



Mardin'in Yemek Ritüelleri** (Food Rituals of Mardin)

* Kübra DUYAN^a , Ahmet YARIŞ^b 

^a Mardin Artuklu University, Graduate School of Education, Mardin

^b Mersin University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Mersin/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 01.08.2022

Kabul Tarihi: 28.09.2022

Anahtar Kelimeler

Yemek ritüelleri

Ritüeller

Mardin yemekleri

Öz

Bu araştırmanın amacı Mardin'in yemek ritüellerini belirlemek ve ritüellerin nedenleri ile 2020'li yıllarda uygulanıp uygulanmadığını tespit etmektir. Etnografik nitel araştırma kapsamında birincil veriler görüşme yolu ile toplanmıştır. Araştırmanın çalışma grubunu çeşitli etnik kökene sahip, yemek konusunda bilgili ve tecrübeli 50 yaş ve üzeri yerli halktan 28 kadın oluşturmaktadır. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Doğum, nişan, düğün ve ölüm gibi geçiş dönemleri ve kutsal gün ritüelleri ilgili veriler toplanmıştır. Verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Bulgular, yemek ritüellerinde benzerlik ve farklılıkların olduğunu göstermektedir. Birtakım değişikliklere uğrayan ritüellerin çoğu hala uygulanırken, bazı ritüeller ise günümüz şartlarında önemini yitirdiği görülmüştür.

Keywords

Food rituals

Rituals

Mardin food

Abstract

The aim this research is to determine the food rituals of Mardin and to determine the reasons for the rituals and whether they are practiced in 2020's. Primary data were collected through interviews within the scope of qualitative ethnographic research. The study group of the research consisted of 28 women from local people aged 50 and over, with various ethnic origins, knowledgeable and experienced in food. A semi-structured interview form was used as a data collection tool. Data were collected on transitional periods such as birth, engagement, wedding and death, and sacred day rituals. Descriptive analysis method was used in the analysis of the data. The findings show that there are similarities and differences in food rituals. While most of the rituals that have undergone some changes are still being practiced, it has been seen that some rituals have lost their importance in today's conditions.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: kubraduyan66@gmail.com (K. Duyan)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1114

**Bu makale, "Mardin'in Yemek Ritüelleri" başlıklı yüksek lisans tezinden çıkarılmıştır.

GİRİŞ

Binlerce yıllık geçmişe sahip olan Mardin ili, sayısız kültür ve dinlere ev sahipliği yapmıştır. Türk, Kürt, Süryani, Keldani, Ezidi ve Ermeniler bölge kültürünün temelini oluşturmuşlardır. Bu kültürel çeşitlilik yemek kültürüne de olumlu yönde etki ederek özgün bir mutfak oluşmasını sağlamıştır (Sabbağ, 2015). Ayrıca geçim kaynağının tarım ve hayvancılık ağırlıklı olması, yeme-içme kültürünün buna bağlı olarak gelişmesini sağlamıştır (Güneş & Işık, 2015).

Mardin yemek ritüelleri kültürel açıdan zengin bir potansiyele sahip olmasına rağmen bu potansiyelini gerektirdiği şekilde değerlendirememektedir. Yemek ritüellerinin bilinirliği ve ritüellerin kalıcılığı noktasında sıkıntılar yaşamaktadır. Geçiş dönemlerinde uygulanan birçok yemek ritüeli olmasına rağmen yazılı kaynaklarda yer almamıştır. Doğrudan yemek ritüellerini konu alan çalışma olmamakla birlikte sınırlı araştırmalar bu konu ile ilgili yüzeysel bilgiler vermektedir. Gürhan (2017) çalışmasında Mardin’de toplumdaki değişmelerin yemek kültürünü nasıl etkilediği ve şekillendirdiğini ortaya koymuştur. Ceylan (2017) çalışmasında Mardin’in Artuklu ilçesinde yaşayan yerli ailelerin mutfak kültürünü araştırmıştır. Eroğlu ve Sarıca (2012)’nın çalışmasında 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. Ayduşlu (2005)’nin çalışmasında Cumhuriyetin ilanından günümüze kadar Süryanilerin sosyal, ekonomik, toplumsal yapı ve kültürel değişimleri ele alınmıştır. Akça (2006) çalışmasında Ezidiliğin inanç esasları ve ritüellerini ele almıştır. Ete (2010) Mardin Süryanilerinin halk kültürü üzerine bir çalışma yapmıştır. 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. Ayan (2012) çalışmasında Mardin ve yöresinin geleneğini ortaya koymaya çalıştığı araştırmada, Mardin ve çevresinde hala yaşamaya devam eden halk bilimi unsurlarını ele almıştır. Uygur (2008) Mardin’in Midyat yöresinin adet, inanış ve anonim halk edebiyatını monografik açıdan incelemiştir. Küçük (2008), çalışmasında Mardin ve çevresindeki Süryanileri ve Süryanilerin yaşantılarını araştırmıştır. Kızılgöçü (2019) çalışmasında Mardin mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde nasıl değerlendirildiğini, Mardin’de faaliyet gösteren işletmelerle araştırmaya çalışmıştır. Demir (2019) çalışmasında Mardin ili Midyat ilçesinde yaşayan Mahalmilerin halk bilimi unsurlarında ortaya çıkan ritüeller ile pratikleri incelemiştir. Son olarak da Çınar (2021) çalışmasında, Mardin’in Savur ilçesi ve çevresindeki kadınların bulunduğu ortamlara ait folklor öğelerini ele almıştır. Bu çalışmanın diğerlerinden ayrılan ve literatüre katkı sunacağı düşünülen özelliği ‘‘Mardin’in Yemek Ritüelleri’’ni konu almasıdır. Alanda eksik olduğu düşünülen Mardin yemek kültürü konu başlıkları halinde sorunsallaştırılarak Mardin yemek ritüelleri bağlamında ele alınmış ve birtakım sonuçlara ulaşılmıştır. Bu sonuçların sunduğu katkı, başlangıç seviyesinde ve araştırılmaya açık bir özelliğe sahiptir. Bu çalışmanın amacı, geçiş dönemlerinde uygulanan yemek ritüellerinin neler olduğunu, ritüellerin nedenlerini, etnik kökenler arasında ritüellerin benzerlik ve farklılıkları, günümüzde uygulanıp uygulanmadığını tespit etmektir. Öte yandan unutulmaya yüz tutmuş ritüellerin hatırlanması ve günümüzde devam ettirilmesine yönelik önerilerin sunulması amaçlanmaktadır. Araştırmada geçiş dönemlerinde (doğum, çocukluk dönemi, kız isteme-söz-nişan, düğün, ölüm, kutsal gün-bayram) uygulanan yemek ritüellerinin neler olduğuna dair cevaplar aranmıştır.

Literatür Taraması

Ritüeller ile ilgili kaynaklarda, genellikle geçiş dönemleri temaları altında ritüellerden bahsedilmiştir. Bu geçiş dönemleri doğum, çocukluk, kız isteme-söz-nişan, düğün, ölüm evreleridir. Ayrıca kutsal günler de (bayram gibi) temalaştırılmıştır. Mardin ve çevresi ile ilgili sınırlı kaynaklarda aşağıdaki bilgilere ulaşılmıştır.

Mardin’de geçiş dönemlerinin ilki olan doğum ritüellerinde yeni anne olmuş kadına iç organlarının temizlenmesi için erimiş tereyağı ile pekmez veya un, yumurta ve pekmezden yapılan ‘‘isfire’’ yedirilmektedir. Yeni doğmuş bebeğe ise ilk yiyecek olarak erimiş tereyağı ve pekmez verilmektedir. Bunun sebebi yeni doğum yapmış bebeğin iç organlarının temizlenmesi ve sancısını alması içindir (Halıcı, 2015). Ayrıca hamama götürülen yeni anne olmuş kadına, hem üşütmemesi hem de sütünün bollaşması için tüm vücuduna pekmez ve birtakım şifalı otlar sürüldüğü ifade edilmektedir. Bu sırada yakınları tarafından tatlısından tuzlusuna, etlisinden otlusuna, yeşillik, salata, meyve ve çerezden oluşan ‘‘Meryem Ana Sofrası’’ adında bir sofraya kurularak bir ziyafet çekilir (Yurttaşer, 2017).

Dini bir görev olan sünnet, ailelerin maddi gücüne göre yapılan bir eğlence ile başlar. Sünnetten önce evde mevlit okutulur, misafirlere yemek ziyafeti verilir (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 (Turan, 1991). Süryani inancında Vaftiz ritüeli mümkün olduğu kadar erken, çocuk daha sekiz günlükken kilisede yapılmaktadır (Bozok, 2009; Tiğiz, 2019). Süryanilerde vaftizden sonra çocuğun babası davetlilere yemeklerde ikramda bulunur. Vaftiz yemeğinde genelde et ve pilav verilir. Vaftiz olan çocuğun babası kiliseye para bağışı yapmaktadır (Ete, 2010).

Kız isteme-Söz-Nişan ritüelinde kız evinde misafirlere çay, kahve, pasta, börekler ikram edilir. Kız verildikten sonra büyüklerin elleri öpülür, dualar edilir. Daha sonra erkek tarafının getirdiği tatlılar yenir. Kız isteme faslı bittikten sonra sıra Nişan (Şerbet)’a gelir. Nişanda içine gül esansı katılmış kelle şekerinden yapılan pembe renkli şerbetler içilir (Atçı, vd., 1998). Süryanilerde kız istemede verilen sözün hayırlı olması için temsilen; lokum ve ev yapımı likör ikram edilir (Bozok, 2009). Yamino töreni ismi verilen nişan törenlerinde misafirlere Yamino Çöreği denen özel bir çörek ve şeker ikram edilir (Ete, 2010). Ezidi kökenliler nişan gününden bir gün önce erkek tarafı kız tarafına, birkaç koyun ile beraber aşçı kadınlar gönderir. Misafirlerin yemek işlerini düzenlerler. Nişan günü müzikler çalınır, yemekler yenilir (Turan, 1991).

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 kına gecesi için sabah vaktinden itibaren hazırlanan meze, yemek, mekan hazırlıkları ve pratikler ritüel olma özelliği taşımaktadır (Bozok, 2009). İlde 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 Zerde tatlısı da ilave edilir. Düğün yemeğinden sonra evin önüne getirilen gelinin başına damat dama çıkıp şekerleme ve bozuk para serper. İçi bozuk para ve şeker ile doldurulan testi ise kaynana tarafından gelinin kırması için eline verilir. Testi kırmanın uğur ve bereket getireceğine inanılır (Atçı vd., 1998). Mardin’de yaşayan Süryaniler, Araplar ve Kürtlerin ortak adeti Sabahiye geleneğidir (Ete, 2010). Sabahiye, ilk gecenin sabahı anlamına gelmektedir. Düğünden bir gün sonra davetli kadınlar çerezlerini alarak gelinin evine gelir, eğlence düzenlenir. Yeni gelin düğünden on beş gün sonra hamama getirilir. Hamamda büyük lengerlerde

yoğrulan kahve, badem içi, ceviz içi ve şeker karışımından yapılan bir tatlı çeşidi, gelen misafirlere sunulmaktadır (Yurttaşer, 2017).

Mardin’de ölüm (taziye) ritüellerinde, yas günleri kırk gün sürer. Cenaze töreninde üç akşam ‘‘Devr’’ denilen bir toplantı yapılır. Bu toplantıda sadece erkekler bulunur. Acı kahve (mırra) ikram edilir. Dördüncü gün 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 (Ayduslu, 2005). Süryanilerin ölünün kırkında ve yılı dolunca fırınlarda yaptırılan ‘‘kuliçe’’ mezarlıkta dağıtılır (Halıcı, 2015). Ezidi kökenlilerde cenaze evden çıkmadan önce ölen kişinin ailesi, maddi durumuna göre bir veya iki koyun kesmektedir. Üç gün sonra tekrar bir koyun kesilir ve yemekler yapılır (Turan, 1991).

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). İlde bayram yemeği yapmak örf ve adetlerdendir. İl merkezinde Kaburga dolması yapmak bir gelenek haline gelmiştir (Günçal & Saygın, 1987). Süryanilerde Paskalya bayramı, İsa peygamberin çarmlıha gerildikten üç gün sonra dirilmesi nedeni ile üç gün kutlanan bayramlardandır. Hristiyanlar bu bayramda birbirlerine çeşitli hediyeler, yumurta ve Paskalya çöreği verirler. Noel (Yaldo) bayramı ise İsa peygamberin doğuşunun kutlandığı bayramdır (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 kurban edildiği, din adamlarına para bağışında bulunma ve yemekler pişirilip dağıtma şeklinde-dir (Açıkyıldız, 2015).

Yöntem

Araştırma Grubu

Araştırma grubunu, Mardin ili sınırları içerisinde yaşayan 28 kadın oluşturmaktadır. Mardin’de uzun yıllardır yerli olarak yalnızca Arap, Kürt, Ezidi ve Süryani kökenliler yaşam sürmektedir. Araştırma grubunu oluşturan kökenlerden Ezidi ve Süryani nüfusunun şehirde azalmış olmasından kaynaklı her etnik kökenden yedişer kişi ile görüşme yapılmıştır. Görüşmeciler belirlenirken; Mardin ili sınırları içerisinde yaşayan, yemek konusunda bilgili ve tecrübeli, 50 yaş ve üzeri ev kadınları tercih edilmiştir. Kartopu örnekleme yoluna başvurulmuş ancak yeni görüşmecinin öncekiler ile akraba olmamasına dikkat edilmiştir. Bu nedenle heterojen bir grup ile görüşülmüş çeşitlilik kriteri de sağlanmıştır (Patton, 1990). Alınan cevaplar tekrar etmeye başlayınca veri doğgunluğuna ulaşıldığı düşünülerek (Suri, 2011) veri toplama süreci durdurulmuştur.

Katılımcılara gizlilik kapsamında kodlar verilmiş olup, araştırmada yer alan görüşmecilere yönelik bilgiler Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Katılımcılara ait bilgiler

Katılımcı	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

Araştırma Deseni

Etnografik nitel araştırma deseni kullanılmıştır. Etnografi, bir grup veya bireyin kültürünün keşfi ve tanımlanması ile ilgilenir. Antropolojik bir yaklaşım olan etnografi, kültür ve günlük hayatın anlamına odaklı bir araştırma yöntemidir. Bu yöntemin asıl amacı, bir topluluğun kültürünü, geleneklerini, inançlarını ve davranışlarını yazılı olarak açıklamak ve tanımlamaktır (Sharma ve Sarkar, 2019). Bu tür araştırmalarda veriler genellikle gözlem ve görüşme yoluyla toplanır (Naidoo, 2012). Farklı bakış açısından çeşitli bilgi elde etmek için farklı etnik kökenli kadınlar ile görüşülmüştür. Ayrıca basılı yayınlardan elde edilen veriler ile çaprazlama yapılarak verilerin geçerliliği sağlanmıştır (Naidoo,2012).

Veri Toplama

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 yöneltilmesi de mümkün olabilmektedir (Kozak, 2017). Sorular tek amaçlı, yansız ve varsayımsız olmakla beraber kaynak kişilerin verebileceği verileri içermektedir (Karasar, 2014). Araştırmalar doğrultusunda altı temadan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmecilerden izin alınarak, ses kayıt cihazı kullanılmıştır. Görüşmeler sessiz bir ortamda gerçekleştirilmiş olup, bu görüşmeler 15-33 dk. arası sürmüştür. Görüşmelerin tamamı metne aktarılıp, kodlar ve kategoriler belirlenmiştir. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Mardin Artuklu Üniversitesi Etik Kurulu 08.07.2021 tarihli ve 2021/6-10 sayısı ile alınmıştır.

Verilerin Analizi

Verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Verilerin analizi bilgisayar programlarından Excel ile gerçekleştirilmiştir. Bu program ile temaların, sınıfları 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 literatür taraması bölümündeki gibi geçiş dönemleri olarak düzenlenmesi ve bulguların yorumlanması şeklinde aşamalar izlenmiştir (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.

Geçerlik ve Güvenirlik

Çalışmanın geçerlik ve güvenirliliğini tehdit eden faktörleri kontrol altına almak için birtakım çalışmalar yürütülmüştür (Bektaş & Eroğlu, 2016). İç geçerlilik için görüşme formu konu ile ilgili uzman bir akademisyenin görüşüne başvurularak oluşturulmuştur. Oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile pilot çalışma kapsamında Mardinli kadınlarla ön görüşmeler yapılmıştır. Beş kişi ile yapılan pilot çalışma sayesinde görüşme sorularının anlaşılabilirliği teyit edilmiştir. Pilot çalışma sonunda araştırma sorularının net düzeyde ifadeler içerdiği anlaşılmıştır. 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 kurulması, doğru ve eksiksiz cevaplar alınmasını sağlamıştır (Başkale, 2016). Ayrıca detaylı bilgi almak için görüşme formunda yer almayan ek sorular da sorulmuştur.

Araştırmanın dış geçerliği olan aktarılabilişliliğini 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, görüşmecilerin özellikleri ve ortam açıkça belirtilmelidir. Görüşmeciler 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. Bunun için il merkezi olan Artuklu, Midyat ve Kızıltepe ilçelerinde ev ziyaretleri gerçekleştirilmiştir. Bu evlerde yaşayan kadınlardan Mardin mutfak kültürüne hakim olanları tercih edilmiştir. Son olarak araştırmaya katılan görüşmecilerin kimlikleri belli olmayacak şekilde kodlanmış, bulgular bölümünde görüşmecilerin görüşleri ilgili yerlerde orijinal metinden doğrudan alıntılar yapılarak verilmiştir.

İç güvenirliliği için yarı yapılandırılmış görüşmeden elde edilen veriler yorum yapılmadan aktarılmıştır. Araştırma soruları anlaşılır bir şekilde ifade edilmiştir. Görüşmeler araştırmacılar tarafından gerçekleştirilmiştir. Veriler, araştırma sorularının gerektirdiği biçimde ayrıntılı ve amaca uygun bir şekilde toplanmıştır. Elde edilen veriler ışığında belirlenen kategori ve kodlar iki araştırmacı tarafından kodlanmıştır. Dış güvenirliliğini artırmak amacıyla

araştırma sürecinde yapılanlar ayrıntılı olarak ilgili bölümlerde açıklanmıştır. Araştırmanın bulguları ve sonuçları açık bir biçimde ilişkilendirilmiş ve bir uzman akademisyen tarafından kontrol ettirilmiştir.

Bulgular

Doğum Ritüeli

Görüşmelerden elde edilen verilere göre doğumlarda çeşitli yemek ritüelleri uygulanmaktadır. Örneğin Arap kökenli kadınların aktardığına göre doğumdan sonra ‘‘Meryem Ana Sofrası’’ denen davete, akraba, komşu ve dostlar gibi yakınların çağırıldığı ve çeşitli yemeklerin ikram edildiği ifade edilmiştir. Doğumdan sonra gelen misafirlere çiköfte, içpilav, haşlama et, sulu yemekler, yöresel yemekler ve lohusa şerbeti gibi ikramlar olduğunu ifade etmişlerdir. Ezidi kökenli katılımcılar, doğumdan sonra ‘‘Üçüncü gün yemeği’’ adını verdikleri ritüellerinin olduğunu; bu ritüelde koyun, kuzu veya oğlak gibi hayvanların kurban edildiğini, haşlanan etlerle birçok yöresel yemeklerin yapıldığını ifade etmişlerdir. Akça (2006) ve Turan (1991) çalışmalarında benzer şekilde Ezidilerin doğumdan sonraki üçüncü günde kurban kestiklerini ve kesilen kurbanların etlerini misafirler için pişirdiklerini belirtmişlerdir. Kürt kökenli katılımcılar da doğumdan sonra ‘‘Yedinci gün’’ ritüellerinin olduğunu, bu günde mevlit okutulduğunu, gelen misafirler için haşlama et, pilav ve sulu yemeklerin yapıldığını belirtmişlerdir. Süryani kökenli katılımcılar doğumda gelen misafirlere yöresel yemeklerden kaburga dolması, iç pilav, İkbebet, Kıtıl, sulu yemek ve çörek ikram edildiğini ifade etmişlerdir. 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.’’.

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

Yirmi altı katılımcı doğum yapan anneye pekmezli yumurtadan yapılan İsfire tatlısının yedirildiğini ifade etmişlerdir. İki 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 tatlısı ve anason çayının da anneye verildiği ifade edilmiştir. Katılımcıların tamamı bu ritüelin uygulanma nedenini, annenin sütünün bol olması ve şifa niyetine diye açıklamışlardır. Önceki çalışmalardan Halıcı (2015), Mardin’de doğum yapan lohusa kadına tereyağ ile pekmezden yapılan isfire tatlısının yedirildiğini belirtmiştir. Yapılan görüşmelerde de benzer ifadeler rastlanmaktadır. 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 ını yumurtalı, unlu falan yaparız, üzerine pekmez koyar yediririz, süt olsun diye’’.

Ezidi kökenliler hariç diğer grupların yeni doğan bebeğe ilk yiyecek olarak ısıtılmış sade yağ ve pekmez verdikleri belirtilmiştir. Bu ritüelin nedenini ise yeni doğan bebeğin iç organlarının temizlenmesi ve gaz sancısının engellenmesi amacıyla yapıldığı belirtilmiştir. Bunun dışında sarılığı önlemek için anason çayı ve ıkşut bitkisinin demlenip hem anneye hem bebeğe içirildiği de ifade edilmiştir. 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 bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

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

Yapılan görüşmelerden hareketle “Meryem Ana Sofrası” geleneğinin dini inanç gereği bir Süryani geleneği olduğu düşünülse de diğer köken olan Arap katılımcılar tarafından belirtilmiş olması dikkat çekmektedir. Arapların “Meryem ana sofrası” ritüelini uygulamalarının nedeni Arap-Süryani komşuluğundan kaynaklandığı söylenebilir. 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.

Çocukluk Ritüeli (Sünnet, Vaftiz)

Sünnet uygulaması Mardin’de çok erken yaşlarda yapılmaktadır. Mardin’de mevlit okunması ve kirvelik esası, sünnet törenlerinin özelliklerindedir (Göyünç, Yücesoy, & Muharremoğlu, 1967). Mardin’de Hristiyan inanca sahip olan Süryani kökenlilerde vaftiz ritüeli oldukça erken yaşlarda yapılan bir uygulamadır (Bozok, 2009). Bir diğer etnik köken olan Ezidiler, doğan çocuğu bir hafta içinde vaftiz ettirmek zorundadırlar. Vaftiz edilen çocuk daha sonra sünnet ettirilir. Kirvelik esası bu etnik kökende de görülmektedir (Akça, 2006).

Çocukluk ritüeli her dört etnik kökende farklılık gösteren ritüellerden olmuştur. Görüşmelerden elde edilen verilere göre çocukluk ritüelinde uygulanan sünnet törenleri kimi zaman evlerde kimi zaman tutulan salonlarda düğünlere benzetilerek yapılır. Örneğin Arap ve Kürt kökenli katılımcıların aktardığına göre sünnet törenlerinde mevlit okutulur ve sonrasında misafirlere etli yemek verilir. Sünnet törenlerindeki yemek ritüellerinin düğünlere benzetilerek yapıldığını ifade eden Arap, Kürt ve Ezidi kökenli katılımcıların ifadelerine göre tören için muhakkak kurbanlık kuzu veya koyun kesildiğini ifade etmişlerdir. Katılımcılar sünnet töreni yemek ritüellerini belirleyen unsurun maddi durum olduğunu ifade etmişlerdir. Arap kökenliler törende haşlama et, içpilav, kaburga dolması, tatlılardan baklava ve zerde tatlısı ikram ettiklerini belirtmişlerdir. 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, yöresel yemekler, Mırza kahvesi ve alkollü içecek olduğu belirtilmiştir. Süryanilerin bir arınma ritüeli olan vaftiz törenini alkollü içecek ile gerçekleştirmeleri, diğer kökenlerden bir farklılık göstermiştir. Ritüeldeki bu farklılığın temel nedeni dini inanç kaynaklı olduğu belirlenmiştir. Kürt kökenliler sünnet törenlerinde haşlama et, pilav, sulu yemek; Ezidi kökenliler de doğumlarda yapılan “Üçüncü gün yemeği” ritüelinde olduğu gibi kurban kesildiği, haşlama et, pilav ve birçok yöresel yemeğin ikram edildiğini belirtmişlerdir. Tüm etnik kökende çocukluk ritüelinde uygulanan yemek ritüelleri kırmızı et ağırlıkta olması, masraftan kaçınılmadığının göstergesidir. Çocukluk ritüeli ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

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...’’.

Tüm katılımcılar çocukluk döneminde yapılan yemek ritüellerinin nedenini genel olarak dini inanç, gelenek ve misafiri memnun etme olarak belirtmişlerdir. Farklılık gösteren dini inançların yanında farklılık gösteren yemek ritüellerinin de olması dikkat çekmektedir. 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.’’.

Kız İsteme-Söz-Nişan Ritüeli

Mardin’de kız isteme ve söz merasimi tercihen aynı gün yapılır. Fatıha gecesi denen bu törenlerde yüzükler takılır, nişan töreni için kararlar alınır. Nişan törenlerine yörede ‘Şerbet’ denilmektedir. Nedeni Mardin’de nişan törenlerinde daha önceleri ‘‘kelle şeker’’ denen bir tür kalıp şekerin su ile tatlı bir şerbet haline getirilerek ikram edilmesiydi. Görüşmelerden elde edilen verilere göre farklılığın en çok görüldüğü ritüellerden biri de kız isteme, söz, nişan törenlerinde olmuştur. Bu ritüeller her etnik kökende farklılık ve benzerlik göstermiştir. Örneğın Süryani ve Ezidi kökenlilerde nişan törenleri tatlı ile beraber yemekli gerçekleştirilmektedir. Süryani kökenlilerde birçok yöresel yemeğın ikramı yapılmaktadır.

Süryani kökenlilerin nişan törenlerinde gelin ve damat tarafından ‘‘çörek kırma’’ ritüelinin gerçekleştirildiği belirtilmiştir. Bu ritüelin yarım nikahın kıyıldığının sembolü olduğu ifade edilmiştir. Ete (2010) çalışmasında bu ritüeldeki çöreğe ‘‘Yamino Çöreği’’ adının verildiğini ifade etmiştir. Keske (2010) bu çörekte, nişanın artık bozulmayacağı ve bereket anlamı taşıdığını ifade etmiştir. Katılımcıların ifadelerine göre nişan törenlerinde tatlı ve hazır içecek ritüeli uygulandığı ifade edilmiştir. Süryanilerde farklılık olarak nişan törenlerinde önceleri ‘‘löziye’’ denilen tatlının ikram edildiğini günümüzde bu tatlının yerini hazır tatlıların aldığı ifade edilmiştir. Ayrıca alkollü içeceklerden şarap, rakı ve ev yapımı likörün nişanlarda ikram edildiği belirtilmiştir. Bu ritüelde dini inancın diğer kökenlerden ayrılan bir farklılığı yarattığı söylenebilir. Ezidi kökenliler nişan törenlerinde erkek tarafının getirdiği hayvanların kesildiği ve yemeklerin yapıldığı, bununla beraber çeşitli tatlıların da ikram edildiği belirtilmiştir. Arap ve Kürt katılımcıların ifadelerine göre nişan törenleri sadece tatlı ve içecek ikramı ile gerçekleştirilmektedir. Yine Arap ve Kürt katılımcılar benzer ifadelerle nişanlarda önceki dönemlerde kelle şekerinden yapılan şerbetin ikram edildiğini, ancak günümüzde bunun yerini hazır içeceklerin aldığını belirtmişlerdir. Davet ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G10: ‘‘Kız evine gittiğimiz zaman şekerdir, meyvedir götürürüz, adettir. Nişan yaptığimiz zamaan kıza salib (haç) takarız, yüzük takarız parmağına nişanda. Yemek de ne nasipse, et de veririz, yeriz. Yemekler ettir, pilavdır, bulgurdur yani bunlardır... kıza evine gittiğimizde kurabiye, likör, içecek yani öyle şeyler var...’’.

Görüşmelerden elde edilen verilere göre nişan törenlerinde benzerliklerin yanında farklılıkların olduğunu görmek mümkündür. Katılımcılara kız isteme, söz, nişan törenlerinde yapılan yemek ritüellerinin nedeni sorulduğunda etnik köken farkı gözetmeksizin katılımcıların tamamı ağız tatlanması, 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 yapılıyor, biz devam ediyoruz...’’.

G18: ‘‘...işte böyle büyüklerimizden görmüşüz, geleneklerimizden görmüşüz. Hala devam ediyor, yapıyoruz...’’.

Yapılan görüşmelerden hareketle, nişan ritüellerinin benzerliği konusunda bir Süryani-Ezidi, Kürt-Arap benzerliğini görmek mümkündür. Süryani ve Ezidilerin nişan törenlerinde yemek ve tatlı ikramı, Arap ve Kürtlerin sadece tatlı ikramı bu düşünceyi destekler niteliktedir.

Düğün Ritüeli

Mardin’de düğünler eğlence ve yemek ritüeli üzerinde gerçekleştirilmektedir. Düğünlerde düğün öncesi, düğün sırası ve düğün sonrasında birçok ritüelin gerçekleştirildiği günler mevcuttur. Görüşmelerden elde edilen verilere göre ilk olarak kına gecelerinde Arap, Kürt, Ezidi ve Süryani kökenlilerde misafirlere çerez, kuru pasta ve içecek ikramı yapıldığı ifade edilmiştir. Süryani kökenliler yiyecek olarak içliköfte, ırok, kitel, ciğer sote, çiğköfte, yöreye özgü imlebes (badem şekeri) ve yöresel yemeklerin ikram edildiğini belirtmişlerdir. Ezidi kökenliler de kına gecelerinde yine yöresel yemeklerden sembusek, içliköfte, pilav, haşlama et ve daha birçok yöresel yemeklerin ikram edildiğini ifade etmişlerdir. Arap ve Kürt kökenli katılımcılar kına gecelerinde kuru pasta, çerez, içecek gibi ikramlarının yapıldığını belirtmişlerdir.

Düğün günlerinde üzerine mevlit okutularak yapılan yemekler et, pilav, iç pilav ve tatlılardan Zerdedir. Arap kökenlilerin aktardığına göre düğün yemeklerinin olmazsa olmazı ‘‘haşu’’ denilen bademli içpilav ve tatlılardan da Zerdedir. Süryanilerin düğün yemek ritüelleri Arap kökenliler ile benzer özellik göstermektedir. Arap kökenliler gibi içpilav, Zerde ikramının yanında haşlama et, pilav ve çeşitli mezelerin ikram edildiği belirtilmiştir. Bunların yanında Kürt ve Ezidi kökenliler gibi haşlama et ve pilav, Merge gibi yemeklerin de düğünlerde ikram edildiği de belirtilmiştir. Süryanilerin düğün ritüelleri Araplarınkinden farklılık gösterebilmektedir. Dini inancın getirdiği bu farklılık Süryanilerin düğün ritüellerinde likör, rakı, şarap gibi alkollü içecekleri sunmalarıdır. Sarı (2007) da çalışmasında Arap ve Süryani düğünlerinin arasında pek farkın olmadığını, en önemli farkın Süryani düğünlerinde kiliseye gitme geleneği ile düğünlerde alkol alınması olduğunu belirtmiştir. Eroğlu & Sarıca (2012) Midyat Süryanilerinin dini gerekleri dışında düğün geleneklerinde müslüman halkın örf ve adetlerini uyguladıklarını ifade etmişlerdir. Kürt kökenli katılımcılar düğünlerde Araplar gibi mevlit okutulduğunu ifade etmiştir. Günümüzde şehir ve ilçe merkezlerinde ikamet eden Kürt ve Ezidi kökenliler düğün yemeklerinin önceleri köylerde ve yer sofralarında ikram edildiğini, ancak bu ikramların günümüzde düğün salonlarında yapıldığını ifade etmişlerdir. Düğün yemeği ritüellerinde Arap-Süryani, Kürt-Ezidi benzerliği dikkat çekmektedir. Örnek ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

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

Katılımcıların tamamı düğünlerde yemek ritüellerinin olduğundan söz etmiştir. Bütün etnik kökenlerde genel olarak et ve pirinç pilavı temelli olan düğün yemeği ritüellerinin nedeni sorulduğunda katılımcılar bereket, gelenek,

misafiri memnun etme, sevap, sevinç gibi nedenler sıralamışlardır. Düğün yemeği ritüellerinin günümüzde uygulanıyor mu sorusuna katılımcıların tamamı ‘‘evet’’ cevabını vermişlerdir. Davet ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

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... içpilav yapıldı öyle koca tencerede. İkrâm edildi.’’.

Düğün günlerinde uygulanan bir diğer ritüel gelin almadır. Gelinin babaevinden çıkıp kendi evine geldiği anda uygulanan testi kırma ritüeli her dört etnik kökünde de görölmektedir. Çömlekten yapılan testinin içine buğday, şeker, bozuk para gibi malzemelerin konulduğu ve bu ritüelin gelinin güç gösterisi, bereket, çocuk sevindirme, gelenek, ağız tatlanması ve uğur getireceği düşüncesi ile yapıldığı ifade edilmiştir. Önceleri köylerde damat tarafından evin damında, eve giren gelinin üzerine saçılarak yapıldığı ifade edilmiştir. Kürt ve Ezidi kökenli katılımcıların ifadesine göre eve giren gelin için yaptırılan bir diğer ritüel ‘‘eşik kurbanı’’ ritüelidir. Ritüelde kapı eşiğinde kesilen hayvan ile gelinin eve hayırla gireceğine inanılır. Testi kırma ritüeli her dört etnik kökünde görülen ve günümüzde hala uygulanan, düğün gününün vazgeçilmez ritüellerindedir. Ritüelin farklı kökenler olmasına rağmen aynı neden ve inanışla benzer şekilde uygulanması dikkat çeken bulgular arasındadır. Testi kırma ritüeli ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

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 koyarız...’’.

Mardin’de düğünden sonra ortak adet olan gerdeğın ertesi sabahı sadece kadınların olduğu ‘‘Sabahiye günü’’ ve düğünlerden bir hafta veya on beş gün sonra düzenlenen ‘‘Gelin hamamı’’ geleneğinde eğlenceler düzenlenirdi (Yurttaşer, 2017). Yapılan görüşmelerde sabahiye ve gelin hamamı ritüellerinin önceleri uygulandığını ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş ritüeller olduğu ifade edilmiştir. Hamamlarda gerçekleştirilen ve çeşitli yöresel yemeklerin ikramlarının yapıldığı gelin hamamı ritüeli kırsalda yaşayan Ezidi ve Kürt kökenlilerde hiç uygulanmadığı, Arap ve Süryani kökenlilerde de günümüzde tercih edilmediği belirtilmiştir. Ete (2010) çalışmasında Süryanilerde sabahiyeye gelen misafirlerin maddi durumu iyi olmayanların hediye alamaması ve zor duruma düşmemeleri nedeniyle kaldırılmaya çalışıldığını ifade etmiştir. Bu çalışma için yapılan görüşmelerde maddiyattan ziyade yeni evlenen çiftlerin sabahiye günü ritüelini gerçekleştirmek yerine balayına gitmenin tercih edildiği ifade edilmiştir.

Ölüm (Cenaze) Ritüelleri

Farklı dini inanışlara sahip olan Mardin ilinde ölümün ardından dini ağırlıklı yemek ritüelleri uygulanmaktadır. Taziye günlerinde uygulanan ritüeller ölen kişinin ahirette günahlarından arınıp huzura kavuşacağı inancı ile yapılmaktadır. Görüşmelerden elde edilen verilere göre taziye günlerinde 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 rahmet okumaları yapmak ritüellerden bazılarıdır. Genelde üç gün süren taziyelerde yemek ritüelleri kimi zaman yardımlaşma ile yapılmaktadır. Taziyeler üçüncü gün okunan mevlitli yemekle ve yöreye özgü coğrafi işaretli ürün olan ‘‘ikliçe’’ çöreği dağıtımı ile sonlandırılmaktadır. Taziyeye gelen misafirlere çörek dağıtma, din farkı gözetmeksizin etnik kökenlerin tamamında görülen bir ritüeldir. Ölüm-

taziye yemeği ritüelleri kırkıncı günde de tekrarlanır ve ‘‘kırkıncı gün mevlidi’’ verildiği ifade edilmiştir. Müslüman inanca sahip Arap ve Kürt kökenli katılımcıların ifadelerine göre ölen kişi için kuru gıda olarak buğday, tuz, bulgur, şeker, un, ekmeğ dağıtımı yapılmakta ve her akşam evden yemek çıkarılmaktadır. Ezidi kökenlilerde yedi gün süren taziyelerde her ritüelde olduğu gibi ölü ritüellerinde de ölen kişinin ardından mezarlıkta ölüyü gömerken ve sonrasında da kurban kestiklerini, etinin taziye gelenlere pişirildiği veya komşulara, muhtaçlara dağıtıldığını ifade etmişlerdir. Süryanilerin yemek ritüellerinin Arap kökenlilerle benzer olduğu görölmektedir. Ancak ölüünün ardından farklı günlerde uygulandığı görölmüştür. Yemek ritüellerinde Araplarınki gibi içpilav, haşlama et, sulu yemek, lahmacun, etli ekmeğ, çörek olduğu belirtilmiştir. Ayduşlu (2005) çalışmasında ölen kişinin ruhuna genellikle etsiz yemekler dağıtıldığını ifade etmiştir. Ancak bu çalışma için yapılan görüşmelerde Süryani kökenlilerin taziye yemeklerinde birçok etli yemeklerin gelen misafirlere ikram edildiği bulgular arasındadır. Bir diğer ritüel olan ‘‘Mırra kahvesi’’ Ezidi kökenliler hariç diğer üç köken olan Arap, Kürt, Süryanilerde görölmeye dikkat çeken bulgulardandır. Acı kahve olarak da bilinen mırra ritüeli acının, hüznün bir göstergesi olarak sunulduğu verilen ifadeler arasındadır. Ölüm ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G5: ‘‘...yine tekrar etli pilav yapıyorlar, kuru fasülye, üç gün yemek veriyorlar. Üçüncü günde mevlit okunuyor...mevlitte biz mevlit yapınca çörek dağıtıyoruz. ‘‘ilkiçe’’ diyoruz ona. Fırında pişiriyoruz...hayır için kuru erzak verilir. şeker, yağ, kuru gıda iyidir, pirinç...’’.

Görüşmelerdeki ifadelerden her etnik kökenin yemek ritüellerinde birbirine benzer ve farklılıkların olduğu görölmüştür. Örneğin Arap ve Süryanilerin taziyelerde içpilav 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 de benzerlik ve farklılıklarının olduğu görölmüştür. Ancak müslüman olan Arap ve Kürt kökenlilerin taziye gün ve sayısı ve üçüncü gün okutulan mevlidi aynı özelliktedir. Sarı (2007) da çalışmasında Mardin’de taziye adetlerinde dinler arasında fark bulunduğunu, Müslüman olan etnik kökenler arasında çok az farkın bulunduğunu belirtmiştir. Katılımcıların tamamı ölü yemeği ritüellerinin nedenini ‘‘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.

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

Yapılan görüşmelerde farklı inançlara sahip olan etnik kökenlerde benzer nedenli, ancak farklılaşan yemek ritüellerinin uygulandığı görölmüştür. Mardin ile ilgili yapılan önceki araştırmalarda ölü yemeği ritüelleri ile ilgili bilgiler oldukça eksiktir. Örneğin Süryani halk kültürünü inceleyen Ete (2010) ve Süryanilerin cenaze merasimlerini inceleyen Küçük (2008)’ün çalışmalarında Süryani ölü yemeği ritüelleri hakkında bir bilgiye rastlanılmamıştır. Ezidilerin ritüellerini inceleyen Akça (2006) cenaze ritüellerinde uygulanan yemek ritüelleri bilgilerine rastlanılmamıştır. Bu çalışmada ölü için yapılan kurban ritüeli ve yemek ritüelleri ayrıntılı olarak saptanmıştır. Süryani ve Ezidi kökenlilerin halk kültürü ve yemek ritüelleri ile ilgili çalışmalar yüzeysel olsa da Kürt ve Arap kökenlilerin yemek ritüellerine dair bilgilere hemen hemen rastlanılmamıştır. Ancak Mardin kültürünün genel olarak anlatıldığı çalışmalarda yemek kültüründen söz edildiği görölebilmektedir. Geçiş dönemlerindeki uygulamaları Mardin halk kültürü bazında elen alan Ayan (2012), ölüm sonrası uygulamaları ve burada okunan mevlitlerde

çöreklerin dağıtıldığını ifade etmiştir. Bu çalışmada benzer ve farklılıkları ile beraber her dört etnik kökenin ölü yemeği ritüelleri, ritüellerin nedenleri ve uygulanırılığı ayrıntılı olarak saptanmıştır.

Kutsal Gün (Bayram) Ritüelleri

Mardin'de Müslüman, Hristiyan, 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). Görüşmelerden elde edilen verilere göre bayram ritüellerinin dini inanç gereği uygulandığı ve her etnik kökende benzer tarafları olduğu gibi, kökenleri birbirinden ayıran özellikleri de olduğu belirlenmiştir. Örneğin Arap ve Süryani katılımcıların ifadelerine göre bayram yemeği ritüelinin olmazsa olmazı Kaburga dolmasıdır. Ceylan (2017) da Mardin'in Artuklu ilçesinin mutfak kültürünü araştırdığı çalışmasında bayramlarda en fazla yapılan yemeğin Kaburga dolması olduğunu belirtmiştir. Arap katılımcıların ifadelerine göre bayram yemeği ritüellerinde Kaburga dolması, Hindi dolması, mürdüm eriğinden yapılan İncasiye yemeği, iç pilav, Dobo (kuzu veya koyun budu), Kibe (işkembe dolması), Kuru fasülye, Irok (kızartılmış içliköfte), Kıtıl (içliköfte); tatlılarda Sütlaç, Zerde, Sütlaçüstü Zerde ve Baklava türleridir. Ayrıca müslüman olan Arap ve Kürt kökenlilerin Kurban Bayramında kurban kestiklerini ve kurban etini hem dağıttıklarını hem de pişirip yedikleri belirtilmiştir. Kürt kökenli katılımcıların ifadelerine göre bayramlarda haşlama et, pirinç pilavı ağırlıklı olup, yöresel yemeklerden ırok, içliköfte, sembusek, kuru fasülye, işkembe dolması, tava, kaburga dolması, sütlaç ve şerbetli tatlılar da yapıldığı belirtilmiştir. Kürt kökenlilerin kırsal kesimde haşlama et ve pilav temelli olan yemek ritüellerinin günümüzde daha çok çeşitli olduğu görülmektedir. Bazı katılımcıların ifadelerine göre Arap ve Süryanilerin bayramlarda yaptığı Kaburga dolmasını, günümüzde şehir ve ilçe merkezinde yaşayan Kürtlerin de yaptığı ifade edilmiştir. Komşuluk ilişkilerinin yemek tariflerine erişim kolaylığının bu etkileşimi sağladığı söylenebilir. Ancak köylerde haşlama et ve pilav olan 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.

Süryani kökenlilerde bayram yemeği ritüellerinin değişiklik gösterdiği katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Paskalya bayramında tutulan elli gün orucunun yumurta tokuşturma ritüeli ile sonlandırıldığı belirtilmiştir. Keske (2010) araştırmasında Hollerweger (1999)'den alıntıladığı bilgiye göre Paskalya bayramının et yemeden üç gün sürdüğünü belirtmiştir. Ancak çalışmada Süryani kökenlilerin Paskalya bayramında Arap kökenliler gibi Kaburga dolması başta olmak üzere birçok etli yemekleri yaptıkları bulgular arasındadır. Paskalya (Diriliş) ve Noel (Doğuş) bayramlarında Kaburga dolması, Haşu pilavı (içpilav), Hindi dolması, Irok, Kıtıl, İçliköfte ve birçok yöresel etli yemeğin yapıldığı ifade edilmiştir. Büyük bayram da dedikleri Paskalya bayramı kırmızıya boyanan haşlanmış yumurta tokuşturma ritüeli ile başlamaktadır. Yoğurttan yapılan Lebniye çorbası, Süryanilere özgü Paskalya çöreği, Kaburga dolması, sütlaç, baklava, çikolata, kahve, alkollü içeceklerden ev yapımı likör bayram ritüellerindedir. Bu bayramda yapılan yumurta tokuşturma ritüeli İsa peygamberin dirilişini ifade etmektedir. Paskalya bayramında uygulanan kimi ritüeller Doğuş (25 Aralık, Noel) bayramında uygulanmamaktadır. Kırmızıya boyanan yumurta tokuşturma ritüeli, lebniye çorbası, sütlaç gibi çeşitler bu bayramda yapılmamaktadır. Ancak her iki bayramda da başta Kaburga dolması olmak üzere birçok etli yemeklerin yapıldığı araştırmanın bulgularındandır. Araplarla benzerlik gösteren yeme-içme ritüelleri farklılık gösterebilmektedir. Örneğin daha önce de belirtildiği gibi düğünlerde ikram edilen likör gibi alkollü içeceklerin bayramlarda da sunulmasıdır.

Görüşmelerden elde edilen verilere göre Ezidilerin Çarşamba (Sersal, yeni yıl), Ezid (doğum, şems) ve Batizmi bayramı vardır. Verilen ifadelerde Batizmi bayramının fazla kutlanmadığı, en önem verilen bayramın Ezid bayramı olduğu anlaşılmaktadır. Bu bayramda yapılan kurban ritüelinin dini liderleri olan şeyh Adi'ye ve Melek Tavus'a adandığı belirtilmiştir. Ezid bayramında kurban ritüelinin zorunlu olduğu ve bu kurbanın simetrisinin yedi parçaya bölünerek pişirildiği ifade edilmiştir. Yine bu bayramda yoğurttan yapılan Mehir çorbası, Kayısı hoşafı yemek ritüellerinin başında gelmektedir. Kırmızı Çarşamba bayramında her Ezidi evinin köylerdeki diğer evlere ikliçe (çörek), kırmızıya boyanan yumurta, hurma, çikolata dağıtıldığı belirtilmiştir. Nisan ayına denk gelen bu bayramda herhangi bir kurban ritüelinin uygulanmadığı belirtilmiştir. Ezidilerin Kırmızı Çarşamba bayramı, Süryanilerin Paskalya bayramında uyguladıkları kırmızı yumurta ve çörek ritüeli aynı özellik göstermektedir. Farklı dine mensup olan bu iki kökenin benzer özellik gösteren bu bayram ritüeli oldukça dikkat çeken bulgular arasındadır. Öte yandan bayram yemeği ritüellerinde farklı dini inanca sahip kökenler olan Arap-Süryani ile Kürt-Ezidi benzerliği ortaya çıkmıştır. Ancak dini nedenlerden dolayı Süryanilerin bayram ritüellerinde alkollü içecek sunmaları farklılıklardan olmuştur. Bayram ritüelleri ile ilgili ifadeler bazı katılımcılar tarafından aşağıda ifade edildiği şekilde belirtilmiştir:

G1: "İsteyen Kaburga yapar, isteyen işkembe yapar, isteyen hindi doldurur... yine tatlı yapılır Sütlaçüstü Zerde. Özellikle bunu bayramda yapıyoruz... yani Mardin'in usulüdür bu, mutlaka bu yemekler pişecek."

G9: "Bayramda biz mesela kilisemize gideriz. Orda işte yumurtadan olsun, çörekten olsun, çikolata ikram ederiz... Eve de gelindiği zaman biz gene çöregimizden 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."

G27: "Üç gün oruç tutarız, dördüncü gün bayramımızı yaparız. Ezid bayramı geldiğinde büyük bir bayram yaparız, kurban keseriz... Ezid bayramında başımızı baya ağrıtırız, bir hafta onunla uğraşırız, ikliçe, tatlı, mehir, kayısı hoşafı, fasülye ne çeşit yemek varsa mecbur yaparız."

Görüşmelerden elde edilen verilere göre bayram ritüelinin nedenleri 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 verdikleri, ritüellerin vazgeçilmez olduğuna vurgu yaptıkları görülmüştür. Örnek ifadeler aşağıda verilmiştir:

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

İfadelerden yola çıkarak kutsal gün olan bayram ritüellerinin Arap kökenlilerde gelenek, Süryani kökenlilerde sevinç, Ezidi ve Kürt kökenlilerde de sevap kodlaması yapılmıştır. Mardin ilinin genel anlamda Süryani ve Ezidi geçiş dönemleri ve yemek kültürü ile ilgili çalışmalara az da olsa rastlanmaktadır. Bu çalışmalarda 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 bilgiler verildiği görülmüştür. Örneğin Cumhuriyet döneminde Mardin ve yöresinde yaşayan Süryanileri ele alan Ayduşlu (2005), çalışmasında Süryanilerin birçok bayramını listelemiş, Doğu bayramında ayinlerin yapıldığını ifade etmiş, ancak uygulanan yemek ritüellerine

değinmemiştir. Paskalya (Diriliş) bayramında bulgur, kavurma ve yumurtanın köy halkı tarafından kiliseye getirildiğini, burada geleneksel kavurmalı ve yumurtalı bulgurun yendiğini ifade etmiştir. Diğer bir etnik köken olan Ezidilerde birçok dini ve folklorik bayramın olduğunu belirten Akça (2006) alışmasında bayram arifesinde hayvan kesildiğini, yapılan yemeklerin dağıtıldığını ifade etmiş, ancak yemek ritüellerinde nelerin olduğuna değinmemiştir. Mardin'in halk kültürünü elen alan Ayan (2012) alışmasında, Mardin'in tarihi eserlerinden, geçiş dönemlerinden, halk mutfağı ile yöresel yemeklerin tariflerini ve halk kültürünü ele almış, ancak bayramlara ve bayramlarda uygulanan ritüellere değinmemiştir. Bu çalışmada yapılan görüşmeler sonucunda her dört etnik köken olan Arap, Kürt, Ezidi, Süryanilerin bayram yemeği ritüelleri, ritüellerin benzerlik ve farklılıkları ve ritüellerin 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 belirlenmiş olsa da misafirin bol olduğu bayram sofraları yerini daha az kişili çekirdek ailelere bıraktığı söylenbilir.

Bu araştırma kapsamında, Mardin ilinin geçiş dönemlerinde (doğum, çocukluk, kız isteme-söz-nişan, düğün, ölüm, kutsal gün) uygulanan yemek ritüelleri belirlenmiş; ritüellerin kalıcılığının sağlanması için neler yapılması gerektiği incelenmiştir. Bu amaçla yemek konusunda bilgili ve tecrübeli 50 yaş ve üstü 28 yerli kadına araştırma ile ilgili 6 soru yöneltilmiştir. 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, ocukluk, kız isteme-söz-nişan, düğün, ölüm (cenaze) ve kutsal gün (bayram) ritelleridir.

Sonuç ve neriler

Araştırma sonuçlarına göre literatürde eksik olduğu düşünülen her dört etnik kökenin geçiş dönemlerinde uyguladıkları yemek ritüelleri, yemek ritüellerinin nedenleri, günümüzde uygulanıp uygulanmadığı, etnik kökenler arasındaki benzerlik ve farklılıkları ayrıntılı olarak ortaya konmuştur. Ayrıca yeni ve farklı ritüellerle de karşılaşılmıştır. Etnik kökenlerin geçiş dönemlerindeki doğum, ölüm ve düğün ritüelleri en çok benzerlik gösteren ritüeller olmuştur. En çok farklılığın görüldüğü ritüel ise çocukluk, kız isteme-söz-nişan ve kutsal gün olan bayramlar olmuştur. Farklılığın dini inançlardan kaynaklandığı düşünülmektedir. Süryani ve Ezidi kökenlilerin ritüellerinde alkollü içeceklerin yer alması, Arap ve Kürtlerin müslüman inanca sahip olmaları ile ritüellerinde alkollü ieeeklere yer vermemeleri en büyük farklılıklardandır. Ancak düğün ve bayram yemeği ritüelinde Süryani-Arap, Kürt-Ezidi benzerliği söz konusu olmuştur. Bunun nedeni Arap ve Süryani kökenlilerin komşuluk bağının olması, Ezidilerin de Kürt kökenli olmasından kaynaklanmaktadır. Yarış & zkaya (2015) mutfak kültürünü bir ülkenin veya bölgenin kendine has gıda ürünleri, yemeklerini, pişirme tekniklerini belirlediğini, bunun yanında tarihsel gelişim ve coğrafi konum, yemek çeşitlerini, yemeğin hazırlanışını, beslenme biçimini kendine özgü bir çerçevede şekillendirdiğini savunmuşlardır. Mardin bölgesinin de geçim kaynağının tarım ve hayvancılık olması yemek kültürüne etki etmiştir. Yörede yetiştirilen baharatlar, et tüketim alışkanlığı yemek ritüellerinin seremonisini oluşturmuştur. Mardin ilindeki etnik köken çeşitliliği, yemek ritüellerinde de çeşitlilik ve birliktelik 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 komşuluk bağlarının olmasından kaynaklandığını söylemek mümkündür. Mardin halkı, farklı inanışlara sahip olsa da yemek ritüellerinde çoğu zaman benzer özellikler göstermektedir. Araştırmada her etnik kökenden daha fazla kadın ile görüşme yapılacak olması çalışma noktasında büyük fayda sağlayacaktır. Araştırma grubunun artırılması için öncelikle Süryani ve Ezidi glerinin önüne geçilmeli ve bunun

için yaşadıkları topraklara geri dönüşü sağlayacak politikalar geliştirilmelidir. Geliştirilecek politikalarla kaybolmaya yüz tutan kültürlerin varlığı korunabilir. Bünyesinde barındırdığı etnik kökenler ile adından çokça söz ettiren Mardin ili, çekiciliğini bu sayede koruyabilir. Araştırmada var olan ile yeni ortaya çıkarılan ritüeller olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılar ritüellerin nedenlerini genel olarak gelenekselliğe ve dini inanışlara dayandırmıştır. Bu ritüellerin varsa başka nedenleri araştırılmalıdır. Günümüzde kaybolmaya yüz tutmuş ritüeller birtakım çalışmalarla yaşama döndürülebilir. Yapılacak projelerle unutulmuş ritüeller yöre kadınlarına hatırlatılabilir. Bu nedenle ritüellerin kayıt altına alınması gerekmektedir. Kayıt altına alınan ritüeller bu sayede nesilden nesile aktarılabilir. Bu aktarım için her yıl il yıllıkları çıkarılmalı, yıllıkların içeriğinde yemek ritüellerine yer verilmelidir. Ritüeller ile ilgili dergilerde, haber sitelerinde ve çeşitli yayın kuruluşlarında tanıtıcı yazı ve görsellere yer verilebilir. Ritüeller, gerçekleştirilecek turizm faaliyetleri ile bölgeye gelenlere çeşitli etkinliklerle hikayelendirilerek tanıtılabilir. Ritüellerde uygulanan lezzetler gelen turistlere yöreye özgü sunumuyla tattırılabilir. Bunun için tarihi atmosferi olan Eski Mardin çarşısında bulunan restoranlar menülerinde ritüellik yemeklere daha fazla yer verebilir. Araştırmada dört etnik kökenin yemek ritüellerinin incelenmesi ile literatüre katkı sağlandığı düşünülmektedir. Gelecekte her etnik kökenin yemek ritüellerinin farklı birer çalışma olarak ele alınması ile literatüre fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Mardin Artuklu Üniversitesi Etik Kurulu 08.07.2021 tarihli ve 2021/6-10 sayısı ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Açıkyıldız, B. (2015). Ortadoğu'nun kadim halkı Ezidiler. *Mardin Kültür Sanat Dergisi*, (2), 60-63.
- Akça, M. (2006). *Yezidiler, İnanç Esasları ve Ritüelleri*. (Yüksek Lisans Tezi), Sosyal Bilimler Enstitüsü Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Arslan, M., Bektaş, O. & Nacaroglu, O. (2019). Bilim ve sanat merkezi'nde yürütülen proje çalışmalarına ilişkin öğretmen görüşlerinin değerlendirilmesi. *Asya Öğretim Dergisi*, 7(2), 1-21.
- Atçı, M. B., Orundaş, İ. & Çelik, M. (1998). *Yaşayan tarih Mardin: Türkiye Cumhuriyeti'nin Yetmişbeş Yılı Mardin*. İstanbul: Mardin Valiliği Yayınları.
- Ayan, A. Ü. (2012). *Mardin Folkloru* (Yüksek Lisans Tezi) Sosyal Bilimler Enstitüsü Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Ayduslu, İ. (2005). *Cumhuriyet Döneminde Mardin ve Yöresindeki Süryaniler*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Celal Bayar Üniversitesi, Manisa.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenilirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, (9 (1), 23-28.
- Berg, B. L. & Lune, H. (2019). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (A. Sarı, Çev.) Konya: Eğitim Yayınevi.

- Bozok, B. A. (2009). *Mardin Süryani Cemaati Örneğinde Kültürel İfade ve Anlam Üretme Alanı Olarak Ritüeller ve Müzik*. (Yüksek Lisans Tezi). Güzel Sanatlar Enstitüsü Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- Ceylan, J. A. (2017). *Mardin Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Çınar, C. (2021). *Mardin'de Kadın Folklorü "Savur Örneği"*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Üniversitesi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Demir, Z. (2019). *Mardin İli Midyat İlçesinde Yaşayan Mahalmilerin Folklor ve Etnografyası*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Ardahan Üniversitesi, Ardahan.
- Eroğlu, S. & Bektaş, O. (2016). STEM eğitimi almış fen bilimleri öğretmenlerinin stem temelli ders etkinlikleri hakkındaki görüşleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 4(3), 43-67.
- Eroğlu, E. & Sarıca, N. (2012). Midyat Süryanilerinin düğün gelenekleri. *Turkish Studies-İnternational Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(3), 1189-1199.
- Ete, M. R. (2010). *Mardin Süryanilerinin Halk Kültürü Üzerine Monografik Bir İnceleme*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Dicle Üniversitesi, Diyarbakır.
- Göyünç, N., Yücesoy, O. & Muharremoğlu, V. (1967). *1967 Mardin İl Yıllığı*. Ankara: Ajans Türk Matbaacılık Sanayi.
- Günçal, L. & Saygın, T. (1987). *1987 Mardin İl Yıllığı*. İstanbul: Mardin Valiliği.
- Güneş, M. & Işık, G. (2015). *Çok Kültürlülüğün Mirasını Geleceğe Taşımak: Mardin Örneği*.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği: *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561-570.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- İris, M. (2003). *Bütün Yönleriyle Süryaniler*. İstanbul: Ekol Yayıncılık.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Keske, M. (2010). Mardin'de Süryaniler: Nüfus hareketlilikleri ve nedenleri. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.
- Kızılgöçü, Ç. (2019). *Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Ürünü Olarak Değerlendirilmesi: Mardin İlinde Bulunan İşletmelere Yönelik Bir Uygulama*. (Doktora Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Hasan Kalyoncu Üniversitesi, Gaziantep.
- Kozak, M. (2017). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Küçük, Z. G. (2008). *Mardin ve Çevresinde Süryaniler*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Çukurova Üniversitesi, Adana.
- Naidoo, L. (2012). Ethnography: An introduction to definition and method. *An Ethnography of Global Landscapes and Corridors*, 10, 39248.

- Patton, M. Q. (1990). *Qualitative Evaluation and Research Methods*, 2nd ed. Thousand Oaks, CA, US: Sage Publications, Inc.
- Sabbağ, Ç., Yıldırım Y. (Ed.). 2015. *Mardin Yeme İçme Kültürü, Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sarı, E. (2007). *Kültür, Kimlik, Politika: Mardin'de Kültürelarasılık*. (Doktora Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Ankara Üniversitesi, Ankara.
- Sarı, E. (2010). *Mardin'de Kültürelarasılık*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Sharma & Sarkar. (2019). Ethnography Research: An overview, *International Journal of Advance and Innovative Research*, 6(2),1-5.
- Suri, H. (2011). Purposeful sampling in qualitative research synthesis. *Qualitative Research Journal*, 11(2), 63-75. doi: <https://doi.org/10.3316/QRJ1102063>.
- Tiğiz, M. (2019). Süryanilerin İnanç Turizmine Katılım Motivasyonları: Mardin İli Örneği. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Batman Üniversitesi, Batman.
- Turan, A. (1991). Yezidilerin Toplumsal Yaşayışları. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (5), 67-90.
- Uygur, H.K. (2008). *Midyat Halk Kültürü Monografisi*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Dicle Üniversitesi, Diyarbakır.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de Gastronomi Turizmi: Turist Görüşlerine İlişkin Bir Uygulama*. (Yüksek Lisans Tezi). Sosyal Bilimler Enstitüsü Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin.
- Yarış, A. & Özkaya, F. D. (2015). Amerikan mutfak kültürünün gelişim süreci. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 90-101.
- Yurttaşer, Ş. (2017). *Batık Hazine Mardin Halk Kültürü*. Mardin: Artuklu Yayınları.

Food Rituals of Mardin

Kübra Duyan

Mardin Artuklu University, Institute for Graduate Educational Studies, Mardin/Turkey

Ahmet Yarış

Mersin University, Faculty of Tourism, Mersin/Turkey

Extensive Summary

Although Mardin food rituals have a culturally rich potential, the city cannot utilize this potential as required. The city is experiencing difficulties in terms of the awareness of food rituals and the permanence of traditions. Although many food rituals are applied in the transitional periods, they are not included in the written sources. No study has been found that directly deals with Mardin food rituals. Limited studies provide superficial information on this topic. The feature of this study, which differs from others and is thought to contribute to literature, is that it deals with Food Rituals of Mardin. This study aims to determine what food rituals are applied in the transitional periods, the reasons for the rituals, the similarities and differences of the rituals among ethnic origins, and whether they are practiced today. On the other hand, it aims to remember the forgotten rituals and present suggestions for their continuation today. The research sought answers about the food rituals applied during the transition periods (birth, childhood, promise-engagement, wedding, death, holy day-holiday).

The research group of this study consists of 28 women living within the borders of Mardin province. Due to the decrease in the city population of Yazidis and Assyrians, seven people from all backgrounds were interviewed. While determining the participants, Housewives aged 50 and over, knowledgeable and experienced in cooking, and living within the borders of Mardin province, were preferred. An exploratory case design was used for the research. While constructing the exploratory case design, the fieldwork and data collection process can be completed before the research question is defined. A semi-structured interview form was used as a data collection tool. A semi-structured interview form consisting of six themes was used in line with the research. The interviews were recorded with a voice recorder with the permission of the participants. The interviews lasted between 15-33 minutes. All interviews were transcribed, and the codes and categories were determined. The descriptive analysis method was used in the analysis of the data. Analysis of the data was carried out with Excel. Stages such as transferring the participant's views to the text, verifying the text and the audio recording, coding the obtained data, creating the categories, arranging the themes as transitional periods as in the literature review section, and interpreting the findings were followed. For internal validity, the interview form was created by seeking the opinion of an expert academician. Preliminary interviews were conducted within the scope of the pilot study with the semi-structured interview form created. For internal reliability, the data obtained from the semi-structured interview were transferred without comment. The research questions are clearly stated. Two researchers coded the categories and codes determined in the light of the data obtained.

Twenty-six participants stated that the mother who gave birth was fed "Isfire" dessert made from eggs with molasses. Meat and spleen, a soup called "şışenime", pestil and egg, Harire dessert and anise tea was also given to the mother. All participants explained that implementing these rituals is to have plenty of mother's milk and healing. Similarly, Halıcı (2015) stated that puerperal women who gave birth in Mardin were fed "Isfire" dessert made from

butter and molasses. Similar statements are also found in the interviews. Except for the Yazidis, it is stated that other groups give the newborn baby heated butter and molasses as the first food. It is stated that this ritual is to clean the newborn baby's internal organs and prevent gas pain. Half of the interviewees state that they still practice birth-related rituals today.

According to the statements of Arab, Kurdish and Yazidi interviewees, who stated that the food rituals in circumcision ceremonies are performed as in weddings, they stated that sacrificial lamb or sheep were slaughtered for the ceremony. Assyrians stated that baptism was carried out in the church, where alcoholic beverages and chocolate were served. It is stated that boiled meat, rice, local dishes, Mirra coffee and alcoholic beverage are served in the food rituals at home or in the church. Twenty-seven interviewees state that childhood rituals are still practiced.

According to the data obtained from the interviews, there are various food rituals in promise and engagement ceremonies. These rituals showed differences and similarities in every ethnicity. Engagement ceremonies in Syriac and Yazidis are performed with dessert and dinner. Syriacs serve many local dishes. It is stated that the "breaking the çörek (kind of donut)" ritual was performed by the bride and groom. The reason for this ritual is that the engagement will no longer be broken and it means fertility. Arab and Kurdish interviewees stated that sherbet was served at engagements in the previous periods, but today it has been replaced by ready-made drinks. All of the interviewees state that these rituals are still practiced.

The interviewees stated that they served meat and as a dessert "zerde" before and during the wedding. The wedding rituals of the Assyrians may differ from those of the Arabs. This difference brought about by religious belief is that Syriacs offer alcoholic beverages such as liquor, raki and wine in their wedding rituals. The Arab-Assyrian, Kurdish-Ezidi similarity in the wedding dinner rituals draws attention. All of the interviewees state that these rituals are still practiced.

In condolences, which generally last for three days, the food rituals are sometimes done with cooperation. The condolences are concluded with the mawlid meal read on the third day and the distribution of "ikliçe" buns, a geographically indicated product. Yazidis stated that they sacrificed an animal while burying the dead in the cemetery and that the meat was cooked for condolences or distributed to neighbors and needy people. The Mirra ritual, also known as bitter coffee, is served as a sign of pain and sadness. All of the interviewees state that these rituals are still practiced.

When the transition period rituals findings are examined, it is seen that four ethnic groups practice similar rituals. Birth, death and wedding rituals in the transition periods of ethnic groups were the rituals that showed the most similarity. The ritual in which the most differences were seen was childhood, word-engagement and holy days. It was seen that the difference was due to religious beliefs. The people of Mardin, who have lived with pain, sadness and joy for years, often show similar characteristics in food rituals, although they have different beliefs. Rituals on the verge of disappearing today can be brought back to life with some work. Therefore, rituals must be recorded. Recorded rituals can thus be transferred from generation to generation. For this transfer, provincial annuals should be issued yearly, and food rituals should be included in the annuals.

Appendix-1: Ethics Committee Permission

Evrak Tarih ve Sayısı: 15/07/2021-19256

T.C. MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ		
	ÜNİVERSİTE BİLİMSEL ARAşTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU KARARI	Dok. No: MAU-FRM-01-KARARLAR/02
		İlk Düz. Tar.: 02/01/2020
		Rev. No/Tar.: 00/...
		Sayfa: 1/1

OTURUM YILI	OTURUM SAYISI	OTURUM TARİHİ	OTURUM SAATİ
2021	6	08.07.2021	11:30

Üniversitemiz Etik Kurulu, Prof. Dr. Serhat HARMAN'ın Başkanlığında toplanarak aşağıdaki kararları almıştır.

GÜNDEM 10:

Üniversitemize bağlı Turizm Fakültesi Gastronomi ve mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YARIŞ'ın 30.06.2021 tarihli dilekçesi ile sorumlu araştırmacısı olduğu "*Mardin'in Yemek Ritüelleri*" başlıklı tanımlayıcı araştırmanın etik ağıdan değerlendirmesi,

KARAR 10 :

Kurulumuzca yapılan değerlendirme sonucu; Üniversitemize bağlı Turizm Fakültesi Gastronomi ve mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YARIŞ'ın 30.06.2021 tarihli dilekçesi ile sorumlu araştırmacısı olduğu "*Mardin'in Yemek Ritüelleri*" başlıklı çalışmasının etik ağıdan değerlendirilerek uygun olduğu görüş ve kanaatine oy birliği ile karar verilmiştir.



Hazırlayan:	Kontrol Eden:	Onaylayan:
-------------	---------------	------------

Evrak Tarih ve Sayısı: 15/07/2021-19256



T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu

Sayı : E-79906804-050.06.04-19256
Konu : Etik Kurulu Kararı (08.07.2021 tarihli
ve 6-3 sayılı)

15/07/2021

Sayın Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YARIŞ
Turizm Fakültesi

İlgi : 30.06.2021 tarihli dilekçeniz.

İlgi dilekçeniz ile "**Mardin'in Yemek Ritüelleri**" başlıklı tanımlayıcı araştırma çalışmanızın etik açıdan değerlendirilmesini istemekteyiz.

Söz konusu çalışmanın Üniversitemiz Etik Kurulunca yapılan değerlendirme sonucunda; 08.07.2021 tarihli ve 2021/6-10 sayılı kararı alınmıştır.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim

Prof.Dr. Serhat HARMAN
Etik Kurulu Başkanı

Ek:Etik Kurulu Kararı (1 Sayfa)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSN3YJ0A23 Pin Kodu :14432

Belge Takip Adresi :
https://ebys.artuklu.edu.tr/en/Vision/Validate_Doc.aspx?eD=BSN3YJ0A23&eS=19256

Adres:Diyarbakır Yolu Üzeri Devlet Hastanesi Yamı PK.47200 Artuklu/ Mardin
Telefon:+90 482 213 40 02 Faks:+90 482 213 40 04
e-Posta:etikkurulu@artuklu.edu.tr Web:http://www.artuklu.edu.tr

Bilgi için: Şeyma Kaymak
Unvanı: Raportör

