lokumdur.

Arap ve Kürt kökenli katılımcıların ifadelerine göre nişan ritüellerinde sadece tatlı ve hazır içecek ikramı mevcuttur. Yine Arap ve Kürt katılımcılar benzer ifadelerle, çok önceleri "kelle şekeri" ile hazırlanan şerbeti ikram ettiklerini belirtmişlerdir. Bu kelle şekeri ve Süryanilerde çörek kırma ritüeli benzer özellik göstermektedir. Her üç kökünde de aynı amaçla yapılan ritüelde gelin ve damat tarafının şeker kalıbını ve çöreği çekiştirerek, "Kim daha büyük parça koparırsa onun sözü geçerlidir." düşüncesi ile yapılan bu hareketin her üç etnik kökünde de görülmesi dikkat çeken bulgulardandır. Şerbetin günümüzde ikram edilen hazır içecekler nedeniyle çok eskilerde kalan bir ritüel olduğu ifade edilmiştir. Davet ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G10: *"Kız evine gittiğimiz zaman şekerdir, meyvedir götürürüz, adettir. Nişan yaptığımız zaman kıza salib (haç) takarız, yüzük takarız parmağına nişanda. Yemek de ne nasipse, et de veririz, yeriz... yemekler ettir, pilavdır, bulgurdur yani bunlardır...Kız evine gittiğimizde kurabiye, likör, içecek yani öyle şeyler var, kola, fanta, likör, başka ne var bunlardır yani."*

G7: *"...orda yemek yok.. tabi mesela kız istemeye gidilince tatlı ve çiçeği götürülür adettir tatlı yani tepsiyle. Mesela baklava, kadayıf en çok baklava"*

gider. Benim torunum evlendi, kışın istemeye gittiler, ordan bir tepsi götürdüler, Kayseri'ye gittiler, kız Kayseriliydi, istediler...baklava götürdüler, kahve götürdüler burdan...''.

G20: *‘İstemeye geldikleri gün ikram olarak bir kahvedir, çaydır yaparız...Bir hafta girer araya gelirler şerbeti (nişanı) adet üzere yaparlar, yüzük takarlar, fatiha okunur... eskiden kola mola yoktu, şerbet yapardık kırmızı boya ile. Gül suyu gibiydi, şeker limontozu koyardık, kovalara doldurur bardaklarda dağıtırdık.. kola çıktı, şimdi bu şerbeti yapsalar insanlar alay eder... moda değişti. Yiyecekler var ama şerbet kaldırıldı...şimdi tatlılardır, baklavadır, çikolatadır, kahvedir, çaydır ikram ederler...''.*

G19: *‘...mesela kırk yıl önce baklava tatlı matlı da yoktu...hiçbir şey yoktu, sadece yüzüktü, saatti, kumaş falandı. O zaman öyleydi ama şimdi tatlılarını götürürler, nişanlarını güzelce yaparlar...''.*

G22: *''...kız istemeye gittiğinde tatlı götürürsün, mesela çikolata, şeker, baklava, tatlı onları götürürsün. Bir koyun da kızın babaevinde keseriz, onların evinde yemek yapılır...''.*

G27: *''...nişanda gelinin kayınpederleri, şimdi bizde böyle bir adet olmuş, benim elimden geliyorsa kızımın nişanını ben de yaparım, kayınpederleri mecbur değil, o keyfine göre yemek yaparsın, milleti çağırırsın, yemek yapar yersin, eğlenirsin... baklava, pasta, pahalı çikolatalar, güzel olan şeyler, ne varsa koyulur misafirin önüne...''.*

Görüşmelerden elde edilen verilere göre nişan törenlerinde benzerliklerin yanında farklılıkların olduğunu görmek mümkündür. Arap ve Kürt katılımcılardan birer kişi haricinde, davet ritüellerinin yemekli gerçekleştirilmediği söylenmiştir. Nişan törenlerinin genelde tatlı ve içecek ile sınırlı olduğu belirtilmiştir. Süryani ve Ezidi kökenli katılımcılar ise bu ritüelin yemekli olduğu ve yemekle beraber tatlı ve içecek ikramının olduğunu belirtmişlerdir. Kız isteme, söz, nişan törenlerindeki yemek ritüellerinin nedeni sorulduğunda etnik köken farkı gözetmeksizin görüşmecilerin tamamı ağız tatlanması, mutluluk, gelenek, misafiri memnun etme

gibi cevaplar vermişlerdir. Davet ritüelinin günümüzde hala uygulanıyor mu, sorusuna bir Arap ve bir Süryani katılımcı “isteğe bağlı” cevabını verirken, diğer katılımcıların tamamı “hala uygulanıyor” cevabını vermişlerdir. Örnek ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G4: “ Herhalde ağızları tatlansın diye...iki tarafın da ağızı tatlansın diye. Yani yapıyor, biz devam ediyoruz...”.

G9: “ karşı tarafı memnun edebilmek için tabi elinden geleni yaparsın yani adettir o adeti hala uyguluyoruz.”.

G18: “ ...işte böyle büyüklerimizden görmüşüz, geleneklerimizden görmüşüz. Hala devam ediyor, yapıyoruz...”.

G28: “ kız istemişiz doğrusu, halkın haberi olsun, misafir gelsin, gelinin tatlısını yesin, odur sebebi... evet evet hala uyguluyoruz, biz adetlerimizi hiç unutmayız, annelerimiz zamanında yapardı biz çocuktuk... biz de yapıyoruz şimdi.”.

Yapılan görüşmelerden hareketle, nişan ritüellerinin benzerliği konusunda bir Süryani-Ezidi, Kürt-Arap gruplaşmasını görmek mümkündür. Süryani ve Ezidilerin yemek ve tatlı ikramı, Arap ve Kürtlerin sadece tatlı ikramı bu düşünceyi destekler niteliktedir. Her dört etnik kökenin kız isteme-söz-nişan törenlerinde uygulanan yemek ritüelleri ayrıntılı olarak saptanmıştır.

5.4. Düğün Ritüeli

İnsan hayatının önemli geçiş dönemlerinden biri olan evlenme, milletlerin çoğalması ve devamını sağlayan aileyi oluşturması bakımından önemlidir. Bu önemi nedeniyle her toplumda evlenme törenleri, bağlı olduğu kültürün kurallarına göre yerine getirilmesi gereken dini ve örfi bir takım uygulamalar çerçevesinde gerçekleştirilmektedir (Kılıç, 2003).

Mardin’de düğünler, eğlence ve yemek ritüeli üzerinde gerçekleştirilmektedir. Aileler evlatlarının bu mutlu günlerini en güzel şekilde geçirmeleri için ellerinden geleni yapmaktadır. Düğünlerde müzik ve yemekler Mardin’e özgüdür. Yemekler genel olarak kazan kültürü özelliği göstermektedir. Dini inanç gereği yemeklerin

üzerine önce mevlit okutulur, ardından gelen misafirlere ikram edilir. Düğün yemekleri köylerde eskiden kazanlarda yapılan haşlama et ve pilavlar ile kurulan uzun yer sofralarında, “mesef” denilen büyük metal tabaklarda, yanında yeşil soğan ve ayran ile sunulurdu. Günümüzde ise daha çok salonlarda gerçekleştirilen düğünlerde, et ve pilavın servis tabaklarında ve yanında yeşil biber ve içeceği ile ikram edildiği görülmektedir. Merkez ve ilçelerde maddi durumun el verdiği kadarıyla gerçekleştirilen düğünler, yemekli veya yemeksiz olabilmektedir. Ancak bu durum köylerde farklıdır. Maddi durumu olmayanlar dahi çeşitli yardımlarla veya kendi imkanlarına göre düğünlerini yemekli gerçekleştirmektedir.

Düğünlerde düğün öncesi, düğün sırası ve düğün sonrasında birçok ritüelin gerçekleştirildiği günler mevcuttur. Çalışmanın bulguları kına gecesi, düğün günü, gelin alma, düğün ertesi (sabahiye) ve gelin hamamı olarak sıralanmaktadır.

5.4.1 Kına gecesi ritüeli

Görüşmelerden elde edilen verilere göre kına gecelerinde yapılan çeşitli yemek ritüellerinin olduğunu söylemek mümkündür. Genelde düğünden bir gece önce yapılan kına gecelerinde; Arap, Kürt, Ezidi ve Süryani kökenli katılımcıların bir kısmının misafirlerine çerez, kuru pasta ve içecek ikramı yapıldığını belirtmiştir. Bazı katılımcılar bu ikramlara ek olarak yöresel yemeklerin verildiğini de belirtmişlerdir. Arap kökenliler önceki dönemlerde kına gecelerinde herhangi bir ikramın olmadığını belirtirken; şimdilerde genel olarak çerez, meşrubat, pastalar yemeklerden de lahmacun verildiğini söylemişlerdir. Süryani kökenliler yemeklerden et, pilav, börek, içliköfte, ırok, kitel, ciğer sote, çiğköfte, şakşuka, zeytinyağlı dolmalar, sarmalar, çerez ve yöreye has ımlebes (badem şekeri) ikram ettiklerini belirtmişlerdir. Süryani bir görüşmeci kına gecesinde yemekleri kız tarafının yaptığını ifade etmiştir. Ezidi kökenliler yine yöresel lezzetlerden sembusek, içliköfte, pirinç pilavı, bulgur pilavı, haşlama et, dolma gibi yemeklerin ikram edildiğini belirtmiştir. Kürt kökenliler kına gecelerinde erkek tarafının genel olarak tatlı, içecek, çerez ikramı yaptıklarını ifade etmiştir. Buna ek olarak düğün günü için kesilen hayvanların ciğerlerini kına gecesinde pişirdiklerini, yanında bulgur pilavı ile

ikram ettiklerini belirtmişlerdir. Örnek ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G3: *“Kınada eskiden bir şey yoktu. Şimdi var. Çerez dağıtıyorlar yani bir şeyler dağıtıyorlar meşrubat falan veriyorlar, eskiden yoktu.”*

G12: *“kına gecesinde kuru yiyecekler yapılır...yani içliköftedir, sarmadır, biz ciğer sote de yaparız...çeşit çeşit salatalar bunlarla beraber... mezelerle beraber ama bunu da kına gecesi kız tarafı yapar...”*

G20: *“kına gecesinde misafirlerimiz gelir, onlara on-on beş ciğerdir hepsini ufaltırım, bulguru atarım üstüne, salatamızı, ayranımızı yaparız, yeşil soğan da önüne koyarız, misafirlerimiz yemeklerini yerler.”*

G27: *“kına gecesinde düğün günü gibi yine aynı yapardık. Koyun kesilirdi, bulgurdu, pirinçti, türlüydü, tatlıydı. Sacda elimizle ekmek yaparız, tandırlarda da yaparız. Misafirler yerler.”*

5.4.2. Düğün günü ritüeli

Düğün günlerinde üzerine mevlit okutularak yapılan yemekler et, pilav, iç pilav ve tatlılardan Zerdedir. Okunan mevlitli yemeklere kimi zaman açların doyurulması, güç gösterisi kimi zaman da sevap, bereket, misafiri memnun etme nedeni ile oldukça önem verilmektedir. Hayvanların kesildiği, kazanlarda etlerinin pişirildiği düğün yemekleri bu amaçla yapılmaktadır. Bir görüşmecinin ifadesine göre köylerde yapılan düğün yemeklerinin zenginliğini belirtmek için, kesilen hayvanların sayısı belli olsun diye hayvan kellelerini pişirip, pilavların üzerine koyduklarını ifade etmiştir.

Arap kökenlilerin aktardığına göre düğün yemeklerinin olmazsa olmazı ‘haşu’ denilen bademli içpilav ve tatlılardan da Zerdedir. Zerde, her ritüelde yapılan yöresel bir tatlıdır. Halıcı (2015) çalışmasında Mardin’de yaz mevsiminde yapılan düğünlerde Zerde tatlısı, kış mevsiminde yapılan düğünlerde ise baklavanın ikram edildiğini söylemiştir. Görüşmelerde de bazen Zerde yerine baklavanın ikram edildiğini belirtmişlerdir. Ancak tatlılarla ilgili mevsimsel bir ayırımdan

bahsedilmemiştir. Bunların dışında sulu yemeklerden kuru veya yeşil fasülye ve et suyunun da yemeklerle ikram edildiği ifade edilmiştir.

Süryanilerin düğün yemek ritüelleri Arap kökenler ile benzer özellik göstermektedir. Süryaniler de Arap kökenliler gibi içpilav, tatlılardan Zerde, bunlara ek olarak haşlama et, pirinç pilavı, ciğer sote, dolmalar, lahmacun, merge, sulu yemekler ve çerezlerin ikram edildiğini belirtmişlerdir. Süryani halk kültürünü ele alan Ete (2010)'nin çalışmasında Süryanilerin geleneksel düğün yemeğinin mergeden ibaret olduğu söylenmiştir. Ancak çalışmada Arap kökenliler gibi çeşitli yemeklerin yapıldığı da tespit edilmiştir.

Süryanilerin düğün ritüelleri Araplarınkinden farklılık gösterebilmektedir. Dini inancın getirdiği bu farklılık, Süryanilerin düğünlerde likor, rakı, şarap gibi alkollü içeceklerin ikramının olmasıdır. Katılımcılar bu içeceklerin özel günler başta olmak üzere düğün günlerinde de ikram edildiğini ifade etmişlerdir. Daha önce Mardin'in kültür ve kimlik politikasını araştıran Sarı (2007) da çalışmasında benzer bir şekilde Arap ile Süryani düğünlerinin arasında pek farkın olmadığını, en önemli farkın Süryani düğünlerinde kiliseye gitme geleneği ile düğünlerinde alkol alınması olduğunu söylemiştir. Önceki çalışmalardan Eroğlu ve Sarıca (2012)'nin Midyat Süryanilerinin düğün geleneklerini konu aldıkları araştırmada da Süryanilerin dini gerekleri dışında müslüman halkın örf ve adetlerini benimseyip uyguladıklarını en açık şekilde düğünlerde görmenin mümkün olduğunu söylemişlerdir.

Kürt kökenli katılımcılar düğünlerde Araplar gibi mevlit okutulduğunu ancak farklılık gösteren yemek ritüellerinin de olduğunu dile getirmişlerdir. Düğün yemekleri genelde kesilen koyunlardan haşlama et, pirinç veya bulgur pilavı, hamis, sulu yemeklerden fasülyedir. Kürt görüşmecilerden bazıları yemekli olmayan düğünlerin salonlarda ikram edilen pasta, dondurma ve çerezden ibaret olduğunu ifade etmişlerdir. Bir görüşmeci maddi durumun el vermediği önceki dönemlerde bulgur pilavı ve üzerine şimdilerdeki gibi haşlama et yerine kızartılmış yumurta konulup düğünlerde ikram edildiğini ve bunun yanında kızartılmış yumurtayı ufak parçalara bölüp, sulandırılarak yörede merge isimli yemeğe benzetilerek ikram edildiğini ifade etmişlerdir. Günümüzde şehir ve ilçe merkezlerinde ikamet eden Kürt ve Ezidi kökenliler, düğün yemeklerinin önceleri köylerde ve yer sofralarında

ikram edildiğini belirtmişlerdir. Ancak günümüzde yapılan düğün yemeği ikramının salonlarda gerçekleştirildiği ifade edilmiştir.

Ezidi kökenlilerle yapılan görüşmelerde anlatılan bir efsaneye göre düğün merasimleri nisan ayında gerçekleştirilmemektedir. Diğer aylarda yapılan düğün yemekleri için koyun, dana gibi hayvanlar kesildiğini ifade etmişlerdir. Kesilen hayvalardan haşlama et yanında bulgur veya pirinç pilavı, merge, sulu yemeklerden kuru fasülye yapıldığını belirtmişlerdir. Yapılan görüşmelerden hareketle müslüman olan Kürtler ile farklı inanca sahip Ezidilerin düğün yemek ritüelleri hem sunum şekli hem de yemek çeşitleri benzer özellik göstermektedir. Düğün yemeği ritüellerinde Arap-Süryani, Kürt-Ezidi gruplaşmasının olduğu söylenebilir. Örnek ifadeler aşağıda verilmiştir:

G1: *“...düğünlerde zaten yemek verilir, yine mevlit okunur düğünlerde... Düğünlerde kuzu kesenler oluyor, iç pilavlar, etler bir de zerde yapılır tatlı olarak da, Mardin usulüdür. Mevlitlerde, düğünlerde her şeyde zerde yapılması şarttır. Mardin’in tatlısıdır zerde.”*

G12: *“Düğün günü kilise nikahı yapıldıktan sonra salona gidilir, orada yemek verilir...Pilav ile et olur genelde...”*

G14: *“Yine et ve pilav olur. İçecek var yine aynı rakı, şarap, bira, kola böyle şeyler dağıtılır...”*

G16: *“Mardin’de biz Kürt olarak yine ettir, pilavdır yanında ayranı var işte, yeşilliği var, kuru fasülye veya yeşil fasülye değişiyor mevsimine göre yani...”*

G20: *“Misafirlerimize yaparız, kendi adıma söyleyeyim. Ben dört kız dört oğlan evlendirdim. Adetlerimiz; koyunlarımızı keseriz, kazanlarımıza koyar pişiririz... bir kazan pirinç, bir kazan kurufasülye, bir kazan et. Yanına yeşil soğan, ayran koyarız, sofraya kurarız, yere yolluklar sereriz, misafirlerimiz gelir yerler...”*

Katılımcıların tamamı düğünlerde uygulanan yemek ritüellerinin olduğundan söz etmiştir. Şehirde oldukça önem verilen düğün yemeği ritüellerinin etnik

kökenlerin tamamında genelde et ve pirinç pilavı üzerine kurulu olduğu görülmüştür. Yemeklerin genel olarak benzerlik gösterdiği ancak birtakım farklılıkların olduğu da bulgular arasındadır. Düğün günlerinde yapılan yemek ritüellerinin nedeni sorulduğunda katılımcıların verdiği cevaplarda bereket, misafiri memnun etme, gelenek, sevap, sevinç gibi nedenler sıralanmıştır. Düğünlerde yapılan yemeklerin bereket getireceği düşüncesi hemen her coğrafyada ve her kültürde görülebilmektedir. Örneğin Türkiye'nin farklı yerlerinden biri olan Edremit Körfezi Kaz Dağları bölgesinin düğün yemek ritüellerini inceleyen Akman (2019) çalışmasında bir eğlence ritüeli şeklinde gerçekleştirilen düğünlerde ikramlık olarak hazırlanan yemeklerin bereket getireceği inancı taşıdığını söylemiştir. Kürt ve Arap katılımcılar düğün ritüellerine dini olarak yaklaşmış, düğünlerde yemeğin üzerine mevlit okutulduğu için de "sevaptır" cevabını vermişlerdir. Ayrıca düğün yemek ritüellerinin adet, gelenek, bereket, sevinç üzere yapıldığını da ifade etmişlerdir. Farklı inançlara sahip olmalarına rağmen Ezidi kökenlilerin de Arap ve Kürt katılımcılar gibi "sevaptır" cevabını vermeleri dikkat çekmektedir. Süryani kökenliler düğün yemeği ritüellerini misafiri memnun etme, adet, sevinç üzere yapıldığı gibi nedenler sıralamışlardır. Birbirinden farklı olan kökenler, düğün ritüellerinin uygulanışını benzer nedenlere dayandırmışlardır. Düğün yemeği ritüellerinin günümüzde hala uygulanıyor mu, sorusuna katılımcıların tamamı farklı gün ve şekillerde gerçekleştirilse de 'evet' cevabını vermişlerdir. Düğünler her toplumda önem arz etmekte ve vazgeçilmezdir. Yine Akman (2019) Kaz Dağları bölgesinde Mardin ile benzer şekilde yörede gerçekleştirilen düğün ritüellerinin büyük oranda aslına uygun olarak sürdürüldüğünü söylemiştir. Türkiye'nin yedi bölgesinde belirli illerin düğün yemekleri ve ritüellerini araştıran Özer (2020), çalışmasında belirttiği gibi tüm coğrafi bölgelerinde şehirden köylere doğru gidildikçe geleneksel düğün, davet ve yemeklerinin hala değerini koruduğunu belirtmiştir. Davet ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G4: "...kültürden gelen bir şey, daha önce annelerimizin, babalarımızın yaptıkları kültürü devam ettiriyoruz."

G7: ‘‘...yemeksiz olmaz, böyle yani kendimi, 74 yaşındayım kendimi bildim bileli o yemek kesinlikle yapılır, adet öyledir... uygulayan çok var tabi, bak dedim ya torunum evlendi... evde yemek yaptılar...iç pilav yapıldı öyle koca tencerede. İkram edildi.’’.

G11: ‘‘...yemeksiz olur mu? Ya illaki sebep değil de hani işte dediğim gibi yani mutluluktan yani güzel bir şey bu, ya burda her zaman devam eden bir şeydir. Bütün kültürlerde olmalı.’’.

G18: ‘‘...sebebi canım deniliyor ki hem sünnettir hem de sevaptır. Yani muhakkak mevlit okunacak, düğünlerde mevlit yemeği verilecek ıı biz öyle büyüklerimizden görmüştük ve gerçekten de faydasını görüyoruz yani o eve bereket giriyor, hoş bir şey huzur giriyor, güzel bir şeydir, mevlit okunuyor, yani bunlara daha da devam ediyoruz.’’.

G21: ‘‘... düğünü yapıyorlar oğulları için, gelinleri için... mevlitlerini okurlar, sevaptır o da salonda yemek yerler, giderler.’’.

G27: ‘‘...yemeğin sebebi bir gelin getiriyoruz, bir nefis geliyor evimize, oğlumuz evlendi mutlu oluyoruz, çocukları olacak, bir ev artıyoruz, sevap işliyoruz böylelikle.’’.

G24: ‘‘Yemeksiz olmaz, topluluğu çağırdık misafiri. Misafir yemeksiz bırakmayız. Misafire mecbur yemek yedirilecek, adetimiz böyle... o adeti hala uyguluyoruz.’’.

5.4.3. Gelin alma ritüeli

Gelin alma, gelinin babaevinden çıktıktan sonra eşi ile bir ömür süreceği eve girmesine kadar devam eden düğün günündeki bir süreçtir. Yapılan görüşmelerde bu zaman diliminde uygulanan ritüellerin olduğunu söylemek mümkündür. Örneğin gelin babaevinden ayrılmadan önce damat tarafının, gelin tarafına yemesi için düğün yemeğinden bir miktar gönderdiği söylenmiştir. Ezidi kökenliler gelin tarafında yemek yapılması için et, pirinç, yağ gibi erzakların götürüldüğünü ifade etmiştir. Süryani kökenliler gelini almaya gelenlere ayaküstü çikolata, kurabiye, tatlı, kahve,

likör gibi içecek ikramlarının olduğunu belirtmiştir. Kürt kökenliler gelin almada misafir varsa pratik olarak lahmacun ve ayran ikram edildiğini söylemiştir.

Gelin almada uygulanan en önemli ritüel gelinin testi kırmasıdır. Her dört etnik kökende de görülen testi kırma ritüeli benzer şekilde uygulanmaktadır. Katılımcıların 25'i gelin alma ritüelini günümüzde uyguladıklarını belirtmişlerdir. Testiyi, gelinin kaynanası veya damat tarafından birinin gelinin kendi evinin kapısına geldiği anda eline kırması için verildiği ifade edilmiştir. Mardin'de şerbe, şerbik, küp veya testi diye adlandırılan çömlekten yapılan bu kabın içine buğday, şeker, bozuk para, pirinç, arpa, çörek otu, badem, kabın ağız kısmına da maydanoz gibi yeşilliklerin konulduğu ifade edilmiştir. Katılımcıların ifadelerine göre eski dönemlerde testi kırma ritüeli damat tarafından uygulanıyordu. Damadın evin damına çıkıp testiyi duvara vurduğu, içindeki şeker ve paranın gelinin üzerine saçıldığı belirtilmiştir. Bu ritüel diğer coğrafyalarda da görülen bir uygulamadır. Örneğin Jumabaev (2006) Kırgız gelenek ve inanışlarında dini ritüelleri incelediği lisansüstü tezinde, Şamanist ve Müslüman Türklerin evlenme töreninde ortak olan Şamanizm unsuru olan saçıda, gelinin başına saç olarak buğday, darı, hayvanların kanı veya yağın serptikleri görülmüştür. Damada yapılan uygulama da ise damadın anne ve babası tarafından damat olan oğullarına ve sağdıçların üzerine şeker ve paraları saçtıklarını belirtmiştir.

Günümüzde hala devam eden bu ritüelin görüşmelerde gelin ve damadın beraber kıldığı veya düğün salonuna ve damadın evine gireceği sırada gelinin yere atıp kıldığı söylenmiştir. Testi kırma ritüelinin; gelinin güç gösterisi, bereket, uğur, çocuk sevindirme, gelenek, ağız tatlanması gibi nedenlere dayandırılarak yapıldığı söylenmiştir. Süryani halk kültürünü inceleyen Ete (2010) de içi bozuk para ve şeker ile doldurulan testinin geline verilip tek seferde kırmasının istendiği, kıldığı takdirde eve bolluk ve bereket getireceğini belirtmiştir. Ancak çalışmanın bulgularında bunun gelinin gücünün ölçülmesi amacıyla da yapıldığı ifade edilmiştir. Toplanan ufak paraların bereket getireceği inancıyla her zaman cüzdanlarda saklandığı ifade edilmiştir. Şekerin ise orada bulunan çocukları sevindirme, gelinin doğurgan olması ve ağız tatlanması anlamı taşıdığı belirtilmiştir.

Bir katılımcı çok eskilerde eve getirilen geline henüz kapıdan girmeden birtakım uygulamalar yapıldığını ifade etmiştir. Bu uygulamalardan biri dama çıkan damadın gelinin kafasına dayanıklılığını ölçmek için ufak taşlar veya elma attığıdır. Süryani 2 katılımcının ifadesine göre testi kırma ritüeli yerine gelinin evinden alınan bardağın biri tarafından kırıldığı, bunu da artık babaevi ile ilişkisinin kalmadığı, yeni yuvasının eşinin yanı olduğu anlamında yapıldığı ifade edilmiştir.

Süryanileri bütün yönleri ile ele alan İris (2003) çalışmasında, kırsal kesimlerde gelinin damadın evine girerken önüne su kabağı konulduğu ve gelinin bunu ayaklarıyla parçaladığını söylemiştir. Bu hem suyun temiz ve saf oluşunu hem de gelinin güç gösterisi anlamına geldiğini belirtmiştir. Süryani kökenli bir katılımcının ifadesine göre gelin eve ilk girdiği zaman kapının önünde bir testi kırdığını, bu testinin içinde şeker, buğday, pirinç vb. olduğunu, bunun bereket için yapıldığını ifade etmiştir. Ayrıca gelinin eve girmeden kapının üzerinde bir haç işareti çizdiğini bunu da bütün kötülüklerden korunması, kutsanması için yapıldığını ifade etmiştir. Kürt ve Ezidi katılımcılardan bazıları kapı eşiğinde gelinin eve hayırla girmesi için ayaklarının altında kurban kesildiğini belirtmişlerdir. Kesilen kurban etlerinin muhtaçlara dağıtıldığı benzer ifadelerle dile getirilmiştir. Kurban kesme ritüeli, testi kırma ve saç ritüeli ülkemizin dört bir yanında görülebilen ritüellerdendir. Örneğin Tokat'ın Almus ilçesi geçiş ritüellerini ele alan Oğlakçı (2019), çalışmasında gelin evden içeri girerken damadın yüksek bir yere çıkıp gelinin başına şeker, para, elma, leblebi gibi nesneleri saçtığı ve gelin eve girerken “eşik kurbanı” veya “ayak kurbanı” denilen kurban kesme ritüellerinin olduğunu söylemiştir. Niğde ilinin geçiş dönemlerini inceleyen Ecemiş (2019) de erkek tarafının hazırlamış olduğu testiyi gelinin kırdığını belirtmiş, ritüelde testi tek seferde ufalırsa gelinin “çok dişli” olacağını söylemiştir.

Katılımcıların ‘Gelin Alma Ritüeli’ temasına ilişkin görüşlerinden anlaşılacağı üzere Mardin’de gelin almada en önemli unsur testi kırma ritüelidir. Her dört etnik kökende görülen ve günümüzde hala uygulanan düğün gününün vazgeçilmez bir ritüelidir. Farklı kökenler olmalarına rağmen aynı neden ve inanışla benzer şekilde uygulanması dikkat çekmektedir. Gelin alma ritüeli ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G5: “...gelinin kaynanası geline bir testi hazırlıyor, uı testinin içine ufak para koyuyor, genelde ufak para ve şeker oluyor, bunu dolduruyor ve o testi güzelcene süslüyor, kurdelesini bağlıyor, gelin tam kapıdan girecek onu geline veriyor, gelin onu tam kapıda kırıyor o testi... kırılınca tabi ordaki küçük çocuklar, mahallenin çocukları o şeker, parayı topluyor yerden...bu çok eski adetlere, yani anneme pek sormamışım da böyle eskiye dayanıyor yani bu testi...”.

G9: “...gelin kendi evine geldiği zaman ilk girdiği anda geline bizde bir testi hazırlarız o da kapının önünde kırar bereket için. İşte içinde şekerdir, buğdaydır, pirincidir vesaire ne gerekiyorsa onu koyarız gelin onu kırar kapının önünde. Sonra bıçakla haç işareti yapar ve gelin evine girer....”.

G20: “...gelini eve getirdikleri zaman önünde bir kurban keseriz, bir kuzu falan, gelinimizin ayaklarının altında keseriz. Deriz ki hayırlısıyla, kazadan beladan uzak...gelini getirirdik o kurbanı keserdik, gelini getirirdik kapının önüne o testi vardı. Testiyi şeker ve parayla doldururduk. Gelinimiz kapı ağzında yere atardı. Ama önceki zamanlarda damat dama çıkardı, testiye duvara vururdu, gelinin başının üstüne şeker ve para saçılırdı... artık damat dama çıkmıyor, gelinin eline veririz kapının önünde kırar... içindeki şeker tatlanmaktır, çocuklar yakalasın sevin sinler diye, para da berekettir.”.

G25: “ Gelin babaevinden çıkarken, damadın babaevine götürülürken yani benimkinde de öyle oldu. Damat ve iki üç genç ile beraber damda, testi var içi dolu şeker ve bozuk para ile. Gelin kapının ağzında durur, damat gelinin önüne damdan yere atar kırılır, çocuklar da gelir o şeker ve parayı kendilerine toplarlar...sebebi dediklerine göre gelin tatlansın diye, her zaman araları şeker gibi tatlı olsun diye öyle biliyorum, para da bolluktur.”.

5.4.4. Sabahiye günü-gelin hamamı ritüeli

Mardin’de eğlenceler kına gecesi ve düğünlerle sınırlı kalmamaktaydı. Arap, Kürt, Ezidi ve Süryani kökenlilerin ortak adeti olan gerdeğin ertesi sabahı sadece kadınların olduğu “sabahiye günü” ve Arap ve Süryanilerde düğünlerden bir hafta veya on beş gün sonra düzenlenen “gelin hamamı” geleneğinde eğlenceler

düzenlenirdi. Düğünün devamı olan bu günlerde yöre halkının, Mardin'e özgü oyun havalarını oynaması ve çeşitli ritüellerini gerçekleştirmesiyle düğün eğlenceleri son bulurdu.

Yapılan görüşmelerde sabahiye ve gelin hamamı ritüellerinin önceleri uygulanan birer ritüel olduğu ancak şuan uygulanmadığı bulgular arasındadır. Örneğin Arap kökenliler çok önceleri sabahiye günü birtakım ritüeller uygulamışlardır. Sabahiye günü gelen komşu, yakın akraba ve dostlardan oluşan kadın grubunun düğün evi ziyaretinde misafirlerin kendi çerezlerini getirip oturduğu, yeni gelinin sürekli kıyafet defilesi yaptığı; gelen misafirlere tatlı, çay, kahve, şerbet gibi içecek ikramı yaptığı belirtilmiştir. Misafirlere havlu, çorap, kumaş gibi çeyizlik hediyeler verildiği söylenmiştir. Süryani kökenli katılımcılardan bazıları da sabahiyede gelini görmeye gelen misafirlere Arap kökenliler gibi çay, kahve, çerez ve yemek ikram edildiğini, ancak şuan sabahiye ritüelini kimsenin uygulamadığını ifade etmişlerdir. Süryani kökenliler yeni evlenen çiftlerin düğünün hemen ertesi sabahı balayı için şehrin dışına çıktıklarını belirtmişlerdir. Mardin ve yöresindeki Süryanileri inceleyen Ayduşlu (2005) düğünün devamı olarak nitelendirdiği Sabahiye gününde yapılan eğlenceleri dile getirmiş ancak bu günde uygulanan yemek ritüellerine dair bir bilgiye yer vermemiştir. Ete (2010) çalışmasında Süryanilerin kilise tarafından maddi durumu iyi olmayanların hediye alamaması ve zor duruma düşmeleri nedeniyle Sabahiye geleneğini kaldırmaya çalıştıklarını belirtmiştir. Yapılan görüşmelerden hareketle maddi durumun yanı sıra şimdiki gençlerin düğünden hemen sonra balayını tercih etmeleri, bu geleneğin artık benimsenmemesi nedeniyle uygulanmadığı bulgular arasında yer almaktadır. Kürt kökenliler uygulanan bu gelenekte, köylerde gelen misafirler ile yeni gelin evinin karşılıklı hediyeleştiği; misafirlere düğün gününden kalan yemekleri, çerez, çay, kahve, meyve ikram edildiği belirtilmiştir.

Kürt bir katılımcı önceki zamanlarda sabahiye günü gelen misafirlerin birkaç yumurta kızartıp gelin evine getirdiğini ve hep beraber oturup yendiğini söylemiştir. Kimi görüşmecisi de sabahiye gününün çeyizlik ürünler ile hediyeleşmeden ibaret olduğunu, yemek vaktinde misafir varsa yemek ikramı yapıldığını belirtmiştir. Sabahiye geleneğinin eskilerde kaldığını belirten görüşmeciler, bunun nedeni olarak

gençlerin artık bu geleneği önemsemedikleri olarak ifade etmişlerdir. Ezidi kökenliler köylerde sabahiye günü torbalara kumaş, gömlek, yazma ve şeker konulup hediye ettiklerini belirtmişlerdir. Düğün günü verilen yemek için kesilen hayvanların kellelerini Sabahiye günü pişirip misafirlere ikram ettikleri de bulgular arasındadır.

Gelin hamamı geleneğinin Kürt ve Ezidi kökenlilerde hiç uygulanmadığı, Arap ve Süryanilerde de eskilerde kalan bir gelenek olduğu belirtilmiştir. Kürt ve Ezidi kökenlilerin hamam kültürünün olmaması köylerde yaşam sürmeleri ve burada hamamların olmayışındandır. Süryani ve Arap kökenlilerin önceleri uyguladığı gelin hamamında, henüz bir hafta veya onbeş günlük gelinin hamamda süslenip bir sandalye üzerine oturtulduğu, gelin ve damat tarafının kadınları ile hep birlikte eğlence ve yemeklerin düzenlendiği ifade edilmiştir. Arap kökenli katılımcılar yöresel yemeklerden haşu içpilav, lahmacun, senbusek, dolma, kebab, hamur işleri, tatlılar yapıp hamama götürüldüğünü ve hamamda müzikler eşliğinde yendiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca kuru kahve, badem, ceviz ve çeşitli baharatlardan oluşan bir karışımın hamamda bulunan her kadına tadımlık olarak birer kaşık verildiği söylenmiştir. Bu karışımın nedeni ise hamamda kahve pişirilemeyişi olduğu söylenmiştir. Yurttaşer (2017), Mardin'in halk kültürünü incelediği eserinde de bu karışımdan söz etmiştir. Büyük lengerlerde yoğrulmuş; kahve, badem içi, ceviz içi ve şeker karışımından oluşan bu tatlının hamama gelen misafirlere ikram edildiğini söylemiştir. Bir görüşmeci bu kahve karışımının eskiden sonbahar mevsiminde imece usulü yapılan "bulgur ayıklama"da kadınlar arasında ikram edildiğini de belirtmiştir. İfadelerden anlaşılacağı üzere yörede kahve tüketiminin vazgeçilmez bir ritüel olduğu söylenebilir. Süryani kökenlilerde de eskiden uygulanan hamam geleneğinde çerez ikramlarının yapıldığını, müzik eşliğinde oyunlar oynandığını ifade etmiştir. Örnek ifadeler aşağıda verilmiştir:

G4: *'gelin hamamında sarma olurdu, kebaplar, meyveler, tatlılar bunlar verilirdi... o gün (sabahiye) çerez falan veriliyordu, tatlı falan ikram ediliyordu...'*

G5: *'...o gün (hamamda) şöyle bir tabakta kurukahve, ceviz, badem bi de şekeri döverlerdi, bademi, cevizi ve kuru kahveyi ve şekeri karıştırırlar ve herkese bir yemek kaşığı, bir tatlı kaşığı. Onu verirlerdi.'*

G12: *“Sabahiyede yemek yapılmaz...çerez ikramı yapılırdı... Yok gelin hamamı diye bir şey kalmamış, kaldırıldı, gelinleri hamama da götürmüyorlar artık...*

G23: *“Sonraki ikinci günde biz kadınlar yalnız gidiyoruz sabahiye günü. O da kadınlar gider tatlı, meşrubat öyle şeyler ikram edilir...”.*

G17: *“...sabahiyede yemek yoktu, bir çay içerlerdi...bir kadın bir komşu gelirken birkaç yumurta getirirdi. 5-6 tane yumurta getirirlerdi onlara, kavurur hep beraber yerlerdi...”.*

5.5. Ölüm (Taziye) Ritüeli

Ortak tarihi geçmişi ve kültürel benzerlikleri olan toplumlarda, yaşamın ve ölümün karşılanması benzerlikler ve ayrımlar söz konusudur. Kültürel özellikleri farklı olan toplumların ölümü kabullenmeleri ve ölümden sonra gerçekleştirdikleri ritüelleri de kendilerine has bir özellik göstermektedir (Akdağ vd. 2019). Türkiye’de ölen kişinin dinsel törenlerle ve yemekle anıldığı günler vardır. Bunlar ölünün “kırkinci”, “elli ikinci”, “yılı” nadir de olsa “üçüncü” ve “yedinci” günleridir. Bu günlerde ölen kişi belli bir ritüel ile anılmaktadır. Ölen kişinin yakınları tarafından verilen “ölü yemeği” yöreden yöreye farklılık göstermekte; ekonomik durum, alışkanlıklar, mevsim, ölenin vasiyeti gibi nedenlerle ölü yemeğinin zenginliğini ya da sadeliğini ortaya koymaktadır (Örnek, 1977). Ölü yemeği birçok din ve coğrafyada olduğu gibi ülkemizde de her ilde görülen bir ritüeldir. Ölü yemeğinde her yörenin kendine özgü yemek çeşidi ve sunum şekli vardır. Mardin’de bütün özel günlerde olduğu gibi taziye günlerinde de yemek ritüelleri vardır.

Binlerce yıldır pek çok medeniyete ev sahipliği yapan Mardin’de, farklı etnik kökeni ve bu kökenlere bağlı hayatın başlangıcı olan doğumdan ölüme kadar devam eden süreçte birtakım ritüeller uygulamışlardır. Bu ritüeller dünyevi olduğu gibi uhrevi de olabilmektedir. Farklı dini inanışlara sahip olan Mardin ilinde ölümün ardından dini ağırlıklı yemek ritüelleri uygulanmaktadır. Taziye günlerinde uygulanan ritüeller ölen kişinin öteki dünyada günahlarından arınıp huzura kavuşacağı inancı ile yapılmaktadır. Bu günlerde yapılan yeme-içme ritüelleri ve okumalar bu amaca yöneliktir. Bu nedenle ölen kişi için kurban kesmek, taziye

ziyaretine gelen misafirlere yemekler ikram etmek, yöreye özgü çörekler ve kuru gıda dağıtımı, çeşitli şekillerde rahmet okumaları yapmak ritüellerden bazılarıdır.

Mardin’de taziyelerde öncelerden beri zorunlu olarak uygulanan ritüellerin başında ‘ölü yemeği’ gelmektedir. Görüşmecilerin ifadelerine göre taziye günlerinde yemek yapılmadığı takdirde gelen misafirler tarafından ayıp karşılandığı düşünülmektedir. Bu durum başka illerde tam tersi olabilmektedir. Örneğin Sakarya ilinin yemek kültürünü inceleyen Kahyaoğlu (2019) çalışmasında yörenin kültürüne göre ölen kişinin ardından yemek verilmesinin son derece ayıp karşılandığını belirtmiştir.

Farklı dinlere mensup olan Mardin halkı, farklı dini ayin ritüelleri uyguladığı gibi farklılık ve benzerlik gösteren yemek ritüellerini de uygulayabilmektedir. Her ne kadar bütçeyi zorladığı ve medyada kaldırıldığına dair haberler yapılsa da, yöre halkı yardımlaşmayla da olsa bu ritüeli hala uygulamaktadır. Öncelikle dini bir zorunluluk gereği yapılan yemek ritüelleri hem ölen kişiye sevap olması hem de gelen misafiri diğer günlerde olduğu gibi bu acı günde de en iyi şekilde ağırlamak için yapılır.

Görüşmelerden elde edilen verilere göre ölüm (taziye) günlerinde uygulanan çeşitli yeme-içme ritüellerinin olduğunu söylemek mümkündür. Bu ritüeller tüm etnik kökenlerde dine dayandırılarak, ahiret inancı gereği ölen kişiye sevap olması için yapılmaktadır. Mardin’de ölünün ardından tutulan yaslar ‘taziye günleri’ adı altında genelde üç gün sürmektedir. Ölen kişinin ailesi, yaşadığı acı ve üzüntü sebebiyle kimi zaman yemek yapamamaktadır. Taziye günü yemekler görüşmecilerin ve Sabbağ (2015)’ın da belirttiği gibi ölen kişinin tanıdıkları, akrabaları tarafından taziye evine getirilen yemekler ile ev halkının acısı paylaşılmaktadır.

Her etnik kökenin taziye günü ve bugünlerde uygulanan ritüelleri benzerlik ve farklılık gösterse de yemeklerle şekillendirilmesi benzer bir özelliktir. Örneğin, Arap ve Kürt kökenli katılımcıların verdiği ifadelere göre taziyeler üç gün ve yemekli sürmektedir. ‘Üçüncü gün’ denilen son günde okunan mevlitli yemek ile taziyeler sonlandırılmaktadır. Müslüman olan Arap ve Kürt katılımcıların ifadelerine göre üç gün üst üste yemek yapılır. Yapılan yemekler et, pilav, sulu yemek, kavurma, lahmacun, iç pilav ve tatlılardan zerde ile helvadır. Arap kökenli katılımcıların

ifadelerine göre taziyenin üçüncü günü mevlit okutulduktan sonra gelen misafirlere içpilav ve zerde ikram edildiği, Mardin'e özgü "ikliçe çöreği"nden birer tane dağıtıldığı ifade edilmiştir. Kürt kökenliler taziyelerde haşlama et ve pirinç pilavı ve çörek ikram ettiklerini belirtmişlerdir. Arap ve Kürt kökenliler ölünün ardından "kırkinci gün mevlidi" okunduğunu ve tekrar çörek dağıtıldığını ifade etmişlerdir. Yemek çeşitleri ve çörek ile benzer özellik gösteren her iki köken de farklılık olarak çöreğin dağıtım günü olmuştur. Arap ve Kürt kökenli katılımcıların ifadelerine göre çörek dağıtım günü benzer ve farklı olabilmektedir. Her iki köken de kırkinci gün kesin olarak dağıtıldığı, ancak ölünün üçüncü ve yedinci günü gibi farklı günlerde de çöreğin dağıtıldığı verilen cevaplar arasındadır. Arap ve Kürt kökenlilerdeki diğer bir benzerlik de ölen kişi için üç gün boyunca un, şeker, tuz, bulgur, ekmek ve bir tas yoğurt verildiği belirtilmiştir. Ayrıca ölen kişinin yılı dolana kadar her akşam evden bir kişiyi doyuracak kadar yemek çıkarıldığı ifade edilmiştir. Bunun nedeni aç olduğu düşünülen ölünün doyurulmasıdır. Halıcı (2015) çalışmasında kırk ve elli ikinci günlerde de yemekli mevlidin okunduğunu, yemeklerde etli bulgur pilavı, mevsimine göre yeşil veya kuru fasulye ikram edildiğini belirtmiştir. Ancak bu çalışmada katılımcılar elli ikinci güne yönelik bir açıklamada bulunmamışlardır.

Ezidi kökenli katılımcılar defin işlemi sonlanana kadar su ve çay gibi sıvı gıdalar tüketmediklerini ifade etmişlerdir. Her ritüelde olduğu gibi ölü ritüellerinde de kurban kestiklerini ifade etmişlerdir. Kurbanlık hayvanı ölen kişi için kestiklerini ve etinin komşulara, muhtaçlara, köy halkına dağıtıldığı veya pişirilip misafirlere sunulduğu belirtilmiştir. Önceki çalışmalarda ölen kişi için yapılan kurban ritüelinin Antik Yunan dönemine kadar gittiği görülmüştür. Örneğin Gerger (2021)'in Antik Yunan toplumunun ölü kültü ve cenaze ritüellerini incelediği çalışmasında arkeolojik buluntulardan yola çıkılarak, ölünün "onuruna" mezarda yenilen yemeklerin, mezar alanında kurban edilen hayvanların etinin pişirilmesiyle yapıldığını söylemiştir. Ezidi kökenliler ölü yemeği ritüellerini ölen kişinin "heftek" diye tabir edilen yedinci günü, "çelli" denilen kırkinci günü ve "sali" denilen yılı tamamlanıncaya kadar tekrarladıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılar ölü henüz evdeyken onun için bir kurban kestiklerini, daha sonra mezarı ölüye açılabilsin diye mezarlıkta da kurban kestiklerini ve haftası dolunca tekrar kurban kestiklerini

ifade etmişlerdir. Turan (1991) da çalışmasında cenaze evde iken kesilen kurbanın etinden birer parça gelenlere dağıtıldığı, üç gün sonra tekrar bir hayvanın kesilerek yemekler yapıldığını belirtmiştir. Sağır (2016) çalışmasında Türk kültüründe ölenin ardından kesilen hayvanların ölen kişinin cennete gitmek için kullanıldığı araçlar olduğunu ifade etmiştir. Ezidi kökenliler de ölümler için kendi dinlerine özgü mevlüt okutulduğunu, taziyelerinin yedi gün sürdüğünü ve bu günde ölü için tekrar kurban kestiklerini ifade etmişlerdir. Ölü gömüldükten sonra mezarlıktan geçenlerin yiyebilmeleri için mezar taşlarının üzerine bisküvi, çörek, lokum gibi yiyecekler bıraktıklarını belirtmişlerdir. Ezidi kökenlilerin taziye günlerinde yapılan yemek ritüelleri Kürt kökenlerine benzer olarak et, pilav ve sulu yemeklerdir. Çörek dağıtma diğer kökenlerde olduğu gibi Ezidilerde de uygulanan bir ritüeldir. Yemek ritüellerinin yardımlaşma ile gerçekleştirildiği Ezidilerde de söz konusudur.

Süryanilerin yemek ritüellerinin Arap kökenlilerle benzer ritüeller olduğu görülmektedir. Ancak yapılan görüşmelerdeki ifadelerden yemek ritüellerinin farklı günlerde uygulandığı belirtilmiştir. Süryanilerde ölü için 3. 9. 15. günü ve 40. günü yemeklerin verildiği ve ölü yemeği ritüellerine ölünün yılı doluncaya kadar devam edildiği belirtilmiştir. Yemeklerde haşlama et, pirinç pilavı, içpilav, sulu yemek, lahmacun, etli ekmek, kebab, çörek, kurabiye, baklava olduğu ifade edilmiştir. Lisansüstü tezinde Mardin ve yöresindeki Süryanileri inceleyen Ayduşlu (2005) vefatı takip eden 3., 9. ve 40. gün ve yıldönümlerinde ölenin ruhuna yemekler dağıtıldığını ifade etmiştir. Ancak yemeklerin genellikle etsiz yemekler olduğunu söylemiştir. Yapılan bu çalışmada ise etli yemeklerden birçoğunun yapıldığı ve etsiz yemeklerin olmadığı bulgular arasında yer almaktadır. Yılı dolana kadar her gün evden yemek çıkarma ritüeli her dört etnik kökende görülen bir uygulamadır. Bu davranış, aç olduğuna inanılan ölünün doyurulmasına yöneliktir. Süryaniler de Ezidiler gibi mezarlığa gelen misafirlere yiyecekler dağıttığını belirtmişlerdir. Arap ve Kürt kökenliler ise bayram arifelerinde bayram şekeri, lokum, gofret türü yiyeceklerin mezarlığa gelen çocuklara dağıtıldığını ifade etmişlerdir.

Her dört etnik kökende de taziyenin üçüncü gününde Mardin iline has “’ikliçe” denilen çöreğin misafirlere dağıtıldığı belirtilmiştir. Bu çörek günümüzde hala fırınlarda pişirilmektedir. Ezidiler hariç üç etnik kökende de taziye günleri acı

kahve yörede bilinen adıyla ‘‘mırra kahvesi’’ ikram edildiği görüşmeciler tarafından ifade edilmiştir. Sabbağ (2015), Süryani geleneğinde acıyı temsil ettiği için taziyenin ilk saatlerinde acı kahve ikram edildiğini belirtmiştir. Ancak çalışmanın bulgularında Süryanilerin yanı sıra Kürtlerde ve Araplarda da ikram edildiği görölmüştür. İris (2003), çalışmasında ‘‘Güneydoğunun gazozu’’ diye tabir ettiği ritüelli Mırra’yı Müslüman ve Arapların genellikle her toplantıda sunduğunu, Süryanilerin ise sadece baş sağlığında ikram ettiğini belirtmiştir. Kürt kökenlilerin mırra kahvesini köylerde en az Süryaniler kadar ikram ettiği bulgular arasındadır.

Mardin merkez Kırklar Kilisesi’nde gerçekleştirilen bir taziyede kilisenin avlusunda gelenlere Mırra kahvesinin ikram edildiğine şahit olundu. Bunun yanında bir görüşmede ev sahibinin taziyesi olması nedeniyle gelen misafirlere ölü için yapılan çöreğın ikramı yapıldığı görölmüştür.

Kendilerini Arap ve Kürt olarak nitelendiren katılımcıların ifadeleri incelendiğinde kuru gıda olarak adlandırılan tuz, bulgur, buğday, şeker, un, ekmek, lokum gibi yiyeceklerin ölü için dağıtıldığı belirtilmiştir. Halıcı (2015) çalışmasında Kürtlerin ölünün hayrına dağıtılan buğdayın elli ölçeğe yakın olduğunu belirtmiştir. Yapılan görüşmelerde de Kürt kökenlilerin ölünün hayrına ölçeklerle buğday dağıttığı ifade edilmiştir. Ezidi ve Süryanilerin ölünün gömüldüğü anda mezarlıktan ayrılmadan önce ölü için kek, meyve suyu gibi yiyecek dağıttıkları, görüşmelerde verilen ifadeler arasında yer almaktadır. Ölüm ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G9: ‘‘...ölümde diyorum ya mesela burdan uzak! Bizde kilisede ayin yapılır, ayin yapıldıktan sonra manastıra götürölür, manastırda defnedilir, onun ruhuna işte aşağıda bir kafede yemek yapılır, aşçı tutulur. Gene baklavasından olsun, yemeğinden olsun mesela bizde normalinde haşu (içpilav) yapılır yani, mesela et ile pilavüstü yapılır. Onu salatısından tutun yani her şeyinden içeceğinden olsun, ayranından olsun her şey ikram ederiz. En sonda da kahve mırra ikram ederiz. Ölü için işte çörek dağıtıyoruz on beşi ile kırkında.’’.

G12: ‘‘genelde pilav et yapılır, çünkü kalabalığa ancak o yetişir. İçecek ayran verilir, su verilir... öldüğü gün zaten yemek verilir, ondan sonra tazieyeye gelen kişilere baklava dağıtılır. Ondan sonra kahve acı kahve bizim kültürümüzde var, mirra diyoruz biz ona. O tencerelerde kaynatılır, ondan sonra cezveye konur, herkese dağıtılır.’’.

G5: ‘‘...insanın ölüsü ölünce yani insan hele genç olursa yıkılıyor... yine tekrar etli pilav yapıyorlar, kurufasülye, üç gün yemek veriyorlar. Üçüncü günde mevlit okunuyor...mevlitte biz mevlit yapınca çörek dağıtıyoruz.’’iklice’’ diyoruz ona. Fırında pişiriyoruz...hayır için kuru erzak verilir. Şeker, yağ, kuru gıda iyidir, pirinç...’’.

G6: ‘‘...üç gün hani sürüyor., üç gün boyunca hani ordaki eş, dost, akrabalar hepsi orda toplandığı için işte onlara mecbur hani yemek yapılıyor, üç gün boyunca yemek yapılır, üçüncü gün mevlit okutulur, o mevlit yemeği verilir işte yine içpilavdır, genellikle Mardin’de iç pilavdır yemeklerde, mevlitten sonra iklice verilir, iklice dağıtılır.’’.

G4: ‘‘birinci günde... böyle hani o gün çok acı günümüz oluyor. Lahmacun veya sembusek yaparız dışardan...ertesi gün yemek yaparız... aynı şeyi içpilav yaparız şey yaparız tatlı yaparız. Bazen tatlıyı yapmayız...eskiler değişti şimdi tatlı da veriyorlar eskiden tatlı vermezlerdi...üçüncü günde yemek yaparız ve mevlit okuturuz...lokum falan şey yaparlardı, lokum yanına da tuz koyardık yahutta çay ikram ederdik. Kahve, mirra diye bir kahve ikram ederiz erkeklere, bayanlara da ikram ederiz.’’.

G20: ‘‘o gün hüznünlü olunuyor. Ev halkı o kadar yemek yapmaz. Elleri yemek yapmaya gitmiyor. Kalkıp büyük tenceleri koyarız, etimizi, bulgurumuz, pirincimizi pişiririz, üzerine etimizi koyarız. Türlüyü de yanına koyarız, soğandır, biberdir, ayranı koyarız önlerine, misafirler için, kim gelirse artık... o cenazenin hayrı için üç güne kadar yemek yaparız. Üç güne kadar yemeklerini çıkarırız. Yoğurt, bir tas şeker, ekmek...iklice dağıtırız üç günü dolunca. Üçüncü gün mevlidimizi okuruz, yemeğimizi yeriz, tatlımız veririz. Her gelen misafire birer iklice veririz. İçecek çay, kahvedir. Adamlara acı

kahve veririz ve çay veririz. Kadınlar acı kahve içmiyor, çay veriyoruz onlara. Kimi şeker veriyor, kimi lokum veriyor...onu kadınlar arasında dağıtıyorlar.’’.

G22: *‘’...türlüdür, pilavdır, ettir ama susuzdur. Biz şimdi öyle bir adet uyguluyoruz ‘’heftek’’(yedinci gün) diyoruz. Ölünün yedinci günü bitince onun hayrını veriyoruz. Yine altı-yedi koyun kesiyoruz, bazılarını torbalara koyarız, hayır yapıp evlere dağıtıyoruz, bazıları da yanından milleti salona çağırır, salon tutarlar, orda yemek yapıp verirler, bu daha iyidir... ondan sonra kırkı var. Kırkını gün bitince yine onu hatırlarız, aynı kırkını da veririz. Kırkıdan sonra da yılı dolunca aynı şeyleri yaparız. Koyun keseriz, hayır yaparız. Biz Ezidiler baya hayır yaparız ölü için.’’.*

G23: *‘’ O gün bulgur, et, pirinç, türlü yapılması gerekir. Taziye bitene kadar yapılır. Ölü için şeyh gelir onu yıkar, kefenini giydirir, ölü mezarlığa götürölür, birkaç kadın evde kalır, yemek yapar, mezarlıktan gelenlerin yemek yemesi gerekir, ölünün hayrınadır, mevlit yaparlar ona...üçüncü gün hayrını veririz, sonrasında kırkını da veririz, sonrasında yıllık hayrını da veririz...kırkında zaten mevlit yaparlar, akrabalarını çağırırlar...’’.*

G25: *‘’ ... mesela biri öldüğü zaman köylüler, her ev bisküvi, çörek, lokum ne varsa götürürler mezarlığa ölünün kabrinin üzerinde gelen çocuklara dağıtırlar.’’.*

Tüm katılımcılar ölü ritüellerinde çeşitli yemek ritüellerinin olduğunu ifade etmişlerdir. Görüşmelerdeki ifadelerden her etnik kökenin yemek ritüellerinde birbirine benzer ve farklılıkların olduğu görölmüştür. Örneğin Arap ve Süryanilerin taziyelerinde iç pilav ve yanında tatlı, Kürtlerin ve Ezidilerin ise haşlama et ve pirinç pilavı ile yanında sulu yemek ikram ettikleri belirtilmiştir. Taziye günlerinin her dört etnik kökende benzerlik ve farklılıkların olduğu görölmüştür. Ancak müslüman olan Arap ve Kürtlerin taziye gün sayısı ve üçüncü gün okutulan mevlidi aynı özelliكتedir. Sarı (2007) da çalışmasında Mardin’de taziye adetlerinde dinler arasında fark bulunduğunu, Müslüman olan etnik kökenler arasında çok az farkın bulunduğunu belirtmiştir. Yapılan görüşmelerden hareketle taziyelerde her üç etnik köken olan

Arap, Kürt ve Süryanilerin mırra kahvesi denen acı kahve ritüeli dikkat çekmektedir. Arap kökenli katılımcının ifadesine göre taziyelerde hem kadınlara hem de erkeklere dağıtıldığı, Kürt kökenli katılımcının ifadesine göre ise sadece erkeklere dağıtıldığı belirtilmiştir. Katılımcıların tamamı mırra kahvesinin ölüye duyulan hüznü ve acıyı dile getirmek amacıyla ikram edildiğini ifade etmişlerdir.

Katılımcıların tamamı taziye yemeği ritüellerinin sebebini “ölüye sevap olsun diye” cevabının yanında “misafiri doyurmak, adet, gelenek” gibi cevaplar da vermişlerdir. Ölü yemeği ritüelleri günümüzde hala uygulanıyor mu? sorusuna katılımcıların tamamı “evet” cevabını vermişlerdir. Farklı dini inanışlara sahip olan etnik kökenlerin bu ritüeli aynı amaçla, benzer şekilde uygulamaları dikkat çeken bir noktadır. Akdağ vd. (2019) belirttiği gibi ölümle beraber ebedi hayat yolculuk düşüncesi nedeniyle ölümden sonra geriye kalan aile bireyleri, ölen kişinin hatırlanması, o kişiye sevap kazandırma mahiyetinde toplu bir şekilde dua edip yemek ikram etmek gibi farklı uygulamalar yapmışlardır. Bu yemek aktiviteleri farklı olan toplumsal yapılarda, öz kültürlere özgü bir boyut kazandırılarak günümüze kadar devam ettiğini söylemişlerdir. Yine çalışmasında farklı etnik kökenlerdeki bireylerin ölüm sonrası ritüellerinin oldukça benzer özellikler gösterdiğini söylemişlerdir. Yapılan görüşmelerde ölünün ardından yapılan hayırların bayramlarda da devam ettirilip uygulandığı ifade edilmiştir. Ölüm ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G7: “Yani oldum olası sürüyor bu, herkes bildiği için aynı şey uygulanıyor, oldum olası çoktan bu var taa dedelerimizden kalma bir şey. Yani o çoktan yani yıllardır süren bir şeydir. Yeni bir şey değil ve hala devam ediyoruz.”.

G9: “İşte onun elinin altına gitsin, onun ruhuna. Bilinsin ki işte kilisede taziye var. Mesela hani onun ruhuna hani en azından birileri bir şey yiyipte bir rahmet okusun...onu hala uyguluyoruz.”.

G21: “...yabancılar geliyor, amca tarafı geliyor, yemek yaparlar millet yesin diye ve sevaptır. Sevap olduğu için yaparlar bu yemeği...hayırdır kızım, ölüleri için dağıtırlar...”.

G24: “...ölü rahmetli olmuş, onun hayrını yapmak mecburen ailesinin üzerinde...biz Ezidilerin yanında her sene ölünün hayrı için mecbur hayır yaparız. Yani üzerimize farzdır. Evinden ölü çıkanlar bayramlarda da hayır yapar...biz hala uyguluyoruz. Yaptığımız hayırlar, ölünün hayrı üzerimizde farzdır. Aileler hayrını mecbur verecek, biz ölünün yıldönümünde aileler birbirimize yardım ederiz.”.

Yapılan görüşmelerde her dört etnik kökende de ölü yemeği ritüellerinin olduğu görülmüştür. Farklı inançlara sahip kökenlerde benzer nedenli ritüeller uygulanması dikkat çekmektedir. Benzer ritüeller olduğu gibi farkı ritüellerin olduğu da söz konusu olabilmektedir. Farklı inanışlar, benzer uygulamalar, aynı yemekler, olduğu gibi farklılıklar da tespit edilmiştir. Mardin ile ilgili yapılan önceki araştırmalarda ölü yemeği ritüelleri ile ilgili bilgiler oldukça eksiktir. Örneğin Süryani halk kültürünü inceleyen Ete (2010) çalışmasında Süryanilerin ölümün üçüncü ve kırkıncı günü yemeklerin yapılıp komşulara dağıtıldığına değinmiş, ancak yemeklerde nelerin olduğunu belirtmemiştir. Küçük (2008) Süryanilerin yaşantılarında bir safha olan cenaze merasimi ve ölülerin gömülmesini incelediği çalışmasında ölünün gömülmesi ve cenazede uygulanan pratiklerden bahsetmiş, cenazede uygulanan yemek ritüellerine dair bilgilere değinmemiştir. Akça (2006) Ezidilerin inanç esasları ve ritüellerini incelediği çalışmasında, cenaze ritüellerinde ölünün gömü işlemlerini ayrıntılı olarak ele almıştır. Verilen toplu yemeklerin olduğunu ifade etmiş, ancak ritüelde nelerin pişirilip ikram edildiğinden bahsetmemiştir.

Süryani ve Ezidi kökenlilerin halk kültürü ve yemek ritüelleri ile ilgili çalışmalar oldukça yüzeyseldir. Kürt ve Arap kökenlilerde ise yüzeysellikten ziyade yemek ritüelleri ile ilgili hemen hemen hiç çalışılmadığı görülmektedir. Ancak Mardin kültürünün genel olarak anlatıldığı çalışmalarda yemek kültüründen izler görülebilmektedir. Örneğin Ayan (2012) Mardin folklorünü anlattığı çalışmasında geçiş dönemlerindeki uygulamalara değinmiştir. Bunlardan ölüm sonrası uygulamaları ve burada okunan mevlitlerde çöreklerin dağıtıldığını söylemiştir. Ancak yemek ritüelleri ile ilgili bilgiler sadece sunulan çörekle sınırlı kalmıştır. Bu

çalışmada benzer ve farklılıkları ile beraber her dört etnik kökenin ölü yemeği ritüelleri, nedenleri ve uygulanırılığı ayrıntılı olarak saptanmıştır.

5.6. Kutsal Gün (Bayram) Ritüeli

Bayramlar cenaze ve taziyeler gibi törensel olup, bir dizi ritüeli barındırır. Bu nedenle topluluğun kimliğini koruyan ve sınırlandıran bilginin iletilmesini ve devrini sağlar. Kültürel topluluğun ve topluluğa aidiyet bilinci olarak kimliğin simgesel dışavurumlarını kapsayan bayramlar, sadece farkın ilanı değil, aynı zamanda topluluğun bağını da güçlendirir. Kültürel anlamların kültürlerarası dolaşımında sahne görevi görür (Sarı, 2010). Mardin’de bayramlarda gelen misafirlere ilk olarak kolonya, şeker, çikolata sunulmaktadır. Devamında kahve, çay, tatlılar ve yöresel yemekler ikram edilmektedir.

Mardin’de bayram yemeği yapmak örf ve adetlerdendir. Mardin merkezinde bayram yemeklerinde genelde Kaburga dolması yapmak bir adet haline gelmiştir. Bayram yemeği genelde sabah öğününde yenmektedir (Günçal & Saygın, 1987). İldeki Müslüman, Hristiyan ve Ezidilerin kendilerine özgü geleneksel bayram kutlamaları vardır. Ezidilerin kutladığı birden fazla dini ve şenlik tarzındaki bayramları, Süryanilerin Noel ve Paskalya bayramları kutlanmaktadır. Müslümanlar ise dini bayramlar olan Ramazan ve Kurban bayramı, geleneksel bayramlardan da Nevroz bayramını kutlamaktadır (Güneş & Işık, 2015). Bütün dinlerde son derece önemli bir yeri olan bayramlar, her dinde farklı gün ve farklı ritüellerle karşılanmaktadır. Bayramlarda yapılan belirli ritüel ve bu ritüellerin yanında belirli yiyecekler ve içecekler bulunmaktadır (Şahin & Türk, 2004). Bayramlar topluluğa ait törenlerdir ve çeşitli ritüelleri barındırır. Araştırmada Mardin’de Süryanilerin, Ezidilerin ve Müslüman olan Arap ve Kürt kökenlilerin bayram yemeği ritüelleri ele alınmıştır. Her dört etnik kökende de bayram ritüelleri dini ve sosyolojik nitelik taşıdığı görülmüştür.

Görüşmelerden elde edilen verilere göre Mardin ilinde her dört etnik köken olan Arap, Kürt, Ezidi ve Süryanilerde uygulanan bayram yemeği ritüelleri mevcuttur. Bayram yemeklerinin eskiden sabah öğününde yenildiğini ifade eden katılımcılar, günümüzde öğle vaktinde veya daha geç saatlerde yenildiğini

söylemişlerdir. Gürhan (2017) Mardin’de toplumsal değişimin yemek kültürü üzerine etkisini araştırdığı çalışmasında yapılan bir görüşmede benzer şekilde bayram yemeğinin zamanındaki değişimi ile öğle veya akşam saatlerinde yenildiğini söylemiştir.

Bayram ritüellerinin her etnik kökende benzer tarafları olduğu gibi, kökenleri birbirinden ayıran özellikleri de vardır. Örneğin Arap ve Süryani katılımcıların ifadelerine göre bayram yemek ritüelinin olmazsa olmazı Kaburga dolmasıdır. Ceylan (2017) Mardin’in Artuklu ilçesinde mutfak kültürünü araştırdığı lisansüstü tezinde bayramlarda en fazla yapılan yemeğin Kaburga dolması olduğunu söylemiştir. Arap katılımcıların ifadelerine göre bayramlarda yapılan yöresel yemek çeşitleri: Kaburga dolması, Hindi dolması, mürdüm eriğinden yapılan İncasiye yemeği, İç pilav, Dobo (kuzu veya koyun budu), Kibe (ışkembe dolması), Kuru fasülye, Irok (kızartılmış içliköfte), Kıtıl (içliköfte); tatlılardan Sütlaç, Zerde, Sütlaçüstü Zerde ve Baklava türleridir. Ayrıca müslüman olan Arap ve Kürt kökenliler Kurban bayramında kurban kestiklerini ve kurban etini hem dağıttıklarını hem de pişirip yediklerini ifade etmişlerdir. Kürt kökenli katılımcıların ifadelerine göre bayramlarda haşlama et, pirinç pilavı ağırlıklı olup, yöresel yemeklerden irok, içliköfte, senbusek, kuru fasülye, ışkembe dolması, tava, kaburga dolması, hindi-tavuk dolması, sütlaç ve şerbetli tatlılar yapıldığı da belirtilmiştir. Kürt kökenlilerde kırsal kesimde haşlama et ve pilav temelli olan yemek ritüellerinin, günümüzde daha çok çeşitli olduğu görülmektedir. Örneğin üç Kürt katılımcının ifadesine göre Arap ve Süryanilerin bayramlarda yaptığı Kaburga dolmasını, günümüzde şehir ve ilçe merkezinde yaşayan Kürtlerin de yaptığı görülmektedir. Komşuluk ilişkilerinin yemek tariflerine erişim kolaylığının bu etkileşimi sağladığı söylenebilir. Ancak köylerde haşlama et ve pilav temelli yemek kültürü hala devam etmektedir. Yarış (2014)’ın da belirttiği gibi köy kadınlarının tarla, bahçe, hayvancılık ile uğraşmaları nedeniyle şehirli olan Arap ve Süryani kökenlilere göre yemek çeşitleri daha azdır. Yine Sütlaç, şerbetli tatlılar, Çörek ve Zerdenin de yapılan tatlılardan olduğu ifadeler arasındadır. Sarı (2007) da benzer şekilde Müslüman topluluklar olan Araplar ve Kürtlerin dini bayram kutlamalarında herhangi bir fark olmadığını söylemiştir.

Süryani Kadim Ortodoks cemaatinin sahip olduğu bayramlardan en önemlisi “Kıyam” diğer bir adıyla “Diriliş Bayramı”dır. Batılı Hristiyanlar tarafından “Paskalya” olarak isimlendirilen bu bayrama yörede halk arasında “Kırmızı Yumurta Bayramı” denmektedir (Ete, 2010). Süryani kökenlilerde bayram yemeği ritüellerinin değişiklik gösterdiği görüşmeciler tarafından belirtilmiştir. Paskalya bayramında tutulan elli gün orucunun yumurta tokuşturma ritüeli ile sonlandırıldığı belirtilmiştir. Keske (2010) araştırmasında Hollerweger (1999)’den alıntılarla bilgiye göre Paskalya bayramının et yemeden üç gün sürdüğünü söylemiştir. Ancak çalışmada yapılan görüşmeler sonucu Süryani kökenlilerin Paskalya bayramında Arap kökenliler gibi Kaburga dolması başta olmak üzere birçok etli yemeği yaptığı bulgular arasındadır. Paskalya (Diriliş) ve Noel (Doğuş) bayramlarında Kaburga dolması, Haşu pilavı (iç pilav), Hindi dolması, Irok, Kıtıl, Sarma, Mumbar dolması, İçliköfte ve birçok çeşit etli yemeklerin yapıldığı ifade edilmiştir. Süryani katılımcıların ifadesine göre Paskalya bayramı farklı ritüellerle karşılanmaktadır. Büyük bayram diye isimlendirdikleri bu bayram, kırmızıya boyanan haşlanmış yumurtayı tokuşturma ritüeli ile başlamaktadır. Yoğurttan yapılan Lebeniye çorbası, Süryanilere özgü Paskalya çöreği, Kaburga dolması, Sütlaç, baklava çikolata, şeker, kahve, alkollü içecekler ve çeşitli yöresel lezzetler bayramlardaki yemek ritüellerindendir. Paskalya bayramında kırmızıya boyanan yumurta İsa peygamberin dirilişini temsil etmektedir. Lebeniye çorbası Meryem’in oğlu İsa’nın dirilişindeki sevinci ile pişirip dağıttığı görüşmeciler tarafından ifade edilmiştir. Bir diğer bayram olan Doğuş (25 Aralık, Noel) bayramında kırmızı yumurta, lebeniye çorbası, sütlaç gibi yemek ritüellerinin uygulanmadığı ifade edilmiştir. Paskalya bayramında olduğu gibi Doğuş bayramında da Kaburga dolması bayram yemekleri arasındadır. Süryani kökenliler yapılan bazı yeme-içme ritüelleri ile Araplardan ayrılmaktadır. Bu ayrımda dini inanç etkilidir. Örneğin daha önce belirtildiği gibi düğünlerde ikram edilen likör gibi alkollü içeceklerin bayramlarda da sunulmasıdır. İfadelerden anlaşılacağı üzere bayram ritüellerinin her etnik kökende (kendi içinde ve kökenler arası olmak üzere) benzer tarafları olduğu gibi, kökenleri birbirinden ayıran farklı ritüeller barındırdığı görülmektedir.

Açıkyıldız (2015)'ın çalışmasında Ezidilerin dört bayramı olduğundan bahsedilse de yapılan görüşmelerde birçok bayramlarının olduğu, önem derecesi dolayısıyla bu sayının genelde üç bayram olduğu belirtilmiştir. Bunlar Kırmızı Çarşamba (Sersal, yeni yıl), Ezid (doğum,şems) ve Batizmi bayramlarıdır. Batizmi bayramının çok da kutlanmadığı ifade edilmiştir. Verilen ifadelere göre en önemli bayramları Ezid bayramıdır. Katılımcılar en fazla bu bayramı önemsediklerini, kurban ritüelinin, hayvan kanı akıtmanın bu bayramda dini bir zorunluluk olduğunu dile getirmiştir. Salı, çarşamba ve perşembe günü tutulan orucun ardından dördüncü güne denk gelen cuma gününün Ezid bayramı olarak ilan edildiği, kurban kesilerek kutlandığı, yemekler yapıldığı ifadeler arasındadır. Yemekler; haşlama et, türlü, pirinç pilavı ve bulgur pilavıdır. Katılımcılar Ezid bayramını diğer bayramlardan üstün tuttuklarını belirtmişlerdir. Ezid bayramında gerçekleştirdikleri kurban ritüelinde kurbanlık hayvanın sağ tarafının yedi parçaya bölünerek pişirildiği ve bunu da Ezidiliğin kurucusu Şeyh Adi'ye adandığı söylenmiştir. Yine bu bayramda özellikle yoğurttan yapılan Mehir çorbası, Kayısı hoşafı yemek ritüellerinin olmazsa olmazları arasındadır. Kırmızı Çarşamba bayramında her Ezidi evinin köydeki diğer evlere ikliçe (çörek), kırmızıya boyanan yumurta, hurma ve çikolata dağıttığı belirtilmiştir. Nisan ayına denk gelen Kırmızı Çarşamba bayramında farklı olarak herhangi bir kurban ritüelinin uygulanmadığı, hayvan kesilmediği ve düğünlerin nisan ayında yapılmadığı belirtilmiştir. Ezidilerin Kırmızı Çarşamba bayramı, Süryanilerin Paskalya bayramında uyguladıkları kırmızı yumurta ve çörek ritüeli ile aynı özellik göstermektedir. Farklı dine mensup olan bu iki kökenin benzer özellik gösteren bu bayram ritüeli oldukça dikkat çekmektedir. İfadelerden yola çıkılarak bayramlarda yapılan tatlı ritüelinde bir genelleme yapılacak olursa; Süryanilerde Paskalya çöreği, Araplarda Sütlaçüstü Zerde, Kürtlerde Sütlaç ve Ezidilerde Kayısı hoşafı ritüellik özelliği göstermektedir. Bayram ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G1: ‘İsteyen Kaburga yapar, isteyen işkembe yapar, isteyen hindi doldurur, herkes kendi zevkine göre, ne istiyorsa onu pişiriyorlar. Yine tatlı yapılır, Sütlaç üstü Zerde. Özellikle bunu bayramda yapıyoruz. Sütlaç üstü Zerde bayramlarda yapılır. İsteyen tatlı baklava yapar. Yani herkes kendi şeyine

göre... Yani Mardin'in usulüdür bu, mutlaka bu yemekler pişecek.''. G9: 'Bayramda biz mesela kilisemize gideriz. Orda işte yumurtadan olsun çörekten olsun, çikolata iktram ederiz gelen kişilere kahve ikram ederiz. Eve de gelindiği zaman biz gene çöreğimizden tutun çikolatamızdan, yumurtamızdan, sütlaç, lebeniye bütün her şey ikram ederiz misafirlere... Bayramlarda bizim özel pişirdiğimiz Kaburga. Mardin'in vazgeçilmez yemeği bayramda Kaburga dolması. Gelen konuklara biz işte diyorum ya kahve ikram ederiz biz, likör ikram ederiz yanında çikolatası, ondan sonra lebeniye, sütlaç, çörek, yumurta tokuşturur yeriz.''. Süryani bir görüşmeci bazı bayramlarda kimi ritüellerin uygulanmadığını belirtmiştir.

G11: "...diğer bayramda 25 Aralıkta (Doğuş, Noel) olan bayramımız lebeniye, sütlaç onları yapmıyoruz... Onlarda mesela çörek yapılır bir de yemek. Paskalya bayramı dediğimiz onda sütlaç yapıyoruz, lebeniye yapıyoruz, çörek yapıyoruz...'".

G18: "...bayramda canım yine aynı söylediğim gibi Kaburga dolması dolduruyoruz, yine pilavıdır, etidir, türlüdür...hani özel günler işte kaburgadır uı şey de yapıyoruz içliköfte, ırok onları yapıyoruz, onlar hani özel ya Mardin'e has onlar. İşte senbusek kapalı senbusek yapıyoruz, biz onlara hani lahmacun değil de kapalı olanlara senbusek diyoruz, Kürtçeyle zaten şeydir şanbörek, hee onları yapıyoruz bir misafir geldiği zaman bir bayramda kaburga dolması bunlar muhakkak yapılıyor...'". Kürt bir görüşmeci eskiden köylerde uygulanan yemek ritüelini şöyle açıklamıştır:

G20:'"...eskiden köyde bayram akşamı muhtarın odası vardı. Bulguru koyardık tabağın dibine, biraz pirinci üzerine koyardık. Parça etleri de en üste. Götürürdük muhtarın odasına mesefte (sini)....ne geliyorsa insanın elinden yapardık. Muhtarın odasına götürür yere sererdik. Şimdi, muhtar odası kalmamış, biz kendimize yapıyoruz. Pirinç yaparız, Kaburga yaparız, türlü, tava yaparız.'". Bir diğer Kürt görüşmeci ise şimdiki bayramlarda misafirlerin azaldığını belirtmiştir:

G21: ''...keyfi isteyen kaburga yapar, eee isteyen hindi dolması yapar, tavuk doldurur, herkes kendi için. Kimse kimsenin yanına gitmiyor artık. Öyle değil mi, kesilmiş yani.''

G25: '' Ğodan, Seşems, Ezid ve Batizmi de var... üç-dört bayramımız var. Kırmızı çarşambadan başlayayım. Kırmızı Çarşamba'da koyun kesilmez, kan dökülmemesi gerekir. Ama çörek, peynir, yumurtayı kırmızıya boyarız, çörek yaparız, çikolata olsun peynir olsun ev peyniri yağlı olan, hurma falan öyle şeyler Kırmızı Çarşamba'da verilir ama koyun kesilmez. Hayvan kesilmemesi gerekir. Sebebi nisan ayıdır.'' Yapılan görüşmelerde en önem verilen bayramın Ezid bayramı olduğu belirtilmiştir.

G27: '' Üç gün oruç tutarız, dördüncü gün bayramımızı yaparız. Ezid bayramı geldiğinde büyük bir bayram yaparız, hayvan keseriz... ne kadar güzel yemek varsa yaparız... üç bayramda da aynı ama Ezid bayramı veya ''son bayram'' da deriz ona, onda daha çok yemek yaparız...Ezid bayramında kurban kesmek mecburidir. Bayram büyük yapılıyor, Ezid bayramında başımızı baya ağrıtırız, bir hafta onunla uğraşırız, ıklıçe (çörek), tatlı, mehir, kayısı hoşafı, fasülye ne çeşit yemek varsa mecbur yaparız.''

Tüm katılımcılar kutsal günler olan bayram ritüelinde çeşitli yemeklerin yapıldığını ifade etmişlerdir. Görüşmelerden elde edilen verilere göre bayram ritüelinin nedeni olarak on üç ifade dini inanç gereği sevap, on iki ifade gelenek, iki ifadenin de yine dini inanç, gelenek, sevinç ve misafirperverlik olduğu belirtilmiştir. Kutsal günler olan bayramlarda yapılan yemek ritüellerinin günümüzde hala uygulanıyor mu? sorusuna katılımcıların tamamı ''evet'' cevabını vermişlerdir. Ayrıca bayramlarda uygulanan yemek ritüellerinin vazgeçilmez olduğuna vurgu yapmışlardır. Örnek ifadeler aşağıda verilmiştir:

G6: ''uu öyle yani öyle görmüşüz, biz de öyle uyguluyoruz.''

G12: ''Bayram zaten kendi başına sevinç günü, bir sevinç günüdür. Bu sevinci bir de ailenin bir arada kutlamasıdır, o güne özel yemekler yapılmasıdır.''

G21: ‘*Eee bayramdır hayrı çoktur. Üç gün bayram sevaptır, hayrı saymakla bitmez.*’.

G27: ‘*Bayramımızdır seviniyoruz, oruç tutarız dinimiz için, hayrımız için. Biz bayramlara hürmet ederiz güzel yemekler yaparız. Sağ oldukça da yapacağız.*’.

İfadelerden yola çıkarak kutsal gün olan bayram ritüellerin Arap kökenlilerin yanında bir gelenek, Süryani kökenlilerde sevinç, Ezidi ve Kürt kökenlilerde de sevap kodlaması yapılmıştır. Ezidi ve Kürtlerin bayram ritüellerine dini nedenler yükledikleri için sevap kodlaması yapılmıştır. Arap kökenlilerin öncelerden beri var olan bir adet olduğunu belirttikleri için gelenek, Süryanilerin ise güzel ve mutlu bir gün olarak belirttikleri için bayramlara sevinç kodlaması yapılmıştır. Bir diğer kutsal gün olan kandillerde yapılan yemek ritüellerinde Zingil denilen tatlının yapılıp dağıtıldığı ifade edilmiştir. Ayrıca kandil gecelerinde mevlit okutulduğu; bu mevlitte bisküvi, lokum, pirinç, buğday, şeker, tuz gibi gıda malzemelerinin tepside gezdirilerek mevlidi dinlemeye gelen misafirlere tadımlık olarak ikram edildiği ifade edilmiştir.

Mardin’in genel anlamda kültürü, Süryani ve Ezidi kökenlilerde geçiş dönemleri ve yemek kültürü ile ilgili çalışmalara az da olsa rastlanmaktadır. Çoğu çalışmada sadece doğum, evlilik ve ölümle ilgili pratikler ele alınmıştır . Bayramlara değinilen çalışmalarda ise yemek ritüellerine dair bilgiler çok az olmakla birlikte bayramların sadece dini yönü ağır basan bilgilerin anlatıldığı görülmüştür. Örneğin Cumhuriyet döneminde Mardin ve yöresinde yaşayan Süryanileri ele alan Ayduşlu (2005), çalışmasında köylerde yaşayan Süryanilerin birçok bayramını listelemiştir. Bunlardan Doğuş bayramında köy halkının kiliselerde toplandığını, ayinlerin yapıldığını ifade etmiştir. Ancak bayramda yapılan yemek ritüellerinden bahsetmemiştir. Paskalya (Diriliş) bayramında bulgur, kavurma ve yumurtanın köy halkı tarafından kiliseye getirildiğini, burada geleneksel kavurmalı ve yumurtalı bulgurun yendiğini söylemiştir. Bu çalışma için yapılan görüşmelerde sık sık köylere giden katılımcılar olduğu halde bu ritüelden bahsedilmemiştir. Ezidilerin birçok dini ve folklorik bayramının olduğunu ifade eden Akça (2006) çalışmasında bayram arifesinde hayvan kesildiğini, yapılan yemeklerin fakirlere dağıtıldığını ifade etmiş,

ancak yemek ritüellerinde nelerin olduğuna değinmemiştir. Yine Mardin folklor   adı altında Mardin'in tarihinden, tarihi eserlerinden, geçiş dönemlerinden, halk mutfağı ve yöresel yemeklerin tariflerini ve daha birçok halk kültürünü ele alan Ayan (2012) alışmasında, bayramlara ve bayramlarda uygulanan ritüellere değinmemiştir. Bu çalışmada yapılan görüşmeler sonucunda her dört etnik köken olan Arap, Kürt, Ezidi ve Süryanilerin bayram yemeği ritüelleri, ritüellerin benzerlik ve farklılıkları ve nedenleri ayrıntılı olarak saptanmıştır. Her dört etnik köken için önem arz eden bayramlar ve uygulanan ritüeller günümüzde gelenekselliğini korumakla beraber, uygulanırlığına sadık kalınarak devam ettirildiği gözlemlenmiştir.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Ritüellerde yenilen yiyecek ve içeceklerin belli bir sıra ve kurallar çerçevesinde yapılması ve bu doğrultuda ritüellik anlam taşıması, bu yiyecek ve içeceklerin özel bir kutsiyet kazanmasını sağlamaktadır. Yeme-içme, ritüelin yaratımında ve aktarımında önemli bir role sahiptir. Ritüellerin önemli bir kısmının yeme içmenin çerçevesinde oluşması da bunun bir göstegesidir (Ersal & Görgülü, 2017).

Bu çalışmada yeterince araştırılmadığı düşünülen Mardin ilinin geçiş dönemlerinde (doğum, çocukluk, kız isteme-söz-nişan, düğün, ölüm, kutsal gün) uygulanan yemek ritüellerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Konu ile ilgili literatür incelendiğinde lisansüstü düzeyde herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Çalışmada öncelikle geçiş dönemlerinde uygulanan yemek ritüellerinin neler olduğuna dair bir görüşme formu hazırlanmıştır. Çalışmanın Mardinli kadınlardan elde edilen verilerden oluşması, doğru bilgilere ulaşılması için araştırma grubu olarak yemek konusunda bilgili ve tecrübeli 50 yaş ve üstü yerli halktan kadınların belirlenmesi araştırmanın sınırlılıklarıdır. Çalışmada veri toplama aracı, literatür taraması ve yarı yapılandırılmış görüşme formu bir diğer sınırlılıklardandır. Farklı etnik kökene sahip olan kadın görüşmecilere 6 soru yöneltilmiştir. Görüşme formu yarı yapılandırılmış formatta düzenlendiği için ek sorular da yöneltebilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda önerilerde bulunulmaya çalışılmıştır. Mardin'in yemek ritüelleri ile ilgili yapılan görüşmelerden elde edilen bulguların sonuçlarına göre ritüeller 6 temada toplanmıştır. Bunlar:

- Doğum ritüelleri
- Çocukluk ritüelleri
- Kız isteme, Söz, Nişan ritüelleri
- Düğün ritüelleri
- Ölüm ritüelleri
- Kutsal gün (bayram) ritüelleri

Mardin'de doğumlarda yapılan yemek ritüellerinde gelen misafirler için kurulan sofra isimleri farklılık göstermiştir. Araplar "Meryem Ana sofrası", Ezidi

kökenlilerin “Üçüncü gün yemeği”, Kürt kökenlilerin “Yedinci gün yemeği” denen davet ritüelini uyguladıklarına ulaşılmıştır. Süryanilerde öyle bir ritüelin varlığından bahsedilmemiştir. Yöresel yemekleri barındıran “Meryem Ana Sofrası”nın bir Süryani geleneği olduğu düşünülmektedir. Ancak bu sofraya geleneğinin Süryani kökenli görüşmecilerin aksine Arap görüşmeciler tarafından belirtilmiş olması dikkat çekmektedir. Arapların “Meryem Ana Sofrası” ritüelini uygulamalarının nedeni Süryani-Arap komşuluğundan kaynaklandığı söylenebilir. Doğum ritüellerinde yeni doğum yapan anneye yedirilen pekmez ve yumurtadan yapılan “isfire” tatlısının, tüm görüşmecilerin ortak cevabı olduğu görülmüştür. Bu ritüelin nedeni olarak “annenin sütü bol olsun, toparlansın, şifa niyetine diye” gibi ortak cevaplar verilmiştir. Ayrıca “Şişe nime” denilen bulgurla yapılan dövme çorbası, Harire tatlısı, sütlaç, kırmızı et ve dalak gibi yiyeceklerin de doğum yapan anneye güç vermesi için yedirildiği görülmüştür. Yeni doğan bebeğe yapılan ısıtılmış sade yağ ve pekmez karışımının Ezidi kökenlilerde hiç uygulanmadığı görülmüştür. Diğer kökenlerde ise benzer şekilde uygulandığı sonucuna varılmıştır. Bu ritüelin nedeni olarak görüşmecilerin ifadeleri “yeni doğan bebeğin iç organlarının (bağırsakları) temizlenmesi ve gaz sancısı olmasın” şeklinde olmuştur. Yıllardan beri yeni doğan bebeklere uygulanan pekmez ve sade yağ ritüeli, günümüzde doğumların hastanelerde gerçekleşmesinden kaynaklı olarak ve doktorların doğumdan sonraki ilk altı ay “sadece anne sütü” tavsiye etmesinden kaynaklı unutulmaya yüz tutmuş bir ritüel olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Günümüzde kuraklığın baş göstermesi ve bunun sonucu olarak hayvancılığın gerilemesi ile sade yağ üretiminin azalması, gıda piyasasında zor bulunması, ritüelin uygulanmamasının bir diğer nedeni olabilir. Bununla beraber gelenekselliği koruyan bazı kesimlerde hala uygulandığı da görülmektedir. Doğum ritüellerinde tüm görüşmecilerin verdiği bilgilerin dini inanç ve mezheple ilgisi olmayıp, Mardin ilinde uygulanan bir yemek ritüeli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Çocukluk ritüeli her dört etnik kökende farklılık gösteren ritüellerden biri olmuştur. Bütün etnik kökenlerde çocukluk ritüelinin temelini dini nedenlere dayandırıldığı görülmüştür. Zorunlu olarak uygulanan Çocukluk ritüeli Araplar, Kürtler ve farklı inançlara sahip olan Ezidilerde Sünnet töreni, Süryanilerde ise bir

arınma ritüeli olan Vaftiz töreni ismini almaktadır. Müslüman olan Arap ve Kürt kökenliler bu ritüelde dini inanç gereği mevlit okutmaktadır. Süryani kökenliler ise vaftiz ayini gerçekleştirmektedir. Mevlitler ve vaftiz törenlerinde yemekli ritüeller uygulanmaktadır. Ancak Süryanilerin vaftiz töreni ritüellerinde alkollü içeceklerin yer alması yönüyle diğer kökenlerden ayrılmaktadır. Çocukluk ritüelinde masraftan kaçınılmadığı her dört etnik kökende de görülmüştür. Düğünlere benzetilerek yapılan sünnet ve vaftiz töreni yemeklerinde et ve pilav ağırlıktadır. Genel olarak bahar aylarında uygulanan Sünnet töreninde Arapların, önceleri bu mevsimde çıkan bakla bitkisinden yapılan “Bakla yemeği”nin ritüellik özellikte olduğu görülmüştür. Ancak ritüel olan bu yemek çeşidi günümüzde çocukluk dönemi yemek ritüellerinde uygulanmamaktadır. Arapların düğünlerde olduğu gibi Sünnet töreni yemek ritüellerinde de içpilav ve Zerde tatlısı yer almaktadır. Arap, Süryani, Ezidi ve Kürtlerin dini bir zorunluluk olarak gerçekleştirdiği çocukluk dönemi ve bu dönemde uyguladıkları yemek ritüellerinin günümüzde düğünlerde olduğu gibi et, pilav ve tatlı ağırlıklı devam ettirildiği sonucuna ulaşılmıştır. Çocukluk döneminde uygulanan bir diğer ritüel de bebeklerin diş çıkardığı zaman uygulanan “diş hediği” ritüelidir. Bu ritüelde bebeğin pişirilen buğday ile dişini kolaylıkla çıkaracağına ve bebeğin bu zorlu dönemi kolaylıkla atlatacağına inanılmaktadır.

Farklılığın en çok görüldüğü bir diğer ritüel olan Kız isteme-Söz-Nişan töreninde yemek ritüelinin en çok uygulandığı tören, Nişan töreni olmuştur. Nişan törenlerinde Arap ve Kürt kökenlilerin yemek ritüellerinde şerbetli tatlılardan baklava ve yanında da hazır içecek olduğu görülmektedir. Ezidi ve Süryani kökenlilerde ise tatlıların yanında yöresel yemeklerin de sunulduğu bilgisine ulaşılmıştır. Ayrıca Süryanilerin Nişan töreninde de alkollü içecek ve çörek kırma ritüeli ile diğer kökenlerden farklılığını ortaya koymuştur. Süryanilerin nişan törenlerinde bademden yapılan “Löziye” tatlısını önceki dönemlerde ikram ettikleri, ancak bu tatlının yerini günümüzde hazır şerbetli tatlıların aldığı görülmüştür. Arap ve Kürt kökenlilerin nişan törenlerinde önceleri “kelle” denilen şekerden yapılan “şerbet” ritüelini uyguladıkları görülmüştür. Ancak günümüzde şerbetin yerini hazır içeceklerin aldığı görülmüştür. Nişan törenlerinde her dört etnik kökende de kahve, çikolata ve baklava ritüellik özellik göstermiştir. Nişan

törenlerinde kahve, çikolata ve tatlı olarak baklava ikramı olmazsa olmazlarındandır. Etnik kökenlerin tamamı nişan törenlerinde yapılan tatlı ritüelini ‘‘ağız tatlanmasına’’ bağlamıştır. Yörede ‘‘Şerbet’’ de denilen Nişan törenindeki yemek ritüelleri, şerbetli tatlılar ve yöresel yemekler ile günümüzde hala devam ettirilmektedir.

Düğün ritüeli bulgularına bakıldığında Arap ve Süryani kökenlilerin yemek ritüelleri ile Kürt ve Ezidi kökenlilerin yemek ritüellerinin benzer olduğu görülmektedir. Her dört etnik kökende de düğünlerde etli yemeklere önem verildiği araştırma sonuçlarındandır. Arap ve Süryani kökenlerde genel olarak Kaburga dolması, İçpilav ve Zerde tatlısı düğünlerde uygulanan yemek ritüellerindendir. Kürt ve Ezidi kökenlerde haşlama et ve pirinç pilavı düğün yemeği ritüellerindendir. Kürt ve Arap kökenlilerin kına gecesi ikramları genelde çerez, kuru pasta vb. olmuştur. Süryani ve Ezidi kökenlilerin kına gecesi ikramlarında yöresel yemeklerin de olması farklılıklarındandır. Yapılan görüşmelerde önceki dönemlerde eğlencelerle gerçekleştirildiği hatırlanan Gelin hamamı ve Düğün ertesı (Sabahiye) ritüellerinin günümüzde uygulanmadığı, bu iki ritülerin de yok olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Evlenen çiftlerin düğünden hemen sonra balayına çıkmaları, Sabahiye geleneğini yok eden nedenlerden biri olmuştur. Gelin hamamı ise günümüz şartlarında hamama gitmenin tercih edilmemesinden dolayı untulmaya yüz tutmuş bir ritüeldir. Düğün günü gerçekleştirilen testi kırma ritüeli her dört etnik kökende de benzer biçimde ve aynı amaçla yapıldığı görülmüştür. Testi kırma ritüeli her dört kökende de bereket, sevinç, ağız tatlanması, gelinin güç gösterisi gibi nedenlere bağlanmıştır. Düğün yemeği ritüellerinin her dört etnik kökende çocukluk ritüeli olan Sünnet düğünlerine benzetilerek yapıldığı görülmüştür. Günümüzde hala uygulanan düğün yemeği ritüellerinin misafiri memnun etme, gelenek, bereket, sevap, sevinç gibi birçok nedene dayandırıldığı görülmüştür.

Ölüm ritüellerini her dört etnik kökenin dini inançları gereği gerçekleştirdikleri anlaşılmaktadır. Ölü için uyguladıkları yemek ritüelinde ortak olan ‘‘sevap düşüncesi’’etkili olmuştur. Ölen kişiye sevap olması için uygulanan yemek ritüelinin yine çocukluk ritüeli gibi dinen bir zorunluluk gereği yapıldığı anlaşılmaktadır. Her dört etnik kökende de ölü yemeği ritüellerinin et, pilav ağırlıklı

olduğu görülmüştür. Ayrıca Süryaniler başta olmak üzere Arap ve Kürtlerin taziyelerde ikram ettiği Mirra kahvesinin hüznü dile getirilişi anlamını taşıdığı görülmüştür. Mirra kahvesi ritüeli Arap ve Süryanilerde taziye gelen kadın-erkek herkese ikram edilmekte iken, ovada yaşayan Kürtlerde sadece erkeklere ikram edildiği görülmüştür. Ayrıca ovada yaşayan Kürtlerin geçim kaynaklarından birinin tarım olmasından dolayı, ölü için dağıttıkları “buğday” bir ritüel halini almıştır. Ölen kişi için ölçeklerde buğday dağıtıldığı görülmüştür. Ezidi kökenlilerin her ritüelde olduğu gibi ölüm ritüellerinde de ölen kişi için kurban ritüeli uyguladıkları görülmüştür. Her dört etnik kökende de ölü yemeği ritüelinin ölen kişiye sevap olması ve gelen misafiri memnun etme amacı ile günümüzde hala uygulandığı görülmüştür. Taziye gelen misafirlere ilin coğrafi işaretli ürünü olan “İklice” çöreğinin dağıtıldığı belirlenmiştir. Taziyelerde çörek dağıtma ritüelinin, yemek ritüelleri gibi bütün kökenlerde ölüye sevap olması için günümüzde hala uygulandığı görülmüştür.

Kutsal günler olan bayramlarda yapılan ritüellerin her dört etnik kökende de dini inancın etkisi ile yapıldığı görülmüştür. Bayramlar, çalışmada farklılığın en çok görüldüğü son ritüeldir. Bayramlarda bütün etnik kökenlerde farklı törenlerin ve farklı yemek ritüellerinin uygulandığı görülmüştür. Arap ve Süryanilerde bayram yemeği ritüelleri Kaburga dolması, Kürt ve Ezidilerde haşlama et ve pilav olmuştur. Araştırma kapsamında bayram yemeği ritüelleri ile ilgili birçok yeni bilgiler edinilmiştir. Daha önce literatürde yer almayan bu yemeklere örnek olarak Arapların Sütlaçüstü Zerde tatlısı ritüellik özellik göstermektedir. Şekersiz pişirilen sütlacın üzerine şeker ve pirinçten yapılan Zerdenin eklenerek sunulan bu tatlı çeşidi, bayramlarda yapılan özel tatlılardandır. Ezidi kökenlilerin Ezid bayramında dini inançlarına göre kutsal gördükleri Melek Tavus’a adanan kurbanlık hayvanın simetrisi olan sağ tarafının, yedi parçaya bölünerek pişirilmesi ve kayısı hoşafı ile sunulması bayram yemeği ritüellerinden biri olarak görülmüştür. Ezidilerin kurban ritüeli daha önceki çalışmalarda yer almamış olup, bu çalışmada ayrıntılı olarak ortaya konmuştur. Süryanilerin her iki bayramı olan Paskalya ve Doğuş bayramında yaptıkları Süryani çöreği, Kaburga dolması bayram yemeği ritüellerindendir. Keske (2010) çalışmasında Paskalya bayramının et yemeden üç gün sürdüğünü ifade

etmiştir. Ancak bu çalışmada Paskalya bayramı ve diğer bayramlarda Kaburga dolması başta olmak üzere çeşitli etli yemeklerin yapıldığı araştırma sonuçlarındandır. Paskalya bayramına özel uygulanan bayram yemeği ritüelleri ise kırmızıya boyanan haşlanmış yumurta, Sütlaç tatlısı, Lebeniye denilen yoğurt çorbası ve Kaburga dolmasıdır. Haşlanmış yumurta Hz. İsa'nın öldükten sonra dirilişini temsil etmektedir. Ayrıca çeşitli yöresel yemeklerin yapıldığı da görülmüştür. Paskalya bayramında uygulanan bazı ritüellerin sadece bu bayrama özgü olduğu ortaya çıkmıştır. Öte yandan bayram yemeği ritüellerinde farklı dini inanç kökenleri olan Arap-Süryani ile Ezidi-Kürt benzerliği ortaya çıkmıştır. Ancak dini nedenlerden dolayı Arap ve Süryanilerin farklı ritüeller uyguladığı da görülmüştür. Bunlardan biri Süryanilerin bayram ritüellerinde alkollü içecek sunmasıdır. Ezidi kökenlilerin de diğer kökenlerden farklı olarak bayramlarını, inançları gereği Melek Tavus'a ve dini lider olarak gördükleri Şeyh Adi'ye adamalarıdır. Bayram yemeği ritüellerinde, çocukluk ve ölüm ritüeli gibi dini inançların etkili olduğu görülmüştür. Bayram yemeği ritüellerine dini yönden yaklaşan Ezidi ve Kürt kökenliler ritüellerin nedenini sevap olarak görmüşlerdir. Bayram yemeği ritüellerini sosyolojik açıdan değerlendiren Süryani ve Arap kökenliler ise ritüellere sevinç ve bir arada olma nedeni ile olarak bakmaları araştırma sonuçlarındandır. Günümüzde bayram yemeği ritüellerinin dini inanç ve gelenek nedeni ile hala uygulandığı görülmüştür. Her ne kadar aslının devam ettirildiği bir ritüel olsa da misafirin bol olduğu bayram sofralarının yerini daha az kişili çekirdek aileye bırakması araştırmanın diğer sonuçlarındandır.

Araştırma sonuçlarına göre literatürde eksik olduğu düşünülen her dört etnik kökenin geçiş dönemlerinde uyguladıkları yemek ritüelleri, yemek ritüellerinin nedenleri ve günümüzde uygulanıp uygulanmadığı, ritüellerin etnik kökenlerdeki benzerlik ve farklılıkları ayrıntılı olarak ortaya konmuştur. Ayrıca yeni ve farklı ritüellerle de karşılaşmıştır. Bu çalışmada etnik kökenlerin geçiş dönemlerinde uyguladığı üç temel ritüel benzer özellik göstermiştir. Bunlar; Doğum, Ölüm ve Düğün ritüelleridir. Bu ritüellerde inançların farklı olduğu, yemek ritüellerinin ise benzer özellikler gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Her dört etnik kökende en çok farklılığın olduğu ritüel ise Çocukluk ritüeli, Kız isteme-Söz-Nişan ritüeli ve Kutsal

günler ritüeli (bayramlar) olmuştur. Farklılıkların nedeni, yemek ritüellerinin dini inanca göre şekillendirilmesi olmuştur. Düğün ve Kutsal günler ritüelinde Süryani-Arap, Kürt-Ezidi benzerliği söz konusu olmuştur. Bunun nedeni ise Arap ve Süryani kökenlilerin komşuluk bağının olması, Ezidilerin de Kürt kökenli olmasından kaynaklanmaktadır.

Yarış ve Özkaya (2015) mutfak kültürünü bir ülkenin veya bölgenin kendine has gıda ürünleri, yemeklerini ve pişirme tekniklerini belirlediğini, bunun yanında tarihsel gelişim ve coğrafi konum, yemek çeşitlerini, yemeğin hazırlanışını, beslenme biçimini kendine özgü bir çerçevede şekillendirdiğini savunmuşlardır. Bölgenin geçim kaynağının tarım ve hayvancılık olması yemek kültürüne de etki etmiştir. Yörede yetiştirilen baharatlar, et tüketim alışkanlığı bu yemek ritüellerinin seremonisini oluşturmuştur. Mardin ilindeki etnik köken çeşitliliği, yemek ritüellerinde çeşitlilik ve birliktelik meydana getirmiştir. Etnik kökenlerin farklılık gösterdiği Mardin’de birçok yemek ritüelinin tüm ilde benzer şekilde görülmesinin nedeni, yüzyıllardır bu farklı kökenlere ait ailelerin birlikte yaşam sürmeleri ve komşu olmalarından kaynaklandığını söylemek mümkündür. Yıllardır acıyı, hüznü, sevinci beraber yaşayan Mardin halkı, farklı inanışlara sahip olsa da yemek ritüellerinde çoğu zaman benzer özellikler göstermektedir. “Mardin’in Yemek Ritüelleri”nin belirlendiği bu çalışmada sonuçların sunduğu katkının başlangıç seviyesinde ve araştırmaya açık bir özelliğe sahip olduğu da gözden uzak tutulmamalıdır.

Gelecekte Mardin’in yemek ritüelleri ile ilgili yapılacak araştırmalar için öneriler:

- Araştırmada her etnik kökenden yedişer kadın ile görüşme yapılmış olması araştırmanın sınırlılıklarındandır. Gelecekte araştırma grubunun genişletilerek konunun araştırılması, çalışma noktasında büyük fayda sağlayacaktır.
- Araştırma grubunun artırılması için öncelikle Süryani ve Ezidi göçlerinin önüne geçilmesi gerekmektedir. Zira araştırmada yaşanan zorluklardan biri, bu iki etnik kökende görüşmeci bulma noktasındaydı. Göçleri önleme adına yaşadıkları topraklara geri dönüşü sağlayacak politikalar geliştirilebilir. Gerçekleştirilecek politikalarla kaybolmaya yüz tutan

etnisitenin varlığı tekrar yaşatılabilir. “Dillerin ve dinlerin diyarı” sloganıyla adından söz ettiren Mardin şehri, çekiciliğini bu sayede koruyabilir. Aksi takdirde bir kültür asimilasyonu kaçınılmaz olacaktır.

- Araştırmada var olan ile yeni ortaya çıkarılan ritüeller olduğu tespit edilmiştir. Görüşmeciler ritüellerin nedenlerini gelenekselliğe ve dini inanışlara bağlamışlardır. Bu ritüellerin varsa başka nedenleri araştırılabilir. Yapılacak çalışmalarla yöre kadınları ritüeller ile ilgili bilgilendirilebilir.
- Günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş ritüeller birtakım çalışmalarla yaşama döndürülebilir. Bu nedenle ritüellerin kayıt altına alınması gerekmektedir. Kayıt altına alınan ritüeller bu sayede nesilden nesile aktarılabilir ve yaşatılabilir. Bunun için her yıl il yıllıkları çıkarılmalı, yıllıkların içeriğinde yemek ritüellerine yer verilmelidir. Yemek ritüelleri ile ilgili dergilerde, haber sitelerinde ve çeşitli yayın kuruluşlarında tanıtıcı yazı ve görsellere yer verilebilir.
- Ritüeller, gerçekleştirilen turizm faaliyetleri ile bölgeye gelenlere çeşitli etkinliklerle hikayelendirilerek tanıtılabilir. Ritüellerde uygulanan lezzetler gelen turistlere yöreye özgü sunumuyla tattırılabilir. Bunun için özellikle tarihi atmosferi olan Eski Mardin çarşısında bulunan restoranlar menülerinde ritüellik yemeklere daha fazla yer verebilir.
- Konu ile ilgili lisansüstü düzeyde ve yazılı kaynaklarda oldukça az ve sığ bilgilere rastlanmıştır. Araştırmada dört etnik kökenin yemek ritüellerinin incelenmesi ile literatüre büyük katkı sağladığı düşünülmektedir. Her etnik kökenin yemek ritüelleri farklı birer çalışma olarak ele alınabilir. Bu sayede literatüre bir zenginlik katılabilir.

KAYNAKÇA

- Açıkyıldız, Birgül, "Ortadoğu'nun Kadim Halkı Ezidiler". *Mardin Kültür Sanat Dergisi*. Sayı 2, Mardin, 2015, s. 60-63.
- Akça, Mehmet, *Yezidiler, İnanç Esasları Ve Ritüelleri*, Marmara Üniversitesi SBE, İstanbul, 2006, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Akdağ, Gürkan ve Özata, Esat, "Yas Törenlerinde Yemeğin Varlığı: Ölüm Sonrası Yemek Ritüelleri", VII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Kırsal Turizm Bildiriler Kitabı, (19-20 Nisan 2019) Ed. Burçin Cevdet Çetinsöz, Mersin Üniversitesi Yayınları, Mersin, 2019, s. 552-557.
- Akman, Sinem, (2019). *Edremit Körfezi Kaz Dağları Bölgesi Düğün Geleneklerinde Yemek Ritüelleri*, İstanbul Okan Üniversitesi SBE, İstanbul, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Akmeşe, H, Ataman, D. ve Araş, S.; "Somut Kültürel Mirasın Turizm Açısından Değerlendirilmesi: Mardin İli Örneği", *Journal Of Social & Humanities Sciences Reseaerch*, Sayı 29, 2018, s. 3598-3607.
- Aksoy, Mustafa ve Sezgi, Gülistan; "Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları", *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2015, s.79-89.
- Alaşhan, Akif ve Erol, Günay; "Özel Günlerdeki Geleneksel Yemek Anlayışının Gastronomi Açısından Değerlendirmesi: Ürgüp Örneği". *Turkish Studies-Social Sciences*, 2020, s. 3521-3538.
- Arslan, M., Bektaş, O. ve Nacaroglu, O.; "Bilim ve Sanat Merkezi'nde Yürütülen Proje Çalışmalarına İlişkin Öğretmen Görüşlerinin Değerlendirilmesi", *Asya Öğretim Dergisi*, Sayı 2, 2019, s. 1-21.
- Ataman, Doğan, *Mardin Halkının Turizmin Etkilerine Yönelik Algıları*, Necmettin Erbakan Üniversitesi SBE, Konya, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Atçı, M. Bahattin, Orundaş, İkbāl, Çelik, Mehmet, vd. *Yaşayan Tarih Mardin: Türkiye Cumhuriyetinin Yetmişbeş Yılı Mardin*, Mardin Valiliği Yayınları, İstanbul, 1998.
- Atsız, Ozan, *Mardin İlinin Doğal ve Kültürel Unsurlarının Destinasyon Pazarlamasında Kullanımı: Yerel Paydaşlara Yönelik Bir Çalışma*, İstanbul Üniversitesi SBE, İstanbul, 2016, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Ayan, A. Ünal, *Mardin Folkloru*, Selçuk Üniversitesi SBE, Konya, 2012, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Ayduşlu, İsmail, *Cumhuriyet Döneminde Mardin Ve Yöresindeki Süryaniler*, Celal Bayar Üniversitesi SBE, Manisa, 2005, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Başkale, Hatice; "Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi", *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, Sayı 9(1), 2016, s. 23-28.

- Berg, B.L., Lune, H. (2019). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Çev. Ed. A. Arı. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Bilge, Yakup, *Süryanilerin Kökeni ve Türkiyeli Süryaniler*, İstanbul Üniversitesi SBE, İstanbul, 1990, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Bozok, B. Akbaba, *Mardin Süryani Cemaati Örneğinde Kültürel İfade ve Anlam Üretme Alanı Olarak Ritüeller Ve Müzik*, Dokuz Eylül Üniversitesi GSE, İzmir, 2009, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Ceylan, Firuze ve Yaman, Melek; "Ritüele Dönüşen Mutfak: Mevlevi Mutfağı", *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, Sayı 3, 2018, s. 2172-2179.
- Ceylan, J. Aslan, *Mardin Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma* Ankara Üniversitesi SBE, Ankara, 2017, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Çalışkan, Vedat ve Koç, Hasan, "Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi", *Doğu Coğrafya Dergisi*, Sayı 28, 2013, s. 193-214.
- Çınar, Cemre, *Mardin'de Kadın Folkloru "Savur Örneği"*, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE, Nevşehir, 2021, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Demir, Zeynettin, *Mardin İli Midyat İlçesinde Yaşayan Mahalmilerin Folklor Ve Etnografyası*, Ardahan Üniversitesi SBE, Ardahan, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Düzgün, Ertuğrul ve Özkaya, F. Durlu Özkaya; "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü". *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, Sayı 1, 2015, s. 41-47.
- Ecemiş, Elanur, *Hayatın Geçiş Dönemine İlişkin İnanç Ve Ritüeller: Niğde Gümüşler Kasabası Örneği*, Abant İzzet Baysal Üniversitesi SBE, Bolu, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Enginer, G. (2007). *Etno-Kültürel Sınırlar Tur Abdin Süryanileri Örneğinde*. Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projesi Kesin Raporu. Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Eroğlu, Erol ve Sarıca, Neşe; "Midyat Süryanilerinin Düğün Gelenekleri", *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Sayı 3, 2012, s. 1189-1199.
- Ersal, Mehmet ve Görgülü, E. Deyiş; "Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü". *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, Sayı 16, 2017, s. 139-199.
- Ersavaş, Hasan ve Özkanlı, Oya; "20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü". *Aydın Gastronomy*, Sayı 1, 2018, s. 39-49.
- Ete, M. Rağıp, *Mardin Süryanilerinin Halk Kültürü Üzerine Monografik Bir İnceleme*, Dicle Üniversitesi SBE, Diyarbakır, 2010, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Gerger, Berna, *Antik Yunan Toplumunda Ölü Kültü Ve Cenaze Ritüelleri*, Dokuz Eylül Üniversitesi SBE, İzmir, 2021, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).

- Göyünç, Nejat; *XVI. Yüzyılda Mardin Sancağı*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Basımevi, İstanbul, 1969.
- Göyünç, Nejat, Yücesoy, Orhan, Muharremoğlu, Veysi, vd.; *1967 Mardin İl Yıllığı*, Ajans Türk Matbaacılık Sanayi, Ankara, 1967.
- Günel, Veysi, *Mardin İlinde Kültürel Çekicilikler ve Turizm Amaçlı Kullanım Olanakları*, Ankara Üniversitesi SBE, Ankara, 2006, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Günçal, Levent ve Saygın, Turgut; *1987 Mardin İl Yıllığı*, Mardin Valiliği, İstanbul, 1987.
- Gündüz, Elif, *Tarihi Kentin Çevresel Kapasite Yöntemi İle Korunması-Mardin Örneği*, Selçuk Üniversitesi FBE, Konya, 2011, (Yayımlanmamış Doktora Tezi).
- Güneş, M., & Işık, G. (2015). "*Çok Kültürlülüğün Mirasını Geleceğe Taşımak: Mardin Örneği*". ucaum.ankara.edu.tr/wp-content/uploads/sites/280/2015/08/semp8_45.pdf.)
- Gürhan, N. (2017). "Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği". *Uluslararası Sosyoloji Araştırmalar Dergisi*, Cilt.10. Sayı. 54, 561-570.
- Güzel, Ö. (2021). *Anadolu Halk Kültüründe İnanış ve Ritüeller Teoriden Pratiğe Köken ve Yansımalar*, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Ve Yemekler*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İris, M. (2003). *Bütün Yönleriyle Süryaniler*, İstanbul: Ekol Yayıncılık.
- İrmak, Y. (2019). "Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomi Turizmi", *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, Cilt 6. Sayı. 1, 113-145.
- Jumabaev, Maksat, *Kırgız Gelenek Ve İnanışlarında Dini Ritüeller*, Ankara Üniversitesi SBE, Ankara, 2006, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Kahyaoğlu, A. Can, *Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi Ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma*, İstanbul Okan Üniversitesi SBE, İstanbul, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Karasar, Niyazi; (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kaya, K. Kağan; "Kültür Analizi Desenini Stratejik Halkla İlişkiler Uygulamaları Açısından Önemi: Bir Literatür Taraması", *Abant Kültürel Araştırmalar Dergisi* , Sayı 11, 2021, s. 133-143.
- Keske, Mehmet, *Mardin'de Süryaniler: Nüfus Hareketlilikleri Ve Nedenleri*, Yüzüncü Yıl Üniversitesi SBE, Van, 2010, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Kılıç, Sami; "Elazığ'da Yaşayan Süryanilerde Düğün İle İlgili İnanışlar Ve Uygulamalar", *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı 2, 2003, s. 267-278.
- Kızılgöçü, Çiğdem, *Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi: Mardin İlinde Bulunan İşletmelere Yönelik Bir Uygulama*, Hasan Kalyoncu Üniversitesi SBE, Gaziantep, 2019, (Yayımlanmamış Doktora Tezi).

- Kozak, Metin; (2017). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım Ve Yayım Teknikleri*, Ankara : Detay Yayıncılık.
- Köker, Halit, *Afşin Yöresi Alevi Bektaşilerin Dini İnanç Ve Ritüellerinin Tespit Ve Değerlendirilmesi*, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi SBE, Kahramanmaraş, 2018, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Köse, S. (2021). "Ritüel Bellek", *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, Sayı 33, 57-70.(<https://doi.org/10.12981/mahder.844986>).
- Küçük, Z. Gül, *Mardin Ve Çevresinde Süryaniler*, Çukurova Üniversitesi SBE, Adana, 2008, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Noyan, S. (2008), *Bir Şehir Bir Malikane Sıra Dışı Evler MARDİN*. Ankara: Bizim Büro Basımevi.
- Noyan, S. (2013); *Mezopotamya (El Cezire)'da Kültür, Kimlik, Dil ve Politika*. Ankara: Feryal Matbaacılık.
- Oğlakçı, Feyyaz, *Geçiş Ritüelleri Bağlamında Almus'ta Sosyokültürel Yapı Ve Din İlişkileri*, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi SBE, Tokat, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Okumuş, K. (2017). "Bir Aratırma Yöntemi Olarak Durum Çalışması". *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Cilt. 21. Sayı. 2, 419-426.
- Örnek, S. V. (1977). *Türk Halk Bilimi*. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Özer, Ç. (2020). "Sosyal Bir Seremoni: Anadolu'da Düğün Yemekleri ve Ritüelleri". *Turkish Studies- Social Sciences*, <http://dx.doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346>.
- Öztürk, Uğur, *XX. Yüzyılda Mardin Tarihi ve İnanç Coğrafyası*, Fırat Üniversitesi SBE, Elazığ, 1997, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Sabbağ, Ç., Yıldırım Y. (Ed.). (2015). *Mardin Yeme İçme Kültürü, Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sağır, Adem; "Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine", *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Sayı 1, 2016, s. 271-298.
- Sağlamçubukçu, A. (Ed.). (2019). *Mardin Şer'iye Sicilleri*. Dicle Kalkınma Ajansı: Matsis Matbaa.
- Sakallı, Erol; "Ahıskalı Türklerde Sünnet Geleneği", *Folklor Akademi Dergisi*, Sayı 2, 2020, s. 332-346.
- Sarı, Engin, *Kültür, Kimlik, Politika: Mardin'de Kültürelarasılık*, Ankara Üniversitesi SBE, Ankara, 2007, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Sarı, E. (2010). *Kültür, kimlik, politika: Mardin'de Kültürelarasılık* (L. Cantek Ed. Vol. 1): İletişim Yayınları.
- Serçek, G. Ö., Toprak, L. ve Gürbüz, S.; "Mardin'in UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağında "Gastronomi Kenti" Olabilirliğine İlişkin Paydaş Görüşleri", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2017, s. 124-136.

- Şahin, Kadriye ve Türk, Hüseyin; "Antakya Geleneksel Yemek Kültürü". *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Sayı 2, 2004, s. 115-132.
- Tiğiz, Macide, *Süryanilerin İnanç Turizmine Katılım Motivasyonları: Mardin İli Örneği*, Batman Üniversitesi SBE, Batman, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Topçu, Ulvi, *Şarkışla Ortaköy Alevileri Geçiş Ritüelleri (Doğum, Evlenme, Ölüm)*, Erciyes Üniversitesi SBE, Kayseri, 2019, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Toprak, L., Erdoğan, N. (Ed.). (2015). *Mardin Ve Yemek Kültürü*. Mardin: Mardin Müze Müdürlüğü.
- Turan, Ahmet; "Yezidilerin Toplumsal Yaşayışları" *Ondokuz Mayıs Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Sayı 5, Samsun, 1991, s. 67-90.
- Uygur, H. K, *Midyat Halk Kültürü Monografisi*, Dicle Üniversitesi SBE, Diyarbakır, 2008, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Yalkut, S. Banu; *Melek Tavus'un Halkı Ezidiler*, Metis Yayınları, İstanbul, 2016.
- Yarış, Ahmet, *Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama*, Mardin Artuklu Üniversitesi SBE, Mardin, 2014, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi).
- Yarış, Ahmet ve Özkaya, F. Durlu; "Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2015, s. 90-101.
- Yeşil, Yılmaz; "Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler", *21. Yüzyılda Eğitim Ve Toplum Eğitim Bilimleri Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Sayı 9, 2014, s.117-136.
- Yiğit, N. H. (2019). "Afyon Karahisar İli Pazarağaç Kasabası Düğün Âdetleri", *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Vol. 12. (<http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2019.3049>).
- Yıldırım, Ali ve Şimşek, Hasan; *"Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri"*, Seçkin Yayınları, Ankara, 2013.
- Yıldız, M. Z., Erdoğan, R. (2012). "XVIII. Ve XIX. Yüzyıllarda Mardin Yöresinin Sosyal Ve Siyasal Coğrafyası Üzerine Değerlendirmeler". *Uluslararası, Ömerli Ömerian Ve Çevresi Sempozyumu Bildirileri. Mardin, 13-15 Mayıs*.
- Yılmaz, İbrahim; "Kültürel Zenginlik Bakımından Mardin", *Din Bilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, Sayı 29, 2009, s. 51-70.
- Yurttaşer, Şekip; *Batık Hazine Mardin Halk Kültürü*, Artuklu Yayınları, Mardin, 2017.

İTERNET KAYNAKLARI

Nufusu.com. (tarihsiz). Mardin Nüfusu. Erişim Tarihi 06/02/2022, <https://www.nufusu.com/il/mardinnufusu#:~:text=Mardin%20n%C3%BCfusu%20bir%20%C3%B6nceki%20y%C4%B1la,%2C%20%49%2C89%20kad%C4%B1nd%C4%B1r.>

TDK. (2021). Türk Dil Kurumu Sözlüğü. Erişim Tarihi 08/11/2021, <https://sozluk.gov.tr/>.

TPE. (2021). Coğrafi İşaretler. Erişim Tarihi 18/10/2021, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisaretler/liste?il=47>.

TÜİK. (2022). Nüfus ve Demografi. Erişim Tarihi 06/02/2022, <https://data.tuik.gov.tr/Search/Search?text=n%C3%BCfus.>

EK-1: Görüşme Formu

SORULAR

Demografik Sorular

Ad-Soyad:

Yaş:

Etnik köken:

Yemek yapmayı kimden öğrendiniz?

1. Mardin’de doğumlarda yapılan yemek ritüelleri nelerdir? Neden?
 - 1.1. Hala uyguluyor musunuz?
2. Mardin’de çocukluk dönemlerinde (sünnet, vaftiz) yapılan yemek ritüelleriniz nelerdir? Neden?
 - 2.2. Hala uyguluyor musunuz?
3. Mardin’de kız isteme, söz, nişan törenlerinde yapılan yemek ritüelleriniz nelerdir? Neden?
 - 3.1. Tatlı ikramlarınız nelerdir?
 - 3.2. Hala uyguluyor musunuz?
4. Mardin’de düğün günlerinde yapılan yemek ritüelleriniz nelerdir? Neden?
 - 4.1. Kına gecelerinde, gelin hamamında hangi yiyecekleri ikram edersiniz?
 - 4.2. Gelin alma ritüellerinizde neler var?
 - 4.3. Düğün ertesi (Sabahiye), Dünür davetlerinde neler yapılır?
 - 4.4. Hala uyguluyor musunuz?
5. Mardin’de ölü (taziye) yemeği ritüelleriniz nelerdir? Neden?

5.1. Hala uyguluyor musunuz?

6. Mardin’de kutsal günlerde (bayramlar) yemek ritüelleriniz nelerdir?
Neden?

6.1. Şeker bayramı, Kurban bayramı, Kandiller, Paskalya...

6.2. Hala uyguluyor musunuz?

7. Başka özel yemek ritüelleriniz var mı? Neden?

7.1. Hala uyguluyor musunuz?



GÖRÜŞME YAPILAN KİŞİLER LİSTESİ

1. Ayda ÇİFTÇİ (51), Mardin Artuklu
2. Aysel SİNANOĞLU (53), Mardin Artuklu
3. Ayşe SİNCAR (53), Mardin Artuklu
4. Behiye GÜRSES (51), Mardin Artuklu
5. Belma YERLİ (62), Mardin Artuklu
6. Cemile DEĞER (66), Mardin Kızıltepe
7. Deniz KIRILMAZ (63), Mardin Artuklu
8. Dilek ÇELEBİOĞLU (52), Mardin Artuklu
9. Emel AKYÜVİZ (65), Mardin Midyat
10. Emel GÖZÜ (75), Mardin Artuklu
11. Gazal AYGÜN (69), Mardin Artuklu
12. Gülay TUTAŞI (63), Mardin Artuklu
13. Gülten AYGÜN (66), Mardin Artuklu
14. Kaşem AĞIRMAN (53), Mardin Midyat
15. Muarta ÇİFTÇİ (66), Mardin Artuklu
16. Mükrim AĞIRMAN (51), Mardin Midyat
17. Münyet AKİKOL (59), Mardin Artuklu
18. Namile BALİNAN (65), Mardin Artuklu
19. Narenci AKYÜVİZ (57), Mardin Midyat
20. Semire BAYRUĞ (56), Mardin Artuklu
21. Semra GÜL (58), Mardin Artuklu
22. Sevim ÇOMAKTEKİN (62), Mardin Artuklu
23. Sevim KAÇAN (63), Mardin Artuklu
24. Seyran AĞIRMAN (55), Mardin Midyat
25. Sultan ÖZMEN (72), Mardin Kızıltepe
26. Suriya ATALAN (51), Mardin Midyat
27. Şumuni AKYÜZ (62), Mardin Artuklu
28. Zine AĞIRMAN (54), Mardin Midyat