



GAZİANTEP UNIVERSITY JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Journal homepage: <http://dergipark.org.tr/tr/pub/jss>



Araştırma Makalesi • Research Article

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları¹

Gastronomy Practices in Marriage Ceremonies in the Southeastern Anatolia Region

Adem ADEMOĞLU^{a*} Fügen DURLU ÖZKAYA^b

^a Dr. Öğr. Üyesi, Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gaziantep / TÜRKİYE
ORCID: 0000-0001-9649-2019

^b Prof. Dr., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara / TÜRKİYE
ORCID: 0000-0003-2893-9557

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 6 Eylül 2022

Kabul tarihi: 10 Ocak 2023

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi,

Özel gün yemekleri,

Tören yemekleri,

Geçiş dönemleri,

Yöresel mutfak kültürü

ARTICLE INFO

Article History:

Received: December 6, 2022

Accepted: January 10, 2023

Keywords:

Gastronomy,

Special occasion meals,

Ceremonial dishes,

Transition periods,

Local culinary culture

ÖZ

Geçiş dönemleri, bireylerin içinde buldukları statü ve durumun değişmesi anlamına gelmektedir. Tören ise kültüre yer etmiş kuşaktan kuşağa aktararak getirilen, içinde eğlence ve gastronomi uygulamalarının bulunduğu zamana denir. Evlenme törenleri bir geçiş evresi olup içinde de çok sayıda gastronomi ritüelini barındırmaktadır. Bu kapsamda çalışmanın amacı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan illerdeki evlenme törenlerinde yapılan gastronomi uygulamalarını belirlemektir. Kültürel, tarihi, doğal çekicilikleri ve zenginlikleri nedeniyle Güneydoğu Anadolu Bölgesi araştırma alanı olarak belirlenmiştir. Nitel araştırma yaklaşımı çerçevesinde veri toplama tekniği olarak görüşme yönteminden yararlanılmıştır. Örneklemin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Bu amaçla bölgede yer alan illerde elli (50) yaş ve üzeri altmış üç (63) kültür aktarıcılarıyla yarı yapılandırılmış görüşme formu üzerinden araştırma gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında evlilikle ilgili söz kesme, nişan, çeyiz alma-serme, düğün hamamı, kına gecesi, düğün ile ilgili araştırmaya katılmaya gönüllü kişilerden görüşme yöntemiyle veri toplanmıştır. Verilerin değerlendirilmesinde betimsel analiz kullanılmıştır. Elde edilen sonuca istinaden kuşaktan kuşağa aktararak getirilen kültürel değerlerin her geçen gün önemini yitirdiği bulgusuna ulaşılmıştır. Bu durumun ortaya çıkmasında ise aile yapısındaki değişim, teknoloji, kentleşme, yoğun iş yaşamı, sosyoekonomik unsurların etkili olduğu ortaya koyulmaktadır. Çalışmada tüm bunların ışığında uygulamacılara ve gelecek araştırmalara çeşitli yönlerden katkı sağlaması için öneriler sunmak amaçlanmaktadır.

ABSTRACT

Transition periods mean that the status and situation of individuals change. The ceremony, on the other hand, is called the time when entertainment and gastronomy practices were brought from generation to generation, embedded in the culture. Marriage is both a transitional phase and includes many gastronomic rituals. In this context, the aim of the study is to determine the gastronomic practices made in marriage ceremonies in the provinces in the Southeastern Anatolia Region. Southeastern Anatolia Region has been determined as a research area due to its cultural, historical, natural attractions and riches. The interview method was used as a data collection technique within the framework of the qualitative research approach. Purposive sampling method was used to determine the sample. For this purpose, the research was carried out through a semi-structured interview form with sixty-three (63) cultural transmitters aged fifty (50) years and over in the provinces in the region. Within the scope of the study, data were collected from people who volunteered to participate in the research about marriage, engagement, dowry receiving-spreading, wedding bath, henna night, wedding. Descriptive analysis was used to evaluate the data. According to the result obtained, it has been found that the cultural values brought by being transferred from generation to generation lose their importance day by day. It is revealed that the change in family structure, technology, urbanization, intense business life and socioeconomic factors are effective in the emergence of this situation. In the light of all these, it offers suggestions to contribute to practitioners and future research in various aspects.

¹ Bu makale Adem Ademoğlu'nun "Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları" başlıklı doktora tezinden üretilmiştir.

EXTENDED ABSTRACT

Sociocultural structure, socioeconomic structure, geography, religious beliefs, agricultural production styles and the interaction of societies with each other are effective in the formation of culinary culture. Transition periods and the practices made in these periods play an important role in the shaping of life. Marriage ceremonies between these transition periods or transition ceremonies consist of many successive stages and practices. Among these, they are in the form of going to see, interrupting, engagement, taking dowry, wedding, Turkish bath, henna night, wedding and post-wedding practices. These transition periods, which are effective in shaping social life, also include eating and drinking elements. In addition, these ceremonies change according to the cultural structure of the society and the practices performed in the ceremonies support the increase of the dignity of the individual.

In the Southeastern Anatolia Region, which is an important tourism destination with a deep-rooted historical past, the gastronomic practices performed during marriage ceremonies have been forgotten or abandoned in recent years. With this study, it is aimed to disseminate these practices by identifying similarities and differences and to transfer them to future generations by making them a written source. Especially in recent years, these special days and ceremonies have been avoided for various reasons, and changes have been seen in the traditional way of doing it. It is thought that this affects the awareness of ceremonial meals among generations.

In this research, ethnography research design, which is one of the qualitative research methods, was used in order to explore the gastronomic practices in marriage ceremonies in the Southeastern Anatolia Region. Ethnography is a qualitative design in which the researcher identifies and interprets shared and learned patterns of values, behaviors, beliefs, and language of a group with a shared culture. It was designed to determine the gastronomic practices performed in marriage ceremonies in the provinces in the Southeastern Anatolia Region. Southeastern Anatolia Region has been determined as a research area due to its cultural, historical, natural attractions and riches. The interview method was used as a data collection technique within the framework of the qualitative research approach. Purposive sampling method was used to determine the sample. For this purpose, the research was carried out through a semi-structured interview form with sixty-three (63) cultural transmitters aged fifty (50) years and over in the provinces in the region. It is understood that there are limited studies on the culinary culture of the Southeastern Anatolia Region (dishes, cooking, presentation, components, social perceptions and practices shaped around these components) independently. Determining, recording and transferring these elements to future generations by considering them in a relational whole; It is extremely important in terms of establishing the gastronomic identity of the region and realizing sustainable gastronomic tourism.

As a result, it has been observed that there are problems in the transfer of this cultural heritage between generations, related to marriage ceremonies, which is one of the transition period practices that the region has brought from the past to the present. Turkish cuisine culture, which is one of the important components of culture, is being forgotten or losing its importance day by day. With the effect of globalization, it can cause the change of eating and drinking habits and the forgetting of traditional practices. Therefore, studies on marriage ceremonies should be put forward so that local values are not forgotten and transferred to future generations. The rapid change in the living habits of the society also manifests itself in the context of the kitchen. It is predicted that it will be important in terms of contributing to the development of the country's economy as a tourism argument without losing the eating and drinking rituals, celebrations, ceremonies, traditions, customs and habits, which are among the traditional values of the Turkish society.

Giriş

Bireylerin yaşamlarını sürdürebilmesi için sosyal, psikolojik ve fiziksel ihtiyaçları bulunmaktadır. Maslow'a göre fizyolojik ihtiyaçlar içerisinde yeme içme önemli bir yer tutmaktadır. Yeme içme ihtiyacı çeşitli unsurlar etrafında şekillenmiştir. Toplumlarda bu ihtiyacın en iyi şekilde yerine getirilebilmesi için yerleşim yerleri ve göç güzergâhları etkili olmuştur. Türk toplumunda yeme içme olgusu tarih, coğrafya, iklim, yerleşim türü, sosyoekonomik faktörler, teknoloji, etkileşimde bulunduğu toplumlar, din, gelenek, görenek ve kültür gibi unsurlardan etkilenecek şekilde şekillenmiştir (Beşirli, 2010; Güler, 2010; Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013; Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015; Solmaz ve Altıner, 2018). Bu bağlamda Türk mutfağının yüzyıllardır süren gelişimi onu ön plana çıkarmaktadır. Bunlar arasında sayısız yemek çeşitliliği, yöresel malzemeler, özgün pişirme teknikleri, yeme içme adabı, servis şekli ve muhafaza teknikleriyle kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Yeme içme unsurları, kültürel değerler içerisinde bireyin yaşamının sağlıklı bir şekilde devamlılığının sağlanmasında belirleyici rol üstlenmektedir. Yeme içme sadece beslenme ihtiyacının karşılanması değil kültürün oluşmasında ve aktarılmasında da rol oynamaktadır. Her bir toplumun sahip olduğu farklı kimlik ve bu kimliği şekillendiren millî ve dinî farklılıklar mutfak kültürüne yansımıştır (Şimşek, 2002, s.701; Bober, 2014). Toplumların içinde buldukları farklılıklardan dolayı hem bedensel hem de ruhsal doyuma ulaşmaları için insan hayatında önemli bir yeri olan doğum, evlenme ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde çeşitli âdetler, pratikler ve törenler yapılmaktadır. Bu dönemler (doğum, evlenme, ölüm) içerisinde yer verilen geçiş evreleri bireylerin buldukları statü veya konumdan daha üst bir duruma gelme hâli olarak bilinmektedir. Gelişmiş kültürlerde daha çok düzenlenen bu geçiş törenlerinin yapılaş amacı insanın yeni durumunu kutlamak ve kutsamaktır. Söz konusu bu törenler sayesinde kişilerin hak ettiği değer yansıtılmaktadır. Hem yaşam içerisinde önemli olaylar için hem de günlük olaylar için törenler yapılmaktadır (Tomlin, 1959; Karaağaç, 2013; Sezgin ve Onur, 2017; Sönmez, 2019). Geçiş evreleri olarak kavramsallaşan doğum, ad koyma, sünnet, kız isteme, söz kesme, nişan, çeyiz, kına gecesi, nikâh, düğün, askere gitme, hacca gitme, ölüm ve taziye, yeme içme gibi kültürel değerlerin uygulandığı önemli zamanlar arasında yer almaktadır. Başka bir deyişle yaşamın şekillenmesinde önemli bir yeri bulunan bu geçiş dönemleri bölgelerin birbirinden farklılaşmasını sağlamaktadır. Bu farklılıkları gözlemlemek veya yaşamak amacıyla o bölgelere ziyaretler düzenlenmektedir. Yapılan ziyaretler sayesinde bölgelerin turistik çekicilikleri arasında tarihî ve doğal yapılar ilk sırada yer almaktadır. Bunun yanı sıra destinasyonların çekiciliklerinde son yıllarda üzerinde durulan konulardan biri ise bölgelerin gastronomik unsurlarıdır. Bu unsurlar arasında festivaller, yemek kursları, özel gün kutlamaları gibi mutfak kültürünün deneyimlenmesine dönük algı ve pratikler yapılmaktadır (Kızılırmak vd., 2014). Bu noktadan hareketle özellikle son yıllarda insan yaşamında önemli yeri bulunan özel günlerle ilgili sosyokültürel yapıda değişim ve dönüşümler görülmektedir. Geçiş dönemleri bu değişim ve dönüşümden en çok etkilenen alanların başında yer almaktadır. Söz konusu bu dönemler özellikle kuşak farkının etkisinden dolayı önemsenmemekte veya öğrenilmemektedir (Karaağaç, 2013; Yeşil, 2014).

Türkiye'nin güneydoğusunda bulunan tüm iller coğrafi konumu, iklim çeşitliliği, doğal güzellikleri, kültürel farklılıkları bakımından önemlidir. Dolayısıyla Güneydoğu Anadolu illerinde keşfedilmemiş zengin bir gastronomi değerleri bulunmaktadır. Bu çalışmada amaç Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan illerdeki evlenme törenlerinde yapılmakta olan gastronomi uygulamalarını, özellikle son yıllarda unutulmuş veya terk edilen gastronomi uygulamalarını belirlemektir. Belirlenen bu uygulamaların yaygınlaştırılması ve yazılı kaynak hâline getirilerek, mevcut bilgilerle birleştirilerek, bu kültürel zenginlikleri gelecek

nesillere aktararak sürdürülebilirliğini sağlamaktır. Köklü bir tarihî geçmişe sahip olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde, doğum, sünnet, kız isteme, söz kesme, nişan, hamam, kına gecesi, düğün gibi özel günler ve törenler geleneksel bir şekilde uzun yıllar uygulanmaktadır. Yapılan bu törenlerde o güne özel yeme içme faaliyetleri yapılmaktadır. Ancak son yıllarda çeşitli sebeplerden dolayı bu özel gün ve törenlerden uzaklaşmakta, geleneksel olarak yapılma şekillerinde değişiklikler görülmektedir. Bunun da tören yemeklerinin kuşaklar arasında bilinirliğini etkilediği düşünölmektedir.

Turizm alan yazını incelendiğinde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültürü ile ilgili unsurları (yemekleri, yapıları, sunumu, bileşenleri, bu bileşenler etrafında şekillenen sosyal algı ve pratikler) müstakil bir şekilde ele alan çalışmaların sınırlı olduğu anlaşılmaktadır (Gürsoy, 2011; Aksoy ve Sezgi, 2015; Bayrak, 2015; Özbay, 2019). Söz konusu unsurların ilişkisel bir bütün içerisinde ele alınarak belirlenmesi, kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması; bölgenin gastronomik kimliğinin tesis edilmesi ve sürdürülebilir gastronomi turizmini hayata geçirebilmesi açısından son derece önemlidir. Bu bağlamda aşağıda yer alan araştırma sorusu çalışmanın temel konusu olarak belirlenmiştir.

- Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde evlenme törenlerinde yapılan gastronomi uygulamaları nelerdir?

Bu çalışma ile önemli bir turizm destinasyonu olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde evlenme törenleri ile ilgili yapılan kültürel uygulamaların sürdürölmesi, iller arasındaki benzerlikler ve farklılıklar, değişimi ve dönüşüm nedenleri vurgulanmaktadır. Bunların yeniden gün yüzüne çıkarılması, toplumda uygulanmalarının yaygınlaştırılması için tanıtımının yapılması ve yazılı kaynak hâline getirilerek gelecek nesillere aktarılması amaçlanmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Kavramsal çerçeve bölümünde araştırmanın amacı doğrultusunda, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin gastronomik unsurları, özel günler ve törenler açıklanmıştır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Gastronomik Unsurları

Güneydoğu Anadolu bölgesi çok sayıda kültüre ev sahipliği yapmış ve bu durum bölgenin mutfak kültürünün gelişmesine olanak sağlamıştır. Bölge, Türk mutfak kültürü içinde gerek çeşit gerekse de lezzet bakımından önemli mutfaklardan birisidir. Bölgenin mutfağının gelişmesinde birçok etken yer almaktadır. Bunlar; tarihî bir öneme sahip olan Baharat Yolu ve İpek Yolu'nun bu bölgeden geçiyor olması, farklı birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması, etnik çeşitlilik, coğrafi yapısı ve iklimi önemli rol oynamaktadır (Eriñç, 1980; Bekar, 2016, s.105). Bölge "Verimli Hilal" olarak bilinmekte Fırat ve Dicle nehirleri arasında yer almaktadır. Bu topraklarda üretilen tahıl, baklagiller yanında et ürünleri ve yoğurt mutfağın şekillenmesinde etkili olmaktadır (Halıcı, 2015, s.11; Sucu, 2018).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yeme içme unsurları arasında hayvansal kaynaklar önemli bir yer tutmaktadır. Bunlar arasında hayvansal yağlardan tereyağı, sadeyağ, kuyruk yağı ve iç yağı tüketilirken genellikle küçükbaş hayvan etleri kullanılmaktadır (Özkanlı ve İşler, 2018; Toprak vd., 2018). Et sade kebab olarak tüketildiği gibi sebze yemeklerinde ve kurubaklagil yemeklerinde de tüketilmektedir. Bunların yanı sıra tahıl ürünleri de bölge halkı tarafından tüketilmektedir. Bölgede sebzeler yaz aylarında kurutularak kışlık hazırlanmaktadır. Ayrıca yemeklerde kullanılan baharatlar bölge mutfağının farklılaşmasını sağlamaktadır. Bunlar arasında tarçın, isot, karanfil, yenibahar, safran, zencefil, haspir, kişniş, rezene, reyhan, nane, kimyon, karabiber, kırmızı toz biber, pul biber, sumak sıklıkla tüketilmektedir. Bölge mutfağında yemeklere lezzet veren bir diğer öge ise domates, acı ve tatlı biber salçalarıdır (Durmaz, 2014, s.6-39; Bayrak, 2015; Aksoy ve Sezgi, 2015; Toprak vd., 2018). Bölge

mutfağında koruk pekmezi, koruk, nar ekşisi (nar pekmezi), sumak ekşisi, sumak tozu, limon, limon tuzu gerek yemeklerde gerekse de salatalarda ekşi olarak kullanılmaktadır (Sargın, 2013; Güzelbey, 2018, s.24-41).

Bölgenin sıcak ilkim yapısından dolayı meyve ve sebze tüketimi özellikle yaz aylarında artmaktadır. Merveler arasında üzüm, karpuz, kavun, elma, armut tüketilirken sebzelerden patlıcan, domates, biber, salatalık, kabak tüketilmektedir. Verimli topraklara sahip olan bölgede Antep fıstığı ve zeytin yetiştirilmektedir (Sabbağ ve Yeşilyurt, 2014). Bağcılığın gelişmiş olduğu bölgede üzüm taze olarak tüketilmesinin yanında kurutma, pekmez, pestil, şıra, sucuk, kesme olarak da tüketilmektedir (Ünal vd., 2019). Özellikle sıcak havalarda bölgede sebil yapılan meyan şerbeti serinletici olarak bilinmektedir.

Bölgede yer alan illerde gastronomi temalı çok sayıda festival ve etkinlik düzenlenmektedir. Bunlardan Batman'ın Sason ilçesinde ceviz, çilek ve bal festivali düzenlenmektedir. Diyarbakır'da her yıl ürünün tanıtımı ve çiftçilerin desteklenmesi amacıyla düzenlenen "Kültür ve Karpuz Festivali" çok sayıda katılımcıyı kente çekmektedir. Kilis'te yöresel ürünlerin tanıtımının yapıldığı "Kilis Yöresel Ürünler ve Zeytinyağı Festivali" düzenlenmektedir. Mardin'de yöresel etkinlikler kapsamında ise şehrin sahip olduğu değerlerin tanıtımı için "Yeşilli Kiraz Festivali" ve "İncir Festivali" düzenlenmektedir. Siirt'te yöresel etkinliklerden mahalli yumurta bayramı şenliklerle kutlanmaktadır. Ayrıca kentte Siirt fıstığı ve bal festivali ise her yıl düzenlenmektedir. Bu etkinlikler kentin tanıtımının yapılması ve bölge turizmine katkı sunması bakımından oldukça önemlidir. Şırnak ilinde halkın bir araya geldiği, eğlencelerin düzenlendiği "kuzu kırpma şenliği" yapılmaktadır. Bu şenlikle birlikte yöre insanı sosyal, ekonomik ve kültürel anlamda paylaşımlarda bulunmaktadır. Yöreye bolluk ve bereket getireceğine inanıldığı için o güne özel yöresel kıyafetler giyilir, oyunlar oynanır, türküler söylenir ve kuzular yakılan ateşin üzerinde çevrilir. Şenliğe gelenlere ikramlarda bulunulur (Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021; Diyarbakır Valiliği, 2021; Kilis Valiliği, 2021; Siirt Belediyesi, 2021; Siirt İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2021).

Bir diğer gastronomi unsuru ise Türkiye'de bir ilk olan Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, 2008 yılında açılmış olup burada şehrin yaşam kültürü ve geleneksel mutfak kültürü yansıtılmaktadır. Müzede mutfak eşyaları için özel vitrinler düzenlenmiş ve araçlar burada sergilenmektedir. Tarihî Göğüş Konağı, Gaziantep'in tanıtılmasında önemli bir misyonu üstlenmiştir (Gaziantep Valiliği, 2021). Türkiye'deki mutfak müzesi örneğinden 2011 yılında açılan Şanlıurfa Geleneksel Mutfak Müzesinin de (Tarihî Hacıbanlar Evi) kentin gelenek ve göreneklerinin yansıtılması bakımından stratejik bir önemi bulunmaktadır (İpekyolu Kalkınma Ajansı, 2021).

Özel Günler ve Törenler

Mutfak kültürünün şekillenmesinde sosyokültürel yapı, sosyoekonomik yapı, coğrafya, dinî inançlar, tarımsal üretim şekilleri ve toplumların birbirleriyle etkileşimi (Közleme, 2012: 10) etkili olmaktadır. Söz konusu durumlardan dolayı bireylerin içinde bulunduğu toplumun yapısı mutfak kültürünün oluşumunda büyük rol oynamaktadır (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015). Hatta yaşamın şekillenmesinde de büyük rol oynamaktadır. Söz konusu bu günler geçiş dönemleri ya da geçiş törenleri olarak adlandırılmaktadır. Dahası bu kavramı ilk kez kullanan kişi Arnold van Gennep'tir. Gennep'e göre geçiş töreni, "*yer, durum (statü), sosyal pozisyon ve yaş ile ilgili değişimlere eşlik eden törenlerdir*" (Doğaner, 2006; Çınar, 2019).

Sosyal hayatın şekillenmesinde etkili olan mutfak kültürü geçiş dönemi olarak tanımlanan doğum, evlenme, ölüm gibi yaşam için önemli dönemlerde yeme içme unsurlarıyla törensel hâle gelmektedir. Yapılan bu törenlerde sosyal algı ve pratikler rol oynamaktadır. Günlük yaşam içerisindeki kutlamalar da bireyin ruhsal anlamda iyi olmasını sağlamaktadır

(Tomlin, 1959; Baysal, 1993, s.64-67). Ayrıca bu törenler toplumun kültür yapısına göre değişmekte ve törenlerde yapılan uygulamalar bireyin saygınlığının artmasını desteklemektedir.

Bir başka ifadeyle yeme-içme ritüelleri insanlık tarihinin başından beri varlığını sürdürmektedir. Bu yeme içme ritüellerindeki uygulamaları yaşanan coğrafi bölgenin özellikleri ve toplumsal, kültürel değerler etkilemektedir. Geçmişten getirilen soyut miras ögesi yemek kültürü ve bunun etrafındaki oluşan pratikler toplumun deneyimlenmesinde önem taşımaktadır (Chang vd., 2011).

Toplumun sosyal yaşam deneyimleri olan doğum, sünnet, evlenme ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde inanç sistemi yanında gelenek ve göreneklerin de şekillendirici bir etkisi bulunmaktadır (Nahya, 1982; Kılıç, 2001, s.415). Bu süreçlerde toplumun kültürel değerleri çerçevesinde yeme içme olgusunun da yer aldığı geçiş dönemi ritüelleri veya törenleri yapılmaktadır. Geçiş dönemleri içinde yapılan uygulamalar bölgeden bölgeye farklılıklar barındırmaktadır (Yalçın Çelik, 2010; Kılıç, 2012, s.17).

Geçiş dönemleri olarak bilinen doğumdan ölüme kadarki süreçte yapılan uygulamalar toplumun yapısına göre değişiklik göstermektedir. Türk toplumunda da geçiş dönemlerindeki uygulamalar yiyecek ve içeceklerin tüketimi ile ilgili çeşitli ritüeller tarihsel süreç içerisinde kurallara dayandırılmıştır. Belirtilen bu kurallar toplumun dinî inanç, gelenek, görenekleriyle birleşerek beslenme kültürünün oluşumunu sağlamıştır (Halıcı, 2009, s. 9).

Türk toplumunda geçiş dönemleri ve özel günler için yemekli organizasyonlara yer verilmektedir. Bu özel günler ve törenler mutfak kültürünün zenginliğinin ortaya konmasında önemli rol oynamaktadır (Uyanık ve Yaman, 2019; Fidan ve Özcan, 2019).

Dinî günlerde yapılan törenlerde yiyeceklerin sembolik görevleri bulunmaktadır. Bu durum yiyeceklerle inançların birbirinden ayırt edilmesine olanak sağlamaktadır (Yabancı, 2009; Günebak ve Kutluay-Merdol, 2012, s.95-96; Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

İnsan yaşamını şekillendiren doğumla ölüm arasında yer alan tüm geçiş süreçlerinde yiyeceklerin önemli yer tuttuğu gözlenmektedir. Türkiye'nin tüm bölgelerinde doğum sonrası gelenlere lohusa şerbeti ikramı, ad koyma törenleri, sünnet yemeği, diş hediği, evlilikle ilgili söz kesmede, nişanda tatlı ikramı, kına gecesinde ve düğünde yapılan yemekli ikramlar ve yaşamın son evresi olan ölümden de taziye için gelenlere yapılan ikramlar bunlar arasında yer almaktadır (Halıcı, 1997).

Evlenme aile kurumunun kurulduğu tüm toplumlarda değişik uygulamalarla yapılan geçiş dönemlerinden biridir. Evlenme, gelin ve damadın birlikteliğinin duyurulması için yapılan bir düğün törenidir. Bu törende de kültürde yer etmiş çeşitli ritüeller uygulanmaktadır. Düğün törenine kadar toplumlarda farklılıklar bulunsa da çeşitli uygulamalarla düğün gününe gelinir. Bunlar; kız isteme, söz kesme, nişan ve kına gibi aşamalardır (Sezgin ve Onur, 2017, s.205-206; Ademoğlu ve Durlu-Özkaya, 2021).

İnsan yaşamındaki önemli geçiş evrelerinden birisi de evlenmedir. Evlenme töreninin gerçekleşebilmesi için birbirini takip eden çeşitli aşamalar bulunmaktadır. Bunlar kız isteme, söz kesme, nişan, çeyiz, hamam, kına gecesini, resmî ve dinî nikâh, düğünden meydana gelmektedir. Bu aşamalarda dinî inanışlar, kültür, gelenek ve görenekler etkili olmaktadır. Geçmişten günümüze evlenme ritüellerinde birtakım değişiklikler olsa da hâlâ bu günlerde yemeğe yüklenen manada bir değişim olmamıştır.

Türk toplumunda hem toplumsal olaylarda hem de dinî törenlerde konuklara yeme içme ikramı yapılmaktadır. Ölüm geçiş dönemlerinin sonuncusu olup insan yaşamının sona erdiği

dönemdir. Bu dönem içerisinde ölüm sonrası çeşitli törenler ve ritüeller uygulanmaktadır. Ölüm sonrası toplumdan topluma değişmekle beraber belirli bir süre taziye dönemi olarak bilinmektedir. Taziye süresince ölen kişinin ruhu için gelen misafirlere yeme içme ikramları yapılmaktadır. Söz konusu bu yemekler yedi gün boyunca eş, dost ve akrabalar tarafından hazırlanarak getirilmektedir (Tezcan, 1997, s.142; Sezgin ve Karaman, 2021, s.127-128). Toplumda yer etmesi bakımından ölünün hayrı için mevlit okutma yörelere göre değişmekle birlikte genellikle yedisinde, kırkında ve elli ikisinde yapılmaktadır (Türk ve Şahin, 2014).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi kozmopolitik yapısı gereği etnik, din, dil ve kültür anlamında farklılıkların çokça yer aldığı bölgelerin başında gelmektedir. Bu nedenle yaşamın önemli evreleri olan doğum, sünnet, evlenme, ölüm gibi durumlarda yapılan uygulamalarda farklılıklar görülmektedir. Bu özel günlerde yapılmakta olan yeme içme uygulamaları ve bu uygulamalar etrafındaki algı ve pratikler toplumun yapısına göre şekillenmiştir. Son yıllarda bu kültürel değerlerin terkedildiği gözlenirse de toplumun yapısı gereği uygulamalara devam eden kişiler de bulunmaktadır.

Araştırma Modeli

Bu araştırmada Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki özel günlerde ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamalarını keşfetmek amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan etnografi araştırma deseni kullanılmıştır. Etnografi; "araştırmacının ortak kültüre sahip bir grubun değerlerinin, davranışlarının, inançlarının ve dilinin paylaşılan ve öğrenilen modellerini tanımladığı ve yorumladığı nitel bir desendir" (Robertson ve Boyle, 1984).

Nitel araştırmalar içerisinde etnografik desen oldukça yoğun olarak kullanılmaktadır. Etnografik desenin odağında kültür vardır. Etnografi yerel anlamların peşine düşmek olup anahtar kavramı ise kültür ve kültürel örüntülerdir (Merriam, 2013, s.27). Etnografi, süreç içerisinde araştırmacının daha çok katılımlı gözlem tekniğini kullanarak gerçekleştirdiği, araştırmak istediği bir grubun gündelik yaşamı içine girdiği, araştırma grubu ile gerçekleştirdiği diyaloglar ve yapılan mülakatlar aracılığıyla derinlemesine bilgilerin elde edildiği oldukça kapsamlı gözlemleri içermektedir (Creswell, 2014, s.90).

Yöntem

Bu çalışma ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayan katılımcıların evlenme törenlerinde yapmış oldukları gastronomi uygulamalarını ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Söz konusu bu bölgedeki evlenme törenlerinde yer alan gastronomi uygulamalarını ortaya çıkarmak amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden olan etnografi araştırma deseninden yararlanılmıştır. Araştırmada veri toplama aracı olarak araştırmacı tarafından hazırlanan yarı-yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Yarı-yapılandırılmış görüşme sayesinde, katılımcılar farklı konulara değinebilir ve fikirlerini rahatça ortaya koyabilirler. Yarı-yapılandırılmış görüşmeler esnasında görüşmeden görüşmeye birtakım farklılıklar olmasına rağmen araştırmacının ele almak istediği genel çerçeve içerisinde belirli temalar ya da sorular bulunmaktadır (Saunders vd., 2009, s. 320). Araştırmada sorulacak soruları içeren görüşme formu, araştırma sorularına cevap arayacak nitelikte oluşturulmuş olup daha sonra üç alan uzmanı tarafından incelenmiş ve ortak bir sonuca varılmıştır. Soru formu, konu ile ilgili nitel araştırma uzmanlarının görüşleri de alınarak son hâlini almıştır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde evlenme törenlerindeki gastronomi uygulamalarını belirlemeye yönelik hazırlanmış sorulardan oluşmaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunun ilk bölümünde yaş, eğitim durumu, meslek gibi sosyo-demografik bilgiler, daha sonra evlenme törenlerindeki gastronomi uygulamalarının belirlenmesi, korunması ve geliştirilmesi (sürdürülebilirliği) konularında sorular bulunmaktadır.

Bu araştırmanın katılımcı grubunu, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki dokuz ilde yaşayan, bölgedeki evlenme törenlerde yapılan gastronomi uygulamaları konusunda bilgi sahibi, bölgedeki kültüre hâkim 50 yaş ve üzeri kişiler oluşturmaktadır. Araştırmaya konu olan bu bölgenin seçilmesinde içinde bulunulan coğrafyanın zengin kültür mozaiği içermesi etkili olmuştur.

Sonuç olarak gönüllü 63 katılımcı ile yüz yüze derinlemesine görüşmeler gerçekteştirilmiştir. Her bir katılımcıyla yapılan derinlemesine görüşmelerin ortalama süresi 85 dakikadır. Veri toplama süreci 26 Mart 2021 tarihinde başlamıştır. 01 Temmuz 2021 tarihinde sonlandırılmıştır.

Bu verilerin yorumlanmasında betimsel analiz tekniği kullanılmıştır. Betimsel analiz tekniği, toplanan bilgilerin önceden belirlenmiş konulara göre özetlendiği ve yorumlandığı, görüşlerin doğrudan yansıtılmak istendiği durumlarda kullanılır (Yıldırım ve şimşek, 2008, s.256-258; Patton, 2014, s.436). Katılımcıların anlam dünyalarına ulaşmak için analizler sahada nitel verilerin toplanması süreciyle gerçekteştirilmiştir. Nitel araştırmada verilerin analizi birbirini takip eden süreçlerden meydana gelmektedir. Altmış üç katılımcı ile yapılan görüşmelerin ses kayıtlarının toplam uzunluğu 79 saat 18 dakikadır. Ses dosyalarının transkripsiyonu ile derinlemesine görüşmeler 441 sayfalık metin dosyasına dönüştürülmüştür. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler, profesyonel bir bilgisayar destekli nitel veri analizi programı kullanılarak analiz edilmiştir.

Bulgular

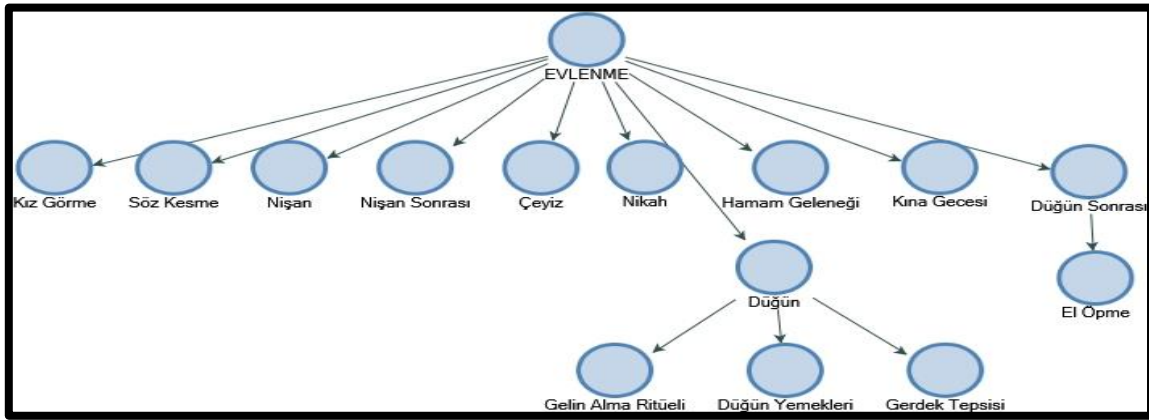
Araştırma kapsamında çalışmaya katılan bireylerin özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 1'de verilmektedir. Katılımcıların ağırlıklı olarak kadın (58 kişi) olduğu ve 50-59 yaş aralığında (30 kişi) bulunduğu görülmektedir. Ayrıca katılımcılar arasındaki kişilerin (27 kişi) okuma yazma bilmediği ve ev hanımı (54 kişi) olduğu dikkat çekmektedir. İllere göre katılımcıların eşit bir şekilde (7 kişi) olarak belirlendiği göze çarpmaktadır. Çalışmanın bulgular kısmında görüşme yapılan katılımcılar, şehirlerinin ilk harfleri belirtilerek katılımcı sırasına göre kodlanmıştır. Ancak şanlıurfa'nın kodu (şU) şeklinde belirlenmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Bilgileri

Demografik Özellik	F	%
<i>Cinsiyet (n=63)</i>		
Kadın	58	92.1
Erkek	5	7.9
<i>Yaş (n=63)</i>		
50-59	30	47.6
60-69	21	33.3
70-79	11	17.5
80 ve üzeri	1	1.6
<i>Eğitim durumu (n=63)</i>		
Okuryazar değil	27	42.9
Okuryazar	3	4.8
İlkokul	17	27
Ortaokul	8	12.7
Lise	4	6.3
Lisans	4	6.3
<i>Meslek (n=63)</i>		
Ev hanımı	54	85.7
Emekli	2	3.2
Öğretmen	3	4.8
Esnaf	3	4.8
Araştırmacı/Yazar	1	1.6

<i>Memleket (n=63)</i>		
Adıyaman (A)	7	11.1
Batman (B)	7	11.1
Diyarbakır (D)	7	11.1
Gaziantep (G)	7	11.1
Kilis (K)	7	11.1
Mardin (M)	7	11.1
Siirt (S)	7	11.1
Şanlıurfa (ŞU)	7	11.1
Şırnak (Ş)	7	11.1

Kültür aktarıcılıyla yapılan görüşmeler neticesinde evlenme törenlerinde yer alan kategoriler oluşturulmuş ve ardından bu kategorilerde yapılan uygulamaların neler olduğu belirlenmiştir. Şekil 1’de Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde bulunan kültür aktarıcılarının evlenme teması kız görme, söz kesme, nişan, nişan sonrası, çeyiz, nikâh, hamam geleneği, kına gecesi, düğün ve düğün sonrası kategorileri altında incelenmektedir.



Şekil 1: Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ndeki evlenme teması modeli (Araştırmacı tarafından NVivo 12 Pro yazılımıyla hazırlanmıştır.)

Adıyaman’da Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Söz Kesme

Adıyaman’da söz kesme daha önceki dönemlerde sadece kadınlar arasında yapılırken son zamanlarda erkekler de katılmaktadır. Aynı şekilde söz kesmeye önceki dönemlerde pestil, kesme, ceviz gibi kendi ürettikleri ve yaptıkları yiyecekler götürülürken özellikle günümüzde baklava ve yoğurt götürülmektedir. Söz kesmede kız oğlana tuzlu kahve pişirir. Damat adayının hazırlanan bu kahveyi içmesi gerekmektedir. Buradaki verilen mesaj “elinden zehir olsa içerim” anlamına gelmektedir (A-1; A-3; A-6).

Nişan

Adıyaman’da nişan için uygun bir tarih belirlenir, kız özel olarak alışverişe götürülür. Bunun yanı sıra oğlan evi kız evine yemeklerde kullanmaları için koç ya da keçi getirmektedir. Gelen misafirlere kavurma, et haşlama, etli kuru fasulye gibi yemekler yapılmaktadır. Oğlan evi gelirken tatlı olarak baklava, yoğurt ve meşrubat getirmektedir (A-1; A-2; A-3).

Çeyiz

Adıyaman’da çeyiz alma öncesinde bütün çeyiz yazılmakta ve bu çeyizlere bir fiyat belirlenmektedir. Belirlenen bu fiyat evlilikte boşanma gibi bir sorunla karşılaşıldığında, oğlan evinin bu parayı kız evine vermesi gerekmektedir. Çeyiz almaya gelenlere çerez ve çay ikramı

yapılmakta, bunun yanı sıra çeyizden havlu, mendil ve çorap gibi eşyalar gelenlere hediye edilmektedir (A-2; A-7).

Nikâh

Adıyaman'da dinî nikâh kıyıldığı gün oğlan evinde pilav üstü kavurma, türlü ve cacık gibi yemekler ikram edilmektedir. Ayrıca dinî nikâhı kıymaya gelen hocaya tatlı, meşrubat ve çay ikram edilmektedir. Bunun yanı sıra havlu, gömlek gibi eşyalardan hediye verilmektedir (A-2; A-5; A-6).

Kına

Adıyaman'da kına gecesinde çeşitli eğlenceler düzenlenmekte, gelenlere kız evinde çerez, kuru pasta, kesme, pestil, kuru üzüm ve yemekler verilmektedir. Kına gecesinde kız evinde verilecek olan yemeğin tüm masrafları oğlan evi tarafından karşılanmaktadır. Yemekler olarak kuru fasulye, nohut sulusu, kavurma, pilav verilmektedir. Kınadan sonra ise oğlan evinde ilerleyen saatlerde çiğköfte yapılmaktadır (A-1; A-3; A-5).

Düğün

Adıyaman'da gelin oğlan evine getirildiğinde nazar çıkması için geline bardak kırılır. Bu bardak ya gelinin ayağının altına bırakılmakta ya da eliyle bu bardağı kırması istenmektedir. Gelin eve girerken başına buğday, şeker ve kolonya serpilmektedir. Bunun nedeni ise ayağın uğurlu, bereketli olması dileğidir. Ayrıca gelin çeyizinde çerez getirmekte, ilk akşam sağdıçlara ve misafirlerine bu çerezi ikram etmektedir (A-2; A-4).

Adıyaman'da düğün yemekleri bu konuda maharetli kadınlar tarafından yapılmaktadır. Düğünlerde büyükbaş hayvan kesilmektedir. Düğünlerde yenilmesi için düğünün olacağı hafta içinde yufka ekmekler yapılmaktadır. Düğünlerde yaz ve kış verilen yemekler değişmekte, genellikle yazın kavurma, haşlama et, bulgur pilavı, taze fasulye, ciğer yemeği, Adıyaman tava, lahmacun, cacık, ayran, yeşilbiber; tatlı olarak baklava, tulumba veya lokma; kışın ise kavurma, kuru fasulye, nohut yahnisi, bulgur pilavı, cacık, tulumba verilmektedir. Özellikle son yıllarda ise hazır yemek şirketleri tarafından yemekler hazırlanmaktadır (A-1; A-2; A-3; A-7).

Adıyaman'da gerdek tepsisine konulacak yiyecekler kız çeyizinde getirilmektedir. Gerdek tepsisinde ceviz, pestil, kesme, cevizli sucuk, kuru kaysı, çerez, tatlı ile meyve yer almaktadır (A-3; A-7).

El Öpme

Adıyaman'da damat üç dört gün sonra kayınvalidesine elbiselik kumaş alarak el öpmeye gitmekte, buna "yol açma" denmektedir. Haftası dolduktan sonra kızın annesi bir tür tatlı çörek olan bayram tablaması hazırlayarak oğlan evine gider, getirilen bu tablama komşulara dağıtılır. Kızın annesi kızıyla birlikte tekrar baba evine döner beş on gün kadar babası evinde kalır (A-4).

Batman'da Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Söz Kesme

Batman'da söz kesmek için oğlan evinde önceki dönemlerde baklava, irmik tatlıları, kurabiyeler, kırmızı şerbetler hazırlanılarak gidilir. Özellikle son yıllarda hazır baklava, meşrubat, çerez, çiçek, çikolata götürülmektedir. Söz kesmede kız oğlana karabiber, pul biber ve tuzla kahve hazırlamakta, damat eğer kızı istiyorsa bu kahveyi içmesi gerekmektedir. Önceki dönemlerde kız evlenmek istemiyorsa kahveyi tuzlu, oğlanı beğenmişse bol şekerli yapmaktaydı. Söz kesilme merasiminin yapıldığı gün kızın başlık parası da konuşulmaktadır (B-1; B-2; B-3; B-5; B-6; B-7).

Nişan

Batman'da nişanlar yemekli yapılmakta bu yemekler için gerekli olan tüm malzemelerin tüm masrafları ise oğlan evi tarafından karşılanmaktadır. Bu güne özel olarak et haşlaması, türlü, güveç, kuru güveç, etli kuru fasulye, bulgur pilavı verilmektedir. Ayrıca tatlı olarak baklava verilmektedir. Batman'da önceki dönemlerde oğlan evi nişanlarda kırmızı şerbet hazırlayarak kız evine götürülürken günümüzde meşrubat götürülmektedir (B-1; B-2; B-3; B-4; B-5; B-6; B-7).

Çeyiz

Batman'da önceden çeyiz gelinle birlikte götürülürken son yıllarda bir hafta öncesinde götürülmektedir. Çeyizi almaya gelen oğlan tarafı için bir kuzu kesilmekte, bununla yemekler yapılmaktadır. Yeni gelinin evinde düğünden sonraki üçüncü günde yapılacak yemekli toplanmaya "üç günlük" denilmektedir. Bu üç günlüğe gelenlere gelin, çeyizinden hediyeler vermektedir (B-1; B-3; B-4; B-5; B-6).

Nikâh

Batman'da yaşayan Şafii mezhebinden olanlarda, dinî nikâhın kıyılabilmesi için gelinin babasının bir kişiye vekâlet vermesi gerekmektedir. Dinî nikâh kıyıldıktan sonra imama bir miktar para verilir. Bunun yanında çay veya kahve ikram edilmektedir (B-1).

Kına

Batman'da oğlan evi kız evine kına gecesinde yemekler yapmaları için bir tane keçi göndermekte, bunun etiyle hazırlıklar yapılmaktadır. Gelenlere yemeklerin yanında kuru pasta, çerez, tatlı verilmektedir. Kına gecesinde damadın arkadaşlarına çeşitli cezalar kesilmekte, bu cezalardan toplanan paralarla koyun, tavuk, çerez ve tatlı gibi yiyecekler alınarak sofralar hazırlanmaktadır (B-1; B-3; B-7).

Düğün

Batman'da gelin getirildiğinde çikolata, şeker, gofretlerle hazırlanan damat ağacı gelinin başına doğru sallanarak düşenleri çocuklar toplamaktadır. Gelin ve damada birer bardak verilir uğursuzluğun giderilmesi için bu bardağı kırmaları istenmektedir. Eve girdiklerinde gelin ve damada şekerli su içirilmektedir (B-2; B-4).

Batman'da düğün yemeklerini kadınlar hazırlamakta, evlerin damlarının üzerinde serilen yer sofralarında yemekler yenmektedir. Düğünlerde et haşlaması, et kavurma, güveç, kuru fasulye, bulgur pilavı, yeşil soğan, helavi (helva) gibi yemekler verilmektedir. Yemeklerin sulu olanları ayrı ayrı servis edilirken diğer yemekler ortak kaplardan yenilmektedir. Özellikle son yıllarda hazır yemek şirketleri tarafından yemekler getirilmekte ve köpük tabaklarla servis edilmektedir (B-1; B-6).

Batman'da gerdek tepsisinde gelin ve damadın yiyip içmesi için çerez, lokum, tatlı olarak baklava, pestil, cevizli sucuk, meyve, meşrubatlar yer almaktadır (B-1; B-4).

El Öpme

Batman'da bir hafta olduğunda kızın anne ve babası baklava, et, çerez, meşrubatlarla oğlan evine gelmekte, kızlarını götürürken oğlan evi getirilen hediyeler gibi baklava, çerez ve meşrubatlardan göndermektedir. Kız, babası evinde bir hafta on gün kadar kalır, tekrar dönüşte de oğlan evinden ailenin büyükleri kızını almaya gitmektedir. Götürülen çerezler komşulara dağıtılmaktadır (B-2; B-4; B-5).

Diyarbakır'da Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Söz Kesme

Diyarbakır'da kız isteme ve söz kesme aynı anda yapılmaktadır. Söz kesmenin olduğu gün kız oğlana tuz, pul biber, kimyon gibi baharatlarla kahve yapar ve eğer bu kahveyi oğlan içerse istekli, sabırlı olduğu anlaşılmaktadır. O gün için oğlan tarafı burma kadayıf, düz kadayıf ve baklavadan oluşan tatlıları ve meşrubatları kız evine getirmektedir (D-1; D-2; D-3; D-6).

Çeyiz

Diyarbakır'da kızın çeyizi götürülmeden önce kızın evinde serilmektedir. Çeyiz günü eş, dosttan gelenlere ikram için bir hayvan kesilerek yöresel etli yemekler hazırlanmaktadır. Bu sergiyi yapmak için gelecek kişilerin evlerinde mutlu, evliliği güzel giden kişiler davet edilmektedir. Çok önceleri çeyiz gelinle birlikte götürülürken son zamanlarda bir hafta öncesinden götürülmektedir (D-1; D-4; D-6).

Nikâh

Diyarbakır'da dinî nikâh için düğünden bir ay öncesinde camiye aile arasında gidilmektedir. Nikâh kıyıldıktan sonra kız evine gidilmekte, burada en ağır yöresel yemekler ikram edilmektedir (D-1; D-6).

Kına

Diyarbakır'da kına gecesine gelenlere ikram etmek için bir gün öncesinde fırına et, patlıcan, domates ve biberle yapılan çömlek verilmektedir. Kınaya gelenlere çömlek ve pilav servis edilmektedir. Kına yakılma esnasında ise çerez ve kına verilmektedir (D-6).

Düğün

Diyarbakır'da gelin babası evinden çıkarken kapı parası istenmektedir. Damadın evine gidildiğinde içine buğday, şeker, madeni para konmuş olan testi geline kırdırılmaktadır. Ayrıca geline kapıya atarak kırması için yumurta verilmektedir. Gelin eve girerken geçimleri güzel ve kolay olması için evin kapısına eliyle bal sürmektedir (D-1; D-3; D-6).

Diyarbakır'da düğün yemeğinin yapımında kullanılması için küçükbaş hayvanlar kesilmektedir. Yemek olarak yarma ve yoğurt ile yapılan mehir çorbası, kıs kabağı ve et, sumak ile yapılan meftune, yufka ekmek, tavuk ve tereyağı ile yapılan sirim, kavurma, tas kebabı, Karacadağ pirinç pilavı ya da bulgur pilavı, baklava, tulumba tatlısı, ayran verilmektedir. Özellikle son yıllarda yemek şirketleri tarafından yemekler hazırlanmaktadır (D-2; D-5).

Diyarbakır'da damadın annesi gerdek odasına gelin ve damat için tepsi hazırlamaktadır. Bu tepside düğün yemeği, ciğer kebabı, kıyma kebabı, çerez, meyve, meşrubat bulunmaktadır (D-1; D-3; D-5).

El Öpme

Diyarbakır'da gelin kız, baba evine el öpmeye gitmesi için düğünden sonra bir haftanın geçmesi gerekmektedir. Kızın annesi bir tepsi baklava ve hediyelerle oğlan evine gelerek kızını almaktadır (D-1; D-3; D-4).

Gaziantep'te Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Kız Görme

Gaziantep'te görücü olarak kız görmeye aile büyüklerinden deneyimli olanlar giderken içlerinde anne, teyze, hala, nine, yenge gibi kişilerin bulunması gerekmektedir. Bu kişiler yanlarında tatlı olarak baklava ve meşrubat götürmektedir (G-1; G-2; G-6).

Söz Kesme

Gaziantep'te sözden önceki gün kız istenir kız verildikten sonraki gün ise kadınlar öğle vakti kız evine çiköftelik malzemeler alarak gitmektedir. Kız evi söz kesileceği akşam kabaklama (kış kabağı, et ve nohut ile yapılan ekşi bir yemek), doğrama (patlıcan, et ve nohut ile yapılan ekşi bir yemek), soğan yahnisi (arpacık soğan, et ve nohut ile yapılan bir yemek), yuvalama (pirinç unu, yağsız kıyma, nohut, parça et, yoğurt ile yapılan bir yemek) gibi yöresel yemeklerden yapmaktadır. Önceden oğlan evinde tatlı olarak kadayıf pişirilirken son yıllarda hazır baklava alınarak gidilmektedir (G-3; G-6).

Nişan

Gaziantep'te nişan törenine “şirincelik” denilmektedir. Şirincelik için gelenlere kız evi yöresel yemeklerinden kabaklama, çekirdek fasulye (kuru fasulye), doğrama, yoğurtlu patates, soğan yahnisi, şiveydz (taze sarımsak, taze soğan, et ve nohut ile yapılan bir yemek), bulgur pilavı hazırlamaktadır. Önceden oğlan evinde hazırlanan kadayıflar götürülürken artık günümüzde baklava ve meşrubat götürülmektedir. Komşulara kızın verildiğini duyurmak için getirilen tatlılardan dağıtılmaktadır (G-4).

Çeyiz

Gaziantep'te çeyiz götürülmeden önce oğlan evinde yorgan ve yastıkların hazırlandığı “yatak biçme” yapılmaktadır. Yatak biçmeye kız tarafının ve oğlan tarafının en mahir kadınları çağrılmaktadır. Yatak biçmeye gelecekler için Gaziantep'in etli yemeklerinden yuvarlama, şiveydz, kuru dolma, lahmacun gibi yemekleri yapılmaktadır. Çeyizin kız evinden alınması genellikle pazar gününe denk getirilmektedir. Çeyiz asmayı kız evinden getirilen kadınlar yapmaktadır. Bu kadınlara çeyiz içinde Antep işi denilen el işlerinin durumuna göre yemekler hazırlanmaktadır. Eğer çeyizde Antep işi varsa yuvalama, etli yemekler yapılırken, yoksa malhitalı köfte (mercimekli köfte) yapılmaktadır (G-2; G-5; G-6).

Kına

Gaziantep'te kına gecesinde düğünde yapılan yemekler hazırlanmaktadır. Düğün evinin yanı sıra yakın akrabalar da uzaktan gelenleri evlerinde ağırlamaktadır. Kınaya gelenlere çerez, bastık (pestil), sucuk, meşrubat ikramı yapılmaktadır (G-4).

Düğün

Gaziantep'te gelin arabadan indiğinde kırması için içine şeker ve madeni para konmuş testi verilmektedir. Gelin ve damadın üzerine bereketli olması için buğday ve şeker atılmaktadır. Eve girerken ağızları tatlı olsun diye aileden bir büyük hem gelinin hem de damadın ağızına bal sürmekte ya da bir şekerini ikiye bölerek yedirmektedir (G-1; G-5).

Gaziantep'te düğünlerde sulu yemek ve pilavın birlikte verilmesine “pilovıcıcık” denilmektedir. Ancak bu yemekler yaz ve kış mevsimine göre değişiklik göstermektedir. Yaz aylarında yeşil fasulye, öz çorbası, doğrama, pilav (pirinç, bulgur ya da firik), kıymalı patates, yoğurtlu patates; kış aylarında ise kabaklama, lahmacun, soğan yahnisi, kuru fasulye, nohut sulusu gibi yemekler verilmektedir (G-2; G-6).

Gaziantep'te gelin ve damadın odası için kız ve oğlan evinden birer kadın iki tane tepsi hazırlamaktadır. Bu tepsilerden birinde yemekler, diğerinde ise mevsime uygun olan bastık, sucuk, cezerye, baklava, çerez, meyve, meşrubat konulmaktadır (G-1; G-6).

Kilis'te Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Kız Görme

Kilis'te oğlan tarafının kadınları görücü olarak kız görmeye gündüz vakti gitmektedir. Bu kadınlar giderken yanlarında kıza bir hediye götürmektedirler (K-1; K-2).

Söz Kesme

Kilis'te söz kesme âdetine "kalın kesme" denilmektedir. Söz kesildiği gün oğlan tarafının ve kız tarafının alacakları eşyalar konuşulmaktadır. Kalın kesmeye kadınlar gitmekte ve giderken baklava, mevsime uygun meyve ve kahve götürölmektedir (K-1; K-2; K-4).

Nişan

Kilis'te nişan kızın babasına teşekkür anlamına gelmektedir. Oğlan evi akşam yemeğinden sonra kız evine tepsilerle baklava, fıstıklı kurabiye, meyve, meşrubat alarak gitmektedir. Nişanda yüzükleri takan kişiye çok dikkat edilmektedir. Yüzüğü takan kişinin evli olması, evliliği uzun sürmüş olması, eşine muhabbetli kişilerden seçilmesi gerekmektedir (K-1; K-5).

Çeyiz

Kilis'te çeyiz götürölmeden önce kız tarafı eğlenceler düzenleyerek çeyiz ütüleme yapmaktadır. Çeyiz ütüleme ve çeyiz götürme güne özel bastırma ve bulgur pilavı yapılmaktadır. Çeyizin götüröldüğü gün erkeklerin yapmış olduğu eğlenceye "çeyiz oturtması" denmektedir. Çeyiz oturtmasında sofralar hazırlanmakta ve ailenin durumuna göre alkollü içkiler verilmektedir (K-1; K-3).

Kına

Kilis'te kınayı yoğuran kişinin bahtının güzel olmasına dikkat edilmektedir. Kınayı yoğuracak kadının evli olması, evliliğinin güzel gitmesi, sağlığının yerinde olması gibi durumlara bakılarak karar verilmektedir. Kına gecesi için tavuklu pilav yapılarak gelenlere dağıtılmaktadır (K-1; K-3).

Düğün

Kilis'te gelin ilk önce kaynana kayınbabanın evine getirilmektedir. Bu evi kendi evi bilmesi için yapılmaktadır. Gelin arabadan inerken içine şeker ve bozuk para konulmuş testi kırdırılmaktadır. Gelinin ve damadın başına bereket getirmesi için arpa ve buğday atılmaktadır. Ağızları tatlı olsun diye kaynana baklava, şeker ya da lokumu ikiye bölerek geline ve damada yedirmektedir (K-1; K-3).

Kilis'te düğünlerde yemeği yapacak kişinin tecrübeli olmasına özen gösterilir. Düğünlerde pirinç pilavı, patates sulusu, orman kebabı, lahmacun, lebeniye (parça et, nohut, pirinç ve yoğurt ile yapılan bir yemek), yoğurtlu köfte, kıymalı köfte, ekşili yahni, cacık, ayran ve limonata verilmektedir. Özellikle son yıllarda lahmacun, ayran ve yeşillik verilmektedir (K-1; K-2).

Kilis'te gelin ve damada düğün yemeği yerine sağdıçları tarafından odalarına getirilen Kilis tavası ya da kıyma kebab ikram edilmektedir. Ayrıca baklava, çerez, meyve gibi yiyeceklerden de bir tepsi bırakılmaktadır. Bu tepsiyi genellikle sağdıçlar hazırlamaktadır (K-3; K-6).

El Öpme

Kilis'te düğünden bir hafta sonra gelin ve damat birlikte el öpmek için kızın baba evine gidilmektedir. Onlara en güzel yemekler yapılmaktadır. Bütün akrabalar sırasıyla gelin ve damadı yemeğe davet etmektedir (K-2).

Mardin'de Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Kız Görme

Mardin’de evlenme çağına gelen genç için önceden kız görme hamamda, sabahiyye denilen eğlencede ve düğünlerde yapılmaktayken özellikle günümüzde gençler evlenecekleri kişiyi kendileri bulmaktadır (M-1; M-2).

Söz Kesme

Mardin’de Süryanilerde söz kesmede bir zincir ve buna takılı bir haç hediye edilmektedir. Oğlan evi tarafından tatlı, meyve ve meşrubat götürülmektedir. Din görevlisi olan papazın da söz kesmede bulunması gerekmektedir (M-1; M-5).

Nişan

Mardin’de Müslümanlarda söz ve nişan birlikte yapılmaktadır. Süryanilerde nişanda takılacak takılara dualar etmesi ve kutsaması için papazın olması gerekmektedir. Oğlan evinin gelirken meyve, baklava, kuru pasta, alkollü içki, mülebbes (badem şekeri) gibi çerezlerden getirmesi gerekmektedir. Ayrıca nişanlarda et haşlama, kuru fasulye, bulgur pilavı gibi yemekler verilmektedir (M-1; M-2; M-5; M-7).

Çeyiz

Mardin’de önceki zamanlarda yokluktan dolayı çeyiz için özel bir uygulama yapılmazken, son yıllarda kız evinde çeyiz ipler üzerine serilmekte ve görmek için gelenlere çerez, meyve, alkol ikram edilmektedir (M-1; M-2).

Nikâh

Mardin’de Müslümanlar dinî nikâhı bir din görevlisi çağrılarak düğün günü yaptırmaktadır. Resmî nikâh düğünden sonra müsait bir zamanda yapılmaktadır (M-1). Süryanilerde ise dinî nikâhın yapılabilmesi için resmi nikâh cüzdanının gösterilmesi gerekmektedir. Düğün gününde dinî nikâh kıyılmaktadır. Nikâh kıyıldıktan sonra kilise çıkışında gelenlere çikolata ve şeker dağıtılmaktadır (M-3; M-5).

Kına

Mardin’de iki tür kına geleneği bulunmaktadır. Bunlardan küçük kına kız kınasına, büyük kına ise oğlan kınasına denilmektedir. Önce kızın kınası yakılmakta ardından toplu olarak oğlan evine gidilmektedir. Damat giydirme olarak bilinen bir tören yapılmaktadır. Bu kınalar önceden içkili mezeler eşliğinde yapılırken günümüzde çerez, meşrubat ikramı ile yapılmaktadır (M-2).

Düğün

Mardin’de Süryanilerde gelin getirildikten sonra evin avlusunda bir ateş yakılmakta, gelin ve damat bu ateşin etrafında üç tur döndükten sonra İncil’in etrafında da üç tur dönmektedir. Eve girecekleri zaman gelin ve damadın eline bıçak verilmekte, kapıya hac işareti yaptırılmaktadır. Müslümanlarda ise gelin damat evine getirildiğinde, damat yüksek bir yerden gelinin başına anasonlu şeker, imlebbes (badem şekeri), para, buğday ve arpa atmaktadır. Gelinin kırması için içine buğday ve arpa doldurulmuş testi verilmektedir. Eve girdiklerin de ise başlarının üzerinde bir ekmek ikiye bölünerek fakir birilerine verilmektedir (M-1; M-2; M-4; M-7).

Mardin’de düğünlerde hazırlanan yemekler kız evine de gönderilmektedir. Yemek olarak bademli iç pilav, et kavurma, taze fasulye, türlü, kuru fasulye, zerde, yeşil soğan, halka tatlı ya da baklava, taze fırın ekmeği, ayran verilmektedir (M-2; M-3).

Mardin’de gelin ve damadın odalarına ışıkları sönmessin bahtları açık olsun diye bir tepsi hazırlanmakta, içinde ise tatlı, çerez, meyve ve yemekler bulunmaktadır (M-2).

El Öpme

Mardin’de bir hafta sonra kız oğlanla birlikte babası evine el öpmeye gitmektedir. Kız evinde yemekler yenildikten sonra damat kendi evine dönmektedir. Gelin kız ise bir hafta babası evinde kalmaktadır. Kızın ailesi hem kızlarına hem de damatlarına hediyeler vermektedir (M-1; M-2; M-3).

Siirt’te Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Kız Görme

Siirt’te kız görmeye o bölgede sevilen bir kadın ve yanlarında çok az kişiyle gidilmektedir. Görücü kadınlar önceden lokum götürürken son yıllarda baklava götürmektedirler (S-4; S-6).

Söz Kesme

Siirt’te söz kesme yemekli yapılmaktadır. Söz yemeği için gerekli olan tüm malzemeler oğlan evi tarafından kız evine önceden getirilmektedir. Ayrıca oğlan evi yanlarında baklava ve meşrubatı getirmektedir. Söz kesmede din görevlisi olarak bir hoca bulunmaktadır (S-1; S-5).

Nişan

Siirt’te nişan düğünden bir hafta kadar önce yapılmaktadır. Nişanda oğlan evi tarafından verilecek tandır ekmeği, helva oğlan evi tarafından karşılanmaktadır. Nişan için baklava ve şerbet kız evinde hazırlanmaktadır (S-3; S-6; S-7).

Çeyiz

Siirt’te çeyiz bir hafta önceden kız evine serilmektedir. Bir hafta sonra oğlan evi çeyizi götürmektedir. Kızın çeyizini sermek için kız evinden iki üç kadın gelmekte ve bu kadınlara en güzel yemekler ikram edilmektedir (S-1).

Nikâh

Siirt’te dinî nikâh camide kıyılmaktadır. Nikâh için gelin götürülmez, onun yerine babası bulunmaktadır. Nikâhı kıyan imama para, gömlek, havlu gibi hediyelikler verilmektedir (S-5; S-6).

Kına

Siirt’te kına gecesinde kız evinde yemekler hazırlanmakta ve kına bittikten sonra da kahvaltılık yiyeceklerin olduğu bir sofraya serilmektedir. Kına gecesine gelenlere tatlı, kuru pasta, çerez ikramı yapılmaktadır. Kına gecesinde damadın ayakkabısı saklanmakta ve saklayanlar sağdıç olan kişilerden bahşış olarak geri vermektedir (S-1; S-5).

Düğün

Siirt’te kız oğlan evine gittiğinde nazar çıkması için içine nohut, kuru üzüm, bozuk para, şeker gibi ürünlerin bulunduğu testiye kırmaktadır. Gelinin üzerine elma, çikolata ve şeker atıldıktan sonra kayınvalidenin getirdiği bir tas içindeki bal ya da pekmeze ellerini batırarak kapıya sürmektedir. Damat ağacı hazırlanmakta, bu ağacın üzerine hindi, kaz, tavuk, ekmeğ bulunmaktadır. Damat ağacındakileri gelin getirildikten sonra düğüne katılanlar almaya çalışmaktadır (S-2; S-4; S-5; S-6).

Siirt’te düğünlerde yöresel yemekler yapılmaktadır. Bunlar arasında mercimek çorbası, tavuk yemeği, et haşlaması, türlü, kuru fasulye ya da taze fasulye, nohut yemeği, içli köfte, pirinç pilavı, dolma, cacık, hoşaf, salata, ayran, baklava bulunmaktadır (S-1; S-4; S-5; S-6).

Siirt'te kızın çeyizine annesi tarafından bırakılan karpuz çekirdeği, bisküvi, pestil, kesme, kuru üzüm, çikolata, fındık, fıstık, incir, ceviz gibi yiyeceklerin yanı sıra oğlan evi tarafından da baklava, pekmez şerbeti, meşrubat bir tepsiye konularak gelin ve damadın odalarına bırakılmaktadır (S-3; S-4; S-6; S-7).

El Öpme

Siirt'te on beş ile kırk gün kadar sonra kız, babası evine el öpmeye gitmektedir. Kızı götürmek için kızın abisi veya kardeşlerinden birisinin gelmesi gerekmektedir. Gelin, babası evinde üç gün kalmakta ve tekrar geri almak için damat gitmektedir (S-1; S-2; S-4; S-6).

Şanlıurfa'da Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Kız Görme

Şanlıurfa'da kız görmeye önce ailenin kadınları, daha sonra erkekler gitmektedir. Kız beğenildikten sonra istenmekte ve başlık parası konuşulmaktadır (ŞU-2; ŞU-3).

Söz Kesme

Şanlıurfa'da söz kesileceği gün hem kız evinde hem de oğlan evinde hazırlıklar görülmektedir. Kız evinde çiğköfte yoğrulmakta, oğlan evinde ise o gün için verilecek kadayıflar pişirilmektedir. Ancak son yıllarda hazır baklava ve meşrubatlar getirilmektedir (ŞU-1; ŞU-2).

Çeyiz

Şanlıurfa'da çeyiz düğünden üç gün önce götürülmektedir. Çeyizi sermek için kız tarafından birkaç kadın gitmektedir. Bu kadınlara yöresel yemekler hazırlanmakta ve çeyizi görmeye gelenler hediyeler getirmektedir (ŞU-3).

Nikâh

Şanlıurfa'da dinî nikâh düğün bittikten sonra kıyılmaktadır. Kızın babası oğlan tarafından birisine vekâlet vermektedir. Nikâhı kıyan hocaya para, gömlek, havlu, çorap verilmektedir (ŞU-3).

Kına

Şanlıurfa'da kına gecesinde oğlan evinde yığınak olarak bilinen içkili sofralar kurulmaktadır. Yığınakta masalarda çiğköfte, meze, çerezler bulunmaktadır (ŞU-1; ŞU-2).

Düğün

Şanlıurfa'da gelin damadın evine getirildiğinde önünde kurban kesilmektedir. Geline bir fincan kırdırılmaktadır. Eve girerken başlarına şeker atılmaktadır (ŞU-2).

Şanlıurfa'da düğün yemeklerine süpha yemeği denilmektedir. Söz konusu bu süpha yemeği hem akrabalara hem de ihtiyaç sahibi yoksul kişilere ikram edilmektedir. Süpha yemeğinin yapılması için koyunlar kesilmektedir. Düğünlerde bir tür yoğurt çorbası olan lebni çorbası, zerdeçalılı pilav, kuzu içi pilav, Urfa kebab, patlıcan kebabı, taze fasulye, kuru fasulye, lahmacun, su kabak tırşığı, tatlı olarak da zerde, kadayıf ya da baklava, halka tatlı verilmektedir. Uğursuzluk getireceği için düğün yemeği gelin ve damada yedirilmemektedir (ŞU-1; ŞU-3; ŞU-4; ŞU-7).

Şanlıurfa'da gerdek tepsiyi sağdıç tarafından hazırlanmaktadır. Gerdek tepsisinde çerez, meyve ve tatlı gibi yiyeceklerin yanında akşam yemeğinden de bırakılmaktadır (ŞU-1; ŞU-2; ŞU-7).

El Öpme

Şanlıurfa'da gelin üç gün sonra damatla birlikte babası evine ellerini öpmek için gitmektedir. Kız evi en güzel yemeklerden hazırlayarak ikram etmektedir. Geline ve damada hediyeler verilmektedir. Gelin, babası evine altı ay sonra yatılı kalmak için gelmektedir (ŞU-2).

Şırnak'ta Düğün Törenlerinde Gastronomi Uygulamalarına İlişkin Bulgular

Kız Görme

Şırnak'ta kız görme kadınlar tarafından daha çok düğünlerde yapılmaktadır. Evlenmek isteyen gençler ailesine doğrudan evlenmek istediklerini söyleyemedikleri için bunu yemeği beğenmeme gibi davranışlar sergileyerek göstermektedir. Kız istemeye giderken önceden buğday, meyve gibi şeyler götürülürken son yıllarda baklava, meşrubat gibi şeyler götürülmektedir. Ayrıca kız istemede önceden başlık parası konuşulurken günümüzde süt parası konuşulmaktadır (Ş-1; Ş-2; Ş-4).

Söz Kesme

Şırnak'ta önceden söz kesmeye giderken oğlan tarafının bir çuval şeker, lokum, bisküvi, çerez, kırmızı şerbet boyası götürülürken günümüzde baklava, meyve ve meşrubat götürülmektedir. Kız evi söz için gelenlere pirinç pilavı, et haşlaması ve zerde ikramı yapmaktadır (Ş-2; Ş-3; Ş-6).

Nişan

Şırnak'ın Cizre ilçesinde nişana sadece kadınlar katılırken diğer ilçelerde erkek ve kadınlar birlikte katılmaktadır. Nişanda yemekler oğlan evinde yenilir kız evinde meyve, baklava, çerez ve meşrubat ikramı yapılmaktadır (Ş-1; Ş-2; Ş-7).

Çeyiz

Şırnak'ta çeyize konulması için kızın yakın akrabaları el işçiliği olan hediyeler getirmektedir. Gelinin çeyizi onunla birlikte götürülmektedir (Ş-1).

Nikâh

Şırnak'ta dinî nikâh düğünden bir hafta önce kıyılmaktadır. Bu güne özel olarak kızın ailesi bir tür haşlanmış yarma ve pekmez ile ikram edilen giro yemeği ve onun yanında mehir çorbası, kavurma, içli köfte hazırlamaktadır. Ayrıca nikâhın kıyıldığı gün gelin olacak kıza üzeri mühürlü bir altın verilmektedir. Nikâhın kıyıldığı odaya lokum, bisküvi ve şeker konulur, nikahtan sonra orada bulunan bekârlara ikram edilir (Ş-1; Ş-5).

Kına

Şırnak'ta düğün akşamı oğlan evinde yemekler yendikten sonra kızın kınasını yakmak için toplu hâlde kız evine gidilmektedir. Kınaya gelenlere kına, çerez ve hazır içeceklerden verilmektedir. Kızın kınası bittikten sonra oğlan evine gidilir. Oğlan evine gelenlere tatlı, çerez ve meşrubat ikram edilmektedir (Ş-1; Ş-2).

Düğün

Şırnak'ta gelin oğlan evine getirildiğinde eline kırması için bir testi verilmektedir. Bu testinin içerisinde ceviz, buğday, şeker ve para bulunmaktadır. Gelin ve damat arabadan indiklerinde ayakları dibinde bir tane kurban kesilmektedir. Kapıya atarak kırmaları için geline ve damada birer tane yumurta verilmektedir. Eve girerken elleri şekerli şıra ile yıkanmakta ya da ellerine şeker dökülmektedir (Ş-2; Ş-3; Ş-5; Ş-7).

Şırnak'ta düğünlerde yemeklerin hazırlanması için damadın abisi, amcası, dayısı çok sayıda koyun kesmektedir. Düğün yemekleri tecrübeli kadınlar tarafından hazırlanmaktadır. Yemekler ise mercimek çorbası, yayla çorbası, et haşlama, kavurma, tırşık, içli köfte, pirinç pilavı, güveç, hoşaf, zerde ve baklavadır. Yapımı oldukça zor olan "Giro" adındaki yöreye özgü yemek eğer düğünde hazırlanmış ise kayınvalidenin gelini çok sevdiği anlamına gelmektedir (Ş-1; Ş-2).

Şırnak'ta gerdek tepsisini damadın talimatlarıyla sağdıçları hazırlamaktadır. Gerdek tepsisinin içinde ceviz, cezerye, baklava, bisküvi, lokum ve incir bulunmaktadır. Bunun yanı sıra yastıklarının altına bayram şekeri bırakılmakta, uğur getireceğine inanıldığı için sabah olduğunda bu şekerler gençlere dağıtılmaktadır (Ş-1; Ş-2; Ş-5).

El Öpme

Şırnak'ta kız ve oğlan tarafının kaynaşmaları için düğünden sonra yedinci günde heşti ya da merbani denilen bir toplanma yapılmaktadır. Bu toplanmada kız evi tarafından yemekler hazırlanarak oğlan evinin tüm akrabaları davet edilmektedir. Bu güne özel olarak bumar, kelle paça, pilav, güveç, dolma, sarma, zerde, meyve, çay ve çerez ikramı yapılmaktadır (Ş-1; Ş-2; Ş-3).

Sonuç ve Öneriler

Araştırma kapsamında Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde evlenme törenlerinde geçmişten günümüze süre gelen ya da unutulmuş gastronomi uygulamaları araştırılmıştır. Evlenme törenleri içerisinde görücü gitme, kız isteme, söz kesme, nişan, çeyiz, gelin hamamı, kına gecesi, düğün ve düğün sonrası uygulamalar altında incelenmiştir. Araştırma katılımcılarının demografik özellikleri ele alındığında, katılımcıların büyük çoğunluğunun okuma yazma bilmediği, yaş aralığının 50-59 olduğuy ve bu kişilerin ev hanımı olduğuy görülmektedir. Araştırmaya katılanlarla yapılan görüşme süresinin 60 dakika ve üzeriy olduğuy dikkat çekmektedir. Araştırma, kültürün önemli öğelerinden olan geçiş dönemleri ile önemli katkılar sunmaktadır. Şimdiye kadar yayınlanmış çok sayıda çalışmaya gerek iller bağlamında gerekse de belirli bir grubun özelinde (Artun, 2001; Abuzar, 2010; Yalçın Çelik, 2010; Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Şahan, 2017; Coşar, 2019; Çifçi, 2019; Fidan ve Özcan, 2019; Özbay, 2019; Üzülmöz ve Onur, 2021) yürütülmüştür. Yapılan çalışmalardan bir kısmı ise sadece doğum, evlenme ve ölüm başlıkları altında ele almaktadır (Keskin, 2006; Doğaner, 2006; Alptekin, 2009; Artun, 2011; İpek, 2012; Çölbay ve Sormaz, 2015; Yıldırım, 2015; Sezgin ve Onur, 2017; Şahinbaş, 2018; Dualı ve Engin, 2020). Alanyazında yer alan kültür çalışmaları literatür incelemesi (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017; Güzeller ve Özbek, 2021) gibi çalışmalardan oluşmaktadır. Yalnızca sınırlı sayıda çalışma bölge bağlamında incelenmiştir (Halıcı, 2015; Çınar, 2019).

Çalışmanın bulguları incelendiğinde, çalışmaya konu olan bölgedeki illerde ön plana çıkan yemek ya da yiyeceklerle ilgi benzerliklerin yanı sıra farklılıklar da görülmektedir. Bu durumun altında yatan nedenler ise küreselleşme, toplumdaki sosyokültürel ve sosyoekonomik farklılıklardır. Toplanan bilgiler ışığında yeni neslin geçmişten bugüne getirilen geleneksel ve kültürel zenginliklere yönelik sergiledikleri ilgisizliğin sonucunda onların toplumsal değerlerden uzaklaştıkları düşünölmektedir.

Bölgenin geçmişten bugüne getirmiş olduğuy bu kültürel mirasın kuşaklar arasında aktarılmasında sorunların olduğuy gözlemlenmiştir. Türk kültürün önemli bileşenlerinden biri olan geleneksel mutfak uygulamalarının her geçen gün unutulduğuy ya da önemini yitirdiği görülmektedir. Küreselleşmenin de etkisiyle yeme içme alışkanlıklarında olan değişim geleneksel uygulamaların unutulmasına neden olabilmektedir. Bu yüzden yerel değerlerin

unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılabilmesi için bu konu özelinde çalışmaların artırılması gerekmektedir. Toplumun yaşam alışkanlıklarındaki görülen hızlı değişim mutfak bağlamında da kendini göstermektedir. Geleneksel değerlerimizden olan yeme içme ritüelleri, kutlama, törenler, gelenek, görenek, adet ve alışkanlıklarını kaybetmeyip koruyarak ülke ekonomisinin gelişmesinde önemli yeri olan turizm açısından değerlendirilmelidir.

Araştırmaya konu olan bölgede farklı yaş gruplarının özel günler ve törenlerdeki uygulamalar konusunda bilgi durumlarının saptanmasına ve karşılaştırılmasına yönelik çalışmalara yer verilebilir. Ayrıca Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki özel günler ve törenlerde yapılan uygulamaların tanıtımının daha büyük kitlelere ulaştırılması için ulusal ve uluslararası proje çalışmalarına yer verilebilir. Bu konu özelinde yerel yönetimlerin dâhil olduğu paydaş içerikli tanıtım çalışmaları yapılarak bilgi ve bu konuda bilinç düzeyinde artış sağlanmalıdır. Bu sayede gelenek, görenek ve kültürel zenginliklerin tanıtımı yapılabilir. Bunun yanı sıra bölgeler arasında da karşılaştırmalı çalışmalara yer vererek Türk mutfağındaki özel günler ve törenler bağlamında bir çerçeve çizilerek uygulamalar etrafında şekillenen algı ve pratiklerdeki benzerlikler ve farklılıklar ortaya konulması yanında kültürel zenginliğin boyutları hakkında fikir elde edilebilir.

Bu çalışma Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan illerdeki evlenme törenlerindeki gastronomi uygulamalarını içermektedir. Çalışmanın yeme içme olguları ve bunların etrafında yer alan algı ve pratikleri içermesi, unutulmaya yüz tutmuş kültürel değerlerin kayıt altına alınması ve bu sayede kültürel mirasın korunması adına farkındalık oluşturulması bakımından önem taşımaktadır.

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 Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Kurulu 08/01/2021 tarihi ve E.1496 sayı numarası ile alınmıştır.

Kaynakça

- Abuzar, C. (2010). Şanlıurfa'da değişen toplumsal yapıda taziye geleneği, *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 10(2), 259-274.
- Ademoğlu, A. ve Durlu-Özkaya, F. (2021). Yaşamın önemli evrelerinde uygulanan gastronomi değerleri: Sinop örneği, *Sinop Kültür ve Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı Cilt 2*. 21-24 Ekim 2021, Sinop, 198-497.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alptekin, A. B. (2009). Ceyhun'dan ceyhan'a evlenme ile ilgili bazı kavramlar (kalın, saç, okuntu, aşerme, toy) üzerine, *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 15(39), 307-321.
- Artun, E. (2001). Adana'da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü, *Milli Folklor*, 13(49), 7-37.
- Artun, E. (2011). Çukurova halk kültüründe törenler, bayramlar, şenlikler. *Fethiye III. Uluslararası Türk Kültürü Kurultayı*, 21-23 Mart.
- Bayrak, F. M. (2015). *Soframda Anadolu Güneydoğu Anadolu yemekleri*. İstanbul: Alfa Yemek.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları:1230.
- Bekar, A. (2016). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin yöresel mutfağı. E. Zencir (Ed.), *Yöresel Mutfaklar* (s. 104-136). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3375.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik, *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.

- Bober, P. P. (2003). *Antik ve Ortaçağ'da yemek kültürü: sanat, kültür ve mutfak*. Ülkün Tansel (Çev.), İstanbul: Kitap Yayınevi Limited.
- Chang, R. C., Kivela, J. ve Mak, A. H. (2011). Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West, *Tourism Management*, 32(2), 307-316.
- Coşar, M. F. (2019). *Erdemli'de geçiş dönemleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde.
- Creswell, J. W. (2014). *Araştırma deseni: nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları*. S. B. Demir (Çev.), Ankara: Eğiten Kitap.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Konya.
- Çifçi, N. (2019). *Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 4(4), 1729-1736.
- Doğaner, A. (2006). *Osmaniye yöresinde yaşayan Ulaşlı Türkmenlerinin geçiş törenleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Bilimi Folklor Bilim Dalı, Ankara.
- Dualı, Ş. M. ve Engin, A. (2020). Ordu yöresi halk inanışlarında doğum ve ölüm, *Tokat İlmîyat Dergisi*, 8(1), 299-319.
- Durmaz, Ö. (2014). *Dünyanın en eski mutfağı: Şanlıurfa yemek kitabı*. Ankara: ŞURKAV (Şanlıurfa Kültür, Eğitim, Sanat ve Araştırma Vakfı) Yayınları.
- Düzgün, E. ve Durlu-Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Erinç, S. (1980). Güneydoğu Anadolu yüzey araştırması. H. Çambel ve R. Braidwood (Ed.), *İstanbul ve Chicago üniversiteleri karma projesi Güneydoğu Anadolu tarihöncesi araştırmaları* (s. 65-83). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları (No:2589).
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 65-80.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Günebak, Ç. T. ve Kutluay-Merdol, T. (2012). Dinler ve beslenme. T. Kutluay Merdol (Ed.), *Beslenme antropolojisi I*. Ankara: Hatiboğlu Yayınları.
- Gürsoy, D. (2011). *Kuzeyden güneye doğudan batıya yöresel mutfağımız* (4. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güzelbey, M. R. (2018). *Şiveydiz*. Gaziantep: Gazikültür A.Ş. Yayınları.
- Güzeller, N. ve Özbek, Ç. (2021). Traditional anatolian ceremonial dishes, *Aydın Gastronomy*, 5(2), 167-176.
- Halıcı, N. (1997). Karadeniz bölgesi yemeklerine genel bir bakış. *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*, Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Ankara, 183-184.
- Halıcı, N. (2009). *Siniden tepsiyeye klasik Türk mutfağı*. İstanbul: Usaş Yayınları.
- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- İnternet: Batman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Web: <https://batman.ktb.gov.tr/TR-282161/batman-mutfagi.html> adresinden 13 Kasım 2021'de alınmıştır.
- İnternet: Diyarbakır Valiliğı (2021). Web: <http://www.diyarbakir.gov.tr/> adresinden 14 Kasım 2021'de alınmıştır.
- İnternet: Gaziantep Valiliğı (2021). Web: <http://www.gaziantep.gov.tr/gaziantep-te-turizm> adresinden 14 Kasım 2021'de alınmıştır.
- İnternet: İpekyolu Kalkınma Ajansı (2021). Web: <https://www.ika.org.tr/> adresinden 15 Kasım 2021'de alınmıştır.
- İnternet: Kilis Valiliğı (2021). Web: <http://www.kilis.gov.tr/kilis-yemekleri> adresinden 15 Kasım 2021'de alınmıştır.
- İnternet: Siirt Belediyesi (2021). Web: <https://www.siirt.bel.tr/cografı> adresinden 16 Kasım 2021'de alınmıştır.
- İnternet: Siirt İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021). Web: <https://siirt.ktb.gov.tr/TR-56356/cigor.html> adresinden 25 Aralık 2021'de alınmıştır.
- İpek, B. (2012). Kırgızistan'da bir nevrüz geleneğı: sümölök, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 34-44.
- Karaağaç, M. (2013). *Malatya'da geçiş dönemleri*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Halkbilimi Bilim Dalı, Sivas.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneğı, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Keskin, Y. Z. (2006). Şanlıurfa halk kültüründe ölüm, *Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(16), 7-41.
- Kılıç, A. (2001). Isparta yöresi halk inanışları. *Uluslararası Anadolu İnançları Kongresi Bildirileri*, 23-28 Ekim 2000/Nevşehir, Ankara: Evrak Yayınları.
- Kılıç, S. (2012). *Türk halk inanışlarında yiyecek ve İçecekler*. Elazığ: Fırat Üniversitesi Yayınları.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfağın kırsal turizm işletmelerinde uygulaması: Uzungöl örneğı, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1),75-83.
- Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber*. Selahattin Turan (Çev. Ed.), Ankara: Nobel Yayınevi.
- Nahya, Z. (1977). Anadolu'da gelinin oğlan evine getirildiğı andan itibaren yapılan gelenek ve pratikler. *Türk Folklor Araştırmaları Yıllığı 1976*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Özbay, G. (2019). Güneydoğu Anadolu bölgesi mutfağı. M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı* (s. 299-372). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkanlı, O. ve İşler, Z. (2018). Gastronomi turizminin Diyarbakır'ın yemek kültürünün tanıtımına etkisi, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(68), 547-557.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel araştırma ve değerlendirme yöntemleri*. M. Bütün ve S. B. Demir (Çev.), Ankara: Pegem Akademi.
- Robertson, M. H. ve Boyle, J. S. (1984). Ethnography: contributions to nursing research, *Journal of advanced nursing*, 9(1), 43-49.
- Sabbağ Ç. ve Yeşilyurt, C. (2014). *Adıyaman yemek kültürünün ekolojik gıda tüketimine uygunluğu*. Eko-Gastronomi Kongresi, Çanakkale.
- Sargın, Ş. (2013). *En güzel Antep ev yemekleri*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Saunders, M., Lewis, P. ve Tornhill, A. (2009). *Research methods for business students*. England: Pearson.

- Sevimli, Y. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel gün tatlıları: Kültür turizmi açısından önemi, *International Rural Tourism and Development Journal Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi* E-ISSN: 2602-4462, 1(2), 18-28.
- Sezgin, A. C. ve Karaman, E. E. (2021). Yeme içme kültürü etrafında oluşan halk inanışları. S. Kılıç (Ed.), *Halkbilimi bağlamında Türkiye’de yeme-içme kültürü*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Sezgin, A. C. ve Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sönmez, F. (2019). *Samsun ili Canik İlçesi geçiş dönemi âdetlerinde görülen kültürel değişimler*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Samsun.
- Sucu, U. (2018). *Neolitik dönemde Güneydoğu Anadolu bölgesinin mimari açıdan gelişimi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Batman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji Anabilim Dalı, Batman.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. İcanas Kongresi, Ankara. Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları: 4/3. s.1289-1310.
- Şahan, M. (2017). *Gaziantep’in törensel yiyecek ve içeceklerinin yerel halkın bakış açısına göre incelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri’de geçiş dönemlerine ve belirli günlere özgü mutfak kültürü, *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, 4(8), 100-112.
- Şimşek, E. (2002). Kadirli (Osmaniye) mutfağı ve mahallî yemekler. (Hazırlayan: M. Sabri Koz). *Yemek kitabı (tarih halkbilimi edebiyat)*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 453-476.
- Tezcan, M. (1997). *Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 20, s. 139-146.
- Tomlin, E. W. F. (1959). Kültür nedir?, *Türk Yurdu Mecmuası*, 7(10), 31-32.
- Toprak, L., Çelikel Güngör, A. ve Gürbüz, S. (2018). Mardin geleneksel yemekleri ve bu yemeklerde kullanılan gıda maddeleri, *Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi*. Tam Metin Kitabı. Cilt 2, 1096-1103.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2014). Antakya geleneksel yemek kültürü, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 1-17.
- Uyanık, B. ve Yaman, M. (2019). Dini inançların turistlerin gastronomi deneyimleri üzerine etkisi: Kapadokya örneği, 2. *Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi* 962-977, Nevşehir.
- Ünal, M. S., Sağlam, H. ve Kırkaya, H. (2019). Şırnak ili İdil ilçesinde yetiştirilen mahalli üzüm çeşitlerinin değerlendirilme şekilleri, *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*, 8(1), 158-162.
- Üzülmez, M. ve Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349-1368.
- Yabancı, N. (2009). Dinlerin beslenme alışkanlıkları üzerine etkileri, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29, Van.
- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen’de özel gün yemekleri, *Milli Folklor*, (86), 127-139.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası’nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler, 21. *Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi*, 3(9), 117-136.

-
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, F. (2015). Düğün sonrası gelenekler bağlamında Ondokuzmayıs/Samsun yörekleri, *Journal of Turkish Studies*, 10(8), 2259-2270.
-