

ARAŞTIRMA MAKALESİ / RESEARCH ARTICLE

Diyarbakır, Mardin, Bitlis çömlekçiliğinde söylence ve gelenekler

Rituals and traditions in Diyarbakir, Mardin, Bitlis pottery

F. Evren Daşdağ¹ 

¹ Doç. Dr., İstanbul Medeniyet Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, TÜRKİYE e-mail: evren.dasdag@medeniyet.edu.tr

Öz

Bu araştırmanın amacı; Anadolu'nun Güneydoğu bölgesinde yer alan Diyarbakır, Mardin ve Doğu bölgesinde yer alan Bitlis illerinde söylence (efsane), gelenekler ile çömlekler arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktır. Bu amaçla, yukarıda sözü edilen illere farklı zaman dilimlerinde ziyaretlere gidilmiş, ilgili kişilerle görüşmeler yapılmıştır. Bu bağlamda halk arasında çömlekçiliğin geçmişinin Nuh peygambere dayandığı inancı tespit edilmiştir. Bu inanç doğrultusunda çömlek hanelerin gelenekler açısından itibarlı sayıldığı görülmüştür. Araştırmada yöre illerinde özellikle düğün, vefat ve dini bayramlarda çömleklerin, iyi dileklerde bulunma ve hayır amacıyla, geleneklerin içinde yer aldığı tespit edilmiştir. Sonuç olarak, çömlekler, gelenekler ve söylenceler arasında bir bağ olduğu anlaşılmıştır.

Anahrar kelimeler: Gelenek, Söylence, İnanış, Çömlek, Anadolu

Abstract

The purpose of this research is to reveal the relationship between pottery and traditions in three cities, Diyarbakir, Mardin and Bitlis, located in the East and South East of Turkey. The study was conducted through site visits and interviews. Based on the folk traditional beliefs that the history of pottery dates back to the Prophet Noah. In line with this belief, pottery houses are regarded as prestigious in tradition and rituals. In this study, it was found that pottery is considered as part of the local traditions, especially for weddings, funerals and religious holidays, as a symbol of prosperity and charity. In conclusion it is determined that pottery is linked to traditions and rituals.

Keywords: Pottery, Anatolia, Tradition, Rituals, Beliefs

Citation/Atrf: DAŞDAĞ, F. E. (2021). Diyarbakır, Mardin, Bitlis Çömlekçiliğinde Söylence ve Gelenekler. Journal of Arts. 4(1), 39-48, DOI: 10.31566/arts.4.1.04

Corresponding Author/ Sorumlu Yazar:
F. Evren Daşdağ
E-mail: evren.dasdag@medeniyet.edu.tr



Bu derginin içeriği Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 Uluslararası Lisansı altında lisanslanmıştır.

Content of this journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

1. GİRİŞ

Antik dönem insanların yaşam ve yaradılışa ilişkin sorulara yanıtlar arama gayretleri, günümüze olağanüstü varlıkların konu edildiği hayali hikayeler olarak yansımıştır. İnsanın yaşadığı dönemdeki bilgi birikiminin sınırları çerçevesinde gündeme gelen ve günümüzde efsane ya da söylence olarak tanımlanan inanışlar, günümüz insanlarınca benimsenirse de daha önce olduğu gibi, sonraki kuşaklara aktarılmaya devam edecektir. Geçmişte, toplumsal ya da bireysel olarak genel kabul gören, nesilden nesile aktarılmasına büyük özen gösterilen, toplumların varoluş kodlarını barındırmanın yanı sıra birlik/bütünlük sağlayan önemli bir başka öge de geleneklerdir. Gelenekleri; yaptırım gücü olan kültürel kalıntılar, alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlar oluşturur. Gelenekler, “Görenek” adı verilen, geçmiş görsel eylemlerin ardıl nesiller tarafından yaşatılması şeklinde tanımlanabilecek eylemlerle paralellik gösterir. Bu aktarım ve alışkanlıklar, toplumsal yaşamın zihni anayasaları olmakla birlikte, yaşanan coğrafyadan etkilenir ve zamanla değişime uğrayabilir.

Anadolu’da birçok efsane, gelenek, görenek, toplum hafızasının canlı belgeleri olarak yaşamaktadır. Aktarılan bu birikimlerde yaşam biçimi, sanat anlayışı ve el yetenekleri saklıdır. Diyarbakır, Mardin ve Bitlis’in Mutki ilçesine bağlı Kavakbaşı beldesinde yapılan çömlekçilik de bu birikim aktarımına iyi örneklerdir. Çünkü bu yörelerde üretilen çömlek formlarıyla, yöreye ilişkin gelenekler ve efsaneler arasında kolaylıkla bir bağ kurulabilmektedir.

Bu çalışmanın amacı; Diyarbakır, Mardin ve Bitlis’in Mutki ilçesinin Kavakbaşı¹ beldesinde üretilen çömleklerle, bu yöreye ait gelenekler ve söylenceler arasında nasıl bir bağ olduğunu araştırmaktır.

2. MATERYAL VE YÖNTEM

Bu araştırma, yıllara yayılan bir zaman diliminde, Anadolu çömlekçiliğine ilişkin literatür taramaları ve Diyarbakır, Mardin çömlekçileri ile yapılan yüz yüze görüşmeler ile başladı. Araştırmanın birinci kısmını oluşturan bu görüşmeler, hem yazılı hem de görüntülü olarak kayda geçirildi. Kayıtların deşifre edilmesiyle yöre çömlekçiliğindeki söylenceler, inanışlar, yöre çömlekçiliğinin konumu, özellikleri, üretilen formlar,

¹ Diyarbakır ve Mardin’de yapılan araştırmalarda çömlekçiliğin erkekler tarafından yapıldığı tespit edilmiştir. Bitlis’in Kavakbaşı beldesinin çömlekçileri ise, kadınlardır. Bu yörede çömlekçilik kadın emeği ve mesleği olarak görülmektedir. Çömlekleri üretenler, satanlar ve kullananlar da kadınlardır.

üretim, kurutma, pişirim ve sırlama teknikleri üzerine çeşitli makaleler hazırlandı ve yayınlandı. Araştırmanın ikinci kısmı için Bitlis ili Mutki ilçesi Kavakbaşı beldesinde yaşayan ilgililerle telefon aracılığıyla ön görüşmeler yapıldı. Ön görüşmelerin sonucunda iklim durumunun uygunluğu, (genç ve yaşlı nesilden olmak üzere) hangi canlı kaynaklara ve adreslere gidileceği belirlendi. Ardından belirlenen yerlerdeki canlı kaynaklara yöneltilen sorular hazırlandı. Sorular canlı kaynakların demografik bilgilerinin, adres ve telefon numaralarının, çömlekçilikle ilgilenme durumlarının, yaşadıkları bölgenin gelenek ve göreneklerini bilme ve uygulama durumlarının anlaşılmasını sağlayacak şekilde düzenlendi. Randevu tarihleri belirlendikten sonra Kavakbaşı’na gidildi. Buralardaki çömlekçi ustaları ve yerli halkla fotoğraf makinesi, ses kayıt cihazı gibi teknik araçlar kullanılarak görüşüldü. Görüşmeler sırasında, üretilen çömlek formları da görüntüldü. Daha sonra eldeki ses kayıtları deşifre edilerek, metin haline getirildi. Öte yandan İstanbul’da yaşayan Mardin ve Kavakbaşı beldesinde doğmuş, büyümüş ve çömlekçilikle uğraşmış bazı canlı kaynaklara da ulaşıldı; hazırlanan sorular onlara da soruldu. Bu şekilde araştırmada, alan araştırması yöntemlerinden yüz yüze görüşme ve gözleme dayalı araştırma yöntemleri kullanıldı.

3. SÖYLENCELER

3.1. Bitlis’te Peygamber Mesleği Olarak İnanılan Çömlekçilik

Türkiye’nin değişik bölgelerinde çömlekçilikle uğraşan Müslüman kadınlar bu el sanatının pirininin, Hazreti Fatma, erkekse Hazreti Ali olduğunu söylerler (Güner, 1988; 8). Ancak, Bitlis ili, Mutki ilçesi Kavakbaşı köyünde yaptığımız görüşmelerde yöre halkı ve yörede *pürüt* denilen kadın çömlekçiler ne Hazreti Fatma ne de Hazreti Ali’nin adını vermeden, çömlekçiliğin peygamberlerin zamanından bu günlere geldiğini belirten genel ifadeler kullanmışlardır (Dinç, M., 2020; Dinç, Ş., 2020; Özabay, M., 2019; Özabay, C., 2019; Özabay, S., 2020; Deniz, 2019)².

3.2. Diyarbakır ve Mardin’de Adem Peygamberin Mesleği Olarak İnanılan Çömlekçilik

Anadolu’nun Güneydoğu bölgesinde yer alan, özellikle Diyarbakır, Mardin gibi illerde, çömlekçiliğin

² Literatür gösterirken kaynak kişinin soyadı ile ön adının baş harfinin birlikte verilmesinin sebebi; aynı beldede yaşayanların birbiri ile akraba oluşu nedeniyle, (ayrı evlerde, ayrı atölyelerde yaşasalar da) çoğunun soyadının aynı olmasından kaynaklanmaktadır.

Adem peygamberin mesleği olduğuna inanılır. Bu illerden Mardin’de son çömlekçi olan, yörede *kuvakçı* denilen Şeyhmus Kaynaka (2013) ile yaptığımız görüşmede “Ben hem müslim hem gayri müslim *kuvakçılarla* çalıştım. Ancak, Müslüman ustaların söylediği; *kuvakçılığın* Adem peygamberin zamanından gelme olduğudur” diye belirtmiştir (Daşdağ, 2013: 81). Diyarbakır’da ise; çömlekçilik kimin zamanında ve nasıl başlamıştır sorusuna ilin son çömlekçisi olan ve yörede *bardakçı* denilen Arif Tekin (2000) şu yanıtı vermiştir. “Ustalarımın anlattıklarına göre; Nuh Peygamberin yaşamının 900. yılında tufan kopmuştur. Zorlu günlerin ardından tufan sona erip, sular çekilince Nuh’un gemisi Cudi Dağı’na oturmuştur. Her türlü sıkıntının çekildiği, kabın kacağın bulunmadığı bu dönemde, melek Cebrail gelmiş ve Nuh Peygambere toprağı tanıtarak, kilden çömlek yapmayı öğretmiştir. İlk gemiyi icat eden, aynı zamanda ilk çömleği de yapan Nuh Peygamber tufandan sonra elli yıl daha yaşayıp, soyuna hem hayır dualarını hem de çömlekçiliğın bu söylencesini bırakmıştır” (Daşdağ, 2000; 115, Daşdağ, 2001; 12, Daşdağ, 2013; 262, Daşdağ, 2018; 195). Bu kulaktan kulağa aktarılan ifadelerle, peygamber mesleği olarak kabul edilen çömlekçilik, yörede kutsal bir meslek olarak nitelendirilmektedir. Çömlek ustası Tekin (2000) ve çömlekçi kalfası Balıkçı (2000) bu kutsallığın çömlek hanelere de atfedildiğini, bu nedenle yaşı ilerlemiş, evlenmesi gecikmiş kızların ailelerince, üç Cuma üst üste, öğle namazından önce, çömlek haneye (*bardak hane*³) getirildiğini belirtmişlerdir. Evlenmek isteğiyle çömlek haneye gelen kızın tormanın (*çark*⁴) tablasına (*kelle*⁵) çıkıp, yüzünü kibleye çevirerek niyet tuttuğunu ve kısmeti açılır ümidiyle, kızın yedi defa döndürüldüğünü ifade etmişlerdir (Resim 1).

Öte yandan çocukları evden kaçan, gurbete giden aileler de dertlerine çömlek hanede deva ararlar. Bu aileler kaçan kişinin gömleğini çömlek haneye getirirler. Bu gömlek, çömlek ustası tarafından, çarkın demirine sıkıca bağlanır. Yaklaşık bir hafta süreyle gömlek demirde bağlı kalır (Resim 2 a.b.). Bu ritüelin temelinde; torna döndükçe gurbetteki kişi sıkılacak, hasrete dayanamayacak ve evine dönecek, inancı yatmaktadır (Ünal, 1996: 96-97). Bu inanç ve ümitle birçok ailenin Diyarbakır’daki çömlek hanelere geldiği ustalar (Tekin, 2000), kalfalar (Balıkçı,

³ Bardakhane: Yörede testiye bardak denilmesinden dolayı çömlek imalathanesine de bardakhane adı verilmektedir.

⁴ Çark: Çömlekçi tornası.

⁵ Kelle: Çark demirinin üst ucuna monte edilen, üstünde form çekilen yassı, yuvarlak tahta.

2000) ve yakınları (Topaloğlu, 2000) tarafından dile getirilmektedir (Daşdağ, 2013: 262).

Resim 1. Kısmetinin Açılması Ümidiyle, Tormanın Tablasında Döndürülen Kız



Kaynak: Evren DAŞDAĞ arşivinden, 2000

Resim 2 a. b. Tormanın Demirine Sıkıca Bağlanan Gömlek Ve Detayı



Kaynak: Evren DAŞDAĞ arşivinden, 2000

Bu durum Diyarbakır'ın son çömlek ustası olan Arif Tekin (2000) tarafından da yaşanmıştır. Kendi oğlu gizlice, bilinmeyen bir şehre gitmiş, ailesini habersiz bırakmıştır. Arif usta da oğlunun bir an önce evine dönmesini dileyerek, oğlunun gömleğini çömlek haneye getirip, tornanın demirine sıkıca bağlamıştır. Bir hafta boyunca her gün sabah namazından öğle vaktine kadar tornayı çalıştırmıştır. Yaklaşık on gün sonra Arif ustanın oğlu evine dönmüştür. Oğlan babasına gurbette iken, her gün sabahtan öğleye kadar içinin çok sıkıldığını, hasrete dayanmadığını ve evine dönme kararı aldığını anlatmıştır.

Ayrıca Arif Tekin (2000) usta ve kalfa Resul Balıkcı (2001) yaşanan bu olayların ardından önemli bir başka bilgiyi de paylaşmaktadır. Daha önce çömlekhaneye çare aramak için gelen ailelerin "Kızımın kısmeti açıldı" "Oğlum evimize döndü" diyerek çömlekhaneye teşekkür için geldiklerini, çeşitli hediyeler getirdiklerini belirtmişlerdir (Daşdağ, 2001: 13).

4. YÖRE GELENEKLERİNDE KULLANILAN ÇÖMLEKLERE AİT BAZI ÖRNEKLER

4.1. Düğün Günü Gelinin Testi Kırma Geleneği

Anadolu'da yaşatılmaya çalışılan gelenekler içinde özellikle düğünlerin ayrı bir yeri ve önemi vardır. Bitlis'te gelinin testi kırma geleneğini, kına gecesinden itibaren ele almak, geçmiş ve kültürümüzü anlamak açısından anlamlı olabilir. Bitlis'te eskiden düğünlerin Perşembe ve Pazar olmak üzere haftanın belirli iki gününde yapılması önemli bir adettir. Gelinin getirilmesine bir gün kala ikinci sonrası düğün, hem erkek hem kız evinde ayrı olmak üzere davul, zurna ve diğer çalgılarla başlar (Resim 3). İki tarafın da davetlileri hediyeleriyle düğüne katılırlar. Özellikle erkek evinde düğün şenlikleri çok renkli, kız evinde ise sakin geçer. Gecenin geç saatlerine kadar eğlence ve şenlik devam ederken, etrafına yanan mumlar dikili bir tas içinde hazırlanmış kına getirilir. Hemen ardından erkek evinde damadın serçe parmağına, kız evinde gelin adayının ayak parmaklarına ve ellerine kına yakılır (Bitlis İl Yıllığı, 1967: 70).

Resim 3. Bitlis'te Gelin Evinde Eğlence



Kaynak: <https://www.ih.com.tr/bitlis-haberleri/ahlatta-kurumlar-arasi-voleybol-turnuvasi-sona-erdi-2301030/>

Kına gecesinin ertesi günü yani Perşembe veya Pazar günü öğleye doğru erkek evinden kadını erkekli bir grup yaya veya araçlarla gelini almaya giderler. Kız evindeki şerbet ikramının ardından, düğün alayı gelini damat evine götürmek üzere yola çıkar (Bitlis İl Yıllığı, 1967: 70). Bu arada damat evinde, *kasık* (Resim 5) adı verilen, yüksekliği 7 cm., ağız genişliği 15 cm. olan, dibe doğru darlaşan, sırsız, bir terrakotta tabak önceden temin edilmiş olur. Gelin eve yaklaşırken, damat yanına iki sağdıç alarak dama çıkar. Önceden bir mendil içinde hazırlanmış olan bozuk para, leblebi, üzüm ve şeker karışımı, damat tarafından gelinin başına serpilerek saçı yapılır. Öte yandan kapının eşığının iç kısmına fincan, *kasık* ve yumurta yerleştirilir. Gelin bunlara basarak içeri girer (Bitlis İl Yıllığı, 1967: 70). Bu ritte fincanın kırılması; eve birlik ve dirliğin girmesini (<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bitlis/kulturatlasi/evlenme-gelenekleri768531>) yumurtaya basılması ise; doğurganlığı, sembolize eder.

Gelinin başına para serpilmesinin; ayağının yumurta, *kasık* ve fincana bastırılmasının Göktürk dini olan Şamanizmden kalma gelenekler olduğunu da düşündürmektedir (Bitlis İl Yıllığı, 1967: 70). Köksal (1996: 75) "Türk Düğünlerinde "Saçı" Geleneği, Buna Bağlı Ritler Pratikler" adlı makalesinde, Tarihte ve Bugün Şamanizm, (1954:167) adlı kitaptan alıntı yaparak, "Bu geleneklerin bir halkasını teşkil eden "saçı", Şamanist ve Müslüman Türklerin evlenme törenlerinde değişik pratikler halinde karşımıza çıkmaktadır. Abdülkadir İnan, "saçı (libation)"nın, topluluğun her devirde ürettiği en önemli ürünlerden olduğunu; avcılık devrinde süt, kırmızı ve hayvanın yağından; çiftçilik devrinde darı, buğday, pirinç ve çeşitli meyvelerden meydana geldiğini belirtmektedir." (Resim 4)

Resim 4. Bir Grup Şaman Süt Saçarken



Kaynak: <https://bilimdili.com/toplum/yasam/fotograflarda-mogolistan-saman-rituelleri/>

Başka düşünülmesi gereken bir durum ise, Mutki ilçesinde gelinin aynı gece gerdeğe girmeyip, bir gün evde bekletilmesidir. “Bu durumun nedeni şöyle açıklanabilir: Eski Türklerde aynı kanı taşıyan, aynı kabile fertleri arasında evlilik olmaz; yabancı kabilelerden evlenilirdi. Yabancı kabilelere ise “*tat*” denirdi. Tatlar arasında uzun mesafelerin oluşu, gelinin yorulmasına neden olurdu. Bu yorgunluğu gidermek için gelin bir gün dinlendirilirdi. Mutki ilçesinde de gelinin bir gün bekletilmesi eski Türk geleneklerinin bir kalıntısıdır” (Bitlis İl Yıllığı 1967: 70).

Düğün gelenekleri aynı bölge aynı şehirde bile olsa ufak farklılıklar gösterebilir. Örneğin Kavakbaşı’nda yaşayanlar, gelin damat kapısına gelirken, *kasık* (Resim 5) adını verdikleri tabağın içine çeşitli şekerler doldurarak damadın eline verirler ve damat sağdıç ile beraber dama çıkar. Gelin aşağıda, sokak kapısına geldiği zaman, damat elindeki tabaktan şekerleri, gelinin başından aşağı döker. Ardından elindeki toprak tabağı (*kasık*) uzağa doğru fırlatıp, kırar (Dinç, Ş. 2020; Özabay, C., 2020; Özabay, R., 2020). Kırılan tabak, gelinin geride bıraktığı genç kızlık yaşamını simgelerken, dökülen şekerler ‘ağız tadı ile’ geçecek mutlu bir evlilik dileğini temsil eder. Bu geleneğe bağlı olarak damat tarafı düğünden önce, yörede *savul* (Resim 6) adı verilen, uzunluğu 1,5 karış olan, bir su testisi de satın alır. Düğün bitince gelin damat evine getirilir. Gelin eve girmeden önce kapının önünde su ile doldurulan bu testiye kırar (Deniz, 2019; Dinç, Ş. 2020; Özabay, C., 2020; Özabay, R., 2020). Ardından gelinin eli, kapının üst eşğine önceden sürülmüş, bala değdirilir. Bu adetin yerine getirilmesiyle gelin evin içine alınır. İçi su dolu testinin kırılması geleneği, gelinin su gibi akarak, öncelikle eşinin gönlüne sonra da ev halkının gönlüne girmesi, anlamına gelir. Bu gelenek aynı zamanda gelinin damat evinde kırıldığı

ilk ve son eşya olması dileğini gösterir. Ayrıca; gelinin ayağının uğurlu gelmesi anlamını da taşır. Gelinin elinin bala sürülmesi geleneği ise; damadın, gelinin ve ev halkının birbirlerini tatlılıkla anlamaları ve sevmesi olarak yorumlanır (Dinç, M., 2020; Dinç, R., 2020).

Resim 5. Düğün Günü Damadın Damdan Fırlatıp Kırıldığı, Yörede Kasık Adı Verilen Tabak



Kaynak: Evren DAŞDAĞ arşivinden, 2019

Resim 6. a. b. Bitlis Kavakbaşı’nda Üretilen Yonca Ve Düz Ağızlı Gelin Testileri



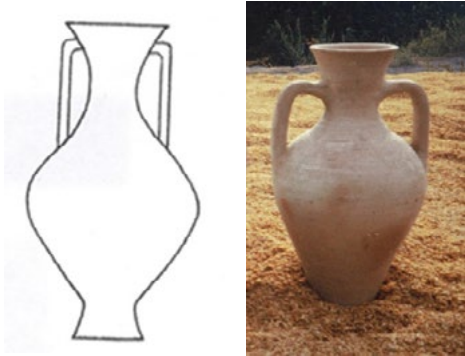
Kaynak: Evren Daşdağ, 2019

Kaynak:Güner, 1988: 56

Diyarbakır’da da düğünlerin kendine özgü bazı gelenekler içerdiği görülmektedir. Bu düğün geleneklerinden biri de çömlekçi tornasında çekilen özel bir testinin gelin tarafından kullanılmasıdır. Bu testiye “*gelin testisi*” adı verilir. Diyarbakır’a özgü olan düz ağızlı, çift kulplu, 20 cm yüksekliğinde, sırsız küçük boy bir testi çeşididir. Düğünde testi kırma geleneği şöyle gerçekleşir: Düğünden sonra gelin damat evi önüne getirilir. Ancak gelin hemen içeri girmez. Önce yörede “*cümle kapısı*” denensokak kapısı önünde gelinin başına Kuran tutulur, ardından bir eline bıçak, diğer eline yumurta verilerek yere atması istenir. Kuran inançlı bir evliliği, bıçak zor şartlarda bile güçlü olmayı, yumurta ise doğurganlığı sembolize

eder. Bu arada gelinin ağzına çay kaşığı ile bal verilir. Bal, gelinin ağzından hep güzel lafların çıkmasının ve bu evliliğin bal gibi tatlı olmasının sembolüdür (Kubat, 2020). Bu ritüellerin ardından gelin erkek tarafının satın aldığı, “*gelin testisi*” (Resim 7. a.b.) adı verilen, içi su dolu, çift kulplu seramik testiye kapı eşliğine vurup, kırarak, eve girer (Resim 8). Kırılan testi, gelinin geride bıraktığı genç kızlık yaşamını simgelerken, akan su, aydınlık, mutlu bir evliliğe işaret sayılır (Beysanoğlu, 1992:11). Köksal (1996: 78) da düğün gelenekleri içinde yapılan bu ritlerin “Gelinin kötü huylarından arınması, evine bağlı bir kadın olması ve bereketi getirmesi için” yapıldığını belirtmektedir. Günümüzde ise, gelinin kıracağı testinin içine suyun dışında bazen kağıtlı, renkli şekerler, bozuk paralar ve pirinç konulur. Şekerler mutluluğu, bozuk paralar zenginliği, pirinç ise bereket dolu güzel bir yaşam dileğini temsil eder. Öte yandan evin damına veya balkonuna çıkan damat ise aşağıya kağıtlı, renkli şekerler ve bozuk paralar atarak, bereket, mutluluk dileğinde bulunur (Kubat, 2020).

Resim 7. a. b. Diyarbakır Yöresine Özgü “Gelin Testileri”ne İki Örnek



Kaynak: Çizim ve fotoğraf: Evren DAŞDAĞ arşivinden, 2000

Resim 8. Gelinin Damat Evine Girmeden Testiyi Kırması Riti.



Kaynak: <https://diyarbakirhafizasi.org/gelinle-damat-olmanin-kadim-hikayesi/>

Mardin ilinde de gelinin toprak testiye kırma geleneği benzer şekilde gerçekleşir. Düğün alayı damadın evinin kapısında gelinle birlikte bekler. Damat evin yüksek bir yerinden gelinin başına şekerleri, bozuk paraları serpiştirir. İçine leblebi, “*ibzor*” denilen üzeri şeker ile kaplanmış arpa ve bozuk para konmuş testi damadın annesi tarafından gelinin eline verilir ve gelin kötülükler dağılsın diye evin kapısından içeri girmeden testiye yere çarparak kırar ve yeni evine huzurla girer (Yıldız, 2020; Balcı, 2020). Mardin’in son çömlekçisi Şeyhmus Kaynaka (2013) da “Gelin testisi siparişlerinin çokluğu, bu geleneğin hem Mardin’de hem köylerinde devam ettiğini gösterir” demektedir. Eskiden sırsız kullanılan bu testi “daha göze hitap etsin” diyen Kaynaka (2013) tarafından yağlıboya ile boyanarak, satılmaktadır. Mardin’de üretilen “gelin testisi” Diyarbakır’da kullanılan toprak testinin formundadır, ancak tek kulpludur (Daşdağ, 2013 a: 80).

Anadolu’nun düğün adetleri içinde “Gelinin testi kırma” adeti, Şişman (??)’ın da belirttiği gibi; kötü ruhlardan korunma (saçı), temizlenme, bereket, mutluluk, huzur, statü değiştirme gibi durumları ifade eden ritüellerle dolu olarak, azalsa da, Diyarbakır, Bitlis ve Mardin’de devam etmektedir.

Resim 9. Mardin Kırsalında Düğün Alayının Gelin Tarafını Davul Zurna ile Halay Çekerek Karşılması



Kaynak: <http://mardinhaber.com.tr/haber-mardin-yoresi-evlenme-adetleri-7313.html>

4.2. Dini Bayramlarda Mezarlık Testisi Hediye Etme Geleneği

Türkiye’de dini bayramların yeri, değeri ve gelenekleri çok önemlidir. Bu bayramlar süresince ülkede resmî tatil uygulanır. Her birey özenli şekilde giyinerek, mutlaka aile büyüklerini, dostlarını, karşılıklı olmak üzere, ziyaret ederler. Bu ziyaretlerde ağız tadı olsun diye tatlılar götürülür, birlikte bayram yemekleri yenir. Aile büyükleri küçük çocuklara bayram

paraları ve çeşitli hediyeler verirler. Yurt genelinde dini bayramlar bu şekilde kutlanır. Ülkenin değişik bölgelerinde de kısmi farklılıklar görülebilir. Örneğin Diyarbakır'da dini bayramların gelenekleri içinde çocuk sevindirmenin değişik bir yöntemi vardır. Bu geleneğin gerçekleşebilmesi için, Diyarbakır'a özgü çömleklerden biri olan *mezarlık testisi* (*cırdon*⁶) (Resim 10) kullanılır. Çömlek ustası Arif Tekin (2000)'den edindiğimiz bilgiye göre; çocuğu 15 yaşından önce ölmüş aileler Kurban Bayramı'ndan önce çömlek haneden veya pazardan, *mezarlık testisi* adı verilen tek kulplu, küçük testiler satın alırlar. Her aile kaç çocuğu ölmüş ise; o kadar testi satın alır. Bu aileler Kurban Bayramı zamanı satın aldıkları bu küçük testilere su doldurulup, ağız kısmına elma koyarak, mahalledeki küçük çocuklara dağıtır, onları sevindirirler. İnanışa göre mahşerde güneş, birinci kata inip, yakıncı sıcaklığını hissettirdiğinde, bu ailelerin ölmüş çocukları, anne, babalarına bu testilerle su getireceklerdir.

Resim 10. Diyarbakır'da "cırdon", Mardin'de "kadr" Denilen Mezarlık Testisi



Kaynak: Evren DAŞDAĞ arşivinden, 2000

Diyarbakır'da 1980 öncesindeki her Kurban Bayramı'nda bir çömlek ustasının 2000'e yakın mezarlık testisi ürettiği bilinir. 17 atölyede çalışan toplam on yedi ustanın her birinin ikişer bin testi çektiği ve bunların hepsinin satıldığı da bir gerçektir. Arif Tekin (2000)'den öğrendiğimiz bu gerçek bize; o dönemlerdeki çocuk ölüm oranlarının ne kadar yüksek olduğunu da ortaya koyar. Ancak Diyarbakır'da günümüzde bu geleneğin yok olmaya yüz tuttuğu görülür. Bunun birinci nedeni; özellikle 1990'lı yıllarda başlatılan anne, bebek ve çocuk aşılama çalışmalarının, bebek-çocuk ölüm oranlarını minimum seviyeye indirmesidir. İkinci nedeni de mezarlık testisini üretecek çömlekçi kalmamasıdır.

⁶ Mezarlık testisi: Diyarbakır'da "cırdon" denilen tek kulplu, 20-25 cm yüksekliğinde, ağız yukarıya doğru genişleyen, sırsız testi türüdür. Senede bir kere Kurban Bayramı'nda kullanılır.

Bitlis ve Mardin'de de bu geleneğin küçük farklılıklarla benzer şekilde uygulandığı görülür. Mardin'de *mezarlık testisi*ne "*kadr*"⁷ denir (Resim 10.). 20-25 cm yüksekliğinde, tek kulplu küçük boy testidir. Diyarbakır'da üretilen mezarlık testisinin benzeridir (Kaynaka, 2013). Mardin'in yerlisi olan Pervin Yıldız (2020), Cahide Balcı (2020) ve çömlek ustası Şeyhmus Kaynaka (2013) ile yaptığımız görüşmelerde, ilde ailelerin ekonomik durumlarına göre mezarlık testisini (1 ila 20 arasında değişen sayıda) satın aldıklarını belirtmişlerdir. Yıldız (2020) "Zengin bir aile ölmüş çocuğunun hayrı olsun diye 15-20 tane "*mezarlık testisi*" satın alır; içine bozuk paralar koyarak birçok çocuğa hediye ederler" diye anlatmıştır.

Bitlis'te dini bayramlarda mezarlık testisi hediye etme geleneğini Kavakbaşı halkından Ferzende Özkan (2021), Şadiye Hanım ve oğlu Memduh Dinç (2020)'e ayrıca Rızkiye Hanım ve oğlu Cebih Özabay, (2020)'a ve çömlek ustası Zeliha Deniz (2019)'e sorduk. Verdikleri bilgilere göre; çocuğu 15 yaşından önce ölmüş aileler Kurban Bayramı'ndan önce, bir iki bardak su alacak iç hacme sahip olan "*şerbik*" (Resim 11. a.b.) adı verilen tek kulplu, bir karış yüksekliğinde olan küçük testileri satın alırlar. Bayram günü bu aileler *şerbikin* üzerine elma koyarak, yetim çocuklara verirler, onları sevindirirlerdi. İnanışa göre üç bayram üst üste bunu gerçekleştiren ailelerin ölen çocukları kıyamet günü, yetimlere verilen bu minik testilere su doldurarak, hem anne ve babalarının susuzluğunu giderecek hem de cehenneme girmelerini engelleyeceklerdir.

Resim 11.a.b. Bitlis Yöresinde Kullanılan İki Değişik "Şerbik" Görüntüsü



Kaynak: Evren DAŞDAĞ arşivinden, 2019

⁷ Kadr: Mardin'de üretilen mezarlık testisi tek kulplu, 20-25 cm yüksekliğinde, sırsız bir testidir. Senede bir kere Kurban Bayramı'nda kullanılır.

Dini bayramlarda *mezarlık testisi* hediye etme geleneği kimilerine göre batıl inanç olarak görülse de Ölmez (2008: 81)'in belirttiği gibi; eski inançlara bağlı olarak, toplumsal ihtiyaç haline gelmiş ve uygulama alanı bulmuştur. Toplumlar yeni kimlikler edinseler de farklı dinleri kabul etmiş olsalar da kültürel genlerinde saklı olan, yaşamlarının her alanına sinmiş inançlarını sürdürmüşlerdir.

4.3. Vefat Sonrası Dağıtılan Hayır Yemeği Geleneği

Orta Asya'da eskiden cenaze törenlerine verilen önem, ölünün öte dünyaya geçişini ve oradaki hayatını kolaylaştırmak amacına dayanmaktadır. Bunun temelinde atalar kültüne verilen önem yer almaktadır (Roux, 1999: 188). Bu düşünüşle ölenin yakınları, ölen kişinin rahatlığını önemsemişler, bazı ritüelleri yerine getirmişlerdir. Bunlardan biri "*Ölü yemeği*" âdetidir. Sedat Veyis Örnek, "Anadolu Folklorunda Ölüm" (2001: 90) adlı eserinde Barthold'un "Türklerde ve Moğollarda Defin Merasimi" adlı kitabına atıfta bulunarak, en ilkel şekliyle "*Ölü aşı*" töreninin Tayga ormanlarında kalmış olan şamanist boylarda görüldüğünü açıklamaktadır

"*Ölü yemeği*" âdeti evrensel niteliklidir; eski kültürlerde görülürken günümüzde de farklı toplumlarda uygulanmaktadır. "*Ölü yemeği*" Anadolu'da farklı bölgelerde "*kı*", "*kırk ekmeği*", "*kazma takırtısı*", "*ölünün kırkı*", "*kırk yemeği*", "*can aşı*", "*zıkkım yemeği*", "*can helvası*", "*hayır*", "*ölü ekmeği*", "*kazma kürek helvası*", "*hayrat yemeği*", "*ölü aşı*", "*yiyeceğini etmek*", "*hayırlı vermek*" adlarıyla yaşatılmaktadır. Ayrıca, ziyafet niteliği taşımayan "*Ölü yemeği*"ne de "*şemşek*", "*köncülü*", "*ölü çöreği*", "*hamur*", "*yağ*", "*soğan*", "*ölü giliği*", "*meyve*", "*lokma*", "*can helvası*", "*yoğurt ekmeği*", "*çay*" isimleri verilmektedir (Örnek, 2001: 88).

Türkiye'de doğum, vefat, kına, nişan, düğün gibi önemli olaylar tüm tanıdıkların bir araya gelerek birbirlerine destek oldukları, mutluluklarını veya üzüntülerini paylaştıkları özel zamanlardır. Bu özel zamanlarda yapılması adet haline gelmiş bazı gelenekler, görenekler vardır. Diyarbakır'da 1930'lu-40'lu yıllarda, vefat sonrası gelenekleri arasında önemli bir davranış modeli karşımıza çıkar: Ölen kişinin hayrı olsun diye, fakirlerin doyurulması. Bu ritüeli çömlekçi Arif Tekin (2000)'e, Diyarbakır'ın

yerlilerinden Nursel Kubat (2020)'a ve Kınalı Eller Kadın Derneği Başkanı olan Müzeyyen Korkutata (2021)'ya sorduk. Verdikleri bilgilere göre; vefatı olan aileler çömlek haneden veya pazardan, kırk adet, Diyarbakır'a özgü yeşil sırlı, yayvan seramik kap satın alırlar. Vefat sonrasında, taziye evinden, bu seramik çanakla, her gün bir öğün olmak üzere, 40 gün boyunca, fakirlere yemek verilir. Bu yüzden bu forma da "*kırk çanağı*" (Resim 12 b.) denir. Burada dikkati çeken nokta sırlı çanağın, yemekle birlikte fakire hediye edilmesidir. Bu şekilde ölen kişinin sevabına 40 gün, 40 ayrı çanakla, 40 fakir doyurulur.

Araştırmamızda Diyarbakır'da bu geleneğin uygulanmasında 40 sayısının döne döne vurgulanması dikkat çekicidir. Bu bağlamda Anadolu'da ölünün dinsel törenle ve yemekle anıldığı belli günlerin başında ölünün "*kırkıncı*" günü akla gelmektedir. Bu gelenek kapsamında vefatın kırkıncı gününde yemek verilmesi, helva dağıtılması, "*kırklığı*" dağıtılması, mevlit okutulması, hatim indirilmesi, Yasin okutulması, dua edilmesi, 70 bin indirilmesi, kırk duası okutulması yapılmaktadır (Örnek, 1971: 79). Öte yandan konuyla ilgili olarak Örnek (1971: 78), Roscher'in "Die Zahl vierzig im Glauben und Brauch der Semiten" adlı eserine atıfta bulunarak, yazarın kırk rakamını çeşitli halklarda incelediğini belirtmiştir. Bu inceleme sonucunda Rosher, 40 rakamının doğum ve ölümle ilgili adetlere temel olan tasarımlarda önemli rol oynadığını ortaya koymuş, gerek doğumda gerekse ölümde kırk günlük sürenin "pislik süresi" olarak kabul edildiğini belirtmiştir.

Vefat sonrası dağıtılan hayır yemeği geleneği üzerine görüşlerini aldığımız çömlekçi Tekin (2000) ayrıca "1970 li yıllardan önce eski çömlek ustaları *kırk çanağı*ndan çok yapardı. Daha sonra talep azalmaya başladı." diye belirterek, geleneklerdeki değişime dikkat çekmektedir. Diyarbakır'da Kınalı Eller Kadın Derneği Başkanı olan Müzeyyen Korkutata (2021) ise; "Vefat sonrası her aile kendi bütçesine göre ölen kişi adına, fakirlere hem yemek hem para vererek hayır yapmaktadır. Ancak '*kırk gün*' kavramı kalmamıştır. Fakirlere yemek verilecekse, kâğıt veya plastik tabaklarda veya küçük kutulara konarak verilmektedir" ifadesiyle, vefat sonrası dağıtılan hayır yemeği geleneğinin devam ettiğini ama şekil değiştirdiğini, "*kırk çanağı*" kullanımının ise kalmadığını belirtmektedir.

Resim 12. a. Diyarbakır Çömlek Hanesi Çalışanları ve Ürettikleri Seramikler.



Kaynak: Adil TEKİN arşivinden, 1930

Resim 12. b. Kırk Çanağını Gösteren Detay



Kaynak: Adil TEKİN arşivinden, 1930

Bir vefatın ardından kırk gün boyunca "ölen kişinin ruhuna değsin" denilerek yapılan hayır, eski Türklerde ölüm kavramının kutsiyetini, ölümden sonra yapılan ritüelleri ve kırk sayısının önemini anımsatmaktadır.

Bitlis ili ve yöresinde de Diyarbakır iline benzer bir gelenek vardır. Bir vefatın ardından ölen kişinin hayrını olsun diye, bir yıl boyunca fakirlere akşam yemeği verilir. Yörede bu yemeğe "*Şiva Mıriyan*" (Ölümlerin Akşam Yemeği) denir. Yemeğin sunumu için iki adet "*kasık*" (Resim 5) denilen ağzı geniş, tabanı dar, tek kişilik sırsız çanak kullanılır. Fakirlere ilk gün dolu götürülen çanaklar ertesi gün boş olarak alınır. Sonra içine yemek koyularak, tekrar fakirlere verilir. Genelde bu iki *kasık* değişmeden kullanılır (Dinç, M., 2020; Dinç, Ş., 2020). Mardin ilinde de vefat sonrası fakirlere kırk gün yemek verme adeti vardır. Bu yemeğe ölen kişinin adı verilir. Örneğin ölen kişinin adı Mehmet ise; "*Mehmet'in yemeği*" denir (Balci, 2020). 1930 lı yılların öncesinde bu yemek yayvan toprak kapların içine konarak, fakirlere ikram edilirmiş (Kaynaka, 2013); ancak daha sonraları bakır kaplar kullanılmış. Her seferinde bu kaplar taziye evine boş olarak gelirmiş (Kavak, 2020). Günümüzde her ne kadar taziye evinden fakirlere verilen yemek geleneği

devam etse de genellikle toprak kapların yerine, ucuzluğu ve pratikliği nedeniyle, plastik veya kâğıt kaplar kullanılmaktadır (Balci, 2020; Yıldız, 2020).

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Söylenceler, gelenekler ve görenekler kuşaktan kuşağa aktarılan kültür hazineleridir. Araştırmada Türkiye'nin Doğu ve Güney Doğu bölgelerinde, bu hazinelerin bazılarının ritüellerinin çömlek hanelerde gerçekleştiği tespit edilmiştir. Bazı geleneksel çömleklerin de bu ritüellerde özellikle kullanıldığı ortaya çıkmıştır. Doğu ve Güney Doğu bölgelerinde yer alan Diyarbakır, Mardin, Bitlis illerinde çömlekçiliğin Nuh peygamberin mesleği olduğu söylencesine inanıldığı önemli bir bulgu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Öte yandan araştırma kapsamındaki şehirlerden sadece Diyarbakır'da, Nuh peygamberin mesleğinin yapıldığı yer olan çömlek hanelerin halk arasında itibarlı mekanlar sayıldığı belirlenmiştir. Bu nedenle yaşı ilerlemiş bekar kızların, çocukları evden kaçan ailelerin, çömlek hanelere gelip, bazı ritüelleri gerçekleştirerek, dertlerine deva aradıkları görülmektedir. Kiminin niyeti çabucak evlenmek, kiminin niyeti kaçan çocuğuna kavuşmaktır. Araştırma sonucunda bu inanın özellikle 1990lı yılların öncesinde yaygın olduğu görülmüştür. Günümüzde Diyarbakır'da, bu ritüellerin gerçekleşeceği bir çömlekhane bile kalmamıştır.

Diyarbakır, Mardin, Bitlis illerinin ortak özellik gösteren geleneklerinden biri; düğün sonrası gelinin damat evinin kapısında, uğur saydıkları, mutlu bir evliliğe başlangıç niyetiyle, bir terra kotta testiye kırmasıdır. Ayrıca evin damına veya balkonuna çıkan damadın elindeki toprak tabaktan gelinin başına şeker ve buğday gibi nesnelere serpmesi; sonra tabağı fırlatıp, kırması ritüelidir.

Diğer ortak gelenek, çocukları küçük yaşta ölen ailelerin her Kurban Bayramı'nda, hayır yapmak için, minik bir terra kotta testiye (içine veya üstüne bir şeyler koyarak) bir veya birkaç çocuğa armağan etmeleri, onları sevindirmeleridir.

Ortak geleneklerden biri de vefat sonrası, taziye evinden bazen kırk gün, bazen bir yıl boyunca fakirlere, seramik (sırlı veya sırsız) bir çanak içinde yemek verilmesidir.

Ayrıca araştırmada; Diyarbakır, Mardin ve Bitlis'te düğünlerde testi kırılıp, bereket, mutluluk dilekleriyle saçlar yapılması; çocukları erken yaşta ölen ailelerin dini bayramlarda ölmüş çocuklarının hayrına başka

çocukları sevindirmeleri; vefat sonrası ölen kişinin hayrı diye kırk gün fakirlere yemek verilmesi; kökeni Şamanizme dayanan ritüellerin günümüzdeki kalıntıları olduğu görülmüştür.

Araştırma sonucunda Diyarbakır, Mardin ve Bitlis her ne kadar zengin çömlek çeşidine sahip olsa da az sayıda çömlek, gelenekler içinde kullanılmıştır. Bu tespit içinde sadece; Bitlis’de *kasik* denen çanağın ve *savul* denen testinin, Diyarbakır ve Mardin illerinde ise; *mezarlık testisi*, *gelin testisi* ve *kırk çanağı* adı verilen çömlek çeşitlerinin gelenekler içinde özellikle kullanılan eşyalar olduğu belirlenmiştir. Bu geleneklerde kullanılan çömlerlerin sırlı veya sırsız oluşları, adları birbirinden değişiktir. Ancak ortak yanları form olarak birbirlerine benzemeleri ve aynı işlevle kullanılmalarıdır.

Öte yandan bu araştırmanın sonucunda; teknolojinin ilerlemesi nedeniyle bazı geleneklerde çömlerlerin kullanılmasının yok olmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir. Özellikle taziye evinden fakirlere verilen yemekler için, ucuzluğu ve pratikliği nedeniyle, plastik veya kâğıt tabaklar kullanılmaktadır.

Söylenceler, gelenekler ve çömlerler arasında kurulan bağ, sınırlı olsa da yaşamaya devam ederken, bunların kayıt altına alınması, gelecek nesiller açısından anlamlı olabilir.

KAYNAKÇA

- BEYSANOĞLU, Ş. (1992). *Kültürümüzde Diyarbakır*. Ankara: San Matbaası.
- BİTLİS YILLIĞI (1967). Bitlis Valiliği Yayını, Bitlis.
- DAŞDAĞ, E. (2000). *Geleneksel Diyarbakır Çömlekçiliğinden Evrensel Seramiğe*. 1. Uluslararası Türk Dünyası Kültür ve Sanat Sempozyumu, 07-09 Nisan 2000, Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, 115-118.
- DAŞDAĞ, E. (2001). *Diyarbakır Çömlekçiliği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Dicle Üniversitesi.
- DAŞDAĞ, E. (2013a). The Traditional Mardin Pottery. *Ceramics Technical*, 37, 80-85.
- DAŞDAĞ, E. (2013b). *Diyarbakır Geleneksel El Sanatları*. Cilt II. Ed: K. Haspolat, F.E. Daşdağ. "Toprak İşleri Bölümü", Ankara: Diyarbakır Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Yayınları, 5, Korza Yayıncılık, 261-290.
- DAŞDAĞ, E. (2018). *Diyarbakır Geleneksel Çömlekçiliği ve Diyarbakır Atölyelerinin Son Örneği. Tasarım ve Koruma*. Ed: Dağtekin E. E., Halifeoğlu F. M., Oğuz G. P., Özyılmaz H. İstanbul: Birsan Yayınevi, 195-206.
- GÜNER, G. (1988). *Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik*. İstanbul: Ak Yayınları.
- KÖKSAL, H. (1996). Türk Düşünlerinde «Sacı» Geleneği, Buna Bağlı Ritler Pratikler. *Bilig Dergisi*, 1, 75-81.
- ÖLMEZ, Ö. (2008). *Türk Folklorunda Ölüm Üzerine Sosyolojik Bir Çalışma*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi.

- ÖRNEK, S. V. (1971). *Anadolu Folklorunda Ölüm*. Ankara Üniversitesi Dil Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- ROUX, J. P. (1999). *Altay Türklerinde Ölüm*. İstanbul: Kabalıcı Yayınevi
- ŞİŞMAN, B. *Gelenek Görenek ve İnançlar (online)* 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi. T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü. file:///C:/Users/ASUS/Downloads/CagdasKentinDugunAlgisiveDugunOrganizasyonSirketler_20190315161810135%20(1).pdf (Erişim Tarihi:18 Ocak 2021).
- ÜNAL, S. (1996). Diyarbakır’da Unutulmaya Yüz Tutmuş Bir Sanat: Çömlekçilik, *Arkitekt*, 4, 94-97.

Canlı kaynaklar,

- BALCI, C. (2020). 1956 doğumlu. Emekli bankacı, Mardin.
- BALIKÇI, R. (2000). 1935 doğumlu. Çömlek Ustası, Şehitlik, Diyarbakır.
- DENİZ, Z. (2019). 1950 doğumlu. Çömlek ustası. Kavakbaşı, Mutki, Bitlis.
- DİNÇ, M. (2020). 1980 doğumlu. Kütüphane Müdürü. İstanbul Medeniyet Üniversitesi. İstanbul.
- DİNÇ, Ş. (2020). 1950 doğumlu. Kavakbaşı, Mutki, Bitlis.
- KAYNAKA, Ş. (2013). 1940 doğumlu. Çömlek Ustası, Mardin.
- KORKUTATA, M. (2021). 1972 doğumlu. Kınalı Eller Kadın Derneği Başkanı, Diyarbakır.
- KUBAT, N. (2020). 1948 doğumlu. Ev hanımı, Diyarbakır.
- ÖZABAY, C. (2019). 1981 doğumlu. Çömlek ustasının oğlu. Kavakbaşı, Mutki, Bitlis.
- ÖZABAY, S. (2019). 1990 doğumlu. Çömlek ustası. Kavakbaşı, Mutki, Bitlis.
- TEKİN, A. (2000). 1945 doğumlu. Çömlek Ustası,. Mardin Kapı, Diyarbakır.
- TOPALOĞLU, N. (2000). 1947 doğumlu. Çömlek Ustası Ahmet Topaloğlu’nun oğlu, Diyarbakır.
- ÖZKAN, F. (2020). 1950 doğumlu. Memduh DİNÇ’in kayınpederi. Kayabaşı mah. Kavakbaşı. Mutki, Bitlis.
- YILDIZ, K. P. (2020). 1951 doğumlu. Ev hanımı. Mardin.

İnternet Kaynakçası

- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/bitlis/kulturatlasi/evlenme-gelenekleri768531>
- **Görsel Kaynakçası**
- Resim1, Evren Daşdağ arşivi, 2000.
- Resim 2 a.b., Evren Daşdağ arşivi, 2000..
- Resim 3, <https://www.iha.com.tr/bitlis-haberleri/ahlattakurumlar-arasi-voleybol-turnuvasi-sona-erdi-2301030/> (erişim tarihi: 24 Ocak 2021)
- Resim 4, <https://bilimdili.com/toplum/yasam/fotografalarda-mogolistan-saman-rituelleri/> (erişim tarihi: 24 Ocak 2021)
- Resim 5, Evren Daşdağ arşivi, 2019.
- Resim 6 a, Evren Daşdağ arşivi, 2019.
- Resim 6 b, GÜNER, G., 1988. Anadolu’da Yaşamakta Olan İlkel Çömlekçilik, Ak Yayınları, 56, İstanbul.
- Resim.7 a. b., Evren Daşdağ arşivi, 2000.
- Resim 8, <https://diyarbakirhafizasi.org/gelinle-damat-olmanin-kadim-hikayesi/> (erişim tarihi: 24 Ocak 2021)
- Resim 9. <http://mardinhaber.com.tr/haber-mardin-yoresi-evlenme-adetleri-7313.html> (erişim tarihi: 24 Ocak 2021)
- Resim 10, Evren Daşdağ arşivi, 2000.
- Resim 11 a. b., Evren Daşdağ arşivi, 2019
- Resim 12 a. b., Adil Tekin arşivi, 1930.