

**T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANABİLİM DALI**

DOKTORA TEZİ

**KÜLTÜREL COĞRAFYA AÇISINDAN
GÜNEYDOĞU ANADOLU MUTFAĞI**

**Sibel ÖZÜTÜRK
2502170558**

**DANIŞMAN
Prof. Dr. Mehmet BAYARTAN**

İSTANBUL-2024

ÖZ

KÜLTÜREL COĞRAFYA AÇISINDAN GÜNEYDOĞU ANADOLU MUTFAĞI

Sibel ÖZÜTÜRK

İnceleme sahası yerleşim tarihi antik çağlara kadar uzanan ve ilk yerleşmelerin kurulduğu Güneydoğu Anadolu Bölgesidir. Çalışma konusu ise yaşamın vazgeçilemez unsuru olan beslenme kültürüdür. Barınma, beslenme gibi vazgeçilmez unsurların ilk öğrenildiği saha olan inceleme bölgesi dünya medeniyet coğrafyasının tarihi bakımından çok değerli bilgiler içermektedir. İnceleme sahası verimli hilalin hemen sınırında, Anadolu ve Mezopotamya uygarlıklarının etkileşim alanında kültürel yükselmenin en zirve örneği olarak dikkat çeker. Hitit ve Urartu etkisiyle Anadolu; Asur, Sümer, Babil etkisiyle de Mezopotamya medeniyetlerinin izlerini taşır.

Coğrafi zenginlikler özellikle vejetasyon çeşitliliği, yemek kültürünü dikkate değer olarak şekillendirmiştir. Halihazırda var olan yemek çeşitliliği beslenme sorununu çözmekle kalmaz büyük bir medeniyet gelişim serüvenini de ortaya koyar. Bir yanda çöl, öte ayanda step ve çalı biyomları, yine diğer yanda Türk, Kürt, Arap, Fars, Ermeni gibi milletler ile İslam, Hristiyan ve Süryani gibi dinlerin kaynaştığı lokasyon bu değerlerin en nadide örnekleri ile donatılmıştır. O nedenle kültür ve gastronomi turizmine de konu olur.

Anahtar Kelimeler: Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Mekân, Yemek, Kültür, Uygarlık, Etkileşim, Sürdürülebilirlik

ABSTRACT

SOUTHEASTERN ANATOLIAN CUISINE IN TERMS OF CULTURAL GEOGRAPHY

Sibel ÖZÜTÜRK

The study area is the Southeastern Anatolia Region, where the settlement history dates back to ancient times and where the first settlements were established. The subject of study is nutrition culture, which is an indispensable element of life. The study area, which is the first area where indispensable elements such as shelter and nutrition are learned, contains very valuable information about the history of the geography of world civilization. The study area, right on the border of the fertile crescent, attracts attention as the peak example of cultural rise in the interaction area of Anatolian and Mesopotamian civilizations. Anatolia under the influence of Hittite and Urartian; It also bears the traces of Mesopotamian civilizations with the influence of Assyria, Sumer and Babylon.

Geographical riches, especially vegetation diversity, have shaped the food culture in a remarkable way. The existing food diversity not only solves the nutritional problem but also reveals a great civilizational development adventure. The location, where there is a desert on one side, steppe and bush biomes on the other, and nations such as Turkish, Kurdish, Arab, Persian, Armenian and religions such as Islam, Christian and Assyrian, on the other hand, is equipped with the rarest examples of these values. Therefore, it is also the subject of cultural and gastronomy tourism.

Key Words: Southeastern Anatolia Region, Place, Food, Culture, Civilization, Interaction, Sustainability

ÖNSÖZ

Yemek, yalnızca bir biyolojik süreklilik olmakla kalmaz aynı zamanda sosyal ve kültürel bir zenginliktir. Yemek üretildiği malzemeler, sunulduğu araç gereçler, yenildiği ortam, oluşturduğu etkileşim, meydana getirdiği bellek ile tarihi coğrafyanın yaşayan somut ve soyut miras öğeleri ile bir zenginlik işaretidir.

Avcı ve toplayıcı ilk insanların ayakta kaldığı bu mümbit lokasyon yerleşik hayat ve tarıma duyulan su, toprak, iklim gibi coğrafi zenginliklere de sahip olmuştur. Bu zenginlik geçiş kuşağında olduğu için farklı medeniyetlerin ilgisini çekmiş ve onların gerek savaş gerek ticaret ve diğer aktiviteleri ile tanışma, etkileşim ve kaynaşma lokasyonuna dönüştürmüştür. Kùltürlerin buluştuğı bu nadide lokasyon savaşların, düğünlerin, eğlencelerin de kùltür merkezi olmasını sağlamıştır. Bu kültürel ikonun merkezinde, zaman zaman acı, zaman zaman sevinç olsa da her zaman içinde yemek ve onun oluşturduğu iletişimin dili olmuştur. Böylece bölge halkı için yemek kùltürü sosyal dokular inşa ederek ortak dil olmuştur. Her ne kadar son dönemlerde hızlı yaşam, fast food kùltürü küreselleşmiş olsa da bölgenin geleneksel yemek kùltürü ayakta kalmayı ve gelişmeyi başarmıştır.

Tez çalışmamız giriş ve sonuç ile birlikte toplamda altı bölüm olarak hazırlanmıştır.

İlk bölüm olan giriş bölümünde inceleme sahasının konumu, amaç, kapsam, yöntem ve malzeme konuları değerlendirilmiştir.

İkinci bölümde bölgenin yemek kùltürünü şekillendiren medeniyetler ile onların etkileri değerlendirilmiştir.

Üçüncü bölümde bölgenin yemek kùltürünü şekillendiren iklim, su, bitki örtüsü gibi coğrafi zenginlikler ele alınmıştır.

Dördüncü bölümde bölgede il bazında yemek kùltürü analiz edilmiş, öne çıkan yemek çeşitleri, mutfak mimarisi, mutfak araç ve gereçleri, müzeleri tanıtılmaya çalışılmıştır.

Beşinci bölümde yemek kültürü gastronomi ve kültür turizmine etkileri bakımından analiz edilmiştir.

Sonuç kısmında ise ulaşılan sonuç ve bulgular ortaya konularak tartışılmıştır.

Son olarak tez çalışmamın ana hatlarının saptanmasında, kaynaklara erişimin sağlanmasında ve çalışmanın tashih aşamalarında yol göstericiliği nedeniyle Danışmanım Prof. Dr. Mehmet Bayartan'a, geçirdiğim eğitim hayatım boyunca destek sağlayan hocalarıma, buna ilaveten desteklerinden ötürü hocam Prof. Dr. Suna Doğaner'e, benden hiçbir desteği esirgemeyen aileme ve eşime teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Sibel ÖZÜTÜRK

İstanbul – 2024

İÇİNDEKİLER

ÖZ.....	ii
ABSTRACT	iii
ÖNSÖZ.....	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	x
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	xii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xvi
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU MUTFAĞINDA ÇEVRE UYGARLIKLARIN ETKİLERİ

1.1. Anadolu Uygarlıklarının Etkileri	12
1.1.1. Hitit Uygarlığı.....	12
1.1.2. Urartu Uygarlığı.....	17
1.3. Mezopotamya Uygarlıklarının Etkileri	20
1.3.1. Asur Uygarlığı	28
1.3.2. Sümer Uygarlığı.....	33
1.4. Arap ve Fars Uygarlıklarının Etkileri	37
1.5. İpek ve Baharat Yollarının Etkileri	44

İKİNCİ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU MUTFAĞINDA COĞRAFYANIN ETKİLERİ

2.1. Yerşekilleri Özellikleri.....	47
2.2. İklim Özellikleri.....	54
2.3. Hidrografik Özellikleri.....	63
2.4. Doğal Bitki Örtüsü, Endemik Bitkiler ve Tarım Özellikleri.....	66

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YÖRESEL FARKLILAŞMALAR

3.1. Gaziantep Mutfağı.....	104
3.1.1. Gaziantep Yemek Çeşitleri	109
3.1.2. Gaziantep Mutfağında Yemek Pişirme Yöntemleri.....	113

3.1.3. Gaziantep Mutfak Kùltüründe Farklılaşmalar	114
3.1.3.1. Arap Kùltürünün Etkisi	115
3.1.3.2. Barak Kùltürünün Etkisi	116
3.1.3.3. Gaziantep İkliminin Etkisi	117
3.1.3.4. Gaziantep Yerşekillerinin Etkisi.....	119
3.1.4. Gaziantep Mutfağında Kullanılan Kap Kacaklar.....	120
3.1.5. Gaziantep Mutfak Mimarisi.....	123
3.1.6. Gaziantep Mutfak Müzeleri ve Merkezleri.....	124
3.1.6.1. Saklı Konak Bakır Eserleri Müzesi.....	125
3.1.6.2. Hasan Süzer Etnografya Müzesi	126
3.1.6.3. Emine Göğüş Mutfak Müzesi	127
3.1.6.4. Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi	128
3.2. Şanlıurfa Mutfağı	130
3.2.1. Şanlıurfa Yemek Çeşitleri.....	135
3.2.2. Şanlıurfa Sıra Gecelerinin Kùltürel Etkisi	141
3.2.3. Şanlıurfa İkliminin Mutfak Kùltürüne Etkisi.....	142
3.2.4. Şanlıurfa Yer Şekillerinin Mutfak Kùltürüne Etkisi.....	144
3.2.5. Şanlıurfa Mutfağında Kullanılan Kap Kacaklar	145
3.2.6. Şanlıurfa Mutfak Müzeleri.....	151
3.2.6.1. Şanlıurfa Müzesi	151
3.2.6.2. Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi	152
3.2.7. Şanlıurfa’da Yetiştirilen Tarım Ürünlerinin Mutfak Kùltürüne Etkisi ...	156
3.2.8. Şanlıurfa’da Yok Olmaya Yüz Tutmuş Yemekler	159
3.2.9. Şanlıurfa’da Kış Hazırlıkları.....	159
3.3. Mardin Mutfağı	162
3.3.1. Mardin Mutfağı Yemek Çeşitleri.....	175
3.3.2. Mardin İkliminin Mutfak Kùltürüne Etkisi	183
3.3.3. Mardin Yer Şekillerinin Mutfak Kùltürüne Etkisi.....	187
3.3.4. Mardin Mutfağında Yemek Pişirme Yöntemleri	188
3.3.5. Mardin Mutfak Mimarisi	189
3.3.6. Mardin Mutfak Müzeleri	192
3.3.6.1. Mardin Müzesi	193

3.3.6.2. Sakıp Sabancı Kent Müzesi ve Dilek Sabancı Sanat Galerisi	198
3.3.7. Mardin’de Yetiştirilen Tarım Ürünlerinin Mutfak Kültürüne Etkisi.....	199
3.3.8. Mardin’de Yok Olmaya Yüz Tutmuş ya da Yok Olmak Üzere Olan Yemekler.....	204
3.3.9. Mardin Mutfağında Kış Hazırlıkları	205
3.4. Diyarbakır Mutfağı.....	208
3.4.1. Diyarbakır Mutfağı Yemek Çeşitleri	210
3.4.2. Diyarbakır Mutfağının Mekansal Özellikleri	213
3.4.3. Diyarbakır Mutfağında Bulunan Bazı Araç - Gereçler.....	217
3.4.4. Diyarbakır Mutfak Müzeleri.....	218
3.5. Kilis Mutfağı	219
3.5.1. Kilis Mutfağı Yemek Çeşitleri.....	221
3.5.2. Kilis Evlerinin Mutfak Mimarisi	232
3.5.3. Kilis Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler.....	237
3.5.4. Kilis Mutfak Müzeleri	238
3.6. Siirt Mutfağı	239
3.6.1. Siirt Mutfağı Yemek Çeşitleri.....	241
3.6.2. Siirt Evlerinin Mutfak Mimarisi	248
3.6.3. Siirt Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler.....	250
3.6.4. Siirt Mutfak Kültürü Müzeleri.....	250
3.7. Şırnak Mutfağı	251
3.7.1. Şırnak Mutfağı Yemek Çeşitleri	252
3.7.2. Şırnak Evlerinin Mutfak Mimarisi.....	255
3.7.3. Şırnak Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler	256
3.7.4. Şırnak Mutfak Kültürü Müzeleri	257
3.8. Adıyaman Mutfağı	258
3.8.1. Adıyaman Mutfağı Yemek Çeşitleri.....	259
3.8.2. Adıyaman Evlerinin Mutfak Mimarisi	264
3.8.3. Adıyaman Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler.....	264
3.8.4. Adıyaman Mutfak Kültürü Müzeleri	265
3.9. Batman Mutfağı	265
3.9.1. Batman Evlerinin Mutfak Mimarisi.....	269

3.9.2. Batman Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler	270

3.9.3. Batman Mutfak Kültürü Müzeleri	270

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU'DA GASTRONOMİ TURİZMİ ÖZELLİKLERİ

4.1. Gasteronomi Turizmine Genel Bakış	272

4.2. Güneydoğuda Gastronomi Turizm Potansiyeli	274

4.2.1. Güneydoğu AnadoludaTesci Onayı Bekleyen Lezzetler.....	283

4.2.2. Güneydoğu Anadoluda Gastronomik Merkezler ve Etkinlikler	284

SONUÇ	285

KAYNAKÇA	300

ÖZGEÇMİŞ	329

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.	Güneydoğu Anadolul Bölgesinin Konum Haritası	4
Şekil 2.	Güneydoğu Anadolul Bölgesinde Yer Alan İller	5
Şekil 3.	Güneydoğu Anadolul Bölgesinin Bölümleri	6
Şekil 4.	Güneydoğu Anadolul Bölgesinin Başlıca Yerleşmeleri.....	7
Şekil 5:	İlkçağda İnceleme Sahası ve Çevresini Kuşatan Uygarlıklar	11
Şekil 6:	Hititlerin Anadolu ve Mezopotamya Coğrafyasına Yayılışı.....	13
Şekil 7:	Urartu Uygarlığı	18
Şekil 8:	Verimli Hilal ve Çevresi	22
Şekil 9:	Mezopotamya Mutfağının Etki Ettiği Mutfaklar Kaynak: Çetin, 1993.	26
Şekil 10:	Asur İmparatorluğu	29
Şekil 11:	Sümer Site Devletleri	34
Şekil 12:	Osmanlı- Memlûk ve Safevî Etkileşimi.....	39
Şekil 13:	Memlûk Sultanlığı.....	40
Şekil 14:	Osmanlı İmparatorluğu Yayılış Alanı	41
Şekil 15:	Orta Çağda Tarihi Ticaret Yolları	45
Şekil 16:	İnceleme Sahasının Topografik Yapısı	49
Şekil 17:	İnceleme Sahasının Eğim Durumu.....	50
Şekil 18:	İnceleme Sahasının Bakı Özellikleri.....	51
Şekil 19:	İnceleme Sahasında Yıllık Sıcaklıkların Dağılışı.....	56
Şekil 20:	Ortalama Aylık Sıcaklık Eğrisi	57
Şekil 21:	Günlük Güneşlenme Saati.....	57
Şekil 22:	İnceleme Sahasında Yıllık Yağışın Dağılışı.....	60
Şekil 23:	İnceleme Sahasında Aylık Yağışlı Gün Sayıları	61
Şekil 24:	İnceleme Sahasında Aylık Yağış Miktarları (mm/ gün)	61
Şekil 25:	İnceleme Sahasında Aylık Bağıl Nem (%)	62
Şekil 26:	İnceleme Sahasının Hidrografiya Unsurları	65
Şekil 27:	İnceleme Sahasında Arazi Kullanım Özellikleri.....	67
Şekil 28:	İnceleme Sahasında Biyoçeşitlilik Risk Durumu.....	92
Şekil 29:	İnceleme Sahasının Endemik Türler Bakımından Durum	93
Şekil 30:	İnceleme Sahasında Yetiştirilen Başlıca Tarım Ürünleri	100

Şekil 31:	İnceleme Sahasında Mutfak Kültürü Değerlendirilen İller	103
Şekil 32:	Gaziantep İli Konum Haritası	104
Şekil 33:	Şanlıurfa İli Konum Haritası	130
Şekil 34:	Mardin İli Konum Haritası	163
Şekil 35:	Diyarbakır İli Konum Haritası	209
Şekil 36:	Kilis İli Konum Haritası	220
Şekil 37:	Siirt İli Konum Haritası	240
Şekil 38:	Şırnak İli Konum Haritası	251
Şekil 39:	Adıyaman İli Konum Haritası	258
Şekil 40:	Batman İli Konum Haritası	266

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1:	<i>Amaranthus refoflexus</i>	70
Fotoğraf 2:	<i>Pistacia vera L</i>	71
Fotoğraf 3:	Fıstık.....	71
Fotoğraf 4:	<i>Eryngium campestre L</i>	73
Fotoğraf 5:	<i>Arum dioscoridis</i>	74
Fotoğraf 6:	<i>Gundelia tournefortii L</i>	75
Fotoğraf 7:	<i>Anchusa azurea Miller</i>	76
Fotoğraf 8:	<i>Eruca sativa Miller</i>	77
Fotoğraf 9:	<i>Capparis ovata Desf.</i> , ...	78
Fotoğraf 10	: <i>Gypsophyla bicolor</i>	79
Fotoğraf 11:	<i>Quercus brantii Lindl</i>	80
Fotoğraf 12:	<i>Crocus ssp</i>	81
Fotoğraf 13:	<i>Teucrium polium L.</i>	82
Fotoğraf 14:	<i>Allium nemrutdagense</i>	83
Fotoğraf 15:	<i>Linum usitatissimum</i>	84
Fotoğraf 16:	<i>Malva neglecta Wallr</i>	85
Fotoğraf 17:	<i>Cephalanthera kotschyana Renz</i>	85
Fotoğraf 18:	<i>Rheum ribes L</i>	86
Fotoğraf 19:	<i>Portulaca oleraceae L.</i>	87
Fotoğraf 20:	<i>Nigella sativa L</i>	88
Fotoğraf 21:	<i>Cerasus microcarpa</i>	88
Fotoğraf 22:	<i>Celtis glabrata Steven</i>	90
Fotoğraf 23:	<i>Urtica pilulifera L</i>	90
Fotoğraf 24:	Karacadağda (Mardin sınırı) Kırmızı Mercimek Hasadı.....	94
Fotoğraf 25:	Antep Fısıtğı Hasadı	94
Fotoğraf 26:	Diyarbakırda Karpuz Tarlası	95
Fotoğraf 27:	Adıyamanda Ceviz Ağaçları.....	95
Fotoğraf 28:	Adıyamanda Zeytin Ağaçları	96
Fotoğraf 29:	Şanlıurfa'da Pamuk Hasadı	96
Fotoğraf 30:	Kiliste Nar Ağaçları.....	97

Fotoğraf 31:	Şanlıurafada Mısır Hasadı	97
Fotoğraf 32:	Diyarbakır Karacadağ'da Çeltik (Pirinç) Hasadı	98
Fotoğraf 33:	Siirtte Buğday Tarlası.....	98
Fotoğraf 34:	Gercüşte (Batman) Nohut Hasadı.....	99
Fotoğraf 35:	Cudi ve Gabar Dağı Eteklerinde (Şırnak) Susam Tarlası.....	99
Fotoğraf 36:	Cudi ve Gabar Dağı Eteklerinde (Şırnak) Susam Üretimi	99
Fotoğraf 37:	Gaziantep Yemekleri	107
Fotoğraf 38:	Gaziantep Patlıcan Kebabı	109
Fotoğraf 39:	Nohut Dürümü.....	111
Fotoğraf 40:	Marul Sarması	111
Fotoğraf 41:	Antep Çorbaları	112
Fotoğraf 42:	Fıstıklı Tatlılar	113
Fotoğraf 43:	Saklı Konak Bakır Eserleri Müzesi	125
Fotoğraf 44:	Hasan Süzer Etnografya Müzesi	126
Fotoğraf 45:	Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi	129
Fotoğraf 46:	Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi.....	129
Fotoğraf 47:	Kebap Türleri.....	136
Fotoğraf 48:	Sebzeli Kebap	136
Fotoğraf 49:	Şanlıurfa Çorbaları	138
Fotoğraf 50:	Çiğ Köfte	138
Fotoğraf 51:	Ballı Künefe.....	140
Fotoğraf 52:	Mırra	140
Fotoğraf 53:	Çiğ Köfte Leğeni	149
Fotoğraf 54:	Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi	153
Fotoğraf 55:	Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi Salonu	153
Fotoğraf 56:	Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi Mutfak	154
Fotoğraf 57:	Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi Köfte Yoğurma.....	154
Fotoğraf 58:	Şanlıurfa Üzümlerden Elde Edilen Peltek	160
Fotoğraf 59:	Şanlıurfa Bağ Bozumunda Toplanan Üzümler İle Pestil İmalatı	161
Fotoğraf 60:	Cevizli Sucuk Üretimi	161
Fotoğraf 61:	Haşu.....	176
Fotoğraf 62:	Dobo	177

Fotoğraf 63: İkbebet (Haşlanmış içli köfte)	177
Fotoğraf 64: KitelRaha	178
Fotoğraf 65: Mardin Çöreği	178
Fotoğraf 66: Üzüm Şirasından Harire	179
Fotoğraf 67: Bohça Künefe	180
Fotoğraf 68: Mardin Mimari Örneklerinden	189
Fotoğraf 69: Mardin Müzesi.....	194
Fotoğraf 70: Sakıp Sabancı Mardin Kent Müzesi	198
Fotoğraf 71: Derik'te Zeytin Ağaçları.....	207
Fotoğraf 72: Derik'te Toplanan Zeytinler	207
Fotoğraf 73: Derik'te Toplanan Zeytinlerden Üretilen Zeytin Yağının Kalite Analizi	208
Fotoğraf 74: Meftune.....	211
Fotoğraf 75: Diyarbakır Ciğeri.....	211
Fotoğraf 76: Babaganuş.....	212
Fotoğraf 77: Bakır Bakraç	218
Fotoğraf 78: MahlutaÇorbası	221
Fotoğraf 79: Teşrübe	223
Fotoğraf 80: Şihilmahşe	223
Fotoğraf 81: Kilis Yapı Mimarisi Örneği.....	232
Fotoğraf 82: Kilis Evlerinde Balkon ve Süslemeli Pencere Örneği.....	234
Fotoğraf 83: Büryan Kebabı.....	242
Fotoğraf 84: Büryan Sunumu	242
Fotoğraf 85: Menengiç Ağacı.....	247
Fotoğraf 86: Çerez Olarak Memengiç	247
Fotoğraf 87: Kahve Olarak Menengiç	248
Fotoğraf 88: Mumbar	252
Fotoğraf 89: Kuliçe	255
Fotoğraf 90: Adıyaman Tava	262
Fotoğraf 91: Basalla	262
Fotoğraf 92: Tablama	263
Fotoğraf 93: Yarpuz Salatası	263

Fotoğraf 94: Kuzu Haşlama	267
Fotoğraf 95: Şemşemok.....	268
Fotoğraf 96: Künefe ve Katmer.....	269



KISALTMALAR LİSTESİ

A.e.	: Aynı Eser
a.g.e.	: Adı Geçen Eser
a.g.m.	: Adı Geçen Makale
a.g.y.	: Adı Geçen Yayın
A.m.	: Aynı Makale
A.y.	: Aynı Yayın
s.	: Sayfa
vd.	: Ve diğerleri

GİRİŞ

Tarihin başlangıcından günümüze değin, yaşamış bütün uygarlıklar ve bu uygarlıkları oluşmasını sağlayan topluluklar ve milletler, yaşadıkları coğrafyanın iklim şartlarına göre beslenme şekilleri geliştirmişlerdir. İnsanlar göç, savaş, ticaret gibi etmenler aracılığıyla kültürel anlamda etkilşime girmişlerdir. Bu etkileşim beraberinde toplumların kendi yemek kültürlerini ortaya çıkarmıştır. Bu yemek kültürlerinin kimyasında coğrafi etmenlerin rolü önemli olmakla birlikte, bölgesel ve yöresel mutfak kültürlerini oluşturmuştur. Anadolu coğrafyasında Güneydoğu Anadolu bölgesi yöresel yemek kültürü bakımından en ünlü bölgelerden biridir. Etnik anlamda bünyesinde Türkler, Kürtler, Araplar ve Ermeniler gibi birçok milleti barındırması bu bölgede zengin bir mutfak kültürü oluşmasını sağlamıştır. Söz konusu alanda baskın olarak Arap beslenme kültürünün etkileri görülmekle birlikte çevre bölgelerdeki toplumların da mutfak kültürüne nüfuz etmiştir. Güneydoğu Anadolu bölgesi genel olarak yemeklerinde bol baharat ve acı biber kullanımıyla bilinmektedir. Yine bu bölgede yapılan kebab türleri bütün ülkeye yayılmıştır. Yanı sıra bölgede bakliyat ve tahıl kullanımı yaygındır. Bölgede etten sonra bulgur, nohut, mercimek ve pirinç en çok kullanılan malzemelerdir.

Kebablarda çok fazla baharat kullanılmakta olup ve aynı zamanda kebab çeşitleri de çok fazladır. Mercimek ve bulgur kullanılarak yapılan ve çok fazla tüketilen kısır, çiğ köfte, içli köfte gibi yemekler bölgede yaygın olarak yapılmaktadır.

Gaziantep, tarih süreç içerisinde önemli bir ticaret ve geçiş güzergahı olması ve İpek yolu üzerinde konumlanmasından dolayı kültürel anlamda çok fazla etkilşime uğramıştır. Osmanlı Devleti zamanında Kürtler, Türkler, Araplar, Ermeniler birlikte yaşadıklarından ötürü kültürel etkileşim yaşanmıştır. Birlikte yaşayan bu topluluklar kültürel anlamda bölgede zenginlik oluşturmuş, bu zenginlik bölge mutfağına da sirayet etmiştir. (Özçörekçi-Göl, 2003: 634). Mutfak zenginliğı olarak Türk ve Dünya mutfakları içerisinde Gaziantep ve Güneydoğu mutfağı önemli bir yere sahiptir. Gaziantep mutfağı atadan toruna miras şeklinde öğretilen yemekler

ve tatlıların yapımı ve bu yemeklerin yapılışında kullanılan değişik lezzetler veren soslar, baharatlar, karışımlar ve hazırlayıp pişirme teknikleriyle oldukça önemli bir konumdadır. Bu kuşaktan kuşağa aktarılan yöntemler bu bölgenin mutfağının ne kadar önemsendiğini göstermektedir. Gaziantep mutfağında pişirilen yemekler için çeşitli pişirme teknikleri (ızgara tava, sote, haşlama, fırın yemeği, tencere yemeği) kullanılmıştır. Bölgede sebze ve et içerikli yemeklerin bir çoğu yoğurtla pişirilmekte olup, diğer bir mutfakta yoğurdun bu denli yoğun ve pişirilerek kullanıldığına rastlamak mümkün değildir. Gaziantep yemeklerinde ağırlıklı olarak bölgede üretilen ürünler kullanılmaktadır. Yanı sıra yemeklerde çok çeşitli baharatlar kullanıldığı bilinmektedir. Mesela bölgeye özgü hasbir (Safran baharatı), yapılan çorbalarda tarhın ve aşureye de rezene katılmaktadır. Başka bölgelerde meze olarak kullanılan zeytin piyazı Gaziantep'te önemli yemekler arasındadır. Bölgede zeytin piyazını katık olarak kullandıkları bilinmektedir. Kahvaltılarda çekirdeğinden arınmış zeytine, nar ekşisi, pul biber, bıçakla doğranmış ceviz içi, tuz, kimyon, maydanoz ve biraz da zeytin yağı ilave edilerek Gaziantep iline özgü tırnaklı pide ekmeğiyle dürüm yapılarak tüketilir. Türkiye’de ve dünyada ünlü olan ve Gaziantep iline özgü tatlılardan olan baklavanın kökeni olarak Orta Asya’dan geldiği söylenmektedir. Bu konuda çalışma yapan araştırmacılar, o dönem göçebe olarak yaşayan Türklerin yufkayı yaygın olarak kullandıklarını, yine bu yufkalara arasına pişirmek koşuluyla bazı harçlar ilave ederek katmer tarzı bir hamur işi yaptıklarını, kaymak ve bal gibi tatlı ürünleri zamanla harç olarak kullanarak, çok katlı yufkalar yapıp bu sayede baklavayı bulmuş olacaklarını söylemişlerdir (Akkoyunlu, 2012: 334-335). Bölgeye özgü diğer bazı yemekler çağirtlak kebabı, peynir helvası, patlıcan dolması’dır. Bu yemeklerin tariflerini 18. Yüzyılda Ali Eşref Dede adlı yazarın “Yemek Risalesi” adlı çalışmasında geçmektedir. Bölgenin en zengin mutfaklarından bir diğeri ise Şanlıurfa mutfağıdır. Bu mutfakta Ortadoğu’nun bütün lezzetleri görülmektedir. Genellikle kullanılan baharat isot olarak bilinen kuru çekilmiş biberdir. Urfa’da genellikle yemekler et ağırlıklı olup bununla ilgili Urfalıların “et giren eve dert girmez” diye bir sözleri vardır. Urfa ilinde genellikle lahmacun, kebab günlük olarak tüketilen yemeklerdir. Bölge insanı damak zevki gelişmiş olmakla birlikte zengin ve çeşitli yemekler ile beslenmeyi bilmişlerdir. Yemekleri lezzetli ve besin değeri olarak yüksektir. Urfa halkı genel olarak misafiri ve misafir ağırlamayı seven bir toplumdur.

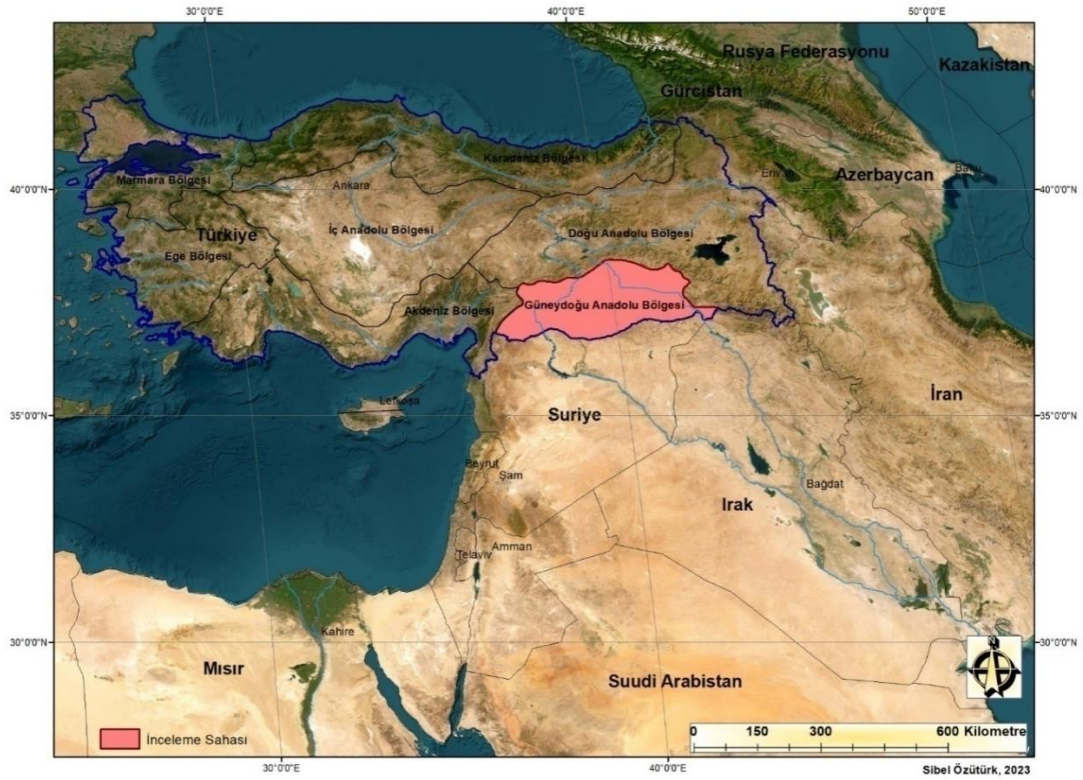
Bu geleneğin kendilerine Hz. İbrahim (a.s.)'den miras olduğu söylenmektedir. Bu durumla ilgili herkesce bilinen Halil İbrahim sofrası deyimi vardır. Urfalılar günümüzde de bu kültürü yaşatmakta ve misafir ağırlamaktan keyif almaktadırlar. Bu durum beraberinde toplu yemekler eşliğinde sürdürülen sıra gecesi kültürünü oluşturmuştur. Sıra gecesi kültürü Urfa ile sınırlı olmayıp Güneydoğu Anadolu bölgesinin birçok ilinde yaygın olarak sürdürülen bir kültürdür. Bu toplantılarda ziyafetler verilip çiğ köfte eşliğinde, sadece erkeklerin olduğu ve karşılıklı sohbet ve düşünce alışverişlerinin yapıldığı ortamlardır. Sıra gecelerinin temel yemeği çiğ köfte olup sohbet edilirken mırza olarak bilinen acı kahve servis edilmektedir. Bu toplantılara sadece erkekler katıldığı için hizmeti de yine kendileri yapmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 413).

Geleneksel olarak erkeklerin katıldığı bir etkinlik olarak bilinse de günümüzde gelenek değişmeye başlamış ve kadınlar da bu gecelere katılabilmektedir. Ayrıca sıra gecesinin sadece Şanlıurfa ile sınırlı olmadığı Adıyaman ve Mardin vb. yakın kentlerde de farklı formlarda yaşatıldığı bilinmektedir. Sıra gecelerinde ana yemek olarak sunulan çiğköftenin ortaya çıkışı ve tarihi olarak hikayesi ise şu şekilde anlatılmaktadır; rivayete göre Hz. İbrahim zamanında yaşayan bir kimse ava çıkıyor ve avladığı ceylanı hanımına götürerek bu hayvanın etinden yemek yapmasını söyler. Eşi evde odun olmadığını ve bundan dolayı eti pişiremeyeceğini söyler. Çevrede hiç odun yoktur. Çünkü dönemin hükümdarı olan Nemrut Hz. İbrahim'i yakmak için bütün odunları toplamıştır. Bunun üzerine avcının eşi bir çözüm bulur, ceylanın but kısmından yağsız olan kısmı çıkarıp, bir taş üzerinde diğer bir taş yardımıyla eti ezmeye başlar. Sonra ezilen bu eti biber, bulgur ve tuz ile harmanlayıp yoğurmaya başlar. Sonrasında yeşil soğan ve maydanoz ekler ve çiğköfte ortaya çıkmış olur. Şanlıurfa'da diğer bir lezzet ise şöşbörek olarak bilinen ve çok fazla tüketilen yemektir (Ünsal, A.S., Ünsal N. ve Köten, 2009: 550). Yanı sıra yine Hz. İbrahim tarafından yapıldığı söylenen Tirit yemeği vardır ki bu yemek ile ilgili ünlü tarihçi Taberi bilgiler vermiştir (Akkoyunlu, 2012: 333). Türkiye tarihi, kültürel, doğal zenginlikler açısından müthiş bir turizm potansiyeline sahip bir ülkedir. Sahip olduğu zenginlikler, tescilli tarihi, kültürel ve doğal güzellikler değerlendirildiğinde her bölgesi ayrı bir potansiyele sahiptir. Ve söz

konusu olan sahipliğin soyut ve somut kültürel değerleri tescil edilmiş coğrafi işaretler kapsamında incelendiğinde, Batıdaki şehirlerin Doğu'ya oranla daha çok potansiyeli olduğu fakat doğudaki yoğunluğun özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde ağırlıkta olduğu görülmektedir (Bucak ve Aracı, 2013; Çağlı, 2012; Çalışkan ve Koç, 2012)

- İnceleme Sahasının Coğrafi Konumu ve Genel Özellikleri

Söz konusu alanın koordinatları; 42° 50' - 36° 45' doğu boylamları ile 36° 38' - 38° 30' kuzey enlemleri arasını kapsamaktadır (Şekil 1).

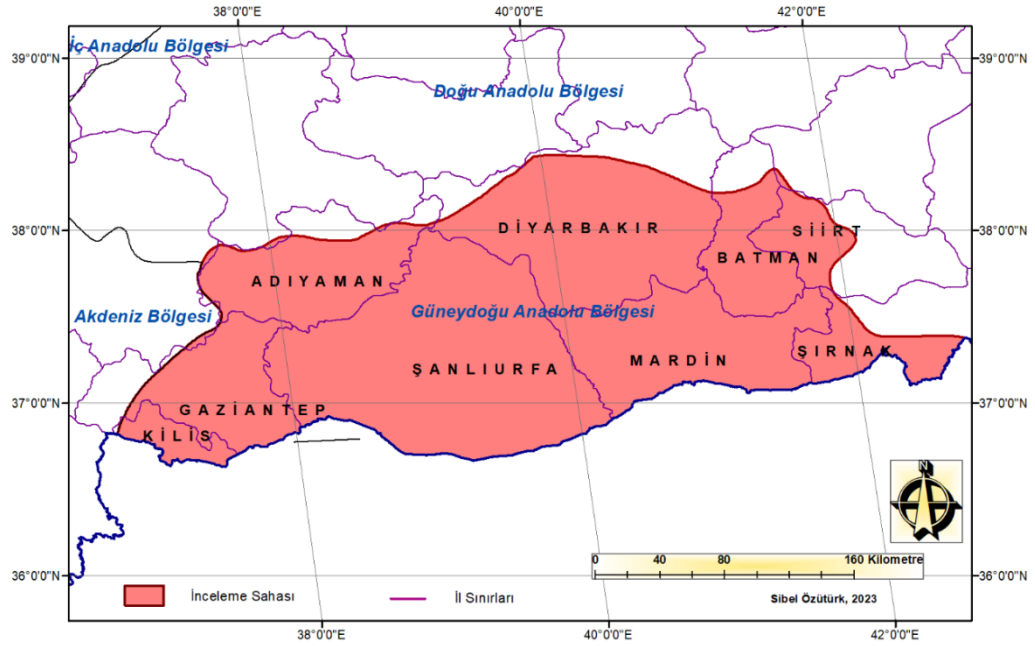


Şekil 1. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Konum Haritası

Bölge kuzeyde ve doğuda; Doğu Anadolu ile Güneydoğu Toros sisteminin su bölümü hattı ile ayrılır. Batıda; Nur Dağları Akdeniz Bölgesi ile sınır teşkil eder. Güneyde; ise Suriye ve Irak ülke sınırları ile çevrelenmiştir. Yüzölçümü yaklaşık 57.000 km² olan inceleme sahası ülke yüzölçümünün % 7, 5 lik kısmına karşılık gelir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Toros yükseltisinden itibaren Basra körfezine kadar uzanan düz kuşağın kuzey sınırını teşkil eder. Sahadaki sular Fırat ve Dicle nehirleri vasıtasıyla toplanır ve Basra Körfezi'ne dökülür.

Şırnak, Siirt, Batman, Mardin, Diyarbakır, Şanlıurfa, Gaziantep, Kilis, Adıyaman sahadaki illerdir (Şekil 2).

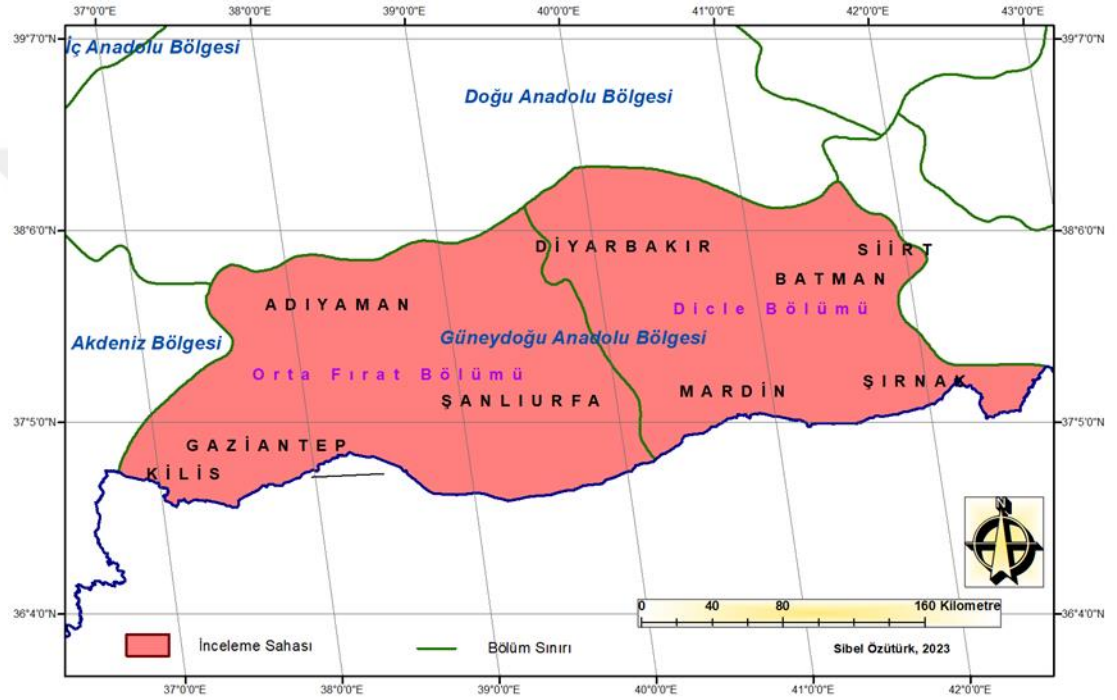


Şekil 2. Güneydoğu Anadolı Bölgesinde Yer Alan İller

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Dicle ve Orta Fırat Bölümü olarak iki ana üniteye ayrılmıştır (Şekil 3). Dicle Bölümü Diyarbakır Havzası ve Mardin Eşiği olarak iki yöreye ayrılır. Orta Fırat Bölümü ise Şanlıurfa, Adıyaman ve Gaziantep yöreleri olmak üzere 3 coğrafi birimdir.

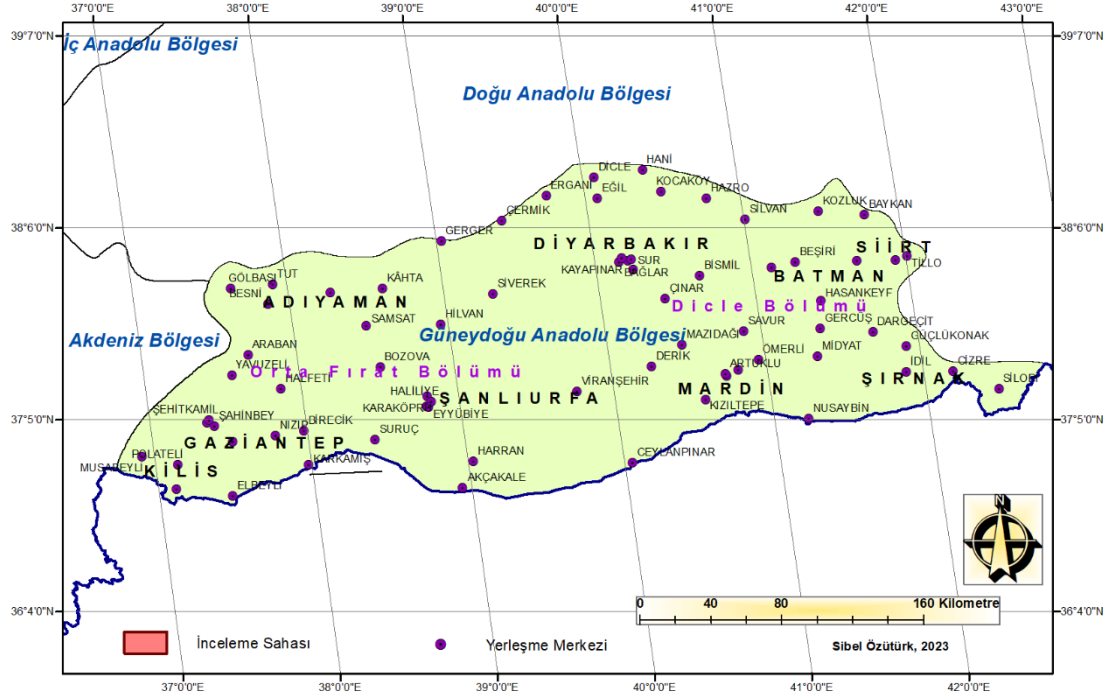
Dicle Bölümü Diyarbakır havzasında sahanın suları Dicle Nehri ve ona ait kollar olan Çermik çayı, Devegeçidi çayı, Ambar çayı ve Batman çayı tarafından

akaçlanır. Sahanın merkezinde nehrin alüvyal vadi tabanı geniş yer kaplar. Çevresi ise 500 ila 800 metre aralığında rakıma sahip olup, Diyarbakır platosu olarak isimlendirilir. Buradaki en büyük yükselti Karacadağ'dır (1957 m.). Bu sahada Diyarbakır, Silvan, Ergani, Bismil, Çınar, Siirt, Batman, Kurtalan, Kozluk, Beşiri, Eğil, Hazro, Baykan, Kocaköy ve Tillo (Aydınlar) başlıca yerleşemelerdir.



Şekil 3. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Bölümleri

Dicle Bölümünde Mardin Eşiği Yöresinin ana ünitesidir. Burası 1500 metre rakıma sahip olup güneye doğru yükseltisini kaybederek Suriye'ye doğru alçak plato basamakları şeklinde devam eder. Dilek Dağı, (1.231 m.) Ziyaret Tepe (1.160 m.) Kalınca Tepe (1.134 m.), Alem Dağı (1.041 m.), Mazıdağı, Abdulaziz Dağları ve Midyat Dağları buradaki başlıca yükseltilerdir. Kızıltepe, Mardin ve Nusaybin Ovaları ise başlıca düzlüklerdir. Gümüş suyu ve Çağ Çağ Deresi sahanın sularını toplayarak Suriye'ye taşır. Mardin, Kızıltepe, Derik, Nusaybin, Cizre, Midyat, Dargeçit, İdil, Gercüş, Mazıdağı, Savur, Silopi, Güçlükonak, Ömerli ve Yeşilli bu kısımdaki başlıca yerleşemelerdir (Şekil 4).



Şekil 4. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Başlıca Yerleşmeleri

Orta Fırat Bölgesi Fırat ırmağıyla ikiye bölünür. Fırat nehrin doğu kısmında kalan bölüm Şanlıurfa Yöresidir. Batısına düşen engebeli bölüm ise Gaziantep Yöresi ve Adıyaman Yöresi olarak iki kısma ayrılmaktadır.

Şanlıurfa Yöresi büyük oranda hafif dalgalı Şanlıurfa Platosu tarafından kaplanmıştır. Plato üzerinde Karacadağ (1957 m), Tektek Dağı (747 m) ve Karadağ başlıca yükseltilerdir. Platonun güneyinde Halfeti, Suruç, Harran ve Viranşehir ovaları yer almaktadır. Sahanın sularını Fırat nehri akaçlar. Şanlıurfa, Siverek, Viranşehir, Ceylanpınar, Suruç, Birecik, Bozova, Hilvan, Akkale, Harran ve Halfeti başlıca yerleşmelerdir.

Orta Fırat Bölümü Gaziantep Yöresi plato karakterinde olup aynı ad ile anılan plato 800 metre civarında yükseltiye sahip olup Fırat nehrinin kolları tarafından parçalanmıştır. Araban, Yavuzeli ovaları ve Oğuzeli ovaları diğer düzlüklerdir. Kartal dağı başlıca yükseltilerdir. Gaziantep, Nizip, Araban, Oğuzeli, Şehitkamil, Şahinbey, Elbeyli, Karkamış ve Yavuzeli başlıca yerleşmelerdir.

Orta Fırat Bölümü Adıyaman Yöresi plato karakterindedir. Bu plato da Fırat nehrine katılan kolları tarafından parçalanmıştır. Kuzey sınırı Güneydoğu Torosların bir bölümünü oluşturan Malatya dağlarıyla sınırlandırılmıştır. Akdağ (2551 m), Tucak dağı (Ulubaba dağı) ve Nemrut Dağı buradaki başlıca yükseltilerdir. Düzlükler ise Kâhta, Gölbaşı, Çakırhöyük ve Azaplı-İnekli ovalarıdır. Kâhta çayı ve Fırat nehri yöredeki başlıca akarsulardır.

- Amaç ve Kapsam

Beslenme şekilleri kültüre, iklim ve diğer şartlara göre ülkeden ülkeye farklılık göstermektedir. Aynı ülkede olup farklı bölgelerde yaşayan insanlar arasında hatta aynı şehirde yaşayanlar arasında bile farklılıklar olduğu görülmektedir. Çalışmanın amacı; Güneydoğu Anadolu bölgesinin yeme ve içme alışkanlıkları, gıdaya ulaşmak gibi mutfak kültürünün en yaygın özelliklerini bir araya getirerek, bu işlemi yaparken de çevre ile olan ilişkisini coğrafi bakış açısıyla ortaya çıkarmaktır. Bir toplumun yemek kültürü yaşam şekli, coğrafi koşullar gibi etmenler ile doğrudan alakalıdır. Bir coğrafyada üretilen yiyecek ve içecekleri türleri o bölgenin gastronomik karakterini belirlemektedir. Bu durum dünyadaki her mutfağı diğerlerinden ayıran ayırt edici özelliklere sahip olduğunu ortaya koyar. Anadolu coğrafyası da, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı için doğal olarak zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Anadolu içerisinde Güneydoğu Anadolu mutfağı ise bahsi geçen zengin mutfak kültürüne sahip bölgelerden biridir.

Günümüz dünyasında, rekabet gücü, küçük esnafın büyük küresel üreticiler karşısında rekabet edemiyor olmasına, günlük yaşam koşullarının insanları daha hızlı yemek yemeye ve hazır yemeğe alıştırması, restoranların yiyecekleri asıllarına uygun değil gelişigüzel hazırlayıp sunması, yeni neslin geleneksel lezzetlerden uzak olarak yetişmesi ve bu tatları tanıma fırsatının olmaması gibi sebeplerden dolayı olumsuz bir duruma dönüşmüştür. Özellikle yöre içinde üreticilik yapan üreticilerin ürünü üretim aşamasında geleneksele biraz daha bağlı olması, hijyen kurallarının daha çok dikkate alınması ve sürdürülebilirlik politikalarına uygun düzenlemeler yapılması gerektiğini söylemek mümkündür. Çünkü bir yemek, kullanılan malzemesi iyi olmadığı takdirde lezzetli olamaz. Hele ki Güneydoğu gibi ünlü ve zengin bir

mutfağın olmazsa olmaz olan yemeklerin vazgeçilmezi yöresel ürünlerdir ki mutfağın yaşamını devam ettirebilmesi için bu ürünlerin üreticilerinin rolü küçümsenmeyecek derecede önemlidir. Bunun için araştırma şekli olarak fenomenoloji, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış mülakat ve gözlem tekniğiyle yerel ürün üreticileri, mutfak kültürüne bağlı restoranlar ve bu kültürü yaşatan insanların tecrübeleri hakkında görüşmeler yapılarak yaşanmış tecrübeleri ifadeleri ve yöresel farklılıkların nasıl ortaya çıktığı irdelenecektir.

Ayrıca bölgeyi oluşturan illerin yaşadıkları fiziki coğrafya farklılaşmalarına bağlı olarak ortaya çıkan yöresel hammadde farklılıklarının da bölge mutfağına etkileri bölge kapsamında değerlendirilecektir.

- Yöntem ve Malzeme

Nitel araştırma, çeşitli ve yeni bilgi edinmek veya bilinen bazı bilgileri doğrulamak, fenomenleri araştırmak için ve geçmişte kazanılmış öğrenilmiş bilgileri tamamlamak için kullanılan yöntemlerdir. Araştırma metodu olarak nitel araştırma yöntemi uygun görülmüştür. Araştırmada gezi, gözlem ve yapılandırılmamış görüşme teknikleri benimsenmiştir. Bu amaçla farklı şehirlerde oturan ailelerle ve yerel esnaf ile birçok mülakat yapılmıştır. Mutfak kültürünü oluşturan gıdaların temini çevredeki tarım ve hayvancılık faaliyetleri ile doğrudan ilişkili olduğu için bu konuya dikkat çekilmiştir. Çalışmada çevrenin fiziki ve beşeri coğrafi özelliklerinin bölge mutfak kültürünü nasıl etkilediği ve şekillendirdiği anlatılmıştır.

Bunun yanında sahip olunan bu zengin mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasının önemi vurgulanmıştır. Valilik, basın birimleri, ticaret ve sanayi odaları bildirileri, Bölge şehirleri tanıtım dernekleri ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerinden dergi, broşür, CD, kitap vb. kaynaklar temin edilmiştir.

Bölge illerindeki üniversiteler ve meslek liselerindeki yiyecek içecek bölüm şeflerinden yöresel yemekler hakkında bilgiler alınmıştır. Alan çalışmaları ile unutulmaya yüz tutmuş yemekler ile ilgili bilgiler derlenip bu yemekler fotoğraflanarak çalışma desteklenmiştir.

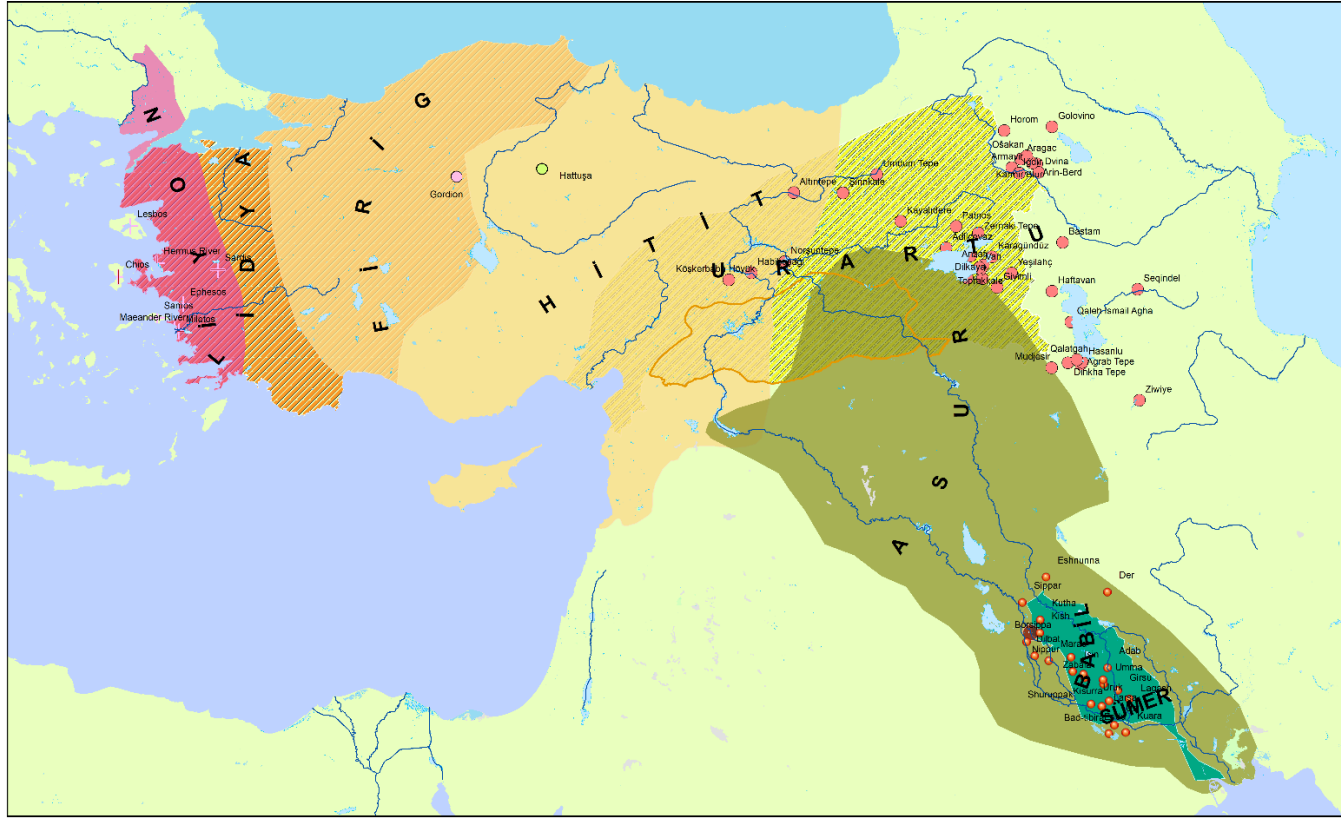
BİRİNCİ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU MUTFAĞINDA ÇEVRE UYGARLIKLARIN ETKİLERİ

Güneydoğu Anadolu coğrafi konumundan ötürü Anadolu ile Mezopotamya’da yaşamış medeniyetlerin etkisi bu bölgelerde baskın olarak görülmektedir (Şekil 5). Ancak özellikle coğrafi konum olarak bölgenin batısı Anadolu uygarlıklarından Hitit uygarlığı etkisinde kalırken, doğusunun Urartu uygarlığı etkisinde kaldığı görülmektedir.

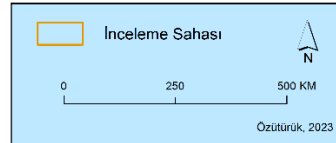
Mezopotamya uygarlıklarından ise bölgeye yakınlık ve ticaret kolonisi toplum olmaları itibarıyla Asurlular daha baskın bir rol oynamıştır. Mezopotamya’da kurulan diğer Babil ve Sümer gibi uygarlıkların temelini oluşturan toplumlar mesafe olarak bölgeye uzak olsa da diğer toplumlara yaptıkları etki ve tarım toplumuna geçiş ile önemli bir etki yapmışlardır.

ANADOLU VE MEZOPOTAMYA UYGARLIKLARI



ANADOLU MEDENİYETLERİ

 İyon	● Frig Merkezi
 Lidya	● Hitit Merkezi
 Frig	— İyon ve Lidya Yerleşmeleri
 Hitit	● Urartu Yerleşmeleri
 Urartu	



MEZOPOTAMYA MEDENİYETLERİ

 Asur
 Babil
— Sümer Şehirleri

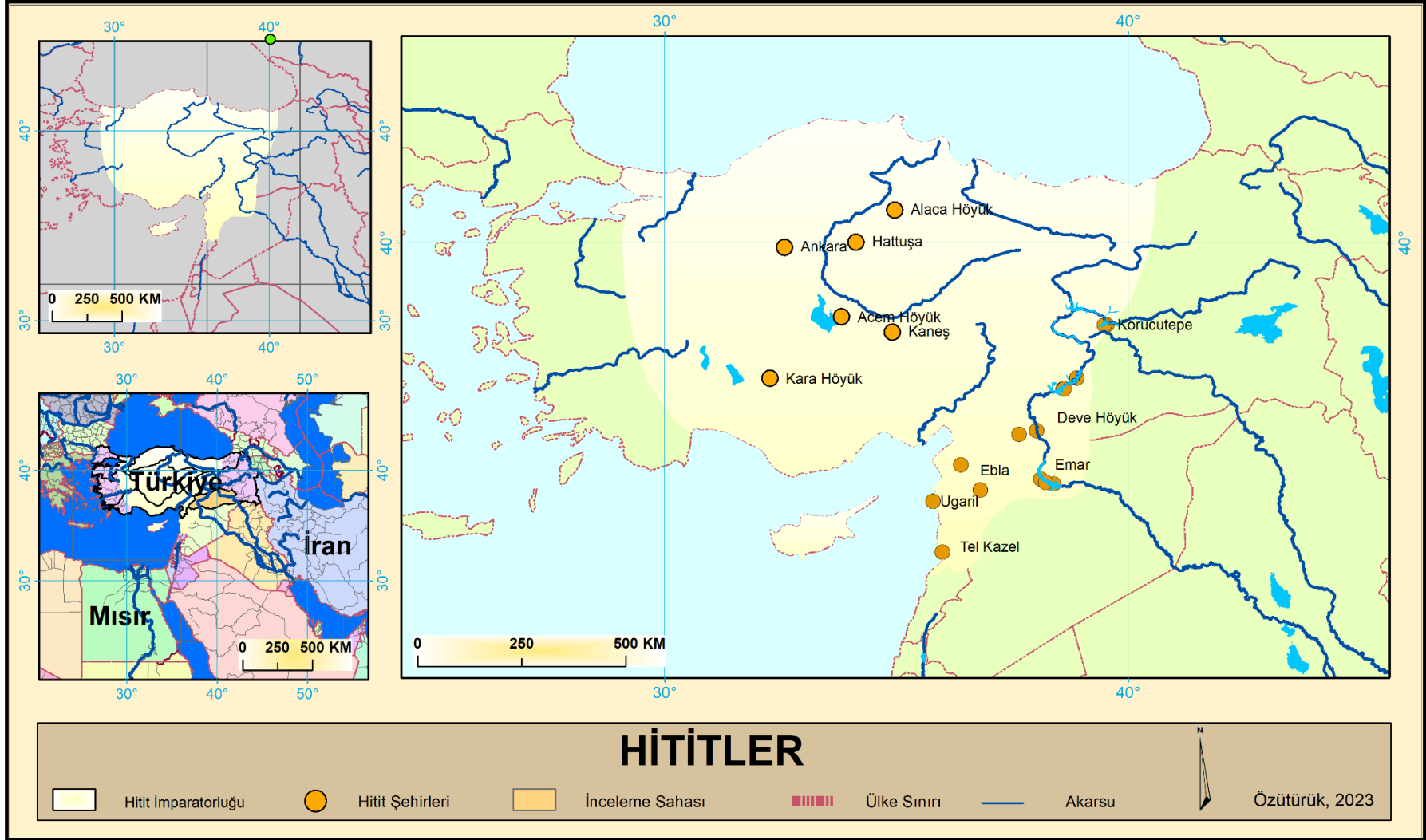
Şekil 5: İlkçağda İnceleme Sahası ve Çevresini Kuşatan Uygarlıklar

1.1. Anadolu Uygarlıklarının Etkileri

Anadoluda batıdan doğuya doğru İyon, Lidya, Frig, Hitit ve Urartu medeniyetleri dikkat çeker. Bunlardan Hitit ve Urartu medeniyetleri inceleme alanımızda hakim olmuş ve iz bırakmış uygarlıklardır. O nedenle bu iki uygarlığa odaklanmamız icap eder.

1.1.1. Hitit Uygarlığı

Hititler milattan önce 3000’li yıllarda Kafkaslar ve Balkanlar üzerinden Anadolu göç etmişlerdir (Martino, 2014: 34). Anadolu’da imparatorluk anlamında ilk devleti kuranlar Hititlerdir (Elbaş, 2010: 52). Devletin sınırları Anadolu’nun ortasından başlayıp, etki alanını Mezopotamya’ya kadar ulaştırmıştır (Şekil 6). Büyük bir imparatorluk kuran Hititlerin yaşadıkları coğrafyaya Hatti ülkesi denmiş, milattan önce 2000 yıllarında Hatti bölgesindeki kralları yendikten sonra dağlık bölgelerde güç kazanan krallar tarafından sınırları şekillendirilmiştir (Bryce, 2003: 20). Bu sınırlar güney ve orta Anadoluyu kapsamaktadır (Sevinç, 2008: 25). Hatti ismi, Hititler Anadolu’ya gelmeden evvel burada yaşayan halka verilen isimdir (Bryce, 2003: 20). Hititler ile ilgili ilk bilgilere Kayseri Kültepe ve Asur tabletlerinde tesadüf edilmiştir (Martino, 2014: 32). Kültepe, eski adı Kaniş olarak bilinmekle birlikte Hitit kyankalrında Neşa olarak bilinir ve çok fazla yazılı eserin bulunup gün yüzüne çıkarıldığı yerdir. Bu yüzden Kaynaklarda Hititler kendilerini Neşa halkı ve konuşulan dil de Neşa dili olarak ifade etmişlerdir. Bundan dolayı Anadolu bu dönemde birçok topluluğa ev sahibiliği yapmış ki kültürel ve dil anlamında zengin bir bölge olmuştur (Martino, 2014: 33-35). Hattuşa başkent olduktan sonra Hititler, Anadolu içinde merkezi krallık olma sürecine girmişlerdir. Bu süreçte gelir kaynakları tarım ve hayvancılık etrafında şekillenmiştir (Sevinç, 2008: 12).



Şekil 6: Hititlerin Anadolu ve Mezopotamya Coğrafyasına Yayılışı

Orta Anadolu bölgesinde kışların sert geçmesinden dolayı, tarım faaliyetleri sürdüren Hititler için zorlayıcı olmuştur. Yaz mevsiminin sıcak ve kuru geçmesi, bunun yanında sulama olanaklarının yetersiz olması tarımsal faaliyetleri zora sokmuştur (Byrce, 2003: 89). Hitit halkının gelir kaynağının toprağı işlemek ve buradaki yapılan üretime bağılıydı (Sevinç, 2008: 58). Ayrıca dini ritüellerde ve tanrıya hediyelerin sunulduğu sunaklara konulan hediyelerde tarımsal olarak üretilen ürünlerin önemli bir yeri vardır (Ökse, 2006: 65). Hititlerde günlük yaşam ve bazı tıbayram törenleri esnasında şarap, bira ve ekmek tüketimi çoktur (Sevinç, 2008: 60). Bahsi geçen dönemin yiyecekleri, meyve, tahıllar, sebze, içecek olarak şarap ve zeytinyağı olarak sıralanabilir (Martino, 2014: 88). Bu dönemde dört çeşit buğday, iki veya üç çeşit arpa bulunmakta olup baklagiller, nohut, fasulye, mercimek, barbunya, bezelye çeşitleri mevcuttur. Ayrıca sebze çeşitleri, soğan, sarımsak, maydanoz ve Akdeniz ürünlerinin yanında zeytinde yetiştirilmiştir. Baharat olarak; kimyon, defne yaprağı, nane, kekik, hardal ve çörek otu yetiştirilmiş, bir kısmı yeşil iken, bir kısmı ise kurutulularak yemeklerde ve salatalarda kullanılmıştır. Meyvelere baktığımızda, genellikle elma, nar, armut, incir, badem, alıç, kayısı ve erik yetiştirilmiştir (Byroce, 2003: 90). Ortaya çıkarılan kaynak metinlerde geçim kaynağının en önemlisi hayvancılık olduğu görülmektedir. Hititler, inek, manda, domuz, at ve eşek yetiştirmişler, bunun yanında kaz, tavuk ve keklik gibi kümes hayvanları, koyun ve keçi, yabani olarak da geyik, yaban domuzu, karaca ve tavşan avcılığı ile uğraşmışlardır (Byroce, 2003: 90). Bu uğraş alanları dışında arıcılık, peynir ve günlük süt üretimi, çökelek ve kaymak üretimi de yapılmıştır (Martino, 2014: 88). Hititler şifa veren faydalı otları da biliyor ve hastalıkların tedavi edilmesinde kullanıyorlardı. Ortalama ömür kadınlarda 25 sene, erkeklerde ise ortalama olarak 30 sene civarındadır. Hititlerin beslenmesinde ekmeğın yeri önemlidir. Hititler ekmek yapımında bazalt taşı kullanmışlardır. Bazalt taşından kopan küçük parçalar hamura karıştığı için ekmeğı yiyen kimselerin diş minelerine zarar vermiştir. 40-50 yaşına ulaşabilenlerin diş minelerinin aşınmış olduğu ve diş taç kısmının tamamen diş etlerine kadar aşınıp yok olduğu tespit edilmiştir (Ertem, 1987: 86). Hititler tanrılarına yiyecek ve içecekler kurban etmişler ve bunları bıraktıkları metinlerde kayıt altına almışlardır. Bu metinlerde o dönemdeki yiyecek hazırlama, pişirme yöntemleri hakkında çok az bilgiler bulunmaktadır. Dönemin

şartlarına göre zengin bir mutfak kültürlerinin olduğunu anlamak mümkündür (Sandıkçıoğlu, 2009: 43).

Hitit mutfağı, zengin yemek çeşitlerine sahiptir. Hitit mutfağında, genellikle kızarmış ve haşlanmış et türleri, hamur işleri, çorba çeşitleri, bira yapımı, ekmek yapımı ve kolay pişirme yöntemlerinin kullanılmıştır. Hattuşa bölgesinde bulunan kalıntılarda saray ve tapınakların aşevleri ve bunların mutfakları olduğu görülmüştür. Yine normal evlerde ocaklar bulunuyor, yemek yapma ve ekmek pişirme gibi işler burada yapılmıştır. Kazılarda fırın ve ocaklara dair kalıntılar ortaya çıkarılmıştır. Boğazköy'de ortaya çıkarılan yazıtlardaki bilgilerde Hititlerin gıda malzemeleri hususunda bol çeşitlere sahip olduğu yazmaktadır. Evlerde kullanılan mutfak gereçleri, tabak, çanak çömleklerin güzel görünümlü ve seramikten yapıldıkları görülmüştür. Kalıntılar içerisinde çaydanlıklar, gaga ağızlı su ve şarap testileri, çanak türleri, fincanlar, hayvan figürlerindeki içki kadehleri, tek veya iki yonca ağızlı kulplu vazolar, kutsal sayılan geniş ayin kapları, matara şeklinde vazolar ve daha birçok kaplar bulunmuştur. Bahsi geçen kaplar üzerinde dönemin seramik şahserleri göze çarpmaktadır. Yemek pişirmek için kullanılan fırın ve ocakların resmi törenler haricinde de günlük olarak kullanımlarda, ayinler içinde işlevleri vardır. Bu sebepten dolayı ocakların olduğu yerler Hititler tarafından kutsal kabul edilmiştir. Tabi ocakların yemek pişirme dışında soğuk zamanlarda ısınmak, sohbet etmek ve aile üyelerinin birlikte yaşadığı bir yer olma özelliği de vardır. Bundan ötürü mutfaklar kutsal kabul edilmiştir. Ocakları sıcak tutamak ve sürekli yanmalarını sağlamak için etrafına içki akıtılırdı. Hititlerde fırın sayıları, ocak miktarına kıyasla daha az sayıda olduğu görülmektedir (Şensoy, 2012: 65). Hitit mutfağında kullanılan malzemelere baktığımızda, bıçak çeşitleri, küçük ve büyük tencereler, kaseler, ibrikler, maşrafalar, taslar, güveç kapları, içki kapları, süzgeçler, leğenler gibi malzemeler yapılan kazılar ile tespit edilmiştir. Kullanılan kaplar genel olarak seramik kaplardır. Evlerin ve mutfakların su ihtiyaçları taşıma suyu ile karşılanıyordu. Hititlerde aşçı olarak bilinen kişiler saygın bir yere sahipti. Mutfakta aşçılar dışında saki, garson, şarapçı, sütçü, biracı, fırıncı, ekmek ustaları ve yamaklar bulunmaktadır. Yine gıda maddelerinin korunmasın amacıyla yaprağa benzeyen bitkiler salamura edilmiştir. Etler tuzlanıp kurutulmuş ve konserve yapılmıştır. Peynir, yoğurt, kaymak vb. süt

malzemelerini muhafaza etmek için kilden yapılmış küpler kullanılmıştır. Bu küpler hala Anadolu'da birçok yerde kullanılmaktadır. Bu küpler sıvı ürünler dışında tahılları muhafaza etmek için de kullanılmıştır. Gıdaları korumak için bitkilerden yapılmış torba, çuval ve saman kırıntısı balya gibi malzelerden yararlanılmıştır (Sandıkçıoğlu, 2009: 25-6).

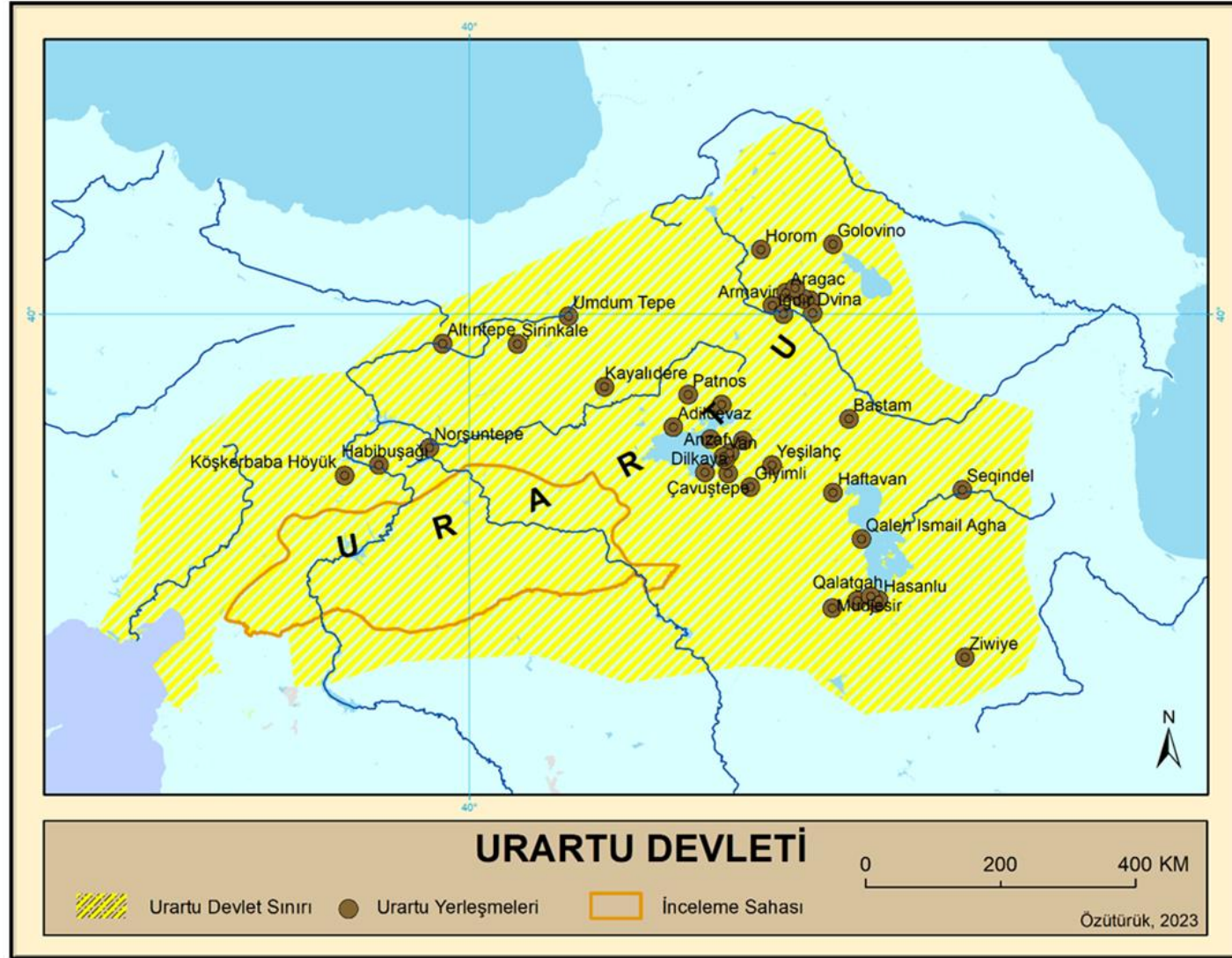
Milattan önce ikinci bin yılda Anadolu'nun ön planda olan devletleri Hitit imparatorluğu ile Hurri Mitanni devletidir. Fakat özellikle Hititler, kuzey Anadolu ve Batı Anadolu kısmında varlık gösteren düşman unsurlar Kaşka, Ahhiyawa ve Mezopotamya bölgesindeki Asur krallıklarını tam olarak yenememiştir. Bu problemleri ortadan kaldıramayan Hititler milattan önce 1200 yılında büyük bir yıkım yaşayarak tarih sahnesinde silinmişlerdir. Bu yıkımı Anadolu ve Ön Asya'da yapılan arkeolojik kazılar desteklemektedir. Hitit varlığının son bulunduğu bu süreçte Anadolu coğrafyasında yaşanan yıkımdan kaçan halklar, Anadolu'nun güney kısmı ve Kuzey Suriye bölgesine yerleşmişlerdir. Tarihçiler bu bölgelerde kurulan kentlere Syro Hitit, Geç Hitit devletleri, Doğu Luwiler olarak isimlendirmişlerdir. Hititlerin son dönemlerinde Asurlular kendi iç problemleri ile uğraştıklarından dolayı Hitit topraklarına güçlü saldırılar düzenleyememişlerdir. Bu dönem yazılı kaynakların oldukça az olduğu dönem olarak bilinmektedir. Bu devir ile ilgili bilgilere Asur kaynaklarından edinmek mümkündür. Ön Asya bölgesinde Hititlerin zayıflaması Asurluların istediği bir durumdur. Asurlular, Hititlerin yıkılması ve bunun yerine kendilerine denk bir gücün olmayışından istifade ederek Fırat nehrini geçerek yayılmacı politikalarını devam ettirmiştir. Bu sayede Anadolu ve Asur arasındaki mücadeleler tekrardan başlamıştır. Anadolu coğrafyasının doğu kısmı, güneydoğusu ve Kuzey Suriye bölümü, 10. Yüzyıldan itibaren çok milletli bir yapının oluşturulduğu, Aramilerin etki alanındaki Geç Hitit krallıklarının etkili olduğu bir bölge olmuştur (Sandıkçıoğlu, 2009). Hitit imparatorluğunun yıkılışı, kültür ve medeniyet anlamında bir yok oluşun olduğu anlamına gelmemektedir. Bu doğrultuda Karkamış kralları kendilerini büyük Hatti kralı olarak isimlendirmişlerdir. Bu unvanı kullanıyor olmaları, bu kralların diğer Geç Hiti krallarının Hattuşa krallarıyla akrabalık bağlarının olduğu görülmektedir. Bölgede etkisi büyük olan Hititler yörede kullanılan birçok ürünle basit pişirme yöntemlerini kullanmışlardır. Hitit

mutfağındaki kullanılan şiş, ızgara ve pide çeşitlerinin yanı sıra haşlamalar Türk mutfağının yanı sıra baskın olarak Güneydoğu Anadolu bölgesinin mutfağının aşına olduğu yemeklerdir (Sandıkçioğlu, 2009: 28-29). Bölgenin ilk sıralarda yer alan içecekleri içinde bulunan meyan şerbeti, meyan kökünden elde edilen ve serin içilen bir içecek çeşididir. Yazın serinletici etkiye sahip bu içeceğin kökeni eskilere dayanmaktadır. Buna göre meyan kökünün kullanımı ile ilgili bilgilerin Sümerler ve Hititlere ait tabletlerde geçtiği görülmektedir (Pancar ve Çoksöyler, 2009: 586).

1.1.2. Urartu Uygarlığı

Urartular, M.Ö. 9. yüzyılın ilk yarısında Anadolu'da, Van Gölü çevresinde kurulmuş bir devlettir (Şekil 7). Bu bölgeye yerleşen topluluklar zamanla bir araya gelerek beylikler ve kavimler halinde yaşamak yerine devlet kurarak kendilerini korumak amacıyla Urartu Devleti'ni kurmuşlardır. Başkenti Tuşpa (Van) olan Urartu Devleti, dönemler arasında en güçlü, parlak dönemini M.Ö. 8. ve 7. yüzyıllarda yaşamıştır. Devletin sınırları İran'ın kuzeybatısı, Aras Vadisi ve Doğu Anadolu'yu kapsıyordu. Mezopotamya ve Asur sanatının etkilerini içeren bir kültürü bünyesinde barındıran Urartular, çivi yazısını ve Hitit hiyeroglif yazısını kullanan bir devlettir.

Urartular genel olarak siyasi ilişkilerinde Asurlular ile temasta bulunmuşlardır. Asurlular ile Urartular defalarca savaşmışlardır. Asurluların belgelerinde Urartulardan bahsedilmektedir. Bu kaynaklarda Asurluların Urartulara karşı savaştıklarından bahsedilmektedir. Yaşanan savaşların etkilemesiyle Urartuların mimarlık eserlerinde savunma kolaylığı ön plana çıkarılmıştır. Bulunduğu dağlık ve kayalık bölgenin avantajıyla dik yamaçlara inşa edilen yapılar savunma açısından kolaylık sağlıyordu. Metal işleme konusunda ön planda olan Urartular, bulundukları bölge ve çevresinde metal işleme konusunda kayda değer çalışmalar yapmış ve diğer uygarlıklara da etki etmişlerdir.



Şekil 7: Urartu Uygarlığı

Urartular daha çok Anadolunun doğusunda hakimiyet kurmuşlardır. MÖ 9. Binyılda Doğu Anadolu bölgesinde hakimiyet kurmuş bir Demir Çağı toplumdur. Van, Muş Bitlis gibi Doğu Anadolu şehirlerini kapsayan yörede tarım ve hayvancılık yaparak bölgenin yemek kültüründe de etkili olmuşlardır. Bu etki daha çok yemek kültürü ekseninde Doğu Anadolu bölgesinde yoğunluktadır. Güneydoğu Anadolu mutfak kültürüne ise etki dolaylı olmuştur.

Hititlerde olduğu gibi, Urartularda arpa, darı, çavdar, buğday, nohut, mercimek tarımı yapılır ve bu ürünler yemeklerde kullanılırdı. Yemeklerde yağ çeşidi olarak daha çok zeytinyağı ve hayvansal yağlar tercih edilirdi. Meyve olarak ayva, erik, nar ve kiraz yetiştiriciliği yapılırdı. Ayrıca günümüzde Erciş üzümü olarak bilinen ince kabuklu ve iri taneli olan bu üzüm Urartular zamanından bu yana bölgede yetiştirilmektedir. Urartuların su kanalları meşhurdur ve bu su kanallarının yapımıyla anılırlar. Meyve bahçelerini de bu su kanallarıyla sulamışlardır. Urartular tarıma önem vermişlerdir. Tarımın yanı sıra hayvancılıkta yapmışlardır. Doğal olarak bu da beslenme alışkanlıklarını etkilemiştir. Yemeklerde ana malzeme olarak et kullanmışlardır. Aynı zamanda yemeklerde tat verici baharatlarda kullanmışlardır. Özellikle kişniş yemeklerde tercih edilen baharat olmuştur. Etli yemeklerde genellikle eti kavurarak tükettikleri tahmin edilmektedir.

Süt ürünleri de beslenmede önemli bir yer tutmaktadır. Günümüzde Van'ın otlu peyniri olarak bilinen bu peynir çeşidi de Urartu döneminden beri sofralarda yerini korumaktadır.

Ayrıca kaz, tavuk ördek gibi küçükbaş hayvan eti tüketildiği gibi, alabalık ve sazan balığı gibi balık türlerinin sofralarda yer aldığı bilinmektedir.

Kazılardan elde edilen veriler ışığında Urartuları temel besin kaynaklarının tarımsal ve hayvansal ürünler iki bölümden oluşmaktadır. Her ne kadar tarıma önem veren bir uygarlık olsa da hayvancılık faaliyetleri de geçim kaynağı olarak belirtilir. Kazılar sonucu ulaşılan erzak depolarında tarımsal ürünlerle ilgili kalıntılar bulunmuştur. Darı, arpa, bezelye, buğday, çavdar, nohut, mercimek baharatlar ise kişniş, kimyon, maydonoz gibi ürünlerdir. Hayvansal ürünler içinde koyun, keçi,

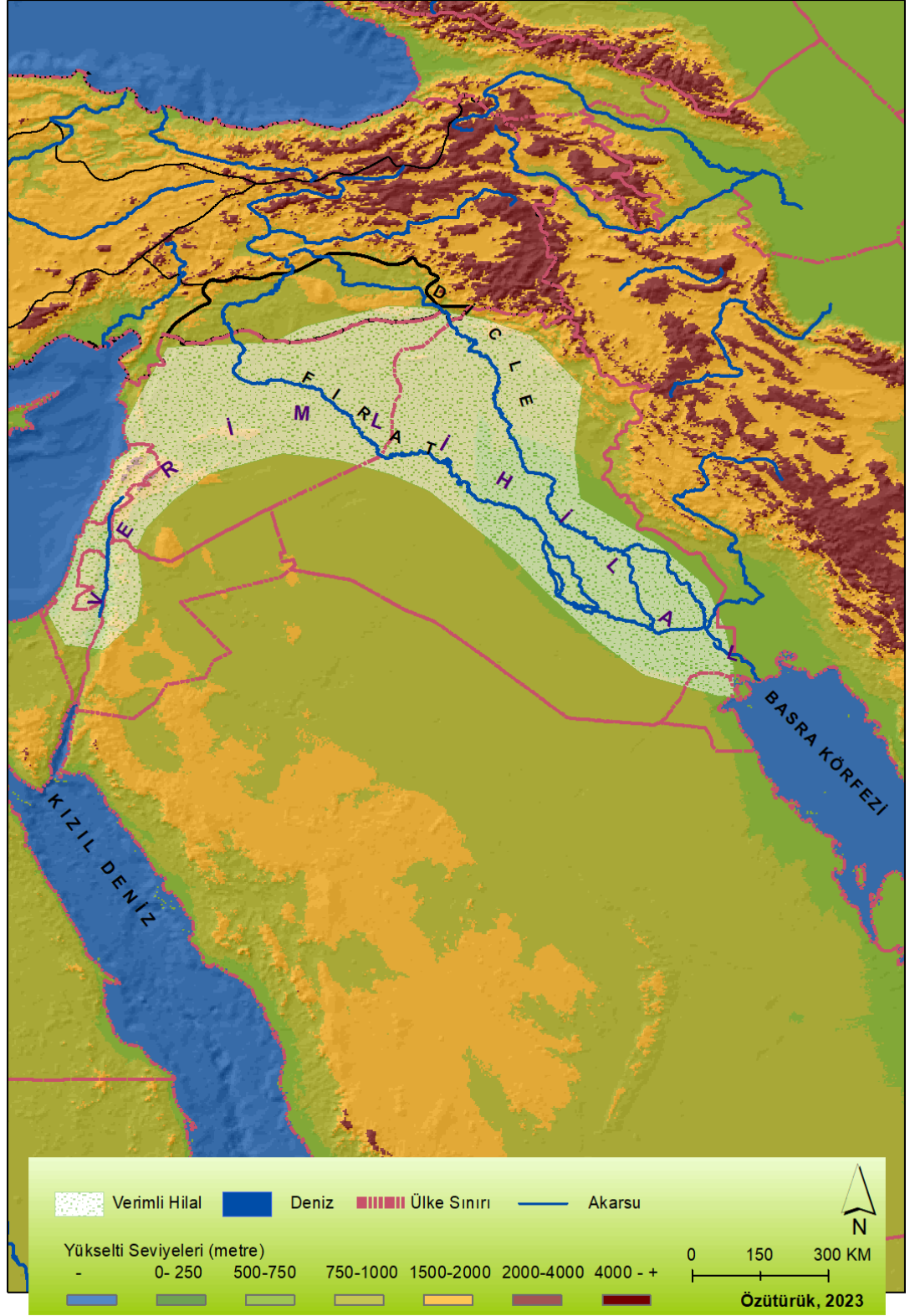
kuzu, oğlak ile sözü geçen hayvanların sütünden oluşan tereyağı, peynir, et gibi hayvansal gıdalardır. Bunun yanı sıra av hayvanlarının ceylan, geyik ve av kuşlarının etini de yemeklerde kullanmışlardır. Urartular üzüm bağlarından elde ettikleri üzümü taze olarak tükettikleri gibi üzümünden şaraplar yaparak da tüketmişlerdir. Şarabın yanı sıra bira üretimi de yapmışlardır.

Urartu mutfağı ile ilgili kalıntılar sonucunda elde edilen bulgular neticesinde Urartu mutfağı ile ilgili fikir sahibi olunabilmektedir. Urartuların tandır, fırın, ocaklar kullanarak yemeklerini pişirdiklerini görmekteyiz. Tandırlar günümüzde Doğu Anadolou bölgesinde ve diğer yöre köylerinde kullanıldığı gibi silindir şeklindedir ve daha çok kerpiç ve taştan yapılmıştır. Mutfak kalıntılarından aynı zamanda bulaşık yıkamak için kullanılan küvet ve platformların olduğuda bilinmektedir. Çeşitli mutfak kap kacakları kullanmışlardır bunların bir kısmı metallerden yapılırken bir kısmı pişmiş topraktan yapılmıştır. Bu kap kacaklar siniler, testiler, kadehler, kaseler ve çömleklerdir.

1.3. Mezopotamya Uygarlıklarının Etkileri

Beslenme insanlık için en temel gereksinimlerin başında gelmekte olup ulusal kimliği ve kürlerin belirlenmesinde farklılık gösteren en önemli unsurdur. İnsanlığın ortaya çıktığı ilk çağların başlarında, avcılık ve toplayıcılık ile hayatını devan ettiren kişiler genel olarak hayatta kalma ve karınlarını doyurmak için mücadele vermişlerdir. Kolay ulaşabilecekleri hazır bitkileri, meyve köklerini toplamış ve hayvanları avlayarak hayatlarını devam ettirmişlerdir. İlkçağ uygarlıkları kendilerini koruyabilmek ve avlayacakları hayvanları yakalamak için, su kenarlarındaki çay taşlarını kırıp kendilerine taştan aletler yapmışlardır (Ciğerim, 2001: 45). Ateşin kullanımı ile birlikte avladıkları hayvanların etini pişirmeye başlamış bu sayede çiğneme kolaylığına erişmişlerdir. Bunun yanında yediklerinin lezzetini arttırmak için yollar aramışlardır. İlk olarak yabani bitkileri ehli hale getirmeye başlamış ve bunun sonucu olarak yerleşik hayat başlamıştır. İnsanlık bu gelişme ile önemli bir noktaya gelmiş bu durum Neolitik Çağ'ın en önemli özelliği olmuştur. Günümüz kırsal ve kentsel yerleşiminin temelini atıldığı Neolitik Çağ'da yemek yeme ihtiyacı sadece karın doyurmak olarak değil, değişik gıda ürünlerini kullanarak farklı yemekleri bir

araya getirme ve sofraya kurma işlevinin de temelleri bu döneme aitti. Tarımın ilk defa yapıldığı Mezopotamya’da yerleşik hayata geçilmiş ve aynı zamanda mutfak kültürlerinin doğduğu yer olmuştur. Bugünkü mutfak kültürünün oluşumunda Mezopotamya mutfağı etkilidir (K.Köroğlu 2017). Mezopotamya bu yönüyle beslenme kültürünün ilk ortaya çıktığı bölgedir. M.Ö. 3200’lü senelerde yazı icade ile başlayan süreçte mutfak kültürü alanında birçok arkeolojik kalıntılara, yemek yapımı ile ilgili kitap olarak kabul edilen tabletlere tesadüf edilmiştir. Bu tabletlerde, ham sebze ve meyvelerin ve diğer maddelerin uygun şekilde karıştırılıp, harmanlanıp pişirildiği ve yanı sıra bir mutfak geleneği oluşturdukları anlatılmaktadır. Sözü edilen bölge, Fırat ve Dicle nehirlerinin sağlamış olduğu doğal kaynaklardan ötürü “Bereketli Hilal” adını almıştır (Şekil 8). Mezopotamya’da günlük yemekleri oluşturan çok fazla besin maddesi vardır. Bunlar genel olarak, tahıllar gibi diğer sebze, meyvelerden oluşmaktadır (Çiğirim, 2001: 45).



Şekil 8: Verimli Hilal ve Çevresi

Ekmeğin yapımı için buğday birçok işlemten geçirilmekteydi. Buğdayın dışında yer alan sert kabuk ve kepekten arınması gerekiyordu. Mezopotamyalılar buğdayı kavurup dış kabuktan kurtuldular. Bu uygulama çömlek ve çanak kullanımı olmayan zamanlarda, ısıtılmış taşlar aracılığıyla sonra ise kalan buğday taneleri dibekler veya sürtme taşları yardımıyla öğütülüyordu. Öğütüldükten sonra elde edilmiş olan un ve suyla karıştırılıp hamur haline geliyor. Bu hamur ile pide veya lavaş olarak adlandırılan ekmekler yapılmıştır. Mezopotamyalılar “Tinuru” adı verilen kilden yapılmış silindir şeklindeki fırınlar kullanmışlardır. Hamur mayalanmadan evvel bu fırınlar iyice ısıtılıp sonrasında fırının iç kısmına bu hamurlar yapıştırılarak ekmekler pişirilmiştir. Günümüzde bu fırınlara Güneydoğu ve Doğu Anadolu’da “tandır“ olarak rastlanmaktadır. Tandır olarak kullanılan fırınlar adını Mezopotamya’daki “Tinuru”dan almıştır. Milattan önce 3. Bin yılın ilk çeyreğinde Mezopotamyalılar kubbeli fırını icat etmişlerdir. Kubbeli fırınlar içinde pişirilen yemeklerin buharının sağlamış olduğu nem sayesinde mayalanmış hamuru yavaş ve güzel bir şekilde pişirmiştir (Elbaş, 2010: 52).

Mezopotamya’da yemek yapımında sebze olarak soğan, sarımsak ve pırasa kullanılmıştır. Diğer sebzeler ise; lahanası, marul, turp, salatalık, pancar, havuç, ve bezelye gibi sebzeler çoğunlukla çorbalarda kullanılmıştır. Baklagillere bakıldığında mercimek, nohut, acıbakla, burçak, bezelye bölgede izine rastlanan türlerdir.

Coğrafi keşifler, seyahatler, savaşlar, göçler çeşitli kültürlerle ait gıdaların başka kültürlerle taşınmasını sağlamış ve daha çeşitli ve farklı yemeklerin hazırlanmasına imkan vermiştir.

Günümüzde mutfak eğitimleri “ Mutfak Sanatları” çatısı altında verilmektedir ki bunun eski Mezopotamya’ya dayandığı düşünülmektedir. Mezopotamya geniş topraklara yayılan ve üzerinde birçok medeniyetin yaşadığı kadim topraklar olarak ifade edilmiştir. İlk yerleşik yaşam, ateşin keşfi, yazının icadı ve tekerleğin bulunuşu bu topraklar üzerinde gerçekleşmiştir. Bu sebeplerdendir ki Mezopotamya, medeniyetin beşiği olarak ifade edilmiştir.

Mezopotamya adı, eski Yunancadan gelmekte ve iki ırmak arasında bulunan yer diye tanımlanmaktadır. Mesos orta Potamos ırmak anlamındadır. Günümüzde büyük oranda Irak toprakları içinde kalan bölgenin bir kısmını Türkiye ve Suriye toprakları oluşturmaktadır. Fırat ve Dicle Nehirleri Şattül Arap'ta birleşir ve Basra Körfezine dökülürler.

Mezopotamya bölgesine ilk yerleşenlerin Ubeydler olduğu sanılmaktadır. Sonraki süreçte Sümerler, Akadlar, Babiller, Asurlar, Persler, Romalılar, Emeviler, Abbasiler bu topraklarda hüküm sürmüşlerdir.

Günümüzde Mezopotamya'nın sınırları Toros dağları ile başlayıp, Basra Körfezi, Zagros Dağları, Suriye Çölü'yle sınırlıdır. Aşağı ve Yukarı Mezopotamya olarak iki kısımdan oluşur. Medeniyetin beşiği olarak anılan yer daha çok aşağı Mezopotamya'dır. Aşağı Mezopotamya toprakları daha verimlidir. Tarımın, kültürün, kentleşmenin temellerinin atıldığı Mezopotamya Mutfak Kültürü açısından da incelemeye değerdir. Sümerce ve Akadça dilinde yazılmış olan yazıtlarda beslenme alışkanlıklarından söz edilmiş ve iki tablet sadece beslenmeye ayrılmıştır ve günümüzde bu tabletler Yale Üniversitesi'nde bulunmaktadır. Bereketli Hilal Mezopotamya Mutfak Kültürü, o toplumdaki yiyecekler, içecekler ve bunların çeşitleri, hazırlanmaları, pişirilmeleri, saklanma yöntemleri, tüketilmesi, mutfakla ilgili mekanlar, mutfak malzemeleri ve bu alanda geleneklerin araştırılmasının tamamını ifade eder.

Coğrafya, din, inançlar, iklim, su kaynakları, topografik özellikler yemek kültürünü etkileyen belli başlı unsurlardır. Orta Asya'da konar-göçer olarak başlamış olan Türk kültürü yerleşik hayatla Anadolu'da devam etmiştir. Genellikle Türk mutfakları Bizans, Avrupa, Çin, Arap ve Akdeniz mutfaklarından etkilenmiştir. Mezopotamya mutfaklarında soslar kullanılmış ve marinasyon işleminin bilindiği zeytinyağı ve bal ile yapılan soslar yemek yapılırken etlerin üstüne dökülür, et aynı zamanda şarapla yumuşatılırdı. Daha sonrasında Roma ve Fransa mutfaklarında bolca kullanılan soslar Roma'dan önce Mezopotamya'da kullanılırdı. Aynı zamanda bal ve hurma da yemeklerde tatlandırıcı unsur olarak kullanılmıştır. Aynı şekilde Hitit

mutfağında da bal önemli bir yiyecekti. Tanrılar için yapılan heykellerin dudaklarına yağ ve bal sürülür ve bunun tanrıların midelerine gideceği düşünülürdü.

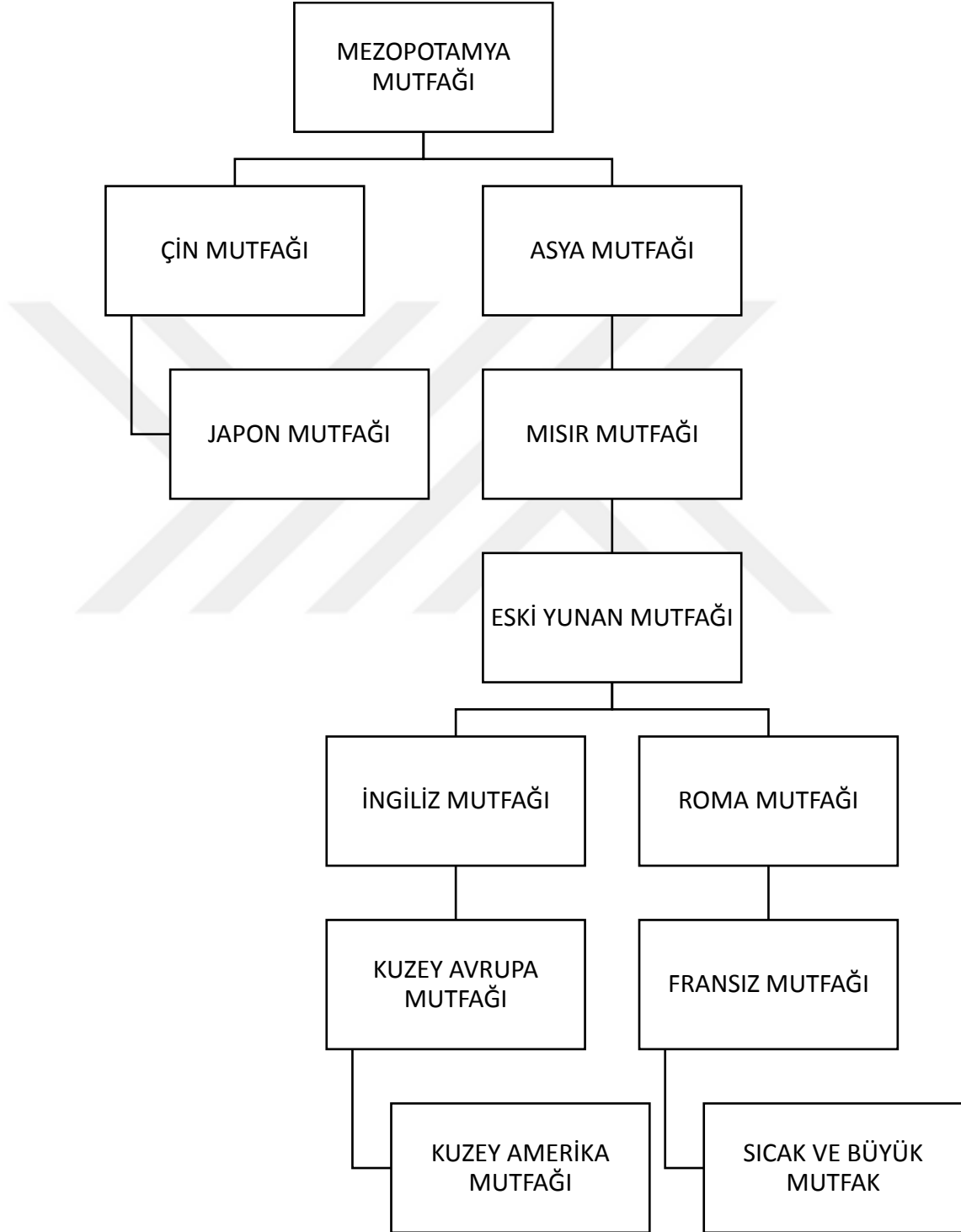
Mezopotamya’da yapılan bazı yemekler Akadça metinlerde geçmektedir. Bunlar oğlak haşlama, et haşlama, kızıl haşlama, küçük av kuşlarının etiyle yapılan güveçler, şiş kebabı, narlı koyun budu tarifleridir.

Eski Mezopotamya’da içeceklerle ilgili bilgiler daha kısıtlı olsada biranın önemli bir içecek olduğu bilinmektedir. Bu içecek Hammurabi Kanunları’nda geçer. O dönemde bira pipet şeklindeki kamışlarla içilmekteydi ve bu o döneme ait birçok çizimde resmedilmiştir. Bazı dönemlerde işçi maaşlarının bira karşılığında ödendiği ile ilgili bilgiler bulunmuştur. Biradan başka olarak içilen diğer bir içecek şarap olarak belirtilmiştir. Şarabı genellikle üst düzey memurlar ve zengin sınıf tüketmekteydi. O dönemde şarap mahzenlerinin olduğu bilinmektedir.

Eski Mezopotamya’da yemek ile ilgili geleneklerde söz konusu idi. Ailelerin kendi başlarına evde yedikleri yemekler dışında, saray mutfağı, kral sofraları ve şöenlerdeki kurban yemekleri ve ölü yemeklerinin yapıldığı söylenebilir. Şöen yemekleri farklı bir konuma sahiptir. Çünkü bu yemekler genel olarak dönemin krallarının bir güç simgesi olarak düzenlenmiştir. Ölü yemeği ise hem tanrıya duyulan saygıyı göstermek hem de ölüye vefalarını göstermek için düzenlenmiştir. Ayrıca Mezopotamya’da kralların, krayilet üyelerinin eşyaları ve yiyecekleri ile beraber gömülmesi ölümden sonraki yaşama inanmalarının en önemli göstergesidir.

Bu bölgedeki ortaya çıkan yemek pişirme şekillerinin Çetin (1993)’in yaptığı şemada belirtmesi üzere, akabinde Asya ve Çin mutfakları olarak iki kısma ayrıldığı görülmüştür (Şekil 9). Tabi sonraki zaman zarfında Çin mutfağı Japon mutfağının oluşumuna destek sağlamıştır. Asya mutfağı ise Mısır mutfağının oluşumuna etki etmiş, bir silsile halinde Mısır mutfağı Yunan mutfağını, Yunan mutfağı ise Roma mutfağının oluşumuna zemin hazırlamıştır. Roma mutfağı zengin olan Fransız mutfağının oluşumuna katkı sağlamış olup Fransız mutfağının da büyük, sıcak mutfağın gelişimini sağladığı söylenebilir. Yunan mutfağı Fransa dışında

İngiliz mutfağı ile etkileşim yaşamış, gelişen İngiliz mutfağı da Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını etkilemiştir.



Şekil 9: Mezopotamya Mutfağının Etki Ettiği Mutfaklar Kaynak: Çetin, 1993.

Yemek pişirme sanatının temelleri Mezopotamya'da atılmış, akabinde zamanla birbirinden etkilen mutfaklar özgünlüğü yakalayınca birbirinden ayrılmaya başlamışlardır. Bu ayrıma ilk olarak Asya ile Çin mutfağı özelinde gerçekleşmiştir. Bazı araştırmacılar bu ayrımın ilk kısmının Anadolu ve Çin mutfağı olarak bölündüğünü ifade etmişlerdir. Bu yönden baktığımızda Çin mutfağının sadece Japon mutfağını etkilemiş olduğu bilinirken, Anadolu mutfağının Mısır mutfağının gelişimine katkıda bulunduğu, Mısır mutfağında bir çok coğrafyada temellerini dayandırmış olan Eski Yunan mutfağını etkilemiş olduğu söylenebilir. Daha sonra Yunan mutfağı Roma mutfağını etkilemiş, bu durumdan Fransız mutfağı, İngiliz mutfağı da etkilenmiştir. Bu etkileşimler neticesi olarak milletler kendi öz benliklerini karakterize eden mutfak kültürlerinin oluşumunu gerçekleştirmişlerdir (Cığırım, 2001: 50).

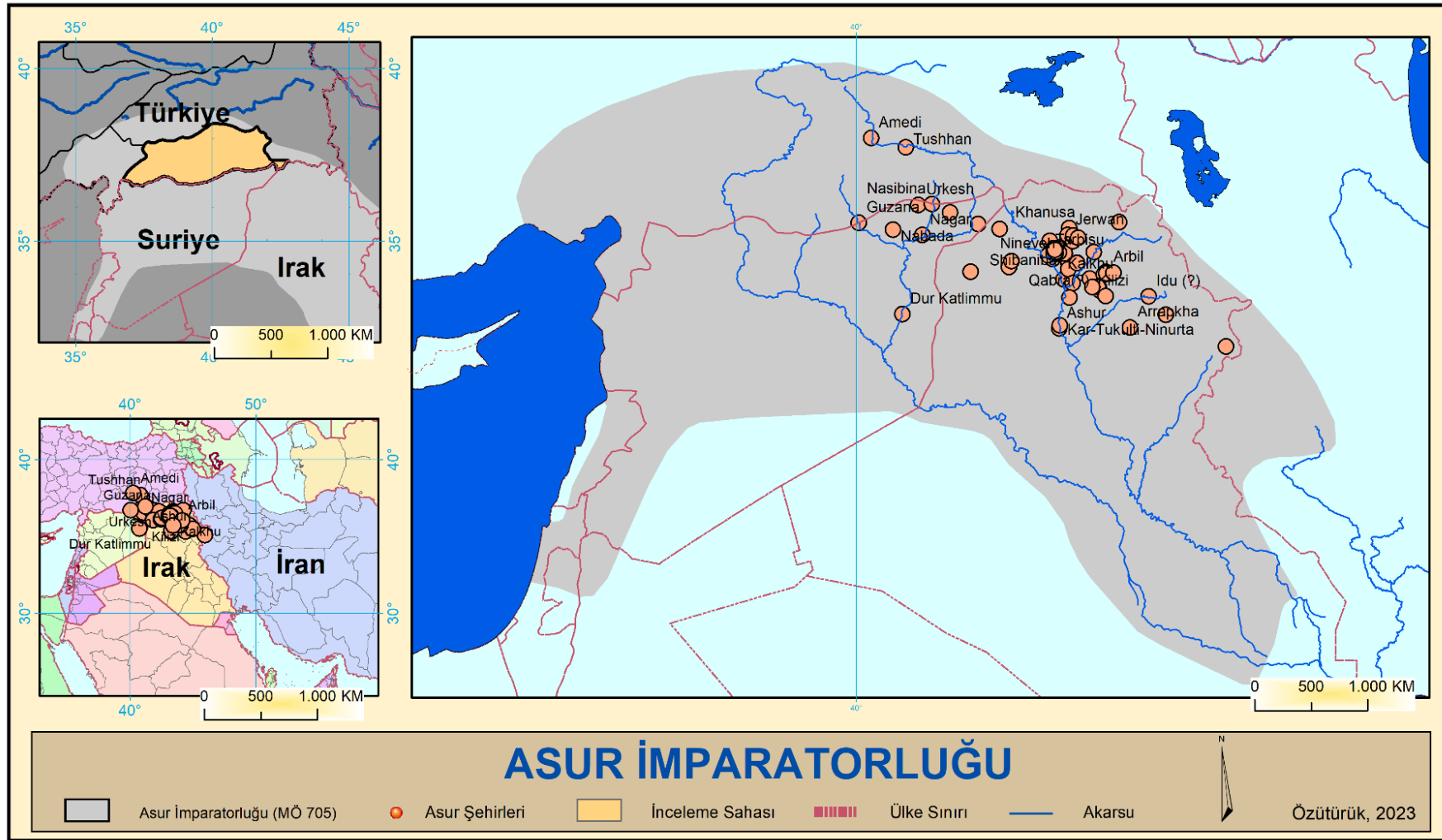
Birçok mutfak kültürünün oluşum yeri ve kaynağı Mezopotamya bölgesi olmakla birlikte bu bölgenin de Güneydoğu Anadolu'da bereketli topraklar olarak bilinen bölgede bulunduğu ifade edilebilir. Yarış (2014)'a göre insanların yerleşik yaşama geçip tarımsal faaliyetlere ilk defa başladıkları yer olan Mezopotamya, mutfak kültürü de dahil birçok alanda uygarlığa kucak açmış olup son yıllarda da Güneydoğu Anadolu İran, Irak ve Suriye mutfağının bugünkü haline gelmesinde etkili olmuştur.

Mezopotamya mutfağı, bazı temel pişirme teknikleri, tarım ürünleri ve yemek adetleri bakımından da önemli etki yaratmış olsada dünya genelinde tüm mutfakların doğrudan temelini oluşturduğu söylenemez. Dünya mutfakları coğrafi, iklimsel, kültürel ve ticari etkileşimler yoluyla birçok farklı kaynaktan beslenmiş ve gelişmiştir. Bununla birlikte Mezopotamya tarih boyunca tarımın ekmek yapımının ve bazı pişirme tekniklerinin ilk kez geliştiği yerlerden biri olduğu için, dolaylı olarak birçok mutfak kültürünü etkilemiştir. Bu etkiler özellikle Orta Doğu, Akdeniz ve Anadolu vb. Mezopotamya'ya yakın bölgelerde daha belirgin olabilir buna karşın Asya, Afrika, Amerika ve başka yörelerdeki mutfakların büyük kısmı yerel kaynaklar, bitkiler, tarım ürünleri ve kültürel gelişmelerle şekillenmiştir.

Mezopotamya bölgesinde Sümer, Asur, Elam, Akad, Babil gibi devletler kurulmuş ve günümüze kadar etkileri olan medeniyet birikimleri oluşturmuşlardır. Bu medeniyetlerden özellikle ikisi olan Asur ve Sümer medeniyetlerinin etkilerine aşağıda değinilmiştir.

1.3.1. Asur Uygarlığı

Asurlular köken olarak Kuzey Irak bölgesinde Dicle Irmağı kenarında yer alan Aşur/Asur şehri ile etrafında yaşayan bir Sami topluluğudur (Şekil 10). Özellikle Milattan önce 2000 yılından itibaren doğu ve batı arasındaki uluslararası ticaretten yararlanarak gelişip topraklarını genişletip imparatorluğa dönüşen kadim halklardır.



Şekil 10: Asur İmparatorluğu

M.Ö. 2000'li yılların ilk çeyreğinden itibaren Anadolu'da koloniler kurarak yazıyı Anadolu'ya getirdiler. Daha sonra Mitanni hakimiyetine girmiş olsalar da 2000 yılı ortalarında bağımsızlıklarını kazanıp topraklarını Fırat Nehri'ne kadar genişleterek buraya yerleşmişlerdir.

Asurluların başkenti Ninova şehridir. Milattan Önce 1000'li tarihlerden başlayarak imparatorluklarının Doğu Anadolu'ya doğru genişlemesiyle ilerleyen Asurlular, kuzeyde Elazığ civarı ve Palu'ya kadar yayılma göstermişlerdir.

M.Ö. 7. yüzyılın sonunda imparatorluğun yıkılmasıyla Asur halkı da tarihi belgelerden silinmiş oldu. En son yaşadığı yer olarak Harran ve çevresi olarak bilinse de kayıtlara geçmese de sonraki yüzyıllarda da eski imparatorluk topraklarında yaşamaya devam ettikleri ve zamanla diğer halklarla asimile oldukları açıktır. Bölgede günümüzde yaşayan bazı Süryaniler, Asurluların torunları olduklarını iddia etmektedirler. Süryaniler, Asurlular döneminde var olan bir etnik-dini grup olmaktan ziyade, Asurluların kültürel mirası içinde gelişmiş bir halktır. Asur İmparatorluğunun yıkılmasından sonra ortaya çıkan ve Hristiyanlığın kabulüyle şekillenen bir birikimdir.

Asurluların ilk büyük hükümdarı Tiglatpileser (M.Ö. 1112 - M.Ö. 1074) olmasına rağmen Asur İmparatorluğu en parlak dönemini özellikle Sargon Hanedanlığı döneminde (M.Ö. 721 - M.Ö. 610) yaşamıştır. Başkent Ninova'da Sargon P (MÖ 727-MÖ 705) devasa boyutta saray inşa ettirip önemli bir kütüphane kurdurdu. Sargon P.'nin yerine geçen Sennacherib (M.Ö. 705 - M.Ö. 681), Basra Körfezi kıyısındaki halka boyun eğdirmek için bir donanma kurdu ve Fenike ve Filistin'in tüm kıyı kesimlerini işgal ederek Asurbanipal zamanında (M.Ö. 668 - M.Ö. 626) bu uygarlık en geniş sınırlarına ulaşmış oldu. Asur İmparatorluğu egemenlik alanı Mezopotamya, Levant (Doğu Akdeniz kıyıları) ve bazı komşu bölgelere yayılmıştır. Henüz tam bir birlik sağlayamamış bu büyük imparatorlukta sürekli isyanlar çıkıyordu. Nitekim Asurlular, mağlup ettikleri ülkeleri nasıl organize edeceklerini bilmiyorlardı, ancak vergi koyup, halkı korkutarak imparatorluğu ayakta tutabiliyorlardı.

Asurlular aşırı savaşçı bir toplum olup ayrıca büyük bir medeniyet de kurmuşlardır. Güçlü bir devlet teşkilatı kurmuşlar, tek tanrı inancını benimsemişler, çivi yazısını kullanmışlar, edebiyat, sanat, mimarlık ve hukuk vb. alanlarda birçok eser meydana getirmişlerdir. Asurluların sanat eserlerine bakıldığında Sümerlerin etkisinde olduğu görülmektedir.

Asurluların daha önce yaşadıkları soğuk ve dağlık yerler ve korunmak zorunda oldukları yabani hayvanlar onları dayanıklı ve yırtıcı yapıyordu. Acımasızca savaştılar, şehirleri kuşatmayı, savaş araçlarını kullanmayı biliyorlardı. Sami dilini konuşuyorlardı ve Sümerlerden öğrendikleri çivi yazısını kullanıyorlardı.

Hareketli, güçlü fakat zalim ve kana susamış toplum olan Asurlular, acımasız savaşlarla önemli başarılar kazanmışlardır. Asur ordusu çok iyi organize edilmişti. Mızraklı süvarileri ve okçular zırh giyiyorlardı; Savaş arabaları çok hızlı hareket edebiliyordu ve kuşatma teçhizatı son derece gelişmişti. Ayrıca Asur ordusunda tarihte ilk kez gerçek bir süvari sınıfı oluşturulmuştur. Ancak her zaferden sonra bu yağmacılar, esir aldıkları savaş esirlerine işkence yapmışlar, işgal ettikleri ülkelerdeki insanları ya öldürmüşler ya da sürgüne göndermişler ve işgal ettikleri ülkeleri sistematik bir şekilde yok etmişlerdir.

Süryani sanatı, yoğun bir şekilde dinsel temalara odaklanır ve Hristiyanlık inancının önemli bir yansımasıdır. Süryaniler, erken dönem Hristiyan topluluklarından biridir ve sanatları da bu dini mirasın izlerini taşır. Süryani sanatı; kilise mimarisi, duvar resimleri, ikonalar, el yazmaları ve dini motiflerle süslenmiş taş işçiliği gibi alanlarda gelişmiştir. Dolayısıyla, Süryani sanatını Doğu sanatından ayıran enönemli özellik dinsel olmaktan uzak olması değil, tam tersine, dini içerik ve sembolizmin yoğun bir şekilde kullanılmasıdır. Süryani sanatı özellikle Hristiyan ikonografisi ve litürjik objeleriyle tanınır ve bu yönüyle Doğu Hristiyan sanatının önemli bir parçasını oluşturur.

Asurlular sanatsal olarak Tanrı heykellerinin yanında kral heykelleri de yaptılar. Sarayların yanı sıra tapınaklarda kurmuş ve genellikle iki tanrıya adanmıştır. Mimaride ölçülerin büyük olmasına önem verdiler. Saraylarını heykel ve kabartma

sanatını kullanarak süslediler. Kapılarına insan yüzü olan kanatlı boğa heykelleri dikmişler. Odalar ve iç avluduvvarlarını kabartmalarla süslemişler; Bu kabartmalarda bir şehrin kuşatılmış oluşunu, askerlerin nehri aşmasını, suçlu olanların cezalandırılması gibi olayları görmek mümkündü. Hayvan heykellerinde çok başarılılardı. İnsan heykellerinde başarılı olamadılar. Ninova, Asur Kalah (Nimrud), Dur Sharrukin (Horsabad) ve bunlar dışında farklı alanlarda ele geçirilen tarihi kalıntılar da Asurluların mimari ustalığını göstermektedir.

Bu savaşçı millet kuşkusuz beslenmeye de özen göstermişlerdir. Özellikle et ve çevrenin bitki örtüsü onların başlıca besin kaynakları olarak dikkat çeker.

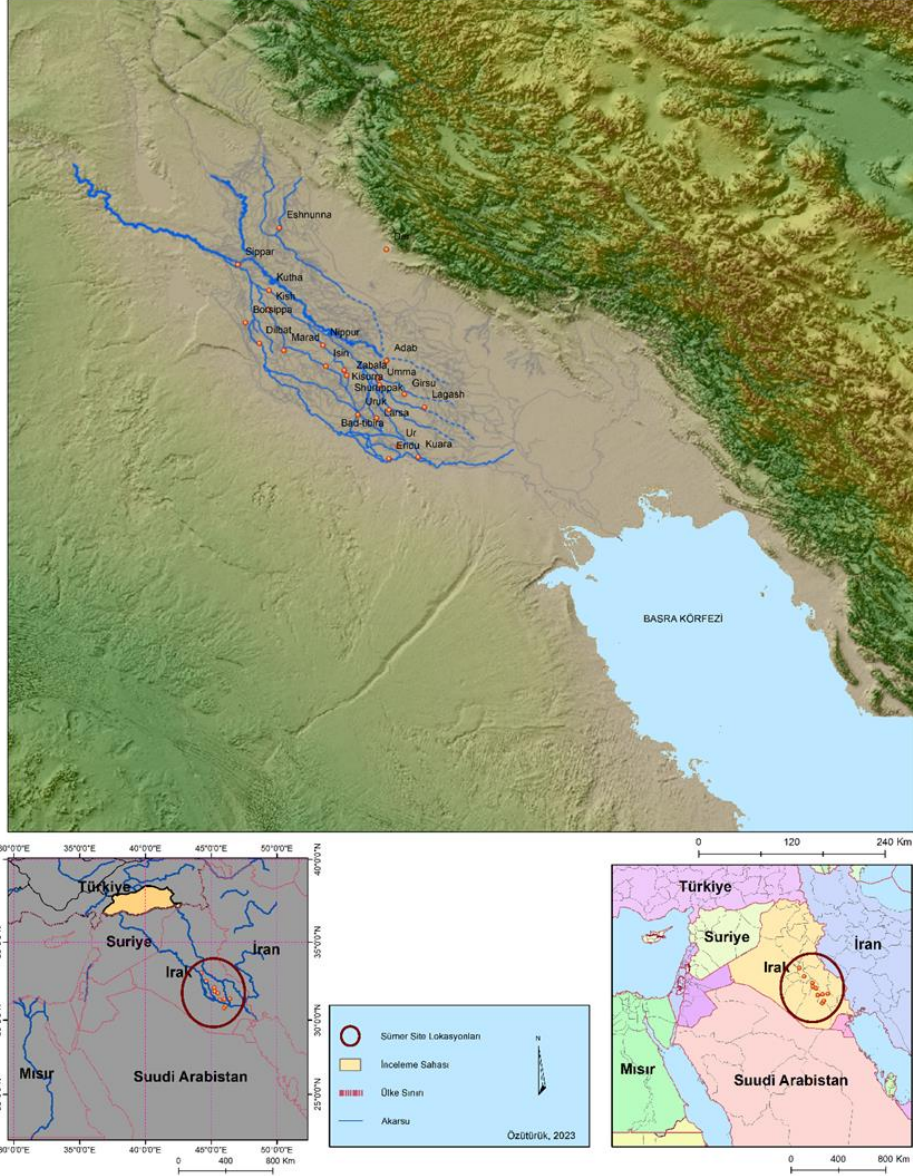
Kolonicilik Döneminde Anadolu, hem Asurlu hem de yerli halkların benzer şekilde beslenme alışkanlıklarına sahip olduklarını söyleyebiliriz. Genellikle protein ve karbonhidrat, yağ, lif, vitamin ve minerallerin bulunduğu diyetleri olduğu bilinmektedir. Birçok tahılı tanıyan Kaniş halkı, evlerindeki öğütme taşları aracılığıyla tahıllardan yan ürünler elde etmişlerdir. Kültepe’de ortaya çıkan metinlerde tahıllardan üretilen ve en fazla tüketilen iki besinin ekmek ve bira olduğu anlaşılmıştır. Bu bölgede yapılan zooarkeolojik çalışmalarda Kaniş bölgesinde yaşayan insanların sofralarında hayvansal besinlere de yer verdikleri ortaya çıkmıştır. Bu bilgiler ışığında, yerli halk ve Asurlular arasında en fazla tüketilen besi hayvanları koyun, keçi ve sığır olmuştur. Etin tüketimi ve şekline dair birçok bilgi Kültepe metinlerinden elde edilmiştir. Yerli kadınlar ile evli olan Asurlu tüccarlar et ihtiyaçlarını evlerinde besledikleri hayvanlardan karşılamışlar, fakat ticaretle uğraşmalarından dolayı ev içinde besi hayvanı besleyecek imkana sahip değillerdi. Bu sebeple eti satın alarak temin ettikleri de yazıtlarda geçen bir diğer husustur. Kültepe metinlerinde etlerin pişmiş veya pişmemiş olarak satın alınmasıyla ilgili bir çok kaydın olması bu savı doğrular niteliktedir. Bunun yanında hayvanların etleri dışında iç yağlarında mutfaklarda kullanıldığından bahsedilmiştir. Bu belgelerde besi hayvanlarından bahsediliyor fakat süt ve süt ürünleriyle ilgili bilgiler olmaması oldukça ilginçtir. Fakat bu durum bu toplumun süt ürünlerini bilmedikleri anlamına gelmez. Bu bölgede çok fazla çanak bulunması ve bunlar üzerindeki karbon izotop çalışmalarının henüz tam olarak yapılmamış olması bu bölgede süt ürünleri ile ilgili

bilgi edinmemize engel olurken, metinlerde tereyağ ticaretinin yapıldığı ve bu durumun bölge halkının süt ürünlerini bildiklerini kanıtlar niteliktedir. Süt ve süttten üretilen ürünler çabuk bozulabilir olduğundan taşınması ve uzun süre korunması kolay değildir. Bu sebeple ticareti pek tercih edilmeyen bu ürünler muhtemelen hane halkı tarafından üretilerek kısa sürede tüketiliyordu. Yine bu metinlerde birçok bitkinin adı henüz anlamlandırılmadığından bu bitkilerin günümüzdeki karşılığını bilmiyoruz. Bu bölgede gerçekleştirilen arkeobotanik çalışmalar bu bölgede fındıkla ilgili kalıntıların olduğunu ve bu bölgeye muhtemelen karadeniz üzerinden ticaret vasıtasıyla ulaştığını düşündürmektedir (E, Eren ve H, Çelik 2023).

1.3.2. Sümer Uygarlığı

Büyük uygarlıkların ve dünya kültür mirasının zeminini hazırlayanbu uygarlık, Basra Körfezi'nin hemen kuzeyinde site devletleri olarak kurulmuştur (Şekil 11).

SÜMER SİTE DEVLETLERİ



Şekil 11: Sümer Site Devletleri

Tarihleri M.Ö. 4000'de başlamış olan bu medeniyet; yazı, dil, tıp, astronomi ve matematik vb. bilim dallarının yanında inanç, fal, büyü, mitoloji vb. bölümlerde ilerleme göstermiş ve diğer medeniyetleri de etkilemişlerdir. Sümerlerin hüküm sürdüğü dönemde Mezopotamya coğrafyasında 18'i büyük olmak üzere neredeyse 35 şehir ve kasaba bulunduğu bilinmektedir. Sümer medeniyeti şehir devletleri olarak varlığını sürdürmüştür. Bu şehirler; Kiş, Nippur, Lagaş, Eridu, Zabalam, Umma, Uruk ve Ur'uktur. İlk şehir devleti, Uruk Kralı Lugalzagizi tarafından kurulmuştur.

Lugalzagizi, Aşağı Mezopotamya'daki şehir devletlerini tek yönetim altında topladı (MÖ 2750). Elamlılar Sümerlere yıkılışında önemli bir etki yapmış olsalar da (M.Ö. 2000 başları). Amoriler gibi dış etkenler ve iç karışıklıklar nedeniyle siyasi olarak güç kaybetmişler ve yıkılmışlardır.

Mezopotamya'da yaşayan Sümerler bilim ve teknoloji açısından çağın çok ilerisindeydi. Sümerler çömlek, kazan, ekmek pişirme tandırı gibi pek çok alet ve gereç yaptılar. Ayrıca Sümerler sert ve sağlam metalleri işleyerek taş, kerpiç ve tuğla kullanarak çok gelişmiş bir inşaat tekniği kullanarak 2 ve 3 katlı evler inşa ettiler.

Sümerler ilginç bir şekilde sulama sistemi kullanmış, bataklık alanları kurutmuş ve kanallar aracılığıyla suyu yaşadıkları yerlere taşımışlardır. Barajlar inşa ettiler, su baskınlarını önlediler ve barajlar yaparak ihtiyaç duydukları suyu korudular. Sümerler düzenli sulama yaparak tarım alanlarından yüksek verim elde edebiliyor ve elde ettikleri ürünleri depolayabiliyorlardı. Tarihte tekerleği de icat eden Sümerler, tarım arazilerini öküz ve sabanla işliyorlardı.

Sümerler bilim ve teknoloji alanında diğer tüm toplumlardan ileriye gitmiş bir uygarlıktır. Bu doğrultuda Sümerler, Matematik ve Geometrinin temelini atmışlar. Matematikte dört işlemi buldular ve aynı zamanda dairenin alanını hesaplamayı başardılar. Tüm bunların yanı sıra Sümerler zamanı hesaplamada önemli bir başarı elde ederek kendilerine bir takvim yapıp kullanmaya başladılar. Tarihin ay yılını temel alan ilk takvimi olan Sümer takviminde yıl 360 gün, aylar ise 30 gün olarak hesaplanıyordu. Tüm bunların yanı sıra ilk Sümerler güneş saatini icat etti. Bu güneş saati sadece günleri ve ayları değil aynı zamanda güneşin hareketleriyle saatleri de hesaplıyordu. Sümerlerin tüm bu çalışmaları günümüz Matematik, Geometri ve Astronomi biliminin temellerini atmıştır.

M.Ö 4000' li yıllarda yaşamış olan Sümerler matematik, astronomi, tıp yazı vb. farklı alanlar dışında tarım alanında da baya gelişmiş bir uygarlıktır. Sümerler döneminde Ur, Uruk, Lagaş gibi şehir ve kasabaların olduğu bilinmektedir. Pozitif bilimlerin yanı sıra büyü, mitoloji ve fal gibi alanlara da ilgi duymuş ve birçok alanda olduğu gibi kendi çağdaşı ve sonra kurulan medeniyetlere örnek olmuşlardır.

Sümer uygarlığı yazının ve tekerleğin icadının da gerçekleştirildiği önemli bir medeniyettir.

Sümerlerin yazıyı icat etmesi de dünya tarihi açısından çok önemlidir. Bundan sonra tarihi devirler dediğimiz devirler başlamış ve geçmiş dönemlerle ilgili yazılı kaynaklara ulaşmak mümkün olmuştur.

Sümerler gelişmiş tarım teknikleri kullanmışlardır, Fırat ve Dicle Irmaklarının taşıdığı verimli alüvyal topraklarda tarım yapmışlardır. Kimi zaman bataklık alanları kurutarak tarıma açmışlardır. Su kanalları yapımında sözü edilen devrin koşullarında ileri bir noktaya varmış, bu şekilde tarım alanlarını sulamışlardır. Yazıyı kullanmaları, matematiği bilmeleri ve gök bilimiyle uğraşmaları da tarımı geliştirmişlerdir. Setler ve bentler yaparak o dönemin şartlarına göre barajlar inşa etmişlerdir. Bu durum yıl boyunca tarım yapmalarını sağlamıştır. Barajlar vasıtasıyla tarımdan elde edilen verimi arttırmışlardır. Tüketim fazlası ürün elde edebilmiş ve bu ürünleri dönemin depolarında muhafaza edebilmeyi başarmışlardır. Bütün bu kazanımlar, su kaynaklarının yeterli olması, Fırat ile Dicle Irmağı'nın taşıdığı alüvyonlarla oluşan verimli topraklar ve tarım teknikleri Sümerlerde yemeği ve yemek kültürünü etkilemiş ve yine Sümerler yemek kültürü açısından da uygarlık tarihinde önemli bir rol oynamıştır.

Sümerlerde tarım ürünleri tapınaklara tanrı için sunulan yiyecekler ya da tapınaklara teslim edilen ürünler yazıcılar ve rahipler tarafından kayıt altına alındığı için dönemin tarım ürünleri yemekte kullanılan malzemeler ve yemek kültürü hakkında kil tabletlerden bilgi edinmek mümkün olmuştur. Sümerler tarım ve hayvancılıkta oldukça ileri bir seviyeye ulaşmışlardı. Bu faaliyetler Mezopotamya'nın bereketli topraklarında geliyordu ve Sümer ekonomisinin temelini oluşturuyordu. Arpa, buğday, susam, hurma gibi çeşitli bitkilerin tarımını yapmışlardır. Sebze ve meyvelerde yetiştirmişlerdir. Hayvancılıkta önemli geçim alanıdır. Koyun, keçi ve sığır besiciliği yapmışlardır. Hayvancılığın getirisi olan süt ve süt ürünlerini kullanmanın yanı sıra bu hayvanların etinden yemekler yapmışlar ve yününden yararlanmışlardır. Bu yünleri kullanarak giyim ürünleri yapmışlardır.

Sümerlerde ekmek buğday ve arpadan yapılmaktaydı. Bira da çok tüketilen bir içkiydi ve genellikle hurmadan yapılmaktaydı. Arpa ve buğdaydan yapılan bira çeşitleri de bulunmaktaydı. Bira aynı zamanda sosyalleşmeyi de sağlayan bir içecekti. Bira genellikle bir kaptan ve toplu olarak kamışlarla içiliyordu. Sümerlerde bira yapımından kadınlar sorumluydu ve birahaneleri de kadınlar işletiyordu.

Sümer mutfağı tarıma dayalı bir ekonominin yansımalarını taşırdı. Ekmek, bira, balık ve et, Sümer toplumunun temel beslenme maddeleriydi. Yemeklerde tahıllar dışında soğan, sarımsak, pırasa kullanılıyordu. Baharat olarak kişniş çok fazla tercih ediliyordu. Tatlandırıcı olarak bal ve hurma kullanılıyordu. Yemeklerde koyun, keçi, oğlak etinin yanı sıra av hayvanlarının etleri de kullanılmaktaydı.

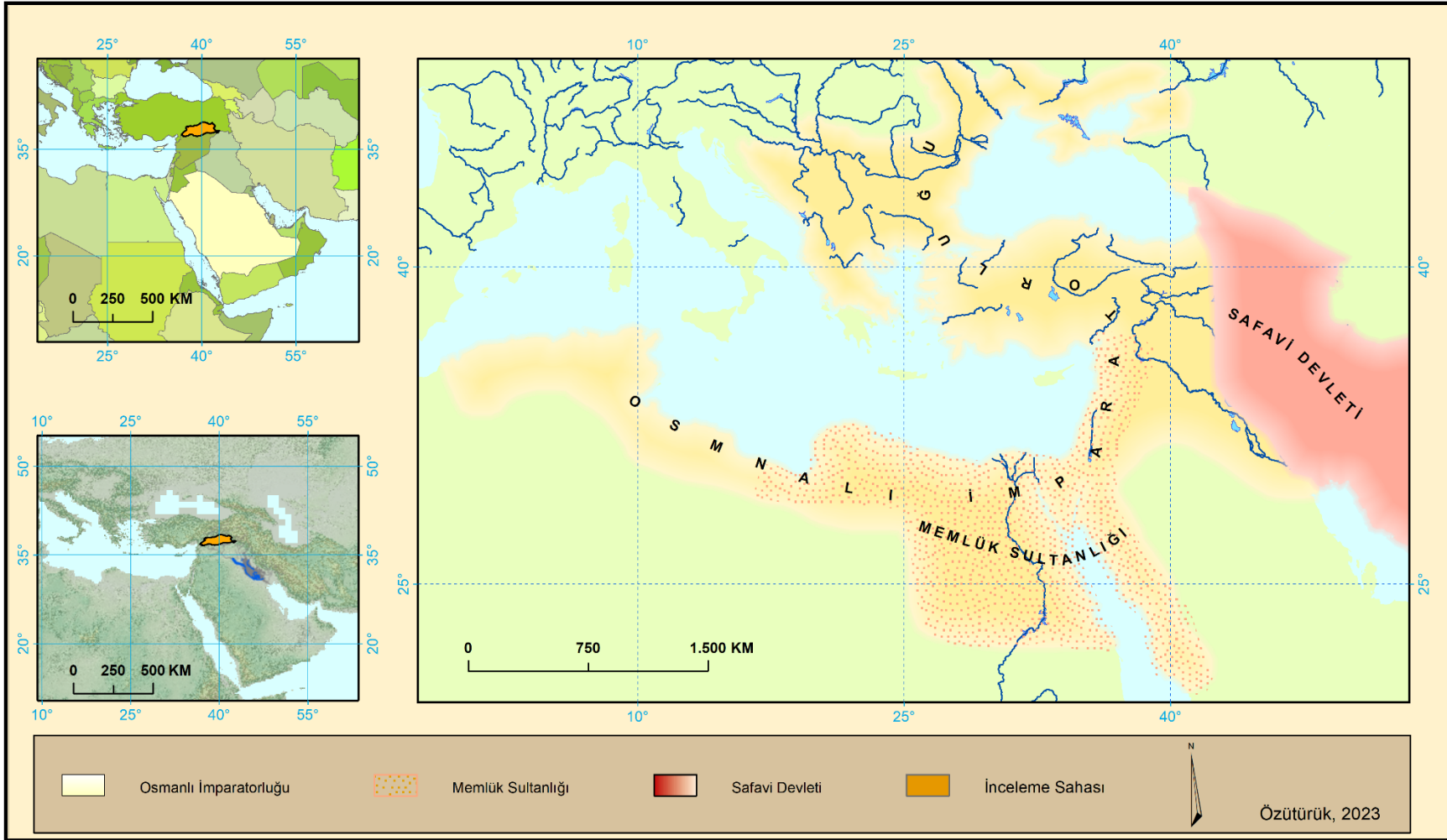
Sümer devletleri bir birleriyle ticaret yaparak zenginleşmişlerdir. Ticaret içinde yer alan ürünler de tarım ürünleri, hayvansal ürünlerdi. Tekerleğin bulunması ve dört tekerli arabaların zaman içinde yapılması ticaretin daha hızlı ve daha çok ürünün taşınması açısından ileri bir seviyeye taşımıştır. İlk tekerleğin nerede bulunduğu ile ilgili kesin bilgiler olmasada kil tabletlere ve kabartmalarda tekerleğin ilk olarak Mezopotamya'da bulunduğunu göstermektedir. Tekerlek ilk önce seramikçi çarkında kullanılmıştır. Daha sonra iki tekerli savaş araçları geliştirilmiş ve daha sonra dört tekerli arabalar yapılmıştır.

1.4. Arap ve Fars Uygarlıklarının Etkileri

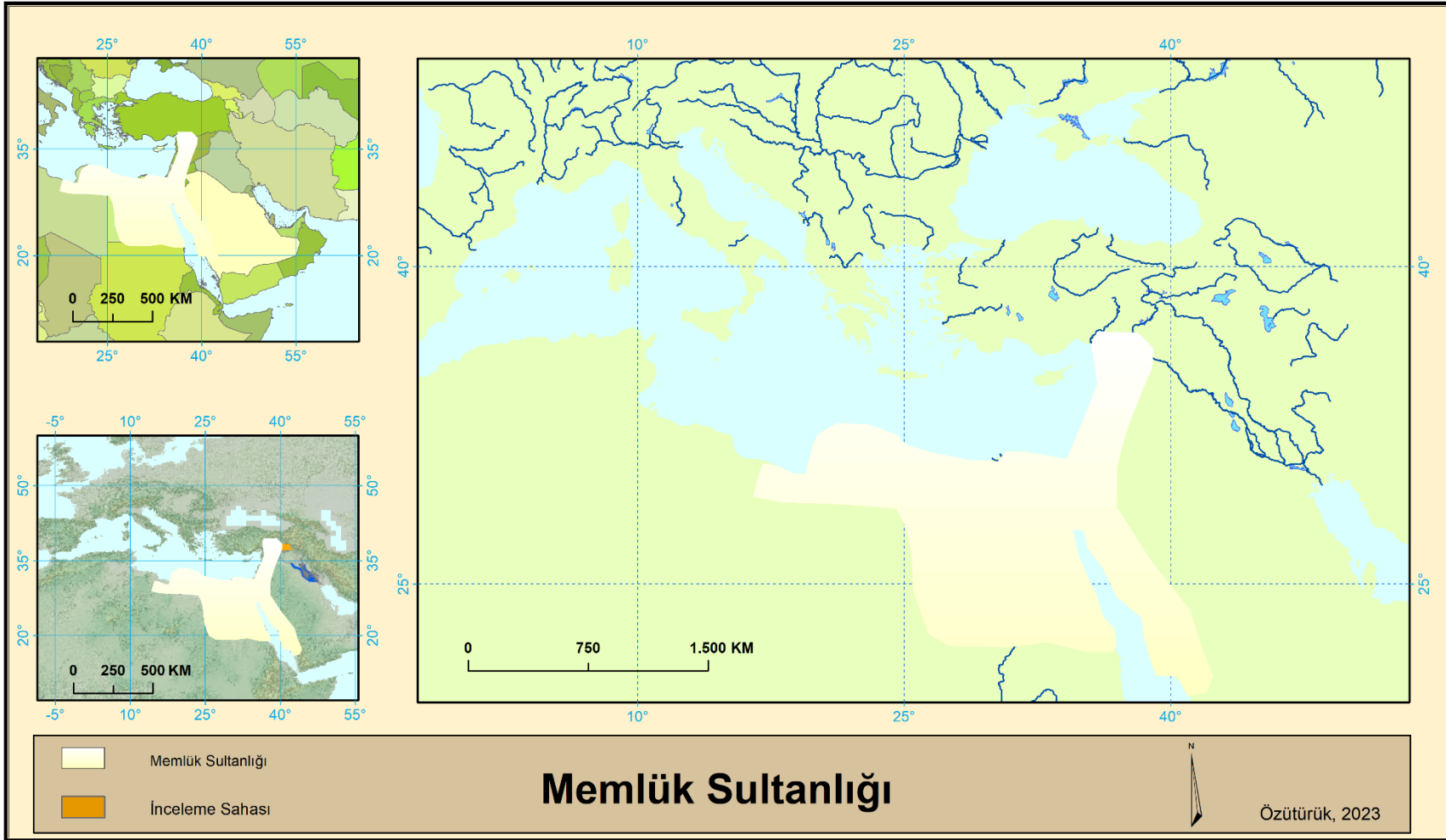
İnceleme sahası Arap ve Fars medeniyetlerinin de etkisi altında kalmıştır. Gerek sahada hakim olmaları gerekse de yakın konumda bulunmaları bölge kültürü üzerinde derin etki yapmalarına neden olmuştur (Şekil 11). Osmanlı padişahı Yavuz Sultan Selim zamanında Mercidabık Savaşı (1516) ile Memlük Devleti Osmanlı hakimiyetine girmiştir (Şekil 12, 13).

Tarih olarak Arap uygarlığının başlaması Milattan önce yaklaşık 2000'li döneme kadar gitmektedir. Arap veya kendini Arap olarak nitelendiren toplumlar tarih boyunca coğrafi anlamda İpek veya Baharat Yolu üzerinde olmasından dolayı ticaret ilişkileri, din ile gelenek ve kültür olarak karşılıklı etkileşimler olmuştur. Türkler ile Araplar tarihte ilk olarak İslamiyet'in erken döneminde 7. yüzyılın

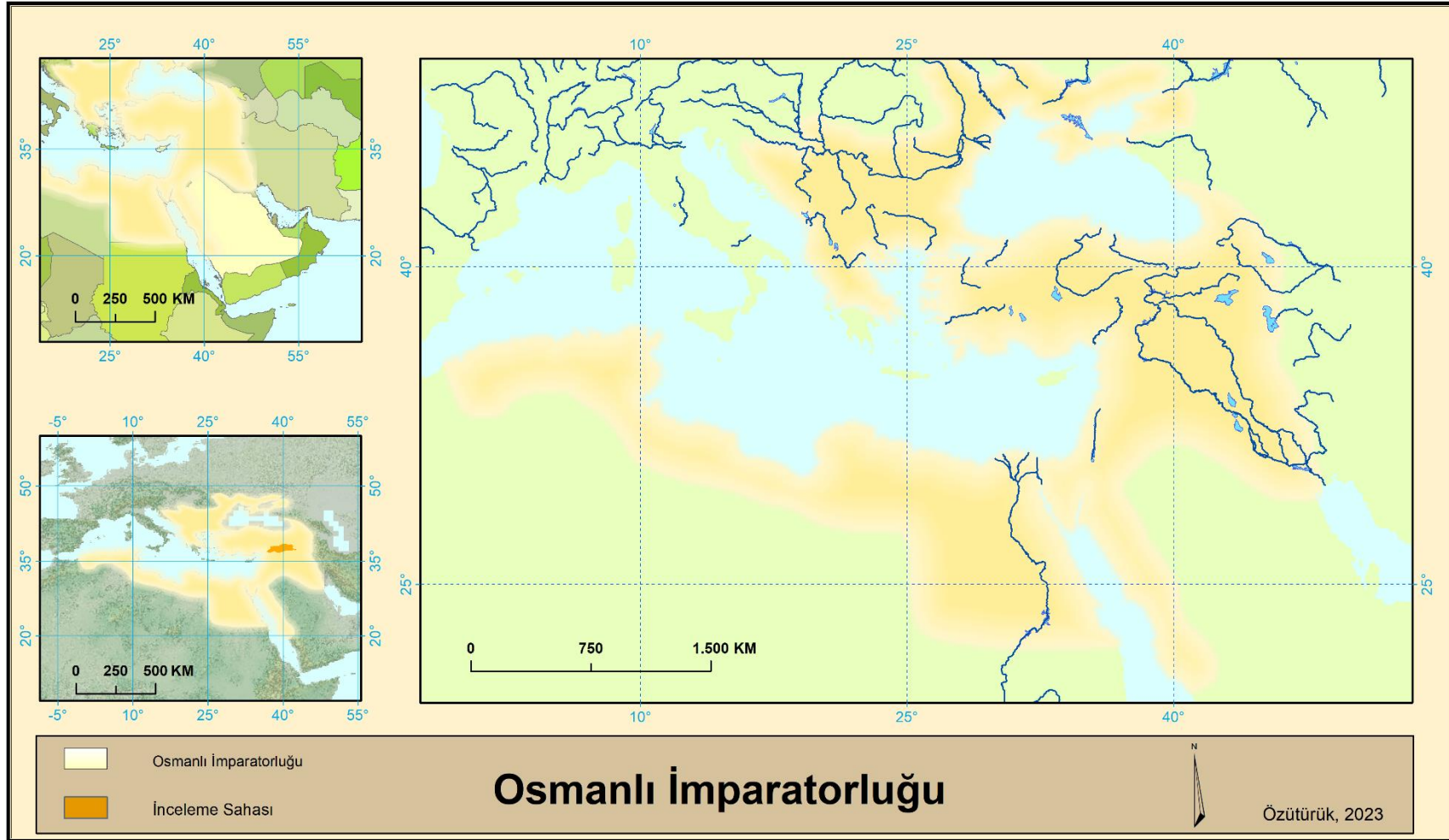
ortalarında karşı karşıya gelmişlerdir. Bu karşılaşmalar, Emeviler Dönemi'nde Arap ordularının Türkistan ve Orta Asya'ya doğru genişlemesiyle başlamıştır. Bölge üzerinde özellikle Abbasiler ve Memlüklerin etkileri belirgindir (Şekil 11). Bu süreçten sonra bölge halkları ile Araplar, aynı alanda yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Türklerin Araplar ile olan ilişkileri coğrafi olarak komşu olmaları ve Türklerin İslamiyet'i kabulünden sonraki süreçte edebiyat, müzik, gelenekler, yeme ve içme kültürü, mimari ve sanat alanlarında kendini göstermiştir. Kültürel etkileşimle toplumsal yaşamdaki değişimler yemek kültürünü de etkilemiştir. Oldukça çeşitli bir kültürel yapıyı bünyelerinde bulunduran Arap coğrafyası, yaklaşık 100 uygarlığa ev sahipliği yapmasından ötürü yemek çeşitliliği oldukça fazladır (Onarlı, 2005: 249). Bu coğrafyada yaşayan toplumlar zaman içinde kültürel anlamda alışveriş yaşamış, burada kurulan uygarlıkların yemek ve beslenme alışkanlıkları, damak zevkleri birbirine uyum sağlamıştır. Bu zaman diliminde İslam'ın kabulü ve bunun etkisiyle, İran ve Arap yemek kültürlerine ait birçok öğe yine bölge mutfağına entegre olmuş ve bu etki günümüze değin devam etmiştir. Özellikle buradaki mutfak adetlerinde birçok yemek ve malzeme adı Arapça ile Farsça olarak bilinmesi bunu desteklemektedir (Közlme, 2012: 183). Yaşanan bu kültürel değişime bağlı olarak toplumsal yaşamdaki değişim ve gelişmelerde yemek kültürünü doğrudan etkilemiştir. Anadolu'ya akınlar düzenleyen Türkler buraya geldiklerinde et ağırlıklı bir mutfak kültürüne sahip iken bölgenin yöresel mutfakları ile süreç içerisinde bir kaynaşma yaşanmıştır (Ertaş ve Karadağ, 2013: 119). Yani yaşanan coğrafya gerek fiziki gerekse kültürel olarak yemek kültürünü de etkilemiştir (Çetin, 2006: 18).



Şekil 12: Osmanlı- Memlük ve Safevi Etkileşimi



Şekil 13: Memlük Sultanlığı



Şekil 14: Osmanlı İmparatorluğu Yayılış Alanı

Tarihsel olarak ele alındığında, Gaziantep, Kilis, Hatay, Şanlıurfa ve Mardin kentlerinin tarihte doğu (İran uygarlığı), batı (Roma uygarlığı), kuzey (Türk uygarlığı) ve güney (Arap uygarlığı) uygarlıkları arasındaki ortak nokta bulunduğu anlaşılmaktadır köprü ve kesişme noktasında olduğu görülmektedir. Birçok kadim uygarlığın yaşamış olduğu bu bölgede Doğu-Batı ve Arap, kültürlerinin birleşerek zengin bir yemek kültürü oluşturduğunu görmek mümkündür. (Yıldız, 2013: 60). Bu kültürel kaynaşma beraberinde burada yaşayan toplumların kendi yemeklerini ve damak zevklerine uygun bir yemek kültürü oluşturmuşlardır (Artun, 1994: 8). Bu coğrafya mutfağına bakıldığında daha önce bölgede hüküm sürmüş Selçuklular, Arap devletleri, Osmanlılar ve Hititlerin etkisinin yanında terk edilmiş olan geleneksel Orta Asya menşeli yemeklerin aynı özelliklerini korudukları da anlaşılmaktadır (Balcı, 2013: 51).

Fizyolojik olarak insan büyür ve gelişir, tabi bunun devamı için vücudun ihtiyacı olan besinleri minarelleri alması durumuna beslenme denmektedir. Beslenme aynı zamanda bir toplumun kültürel yapısını da içinde barındırmaktadır. Beslenme kültürüne özellik kazandıran bazı unsurlar vardır, bunlar yemekte yer alan besinlerin ve diğer yardımcı öğelerin türleri ve miktarı, bununla birlikte hazırlanma ve pişirilme şekilleri, saklama ve korunma şekilleri olarak sıralanabilir (Yabancı ve Karakuş, 2012: 803). İnsanlar yaşadıkları toplumun kültürel anlamda etkisinde kalarak doğal olarak yeme ve içme anlayışını benimserler. Bunun yanı sıra bireyler içinde büyüdüğü toplumda fiziki ve kültürel çevresi dahilinde kendilerine ait mutfağında gelişmesine neden olmuştur (Çetin, 2006: 8).

Bu değişim Güneydoğu Anadolu mutfağında da kendini göstermiştir. Tarih boyunca bu coğrafya Arap kültürü, Anadolu ve Türk mutfağının etkisine girmesi kendine has yemek kültürü oluşturmuştur (ÇUKTOB, 2016). Akdeniz bölgesinde yer alan Adana zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Adana yemeklerine baktığınızda genelde Arap mutfağı ve yemek kültürünün izlerine rastlamak mümkündür. Güneydoğu Anadolu mutfağı ile etkileşime girdiğini söyleyebiliriz.

Güneydoğudaki bölgesinde Arap mutfağına ait yiyecek ve içeceklerin tablosu aşağıda derlenerek verilmeye çalışılmıştır (Tablo 1).

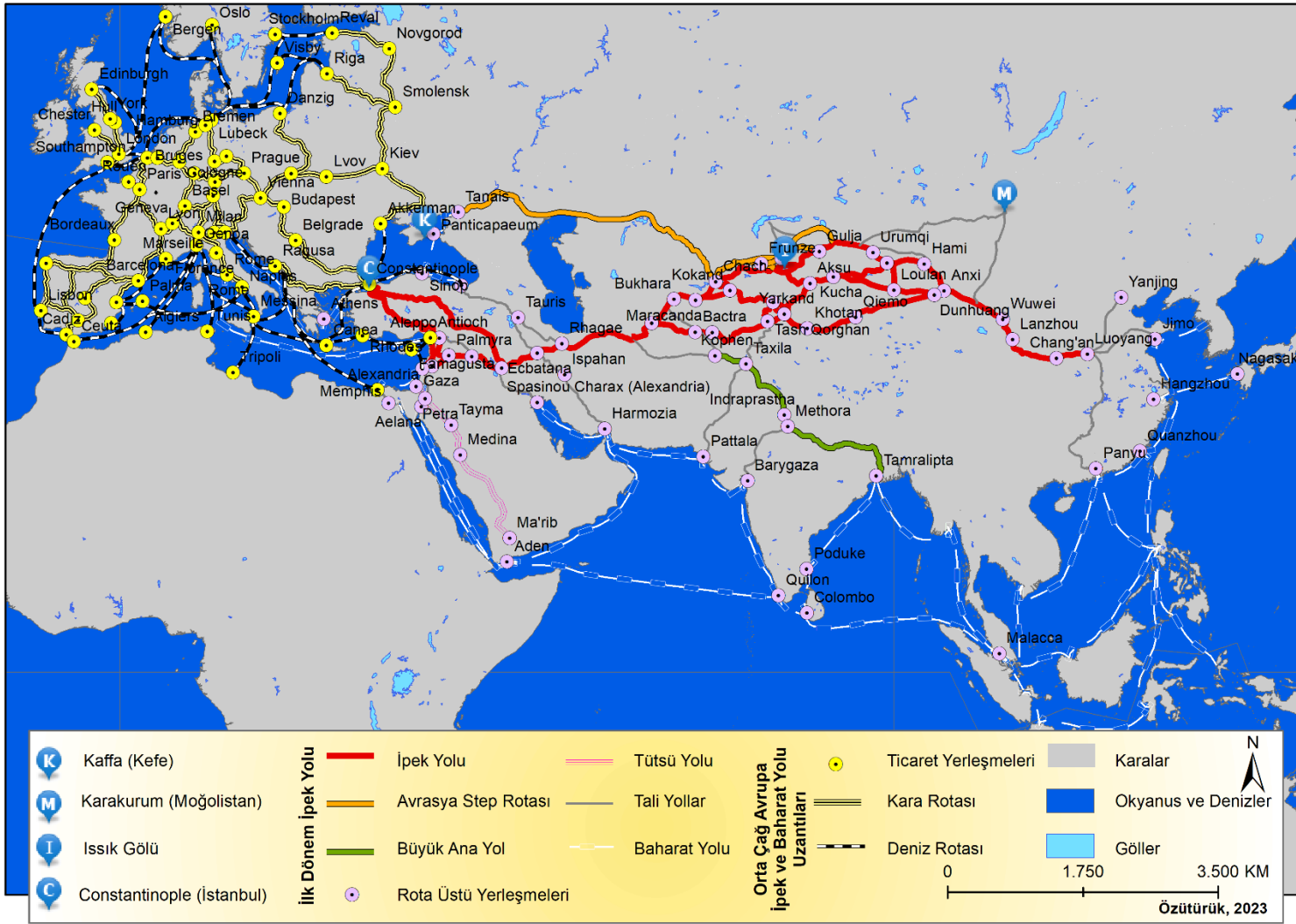
Tablo 1 : Güneydoğu Mutfağında Bulunan Arap Yemekleri

Hayvansal Ürünlerle Yapılan Yemekler	Siyyadi (Balık), Bumbar, keşkek çorbası, Hrisi, Ekşili Köfte (Toplalak), Kaburga Dolması (Eye), Tirit, Sırın, İçli köfte, Dügür köfte, Çanakta güveç/ testi kebabı
Sebze Yemekleri	Kurus, Babagannuş, Patlıcan Tava, Mihşi (Dolma), Bamya.
Baklagiller ile Yapılan Yemekler	Miseylika, Nohut Yahnisi.
Tahıl Ürünleri İle Yapılan Yemekler	Etlı Bulgur Pilavı, Analı Kızıl, Yoğurt Katma, Bulgur Pilavı, Kübbet(İçli Köfte), Kıbbi, Riz (Pilav), Lepe.
Yabani Otlar ile Yapılan Yemekler	Kömeç Kavurması, Hardal Sarması, Ekşileme, Isırgan Kavurması, Yılan Pancarı (Tırşık).
Hamur Yemekleri	Kıddes, Mantı, Katmer, Ovmaç, Mayalı.
Çorbalar	Şüjberek (Yüksük çorbası), Kara Çorba, Bulgur Çorbası, Kışk(Tarhana Çorbası), Mahluta(Mercimek Çorbası), Dügün çorbası, İşkembe çorbası, Yayla çorbası.
Tatlılar	Mileytutet, Aşure, Kreykuşet (Karakuş), Palıza, Sarı burma, Pohut tatlısı.
İçecekler	Şerbet, Ayran, Aşlama
Kışlık Gıdalar	Turşu, Biber salçası, Asma yaprağı, Biber, patlıcan, kabak kurusu, Şehriye

Kaynak: (Onarlı, 2005; Uğurlu, 2010).

1.5. İpek ve Baharat Yollarının Etkileri

Güneydoğu Anadolu bölgesi, Çin ve Hindistan gibi ülkelerden gelen değerli ticari ürün ve maddelerin Doğu Akdeniz limanlarına ulaştığı önemli bir yol olmasından ötürü tarihi süreç içerisinde oldukça önemli bir yere konumda bulunmuştur (Şekil 14). Bu yol güzergahları Asurların ticaret kolonileri döneminde belirginleşmiş, antik çağda yeni rotaların eklenmesi ile birlikte daha geniş bir ticaret yolu ağına sahip olmuştur. Bu ticaret ağında uzak mesafeleri birbirine bağlayan yollar olmasının yanında alternatif rotalar da bulunmaktaydı. Güneydoğu Anadolu üzerinden geçen bu yollar, kuzey kısmından geçen yollar gibi ağır iklim şartlarına maruz bırakmayan ve ayrıca güneyde bulunan ticaret yollarının çöl bölgesinden geçiyor olmasından dolayı daha fazla tercih edilmiştir. Tabi buranın tercih edilme sebeplerinden bir diğeri de engebesiz bir arazi üzerinde ilerlenmesi ve kervan ticaretine uygun koşullar sunmasıdır. Burada istisna denilebilecek tek şey debisi yüksek olan Fırat nehrinin o dönem baraj olmamasından dolayı özellikle bahar mevsiminde taşkınlara sahne olmasıdır. Bu dönemde bu nehri geçmek imkansız olduğu için tüccarlar uzun zaman nehrin normal seviyesine inmesini beklemişlerdir. Fırat nehri bölge boyunca vadiler içerisinde akış göstermekte sadece belirli yerlerde geçiş için uygun hale gelmekteydi. Geçişe uygun bu yerlerden biri Zeugma'daki geçici köprünün bulunduğu yer, diğeri ise Samosata'da bulunan sallar ile nehrin iki tarafına ulaşım sağlanması gösterilebilir. Bu iki şehir arasında kısıtlı olarak gerçekleştirilen ulaşım ticari olarak bir engel teşkil etse de yaklaşık 200 yıldan fazla bir süre Roma ve Part sınırını teşkil eden Fırat Nehri'ndeki bu köprüler malların Roma'ya girip ticaretin düzenlendiği ve vergilendirildiği gümrük noktaları olarak kullanılmıştır (Yıldırım, E , 2012, s. 93-113).



Şekil 15: Orta Çağda Tarihi Ticaret Yolları

Dünyada küresel alanda ilk ticaretin başlamasına baharat ticareti vesile olmuştur. Ticaretin başlaması ile yüzyıllarca sürece kervan ticareti doğuda Hindistan ve Çin topraklarından ipek ve baharatı dünyanın çeşitli yerlerine taşımıştır. Baharat, günlük yaşamda yemeklere hem tat vermesi hem de gıda maddelerinin kurutulup saklanması insanlara yardımcı olmuş, yanı sıra tıbbi olarak şifa vermesi ve cinsel güce de katkı sunduğu için önemli bir maddedir. Osmanlı devleti bu küresel çapta yapılan ticaretin en stratejik olan yerlerine sahip olunca, Batı Avrupa başka yollar aramaya çıkıp yeni dünyayı keşfeder. Batının doğuyu sömürmesi ve doğunu geri kalması süreci de bu şekilde başlar (Yıldırım, E , 2012, s. 93-113). Kervan yollarına hakim olan bu bölge o dönem altın çağını yaşamıştır. Sonraki dönemlerde bölge önemini yitirmiş, değişen ticaret yollarıyla Venedik, Osmanlı gibi devletler ve Osmanlı elindeki Anadolu ve Mezopotamya bölgeleri önemini kaybetmiştir. Fakat baharat önemini günümüzde olduğu gibi korumuştur (Sabbağ, Ç. 2015). Orta çağ Avrupasında baharat genellikle zengin kesim tarafından kullanılmıştır. Osmanlı devletinde ise İstanbul başkent olmasından dolayı baharatın her türlü burda geniş bir alan içerisinde hem alınmış hem de satılmış ve tüketimi yapılmıştır. Baharat Hindistan üzerinden yola çıkarak Mezopotamya'ya gelene kadar birçok coğrafyada çeşitli şekillerde kullanılır. Mesela Mezopotamya'da biraz yoğun olmakla birlikte Anadolu'da baharat ürünlerine yaklaşım biraz daha ölçülü olmuştur. Bazı bölgelerde baharat yemeğin ham maddesi gibi yaygın olarak kullanılmıştır. Sözü edilen alanlar içerisinde başta Güneydoğu Anadolu olmuştur. Çiğ köfte önemli bir yemek olarak Güneydoğu Anadolu bölgesinde tüketilmektedir. Kışniş, çiğ köftenin ana maddelerinden biridir. Sarımsak ve soğan, tabi pırasa da var fakat çok tercih edilmez. Zambakgillerden olan bu sebzeler Mısır, Yunan ve Roma uygarlıklarında tercih edilirken, Mezopotamya bölgesinde sadece sarımsak ve soğan tercih edilmiştir. Bu iki sebze tarih boyunca sağlığa faydalı ve tedavi edici özelliklerinden dolayı tercih edilmişlerdir. Tabi bunun yanında dayanıklı olmaları ve kışın sert iklimsel şartlarında kolay bozulmuyor olmaları da önemlidir. Soğan yemeklerin yanında çiğ olarak sarımsak ile birlikte yemeklerin içinde de bulunan, kullanımı da yaygın olan bir çeşittir. Özellikle köy gibi yerlerde pirinç ve bulgur pilavının yanında ve çorba ile çiğ olarak tüketilir (Yıldırım, E , 2012, s. 93-113).

İKİNCİ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU MUTFAĞINDA COĞRAFYANIN ETKİLERİ

Bir bölgenin kendi içerisinde gösterdiği fiziki coğrafya farklılıkları yöre insanının beslenme kültürünün en önemli unsurudur. Bu bölümde bölgenin kendi içerisinde yaşadığı iklim, yer şekilleri, bitki örtüsü ile hidrolojik özellik farklılıklarını ele alarak özellikle yetişen bitkilerin yöresel lezzetler üzerine etkilerini değerlendireceğiz.

2.1. Yerşekilleri Özellikleri

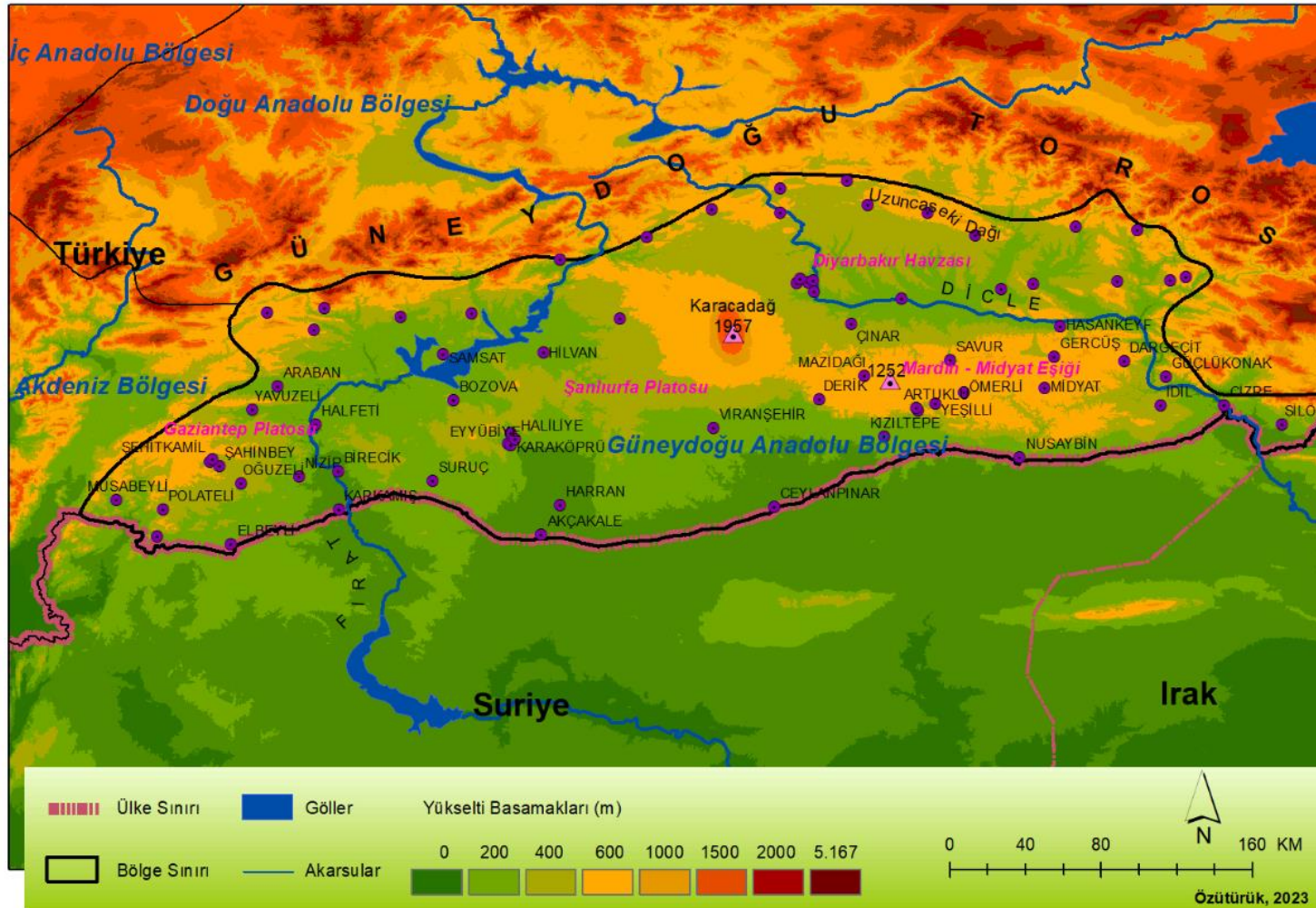
Bölgenin yer şekilleri incelendiğinde genellikle oldukça düşük engebeli bir alan göze çarpsa da bölge içerisinde dağlık sahalar, plato yüzeyleri ve iç ovaların hakim olduğu alanlar da bulunmaktadır (Şekil 15).

Kuzeyden dikleşen Doğu Torosların etkelerinden itibaren azalmaya başlayan eğim nihayet inceleme sahasının güneyinden itibaren iyice silikleşerek devam eder (Şekil 16). Bu durum ise daha çok güneye bakan bir topografyanın oluşmasına yol açmıştır (Şekil 17).

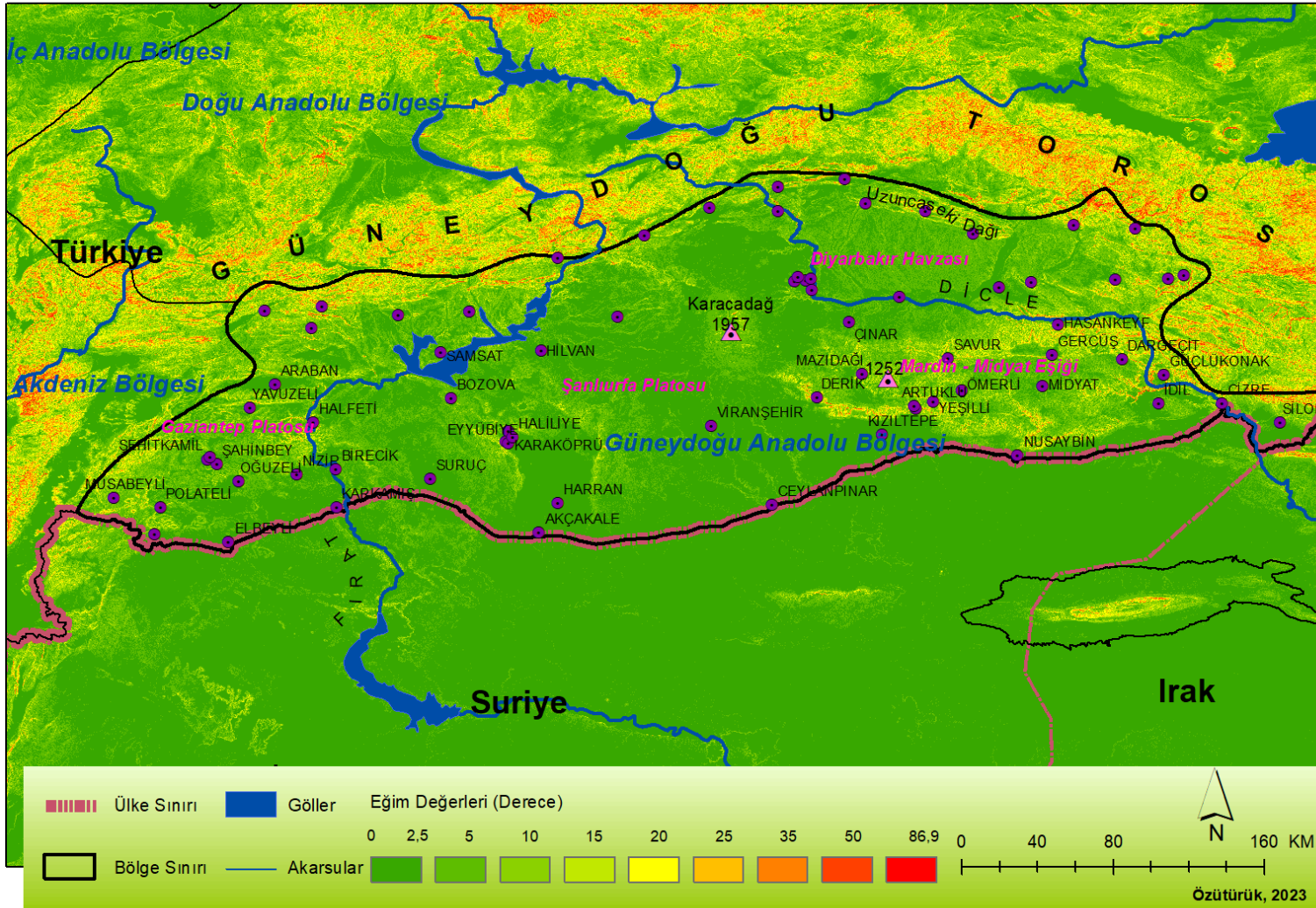
Güneydoğu Anadolu Toros Dağları'nın dış kenarları ile Türkiye ile Suriye bölümleri içerisinde bulunan, tamamı geniş bir plato şeklinde olan bölgedir. Yer şekilleri genel olarak sade, bu plato, çanak şeklinde havzalar ile orta yükseltide kubbeleşmiş dağlar ve tepelerden meydana gelmiş olup kuzeyinden güneyine doğru yükselti düşmektedir. Bölgenin doğu kısmında ortalama yüksekliği 750 metre olan Diyarbakır havzası, kuzey ve kuzeydoğu kesiminde Toros Dağları, güneyinde Mardin'in Midyat eşiği ve batı kısmında 1957 metre yüksekliğe sahip Karacadağ volkanik dağları bulunmaktadır. Bu kütleler havzanın kuzeydeki sınırını oluşturmakta olup devamında Bitlis kütlesi yer almaktadır. Sırasıyla 2561 metre yüksekliğe sahip Akdağ silsilesi, 2280 metre olan Supitluz dağı, 2940 metre Akçakara dağları, 2830 metre Anduk Dağı, 2689 metre Haçreş ve 2967 metre olan

Sasım dağları yer almaktadır. Bu dağların güneyinde yer alan kenar kıvrım dağ sistemi ise, yüksekliği 1300 ve 1550 metreler arasında değişen Erbat dağı, Hacertum dağı, Ergaris dağı, Hazine dağı, Cumat dağı, Golap dağı ve Dodan dağları'dır (Ho g ren, M.Y. 2015).





Şekil 16: İnceleme Sahasının Topografik Yapısı



Şekil 17: İnceleme Sahasının Eğim Durumu

Diyarbakır havzasının güney kısmını kuşatan Mardin-Midyat Eşiği, bu havza ile güneydeki Arap plakası arasında yükselen ve genellikle güneydoğu ve kuzeybatı doğrultusunda uzanan ortalama yükseltisi 1000-1500 metreden oluşmaktadır. Bu dağlar; Gercüş, Savur, Hermiş ve Kermav, kuzeydoğu kısmında da Raman boyunca Jura tipi basit kıvrımlı kalker araziler, güneye doğru yatay bir şekil almışlardır. Fakat Mardin civarında eşik ile temas bölgesi üzerinde bulunan kenar oldukça dik'tir. Bu temas kısmı, Mardin-Midyat Eşiği'nde büyük bir faylı yükselti özelliği göstermektedir (Hoşgören, M.Y. 2015).

Güneydoğu Anadolu bölgesi doğu kesiminde Dicle batı kesiminde Fırat Irmağı tarafından ayrılmakta olup bu havza Karacadağ volkanik kütlesi tarafından çevrilmiştir. Volkanik kütlenin tepeden çevresel kısımlara doğru eğimi oldukça düşüktür, Diyarbakır, Hilvan ve Viranşehir ekseninde üç farklı doğrultuda uzanmaktadır. Etrafın yeni fayla tespit edilemediğinden dolayı bu volkanik kütle bir ağız veya kraterden çıkmış olan lavlar ile değil, birçok farklı ağızdan çıkan ve belli yönlere yayılan lavlar ile meydana gelmiş bir kütledir.

Bu bölge efüzif olarak adlandırılan bazalt akıntılarının kapladığı bir alan olarak bilinmektedir. Karacadağ Volkan kütlesinin dışında, Batman suyuyla Garzan içerisinde yer alan Karadağ, Kentalan bölgesinin güneyindeki Ceflana, İdil ve Cizre alanlarında bulunan bazalt akıntıları da bulunmaktadır. Yine Karacadağ'ın batı kısmındaki Maraş ve Antakya graben sahasına kadar uzanan Gaziantep-Şanlıurfa platosu ve bu platonun güney kısmında da bu yapıya rastlanmaktadır. Bunlara Araban- Yavuzeli, Kilis ve Suruç çevresini de eklemek mümkündür. Güneydoğu Anadolu bölgesinin batı sınırını 1496 metre yüksekliğe sahip Sof dağları oluşturur. Gaziantep platosunun kuzeybatısı ve batı kısmını çevrelemiş olan bu dağlar, doğuya gidildikçe alçalır ve tepecikler halinde uzanırlar. Bu platonun yüksekliği 500-800 metre arasında olup Suriye sınırı boyunca Fırat Nehri'ne doğru alçalır. Bölgenin yaklaşık 3'te 2'si yüksekliği 500-100 metre arasında değişen bu eski aşınım düzlüklerinden meydana gelir. Güney kısmında bulunan platform bölgesinde ise bu yükselti 250 metreye kadar düşüş gösterir. Gaziantep bölgesinde Sof dağından sonraki en yüksek kütle 1081 metre ile Karadağ'dır. Yavuzeli ve Araban ovaları

içinde yükselen Karacadağ, bir antklinal olup doğu batı yönünde 45 kilometrekarelik bir uzunluğa sahiptir. Bu kütlenin çekirdeği Miosen olarak bilinen kalkerlerden meydana gelmiş olsa da yamaç kısımlarında bulunan Pliose veya Kuaterner yaştaki bazalt örtüsünden dolayı Karadağ adını almıştır.

Gaziantep platosunun doğu kısmında bulunan ve devamı olan Urfa platosunda da yükselti hemen hemen Gaziantep platosu ile aynıdır. Buradaki kütleler; 771 metre yüksekliğe sahip olan Arat dağı, 800 metre Germüş dağı, 817 metre Susuz dağı ile Harran ovası ve Viranşehir bölümünde bulunan 801 metre yükseklikteki Tektek Dağlarıdır. Gerek Gaziantep ve gerekse de Urfa platosunun güney kesiminde Suriye sınırı boyunca bir ovalar zinciri uzanır: batı kesiminde doğuya doğru Kilis, Elbeyli, Harran, Suruç, Hanan, Ceylanpınar ovaları. Ayrıca, Gaziantep bölümünde bu ovalar kuşağı daha kuzey kesiminde Tilbeşar ve Oğuzeli ovalarıyla plato içerlerine kadar bulunur. Bu ovalar silsilesi dizisini, daha doğuda yer alan Mardin-Midyat eşiğinin güney kanadında doğudan batıya doğru uzanan, şekil bakımından yatay bir ova görünümünden oluşan geniş düzlüklerden ibarettir. Bu kalkerler, kenar dağlardan gelen akarsuların getirip yaydığı alüvyonlar ile kaplanmış fakat akarsuların oluşturduğu derin vadilerde Neojen temelin yapısı karşımıza çıkmaktadır. Bazı kesimlerde bazaltik lavlar ile kaplanmış bu alan karstik olaylar, akarsu hareketleriyle ortaya çıkmış bir aşınım yüzeyidir. Platform sahasının daha güneyinde ise, Türkiye-Suriye sınırınca uzanan bir alüvyal düzlükler dizisi yer almaktadır. Mardin-Midyat eşiğinin güneyindeki Kızıltepe ve Nusaybin ovaları da bu düzlükler içerisinde yer alır (Tanoğlu, A., 1947).

Genel olarak yukarıda anlatıldığı gibi bölgenin kuzeyine ve doğusuna doğru yükselti artmaktadır. Artan bu yükselti koşullarına bağlı olup arazi kullanımı, iklimsel farklılıklar oluşmaktadır. İnsanların temel besin maddeleri ve yaşam biçiminde oluşan bu farklılıklar hem kullanılan hammadde hem de pişirme teknikleri ile doğrudan ilişkilidir.

Bölgenin yeryüzü şekillerinin genel durumuna baktığımızda alanın kuzeyine ve doğusuna doğru yükselti artmaktadır. Artan bu yükselti koşullarına bağlı olup arazi kullanımıyla birlikte iklimsel farklılıklar oluşmaktadır. İnsanların temel besin

maddeleri ve yaşam biçiminde oluşan bu farklılıklar hem kullanılan hammadde hem de pişirme teknikleri ile doğrudan ilişkilidir. Bölgenin güneyini ve Arap Yarımadası ile temasını oluşturan, Kilisten, Mardin'e kadar uzanan güney ovaları bölgenin en alçak kesimini oluşturmak ile birlikte aynı zamanda hem sulanabilir alanı hem de tarımsal çeşitliliği doğurmaktadır. Arap Yarımadası ile teması oluşturan bu bölüm yer şekilleri olarak sade olmasından dolayı iklimsel olarak bu bölgenin etkisinde kalmakta ve tarih boyunca kültürel geçişler daha kolay olmaktadır. Bu nedenle Hatay, Kilis, Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin mutfaklarında Arap mutfağı etkileri daha belirgin bir durum göstermektedir. Bölgenin en dağlık bölümünü oluşturan Siirt, Adıyaman ve nispeten Diyarbakır da ise tarım alanlarının daralmasına bağlı olarak ve iklimsel farklılıktan dolayı bulgur ana maddesinin etkileri daha geri plana düşerek doğadan toplanan otlar ile birlikte hayvan içerikli ürünler ilk sırada yer almaktadır.

Bölgenin güneyini ve Arap Yarımadası ile temasını oluşturan, Kilisten, Mardin'e kadar uzanan güney ovaları bölgenin en alçak kesimini oluşturmakla birlikte aynı zamanda hem sulanabilir alanı hem de tarımsal çeşitliliği doğurmaktadır. Arap Yarımadası ile teması oluşturan bu bölüm yer şekilleri sade olmasından ötürü olarak iklimsel olarak bu bölgenin etkisinde kalmakta ve tarih boyunca kültürel geçişler daha kolay olmaktadır. Bu nedenle Hatay, Kilis, Gaziantep, Şanlıurfa ile Mardin mutfaklarında Arap mutfağı etkileri daha belirgin bir durum göstermektedir.

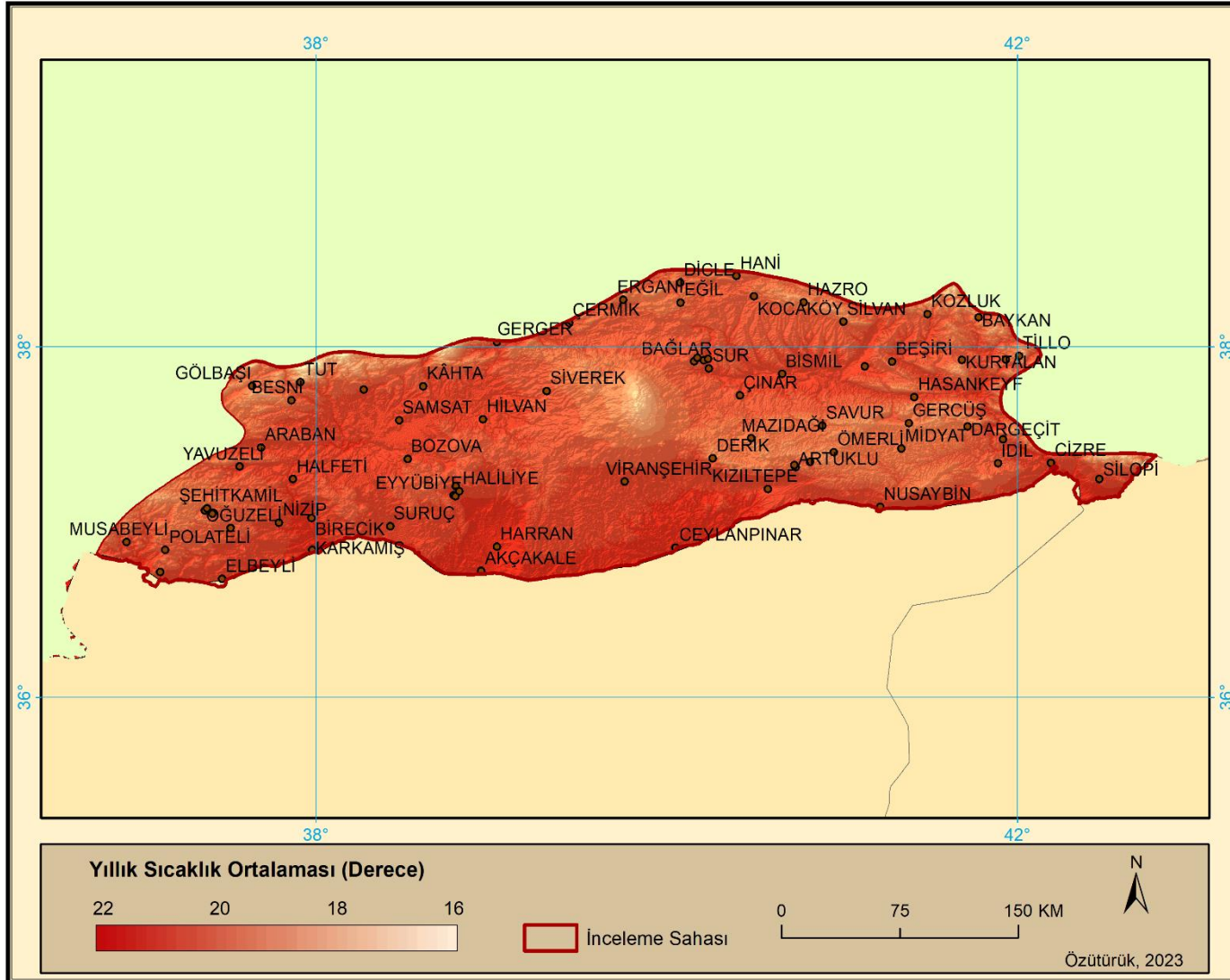
2.2. İklim Özellikleri

Güneydoğu Anadolu bölgesi iklim olarak Karasal iklime sahip bir bölgedir. İklim en düşük sıcaklıklarkış mevsiminde olur. Yağışların en fazla olduğu mevsim de kış mevsimidir. Buna karşılık yaz mevsimi genel olarak çok sıcak ve kurak geçer, yağışta yerel farklılık olmasına rağmen baskın olarak Akdeniz tipi bir yağış rejimi vardır.

Yıllık sıcaklık ortalaması, Akdeniz ile Ege kıyı bölgeleriyle birlikte, Türkiye'nin en sıcak alanlarından biri olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesi teşkil eder. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yıllık ortalama sıcaklık 16-22 dereceler

arasında değişir. Güney kuşakta gerek ekvatora yakınlık, gerekse yükselti değerleri sıcaklığın 22 dereceyi bulmasına imkan vermiştir. Kuzeye gidildikçe gerek güneş ışınlarının geliş açısının küçülmesi gerekse de yükseltide meydana gelen artış bu yüksek değerlerin 16 dereceye kadar düşmesine neden olur (şekil 18).

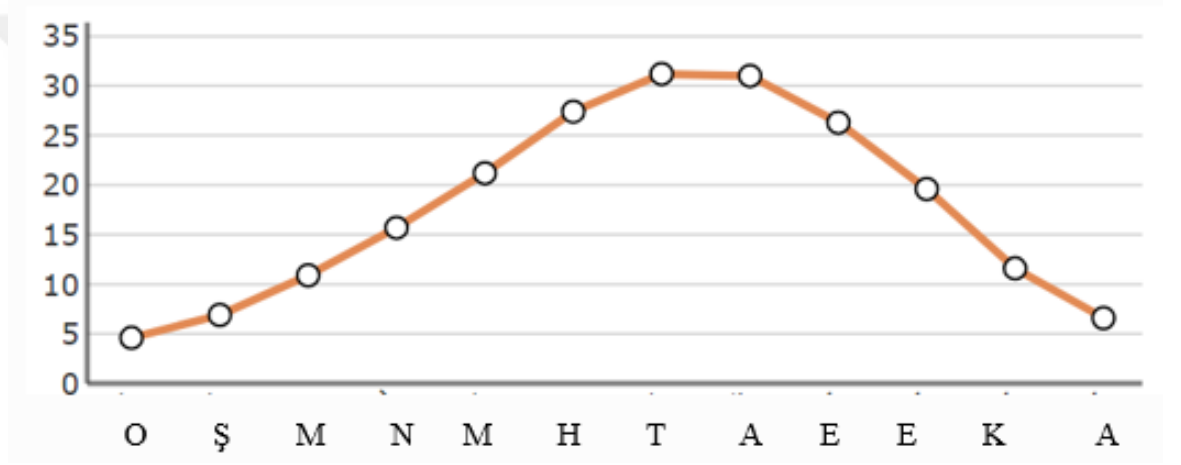




Şekil 19: İnceleme Sahasında Yıllık Sıcaklıkların Dağılışı

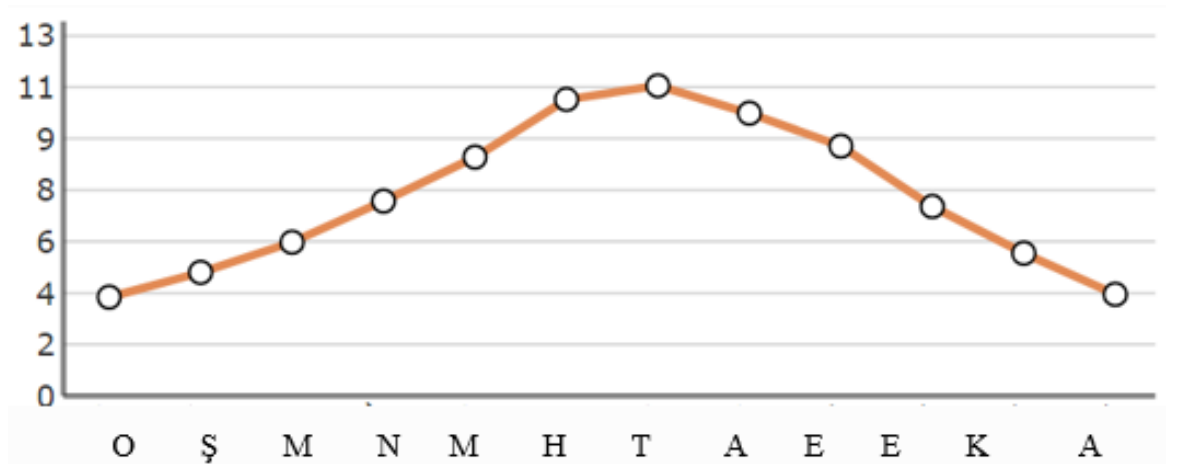
Bölgede kayıt altına alınan ortalama sıcaklıklar, kuzey kesiminde güney kesimine ve doğu kesiminden batı kesimine doğru artma meydana gelmektedir. Bu nedenle kuzeydeki illerin sıcaklık değerleri daha düşüktür. Bu bakımdan Urfa: 18.2 C°, Mardin: 16.0 C°, Diyarbakır: 15.7 C° örnek verilebilir.

En yüksek sıcaklık 31°C ile temmuzda, en düşük olarak ocak ayında görülür (Şekil 19).



Şekil 20: Ortalama Aylık Sıcaklık Eğrisi

Temmuz ayı günde 12 saat ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en güneşli ayıdır. Aralık ve Ocak ise bu bakımdan en düşük değere sahip bulunur (Şekil 20).

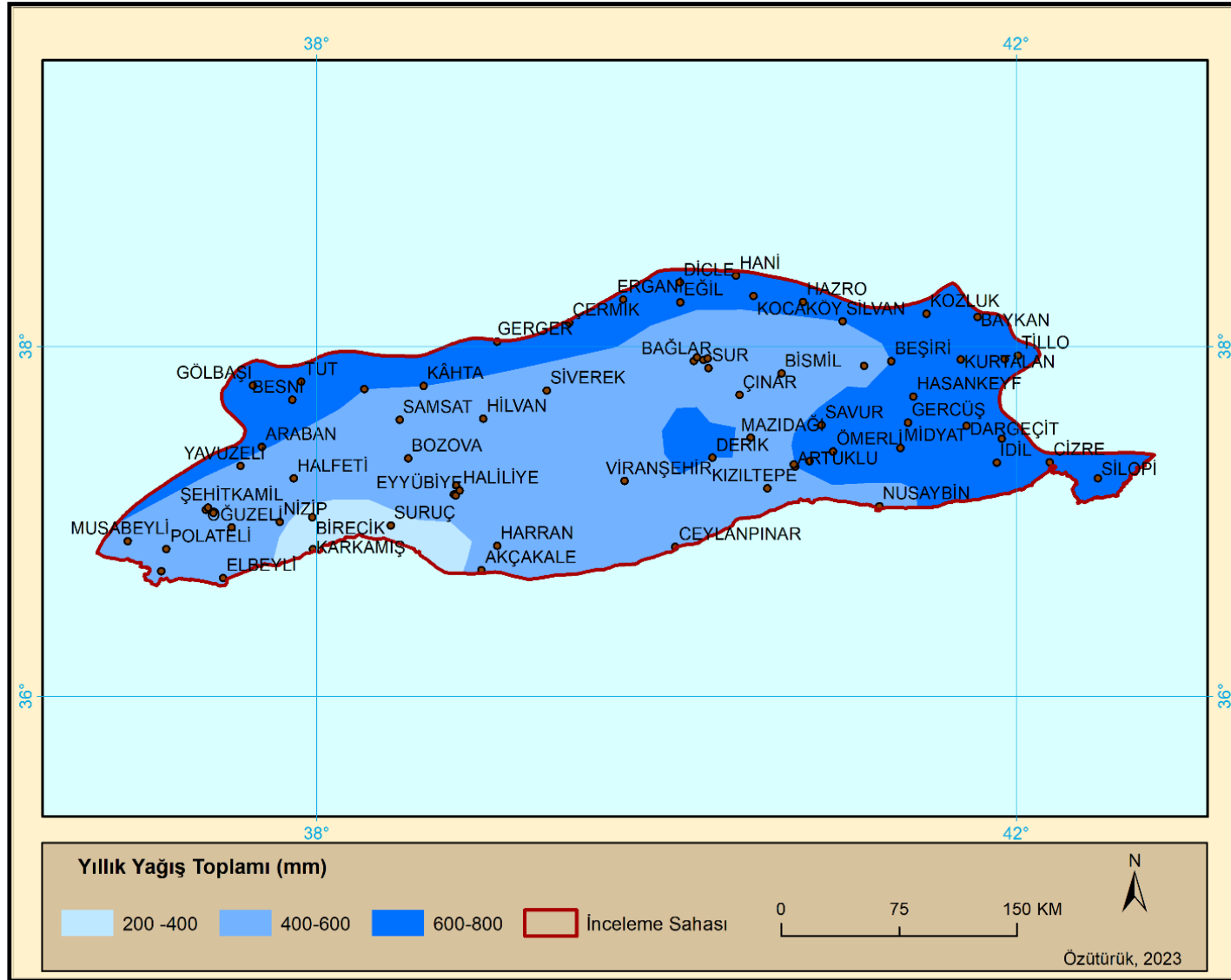


Şekil 21: Günlük Güneşlenme Saati

Yaz mevsiminde ülkenin en hızlı ve en çok ısınan bölgesi Güneydoğu Anadolu'da, yaz mevsimi temmuz ayı ortalaması yaklaşık 30.0 C° civarındadır. (Siirt: 30.4 C°, Diyarbakır: 31.0 C° \ Urfa: 31.7 C°, Gaziantep: 27.1 C°). Bu durum, karasallık etkisindedir. Yaz aylarında aşırı ısınan bu bölge, kış aylarında bir hayli soğuk olur ve yıllık sıcaklık farkları 25.0 C° ile 27.5 C° arasında değişir. Yıllık sıcaklık farkının bir hayli fazla olduğu bu bölge İç Anadoluya göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Yaz mevsiminde kaydedilen sıcaklık değerleri bunu durumu destekleyici niteliktedir. Türkiye'de şimdiye kadar ölçülebilen en yüksek mutlak sıcaklık değerleri, bu bölgeye aittir. Buna göre, Diyarbakır ve Urfa: 46.2 derece olarak bölgede kaydedilen ekstrem sıcaklık değerleridir. Yaz mevsiminde olduğu gibi, kışında step ikliminin termik özelliklerini gösterir (Erinç, S. 1957).

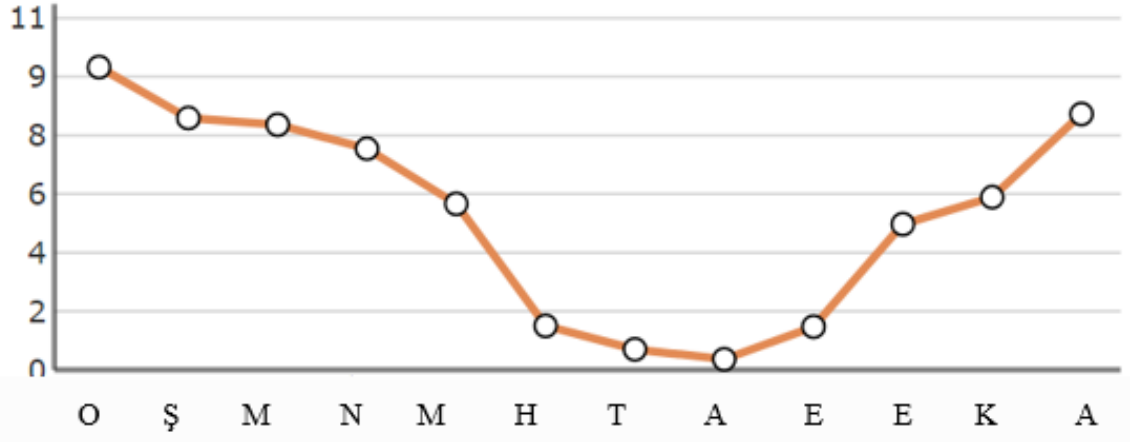
Bu yüksek sıcaklık değerleri, termometrelerin ekim, kasım, aralık, ocak, şubat, mart ve nisan aylarında çoğu kez sıfır dereceyi ve altına düştüğünü ve hatta kış aylarında oldukça soğuk olabileceğini göstermektedir. Tespit edilen sıcaklık değerleri arasındaki fark 25.0 C°-27.5 C° civarında olan yıllık ortalama sıcaklık farkının, anormal kışlarda neredeyse bir kat daha artabileceğini ortaya koymuştur. Bu değerler Güneydoğu Anadolu şehirlerinde şu şekildedir: Diyarbakır ocak ayı -24.2 C°, Mardin şubat ayı 12.0 C°, Urfa şubat ayı 12.4, Gaziantep ocak ayı 17.5. Bu değerler donlu günlerin yıl içindeki dağılımını da etkilemektedir. Bu bölgede donlu günlerin en fazla yaşandığı aylar aralık, ocak, mart olarak görülmektedir olduğu görülmektedir. Donlu günler nisan ayının başlarında etkisini kaybederek ilkbahara geçiş başlar. Gerek hidroloji ve gerekse tarım faaliyetleri açısından donlu günlerin sayısı önemlidir. Bölgede toplamda 45 gün don yaşanmakta ve bu durum karasallığın yüksek oluşuyla ilişkilendirilebilir. Bölgenin kuzey ve batı kısımlarında don olayları termik şartlardan ötürü biraz artış göstermektedir. Bu bölgede donlu olayları Diyarbakırda 68 gün, Siirtte 48 gün, Mardinde 37 gün, Urfa'da 27 gün ve Gaziantep'te 58 gün olarak tespit edilmiştir. Donlu günler genellikle 1-15 Ekim ve 1-15 Nisan tarihlerinde değişiklik gösterir. 22 yıllık gözlemlere dayanarak buhar basıncının düşük olması, don olaylarını arttırıcı etkenler olarak ileri sürülebilir. Donlu günlerin sayısı biraz daha güney kısımda bulunan Mezopotamya düzlüklerinde daha kısa süre olarak yaşanır (Erinç, S. 1957).

Güneydoğu Anadolu bölgesinde yıllık yağış miktarları, genel olarak Güneydoğu Toroslar'dan Suriye bölgesine kademeli olarak azalma gösterir (Şekil 21). Güneydoğu Toroslar hizasında 800-1250 mm arasında olan yıllık yağış miktarları, torosların güneyindeki bölgelerde çoğunlukla 450-500 mm seviyesindedir. Suriye sınırına doğru gidildikçe yağış miktarı, daha da azalır. Buna örnek urfa Ceylanpınar 271.5 mm aldığı yağış miktarıdır. Bu duruma etki eden önemli bir diğer faktör yeryüzü şekilleridir.Örneğin Diyarbakır havzasına bakıldığında 400-500 mm arasında yağış almasına rağmen, batısında bulunan Karacadağ volkanik bölgesinde 600-800 mm civarında yağış almaktadır. Bu durum, Mardin yükseltisi 1150 metre ve Nusaybin yükseltisi 500 metre meteoroloji istasyonlarında da görülebilir. Bu iki istasyonun yıllık yağış miktarlarındaki fark, 230 mm'yi bulmaktadır (Erinç, S. 1957).



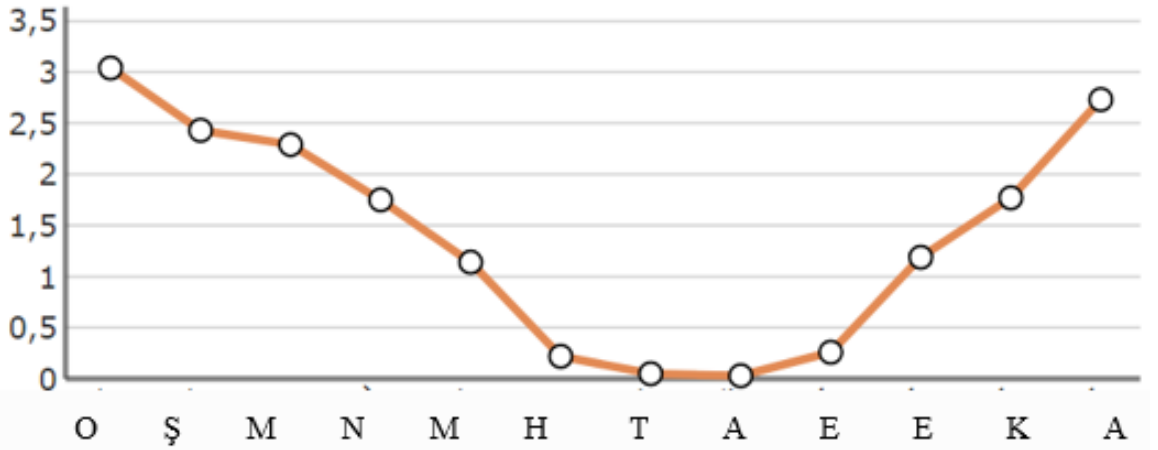
Şekil 22: İnceleme Sahasında Yıllık Yağışın Dağılışı

Yağışlı gün sayısı bakımından ocak ayı 10 gün ile en fazla yağışlı günü sunarken, ağustos ayı en az yağışlı güne sahip bulunur (Şekil 22).



Şekil 23: İnceleme Sahasında Aylık Yağışlı Gün Sayıları

Yalnızca 0, 0 mm yağış miktarıyla en az yağış ağustosta düşmektedir. Ocak ayı en fazla yağışın düştüğü zamandır (Şekil 23).



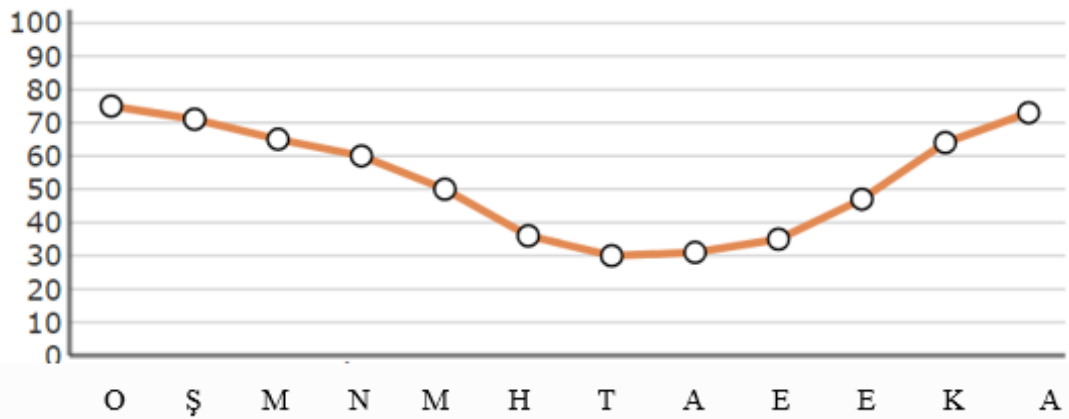
Şekil 24: İnceleme Sahasında Aylık Yağış Miktarları (mm/ gün)

Güneydoğu Anadolu bölgesinde en fazla yağışın düştüğü ay ocak ayıdır. Bu ayda Diyarbakıra düşen yağış 79.2 mm, Siirt'e 116.4 mm, Mardine 133.5 mm, Urfa'ya 104.2 mm'dir. Bölgeye en az yağışın düştüğü alan ay ise ağustos ayıdır. Buna göre Diyarbakır'a 0.5 mm, Siirt'e 0.5 mm, Mardine 0.6 mm, Urfa'ya 0.6 mm yağış düşmektedir. Bölgenin yıllık yağış miktarının yüksek olduğu mevsim daha öncede belirtildiği gibi kış'tır. Kış'ın Diyarbakır'a % 45, Siirt'e % 42, Mardine % 50, Urfa'ya % 55 oranında yağış düşer.

Yaz mevsimi yağış miktarı karasallıktan ötürü çok az olup % 1-2 civarında olup bazı yıllar yağış bile düşmediği bilinmektedir. Sıcaklık bu mevsimde aşırı yüksek olduğundan şiddetli bir kuraklık hüküm sürer. Güneydoğu Anadolu'da kış mevsiminden sonra yıllık yağışın en fazla olduğu dönem ilkbahardır. İlkbaharda, Diyarbakır ve Siirt'e %37, Mardin'e %34, Urfa'ya %30 civarında yağış düşer. Bu özellikleri ile Güneydoğu Anadolu bölgesi bozulmuş bir Akdeniz yağış rejimi bölgesinde yer alır (Erol, O. 1992).

Güneydoğu Anadolu bölgesinde yağışlı günlerin yıllık ortalama sayısı 70-90 gün arasında değişmektedir. En az yağışı temmuz, ağustosta en çok yağışı ocak, mart aylarında görülmektedir. Gün bazlı bakıldığında ağustos ayında 1 gün ocak ve mart aylarında toplamda 28 gün yağış almaktadır. En çok yağışın düştüğü aylar kış ve ilkbahar mevsimine tekabül etmektedir. Bütün bu hususlar Güneydoğu'da kış mevsiminden ilkbahara geçişte belirli bir yağış azamisi olduğunu kanıtlar niteliktedir.

Bağıl nemin ortalama %75 olduğu ocak ayı en nemli aydır. Temmuz ayında ise bağıl nem en düşük seviyededir (Şekil 24).



Şekil 25: İnceleme Sahasında Aylık Bağıl Nem (%)

Bütün bu rakamlar, bölgedeki iklimin kurak ve yarı kurak özellikler gösterdiğini ortaya koymaktadır. Bu iklim genellikle yazları çok sıcak seyreder ve bunu takiben şiddetli bir buharlaşma ve kuraklık, yağışların oldukça az olması en belirgin özelliklerindendir. Türkiye'nin yazın en kurak yeri Güneydoğu Anadolu bölgesidir. Bu yönüyle kuraklığın 6-7 ay kadar sürdüğünü söylemek mümkündür. Bu

süre Akdeniz ve Ege bölgeleriyle birlikte Türkiyenin en uzun kurak devresini meydana getirmiştir. Nisan gibi Şanlıurfa civarında başlayan kuraklık giderek artarak bütün bölgeyi içine alır. Temmuz ayıyla birlikte şiddetini daha da artırır ve ekim ayı sonlarına doğru bu durum devam eder. Bu kuraklık döneminde sulama zirai faaliyetlerin devamı için önem arz eder (Erinç, S. 1957).

Bütün bu veriler ışığında Güneydoğu Anadolu bölgesi içerisinde ortaya çıkan küçük farklılıklara rağmen önemli bir kuraklık sorununun olduğunu bilmekteyiz, bu durum bölge genelinde mutfak kültürü için oluşan hammaddelerin daha çok kurutmalık, salça ve baharatlar üzerinde yoğunlaşmasını sağlamaktadır.

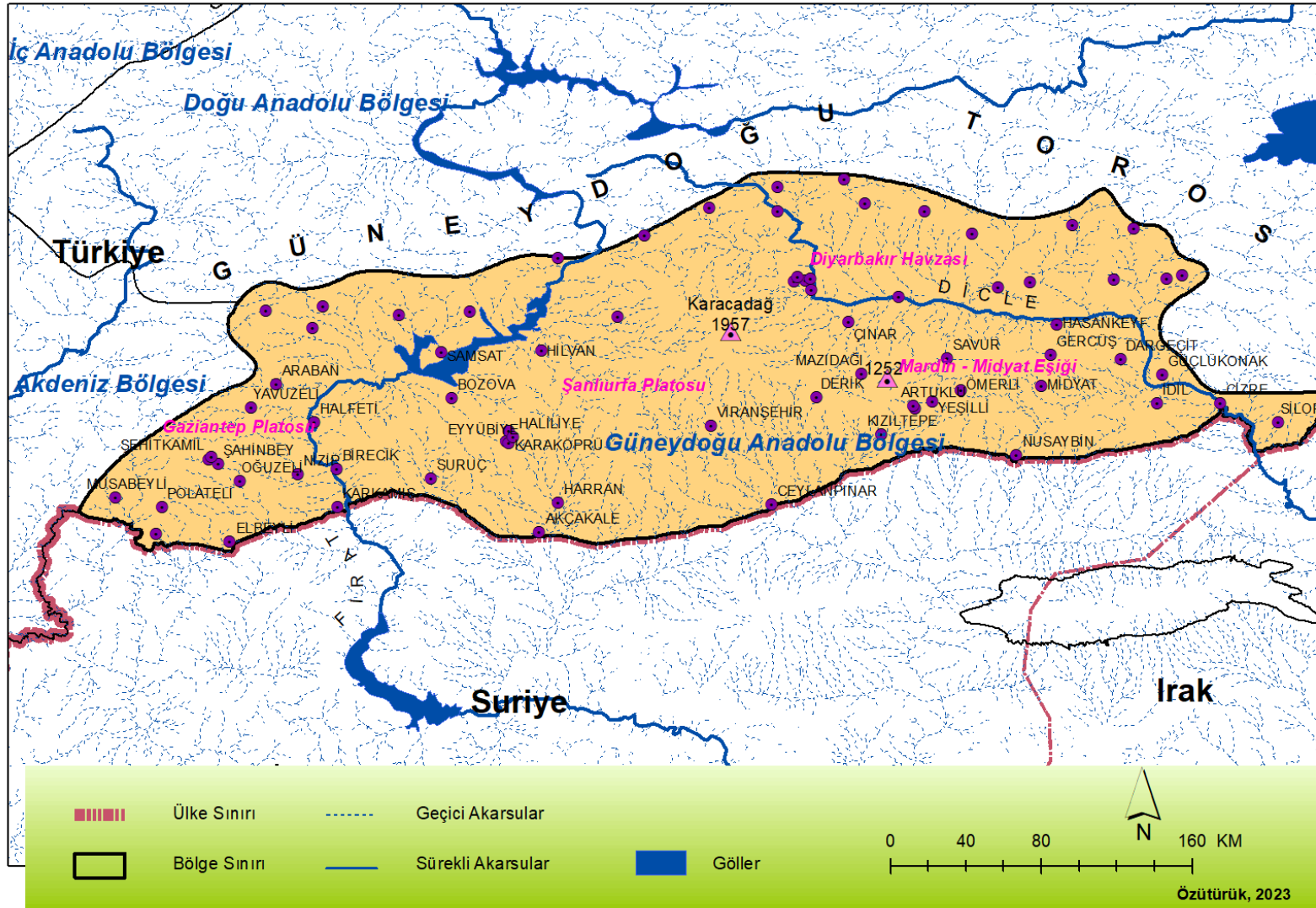
İklim özellikleri açısından yörede buğday sahalarının yaygınlığı özellikle bulgurun yöre mutfağında önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir, ayrıca yine kuraklığa dayanabilen baklagillerden nohut ve kırmızı mercimeğin de iklimsel uygunluğa bağlı bölgeye yerleştiğini ifade edebiliriz.

Ayrıca tarımsal alandaki kuraklık sorunun diğer bir sonucu olan ve yüzyıllardan beri süregelen bir anlayışla yapılan, tarıma destek amaçlı küçükbaş hayvancılık halkın temel besin maddelerinden birisini oluşturan koyun eti tüketiminin baskınlığını da sağlamıştır. Bozkır bitki örtüsü ve tahıl arazilerinden elde edilen saman ile besin maliyetlerinin düşmesi diğer bölgelere göre koyun yetiştiriciliğinin artmasını sağlamıştır. Bu da bölge insanlarının et tüketimini daha çok koyun eti üzerinden ve yemeklerinin de yine temelde bu hammadde ekseninde geliştiği görülmektedir. Siirt, Karacadağ çevresi ve Kilis yöresinde ise koyun yanı sıra keçi yetiştiriciliği ve keçi etinin de önemli oranda tüketildiği görülmektedir.

2.3. Hidrografik Özellikleri

Güneydoğu Anadolu bölgesinin nehirleri, Dicle ile Fırat ırmaklarıyla bu nehirlerin kollarından ortaya çıkmaktadır (Şekil 25). Fırat nehri kaynağını Doğu Anadolu bölgesinden alan Karasu ve Murat nehirlerinden alır. Bu iki nehir Keban civarında birleşirler. Suriye sınırına kadar yaklaşık uzunluğu 1263 kilometre'dir. Dicle nehrinin ise Türkiye sınırları içindeki uzunluğu 450 kilometre olarak hesaplanmıştır. Fırat nehri Malatya Toroslarını 50 kilometre karelik mesafede derin

vadiler açarak Güneydoğuya ulaşır. Bu nehir Adıyaman Gerger civarında boğazları terk eder. Halfetiye doğru akan Kahta suyu, Kalburcu suyu, Göksu ve Karasuyu alır. Sonrasında bir dirsek çizip güneye yönelir, dar ve derin bir boğazı geçerek yatağını genişletir. Yolculuğuna önce Birecik köprüsü, sonrasında Cerablus demiryolu köprüsünün altından geçip Suriye topraklarına ulaşır. Nehrin Gaziantep bölgesinden aldığı kollar Nizip Çayı ve Sacır suyu, Urfadan aldığı kollar ise yaz mevsimlerinde kuruyan Belih suyudur (Sözer, A. N.1984). Diğer önemli nehir Dicle'dir. Dicle'nin Türkiye sınırları içinde kalan kısmı daha öncede belirtildiği üzere 57.600 km² lik bir yağış miktarını bünyesinde bulundurur. Bu nehir kaynağını Hazar gölünün güneyinde bulunan maden dağlarından alır. Dicle nehri, Eğil civarındaki Dibni çayı ile birleştiği Delucan kısmına kadar Ergani veya Maden suyu olarak anılmıştır. Ambar çayı, Batman çayı, Garzan çayı ve Botan çayı Dicle nehrinin en önemli kollarıdır. Özellikle Botan çayının Hakkari Toroslarından taşımış olduğu bol miktarda su ile, Dicle'nin akımın miktarı Rezuk'ta 290-300 m³/s ye ulaşmaktadır. Bu miktar Fırat nehrinin Birecikte taşıdığı su miktarının 650m³/s yarısı kadardır. Dicle nehri Botan çayıyla birleşir oradan güneydoğuya doğru geçer ve dar-derin boğazları geçerek Cizre düzlüğüne iner. Buradan Türkiye ile Suriye'nin sınırını takip edip nihayetinde Irak'a geçer. Dicle nehri Mezopotamya coğrafyasında Fırat nehri ile birleşip sonrasında Şattül arap ismini alıp Basra körfezine dökülür (Sözer, A. N., 1984).



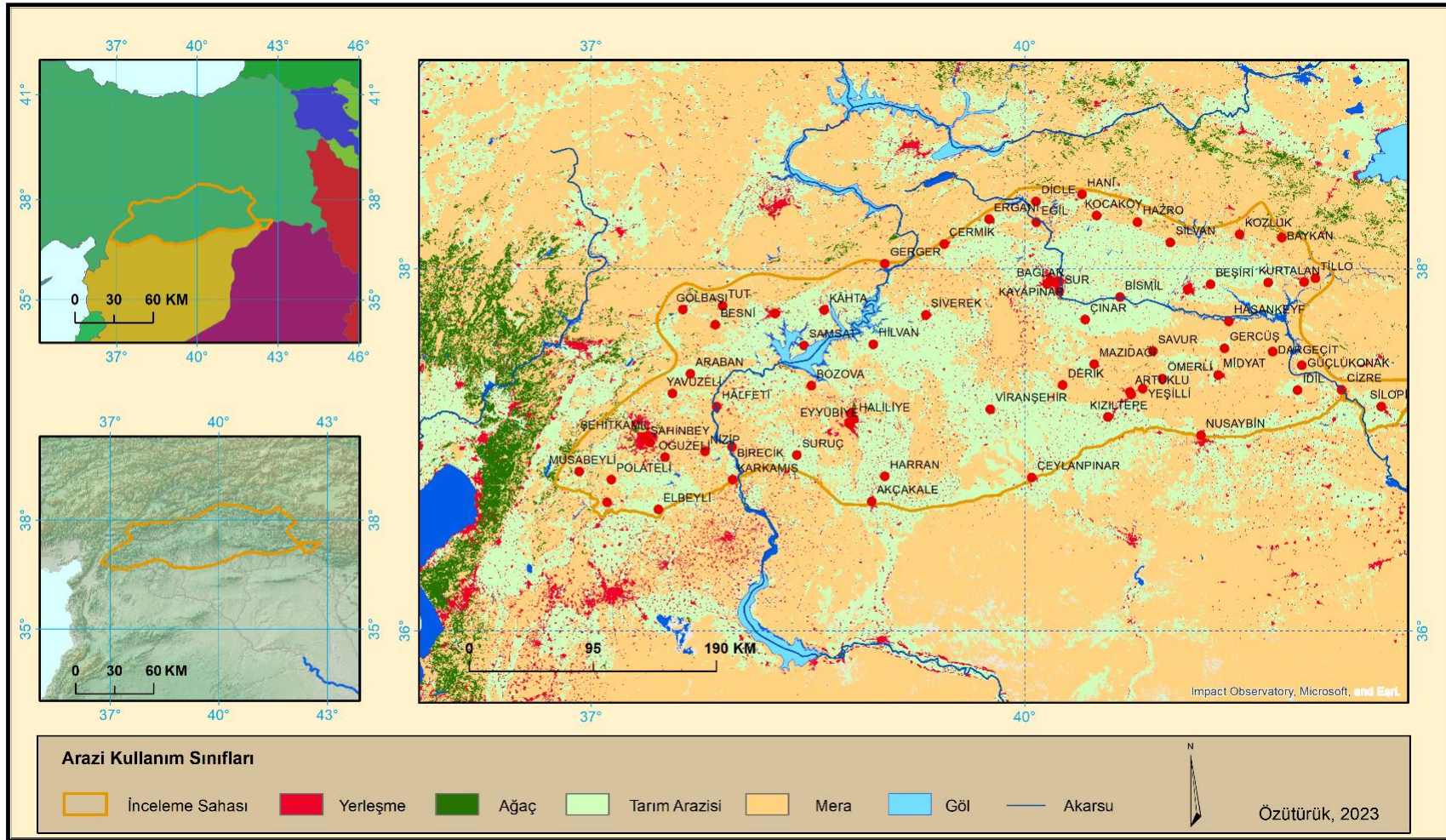
Şekil 26: İnceleme Sahasının Hidrografiya Unsurları

Güneydoğu Anadolu'nun önemli akarsuları Gaziantep alanında bulunur. Bu akarsular içinde bulunan Sabun suyu ile Afrin suyu, sularını Akdeniz'e dökerler. Balık suyu diğer adıyla Kuveyk ise sınırlarımızın dışında denize ulaşmadan Suriye Çölünde kaybolur. Ayrıca, Fırat nehrinin kolu Habur'u oluşturan birkaç küçük çay bulunmaktadır. Hududumuzu Ceylanpınar'da bırakan Cırcıp suyuyla sulama ile hidroelektrik üretim bakımından Mardin yöresi açısından oldukça önemlidir. Çağçağ suyu (Nusaybin) bu arada zikredilebilir (Sözer, A. N., 1984).

Söz konusu alan içinde ülkenin en büyük nehirlerinden olan Fırat ile Dicle nehirlerini topraklarında barındırmasına rağmen doğal gölü, denize kıyısı olmayan bir alandır. Bu nedenle kişi başına balık tüketiminin en az olduğu bölgemiz olup geleneksel anlamda balık ve su ürünleri içinde herhangi bir önemli yemeğe rastlanmamıştır. Bölge genelinde tüm ırmaklarda yaygın olan yayın, sazan gibi balıkların basit pişirme teknikleri ile tüketilirken bölge genelinde önemli sayılabilecek tek su ürünü, Fırat nehrinin Birecik- Halfeti çevresine yaygın olarak tutulan ve şiş kebab şeklinde pişirilen Şaput balığıdır. Birecik yakınlarında bulunan Zeugma antik kentinin mozaiklerinde bile rastladığımız bu balık özellikle Zeugma/Halfeti çevresi turlarda önemli bir gastronomik unsur olarak sunulmaktadır. Özellikle bu konuda yapılabilecek çalışmalar ile bu balığın hem çoğaltılması hem de değişik pişirme teknikleri ile turizm açısından önemli bir tüketim maddesi haline gelebilir.

2.4. Doğal Bitki Örtüsü, Endemik Bitkiler ve Tarım Özellikleri

İnceleme sahasında yerleşme alanlarının dışında kalan sahalar büyük oranda yarı kurak iklim koşulları altında şekillenen step vejetasyonu ile kaplıdır (Şekil 26). Orman örtüsünün çok az yer kapladığı bölgede bozkırlardan oluşan meralar ile tarım arazileri yaygın bir yüzölçüme sahiptir



Şekil 27: İnceleme Sahasında Arazi Kullanım Özellikleri

Bu yöre iklimi, toprak şartlarından dolayı geniş step alanlarına sahiptir. Bu bölgenin kuzeyde Toroslar ve güneyinde de Suriye ve Irak gibi ülkeler yer alır. İlkbahar mevsiminde yeşeren stepler, mayıstan kasıma kadar şiddetli kuraklık ve aşırı sıcaklar nedeniyle kurur. Bu nedenden dolayı İç ve Doğu Anadolu bölgesine göre belirgin bir step bitki örtüsü görülmektedir. Suriye sınırına doğru sıcaklıkların yüksek değerlere ulaşmasına karşılık, yıllık yağış miktarında azalmalar meydana gelir ve bundan ötürü çöle benzeyen bir step görüntüsü ortaya çıkar. Relief ve iklim koşulları bölgedeki orman alt sınırını da etkilemektedir. Step kenarında görülen, genellikle saf meşe topluluklarından oluşan ormanlar, bölgede Akdeniz iklimine benzeyen karasal bir iklim tipi hüküm sürdüğünden kurakçıl orman karakteri sergiler (Erinç, Sırrı, İstanbul 1977).

Meşe türleri arasında özellikle mazı meşesi dikkat çeker. Bu meşe türleri Siirt, Garzan, ve Silvan bölgesinde 700 metre gibi oldukça alçak bir seviyede görülebilmektedir. Yabani meyve ağaçları ise, Dicle nehrine yakın kısımlarda 600 metre yüksekliğe kadar daha aşağı kısımlarda yer aldığı görülür. Siirt bölgesinde orman alt sınırı 700 metre olarak kabul edilmektedir. Bu sınır Diyarbakır havzasının batı tarafında ve Mardin eşiğinin dış eteklerine göre biraz daha yüksektir (800 metre). Batı'da orman alt sınırı 800 metre yükseklikte olup güneye doğru bu seviye özellikle Nizip bölgesinde 600 metreye kadar inmiştir. Bu seviyenin biraz altı Kilisten başlayarak Akdenize doğru artmakta ve Antakya çevresinde bu rakam 200 metreye düşmektedir (LOUIS,). İskenderun körfezinden Fırat'a kadar ulaşan kollardan biri NE ve diğeri ise SE doğrultusunda ikiye ayrılmış, orman ve step dağılışı da anı duruma göre gelişme göstermiştir. Buna göre bölge, tamamıyla doğal orman sınırları içinde bulunmakta ve bu saha içerisinde sadece birkaç büyük step adası bulunmaktadır (Yaltırık, Faik. 1984).

Güneydoğu Anadolu bölgesindeki step sınırı, Basra Körfezi'nden başlayarak Toros dağlarının etek kısmına değin uzanan, Toroslar hizasını oluşturan Amanos'lar ve Lübnan yoluyla İsrail kadar giden bereketli hilâl (eroissant fertile)'in kuzey kısmını meydana getirmiştir. Step sahasının Karacadağ, Mardin eşiği ve Toros dağları arasındaki bölümü, Diyarbakır havzasına tekabül etmektedir. Diyarbakır

havzası dışında kalan büyük bölümü ise, Kilis'ten başlayarak Cizre civarına kadar 500 kilometrelik bir mesafe içinde uzanır. Orta kısmında Urfa'nın bulunduğu merkezi stebin genişliği ise yaklaşık 120 kilometre kadardır. Geniş düzlüklerin, birbirini izlediği bu platonun güneyinde kalan Mardin, Viranşehir ve Urfa hattı, bölgedeki step alanların en kurak kısmını meydana getirir. Bu çölü andıran stebin görüntüsünü, ancak Suriye sınırı boyunca uzanan Nusaybin ve Ceylanpınar'daki karstik kaynakların meydana getirdiği yeşil kısımlar farklılık yaratır.

Bu yörede kısmende olsa Akdeniz ikliminin etkili olduğu yerler mevcuttur. Bu yerlerde şu bitki türleri yer alır: “*Pistacia vera, olea europea, ficus carica, punica granatum, zyphus vulgaris*”, bölge içinde Akdeniz vejetasyon adaları, geçmiş yıllarda Akdeniz ikliminin buralara kadar etki sahası olduğunu göstermektedir. Bu arazi ve ikliminin gelişmesiyle bitki örtüsüne de katkı sağlamıştır. Step örtüsünün Akdeniz vejetasyonu aleyhine gelişim göstermesini buna bağlayabiliriz. Bölgedeki step örtüsü, iç ve Doğu Anadolu bulunan stepler gibi zengin değildir. Step bitkileri arasında kuraklığa en çok dayananlar soğanlı, yumrulu ve rizomlu bitkiler, derin köklü veya türlü yapraklara sahip olan bitkiler sayılabilir. Bu kuraklığa dayanıklı bitkiler arasında deve dikenleri ve sığırkuyrukları da dikkat çeken türlerdir (Erinç, Sırrı. 1977). Tarih boyunca insanlar doğada yetişen bitkileri toplayarak beslenmiş ve bu bitkileri gıda kaynağı olarak görmüşlerdir. Bu bitkilere semizotunu örnek olarak verebiliriz. Günümüzde pazarlarda sebze olarak satılan semizotu önemli bir yere sahiptir. Yine kenger bitkisi de doğada toplanıp ticareti yapılan bir bitki türüdür. Güneydoğu Anadolu bölgesinde yayılış gösteren Kenger, sumak, meyankökü ve kekik gibi bitkilerin yetismeleri gün geçtikçe arazilerin tarıma açılmasından dolayı azalmıştır. Bu bitkiler genellikle insanların yaşam alanlarına uzak dağlık yerlerde yetişmekte ve bu bölgelerden toplanmaktadır. Bu bitkilerden kökleri toplananlarda ağır metal (Cd, Cu, Pb vb) içerikleri daha düşük seviyededir. Yanı sıra menengiç, sumak, yemiş vb. bitkiler de doğal olarak kabul edilmektedir. Geleneksel beslenme şekilleri içinde bazı bitkiler doğadan toplanıp tüketilmektedir. Bu bitkilere ilginin çok olması, sürdürülebilir bir üretimin olmayışı ve aşırı tüketimleri sonucunda doğadaki birçok bitki türü yok olmaya başlamıştır. Güneydoğu Anadolu bölgesinde yarı kurak bir iklim tipi hakimdir. Bunun yanında bölge florasında birçok bitki

yetişmektedir. Etnobotanik olarak bakıldığında bu bitkiler ile ilgili fazla çalışmalar bulunmamaktadır. Bölgede 27 bitki familyasından 65 taksona ait bitki olduğu tespit edilmiştir. Bu bitkiler beslenmenin yanı sıra tedavi amaçlı da kullanılmaktadır.

Güneydoğu çevresinde bulunan bitkiler şu şekildedir:

Amaranthaceae

Amaranthus retroflexus (Foto 1): Genç yeşil yaprakları ıspanağa benzeyen bu bitki sebze olarak tüketilir. Diyarbakır pazarlarında “koksor” adıyla satılır. Diyarbakır havzasında yetişir.



Kaynak: https://tr.wikipedia.org/wiki/Amaranthus_retroflexus

Fotoğraf 1: *Amaranthus retroflexus*

Anacardiaceae

Pistacia vera L.(Fıstık) (Foto 2, 3). Güneydoğu Anadolu’da Gaziantep, Mardin, Diyarbakır, şanlıurfa ve Siirt illerinde yaygın olarak üretimi yapılır.



Kaynak: <https://www.shutterstock.com/tr/image-photo/kerman-pistachio-plant-fruits-1427582087>

Fotoğraf 2: *Pistacia vera L*



Kaynak: <https://www.gozdekuruyemis.com/urunler/fistik-cesitleri/>

Fotoğraf 3: Fıstık

Pistacia khinjuk Stocks: Bıttım, “bıttım” olarak bilinen doğal bir ağaç türüdür. Meyveleri fıstığa benzer fıstık gibi tüketilir. Bu bitki aynı zamanda sabun yapımında kullanılır. Yanı sıra söz konusu alanda yabani olarak yetişen *P. eurycarpa* Yalt.’da bu şekilde kullanılır. Bu bitki Güneydoğu Anadolu’daDiyarbakır, Mardin, Siirt ve Adıyamanda oldukça geniş bir alanda yetişmektedir.

P. terebinthus L.: Bu bitki “menengiç”, “kızban” isimleriyle tanınmaktadır. Meyveleri çiğ veya kavurularak tüketilir. Yanı sıra, güzel bir aromaya sahip olamasından dolayı kahve olarak da tüketilen önemli bir ticari üründür. Yetiştiiği yerler; Diyarbakır, Adıyaman Gaziantep ve Siirt civarındır. Menengicin tedavi özelliğinde dolayı tıbbi olarak İdrar ve balgam söktürdüğü de kanıtlanmıştır (Zeybek ve Zeybek, 1994).

Rhus coriaria L.: Sumak olarak bilinen bitki, yapı olarak çalımsı olup, yetişmiş meyveleri, tadı ve renginden ötürü bölgede yemeklerin yanında kullanılır. Ayrıca Sumak bitkisinin yaprakları dericilik ve kumaşın boyanmasında kullanılır. Yaygın olarak yetiştiği yerler: Mardin, Diyarbakır ve Siirt civarındır.

Apiaceae (Umbelliferae)

Eryngium campestre L.(Foto 4): Bu bitki otsu ve dikenli bir yapıya sahiptir. Yeşillenince ilkbahar mevsiminde toplanır ve aynı zamanda sebze olarak kullanılır. Halk arasında Eşek dikenli olarak da bilinir. Bazı *Eryngium* türleri de sebze olarak tüketilir. Yetiştiiği yerler: Mardin, Diyarbakır, Siirt ve Adıyaman’dır.

Ferula orientalis: Çok yıllık otsu bir bitki olarak bilinir. Bitkinin yeşil sürgünleri toplanıp turşusu yapılır. Yine bölgede kurulan Pazar tezgahlarında taze ve hazırlanmış turşu olarak satılır. Bazı *Ferula* ve *Prangos* çeşitleri de tüketilmek için kullanılır. Yetiştiiği yerler: Diyarbakır, Şanlıurfa ve Adıyaman’dır.

Echinophora tenuifolia L.subsp. *sibthorpiana* (Guss.)Tutin: diğeri adıyla Peynirotu. Bu türün yeşil yaprakları ilkbahar mevsiminde toplanır. Özellikle Diyarbakır bölgesine has otlu peynir yapımında kullanılır. Diyarbakır civarında yaygın olarak yetişmektedir.



Kaynak: <https://kocaelibitkileri.com/eryngium-campestre-var-virens/>

Fotoğraf 4: *Eryngium campestre* L.

Apium nodiflorum(L.) Lag. Bendik: Çok yıllık bedeni otsu olan bir bitkidir. Yeşil yaprakları salata olarak tüketilir. Yetiştği yerler: Diyarbakır ve Şanlıurfa çevresidir.

Foeniculum vulgare: Rezene olarak bilinen bitki yaklaşık 1-2 metreye kadar uzayan, çiçekleri sarı, ipliksi yaprakları olan otsu bir bitkidir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde özellikle bahçelerin kenarlarında yaygın olarak görülür. Bitkinin tohumları koyu kahverengi, baharat kokulu ve hafif yakıcı bir lezzete sahiptir. Tohumların içeriğinde bileşim olarak sabit ve uçucu yağ taşımaktadır. Tedavi edici özellikleri vardır. Genel olarak, mide sorunlarında kullanılır, gaz söktürücü ve kadınlarda anne sütünü artırıcı etkiye sahiptir. Bitkinin yeşil sürgün ve yaprakları da taze sebze olarak yenilebilir.

Araceae

Arum dioscoridis Sm. var. *Dioscoridis* (Foto 5): Bu bitkinin türleri genel olarak 30-50 cm arası uzamakta, çok yıllık bitkilerdir. Bitkinin yaprak kısmı ok şekliyle, uzun saplı ve koyu yeşil renklidir. Bitkinin taze ve yeşil olan yaprakları

insan ve hayvan sağlığı için zararlıdır. Yapraklarının bileşiminde nişasta, saponin ile alkaloit taşımaktadır. Bu nedenlerden ötürü yapraklar haşlanarak, haşlama suyunun boşaltılmasının ardından çeşitli yemeklerin yapımında yer alır. Yetiştiiği yerler: Diyarbakır ve Şanlıurfa çevresidir.



Kaynak: <https://worldoffloweringplants.com/arum-dioscoridis/>

Fotoğraf 5: *Arum dioscoridis*

Biarum carduchorum (Schoott) Engler; Yeşil yaprakları zehirlidir. Bu bitkinin yaprakları haşlanıp kurutulmasının ardından sebze olarak yenilir. Diyarbakır ve Şanlıurfa çevresinde yetişir.

Asteraceae (Compositae)

Gundelia tournefortii L. (Foto 6) Kenger olarak bilinen bitkinin toprağın altından çıkan genç sürgünleri arak sebze olarak yenilmesinin yanında bölgeye özgü yemeklerde de kullanılır. Bitkinin Haşlanan sürgünlerinden değişik yemekler yapılmaktadır. Yetiştiiği bölgedebitkinin kökleri ızilir ve bundan elde edilen süttten sakız yapılır. Bu sakızlar tedavi amaçlı diş etlerini kuvvetlendirmek ve

iştah açmak amacıyla çiğnenmektedir. Yörede ilkbahar mevsiminde pazar tezgahında satılır. Yetiştiğı yerler: Diyarbakır, Mardin, şanlıurfa, Siirt ve Adıyaman evresidir.



Kaynak: https://www.researchgate.net/figure/Gundelia-tournefortii-var-armata_fig4_283440128

Fotoğraf 6: *Gundelia tournefortii* L.

Tragopogon longirostris Bisch. Ex Schultz Bip.: Yeşil yaprakları sebze olarak yenilir. Yetişme alanı ise Diyarbakır etrafıdır.

Boraginaceae

Anchusa azurea Miller (Foto 7): Bu bitkinin yeşillenmiş yaprakları ilkbahar mevsiminin ilk günlerinde toplanır. Pazarlarda “guruz” olarak satılan bitki sebze olarak tüketilir. Yetiştği yerler: Diyarbakır ve Şanlıurfa çevresidir.



Kaynak: <https://www.floranatolica.com/eukaria/gui/species.php?ID=Anchusa-azurea>

Fotoğraf 7: *Anchusa azurea* Miller

Brassicaceae (Cruciferae)

Bilimsel adı: Eruca sativa Miller (Foto 8): Halk arasında ise Roka olarak bilinen bir ya da iki yıllık otsu bir bitki çeşididir. Bitki genellikle sebze olarak yetiştirilmektedir. Yemeklerde salata olarak veya taze olarak tüketilir. Bitki bileşiminde uçucu yağ ve yüksek miktarda C vitamini içerir. Bitkinin yaprakları kuvvet verici, uyarıcı ve öksürük giderici olarak kullanılır. Yörede Diyarbakır ile Şanlıurfa alanlarında yetişmektedir.



Kaynak: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:1110374-2>

Fotoğraf 8: *Eruca sativa* Miller

Sinapis arvensis L.: Halk arasında Hardal olarak bilinen otsu, sarı çiçekli tek yıllık bir bitkidir. Yeşilken yaprakları salata ya da sebze olarak tüketilir. Tohumları siyah ve kahve renkli, ezildiğinde kendine özgü koku verir. Bileşiminde sabit yağ ve glikozit (sinigrin) içerir. İştah açıcı özelliği vardır. Diyarbakır ile Şanlıurfa çevresinde oldukça çok görülmektedir.

Lepidium sativum L. subsp. *spinescens* (DC.) Thell. Tere, “Rışvat”. Bitkinin yaprakları salatalarda kullanılır. Bölgede taşlık alanlarda genel olarak toplanarak tüketilir. Diyarbakır ile Şanlıurfa çevresinde yetişmektedir.

Nasturtium officinale R. Br.: Su teresi, diğer adı “Tuzik”. Bu bitki genellikle sulak yerlerde veya su kıyılarında yetişen beyaz çiçekli, otsu bitkidir. Yapraklarından salata olarak istifade edilir. Yetiştigi yerler: Diyarbakır ile Şanlıurfa çevresidir.

Capparaceae

Capparis ovata Desf. (Foto 9): Bu bitki, “Kember”, “Kebere” veya kapari olarak bilinmektedir. Çiçeklerinin tomurcuklarından turşu yapılmaktadır. Yerel olarak yaygın bir tüketimi yok fakat son dönemde tüccarlar aracılığıyla ticaretinin yapıldığı bilinmektedir.

Yetiştği yerler: Mardin, Diyarbakır, Siirt, Adıyaman, Şanlıurfa ile Gaziantep’tir.



Kaynak: <https://yabanicicekler.com/flower/capparis-sicula-var-palaestina-sin-capparis-ovata-304>

Fotoğraf 9: *Capparis ovata* Desf.,

Caryophyllaceae

Gypsophyla bicolor (Foto 10): Halk arasında “Çöven” olarak bilinen bu tür helva ve dondurma yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca bitkinin kökleri su içerisinde kaynadıktan sonra elde edilen suyla ipekli elbiseler ıslatılıp birkaç saat bekletildiğinde kumaşların renk ve parlaklıklarının bozulmadan temizlendiği ıspatlanmıştır.



Kaynak: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:154399-1/general-information>

Fotoğraf 10: *Gypsophyla bicolor*

Fabaceae (Leguminosae) Glycyrrhiza glabra L.: Halk arasında “Meyan otu” olarak bilinmektedir. Bitkinin kök kısmında meyan balı elde edilmektedir. Ayrıca bu köklerden elde edilen “meyan şerbeti” de bölgede özellikle yaz aylarında serinlemek için içecek olarak tüketilmektedir. Aynı zamanda bu içeceğin sağlık açısından böbrek taşlarını düşürdüğü inancı yaygındır. Meyan kökü ayrıca aromasından ötürü kola gibi içeceklerin terkiinde de yer almaktadır. Yetiştği yerler: Şanlıurfa, Diyarbakır, Mardin, Siirt gibi illeridir.

Trigonella foenum-graecum L.: Halk arasında “Çemen” olarak bilinir. Yörede kendiliğinden oratay çıkan bitki, aktarlardan temin edilebilir.

Cicer echinospermum P.H. Davis: Yabani nohut çeşididir. Genç tohumları taze olarak yenir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Diyarbakır ile Şanlıurfa yörelerinde bulunan endemik bir türdür.

Pisum sativum L.: Yabani bezelye çeşididir. Genç tohumları taze olarak tüketilir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Mardin, Diyarbakır, Siirt, Adıyaman, Şanlıurfa ile Gaziantep yöresinde kendiliğinden yetişir.

Fagaceae

Quercus brantii Lindl (Foto 11). Halk arasında “Meşe” olarak bilinir. Bitkinin tat olarak şirin ve iri palamutları vardır. Bunlar pişirmek suretiyle yenir. Yetiştği yerler: Diyarbakır, Mardin, Siirt, Adıyaman, Şanlıurfa, Gaziantep illeridir.



Kaynak: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:295874-1>

Fotoğraf 11: *Quercus brantii* Lindl

Quercus infectoria Olivieri subsp. Boissieri: Halk arasında “Mazı meşesi” olarak bilinir. Palamutları pişirilerek yenir. Yetiştği yerler: Diyarbakır, Mardin, Siirt, Adıyaman, Şanlıurfa, Gaziantep’tir.

Iridaceae

Crocus ssp.(Foto 12): Halk arasında safran olarak bilinir. Sonbahar ve ilkbahar mevsiminde çiçek açan türleri vardır. Mardin’de bulunan “Deyrulzahferan” süryani kilisesi ismini bu bitkiden almış olup 17. yüzyılda Şanlıurfa’nın Viranşehir ilçesi kaliteli safranların üretildiği yerdir. (Baytop, 1984). *Crocus pallasi* türü “pivok” olarak bilinen, soğanları yenilmektedir.



Kaynak: <https://yabanicicekler.com/flower/crocus-biflorus-ssp-pulchricolor-569>

Fotoğraf 12: *Crocus ssp*

Lamiaceae

Teucrium polium L. (Foto 13) Halk arasında “Meryemhort” ‘dır. Bahar ayında çiçek açan step bitkisidir. Tıbbi olarak mide sancılarını giderdiği, diyabete iyi geldiği ve çay şeklinde demlenerek içildiği bilinmektedir. Yetiştği yerler Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa, Siirt, Adıyaman illeridir.



Kaynak: <https://www.wildflowersprovence.fr/plant/teucrium-polium/>

Fotoğraf 13: *Teucrium polium* L.

Sideritis libanotica Labill. Halk arasında “Dağçayı” olarak bilinir. Yapı olarak otsu bir bitkidir. Yaprakları ve çiçekli dallarından çay olarak istifade edilir. En çok Siirt, Adıyaman yöresinde yetişmektedir.

Cyclotrichum niveum (Boiss.) Manden. Et Sheng. Endemik türdür. Yörede çayı gribal enfeksiyonlara karşı kullanılmaktadır. Özellikle Adıyaman yöresinde yetişir.

Ocimum basilicum L.: Halk arasında “Reyhan” olarak bilinir. Bitki taze veya kurutularak baharat şeklinde salatalarda ve yemeklerde kullanılır. Bu bitkinin yetiştiği yerler: Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa ve Siirt çevresidir. Bitkinin boyu yaklaşık 10-40 cm arasında olup, beyaz ya da pembe çiçekli bir yıllık otsu bir bitkidir. Bitkinin bileşiminde uçucu yağ, bu yağın içinde astragol, ogenol ve cineol bileşenleri bulunmaktadır. Tıbbi olarak mide rahatsızlıklarına, sakinleştirici olarak, idrar söktürücü ve midedeki gazı engellemek için kullanılır. *Ocimum* cinsine ait diğer bit tür olan *Ominimum* türü ise saksılarda çiçek ve süs olarak yetiştirilir.

Mentha longifolium L. Bu bitki genellikle su kenarlarında yetişir, Yarpuz veya punk olarak bilinmesinin yanında bitkinin yeşil yaprakları, nane gibi

salatalarda ve yemeklerin yapımında kullanılır. Bunların yanında çay olarak tüketilir. Diyarbakır, Şanlıurfa yöreleri doğal yetişme alanlarıdır.

Satureja hortensis L.: Halk arasında “Dağ kekiği” olarak bilinmektedir. Bu bitki bölgede “Hedik” olarak yapılan yemek içinde de kullanılır.

Thymbra spicata L.: Halk arasında Zahter, “zature” ve “cahtiri” olarak bilinir. Güneydoğu Anadolu'da en çok tüketilen kekik çeşididir. Genel olarak Diyarbakır, Mardin, Adıyaman ve Gaziantep illerinde yetiştirilir. Ticari anlamda aktarlar bu bitkiyi yaygın olarak satarlar. Bunun dışında aşağıdaki türler de kekik olarak kullanılır.

Thymbra sintenisi Bornm. & Aznav.: Bu bitki Siirt ve Diyarbakır çevresinde yetiştirilmektedir. *Origanum vulgare* L. Adlı bitki, Siirt Diyarbakır ve Adıyaman illerinde yetişmektedir. *Thymus kotschyanus* Boiss. & Hohen: adlı bitki Şanlıurfa, Diyarbakır ve Adıyaman çevresinde yetişmektedir.

Liliaceae

Allium nemrutdaghense Kit Tan & F. Sorger (Foto 14) Bu bitki yaprakları taze olarak tüketilen bir türdür. Özellikle Adıyaman Nemrut dağına özgü endemik bir yabani soğan türü olarak bilinir. *Allium scorodoprasum* L.: Halk arasında “Sir” veya “sirim” olarak bilinir. Bu bitki taze olarak tüketilir. Diyarbakır yöresinde yetişen yabani bir soğan çeşididir.



Kaynak: <https://commons.wikimedia.org/wiki/Allium>

Fotoğraf 14: *Allium nemrutdaghense*

Colchicum falcifolium Stapf.: Halk arasında “Çiğdem” olarak bilinir. İlkbahar mevsiminin ilk günlerin çiçeklenmeye başlayan bitki beyaz ve açık pembe çiçeklere sahiptir. Bu bitkinin yumruları kabukları soyulup taze şekliyle tüketilir. Bu bitki zehirli bir bitkidir, tüketilmesi durumunda zehirlenmelere sebep olmaktadır. Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa, Adıyaman yöresinde yetişir.

Eremurus spectabilis Bieb.: Halk arasında “Çiriş otu” “gülük” gibi isimler ile bilinir. Yaklaşık 1 metre uzunluğunda sarı renkli çiçeklere sahip otsu bir bitkidir. Diyarbakır yöresinde yetişir.

Ornithogalum narbonense L.: Çok yıllık soğanlı ve beyaz çiçekli otsu bir bitki türüdür. Genç yaprakları yörenin pazar tezgahlarında satılır. Halk arasında “akbandır” veya akbaldır olarak bilinir. Yörede yetişen diğer *Ornithogalum* türleri de aynı amaç için tüketilir. Şanlıurfa ve Diyarbakır yöresinde yetişir.

Linaceae

Linum usitatissimum (Foto 15): Halk arasında keten, “bızırkıtan” gibi isimlerle anılmaktadır. Tohumları kavrularak tüketilmektedir. Ayrıca bitkinin tohumlarından bezir yağı elde edilmektedir.



Kaynak: <https://dengie.com/news-articles/feed-advice/all-about-micronized-linseed/>

Fotoğraf 15: *Linum usitatissimum*

Malvaceae

Malva neglecta Wallr. (Foto 16): Halk arasında “Ebegümece”, “tolik” olarak bilinir. Yaprakları sebze olarak kullanılır genellikle pazarlarda satılan bir bitkidir. Şanlıurfa ve Diyarbakır çevrelerinde yaygın olarak yetişmektedir.



Kaynak: <https://indiabiodiversity.org/species/show/230343>

Fotoğraf 16: *Malva neglecta* Wallr

Orchidaceae

Cephalanthera kotschyana Renz & Taub (Foto 17): Bu bitkinin yumruları salep yapımında kullanılmaktadır. Siirt Diyarbakır, Gaziantep yöresinde yetişir.



Kaynak: <https://www.biyologlar.com/cephalanthera-kotschyana-koc-salebi>

Fotoğraf 17: *Cephalanthera kotschyana* Renz

Cephalanthera kurdica Bornm. Ex Kranzlin: Bu bitkinin yumru kısımları salep yapımında kullanılmaktadır. Mardin, Diyarbakır, Adıyaman, Siirt yöresinde yetişir.

Ophrys mammosa Desf.: Bu bitki salep yapımında kullanılmaktadır. Mardin Diyarbakır ile Siirt yöresinde yetişir.

Orchis laxiflora Lam.: Bu bitki Şanlıurfa ile Diyarbakır yöresinde yetişir.

Yumru kısmından salep elde edilmektedir.

Polygonaceae

Rheum ribes L.(Foto 18): Halk arasında “Işkın” olarak bilinir. Dağlık bölgelerde yetişen büyük yapraklı bir bitki çeşididir. Bu içinde etken madde olarak tanen ve bir miktarda antrasen türevleri barındırır. Yetiştirme alanı, Gaziantep, Diyarbakır, Adıyaman ve Siirt çevresidir.



Kaynak: <https://stock.adobe.com/es/images/rheum-ribes-khorasan-razavi-iran/189656873>

Fotoğraf 18: *Rheum ribes* L

Rumex acetosella L.: Halk arasında “Kuzukulağı”, “Tırşo” gibi isimlerle bilinir. Yapı olarak otsu bir bitki türüdür. Yeşil yaprakları çiğ olarak tüketilir. Diyarbakır çevresinde yetişmektedir.

Portulacaceae

Portulaca oleraceae L.(Foto 19): Halk arasında “pırpar” olarak adlandırılır. Bu bitki genel olarak pamuk tarlaları ve sebze bostanlarında yabancı ot olarak yer alır. Bitkinin yaprakları sebze olarak tüketilir. Yemeği ve çiğ olarak cacığı yapılmaktadır.



Kaynak: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:323270-2>

Fotoğraf 19: *Portulaca oleraceae* L.

Ranunculaceae

Nigella sativa L (Foto 20): Halk arasında “Çörek otu” olarak bilinir. Bitkinin gövdesi 40-50 cm çaplarında olup, ipliksi yapraklı, beyaz çiçekli, kapsül oluşturan

bir bitki türüdür. Unlu mamullerde baharat olarak, iştah açıcı, idrar söktürücüdür. Diyarbakır ve çevresinde yetişmektedir.



Kaynak: <https://www.sukulentler.com/nigella-sativa-corek-otu/>

Fotoğraf 20: *Nigella sativa* L

Rosaceae

Cerasus microcarpa (C.A.Meyer) Boiss. subsp. *tortuosa* (Boiss. & Hausskn.)
(Foto 21) *Browicz*: Bu bitki doğada kendiliğinden yetişen, çalı görünümlü ve küçük meyveleri olan bir kiraz türüdür. Meyveleri tüketilebilir. Şanlıurfa, Diyarbakır, Mardin, Siirt, Adıyaman yöresinde yetişir.



Kaynak: <https://likyaninsesi.com/2024/04/27/kus-kirazi-cerasus-microcarpa/>

Fotoğraf 21: *Cerasus microcarpa*

Cerasus mahaleb L.: Bu bitki ağaçsı bir yabancı kiraz çeşididir. Meyveleri acı olup tıbbi olarak kullanılmaktadır. Yine tohumları gıda sektöründe tadından dolayı çöreklerde kullanılmaktadır. Diyarbakır, Mardin, Adıyaman yöresinde yetişir.

Crataegus aronia (L.) Bosc. ex DC. var. aronia: Küçük ağaçsı veya yarı çalimsı bitkilerdir. Meyveleri yöre pazarlarında satılır. Bölgede yetişen ve kırmızı renkli, tek çekirdekli meyveleri olan *Crataegus monogyna Jacq. subsp. Monogyna* .ise tıbbi alanda kullanılır. Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa, Siirt, Adıyaman yöresinde yetişir.

Pyrus syriaca Boiss. var. syriaca: Halk arasında “Yabancı armut” olarak bilinir. Doğada yabancı olarak yetişen bu meyve Diyarbakır, Şanlıurfa, Siirt ile Adıyaman yöresinde yetişir.

Rosa canina L.: Halk arasında “Kuşburnu”, “surguler” olarak bilinir. Yapı olarak çalimsı bir bitkidir. Bu bitkinin meyveleri reçel yapımında ve çay olarak kullanılır. Şanlıurfa, Diyarbakır, Mardin, Siirt ve Adıyaman yöresinde yetişir.

Rubus sanctus Schreber: Genel adı Böğürtlen fakat halk arasında “dırık” olarak bilinir. Genelde su kenarlarında çalıya benzer şekilde doğal olarak yetişen bir bitkidir. Ülkemizde yetişen diğer bir böğürtlen türü, *R. discolor*’da farklı bir türüdür. Diyarbakır, Mardin, Şanlıurfa, Siirt ile Adıyaman yöresinde yetişir.

Malus sylvestris Miller: Halk arasında “Yabancı elma” olarak bilinir. Bölgenin dağlık yerlerinde yetişen ağaçsı doğal bir elma çeşididir. Diyarbakır çevresinde yetişmektedir.

Ulmaceae

Celtis glabrata Steven ex Planchon ve Celtis tournefortii Lam. (Foto 22): Halk arasında “Çitlenbik” “dağdağan” veya “teyer” olarak bilinen bu bitki büyük ağaçsı bir gövdeye sahiptir. Bitkinin turuncu ve kahverengi meyveleri vardır ve tüketilebilir. Şanlıurfa, Diyarbakır, Siirt, Gaziantep yöresinde yetişir.



Kaynak: https://en.wikipedia.org/wiki/Celtis_glabrata

Fotoğraf 22: *Celtis glabrata* Steven

Urticaceae

Urtica pilulifera L. (Foto 23): Halk arasında “ısırgan”, “adırvaş” gibi isimlerle anılmaktadır. Yapı olarak otsu bir bitki olup, pazarlarda satılır. Tıbbi olarak mide ve bağırsak kanamalarını durduruna bu bitki çay olarak şeker ve kanser hastalığını önlemek için kullanılmaktadır. Diyarbakır çevresinde yetişmektedir (Kızıl, S. 2004).



Kaynak: https://www.plantasyhongos.es/herbarium/htm/Urtica_pilulifera.htm

Fotoğraf 23: *Urtica pilulifera* L

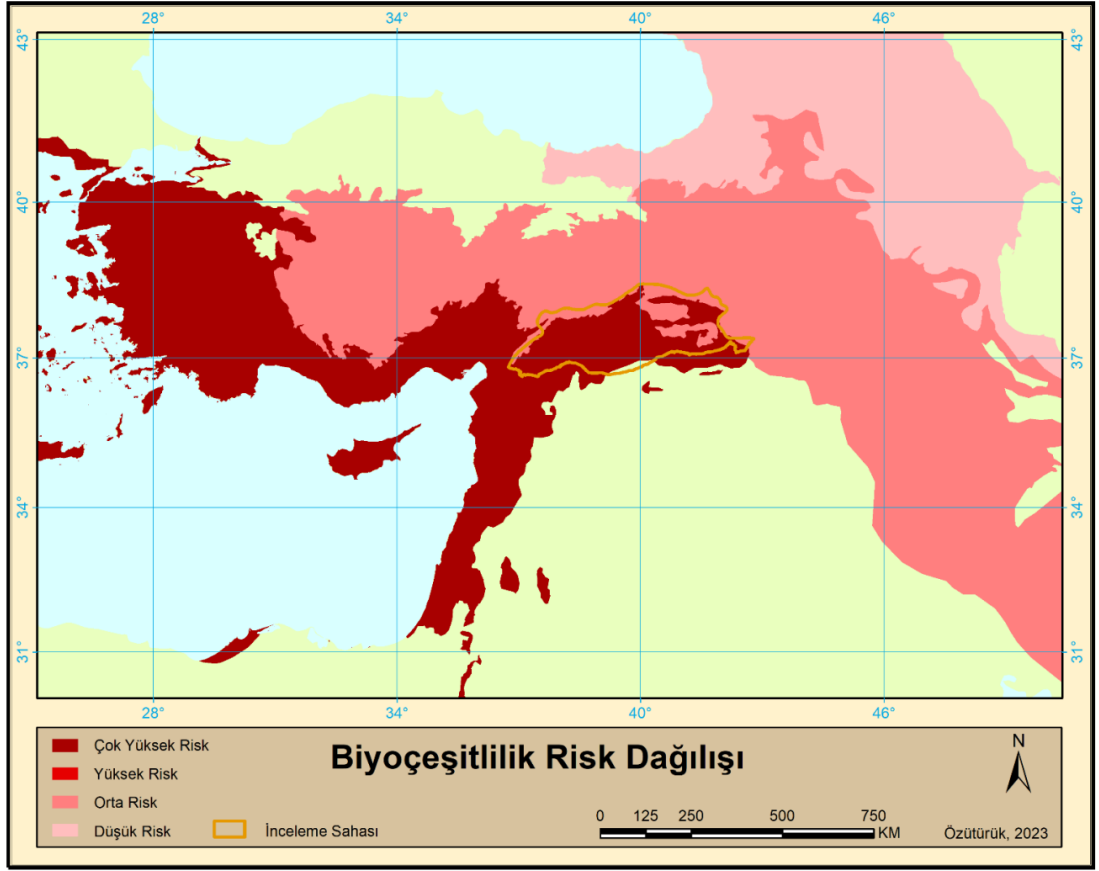
Yukarıda bahsedildiği gibi endemik veya relik türlerin bölgede yaygın olarak görülmesi beslenme kültürünün de yerel olarak farklılık ya da benzerliklere yol açmıştır. Son yıllarda doğadan toplanan yöresel bitkiler büyük oranda tahrip edilmiş olsalar bile hala yöre pazarlarında örneklerine rastlanılmakta ve yerel lezzet farklılıklarını oluşturmaktadırlar. Bununla birlikte inceleme sahası hem fiziki hem de beşeri özellikleriyle biyoçeşitliliğini hızla kaybetmeye yüz tutmuştur. Bu bakımdan en yüksek risk barındıran lokasyonlar arasındadır (şekil 27).

Bu durum özellikle endemik tür barındıran bu lokasyonda acil eylem planlarının yapılmasını da gerekli kılmaktadır (şekil 28).

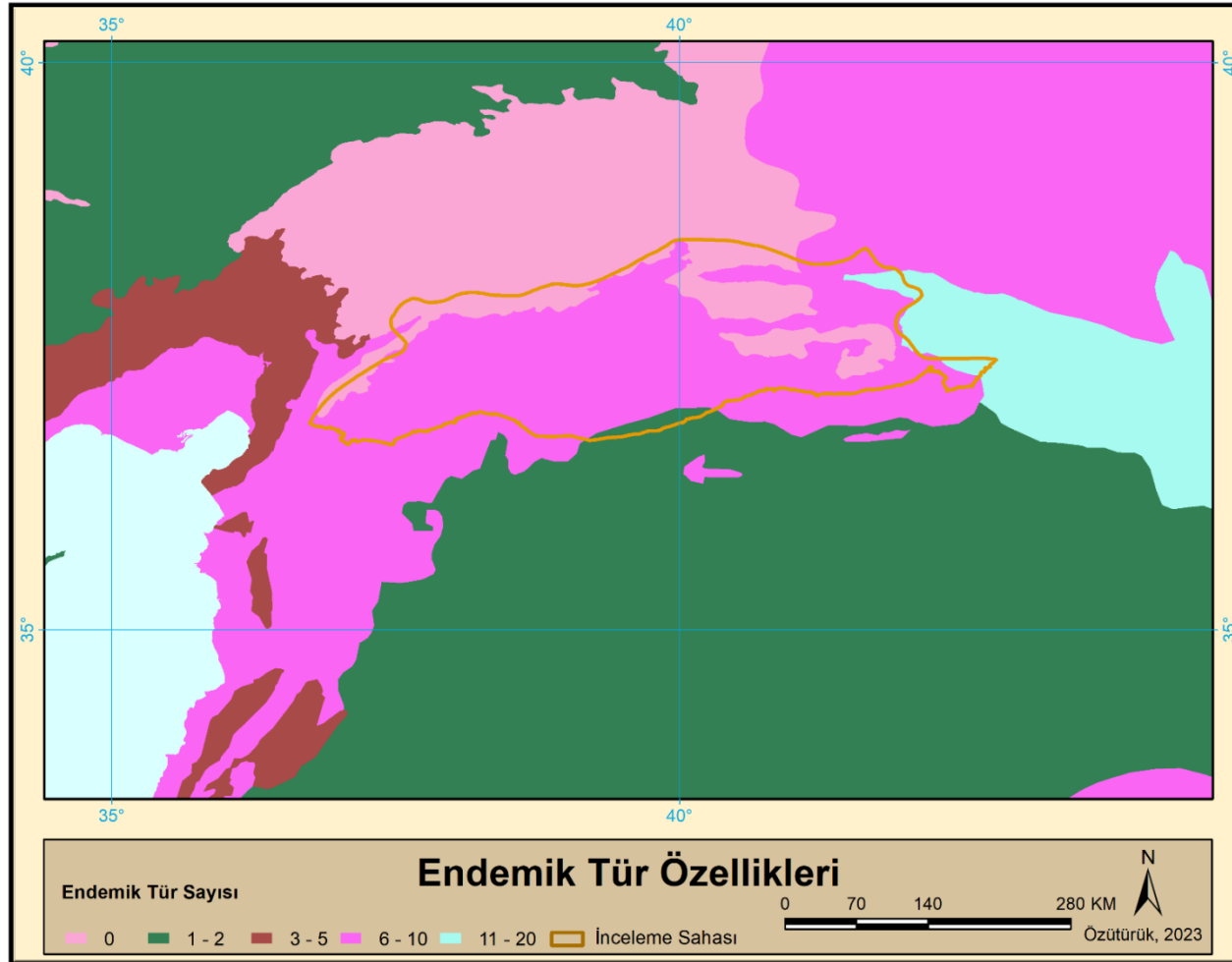
Yenilebilir yabani otların mutfak kültüründeki yerinden bahsedecek olursak, otların tüketim şekliyle ilgili şunları söyleyebiliriz. Bu otlar taze olarak t ketilenler, kavrulup yemeği yapılanlar, pide ve böreklerde kullanılanlar olarak sınıflandırılabilir. Taze t ketilebilenler bu kategoride 30 takson bulunmaktadır. Bu bitkilerin çiçekleri, tohumları ve toprak üstü kısımları tüketilir. Kavrulup yemeği yapılanlar bu kategoride 20 takson yer almaktadır.  orba şeklinde t ketilenlere örnek olarak pirpirim ve kenger verilebilir.

Pirpirim (semiz otu),  orbası yapılabildiği gibi taze olarakta tüketilebilir. Gaziantep yöresinde pirpirim aşı denilen pilav pirprim ve ince bulgurdan yapılır. Pirpirimin aynı zamanda cacığıda yapılır ve yörede yaz mevsiminde kurutularak kış için saklanır. Bir çok kullanım alanının olmasını yanında pirpirim besleyici özelliği olan ve lezzetli bir bitkidir.

Kengerin  orbası yapılarak veya taze olarak da tüketilebilir. Hoş kokulu bir bitkidir. Yörede kengerden sakız elde edilir ve yöre pazarlarında satışı yapılır.



Şekil 28: İnceleme Sahasında Biyçeşitlilik Risk Durumu



Şekil 29: İnceleme Sahasının Endemik Türler Bakımından Durum

Sözü edilen yöre yer şekilleri yönüyle avantajlı olmasına ve topraklarının verimli olmasına rağmen kuraklık sorunuyla karşı karşıyadır. Ancak GAP ile birlikte bölgede sulu tarım faaliyetleri artmaktadır. Kuraklık nedeniyle nadasa bırakılan alanlar yeniden tarıma kazandırılmaktadır. Böylece pirinç, mısır ve pamuk gibi suya ihtiyaç duyan ürünler dahi üretilebilmektedir. Bunların dışında kırmızı mercimek, arpa, buğday, darı üretimi geleneksel olarak da yapılagelmektedir. Fıstık, zeytin, nar, ceviz, karpuz, kavun, nohut, susam, soğan gibi ürünler de yağın olarak üretilemektedir (Foto 24- 36; Şekil 29).



Kaynak: <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/bereketli-topraklarda-mercimek-hasadi-basladi-14645>

Fotoğraf 24: Karacadağda (Mardin sınırı) Kırmızı Mercimek Hasadı



Kaynak: <https://www.hakimiyetgazetesi.com/haber/antep-fistigi-hasadi-suruyor-8404.html>

Fotoğraf 25: Antep Fısıtğı Hasadı



Kaynak: <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/diyarbakir-in-tescilli-karpuzunda-hasadi-basladi-14837>

Fotoğraf 26: Diyarbakırda Karpuz Tarlası



Kaynak: <https://www.tarlasera.com/haber-6470-adiyaman-cevizi-kaliforniya%E2%80%99ya-rakip>

Fotoğraf 27: Adıyamanda Ceviz Ağaçları



Kaynak: <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/adiyaman-topragi-zeytini-sevdi-9223>

Fotoğraf 28: Adıyamanda Zeytin Ağaçları



Kaynak: <https://www.urfadegisim.com/sanliurfa-da-pamuk-hasadi-basladi/50017/>

Fotoğraf 29: Şanlıurfa'da Pamuk Hasadı



Kaynak: <https://www.ekonomigazetesi.com/sektor-haberleri/kiliste-6-bin-ton-nar-yetistirildi-35802/>

Fotoğraf 30: Kiliste Nar Ağaçları



Kaynak: <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/tarim/suruc-tuneli-ciftcinin-yuzunu-guldurdu-40018725>

Fotoğraf 31: Şanlıurafada Mısır Hasadı



Kaynak: <https://www.trthaber.com/haber/guncel/diyarbakirin-tescilli-karacadag-pirincinde-hasat-basladi-517878.html>

Fotoğraf 32: Diyarbakır Karacadağ'da Çeltik (Pirinç) Hasadı



Kaynak: <https://www.cukurovagazetesi.com/haber/19737/siirtte-bugday-hasadinda-sona-gelindi-bekleniyor.html>

Fotoğraf 33: Siirtte Buğday Tarlası



Kaynak: <https://www.sabah.com.tr/batman/2020/07/07/gercuste-nohut-hasadi-basladi>

Fotoğraf 34: Gercüşte (Batman) Nohut Hasadı



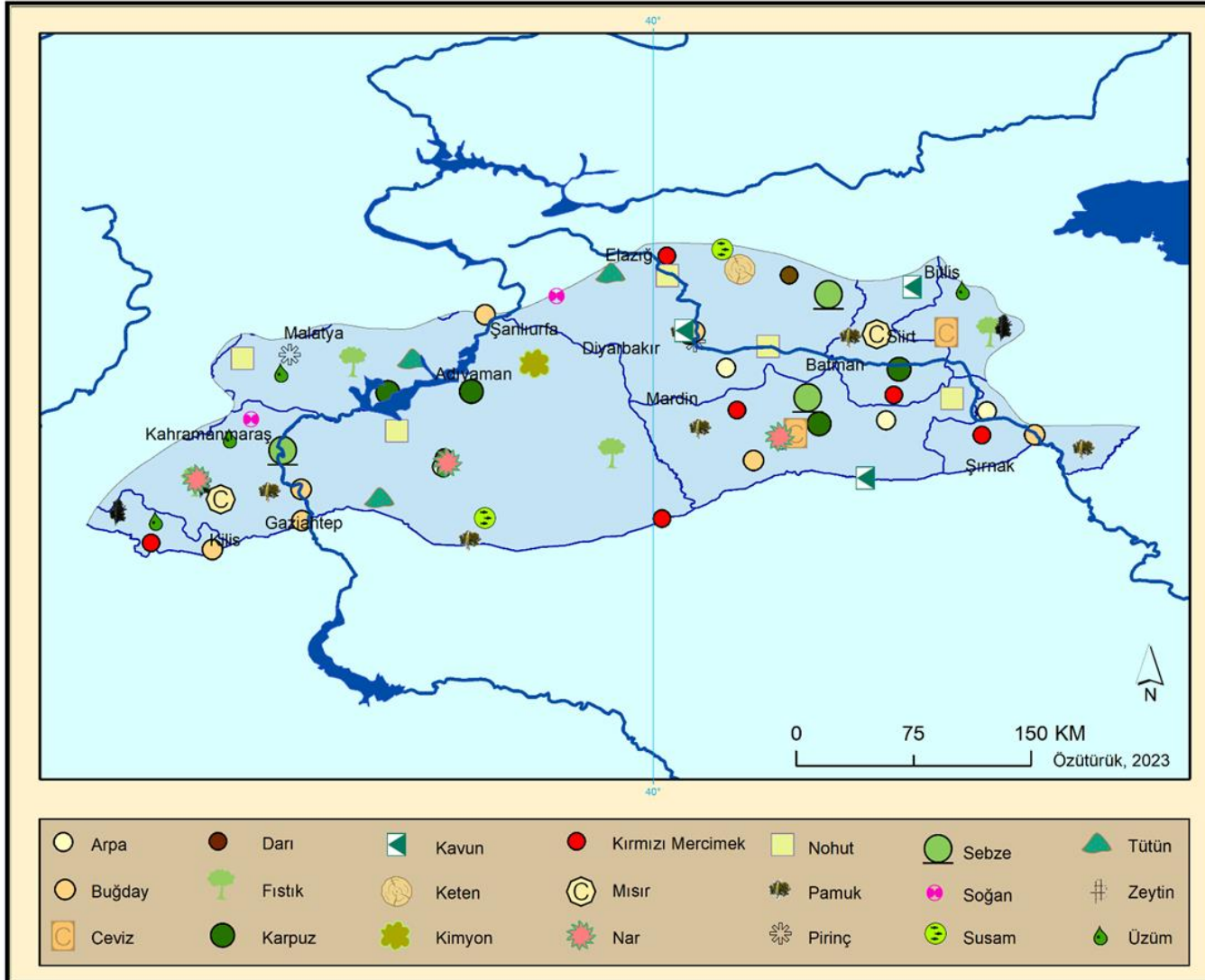
Kaynak: <https://www.haberler.com/guncel/cudi-ve-gabar-dagi-eteklerinde-yetisen-susam14542743-haberi/>

Fotoğraf 35: Cudi ve Gabar Dağı Eteklerinde (Şırnak) Susam Tarlası



Kaynak: <https://www.haberler.com/guncel/cudi-ve-gabar-dagi-eteklerinde-yetisen-susam-14542743-haberi/>

Fotoğraf 36: Cudi ve Gabar Dağı Eteklerinde (Şırnak) Susam Üretimi



Şekil 30: İnceleme Sahasında Yetiştirilen Başlıca Tarım Ürünleri

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU BÖLGESİNDE MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YÖRESEL FARKLILAŞMALAR

Yörelere mutfağın kültürlerini etkileyen tarihsel geçmiş ve doğal farklılıkları incelediğimiz önceki bölümlerden sonra bu bölümde bölge genelinde bulunan illerin kültürel farklılıklarına, hammadde özelliklerine ve pişirme tekniklerini coğrafi bir bakış açısı ile değerlendireceğiz (Şekil 29). Bu bölümde özellikle yörelere kültürlerini oluşturan halkların ortaya çıkardığı ortak zenginliklerin mutfak kültürüne katkıları ortaya konulmaya çalışılacaktır.

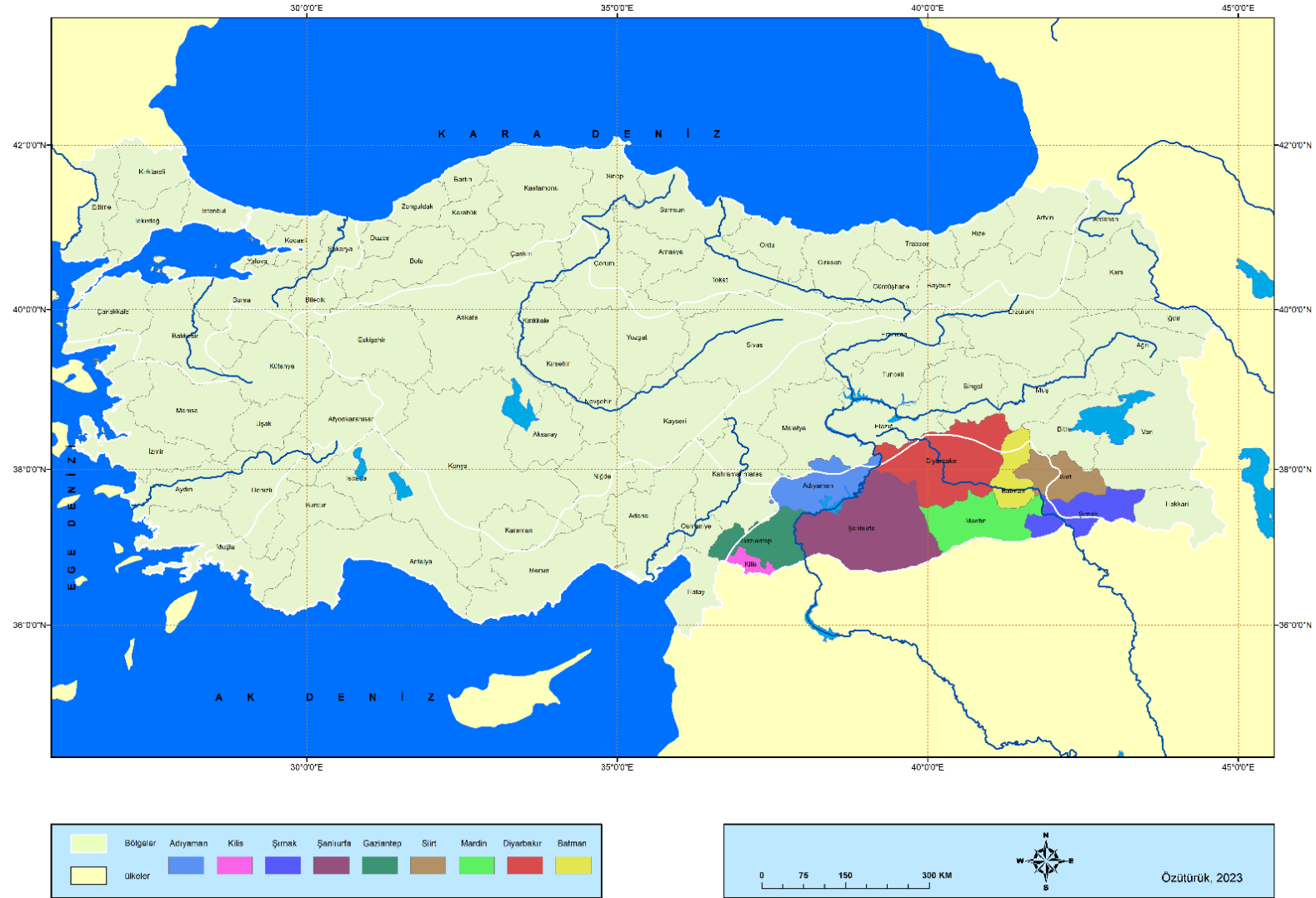
Güneydoğu Anadolu bölgesi şehirleri incelendiğinde yemek kültürünün, kullanılan araç-gereçlerin birbiriyle benzerlik gösterse dahi yemeklerin yapım şekli kullanılan malzemeler, baharatlar, sunum ve yemek isimlerinin farklılaştığını görmekteyiz. Aynı zamanda benzerliklerin yanı sıra her şehir kendine özgü bir mutfaktan oluşmakta ve şehirlere özgü yemekleri vardır. Farklılaşmanın en büyük etkisi ise etkilenilen kültürlerin farklı olmasıdır. Tabi bunun yanı sıra coğrafyanın ve iklimin sunduğu farklılıklarda göz önünde bulundurulması gereken etkenlerdir.

Gaziantep mutfağında Türkmenlerin özellikle Oğuzeli ilçesinde Barak kültürü etkisinin görülmesiyle beraber, Arap kültürü etkisi yoğun olarak görülmektedir. Halep mutfağı Gaziantep mutfağını etkileyen en önemli unsurdur. Gaziantep mutfağına baktığımızda diğer şehirlerden farklı olarak meyvelerin yemek yapımında kullanılıyor olması göze çarpmaktadır. Meyve ile yapılan yemeklere en güzel örnekler Çağla aşısı ve Yenidünya kebabıdır. Çağla aşısı bademin tam olgunlaşmamış haliyle yapılır. Çağla et ile pişirilerek bu yemek yapılır. Yeni dünya kebabı ise sadece mevsiminde yapılabilen bir yemektir. Malta Eriğine yörede yeni dünya denilmektedir. Çekirdekleri çıkarılan eriğin içine kıyma et konularak yapılır. Simit kebabı da Gaziantep'e özgü bir yemektir. İnce bulgura simit denilmektedir. Simit kebabı kıyma koyun eti, maydanoz, ince bulgur, soğan ve sarımsağın karışımı ile yapılan bir kebab türüdür. Gaziantep her ne kadar kebab ve lahmacunu ile tanınmada

tencere yemekleride çok çeşitlidir. Antep yuvalaması, ekşili ufak köfte tencere yemeklerine verilebilecek en iyi örneklerdir.

Kilis mutfağı ise bölge illeri içerisinde kendine has özellikler barındırmaktadır. Yenilebilir yabani ot kullanımı göze çarpmaktadır. Kilis ev hanımları yöreden topladıkları otlar ile çeşitli yemekler hazırlamaktadır. Bunun dışında coğrafi işaret almış Kilise özgü tatlılar olan Cennet Çamuru ve Kilis katmerinden de söz edilebilir. Cennet Çamuru fıstık, sahan kaymağı, ve şerbetle yapılan bir tür tatlıdır. Kilis Katmeri ise Antep Katmerinden farklı olarak hazırlanan incecik yufkanın içine sadece sahan kaymağı konularak yapılması ve sadeyağda pişirilerek hazırlanmasıdır. Pişen katmerin üstüne şire fıstık içi, pudra şekeri, tarçın dökülerek yapılır ve servis edilir.

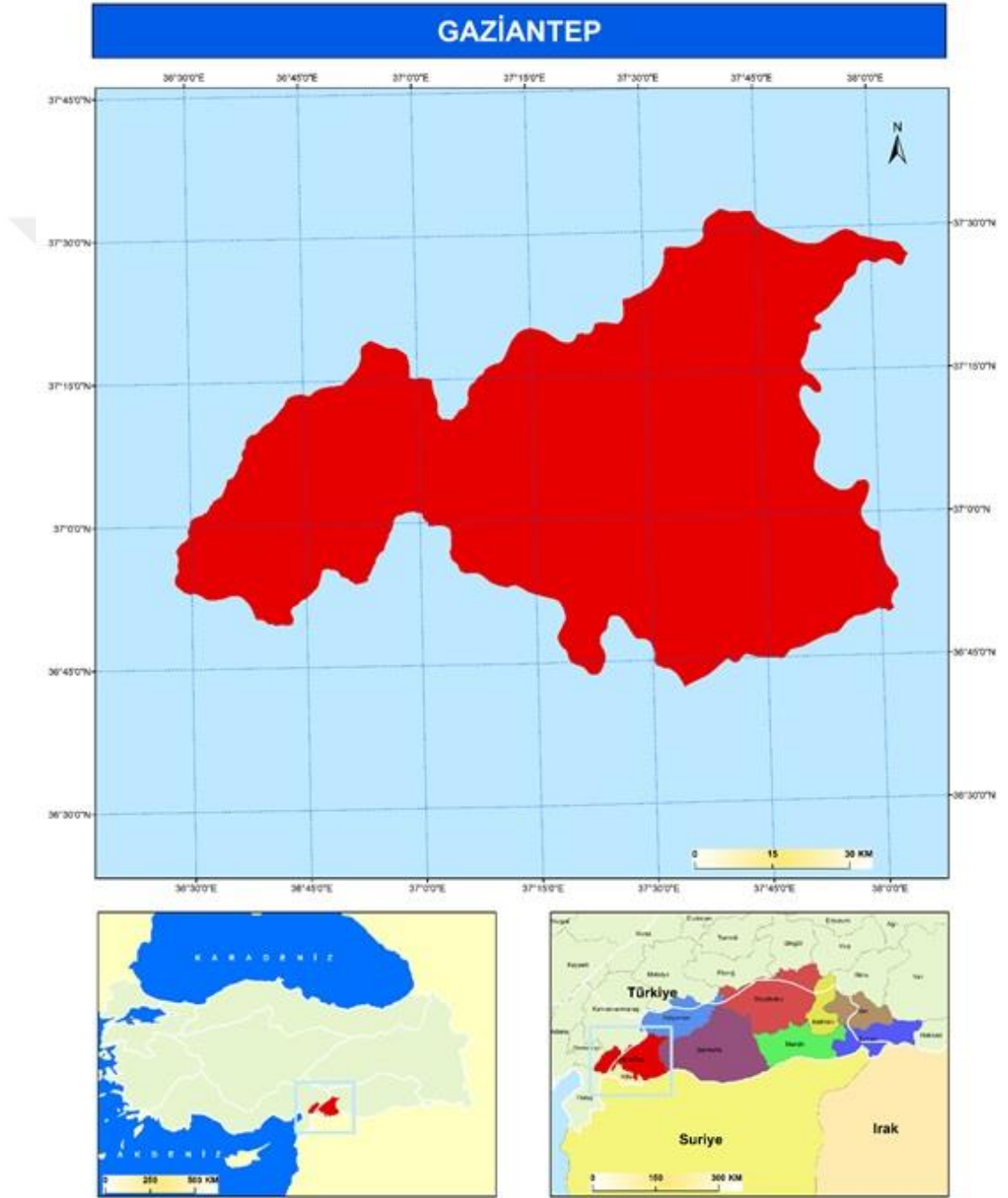
Mardin, Siirt, Şırnak illerinde ise Süryaniler, Araplar ve Kürtler yemek kültürü üzerinde etkili olmuştur. Siirt'e özgü Büryan kebabı, Perde pilavı çok ünlüdür. Bunun dışında Mardinde Süryani kültürünün etkisiyle yapılan çörekler, paskalya çöreği yöreye has ürünlerdir. Batmanda ise etin lezzeti bir başkadır. Et yemekleri gerçekten çok güzel hazırlanmaktadır. Batman restoranlarına gittiğinizde aşçı tabağı olarak servis edilen sunumlarda çeşitli et yemeklerini deneyimleyebilirsiniz. Diyarbakır ise birçok et yemeğinin yanında tencere yemekleriyle de ünlüdür, tencere yemeklerine birçok örnek verilebilir ama Meftune yemeği çok lezzetli bir tencere yemeğidir. Diyarbakır tel kadayıfı ve Diyarbakır ciğeride meşhur yemekler arasındadır. Adıyaman Çiğ köftesi, Hıtap adı verilen böreği ve teneke tavası özel yemekler arasındadır. Şanlıurfa köklü geçmişi ve kültürü ile gezilmeye görülmeye değer bir şehirdir. Yemek kültüründe Arap ve Kürt mutfak kültürünün etkileri görülmektedir. Tirit yemeği tescilli bir yemektir. Oduka lezzetli olan bu yemek etin uzun süre haşlanması ve haşlanan etin suyuyla yapılmaktadır. Şıllık tatlısıda geçmişi çok eskiye dayanan tescilli bir tatlıdır.



Şekil 31: İnceleme Sahasında Mutfak Kültürü Değerlendirilen İller

3.1. Gaziantep Mutfağı

Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi bulunan Gaziantep, Orta Fırat Bölümü'nde yer almaktadır (Şekil 32).



Şekil 32: Gaziantep İli Konum Haritası

Milletlerin yemekleri tüketim tarzları o toplulukların mutfak kültürleri hakkında bilgiler verir. Türk mutfak kültürünün oluşma evrelerindeki faktörler incelendiği zaman, Türklerin göçebe bir yaşam tarzını benimsemesi, tarımla uğraşmaları, din, sosyo ekonomik yapı, ve diğer kültürlerin etkisine girmiş oldukları açıkça görülmektedir (Akgöl, 2012: 52).

Anadolu coğrafyası kültürel olarak zengin bir yapıya sahiptir. Kültürel olarak çeşitlilik olması beraberinde mutfak kültürü olarak zenginliği getirmiştir. Gaziantep mutfağı da bu kültürel zenginliğin önemli öğelerinden birisidir. Gaziantep coğrafi olarak önemli bir yerde konumlanmış bir şehirdir. Büyüklük olarak Türkiye'de altıncı sırada, Güneydoğu Anadolu bölgesinde ise birinci sıradadır (Özbadem vd. , 2014: 233). Gaziantep tarih boyunca ilk büyük oranda tarım hareketliliğinin yapıldığı ve ticaret yollarının geçtiği önemli bir güzergah olmuştur (Nahya, 2012: 13). Bu özelliğinden ötürü tarihi süreçte çeşitli medeniyete kucak açan yapmış bir şehir olmuş ve her dönem kültürel anlamda zengin bir coğrafya olmuştur. Bu durum Gaziantep şehrinin mutfak kültürüne de sirayet etmiş, tarih boyunca sanayi ve ticaretin yanında bir kültür merkezi olma özelliğine de sahip olmuştur. Burada yaşayan etnik unsurların hep birlikte oluşturduğu zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur (Şavkay, 1998: 24). Üzerinde yaşamış medeniyetlerin kültürel anlamda bir uyum yakaladığı söylenebilir. Giritlioğluna göre yöresel anlamda Türk mutfağında içerisinde en zengin mutfağın Gaziantep'e ait olduğu ve her anlamda Türk mutfağını temsil etme niteliğine sahip olduğunu ifade etmiştir (Giritlioğlu 2016: 126). Çeşitliliğin fazla fazla olması Gaziantep şehrinin coğrafi ve tarihi anlamda yaşadığı süreçten kaynaklanmıştır. Özellikle Kurtuluş savaşı zamanında yaşanan kıtlık, mutfak kültüründe de önemli izler bırakmıştır. Antep mutfağına destek olan yöresel iş alanları (bıçakçılık, bakırcılık.) kentte hala devam etmektedir (Öztan, 2011: 19).

Gaziantep zengin mutfağa sahip oluşunu coğrafi işaret alma hususundaki başarısından almıştır. Bunlar; Baklava, Beyran, Antep firiği, coğrafi olarak işaretli ürünler olmakla birlikte yiyecek ve içecek özelinde Türkiye'de en çok coğrafi işaretle işaretlenmiş ürün Gaziantep ilindedir. Bu durum uluslararası anlamda da söz

konusudur. 2013 yılında Gaziantep baklavası Avrupa Birliğinden tescillik alan ilk üründür. Bu durum bununla sınırlı kalmamış 2015 yılında Gaziantep mutfağı Gastronomi şehri olarak tescil edilerek devam etmiştir (Uçuk vd., 2017: 215). Gaziantep uluslararası arenada Gastronomi kenti olarak Türkiyeden kabul gören ilk şehir olma özelliğine sahiptir.

Gaziantep mutfak kültürünün Türkiye'ye ve dünyaya açılmasında hiç şüphesiz bu şehirde açılan Emine Göğüş Mutfak Müzesi'nin katkısı çok büyüktür. 2007 yılında faaliyete geçen müze Türkiye'nin gastronomi alanında ilk müzesi olup geçmişten günümüze değin bölgenin yemek kültürü ile ilgili ekipmanlar sergilemesinden dolayı önemlidir (Babat, 2015: 142). Bu kentte turist olarak gelen kimselere Gaziantep denince akla gelen ilk şey sorulmuş ve buna cevap verenlerin yanıt %56'lık kısmının yanıtı "yemek" olmuştur (Gültekin, 2011: 86). Başka bir çalışmada ise Gaziantep'in güçlü yönleri sıralanmış ve "yöre mutfağının zenginliği" %76, 67 oranla en kuvvetli diğer bir konusu olduğu belirtilmiştir (Birdir ve Kırıkhan, 2015: 85). Ele alınan farklı araştırma da mutfak şeflerine gastronomi alanında öne çıkan şehirler sorulmuş ve Gaziantep bu çalışmada ilk sıra yer almıştır (Algan Özkök 2017: 189). Gaziantep mutfak kültürünün en önemli bileşeni yemekleridir. Bu yemeklerde yöresel olarak üretilen ürünlerin kullanımı çok fazladır. Yöre mutfağı ürünleri gücünü toprak ve güneşten alıp, ateşle birleşip pişirilerek enfes lezzeti ortaya çıkmıştır (Tan, 2014: 8). Yemeklerin lezzetli oluşu aynı zamanda malzemelerin mevsiminde ve doğru bir şekilde kullanılmasından dolayıdır (Tokuz 1995: 11). Yemeklerin lezzetli oluşu kullanılan malzemelere gösterilen titizliktir. Tabi tercih edilen pişirme yöntemleri de önemlidir. Bölge mutfağında temel pişirme tekniklerinin hemen hemen tamamına yakını görülmektedir (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök 2009: 11). Gaziantep mutfağında genel olarak sarıyağ yani diğer adıyla sade yağ kullanılmaktadır (Tokuz, 2002: 3-10). Diğer dikkat çeken husus bölge yemeklerinde ağırlıklı olarak et kullanımıdır. Yemeklerde et kullanımı farklı şekillerde olup zengin kebab çeşitleri mevcuttur. Arapçadan gelen "Kebap" sözcüğü Türkçeye "kebab" olarak geçmiş, kullanılan et ve sebzeye göre farklı isimler almıştır (Tokuz, 2002: 105). Kebab yapımının aşamasında kritik noktalar bulunmaktadır. Kritik noktaların başında kullanılan etin türü, taze oluşu, terbiye ediş

şekli ve koyulan yağ oranı gibi kriterlerdir (Güzelbey, 2010: 79). Gaziantep yemekleri içinde çokça tüketilen ve birçok çeşidi bulunan çorbalar vardır. Mesela bazı öğünler sadece çorbalardan ibarettir (Sargın 2013: 45). Bu çorbalar, alaca çorba, beyran en fazla tüketilen çeşitlerdir. Çorbalar sabah erken saatlerde çarşıda yenen yemekler olarak karşımıza çıkmaktadır. Beyran sabah saatlerin en fazla tercih edilen çorba çeşididir. Çorbalarda genellikle et ve kemik suyu kullanımı yaygındır, hatta kasaptan et alınırken kemiği ile birlikte istenilmektedir (Tan, 2014: 12- 17).

Yöre lezzetlerinde en fazla kullanılan önemli ürünlerden birisi de yoğurttur. Yörede etli, sebzeli yemeklerde yoğurt kullanılır ve bu yoğunlukta yoğurt kullanımına diğer yörelerde rastlamak mümkün değildir (Foto 37), (Altınel, 2009: 175).



Fotoğraf 37: Gaziantep Yemekleri

<https://www.gaziantep.net/mutfak/index.php>

Gaziantep mutfağında yoğurt kullanım olarak çok fazla yemekte kullanılan temel bir ürün olmuş, yaklaşık otuzun üzerinde yemekte temel malzeme olarak kullanılmıştır (Güzelbey 2010: 201). Yoğurdun kullanım şekli de bazı kurallara tabi olmuştur. Genellikle yemeğin üzerine dökülerek değil birlikte pişirilir bu şekilde bir nevi yemeğin sosu gibi bir fonksiyon üstlenir (Çavuşoğlu, 1994: 50). Gaziantep yemeklerinde kullanılan bir diğer ürün ise dolmalardır. Dolmalar genel olarak

sebzeler ile hazırlanır, fakat bazı yemeklerde sebzelere ek olarak et ve sakatatlarla da dolamalar yapılır (Özsabuncuoğlu ve Pınarlı Gök, 2009: 15). Yörede yapılan dolmalara kuru patlıcan dolması örnek olarak verilebilir. Yanı sıra Biber, kabak ve domatesin yanında acur da tercih edilen dolma çeşitleridir. Dolma içinde pirincin yanı sıra bulgur ve firik kullanımı da yaygındır (Tokuz, 1995: 15- 16). Yöre lezzetlerinde pilavlar da oldukça mühimdir. Genel olarak bol çeşitli olarak hazırlanır ve hazırlanan pilava aş veya buğulama adı verilir. Bölge mutfağında firik ve bulgur pilavları çok yaygın olarak tüketilmektedir.

Genelde tarladan henüz olgunlaşmamış olarak toplanan, tutsülen bulgur çeşidi firik, Gaziantep mutfağının has tlları arasındadır (Tan, 2014: 174).

Hamur ile hazırlanan tatlarda da yöre mutfağı çeşitli seçenekler sunmaktadır. Bu alanda ilk akla gelen lezzet lahmacundur. Bu yemek uluslararası anlamda üne sahip ürünlerdendir. Yanı sıra Gaziantep'te en çok tüketilen tırnaklı pide olarak bilinen ekmek türüdür. Bir diğer hamur işi ise kahvaltılarda tüketilen katmerdir (Tokuz, 2002: 239).

Gaziantep mutfak kültürünün en önemli öğelerinden biri tatlılarıdır. Yöre tatlıları; baklavalar, helvalar, kadayıflar, şireler, pekmezler, evde yapılan tatlılar, pasta ve kurabiyeler, diğer tatlılar, şuruplar, reçeller, şerbetler, şeker ve şekerlemeler olarak sıralanabilir (Tokuz, 1996: 12). Bu tatlılar içinde en ünlüsü hiç şüphesiz baklavadır. Baklava uluslararası anlamda bölge ile özdeşleşmiş bir tatlı çeşididir (Tan, 2014: 230). Bundan ötürü kenti sayısız kişi ziyaret etmekte ve gastronomi şehri olarak potansiyelini arttıran bir şehir olmaya devam etmektedir.

3.1.1. Gaziantep Yemek Çeşitleri

Kebaplar

Gaziantep daha öncede ifade edildiği üzere kebab çeşidi çok fazla olan bir yerdir. Kebab çeşitlerini şu şekilde sıralamak mümkündür: Ali nazik kebabı, Patlıcan kebabı, Ayva kebabı, Cağırtlak kebabı, Elma kebabı, Simit kebabı, Yeni dünya Malta eriği kebabı, Sarımsaklı kebab, Soğan kebabı, Sebzeli kebab, Vişne kebabı, Antep Halep kebabı, Armut kebabı, Kazan kebabı, Antep terbiyeli kuş başı kebabı (tike), Kıyma kebabı, Frenk (domates) kebabı, fıstık kebabıdır.



Kaynak: <https://gaziantepirpirim.com/patlican-kebabi-tarifi/>

Fotoğraf 38: Gaziantep Patlıcan Kebabı

Et Yemekleri: Ekşili taraklık tava, Ciğer yahni, Bakla tavaşı, Kül bastı, Yarım tavadır.

Yoğurtlu Yemekler

Yoğurtlu ufak köfte, Yoğurtlu çiğdem, Yuvalama, Yoğurtlu fasulye, Şiveydiz, Yoğurtlu soğan aşı, Yoğurtlu elma aşı, Yoğurtlu marul aşı, Yoğurtlu bakla aşı, Yoğurtlu keme aşı, Yoğurtlu patates, Yoğurtlu akıtmalı köfte, Yoğurtlu sarımsak aşı, Yoğurtlu bakladır.

Zeytinyağı Yemekler

Zeytinyağı türlü, Karışık kızartma, İmam bayıldı, Yumurtalı patlıcan, Mücver, Kabak kavurması, Pancar kavurması, Kabak ekşilisi, Öccedir.

Pilavlar

Pilav çeşitleri bakımından zengin olan Gaziantep'te çok çeşitli pilavlar yapılmaktadır. Bunlar; Kapamalı pirinç pilavı, Firik pilavı, Loğlazlı aş, Hindili pilav, Kapamalı tavuk pilavı, Havuçlu pilav, Kazak kalpağı pilavı, Kemeli bulgur pilavı, Çiğdem pilavı, Çağlalı pilav, Simit aş, Kuru pırpırım aş, Taze pırpırım aş, Yaprak buğulama, Buhara pilavı, Mercimekli pilav, Özbek pilavı, Tikeli Pirinç pilavı, Çevirmeli pilav, Müccedere pilavı, Meyhane pilavı, Mercimekli pilav, İç pilavıdır.

Sebze Yemekleri

Patlıcan musakka, Abugannuş, Domatesli doğrama, Doğrama (dograma), Menemen, Salçalı patates, Unutbeni , Taze fasulye, Karnıyarık, Haylan kabağı musakkası, Kabaklama, Kabak musakkası, Etli bamyadır.

Köfteler

Haveydi köftesi, Malhıtalı (mercimekli) köfte, Sini köfte, Yağlı (çiğ) köfte, Borani, Cacıklı Arap köftesi, Çiğ köfte, Domatesli Arap köftesi, Sebzeli Arap köftesi, İçli köfte Sac köftesi, Omaç, Kısırdır.

Börekler, Pideler, Lahmacunlar

Şekerli peynir böreği, Lor böreği, Lahmacunlar (Soğanlı cevizli, sarımsaklı, sebzeli) İç katması, Kakırdaklı börek, Semsek, Sebzeli Antep böreği, baklava böreği, Zeytin böreği, Açıkzeytin böreği, Kapalı zeytin böreği, Çökelek böreği, Topaçlı börektir. Pideler: Tırnaklı, Açık, Kübban bunlar aslında ekmek türleridir fakat Antep pidesi olarak isimlendirilmiştir.

Salata Piyaz ve Turşular

Antep salatası, Loğlaz piyazı, Yarpuz piyazı, Yumurta piyazı, Zeytin piyazı, Maş piyazı, Muhammara, Nohut Dürümü (Foto 39), Çelem turşusudur.



Kaynak: <https://www.yasemin.com/yemek/haber/2982011-nohut-durum-nedir-ve-nerenin-en-kolay>

Fotoğraf 39: Nohut Dürümü

Dolmalar Sarmalar

Marul sarması (Foto 40), Mahşe (Şıhlı Mahşi), Kabak dolması, Can erikli yaprak sarması, Damat dolması (kuzu içli) dolma, Pirzolu yaprak sarması, Pazı (Pancar sarması), Nakışlı dolma (Karışık dolma), Firikli acur dolması, Bulgurlu kabak dolması, Karışık yaz dolmasıdır.



Kaynak: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kirmizi-et-tarifleri/etli-marul-dolmasi>

Fotoğraf 40: Marul Sarması

Çorbalar

Beyran, Yuvalama, Lebniye çorbası, Maş çorbası, Öz çorbası, Şirinli çorba, Şiş börek çorbası, Köllük aş (Mercimek çorbasına benzeyen bir tür çorba), Tennuri çorbası, Alaca çorbası, Un çorbası, Bulama çorbası, Ezo gelin çorbasıdır.



Kaynak: <https://www.instagram.com/yesemekyoresel/reel/Cya9zGEoe-8/>

Fotoğraf 41: Antep Çorbaları

Tatlılar

Katmer, Kahke, Baklava, Künefe, Müşebbek (Züngül), taş kadayıf, Memiye helvası, Şamtlısı, Şöbiyet, Dolama, Bülbül yuvası, Burmalı kadayıf, Sütlaç, Haytalya, Diş hediği, Un helvası, Nişe helvası, Kuymak (loğusa kuymağı), Peynirli İrmik helvası, fıstıklı Antep

Kurabiyesi başlıca tatlılardır. (Foto 42) Fıstıklı Tatlılar.

Gaziantep il merkezi, ilçeler, köyler içinde mutfak kültürü açısından farklılıklar vardır. Hangi ilçe ya da köy hangi ile yakın ise o ilin mutfak kültüründen etkilenmiştir. İslahiye’de daha çok Hatay mutfağı etkileri görülürken Barak kendi başına bir kültür oluşturur yemek, müzik, yerel kıyafetler, düğünler il merkezinden farklı özellikler göstermektedir. Türkmen kültür etkileri bölgede yoğun olarak varlığını sürdürmektedir. Birecik, Halfeti, Şanlıurfa’ya bağlı ilçelerken mutfak kültüründe Antep etkileri görülmektedir. Bu durum üzerinde ulaşım olanaklarının etkili olduğu söylenebilir. Antep’le etkileşim daha fazla olduğu için bir birine benzer kültür özellikleri oluşmuştur, doğal olarak bunlar mutfağıda etkisi altına almıştır.



Kaynak: <https://www.facebook.com/cumbakunefe/photos/mutlu-olmak-i%C3%A7in-kendinizi->

Fotoğraf 42: Fıstıklı Tatlılar

3.1.2. Gaziantep Mutfağında Yemek Pişirme Yöntemleri

Gaziantep mutfak kültüründe sebze, meyve ve bakliyatlar pişirilirken bazı yöntemler kullanılır. Bahsi geçen bu malzemeler etle harmanlanarak, soslar ile terbiye edilerek, ızgarada veya kızartılara pişirilir. Et yemekleri yapılırken etler terbiye edilir veya sos içerisinde haşlanır ya da ızgara edilere tek başına pişirilir. Etler farklı yemeklerin parçası olarak ya da hamur işleriyle fırında da pişirilebiliyor (gastroantep.com.tr).

Gaziantep'te yerel mutfaklarda örneğin Nizip çevresinde zeytin posasından yapılan prina odun kullanılırken (kırsal bölgelerde kullanılan sap ve ince dallardan oluşan kolay tutuşabilen bir malzeme) kent merkezinde ise ceviz, fıstık, zeytin gibi ağaç odunları kullanılmaktadır. Gaziantep'te diğer çevre illerden farklı olarak ısınma ve yemek yapımında tezek kullanılmamaktadır. Bunun temel sebebi büyük baş hayvan yerine küçük baş hayvancılığın yapılması ahır yerine ağıl denilen açık hayvancılığın yapılmasıdır. Gaziantep'te Barak ve çevresinde yemek yapımında daha çok haşlama yöntemi kullanılırken ızgara yöntemi ise Halep'ten bu bölgeye gelmiştir

Nizip çevresinde ise zeytin yağına bağlı olarak kızartma yöntemi ön plana çıkmaktadır. Tarihte bilinen en eski mutfak kalıntısı tarımında ilk kez ortaya çıktığı Fırat nehriyle Palmyra arasındaki çöle benzeyen bozkırlarda ortaya çıkmıştır. “*Dikdörtgen şeklindeki binaların ana bölümlerinden birinde her yeri yuvarlak küçük bir ocak, bir fırın ve duvarın içinde açılmış bir ocak oyuğu içeren, bir çok karmaşık pişirme düzeneğine rastlanmıştır*” (Boudan, 2006: 64).

3.1.3. Gaziantep Mutfak Kültüründe Farklılaşmalar

Kullanılan ham madde yani malzeme: iklim, yer şekilleri, toprak, su varlığı gibi fizikselunsurlar etkili olurken tarım yöntemleri bölgede etkili olan kültürler gibi beşeri unsurlaraetkietmektedir. İklimin geçiş özelliği göstermesi yetiştirilen ürünlerde çeşitlilik olmasını sağlamıştır. Antep’te tahıl, baklagiller, bahçe bitkileri maki iklim bitkileri bir arada bulunmaktadır. Budurum ham maddenin zengin olmasını sağlamıştır.

Baharatlar, Tatlandırıcılar, Sosların Etkisi: Gaziantep’in ticaret yolları üzerinde bulunması Halep’e yakınlık ipek ve baharat yolları nedeniyle (karabiber, kırmızı biber, haspir, safran, kimyon, kekik (zahtre), çörekotu, kenevirtohumu, nene, sumak gibi baharatlar yemeklerde bolca kullanılmaktadır.

Tatlandırıcılar (nar ekşisi, sirke, koruk ekşisi, erik ekşisi, sumak ekşisi) bir çok baharat ve tatlandırıcı yemeklerde kullanılmaktadır.

Soslar ise Antep mutfağında çok fazla kullanılmamaktadır en çok kullanılan sos yemek yapılırken salça ile yağın ve yapılan yemeğe göre kullanılan baharatlarla yapılan soslardır.

Yağlar: yemeğe en çok tat veren unsurlardan biridir. Gaziantep’te Akdeniz iklim etkilerinin görülmesine bağlı olarak zeytin yağının Antep yemeklerinde yoğun olarak kullanımını söz konusu olmakla beraber özellikle Barak başta olmak üzere, küçük baş hayvancılığa bağlı olarak hayvansal yağlar tereyağı, kuyruk yağı, iç yağı yoğun olarak kullanılmaktadır. Ancak 1950’lerden sonra tüm Türkiye’de yaşanan

tereyağına karşı bitkisel kökenli vita, ayçiçeği, mısır yağı gibi yağlarda hem zeytin yağının hem de hayvansal yağların rolünü üstlenmiştir.

3.1.3.1. Arap Kültürünün Etkisi

Aslında Antep fıstığına bağlı olarak ortaya çıkan baklava hariç birçok yemek çevre kültürlerin birleşimi ve versiyonu şeklindedir. Lahmacun yalnızca Antep'e özgü bir yemek değildir. Sarımsaklı lahmacun Antep'e özgüdür. Kebap yalnızca Antep'e özgü değildir kullanılan malzemeye bağlı olarak soğan kebabı, keme kebabı Antep'e özgüdür.

Gaziantep mutfağını Gaziantep mutfağı yapan Halep mutfak kültürüdür. Hatay, Şanlıurfa, Mardin, Diyarbakır Gaziantep kültürü ve mutfağı üzerine çok etki yapmamıştır. Çünkü uzuns üre Antep Halep Eyaletine bağlı bir Nahiye şeklinde yönetilmiştir. Fırat Nehri Antep'i Güneydoğudan soyutlayan bir unsur olmuştur. Bu durum ise Antep mutfağının oluşmasında Kürt mutfağının etkisini azaltmıştır. Fakat Mardin mutfağının oluşmasında Kürt, Süryani, Arap ve diğer milletlerin etkisi olmuştur.

Halep'in İpek yolu ticaretindeki tarihsel geçmişi ve zenginliği bölge içerisinde Cumhuriyet dönemine kadar hem çeşitlilik hem de baskın bir kültür olmasına neden olmuştur. Halep'te bulunan Ermeni, Yahudi, Arap, Süryani toplumlar çevredeki birçok toplumun Kilis, Hatay, Antep hem mutfağını hem halk edebiyatını hem de mutfak kültürünü büyük oranda etkilemiştir. Nitekim Cumhuriyetin ilk yıllarına kadar Antep'te yaşayan Ermeni ve Yahudi aileler veya şehirde bulunan yerli halk Halep'le olan ilişkilerini yoğun olarak sürdürmüşlerdir. 1950'lerden sonra Fırat Nehri'ne Birecik köprüsünün inşa edilmesi, Halep'in Cumhuriyetle birlikte başka bir ülkede kalması kültür ve kültür öğeleri üzerinde mutfak da başta olmakla beraber yavaş yavaş Güneydoğunun diğer şehirlerinin izlerinin bölgede görülmesine neden olmuştur.

3.1.3.2. Barak Kültürünün Etkisi

Tarihsel süreç içerisinde Anadoluya doğru meydana gelen Türkmen g  leri Gaziantep  anlıurfa arasında bulunan Barak bölgesi Gaziantep kültürüne daha çok Türkmen etkisi apayrı bir bölge oluşturmuştur. Önceleri g  be hayvancılıkla uğraşan bu bölgeye yerleşerek tarımsal üretime geçen bu toplumlar daha çok g  be kültür etkisiyle et, süt ve süt ürünleri olan yoğurt tereyağı vb. tarımsal üretim sonucunda elde edilen ekmek bulgur gibi kısıtlı hammaddeye bağlı olarak bulgur pilavı, ha lama et, ayran  orbası gibi yemekler bölgede yapılmaktaydı. Bu yemekler daha sonra yanına bir suluyemekle düğün yemeği olarak da sunulmuştur .Bölgede başlangıçta malzeme sınırlı olduğu için yapılan yemeklerde sınırlıydı.

Barak kültürü kendi içerisinde baskın bir kültür olmasına rağmen yemek çeşitliliği anlamında diğer toplumlar gibi özgün yapılarında kısıtlılık taşırlar. Zamanla yerleşik yaşama geçen hem tarımsal üretime ba layıp hem de diğer kültürlerin Kürt, Arap, Ermeni etkisiyle Barak mutfağı da  e itlenmeye ba lamı tır. Bugün Orta Asya da ana özelliklerini gördüğümüz bulgur pilavı üzerine haşlanmış et dizilmesi ve özellikle k  k ba hayvan etinin baskınlığı ve hatta hayvanın kafasının pilav üzerine konulması Gaziantep ve çevresine Barak bölgesinden geçen bir özelliktir. Yine aynı şekilde g  be kültürün etkisiyle Arap mutfağına göre bitkisel yağlar Barak mutfağında sınırlıdır.

Gaziantep yemeklerinde baharatın önemli bir yeri vardır. Bazı baharatlar bazı yemeklerin vazgeçilmezidir denebilir.    organlar yemek yapımında kullanıldığında kimyon kullanılması hem yemeğe lezzet katar hem de hazmı kolaylaştırır. Yoğurtlu yemeklerde nane kullanımının yanı sıra özellikle bazı yemeklerde haspir (bir tür safran) kullanılır, sütlü tatlılarda tarçın kullanılırken bölgede acının yanında ek i tatlandırıcılarda bol miktarda kullanılmaktadır diğer yörelerde pek bulunmayan koruk ek isi Antep'te özellikle sarmalarda ve ek ili ufak köftede kullanılmaktadır. Nar ek isi ve sumak ek isi de yine yemeklerde tercih edilmektedir. Anadolu'da ve çevresinde Türkmen kültür özelliklerinin gerçek anlamda görüldüğü yerler Kuzey Irak, Kerkük, Türkiye de ise Gaziantep Barak, Yozgat, Kırşehir Bozlak kültürleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Antep peyniri özel bir lezzettir. Yapımında koyun ve keçi sütü kullanılır. Sütün yağ oranı peynir yapımında dikkate alınır, sütün yağ oranının yüksek olması gerekir. Sütün aromalı tadı ise koyun ve keçi sürülerinin otlatılırken fıstık sakızı ve menengiç bitkileriyle beslenmesidir. Çiğ süte peynir mayası atılır, mayalanması beklenir ve bez süzmeler yardımıyla süzülür ve elle sıkılır. Süzme içindeki peynirin üzerine taş gibi herhangi bir ağırlık bırakılarak fazla suyunun gitmesi sağlanır. Peynirler kesilerek küçük bez süzmelere konur ve kendi suyunda kaynatılır, elle sıkılır yani sıkmaç yapılır ve ardından soğumaya bırakılır, tuzlanır ve daha sonra yeşil küplerde salamura suyun içine konur serin yerlerde bodrum ya da kiler gibi muhafaza edilir. Aynı zamanda Antep peyniri coğrafi işaretli bir peynir türüdür.

3.1.3.3. Gaziantep İkliminin Etkisi

Gaziantep'te ılıman karasal iklim olan Step iklimi görülmekle beraber yaz ayları kurak kışları ılık, yağışlı geçen Akdeniz ikliminin özellikleri de görülmektedir kentte özellikle Nizip ilçesinde olmak üzere birçok ilçede zeytin tarımının yapılması Akdeniz iklim özelliklerinin kentte görüldüğüne güzel bir kanıttır. Yetiştirilen zeytinler sofralık olarak kullanılmakla beraber zeytinyağı olarak da kullanılmaktadır. Özellikle son yıllarda sağlıklı beslenmeye verilen önemin artması zeytinyağına olan talebi arttırmıştır. Kentte kullanıla gelen tereyağının yerini günümüzde zeytinyağı almıştır.

Gaziantep iklimi çevresindeki şehirlere göre belirgin bir yapı göstermeyip daha çok geçiş özelliğini bulundurmaktadır. Bu da kültürün, tarımsal üretimin çeşitlenmesine neden olmuştur. Gaziantep'i Anadolu gibi düşünmek gerek Dünya için Anadolu ne ise Güneydoğu içinde Gaziantep odur. Anadolu toprakları nasıl Asya ve Avrupa'yı birbirine bağlayan bir köprü görevi görüyor ise Gaziantep'te Güneydoğuyu Ortadoğu ve Akdeniz bölgesine aynı zamanda Avrupa'ya bağlayan bir köprü görevi görmektedir. Anadolu toprakları Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının bir birine en çok yaklaştığı bölge olması sebebiyle yüz yıllardır stratejik önemini koruyan bir bölgedir yine aynı benzetmeyle Güneydoğu bölgesi için Gaziantep'te aynı stratejik önemini koruyarak tarihi süreçte sayısız uygarlığa kapılarını açması,

önemli ticaret yolları üzerinde bulunması ve zengin kültürüyle bölgenin göz bebeği durumundadır.

Evliya Çelebinin de söylediği üzere “Şehr-i Ayıntap-ı Cihan” benzetmesi şehrin önemini belirtmesi açısından manidardır. Gaziantep Akdeniz step geçiş iklimine sahip olduğu için gerek tek yıllık bazı bitkiler gerek psödomaki özelliği gösteren çok yıllık otsu bitkiler yemeklerde mevsimsel olarak yoğun şekilde kullanılmaktadır. Kenger (gövdesinde süt bulundurabilen çok yıllık dış yüzeyinde dikenleri olan bir tür otsu bitki), kekik, murşat (yabani tere), keme (bir tür kök mantar çeşididir) mevsimsel olarak yetişmektedir görüntüsü yer elmasına benzemektedir. Antep’te bu bitkiden kebab yapılmaktadır. Güneydoğu Anadolu bölgesine has bir bitki olmamasına rağmen bu bitkinin Kebab yapımında kullanılması ve bu kebabın özel bir lezzetinin olması şehre özgüdür, teke sakalı (yaygın olarak meadowsweet veya mead wort olarak bilinen Filipendula ulmaria, Rosaceae ailesinde sadece nemli çayır bölgelerinde ortaya çıkan çok yıllık bir bitkidir). Avrupa ve Batı Asya’nın çoğunda doğal olarak yetişir (wikipedia) Antep’te teke sakalı bitkisinden pilav yapılmaktadır. Çiğdem ve çağla da yemeklerde kullanılan diğer bitkilerdir.

Gaziantep gecikmiş Akdeniz ikliminin yanında step iklim özelliğine sahiptir. Bu durum Akdeniz kültür yapısı ve bitki örtüsü ve Güneydoğu kültür ve bitki örtüsü özelliklerine sahip olmasını sağlamıştır. Gaziantep hem Şanlıurfa Mardin hem de Hatay mutfağı özelliklerine sahiptir. Söz konusu kültürlerde ham maddesi olan ürünler kentte yetiştirilmektedir. Örneğin bir maki türü olan kekik de vardır Kırmızı mercimekte, zeytin de vardır buğdayda. Burada buğday mercimek gibi ürünler daha çok step iklimin ifade ederken zeytin Akdeniz ikliminin temsilcisidir. Gaziantep’in geçim kaynakları içinde tarım, hayvancılık bulunmaktadır. Tarımsal üretimde ilk sırayı Antep fıstığı almakla beraber, buğday, üzüm, pamuk, susam, badem, biber, incir, ceviz, nar, kayısı, erik, ayva, karpuz, kavun, arpa, buğday, nohut, börülce, mercimek yetiştirilmektedir.

Ilıman karasal iklimin kentte görülmesine bağlı olarak step bitki örtüsü gelişmektedir ve buna bağlı olarak küçükbaş hayvancılık yaygın olarak

yapılmaktadır. Özellikle koyun yetiştiriciliği kırsal kesimde yaygın olarak yapılmaktadır. Koyun eti yemeklerde çok sık kullanılmakla beraber tavuk eti ve hindi eti de yemeklerde kullanılmaktadır. Balık kültürü balık etinin besin değerinin yüksek olması balık etine olan talebi artmıştır. Yemeklerde koyun eti kullanımının yanı sıra hayvansal ürün olarak yoğurt ve tere yağı da kullanılmaktadır Antep peynirinin ise özel bir tadı vardır. Birçok yemekte yoğurt kaynatılarak kullanılmakta ve bu yemeklerin ana malzemesini oluşturmaktadır yuvalama ve patatesli yoğurt bu yemeklere verilebilecek güzel örneklerdir. Ayrıca yemeklerin yanında içecek olarak ilk başta ayran tercih edilmektedir. Yoğurt Anadolu mutfak kültürünün önemli bir parçası olarak sofralarda her daim yerini koruyan bir malzemedir ve bu kültürden çıkıp dünyaya yayılmıştır.

Gaziantep geçiş iklim özelliği gösterdiği için endemik tür bakımından da önem taşımaktadır. Endemik yalnızca Dünyanın bir bölgesinde yetişen türlere verilen isimdir ve kelime kökeni Latince'dir. Anadolu toprakları endemik türler açısından son derece zengin bir coğrafyadır. Biyoçeşitlilik ile ilgili bilimsel çalışmalar devam etmekte ve yeni endemik türlerin sayısı sürekli olarak artmaktadır. Aynı zamanda bazı endemik türlerde zamanla yok olmaktadır. Gaziantep'teki endemik türlerin araştırılması Orman ve Su işleri bakanlığı ve GAÜN tarafından yapılmaktadır. Birecik barajının yapılması Gaziantep iklimi üzerinde etkili olmuştur. Antep'te yazlar daha sıcak ve kurak geçerken kışlar daha sert geçmekteydi fakat baraj yapımı iklim üzerinde etkili olmuştur. Antep merkezde yeşil alanlar kavaklık ve sarıgüllükteki sarmaşık ve bu sarmaşıklar üzerindeki sarı çiçeklerle sınırlıyken günümüzde daha fazla yeşil alan görmekteyiz.

3.1.3.4. Gaziantep Yerşekillerinin Etkisi

Plato akarsular tarafından derince vadilerle yarılmış çevresine göre yüksekte kalan düz alanlardır. Türkiye'de oluşum evreleri birbirinden farklı birçok plato bulunmaktadır. Platolar üzerinde küçük ve büyük baş hayvancılığı yapılmaktadır. Yükseltisi fazla olan platolarda daha çok büyük baş hayvancılık yapılırken Erzurum-Kars platosu gibi Gaziantep-Şanlıurfa platosunda küçük baş hayvancılık yapılmaktadır. Tabi burada iklim faktörü de çok önemlidir.

Ilıman karasal iklim bitki örtüsü olan step alanları küçük baş hayvancılık için Karasal iklim bitki örtüsü olan çayırlar ise büyük baş hayvancılığın yapılmasına olanak tanır. Gaziantep-Şanlıurfa platosu tabaka düzlüğü şeklinde olmuş plato özelliği göstermektedir. Bu alanlar aynı zamanda tarımsal faaliyetlerin yapıldığı alanlardır. Özellikle GAP'tan sonra bu alanlarda tarımsal verimlilik artmıştır. 3. ve 4. Jeolojik zamanda Anadolu toptan yükselmeye uğradığı için ülkemizde platolar geniş bir alan kaplamaktadır. Gaziantep plato özelliği gösterir. Plato demek etrafa açıklık demektir. Bu platoya Gaziantep-Şanlıurfa platosu denmektedir. Tabaka düzlüğü şeklinde oluşmuştur. Güneydoğu Anadolu bölgesi yüksek dağlara sahip bir bölge değildir bu anlamda en önemli yükselti Karacadağdır. Aynı şekilde Gaziantep çevresinde yüksek dağlarla çevrili değildir. Etrafı dağlık olsaydı iklimde bu durumdan etkilenir ve daha net bir özellik gösterirdi. Platolar çevredeki özelliklere açıktır bu durum iklimin, bitki örtüsünün, nüfus ve göçün ve diğer kültürel özelliklerin geçişlerine katkı sağlamıştır. Bu nedenle de çevresinde bulunan Hatay, Şanlıurfa ve Arap kültür ve beslenme özellikleri ve mutfak özelliklerini bir arada bulundurur. Gaziantep'i de farklı kılan durumlardan biri de çevresine açık bir yer şekli özelliğine sahip olmasıdır. Bir çok medeniyet ve bölge ülkelerden etkilenmiş ve bu alanları etkilemiştir.

3.1.4. Gaziantep Mutfağında Kullanılan Kap Kacaklar

Gaziantep mutfağında kullanılan kap kacakların çeşitliliği mutfak kültürünün zenginliğini de gözler önüne sermektedir. Aşağıda bu kap kacaklara örnekler sunulmaktadır.

Sahan (tabak), Sini (tepsi), Tas (ayran ya da su içmeye yarayan çukur kap), Kazan (tencere), Donkazanı (içinde çamaşır yıkanan büyük geniş kazan), Masere kazanı (şire pişirmede kullanılan büyük kazan), Maşrapa (sürahi), Satıl (su taşımada kullanılan derin kap), Katremiz (cam kavanoz). Dolma taşı (dolma yapılan tencerenin üzerine dolmalar dağılmasın diye konulan yassı şekli olan taş), Çömçe (kepçe), Kevgir (uzun saplı yayvan, delikli kepçe benzeri mutfak aracı), Tabe (tabak), Lenger (leğen), Badiye (dibi geniş ağzı dar kazan), Çanak (porselen tabak), Kase (içinde çorba içilen kap), Güğüm (yan tarafında kulpu olan ağız kısmı dar

suisıtmak amacıyla da kullanılabilen kap), Ustüre: Bir tür toprak kase Cara (içinde tereyağı saklanan kap), Bakraç (içine yoğurt konulan küçük kova), Leğençe (küçük leğen), Havan (içinde buğday haşhaş vb. ürünlerin dövüldüğü derinliği olan kap) büyük havanlara ise dibek denilmektedir.

Sacayağı (üzerinde yemek pişirilen üç ayaklı araçtır). Mutfak tahtaları (mutfakta kullanılan üzerinde sebze et ve ekmek doğranan araçlardır). Evirgeç (sac üzerinde pişmekte olan ekmeği çevirmeye yarayan uzun saplı genellikle ağaçtan yapılan mutfak eşyasıdır), sac (üzerinde ekmek pişirilen mutfak aracı aynı zamanda içinde et kavurmak için kullanılan derinliği olan ve yassı saclar da vardır).

Gaziantep mutfağında etli yemeklerle ilgili kap kakaklar ön plana çıkmaktadır. Gaziantep'te etle ilgili mutfak malzemeleri Masat (bıçakları bilemekte kullanılan çelikten yapılmış mutfakaracı), et doğrama hançerleri (bıçak), et tahtası (üzerinde etin doğrandığı tahta). Türk kültür geleneğinin vazgeçilmez unsurlarından olan Türk kahvesi ve geleneği Gaziantep'te de yaşatılmaktadır.

Gaziantep mutfağında kahve fincanları kahvenin yanında sunulan suyun konulduğu su bardağı takımları ve kahve zarfları (kahve fincanlarının içine konulduğu kap) kullanılan kap kakaklar arasındadır. Seferiye taşı (içine yemek konulan ve yemek taşımada kullanılan kap), Duz ölbesi (tuzluk), Ekmek tahtası (üzerinde ekmek açılan dört ayaklı engin masa şeklindeki mutfak aracı), Kile (tahıl ölçmeye yarayan tahta kap), Köfte leğençesi (içinde köfte yoğrulan altı tırtıklı kap), Altağ (leğenlerin altına konan araç) Amadan (pekmez, bal, yağ vb. malzemelerin konulduğu kap bir tür küçük metal tepsi), Ambar (içine tahıl konulan büyük sandık), Badya (içine bazı yiyeceklerin konulduğu silindir şeklinde bakır kap). Bastık malası (Ağaçtan yapılmış sıcak ve sıvı haldeki bastığı beze sürmek için kullanılan araç), çirtikli sahanlar (kenarları süslü bakırdan yapılmış yemek kapları), Demir süzek (iki yanı kulplu tahıl yıkamak için kullanılan altı ve yanları delikli süzgeç), Dibek (taştan ve ya tahtadan yapılmış içinde buğday arpa gibi malzemelerin öğütüldüğü derin araç), Et satırı (kütükte eti kıyma haline getiren kesici alet), Kıracak (fıstık badem ceviz kırmaya yarayan alet), Kamış sepetler (içine patates soğan vb. konulan sepetler), Kavsara (yufka ekmeklerin konulduğu daldan, hasırdan veya tahtadan

yapılan araç) Divan sinisi (büyük sini), Dolma bıçağı (dolma oymada kullanılan bir tür bıçak), Dolma oyacağı (patlıcan kabak gibi dolmalık malzemeyi oymak için kullanılan bir türbıçak), Huni (sıvıları şişelere doldurmada kullanılan genellikle plastikten yapılmış araç) Kalbur (iri taneli tahılları elemek için kullanılan büyük elek). Maşa (kızgın kömürü tutmaya yarayan alet), Oklava (hamur açmada kullanılan ağaçtan yapılmış silindir biçimindeki alet), Teşt (büyük leğen), Şıra kazanı (şirenin kaynatıldığı büyük tencere), Tekide (üzümü tepeleyerek ezmeye yarayan sal biçimindeki araç), Timin (bir tahıl ölçeği), Tepir (tahılı taştan ayırmaya yarayan bir tarafı açık tahta tepsi, bir tür elek) Zırk (büyük enli ve eğri keskin bıçak), Üçayak (mangal ya da ateşin üzerine konulup tencere ya da tavanın dengeli durmasına yarayan üç ayaklı masa şeklindeki mutfak aracı), Şapşak (plastikten yapılmış çeşitli işlerde kullanılan saplı kap) Kil leğeni (içinde kil ıslatmaya yarayan kap). Kil bu kaplarda ısıtılarak çeşitli temizlik işlerinde kullanılmaktaydı.

Taraklık: Hamama giderken sabun, lif, tarak gibi malzemelerin konduğu kapaklı kulplu oval bakır kaptır. Ölbe: Ahşap yuvarlak içi bölmeli genellikle iki bölme şeklinde tuz, biber, nane gibi baharatların konduğu kapdır. Küpler: Salça ve peynir gibi yiyeceklerin muhafaza edildiği kaplardır.

Bakır kap kullanımı Antep'e özgü bir durum değildir sanayi öncesi dönemde dünyanın hemen hemen her bölgesinde bakır kaplar kullanılmıştır. Günümüzde kullanımı azalmakla beraber bakır kap kullanımı devam etmektedir Antep'i özel kılan durum bakır kap kullanımı değil bakır işlemeciliğinin özellikleridir. Gaziantep günümüzde bakırcılar çarşısında hala bakır işlemeciği yapılmaktadır buradaki bakır işlemeciliği kullanılan teknikler açısından önem arz etmektedir. Gaziantep'te bayram yemeği olan yuvalama halen bazı evlerde bakır tencerelerde kaynatılmaktadır. Bakır kap kakaklar bazı lokantalar ve restoranlarda nostaljik bir görüntü olarak yemek sunumlarında çok güzel bir şekilde kullanılmaktadır. Mutfak Sanatları Merkezi, Bayazhan Restoran ve birçok yerde bu sunumları görmek mümkündür.

Türkiye'nin ilk mutfak müzesi ününe sahip Emine Göğüş Mutfak müzesi bu tür kap kakakların görülebileceği güzel bir mekandır. Müzede geçmiş dönemde

kullanılan bir çok mutfak aleti veara gereci özel alanlarda insana geçmiş önemde yaşıyormuş hissi verecek şekilde dizayn edilerek sergilenmektedir.

3.1.5. Gaziantep Mutfak Mimarisi

Mutfak yeme-içme hazırlıklarının yapıldığı evin özel bir bölümü olarak tasarlanmış mekanlardır. Geleneksel Antep evlerinde mutfak genellikle evin alt katında ya da hayad adı verilen avlunun içinde evin biraz uzağında olacak şekilde inşa edilmiştir. Buradaki amaç yemek kokusunun eve yayılmasını önlemektir. Gaziantep’te kırsal kesimlerde mutfağın ocaklık da denilmektedir. Ocaklık içinde tandır bulunan ve yufka ekmeğın yapıldığı mekandır.

Yeme-içme olgusu fiziksel bir itiyatır. Burada farklı olan yeme-içme olgusu üzerinde meydana gelen sosyolojik ve kültürel farklılıklardır. İlk insanlar beslenmek için toplayıcılık ve avcılık yapmışlardır. Tarım devrimiyle birlikte yerleşik hayata geçilmesiyle barınaklar yani o günün koşullarındaki konutları yapmışlardır bu durum zaman içinde mutfak olgusunu da beraberinde getirmiştir.

Günümüzde yemek yemek, içecek içmek fizyolojik bir gereksinim olmanın dışında yemekten keyif almak, sosyalleşmek gibi bir çok unsuru içinde barındırmaktadır. Günümüzde yemeğın hazırlanışından sunumuna kadar bütün süreçler daha özenli bir şekilde gerçekleşmektedir. Aynı zamanda yemek masasında geçirilen süre uzamaktadır. Yemek yeme olgusu sadece karnımızı doyurduğumuz zaman olduğu kadar sohbet ettiğimiz sosyalleştiğimiz bir araya gelerek keyifli vakit geçirdiğimiz bir etkinlik haline gelmiştir ve aile bireylerinin bir biriyle kaynaştığı bir ortam sunmaktadır. Yeme-içme faaliyetlerindeki bütün bu değişimler zaman içine mutfağın bir mekan olarak değişimini beraberinde getirmiştir.

Geleneksel Antep evlerinde mutfak evin biraz uzağında evden ayrı olarak inşa edilirken günümüz modern evlerinde mutfak evin içinde bir oda olarak yapılmıştır. Günümüz mutfağında mutfak kültürünün geleişmesiyle beraber bir çok yeni araç ve gereç mutfağı kullanan kişilerin hizmetine sunulmuştur. Geleneksel mutfak mimarisi ve kullanılan araç gereçler ile günümüz mutfak mimarisi ve araç

gereçleri büyük farklılıklar göstermektedir. Öyle görülüyor ki günümüzde mutfağa atfedilen önem gün geçtikçe artmaktadır.

Geleneksel Antep evleri şehrin belli bazı bölgelerinde bulunmakla beraber şehrin genel dokusu içinde dar sokaklarıyla evlerin içindeki bezemelerle avlu denilen hayad ve burada bulunan küçük havuzu, duvarlarında bulunan kuş tağalarıyla yapım tekniği evin yapımında kullanılan malzemesi ve işçiliği ile şehrin dokusunda bir zenginlik yaratması açısından son derece önemlidir. Gaziantep mutfağında hazna olarak bilinen bölümler yerlerini mutfak içindeki kiler olarak bilinen bölümlere bırakmıştır. Yemek pişirmek için kullanılan kaplar, eti doğramak için kullanılan satırlar ve et tahtaları, yemek pişirme kazanları, sini olarak bilinen servis tepsileri kilerde yiyecekler ile birlikte depolanmaktadır. Mutfak harici kileri bulunmayan evlerde kiler görevini görecekt ebatlarda dolaplar vardır. Bu dolaplar ya mutfağın içinde veya balkonda uygun bir cephede konumlanır. Geniş konutlarda mutfak yemek hazırlamanın yanında bu yerler yemeğin yendiği yerler olarak da tasarlanmıştır. Yemek için mutfakların yetersiz olduğu durumlarda oturma odaları veya salonlar yemek odası olarak kullanılmıştır. Geleneksel konutlarda avlu yani bahçenin işlevi modern konutlarda balkona yüklenmiş olup yaz mevsiminde sofranın kurulması için tasarlanmıştır (Bayar, 2020: 41).

Mutfak tarih olarak insanlığın gelişimiyle paralel olarak ilerleme kat etmiştir. Bu süreçte insanların ham meyve ve sebzeleri, etleri pişirmeye başlamaları, mutfak düşüncesini, başka ifadeyle de hazırlayıp pişirme işlemini gerçekleştireceği özel bir alana ihtiyaç duydukları kabul edilebilir bir öngörüdür. Ateşin bilinçli bir şekilde kullanılmasıyla birlikte mutfak, aynı anda haneyi ısıtmış ve pişirme işleminin gerçekleştirildiği yer olmuştur (Nahya, Z. N., 2012, S., 10).

3.1.6. Gaziantep Mutfak Müzeleri ve Merkezleri

Gaziantep Kalesi civarında yaprak mahallesinde bulunan müzede 800 adet bakır eser bulunmaktadır.

3.1.6.1. Saklı Konak Bakır Eserleri Müzesi

Ele alınan yöre müzeler açısından zengin bir şehirdir. Saklı Konak Bakır Eserler Müzesi 12 odası bulunan bir Antep evidir (Foto 43). Türkiye'nin ilk özel bakır eserler müzesidir. Müzede sergilene eserlerden bir kısmı mutfak araç gereçlerinden oluşmaktadır. Mutfak araç gereçleri cam bölmelerde sergilenerek ziyaretçilere sunulmaktadır. Müze Gaziantep gastronomisinin yanı sıra kenti tarihi ve kültürüyle tanımak isteyen ziyaretçilerin gezip göreceği bir müze olması açısından değer taşımaktadır.



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/sakli-konak-bakir-eserleri-muzesi>

Fotoğraf 43: Saklı Konak Bakır Eserleri Müzesi

3.1.6.2. Hasan Süzer Etnografya Müzesi

Hasan Süzer Etnografya Müzesi geleneksel Antep evlerinin bulunduğu Bey Mahallesi Hanıfioğlu Sokakta yer almaktadır (Foto 44). Müze Gaziantep'in etnografik bir çok özelliğini yansıtmaktadır. 3 katlı avlulu bu müzede Gaziantep halkının geçmiş dönemdeki yaşayış şekline özgü eşyalarla ve mankenler eşliğinde sergilenmektedir.



Kaynak: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-174050/hasan-suzer-etnografya-muzesi.html>

Fotoğraf 44: Hasan Süzer Etnografya Müzesi

3.1.6.3. Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Dünyada kendi adıyla anılan tek mutfak olması yüzlerce çeşit tencere yemeği, kebabı ve tatlı türleriyle Gaziantep bir yemek cenneti olma özelliği taşımaktadır. Bu zenginlik binlerce yıllık tarihi, uygun iklim koşulları bir çok büyük medeniyete ev sahipliği yapması neticesinde ortaya çıkmıştır. Gaziantep kültür turizmi açısından geniş olanaklar sunmasıyla da büyük önem taşımaktadır. Kentte kültür zenginliğini görmek açısından hanlar, hamamlar, bedestenler, müzeler, antik kent kalıntıları ziyaret edilmeye değerdir. Gaziantep aynı zamanda müzeler kentidir kentte gezilip görülecek bir çok müze bulunmaktadır. Bunlardan mutfak kültürünün zenginliğini görmek isteyenler için Emine Göğüş Mutfak Müzesi ziyaret edilecek ilk müzelerdendir. Gaziantep Kale'sinin güneyinde bulunan müze 1904 yılında yapılmıştır. Ali İhsan Göğüş'ün doğduğu evdir. Daha sonra 2008 yılında Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından restorasyonu yapılarak müze olarak hizmete açılmıştır.

Gaziantep'e özgü mutfak araçlarının sergilendiği bu müze Türkiye'nin ilk mutfak müzesi olma özelliği taşımaktadır. Müzenin alt kısmında yiyecekleri saklamak ve depo etme gelenekleri, Gaziantep'e özgü yemekler, geleneksel Gaziantep yemek ve mutfak kültürü, mutfağın bileşenleri, ikram üretim odaları ve içecek kültürü salonları yer almaktadır. Müzenin üst kısmında mutfığa ait sofa eşyaları, özel günler için yapılan yemekler, sahra olarak adlandırdıkları piknik geleneği, misafir ağırlama ve Göğüş mutfığı yer almaktadır. Müzenin duvarlarında yönlendirme için her salonun konusuna göre görseller ve panolar yer almaktadır (Sandıkçı vd., 2019: 1214). Bina içinde Gaziantep belediyesine bağlı Mehmet Reşit Göğüş Mutfak sanatları Eğitim merkezi yer almaktadır.

Müzenin giriş kısmında "hayad" olarak adlandırılan bahçesinde sergilenen tokmak, dibek gibi bazı araçlar sergilenmektedir. Misafir ağırlamada kullanılan araçlar; tabak ve fincanlar ayrı bir bölgede sergilenmektedir. Mutfak malzemeleri ve sofa düzeni yöreye ait kullanım şekilleri ve yöre isimleriyle gösterilmektedir (Sandıkçı vd., 2019: 1214).

3.1.6.4. Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi

Turizm alanında müzeler çok önemli bir işleve sahiptir. Bulundukları bölgenin kültürünün tanıtımı, bu kültür öğelerinin gelecek nesillere aktarımı ve korunarak devamını sağlayan önemli kurumlardır. Kültürel değerlerin başında gastronomi yani mutfak kültürü gelmektedir. Son yıllarda gastronomi turizmine ilgi seviyesinde oldukça artış olmuş bu sebepten ötürü yöresel olan yemeklerin tanıtılması, unutulmaması, korunması için çalışmalar yapılmaya başlanmış ve bu doğrultuda dünyada ve Türkiye özelinde mutfak müzeleri açılmaya başlanmıştır. Bu müzeler turizm açısından önemli olup yöresel mutfak kültürünün korunması ve sonraki nesillere aktarımı hususunda önem arz etmektedir. Günümüzde turistler gezdikleri yerlerin yemek kültürlerini ve tarihini merak etmekte yanı sıra kendilerine sunulan yemeklerin nasıl üretildiğini ve hazırlanış şekilleri hakkında bilgi edinmek ve üretilen yemekleri tadarak deneyimlemek arzusundadır. Bu durum son dönemlerde gastronomi turizminin önemli ögesi kabul edilen mutfak müzelerini ve buralara olan ilgiyi arttırmaktadır. Bu bağlamda mutfak müzeleri hem yeme ve içme kültürlerinin korunması hemde destinasyon çekiciliğinin artırılması açısından önemli bir turizm ögesi durumundadır (Yılmaz ve Şene: 19). Türkiye’de Zeytinyağı, şarap ve mutfak alanında özelleşmiş yaklaşık 7 adet gastronomi müzesi bulunmaktadır. Bunlar Tekirdağ ilinde ülkedeki tek şarap müzesi olan Tekirdağ Şarap Müzesi, Çanakkale, Balıkesir ve İzmirdeki zeytinyağı müzeleri, Aydında Oleatrium müzesi Avrupa’nın en büyük zeytinyağı müzesi olarak tanımlanmaktadır. Şanlıurfa, Gaziantep ve Hatay’da yöresel mutfakların tanıtımı ile ilgili müzeler vardır. Şarap müzesi dışında, Türkiyede bulunan gastronomi müzelerinin birçoğu 2005 yılından sonra açılmıştır. Bu durum bu alanda farkındalığın arttığını, Türkiyede düzenlenen yerel gastronomi etkinliklerine bakıldığında, çoğunun il ve ilçe düzeyindeki yerel turistlere hitap ettiği ve bununla sınırlı kaldığı görülmüştür. Bu çalışmaların iç ve dış turistleri kapsayacak şekilde planlanması, ulusal ve uluslararası tanıtımlarının yapılması gastronomi turizminin bölgedeki gelişimi açısından önem taşımaktadır (Çağrı, 2012).



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/emine-gogus-mutfak-muzesi>

Fotoğraf 45: Gaziantep Emine Gögüş Mutfak Müzesi



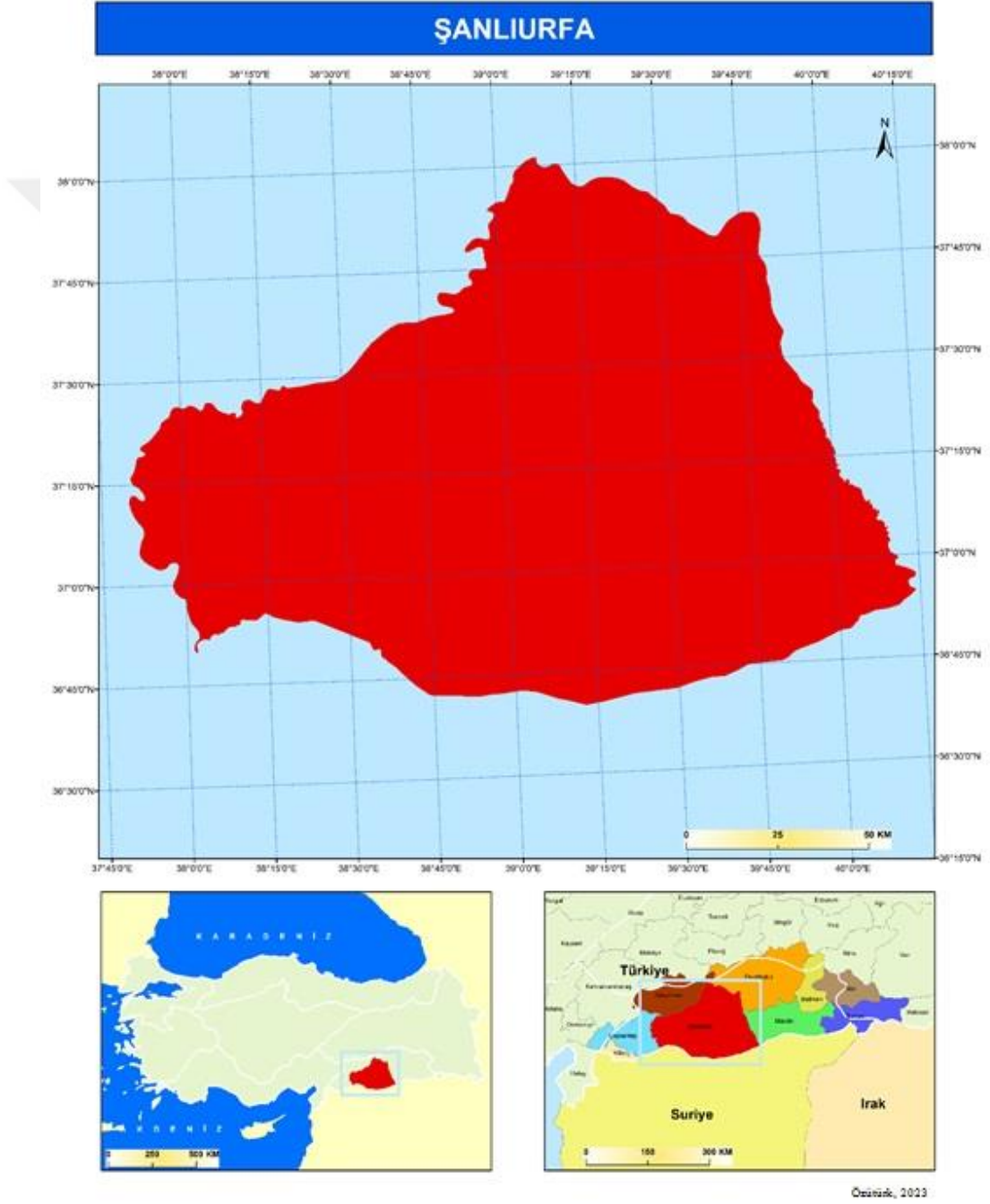
Kaynak: <https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/>

Fotoğraf 46: Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi

Fıstık Müzesi, Udma Peynir Müzesi ve Baharat Müzeside Gaziantep'te mutfak kültürünü, yemekte kullanılan malzemeyi ve yemek sunumlarını görmek açısından önemli müzelerdir.

3.2. Şanlıurfa Mutfağı

Şanlıurfa ili, doğu bölümünde Mardin, batısında Gaziantep, kuzeyinde Adıyaman, kuzeydoğusunda Diyarbakır illeri ve güneyde Suriye ile çevrilidir (Şekil 33).



Şekil 33: Şanlıurfa İli Konum Haritası

Şanlıurfa, Fırat ve Dicle nehirleri arasında kalan bölgenin kuzeyinde konum olarak Anadolu ve Mezopotamya coğrafyası arasındaki bir çok yolun kesişim noktasında kurulmuştur (Şahinalp, 2005: 7). Bulunduğu konum itibariyle önemli su kaynakları ve ticaret yollarının güzergahı üzerinde olmasından dolayı önem arz etmektedir. Bu konumundan dolayı tarih boyunca birçok kez istilaya ve bir çok savaşa maruz kalmıştır. Bu bölge birçok devlete, krallığa ve kontluklara başkentlik yapmıştır. Osmanlı döneminde bu bölge sancak merkezi olarak işlev görmüştür. Bundan dolayı bu yöre, tarih süreçte çeşitli milletlere kapısını açarak bu durum şehrin mimarisine, yaşam şekline, sosyal ve ekonomik durumuna kadar birçok konuda etki etmiştir. Yanı sıra bu şehir üç büyük semavi dinin mensuplarının birlikte yaşadıkları ve hepsi açısından kutsal kabul edilen bir yer olmuştur. Bu sebepten dolayı birçok etnik kökenden insan tarihin belli dönemlerinde birlikte yaşamış bunun sonucu olarak şehrin yapısında farklı kültürel öğeler kendini göstermiştir. Şanlıurfa bu yönüyle medeniyetlerin buluşma noktası olma özelliğine de sahip olmuştur (Şahinalp, 2005: 12). Kültürel çeşitlilik fazla olduğu için Şanlıurfa Ortadoğunun bütün lezzetlerini kapsayan geniş bir yemek kültürüne sahiptir. Şanlıurfa mutfağının en kıymetli baharatı isottur (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013: 131-132). Gün içersinde yenilen yemekler et ağırlıklı olup Urfada etin yaygın kullanımı ile ilgili “et giren eve dert grmez” şeklinde bir deyim vardır. Bölgenin özel yemekleri lahmacun ve kebab bölge insanının günlük olarak tükettiği yiyeceklerdir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 415). Urfalılar tarih boyunca damak zevkinin en nadide örneklerini veren zengin bir yemek kültürü ve beslenme alışkanlığına sahiptirler. Şanlıurfa’da ana öğün yemek bütün aile mensuplarının bir araya geldiği akşam yemeği vaktidir. Bu ortamlarda aile üyeleri günlük olayların konuşulması ve birarada olma kültürünü de korumuşlardır. Özellikle yaz mevsiminde domates, biber ve patlıcan gibi sebzelerin bol olduğu dönemde bunlar ile kebablar yapılması, fırın ağırlıklı yemeklerin tüketilmesi yaygındır. Kış mevsiminde ise et ağırlıklı yemekler, çorbalar ve pilav çeşitleri sofralarda tüketilen yemeklerdir (Sabbağ, 2015: 377).

Kahvaltı kültürü olarak Şanlıurfa oldukça çeşitli bir kahvaltı kültürüne sahiptir. Kahvaltılarda sıcak pide ekmekler kahvaltının en önemli unsurlarından biridir. Kahvaltıda, domates (Frenk) fırında közlenmiş olan patlıcan ve biber, suda

haşlanmış yumurta, yoğurt, yaz dönemlerinde yeşil soğan, yeşil nane, maydanoz, salatalık gibi sebzeler, yöreye has Urfa peyniri, yeşil ve siyah zeytin, kuzu ciğeri ve yayık ayrıntı kahvaltılarda tüketilmektedir. Bölgeye has Urfa peyniri lezzeti oluşundan dolayı Türkiye’de aranan bir üründür. Urfa peynirine bu yörede “kız memesi”, “ kuzu başı” gibi isimler verilmiştir (Sabbağ, 2015: 377). Şanlıurfada doğal olarak beslenen koyun sütlerinden üretilen sade Urfa yağı da Türkiyede önemli bir üne sahiptir. Bu yağ tatlı ve özellikle baklavaların yapımında ve yemeklerin içine konularak lezzet verir. Günümüzde Urfa yağı, Ceylanpınar Tarım işletmesinde modern yöntemler kullanılarak üretilip Türkiyenin her tarafına talep halinde gönderilmektedir. Ayrıca özel teşebbüs aracılığıyla da pazarlanmaktadır (Şanlıurfa Sözlüğü s 109).

Şanlıurfa mutfağında çiğ köfte ve mercimek köfteleri ana yemek olmaktan ziyade atıştırmalık gıdalar olarak tüketilmekte, çoğu kez bu gıdalar eğlence ve toplantılarda tüketilmektedir. Daha çok sonbaharda tüketilen çiğ köfte olmakla birlikte İlkbahar ve yaz mevsimlerinde yumurtalı ve mercimekli köfte tercih edilmektedir. Bunun genel sebebi çiğ köftenin sıcak dönemler bozulma riski taşıması ve serin mevsimde tüketilmesinin daha sağlıklı olması gösterilebilir (Sabbağ, 2015: 377/378).

Söğülme közlenmiş patlıcan, sarımsak ve kıymayla yapılan bir tür yemektir. Gaziantep ve Hatay’da da közlenmiş patlıcanla çeşitli yemek ve mezeler yapılmaktadır. Patlıcan Güneydoğu Mutfağında sıkça kullanılan bir sebzedir. Özellikle Gaziantep’te patlıcanla 60’a yakın yemek çeşidi yapıldığı tahmin edilmektedir.

Güneydoğu bölgesinin genelinde olduğu gibi Şanlıurfa’da da balık tüketimi azdır bunda yörenin su kaynaklarına uzak olması bu sebeple yörede balık yeme kültürü oluşmamıştır. Fırat Nehri kıyısında bulunan restoranlarda balık servisi yapılmaktadır. Böylece yörede balığa olan talep artmıştır. GAP’tan sonra ise balık tüketiminin daha da arttığı söylenebilir. Şanlıurfada söz geleneği esnasında çiğ köfte, kahve, tatlı gibi ikramlarda bulunmaktadır. Nişan töreninden evvel erkek tarafından birkaç kadın şerbet yapmak için kız tarafına gitmektedir.

Nişan gününde bu şerbetler hazırlanmış olur. Yanı sıra çeşitli tatlılar, şuruplar ve misafirleri uğurlar iken şeker ikramında bulunulur (Sabbağ, 2015: 382). Düğün gününde süphe yemeği hazırlanır. Süphe bir yemekten ziyade menünün adıdır. Bu menüde kuzu içi, üzlemeli pilav, etli pilav ve zerde bulunmaktadır (Sabbağ, 2015, 383). Evliliğin üçüncü gününde gelin evi damadın ailesini miafir eder. Yine bu davette şu yemekler yapılır: iç pilav, tavuk veya kaburga dolması, çiğ köfte yanı sıra sulu yemekler ikrama dahildir (Sabbağ, 2015: 383). Yine düğün, sünnet ve hacca giden kimselerin evlerine şeker, yağ ve pirinç gönderilir. Bu geleneğe “sını sürmek” adı verilir. Sını süren kimselere karşılık olarak, süphe yemeğinden ya da hacdan getirilmiş olan hediyeler gönderilir (Sabbağ, 2015: 383).

Önemli günlerden olan Ramazan bayramında sabah misafirlere kuzu içi, lahmacun, üzlemeli pilav ve zerde servis edilir. Bayramın ilk günü tatlı olarak baklava, kadayıf gibi tatlıların yanı sıra mırra adı verilen acı kahve ikram edilir (Sabbağ, 2015: 383).

Kurban bayramında ise ilk gün kurban kesen herkes ciğer kavurma, ciğer kebabı, sac kavurma ve tike kebabı yapmaktadır. Bütün aile ilk gün yapılan yemekleri yer ve eve gelen misafirlere de et kavurma, ciğer kavurma, kebab, kelle ve tirit gibi yemeklerden ikram edilir. Kandil günlerinde yörede ağzı yumuk, içli köfte, ağzı açık, semsek, bişe, aya köftesi gibi yemekler yapılarak komşulara ikram edilir (Sabbağ, 2015: 383/384).

Bayramlarda ikram edilen külünçenin Şanlıurfa Mutfağında ayrı bir yeri vardır. Bozulmadan uzun süre saklanabilen bir tür çörek olan külünçenin yapımı sosyal bir yardımlaşma örneğidir. İmece usulü olarak hazırlanan bu yiyeceğin yapımına bazen bütün aile fertleri katılmaktadır. Sahur ve iftarda yenen külünçeler bayram öncesinde hazırlanır. Ramazan ve Kurban Bayramlarında ziyarete gelen misafirlere de ikram edilir. Sıra Gecelerinde en çok çiğ köfte, yanında yeşillik bostana salata ve cacık ikram edilir yemek sonrasında genellikle baklava ya da kadayıf ikram edilir. Son olarak ise misafirlere mırra ikram edilir. Sıra Gecelerinin Şanlıurfa kültürünün olmazsa olmazları arasındadır. Genellikle kış aylarında arkadaşlar arasında düzenlenen bu yemeklerde bazı usul ve kurallar söz konusudur.

Sıra Geceleri müzikli olarak tertip edilmektedir. Bazı anlaşmazlıkların konuşulup çözüme kavuşturulduğu bu toplantılarda yaşça büyük olanlar üst kısımda yaşça küçük olan misafirler ise aşağı tarafta kapıya yakın oturmaktadır, bu toplantılara yeni katılan kişiler kendilerini tanıtarak toplantıya katılırlar. Şanlıurfa kültüründe önemli bir yeri olan bu toplantıların yemek kültürünü yaşatması ve tanıtması açısından da önem arz eder. Şanlıurfa yöresinde ilk sırada yer alan yemeklerin bir kısmında bulgur ve un kullanılmaktadır. Sebze olarak maydanoz, taze soğan da pek çok yemekte kullanılmaktadır. Yemeklerin genel olarak baharatlı, bol yağlı ve bol salçalı olduğu göze çarpmaktadır. Bu yemeklerin birçoğu lezzetli ve iştah açıcıdır (Karakapıcı ve Sağlam, 1985: 135).

Şanlıurfa mutfağında yağa çok önem verilmektedir. Şanlıurfa’da yağ içeriği açısından tike kebabı, ılıkık köfte ve annazik zengin yemekler arasındadır. Hayvansal yağlar oldukça fazla tüketilmektedir. Kuyruk yağı da sık kullanılmaktadır. Tike kebabı, ılıkık köfte buna örnek olarak verilebilir (Karakapıcı ve Sağlam, 1985: 135).

Yemeklerde tat veren malzeme olarak soğan çok yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Soğan hem kavru olarak hem de çiğ olarak çoğu salatanın malzemeleri arasındadır (Karakapıcı ve Sağlam, 1985: 136).

Şanlıurfa mutfağında en çok kullanılan baharatlar: İso, sumak, karanfil, nane, karabiber, tarçın, pul biber, limon tuzu ve çörek otudur. Nar ekşisi de yemeklere lezzet katan çeşnilerdendir.

Urfa’da kırmızı bibere genel olarak isot denmektedir. Kuru isot bahsi geçen biberin kurutulmasından sonra içine az miktarda urfa yağı ve zeytinyağı koyularak dövölüp küçük pullar halinde elde edilen baharattır. Bu baharat birçok yemek ve başta çiğköfte yapımında kullanılmaktadır. Vitamin değeri olarak zengin ve iştah açıcı bir maddedir. Bu ürün ŞPB rumuzu ile patenti alınmış yurtiçi, Avrupa ve Amerika vb. yerlere de ihraç edilmektedir (Şanlıurfa sözlüğü 55). İso içermiş olduğu “Capscin” maddesinin vermiş olduğu acının yanında iştah açar, sindirim sistemini temzeleme özelliğine sahiptir (Tarım Master plan 175). Şanlıurfa beslenme

kültüründe yağlı, unlu ve baharatlı yemekler yaygın olarak tüketilir. Bu durum Arap beslenme kültüründen etkilendiklerini göstermektedir. Sebze kullanımı son yıllarda artış göstermiştir (Karakapıcı ve Sağlam, 1985: 136).

Ziyaretlerde yemek çeşidi mevsimlere göre değişiklik gösterir. Yaz mevsiminde genel olarak kuzu dolması, kazan kebabı, pilav, domates tavaşı, karnıyarık, patlıcanlı kebab, kışın ise genelde kaburga, pilav, hindi dolması, borani gibi yemekler yapılır (Karakapıcı ve Sağlam, 1985: 136). Yemeklerin yanında özellikle kebablarla bol yeşillik ve ayran tüketilir. Ekmek çeşitlerinden ise yufka ekmeği yemeğin yanında tercih edilir (Şanlıurfa Sözlüğü, s.25). Şanlıurfa'da yöresel olarak tüketilen bir diğer yemek çeşidi hedik'tir. Bu yemek nohut, buğday ve mısırın haşlaması ile yapılmaktadır. İçine belli miktarda karabiber ve tuz konulur. Yapımı için özel bir zaman dilimi olmamakla birlikte, yeni diş çıkaran çocuklara atfen, diş hediği yapılmakta ve yakınlar çağrılmaktadır (Şanlıurfa sözlüğü 49).

Tatlılarda ise süt ve peynir kullanımı dikkat çekmektedir. Tatlı yapımında un, şeker, tereyağı ana malzemelerdir. Tatlıların çoğunda şeker ve suyun kaynatılarak hazırlandığı şerbetler kullanılır. Bazı tatlıların yapımında ise tatlandırıcı niyetine pekmez kullanıldığı görülmektedir. Özel günler için yapılan bazı yemekler vardır. Bu yemekler tepsi kebabı, lahmacun, çiğköfte, borani, kuzu kaburga, ciğer kavurma, doğrama, kebab, tatlı olarak ise şıllık tatlısı, zerde, kadayıf, çorba çeşidi olarak ise genel lebeni çorbası tercih edilir (Çelik ve Aksoy, 2017: 136).

Yöre mutfağı dışa kapalı bir özellik gösterdiği için Fast Foot tarzı yiyeceklerin kullanımı oldukça azdır. Şanlıurfa ilinde bulunan restoranlar bazında ise daha çok yöreye özgü yemekler yapıldığı görülmektedir.

3.2.1. Şanlıurfa Yemek Çeşitleri

Kebaplar

Şanlıurfa'da yapılan kebab çeşitleri: Frenkli kebab, Ciğer kebabı, Koç Yumurtası kebabı, Elmalı kebab, Haşhaş kebab, Kemeli Kıyma kebabı, Kemeli kebab, Patlıcanlı Kebab, Simitli kebab, Soğanlı kebab, Tepsi kebabı, Soğanlı Tepsi

kebabı, Elmalı Tepsi kebabı, Tike kebabı, Yoğurtlu kebab, Sebzeli kebabdır (Foto 47, 48), (Sabbağ, 2015: 386).



Kaynak: https://www.tripadvisor.com.tr/LocationPhotoDirectLink-g293974-d3435195-i266545126-Ali_Hayda

Fotoğraf 47: Kebab Türleri



Kaynak: <https://cevahirhan.com/urfanin-en-meshur-yemekleri/>

Fotoğraf 48: Sebzeli Kebab

Et Yemekleri

Şanlıurfa et yemeklerine bakıldığında şu çeşitler mevcuttur: Bostanlı Tas Kebabı, Ciğer Kavurması, But Sarması, Ciğer Yahnisi, Biryani Tavası, Dalak

Dolması, Hindi Dolması, Miftahi Tas Kebabı, Kaburga, But Kızartması, Kemeli Kavurma, kızartma, ve tas Kebabı, Kuzu Dolması, Pilavlı Tas Kebabı, Sini Darahlığı, Sac Kavurması, Kaburga Dolması, Kavurmadır (Sabbağ, 2015: 385).

Dolmalar ve Sarmalar

Şanlıurfa'da en çok tüketilen yemek çeşitlerinden biri de dolmalardır. Şanlıurfa'daki dolma çeşitleri: Ekşili dolma, Acır dolması, Has dolması, Kabak dolması, Mumbar dolması, Pancar dolması, Patlıcan dolması, Soğan dolması, Tatlı dolma, İso dolması, Yalancı dolma, Yaprak Sarması, Yumurtalı sarmadır (Sabbağ, 2015: 385/386).

Sebze Yemekleri

Genelde et ağırlıklı olan Şanlıurfa mutfağında sebze yemekleri de azımsanmayacak düzeyde fazladır. Şanlıurfa mutfağındaki sebze yemekleri: Bakla Aşı, Acır Annaziği, Bakla Boranisi, Bütün Patlıcan, Pancar Boranisi, Çağala, Çömlek, Bamya Çömleği, Basalla, Keme Boranisi, Çöp Kebabı, Frenk Çömleği, isot Çömleği, Elma Aşı, Erik Aşı, Frenk Aşı, Frenk Tavası, Has Aşı, Bahçacı Aşı, Incaz Tavası, Doğrama, Ekşili Kış Kabağı, Kabak Annaziği, Kabak İçi, Kabak Oturtması, Karnıyarık, Ekşi Bakla, Kazan Kebabı, Kenger, Kuru Fasulye, Patates Oturtması, Paşa Kebabı, Su Kabağı, Patlıcan Oturtması, Pirpirim Aşı, Saca Basma, Sarımsak Aşı, Soğan Aşı, Soğan Yahnisi, Musakka, Söğölme, Taze Fasulye, Türlü, Yumurtalı Keme Kavurması, Tatlı Bamya, Yumurtalı Kömeç Kavurması, Yumurtalı Pancar Kavurmasıdır (Sabbağ, 2015: 385).

Çorbalar

Şanlıurfa mutfağındaki çorba çeşitleri: Kübü lebeni çorbası, Kaburga Suyu çorbası, Kelle-Paça çorbası, Ekşili çorba, Etli Lebeni çorbası, Hamurlu Aş çorbası, Kulak çorbası, Kurut çorbası, Mahluta, Mercimek çorbası, Pirinç çorbası, Pıtpıt çorbası, Şöşberek, Püşürük çorbası, Tavuklu Şehriye çorbası, Şişpene, Terbiyeli çorba, Un çorbası, Çırış çorbası, Tirit, Yoğurt çorbasıdır (Sabbağ, 2015: 384).



Kaynak: <https://www.sanlıurfa63.com/sanlıurfa-da-en-cok-tuketilen-corba-kelle-paca/45453/>

Fotoğraf 49: Şanlıurfa Çorbaları (Kelle Paça Çorbası)

Köfteler

Şanlıurfa mutfağı köfteleriyle meşhurdur. Şanlıurfa mutfağındaki köfteler: Basma köftesi, Çiğ köfte (Foto 50), Aya köftesi, Çirişli köfte, Dolmalık köfte, Ekşili köfte, Balcan köftesi, Etli Kıyma, Kıyma, köfteli, Lıklık köfte, Kübab, Mercimekli köfte, Yumurtalı Kemeli köfte, Frenk köfte, Cevizli köfte, Tepsi köftesi, İçli köfte, Tiritli köfte, Yağlı Yumurtalı köfte, Yahudi Köftesi, Yoğurtlu Köftedir (Sabbağ, 2015: 385).



Kaynak: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/urfa-usulu-etli-cig-kofte-tarifi-41658970>

Fotoğraf 50: Çiğ Köfte

Pilavlar

Şanlıurfa mutfağındaki pilav çeşitleri: Ciğerli Bulgur Aşı, Baklalı Bulgur aşısı, Etli Nohutlu Bulgur Aşı, Frenkli Bulgur Aşı, Kengerli Bulgur Aşı, Mercimekli Bulgur Aşı, Sebzeli Bulgur Aşı, Duvaklı pilav, Buhara pilavı, Şehriyeli Bulgur Aşı, Etli Nohutlu Firik, Firik, Tavuklu Firik, Ciğerli pilav, Etli Nohutlu pilav, Kemeli pilavı, Frenklipilav, Kıymalı Bademli pilav, Mercimekli pilav, Meyhane pilavı, Nohutlu pilav, Pırçıklı pilav, Sebzeli pilav, Tavuklu Nohutlu pilav, Şehriyeli pilav, Uzlemeli pilavdır (Sabbağ, 2015: 386).

Salatalar

Şanlıurfa mutfağında salatalar önemli bir yere sahiptir. Şanlıurfa mutfağındaki salatalar: Has cacığı, Eşkili, İsoT cacığı, İsoT salatası, Bostana, Pipirim Cacığı, Keme Bostanası, Koruk Salatası, Lolaz Bostanası, Patates Bostanası, Pirpirim Bostanası, Pirpirim Salatası, Yarpuz Cacığı, Sahtışor, Yumurta Bostanası, Zeytin Bostanasıdır (Sabbağ, 2015: 386/387).

Tatlılar

Şanlıurfa tatlı çeşitleri: Peynirli Kadayıf, Şıllık tatlısı, Palıza, Peynir Tatlısı, Peynirli Helva, Hırtlevik, Küncülü Akıt, Çarşı Katmeri, Zingil, Urfa Usulü Katmer, Hurma Helvası, Kuymak, Halbur Tatlısı, Arap Şıllığı tatlısı, Bastık Kavurması, Un Bulamacı, Taş Ekmeği, Patlıcan Tatlısı, Künefe, (Foto 51), Hasidedir.



Kaynak: <https://yoresel.lezzetler.com/balli-kunefe-vt63494>

Fotoğraf 51: Balı Künefe

İçecekler

Şanlıurfada insanların bir araya geldiği ve dost toplantısı adını verdikleri ortamlarda yemekten sonra mırra adı verilen acı kahve içilir (Foto 52). Bu kahve acı bir tada sahiptir. Mırra kahvesinin en belirgin özelliği kahvenin aynı fincan içinde herkese ikram ediliyor olmasıdır.



Kaynak: <https://www.freepik.com/free-photo/front-view-vintage-coffee-maker-set> 5898253

Fotoğraf 52: Mırra

Kişi kendisine ikram edilen kahveyi içtikten sonra yere indirmeden aldığı kişiye geri verir. Fincanı masa veya başka bir yere indirirse kahveyi dağıtan kişiye hakaret etmiş sayılır. Böyle bir durum yaşanırca kahveyi yere koyan kişi ceza olarak dağıtan bekarsa onu evlendirmek veya kahve fincanının içini altın ile doldurmak zorundadır. Fakat günümüzde bu durum bahşiş vererek geçiştirilmektedir (Yıldız, 2015: 365). Daha öncede ifade edildiği üzere mırza Arapçada acı anlamına gelmektedir. Bu kahve günlük kullanılacak kadar kavrulur ve akabinde dibekle dövülür. Güğümde bir süre kaynadıktan sonra dinlendirilerek süzülüp tekrar güğüme konup yeniden kaynatılıp süzülür. Dinlendirildikten sonra içine tekrar kahve atılıp yeniden kaynatılır. Bu işlem birkaç defa tekrar edilerek içilecek kıvama geldiğinde kahve ibriğe konur ve ikram dilir. Kahve ilk olarak kahve sahibi tarafından tadılır. İyi bir kahve ise fincan içinde iz bırakır. Bu kahve her misafire iki kez ikram dilir. Her ikramda fincana az bir miktar kahve konur. Buradaki amaç kahvenin damakta tad bırakmasıdır (Şanlıurfa sözlüğü s 73).

Urfa'da yazın yöresel olarak tüketilen Biyanbal adında bir içecek vardır. Biyanbal meyan kökünden elde edilmektedir. Meyan köklerinin sıcak suda kaynatılıp meyanlı suyun yoğun hale gelmesiyle elde edilen özüttür. Şanlıurfa'da meyan şerbetçili bir meslek dalı olmuştur. Sıcak yaz günlerin şerbetçiler tarihi çarşılar, camiler ve şehir merkezinde dolaşarak şerbet satarlar. Meyan şerbeti Gaziantep, Diyarbakır ve Mardinde de yaygın olarak tüketilir (Şanlıurfa sözlüğü sayfa 15). Özellikle yaz aylarında Urfa'da sıklıkla tüketilen içeceklerden biri olan meyan şerbeti yapımını günümüzde birkaç kişi devam ettirmektedir (Şanlıurfa sözlüğü s 15).

3.2.2. Şanlıurfa Sıra Gecelerinin Kültürel Etkisi

İnsanlar uzun kış geceleri esnasında bir araya gelerek sohbetler yaparlar. Bu toplantılar her bölgede farklı isimler ile anılmaktadır. Bu sohbetler Konya'da Çetnevir, Gaziantep'te Sıra Gezmek, Balıkesir'de Arifane, Çorum'da Sıra daveti olarak adlandırılmıştır. Bu geceler içerisinde şüphesiz en tanınmış ve bilineni Şanlıurfa Sıra Geceleri'dir. Bu toplantılar şehrin sosyo kültürel hayatında önemli bir işlev görmektedir. Genel olarak belli bir grup tarafından organize edilen sıra gecelerinde belli bir sıra ve düzen mevcuttur (Yıldız, 2015: 364). İlk olarak kahve

içilir akabinde baş yemek olan çiğköfte yoğrulur. Çiğ köfte belli kişiler tarafından yoğrulur. Bunun yanında bostana, salatalık ve maruldan yapılan cacık ikram edilir. Köfteler yendikten sonra tatlı faslı başlar, şıllık, kadayıf, katmer, baklava, şire ve palıza gibi tatlılar ikram edilir. Son olarak ise konuklara “kovma” adı verilen ikinci mırza ikram edilerek gece son bulur (Yıldız, 2015: 366).

3.2.3. Şanlıurfa İkliminin Mutfak Kültürüne Etkisi

Şanlıurfa’da tipik karasal iklim görülmektedir. Yazlar uzun sıcak ve kurak geçer kış mevsimi çok soğuk olmamakla birlikte yağışlıdır. Gece gündüz, yaz, kış mevsimi arasındaki sıcaklık farkı oldukça yüksektir. İlde sıcaklık yıl boyunca 0 derecenin üzerindedir. En sıcak aylar temmuz ve Ağustosaydır.

Şanlıurfa’da Akdeniz ikliminin etkisi de görülmektedir. Karasal Akdeniz iklimi bölgesidir. Yağış miktarının ortalama olduğu bir kış ve çok sıcak ve kurak geçen bir yaz mevsimiyle Karasal Akdeniz iklimi etkilidir. Yani yağışın düştüğü aylar itibariyle Akdeniz iklimine benzemekte aynı zamanda kış mevsiminde kar yağışının pek görülmemesi hava sıcaklığının 0 derecenin altına düşmemesi ve don olaylarının görülmemesi açısından da Akdeniz iklimiyle benzerlik göstermektedir. Yaz aylarının sıcak ve kurak geçmesi, nem miktarının düşük olması gece gündüz yaz ve kış mevsimi arasındaki sıcaklık farkının yüksek olması yönüyle de karasal iklim özelliği göstermektedir.

İlde yıllık ortalama yağış miktarı 300-500 mm civarındadır. Buna karşılık buharlaşma şiddeti çok yüksektir. Bu durum ilde tarım açısından sulama sorunun oluşmasına neden olmaktadır. Su istediği fazla olan tarım ürünlerini özellikle sebze tarımı olumsuz etkilemekteydi. GAP’la birlikte sebze ve diğer tarım ürünleri üretimi artmış tarım ürünü çeşitliliği artmıştır.

Şanlıurfa iklimi karasal iklimden oluşmaktadır. Bu iklimde yazlar sıcak ve kurak, kışlar da genel olarak bol yağışlı ve ılıman geçmektedir. Matematiksel konumundan dolayı Ekvatora yakın olan bölge aynı zamanda denizellikten de uzaktır. Bu durumda sıcaklık ve yağış genel olarak azdır (Tarım master planı 49). Şanlıurfa’nın yıllık yağış miktarı ortalama 500 mm civarında olup buharlaşma çok

fazladır. Bu durum tarımda sulama arzını arttırmış bu problemi Güneydoğu Anadolu Projesi ile çözmeye çalışmışlardır. Nem azlığından dolayı bölgede gece ile gündüz yaz ve kış mevsimlerinde sıcaklık farkı yüksektir. Türkiye’de en yüksek sıcaklık ise ceylanpınar’da 46, 5 derece olarak ölçülmüştür. Kış mevsiminde hava sıcaklığı 0 derecenin altına pek düşmemektedir. Donlu gün sayısı 10 gün civarındadır.

Güneydoğu Anadolu iklim olarak Doğu Anadolu ve Akdeniz bölgesinin güneyindeki kurak tropikal etkinin altındadır. Bu bölgelerin Güneydoğu Anadolu üzerinde etkisi vardır. Burada kışlar nemli ve yağışlı geçmektedir. Yaz mevsiminde güneydeki çölün etkisinden dolayı yağış miktarı 300 mm olarak hesaplanmıştır. Haziran ve Eylül arasındaki aylar kurak olarak geçer (Tarım master planı 49). Bitki örtüsü bakımında oldukça fakir olan bölgede tabii bitkiler örtüsü genel olarak steptir. İlkbahar ile yeşeren otlar yaz mevsiminde sararıp yok olurlar. Genel olarak bitki çeşitleri: gelincik, çiğdem, papatya, yaban buğdayı, devedikeni, kekik ve sarı çiçek olarak tespit edilmiştir (Tarım master planı 50). Bölgede ağaçlar genelde su kenarlarında kümelenmiştir. Bunlar söğüt, kavak alıç meşe vb. palamut vb. ağaçlardır. Tektek dağları yabani fıstık ağaçlarının yaygın olduğu bir bölgedir. Burada stepler kalktıktan sonra bir çöl manzarası oluşur. Sulama bölgeleri özellikle Fırat nehri havzasında erozyonun önüne geçmek için ağaçlandırma faaliyetlerine girişilmiştir. Bölgedeki ağaç türleri: “fırat kavağı, ak kavak, Mahlep, iğde, titrek kavak, bazı söğüt türleri, badem, ahlat, doğu çınarı, adi ceviz, siğilli kuş, beyaz yapraklı kuş ve akça ağaç Suriye akça ağacı, doğu çitlenbiği, kara ağaç, zeytin, alıç türleri, kızılçık, yabani elma, dut türleri, yapraklı üvez, karaçalı, yabani gül, erguvan, fıstık türleri, ayrıca doğal ve kültivar karakavak taksonları ve iğne yapraklı türler olarak bazı ardıç türleri, Halep çamı ve kızıl çam” olarak sıralanabilir (Tarım master planı 50). Bunun yanında geven, köygöçüren, meyan ve bahçecilikte yaygın olarak kullanılan *Fritillaria imperialis*, endemik bir ot türü olan *Cousiania birecikensis* ve çayır delicesi de bu bölgede yaygındır (Tarım master planı 85). Şanlıurfa karasal iklimden dolayı bitki çeşitliliği az bir bölgedir (Benek, 2006: 67/68). Şanlıurfaya bağlı Siverek ilçesi de karasallığın hakim olduğu bir yerdir. Karacadağ 1981 metre yüksekliğe sahip bir kütledir. Bu durum bu bölgede çok yönlü hava akımlarının oluşmasına sebep olmuştur (Oğuz ve Arkan, 2020: 470).

3.2.4. Şanlıurfa Yer Şekillerinin Mutfak Kültürüne Etkisi

Harran Şanlıurfa'nın ilçelerinden biri olup bölgenin orta Fırat kısmında şehir merkezinin güneydoğusunda konumlanmıştır. Kuzey kısmında Eyyübiye, batı ve güney kısmında Akçakale, doğusunda Ceylanpınar ilçeleri yer almaktadır. Bu ova aslında bir graben olup, miyosen ve sonrasında oluşan şiddetli tektonizmanın ürünüdür (Seyrek, vd., 2003: 111).

Harran ilçesi, doğu kısmında Tektek Platosu ve batıdaki alçak bölgeler arasında kurulmuştur. Güneyinde alüvyal topraklar ve düzlükler bulunmakta, doğuya doğru gidildikçe Tektek platosuna ulaşılır. Bu ova güneye doğru alçalıp Harran ilçe sınırlarında neredeyse düze yakın bir görünüme kavuşup Suriye düzlüklerine ulaşılır (Birinci ve diğerleri, 2017: 99). Şehir kuzey, kuzeydoğu, kuzeybatı ve güneybatıdan platolar ile çevrilmiştir. Güneye doğru Harran ve Suruç ovalarını birbirinden ayıran Fatik Platosu bulunmaktadır. Platonun yükseltisi güneye doğru azalmaktadır. Fatik platosundan doğuya doğru gidildikçe bazı akarsular uzanmaktadır (Şahinalp, 2006: 113). Ayrıca şehrin kuzeybatı kısmında Fatik ile Germüş platoları birleşir. Bu bölge şehrin en yüksek rakıma sahip alanıdır (Şahinalp, 2006: 113). Şanlıurfa ovalarında iklime uygun sulanabilir arazilerde her türlü sebze ve meyve yetiştiriciliği yapılmakta yılda iki veya üç kez ürün alabilme potansiyeline sahiptir. Bu ovalar, Suruç, Harran, Viranşehir ve Ceylanpınar ovalarıdır. Ayrıca Halfeti, Bozova ve Hilvan ovaları da önem arz etmektedir (Tarım master planı s. 47).

Harran Ovası:

Şanlıurfa'nın en önemli ovalarından birisidir. Harran ovası 375 metre yükseltiye sahip olmasının yanı sıra Urfa'nın en alçak ovasıdır. Doğu kısmında Viranşehir Ovası batı kısmında Suruç Ovası bulunmaktadır. Arazi tasnifi yapılan Harran ovası 225.109 ha alanı kaplamakta ve ova toprakları allüvial ve resüdüal topraklardan oluşmaktadır (Tarım master planı 47).

Viranşehir Ovası:

Yaklaşık 1.200 km² alanı ile Şanlıurfa'nın en büyük ovasıdır. Viranşehir Ovası, toprak ve arazi dalgalı, engebelidir. Tektek dağları ve Karacadağ arasında yer almaktadır. Toprak türü alüvyal olup temelde kalkerli yapıdadır (Tarım Master planı sayfa 48).

Halfeti Ovası: Bu ova Fırat nehri kenarında olup çevresi tepeler ile çevrilidir.

Hilvan Ovası: Düz bir araziye sahiptir. Yer yer engebelere de rastlanır. Toprağı kırmızı renkli olup verimli bir ovadır (Tarım Mater planı s. 48).

Bozova Ovası: Toprağı boz olduğu için bu isim verilmiştir. Kuzeybatısından Fırat nehri geçer. Dalgalı, düşük engebelidir (Tarım master planı 48).

Şanlıurfa'nın en yüksek noktası sönmüş bir volkanik dağ olan Diyarbakır ve Siverek arasında yer alan Karacadağ'dır. Tektek Dağları (Aktepe en yüksek noktayı oluşturmaktadır). Tektek dağları Viranşehir ve Harran Ovası arasında yer almaktadır. Susuz Dağları ise Tektek Dağlarının kuzeybatısında yer almaktadır. Şebeke Dağları ise Şanlıurfa Suruç arasında yer alır. Bu dağlar milli mücadele döneminde Şanlıurfa savunmasında önemli bir rol oynamıştır.

3.2.5. Şanlıurfa Mutfağında Kullanılan Kap Kacaklar

Kazanlar

Arap Kazanı: Çapı 30/45 cm. arasında değişenlik gösteren, birden fazla kulpu bulunan bir kazan türüdür. Üzeri 'Çekiç Nakışı' ile süslenmiştir.

Hamam Leğeni: Çapı 30 45 cm. arasında değişen kulpsuz bir kazan türüdür ve yörede 'Leğen' adıyla anılmaktadır. Kadınlar bu kazanı hamama götürüp içerisine su doldurup kullanılır. Yemek kazanlarından farklı olarak hamam leğenin ağız kısmı tırnaksızdır.

Aş Kazanı (Kelle Kazanı): Hamam leğeni büyüklüğünde ve biçimindedir. Kapaklı olup ağız kısmı tırnaklıdır. Kelle ve sulu yemek pişirilmesinde kullanılır.

Bulgur ve Şire Kazanı: Taban çapı 60 ile 100 cm. arasında değişen çift kulplu büyükçe bir kazandır.

Ges Kazanı (Kaynar Kazan): Şanlıurfa'da çamaşır yıkamaya giysi kelimesinin bozulmuş şekliyle 'Ges Yıkama' denilmektedir. Çamaşır suyunun ısıtıldığı ve çamaşırların kaynatıldığı bu kazan, çift kulplu olup, 50 veya 60 cm. taban çapındadır.

Kuşhanalar (Tencereler)

- Karpuz Kuşhana: Taban kısmı düz olup, yanları yukarıya doğru iki kademede genişlemektedir.
- Yuvarlak Kuşhana: Taban kısmı yuvarlaktır
- Dik Kuşhana: Taban kısmı düz, yan tarafları dik şekildedir.

Yukarıdaki üç kuşhana da tek parçadan olup kapaklıdır.

Tavalar

Aş Tavası: Kazan Kebabı, Karnıyarık, Bütün Patlıcan gibi yemeklerin pişirilmesinde kullanılır. 35-45 cm. çapında olup kapaklı, iki kulptan oluşur.

Yağ Tavası: Çapı 20 25 cm. arasında değişen tek kulplu kapaksız bir tavadır. Yağ dağlamaya (eritmeye) yarar.

Sac Kavrurma Tavası: Çukur biçimde, kenarsız ve iki kulplu bir tavadır. Çapı 40-45 cm. arasında değişir. Kuzu etinin kavrulmasıyla yapılan, halk arasında 'Sac Kavrması' denilen yemeğin yapımında kullanılır.

Zingil Tavası: 25-30 cm. çapında, tabanında zingil tatlısı hamuru dökmeye yarayan yuvarlak çukurlar bulunan tek ya da çift kulplu bir tavadır.

Siniler/ Tepsiler

Yemek Sinisi: apı 60-90 cm. arasındadır. Aile fertlerinin yemek sofrasında sergilenir.

Divan Sinisi: apı 110 cm'dir. Misafir sofralarında kullanılır.

Bekmez Sinisi: apı 100-110 cm. arasında değişir. Yüksek dik kenarlı ve dört kulplu bir sinidir. 'Gün Pekmezi' yapımında kaynamış üzüm suyunun güneşe bırakılmasında kullanılır.

Kaburgalı Sini: Değişik boyları vardır. Kenar kısmı 'kaburgalı' tabir edilen dövme çekişüslemelidir.

Mangal Sinisi: apı 60-70 cm. arasında değişir. Kül ve ateşin haliya düşmesini engellemek amacıyla mangalın alt kısmına yerleştirilir.

Kadayıf Sinisi: Kadayıf pişirmede kullanılan özel bir sinidir.

Kadayıf Teli Sinisi: Kadayıfın telinin kavrulmasında kullanılır.

Sac Kavurma Sinisi: Sac kavurma tavaında kavrulan et, bu sinide misafirlere servis edilir.

ay / Kahve Tepsisi: Çeşitli ebatlarda olan bu tepsiler, elips ve ya yuvarlak biçimde olup. İç kısımları dövme, oyma ve kabartma tekniğinde nakışlı olanları da vardır.

Şıllık Tepsisi: Şanlıurfa'ya özgü bir tatlı çeşidi olan Şıllık tatlısı yapımında kullanılır.

Ayaklı Lenger: Taban kısmını çevreleyen ayakları vardır. Ağız apı 30 ya da 45cm. arasında değişen ayaklı lengerlerin yüzeyleri 'çakma' tekniğinde çeşitli motiflerle süslenmiştir.

Düz Lenger: Ağız kısımları geniş. İç kısmı 'çakma' süslemez.

Kaburgalı Lenger: Kenar kısmı tabandan yukarıya doğru 'kaburga' tabir edilen dövme tekniğinde süslemelidir.

Kuzu Lengeri: İç pilav, kaburgalı pilav gibi yemeklerin konulmasına yarar. Ağız kısımları geniş olan bu lengerlerin iç yüzeyleri çakma ve oyma (kazıma) tekniğinde motiflerle süslüdür. Ayaklı ve ayaksız çeşitleri vardır.

Cefni: Kuzu lengerinin büyüğüdür. Çapı 160 cm.'ye kadar olur. Ayaksız olan Cefni'nin oval ve yuvarlak tipleri vardır (ekitap.ktb.gov.tr).

Sahanlar: Oval, yuvarlak şekillerde olabilen çeşitli büyüklüklerde, nakışlı ve ya nakışsız olabilen içine çeşitli yiyeceklerin konulduğu kaplardır.

Sıtılar: İçine sıvıların konulduğu genellikle su taşımaya yarayan kaplardır. Sıtıların çeşitleri vardır. Satıl, sıtıl, sitil gibi yöreden yöreye değişik şekillerde söylenir. Aşağıda Şanlıurfa'da kullanılan birkaç sıtıl örneğine yer verilmiştir.

At Sıtılı: 30 cm. ağız çapında, 40 cm. yüksekliğinde ve kulplu bir sıtıdır. Su konulmaya yarar.

Beri Sıtılı: 25 cm. ağız çapında, 30 cm. yüksekliğindedir. At sıtılı gibi tek kulpu vardır. Sütsağımında kullanılır.

Yoğurt Sıtılı: 15 cm. ağız çapında, 20-25 cm. yüksekliğinde ve tek kulplu bir sıtıdır. (ekitap.ktb.gov.tr)

Taslar: Su, ayran ve çorba gibi sıvıların içildiği çeşitli büyüklüklerde ağız kısmı geniş olan kaplardır. Üsküre ise içinde ayran içilen ve su tasından daha büyük olan taslardır.

Leğenler geniş ve derin kaplardır. Hamur yoğurma, köfte yoğurma, çamaşır yıkama, el yıkama gibi çeşitli işlerde kullanılır. Aşağıda Şanlıurfa'da kullanılan bazı leğen çeşitlerine yer verilmiştir.

Hamur Leğeni (Arap Leğeni): Çapı 45-60 cm. arasında değişir.

Köfte Leğeni: Çapı 40-45 cm. arasında değişir. Kenar yüksekliği 10 15 cm. arasındadır. Çiğ köfte yoğurmada kullanılan bu leğenin taban yüzeyi, bulgurun çabuk ezilmesi ve kaymasının önlenmesi için ' Katar Çekici' ile dövülmüştür (Foto 53).



Kaynak: <https://www.ciceksepeti.com/mobilreyon-cig-kofte-tepsisi-no6-cap54-cm-kofte-yogurma-cigkofte-legeni->

Fotoğraf 53: Çiğ Köfte Leğeni

Aş Leğeni (Çorba Leğeni): Çapı 20-30 cm., kenar yüksekliği 6-8 cm. arasında değişen leğenlerdir.

Teş: Çapı 60 cm.' den büyük olan leğenlere verilen addır. Çamaşır yıkamada, hamur yoğurmada vb. işlerde kullanılır (ekitap.ktb.gov.tr).

İlk zamanlarda tek katlı olarak inşa edilen evler zaman içerisinde teknolojinin gelişmesiyle iki veya üç kattan oluşan mekanlar halini almıştır. Bu yapılar dönemin kültürünü de yansıttığı için oldukça önemli meskenlerdir. Yöre kültürü, insanları yaşam tarzları, adetleri, örf adetleri gibi beşeri faktörlerinde etkisiyle oluşmuştur.

Geleneksel Urfa evleri haremlik selamlık şeklinde inşa edilmişlerdir. Evler yüksek duvarlarla çevrelenmiştir. Bu ev içindeki mahremiyeti korumak amacıyla yapılmıştır. Bu evler inşa edilirken güvenlik, iklim koşulları, dini inanış ve ev içi mahremiyetin korunması önemli birer unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Odalar avluya açılacak şekilde yapılmaktadır. Geniş aile yapısı yörede hakimdir bundan dolayı eve eklenen yeni odalara yeni evlenen çiftler yerleştirilmektedir.

Şanlıurfa, Gaziantep, Diyarbakır ve Mardin geleneksel evleri farklılıklar göstermekle beraber benzer özelliklerde taşımaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi sosyokültürel anlamda benzerlik gösterdiğinden bu durum evlerin yapım şeklini de yansıtmıştır. Sokaklar dardır bu durum Gaziantep, Mardin ve Diyarbakır geleneksel evlerinin yer aldığı sokaklarda da geçerlidir. Aynı şekilde bu evler genellikle avlulu ve avlu içinde küçük havuzların bulunduğu bir yapıya sahiptir.

Bölgedeki konutlarda bulunan açık mekanlar içerisinde avlu, teras, dam ve gezem(n)ek bulunmaktadır. Bu yapılar nerdeyse bölge konutlarının hemen hepsinde görülmektedir. Bunlardan avlu diye anılan kısım; evin merkezi ile ve çevresindeki mekanları birbirine bağlayan üstü açık, zemini ise sıkıştırılmış toprak ya da doğal taş olan bir alanı temsil etmektedir. Avlular, günlük yaşamın merkezi olan, günlük işler içerisinde yer alan oturma, çamaşır yıkama, yemek hazırlama vs. uyuma gibi faaliyetlerin yapıldığı alandır. Evin yapısı avlunun şeklininde değişmesine neden olmaktadır. Örneğin ev büyük ise avlu içerisinde havuz, tandır, kuyu gibi alanlarda bulunabilmektedir (Büyükçam ve Zorlu, 2018: 429).

Avludan sonra bölgede sık bir şekilde görülen bir başka bölüm terastır. Genellikle evin üst katlarında bulunur ve bir nevi avlu rolü görmektedir. Teras kısmına ev halkı avlu içerisinde bulunan merdiven vasıtasıyla geçebilmektedir. Bu alanlarda aynı avludaki gibi yemeklerin hazırlandığı, kişilerin uyuduğu ya da çamaşırın yıkandığı alanlardır. Terastan sonraki alan ise evin üst bölümünü oluşturam damdır. Burada da kışlık erzakların hazırlandığı, gündüzleri yemek yeme ve oturma işleminin yapıldığı, yazın mevsiminde ise uyuma gibi görevleri üstlenmektedir (Büyükçam ve Zorlu, 2018: 429).

Bölge konutları içerisinde kapalı alanlar olarak adlandırılan kısımlar; oda, mutfak, kiler, mahzen, depo, ahır, banyo bir de tuvaletten oluşmaktadır. Geleneksel Türk mekanlarına bakıldığında burada en önemli alan olarak oda karşımıza çıkmaktadır. Oda(lar), ailenin yaşamını sürdürdüğü kapalı alanlardır. Bu alanda daha çok oturma, yemek yeme, uyuma, banyo yapma, konuk ağırlama, yemek pişirme vb. faaliyetler yapılmaktadır. Oda(lar) iç dokusu sayesinde tek başına bir ev görevi de görmektedir (Büyükçam ve Zorlu, 2018: 430/431).

Geleneksel Türk konutları içerisinde mutfakta oldukça önemli bir bölümdür. Mutfak evin genel olarak zemininde bulunan, içerisinde ocak gibi araç-gereçlerin bulunduğu, yemek pişirme-yapma gibi etkinliklerin yapıldığı mekandır. Mutfak avlu ile ilişkili konumdadır lakin koku vermesi nedeniyle eyvandan uzak bir noktada bulunmaktadır. Evin erzağının saklandığı alanlar içerisinde kiler, depo ve mahzen bulunmaktadır. Bu bölümler evin bodrum katında bulunur ve erzakların bozulmasına engel olmaktadır (Büyükçam ve Zorlu, 2018: 431).

Tarih boyunca birçok uygarlığa kapısını açıp ev sahipliği yapan Urfa, kendi içerisinde bir çok inancı bulunduran kozmopolit bir mekandır. Urfa'nın bu kendine has özelliğini günümüzde halâ korumakta olup şehrin önemini de günümüze ulaştırmıştır. (Erçetin, 2020: 164).

3.2.6. Şanlıurfa Mutfak Müzeleri

Müzeler, belli bir milletin tarihini ve kültürünü yaşayan aynı doğrultuda yaşatan alanlar olarak tanımlanabilir. Müzeler içerisinde yer alan gastronomi müzeleri ise toplumların mutfak kültürünü ve tarihini tanıtılabilmesinde önemli bir görev üstlenip geçmişin kültürünü de gelecek kuşaklara aktaran önemli araçtır. Gastronomi müzelerinin kendi içerisinde bir çok amacı bulunmaktadır. Bu amaçlar içerisinde mutfak kültürünü tanıtmak, turizmi canlandırmak, yörenin gastronomi kimlik kazanmasını sağlamak ve korumak vb. özellikleri barındırmaktadır (Sandıkçı vd., 2019: 1212).

Gastronomi müzeleri toplumun gastronomi kimliğini hem korumak hem de genç nesillere aktarmak sebebiyle önemli bir görev üstlenmektedir. İnsanların farklı yöreye ait yiyecek ve içeceklerin bir arada gözlemlediği gastronomi müzeleri, gastro-turistlere yeni tatlar tatmak amacıyla seyahat eden kişilere yönelik önemli bir gastronomi turizmi görevi üstlenmektedir (Ağcakaya ve Can, 2019: 793).

3.2.6.1. Şanlıurfa Müzesi

1969 yılından bu yana hizmet vermeye devam etmekte olan bu müze içerisinde yapılan kazı çalışmalarında çıkarılan, yöre halkının bağışta bulunduğu

eserler bulunmaktadır. Müzenin içinde toplamda 74.000 eser bulunması nedeniyle Türkiye'nin beşinci büyük müzesi görevi görmektedir. Eserler içerisinde Paleolitik Dönem'den son yıllara kadar çoğu eser bu müzede görülebilir.

“12.000 Yıllık Dünyanın En Eski heykeli: Balıklıgöl Heykeli” bu müze içerisinde sergilenmektedir (Babat, 2015: 320). Müzede, bir adet etnografik , üç adet arkeolojik, eser salonu olmak üzere toplamda 4 adet teşhiryer almaktadır. Şanlıurfa'da kazıların yoğun yapılması nedeniyle Türkiye'nin en çok kazı yapılan kenti olarak bilinmekte, kent merkezi ve iki ilçe merkezi kentsel sit alanı içerisinde olduğu belirlenmiştir (Babat, 2015: 321).

3.2.6.2. Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesi

Bu müze, 2011 yılında Şanlıurfa'da düzenlenen “Tarihi Kentler Birliği Buluşmaları” esnasında hizmete girmiş olup geleneksel yöre mekanının özelliklerini taşıyan tescillik alan Hacıbanlar Evi, 2008 senesinde Şanlıurfa Belediyesi tarafından kamulaştırılmıştır (Babat, 2015: 326). Restorasyon ve müze çalışmaları bitiminde, Urfa kendine has mutfak kültürünü yurt içi, yurt dışında tanıtabilecek bir mekân ortaya çıkarmıştır. Mutfak Müzesi içerisinde yemek çeşitleri, mutfak araç-gereçleri ve eskiden kalan sofra düzeni görülebilmektedir (Foto 54, 55, 56, 57), (Babat, 2015: 326).

Kültür ve gastronomi turizmi ile ön plana olan şehirlerden biri de Şanlıurfa'dır. Şanlıurfa, kültürel değerlerin insanlara akatarılmasında müzelerden olabildiğince fayda sağlamaktadır. Yaşatılma mutfak kültürünün en güzel örneklerinden bir tanesini gösteren Şanlıurfa Hacıbanlar Mutfak Müzesi gelen ziyaretçilere Urfa şehrinin mutfak kültürünü gözler önüne sermektedir (Sandıkçı vd., 2019: 104).

Bilgi panoları, mankenler eşliğinde canlandırma uygulaması, vitrinler içinde mutfak malzemelerinin, mutfakta kullanılan kap kacakların sunumu, yöreye özgü yiyeceklerin tanıtımının yapılması aynı zamanda sergileme tekniklerinin yoğun olarak kullanıldığı Hacıbanlar Evi Mutfak Müzesinde yöreye özgü yemeklerin yapının öğretildiği kurslarda verilmektedir.



Kaynak: <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 54: Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi



Kaynak: <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 55: Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi Salonu



Kaynak: <https://www.sanlıurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 56: Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi Mutfak



Kaynak: <https://www.sanlıurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 57: Şanlıurfa Belediyesi Mutfak Müzesi Köfte Yoğurma

Müzenin yapısına bakıldığında hemen girişte danışma ofisi bulunmakta, girişte turnike bulunmaktadır. Müzenin içerisine uzanan koridorda tablolar ve müzede uyulması gereken kurallar bulunmaktadır. Yine müzenin girişin sağ tarafında lavabolar bulunmaktadır. Müzede birçok oda bulunup her bir odada ayrı bir konu ele

alınmıştır. Toplamda beş oda bulunmaktadır. Konak içerisinde toplamda beş oda, oldukça ferah bir avlu ve iki tane su kuyusu yer almaktadır. Müzenin giriş bahçesi içerisinde su küpleri, tokmak, dibek vb. araç-gereçler bulunmaktadır. Müzenin duvarlarında ise her salonun konusuna göre içerisinde görsellerinde bulunduğu bilgi panoları bulunmaktadır.

Müze içerisinde bağışta bulunanların isimleri de bağışladıkları eserin hemen altında yazılmaktadır. Müzede mutfak araç-gereçleri, sofraya düzeni yöreye ait kullanım şekilleri ve yöresel isimleri ile gösterilmektedir. Müze içinde ne aynık ki elektronik rehber sistemi bulunmayıp misafirlerin talepleri doğrultusunda müze hakkında müzedeki görevli kişiler gerekli bilgileri vermektedir.

Müze bünyesinde kafeterya, çocuklar için etkinlik odası, konferans salonu gibi alanlar yer almaktadır (Sandıkçı vd., 2019: 107). Odaların yapısı ahşap olup gömme dolaplar ve nişlerde ahşaptan oluşmaktadır. Müze içinde toplamda beş oda, bir mutfak ve üç tane zerkembe (kiler) odası yer almaktadır . Odada bulunan gömme dolaplar ve nişler araç- gereçlerle donatılmış, dolap, niş ise vitrin görevi görmektedir. Odalar şark odası tarzında tasarlanmış, geniş ve ferah bir alanı temsil etmektedir.

Yemek odası ilk salonun içerisinde yer almaktadır. Burada ailenin yemek yeme anı cansız mankenlerle canlandırılmıştır. Nişlerde sefertası, abdest ibrikleri, sürahiler gibi araçlar bulunmaktadır. Cam vitrinde bakır araç/gereçler kazan kebabı tavası, köfte leğenleri, lebeniye sahanı, cirtikli sahan, kaburgalı sahan, vazolar, havan, bakır tencere ve leğenler yer almaktadır. Buna ek olarak cam vitrinler içinde ise antik dönemden kalma toprak kaplarda bulunmaktadır. Bu kısımlarda bulunan araçların isimleri alt kısımda yer almakta ayrıca bağış yapan kişilerinde ismi bulunmaktadır (Sandıkçı vd., 2019).

Müze içerisinde bilgi panoları bulunmaktadır, mankenler eşliğinde camlandırma, vitrin içinde mutfak eşyalarının sergilenmesi, yöreye özgü yemeklerin tanıtımının yapılması aynı zamanda sergileme tekniklerinin yoğun olarak kullanıldığı müzede yemek kursları da verilmektedir. Kışlık ürünler, kurutulmuş tatlar kiler

odasında iki adet bilgi panosu bulunmaktadır. İçerisinde nohut, fasulye gibi bakliyatların yer aldığı tahıl ambar deposuda bu kısımda yer almaktadır. Yağ küpü, sirke küpü, peynir küpü, pekmez küpü vb. küpler bulunmakta küplerin tamamı ise oyuk içerisine oturtularak sabit hale getirilmiştir. Kiler alanında harman gemi (düven) yer almakta fakat bunun ne işe yaradığı konusunda bilgi bulunmamaktadır. Ayrıca bu alan içerisinde kışlık kurutmalıkların hazırlandığı kurutmalık hasırlarda yer almaktadır (Sandıkçı vd., 2019: 1217-1218).

Konakta bulunan bir başka odada kadınların kış gecelerinde bir araya gelerek oluşturdukları sıra gecesi havasındaki aktiviteler ve eğlence sırasında yedikleri yiyecekler mankenler vasıtasıyla sergilenmektedir. Başta bu oda olmak üzere diğer odalarda da bakır mutfak araç-gereçleri bulunmaktadır. Özel günlerde kullanılan yaşam odasının altında bulunan kiler etkinlik bölümü olarak tasarlanmıştır (Sandıkçı vd., 2019: 1218).

Mutfak bölümünde yer alan tandır yine mankenler aracılığıyla gözler önüne serilmektedir. Et dövme işlemi et taşında, buğdağ öğütme karadağ değirmeni adı verilen yerde mankenler vasıtasıyla canlandırılarak sergilenmektedir. Müzenin bu kısmında yer alan duvarda hem coğrafi işaret tescil belgesinin bir nüshası çerçeve halinde bulunurken hem de yine duvarda yer alan nişlerde mutfak malzemeleri bulunmaktadır. Buna ilaveten bu kısımda gaz ocağı, bakır sürahi ve tepsiler, bakır tabaklar küllerin biriktirildiği küllük alanı, ayran yayığı, kuyu, şıra curunu, elekler, vb. mutfak malzemeleri bu kısımda sergilenmektedir. Tandır bölümünde ise, yöresel yemek kurslarının düzenlendiği uygulama (hazırlık) mutfağı da yer almaktadır (Sandıkçı ve diğerleri, 2019: 108).

3.2.7. Şanlıurfa'da Yetiştirilen Tarım Ürünlerinin Mutfak Kültürüne Etkisi

Şanlıurfa ilindeki tarım alanlarının % 80, 37' ü tarla arazisi, % 8, 84' sini meyve alanı, % 1, 72' ini ise sebze alanından oluşmaktadır. Sulanan araziler içerisinde tarla arazisinin % 30' u, meyve alanının % 1, 21' i ve sebze alanının % 79' ü yer almaktadır (tarımmaster planı 58).

Şanlıurfa ili buğday, arpa, kırmızı mercimek, nohut, Antep fıstığı, yaş üzüm ve susam üretiminde oldukça önemli bir göreve sahiptir. GAP projesinin bu bölgede uygulanmasıyla birlikte sulu tarımın yaygınlaşması sebebiyle pamuk üretiminde büyük artışlara neden olmuştur (Tarım master planı 60).

Üzüm, şaraplık üzüm, nar, erik, kayısı, elma, incir, karpuz, kavun, şeftali en çok yetiştirilen meyvelerdir.

Domates, salçalık domates, biber, dolmalık biber, sivri biber, salçalık biber, patlıcan, dolmalık patlıcan, soğan, sarımsak en çok yetiştirilen sebzelerdir. Kırmızı biber, yöresel dilde İso veya Capsicum annuum adlandırılan ürün, Şanlıurfa'da 36.400 dekada 64.898 tonluk taze üretimiyle ayrıca 1.660 tonluk kuru üretimiyle bölge ekonomisine olumlu katkılar sağlamaktadır. İso yöresinin özellikle et yemeklerinde iştah açmak ve yiyeceklere lezzet katmak amacıyla hem Urfa'da hem de ülke genelinde çokça tüketilmektedir (Sabbağ, 2015: 378).

Urfa'nın önemli ürünlerinden bir tanesi de Urfa fıstığıdır. Fıstık bitkisinin seçici olması özelliğinden ve yöre iklimine uyum sağlaması fıstığın Urfa'da üretiminin artmasına yol açmıştır.

Tahıl üretiminin fazla olduğu alanlarda bazı köylerde tahılın işleminde halâ aynı araç-gereçlerle devam etmektedir. Urfa bulunduğu jeopolitik konum sebebiyle Mezopotamya ve Anadolu arasında yer alması bakımından önemli erken dönem yerleşmeleri de bulunmaktadır. Şanlıurfa'da ki yerleşmelerle sayesinde toprağı işleme, tarım yapma, yerleşik hayat sürme gibi özellikler Anadolu'ya öğretilmiştir (Sabbağ, 2015: 372).

Ülkemizde neredeyse her bölgede yetiştiriciliği yapılan ve bir çok türü bulunan ayrıca ülkemizde oldukça çok üretilen-tüketilen önemli sebze türlerinden biri de biberdir. Türkiye ürettiği 2.2 milyon ton biberle dünyada biber üreticiliği bakımından dördüncü sırada yer almaktadır (Keleş ve diğerleri, 2016: 39). Farklı kullanım alanlarına sahip olan biber ülkemizde oldukça fazla kullanılmaktadır. Hemen hemen bütün yemeklerde biber kullanılır. Biber yemeklerde taze olarak kullanıldığı gibi toz şeklinde pul biber ve salça olarak da kullanılır. Kullanılan bu

biberler yöre içinde de birçok yemekte kullanılmaktadır. Özellikle yöreye özgü bir çeşit pul biber vardır. İsoot çiğ köfte ilk sırada olmak şartıyla birçok yemek kullanılan bir baharattır.

Günümüzde şehirleşmenin hızlanması insanları birçok konuda farklılıklar aramaya sevk etmiştir. Bu arayış insanları yöresel tat ve aroma içeren ürünlerin kullanılmasına yol açmıştır. Bu arayış içerisinde Şanlıurfa biberi olarak tanımlanan isot yer almaktadır. (Keleş ve diğerleri, 2016: 40).

Anadolu'nun çeşitli mutfak kültürünü bünyesinde barındırması ve değişik damak lezzetlerinin bulunması, Anadolu'yu ikincil gen merkezi haline getirmiş; bu ise birbirinden değişik çok sayıda biber genotip ve tiplere zemin hazırlamıştır. Anadolu biber konusunda çok çeşitli bir alana sahip olmakla birlikte nerdeyse her türden biber türüne sahiptir. (Keleş ve diğerleri, 2016: 40).

Tarihi M.Ö. 5000'lere varan Siverek'in bulunduğu jeopolitik konum sayesinde çoğu devletin, milletin saldırısına uğramıştır. Bu sebepten ötürü tarihi süreç içerisinde farklı inanca sahip bir çok topluluk burada yaşamıştır. Siverek'in konumu sadece toplum yapısını değil, ticari yapısını da oldukça etkilemiştir. Siverek'in ticari faaliyetleri tarım ve küçükbaş hayvancılığa dayanmaktadır. Tarım arazisinin azlığının sebebi ise Siverek'in doğusunda bulunan Karacadağ volkanizmasından ortaya çıkan taşlık arazi yapısıdır. Bu alanda Karacadağ krateri ve çevresinde çeltik üretimi bulunmaktadır. Ekilebilir tarım alanları içerisinde tahıl grubundan daha çok buğday başta olmak üzere arpa, mısır, mercimek yapılırken, meyvelerden Antep fıstığı, nar, üzüm, karpuz sebzelerden ise kırmızıbiber, domates, ekimi yapılmaktadır. Ürünlerin satışı ise ilçede bulunan buğday pazarı, sebze hali ve hayvan pazarı gibi yerlerde gerçekleştirilmektedir. Hayvansal gıdalar yalnız ev üretimi için önemli olmayıp ilçe ekonomisi içinde tüketilmektedir (Oğuz ve Arkan, 2019: 471).

Anadolu içerisinde domalan denilen yer mantarı cinsinden keme, kendiliğinden yetişen, özellikle yağışlı mevsimlerde çok görülen kahverengi renkli, yabani bir bitki türüdür. Lezzetli bir yapısı olan bu mantar Şanlıurfa'da yemeklerde

özellikle kebabın yanında etle birlikte şişe geçirilerek, boranı yemeği içerisinde de kullanılmaktadır (Şanlıurfa sözlüğü s 63).

Küncü (Susam) susamgillerin iki çenetli bir bitki ailesinden gelen samsam denilen tanesinin Şanlıurfa'da verilen yöresel adıdır (Şanlıurfa sözlüğü s 68).

3.2.8. Şanlıurfa'da Yok Olmaya Yüz Tutmuş Yemekler

Yabani bitkiler Urfa yemeklerinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Şanlıurfa'da geçmiş yıllardan gelen neredeyse unutulmak üzere olan keme yemeklerde önemli bir ögedir. (Şahinalp, 2005). Bunun sebebi günümüzde bu bitkinin yetişme alanının daralması ve ya artık tarımının daha sınırlı yapılmasıdır.

Yöre yemeklerinin hazırlanması oldukça meşakkatli olduğundan beceri ve emek gerektirmektedir. Buna örnek verilecek olursak keme gibi mantarların çevreden toplanılması bazı bitkilerin doğadan toplanılması, mumbar ve kaburga dolması vb. yemeklerdir. Kadınların iş hayatına girmesi ve sıklıkla yapılmaması sonucunda bazı yemeklerin hazırlanması unutulmaya başlanmıştır (Sabbağ, 2015: 376).

3.2.9. Şanlıurfa'da Kış Hazırlıkları

Her ne kadar son yıllarda çeşitli ürünlere her dönem ulaşılabilse de eskiden bu olanak olmadığında mevsimsel hazırlıkların günlük yaşamda önemli bir yer tutması bu alışkanlığın sürdürülmesini sağlamıştır (Şahinalp, M.S. 2005).

Şanlıurfa ilinde yaz mevsiminde kışlık ürün hazırlamak için yöre halkı özellikle mahallelerdeki insanlar birlikte oldukça özenli davranırlar. Hazırlanan kışlık malzemeler içerisinde isot, dolmalık isot, kabak, bamya, domates, balcan (pathcan) kurutulur frenk suyu (domates salçası) ve yöre halkı tarafından isot reçeli olarak isimlendirilen biber salçası yapılır. Kışlık ürünler içerisinde ilk sırada yer alan isotun kurutulması sonbahar mevsiminde yöre halkının damında, balkonunda veya bahçesinde yapılır. Öncelikle isot ayıklanıp dövülür ve içerisine zeytinyağı eklenerek kuru isot denilen pul biber elde edilir. Yörenin mutfağında geniş bir

kullanıma sahip olan isot başta çiğ köfte olmak suretiyle birbirinden farklı yörenin yemeklerinde kullanılır (Sabbağ, 2015: 381).

Sonbahar mevsiminde yapılan unluk buğday, nişe, mercimek, döğmeve bulgur çeşitleri (isimleri pilavlık, köftelik, simit diye farklılık gösterebilir) sadece Urfa'da değil Anadolu'nun bir çok bölgesinde de hazırlanmaktadır. Bunun yanında hazırlanan bu yiyeceklerin saklanması da oldukça önem arz etmektedir. Anadolu'nun bazı kesimlerinde yapıldığı gibi Urfa'da da hazırlanmış buğdaylık un ile sac ekmeği yapılmaktadır. Sac ekmeği mahalleli kadınlar arasında her ev için sırayla yapılmaktadır. Hazırlanan ekmek kiler gibi alanlarda saklanmaktadır (Sabbağ, 2015: 381).

Urfa'nın önemli ürünlerinden bir tanesi de bağcılıktır. Sadece taze olarak değil yöre halkı tarafından kuru olarakta tüketilmektedir. Urfa'da üzümünden bulamaç, bastık, sucuk, kesme, çekçek gibi ürünler elde edilerek kış mevsiminde tüketilmesi için hazırlanır (Foto 58, 59, 60).



Kaynak: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-/1262437>

Fotoğraf 58: Şanlıurfa Üzümlerden Elde Edilen Peltek



Kaynak: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-/1262437>

Fotoğraf 59: Şanlıurfa Bağ Bozumunda Toplanan Üzümler İle Pestil İmalatı



Kaynak: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-/1262437>

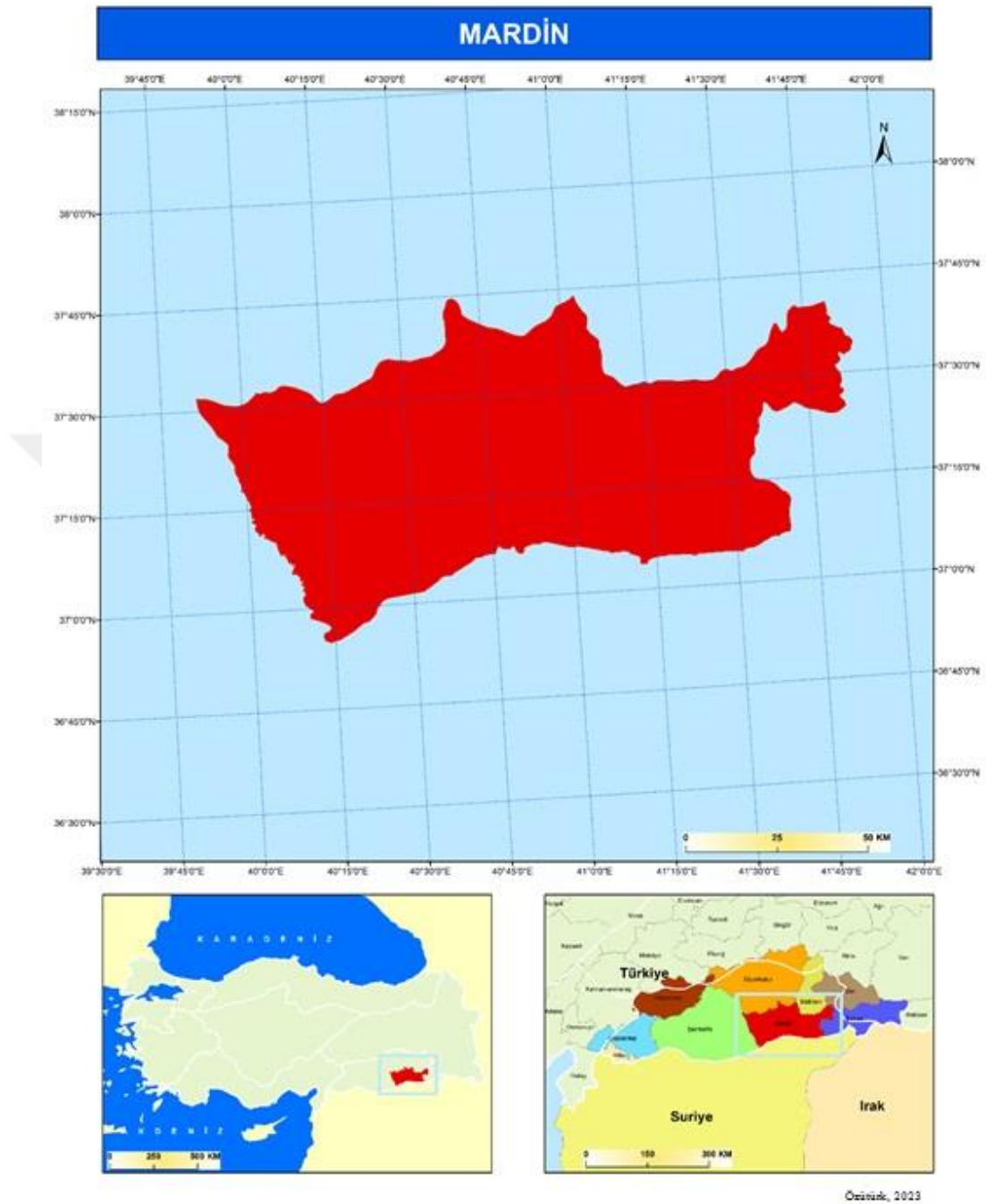
Fotoğraf 60: Cevizli Sucuk Üretimi

Urfa’da yapılan kış hazırlıkları içerisinde koro pekmezi, gün pekmezi de önemli bir yere sahiptir. Üzümün neredeyse her halinden faydalanan Urfalılar olgunlaşmış kara üzümünden ise turşu suyu olarak bilinen “Eşkili” adı verilen sirke yapılır. Hazırlıklar içerisinde nar pekmezi diğer ismiyle nar ekşisi bulunmaktadır. Nar ekşisi, olgunlaşan nar tanelerinin ezilmesiyle elde edilir. Ortaya çıkan bu sos çorba, bostana yani salata, kısır, lahmacun vs. özel yemeklerde yer almaktadır. Nar ekşisi, sirke, pekmez ile diğer üzümünden oluşması sağlık açısından yararı yöre halkının beslenme özelliğini de ortaya çıkarmaktadır (Sabbağ, 2015: 382).

Şanlıurfa’da yapılan ürünler arasında özellikle yaz mevsiminde serinletici ve besleyici olan bir takım meyvelerden yapılan şuruplarda vazgeçilmezler arasındadır. Bölgede en çok yapılanlar arasında koruk ekşisi, koruk şurubu, gül şurubu, limon şurubu yapılarak kış ayında tüketilmesi amacıyla depolara kilerlere kaldırılır. Orijinal olarak elde edilen meyve şuruplarının düşük asidik içeriği, etli, yağlı yemeklerin daha kolay sindirilmesine de katkı sağlamaktadır (Sabbağ, 2015: 382).

3.3. Mardin Mutfağı

Mardin kentinin konumu; Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Dicle Bölümü'nde, ilin güneyinde; Suriye, batıda; Şanlıurfa, kuzey kesiminde; Diyarbakır ve Batman illeri, kuzeydoğu kesiminde; Siirt ve doğu kesiminde ise Şırnak ile bulunmaktadır (Şekil 34).



Şekil 34: Mardin İli Konum Haritası

Kadim bir kent özelliğine sahip olan Mardin Kuzey Mezopotamya'nın verimli topraklarını arasındadır. Mardin, bünyesinde bulunan kalesi ile başı göklerde, ayakları Mardin ovası içerisinde bulunan, heybeti ile insanı büyüleyen, her noktasında tarih ve kültürün izlerine denk gelinen Anadolu'nun renkli bir şehridir (Güven, 2015: 257).

Mardin'in kendine has bu özellikleri bölgesinde etkilemektedir. Bu kent içinde bir çok özelliği barındırmakta kendine has bir ahenk oluşturmaktadır. Mardin insanının kendi memleketini “Gündüz seyranlılık, gece gerdanlılık” olarak tanımlamakta, Mardin, “klasik ile modern bir dünyanın karışımını ortaya çıkarmaktadır. (Güven, 2015: 257).

Ustaların bizzat kendi elleriyle işlediği telkarilerle şehre ayrı bir motif katan kadim bir kent olarak tanımlanmaktadır. Bu büyüleyici şehir farklı dünyaların kesişim alanlarını oluşturmakta her ırktan insanları barındıran ve her dinin kendine has özelliklerini barındırdığı sokaklarında binbir türlü muazzam kokuların yükseldiği yerdir. Mezopotamya ovasının tepesinde dolaşan güvercinler bu toprakların barışın korumacıları olarak semalarda uçmaktadır (Babat, 2015: 231).

Bu muazzam kent, bütün bu tarihi, kültürel birikiminin doğal güzelliklerinin, tarihi dokusunun yarattığı farklılık, Mezopotamya ovasına bakan manzarasının büyüyle olduğu kadar yemekleriyle de özel bir yere sahiptir.

Bu kent sadece görünüşü ile değil mutfağıyla da insanları etkilemektedir. Bunun temel nedeni Mardin mutfağının kültürel miraslar listesinde bulunması, dünyanın en eski pişirme tekniklerinin yapıldığı Mezopotamya topraklarında olmasından ve bölgedeki yiyecek-içecek çeşitliliğinin fazla olmasından kaynaklanmaktadır (Engin, 2015). Ayrıca Mardin mutfağı bazı kaynaklarda Mardin halkının sürekli seyahat etmesinden ötürü tüccarların mutfağı olarak anıldığından da bahseder. Mardin'nin içinde birden fazla halkın bulunması kentin mutfağına da yansımıştır. (DİKA, 2011; Yarış, 2014).

Mardin mutfağına sadece eski uygarlıkların değil, günümüzde Mardin topraklarında yaşayan Botan, Göçer, Mihhalemi ve Kırmançlar da mutfak kültürünü etkilemişlerdir (Engin, 2015). Mardin mutfağı her ne kadar Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültürü ile benzerlik gösterse de Halep, Musul ve diğer Ortadoğu mutfaklarıyla da birçok ortak özelliğe sahiptir (Anonim, 2007; Yılmaz, 2009; DİKA, 2011).

Kentte meydana gelen dini günler, düğün, doğum ve ölüm gibi günlerde yapılan yemekler yine kentin kendi mutfağından oluşmaktadır (Gündüz, 2011; Anonim, 2013; TÜİK, 2013). Mardin mutfağıının yemek çeşitlerinin bu kadar çok fazla olmasının başlıca nedeni; din, etnik grup ve köyle şehir arasındaki yaşam tarzlarındaki farklılıklarından kaynaklanmaktadır.

Bu olayı örneklendirecek olursak; Arap ve Süryaniler Mardin merkezde yaşarken Kürtler ise daha çok köylerde yaşamaktadırlar. Arap ve Süryani kadınların daha çok evde olmalarından ötürü yemek becerileri daha gelişmiştir. Kırsalda yaşayan kadınlarının ev işleri dışında tarla, bahçe, hayvancılık gibi işler ile uğraşmaları sonucunda, şehirli kadınlara göre yaptıkları yemeklerin çeşitliliği daha sınırlı olduğu görülmektedir. Mardin'in kendine özgü mutfağıının ve yöresel lezzetlerinin sahip olduğu konumundan ötürü en çok Arap kültürünün izlerini taşıdığı varsayılmaktadır (Sarı, 2007; Yarış, 2014; Toprak 2015). Bazı görüşlere göre Mardin mutfak kültürünün temelini Süryani mutfağıının oluşturmuştur. Lakin Mardin'de Süryani mutfağı dışında Arap , Kürt, Ermeni ve diğer etnik gruplarında Mardin mutfak kültürünü oluşturduğu bir gerçektir.

İster göçebe ister yerleşik hayatta insanlar olsun tüm toplumların kendilerine ait alışkanlıkları vardır. İnsanları da birbirinden ayıran bu alışkanlıklardır. Çünkü yemek unsuru bireysel ve toplumsal boyutları bulunan kültürel bir kavramdır. İnsanoğlu fizyolojik olarak yemekle doğrudan bir ilişki içerisinde olduğu kadar sosyal açıdan da bulunduğu toplumun kültürü etkisindeki yemek anlayışına sahiptir. Ürünlerin üretimi, taşınması, depolanması, tüketimi gibi süreçlerde ortaya çıkan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenmesini sağlamaktadır.

Mardin'in içinde bulunduğu topraklar Mezopotamya yani verimli topraklar olarak anıldığından yöresel olarak birden çok ürünü bünyesinde barındırmaktadır. Bu özellik kozmopolit yapıyla bileşerek güçlü bir mutfağıın oluşmasına zemin hazırlamıştır (İflazoğlu ve Yaman, 2020: 1943).

İnsanoğlunun ortak özellikleri arasında fizyolojik ihtiyaçları da bulunmaktadır. Burada farklı olan toplumların bu ihtiyaçları karşılamasındaki

farklılıklardır. İşte bu tür alışkanlıklardan ortaya çıkan beslenme ise yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanmasında tamamen kültürel öğeleri olan gelenekler, sevmek, sevmemek, inançlar, tabularla bağlantılıdır. Antropologlara göre yemek yeme alışkanlıkları ile kültür arasında bağ olduğunu ifade ederek yemek yemeği de bu noktadan ele almaktadırlar. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay fizyolojik olay olarak görülürken, bu açlığını ne şekilde, ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik buna ilaveten kültürel bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunlara ilaveten yenilen ve içilen şeylerden haz alma, etkilenmeler konusunda yine her kültürün farklı bir yaklaşım tarzı bulunduğunu gözler önüne sermektedir (Toprak, 2015: 68, 69).

Mardin mutfağına, antik Mezopotamya uygarlıkları üstüne kurulması sebebiyle çok sayıda yaşam tecrübelerinin ürünü olarak bakılabilir. Hem Mezopotamya'nın mirasçısı, hem de Ortadoğu'ya ve Akdeniz'e komşuluk yapmış ve yapmakta olan bunun yanında ticaret sebebiyle kervanların uğrak alanları içerisinde yer alan aynı doğrultuda bir çok uygarlığa ev sahipliği yapması bakımından çok yönlü etkileşime maruz kalmıştır. Bundan ötürü Mardin mutfağının da çok yönlü gelişimine neden olmuştur. Mardin aynı düzlem üzerinde bulunan batı ve güneybatısında; Antep, Antakya ve Halep'le, güneydoğusunda ise; Erbil ve Musul ile bir takım aynı özellikleri barındırmaktadır (Toprak, 2015: 3).

Mardin'in yerel halk tarafından tüccarlar mutfağı olarak nitelendirilmesinin nedenleri arasında hem kentin ticaret yolları üzerinde bulunması hem de çeşitli bölgelerden gelen tüccarların getirdiği ürünlerin yerel mutfakla harmanlanarak mutfağın çeşitlenmesiyle alakalıdır.

Mardin mutfağında çok kültürlülüğün yanı sıra iklim ve coğrafyanın dayattığı yaşam şeklide önemli rol oynamaktadır. Örneğin az yağmur alan düşük verimli bölgeler, kısa zaman öncesine kadar, küçükbaş hayvancılık için uygun olmuştur. Yerel halkın et ihtiyacı ise ova köylerinin beslediği küçükbaş hayvanlar ile Cizre ve Nusaybin çevresine gelen göçebe hayvancılık ürünleri vasıtasıyla karşılanmıştır.

Bahsedilen bölgede, Türkiye'nin batı ve kuzeyinde, Kuzey İran'da ve bazende Afganistan'daki gibi iklim düzeni o denli mevsimlidir ki, sebzeler yalnızca yağmurlu mevsimde yetiştirilmiştir. Alışılan düzen ise kışın tahıl, yazın da meyve sebze yetiştirilmesi şeklindedir. Mevsimlere bağıllık, bunların yanında temel tahılları ürünlerini de etkilemektedir. Son 40 yıldır ovanın Ancak yer altı su kaynakları ile sulanması ekim verimliliğini artırmasına ve bu olayda kırsal alanda yaşayan halkın hayvancılığın yanında, tarımla da uğraşmasına yol açmıştır. Sulama olanaklarının artması bahçelerin daha geniş alanlara yayılmasını da kolaylaştırmıştır. Üretimin artması bölgede yaşayan halkın koyun eti dışında günlük yemeklerinde sebzeninde önemini arttırmıştır (Toprak, 2015: 83).

Mardin'in bulunduğu konumda kurulmasının belli başlı coğrafi özelliklere dayandığı söylenebilir. Bunlar;

- a. Savunma için verimli topoğrafik özellikler,
- b. İlin güneyinde bulunan verimli Kızıltepe ovasının sağladığı avantajlar
- c. İlin bulunduğu bölgede hayati bir unsur olan su kaynaklarının
- d. Tarihi yolların güzergahında bulunması (Günel, 2005: 98).

Türkiye'nin en fazla çeşitlilik gösteren etnik ve dini illerinden başında Mardin gelmektedir. Bu özellik araştırma sahasının sıra dışılığını da gözler önüne sürmektedir. Araştırma sahasında bahsi geçen bu kültür oluşumunun içerisinde Araplar, Türkler, Kürtler, Süryaniler, Ermeniler ve Yezidiler yer almaktadır. Bu kültür oluşumu Mardin'i diğer illerden ayıran farklı bir özelliktir. Bu kültürel farklılık tarihi yapıların varlığı açısından daayrı bir zenginlik oluşturmuştur (Günel, 2005: 93) .

Mardin'de neredeyse her dönemin yaşam kültürünü gözler önüne süren kültürler meydana gelmiştir. Mardin şehri içerisinde barındırdığı çeşitli özellikler sebebiyle bir noktadadır ki sadece Anadolu halkı için değil diğer tüm insanlar içinde oldukça önem arz etmektedir. (Kopar, 2015: 219).

Türkiye'nin bu kadar farklı kültüre sahip olmasının temelinde, kültürel yapısı, tarihte gelmiş olan çok çeşitli kültürlerin birikiminin olmasıdır. Türkiye'nin coğrafik

özelliğine bakıldığında Doğu, Batı, Ortadoğu, Akdeniz, İslam kültürü vb. çeşitli kültürlerin merkezinde bulunduğu bir gerçektir. Anadolu'nun kültürel zenginliğinin olmasının başlıca nedeni binlerce yıllık geçmiştir. Birbirine çok yakın alanlarda bile kültürel farklılıklar görülebilmektedir (Özen ve Oçal, 2012: 633).

Son yıllarda küresel çapta kendilerine ait özellikleri bulunan pek çok toplum bulunmaktadır. Bu kadar farklı toplumun oluşması mutfaklarında zenginleşmesini, farklı mutfak kültürlerinin oluşmasını sağlamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 41).

Mutfak kültürüne tarihsel açıdan baktığımızda; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evrelerinden geçtiği görülmektedir. Buna ilaveten yaşanan göçler, savaşlar da mutfak kültürünün oluşumuna katkı vermiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42).

İnsanlığın ortaya çıkmasıyla beraber fizyolojik bir ihtiyaç olan yeme ihtiyacı ve bunu giderilmesi için yapılan tüm çalışmalar mutfak kelimesinin oluşmasına zemin hazırlamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42). Yemek ifadesi, sadece yaşamın devamını sağlayan bir ihtiyaç olmayıp buna ek olarak dinsel simgesi haline de geldiği saptanmıştır. Yemek unsuru basit anlamda yiyecek kavramını karşılamayıp aynı doğrultuda toplumsal ilişkilerin gün yüzüne çıkmasını sağlamaktadır. Kısaca yemek olgusuna bakılarak toplumlarda meydana gelmiş değişimlerde ortaya çıkmaktadır. Bundan ötürü bir toplumda mutfak kavramının oluşmasındaki toplumsal ilişkiler ve etkileşimler, son yıllara kadar şekline bakılarak ortaya çıkartılır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 44).

Araştırma yapılan alanda meydana gelen yeme-içme kültüründeki çeşitliliğin nedenleri şu şekilde gözler önüne serilebilir:

a. Yeme-içme kültüründeki çeşitliliğin olmasının başlıca nedeni, çalışma yapılan bölgenin coğrafi konumundan kaynaklandığı ifade edilebilir. Çalışma alanı, tarihte doğu (İran uygarlığı)-batı (Roma uygarlığı) ve kuzey (Türk uygarlığı)-güney (Arap uygarlığı) uygarlığının bulunduğu noktada bulunmuştur. Söz konusu alan sadece geçmiş yıllarda değil son yıllarda da kuzey- güney uygarlıkların arasında

köprü konumundadır. Ayrıca söz konusu saha da birbirinden farklı birden fazla etnik ve dini gruplarda varlığını sürdürmektedir. Tüm bunların sonucunda ister geçmişte olsun ister günümüzde olsun ve coğrafi özelliğinin sayesinde de birçok uygarlığa kapısını açmıştır.

b. Sahada yaşayan Arap kökenli yöre insanının bazı kesimi 1960 yıllarından sonra iş sebebiyle Beyrut'a gittiği aynı şekilde giden bu insanların ekonomik olarak rahatlamasıyla bazılarının geriye döndükleri ifade edilmiştir. Geriye dönen kişilerin Beyrut'taki Arap kültürüne ait yemek çeşitlerini kendi mutfaklarında uyguladığı saptanmıştır. Yemek etkileşimi bununla sınırlı kalmayıp Beyrut, Kamışlı, Şam vb. gibi Arap kentlerine, yakınlarını ziyaret gayesiyle, yapılan seyahatler de bu ülkelere ait yemeklerinde yine kendi memleketlerine getirerek mutfaklarında pişirdikleri görülmüştür.

c. Yörenin mutfağını etkileyen başka bir özellik de yörenin kendine has coğrafi özelliğidir. Bölgede bulunan ova, plato gibi unsurların fazla olması tarımsal ürünlerinin fazla olmasına bu da yemek kültürünün gelişmesini sağlamıştır (Günel, 2005: 108).

Mezopotamya topraklarında görülen mutfak kültürünün gelişmeleri arasında her ne kadar göç, ticaret, coğrafi konumu olsa da yörenin dinamikleri de bu gelişmeyi etkileyen özellikler arasındadır (Toprak, 2015: 3).

Söz konusu olan kent, neredeyse 30 farklı medeniyete kapılarını açmış ve bünyesine aldığı uygarlıkların da özelliğini taşıyan farklı inanış ve dine sahip olan farklı dillerin konuşulduğu kendine özgü mistik yapısıyla dünya üzerinde benzerine az rastlanır bir kenttir. Bu durum ise mutfağında etkileyerek birbirinden lezzetli yemeklerin oluşmasını sağlamıştır.

Mardin'de genellikle 3 öğün yemek yenmektedir kahvaltıda daha çok çay ve peynir, kaymak ve diğer kahvaltılık türleri tercih edilirken öğle yemeklerinde sarma, dolma, kısır, zeytinyağlı yemekler ve börek çeşitleri, akşam yemeklerinde ise biraz daha ağır yemekler tercih edilmektedir.

Bu kentin kahvaltısı ise genel olarak yörenin özelliklerini taşıyan ürünlerden oluşmaktadır. Kahvaltı esnasında çay ile birlikte Derik zeytini, tahin/ceviz eşliğinde pekmez, yumurta, evlerde yapılan reçeller, yerli koyun peyniri, yoğurt bal, evlerde yapılan sucuk ve kavurma, mevsimine göre domates, salatalık, yeşil biber, karpuz, gibi gıda ürünleri yer almaktadır (Toprak, 2015: 110).

Kısacası kahvaltı da yöre halkının akşam veya öğle yemeğine önem verdiği kadar önem teşkil eden bol çeşitli bir öğündür. Bu öğünde yer alan ürünlerinde yine mevsimlerle de ilgisi bulunmaktadır. Bu sebepten ötürü her mevsim yapılan kahvaltılar arasında mevsimden ötürü yaşanan bazı farklılıklar da bulunmaktadır. Soğuk aylarda insanlara direnç sağlayan mercimek çorbası kaliyye (sade yağda ceviz, pekmezle hazırlanan ürün), kavurma zeytin, peynir, tereyağı gibi ürünler yer alırken, sıcak aylarda su kaybını azaltan salatalık domates buna ek olarak köy kamağı gibi ürünler yer almaktadır (Sabbağ, 2015: 292).

Bayramlarda ise özel yemekler hazırlanır. Burada farklı inançlara sahip kişilerde onların inanışlarına göre özel yemekler hazırlamaktadırlar. Örneğin paskalya bayramında paskalya çöreği, hıdırellezde aşure, paskalyada kaburga dolması, Nevruzda etli bulgur pilavı yapılmaktadır. Özel günlerde ve kutlamalarda özel yemekler hazırlanır bu tür günlerde genellikle iç pilavı, fasulye, kaburga dolması vb. ürünler yapılmaktadır.

Yemeklerde genellikle et ve bulgur kullanımının yanı sıra et ve meyvenin beraber pişirildiği yemekler de vardır. Mardin Mutfağında Güneydoğu Mutfak Kültürünün etkileri görülse de daha çok Süryani ve Arap mutfağının etkisinde kaldığı söylenebilir.

Kentin baharat tüketimi; kırsal kesimde daha çok Süryani ve Arap toplumunda görülmesiyle birlikte Kürtler içerisinde de az denilecek kadar tüketildiği görülmektedir. Mutfakta sıklıkla kullanılan baharatlar arasında; sumak, yenibahar, kişniş, karabiber, beş türlü, yedi türlü, kırmızıbiber, tarçın, susam, anason, kimyon vb. ürünlerin bulunduğu söylenemek mümkündür (Toprak, 2015: 114). Baharatlar sadece bir yemekte değil farklı yemeklerde de kullanılmaktadır. Örnek verilecek

olursa; kişniş, acinin yanı sıra salatalarda, kibede ve hindi dolmasında da sıklıkla yer almaktadır. Aynı şekilde karanfil de sütlaç, zerde ve aşure gibi ürünlerde kullanıldığı görülür. Örnekleri arttıracak olursak eğer; kimyon tavukta, susam ile anason çörekler içerisinde, sumak dolmada, safran ise zerde içerisinde kullanılmaktadır (Toprak, 2015: 114). Yiyecek kadar içeceklerde mutfaklarda oldukça önem arz etmektedir. Ve içeceklerinde belli başlı kaideleri bulunmaktadır. Örneğin; içli köftenin yanında erik suyu tüketilirken iktebet ile taze üzüm ya da pekmez şerbeti tüketilmektedir (Toprak, 2015: 114).

Yemeklerde en çok kullanılan baharatlar kırmızı biber, karabiber, kişniş, zerdeçal, zencefil, kimyon, sumak ve nanedir. En çok kullanılan yağlar tereyağı, tereyağının bir türü olan sadeyağ, zeytinyağı ve ayçiçeği yağıdır. Kakule de çok kullanılan baharatlardan biridir.

Mardin yemekleri nesilden nesile aktarılması bol baharatlı ve acılı olması fakat baharat seçiminin özenli olması her yemeğin kendine özgü baharatlarla yapılması ve yemeklerde sosniyetine salça kullanılması gibi özellikleri de vardır.

Mardin Mutfağı et ve hayvansal ürünlerin tüketimiyle Orta Asya Mutfağı baharat kullanımı ile Ortadoğu mutfağından ve çeşitli sebzelerin kullanımı ile Akdeniz Mutfağından etkilenmiştir tahıl tüketiminde ise Mezopotamya mutfağının izlerini taşımaktadır.

Mardin mutfağında yemek çeşitlerinin fazla olmasının yanı sıra coğrafi işaretli yiyeceklerin fazla olmasıyla da hem güneydoğu hem de Türkiye genelinde öne çıkmaktadır.

Mezopotamya topraklarındaki mutfağın güçlü geleneksel yapısının içerisinde Anadolu, Irak, İran ve Suriye mutfaklarının zamanla bugünkü halini almasında da önemli rol oynamaktadır. Aynı şekilde söz konusu kentin mutfağının gelişimi de bunlara dayanmaktadır (Toprak, 2015: 83).

Mezopotamya'daki ürünlere değinecek olursak tarımın gelişmesiyle tahıl, bölgede etkili olan Ege-Akdeniz ikliminin etkisiyle sebze-meyve çeşitliliğine yol

açmış bu da Anadolu'nun mutfağının gelişmesinde önemli olmuştur. Bir zamanlar bölgede bulunmuş olan devletler sayesinde etkileşimler yaşanmıştır.

Bu alanda, Orta Çağ döneminde özellikle Bağdat'ta gelişme göstermiş olan mutfak, Abbasi Halifeliği zamanında doruk noktasına erişmiştir. Günümüzde ki Irak mutfağında bu özelliklerin yanında Türkiye, İran, Suriye ve Kürt mutfağının etkisiyle şekillendiği görülür (Toprak, 2015: 75).

Antik Mezopotamya'da balık tüketildiği bilinmektedir. Fakat günümüzde Türkiye'nin Mardin'de deniz mahsulleri, deniz kenarındaki illere kıyasla düşük olabilir, fakat Fırat ve Dicle nehirlerine yakın yerleşim yerlerinde tatlı su balıkları tüketilmektedir.

Mardin bölgesinde Asur, Pers, Yunan, Roma, Bizans ve Emevi-Abbasi Arap medeniyetleri kendilerinden bir takım izleri miras olarak bırakmıştır. Bu kadar halkın sürekli etkileşim halinde olması mutfağında şekillenmesini sağlamıştır. Yöre halkının uğraş alanlarında olan ticaret sayesinde sürekli olarak farklı bölgelere giderler ve hareketlilik sonucunda bazı ürünleri de kendileri ile birlikte kente getirirler. Bu da dünya çapında Mardin mutfağının "Tüccarların Mutfacı" olarak anılmasını sağlamıştır. Neredeyse tüm topluluklarda bulunan tüccarlar sürekli farklı insanlarla etkileşim halinde olmuş bu da hem mutfaklarının hem de ürünlerin zenginleşmesini sağlamıştır. Zamanla yeterli maddiyatı yakalayarak kendilerine ait ürünleri kullanıp bu ürünlerin dünya tarafından tanınmasını sağlamışlardır (Toprak, 2015: 83). Bu kentin mutfacı 'Tüccarlar Mutfacı' olarak da anılır. Baharat ve salçanın yoğun bir şekilde kullanıldığını görmekteyiz yine bu durumun Güneydoğu mutfağının geneli için geçerlidir. Yemeklerde çok fazla sos kullanılmamaktadır soslar genellikle salça ve yağın birleşimiyle oluşmakta ve baharat seçimi titizlikle yapılmaktadır. Bu durum bölge mutfağının genelinde görülmektedir.

Bölgede yetişen ürünler farklı şekillerde kullanılmaktadır. Örneğin badem yeşilken yani çağla şeklinde tuza bandırılarak ya da etli yemeklerin içinde pişirilerek de kullanılmaktadır. Aynı şekilde birçok meyve yemeklerin ana malzemesi olarak kullanılmaktadır. Badem örneğinde olduğu gibi. Ayrıca badem kurusu şekerle

kaplanarak ımlebbes (badem şekeri) olarak tüketilmektedir. Bu örnekten de anlaşılacağı gibi bademin Mardin yöresi için ayrı bir manası bulunmaktadır.

Çeşitli ürün kitlesine sahip olan Mardin'nin önemli ürünleri arasında badem şekeri yöre insanları arasında hayalet şeker olarak bilinen üründe bulunmaktadır. Birbirinden farklı renkleri olan ve değişik baharat aromalı olan bu ürün yediden yetmişe yörede herkes tarafından sevilerek tüketilmektedir (Babat, 2015: 247). Bu ürün şeker eriyiği içine koyulup badem tanelerinin irileştirme usulüyle kaplanmasıyla oluşur. Bu işlem yapılırken iri hale gelen taneler nişasta ve şekerle beyazlatıldıktan sonra kurutulup aynı işlem birden fazla tekrarlandıktan sonra kurutularak elde edilmektedir (Babat, 2015: 247).

Bıttım (menengiç) çerez olarak tüketildiği gibi yemeklerde de kullanılır ayrıca yörede bıttım bitkisinden sabun da yapılmaktadır. Bıttım yani menengiç fıstığın aşılanmamış olanına verilen addır. Gaziantep ve Siirt'te aşılanarak fıstık üretilen bu bitki Mardin ve civarında aşısız şekliyle tüketilmektedir.

Yemeklerde oldukça önemli olmakla beraber kendi içerisinde bir takım kuralları barındırmaktadır. Örneğin; yemeklerde baharatlar ön plana çıkmayıp, yemek ana malzemenin lezzetini yansıtmalı. Bunlara dikkat edildiği takdirde kuzu eti kuzu etinin tadını verecek, hindi eti tavuk etinden farklı olduğu tespit edilebilecektir (Toprak, 2015: 114).

Mardin Mutfağı çok kültürlü yapısından dolayı zengin ve karmaşık bir lezzet çeşitliliğine sahiptir. Yemeklerde malzeme ve baharat kullanımı konusunda belli bir düzen ve seçicilik görülür, ancak bu kurallar mutfağın her yemeği için geçerli değildir.

Üzüm ürünü yöre de hem taze hem de kuru şeklinde yenilir ve şarap, pekmez, yapımında da kullanılır, sucuklu cevizin kaplama malzemesi olarak da kullanılmaktadır.

Mardin'de misafirlere büyük önem verilir bu da yapılan hizmetlerle gösterilir. Öncelikle büyük bir tepsi (tepsi kelimesi yörede sini olarak anılır) içerisine neredeyse

kuruyemişin her çeşidinden konulur. Tepsiye konulan ürünler arasında; leblebi, şekerli leblebi, imlebbes badem, ibzar, kabuksuz kavun çekirdeği, karpuz çekirdeği, kabak çekirdeği, kavun çekirdeği, bıtım, mahlep, ceviz, pestil, cevizli ve bademli sucuk yer almaktadır (Sabbağ, 2015: 293).

Yabani otlar bazıları yemeklerde kullanılırken bazıları kurutulup baharat ve ya şifalı bitki olarak kullanılır. En çok kullanılan baharatlar kişniş, kırmızıbiber, tarçın, karanfil, karabiber ve susamdır. Baharat kullanımının fazla olmasının sebebi baharat yolu üzerinde bulunması ve Arap mutfağının etkisinde kalmasıdır. Mardin mutfağında ekmeğin önemli bir yeri vardır tandır ekmeği, saç ekmeği, lavaş ve tırnaklı pide çeşitleri vardır.

Mardin tarım bölgesi olması bakımından kışlık ürünlerde uzun süre dayanabilecek ürünler tercih edilir. Yörenin önemli ürünlerinden biri de peksimettir. Bu ürünler çok uzun yıllarda Mardin sofralarında bulunmaktadır. Peksimet ekmek hamurundan yapılan ve uzun süre saklanabilen kurduğunda ise su ile ıslatılarak tekrardan tüketilen dayanıklı bir üründür. (Sabbağ, 2015: 293/294). Geleneksel ürün olan peksimet sindirimi kolay olması bakımından mide rahatsızlığı olan kişilere de tavsiye edilir.

Mardin mutfağının vazgeçilmezleri arasında ekmek de bulunmaktadır. Genel olarak ekmeğin bu yörede çok çeşidi bulunmaktadır; mayalanmış hamurdan yapılan tandır ekmeği (nanêhêlati), taze olarak yenen sac ekmeği, sac ekmeği (kuruduktan sonra ıslatılarak tüketilir) olarak karşımıza çıkmaktadır. Ekmekler bunlarla sınırlı kalmayıp hamuru evlerde hazırlandıktan sonra fırına gönderilen ekmek, fırınlarda pişirilen lavaş ekmek, tırnaklı pide, peksimet, Süryani çöreği, bayramlarda, cenazelerde yapıp dağıtılan baharatlı tatlı çörekler, tarihi oldukça eskilere dayanan ve günümüzde kullanımı azalan soğanlı ve bulgurlu ekmek, pekmezli ekmek de yörede yenilen ekmek çeşitleri arasında yer almaktadır (Toprak, 2015: 115).

Kışlık ürünler arasında olmazsa olmaz tandır ekmeği bulunmaktadır. Yörede bu ekmeği yapmak için öncelikle tandır düz zemine oturtulur, sonra yerden belli bir yüksekliği olan tandırın içine kadınlar eğilerek ellerindeki ekmek hamurunu duvara

yapıştırırlar belli bir süre burada ateşte piştikten sonra ekmek görünümüyle çıkartılır. Bu ekmek doyurucu olması bakımından son yıllarda da oldukça tüketilen ekmekler arasındadır (Sabbağ, 2015: 295).

Mardin mutfağında pişen yemeklerin içeriği oldukça çeşitlidir. Genel olarak bu mutfakataki yemeklerde çeşitli et türleri, yağlar kullanılır; bulgurlu yemeklerinde değişik şekillerde kullanıldığı; bazı ana yemeklerin malzemesini taze ve kuru eriklerin, çağlanın oluşturduğu; yörede önemli bir yiyecek olan bademin ise şekerleme, tatlı, pilav ve ana yemeklerde bolca kullanıldığı; taze üzümünden elde edilen pekmezin ise tatlı ve bazı yemeklerin hazırlanmasında kullanıldığı bilinmektedir.

Baharatlar rastgele değil de yiyeceklerle uyumuna göre seçilmekte olup tatlı-ekşilerin bir arada kullanıldığı, acının ise az kullanıldığı görülmektedir. Yemeklere tat katan maddeler hem yörede yetiştirilen ürünler hem de baharatlar, salça ve yağlardan oluşmaktadır. Yemeklere lezzet verici faktörlerinin bölgede yetiştirilen hammaddelerin yanında çeşniler, salçalar, yağlar sıralanabilir. Yörede yapılan yemeklerin isminin kullanılan malzemelerden oluştuğu görülür. Ayrıca Mardin mutfağında Süryani ve Arap toplumunun etkisi olduğu görülmektedir (İflazoğlu ve Yaman, 2020: 19469).

Mardin’de genellikle küçük baş hayvan eti kullanılmaktadır özellikle de kuzu eti tercih edilmektedir.

3.3.1. Mardin Mutfağı Yemek Çeşitleri

Mardin mutfağı köfteler, sarmalar, dolmalar, hamur işleri, börek ve çörekleri, et yemekleri kebablar ve tatlı çeşitleriyle büyük bir zenginlik sunmaktadır. Kebabların yanı sıra Mardin tencere yemekleriyle de ünlüdür. En meşhur yemekler arasında kaburga dolması (oğlak ya da kuzu etinde yapılır), Mardin usulü içli köfte (ikbebet), Mardin Kibesidir (bir çeşit işkembe dolması), börek türlerinden ise en meşhuru Sembusektir (bir tür kapalı lahmacun). Badem şekeri (imblebes). Mardin bademi farklı olarak tarçın ve kakule ile tatlandırılmıştır, Derik Zeytinive Mardin

Leblebisi de yöreye özgü meşhur yiyeceklerdir. Aşağıda yemek çeşitlerini gösteren bir listeye yer verilmiştir.

Kebaplar

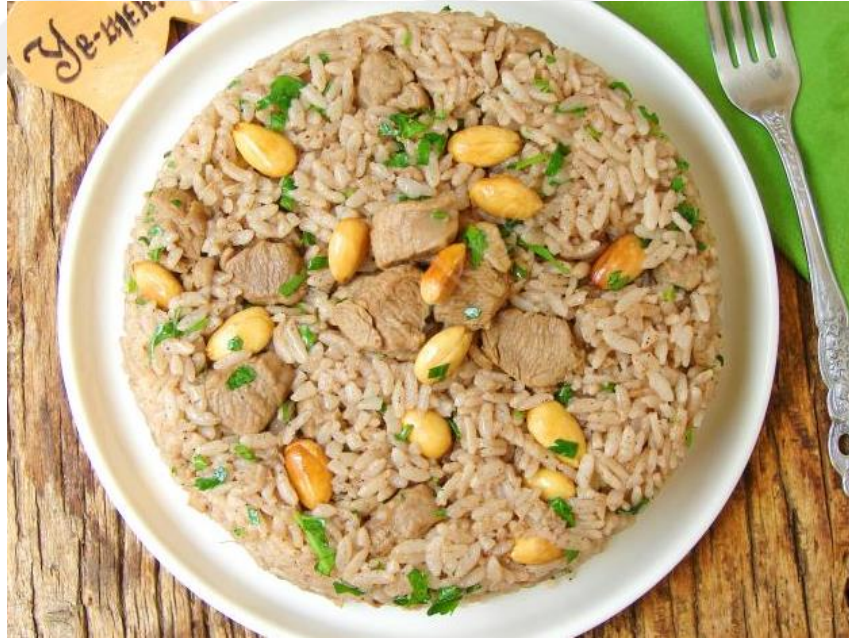
Soğan Kebabı, Patates kebabı, Ciğer Kebabıdır.

Et Yemekleri

Dobo, Merge, Dahudiyet, Selcemiye, Maldumdur.

Pilavlar

Maklube, Haşu (Foto 61), Dobo (Foto 62), Şehriyeli Bulgur Pilavı, Kişkek, Döşirmek, Kınnebreli Bulgur Pilavı, Yarma Pilavı, Kınnepleli Pilav, Goşere, İhşene, İmceddere, Ciğer Pilavıdır.



Kaynak: https://ye-mek.net/tarif/hasu-pilavi#google_vignette

Fotoğraf 61: Haşu



Kaynak: <https://mardinhaber.com.tr/haber/9609059/mardinin-nefis-yemegi-dobo>

Fotoğraf 62: Dobo

Köfteler

Accin, İkbabet yani haşlanma tekniğiyle yapılan içli köfte (Foto 63), Kızartma tekniğiyle yapılan köfte diğer ismiyle, İrok, Bello, KitelRahadır (Foto 64).



Kaynak: <https://mardinmutfagi.blogspot.com/2015/03/mardin-yemekleri-haslama-icli-kofte.html>

Fotoğraf 63: İkbabet (Haşlanmış içli köfte)



Kaynak: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/keyif/kitel-raha-icli-kofte-nasil-yapilir-kitel-raha-tarifi-41031570>

Fotoğraf 64: KiteLRaha

Börek ve Çörekler

Süryani Çöreği, Mevrit Çöreği, Kiliçe, Sembusek, Paskalya Çöreği, İhbeyezLahme, İhbeyzİbcibne, Cevizli Börek, Lor Böreği, Susamlı Patates Böreği, Mardin Çöreğidir (Foto 65).



Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/mardin-coregi-tarifi-bayram-coregi-videolu/>

Fotoğraf 65: Mardin Çöreği

Meyve ve Etle Yapılan Yemekler

İncasiye, Alluciye, Fikriye, Mutancana, Ayvaşı, Çağlaş yemeğidir.

Dolmalar ve Sarmalar

Kaburga Dolması, Etli Dolma, Kibe (İşkembe dolması), Alo Mıhşı (Hindi Dolması), Patlıcan Dolması, Biber Dolması, Kabak Dolması, Kuzu Dolması, Domates Dolması, Rami Dolması, Asma Yaprığı Sarması, Lahana Sarması, Dut Yaprığı Sarmasıdır.

Çorbalar

Yoğurt Çorbası, Şiişe Çorbası, Lebeniye, Un Çorbası, Kelle Paça, Ginedir Çorbası, Nohut Çorbası, Salçalı Yarma Çorbası, Çorten çorbasıdır.

Tatlı Çeşitleri

Zerde, Peynirli Helva, Pekmezli Helva, Sütlaç, Kitkat, Muhallebi, Harire, Löziye, İsfire, PestilTatlısı, Imtabbakka, Davkıl May, Helevitil Cibne, Kadayıf SarmasıTatlısı, Zingil, Kahiye, Cevizli Sucuk, Badem Şekeri, DavkBiDips, Mahlep Tatlısı, İpsise, Üzüm Şirasından Harire ve Bohça Künefedir (Foto 66, 67).



Kaynak: <https://www.cumhuriyet.com.tr/gurme/uzumun-en-lezzetli-hali-harire-tatlisi-tarifi-2203676>

Fotoğraf 66: Üzüm Şirasından Harire



Kaynak: <https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/tatlilar/fistikli-bohca-kadayif>

Fotoğraf 67: Bohça Künefe

İçecekler

Yörede en çok içilen içecekler; dibek, menengiç diğer ismiyle bittım, Süryani, Kürt, Türk, mırra gibi kahve çeşitleriyle pekmez, sumak ve reyhan şerbeti yer almakta ve bu içecekler Mardin mutfağının bir parçası olmuştur (İflazoğlu ve Yaman, 2020: 1944).

Mardin yöresinde çay ve kahve içme alışkanlığı etnik kimliğe göre değişkenlik göstermektedir. Örneğin Kürtlerin daha çok çay tercih ettiği az da olsa yemek sonrası mırra içtiği söylenebilir. Mırranın asıl vazgeçilmez olduğu yer yas evleridir. Araplar da ise mırranın yanı sıra klasik Türk kahvesini de tercih etmektedirler. Süryanilerde ise kahve tercihlerinin farklı olduğu görülmektedir (Toprak, 2015: 110).

Mırra denilen içecek, Şanlıurfa, Mardin ve diğer yakın şehirlerde uzun zamandan beri tüketilen ve kendi içerisinde toplumun özelliklerini de barındırmaktadır. Mırra, kavramı Arapçada acı manasına gelen “mur” kelimesinden ortaya çıkmıştır. Mırra birden farklı kaynatma işleminde geçer, kakula baharatı ile

tatlandırılan acı ve yoğun bir içecek türüdür. Bu sebepten ötürü ikram edilirken genelde küçük fincanla veya çay bardağının yarısı kadar misafire ikram edilmektedir (Sabbağ, 2015: 294).

Mardin bölgesinde neredeyse her mevsim tüketilen dut pekmezinin fazla yapılmasının asıl nedeni bu bölgede dut ağaçlarının sayıca fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Bağ bozumu esnasında yine yöreye ait yiyecekler olan şire hazırlanması, bulamaç hazırlanmasından sonra bunlardan üzüm pekmezi, kesme (peksimet), pestil, cevizli sucuk ve kurutulmuş üzüm yapıldığı görülmektedir. Bağcılığa önem veren topluluklar arasında Süryaniler de bulunmaktadır ve neredeyse tüm Süryani olan kişilerin evinde ikram edilmek üzere hazırlanmış ev şarapları hazırlanmaktadır. Hesine olarak bilinen beyaz üzüm çeşidi beyaz şarap için kullanılır (Sabbağ, 2015: 295).

Süryani Şarabı Bölgede yaşayan Süryanilere ait en yaygın gelenek Süryani şarabı (Midyat şarabı) dır. Süryani şarabının tam olarak ne zamandan beri yapıldığı kesin olarak bilinmemektedir. Süryanilerin yaklaşık olarak 2000 yıldır bu şarabı ürettikleri düşünülmektedir. Şarabın Mezopotamya'daki geçmişi ise çok daha eskiye (yaklaşık 6500'lü yıllara) dayanır. Şarap Hristiyanlıkta kutsal sayılan bir içecektir. Dini tören ve ayinlerde şarap tüketilmektedir. Bunun sebebi Hz İsa'ya dayanmaktadır. Hristiyan inancına göre Hz. İsa havarileriyle yediği son yemekte bu kişilere ekmek ile şarap ikramında bulunmuştur. Havarilerinden, ekmeği onun bedeni, şarabı ise kanı olarak düşünmelerini istemiş ve şöyle devam etmiştir: “Ben tekrar dünyaya gelene kadar beni böyle anın”. Bu nedenledir ki, Hristiyan ayinlerinde şarap tüketilmekte, böylece İsa peygamberin son isteği yerine getirilmektedir. Hristiyan inancına göre şarabın oluşumu insanın yaşam serüvenine benzetilir. İnsan; doğar, büyür, ölür ve zamanı geldiğinde dirilir. Şarap da buna benzer bir dönüşüm yaşar. Salkım olarak doğar, üzüm haline gelince ezilir ve ölür. En sonunda şarap olarak yeniden doğar (Yuhanna Aktaş: Sözlü görüşme Mart, 2012) (Özgen ve Oçal, 2012: 639).

Neredeyse beş bin yıllık teknikler kullanılarak beyaz Süryani şarabı yapılır. Bu şarap için ‘Gercüş’ ve ‘Mazrona’, siyah üzüm çeşidinden ise Reşek (Üsvet) adı

verilen üzümler kullanılır. Şarap yapımının ilk aşaması olgun hale gelen üzümlerin toplanmasıdır. Daha sonra toplanan üzümler evlerin avlusunda daha önceden hazırlanmış olan oldukça geniş kazanlara dökülür. Üzümler kazanlarda yaklaşık 1 hafta boyunca güneşte bırakılır, ara arada kontrolleri yapılır. Diğer bir aşama ise istenilen hale gelen üzümlerin sıkılması aşamasıdır. Burada üzümler sıkma teknelerine eklenerek sıkılarak suyu çıkartılır ve sıra denilen sular bidona içine dökülür. Şıralar bidonlarda 40 gün boyunca uygun sıcaklıkta üzerleri örtülerek dinlenmesi sağlanır. En son aşamada ise içine herhangi bir alkol ürünü eklenmeden kendi alkolünü oluşturarak içme seviyesine getirilir (Ünal ve diğerleri, 2020: 277).

Toplumların yiyecek kültürünün süreklilik kazanması için atılacak en doğru adım sonraki nesillere doğru bir şekilde aktarılmasıyla mümkün olabilmektedir. Bunun için en büyük adım yerel olan gıdayı savunup, yöresel ürünleri ön planda tutmak gerekmektedir (Öz ve Dönmez, 2018: 261). Bunu sağlamak yani bölgelere ait yerel ürünleri belirlemek ve korumak açısından coğrafi işaretleme önemli bir noktadır. (Öz ve Dönmez, 2018: 261).

Süryani şarabı olarak bilinen şarap türü, Mardin'in Midyat ilçesindeki üzüm bağlarında ortaya çıkan "mezrone" ve "gercüş" üzüm türlerinden meydana gelmektedir. Bu üzüm türlerinden beyaz şarap elde edilirken öküzgözü" ve "boğazkere" adıyla bilinen üzüm türlerinden ise kırmızı şarap elde edilmektedir. Şaraba aroma verilmesi için "Mahlep" adı verilen böğürtlenimsi bitkiden faydalanılır. Süryani halk Turabdin diye anılan alanda yaşamakta şarap yapımları hala geleneksel yöntemlerle, ev ortamında yapılmaktadır. Tarladan toplanan üzümlerin temiz kalması için kükürt dioksit maddesinden yararlanılmaktadır. Doğal Süryani şarabı yapımında, hiçbir katkı maddesi bulunmamaktadır. Ayrıca şarabın şeker oranını ise bölgede yetişen mezrone ve kerküş üzüm türleri sağlamaktadır (Öz ve Dönmez, 2018: 265).

Süryaniler şarapla çok uğraştıkları için üzüm bağına sahiptirler. Şarabın yapımına ilk olarak bağlardan toplanan üzümlerin hiçbir şekilde suyla temas edilmeden çuval içerisinde ezilerek süzdürülmesiyle başlanılmaktadır. Daha sonra cibre ismi verilen fermantasyon uygulamasıyla güneşte bekletme sürecine geçilir.

Cibre fermentasyonu, Süryani şarabını fabrikada yapılan şaraplardan ayıran önemli bir özellik olmasının yanı sıra herhangi bir maya da kullanılmamaktadır. Süryani şarabı ile diğer şaraplar arasındaki önemli farklardan bir tanesi de bekletme işleminin meşe fıçıları içerisinde yapılmasıdır. Süryani şarabı Coğrafi işaretleme olan Mardin özgü taştan yapılan kilise vb. mekânlarda korunmaktadır. Mardin taşının özelliği, yazları serin, kışları ıd sıcak olmasıdır. Süryani şaraplarının yapımı günümüzde geleneksel yöntemlerle devam etmektedir. Bu şarap özel bir üzüm türünden yapıldığı için buraya gelen ister yerli olsun ister yabancı tüm konukların ilgisini çekmeyi başarmaktadır. Keyifle tadımı yapılan bu şarabın Mardin açısından özel bir konuma sahip olduğu görülmektedir (Öz veDönmez, 2018: 266).

Bu şarap Mardin'in kendine has tarihi, doğal ve kültürel birikimi birleşmesi dışarıdan gelen misafirlerinde ilgisini çekmektedir. Mardin'in ön planda olan Süryani şarabının, coğrafi işaretleme ile yapılması imkan dahilindedir. Bu bağlamda Mardin'in; hem tarihi, doğal ve kültürel birikimi hem de tescilli ürünlerinden aldığı güçle gastronomi ve şarap turizmi açısından önemli bir destinasyon olabileceği düşünülmektedir. Fakat söz konusu olan Süryani şarabıyla ilgili bir başvuru söz konusu değildir. Başvurulmama nedenleri detaylı bir araştırma yardımıyla ortaya konulmalıdır (Öz ve Dönmez, 2018: 267).

3.3.2. Mardin İkliminin Mutfak Kültürüne Etkisi

Söz konusu kentin iklim tipi Akdeniz iklimine yakındır. Bu yörede yazayları çok kurak, sıcak geçerken kış aylarında hava daha çok bol yağışlı, ılıman olarak karşımıza çıkmaktadır. Mardin'de kışın oluşan yüksek basınç alanı kış aylarının soğuk geçmesine yol açar iken güney kesimde çöl ikliminin etkisi altında bulunması (Basra Alçak Basıncı), diğer yandan kuzeydeki yüksek dağların serin hava kütlelerinin bölgeye girmesine mani olması sebebiyle ilin ovalık kesiminde yazın çok sıcak geçmesine neden olmaktadır. İlin kuzey kesiminde zaman zaman kara iklimine benzer özellikler görülmektedir. İki kesimdeki farklılık yağış, sıcaklık ve rüzgar değerlerinde ortaya çıkar. Ova kesiminde yazlar çok sıcak geçer, kışlar ise ılıman ve yağmurludur. Bu kesimde az miktarda, kalıcı olmayan kar yağışları görülürken dağ

kesiminde ise yazları ovaya nispeten daha serin, kışlar ise şiddetli rüzgar, bol yağmur ve kar yağışlı geçtiği görülmektedir (Doğan ve diğerleri, 2012: 41).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yaz ve kış sıcaklıkları arasında önemli farklar bulunduğu için, karasallık yüksek değerlere ulaşır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yıllık sıcaklık farkları ve karasallık derecelerinin yüksek olmasında, Temmuz ayı sıcaklık ortalamalarının 30 °C nin üzerine çıkması önemli etkindir. Yaz sıcaklık ortalamalarının çok yüksek değerlere ulaşmasında, Basra kökenli sıcak ve kuru hava kütlelerinin bölgeyi etkisi altına alması önemli rol oynamaktadır. Bu durum Mardin için de geçerlidir. Ancak orografik koşullar Mardin çevresinde bu farkın azalmasına neden olmaktadır. Nitekim üzerinde Mardin kentinin de kurulduğu antiklinalin güney kanadında, yani güneye bakan yamaçlarında, güneş ışınlarının geliş açısı ve ortalama sıcaklığı daha yüksek değerlerde iken, bu durum kuzey yamaçlarda farklılıklar göstermektedir. Bu farklılık bitki örtüsü ve tarımsal faaliyetlerde kendini göstermektedir (Arslan ve Karadoğan, 2007: 218).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ni etkisi altına alan bu kontinental tropikal hava kütlesi, Basra Körfezinden kaynaklanmaktadır. Çok kuru ve sıcak olan bu hava kütlelerinin etkili olduğu dönemde, samyeli adını alan ve güneydoğudan esen rüzgâr da sıcaklığı arttırmaktadır. Bu etkilerle yaz mevsiminde Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin birçok yerinde, hava sıcaklığı 40°'nin üzerine çıkabilmektedir (Arslan ve Karadoğan, 2007: 217).

Avrupa'nın ortasındaki yüksek basınç alanından kaynaklanan cP hava kütleleri ise, daha çok kuzey ve kısmen de iç bölgelerimizde etkili olur. Bu hava kütlelerinin getirmiş olduğu serin poyraz rüzgârlarının etkisi Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ne ulaşmadan etkisini yitirir (Arslan ve Karadoğan, 2007: 217). Kısa süren ilkbaharın ardından, erken gelen yaz mevsiminin sıcaklık ortalaması neredeyse ilkbahar ortalamasının iki katına çıkar (Temmuz 29.9 °C). Yaz döneminde bütün bölgede olduğu gibi uzun ve kararlı hava koşulları hakimdir. Yaz mevsiminin uzamasında, mayıs aylarında yaz koşullarının yaşanması etkili olmuştur. Bu dönemde güneşlenme süresi ve şiddeti sonucunda, sıcaklık ortalamaları çok yüksek,

yağış yok denecek kadar az, bağıl nem çok düşük ve potansiyel buharlaşma çok yüksek olmaktadır (Arslan ve Karadoğan, 2007: 220).

Mardin çevresi ve bölge genelinde, ilkbahar sonu ve sonbahar başındaki yüksek sıcaklıklar gözönünde bulundurulursa, çok uzun bir yaz dönemi yaşanmaktadır. Yine de sıcaklık şartları konusunda Güneydoğu Anadolu Bölgesi genelinde sıcaklığın en az değişiklik gösterdiği merkezin Mardin olduğunu söyleyebiliriz (Arslan ve Karadoğan, 2007: 220).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yıllık yağış miktarları ve yağışın yıl içi dağılışı arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır.. Yıllık ortalama yağış, Mardin’de 703.9 mm dir. Bu farklılığın nedeni kuşkusuz orografik şartlardır. Mardin antiklinalinin güney yamaçları özellikle kış ve ilkbahar aylarında güney sektörlü hava kütlelerine maruz kaldığında çevresine göre dahafazla yağış almaktadır. En yüksek yağış alan ay ocak olarak belirlenirken ön plana çıkarken, yağış miktarı, en yağışlı aydan itibaren kademeli olarak azalma gösterdiği yazın ise bu yağışın en aza indiği görülmektedir (Arslan ve Karadağ, 2007: 220).

Mardin, diğer konularda olduğu gibi kar yağışları konusunda da çevresindeki diğer merkezlere göre farklı bir özelliğe sahiptir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde ocak, şubat ve mart aylarında ortalama kar yağışlı günlerin en fazla olduğu il Mardin olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna ilaveten kar yağışları su kaynaklarını beslediğinden ötürü büyük bir öneme de sahiptir (Arslan ve Karadağ, 2007: 221).

Erinç’in yağış etkinliği formülüne bakıldığında, Mardin ilinde oralık, Ocak, şubat ve mart ayları çok nemli geçeriken, haziran, temmuz, ağustos ve eylül ayları tam kurak geçtiği görülmektedir. Mevsimler arasında yaşanan bu zıtlık yaz aylarında Mardin’de su sıkıntılarının yaşanmasına yol açarken su faktörünün Mardin halkı için büyük bir öneme sahip olduğuda ortaya çıkmaktadır (Arslan ve Karadağ, 2007: 222).

Mardin ilçelerinden biri olan Nusaybin’in yıllık ortalama sıcaklığı ise 18.9°C’ olduğu tespit edilmiştir. Yaz ve kış mevsimleri ortalama sıcaklıkları arasında büyük farkların olması karasallığı da beraberinde getirmektedir. Nusaybin’in yaz aylarında ortalama sıcaklığı 31°C olurken kış mevsiminde bu sıcaklık değerleri

7.2°C'ye kadar düşmektedir. Yaz aylarında 30°C ve daha fazla olduğu gün sayısı, yaz aylarının tamamını kapsamaktadır. Sıcaklıkların 30°C olmaya başladığı nisan aylarından itibaren kasım ayına kadar sürdüğü saptanmıştır. Yaz mevsiminde havadaki bağıl nemin düşük olması bir yandan buharlaşmayı artırırken öteki diğer yandan gece ve gündüz arasındaki sıcaklık farkının yüksek olmasına yol açar. Nusaybin'de sıcaklık değerlerinin 0°C altına düştüğü günler ise yolk denecek kadar azdır (Kılıç, 2008: 109).

Karasallığın şiddetli olması ilkbahar yağışlarının fazla olmasında etkilemektedir. Bölgede Mayıs ayında konveksiyonel yağışlar görülmekle beraber. Yaz aylarında nerdeyse hiç yağışın görülmemesinin başlıca nedeni bölgede yazın Basra Alçak Basınç merkezinin etkisinde kalmasıdır. Sonbahar mevsiminde ise yağış azlığı görülmesinin başlıca nedeni halâ devam eden yaz kuraklığıdır (Kılıç, 2008: 110). Günlük yağış miktarlarına bakıldığında, kış ayları da dâhil olmak üzere diğer aylarda ortalama yağış miktarlarına çok yakın olduğu hatta bu miktarları aşan yağış miktarlarının olduğu görülmektedir. Bu durum Nusaybin bölgesinde sonbahar ve kış aylarında cephe faaliyetlerinin olduğunu, diğer aylarda ise sağanak karakterdeki yağışların (karasallık) etkili olduğunu gözler önüne çıkarmaktadır (Kılıç, 2008: 110).

Mardin ilinin diğer bir ilçesi de Kızıltepe'dir Kızıltepe, Mardin'in batı kesimde bulunmaktadır. Mardin'in doğu kısmında Mardin/Merkez, batıda Derik ile Ceylanpınar bulunurken kuzey bölgesinde Mazıdağı ilçesi ile idari bir sınır çizen Kızıltepe'nin güney bölgesinde Türkiye ile siyasi sınırı bulunan Suriye yer almaktadır. İlçenin genel görünümü şu şekildedir. Büyük bir kısım ovalık düz alanlardan oluşmakla beraber, çok az bir kısmı dağlık ve yüksek kesimli toplam alanı ise 1400 km²'lik bir alandan oluşmaktadır. İklim tipi Güneydoğu Anadolu step ikliminin etkisi altında olup yaz ayları genel olarak kurak ve sıcak, kışları ise yer yer kar yağışlı ve soğuk olarak geçmektedir (Sönmez, 2012, 41).

Derik ilçesine bakacak olursak; bu bölge Mardin eşığının Suriye-Arabistan düzlüklerine açıldığı morfolojik bir eğim kırıklığının hemen ön kısmında bulunmaktadır (Karadoğan ve Yıldırım, 2015: 443). Derik ilçesi kendine has habitat özellikleri bulundurması bakımından ender coğrafi alanlardan biri olarak karşımıza

çıkılmaktadır. Kuzeydeki Derik yerleşmesinin bulunduğu vadi kuzey etkilerine kapalı olmasından dolayı bir mikroklima alanı olarak adlandırılmaktadır. Bu vadi, Akdeniz iklimine uyumlu olan zeytin için uygun bir alan olmasından ötürü bu kesine zeytin tarımı yapılmaktadır. Derik sadece bu özellikleriyle karşımıza çıkmayıp, tarihinin de çok eskilere dayanmasından dolayı bu yerleşim alanında tarihi geçmişe ait izlere de oldukça sık rastlanılmaktadır (Karadoğan ve Yıldırım, 2015: 443). Savur ilçesine bakıldığında bu alanın mikroklima alanı olduğu görülmektedir.

3.3.3. Mardin Yer Şekillerinin Mutfak Kültürüne Etkisi

Mardin eşiğinin büyük bir kısmı karst platosu özelliği taşımaktadır. Karstik plato ilginç yer şekillerinin yanında (Polye, uvala, dolin, düden, karstik mağara vs.) beşeri hayata da damgasını vuran ilgi çekici coğrafi bir birleşimi de beraberinde getirmektedir. Alanında büyük bir kısmında karstik erimeler, lapyaların, dolinlerin, uvalaların ve polyelerin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Bu tür şekillerden dolinlerin Ömerli - Midyat arasında yoğunlaştığı gözle görülmektedir. Bu şekiller bakıldığında bazıları sahan biçiminde oluşurken, bazı alanlarda parmak dolin görünümü almış alanlarında alt katmanında terra-rossa toprakları tarımla uğraşan insanların kullanmaya çalıştıkları dar tarım alanları arasındadır (Karadoğan ve Yıldırım, 2015: 444).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Dicle Bölümü'nün güney kısmını Mardin - Midyat Platosu'nun sınırlarını kuzeyde ve doğuda Dicle Nehri, batıda karacadağ bazaltları, güneyde ise Suriye-Arabistan düzlükleri belirlemektedir. Bu platonun alanı ise yaklaşık olarak 9000 km²'den oluşmaktadır (Karadoğan ve Yıldırım, 2015: 440).

Mardin-Midyat Platosu'nun fiziki görünümüne bakıldığında, farklı bir görünüme sahip olduğu ilk bakışta anlaşılmaktadır. Bu platonun farklılığı nüfus, yerleşme ile iktisadi faaliyetler açısından da kendini ön plana çıkarmaktadır. Bölgenin kır nüfusu ile öbek şeklinde toplumsal örgütlenmesi ile Anadolu'nun diğer bölgelerine kıyasla farklı bir görünüm oluşturmaktadır. Bunun yanında Mardin, Hasankeyf, Midyat ve Savur yerleşmeleri de eşsiz tarihi, kültürel çeşitlilik alanları

içerisinde yer alır. Bu bölgede görülen inanç mozayığı de diğer alanlarda kadar çeşitlidir (Karadoğan ve Yıldırım, 2015: 441).

Plato sahasında bulunan, Midyat, Mardin-Midyat Eşiğı, Mardin-Midyat Basamağı, Mardin Plâtosu, Mardin-Midyat-Gercüş Eşiğı Yöresi isimleriyle bilinen alanın yükselti değeri 1200-1300 metreyi bulmaktadır. Midyat Platosu olarak adlandırılmasındaki en büyük etkenlerden biri yapısında bulunan litolojik özellikleri ve morfolojik yapısıdır. Bazı kaynaklara göre, yörenin en önemli yerleşmesinin Mardin şehri olduğundan dolayı bu eşik sahasına Mardin Platosu olarak adlandırılması gerektiğini vurgulamışlardır. Bunun aksine Midyat Şehri plâto sahasının merkezinde bulunurken Mardin ilinin güneydoğusunda bulunmaktadır (Sevindi ve Daşdemir, 2011: 177).

Kızıltepe genel itibarıyla ovalık kısımdan oluşması bakımından yükseltisi de düşük seviyelerdedir. Ova, Güneybatı-kuzeydoğu eksenli olup kuzeyinde 1200 m civarlarına kadar yükselen dağlık alanlardan oluşam eğim değerleri de güneyden kuzeye doğru arttığı görülür. Kızıltepe Ovası'na bakıldığında, küçük ve mevsimsel akarsular tarafından yüzeyleri aşındırılmış, eğimi düşük ve engebe de oldukça azdır. Ovanın yükselti değerleri güneybatısında 400 metrenin altında iken, kuzeydoğuya doğru artarak 500 m'e kadar yükselmektedir. Kuzey kesiminden doğuya doğru (Mardin) gidildiğinde eğim düşük değerlerde artarken, kuzeye doğru (Mardin-Midyat Eşiğı) birden bire dikleştiğı görülmektedir. Bu bölge, ilçe sınırları içerisinde küçük bir alan kaplarken kuzeydeki bu dağlık kütle ilçenin en yüksek noktalarını oluşturmaktadır (Sönmez, 2012: 42).

3.3.4. Mardin Mutfağında Yemek Pişirme Yöntemleri

Mardin mutfağında yemek yapılırken haşlama, ızgar, tava, sote gibi tüm yemek pişirme tekniklerine başvurulmaktadır. Buna nispeten mutfakta en çok tencere yemeklerinin piştiğı, yani diğer bir ifadeyle haşlama tekniğinin kullanıldığı görülmektedir. Bunun yanında ateş üstüne oturtulmuş sac, tava kızartma yöntemi de Mardin mutfaklarında oldukça yaygınlık göstermektedir.

Izgara yönteminin evden daha çok restoranlarda, teraslı evlerde, pikniklerde mangallarda yapıldığı görülmektedir. Fırınlarda, tepsi, kilden yapılmış güveçlerde yemekler pişirilmektedir. Buna nazaran evlerdeki fırınların da daha sık kullanılmaya başlanmasıyla son dönemlerde pişirme yöntemleri içinde görülmektedir. Eski konak mutfakları incelendiğinde ise daha çok bacaların altına konan ızgaralarda yemek pişirildiği, daha sonraları ise kuzineli sobalarda fırın yemekleri yapıldığı görülür (Toprak, 2015: 117).

3.3.5. Mardin Mutfak Mimarisi

Mardin taşının işlemeye uygun olması, Mardin taşını oymak, taşa şekil vermek ve taşın üzerine şekiller çizmek kentte önemli bir meslek alanının oluşmasını sağlamıştır. Taş işçiliğinde en çok ustalaşanların ise Ermeniler olduğu düşünülmektedir (Foto 68).



Kaynak: <https://www.alamy.com/stock-photo/house-mardin-turkey.html?page=2&sortBy=relevant>

Fotoğraf 68: Mardin Mimari Örneklerinden

Mardin Geleneksel evlerinin avlusunda mutlaka kuyu bulunur bazı evlerde mutfak içinde de kuyular bulunmaktadır. Şehir merkezindeki evlerin birçoğu taştan yapılmıştır. Mutfak evlerin kuzey yani güneş görmeyen tarafında konumlandırılmıştır. Bunun sebebi yiyeceklerin her zaman serin yerde kalması, gözden uzak bir yerde olması ve yemek kokularının evin içine girmesini engellemektir.

Mutfağın içinde odun ateşiyle yemek pişirmek için tandır eşya koymak için nişler mevcuttur. Evin büyüklüğüne ve kullanım durumuna göre ocak sayısı 2 ve ya 3 tane olabilmektedir. Büyük evlerde ya da konaklarda mutfaktan üst kata çıkan baca şeklinde bir boşluk vardır. Bu da mutfakta pişen yemeklerin bir ip aracılığıyla bir üst kata çıkarılması amacıyla kullanılmaktadır.

Avlu ifadesi, Mardin yöresinde oldukça önemli bir kavram olup bölgenin yapı taşı haline gelmiştir.

Geçmişte yaşanan evler, yapılar, girişi ve oturduğu parsel avluyla belirlenmiştir. Odaların, eyvanların ve diğer her kısmın avluya açılacağı bir arayışın olduğu görülmektedir. Avlular, hanede yaşayan kadınların günlerinin büyük bir bölümünün geçirildiği alan olduğundan dolayı kadınların bu alanda her türlü iş yapmasına olanak sağlamaktadır.

Bu alanlar kadınların salça, pestil vb. ürünlerini kışa hazırlamak için uğraştıkları mekanlar olarak da karşımıza çıkmaktadır (Şimşek, 2014: 419). Mardin geleneksel evlerinin yazın serin kışın sıcak olmasının temel nedeni evlerin yapımında kullanılan taşların özelliğinden kaynaklanmaktadır. Sokaklar ise dardır bu da güneşi engelleyerek bir gölgeliğin oluşmasını sağlamaktadır. Evin önemli alanlarından biri ise ahırdır. Burası evin en alt kısmını oluşturan ev halkının kışlık yiyeceklerinin ve evin ekonomisini oluşturan nohut, dokuma gibi ürünlerinin saklandığı ve taşıma işleminde kullanılan hayvanların bulunduğu alan olarak karşımıza çıkmaktadır (Şimşek, 2014: 422).

Bazı evlerin avlusu olmadığından, teras avlu işlevi görmektedir. Bu kesime avludan çıkılan üstü açık tek kollu bir merdivenle ulaşılmaktadır. Yaz aylarında

terasta kurulan tahtlarda yatılır, yemekler burada yenir, günlük işler yine burada yapılır ve mevsimlik yiyecekler de terasta hazırlanır. Bazı teraslarda tuvalet ve ocak kısmında bulunmakadır.. Böylece alt kata inmeden terasta yemek pişirilir, su kaynatılıp çamaşır yıkanarak teras mutfak görevinde görmektedir (Halifeoğlu ve Dalkılıç, 2006: 101).

Evin başka bir alanı ise kilerlerdir. Bu alanlar hasat evresinde toplanan buğday, nohut vs. gibi tahılların ve erzakların yıl boyunca kullanılacak kısmının saklandığı bölümlerdir. Kilerler evlerin giriş kısmında veya üst kısmında bulunan kilerler, genel olarak bir kısmı doğal kayanın oyulmasıyla oluşturulmuş, beşik tonozlu, havalandırılması ise bazen mazgal penceresiyle avludan ya da sokaktan yapılan, az ışık gören serin alanlardır. Kilerlerin büyük olanları ise ortadaki kalın taş ayaklara oturan çapraz tonozlarla geçilmiş ve yüksek tutulmuşlardır. Kilerler evin şekline göre değişiklik göstermekle birlikte konaklarda bulunan kilerlerin sayısı daha fazla olup boyut olarak da daha büyük yapılmaktadır (Halifeoğlu ve Dalkılıç, 2006: 105).

Ev halkının kışlık ürünlerini saklamak, korumak için büyük yapılı kilerlerin yanı sıra eyvanların veya iç mekenalarda bulunan tonoz yüksekliğinden istifade edilen alanlarda bulunmaktadır. Zaradiye bilinen kısım ise, eyvanın açık yüzünün bir kısmının ahşap yüzeyle kapatılmasıyla birlikte ortaya çıkmaktadır. Bu alanlara merdiven vasıtasıyla çıkılabilmekte ve küçük boşluklarla havalandırma işlemi yapılmaktadır. Kahve ocağı denilen bölüm, konak gibi büyük yapılarda erkek misafirlerin ağırlandığı alanın yanında bulunan, duvarlarla çevrilmiş, sayıca fazla olan misafirler için kahve gibi içeceklerin hazırlandığı bölümdür (Halifeoğlu ve Dalkılıç, 2006: 105).

Avlu bölümünde diğer bölümlerde bulunan ve daha geniş bir ocağa sahip olan kısmında mutfak olarak isimlendirildiği düşünülmektedir. Yemek pişirmek için teras ya da eyvanda bulunan geniş ocaklardan da faydalanılmaktadır. Daha küçük boyutlu pişirme ve ısıtma işlemleri odalarda bulunan ocaklarla yapıldığı bilinmektedir.

Teras ve dam bölümleri kullanım alanları oldukça geniş olan, günlük işlerin yapıldığı, mevsimlik yiyeceklerin kurutulup hazırlandığı , yaz mevsiminde geceleri yatılan alan olarak tarif edilmektedir. Bu alanlar kış hazırlığında kışlık yiyeceklerin hazırlanmasında önemli bir paya sahiptir. Hazırlanan yiyeceklerin temiz kalması için gayet uygun alanlardır (Dalkılıç ve Aksulu, 2004: 319).

3.3.6. Mardin Mutfak Müzeleri

Mardin’de 2021 yılında onaylanan ve DİKA (Dicle Kalkınma Ajansı), tarafından desteklenen ‘Mardin Gastronomi Müzesi ve Uygulama Mekezi’ projesiyle Mardin’de mutfak kültürüne yönelik gastronomi müzesi oluşturulması planlanmıştır. Ancak bu müze fiziksel olarak henüz hayata geçirilmemiştir. Bu proje kapsamında unutulmuş yemeklerin korunması, gastronomi festivallerinin düzenlenmesi ve Mardin’in UNESCO yaratıcı şehirler ağına dahil edilmesi hedeflenmektedir.

Proje kapsamında, mülkiyeti Mardin Artuklu Üniversitesi ile Mardin Eğitim vakfı (MARSEV)’de bulunan, kentin tarihi yapısının güzel örnekleri arasında yer alan Beyt El Kavvas Konağı’nın restore edilerek turizme kazandırılması amaçlanmaktadır.

Sakıp Sabancı Kent Müzesi ve Dilek Sabancı Sanat Galerisinde etnografik unsurlara yer verildiği için bu müzelerle ilgili açıklamalar yapılmıştır. Özellikle Mardin Müzesinde Mardin Mutfağında kullanılan kap kacaklara yer verilmiş olması ve atölye çalışmalarında yemek atölyelerinin de bulunması sebebiyle bu müze ve Sakıp Sabancı Kent Müzesi ve Dilek Sabancı Sanat Galerisinde kentin etnografya unsurlarının yer alması sebebiyle bu iki müze çalışma kapsamına dahil edilmiştir.

Mardin Büyükşehir Belediyesi, DİKA (Dicle Kalkınma Ajansı) güdümlü proje desteği ile Mardin ‘Gastronomi Müzesi ve Uygulama Merkezi’ projesi başarılı bulunmuştur. Bu projeye gastronomi alanında eğitimler verilerek ‘ Yemek Atölyeleri’ ve ‘Gastronomi Festivalleri’ düzenlenecektir. Unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin korunması ve bu konuda farkındalık yaratmak projenin temel amaçlarındandır.

Gastronomi Müzesi ve Uygulama Merkezi projesiyle kentin sosyal ve ekonomik gelişimine katkı sunmak, yemek kültürünü turizmle bütünleştirmek ve Mardin'nin UNESCO yaratıcı şehirler ağına dahil edilmesine katkı sunmak amaçlanmaktadır.

3.3.6.1. Mardin Müzesi

Mardin Müzesi, tarihi Mardin kent meydanının kuzeybatısında iki bina olarak hizmetvermektedir (Foto 69). Binanın doğu yönünde Meryem Ana Kilisesi, kuzey ve batı yönlerinde ise çeşitli binalar yer almaktadır. Bahsi geçen mekanın yönü U planlı olup güneye bakmakta olup üç kattan ibarettir. Bina genel olarak Mardinle bütünleşen evlerin özelliklerini de bünyesinde barındırmaktadır (Yeşilbaş, 2017: 347). Müze tam olarak Mardin Merkeze yer alan Şar Mahallesi, 1. Cadde Cumhuriyet Meydanı'nın kuzey kesiminde Süryani evlerinin olduğu kısımda yer almaktadır. Bina 1895 yılında Antakya Patriği Behnam Bani Süryani Katolik Patrikhanesi sıfatıyla yaptırmıştır. Binanın müze olarak anılması ise 1995 binanın restorasyonu sonucunda olmuş olup aynı yıl içerisinde de hizmete başlamıştır. Kültür bakanlığı bu binayı Süryani Katolik Vakfı'ndan satın alıp Mardin Müzesi'ni Zinciriye Medresesi'nden alarak bu mekana taşımıştır (Babat, 2015: 239). Müzenin yapısına bakıldığında Sarımtırak renkli kalker taşlarında yapılmış çift giriş olan, toplamda üç kattan ibaret olan bina, iç ve dıştaki tonoz, kemer ve sütun başlıklarındaki muhteşem taş süslemeleri ve koleksiyonundaki eserleriyle Anadolu'nun ön planda olan müzeleri içindeki yerini almıştır (Babat, 2015: 239).



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mardinmuzesi>

Fotoğraf 69: Mardin Müzesi

Binanın ilk katında idari bölümler, danışma, konferans salonu, laboratuvar, yemekhane yer almaktadır.

İkinci kısımda etnografya sergi salonu, kütüphane ve eser depoları bulunurken son bölümde ise arkeolojik eserlerin sergilendiği salonlar yer almaktadır (Babat, 2015: 239). Hatta Girnevaz Höyük kazı çalışmalarında bulunan tablet, silindir mühür, seramik, figürin ve takılar, Kuzey Mezopotamya ve Güneydoğu Anadolu kültürlerinin Eski Tunç, Asur, Urartu, Grek, Pers, Helenistik, Roma, Bizans, Selçuklu, Artuklu ve Osmanlı dönemlerine ait seramik, mühür, kandil, sikke ve cam şişe örnekleri de yine bu kısımda sergilenmektedir (Babat, 2015: 240)

Müze içerisinde yer alan Etnografya Midyat ilçesinde köklü bir tarihe sahip olan gümüş işçiliğinden örnekler, yöresel giysiler, kılıçlar, kahve (mırza) takımları, hamam takımları, tespihler, bakır eşyalar sergilenmektedir (Babat, 2015: 240).

Tarihi bir yapı olan Mardin Müzesi, 1895 yılında “Süryani Katolik Patrikhanesi” olarak Antakya Patriği İgnatios Behnam Banni adlı kişi tarafından inşa

edilmiş ve 2000 yılında Kültür Bakanlığı tarafından gerekli onarım ve bakım çalışmalarının ardından hizmet vermeye başlamıştır. Sözü edilen müze Mardin evlerinin mimarisinin bütün karakteristik özelliklerini bünyesinde taşımaktadır. Müze içerisinde bulunan Asurlardan Bizans'a, Artuklulardan Osmanlılara kadar Mezopotamya medeniyetlerine has çeşitli eserlerde bulunmaktadır. Diğer taraftan eğitim salonlarındaki sikke basma, kök boya baskı, ebru, seramik yapımı gibi çeşitli faaliyetlerin yürütüldüğü atölye çalışmalarıyla ziyaretçilerin -özellikle çocukların- eğlenceli ve kaliteli zaman geçirmelerine de olanak sağlamaktadır. Bunlara ilaveten çocuklar için kış okulu ve yaz okulu etkinliklerinde müze içerisinde birbirinden değişik uygulamalar ele alınarak çocukların eğlenceli zaman geçirmesine sebebiyet vermektedir (Gürhan, 2021: 567).

Sözü geçen müze içerisinde önem noktasında ilk olarak edutainment/öğrencia uygulamalarında çoğu çocuklar için hazırlanan atölye etkinlikleri gelmektedir. Örneğin; heykel ve kil tablet, seramik, sikke yapımı, kök boya baskı, Karagöz, bakır işleme, ebru yapımı, bez bebek yapımı, ahşap yakma, geleneksel çocuk oyunları ve masal atölyesi gibi 30'dan farklı çalışmaları bünyesinde barındırmaktadır (Gürhan, 2021: 579). Bunlara ek olarak yemek atölyesi ve müzik atölyesi de faaliyet gösteren alanlar içerisinde. Mardin Müzesi bazı kaynaklarda somut olmayan kültürel miras müzesi olarak tanımlanırken müzenin geleneksel müzecilikten farklı olarak çağdaş müzecilik anlayışı çizgisinde etkinlikler gerçekleştirmektedir. Binanın hem kültürel hem de eğlence kollarını bünyesinde barındırması müzeyi eğlence parklarına benzeyen melez bir yapıdır.

Melez görünümlü müzede hem müze özelliğini hem de eğlence parkı özelliğini kucaklayan iki mekânsal formun sınırlarının bulanıklaşmasına yol açmıştır. Öğrencia eğlence ve eğitimin karışımı manasına gelmekte olup asıl gayenin amaç somut olmayan kültürel mirasın korunması ve onun yaşatılmasını sağlamaktır (Gürhan, 2021: 587).

Oldukça doğal bir görünüme sahip olan Mardin'de bu dokuyu hissetmek kaçınılmaz olmaktadır. İnsanda derin bir ilgi ve hayranlığın oluşmasını sağlayan kendine has görünümü, bünyesinde bir birinden farklı üslupları barındıran,

şaşırtmalara olanak sağlayan imkân veren kıvrımlı sokakları, özenli bir işçilik anlayışıyla önceki toplumların yaratıcılıklarının bir göstergesidir (Yeşilbaş, 2017: 346).

Mardin şehri, insan ölçüsüne göre düzenlenmiş ergonomik mekânlarla donatılmış, sosyal ilişkilere destek veren, çeşitli etnik kökene sahip halkların birlikte yaşamını devam ettirdiği kenttir. Kentte ait mekânlar, çeşitli etnik grupların aidiyet duygularını harekete geçirirken kendi dışında başka kültürlerle ait varlıkları kabullenme, saygı göstermeye de destekler niteliktedir (Yeşilbaş, 2017: 346).

Müzelerin tarihsel gelişim süreçlerine dikkatle bakıldığında bu müzelerin sahip oldukları bilgilerden yola çıkılarak yaşanan dönemin toplumsal yaşam pratiklerinin, ekonomik, politik koşulların ve sosyo-kültürel özelliklerini ortaya çıkarmakta etkin role sahip oldukları görülmektedir (Yeşilbaş, 2017: 343).

Birer eğitim kurumu amacına sahip söz konusu alanlar kentin özgü kimliğini korumakta toplumla organik bir bağ kurma amacıyla hazırlanan özel alanlardır. (Yeşilbaş, 2017: 343)

Yaşam koşulları, gelenekler, yapım teknikleri ve toplumsal olarak ihtiyaç halinde değişkenlik gösteren mekanları, insanların tarihte nasıl bir çevrede yaşadığını net bir şekilde gösteren ve bu nedenle dekorunması gereken kültürel obir birikim alanlarıdır. Bu değerli mekanlar tarihteki medeniyetlerin toplumsal ve iktisadi yapısı, yaşam felsefesinin neler olduğunu, estetik özelliklerini ortaya çıkartan ve bunlar hakkında önemli bilgiler içermektedir (Yeşilbaş, 2017: 344).

Sikke basma atölyesi, restorasyon atölyesi, oyuncak atölyesi, sanat atölyesi, taş işleme atölyesi, ebru atölyesi, tarih atölyesi, Mezopotamya uygarlıkları atölyesi, heykel atölyesi, bakır işleme atölyesi, felsefe atölyesi, bilim atölyesi vs.dir. Her bir atölyenin kendi içinde uzman kadrolarla “Arkeopark” deneyimlerinden sonra farklı uygulamalara katılımları sağlanmaktadır (Yeşilbaş, 2017: 350).

Mardin Müzesi sadece sıradan bir müze olmayıp farklı kimlikteki insanların bir araya geldiği, insanlara hizmet veren bilim, eğitim alanları görünümündedir.

İnsanların buralara gelerek insanların sosyalleşmesini, farklı kültürlerin tanınmasını ve insanları sanatla buluşması sağlayan çok yönlü bir mekana dönüşmüştür. Müzede insanların hizmetine sunulan programlar sayesinde kişilerin dün-bugün-gelecek arasında bağlantı kurması amaçlanmaktadır (Yeşilbaş, 2017: 352).

Bu çerçevede Mardin Müzesi'nin hem şehir hem de çevre kimliğinin gelişmesini sağlayan bu doğrultuda kendi içerisinde bir çok amaçları bulunduran

“Sokak Güzelleştirme” çalışmasıyla kent halkının yaşadığı alanın korunması gerektiğine dair bir bilincin oluşmasını sağlarken diğer taraftan günümüzde yaygınlık kazanan kentsel sit alanından yeni kurulan modern binalara taşınmanın engellenmesi de amaçlar arasındadır. (Yeşilbaş, 2017: 357).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Orta Demir Çağ (Yeni Assur) çanak çömleklerinin , Son Tunç-Erken Demir Çağ (Mitanni ve Orta Assur)'a ait çömleklerine göre birbirine yakın özellikleri gözler önüne sermektedir. Yeni Assur çanak çömleklerinin özelliklerine bakıldığında genellikle , kremden deve tüyüne, açık yeşilden pembeye değişen hamur renklerinde olup genellikle hamurlarının renginde bazen de krem renkte hazırlanmıştır. Bazı ürünler kaliteli ürünler olarak nitelendirilirken bazıları ise mallar dışında yoğun bitki katkılı olduğu görülmektedir. Hafif ağırlıklı örneklerle beraber ağırsız olanlar da sayıca olarak daha fazla olmasının yanı sıra çarkta şekillendirilmişlerdir. Seramiklere bakıldığında daha çok Erken Demir Çağ-Orta Assur örnekleri arasında çokta bir farkın olmadığı görülmektedir. Dikkat çeken en net özellik Orta Demir Çağ-Yeni Assur döneminde çanak çömleklerin boyut olarak biraz daha küçük halinde olması göze çarpmaktadır. Son Tunç Çağ'da sıkça kullanılmış olan tabaklar/sığ çanaklar bu devirde önceki döneme nazaran azalarak kullanılmaya devam edildiği görülmektedir. Kullanılan ve bahsi geçen çanakların şekil bakımından dik ya da açık ağızlı yuvarlak, omurgalı gövdeye sahip, keskin omuz ya da karınlı özellikleri bulunan çanaklar ve eğik gövdeye sahip çanaklar bulunmaktadır. Çanaklarda gözlemlenen bir diğer özellik ise oldukça basit ve dışa doğru kalınlaşan, şerit ağız kenarları olmalarıdır. Sözü edilen çömlekler içerisinde “S” şeklinde yüksek veya alçak boyunlara sahip, yuvarlak ya da küresel gövdeli, boyunsuz oluşları da gözden kaçmamaktadır (Coşkun, 2014: 19).

Müze içerisinde Orta Demir Çağ-Yeni Assur Dönemi'nden kalan buradaki çoğu eserinde satın alma koleksiyonu oluşturulduğu eserler Kuzey Suriye, Kuzey Irak ile Güneydoğu Anadolu Yeni Assur merkezlerinde yapılan çanak çömleği ile oldukça yakın özellikler taşımaktadır (Coşkun, 2014: 21).

3.3.6.2. Sakıp Sabancı Kent Müzesi ve Dilek Sabancı Sanat Galerisi

Sözü edilen kentin merkezinde 1. Cadde de Cumhuriyet Meydanından bulunan önce Süvari Kışlası ardında Askerlik Şubesi ile Vergi Dairesi olarak kullanılan iki katlı tarihi binanın mimarı Ermeni asıllı Serkis Elyas Lole'dir. Sabancı Vakfı tarafından bakım ve onarımı yapılarak 2009 yılında Sakıp Sabancı Kent Müzesi olarak hizmete açılmıştır. Yapının üst katı Sabancı Kent Müzesi olarak hizmet verirken alt kat Dilek Sabancı Sanat Galerisi ismiyle hizmete açılmıştır (Foto 70).



Kaynak: <https://www.muhrukultur.com/blog/mardin-sakip-sabanci-kent-muzesi-ve-turlari/>

Fotoğraf 70: Sakıp Sabancı Mardin Kent Müzesi

Medeniyetler beşiği olan Mardin'in tarihini, insanların yaşam biçimlerini, kent kimliğini, kent dokusunu ve mimarisinin fotoğraflar ve canlandırmalarla sunulduğu müzenin giriş kısmında Mardin kentinin adının nereden geldiğini anlatan

bir pano bulunmaktadır. Müzede sergilenen eserlerin bir kısmı Mardin Müzesinden, bir kısmı çevre müzelerden ödünç alınarak sergilenmektedir ve bir kısım eser ise yöre halkı tarafından müzeye bağışlanan eserlerden oluşmaktadır. Kentteki dinlere ait mezar taşları, Deyrulzafaran Manastırına ait matbaa ve bu matbaada basılmış iki kitap ve benzeri eserler müzede teşhir edilmektedir.

Mardin Yaşayan Müze

Mardinin merkez ilçesi olan Artuklu ilçesinde, Medrese mahallesi Nar sokakta bulunan bu müzede telkari atölyesi, bakır işleme odası, Reyhani odası, dengbej odası, ve yemek atölyesinin bulunduğu bir müzedir. Yemek atölyesinde yöreye has sembüsek böreği ve içli köfte sunumları yapılmaktadır.

3.3.7. Mardin’de Yetiştirilen Tarım Ürünlerinin Mutfak Kültürüne Etkisi

Mardin her ne kadar kozmopolit bir kent olsa da, değişik inançları içinde barındırsa bile başka bir özelliği de bir hususta yörede oluşturulan yemeğinin özelliklerine bakılması gerekmektedir ve özellikler arasında ilk olarak karşımıza iklim ve coğrafyanın ortaya çıkardığı yaşam şekli gelmektedir. Mardin’in az yağmurlu, verimi oldukça düşük alanlara sahip olması belli bir zamana kadar burada küçükbaş hayvancılık uğraşı için oldukça uygun bir merkez olmuştur. Ova köylerinde beslenen küçükbaş hayvanlar ve Cizre-Nusaybin bölgesinde gelen göçebe hayvancılık ürünleri yöre halkının et ihtiyacını karşıladığı görülmektedir. Mardin ve civarının iklimi ise, Türkiye’nin batı ve kuzeyinde olduğu gibi mevsimlik olup burada yetiştirilecek sebzeler yalnızca yağmurlu dönemlerde yetiştirilmiştir. Yörenin alışık olduğu düzen, kışın tahıl ürünlerinin, yazın ise meyve-sebze yetiştirilmesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Mevsimlere bağlı olma temel tahıl ürünlerindeki oldukça etkilemektedir. Buna nazaran son 40 yıllan itibaren ovanın su ihtiyacını yer altı su kaynaklarıyla karşılanmakta bu da ekinin verimliliğinin artmasını sağlamıştır. Bu olumlu gelişme köylülerin hayvancılıktan farklı olarak tarım sektöründe de uğraşmasına neden olmuştur. Yine sulama olanaklarının artması ile daha önce sadece nehir yataklarının etrafında bulunan bahçeler bu fırsatla daha geniş alanlara yayılım

göstermiştir. Bu gelişme insanların yeme alışkanlıklarına da faydası olmuştur. Yörede yerli olarak üretilen koyun eti, beslenmedeki öneminin korumakla birlikte artık sebzelerde önemli bir rol almıştır (Toprak, 2015: 83).

İnsanların doğaya egemen olması ve insanın varlığını koruyup çoğalabilmesi için tarım oldukça önemli bir figürdür. Tarihi sürece bakıldığında Neolitik Dönem ile birlikte toprakla uğraşıp onu işlemsi tarihi olaylar içerisinde yer alır. Tarım hem insanlığa hayati besini veren hem de neden olduğu gelişmelerle, insanlığın hayatında önemli bir rol üstlenmiştir (Toprak, 2015: 65).

Yörenin genel olarak bitki örtüsünün step bitkileri olduğu görülmektedir ki bu nedenle bölgenin dağlık kısımlarında daha çok badem, fıstık, meşe olduğu görülmektedir. Kızıltepeve Nusaybin ovalarına bakıldığında buralarda genel olarak tarımsal faaliyetlerin yapılması, tarımsal ürünlerin çeşitlenmesine neden olmuştur. Bu uğraşlar sonucunda şehirde 1 sene içinde birden fazla ürün alınması mümkün hale gelmektedir (Sabbağ, 2015: 290). Yörenin iklimine uygun olması bakımından buğdayın oldukça çok üretildiği gözlemlenir. Bu nedenle bulgur yörenin mutfağında ön plandadır. Bulgur bir çok üründe baş rol görevi görmekle beraber genellikle içli köfte, çiğ köfte, pilav kullanıldığı görülür. Bu yörede sadece yemeğin lezzeti değil görüntüsü de oldukça önemlidir (Sabbağ, 2015: 291).

Pekmezin bu yörede yaygın olarak kullanılmasının başlıca nedeni buralarda bağcılığın yaygın olmasından kaynaklanmaktadır. Pekmezin kış mevsiminde ihtiyaç duyulan enerjiyi karşıladığı düşünüldüğü pekmez ve pekmez içerikli ürünler oldukça sık tüketilir. Yazın ise bu ürünün yerini kavun ve karpuz çekirdeği almaktadır (Sabbağ, 2015: 292).

Mardin ve bölgesi geniş bir arazi içinde bulunmaktadır. İklim ve toprak şartları uygun olması ve farklı teknikler kullanarak, birçok tarla bitkisinin üretilmesi sağlanmıştır (Doğan ve diğerleri, 2012: 45). Yörenin ekonomisi tarım ile hayvancılık üzerinedir Toplam GSH'nın büyük oranının tarım ve hayvancılıktan sağlandığı bilinmektedir. Mardinde tahıl üretiminde birinci olmasının yanı sıra tarımsal ürümi

artırmak gayesiyle ürün değişikliği çalışmaları son yıllarda hız kazanmıştır (Doğan ve diğerleri, 2012: 41).

Mardin'nin % 40'lık alanında tarla tarımı yapılmaktadır. Çiftçilerin yaşadığı su sıkıntısını yine kendileri kendi çabalarıyla çözmeye çalışmaktadır. Yapılan çalışmalar içerisinde kuyular kazıp sulamanın bir şekilde yapıldığı görülür. Su sıkıntısı büyük olunca toprakların yaklaşık % 11.5'lik kısmı yöre insanı tarafından nadasa bırakılmaktadır. Mardin'de sulu tarım alanı toplamda 65.266 ha oluşmakta tarım alanının % 7.34'luk kısmına denk gelmektedir (Doğan ve diğerleri, 2012: 41).

Bölgede kullanılan/yetiştirilen mercimek ve nohut baklagil türlerinin tohumları genellikle tescilli ve sertifikalı ürünlerdir. Bunun en iyi örneği 2006 yılında Güneydoğu Anadolu Araştırma Enstitüsü tarafından tescil edilen ve ismi Mardin ili Kızıltepe ilçesi Çağıl köyünden alan Çağıl mercimeğidir (Doğan ve diğerleri, 2012: 44).

Mardin'in Savur ilçesinde genellikle fasulye tarımının yapıldığı görülmektedir. Burada (kuru ve yeşil) popülasyonlarının tespiti çalışmasında 40'dan fazla yerel genotipe denk gelinmiştir (Doğan ve diğerleri, 2012: 44). Kızıltepe ovasına bakıldığında, hızlı bir nüfuslanmanın olduğu göze çarpmaktadır. Bunun temel nedenleri arasında sahip olduğu verimli ve geniş topraklardır. Burada 2000'li yılların başına kadar nadas yöntemi uygulanıp buğday ve arpa gibi tahıllar ile mercimek, nohut gibi baklagiller üretilirken son yıllarda yer altı suyunun kullanılmaya başlanmasıyla mısır ile pamuk gibi yüksek gelir getiren ürünlerinde üretildiği görülür (Sönmez, 2012: 39).

Kızıltepe'de sulamalı tarım ile birlikte pamuk, mısır gibi yüksek gelirli ürünlerin alanlarında genişleme olduğu bilinmektedir (Sönmez, 2012: 60).

Midyat bölgesinde halkın %51, 8'i (10.454 kişi) tarımla uğraşmaktadır. Tarım sektörü dışında farklı işlerle uğraşan kişilerde bulunmaktadır. Midyat bölgesindeki kişiler çevre köylerin arazisini ya da şehrin etrafında var olan toprağı işlemektedir. Bu yörede sıcaklık, su kaynaklarının yetersizliği gibi sebepler üretimi büyük oranda azaltmaktadır. İlkel yöntemlerle tarımsal faaliyetleri yapan kişilerin ürün çeşitliliği

orataya koyması dikkat çekmektedir. Bunun temel nedeni toprağı boş bırakmayıp buralarda yetişen ya da yetişebileceğı düşünülen ürünlerin ekilmesidir. Fakat tarımın önündeki engel olarak bölgede sermaye, işletme büyüklüğü, makineleşme ve pazarlama sıkıntısı oluşturmaktadır (Sevindi ve Daşdemir, 2011: 155).

Mardin bölgesinde her ne kadar üzüm yetiştiriciliği ön planda olsa da üzümün hemen arkasından da tahıl türleri gelmektedir. Bölgede iklim şartlarının uygun olmaması, sulama imkânlarının azlığı tahıl tarımı alanlarının geniş olmasını sağlamıştır. Bölgede en fazla ürün elde edilen tahıl ürünler arasında sırasıyla buğday, kırmızı mercimek ve arpa gelmektedir. Bölgenin incelemesi yapıldığında alanında tarımla uğraşan aileler arazilerinin belli bir kısmını, sebze üretimine ayırdıkları görülür. Genel olarak köşede ekilen bu ürünler ailelerin ihtiyacı için ekilmekte fakat ürün fazlası olması durumunda ise pazarlarda satılmaktadır. Bölgede Midyat Kaymakamlığı'nın destek vermesi neticesinde yseracılık faaliyetleri oldukça yaygın hale gelmiştir Seralarda yoğun olarak domates, biber, salatalık, mısır, fasulye, patlıcan vb. ürünlerin yetiştirilmektedir. Burada yetişen ürünler birçok aile için ek gelir görevi görmektedir. Midyat'ta tarımsal amaçlı kullanılan arazilerin %2, 1'lik kısmı meyve bahçelerinden oluşur. Toplam 344 dekar yüzölçümüne sahip meyveliklerde, toplam ise 8.765 ağaç mevcuttur. Midyat ilçesindeki meyve

ağaçlarına bakıldığında ağaçların %27'sini (2.350 adet) incir, %26, 2'sini (2.300 adet) badem ağaçlarında olduğu görülmektedir. Bu ürünlerden farklı olarak bölgede zeytin, elma, şeftali, karpuz, kavun gibi ürünlerde üretilmektedir (Sevindi ve Daşdemir, 2011: 156).

Yetiştirilen ürünler bittım (menegiç, kezvan), üzüm (pekmez, pestil, cevizli sucuk) yapımında kullanılır, Mardin'nin ünlü Süryani Şarabı yapımında da üzüm kullanılmaktadır. Eylül ayının başından ekim ayı sonuna kadar bağ bozumu devam eder aile fertlerinin tamamı bağ bozumuna katılır. Yöredeki Süryaniler bu üzümlerden şarap yaparlar. Ayrıca bölgede bulunan Roma Dönemi'nden kalma Çılbıra Antik Şarap işliğı şarap üretiminin ne kadar eskilere dayandığını göstermektedir. Üzüm aynı zamanda yaş ve kuru olarak da tüketilir. Üzümden aynı zamanda pekmez, pestil ve cevizli sucuk gibi mamüller de elde edilir. Badem (acı ve tatlısı vardır çerez olarak kullanıldığı gibi bazı yemeklerde ve tatlılarda kullanılmaktadır), erik, buğday (birçok inançta özellikle Müslümanlık ve Hristiyanlık'ta buğdaya ve ekmeğe özel bir yer verilmiştir), kırmızı mercimek Güneydoğu Anadolu bölgesi kırmızı mercimek üretiminde ilk sırada yer almaktadır özellikle Mardin ve çevresinde kırmızı mercimek üretimi yapılmakta olup yöreye özgü bir tür mercimek olan hasata mercimeği üretilmektedir, nohut, biber, domates, keme (bir tür yeraltı mantarıdır), kenger (Güneydoğu bölgesinde yetişen bir tür dikenli bitkidir kırsal kesimde kenger yahnisi yapılmaktadır), Gaziantep ve çevresinde ise keme mantarının kebabı yapılmaktadır.

Patlıcan ve biber kurutularak, biber ve domates salça yapılarak yemeklerde kullanılmak üzere hazırlanır ve bu malzemelerle aynı zamanda kışa hazırlık yapılır. Bunun dışında Mazrona Üzüümü, Derik Zeytini, Ömerli Sarımsağı, Midyat Kavunu ünlüdür. Anadolu coğrafyası bağcılığı destekleyen uygun iklime sahiptir. Dolayısıyla Anadolu'da yüzyıllardır bağcılık faaliyetleri yapılmaktadır.

Üzümün hemen hemen her toprakta yetişmesi su ihtiyacının az olması, üzümün değerlendirilmesindeki çeşitlilik bağcılık faaliyetlerinin avantajları arasındadır. Bağcılık aynı zamanda ülkemiz ve araştırma alanımız olan Mardin ilinde oldukça önemli geçim kaynağıdır. Ülkemizde birçok kentte bağcılık yapılmaktadır.

Mardin de bağcılık faaliyetleri yapılmakta olup saha bağ alanı, üzüm üretimi için oldukça uygun alan içerisinde. Mazrona, kerkuşi, zeyti gibi bir çok üzüm çeşidi bulunmaktadır. Midyat ilçesi Mazrona Üzümü ile meşhurdur. Savur, Ömerli ilçeleri başta olmak üzere Mardin'in birçok ilçe ve köyünde bağcılık faaliyeti yapılmaktadır. Bu üzümler taze (sofralık) olarak, kurutularak (dünyaya en çok ihraç ettiğimiz ürünler arasında yer alır), şarap yapımında ve şıra yapımında kullanılır.

Ortaya çıkan şıradan pekmez, pestil, cevizli sucuk, kesme gibi ürünler elde edilir. Havdel ise şıranın içine un katılmasıyla yapılır ve saydığımız bu ürünlerin yapımında kullanılır. Pestil, cevizli sucuk, kesme gibi ürünler şıranın havdel haline getirilmesinden sonra elde edilen ürünlerdir.

3.3.8. Mardin'de Yok Olmaya Yüz Tutmuş ya da Yok Olmak Üzere Olan Yemekler

Yöresel yemekler bir bölgenin kültür yapısına iklimine bölgede yetiştirilen tarım ürünlerine ve etkileşim içinde bulunan kültürlerin etkisine bağlı olarak oluşur. Mardin'de birçok yöresel yemeğin yapıldığını görmekteyiz fakat incelemiş olduğumuz diğer illerde olduğu gibi Mardin'de de bazı yöresel yemekler unutulmuş bazıları ise günümüzde genç nesiller tarafından tercih edilmemektedir.

Yöreyle ait olan yemeklerin zaman içerisinde yok olmaya yüz tutması da küreselleşmiş gıda ürünlerinin yaygın hale gelmesinin getirdiği olumsuz sonuçlar arasındadır. Bunun getirdiği olumsuzluklar içerisinde artık yöresel denilen yemeklerin tamamen ortadan kalkmasını dünya üzerinde tek mutfağın küresel bir kültüre dönüştüğü fikride eklenebilir. Bunların toplam sonucu olarak bölgeler arasındaki lezzet farklılıkları yok olarak tek düze yemek kültürünün oluşması ortaya çıkmakta olup bu da yörelere ait kültürün yok olmasına yol açar (Gürhan, 2017: 563).

Modernizmin çatısı adı altında yaşanan aile kavramının değişimleri yöresel bölgeler içerisinde bulunan Mardin'de kendini göstermektedir. Burada üzüründe durulması gereken en önemli nokta geniş ailele yapısından çekirdek aile yapısına

dönüşümdür. Aile yapısında yaşanan değişimler doğrudan yemek üzerinde de etkili olabilmektedir (Gürhan, 2017: 564).

Yemeklerde yaşanan değişimlerin bir diğer nedeni arasında kadınların iş hayatına girmesi de eklenebilir. İş hayatına giren kadın zamanı kullanmak için yemeklerde daha az zaman alan seçenekler kullanma yoluna gitmektedir. Bunlara en iyi örnek marketlerde bulunan hazır, doğranmış, dondurulmuş ya da önceden vb. ürünlere bakılarak yemekelerde büyük çaplı değişimlerin yaşandığından rahatlıkla bahsedilebilir. Bu değişim Mardin yöresinde de kendini göstermekle birlikte yapımında uğraş ve zaman istenilen yemeklerin artık sadece düğün, cenaze gibi özel günlerde ya da hafta sonlarında yapıldığı gözlenmiştir (Gürhan, 2017: 566).

Özetle kadının iş hayatına girmesiyle birlikte mutfakta da bir takım değişimlerin yaşandığı Mardin yöresinde de açıkça görülmektedir. Zaman isteyen yemeklerin sadece hafta sonları ve cenaze, düğün gibi günlerde mutfakta yapıldığı görülmektedir. Her ne kadar kadınların iş hayatına girmesi yemek kültürünü etkilemiş olsa da kadınlara destek amacıyla erkeklerin de yemeğin hazırlanmasında yardımcı olduğu söylenebilir. Değişimler sofrası kültürüne de yansımış olup oturma düzeninde de yaşa ya da cinsiyete bakılmadığı artık görülmektedir. Tüm bunlara bakılarak toplumsal eşitsizliğin artık mutfak ya da sofrası kültüründe yavaş yavaş ortadan kalktığı söylenebilir (Gürhan, 2017: 567).

3.3.9. Mardin Mutfağında Kış Hazırlıkları

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin neredeyse çoğunluğunda olduğu gibi Mardin yöresi içinde yaz sonu sonbahar başlarında kış hazırlıkları başlar. Bu köklü gelenek günümüzde hala birçok ev kadını tarafından yürütülmektedir. Mardin'de kış hazırlıkları bir şenlik havasında geçmektedir. Maharetli ev hanımları kış hazırlıkları için yılların getirdiği birikimlerinin de yardımıyla bir birinden lezzetliyiyecekler hazırlamaktadırlar. Mezopotamya toprağı da bereketini Mardinlilere sunarak bu hazırlıkların temel malzemelerini oluşturmaktadır.

Mardin'de kış hazırlıkları genel olarak kadınlar tarafından ve imece usulüyle yapılır. Bu hazırlıklar için avlulu evler ya da araç trafiğinin az olduğu sokaklar tercih

edilir.Yaz mevsiminde taze olarak tüketilen kabak, patlıcan, domates, biber gibi sebzeler kurutularak kış için hazırlanır. Bu sebzelerin içleri oyularak temizlenir daha sonra büyük iğneler yardımıyla ipe takılır ve güneşi iyi gören yerlere serilir.

Domates ve biberler yıkandıktan sonra ayıklanarak makinelerde ya da bazı evlerde domateslerle ezilerek hazırlanır. Ezilen bu malzemenin içine yeterince tuz eklenir ve geniş tepsilerde güneşe verilir. Güneşe verilen tepsiler günün belli saatlerinde karıştırılır. Malzemeler iyice kuruduktan sonra plastik ve cam kaplara ve ya küplere konularak kış için kaldırılır. Elde edilen salçaların içine bazı evlerde zeytinyağı eklenerek kaldırılır, zeytinyağı salçanın bozulmamasını ve renginin güzel olmasını sağlar.

Domatesler ve biberler közlenerek de kışa hazırlık yapılır. Közlenmiş biber ve patlıcanlar daha çok kahvaltılık olarak tüketilir. Acur, kapari ve benzeri malzemelerle turşular kurulur. Yine bu malzemeler domates, acı ve tatlı biberler dalından taze bir şekilde koparıldıktan sonra yıkanır ve ayıklanır tencerelerde kaynatıldıktan sonra kavanozlara konularak konserve hazırlanır ve kış mevsiminde yemek yapımında kullanılır.

Bulgur yapımı: Buğdaylar yıkanıp büyük kazanlarda kaynatılır buğdaylar iyice kaynadıktan sonra güneşte kurutulur, buğdaylar iyice kuruduktan sonra değirmenlerde ezilerek bulgur elde edilir. Bulgurlar büyük, orta ve küçük şekilde öğütülerek pilav, içli köfte gibi yemeklerin yapımında kullanılır.

Bağ bozumuyla birlikte şıra kaynatılması, pekmez, pestil ve cevizli sucuk yapımının yanı sıra Süryani evlerinde mahlepli ve mahlepsiz Süryani Şarabı yapılmaktadır. Mardin'in Derik ilçesinde yetiştirilen ve üretiminin neredeyse bin yıl öncesine dayandığı düşünülen Derik Zeytinin kendine has özellikleri vardır. Tanelerinin küçük ve yağlı olduğu Derik Zeytini de kışa hazırlık için kurulur. Sofralık zeytin olarak tüketildiği gibi bu zeytinlerden zeytinyağı üretimi de yapılmaktadır. Derik Zeytininin ünü dünyaya yayılmıştır. Bu zeytinlerden elde edilen zeytinyağı bazı uluslararası yarışmalarda ödüller kazanmıştır (Foto 71, 72, 73).



Kaynak: <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/derik-zeytini-odullu-yaga-donusuyor-41379191>

Fotoğraf 71: Derik'te Zeytin Ağaçları



Kaynak: <https://www.sabah.com.tr/mardin/2020/11/13/unu-dunyaya-yayilan-derik-zeytininin-hasadi-basladi>

Fotoğraf 72: Derik'te Toplanan Zeytinler

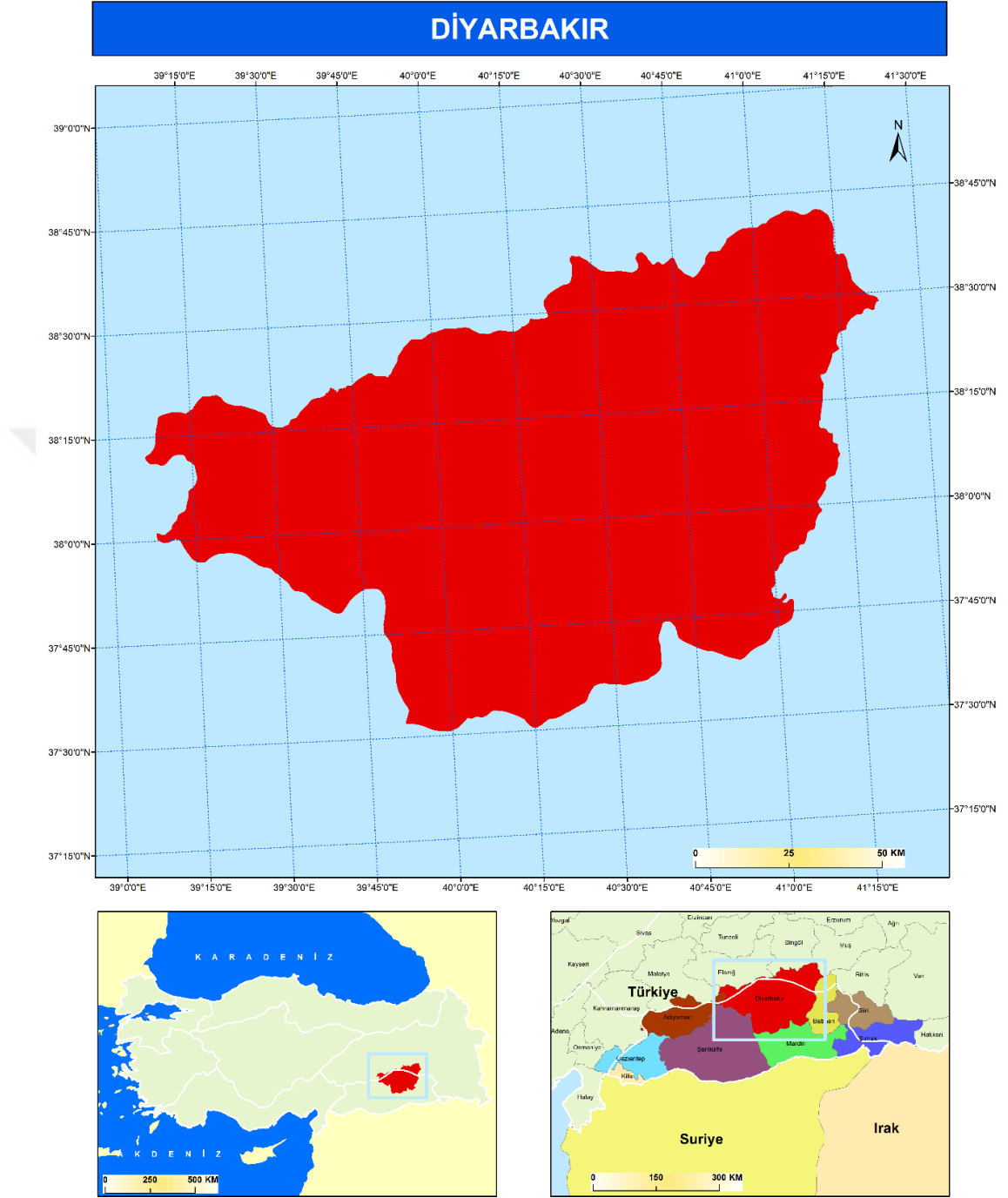


Kaynak: <https://www.analyzer.com.tr/zeytinyaginda-kalite-analizleri/>

Fotoğraf 73: Derik’te Toplanan Zeytinlerden Ürerilen Zeytin Yağının Kalite Analizi

3.4. Diyarbakır Mutfağı

Diyarbakır’ın doğu bölümünde; Batman, Muş, güney bölümünde; Mardin, batı bölümünde Şanlıurfa, Adıyaman, Malatya kuzey bölümünde de; Elazığ ve Bingöl bulunmaktadır (Şekil 35).



Şekil 35: Diyarbakir İli Konum Haritası

Tarihi süreç içerisinde neredeyse bütün uygarlıklar, yaşadığı yörenin özelliklerini taşıyan yemekleri yapmaya çalışmışlardır. Göçebe bir hayat tarzıyla farklı toplumlarla iletişim halinde olunmasına ve karşılıklı olarak birbirinden etkilenmesine yol açarken bu etkileşimin mutfak kültürüne de yansıdığı görülmektedir. Geleneksel yemek ve damak tadı içerisinde ön plan açılan yerler

arasında Güneydoğu Anadolu bölgesi de bulunmaktadır. Bu bölge arasında önemli yerler arasında Diyarbakır da bulunmaktadır. (Aksoy ve Sezgi, 2015, s84). Diyarbakır tarihine bakıldığında Çayönü tepesinde yaklaşık olarak M.Ö. 7500'de yıllarında yerleşmelerin başladığı kaynaklarda belirtilmiştir. Yerleşmelerin başlamasıyla zamanla bu noktalara gelen Hurriler, Mitaniler, Asur, İskit, Med, Pers, Büyük Tigran, Roma, Arap, Selçuk, Artuk, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti gibi birçok medeniyete kucak açmıştır. Bir çok uygarlığın bu bölgede bulunması bölgenin mutfak kültürünün de gelişmesine ayrıca bir katkı sağlamıştır. (Anonim, 1; Öncü, 2015).

Yörenin mutfağı genel olarak et ağırlıklı bunun yanında sebze meyve yetiştiriciliğinin yapılmasının artışı olarak mutfakta bu tür ürünlerin olmasını da desteklemiştir (Şengül vd., 2015 s.142). Mutfakta yapılan yemeklerde kullanılan etler kuzu ve koyun etinden oluşmaktadır (Değer, 2009, s.27-28). Yörenin bu bağlamda akla geldiği yemek ise kaburga dolmasıdır (Şengül vd., 2015 s.142).

Yörenin mutfağında tencere yemekleri adı altında etli sebze yemeklerinin ağırlıklı olarak aypıldığı görülmektedir (Turizm Bakanlığı, 2005 s114-115). Yapılan tencere yemekleri içerisinde ürün içinde domates, patlıcan, biber, kabak, patates, bamya, fasulye vb. ürünler bulunmaktadır. Tencere yemekleri arasında ise akla ilk olarak yöresel yemek olan meftune yemeği gelmektedir.

3.4.1. Diyarbakır Mutfağı Yemek Çeşitleri

Ana yemekler

Meftune (Foto 74), Düzme/Patlıcan-Kabak-Patates, Kibe-Mumbar, Diyarbakır Ciğeri (Foto 75), Babaganuş (Foto 76), Soğan Dolması, Tırşık, Dolmalar, Musakka, Belloh, Hılorik, Lebeni, Habnisk, Çırpmadır.

Çorbalar

Mercimek Çorbası, Kurutlu lapa, Tarnana Çorbası ve kelle-Paçadır.



Kaynak: <https://www.yemektekeyifvar.com/etli-tarifler/meftune-yemegi>

Fotoğraf 74: Meftune



Kaynak: <https://gezicini.com/diyarbakirin-neyi-meshur-yoresel-lezzetleri-ve-unlu-restoranlari/>

Fotoğraf 75: Diyarbakır Ciğeri

Pirinç pilavı türleri

Şehriyeli, Duvaklı, Soğanlı, Salçalı, Nohutlu, Etli ve Ciğerli Pilavıdır.

Hamur yemekleri

Patile, Su böreğidir.

Tatlılar

Kadayıf, Zingil, Un Helvası, Bulamaç-Pelur, Badem ezmesidir.

Ekmek türleri

Diyarbakır Açık Ekmeği, Tırnaklı Ekmek ve Taş Ekmeğidir.



Kaynak: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/babakanuc-tarifi-41382656>

Fotoğraf 76: Babaganuş

Meftune olarak adlandırılan yemeğin geçmişine değinildiğinde oldukça derin bir geçmişi bulunmaktadır. Bağdadi adıyla bilinen kâtip Muhammed Bin El-Kerim 13. Yüzyılda kaleme aldığı Kitabü't-Tabih ve sözü edilen eseri 15. yüzyılda Türkçe diline çeviren Muhammed Bin Mahmud Şirvani'nin Tercüme-i Kitabü't-Tabih isimli eser yemekler konusunda bilgi içeren en eski kaynak olarak adlandırılmaktadır (Kut, G., 2005 s.347-360). Eserin içeriğine bakıldığında dördüncü kısımda yer alan olan Kalyeler ve Naşifeler ile bunlara yakın olan yemeklerin nasıl yapıldığını, faydalarının neler olduğunu 16. Tarif olarak karşımıza çıkan 'Medfunne' ismiyle bulunan yemeğin faydalarından söz etmektedir. Bunlar; "Beyni, vücudu sağlam hale getirir, besler, kemikleri ve iliklerin güçlenmesine destek verir lakin yemeğin hazmı zor olarak belirtilmiştir (Argunşah, M. ve Çakır, M., 2005). Bunlara ilaveten Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) olarak bilinen kaynak Mehmet Kamil tarafından kaleme alınmış olup 1844 yılında basılan ilk

Türk yemek kitabı özelliği ile karşımıza çıkmaktadır (Acar, N. ve Sürücüoğlu, M. S., 2014) Kaynağın 5. Faslının 25 tarifinde meftune yemeğine de değinilmesi yemeğin önemini gözler önüne sermektedir. Yemek hakkında eserde şu şekilde ele alınmıştır: Diyarbakır yöresine ait taamlarını ile badıncandan mamul olup baudla ön plana çıkmaktadır. Tarîk-i tabhı: Mukaddem üç-beş patlıcanın kabuğunu soyup tokça tekerlek kestikte bir miktar tuzlu su ile haşlanması ardından bir kıyye kıvırcık etini ceviz kadar ve bir-iki baş soğanı dahi hurdece doğrayıp lahma karıştırıp bir miktar tuz ile oğuşduralar. Badehu bir tencere içine mezkûr patlıcanlar ile kat kat döşeyip üzeri örtülünce nısfı koruk suyu nısf-ı âheri bayağı su konuldukta kapağını kapayıp tamam piştikte üzerine tarçın ekip tenâvül buyrula. Bazı memâlikte nar suyu ve sumak ile tabh ederler imiş.

3.4.2. Diyarbakır Mutfağının Mekansal Özellikleri

Diyarbakır'ın yöresel evlerine bakıldığında mutfak kısmı avlunun içerisinde girişe yakın bölümde yer alır. Özellikle mutfakların evin dışında olmasının bir takım nedenleri bulunmaktadır. Özellikle geniş ailelerde yemeklerin çok çeşitli olması ve buna ek olarak ihtiyacında fazlalığı alanların geniş olmasını ortaya çıkarmıştır.

Mutfağın şekli içerisinde bulunduğu arazi ile ortaya çıkmıştır. Bu bölgede mutfaklar çoğunlukla evin giriş kısmına yakın olan geniş bölme avlu tarafına bakan evin haricinde mutfağa avlu bölümünden girilen alan olarak çizilmiştir. Avlunun geniş bir kemer özelliğine sahip olması neticesiyle, eyvandan sonraki sıralamada ikinci sırada yer aldığı görülür. Neredeyse yok denilecek bazı evlerde mutfak bir eyvanın derinliğine uzantısına alınmasıyla daha kolay ısınması sağlanmıştır.

Gelişmiş bir planla çizilen büyük ev tipi mekanlarda genel olarak üst düzey insanların yaşadığı büyük mekanlarda çalışan aşçıların bazen erkeklerden oluşması mutfak kavramının dışarıda olmasına neden olan konular arasındadır (Ulular 2006: 16). Bunlar doğrultusunda mutfağın evin dış kısmında yer alması, iş -zaman kaybının önlenmesinin yanı sıra engelleyici alanın dışarıya ile bağlantısının güçlü olması gereğinden kaynaklandığıda söylenebilir. Her ne kadar evin dışında yer alan mutfak,

bazı alanlarla doğrudan bağlantı halindedir. Bunlar arasında kiler, fırınlık, odunluk, depo vb. alanlar bulunmaktadır (Küçükerman, 1985).

Bu alanlar genel olarak mutfak ile yan yana, iç içe veya tamamen ayrı olarak tasarlanabilmektedir. Evin şekli mutfağın konumunu belirlemekte olup kiler, ahır, helâ gibi alanların içinde bulunabilmektedir. Evin dış kısmında bulunan mutfağın odalarla doğrudan bağlantısı olmayıp sadece bağlantı girişi avludan oluşmaktadır. Odadan avlu bölümüne, avludan ise mutfığa girilir ya da çıkılabilmektedir. Bu bölgede bulunan geleneksel mutfakların oluşumunda iklimde önemli bir figürdür. Mutfakları çoğunlukla evlerin kuzey kesimine doğru yapılmıştır. Kaynaklardaki çalışmaya göre incelenen 135 evin yaklaşık % 70'inde mutfak kuzey kesiminde bulunmaktadır (Tuncer 1999: 29). Mutfaklar evin kuzeyinde olup bir kemerle avluya (güneye) bakan mutfaklar işlevlerine en uygun kısımda bulunmakla beraber sözü edilen mutfakların hiçbirinde doğrama bulunmamaktadır (Tuncer 1999: 30).

Evin güneye yönelik kuzey kısmı rüzgar az güneşi ise oldukça çok alan yerlerde mutfaklar çoğunlukla güney yönlüdür. Evin büyüklüğü mutfak sayısını da etkilmekte olup büyük evlerde çoğunlukla iki tane bulunmakta ve mevsimsel özellikler göz önüne alınarak bulunan bu mutfaklardan biri kuzey kesimde diğeri ise güney kısımda yer almaktadır. Mutfakların boyutları küçük yapılı olmasının yanı sıra mevsimsel koşulların kullanımına oldukça uygundur. Kışlık odaya oldukça yakın bir bölgede bulunan mutfaklara ulaşım rahat olur iken aşırı soğuk dönemlerde mutfığa diğer odalardan ulaşım güçleşmektedir.

Yöresel Diyarbakır evlerinde bulunan mutfaklar en az zararlı olan kısımda yapılmış olup kemer altına kafes ve önüne kapaklar eklenmiştir. Evlerdeki bazı mutfaklar evin şekline göre sokak yönünde, cumba altında olup üst ufak tepe pencereleriyle havalandırılmaktadır. Zemin katta avlu içerisinde yer alan mutfakta pişen yemekler üst kattaki odalara taşınıp üst katlarda tüketilir. Yemekler yer sofrası formunda olup sini, nihale, tabak, kaşık, tencere vb. araç-gereçler yardımıyla sofraya oluşturulur. Yörede yer sofrasının kurulabileceği her yer yemek yemek için

görülmektedir. Yemek, mutfak ya da odaların oturma düzeni olan sedirlerin arasında yer alan boş yerlerde tüketilirdi.(Efendioğlu 2001).

Bölgede yer alan mutfaklar çoğunlukla dikdörtgen olarak planlanmış, ahşap tavandan oluşan kirişlili kısımlardır. Odanın yüksekliği fazla olup mutfak yükseklikleri ise ısı kaybı olmaması için düşük seviyede tasarlanmıştır. Kış mevsiminde çok soğuk olan zamanlarda yemeklerin ön hazırlığı odalar içerisinde yapılırken yemeklerin pişmesi mutfaklarda yapıldı. Mutfak kısmına girişler avludan, düzayak şeklinde sağlanabilmektedir. Bu sebepten ötürü genellikle mutfakların alt kısmında zir u zemin (bodrum), kiler gibi bunların uzantısı olan alanlar bulunmazdı (Phipps 1996). İnsanoğlunun hayatına tarımın girmesiyle insanlar artık elde ettiği ürünleri saklama gereksinimi duymuşlardır. Çatalhöyük Anadolu'da ilk yerleşimin olduğu yerler arasında yer almakta ve kalıntılar içerisinde de kiler ve depo gibi alanların bulunduğu bilinmektedir (Millî Folklor, 2014, Yıl 26, Sayı 102).

Yöredeki neredeyse her evde havalandırmanın olduğu alanlara ocak yapıldığı görülmektedir. Evlere ilk olarak bir avlu ve koridordan geçilerek ulaşılır. İlk girilen yer evin odası olmasının yanında ulaşılan odanın hemen yanında da kiler bulunmaktadır. Evdeki odaların içeriğine bakıldığında birinde mutfak, tandır ve ocak gibi alanların bulunduğu göze çarpmaktadır (Halıcı 1981: 133). Söz konusu evlerde, özellikle geleneksel Diyarbakır evlerinde mutfaktan bodrum ya da kiler gibi depolama alanlarına bağlantı sağlayan merdivenlerin olduğu bazı yapılar bulunmaktadır. Ancak bu özellik her evde bulunmaz; daha çok büyük ya da zengin ailelerin evlerinde rastlanır. Özellikle kilerler depo görevi görmesi bakımında evin bodrumuna yapılmıştır. Fakat mutfakın hemen yanınd abulunan kilerinde mutfakla birlikte kullanıldığı evlerde bulunmaktadır. Yiyeceklerin sürekli olarak üzeri kapalı halde mutfak veya kilerde saklandığı görülmektedir.

Bu yöredeki evlerde mutfak diye anılan alanlar iki şekilde yapılmıştır. Söz konusu olan mutfakların kapalı ve yarıaçık şeklinde örnekleri bulunmaktadır. Örneğin; Cahit Sıtkı Tarancı evinin içerisinde yer alan mutfakın kapalı mutfak olduğu görülmektedir. Söz konusu kapalı tarzda yapılan mutfaklarda kemerli giriş yer almaktadır. Ve bazılarında da pencere bulunmaktadır. Avlu kısmına bakan

pencereler ile girişin yapıldığı kapı bulunmaktadır. Kuzeydoğu köşede yer alan servis kapısıyla sokağa kısmına bağlantılıdır. Bir iç merdiven yardımıyla bodruma inilir. Cephe kısmı ise avluya bakmaktadır.

Kapalı mutfak örneğinden bir diğeri ise Ziya Gökalp evi mutfağıdır. Burası bir kapı, bir pencere ile kapanmakta olup kileri ise mutfak içerisinde bulunmaktadır. Ocak bölümü duvardaki girintisinin üstte bir baca ve kemerle kapanması şeklinde yer almaktadır. Ocakların özelliklerinde oluşan basık kemer her zamanbaş hizasında bulunmaktadır. Bunun için ayrı bir davlumbazı bulunmamaktadır. Bundan ötürü ocaktan çıkan isler nadiren de olsa duvar ve tavana bulaştığı görülmektedir. Ocakta yakmak için meşe odunu kullanılırdı . Gazla çalışan prümüs ocaklarının ise ileriki yıllarda mutfak alanına girdiği görülmektedir.

Mutfağın duvarlarında bazen kapaksız olan gömme dolaplara denk gelinmektedir. Yemeğin pişirilmesi, ısıtılması gibi eylemlerin yapıldığı oyuklar genel deevin inşası sürecinde oluşturulmuştur (Sözen 1971). Ailenin büyüklüğü yemek yapımında kullanılan tencerelerin büyüklüğünü de belirleyen unsurlar arasında olup geniş ailelerde büyük yapıda olan tencerelerin kullanıldığı görülür.

Mutfakta bulunan gıdalar tel dolapların içerisinde veya kiler bölümünde korunmaktadır. Evin kilir kısmı zemin katta veya zir u zemin adı verilen bodrumda bulunmaktadır. Mutfak ile kilerin bağlantısını kapı ya da merdiven sağlamaktadır. Mutfak bölümü genel olarak izbe, dış etkilerden iyi korunan serin ve kuru alanlardan oluşmaktadır.

Eski Diyarbakır evlerinde ise yiyeceklerin bozulmasını engellemek için kilerde bulunan topraktan yapılan küplerden faydalanmaktadırlar. Yine eski dönemlerde kilerde bulunan küp sayısı ailenin ekonpmik özelliklerini de göstermektedir. Bazı kaynaklarda Kilisede dağıtılan kutsal ekmeğin evdeki kileriçersinde yer alanküplerde saklanması bereketi sembolize etmektedir (Mıgırdiç 1996: 99). Büyük olan küplerde genel olarak kış erzakları yer almaktadır. Bu bölümde tel dolap yiyeceklere ayrılır, kışlık ürünler bodrumda bulunan tereklerle sıralanmış bu küpler içerisine yerleştirilirdi.

Mutfakta içerisinde su donatısı bulunmamaktadır. Avlu kısmında bulunan kuyu ya da tulumbarlar sayesinde mutfakın su eksikliği giderilmeye çalışılmaktadır. Tulumbarların yakında olmasının sebebi çoğunlukla kuyudan kaynaklanmaktadır. Teknolojide yaşanan gelişmeler sayesinde artık sular mutfak içerisinde artık yerleşmiştir. Suyun mutfak içine gelişimine bakacak olursak ilk olarak taşıma suyu ondan sonra suyun mutfakta daha rahat taşınması için, kuyu, sarnıç, tulumbar mutfakta yakın kısımlarda bulunmuştur. Diyarbakır'ın mekanlarına bakıldığında neredeyse tulumbarlar avlu bölümünde bulunmaktadır. Buradan insan gücüyle gün yüzüne çıkartılan su gerekli araç-gereçlere yerleştirildikten sonra fazla olan sular ise bahçeye dökülmektedir. Bulaşıklar, çamaşırlar ise dışarıdan getirilen sular sayesinde bir leğen içerisinde temizlenirdi. Mutfakta yapılan bu işlemlere dışında kış hazırlığı da yapılmaktadır. Mutfak içerisinde yapılan çalışmalara bakıldığında aslında çok yönlü bir alan olduğu ortaya çıkmaktadır.

3.4.3. Diyarbakır Mutfakında Bulunan Bazı Araç - Gereçler

Yörenin mutfak düzenine bakıldığında burada odun, kömür yanan ocak ve maltızları, kapaklı erzak küpleri, havan, kıyma makinesi, sefertası, kurutulan dolmalık biber, patlıcan salkımları, elek, kalbur gibi yiyecek ve eşyalar ortaya çıkmaktadır (Beysanoğlu 2001: 1113). Bunların yanı sıra bakır kazanlar, kuşhane, sahan, tas, kepçe, tepsi, sini, satıl, lenger, ustüre, dibek, desti, bakır bakraç (Fotoğraf 77) gibi eşyalar da yine burada bulunmaktadır. Mutfak bölümünde kullanılan araç ve gereçlerin kentte var olan iş kollarının adlarını da oluşturmaktadır. Buna en iyi örnek kazancılar çarşısı denilebilir.

1714 Diyarbakır Şeriyeye Siciline göre Diyarbakır'daki mutfakında yer alan araç-gereçlerin bazı isimleri bulunmaktadır. Bunlar:

Teş diye anılan eşya hem yemek yapımında hem de ekmek için lazım olan hamurun yoğrulmasında kullanılmaktadır. Bakır sahan, kapaklı sahanlar, tencereler, kebir, vasat, kuşkane, sagir, kepçe, kevgir, süzgi, havan, bıçaktan oluşmaktadır. Bunlara ek olarak ocağın üzerine bırakılan, üzerine tencere konulan sac ayağı, ateşi karıştırılmasında kullanılan maşa. Yemeğin yenilmesi esnasında kullanılan: taslar (

cam tas, saplı tas, su tası, çorba tası), kâseler (Kütahya kâse, sim kâse, fağfur kâse), tabaklar (cam, serpuş, acem), siniler (kebir, vasat, sagir), kaşıklar (hoşab kaşığı), kalay lengeri, uskureler, sofrı bezleri, Bakır siniler, tahta kaşıklardır.

Muhafaza ve saklama için kullanılanlar ise şu şekilde karşımıza çıkmaktadır:

Satıllar (kulplu, acem), bakraç, kumkumalar, çanaklar (acem çanağı), zahire küpleri, maşrapalar, çuvallar, bakır kavanoz, fağfur kavanoz. Ayrıca ısınma ile birlikte yemek yapımında kullanılan Tunç mangal, bakır mangal, zahireleri öğötmek için el değirmenleri ve kahve ibrikleri, fincanlardan oluşmaktadır (Özcoşar 2000).



Kaynak: <https://www.efemir.com.tr/5-litrelik-islemeli-bakir-bakrac-efmr-1306-1>

Fotoğraf 77: Bakır Bakraç

3.4.4. Diyarbakır Mutfak Müzeleri

Diyarbakır Arkeoloji Müzesi

Bu mekan müze olarak 1934 yılında faaliyete geçmiştir. Zincirli Medresesinde hizmet veren bu müzede çoğunluğu Diyarbakır ve çevresinde yaşamış

olan medeniyetlere ait eserlerin bulunduğu aynı zamanda etnografik eserlerinde yer aldığı bir müzedir.

Müzedede Hitit, Asur, Roma, Artuklu, Akkoyunlu ve Osmanlı dönemine ait eserler gösterilmektedir. Modern müzecilik anlayışıyla düzenlenen bu müzedede etnografik unsurlar olan halı, kilimler, halı yastıklar, sandelye, sehpa, divan örtüleri gibi birçok eser sergilenmektedir.

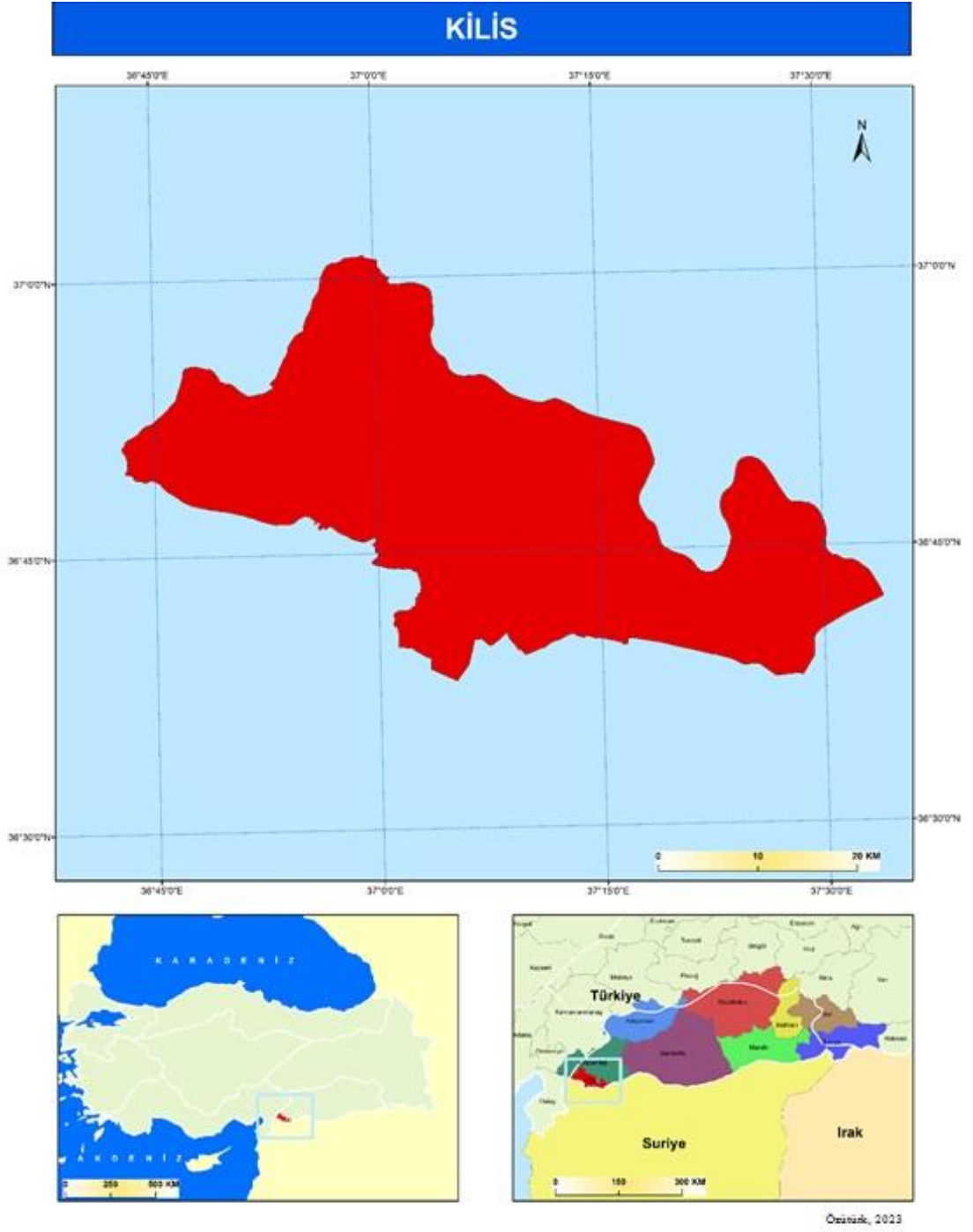
Diyarbakır Kent Müzesi

Diyarbakır merkez Sur ilçesinde bulunan bu müze Osmanlı valisi Ahmet Cemil paşa tarafından 1887 senesinde yapılan konakta hizmet vermektedir. Birçok eserin bulunduğu bu müze Diyarbakırın kadim tarihine ışık tutması açısından son derece önemlidir. Teknolojik yeniliklerden faydalanılarak düzenlenmiştir.

Geleneksel Diyarbakır evlerinin güzel örneklerinden biri olan bu konak avlulu ve ortasında havuzu bulunan bir konaktır.

3.5. Kilis Mutfağı

Akdeniz bölgesi sınırında bulunan bu bölge ili Güneydoğu Anadolu Bölgesi içerisinde yer alıp Hatay-Maraş oluğu ile Fırat Irmağı arasında uzanan Gaziantep Platosu'nun güneybatı bölümünde yer alan kuzeyden Gaziantep, güneyden ise Suriye ile çevrilidir (Şekil 36).



Şekil 36: Kilis İli Konum Haritası

Mutfak kültürü açısından söz konusu alan karışık bir mutfak özelliğine sahiptir. Birbirine yakın konumda bulunan Halep'in de mutfağından etkilenmiş ve ayrıca kendine has mutfağıyla da mutfağını zengin hale getirmiştir. Sadece bununla sınırlı olmayıp Gaziantep, Hatay mutfağından da etkilendiği görülmektedir. Kilis yemeklerine bakıldığında ana ürünün etten ve bulgurdan oluştuğu görülmektedir.

Bunlara ilaveten mevsimine uygun sebze yemekleri de yine Kilis mutfağında görülmektedir. Yemek özellikleri genel olarak yağlı, baharatlı ve zeytinyağlı yemeklerdir. Akdeniz iklimi sayesinde yörede oldukça çok yetiştirilen zeytin sebebiyle zeytinyağda önemli ürünler arasındadır. Bu ürünler neredeyse yörede yaşayan her insanın evinde rahatlıkla bulunmaktadır (kilis.gov.tr).

3.5.1. Kilis Mutfağı Yemek Çeşitleri

Çorbalar

Yörenin mutfağına bakıldığında çorbalar da ön planda olanlar arasında; Kilis Mahluta Çorbası(Foto 78), Ekşili Malhıta, Sülüklü Pancar, Dövmeye ve Köçük Aşı çorbası gelmektedir. Bahsi geçen çorbaların yapımı ve kullanılan malzemeler şu şekildedir; (Belgin, 2014; www.kilis.gov.tr).



Kaynak: <https://yemek.com/tarif/mahluta-corbasi/>

Fotoğraf 78: MahlutaÇorbası

Tatlı Malhıta: Pirinç ile kırmızı mercimek yıkandıktan sonra aynı tencereye konur ve üzerine 4 parmak geçecek biçimde su ile ince doğranmış soğan konulur. Kısık ateşte ara ara karıştırılarak ezilinceye kadar pişirilmektedir.

Ekşili Malhıta: Kırmızı mercimek ayıklanıp yıkandıktan sonra üzerine 8 su bardağı su eklenir. Kaynayınca içine soyulmuş , küp küp doğranmış patlıcanlar ilave edilir. Nane, tuz, kırmızıbiber, koruk suyu ya da limon suyu eklenir. Bir iki aşım

kaynadıktan sonra altı kapatılır. En son olarak daisıtılmış zeytinyağı içerisine sarımsak ilave edilip pembe hale gelince yapılan çorbaya eklenir.

Sülüklü Pancar: Sülüklü pancar öncelikle ayıklanır hemen arkasından yıkanarak küçük küçük doğranır. Soğanlarda aynı şekilde ince ince doğranır. Ayrı bir tencerede yağ ile soğanlar sarartılır. Üzerine sülüklü pancar da eklenerek, iyice kavrulur. Üzerine sumak suyu ya da limon tuzu ve su eklenerek iyice pişirilir. Üzerine 6 su bardağı su, bulgur, domates ile biber salçası eklenir. Bulgur yumuşak hale gelene kadar kadar pişirilir. Üzerine nane serpilir ve sıcak bir şekilde servise hazır hale getirilir.

Dövme Çorbası: Öncelikle dövme ayıklanarak, bir gün öncesinden üzerini kaplayacak şekilde suyla ıslatılır. Sırasıyla yoğurt , 1 çorba kaşığı tuz eklenerek yaklaşık 3-4 saat önceden süzülür. Islatılmış dövme düdüklü tencereye eklenerek üzerine su konulur. Kapağı kapatılıp yaklaşık 1 saat pişirmeye bırakılır. Süzölmüş yoğurt çelik bir tencereye alınarak üzerine tuz, un, yumurta eklenip iyi bir şekilde karıştırılır. Kısık ateşte sürekli olarak karıştırılarak kaynayınca kadar pişirmeye devam edilir. Yoğurdun üzerine dövmenin suyundan birkaç kepçe eklenerek karıştırılma işlemine devam edilir. Daha sonra yoğurt dövmenin üzerine eklenir, karıştırılarak bir aşım kaynatılır son olarak da sıvı yağda nane kavrularak hazır hale gelen çorbanın üzerine gezdirilir.

Kölük Ali Çorbası: İlk iş olarak mercimek tencereye eklenip bol su yardımıyla temizlenir. Daha sonra üzerine 12 su bardağı su ilave edilir. Kaynayınca köpükleri alınarak bulgur ilave edilir. Orta ateşte ara sıra karıştırılarak ezilinceye kadar pişirilir. Kaynarken suyu azalırsa sıcak su eklenir. Bunlardan sonra ise tuz ve kırmızı biber ilave edilir. Bir iki aşım kaynatıldıktan sonra ocağın altı kapatılır. İnce ince doğranan soğan yağda pembe hale gelene kadar kavrulur son olara da çorbaya eklenerek servise hazır hale getirilir.

Ana Yemekler

Ana yemekler konusunda yörenin mutfağında ilk akla gelen yemekler arasında Kilis Tava, Kilis Kebabı, Altı Ezmeli, Pimpirim Kavurma, Teşrübe (Foto

79), Şihılmaşşe (Foto 80), Kümbülmüşfiyye, Lebeniye, Oruk, Şişberek, Kırk Semseği, Mütevami, Sucukhamra, Ekmek Aşı, Mıkla, Çürütme, Öcce gelmektedir. Bu yemeklerin yapım aşaması ile kullanılan malzemeler şu şekildedir: (Belgin, 2014; www.kilis.gov.tr).



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/neyenir/tesrube-1>

Fotoğraf 79: Teşrübe



Kaynak: <https://ye-mek.net/tarif/sihil-mahsi>

Fotoğraf 80: Şihılmaşşe

Kilis Tava: ilk olarak soğan ile kırmızı biber yıkanır bir zırh yardımıyla bu ürünler ince ince olanak dek kıyılır. Zırhda çekilmiş olan kıymanın içine tuz, karabiber, soğan, biber ilave edilir. Elle iyice yoğrulur, daha sonra orta büyüklükte olan tepsinin içine yerleştirilerek ıslak el ile 1/2 cm kalınlığında olmasına dikkat edilerek tepsiye yayılır. Tepsinin kenarında ise 4 parça şeklinde bölünmüş domates ile soğan konulur. Üzerine ise taze kırmızı ya da yeşil biber yerleştirilir. Havuç dilimi şeklinde 8 eş parçaya bölünür. Pide fırında yapılacaksa eğer 8-10 dakika, evde yapılacaksa 250 derecelik fırında üzeri pembe hale gelene kadar pişmesi sağlanır.

Kilis Kebabı: ilk iş olarak patlıcanlar soyulup kuşbaşından biraz büyük olacak şekilde doğranır. Kıymanın içerisine sırasıyla tuz, karabiber elenip yoğrulur. Kebap şişlerine 1 patlıcan aynı büyüklükte 1 kıyma takılır. Islak elle sıkıştırılır. Böylece her şişe 6 patlıcan 5 et olacak hale getirilir. Mangalda kömür ateşinde hafifçe pişirilir. Çelik tencere içine sıvı yağ eklenir. Arpacık soğanı soyulur, biberler halka halka doğranıp biber ile soğan yağda hafif sarartılır. Kabukları soyulmuş kuşbaşı şeklinde doğranmış domatesler ile salça eklenir. Birazcık kavrulur. Daha sonra içine tuz, nar ekşisi ile 5 su bardağı su ilave edilerek kaynanması sağlanır. Salçalı su kaynayınca içine pişmiş et ile patlıcanlar şişten çıkarılarak eklenir. Kısık ateşte 10-15 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan indirilip pirinç pilavının üzerine eklenerek servise hazır hale getirilir.

Altı Ezmeli: Öncelikle kıymanın içine sırasıyla karabiber, tuz, kırmızı biber eklenir. Bir süre yoğrulup yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılıp alınarak şişlere geçirilir. Mangalda kömür ateşinde pişirilirken domates ile biberlerde ortalarından şişe geçirilerek kömür ateşinde pişirilir. Pişen domates ile biberlerin kabukları soyulup küçük küçük doğranır, soğan ince ince doğranır. Daha sonra domates, biber, soğan karıştırılır. Tuz eklenerek ezme hazır hale getirilir Ezme servis tabağına alınıp etler üzerine yerleştirilir Son olarak da yemeğin üstüne maydanoz eklenir.

Pimpirim Kavurma: ilk olarak semizotu bolca suda yıkandıktan sonrakötü olan yapraklarla beraber baş kısmında yer alan tohumları ndan temizlenir. Kısım kısım yapılıp yaklaşık olarak 2 cm civarında doğranır. Çelik tencere içerisine kıyma, sıvı yağla beraber suyu çekinceye dek kavrulur. Sonrasında soğanda küçük şekilde

doğranıp tencereye eklenir. Üstüne sırayla semizotu, salça, tuz eklenir. Kısık ateşte kapağı kapatılmış biçimde semizotu yumuşayınca dek pişmesi beklenilir. En sonda ocaktan indirilen yemeğin üstüne karabiber ilave edilir.

Teşrübe: Kuşbaşı et, sıvı yağ ile bıraktığı suyu çekinceyedek ateşte kavurulur. Üzerine ince biçimde doğranmış soğan, biber ilave edilip, soğanlar sararınca kadar kavurulur. Ardından salçalar ile kabukları soyulmuş kuşbaşı doğranmış domatesler de eklenir. Biraz karıştırıldıktan sonra tuz ilave edilir. Üstüne yaklaşık olarak 4 su bardağı su ilave edilir. Dödüklü tencerede etler yumuşayınca kadar pişirilir. Bu arada patlıcanlar soyulup tuzlu su içerisinde yaklaşık 10 dakika bekletilir sonrasında patlıcanlar kurulanır. Bütün bir şekilde sıvı yağ içinde kızartılmaya bırakılır. Büyük boyuttaki patlıcanlar 2 parmak eninde dilimlenerek ardından kızartılıp kullanılır. Pişmiş etler ve suyu geniş bir tencereye alınır. Üstüne patlıcanlar dizilir. Hafif ateşte 10-15 dakika daha pişirildikten sonra üzerine karabiber ilave edildikten sonra ocaktan indirilir. Pide ekmekler de kuşbaşı şeklinde doğranarak servis tabaklarına eklenir. Etin suyu ile ekmekler ıslatıldıktan sonra üzerine sarımsaklanmış yoğurt dökölür. En üst katmana da et ile patlıcanlar dizildikten sonra sıcak olarak ikram edilir.

Şıhlımaşşe: öncelikle acurlar yıkanıp başları kesildikten sonra acurun içi mahbara yardımıyla çıkartılır. 1 su bardağı su içerisine 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber eklenir. Elde edilen bu su ile acurlar yıkandıktan sonra sıvı yağ içerisinde kızartılır. Kıyma, 3 kaşık sıvı yağ ile bıraktığı suyu çekinceye dek kavrulur. Soğan ince ince kıyılarak kıymanın üzerine eklenir. Soğanlar sarımtırak renge dönuştüğünde ocaktan indirilerek içine tuz, karabiber, kırmızı biber, kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır. Elde edilen karışım acurun içine eklenerek doldurulması sağlanır. Çelik tencere içine yerleştirilir. Dolan tencerenin üstüne bir tabak kapatılır. Bir su bardağı su ilave edilip kısık ateşte yaklaşık 15 dakika pişirildikten sonra sarımsaklı yoğurt ile ikram edilir.

Kübbülmüşviye: Yemek yapımına öncelikle simidi yani ince bulgurları tepsiye koyulmasıyla başlanır . Sonrasında küçük boyutta doğranmış soğan, tuz, kırmızı biber eklenir. 2 dakika yoğrulur. Ara sıra avuç avuç soğuk su alınarak simit

yumuşayıncaya kadar 20 - 25 dakika yoğrulmaya devam edilir. Et eklenerek biraz daha yoğrulur. Tepsinin bir tarafına basılır. Eğer bu işlem et makinası yardımıyla yapılacaksa öilk iş olarak ıslatılmış simit, tuz, kırmızı biber ve soğan iki kez çekilir. Sonrasında kıyma eklenir. Bir kez daha çekilerek kolayca hazır hale getirilir. İçinin hazırlanması aşamasına gelindiğinde : İçyağı makinada çekilerek kıyma haline getirilip içine kıyılmış ceviz içi, tuz, kırmızı biber, nane, karabiber, tarçın eklenerek yoğrulur. İki fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp yaklaşık bir cm kalınlığında oval bir şekil verilir. Köfteden yaklaşık ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılır, ıslak elle yuvarlanarak işaret parmağı ile yarım cm kalınlığında oyulur. Ortasına hazırlanan içten bir tane yerleştirilir. Ağız kapatılıp üçgen şeklinde kapatılır. Geriye kalan köftelere de aynı şişlem yapıldıktan sonra bir tepside biriktirilir. Mangalda ızgara üzerinde iki tarafı da pembeleşinceye dek pişirilmesi sağlanır. En sonda sıcak olarak ikram edilir.

Lebeniye Çorbası: Yemeğe başlamadan yaklaşık olarak 4 -5 saat önce yoğurdun içerisine bir çorba kaşığı tuz ile 3 su bardağı su eklenip karıştırılır. Bu karışım bez torbaya konulup süzülmesi sağlanır. Önceki akşamdan ıslatılmış olan nohut, 8 su bardağı su, et düdüklü tencereye yerleştirilir. Kaynama aşamasında oluşan köpükleri kaşık yardımıyla alınarak ağız kapatılarak et ile nohudun yumuşak hale gelene kadar pişirilmesi sağlanır. Sonraki aşamada öncelikle pirinç ayıklanıp yıkanır. Ete ilave edilerek yumuşak kıvama gelinceye dek pişirilir. Süzülen yoğurt çelik tencere içine konulduktan sonra üstüne 1 çorba kaşığı un, 1 tatlı kaşığı tuz ile 1 adet yumurta ilave edilir. Eklenen tüm ürünler iyi bir şekilde karıştırılır. Kısık ateşte kaynayıncaya kadar karıştırılır Yemeğin suyundan 3 - 4 kepçe yoğurda eklenip karıştırıldıktan sonra yoğurt yemeğe eklenerek ocaktan alınır. Yemeğin sosu içinde Sıvı yağ ile nane kavrulduktan sonra yemeğe ekleme yapılır. Yemeğin yanında bulgur pilavı, firik pilavı türlerinden biri ile ikram edilir.

Oruk: İlk olarak ince bulgur tepsiye eklenip soğuk su ile ıslatılması sağlanır. Soğan ile sarımsak ince bir şekilde doğranır. Sırasıyla tuz, nane, kırmızı biber, karabiber eklenir. Yaklaşık olarak 20-25 dakika yoğrulduktan sonra etin ilave edilmesiyle biraz daha yoğrulur ve arkasından tepsinin bir tarafına basılır. Yumurta

büyükluğünde parçalar alınarak şişlere geçirilir ya da veya yuvarlak 1 cm kalınlığında köfte halinde de kullanılır. Mangalda kömür ateşinde şişlerle ya da ızgara üzerinde pembe hale gelene dek pişirilir.

Şişbörek: Öncelikle yoğurt içerisine 3 su bardağı su ile 1 tatlı kaşığı tuz eklenip karıştırılır. Elde edilen karışım bez torbaya dökülüp suyunun süzülmesi sağlanır.Bu esnada ocakta olan kıyma üzerine 3 çorba kaşığı sıvı yağ eklenerek bıraktığı suyu çekinceye dek kavrulur. Küçük olarak doğranmış soğan eklenir.Soğanlar sarımtırak olunca ocaktan indirilir. Üzerine 1 çay kaşığı tuz, karabiber ile kırmızı biber eklenip soğuması beklenir. Bu arada hamurun yapımı için 5 su bardağı un ile yeterince su ve tuz karıştırılır. Yaklaşık yarım saat üzeri örtük bir şekilde bekletilir. Neredeyse portakal büyüklüğünde bölünerek oklava yardımıyla bu parçalar 2 mm inceliğinde açılması sağlanır. Daha sonra açılan hamurlar 2 parmak genişliğinde kareler şeklinde kesilir. Kesilen kare şeklindeki hamurun içerisine hazırlanan 1 çay kaşığı harçtan eklenerek dört bir köşesi üstte birbirine birleştirilerek temiz bez üzerine serilip güneşte en az 2 saat boyunca kuruması beklenir.Süzülen oğurt tencere içine eklenerek üzerine 1 tatlı kaşığı tuz eklenir. Karışım kaynayınca dek karıştırılarak pişirilir. Yoğurdun üzerine ise 5 su bardağı su ilave edilerek kaynama noktasında üzerine şişbörekler eklenir. Şişbörekler burada yumuşak hale gelene dek pişirilir. Son olarak da yemeğin üstüne nane eklenerek ikram edilir.

Kırk Semseği: ilk olarak yemek için hazırlan un elenerek ortası havuz şeklinde açılıp tuz ve su ilave edilere sert yapılı bir hamur hazırlanır fakat hamurun yumuşak yapılı olmasını isteyenler 1 tatlı kaşığı kadar içerisine maya ilave edebilir. Elde edilen hamurun üzeri kapatılıp yaklaşık 1 saat boyunca dinlenmeye bırakılır. Diğer taraftan yemek için hazırlanan pirinç ayıklanıp 40 dakika boyunca sıcak su içerisinde bekletilir. Teflon tencere içerisine 6 su bardağı su ile bir miktartuz ilave edilip kaynama noktasına gelen su içerisine pirinçler ilave edilir. Pirinçlerin suyu çekildiği zaman ocaktan indirilip dinlenmeye bırakılır. Diğer yanda kıyma ile 3 çorba kaşığı sıvı yağ ile bıraktığı suyu çekene kadar kavurma işlemine devam edilir. Soğanlar ince şeklinde doğranır ve kıymaya ilave edilir. Soğanlar sarı renge bürününce ocaktan indirilip üzerine karabiber ilave edilerek soğuması beklenilir.

Yaklaşık portakal büyüklüğünde ayrılan hamurlar oklava yardımıyla 2 mm inceliğince açılır. Elde edilen yufkalar tepsinin üzerine alınarak sırasıyla iç harçları eklenir. Burada bazı noktalara dikkat edilmeli. Öncelikle iç harcın miktarı 1 yemek kaşığı olmalı, ikinci yufka hamuru birinci yufkanın üzerini örtebilmeli. Yufkalar eni ve boyu 4 – 5 parmak aralığında kesilip kare hali alır. Tepsi içerisine beyaz örtü serilir. Bezin üstüne hazırlanan börekler yerleştirilir. Bu işlem tüm hamurun bitimine kadar devam eder. İçerisinde yağ olan tavada bol yağda ve yüksek ateş sıcaklığında kızarana kadar börekler pişirilir. Son işlem olarak ise tencerenin içerisine kağıt yerleştirip kapağını kapatarak böreğin hem sıcak hem de yumuşak kalması sağlanır.

Sucukhamra: Yemek için ayrılan mumbarların fazla yağları ayıklanır. Kebap şişinin tersi ile mumbarın yağlı tarafı içe geçirilecek şekilde ters yüzçevirme işlemi yapılır. Hemen ardından ters yüz olan mumbarlar tahta üstüne alınarak bıçak yardımıyla içerisinde bulunan pislikleri temizlenir ve arkasından temizlenen mumbarlar küvet içerisinde bekletilir. Diğer yanda soğanlar iri bir şekilde doğranır ve bu soğanlarda mumbarlar temizleme işlemi görülür. Bunun ardında da tuzlu su ile bir daha temizlenir. Bu temizleme işleminden sonra su yardımı ile mumbarlar ilk haline döndürülüp yıkanır. İç harcı hazırlanmaya başlanır. Öncelikle pirinçler ayıklanıp yıkanır sonra üzerine tuz, karabiber, kıyma eklenip karıştırılır. Burada isteğe bağlı bir tatlı kaşığı domates salçası de eklenebilir. Mumbarların içi mahbara aletle doldurulmaya başlanır. Bağırsağın baş kısmının iki parmak ileri kısmına mahbara takılır. Mahbaranın oyuk kısmına ise az miktarda pirinçli içkoyulur. Mahbara bağırsağın içine doğru itilip harç bağırsağın içine gelecek şekilde doldurulmaya başlanır. Bu şekilde doldurulken bağırsağın dışı içine dönmüş olur. Mahbara boşaldıkça yeniden harç eklenerek işleme devam edilir. Bu şekilde hazırlanan mumbarların başına ip bağlanır. Doldurulan mumbarlar iğne yardımıyla arada birdelinerek tencereye yerleştirilir. Mumbarın üstünü 3 parmak geçecek kadar su eklenir üzerine de bir tatlı kaşığı tuz ilave edilir. Kaynama esnasında oluşan köpükleri de alınmalıdır. Yemek yumuşayınca dek ağzı kapalı şekilde pişmeye bırakılır. Pişmesinin ardından süzgece alınarak süzme işlemi yapılır. En son aşamada ise tavaya bir miktar yağ eklenir, yağın ısınmasıyla mumbaralar bu yağ içerisinde

kızartılmaya bırakılır. Kapalı kapak altında pembe renge gelene dek kızartma işlemine devam edilir.

Çürütme: İlk olarak zeytinyağı çelik tencerede ısıtılarak yemek yapma evresine geçilir. Soğan, sarımsak, biberler soyulup küçük halde doğranır ve yağda pembeleşmeye bırakılır. Domatesler de soyulduktan sonra kuşbaşı şeklinde doğranır Yağa, salça ileberaber eklenir. Kısık ateşte yumuşaması beklenir.Sonra üstüne 5-6 su bardağı su eklenerek tuz eklenir Ekmekler ise bir lokmalık olarak kırılarak kaynayan suya atılır. Ekmekler yumuşayınca kadar pişirilme işlemine devam eder pişmiş olan ekmeklerin üstüne de yumurta kırılır. Ocaktan indirilirken üstüne ince olarak dopranmış nane veya maydanoz eklenerek sıcak ya da soğuk fark etmeyerek ikram edilir.

Mıkla: Zeytinyağı tavaya eklenerek ısıtılması sağlanır. Hemen ardından yumurtalar kırılır ve kısık ateş üzerindeki karıştırılmadan pişirilir. Pişen yumurtalar kaşık yardımıyla parçalara ayrılır ve üzerine biraz tuz atılır. Sarımsaklar da tuz eklenerek dövülür yoğurt içerisine ekleme yapılır. Yoğurt servis tabağına alınır ve üzerine yağda pişmiş olan yumurtalar eklenir ve üstüne nane ile kırmızı biber eklenir.

Öcce: İlk iş olarak soğan, sarımsak, maydanoz, nane ayıklanır ve ardından yıkanarak ince şekilde doğranır. Doğranan ürünlerin içine tuz, kırmızı biber, kimyon, kişniş eklenip yoğurma işlemi yapılır. Sonra içerisine yumurtalar kırılarak su, un ekleyip karıştırılmaya devam edilir. Son aşamada tavaya çok az miktarda yağ eklenip ısınınca 1 çorba kaşığı harç eklemesi yapılır. Kaşığın tersi ile avuç içi kadar yuvarlak şekilde yayılır. Tava bu şekilde doldurulmaya başlanır. İki tarafının kızartılması sağlanır. Ve kâğıt yayılmış tepsi içine konulur.

Geleneksel Kilis Mutfağı Tatlıları

Yöresel mutfakta ön planda olan tatlılar şunlardır: Cennet Çamuru, Gerebiç, Kilis Katmeri, Bastıklı Muska, Mayanalı Kahke, Sucuk Hapıması ve Bulamaçtır. Bahsi geçen tatlıların yapılışı şu şekilde yapılmaktadır (Belgin, 2014; www.kilis.gov.tr).

Cennet Çamuru: İlk olarak kadayıflar tahta üzerinde alınıp yağa sürülmüş bıçak yardımıyla 1 cm boyunda kesilir. Yaklaşık 50 cm çapında olan yuvarlak bir tepsinin içine eritilmiş yağ ile parçalara ayrılan kadayıfla karıştırılır. Kadayıfın neredeyse yarısı tepside kalır. Kadayıfın orta kısmına 2 su bardağı şeker dökülür. Geriye kalmış olan kadayıf parçalarıyla şekerin üzeri kapatılmaya çalışılır. Kadayıfın üstü ayrı bir tepsile kapatılır. Tepsi bu haliyle- kısık ateşte kadayıfın altı pembe hale gelene kadar ve şeker eriyene kadar pişirilmeye devam edilir. Tatlının şurubu için ayrı bir tencere içine 2 Su bardağı şeker ve 1 su bardağı su eklenip şurup koyulaşana kadar kaynatılır. Oluşan şurup kavrulmuş olan kadayıfın üstüne dökülür. Karıştırıldıktan sonra ocaktan alınır. İsteğe bağlı olarak 200 gr çekilmiş fıstık eklemesi de yapılabilir. Kadayıf tepsisi içine bir parmak kalınlığında olmak şartıyla. Üstünde boşluk kalmayacak şekilde öbekler şeklinde kaymak yerleştirilir. Yayılır. Kaymağın üst kısmında pudra şekeri ilave edilip dövülmüş fıstık eklenerek tarçın yardımıyla süslenerek yemeye hazır hale gelir.

Gerebiç: Tatlıda kullanılmak istenen ceviz ya da fıstık içi ayıklanıp arkasından doğranır, içerisine bir takım baharat ilave edildikten sonra iç harcı elde edilir. Bu işlemin ardından irmik, un, zeytinyağı, mahlep ürünleri geniş bir tepside karıştırıldıktan sonra yarım saat bekletilmeye alınır. Üstüne ise 3 su bardağı sıcak su eklenip iyice yoğrulur. Hamurdan neredeyse yumurta büyüklüğünde parçalar kopartılıp işaret parmağıyla ortaları oyulup bu alana 1, 5 tatlı kaşığı cevizli iç doldurulur. Ağız kısmı oldukça sıkı biçimde kapatıldıktan sonra gerebiç kalıbıyla şekil verilmesinin ardından hamurlar yağlanmış tepsiye alınır. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuduktan sonra servis esnasında pudra şekerine bulanmasıyla ikram edilir.

Kilis Katmeri: Çelik tencere içine toz şeker ile 4 su bardağı su eklenerek kıvamlı bir şurup elde edilir ve arkasından şurup soğutulmaya bırakılır. Diğer yandan unun içine tuz ile su eklenip kulak memesi kıvamında hamur hazırlanır. Hamurdan 1, 5 ceviz boyutunda parçalar koparılıp üstü örtülü bir şekilde yaklaşık 2-3 saat bekletilir. Yağlanmış mermer üstünde ilk olarak merdaneye daha sonra ise elle açılarak sigara kâğıdı gibi ince hale getirilir ve kenar kısımları çıkartılır. Karşılık bir

şekilde kenarları katlanıp yuvarlak yufka kare haline getirilir. Üst kısmına ise ince kaymaklar eklenir İki yönden katlanıp dikdörtgen haline gelmesi sağlanır. Isıtılmış tereyağı içerisinde iki tarafı kızarana kadar kızartılmaya başlanır. Mermerin üstünde 3 parmak eninde , boyunda kare şeklinde kesilerek servis tabağına alınır ve üzerine hazırlanan şurup dökülür. Sonrasında pudra şekeri serpilirken son katına da dövülmüş Antep fıstığı , tarçınla süslenir.

Bastıklı Muska: Sucuğun yapılmasının ardından kalan pestil yapılacak üzüm sırası denilen hapısa kaynayan şerbetle sulandırılır ve ocağın altı yakılıp birazcık kaynatılır. Temiz çarşaflar beton üstüne serilirken hapısa bu beze dökülür. Tahta malayla bu karışım eşit şekilde beze yayılması sağlanır. Güneşin sıcaklığında kurutulmaya bırakılır. Kuruyan bastıkları kolayca bezden ayırmak için alt tarafı ıslatılarak bezden soyulur. Soyulan bastıklar makas yardımıyla 3 parmak eninde 15 cm boyunda dikdörtgen şeklinde kesilir. Bunun yanında temizlenen cevizler bıçakla doğranır ve içine bir takım baharatlar ile şeker eklenerek bir iç hazırlanır. Kesilen bastıklara hazırlanan bu içten bir çorba kaşığı ortasına eklenerek muska şeklinde katlanır. Bu işlemin ardından rutubet almaması için naylon torbalara eklenerek ağzı sıkıca kapatılarak kaldırılır.

Mayanalı Kahke: Kahke için ilk olarak tencereye süt ile şeker eklenir ve eritilir. Üstüne yağ, kabartma tozu, mayana, çörek otu, susam eklenir. Alabildiği kadar un eklenip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp küçük simitler yapılır. Sonrasında ise yağlanmış olan tepsiye 1 cm aralıkla dizilir. Son olarak önceden ısıtılmış fırında 200 derecede kızarana kadar pişirilmeye bırakılır.

Sucuk Hapıyası: Tatlı için ilk olarak ceviz, fıstık, fındık ya da bademler kırılıp içleri bütün halinde çıkartılır. Sucuk için saplanacak ceviz, fıstık, fındık ya da badem içlerinin üzerine ıslatacak kadar su eklenir. Üzerine örtü örtülerek bir gecesuda bekletilerek . içlerin yumuşaması sağlanır. Yorgan iğnesine 2 karış boyunda çift katlı yorgan ipliği geçirilir. İpliğin ortasına 1, 5 metre boyunda sucuk ipi geçirilir. Sucuk ipinin bir tarafına 2 parmak ara ile 7 ceviz içi saplanarak hazır hale getirilir.

Bulamaç: İlk olarak zeytinyağı ısıtılarak sonrasında içine un eklenir ve pembe hale gelene dek kavrulmaya devam edilir. Diğer taraftan çelik tencere içine pekmez ile su eklenerek şekerin erimesi sağlanır. Kaynamaya başlayan su içine dha önceden kavrulmuş olan undan eklenerek karıştırılmaya devam edilir. Bu işlem hafif ateşte katı hâl alana kadar sürdürülür. Son olarak da tabaklara eklenip üstüne de kıyılmış ceviz içi dökülür.

3.5.2. Kilis Evlerinin Mutfak Mimarisi

Kilis'te yer alan evlerin oluşumunda iklim, malzeme ve topografya koşullarının dışında dini inanç, yöresel kültürel ve sosyal etmenler etkili olmuştur. Kilis tarihsel süreç içerisinde Kuzey Suriye ile bir bağlantının olmasına yol açmıştır. Bunun sonucu Kilis'te, Güneydoğu Anadolu'nun Kuzey Suriye ile ortak kültürünün anlamı olan taş konut mimarisi gelişmiştir. Kilis'te yer alan geleneksel evlerde taş malzeme, plan oluşumundan, cephe düzenlemesine, taşıyıcı sisteminden süslemelerine kadar birçok alanda kullanılmıştır (Foto 81). Taş malzemenin yanı sıra iklim koşulları, bölgede yer alan evlerin açık, yarı açık ve kapılı mekân oluşumunda önemli rol oynamaktadır.



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/ilprojeleri/salih-efendi-sokak-sagliklastirmasi>

Fotoğraf 81: Kilis Yapı Mimarisi Örneği

Sözü edilen alanda, Mezopotamya adetleriyle İslam kültürünün etkisinin hakim olduğu sokaktan tamamen bağımsız, alt katı sağır, içe dönük, yüksek avlu duvarlı, düz damlı ve eyvanlı konut tipleri yaygınlık göstermektedir (Faiz Büyükçam, s. 427). Avlu evin merkezinde yer alan açık mekân, eyvan ise odaları bölerek dinlenme ve geçiş alanı olarak kullanılan yarı açık mekândır. Geleneksel Kilis Evleri'nde yılın belirli zamanları kullanılan (yazlık oda, kışlık oda gibi) kapalı mekânlar bulunmaktadır. Bu mekânlar “poyraz ev”¹ ve “kıble ev”² olarak adlandırılmakta, kuzey ve güney cephelere konumlandırılmıştır (Savaşçioğlu, 2008, s. 105). Kuzey cephede yer alan poyraz ev, serin olduğu için yaz ve bahar aylarında kullanılırken güneş ışığını maksimum seviyede alması hedeflenerek güney cephede yer alan kıble ev kış aylarında kullanılmaktadır. Dağlık kuşak ile çevrilmiş geniş kısmı platolardan oluşan Kilis kent merkezinde yer alan geleneksel evler düz bir arazide tasarlanmıştır. Yeryüzü şekillerinin elverişli olması nedeni ile evler genellikle iki katlı yapılırken üç katlı konak yapılarına da rastlanılmaktadır. Odaların birbirleri ile içten bir bağlantısı yoktur. Bir odadan diğer odaya geçiş, dolaşım alanları olan avlu veya eyvan bölümüyle sağlanmaktadır.

Üç kuşağın bir arada yaşamasına imkân verebilecek şekilde oluşturulan mekanlar ev halkının tüketeceği temel yiyecek ihtiyacının hazırlanıp saklanmasına ek olarak düğün, nişan, cenaze vb. özel günlerde törenlerin yapılması, ev halkının 1 Poyraz ev ismini kuzeydoğudan esen rüzgardan almaktadır. 2 İslamda kıble güneyde bulunmasından dolayı güneyde yer alan evler genel olarak kıble ismi verilmektedir. Bunların yanında evler Mezopotamya adetlerine uygun olarak güney yönü doğrultusunda oluşturulmuştur. (Büyükmihçı, 2001).

Geleneksel Kilis Evleri'nin özelliğini etkiyene bir başka faktör de ailenin yapısıdır. Ailenin büyüklüğü konutların şeklinde belirlenmesini sağlamıştır. Odalar bir çekirdek ailenin kaldığı özel birimlerdir ve avluya ya da eyvana açılan bir kapısı bulunmaktadır. Avlu ve eyvan ise farklı statüye sahip aile bireylerinin işbölümünün yapıldığı alanlardır. Geleneksel Kilis Evleri'nin oluşmasında İslam dini inancı ayrı bir yer tutmaktadır. İslamiyet inancında evlerin şeklini etkileyen bir başka faktördür. Bilindiği üzere İslamda mahremiyet önemli bir kavram olup yöredeki evlerde bu

doğrultuda yapılmıştır. Evler sade yapılar olarak tasarlanmıştır. Geleneksel Kilis Evleri'nin sokak ve diğer evlerle bağlantısı, İslam geleneğinden gelen güvenlik, korunma ve ailenin mahremiyetine duyulan saygı ile minimum seviyede tutulmuştur. İlk zamanlarda evler dışı kapalı şekilde inşa edilmiş, sokağa bakacak pencereler neredeyse yok miktarındadır. Avlu kısmında bu durum tam tersi olup fazlaca süslemeli pencereler yer almaktadır (Foto 82).



Kaynak: https://www.haritahaber.com/haber/kilis-ekoturizm-plan-hukumleri-degisti-2022_667/

Fotoğraf 82: Kilis Evlerinde Balkon ve Süslemeli Pencere Örneği

19.yy. ikinci dönemine kadar mekanlar bu tarzda oluşturulmuş, ilerleyen zamanlarda ise dönemlerde pencerelerin sayılarında artış olmuş, sokağa üst katlar hizasında pencereler, cumbalar ya da kafesli pencerelerin olduğu görülmektedir. Sokaktan eve giriş dar ve karanlık bir giriş holünden sağlanmaktadır. Daha geniş bir geçitten dönemeç yapılarak eve girişler sağlanabilmekteydi.

Girişten sonra karşımıza geniş, oldukça aydınlık avlu kısmı çıkmaktadır. Sofa kavramı Kilis evlerinde görülmemektedir. Burada ön plana çıkan alan avlu

bölümüdür. Yüksek duvarlar arkasında, sokaktan görünmeyecek şekilde tasarlanmış olan avlulardan oluşan yörenin evleri genel olarak iki kattan ibarettir. Yörede “haviş” adı verilen avlu; mahzen (mağara), mutfak (ocaklık), tuvalet (hela) vb. gibi mekânlarının yanında ailenin sosyoekonomik durumuna göre bir ya da daha fazla odayla örülmektedir.

Avlu: Kilis evlerinde sıklıkla görülen, yüksek duvarlarla örülmüş avlu (haviş)’ya dönük alanlardır (Sicili, 2013, s. 108). Bu alanlar yazın içinde bulunan ağaçlar sayesinde serinleme ihtiyacında yardımcı olmaktadır. Ailenin mahrem hayatını korumak gayesiyle bu yapıların duvarları yaklaşık olarak 1, 80–3 m arasında yükseklikten oluşmakta olup yöre halkı tarafından sözü geçen duvarlar “süyük” olarak anılmaktadır. Bundan sonraki duvarın üzerleri “berdah” denilen pişmiş toprak malzemeden meydana gelen iç kısmı boş borular şekliyle örülmüştür (Savaşçıoğlu, 2008, s. 112). Üstü açık olan avluda serinlemek için alanda çeşitli ağaçlardan, bitkilerden ve su faktöründen yararlanılmaktadır. Avlu içinde bulunan araç-gereçler içinde süs bitkileri, çeşitli ağaç türleri, süs havuzu, su kuyusu çeşitli kullanımlar için curun, tandır ve sekiyer almaktadır.

Eyvan: Yerel dilde “livan” olarak adlandırılan eyvan, avlu içerisinde yer almaktadır. Açık mekân avlu ile kapalı oda mekânlarının arasında, yarı açık bir geçiş mekânıdır. Sırtı ve iki yan cephesi duvar, üstü tavan döşemesi olan eyvanlar, genel olarak avlu ve oda sıralanışına göre yerleştirilmiş olsa da, yaz günlerinde kullanılacağı için, kuzey cephede oluşturulmasına dikkat edilmiştir. Yaz aylarında kullanılmak üzere oturma alanı olarak tasarlanan eyvanlar, geniş açılı, gölgeli ve serin mekânlardır.

Odalar: Yerel dilde “ev” olarak adlandırılan odalar, avlu etrafına dizilerek evi oluşturan kapalı yaşam birimleridir. Odalarda oturulabilmekte, yatılabilmekte, yıkanılabilen ve yemek yenebilmektedir. Birçok fonksiyonun gerçekleştirildiği bu odalar, geçmiş yaşam geleneklerinden aktarılan özellikler sayesinde uzun yıllar değişmeyen bir düzende süre gelmiştir. Odaların ölçüleri, pencere ve kapı açıklıkları değişim gösterse de kullanım nitelikleri değişmemektedir. Odaların içinde ihtiyaçlara göre oluşan birimler bulunmakla birlikte bu birimler kapalı-açık ve yüksek-alçak

olarak bölümlere ayrılmıştır. Bir köşeden girilen odanın eşik zemini ile oturma alanının zemini yükseklik faktörü ile ayrılırken, yataklar ve yüklükler için dolaplarla, günlük eşyaların konduğu nişler kapalı-açık olarak bölünmüştür.

Başoda: Evin en önemli ve en büyük odası, “selamlık” veya “esas oda” olarak bilinen başodadır. Dolap, ocak, sekilik, duvar ve tavan kaplamaları, normal ve tepe pencerelerindeki tezyini süslemeler ile bir nevi evin simgesi haline gelmişbu odada aile reisinin erkek misafirlerinin ağırladığı, toplantılar yaptığı önemli alan olarak tarif edilmekte (Hidayetoğlu ve Yıldırım, 2009, s. 4). Avlu zemininde 3-4 basamakla çıkılan ve yüksek tavanlı olan başoda genellikle plan içerisinde köşede yer alır ve iki cephesinde de pencere bulunmaktadır.

Çıkma Oda ve Hazna Oda: Başoda ile ilişkili biçimde kullanılan, birkaç basamak yukarıda ya da aşağıda bulunan “çıkma” ve “hazna” odaları yer almaktadır. Bu odaların yapısı alçak tavanlı, servis mekânları olarak tasarlanmıştır (Bebekoğlu ve Tektuna, 2008, s. 164). Çıkma oda denilen alan üst katta bulunan, çekirdek ailenin ebeveynlere özel tasarlanan mekanlardır. Hazna oda ise alt katta bulunan kiler ya da sandık odası olarak kullanılırken bazı evlerde bu alanlar banyo olarak kullanılmaktadır.

Mahzen: Avlu zemininden 5-6 basamak alt katta bulunan, yarı bodrum şeklinde olan, üzeri genellikle tonoz, ahşap kirişleme ya da az da olsa volta tipi döşeme ile kapatılan bölümle “mağara” ismiyle tanımlanmaktadır (Bebekoğlu ve Tektuna, 2008, s. 167). Bu alan evin kileri olarak görev almakta, yapısında bulunan taş malzeme sayesinde yazın serin kışın ise ılık alan haline gelmektedir. Bundan ötürü yazın bozulması muhtemel yiyecekler, küp ya da kavanoz gibi kaplara konularak bu kısımda korunmaktadır.

Tuvalet: Çoğunlukla avlunun en uzak yerinde ya da giriş holünün hemen yanında bulunmaktadır. Yöresel dilde bu alana “ayakyolu, hela” olarak adlandırılır. Bu alanın hemen yanında fosseptik çukuru yer almakla beraber çukurun üzeri kayadan yapılmış bir kapakla ile kapatılmaktadır. Bu alanlar kentte kanalizasyon sisteminin olmadığına tuvalet çukuru olarak kullanılmıştır (Atalar, 2004).

Hamam: Geleneksel Kilis Evleri içinde bu alana fazla denk gelinmemektedir. Bu sebepten yıkanmalar oda içindeki eşiklikte ya da mutfakta yapılmaktadır. Semt ya da mahallelerde bulunan hamamlar sürekli hizmet verebilmekte ve bu hamamlar gündüz vakti kadınlar, akşam vakti ise erkeklere hizmet vermektedir (Savaşçioğlu, 2008, s. 124).

3.5.3. Kilis Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Kilis' te halen günlük hayatta kullanılan bakır kap kacaklar sayıları azalmış olsa da büyük değer görmektedir.

Kuşkana: İçinde yemek pişirilen ve iki yanında tutacağı olan tenceredir.

Kuzu Kazanı: Bakırdan yapılmış büyük ve derin olan iki tarafı kulplu içinde kuzu ve etlerin pişirildiği kazanlardır.

Tist: Teşt de denilen bu kaplar içinde hamur yoğrulan veya bulaşık yıkanan bakır bazen de plastikten oluşan kaplardır.

Hamam Tası: Hamamda banyo yaparken su dökmek için kullanılan tas benzeri kaplardır.

Hamam Leğençesi: Eski dönemlerde içinde banyo yapılan büyük leğenlerdir.

Ayran Tası: Küçük içinde ayran veya suyun içildiği derin kaplardır.

Ayran Kaşığı: Ayran içmeye yarayan küçük bakırdan yada ağaçtan yapılmış kepçelerdir.

Kulplu Şerbet Tası: İçinden şerbet içmeye yarayan kulplu derin taslardır.

Kevgir: Delikli, yağda kızartılan gıdaların yağ içinden alınması sağlayan uzun saplı mutfak aracıdır.

Süzgeç: Sıvıları süzmekte kullanılan bir tür mutfak aracıdır.

Don Kazanı: Eskiden bu kazanlar içinde çamaşır yıkanmak için kullanılırdı.

Öcce Tavası: Öcce yemeği yapılırken, öcceleri kızartmada kullanılan tavavdır.

Yemek Kazanı: İçinde yemek pişirilen çeşitli büyüklükteki derin kaplardır.

Çömçe: Kepçe, sulu yemeklerin ya da sıvı yiyeceklerin karıştırılmasında veya dağıtılmasında kullanılan, uzun saplı, yuvarlak, derin kaplardır.

Bakır Taslar: Su ve diğer sıvı içecekleri içmeye yarayan derin kaselerdir.

Halle: İçinde yemek pişirilen derin ve büyük kazandır.

Sini: Tepsi, yuvarlak vefarklı büyüklükte plan içinde yemeklerin veya içeceklerin sunumunun yapıldığı, aynı zamanda içinde yemek de yenilebilen kaplardır.

Havan: İçinde çeşitli baharatların dövüldüğü ya da sarımsağın ezildiği tahtadan ya da madenden yapılan mutfak araçlarıdır.

Elekler: Un ya da diğer tahıl ürünlerinin elemek için kullanılan, çeşitli büyüklükte birçok küçük deliği olan mutfak aracıdır.

Soku ve soku eli: Tahıl ezmeye yarayan çukur taştan yapılmış mutfak aracıdır, soku eli ise tahılı dövmeye yarayan taştan yapılan araçtır.

Makbara: Acur, patlıcan, kabak gibi sebzeleri oymakta kullanılan araçlardır.

Tavalar: Yağ kızdırmak ve yiyecekleri kızartmak için kullanılan kaplardır.

3.5.4. Kilis Mutfak Müzeleri

Kilis'te özel olarak mutfak müzesi yoktur. Kilisten çıkarılan eserlerin büyük bir kısmı Gaziantep Zeugma Müzesinde sergilenmektedir.

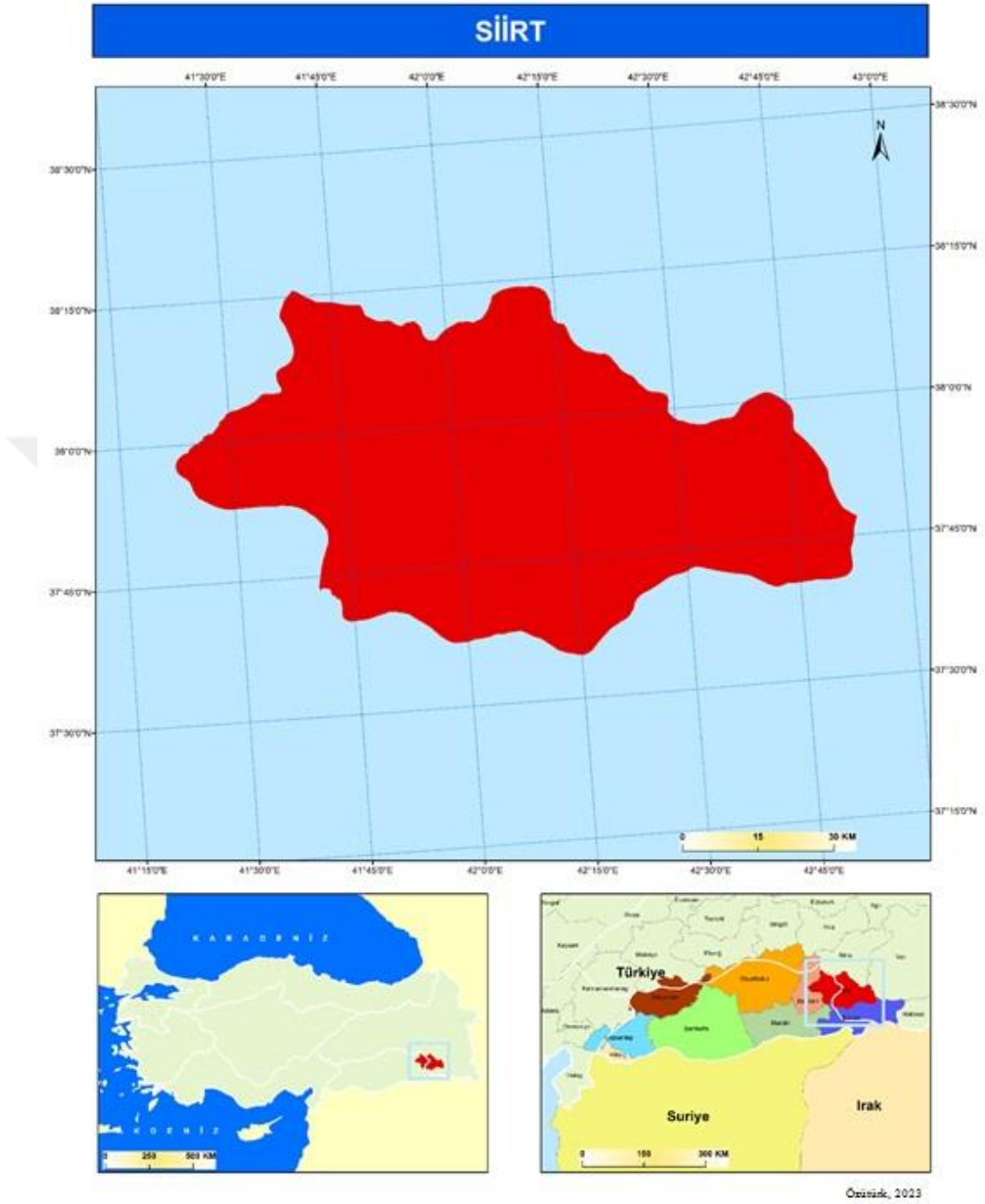
Tarihi Sabunhane Binası (Kilis Müzesi)

Kilis şehri Hakverdi mahallesi Haki Efendi sokağında bulunan bu konak 1900’lü yılların başlarında yapılmıştır. Zeytinyağı ve sabunhane üretimhanesi olarak kullanılmıştır. Bina iki katlı olup L planlıdır. Burada ticarete yönelik sabun üretimi yapılmıştır. Sabun acı zeyt olarak adlandırılan yemeklik yağ çıkarıldıktan sonra kalan üründür ve bu ürün sabun yapımında kullanılmıştır.

Bina geleneksel Kilis mimarisinin en güzel örnekleri arasında yer alır. Kesme taştan yapılan bina avluludur. Birisi asıl bina ve diğeri depo olmak üzere tonozlu ve iki giriş kapısı vardır.

3.6. Siirt Mutfağı

Siirt şehrinin doğu kısmında; Şırnak ve Van, kuzey kısmında; Batman ve Bitlis, batı kısmında Batman, güney kısmı ise Mardin ve Şırnak ile çevrilmiştir (Şekil 37).



Şekil 37: Siirt İli Konum Haritası

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin zengin flora ve faunası yörenin yemek kültürünü de etkileyerek birbirinden farklı yemekleri ortaya çıkarmıştır. Yemek içinde kullanılan ürünler, farklı pişirme teknikleri tarihi süreç içerisinde kültürlerin özelliklerini taşımıştır. Yöresel yemeklere sahip mutfaklardan bir tanesi de Siirt mutfağıdır. Bu yörenin yakınında bulunan Şanlıurfa, Mardin, Bitlis şehirlerden de

etkilendiği görülmektedir. Bu yörenin geçim kaynağını tarım ile hayvancılık oluşturmaktadır. Burada hayvancılığa devam edilmesinin başlıca nedeni yörede yaşanan konar-göçer yaşam tarzıdır. Bu yaşam tarzına sahip kişilerin geçimi keçi, koyundan oluşan küçükbaş hayvanlardan oluşmaktadır. Bundan ötürü bu yörede et, süt, süt ürünlerine kolaylıkla erişilebilmektedir. Bu özellik yemeklere de yansımış olup yörede yapılan yemekler içerisinde de bu tür ürünler sıklıkla görülmektedir. Söz konusu alan içerisinde halâ ev yapımı yoğurtların yoğurt pazarındaki tezgahlarda satıldığı görülmektedir. Yayla kısmında oldukça basit çadırlardan oluşan mekanlarda yaşayan göçebe saçta ekmek pişirdikleri, peynir yapmakta, hayvanları sağdıkları görülür (Alkan, 2020).

3.6.1. Siirt Mutfağı Yemek Çeşitleri

Bu yörenin ön planda olan Büryan kebabının yapımında en önemli noktalardan biri yaylalarda otlatılan, yaklaşık 6-7 aylık olup süttten kesilen kuzuların etinden yapılıp gündüz olmadan ikrama hazır hale gelmektedir. Yemeğin yapımına ilk olarak hayvanın kemikli olan kaburga ile omurga kısımlarını pişirmek için bakır kazan içerisine yerleştirilir. Gövde içindeki kemiksiz etler ise çengele asılır. Yemeğin pişme aşamasına geçilecek olursak; ilk olarak bu yemek için hazırlanan tandırlar yakılır sonrasında tandır içindeki odunlar köze dönüşünce kazanla beraber çengelde takılı olan etler tandıra sarkıtılarak yaklaşık 2 saat boyunca buhar ile birlikte pişirilir.

Coğrafi yapı, iklim, toprak özelliklerine göre yetiştirilen ürünlerin çeşidini, kalitesini ve yemek kültürünün etkileyen en önemli faktör yörenin coğrafi yapısı, iklimi ve toprağın özelliğidir. Yemeklerin temelini bu yörede hayvancılık, tahıllar, sebzeler, meyveler oluşturmaktadır. Yörede buğday da oldukça bir üründür. Yemeklerde sıklıkla karşılaşılan bir üründür. Buğdayla oluşan yemeklerin başında Siirt köftesi (Kitel), kitelbasal (soğanlı kitel), İsmeket köfte, kitelhabrımman (nar taneli kitel), kitel sever (bulgurlu kitel), ırk, yoğurtlu köfte (kitelleben), kitelfum ve sarmısaklı köfte gelmektedir.

Etli Yemekler

Büryan kebabı (Foto 83, 84), tırşike (ekşili köfte), şirerih, lehmiludeyn, yakhnilasabe (ekşili ciğer), kaliyye kavurma, lehemmeksut (salamura et). Lehmittase (tas kebabı), rusupeppike (kelle paça) dır.



Kaynak: <https://www.medyasiirt.com/gundem/siirt-buryanina-yogun-ilgi-h9259.html>

Fotoğraf 83: Büryan Kebabı



Kaynak: <https://www.cihangirkebab.com.tr/buryan-kebabı-hangi-etten-yapilir-34>

Fotoğraf 84: Büryan Sunumu

Köfteler

Siirt köftesi “kitel”, sarmısaklı köfte, kitelhabrımmann (nar taneli kitel), kitel sever (bulgurlu kitel), kitelbasal (soğanlı kitel), yoğurtlu köfte (kitelleben) dir.

Çorbalar

Mehir çorbası, sever basal (yeşil soğan bulgur çorbası), nube, cecruniye (siirt tarhanası), pırtike (ıspanak çorbası), tamatiziye (domates çorbası), lebeniye (buğdaylı ayran çorbası), rıssımhannof (ekşili pirinç çorbası), şorbutrişte (erişte çorbası), piçoç (bulgur çorbası)dır.

Dolmalar

Mumbar dolması, Ikruş (İşkembe dolması), Siirt dolması, dolma basal (soğan dolması), dolmalbayf (yumurta dolması), dolma nefşin (kuru dolma)dır.

Pilavlar

Hıntiyye (keşkek), şişe leyne, şişephımmos (nohutlu yarma pilav), rıs el lehem (etli pirinç pilavı), perde pilavı, şişe rayap, severimde’es, rısbışireye (şehriyeli pirinç pilavı)dır.

Sebze Yemekleri

Kabak türlü, tencere kebabı, hımmısıye, etli kuru fasulye, meftune (yaz türlü), meftunitişşite (kış türlü), pıncarılırh (kabak pancarı), yahni çarliston, Etli taze fasulyedir.

Tatlılar

Aside, Siirt dondurması, kalbur hurması, şem’uniye, imçerket, demir tatlısı, perpik hine (pekmezli bulgur tatlı), arkhafke, helve (un helvası), gelobe, herire kavurması, sefire (yumurta tatlısı), rıssılhelip (sütlaç), çe’luk (menengiç ve kuru siyah üzüm ezmesi), rayoşumeketipdir.

Turşular : Imkhellilet (beyaz şalgam turşusu), biber turşularıdır.

İçecekler: Khoşef (üzüm, armut hoşafı), menengiç kahvesi, nar suyudur.

Salatalar: Soğan salatası, reyhanlı çoban salata, ve cacıkdır.

Hamur İşi: Varak keêk, ismeyket, itrake (el böreği), heşvet (pataes böreği)dir.

Balık yemekleri: Terrikh (Van balığı-inci kefali)dir.

Reçeller: Kayısı reçeli, riçenilşimmen (kavun reçeli)dir.

Meyveler: Siirt kavunu, amberi, zivzik narıdır.

Bu yörede çorbada çoğunlukla tüketilen yemekler arasındadır. Çorbanın ana maddesini buğday ile buğday çeşitleri oluşturmaktadır.

Bunlar: Şorbutzahtar, sever basal (yeşil soğan bulgur çorbası), şişe hanva (şorbut şişe), şorbuthintiye, edes, mişkiye, piçoç (şorbutsinde: bulgur çorbası)'tan oluşmaktadır. Bunlara ek olarak çorbaların içinde süt ve süt türevlerine (ayran, yoğurt) de sıklıkla görülmektedir. Bu tür çorbalar ise: Tanhus (Piriçli yoğurt çorbası), cecruniye (Siirt tarhanası), mehire (lebeniye) gibi yemeklerdir. Kışk adı verilen yöresel bir ürün olan genellikle yoğurt, un, semizotu (pırpare), limon tuzu ile mayalanarak incir yaprakların üstünde küçük yumrular halinde kurutulan ekşimsi bir üründür. Bu ürün yine bu mutfakta yapılan "Keledoş" içinde kullanılır. Bu yörede en fazla pişirilen çorba lebeniye çorbasıdır. Bu çorbanın ana malzemesini dövme oluşturmaktadır. Bölgenin yapısından dolayı bu alanda genel olarak yetişen bitki olan kenger, çoğunlukla Siirt'in Şirvan ile Pervari ilçelerinde bahar mevsiminde dağın yamaçlarında yetişmektedir. Kenger bölgenin çeşitli illerinde yetişen bir bitki türüdür. Kenger bitkisi çeşitli yemeklerde kullanılır. Kenger bitkisiyle çorba pilav, ot kavurması yapılır ve aynı zamanda kenger meftunesi olarak bilinen yemeği de yapılmaktadır.

Bölgenin geleneksel bir diğer lezzeti ise Arap dolması veya Siirt dolması olup bu yemek kuru patlıcan, biber ile yapılmaktadır. Bunun dışında bu mutfağın yemekleri içinde mumbar (Cokat) dolması bulunmaktadır . Bu yemek Cigor adı verilen Siirt ilinde kutlanan bayramda yapılmakta olup bu yemek mart ayının ikinci haftasında pişirilir. Bu özel günde bu yemeğin yanında rayoşmeketip’inde yapıldığı görülür. Bu özel günde Ayrıca Botan vadisindeki “RasılHacarTepesi”ne (Delikli Taş) isimli alana gidilerek çocukların burada topladığı yapraklar yardımıyla gece ateşi yakılmaktadır. Yörede davet esnasında yapılan özel bir yemek olan perde pilavı da olmazsa olmaz lezzetler arasındadır. Perde pilavı yapılırken yine bu bölgede bademler kullanılmakta olup pilav içerisinde yer alan bademlerin erkek çocuğunu işaret ettiği görüşünde bulunmaktadır. Bölgede avlanan kekliğin eti de pilav içerisinde yer almaktadır.

Türk mutfağının en temel öğelerinden biri olan un olup günlük enerjinin üretiminin %44’ü ise yine undan yapılan ekmek ile karşılanmaktadır. Yörenin gelenekleri içerisinde tandır yapma da bulunmaktadır. Tandır ekmeği bu yörenin olmazsa olmazları arasındadır ki bu ekmek yapılırken ek olarak ketenin de yapıldığı görülür. Ekmek pişirildikten sonra yanan tandırda çay demlenerek patateslerde yine aynı yerde pişirilir. Günün yorgunluğu bu tandırda pişen lezzetlerle komşular eşliğinde atılmaya çalışılır. Yörede sıklıkla yapılan tatlıları hamurdan oluşan: varak keek, aside, imçerket; yufkadan meydana gelen rayoşumeketip ile muhallebi kıvamında olan gebole’den ibarettir.

Yörenin Şirvan bölgesinde en çok üzüm üretimi yapıldığı görülmektedir. 2019 yılı itibariyle yaklaşık olarak 22 bin dekarlık alanda bağcılığın yapıldığı kayıtlara geçmiştir. (Siirt Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, 2019). Bağcılık alanı bölgede bulunan birçok ailenin geçim kaynağıdır. Bu bölgede genel olarak iki tür üzüm yetiştirilmekte olup ilki “tayfi” yani sofralık olan, bir diğer türü ise “sinceri” dir bu da üzüm pekmezi yapımında kullanılmaktadır. Çardaklarda bahçede bulunan asma dal ile yapraklarında ortaya çıkmakta olup hanenin yeme-içme faaliyetlerinin yürütüldüğü mekan görevi görmektedir. Yörede pekmez üretiminde önceki dönemlerde yapılan gelenekler yöntemler değilde teknolojik olan yöntemler

almıştır. Yörede "Mağmoz" diğer ismiyle bademli pestil olarak bilinen bu lezzet, bağ bozumu döneminde toplanan üzümlerden oluşmaktadır. Siirt'in "Rıstak Bölgesi" olarak bilinen bölgesinde yer alan Tillo ilçesi ile köylerinde bu ürünün yapımında imece usulü kullanılmaktadır. Sözü edilen ürün şu şekilde yapılmaktadır, toplanan üzümler sıkılarak şıra denilen bir sıvı elde edilir ve kazanlara konularak kaynatılır. İstenilen kıvama gelen ürün temiz bez üzerine yayılarak güneşte kurutulmaya bırakılarak pesti şekline gelmesi sağlanır.

Bölgenin Şirvan ilçesine bağlı Zivzik (Dışlinar) köyünde üretimi yapılan zivziknarı ise yine yöresel tatlar içinde yer almakla beraber şifa kaynağı olan ve mayhoş bir tada sahip bir meyve olarak tanımlanır. Bu narın tanesi normal diğer narlara göre daha küçük olmaktadır. Nerdeyse bu narın her şeklinden faydalanıp kendisi enfeksiyonlara karşı koruma görevi görür iken kurutulmuş kabukları ise çay olarak tüketildiği zaman ishale de iyi geldiği bilinmektedir.

Yörede yetişen narların toplandıktan sonra olgunlaşması ve satılması için soğuk hava depolarından faydalanılmaktadır. Bu deponun yanı sıra üründen nar suyu, nar ekşisine elde etmek içinde işleme tesisi vardır. Bölgede bulunan zivzik narının doğal şekilde yetiştirilip işlenmesi için uygun potansiyel vardır.

Yörede yapılan kış hazırlıkları genel olarak eylül, ekim gibi başlamakta ve bu aylarda genellikle yörede turşunun yapıldığı görülmektedir. Yapılan turşular içerisinde kiffe, ıhya, biber, ımkhellilet (beyaz şalgam turşusu), khel (ev sirkesi) bulunmaktadır. Beyaz şalgam Arapçada "Selcem", Kürtçede ise Binard" olarak adlandırılmakta mart ayının sonuna kadar toplanması gerekmektedir. Un ile karışımı sonucunda turşu elde edilmekte olup bu ürün bulgur pilavında da yer almaktadır. Ev sirkesi Khel olarak anılmakta ve bu ürünü oluşturmak içinse ilk olarak üzümler toplanır, suyu çıkartılarak içine atılan maya sayesinde mayalanma işleminin sonucu oluşmaktadır.

Bölgede peynir oluşturmak için ise sirik diğer adıyla peynir otu kullanıldığı görülmektedir. Bu ot yaz aylarında oluşturulacak olan peynir için gerekli olan bu ot dağlardan toplanarak pazar tezgahlarında satışa sunulmaktadır. Yörenin bir diğer

önemli ürünü bittım yani menengiç ürünüdür. Bu ürün yörenin bazı köylerinin dağlık kırsal alanlarda kendiliğinde doğal olarak yetişmektedir. Bu ağaçtan eylül-ekim gibi toplama işlemi yapılır, toplanan ürünler yörenin damlarında kurutulması sağlanmaktadır. Kurulan menengiçler çerez olarak tüketilir ve yöre insanı bu ürünü t fabrikalara göndererek bu üründen kahvesi elde edilmesi sağlanır (Foto 85, 86, 87).



Kaynak: <https://www.birbes.com/menengic-nedir-faydalari-ve-zararlari-nelerdir-9480/>

Fotoğraf 85: Menengiç Ağacı



Fotoğraf 86: Çerez Olarak Memengiç

Kaynak: <https://www.acibadem.com.tr/hayat/menengic-nedir-menengic-faydalari-nelerdir/>



Kaynak: <https://www.besniguncel.com/400-yillik-tarihi-mekanda-tarihi-lezzet-menengiç-kahvesi>

Fotoğraf 87: Kahve Olarak Menengiç

3.6.2. Siirt Evlerinin Mutfak Mimarisi

Geleneksel evler, toplumun sosyo kültürel, tarihsel ve toplumsal yapısının anlaşılmasında önemli unsurlardır. Aynı zamanda evin kalbi durumunda olan mutfak, mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan kap kacaklar ve bunların cinsi yemekte kullanılan malzemeler ve gıda ürünleri yöre hakkında iklim, tarım, tarımsal ürünler, beslenme alışkanlıkları gibi pek çok bilgi edinmemizi sağlar. Bütün bunlara bakarak zaman içinde yaşamın nasıl değiştiğine tanıklık edebiliriz.

Zaman içerisinde bu evlerde yapısal değişimler olmuş. Bu evlerin kullanımında eski dönemlere göre azalmalar meydana gelmiş ve özellikle 1950’lerden sonra geleneksel ev dokusu bozularak bu evler terk edilmiş ve yöre halkı daha çok betonarme dediğimiz evlerde yaşamaya başlamışlardır. Şehir merkezinde kırsal alanlarda günümüzde ayakta kalan Cas evler bulunmaktadır fakat bu evlere zaman içinde tuğla, briket yığma ve betonarme olarak yapılan eklentiler veya kat ilaveleri evlerin özgün formunun bozulmasına ve tarihi açıdan da bir kayıp yaşamasına neden olmuştur.

Geleneksel Siirt evleri iklim ve coğrafyanın sunduğu olanaklar çerçevesinde şekillenirken dini inanışlar, sosyo ekonomik durum gibi faktörler de evlerin yapıım şeklinde etkili olmuştur. Bu evler Siirt çevresinde bulunan jipslerden yapılmıştır. Cas adı verilen bu evler yazın serin, kışın sıcak tutma özellikler göz önüne alınarak

yapılmıştır. Evi çevreleyen duvarlar kalın ve yüksek yapılarak yazın gölge oluşmasını ve sıcaklığın azalmasını sağlamak, kışın ise bu duvarlar sayesinde rüzgarın geçmesini engellemek amaçlanmıştır bu sayede evin sıcaklığı kontrol altına alınmak istenmiştir. Siirt'in ilçeleri olan Tillo (Aydınlar), Erüh ve Pervari'de bu evlerin güzel örneklerini bulmak mümkündür.

Kireç taşı yani jipsin yakılıp öğütülerek işlenmesi sonucunda elde edilen özel harçtan yapılan Cas evler genel olarak iki veya üç kat şeklinde oluşturulmuştur. Kırsal alanlarda farklılık göstermekle beraber kesme taş kullanımı yaygındır. Kapı ve pencerelerde ahşap doğrama işlemler göze çarpmaktadır.

Siirt ilinin Tillo ilçesinde günümüzde halen kullanılmakta olan tescilli 4 tane geleneksel ev bulunmaktadır. Cas evlerde kullanılan malzeme yalıtım etkisi yaparak yazın serin, kışın sıcak tutma özelliğine sahiptir. Geleneksel Siirt evleri avlulu, kapalı mekanlar olan odalar, ıslak mekanlar olan mutfak, banyo, açık alanlar olan dam ve bunun dışında reveklerden oluşmaktadır. Avlularda ekmek yapmak için tandırlar bulunur, bu alanlar içinde su ihtiyacını gidermek için kuyular vardır. Evin mimarisine göre ev bahçeli veya avlulu ise mutfak avlunun bir köşesinde yer alır. Ev çok katlı inşa edilmişse mutfak evin alt katında yer almaktadır. Geleneksel Siirt evlerinde gaz kullanılmayan dönemlerde mutfaklarda ocak bulunurdu. Siirt mutfağında kullanılan araç gereçler ve kap kakaklar yöresel kullanımdan ötürü farklı isimler almıştır.

Örneğin tefeye denilen ocaklar taş veya cas ile yapılırdı. Ocağa konulan tencerenin devrilmesini önlemek için kullanılan demir çubuklara “haçkire” denilirdi. Ocaktaki ateş için ıslam ya da maşa niyetine kürekler kullanılırdı bu küreklere kılbiteyn denirdi.

Doğu toplumlarının bir çoğunda olduğu gibi Anadolu toplumlarında da ocağa kutsal bir anlam yüklenmiştir. Örneğin Hititlerde ocak kutsal sayılmıştır, sufi tekkelerinde de aynı durum geçerlidir. Ocaklarda ateş her zaman yanardı ve ocağı kapat sözü yerine ateşi dinlerdir ya da ocağı yak yerine ateşi uyandır denirdi. Siirt'te de ocağa tükürülmez ya da ocağa su atılmaz aynı zamanda mutfakta gece bulaşık

bırakılmazdı. Bu durumun kötülük yada fakirlik getireceğine inalırdı. Bu şekilde aynı zamanda mutfakta hijyenin de korunması sağlanmak istenmiştir.

Ocakta yanan közlerin üzerine üçayak oturdulurdu. Kış aylarında ise mutfakta yemek pişirmek için mangallar kullanılmıştır. Kış aylarında ayrıca sobalarda yemek pişirmek için kullanılmaktaydı.

Mutfak duvarlarında nişler bulunmaktadır bu nişleri günümüzün dolapları gibi düşünülebiliriz. Nişlere günlük hayatta sıkça kullanılan kap kacaklar konulurdu. Mutfağın bir köşesinde kapları yıkama için mıssap denilen bir bölüm de bulunmaktaydı.

3.6.3. Siirt Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Siirt kenti oldukça çeşitli bir mutfak kültürüne hakimdir. Siirt mutfağında kullanılan bazı kap kacak örnekleri şunlardır.

Kazanlar, bunlar çeşitli büyüklükte olup içinde yemek pişirilen tencereler ve daha büyük olanlarında ise bulgur kaynatılırdı.

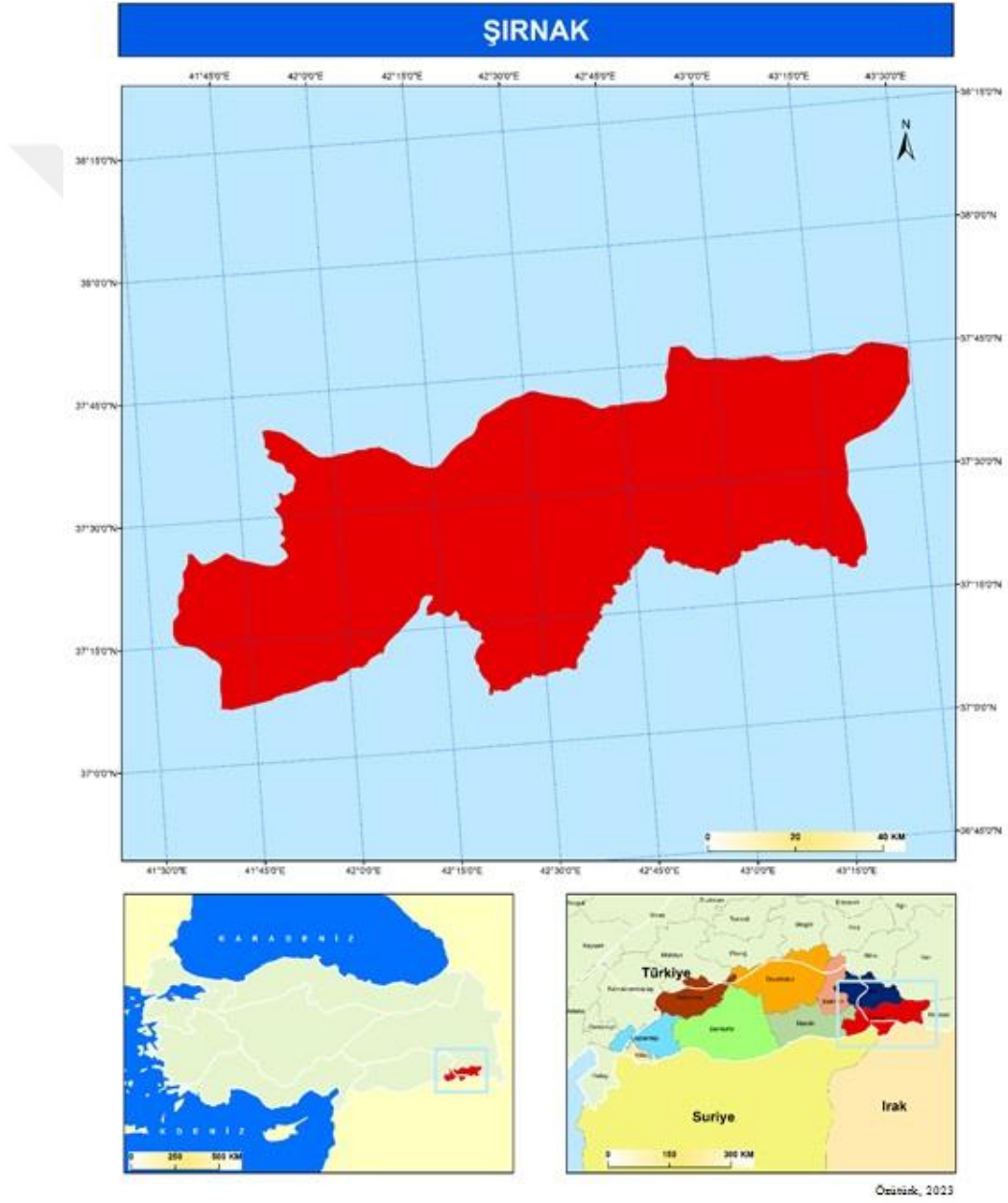
Tavalar, tepsiler, siniler, taslar, kaseler, sahanlar, taslardır. Evlerde su olmadığı için satıllar, su taşımada kullanılmıştır. Bazı yiyecekleri saklamak için çeşitli büyüklükte sepetler kullanılmaktadır. Ayrıca evlerde tel dolaplar yiyecekleri saklamak için kullanılmıştır. Evlerde tabok adı verilen kilerler yer almaktaydı. Bazen bu kilerler bodrum katlarda bulunmaktaydı. Kavrulmuş etleri saklamak için teneke kutular ve kışlık erzakları kilerde muhafaza etmek için çeşitli malzemelerden yapılan çuvallar kullanılmaktadır.

3.6.4. Siirt Mutfak Kültürü Müzeleri

Siirt ilinde özel olarak mutfak kültürü müzesi bulunmamaktadır. Şehrin önemli müzesi Siirt Arkeoloji ve Etnografya Müzesidir.

3.7. Şırnak Mutfağı

Batı kesimde; Mardin, kuzey kesimde; Siirt, kuzeydoğu kesiminde; Hakkari illeri, güney kesiminde Irak ve Suriye ile çevrili olan Şırnak ili topraklarının batı bölümü, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Dicle bölümünde diğer yarısı da Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alır (Şekil 38).



Şekil 38: Şırnak İli Konum Haritası

Şırnak, 1990 senesinde il statüsü almış olan, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan bir kenttir. İklimi karasal olup Irak ve Suriye ile sınırları bulunmaktadır. Şırnak yemek kültüründe olduğu gibi çoğu alanda özünü korumuş kent olarak karşımıza çıkmaktadır.

3.7.1. Şırnak Mutfağı Yemek Çeşitleri

Ana Yemekler

Mumbar (Foto 88), (Kipe-Keri): Yemek için ilk olarak bağırsaklar iyice temizlenir, sonra içi pirinç, kıyma, baharattan oluşan harç ile doldurulur. İşkembe adı verilen bölümde yine yapılan bu harç ile doldurulur. Etrafı iple dikildikten sonra suda kaynatılmaya bırakılır. Kaynamaya başladıktan sonra isteğe bağlı olarak ister suyuyla ister susuz olarak sumak ilave edildikten sonra ikram edilir (Yaşın, 2016: 47).



Kaynak: <https://www.milliyet.com.tr/yemek/tarif/mumbar-dolmasi-tarifi-2222505>

Fotoğraf 88: Mumbar

Kutlık (İçli Köfte): İlk olarak ufak bulgur ile ufak yarma diğer ismiyle çiğ köftelik olan yarma karıştırılarak hamur elde edilir. Önceden hazırlanan kızartılmış soğanlı kıyma içine doldurularak kaynar su içine atılarak apışirilir. En son olarak da

sudan alınanlar yumurtaya bulandırılıp, yağda kızartıldıktan sonra ikram edilir (Top, 2010).

Serbidev: yemel için önce yarma, tuzlu su içinde iyice pişirilir sonra geniş bir tabağa konur. İçi çukur şekilde açılır, çukura kurut (Keşk-Çortan) suyu ile kızgın yağ (tereyağı) eklenir. İsteğe bağlı olarak üzerine et parçaları da ilave edilerek ikrama hazır hale getirilir (URL 1, 2018).

Perdepilav: yemek için ilk olarak dibi yuvarlakolan tencereye yumurta ve yağla yoğrularak oluşan hamurdan yufka açılır ve bu zemine yerleştirilir. Sonra az pişirilen pilava tavuk eti, baharat, badem eklenir ve karıştırılır, elde edilen karışım yufka hamurunun üstüne dökülür. Harç döküldükten sonra ağzı tekrar yağlı ve yumurtalı ince hamurla kapatılır. Üstü ile altı ateşte ya da fırında pişirilip ikram edilir (URL 2, 2018).

Meyre (Mehir): Meyre için ayran, dövme, yumurta, kabak, pancar yaprağı karışımın elde edilir. İlk olarak ayran ve dövme tencereye eklenir, yumurta kırılıp içine konur, kaynayınca dek karıştırılır. En son olarak parçalanmış kabak, pancar yaprakları içine atılarak karıştırılır biraz pişirildikten sonra ocaktan alınır ve ikram edilir (Yaşın, 2016: 182).

Mahmılatık: İlk olarak ince bulgur bir küpe doldurulur. Diğer taraftan şalgam kaynadıktan sonra, soğutulur, süzülerek küpe ilave edilir, sonrasında biraz su, biraz hamur üzerine katılır (mayalı hamur olmalıdır). Ağzını kapatılıp örtüldükten sonra çamurla kapatılır. Bu karışım yaklaşık kırk gün bekletilir, günün sonunda açılır, turşu gibi tüketilir (Top, 2010).

Şırnak'ta, sadece bu tarz yemekler değil özellikle bahar mevsiminde dağlık bölgelerde çeşitli otlar ortaya çıkmakta ve bu otlarda yörenin mutfağında yemek haline getirilmektedir. Bu otlardan yapılan yemekleri neredeyse Bu tarz yemekler nisan-temmuz aylarında neredeyse her mutfakta yapılır. Guhreşik, Güris, Gulik (Çiriş Otu), Kelindor, Kereng (Kenger), Kıdare (Mantar), Kerbeş, Kaz ayağı ve Rezkerivi vb. birçok bitki türü (Yaşın, 2016) ile çeşitli yemekler yapılmaktadır.

Suryaz (yabani sarımsağa benzer bir ot türü): Suryaz otu doğranır hemen akabinde ykanır ve suda kaynatılmaya bırakılır. Kaynamasının ardından süzülüp sıkılır. Diğer taraftan kızgın yağda doğranmış soğan kavrulur sonra sıkılan otlar ilave edilir ve içine kavurma eklenir. Karıştırıldıktan sonra yemeye hazır hale gelir (Top, 2010). Diğer otlar da bu benzerhazırlanmaktadır. Bu otlar sadece yemeklerde değil bazen de çorbalar da kullanılır.

Sirik Otlı Peynir (Frenk Soğanlı Peynir): Yörenin kahvaltısında ön sıralarda sirik otu ile yapılan peynir gelmektedir. Sirik otu ile koyunya da inek peyniri karıştırılarak (10 kg peynire 1 kg Sirik otu konur)bu peynir tüm yıl tüketilecek şekilde hazırlanır. Bahsi geçen bu peynir Van'ın otlı peynirinden farklılık göstermektedir.

Tatlılar

Gezo: Meşe ağaçları üzerinde reçine şeklinde olan sıvının toplanıp sonrasında kaynatılmasıyla meydana gelir. Bu ürün aslında bir pekmez türüdür. Bu pekmez çeşidi sadece bu yörede değil Bitlis, Muş, gibi diğer bazı kentlerde de bulunur (Ekin ve Çelikezen, 2015).

KadgiDifse (Pekmezli Çörek): Çörek için öncelikle kepekli undan bir hamur elde edilir ve hamur muska şeklinde hazırlanır. Sonrasında oluşan hamur içine ceviz içi ile pudra şekeri yerleştirilir. Diğer yandan su ile pekmez kaynatılır içine biraz tarçın atılır, sonrasında yapılan hamurlar bu suya atılır. Bir miktar kaynadıktan sonra sudan alınır, çıkartılarak tüketilebilir (Yaşın, 2016: 205).

Kuliçe-Kliçe-Kiliçe (Foto 89), (Hayat Çöreği-Paskalya Çöreği); Bu çörek aslında Süryani halkın Şırnak mutfağına armağanıdır. Çörek çeşitli yenibahar, mahlep, tarçın, karanfil tozu vb. baharatların karışımı ile yapılmaktadır. Bu çörek Müslümanlar tarafından düğün ve ölüm merasimlerinde misafirlere ikram edilmektedir. Hristiyanlarda bu ürün evlendiklerinde nikah kıyıldıktan sonra çöreği kırıp birbirlerine ikram edilir. Yapılma amacı ise bunun iyi bir başlangıça vesile olacağına inanılmasıdır (URL 7, 2018). Bu inanış Sümerlerden gelmekte olup Sümer mitolojisinde İnna'nın eşi Dummuzi'nin yeryüzüne dönmesiyle doğanın yeniden

canlanması, İnnana'nın şerefine yeni bir hayat kutlamalarında İştâr adına dağıtılan çörek olmasından gelmektedir.



Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/teremyagli-kulice-mardin-coregi/>

Fotoğraf 89: Kuliçe

3.7.2. Şırnak Evlerinin Mutfak Mimarisi

Geleneksel Şırnak taş evleri avlulu, eyvanlı ve genel olarak iki katlıdır. Genellikle evler dikdörtgen planlıdır. Bu evlerde genellikle çekirdek aile dışında dede ve nine gibi aile büyükleri ve evin gelinleri beraber yaşamaktadırlar. Bu evlerde ikinci katta mutlaka kuş yuvaları da yapılmaktadır. Evlerin bahçesinde kahvaltı yapılır ve akşam yemekleri aile fertleriyle beraber yenir. Evlerin içi her yıl beyaz toprakla sıvanır. Cizre ve Silopi ilçelerinde bu tür geleneksel evlere rastlamak mümkündür. Ayrıca geleneksel mimariye uygun şekilde yapılmış hanlar, konaklar ve kasrlarda bulunmaktadır.

Geleneksel Şırnak evleri toprak yani kerpiçten yapılmıştır aynı zamanda bu evlerin yapımında taş da kullanılmıştır. Geniş aile şeklinde yaşandığı için evde ailenin büyüklüğüne göre odalar bulunmaktadır. Odalar avluya bakardı ve eğer aile çok büyük ise bazen bu evlerde oda sayısı 10'u geçmekteydi. Mutfak dışarıda avlunun içinde yer almaktaydı. Ekmek yapmak için ocaklıklar bulunmaktaydı. Ocaklığın içinde kazanlar ve diğer bazı mutfak gereçleri bulunmaktaydı ve ocaklıkta sac ekmeği yapmak için ocaklar bulunmaktaydı.

Tandır ise dışarıda bahçede bulunurdu. Bu tandırlarda tandır ekmeği yapılırdı. Yarıya kadar yere gömülü bu tandırlar odun ya da tezek ile ısıtılırdı. Yufka ekmek, yağlı ekmek ya da peynirli ekmekler yapılırdı.

Peynir ya da zeytin gibi ürünler toprağın içine konularak saklanırdı böylece ürünlerin bozulması engellenmek istenmiştir. Bu toprak belli aralıklarla sulanarak yiyeceklerin serin kalması sağlanmak istenmiştir. Tahıllar ise çuvallarda saklanmaktaydı. Kavrulan etler kışın tüketilmek üzere teneke kaplara basılırdı. Üzüm ya da üzüm kurusundan elde edilen yiyecekler çuvallara konularak duvarlara asılır ve bu şekilde muhafaza edilirdi.

Buzdolaplar olmadığı için yazın etler kurutularak kış için hazırlanırdı. İki katlı evlerde alt katlarda ahır ve mutfak bulunmaktaydı. Aynı zamanda evlerde kuyu olmadığı için su derelerden taşınarak su ihtiyacı giderilmeye çalışılmıştır.

3.7.3. Şırnak Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Farklı boyutlarda olan kazanlar; yemek pişirilen kazanların dışında buğday ya da bayramlarda yemek pişirilen kazanlar olmak üzere çeşitleri vardır. Büyük kazanlara kuşkani-mazin denilmektedir. Bu büyük kazanlara aynı zamanda del de denilmektedir.

Ekmek yapımında ekmek tahtası, evirgeç, un elemek için elekler kullanılmaktadır.

Evlerde kuyu olmadığı için su taşımada kullanılan satılar vardır bazı yörelerde bu satılarla stilde denilmektedir.

Kesme Tahtaları: Üzerinde et ya da sebzeleri doğramaya yarayan araçlardır.

Süzgeçler: Çeşitli yiyeceklerin suyunu süzmek için kullanılan mutfak gereçleridir.

Cezveler: Kahve pişirilen kulplu kaplardır.

Dibek: İçinde yiyeceklerin dövülerek öğütüldüğü mutfak aracıdır.

Tas: İçinde ayran gibi çeşitli içeceklerin içildiği kaplardır.

Yayık: Tereyağı yapımında kullanılan kaptır.

Çömlek: Toprak tencere.

Çömçe: Kepçe

Güğüm: Kulplu boynu uzun su kabı.

Leğen: Yayvan kap.

Tahta Kaşıklar: Yemek pişirirken kullanılan kaşıklardır.

Tava: Çeşitli yiyeceklerin pişirildiği ya da tereyağı gibi yağların kızartıldığı yayvan kaplardır.

Kevgir: Yayvan delikli mutfak gerecidir.

Çuval: İçinde çeşitli hıubatların konularak saklandığı büyük torbalardır.

Sepetler: Meyve gibi çeşitli yiyeceklerin konulduğu kaplardır.

Bidon: Sıvı maddelerin konulduğu plastik kaplardır.

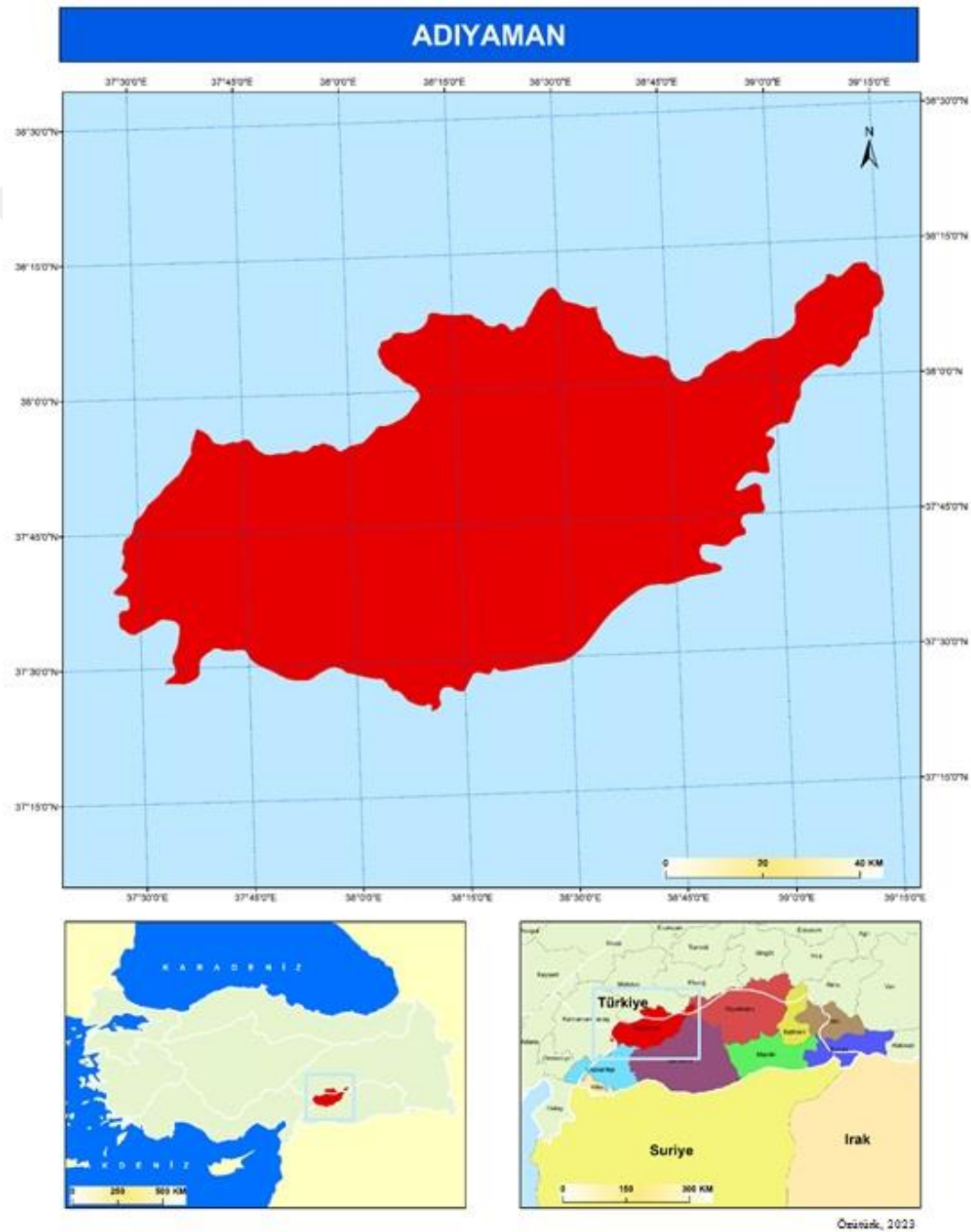
Yağdanlıklar: İçine yağ konulan kaplardır.

3.7.4. Şırnak Mutfak Kültürü Müzeleri

Şırnak kadim tarihi ve yemek kültürünün zengiliği ve birçok ünlü bilim insanına ve çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış olsada şehirde mutfak kültürü ile ilgili müze bulunmamaktadır. Cizre ilinde dönemin ünlü alimlerinden olan ve bugün bile yaptığı çalışmalarla bilime ışık tutan İsmail Ebul-iz Cezeri Müzesi bulunmaktadır. Cizreli araştırmacı olan Abdullah Yaşın'ın bölgeden topladığı arkeolojik, etnografik eserler bu müzede sergilenmektedir

3.8. Adıyaman Mutfağı

Doğu Anadolu Bölgesine de taşan Adıyaman ili Kuzeyde; Malatya, batıda; Kahramanmaraş, güneyde; Fırat nehri güneybatıda; Gaziantep, güneydoğuda Şanlıurfa ve doğuda Atatürk Baraj Gölü ile çevrilidir (Şekil 39).



Şekil 39: Adıyaman İli Konum Haritası

Adıyaman kenti Güneydoğu Anadolu Bölgesinin batı ucunda yer alan ve neredeyse 1702 km² alanı kapsayan ve 38°11 ve 37°25 kuzey enlemleri ile 39°14 ve 37°31 doğu boylamları bulunmaktadır (Ekinci, 2011: 20). Doğu bölgesinde Diyarbakır, güneyin kesiminde Şanlıurfa, batı kesiminde Kahramanmaraş, güneybatı bölümünde Gaziantep ile kuzey kesiminde Malatya kentleri yer alır (Yağınlı, 2013: 20).

Yörede yaz ile kış mevsimleri belirgin bir şekilde yaşanmaktadır (Koçman, 1993). Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi arasında kesişen noktada yer almakta bununla beraber azda olsa Akdeniz Bölgesinin özellikleri bölge içinde görülmektedir. Tüm bu sebeplerden ötürü bu kentte sözü edilen üç bölgenin bitki örtüsü ile iklim özellikleri görülmektedir (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).

Anadolu'nunsahip olduğu konum itibariyle üç farklı iklimin, dört mevsimin yaşanması, kültürel zenginlikler, farklı toprak yapısının olması ve bundan dolayı bu topraklara has ürünlerin üretim yöntemini ortaya çıkarmaktadır. (Gökovalı, 2007). Bahsi geçen yörede toplam 9 coğrafi işaretli ürünü yer almaktadır. Bu ürünler; Adıyaman Besni Üzüümü, Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte, Adıyaman Dutu, Kahta Bademi, Kahta Bademli İrmik Helvası, Kahta Bulgur Pilavı, Kahta Narı, Sincik El Dokuma Halısı, Çelikhan Tütünüdür.

3.8.1. Adıyaman Mutfağı Yemek Çeşitleri

Bu kenttin mutfağı, hem bulunduğu konum sebebiyle hem de toprak yapısı, iklim özellikleri vb. sebeplerle hayvansal gıdaları le tahıllar oluşmaktadır (Ademoğlu, 2022; Gözübüyük, 2012; Sabbağ ve Yeşilyurt, 2018). Her ne kadar bu kent yakın çevredeki kentlerden etkilenmiş olsa dahi kendine has bir takım özellikleri barındırmaktadır. Kentin yemeğin ana maddesi et, tahıllar, bakliyatlar ile sebzelerdir. Yemeklere ek bir lezzet katmak için de salça, pul biber, baharatlar, kuru maydanoz ve nane, soğan, sarımsaktan destek alınmaktadır. Kentte yemek tüketileceği zaman olmazsa olmazı salatadır. (Kültür Portalı, 2023). Yörenin mutfağında bahar mevsiminde ortaya çıkan çeşitli otlarla yapılan tatlarda

bulunmaktadır. Bu otlar şunlardır; hıtap, yarpuz salatası veya cacığı, pirpirim (semizotu) salatası, yemeği/cacığıdır (Ademoğlu, 2022; Özgen vd., 2019). Kentin et yemeklerinde ön plana çıkan tatlar arasında; kavurmalı hıtap, semsek, kel köfte, içli köfte, çiğ köfte, Adıyaman tavaşı, basalla, çullu köfte yer almaktadır (Ademoğlu, 2022; Sabbağ, 2015: 115). Sadece bu tatlar değil çorbalarda bu yörenin önemli tatları arasındadır. Çorba olarak karşımıza alaca çorbası, malhute çorbası, pıtpıtı çorbası, dövme çorbası, meyir çorbası çıkmaktadır (Adıyaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2022). Kentin insanı kış hazırlıkları olarak genelde sebze, nane kurutması, tuzlu sulara peynir basılması, salça, pekmez, pestil vb. hazırlıklar yapmaktadırlar. Tatlı yapımında daha çok pekmez ürünü kullanılmakta olup bu ürünle yapılan tatlar içinde; bulamaç, tene helvası, heside, burma tatlısı, peynir helvası, topak helvası, şillik ve ekmekli cemile yer alır (Ademoğlu, 2022; Sabbağ, 2018).

Bu yörenin ürünlerine bakıldığında daha çok teması et, tahıllar, bakliyatlar ve sebzelerden oluşmaktadır. Kentte sıklıkla Adıyaman tavaşı ile köfte çeşitleri özellikle çüğ köfte yapılmakta ve yemeklerin yanında ayranın tüketildiği görülür.

Yörenin mutfağında ön planda yer alan çiğ köfte, yörede çoğunlukla herkes tarafından bilinen bir lezzet olmasının yanı sıra yörenin kültüründe bünyesinde barındırmaktadır. Ele alınan çalışmada, çiğ köftenin yöredeki konumunu önemini, tarihi geçmişini, yörede tüketilme oranını görsel araçlarla birlikte ortaya koymayı amaçlayan ve bu tadın Adıyaman için önemli bir kültürel birikim olduğu ortaya koyması amaçlanmıştır. Çalışmada içerisinde kullanılan görseller, Adıyaman kültürü ortaya bakımında önemli araçlardır. Çalışmamızın kapsamı Adıyaman il merkeziyle sınırlı tutulmuştur. Tarihi geçmişe sahip olan ürünlerinde bir takım farklı isimleri bulunmaktadır ki çiğ köftede bunlardan biridir. Bölgede bu ürün için kullanılan isimler arasında “çiküfte; etliküfte” bulunmaktadır. Bölgede yaygın olarak ise daha çok “etliküfte” ismi kullanılmaktadır. Etliküfte adının almasının sebepleri arasında köftenin yağsız et ile yapılması ve etsiz yapılan diğer köfte çeşitleri içerisinde yer alan soğuk köfte, mercimekli köfte, yumurtalı köfte vb. ürünlerden farklı olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Esasen çiğ köfte olan zamnala bir takım dil bilgisine maruz

kalan kavramın değişimi şu şekilde olmuştur: Çiğ (sıfat) + köfte (isim); etli (sıfat) + köfte (isim). Ayrıca, “ikfte” ifadesindeki -ę sesi düşmüş (iğ >i) ve geniş yuvarlak ünlülü “köfte” sözcüğü dar yuvarlak ünlülü “köfte” şekline getirilmiştir. Bu bölge bir nevi “iğ köfte okulu” olarak tanımlanabilir. Böyle anılmasının başlıca nedeni burada belli bir zaman yaşamış olan insanların bu yemeği öğrenip daha sonra iş sebebiyle farklı bölgelere giderken bu ürünü de gtrmeleridir.

Kentin davetlerinde ise daha çok kuru veyataze fasulye- pilav, nohut sulusu, pilav üstü- kavurma, Adıyaman tavası- pilav, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı yapıldığı görülür. Kentte dana reş, tevlef vb.yöresel tatlar gençlerin ağız tadına uymamasından ötürü oldukça az yapılmaktadır. Tatlı bölümünde daha çok pekmezli ürünler bulunmaktadır. Örneğin; Aşure, bulamaç, ekmekli cemile, kncmont, şilik tatlısının içerisinde pekmez yer almaktadır Baklava, burma, kadayıf vb. yiyeceklerde ise pekmez daha çok tatlandırıcı görevi görmektedir. Helva bölümünde kentte daha çok un helvası ile irmikli peynir helvası yapılmaktadır. Bu yörede salata/cacık yemeklerin yanında garnitür olarak verilmektedir. Özellikle sıcak yaz aylarında yapılan semizotu cacığı buz eklenerek servis edilir. Diğer salata çeşidi olan yarpuz salatası ise genelde öğle yemekleri yerine tüketilir. Söz konusu yörede ekmek ve eşitleri buğday unu ile yapılmaktadır. Bazlama ile tablama ekmeğini kadınlar evde odun ateşinde sac üzerinde pişirip, kahvaltı esnasında yemektedirler. Yreniinin ekmekleri arasında yer alan yufka ekmeği de kadınların imece usulü yapmakta olduğu genel olarak akşam öğününde tüketilen bir ekmek çeşididir.

Ana yemekler

Adıyaman tava (foto 90), basalla (foto 91), çiğ köfte, tablama (foto 92), ullu panik, dana reş, dolmalı köfte, domatesli köfte, domatesli pilav, dvme, eşkili köfte, hıtap, içli köfte, karıştırmalı pilav, kaşık kurutması, kavurmalı köfte, kel köfte, keşkek, kıygana, kızartma sulusu, kmbe, kuru fasulye, lahmacun, mercimek köftesi, mıkla, nohut sulusu, pisik yumacı, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı, semisek, semizotu yemeği, sıcak köfte, sirimaz, taze fasulye, tevenk, tevlev, tırşık, yarpuzlu ekşili köfte başlıca ana yemeklerdir.



Kaynak: <https://tr.pinterest.com/pin/367324913376164967/>

Fotoğraf 90: Adıyaman Tava



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/basalla--kilotik->

Fotoğraf 91: Basalla



Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/yumurtali-taplama-besni-usulu/>

Fotoğraf 92: Tablama

Tatlılar

Baklava ve Büzme tatlı, Beksimet, Bulamaç Ekmekli Cemile, Kadayıf, Küncümot, Peynirli Helva, Peynirli Ekmek, Sütlaç, Şıllık Tatlısı, Tene Helvası , Un Helvası sayılabilir.

Salatalar ve Cacıklar

Başlıca salatalar olarak domates salatası, semizotu salatası , yarpuz salatası (Foto 93), kış kabağı cacığı, semizotu cacığı sayılabilir.



Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/yarpuz-salatasi-1>

Fotoğraf 93: Yarpuz Salatası

Ekmekler: Bazlama, Tablama, Katma , Yağlı Ekmek, Yufka Ekmeğidir.

3.8.2. Adıyaman Evlerinin Mutfak Mimarisi

Adıyaman geleneksel evleri genel olarak kerpiçten yapılmış olup yörenin mimari özelliklerini taşımaktadır. Bu evler taşıyıcı beden duvarları kerpiçten ve genel olarak iki katlı yapılmışlardır. Avlular birbirini görmeyecek şekilde tasarlanmıştır.

Adıyaman geleneksel evleri inşa edilirken taş, toprak ve ağaç kullanılmıştır. Yapılan mekanlar hem insanların hem de hayvanların aynı çatı altında fakat ayrı yerlerde yaşamasını sağlayacak tarza dizayn edilmiştir.

Evin alt katında mutfak, kiler vb. alanlar, üst kısmında ise günlük yaşam ile yatak odaları yer almaktadır.

3.8.3. Adıyaman Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Amadan: Kenarlı bir tepsi türüdür.

Oklava: Ekmek açmaya yarayan mutfak gerecidir.

Ekmek tahtası: Yufka ekmek gibi hamur işleinin yapımında kullanılan tahtadan yapılmış kısa ayakları olan mutfak gerecidir.

Evirgeç: Saçta pişen ekmeği çevirmek için kullanılan genellikle tahtadan yapılan mutfak gerecidir.

Saç: Üzerinde yufka ekmeği ya da bazlama gibi hamur işlerinin pişirildiği mutfak gerecidir.

Satıllar: Su taşımaya yarayan kaplardır.

Sahan: Yassı şekilli bir tabak türüdür.

Tas: Su ya da ayran gibi sıvıları içerken kullanılan çukur kaplardır.

Sini: Yemek servisinde kullanılan, çeşitli büyüklükte olan tepsilerdir.

Kazan: Çeşitli büyüklükte olan içinde yemek pişirilen kaplardır.

Kepçe: Kazanda pişen yemeği almaya yarayan kulplu nutfak gerecidir.

Leğen: İçinde çamaşır ya da çeşitli ürünlerin yıkandığı derinliği olan yassı kaplardır. Aynı zamanda daha büyük olanları banyo yapmak içinde kullanılmaktadır.

3.8.4. Adıyaman Mutfak Kültürü Müzeleri

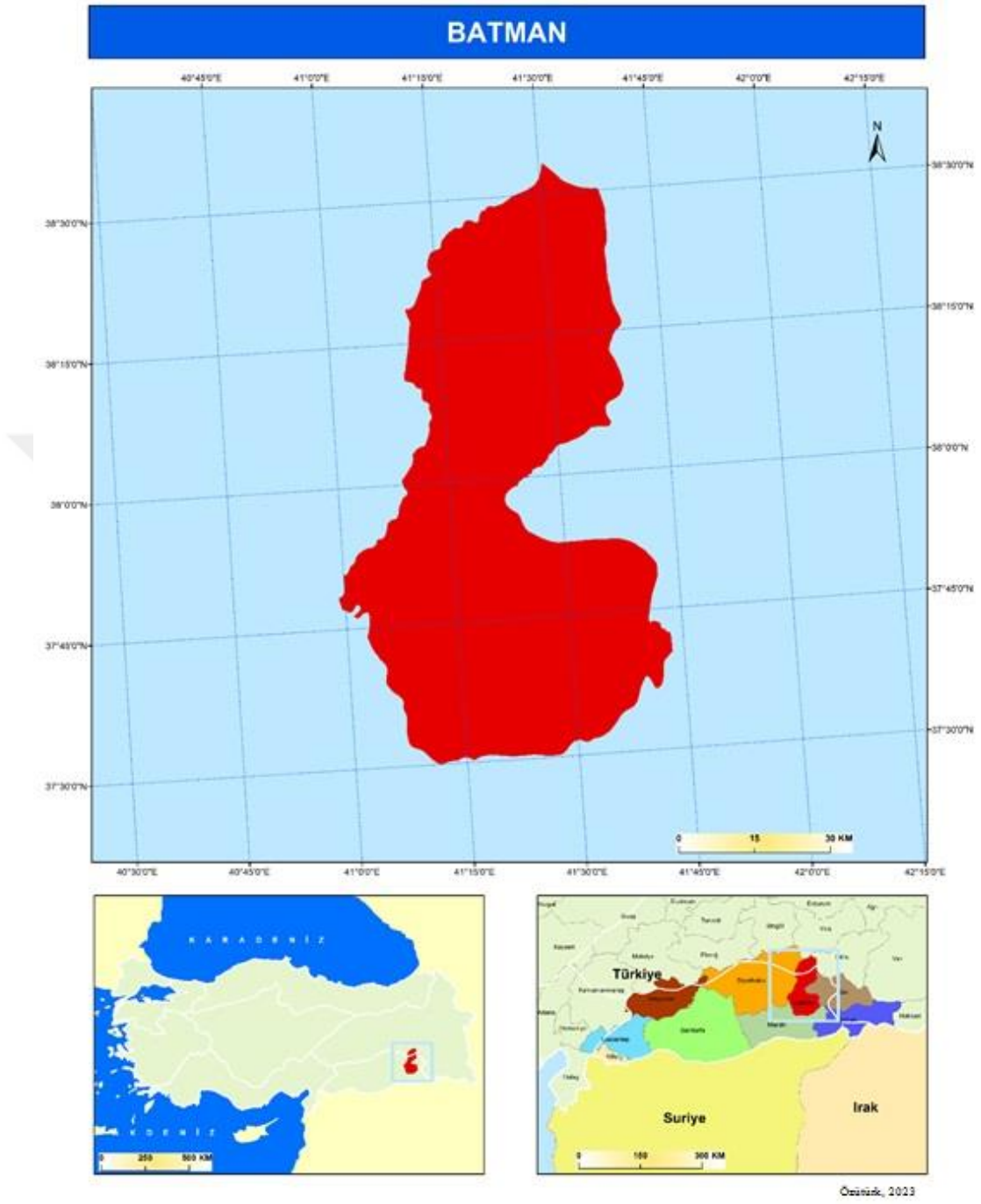
Adıyaman'da özel olarak mutfak ilgili müze bulunmamaktadır.

Adıyaman Areoloji Müzesi

Yenişehir Mahallesi, Atatürk Bulvarında tek katlı bir binada yer almakta ve 1982 yılından itibaren hizmet vermektedir. Müzede Kommagene Krallığına özgü sayısız eser yer almaktadır. Müzede arkeolojik, etnografik ve sikke koleksiyonu olmak üzere üç koleksiyon bulunmaktadır.

3.9. Batman Mutfağı

Doğu Anadolu Bölgemiz içinde de bulunan Batman şehrinin çevresinde Diyarbakır, Muş, Bitlis, Siirt, Mardin kentleri bulunmaktadır (Şekil 40).



Şekil 40: Batman İli Konum Haritası

Batman mutfağı birçok lezzetli yemeğiyle ün yapmış bir şehrimizdir. Yemekleri bol yağlı ve etlidir. Mumbar dolması, perde pilavı, et kavurması ile ünlüdür. Batman ilinde genellikle Güneydoğu Anadolu bölgesine has yemekler bulunmakla beraber kendine has birçok yemeğide Batman mutfağında görmemiz

mümkündür. Kuru dolma çeşitleri, tırşık yemeği, içli köftesi, ciğer kebabı ve büryanı da meşhurdur.

Batman Mutfağı Yemek Çeşitleri

Kebaplar: Ciğer Kebabı, Kozluk Kağıt Kebabı

Et Yemekleri: Tırşık, Kuzu Haşlamadır (Foto 94).



Kaynak: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/ramazan-yemekleri/bayram-yemegi-tarifleri/kuzu-haslama->

Fotoğraf 94: Kuzu Haşlama

Zeytinyağlı Yemekler

Zeytin Yağlı yaprak Sarması, Zeytin Yağlı Türlü, Zeytin Yağlı Lahana Sarması, Zeytin Yağlı Semiz Otudur.

Pilavlar

Perde Pilavı, Pirinç Pilavıdır.

Köfteler

Çiğ köfte, Kütülk (içli köfte),

Börek ve Pideler

Şemşemok (Foto 95), Şam Böreğidir.



Kaynak: <https://www.mynet.com/semsemotik-tarifi-adi-da-baska-tadi-da-1202648-myyemek>

Fotoğraf 95: Şemşemok

Salata ve Piyazlar: Semiz Otu Salatası, Beyaz lahana salatasıdır.

Dolma ve Sarmalar: Mumbar Dolması, Kuru dolma, Ciğer Dolması, Kaburga Dolmasıdır.

Çorbalar: Yoğurtlu Leben, Yayla çorbası, Ayran çorbası, Kelle Paça, Tarhana Çorbası, Ezo Gelin Çorbası, Mercimek Çorbası, İşkembe Çorbasıdır.

Tatlılar: Hevdel, Bayram Tatlısı, Künefe, Kadayıf Dolması, Ayva Tatlısı, Kekiç Tatlısı, Katmer, kadayıf, künefe (Foto 96), Pekmezli Islak Saç Ekmeği, Pekmez Helvası, Pezmezli Pelte Tatlısı, Pekmezli Pişi, Pekmezli Hamur Tatlısıdır.



Kaynak: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/lezzetli-hayat/kunefe-mi-katmer-mi-42020129>

Fotoğraf 96: Künefe ve Katmer

3.9.1. Batman Evlerinin Mutfak Mimarisi

Batman ilinde geleneksel Batman evlerinin mutfak ve mutfakın mimarisi yeryüzü şekillerine farklılık göstermektedir. Batman ilinin genel olarak kuzey kesimi ile güney kesimleri oldukça dağlık bir görünümünden oluşmaktadır. Bundan dolayı evlerin bir eklentisi olan mutfaklarında doğal olarak yapıldığı malzeme değişiklik göstermektedir. İlin kuzey kesiminde bulunan dağlık Sason ve Kozluk ilçesinin kuzey kesimleri ve güney kesiminde bulunan dağlık Gercüş ilçelerinde geleneksel mimari de genel olarak yapı malzemesi taş iken orta kesimlerde ev yapımında kerpiç kullanımı göze çarpmaktadır. Geleneksel evlerin neredeyse tamamında mutfak bulunur. Aynı şekilde neredeyse bu evlerin tamamında kiler bulunur. Sason, Gercüş ve Kozluk ilçelerinde rakımın yüksek olduğu yerlerde geleneksel evler iki katlı ve taş malzeme kullanılarak yapılmıştır. Bu sebeple bu evlerde kiler ve diğer erzaklar zemin katta bulunurken mutfak ise genel olarak üst katta bulunmaktadır. Mutfaklar büyük oranda üst katta sağ arka veya sol arka köşede bulunmaktadır. Yani bir nevi

mutfaklar ayak altından çıkarılmıştır. Bütün taş evler içerisinde ocaklık bulunmaktadır. Ancak bir diğer çarpıcı husus bu iki katlı geleneksel evlerde tamamen de olmasa yaygın olarak ikinci bir ocalığıın da bulunmasıdır. Bu yedek ocaklık antreye yakın olup genel olarak yaz aylarında kullanılır. Bölgede ve civarında çok uzun yıllardan bu yana ocaklık bizzat evin orta kısmında iken daha yeni şekillenen geleneksel mimaride ise evin bir bölümü olarak şekillenen mutfakta yer almıştır.

Geleneksel mimarinin kerpiç evlerden oluştuğu orta kesimlerdeki düzlük alanda ise mutfaklar yine önemli ölçüde antrenin sol ya da sağ arka köşesinde bulunmaktadır. Yine ocaklık mutfağın içinde bulunup mutfak dikdörtgen bir şekil arz etmektedir. Kerpiç mimarinin egemen olduğu bu yapılarda ayrı olarak dışarıda da yedek bir yaz ocaklığı bulunmaktadır. Tek katlı olan bu kerpiç evlerin neredeyse tamamında kiler veya bir bölmesi kiler olarak kullanılan bir alan vardır. Ancak bu tek katlı evlerde evin içinde kilere erişim genel olarak mümkün görünmemektedir. Kiler evin bitişiğinde bulunup genel olarak evin kapısından daha farklı bir girişe sahiptir. Bu tarz geleneksel mimari ilin özellikle Beşiri ilçesinde bulunmaktadır.

3.9.2. Batman Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Bakır kazanlar, bu kazanların pişirilen yemeğe göre çeşitli büyüklükte olurlar. Özellikle buğday pişirilen büyük kazanlar iki kulplu olup derinlikleri olan kaplardır. Özellikle pekmez için bakır leğenler kullanılır. Bakırdan tepsilerde yemek sunumu yapılır. Çeşitli yiyeceklerin suyunu süzmek için süzgeçler kullanılır. Bakır kevgir, sini ya da siniden daha geniş daha geniş olan bakırdan ya da başka malzemelerden yapılan servis tabağı ve sahanlar kullanılmaktadır. Alüminyum, ahşap, ve kalaylanmış bakırdan kaşık ve çatallar, bir çok yemeğin yapımında kullanılan tavalar, kalaylı ve ateşe konulmayan bakırdan yapılmış derin ve yayvan kaplar kullanılmaktadır.

3.9.3. Batman Mutfak Kültürü Müzeleri

Batman Müzesi ve Müze Park

Kentin önemli mekanları arasında yer alan Batman Müzesi 2005 yılında ziyarete açılmıştır. Ilısu Barajı'nın faaliyete geçmesi sonucu sular altında kalma tehlikesi olan arkeolojik eserlerin buraya taşınması ile oluşturulmuştur.

Batmanda özel olarak mutfak müzesi bulunmamaktadır.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

GÜNEYDOĞU ANADOLU'DA GASTRONOMİ TURİZMİ ÖZELLİKLERİ

4.1. Gastoronomi Turizmine Genel Bakış

Bir bölgenin kültürünü, kimliğini ortaya çıkaran ve bunu diğerlerinden ayıran özelliklerin başında yörenin kendine has mutfağı gelmektedir. Düşünürlerin “Bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi” şeklinde belirttiği geçmişte ile günümüzde ki mutfağın kültür tanımında ki önemini ortaya çıkarmaktadır. (Göker, 2011: 43).Üner'in (2014), Tezcan (2000)'dan ifadesine göre yemek ve kültür arasında kültür neyi, nasıl ve ne şekilde tüketeceğimizin temel belirleyici olarak karşımıza çıkar. Ayrıca yiyecek alışkanlıkları kültürden etkilenmesi bakımından küçük yaşta öğrenilir.

Yemek kültürü bulunduğu bölgenin benliğini oluşması bakımından oldukça önem arz etmektedir. Ki “ Gastronomi Turizmi” ifadesinin ortaya çıkış şeklide damak zevki alanında özel ilgisi olan kişilerin bunu deneyimlemek amacıyla farklı bölgelere yaptığı ziyaretle ortaya çıkmıştır (Dilsiz, 2010: 18).

Gastronomi kelimesi ilk olarak ilk defa 1998 yılında Lucy M. Long tarafından literatüre kazandırılmıştır. Long, gastronomi turizmini, "bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını ve mutfağını, öğün sistemlerini, yeme biçimlerini bulmak için gerçekleştirilen turizm hali" şeklinde ifade etmiştir (Akgöl, 2012: 24).

Gastronomi turizminin gerçekleştiği kısımlar içerisinde yöreye özgün yemekler, şarap turizminin temel alanlarından oluşmaktadır. Ve genel anlamda tüketici açısından bir yemeğin özgünlüğü, bir ürünün spesifik bir yere, bölgeye veya ülkeye özgü olması manasına gelmektedir (Çağlı, 2012: 23).

Diğer bir fadeye göre ise “Gastronomi turizmi, ana isteklendirme kaynağı özel bir yemeğin tadımı veya biryemeğin üretim aşamalarını görmekiçin, yöresel ve kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmektir” (Yüncü, 2010: 29). Gastronomi turizminin odak noktası yöreye ait pastaneden oluşabileceği gibi sadece yerel halkın bildiği adı dondurmacıdan da oluşabilir (Çağlı, 2012: 24). Gastronomi turizminde, grupları ikiye ayırmak gerekir. İlk grup sadece gidilen yerde temel ihtiyaçlarını için yemek yiyen bir de sadece yörenin mutfağını tadılmamak için giden grup diye iki kesime ayırmak gerekir. Herhangi bir restorana gitmek gastronomi turizmi içinde yer almaz iken, öz nitelikli bir yiyeceği tüketmek için bir restorana gitmek, seyahat etmek vb. hareketlilik gastronomi turizmi alanına girmektedir (Akgöl, 2012: 24). Yaşanılan bu hareketlilik turistlerin turizm şekline yön verdiğini ortaya çıkarmaktadır. Etnik bir mutfağı keşfetmek amacıyla yola çıkan ve çok yüksek miktar ödemeyi kabul eden bir takım entelektüel gruplar vardır. Sadece yemekleri tatmak için ücret ödemeyip ayrıca gittikleri yörenin mutfaklarına ait özgün yemek yapım tarzlarını denemek içinde ayrıca ücret ödemektedirler. Bundan hareketlilikten yararlanmak isteyen bir takım kişilerde seyahat acenteleri, gurme turları düzenlemektedirler (Akgöl, 2012: 20).

Gastronomi turizmin için yapılan turlar genel olarak üç grupta toplanır. Nu gruplar şu şekildedir; yemeklerin nasıl pişirilmesi gerektiğine dair eğitimler veren turlar içinde örnek bölgeler olarak, Fransa, İtalya, İspanya yer alır. Bu alanda önem arz eden bir bölgenin yöresel yemeğini yemek ya da dünyaca ünlü bir şefin yaptığı yemeği tatmak, yapım aşamasını, hazırlığını izlemek için düzenlenen turlar; bu turlar için ise, İtalya’da zeytinyağı, Fransa’da peynir ve İspanya’da tapas denilen mezelerin tadımının yapıldığı turlaryer almaktadır. Özellikle sadece o bölgeye özgü bir ürünün tadılmasına ve o ürünün üreticileri ile buluşma imkanı sağlayan turlar; Kosta Rika’ya yapılan kahve turları, Japonya ve Sri Lanka’ya yapılan çay turları veya Belçika, İsviçre’ye yapılan çikolata turları örnek olarak gösterilebilir.

Gastronomi turizmi dünyada yarımın yapıldığı alanlar içerisinde yer alırken Türkiye’de de gelişmeyi bekleyen bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye

gastronomi açısından dünyadaki bir çok ülkeden daha zengin bir güce sahiptir ki eğer bu gücü turizme yansıtmayı başarırsa hiç şüphesiz turizm gelirinde önemli gelir sağlayacaktır. (Öney, 2013: 160).

Turizm alanı gelişmiş bölgelerin kalkınmasında önemli bir araç olarak düşünülmüş , gastronomi turizminin gelişimi cephesinden bakıldığında, mevcutta turizmin ve ekonominin gelişmiş olduğu il ile bölgeler için planlanmış ne yazık ki az gelişmiş bölgeler için bir güç olarak değerlendirilmemiştir (Akgöl, 2012; Çağlı, 2012; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007). Akgöl'ün İstanbul Uluslararası Havalimanında yaptığı araştırmanın içeriğine bakıldığında Türkiye'ye gelen turistlerin gelme nedenlerine bakıldığında gelen yiyecek içecek için geldikleri madde 3. sırada bulunmaktadır. Yine de Vizyon 2023'de gastronomi turizminden ve bunun kalkındırılmasından yeteri kadar bahsedilmediği ortaya çıkmıştır. turizm çeşitleri ile gastronomi turizmi tek çatı altında bölgelerin gelişmesinde dikkat çekici noktalara değinilmelidir. Buna ilaveten Şahinalp (2005: 79)'ın yaptığı çalışma içinde Şanlıurfa'nın müzik, yemek kültürüyle öne çıkmasından dolayı şehrin tarihi yönü geride kaldığı belirtilmiştir. İzlenilecek politikalarda gastronomi turizmi ve diğer turizm alanlarıyla beraber rahatlıkla pazarlanabilecek kapasiteyi bünyesinde barındırmaktadır.

4.2. Güneydoğuda Gastronomi Turizm Potansiyeli

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Gaziantep ili ile Akdeniz Bölgesi'nde bulunan Hatay'ın ili, Ege Bölgesi'ne seçenek olarak zeytin ile zeytinyağı turlarının düzenlenebileceği görülmektedir. Tescilli olan sebzelere bakıldığında bunların daha çok Akdeniz Bölgesi'nin doğusu ve Güney Doğu Anadolu bölgesinde yoğun olduğu görülmektedir. Bu yoğunluk arasında biber ve türevlerinin ön plan açılması, kentin acılı ve baharatlı yemek kültürünün sebebinin de ortaya koymaktadır. Buna ek olarak söz konusu olan bölgede yetişen ürünlerin yöre mutfağını da etkilediğini göstermektedir. Tescilli meyve türlerinin ise daha çok Ege, Akdeniz, Güney Doğu Anadolu ve Doğu Anadolu bölgelerinde yoğunlaştığı gözle görülmektedir. Ege ve Akdeniz Bölgesi'nde turuncgiller, incir, kiraz, vişne, kavun;

Doğu Anadolu Bölgesi'nde ise özellikle kayısı ile karpuz yetişmektedir (Çağlı, 2012; 64-68; Çalışkan ve Koç, 2012: 199-201).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Gastronomik Unsurlarına bakıldığında tarihi süreç içerisinde bu bölgede yaşamış, hakimiyet kuran tüm devlet, uygarlık vb. bölgenin coğrafik özelliklerini göz önüne alarak yemekler yapmış ve olan yemekleri geliştirmiştir. Göç, savaş, düğün vb. olaylar neticesinde insanlar iletişime geçerek birbirinden etkilenmiş ve bu etkilenme mutfağa da yansımıştır. Mutfaklarda yapılan yemeklerin içeriğine bakıldığında yörede baskın olan tatların kullanıldığı böylece yöreye ait mutfakların çıktığı görülmektedir (Deveci ve diğerleri; 2013: 30- 31). Yöre tatları bakımından Güneydoğu Anadolu Bölgesi de ön plana çıkmış ve bu coğrafyada yaşayan Türkler ve Araplar uzun yıllar birlikte yaşamasından kaynaklı kültürel açıdan birbirlerinden etkilenmişlerdir (Dilsiz, 2010: 68). Söz konusu yörenin içeriğine bakıldığında daha çok Arap beslenme kültürünün etkisi hissedilmektedir. Bu etkileri biz bol baharatlı yiyecekler ile acı biber kullanımıyla net bir şekilde görebiliriz. Bu bölge içerisinde yapılan kebaplar Türkiye'nin neredeyse her kısmına yayılmıştır. Bölge içerisinde tahıl, bakliyat ürünleride oldukça fazla tüketilmektedir. Bu bölgede tüketilen etten sonra buğday, bulgur gelmektedir. Bu ilaveten yine bu yörede nohut, mercimek, pirinç vb. bakliyatlarında sıklıkla kullanılmaktadır. Yörenin mutfağında baharatlı kebaplar adı altında çoğunlukla kıymadan yapılan kebab türleri, mercimek, bulgur ürünlerinin fazla olması sebebiyle de kısır, içli köfte, çiğ köfte yer almaktadır (Dilsiz, 2010: 69). Mutfak ürünleri içerisinde süt ve süt ürünleride önemli türler arasındadır. Yörede küçükbaş hayvancılığın yaygın olması yöre halkının daha çok Kırmızı etin tüketildiği görülmektedir. Yörede yer alan ürünlerden faydalanması bu mutfağının zengin hale gelmesini sağlamıştır. Bu yörenin mutfağında karşılaşılan diğer bir yemek çeşidi yoğurdun pişirilerek et, sebze, tahıl ile karıştırılması sonucu oluşan yemeklerdir. Tatlı konusunda bu yörede sıklıkla baklava, kadayıf vb. hamur tatlılarının tüketildiği görülmekle birlikte fıstık içerikli ağır tatlılar da sıklıkla tüketilen tatlılar arasındadır. Yağ kullanımına bakılacak olursa daha çok hayvansal yağlar tüketilmekte olup mutfakta simit, poğaç, börek türleride oldukça yaygındır (Akman, 1998: 11; Denizer, 2008: 275).

Yöre içinde sarıyağ ismi adı altında sade yağ tüketilmekte ve . Bunun yanı sıra eskizamanlara göre kullanımı azalan kuyruk yağı kullanılmaktadır. Fakat bölgede her ne kadat üritimi yapılsa da zeytinyağının kullanımı oldukça azlık göstermektedir (Dilsiz, 2010: 69).

Bu durum Kilis mutfağında ise durum tam tersi olup yemeklerin vazgeçilmezi durumundadır. Burada kullanılan zeytinyağı yine aynı alanda elde edilen kaliteli zeytinlerden üretilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 241). Yöre halkı yemeklere oldukça önem vermekte kışlık yiyecekler kurutulmasının ardından kış için saklanmaktadır. Yemekleri ise bol acılı olup yağlıdır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 114 - 115).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan illere bakıldığında yemeklerin birbiriyle benzerlik gösterdiği görülmektedir. Buradaki yemeklerin ana maddesini et, buğday ürünleri, bakliyat ile sebze oluşturmaktadır. Bu bölgede yemeklerde sıklıkla kullanılan ve tat verici olan baharatları içerisinde; soğan, sarımsak, salça, pul biber, maydanoz, kuru nane vb. yer almaktadır. Bölge içerisinde kendine has olan ve kışıl ile tiftik ismi verilen taş fırınlarda yapılan Batman ekmekleri bulunmaktadır. Bölgede buraya özgübalık türleri arasında yer alan Şabut balığının ise Dicle ve Fırat Irmağının en leziz balığı olarak tanımlanırken Atatürk Barajı'nda ise bu balığın üretimi başlamıştır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 30-53).

Sözü edilen bölge içerisinde, Hitit mutfağında etkisinin yoğunluğu sebebiyle bölgede bunlara ait ürünlerden bazılarının kullanıldığı görülmekte olup pişirme tekniğinde ise daha kolay teknikler seçilmektedir. Hitit mutfağında bulunan şişler, ızgaralar, pideler, haşlamalar gibi ürünlerin aslında Türk mutfağı içerisinde Güneydoğu Anadolu bölgesinin hiçte yabancı olmadığı ürünler arasındadır. Yörede yapılan yemekler ile Hitit mutfağında yapılan arasında benzerliklerin olup olmadığı kaynak yetersizliği sebebiyle detaylandırılmamaktadır (Sandıkçıoğlu, 2009: 28-29). Bu durum Kilis yöresine ait olan mahluta çorbası için geçerli değildir. Bu ürünün, British Museum tarafından yayınlanan 100 en eski yemek tarifinin içinde bugün yapılan şekliyle yer almaktadır. Sözü edilen çorba Hititlerden günümüze gelen bir yemek türü özelliği kazanmaktadır (Aksoy, 2014). Bölgenin içecekleri arasında ön

planda olan içecek ise meyan kökü erbetidir. Bu erbet bizzat meyan kökünden üretilmekte ve ayrıca serinletici bir etkiye de sahip olmasında ötürü yaz aylarında sıklıkla tüketilmektedir. Bu erbetinde geçmişten gelen bir ürün olduğunun dnlmesinin temel nedeni, meyan Journal of Tourismand Gastronomy Studies 3/3 (2015) 79-89 85 köküyle ilgili bilgilerin Sümerlere ve Hititlilere ait tıbbi tabletlerde belirtildiği bilinmektedir (Pancar ve oksyler, 2009: 586). Buna ilaveten DivanüLügati't-Türk'te adlı eserde bölgede içerisinde yer alan birçok pişirme yönteminin, yemek adının ya da günümüzde kullanımına devam edilen yemeklere benzer yemeklerin isimleri bu eser içerisinde yer almaktadır. Örneğin; sımsırak; kelle çorbasına benzer bir yemek, soğut; mumbar dolması, skln; kebab, tutma verilebilir (etin, 2005: 199-200). Mardin yöresine bakıldığında yöreye ait yemek türleri daha çok köylerde yapılmakta neredeyse yapılan tüm yemekler içinde et, süt ürünlerine denk gelinmektedir. Bu mutfakta sebze kültürü oldukça az olup genellikle kış hazırlığında içinde bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 295).

Yörenin vazgeçilmezleri arasında yer alan mırranın yapım aşamasına bakıldığında hazırlaması oldukça zor ve uzun sürmekte olan kahve eitleri arasında yer alır(Aksoy, 2014). geleneği diğer Güneydoğu illerinin neredeyse hepsinde olduğu gibi Mardin yöresinde de özel günlerde acı kahve ikram etme geleneği vardır yaygındır. Acı kahve içinde en bilinen rneği mırra olup bu içecek Müslümanların her zaman tükettiği içecek olur iken bu alanda yaşayan Hristiyanların sadece basağlığızamanlarında ikram ettikleri görülür (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 295).

Bölge içerisinde yer alan Diyarbakır yöresinde daha çok “tencere yemekleri” adı altında sebze yemekleri piirilmektedir. Yörenin en önde gelen ürünleri içinde Diyarbakır karpuzu bulunmaktadır. Bu ürünün ön planda olmasının nedenleri içinde oldukça iri ve lezzetli bir yapıya sahip olmasıdır. Bu ürünün yaklaşık 35-40 kg. ağırlığa ulaştığı dile getirilmektedir. Yörede söylenen bir rivayete göre; Enver Paşa'nın iki karpuzu bir deveye yükleyip padişaha armağan ettiği söylenmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 114 - 115; zyılmaz, Aluclu ve Akın, 2014:

146-149). Yörenin mutfağını bu kadar korumasının başlıca nedeni ithal , r, nlerin bu alana geç girmiş olması gösterilir (TÜİK, 2013).

Bölgedeki diğer bir yöre ise Siirt'tir. Bu yöre daha çok üretimini yaptığı yüksek kaliteli narlarla anılmakta olup buna ek olarak üzüm, ceviz, badem, incirin de üretimi yapılmakta ve üretilen bu ürünlerin yöre mutfağına da girdiği görülmektedir (TÜİK, 2013). Yörede ön planda olan büryan kebabının hikaye şu şekilde anlatılır; yüzyıllar önce Siirtte yaşayan bir çoban varmış ve bu çoban çok varlıklı bir adamın hizmetindeymiş. Günlerden bir gün bu hizmetli açık alana çıkıp daha sonrasında acıkmıştır. Süreden bir koyunu keserken sürü sahibinin kendine doğru yürüdüğünü görmüş ve alele acele elindeki eti bir kuyuya atmış. Kuyunun içinde ise küller bulunmakta olup süre sahibinin gitmesinin ardından çobanlık yapan adam attığı eti buradan çıkartmış ve bakmış ki çiğ olan et pişmiş hale gelmiştir. Oldukça lezzetli olan bu eti arkadaşlarına anlatarak bu lezzetin günümüze geldiğini söyleyenler bulunmaktadır. (Gökşen, 2009: 43). Sözü edilen pişirme tekniği DivanüLügati't-Türk eserinde de geçmektedir (Çetin, 2005: 192). Perde pilavıda yine yörenin vazgeçilmezleri arasında olup perde pilavısında yöreye ait bir takım anlamları bulunmaktadır. Mesela bu pilav yeni gelinlere pişirildiğinde "yaşadığın evin sırrını bu yemekteki yufka gibi saklayacaksın" mesajının verildiği düşünülmekte olup pirinç taneleri de bereketi sembolize etmektedir. Bademler kız, güvercin ise erkek çocuğunu ifade eder. Onur ve özgürlüğünde sembolize eden yemekte kullanılan kekliğin ise cesareti simgelediği için doğru yollarla avlanması gerekmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 53).

Bölgenin önemli bir yöresi olan Gaziantep, tarihi süreç içinde önemli bir ticaret noktası olmuş buna ilaveten İpek yolu üzerinde bulunması da milletler arasında kültürel bir etkileşimin yaşanmasına yol açmıştır (Nahya, 2012: 13). Bu konuda en dikkat çeken dönem Osmanlı dönemi olmuş olup bu dönemde Araplar, Kürtler, Ermeniler, Türkmenler hep beraber yaşayarak karşılıklı olarak etkileşim halinde olmuşlardır. Bu etkileşim başta mutfak olmak üzere bir çok noktada yaşanmıştır. (Özçörekçi-Göl, 2003: 634). Çeşitli ürünleri bünyesinde bulundurması açısından özel bir konuma sahip olan Antep mutfağının bu kadar üne sahip olmasının

başlıca nedenleri; yemeklerin yapımında kullanılan malzemelerin özenli olarak seçilmesi, yemeklerde birbirinde farklı tatlara yer verilmesi ve pişirme kısmında da gösterilen çaba yer almaktadır. Bu yöredeki mutfakta neredeyse pişirme tekniklerinin hepsi kullanılmaktadır (Güzelbey, 2003). Antep mutfağına bakıldığında etli ve sebze yemeklerinin çoğunlukla yoğurtla pişirildiği görülmektedir. Yoğurdun kullanımı o kadar çoktur ki başka bir mutfakta bu kadarına denk gelinmemiştir. Yemeklerin içeriğini de yine yöreye ait ürünler oluşturmakla beraber değişik çeşnilerin kullanımında görülmektedir. Yoğurtlu ürünlerde Antep bölgesine ait hasbir (safran), çorbalarda tarhın, aşureye rezene ilave edilmektedir (Altınel, 2009: 175-176).

Zeytin piyazı da yine yörenin önde gelen tatlarından biridir. Başka bir mutfakta yapılmayan piyazın yapımına ilk olarak zeytinin çekirdeğinin çıkarılmasıyla başlanılmakta sonra içine bıçakla doğranmış ceviz içi, nar ekşisi, tuz, biber, kimyon, az birazda zeytinyağı eklenir, üstüne de maydanoz ilave edilir. Hazırlanan piyaz yörenin ekmeği arasında ekelnip dürüm halinde yenir (Altınel, 2009: 176).

Yörenin herkes tarafından bilinen ürünü olan baklavanın Orta Asya'dan geldiği düşünülmektedir. Orta Asya Türk Kültürü üzerinde çalışan araştırmacılara göre , göçebe Türklerin yufkayı temel gıda olarak kullandıklarını, tek tek açılmış sonrasında pişirilmiş yufkalar arasına çeşitli harçlar ilave ederek katmerli hamur işleri oluşturduklarını, kaymak, bal vb. ürünlerle tatlandırıcıları harç olarak kullanıp, çok katlı yufkadan, hamur tatlıları yapmış olmalarının aslında baklavanın kökeni olduğunu ifade etmektedirler (Akkoyunlu, 2012: 334-335). Yöre ürünleri arasında çağırtlak kebabı, taze peynir helvası, balcan dolması tarifleri aynı ya da benzer haliyle Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesinde (18. yy) bulunmaktadır (Altınel, 2009: 175).

Bölgede bulunan Şanlıurfa mutfağı da Ortadoğu'nun neredeyse tüm lezzetlerini içinde bulunduran oldukça geniş bir alana sahiptir. Yörenin ön planda olan çeşnisi tartışmasız isot olarka belirlenebilir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013: 131-132). Hayat içerisinde yenilen yemeklere bakıldığında daha çok etten oluşmaktadır. Yöre halkı ete o kadar çok değer vermektedir ki halk arasında “et giren yere dert girmez” diye bir söylenti vardır. Urfa mutfağı içinde yer alan

yemekler içinde lahmacun, kebab vb. ürünler bulunmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 415). Yöre insanı kendilerine ait geçmişten gelen bu yöresel tatları Journal of Tourism and Gastronomy Studies 3/3 (2015) 79-89 86 bilmişlerdir. Urfa’da yaygın olan bir inanış ise şöyledir; Hz. İbrahim (a.s.)’ın hiçbir öğüne misafir olmadan oturmaması yöre halkının misafire verdiği değeri göstermektedir. Ki Halil İbrahim Sofrası neredeyse herkes tarafından bilinen bir ifadedir. Tüm bunları göz önünde tutacak olursak yöre halkının geçmişte de günümüzde de misafiri seven halk olarak ifade edebiliriz (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 413). Her ne kadar sadece bu yöreye ait olmasa da sıra geceleri de yöreye ait kavramlar arasındadır (Şahinalp, 2005: 77). Sıra gecesi olarak anılan yerlerde yalnız erkekler katılım sağlar ve burada bilgi alışverişinde bulunurlar. Ve bu toplantının baş kahramanı çiğ köftedir. Yemeğin hemen arkasından acı kahve olarak tanımlanan mırza ikram edilir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 413). Baş kahraman olan çiğköftenin ortaya çıkış şekline bakılacak olursa; Hz. İbrahim devrinde yaşayan Urfalı bir avcı avladığı ceylanı k hanımına götürür ve bundan bir yemek ortaya çıkarmasını söyler. Eşi odun olmadığını ifade eder. Çünkü Nemrut, Hz. İbrahim’i ateşe atmak için etraftaki tüm odunları toplaması sonucu etrafta odun adına hiçbir şey yoktur. ne varsa toplamıştır. Bunun üzerine kadın, ceylanın budundan bir miktar yağsız et çıkararak, bir taşın üzerinde başka bir taşla eti ezer, ezilmiş eti bulgur, biber, tuzla karıştırarak yoğurmaya başlar. İçine yeşil soğan, maydanoz ilave ederek çiğ köfte meydana gelmiş olur (Gökşen, 2009: 43). Yörenin lezzetleri arasında şıllık tatlısı da bulunmaktadır. Bu tatlının ise Mezopotamya’ya ait olduğu, şerbetini oluşturan pekmezin kaynağının ise dünyanın yedi harikasından biri olan Babil’in asma bahçeleri olduğunu ifade edilmektedir (A.S. Ünsal, N. Ünsal, Köten ve Atlı, 2009: 200). Yörenin diğer bir ürünü ise şöşbörök olarak karşımıza çıkmaktadır (A.S. Ünsal, N. Ünsal ve Köten, 2009: 550). Bunlara ek olarak patent başvurusu yapılmış olan tirit yemeğinin çok eski zamanlardan geldiği hatta Meşhur tarihçi Taberî’ye göre tirit ilk defa Hz. İbrahim tarafından yapılmıştır (Akkoyunlu, 2012: 333).

Anadolu, içerisinde farklı bölgeleri olan ve her bölgenin kendine ait başlıca özellikleri olan , doğal, tarih, kültürel olarak herkese hitap eden turizm potansiyeline sahip bir ülke olarak tanımlanabilir. Ülke içinde bulunan bölgelerin kendine has oyut

yerel kültür mirasları Tescilli Coğrafi işaretler kapsamında incelenmekte olup yine batı illerinin doğu illerine nazaran daha fazla gücü elinde bulundurduğu fakat doğu bölgelerinde sözü edilen yoğunluğun farklılaştığı, özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde büyük çapta yoğunluk olduğu göze çarpmaktadır (Çağlı, 2012; 50-51).

Çukurova Kalkınma Ajansı'nın 2014-2023 Çukurova Bölge Planı'nda bulunan; Mersin'den başlayıp Mardin'de son bulan Doğu Akdeniz ve Güneydoğu inanç ve gurme turizmi aksı belirlenmiş, yöre içindeki zengin yemek kültürü ile ulusal ve uluslararası düzeyde bilinen çeşitli ürünlerin sözü edilen alan için bir çekim haline geldiği, Mersin, Adana, Hatay, Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin ve Diyarbakır aksının gastronomi yönünde büyük bir güce sahip olduğu ifade edilmiştir. Cömert M., Özkaya, F. D., (2014).

Bunlardan yola çıkarak;

- Sözü edilen bölgenin zengin yemek kültürünün ününün arttırılması ve bölgenin pazarlanıp markalaşmasına destek verilmesi sağlanmalıdır.

- Yine bahsi geçen bölgenin alternatif gastronomi yollarını ortaya konulabilmesi ve Hatay ile Gaziantep vb. gastronomisi ön planda olan kentlerle bütünleşik halde pazarlanabilmesi için bölge yemek kültürünün sürdürülebilir hal alması sağlanmalı ve sözü edilen kent için gastronomi turizm gelirlerinin artışı amacıyla orta ve uzun vadeli stratejik planlar yapılmalıdır.

- Sözü edilen kentlerin kendilerine ait mutfak kültürleri ile yöresel yemeklerinin dikkat çekmesinde, turizm işletmelerinin menülerinin planlanmasına ve yöresel yiyecek ve içeceklerin kesinlikle menü içinde olmasına çaba sarf edilmelidir. Kentin ilin gastronomi turizmi destinasyonu olarak tercih edilebilecek seviyeye getirilmesinde tüm ilgi çekici noktalara değinilmeli

- Yöresel yemek yapan iyi üretim uygulamalarına sahip restoranların kentte kurulup kadın girişimcilere hibe verilerek teşviğin sağlanması gerekmektedir.

- Kente gelen turistler için yöresel yemekler hakkında bilgi içeren broşürler dağıtılarak gastronomik ürünlerini tüketilmesi sağlanabilir.

- Geleneksel ürünlerimizin gastronomi turizmi içerisinde değerlendirilme oranlarının artırılması gerekmekte, bunların ekonomik açıdan kazanç sağlayan ürünler haline getirilmesi ve kültürel olarak varlıkların korunması için turizmin bir araç olarak kullanılması gerekmektedir

- İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri'nce oluşturulan kültür evlerinde yöreye ait tatların ister yerli olsun ister yabancı turist olsun tanıtılması sağlanmalı, yörenin mutfağı gösteren müzeler inşa edilmesi için gerekli destek verilmelidir. Yani, şehirlerin marka haline gelmesinde ve toplumlara geçmişten miras olarak kalan bu değerlerin yaşatılmasında, gelecek kuşaklara aktarılmasında yöresel yemeklerin yeri oldukça önemlidir.

- Sadece bunlar için değil mutfak kültürlerinin yaşatılması sağlıklı beslenmenin de sağlanması ile toplum sağlığını için oldukça önemli olduğu vurgulanmalıdır.

Güneydoğu Anadolu'da Tescilli Lezzetler

Bahsi geçen alanlarda gastronomik ürünlere bakacak olursak şu şekilde ele almak daha doğru olacaktır (Bucak ve Aracı, 2013; Çağlı, 2012; Çalışkan ve Koç, 2012).

Tescilli Tatlılar: Gaziantep- Antep baklavası, – Mardin- Mardin imlebes (badem şekeri).

Tescilli Yemekler: Mardin- Mardin kaburga– dolması, Mardin kibe, Mardin sembusek, Siirt- Siirt büryan kebabı, Siirt perde pilavı.

Tescilli Mezeler: Mardin- Mardin ikbebet, – Şanlıurfa- Şanlıurfa çiğ köfte.

Tescilli Üzümler: Adıyaman- Besni üzümü.

Tescilli Peynirler: Diyarbakır- Diyarbakır örgü– peyniri.

Yağlar: Gaziantep- Nizip zeytinyağı

Tescilli Meyveler: Adıyaman- Malatya kayısı, – Diyarbakır- Diyarbakır karpuzu.

Tescilli Sebzeler: Adıyaman- Maraş biberi, – Gaziantep- Maraş biberi, Kilis- Maraş biberi, ŞanlıurfaMaraş biberi, Şanlıurfa biberi.

Tescilli Kahvaltılık Ürünler: Siirt- Pervari balı.

Tescilli Kuruyemişler: Adıyaman- Siirt fıstığı, – Batman- Siirt fıstığı, Diyarbakır- Siirt fıstığı, GaziantepAntep fıstığı, Siirt fıstığı Kilis- Siirt fıstığı, Mardin- Siirt fıstığı, Siirt- Siirt fıstığı, Şanlıurfa- Siirt fıstığı, ŞırnakSiirt fıstığı.

4.2.1. Güneydoğu Anadolu'da Tescil Onayı Bekleyen Lezzetler

Tescil Onayı Bekleyen Tatlılar; Diyarbakır: Diyarbakır kadayıfı, Gaziantep- Antep katmeri, Kilis- Kilis– katmeri, Şanlıurfa- Urfa zerdesi, Urfa şıllık tatlısı.

Tescil Onayı Bekleyen Mezeler; Adıyaman: Etsiz– çiğ köfte, Şanlıurfa- Urfa içli köftesi.

Tescil Onayı Bekleyen Peynirler; Gaziantep: Antep peyniri, Şanlıurfa- Urfa peyniri.

Tescil Onayı Bekleyen Sebzeler; Şanlıurfa: Birecik– patlıcanı.

Tescil Onayı Bekleyen Tahıllar; Diyarbakır: Karacadağ pirinci.

Tescil Onayı Bekleyen Yağlar; Kilis: Kilis– zeytinyağı, Şanlıurfa- Urfa yağı.

Tescil Onayı Bekleyen İçecekler; Şanlıurfa: Urfa–biyanbalısı.

Tescil Onayı Bekleyen Kurabiyeler; Şanlıurfa: Urfa külünçesi.

Tescil Onayı Bekleyen Çorbalar; Şanlıurfa: Urfa–lebeni çorbası.

Tescil Onayı Bekleyen Yemekler; Şanlıurfa: Urfa– ciğer kebabı, Urfa ekşilisi, Urfa frenk çömleği, Urfa haşhaş kebabı, Urfa kazan kebabı, Urfa keme boranısı yemeği, Urfa kıymalı söğürme, Urfa kıymalı, Urfa miftahi tas kebabı, Urfa pancar boranısı yemeği, Urfa patlıcanlı kebabı, Urfa saç kavurması, Urfa soğan kebabı, Urfa su kabağı yemeği, Urfa tiriti, Urfa yumurtalı köfte, Urfa üzmelili pilavı, Urfa isot çömleği.

4.2.2. Güneydoğu Anadolu'da Gastronomik Merkezler ve Etkinlikler

Gastronomi Müzeleri;

Gaziantep- Emine Göğüş– Gaziantep Mutfak Müzesi (2008),

Şanlıurfa- Şanlıurfa Geleneksel Mutfak Müzesi (Tarihi Hacıbanlar Evi) (2011).

Yerel Gastronomi Etkinlikleri;

Batman- Bal ve– ceviz festivali

Gaziantep- Gastronomi festivali

İslahiyeüzüm, biber ve kültür festivali

Oğuzeli nar ve kültür festivali

Mardin- Yeşilli kiraz festivali

İncir festivali

Siirt- Mahalli yumurta bayramı

Siirt Fıstığı teşvik ve bal festivali

SONUÇ

Anadolu sınırları içerisinde yöresel ürünleri bulanan ve kendine mutfak kültürüyle ön planda olan bölgelerin başında Güneydoğu Anadolu bölgesi gelmektedir. Sözü edilen alan kozmopolit bir yapıya sahip olmakla birlikte içinde Türkler, Araplar, Ermeniler, Süryaniler, Kürtler yer almaktadır. Tarih boyunca ve günümüzde de sürekli iletişim halinde olan bu milletler arasında yaşanan bir kültürel etkileşim bulunmaktadır. Bölge her ne kadar birden fazla millettten oluşsa da baskın olarak tüketim açısından Arap kültürü göze çarpmaktadır. Bunun en net örneği bölgede tüketilen yiyeceklerin baharatlı ve acı özellikli olmasıdır. Bölgede yapılan kebab ve türleri Anadolu'nun neredeyse her noktasına yayılmış haldedir. Alan içerisinde tahıl, bakliyat yaygın olarak kullanılmakla beraber yörede etten sonra tüketilen ürünler içinde bulgur ile buğday gelmektedir. Tüketilen ürünler bunlarla sınırlı olmayıp mercimek, nohut, pirinç vb. ürünlerde yörenin mutfağında yer almaktadır. Baharatlı kebaplar içerisinde kıyma ile yapılan ürünler yer alırken, bulgur, mercimeğin tüketimin fazla olmasıyla yörenin mutfağında içli köfte, kısır, çiğ köfte sıklıkla yapılmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi konumu sebebiyle birçok medeniyetin etkisini taşımaktadır. Ancak özellikle coğrafi konum olarak bölgenin batısında bulunan Kilis, Gaziantep ve nispeten Şanlıurfa özellikle geç dönem Hitit uygarlığı etkisine sahip olurken, doğuya doğru Urartu etkisinin baskınlaştığı özellikle Mardin mutfağında söz konusu olan etki daha ön plandadır. Mezopotamya uygarlıklarında ise bölgeye yakınlık ve ticaret kolonisi toplum olmaları itibariyle Asurluları daha baskın bir biçimde görmekteyiz. Mezopotamya'da kurulan diğer Babil ve Sümer gibi uygarlığın temelini oluşturan toplumlar mesafe olarak bölgeye uzak olsa da diğer toplumlara yaptıkları etki ve tarım toplumuna geçiş ile önemli bir etki yapmaktadırlar.

İlk çağ sonrası bölge üzerinde özellikle Memlukların etkileri belirgindir. Türklerin İslamiyet'i kabulü ile birlikte bölge halkları ve Araplar, aynı alanda birlikte yaşamlarını devam ettirmişlerdir. Türklerin Araplarla olan kültürel, tarihi ve coğrafi yakınlığı kültürel hem yemek hem de mutfakta da belirgin olmuştur. Kültürde

yaşanan gelişmeler, değişmeler yemek kültürünü de etkilemiştir. Özellikle bölgenin etnik yapısı ve Ortadoğu ülkeleri ile olan oldukça uzun sınır dokunma noktası, Kilis, Hatay, Mardin mutfağında kendini baskın bir şekilde belli ederken, Siirt çevresinde yaşayan Arap kökenli nüfus dolayısıyla sınır bölgesinde olmamasına rağmen yine Arap etkisi artmaktadır.

Bölgenin coğrafi keşiflere kadar önemli ticaret yollarının üzerinde ya da sonlanma noktası üzerinde olması birçok kültürel etkileşimi beraberinde getirmiştir. Özellikle Hindistan'dan başlayan ve doğu limanlarını temsil eden Lazkiye, İskenderun gibi orta çağın önemli limanlarında son bulan Baharat yolunun eski çağlarda Anadolu ve çevresinde bir çok mutfakta bilinmez iken söz konusu alanda zamanla önemini göstermiştir. Ancak bölge yemeklerinde kullanılan baharatlar Hint, İran ve Arap mutfağında olduğu gibi yemeğin ana unsurundan ziyade ona yardımcı bir hal olarak, ölçülü bir biçimde kullanılmıştır. Bu da bölgenin bir çok kültürü hayatının bir çok alanında kaynaştırdığı gibi yemek ve mutfak kültüründe de kendisine benzettiği gerçeğini ortaya koymaktadır.

Bölgenin 15.yy civarında Osmanlı devletinin etkisi altına girmesi ile birlikte imparatorluğun çok kültürlü yapısı tüketim alışkanlıkları ve beslenme anlayışına sınırlı olarak yansımıştır. Bölgenin sahip olduğu aşiret yapısı sosyal yaşamdan, beslenme kültürüne kadar bir çok alanda saray yaşam tarzına kolay kolay uyum sağlayamamıştır. Osmanlı devleti eyalet merkezlerine gönderdiği memur ve valiler ile bölgeye nüfuz etmeye çalışsa da bunda pek başarı sağlayamamıştır. Ancak aşiret yapılanmasının daha düşük düzeyde olduğu Hatay, Kilis ve Gaziantep mutfağı ve yemek adabı özellikle Halep eyalet merkezinde şekillenen Osmanlı bürokrasisinden her alanda etkilenmiştir.

Yakın dönemde Cumhuriyet ile birlikte ülke genelinde görülen tüm değişim ve gelişmeler, bölge geneline yansımış ancak yine Osmanlı döneminde olduğu gibi, Gaziantep, Hatay ve Kilis gibi aşiret yapılanmasının daha kısıtlı olduğu yerlerde gelişimin etkisi daha belirgin hissedilmiştir. Özellikle 60' lardan itibaren tarımın makineleşmesi ile birlikte ortaya çıkan yoğun göçler Güneydoğu mutfağının büyük şehirlere yayılmasını sağlamıştır. İlk sırada İstanbul bulunmak şartıyla büyük

şehirlerde sırasıyla açılan ve bölge mutfağını temsil eden işletmeler sayesinde günümüz gastronomi turizminin kapıları aralanmıştır. Ayrıca hızla gelişen fast – food kültürü ile birlikte bölgede yıllardır süregelen bazı yemekler değişime uğrayarak zincir restoranlar şeklinde hızlı yemek kültürüne dönüşmüştür. Bunların en başında ise aslında bölgede et ile yoğrulan çiğ köftenin, zamanla ticari hale getirilerek Etsiz Adıyaman Çiğ köftesi adı altında hızlı tüketim anlayışı ile pazarlanmasıdır. Cumhuriyet döneminde mutfağımıza giren bazı yeni sebze ve meyveler bile özellikle Gaziantep – Şanlıurfa çevresinde yemek kültürüne bütünleşmiş ve özellikle kebaplar ile kullanılmıştır. Bunun en güzel göstergesi birçok yemekte ve kebapta kullanılan patlıcandır.

Türkiye de ilk uygulanan bölgesel kalkınma projelerinden olan GAP ile birlikte bölge genelinde yapılacak sulama ağları ile tarımsal verimlilik, ürün deseni değişimleri ve ekonomik gelir değişimleri yaşanacaktır. Bu konuda ilk beklenen değişim sulu tarım ile birlikte üretim yapısı değişimlerinin sonucu olan sebze tarımında genişlemeler olacaktır. Bölgede kurak iklim koşullarının yarattığı en büyük problemlerden birisi olan tarımda verim düşüklüğü bölge üreticilerini özellikle küçükbaş hayvancılık alanında alternatiflere itmiş ve yüzyıllar boyunca küçükbaş hayvan etine erişim daha kolay hale gelmiştir. Bölge mutfağının temelini oluşturan bulgur ve küçükbaş hayvan eti her ikisi de bölge de yaşanan kuraklık ve kuru tarımın eseridir. GAP ile birlikte meydana gelebilecek sulama ve verim koşullarında meydana gelecek değişimler, beslenme kültüründe daha sebze ağırlıklı bir yapıya ve yine kapalı alan hayvancılığına bağlı olarak büyükbaş hayvan eti ile beslenmeye doğru bir yönelim olma durumu söz konusudur.

GAP ile birlikte meydan gelebilecek değişimlerden birisi de mutfak anlayışındaki değişimlerdir. Kırsal bölgelerde yaşayan ocak, ocaklık gibi ortak pişirme alanları ya da daha ilkel mutfaklar köylerin sulu tarıma bağlı olarak gelişmesi veya dağınık hale gelmesi ile daha bireysel ve modern pişirme ve hazırlama alanlarına dönüşecektir. Nitekim tahıl tarımında daha iç içe olan kırsal yerleşmeler, sebze ve endüstri tarımında çalışma yoğunluğundan dolayı dağınık hale

gelerek tarlalara daha yakın hale gelmekte ve mutfak da dahil tüm toplumsal ilişkiler bireyselleşmektedir.

Bölgenin yeryüzü şekillerinin genel durumuna baktığımızda alanın kuzeyine ve doğusuna doğru yükselti artmaktadır. Artan bu yükselti koşullarına bağlı olarak arazi kullanımı konusunda ve iklimsel farklılıkları oluşturmaktadır. İnsanların temel besin maddeleri ve yaşam biçiminde oluşan bu farklılıklar hem kullanılan hammadde hem de pişirme teknikleri ile doğrudan ilişkilidir. Bölgenin güneyini ve Arap Yarımadası ile temasını oluşturan, Kilisten, Mardin'e kadar uzanan güney ovaları bölgenin en alçak kesimini oluşturmak ile birlikte aynı zamanda hem sulanabilir alanı hem de tarımsal çeşitliliği doğurmaktadır. Arap Yarımadası ile teması oluşturan bu bölüm yer şekilleri oldukça sade bir yapıda olması nedeniyle hem iklimsel olarak bu bölgenin etkisinde kalmakta hem de tarih boyunca kültürel geçişler daha kolay olmaktadır. Bu nedenle Hatay, Kilis, Gaziantep, Şanlıurfa ile Mardin mutfaklarında Arap mutfakları etkileri daha belirgin bir durum göstermektedir. Bölgenin en dağlık bölümünü oluşturan Siirt, Adıyaman ve nispeten Diyarbakır'da ise tarım alanlarının daralmasına bağlı olarak ve iklimsel farklılıktan dolayı bulgur ana maddesinin etkileri daha geri plana düşerek doğadan toplanan otlar ve hayvansal gıdalar ilk sırada yer almaktadır.

Güneydoğu Anadolu iklimini incelediğimizde bölge içerisinde ortaya çıkan küçük farklılıklara rağmen önemli bir kuraklık sorununun olduğunu bilmekteyiz, bu durum bölge genelinde mutfak kültürü için oluşan hammaddelerin daha çok kurutmalık, salça ve baharatlar üzerinde yoğunlaşmasını sağlamaktadır. İklim özellikleri açısından yörede buğday sahalarının yaygınlığı özellikle bulgurun yöre yemek kültüründe çok önemli bir kapladığını ortaya koymuştur, ayrıca yine kuraklığa dayanabilen baklagillerden nohut ve kırmızı mercimeğin de iklimsel uygunluğa bağlı bölgeye yerleştiğini ifade edebiliriz. Ayrıca tarımsal alandaki kuraklık sorunun diğer bir sonucu olan ve yüzyıllarda beri süregelen bir anlayışla yapılan, tarıma destek amaçlı küçükbaş hayvancılık halkın temel besin maddelerinden birisini oluşturan koyun eti baskınlığını da sağlamıştır. Bozkır bitki örtüsü ve tahıl arazilerinden elde edilen saman ile besin maliyetlerinin düşmesi diğer

bölgelere göre koyun yetiştiriciliğinin artmasını sağlamıştır. Bu da bölge insanlarının et tüketimini daha çok koyun eti üzerinden ve yemeklerinin de yine temelde bu hammadde eksenliği geliştiği görülmektedir. Siirt, Karacadağ çevresi ve Kilis yöresinde ise koyun yanı sıra keçi yetiştiriciliği ve keçi etinin de makul miktarda yapıldığı görülmektedir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Anadolu'nun en büyük ırmakları olan Fırat ile Dicle Irmaklarını topraklarında barındırmasına rağmen doğal gölü bulunmamaktadır. Bu nedenle kişi başına balık tüketiminin en az olduğu bölgemiz olup geleneksel anlamda balık ve su ürünleri üzerine herhangi bir önemli yemeğe rastlanmamıştır. Bölge genelinde tüm ırmaklarda yaygın olan yayın, sazan gibi balıkların basit pişirme teknikleri ile tüketilirken bölge genelinde önemli sayılabilecek tek su ürünü, Fırat nehrinin Birecik- Halfeti çevresine yaygın olarak tutulan ve şiş kebab şeklinde pişirilen Şaput balığıdır. Birecik yakınlarında bulunan Zeugma antik kentinin mozaiklerinde bile rastladığımız bu balık özellikle Zeugma – Halfeti çevresi turlarda önemli bir gastronomik unsur olarak sunulmaktadır. Özellikle bu konuda yapılabilecek çalışmalar ile bu balığın hem çoğaltılması hem de değişik pişirme teknikleri ile turizm açısından önemli bir tüketim maddesi haline gelebilir.

Güneydoğu Anadolu alanında Akdeniz florasının artıkan, ikliminin uygun olduğu bir vadinin iç kısmına yerleşmiş, günümüze kadar step ortasında münferit adacıklar şeklinde devam etmiştir. Antep ve Siirt fıstığı, zeytin, melengiç vb. Akdeniz meyve ağaçları, bu konu için yerinde bir örnek olabilir. Söz konusu olan alanda Akdeniz vejetasyon adaları, geçmiş dönemlerde Akdeniz Vejetasyonunun Anadolu' da buralara kadar yayılan daha geniş bir yayılma alanı bulunduğu şahitlik etmektedir. Özellikle Hatay, Kilis, Gaziantep, Nizip ve Derik çevresinde zeytin tarımının yapılabilmesi bu bölgelerde yemek kültüründe hayvansal yağ dışında önemli bir tüketim malzemesi olarak zeytinyağı karşımıza çıkmaktadır. Ancak bölgenin geri kalanında bozkır bölgelerine bir özelliği olan küçükbaş hayvancılığı ve bunun sonucunda da özellikle Şanlıurfa çevresinde sarı yağ denilen hayvansal yağlar ön plana geçmiştir. Bitki örtüsünde yaşanan büyük değişimin

başlıca sebepleri arasında arazi ile iklimin gelişmesi gösterilebilir paralel olarak, bitki örtüsünde de büyük değişimler meydana geldiğini kabûl etmek gerekir.

Doğada yetişen, insan hayatında özellikle beslenme konusunda önemli ürün olan çok fazla bitki çeşitliliği bulunmaktadır. Bu bitkiler arasında en iyi örnek olarak semizotu gösterilebilir. Son yıllardaki pazar koşullarına bakıldığında kültürel ürün olan semizotunun yeri küçümsenmeyecek kadar önemli olduğu görülebilir. Buna ek olarak kengerde ekonomik anlamda getirisi olan ticaret ürünüdür. Alanda bulunan kenger, sumak, meyankökü ve kekik bitkileri de son yıllarda varlıkları arazi açma sebebiyle daralsa da doğadan gastronomi açısından son derece önemli ürünler arasındadır. İnsanlar tarafından toplanıp doğrudan tüketilen ürünlere bakıldığında genel olarak taşlık, dağlık bölgelerde bulunmaktadır. Söz konusu olan bitkiler içinde kenger tarzı ürünler ağır metal içeriklerinin daha düşük olduğu görülmektedir. Sumak, menengiç, yemiş vb. ürünler doğal ürün sınıfında bulunmaktadır. Geleneksel beslenme alışkanlığına sahip kişilerin bir kısım bitkileri doğadan toplayarak tükettikleri görülmektedir. Bu tarz bitkilere yönelimin artması özellikle soğanlı olan ürünlerin doğada neredeyse yok olma seviyesine gerilediği görülebilir. Söz konusu olan yörede iklimi genel olarak yarı-kurak olarak karşımıza çıkmaktadır. Bölge içerisinde çeşitli bitki türlerinin de yetiştiği görülmektedir. Bu bitkiler “Etnobotanik” olarak tanımlanmakta ve söz konusu bitkilerle ilgili bilimsel çalışmalar neredeyse yok seviyesindedir.

Ele alınan çalışmayla, Güneydoğu ve bölgesindeki yaklaşık 27 familyadan 65 taksona ait bitki türünün yöresel kullanımının bulunduğu saptanmıştır. Söz konusu bitkiler sadece sebze olarak değil bazı tedavilerde de kullanılmaktadır.

Mutfak kültüründe zengin bir yere sahip kentler içinde Gaziantep’te bulunmaktadır. Bu kent sadece sanayi, ticaret şehri olmayıp bir kültür merkezi özelliğide barındırmaktadır. Söz konusu mutfak Türk mutfağı içinde en zengin mutfak ismiyle tanınır. Bu mutfağın bu kadar zengin bir özelliğe sahip olmasındaki en önemli ürün çeşitliliğinin sayısızca fazla olmasından kaynaklanmaktadır.

Gaziantep gecikmiş Akdeniz ikliminin yanında step iklim özelliğine sahiptir. Bu durum Akdeniz kültür yapısı ve bitki örtüsü ve Güneydoğu kültür ve bitki örtüsü özelliklerine sahip olmasını sağlamıştır. Gaziantep hem Şanlıurfa, Mardin hem de Hatay mutfağı özelliklerini taşımaktadır. Söz konusu olan kültürlerdeki ürünlerin ham maddesi olan ürünler kentte yetiştirilmektedir. Örneğin bir maki türü olan kekik de vardır Kırmızı mercimekte, zeytin de vardır buğdayda. Burada buğday mercimek gibi ürünler daha çok step iklimin ifade ederken zeytin Akdeniz ikliminin temsilcisidir. Gaziantep’ te önemli geçim kaynakları içinde tarım, hayvancılık bulunur. Tarımsal üretimde ilk sırayı Antep fıstığı almakla beraber, buğday, üzüm, pamuk, susam, badem, biber, incir, ceviz, nar, kayısı, erik, ayva, karpuz, kavun, arpa, buğday, nohut, börülce, mercimek yetiştirilmektedir.

Bu kadar çok çeşidin bir arada olmasının başlıca nedeni coğrafi ile tarihi şartlardır. Tarihi şartlar içerisinde bakıldığında, örneğin; Kurtuluş Savaşı sürecinde ülkede yaşanan yokluk, mutfak kültürüne de yansımıştır. Yöresel iş alanlarının mutfak kültürünün gelişmesine olanak sağlarken bıçakçılık, bakırcılık gibi bu meslekler günümüzde halâ yapılmaktadır. Söz konusu olan yörenin coğrafi işaretlerle tescillenmesi bu yörenin ne kadar zengin bir mutfağa sahip olduğunu gözler önüne sermektedir. Yörenin coğrafi işaretleri arasında Antep Baklavası, Antep Beyranı, Antep Fırıği vb. ürünler yer almaktadır. Bu ürünlerin yanı sıra bu kent yiyecek, içecek alanında da Türkiye’de en çok coğrafi işarete sahip olmuştur. Antep sadece Türkiye özelinde değil uluslar arası boyuta da başarı sağlamaktadır. Örneğin; Antep Baklavası, AB’den tescil alarak (2013) Türkiye’den tescil edilen ilk ürün olarak belirlenmiştir. Gaziantep mutfağının uluslararası tescili UNESCO ile sürmüş olup bünyesinde barındırdığı zenginlikten ötürü 2015 yılında UNESCO tarafından Gastronomi Kenti olarak tescil edilmiştir. Benzer şekilde, UNESCO Gastronomi Kenti olarak Türkiye’den kabul edilen ilk kent olarak yine Gaziantep karşımıza çıkmaktadır. Yörenin mutfak kültürünün taşıyıcılarından biri de Emine Göğüş Mutfak Sanatları Müzesi olmuştur. 2007 senesinde hizmete açılan bu müze Türkiye’nin ilk mutfak müzesi özelliğine sahip olup içerisinde ise geçmişten günümüze yörenin mutfak kültürüne aittaraç-gereçler yer almaktadır.

Gaziantep'ten sonra ön planda olan bir diğer kent Hatay'dır. Bu kent bulunduğu coğrafi konumu sayesinde bünyesinde farklı dinsel, kültürel toplulukların zengin, köklü kültürünü bulundurmaktadır. Bu kültür içerisinde en önemli unsur olarak yemek kültürü gösterilebilir. Kentin uzun geçmişi sayesinde kültür açısından zengin bir kent haline gelmiştir. Ortadoğu bölgesiyle bir takım benzer özellikler sergilemektedir.

Hatay mutfağının genel özellikleri yemeklerin yağlı, ekşili, salçalı veya yoğurtlu olması ama her durumda baharatlı olmasıdır. Hatay mutfağında kullanılan baharatlar Hint Mutfakı kadar zengin olmasa da çeşitliliği çok fazladır. Hatay Mutfakında Akdeniz ikliminin sunduğu sebze, otlar ve meyvelerin yanı sıra birçok baharat yemeklerde bolca kullanılır. Zeytinyağının yanı sıra, tereyağı, iç ve kuyruk yağı da yemek yapımında kullanılan malzemelerdir. Yoğurt da yemeklerde kullanılan ana malzemelerden biridir. Yoğurtlu yemekler genellikle tuzlu yoğurt adı verilen yöresel, pişirilerek hazırlanan bir yoğurt türü ile yapılır. Tuzlu yoğurt, çiğ yoğurdun tuz ile sürekli karıştırılarak kaynatılması ile elde edilir ve çiğ yoğurda göre çok daha uzun ömürlüdür. Yoğurtlu yemeklerde kuru baş biber, nane ve karabiber kullanılan ana baharatlardır. Hatay mutfağında dolma; nar ekşili, salçalı, soğan ve sarımsaklı, naneli, isteğe göre maydanozlu veya tarçınlı yapılır. Yöreye özgü yemeklerden biberli- çökelekli ekmek; ham çökeleğin kekik, rezene, çörekotu, susam, tuz, kimyon, biber salçası gibi baharatlarla terbiye edilip güneş altında kurutularak elde edilen ve sürk adı verilen peynirle yapılır. Çökelekli ekmek sürkün, soğan, rezene, kekik, kişniş, kimyon, biber salçası, baş biber ve zeytinyağı ile harmanlanarak hamurun üstüne serilmesi ve taş fırında pişirilmesiyle elde edilir.

Bulunduğu konum itibarıyla tarih boyunca üzerinde sayısız devlet ile beyliğin kurulduğu, bu sebepten ötürü bünyesinde kültürel zenginliği barındıran kent olarak karşımıza Şanlıurfa çıkmaktadır. Ayrıca bulunduğu konum kenti ister geçmiş süreçte olsun ister şuan ki süreçte olsun Batı ile Batı kültürünün kesişim alanı olmuştur. Doğu ile Batı'nın birbirine bağlandığı yerde bulunan kentin geçmişinde ticari ve askeri yolların bu noktadan geçmesi kente ayrıca bir önem kazandırmıştır. Gerek tarihi özellikleri gerek coğrafi konumundan ötürü Şanlıurfa'da zengin bir yemek

çeşitliliği oluşmuştur. Mezopotamya toprakları üzerinde bulunması, tarihin başlangıç noktası olarak kabul edilen kültürlerle ev sahipliği yapması, birçok medeniyetin kurulduğu köklü bir geçmişe sahip olması mutfağının da özel ve bereketli olmasını sağlamıştır. Fırat ve Dicle Irmakları arasında bulunan Mezopotamya’da yaşamış olan Sümerler tarımı ilk kez yapan ilk yemek tariflerini yazan bir uygarlık olması açısından önemlidir. Mezopotamya uygarlıklarının özellikle Sümerlerin bölge kültürüne ve mutfağına esin kaynağı olması yadsınamaz bir gerçektir. Sadece tarım değil Sümerler aynı zamanda hayvancılıkla da uğraşmışlardır. Bu kentte bu kadar çok hayvansal ürünlerin tüketilmesinin altında Mezopotamya’nın tarihte çoğu hayvanın ilk evcilleştirildiği bölge olması yatmaktadır. Kentte içinde sığır, koyun, kıl keçisi, hindi üretimi de yapılmaktadır. Hayvancılıkla uğraşılmasının olumlu yönü olarak kentin mutfağında süt ve ürünlerine sıklıkla denk gelinmektedir. Kentin bihassa Urfa tereyağı ile Siverek süt ürünleri yalnızca bölgesel olmayıp değil Anadolu’da tanınan ürünleri haline gelmiştir. Elde edilen hem tarımsal hem de hayvansal ürün çeşitliliği yeme kültürünü de etkilemiş olup farklı yemeklerin yapılmasına sebebiyet vermiştir. Buna örnek verilecek olursa; yörede ağzı açık ve ağzı yumuk ismiyle anılan yemekler Urfa mutfağının temel taşı olan et ile buğday ürünlerinden oluşmaktadır. Yörenin mutfağında meydana gelen etli, yağlı, unlu yemekler sıra gecelerinde, sünnet, düğün, nişan gibi özel günlerde yapılan yemeklerin temel taşını oluşturmaktadır. Her ne kadar yöre içerisinde sebze üretimi fazla olsa dahi et in yoğunlukta olduğu yemek çeşitlerine ağırlık verilmektedir. Yörede yemek yapımında besinlerin yan ürünleri de yemeğe katkı sağlamaktadır. Mesela; sarma için pazının yaprakları kullanılırken, geriye kalan kısımlarından sap kısmı borani de sarma için uygun olmayan parçaları da ise kavurularak tüketilir. Aynı şekilde patlıcanın içi de bu yörede kavurma olarak tüketilmektedir. Bu patlıcan içi Gaziantep yöresinde kış hazırlığı esnasında yemeklerde kullanıldığı görülür. Yörede tüm ailenin bir araya geldiği ana öğün zamanı akşam yemeğinin olduğu vakittir. Bu vakitte günlük olaylardan bahsedilmesinden ötürü bu öğün özenle hazırlanır genel olarak yaz aylarında bu öğünde patlıcan ile domatesle yapılan kebablar ya da patlıcan, domates ve biber üçlüsünden oluşan fırın odaklı yemeklerin yenildiği görülürken, kış aylarında ise et yemekleri, çorbalar, pilav türleri tüketilir.

Mardin kenti Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde tarımın doğduğu alan olarak tanımlanırken bünyesinde bulunan verimli toprakları sayesinde çeşitli yöresel ürüne ev sahipliği yapmaktadır. Buna ilaveten kentte yaşamını sürdüren birbirinden farklı inanışlara sahip kişilerden ortaya çıkan milletin varlığı zengin ve güçlü bir tarihi geçmişe sahip mutfağı ortaya çıkarmıştır.

Mardin mutfağı, antik Mezopotamya uygarlıkları üzerine inşa edilmiş olup sayısız yaşam deneyimine sahiptir. Mardin'nin geneline bakıldığında çok yönlü bir kent olduğu ortaya çıkmaktadır. Mardin, Mezopotamya'nın mirasçısı, coğrafi olarak Ortadoğu'ya ve Akdeniz'e komşuluk yapmış, üzerinde birden fazla medeniyetin yaşamış olduğu, önemli ticaret yolları üzerinde yer almasından ötürü tüccar halka kapılarını açan kent olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu kent hem topraklarına gelmiş tüccarların mutfağı konumunda hem de bulunduğu konumun kültürüyle harmanlanmıştır. Bu sebepten ötürü bu muazzam kentin içeriğinde batı ve güneybatısında bölümünde; Antep, Antakya, Halep'in, güneydoğu kısmında Erbil, Musul kentleriyle mutfak kültürü açısından benzerlikler sergilmektedir. Bölgenin coğrafyasıyla iklimin ortaya çıkardığı yaşam tarzı yöresel tatların oluşmasında öncülük etmektedir. Bölge az yağış alan, verimi oldukça düşük olan, yakın zamana kadar küçükbaş hayvancılığın yapıldığı yer olarak tanımlanabilir. Yöredeki et ihtiyacı ova köylerinde yaşayan insanların beslediği küçükbaş hayvanlarla birlikte Cizre ve Nusaybin bölgesinden gelen göçebe hayvancılıkla karşılanmaktadır. Bölgedeki düzen kış ayları tahıl üzerine olu iken yaz aylarında meyve ve sebze üretimi üzerine olmaktadır. Mevsimlere göre yaşamak hem tarla ürünlerini hem de temel tahılları ürünlerini etkilemektedir. Lakin bölgede son 40 yıldır ovanın Ancak yer altı su kaynakları ile sulanması ekim verimliliğini artırmasına ve bu olayda kırsal alanda yaşayan halkın hayvancılığın yanında, tarımla da uğraşmasına yol açmıştır. Sulama olanaklarının artması bahçelerin daha geniş alanlara yayılmasını da kolaylaştırmıştır. Üretimin artması bölgede yaşayan halkın koyun eti dışında günlük yemelerinde sebzeninde öneminin artmasını sağlamıştır.

Sözü edilen bölge hem ürün çeşitliliğinin fazla olması hem de damak tadının varlığı yöresel mutfak konusunda ünlenmesini sağlamıştır. Bu bölge içerisinde

bulunan Diyarbakır kenti de çeşitli mutfığa sahip olması bakımından bölgede ünlenen kentler arasındadır. Diyarbakır, Çayönü tepesinde M.Ö. 7500’de başlayan yerleşim evresiyle, Hurriler, Mitaniler, Asur, İskit, Med, Pers, BüyükTigran, Roma, Arap, Selçuk, Artuk, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti olmak üzere sayısız devlete, millete kucak açmıştır. Bundan dolayı kentte halâ bu millete ait izler görülebilmektedir. Kentin hem hayvancılık hem de sebze yetiştiriciliğine müsait olması kentin mutfığını da etkilemiştir. Ve tüm bunlar sonucunda yemeklere bakıldığında daha çok et ağırlıklı ürünler olduğu görülmekle birlikte et olara ise kuzu ve koyun eti ilk sırada yerini almaktadır. Kentte et anlamında yemeklerde kaburga dolması ön plandadır. Bu yörede “tencere yemekleri” olarak tanımlanan yemeklerde daha çok etli sebze yemeklerinin yapıldığı görülmekte olup bu tür yemeklerde baskın olarak domates, patlıcan, biber, kabak, patates, bamya, fasulye vb. ürünler bulunur. Bu yemekler arasında hem etli hem de sebze içerikli olarak karşımıza kentin tencere yemeklerinden meftune yemeği çıkmaktadır.

Mutfak kültürü açısından çeşitliliğe sahip Kilis karışık bir mutfığa sahiptir. Birbirine yakın konumda bulunan Halep’in de mutfığından etkilenmiş ve ayrıca kendine has mutfığıyla da mutfığını zengin hale getirmiştir. Sadece bununla sınırlı olmayıp Gaziantep, Hatay mutfığından da etkilendiği görülmektedir. Kilis yemeklerine bakılığında ana ürünün etten ve bulgurdan oluştuğu görülmektedir. Akdeniz iklimi sayesinde yörede oldukça çok yetiştirilen zeytin sebebiyle zeytinyağında önemli ürünler arasındadır. Bu ürün neredeyse yörede yaşayan her insanın evinde rahatlıkla bulunmaktadır.

Siirt mutfığına bakıldığında kendisine yakın olan Şanlıurfa, Mardin, Bitlis kentlerinin yemek kültürüyle benzerlikleri bulunmaktadır. Bu kentin geçim kaynağı hayvancılık, tarımdır. Burada yaşanan göçebe yaşam tarzı hayvancılığın sürmesinde etkin bir rol oynar. Konar-göçer halkın geçimi keçi ve koyundan oluşan küçükbaş hayvan sürülerini değiştirilmesine dayanır. Hayvancılığın yaygın olması et, süt ve süt ürünlerine de ulaşımın kolay olmasına neden olmaktadır. Bu kente hayvancılığın fazla olması yemek kültürüne katkı sağlamış olup yemekler ve içeceklerde ayran ve yoğurt oldukça çok kullanıldığı gözlemlenir. Bu alandaki yoğurt pazarlarına

bakıldığında halâ evde yapılan yoğurtların olduğu görülür. Yayla kısmında oldukça basit çadırlardan oluşan mekanlarda yaşayan göçebe saçta ekmek pişirdikleri, peynir yapmakta, hayvanları sağdıkları görülmektedir. Yaşanan göç sonrasında bölgedeki aşırı sıcaklıktan da az da olsa uzaklaşmalarını sağlamaktadır.

Siirt mutfağı içinde yer alan ve yörede ön planda olan yemeklerden biri büryan kebabıdır. Yemeğin yapımında en önemli noktalardan biri yaylalarda otlatılan, yaklaşık 6-7 aylık olup süttten kesilen kuzuların etinden yapılıp gündüz olmadan ikrama hazır hale gelmektedir. Yemeğin yapımına ilk olarak hayvanın kemikli olan kaburga ile omurga kısımlarını pişirmek için bakır kazan içerisine yerleştirilir. Gövde içindeki kemiksiz etler ise çengele asılır. Yemeğin pişme aşamasında ise; ilk olarak bu yemek için hazırlanan tandırlar yakılır sonrasında tandır içindeki odunlar köze dönüşünce kazanla beraber çengelde takılı olan etler tandıra sarkıtılarak yaklaşık 2 saat boyunca buharda pişirilir.

Coğrafi yapı ve özellikle de iklim, toprak özelliklerine göre yetiştirilen ürünlerin çeşidini, kalitesini ve yemek kültürünün etkileyen en önemli faktör yörenin coğrafi yapısı, iklimi ve toprağın özelliğidir. Yemeklerin temelini bu yörede havıyacılık, tahıllar, sebzeler, meyveler oluşturmaktadır. Yörede buğday da oldukça bir üründür. Yemeklerde sıklıkla karşılaşılan bir üründür. Buğdayla oluşan yemeklerin başında Siirt köftesi (Kitel) , kitelbasal (soğanlı kitel), İsmeket köfte, kitelhabrımman (nar taneli kitel), kitel sever (bulgurlu kitel), ırk, yoğurtlu köfte (kitelleben), kitelfum ve sarmısaklı köfte gelmektedir.

Adıyaman, her ne kadar bu kent yakın çevredeki kentlerden etkilenmiş olsa dahi kendine has bir takım özellikleri barındırmaktadır. Kentin yemeğin ana maddesi et, tahıllar, bakliyatlar ile sebzelerdir. Yemeklere ek bir lezzet katmak için de salça, pul biber, baharatlar, kuru maydanoz ve nane, soğan, sarımsaktan destek alınmaktadır. Kentte yemek tüketileceği zaman olmazsa olmazı salatadır. Yörenin mutfağında bahar mevsiminde ortaya çıkan çeşitli otlarla yapılan tatlarda bulunmaktadır. Bu otlar şunlardır; hıtap, yarpuz salatası veya cacığı, pırpırım (semizotu) salatası, yemeği/cacığıdır Kentin et yemeklerinde ön plana çıkan tatlar arasında; kavurmalı hıtap, semsek, kel köfte, içli köfte, çiğ köfte, Adıyaman tavası,

basalla, çullu köfte yer almaktadır. Sadece bu tatlar değil çorbalarda bu yörenin önemli tatları arasındadır. Çorba olarak karşımıza alaca çorbası, malhute çorbası, pıtpıtı çorbası, dövme çorbası, meyir çorbası çıkmaktadır. Kentin insanı kış hazırlıkları olarak genelde sebze, nane kurutması, tuzlu sulara peynir basılması, salça, pekmez, pestil vb. hazırlıklar yapmaktadırlar. Tatlı yapımında daha çok pekmez ürünü kullanılmakta olup bu ürünle yapılan tatlar içinde; bulamaç, tene helvası, heside, burma tatlısı, peynir helvası, topak helvası, şillik ve ekmekli cemile yer alır. Bu yörenin ürünlerine bakıldığında daha çok teması et, tahıllar, bakliyatlar ve sebzelerden oluşmaktadır. Yemeklere tat katan ürünler içinde kimyon, karabiber, soğan baskın ürünler içindedir. Kentte sıklıkla Adıyaman tavaşı ile köfte çeşitleri özellikle çiğ köfte yapılmakta ve yemeklerin yanında ayranın tüketildiği görülür. örenin mutfağında ön planda yer alan çiğ köfte, yörede çoğunlukla herkes tarafından bilinir ve kendi tarihini içinde saklaması bakımından ayrı bir öneme sahiptir.

Söz konusu olan bu çalışmanın bütününden de anlaşılacağı gibi Güneydoğu Anadolu ülkemizin en önemli lezzet duraklarından birisidir. Gerek damak tadıyla gerekse tescillenmiş ürünler ile belki de dünyanın en önemli gastronomik rotalarından birisidir. Özellikle son yıllarda bölgede yaşanan bazı gelişmeler bu durumu daha güçlü hale getirmiştir. Bunlardan ilki Birecik ve Nizip yakınlarında bulunan ve tüm dünyada hayranlık uyandıran mozaiklere sahip Zeugma Antik Kenti ve Gaziantep'te bulunan bu eserlerin sergilendiği bir müzenin açılmasıdır. İkincisi ise Şanlıurfa yakınlarında bulunan ve tarihin seyrini değiştiren Göbeklitepe ören alanının bulunması ve buradaki buluntuların Şanlıurfa müzesinde sergilenmesidir. Son olarak yine UNESCO tarafından Gaziantep'in yaratıcı şehirler ağı kapsamına alınması bölgede önemli bir kültürel turizm hareketi başlatmıştır. Kültür turizmi ile gastronomik turizm her zaman baş başa giden kavramlardır ve bölgenin her ikisi bakımından da önemli avantajları bulunmaktadır. Bu anlamda özellikle Gaziantep – Şanlıurfa – Mardin üçlüsü hem yaratıkları lezzet farklılıkları ile hem de kültürel birikim ve mimari yapıları ile ülkemizin önemli rotalarından birisi haline gelmiştir.

Bir bölgenin kendine has ürünlerini belirlemek için atılacak ilk adım yerel yönetimlerin bu konu için gerekli çalışmaları yapmaları gerekmektedir. Yöresel

ürünleri yemeye özgü ayrı bir merakı olan turistler için yapılan festivallerin sayısı ile kalitesini arttırmak için bazı çalışmalarda bulunulmalı. Yöresel tatların unutulmaması için uygulama mutfaklarında yöresel tatlar içerikli yemeklerin yapılması, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü Bölge illerinde yer alan üniversitelerde açılması bu alan için atılan önemli adımlar arasında olacaktır. Sosyal medya, gazete vb. araçlarla yörenin eşsiz lezzetleri tanıtılmalıdır. Yöresel ürünlerin tanıtımını yapan ve anlatan yayın sayısı arttırılmalı ve neredeyse unutulmak üzere olan yemekler, ürünler ön planda tutulmalıdır. Bunların yanı sıra yörenin tanıyım aşamasında seyahat acenteleri yörenin mutfağının diğer mutfaklardan farklı olan yönlerini insanlara göstermeye çalışmalı. Bunlara ek olarak yörenin eşsiz olan lezzetlerini tanıtan faaliyetler yapılmalı. Ayrıca yöresel yiyecekler üreten yerel halka gerekli destek devlet tarafından verilmeli, yöresel yemek yapan yerler ise dışarıdan almayıp bizzat kendi halkın sattığı doğal ürünleri satın alıp bölgenin ekonomisine katkı sağlamalı.

Yöresel mutfak kültürünün turizm alanında daha çok değerlendirilmesi amacıyla ister ekonomik getirisi isterse de yörenin kültürel değerlerin süreklilik kazanması ve sürdürülebilir olması için çok önemlidir. Bundan ötürü;

- Kentlerde bulunan kıymetli değerli aşçılarla yapılan yiyecek-içecek üretimi için açılan kursların, yemek şovlarının, yarışmalarının yaygın hale getirilmesi,
- Her yıl ister ulusal ister uluslararası festivaller aracılığıyla yörenin yemeklerinin tanıtımı yapılmalı,
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, bu alanla alâkalı olan tüm meslek kuruluşları ve üniversitelerin düzenleyeceği eğitim programlarıyla bölge kentlerde yiyecek-içecek işletmelerinin hizmet kalitesinin arttırmalı, geliştirilmesi ve uluslararası boyuta için gerekli çalışmaları yürütmeli,
- Valilik, il kültür ve turizm müdürlüğü vb. kurumlar bölge kentlerinin reklamını, tanıtımını kamu kurumlarının internet sayfalarında paylaşım yapmalı,

- Bunlardan farklı olarak güncel olarak tasarlanan aygıtlarda mobil uygulamayla yine yörenin ürünleri hakkında gerekli bilgileri veren uygulamalar tasarlanmalıdır

Kısaca, Güneydoğu Anadolu bölgesi kendine has eğsiz tarihi, kültürü ile donatılmığ Anadolu'nun bir bölümünü oluğturmaktadır. Mutfak kültüründe daha çok etlerin, acının ve baharatın olduğu bir bölgedir. Farklı ve yöresel tatlar denemeyi seven kiğiler için bu bölge kiğilere sayısız lezzetler sunmaktadır



KAYNAKÇA

- Abakay, M.Ali. (2014). Diyarbakır Araştırmaları2. (1). Diyarbakır: ŞehirAraştırmaları Merkezi Diyarbakır Kitapları 21, S.4-5.
- Acar, N.Ve Sürücüoğlu, M. S. (2014). Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı
- Ademoğlu, A. (2022). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Özel Gün Ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları (DoctoralDissertation, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara).
- Ademoğlu, A. ve Durlu-Özkaya, F. (2023). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Evlenme Törenlerinde Yapılan Gastronomi Uygulamaları. Gaziantep UniversityJournal Of SocialSciences, 22(1): 326-349.
- Akan, H., Korkut, M.M., ve Balos, M.M., (2008). Arat Dağı ve Çevresinde (Birecik, Şanlıurfa) Etnobotanik Bir Araştırma, Fırat Üniv. Fen Ve Müh. Bil. Dergisi, 20 (1): 67-81.
- Akın G, Özkoçak V, Gültekin, T (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Antropoloji Dergisi, 30: 33-53.
- Akis, M. (2012). “İslami Dönemlerden Cumhuriyet’e Kadar Kilis”. Özmen, M.E.(Ed), Belgelerle Kilis İçinde (S. 113-143). İstanbul: Bilnet Matbaacılık.

- Akkoyunlu, Z. (2012), Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri, Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 2 (2), 328-336. Akman, M. (1998). Türk Ve Dünya Mutfakları. İstanbul: Selçuküniversitesi Yayınları.
- Akman, M. Ve Mete, M. (1998). Gastronomi Turizmi Ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. Journal Of TourismAndGastronomyStudies, 3(3): 79-89
- Aksoy M, Sezgi G (2015). Gastronomi Ve Yemek Tarihi Ders *Notları*, Ankara, Gazi Üniversitesi.
- Aksoy, M. (2014). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(3), 79-89.
- Aksoy, M. Ve Sezgi, G. (2015). **Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi**. Ankara: Detay Yayınları.
- Aktaş, A.& Özdemir, B. (2007). **Kilis Taşınmaz Kültür Varlıkları Envanteri**. Kilis: T.C. Kilis Valiliği İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü.
- Aldemir, A., Kara, C., Öztürk, M. B., Mataoğlu, M. (2014). **Atalar, A. (2004).**
- Alkan, A. (2020) Siirt İlindeki Göçebelerin Göç Hareketliliği Ve Yolları Üzerine Bir İnceleme", **International Journal Of Geography And Geography Education**, 41, 160- 176.

Altay V., Çelik, O., (2011).

Antakya Semt Pazarlarındaki Bazı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Yönden Araştırılması, **Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi**, 4(2), 137-139.

Özçörekçi-Göl, N.Z. (2003),

Alternatif Turizm. Eskişehir, Web Ofset Tesisleri, 159-171.

Ertaş, Y. ve Karadağ, G. M. (2013).

Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi** 2(1), 117-136.

Demir, Ş. (2016).

Cumhuriyet Döneminde Siirt, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtma Vakfı. İstanbul: Düzey Yayınevi.

Aras N (2003).

Baharat Kokulu Bir Yamaç Mutfağı; Mardin. **Metro Gastro Dergisi**, 15: 4-13

Araz, N. (2000).

Osmanlı Mutfağı Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü (2. Baskı). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Argunşah, M.ve Çakır, M. (2005).

15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Gökkubbe Yayınları.

Arlı, M.(1982),

“Türk Mutfağına Genel Bir Bakış”, **Türk Mutfağı Sempozyumu**

Arlı, M., ve Gümüş, H. (2007).

Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar. **38. Icanas** (Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15.09. 2007 Ankara/Türkiye Bildiriler Maddi Kültür, 143-158.

- Artun, E. (2008). Adana Mutfak Kültürü Ve Adana Yemeklerinden Örnekler. Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi (Çütam), Makale Bilgi Sistemi, 141- 171.
- Artun, E. (2015). Türk Halkbilimi (12. Baskı). Adana: Karahan Kitabevi. Akın, E. Ve Ilambraki M. (2003). Aynı Sofrada İki Ülke Türk Yunan Mutfağı. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Atalay, İ. (1994). Türkiye Vejetasyon Coğrafyası, Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova - İzmir.
- Aydoğan M (2009). Medeniyetler Diyarı Bir Şehir Mardin. Hukuk Gündemi Dergisi, 2: 67-70.
- Babaoğlu, R. Ve Çelik, A. (2018). “Cumhuriyet İdaresine Geçiş Sürecinde Siirt’te Demografik Göstergeler”. Tarih Okulu Dergisi 11(34), 529-563.
- Baysal, A. (1993). Genel Beslenme (8.Baskı). Ankara: Feryal Matbaacılık San. Ve Limited Şti. Baysal, A. (1996).
- Baytop, T. (1984). Türkiye’de Bitkiler İle Tedavi, İstanbul Üniversitesi Yayınları No: 3255, 520s. Faydaoğlu, E. Sürücüoğlu, M. S. 2011.
- Bebekoğlu, S., Tektuna, M. (2008). Kilis Kültür Envanteri: Kentsel Mimari, Kırsal Mimari, Yazıt Eserleri. Ankara: Kilis Valiliği.

Bektaş, C. (1996).

Türk Evi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Büyükmihçı, G. (2001). Anadolu'da Konut X1: Güneydoğu Anadolu Evlerinin Mekansal Çözümleri. Arkitekt Dergisi.

Beydili, C. (2005).

Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük. Ankara: Yurt Kitap-Yayın.

Beyzanoğlu, Ş. (2001).

Anıtları Ve Kitabeleri İle Diyarbakır Tarihi Cumhuriyet Dönemi. Ankara: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi Kültür Ve Sanat Yayınları.

Bober, P.P. (2003).

Sanat, Kültür Ve Mutfak. İstanbul: Kitap Yayınevi. Boniface, P. (2003). Tasting Tourism: Travelling For Food And Drink.

Bucak, T. Ve Aracı, Ü. E. (2013).

Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 16 (30), 208-

Çalışkan, V. Ve Koç, H. (2012).

Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin Ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi, Doğu Coğrafya Dergisi, 17 (28), 196-205.

Bucak, T. Ve Aracı, E. Ü. (2003).

Türkiye’de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. **Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 16(30), 203- 216.

Ciğirim, N. (1999).

Kapadokya Yöresi Mutfağı, 2000’li Yıllara Girerken Kapadokya’nın Turizm

- Değerlerine Yeniden Bir Bakış. **Hafta Sonu Semineri**, Nevşehir
- Ciğerim, N. (2001). Batı Ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi Ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, (123-152).
- Cömert M., Özkaya, F. D., (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, **Journal Of Tourism And Gastronomy Studies**,2(2), 62-66.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. **Journal Of Tourism And Gastronomy Studies**, 2(1), 64-70.
- Çalışkan, V. ve Koç, H. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi, **Doğu Coğrafya Dergisi**, 17 (28), 196-205.
- Çetin, E. (2005). Divanü Lügati't-Türk'teki Yiyecek Ve içecek Adları ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki görünüşleri, *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 14 (2), 192-200.
- Kızıl, S. ve Ertekin, A.S. (2003). **Diyarbakır Ve Çevresinde Yayılış Gösteren Bazı Tıbbi Bitkiler**. Ankara: Çevre Bakanlığı, Çevre Koruma Genel Müdürlüğü Bitki Koruma Ve Erozyonla Mücadele Daire Başkanlığı.

- Çoruhlu Y. (2006). Türk Mitolojisinin Ana Hatları. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Değer A. ve Albayrak, N. (2004). Mardin Yöresinde Hazırlanan Bazı Geleneksel Kışlık Gıdalar Ve Sosyal Dayanışma. **Geleneksel Gıdalar Sempozyumu** (1-4). 23-24 Eylül 2004, Van.
- Değer, M. (1999). Diyarbakır Halk Kültüründe Yemek. **Müze Şehir Diyarbakır**, İstanbul, 1999.
- Değer, M. (2009). **Annemin Diyarbakır Yemekleri**, İstanbul: Pasifik Ofset,.
- Denizer, D. (2008,). Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağı'nın Önemi; Ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler, **3. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi**, Balıkesir.
- Deveci, A. (2009). İran Türkmenleri: Türkmensahra. Ortadoğu Analiz, 10(1), 51- 56.
- Dündar, A. (1999). Kilis'teki Osmanlı Devri Mimari Eserleri. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç örneği, **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3(2), 30-31.
- Deveci, B., Türkmen, S. Ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği, **Uluslararası Sosyal Ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3 (2), 30-31.

- Denizer, D. (2008). DivanüLügati't-Türk'teki Yiyecek Ve İçecek Adları Ve Bu Adların Türkiye Türkçesindeki Görünümleri, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 14 (2), 192-200.
- Doğanay, H., (2002). Coğrafyaya Giriş, Genel Ve Fiziki Coğrafya (7. Baskı). Aktif Yayınevi. Eriş, S.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. **Journal Of Tourism And Gastronomy Studies**, 41, 47.
- Efendi, T. (2005). Osmanlı Mutfağı. (Çev.: Altay İltan Aktürk). İstanbul: Dönence Yayınları.
- Eldem, S. (1955). Türk Evi Plan Tipleri. İstanbul: Ğ.T.Ü. Mimarlık Fakültesi Yayınları.
- Eldem, S. (1984). Türk Evi Osmanlı Dönemi, TurkishHousesOttomanPeriod (Cilt I). İstanbul: Taç Vakfı Yayınları.
- Engin S (2015). **Mezopotamya'nın Yeryüzündeki Gastro Mirası Mardin Mutfağı Ve Mardin Gastronomi Dünyası. Mardin'de Gastronomi Meslek Eğitiminin Geliştirilmesi Projesi.** Mardin: Mardin Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü.
- Erdoğan, A. (2000). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü (2. Baskı).

- Erinç, S.(2000). **Jeomorfoloji I** (Güncelleştirenler: Ahmet Ertek-Cem Güneysu). İstanbul: Der Yayınları.
- Erinç, S. (1957). **Tatbiki Klimatoloji Ve Türkiye'nin İklim Şartları**, İstanbul: İTÜ Hidrojeoloji Enstitüsü,
- Erinç, S., (1993). Türkiye Fiziki Coğrafyasının Ana Çizgileri,
- Erinç, S(1977). **Vejetasyon Coğrafyası**, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Coğrafya Enstitüsü Yayınları, No 92.
- Erinç, S. (1996). **Klimatoloji ve Metodları**. (4. Baskı). İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım.
- Erkal, T. (2020). **Yapısal Jeomorfoloji**. Ankara: Pegem Akademi.
- Erkal, T. Ve Taş, B. (2013). **Jeomorfoloji Ve İnsan: Uygulamalı Jeomorfoloji**. İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- Erol, O. (1992). Klimajeomorfoloji I: Genel Koşullar. İstanbul: İÜ Deniz Bilimleri Ve Coğrafya Enstitüsü Yay.
- Ertağ, Y. Ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2 (1), 117, 131-132.
- Furkan, M. K. (2016). Adıyaman İlinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri, **Doktora Tezi**,

- Adıyaman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adıyaman.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler Ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği, **İktisadi Ve İdari Bilimler Dergisi**, 21 (2), 144.
- Gökşen, C. (2009). Geleneksel Yemeklerimizin Bazılarının Efsaneleri, **II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, Van.
- Gözübüyük, M. (2012). Adıyaman Ve Kültürel Ortam, **I. Uluslararası Kommagene Kültür Sanat Ve Turizm Sempozyumu-Tebliğler** (24-25 Aralık, Adıyaman).
- Gültaş, N., (2009). Adıyaman İlinde Etnobotanik Değeri Olan Bazı Bitkilerin Kullanım Alanlarının Tespiti, **Yüksek Lisans Tezi**, Fırat Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Elazığ.
- Gündoğmuş, B. ve Kılıç, E. (2017). Şırnak Gençliğinin Sorunları Ve Çözüm Önerileri, İçinde **Şırnak 2023 Çalıştayı** (Ed. Baz, İ.).14-30), Şırnak: Şırnak Üniversitesi Yayınları.
- Büyükçam, S. F., & Zorlu, T. (2018). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Konutlarında Mahremiyet. **Turkish Online Journal of Design Art and Communication**, 8(2), 422-436.
- Güner, İ. ve Küçükerman, Ö. (1995). **Anadolu Mirasında Türk Evleri**. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Güzelbey, C.C. (2003).

Gaziantep Mutfağı, Hazırlayan: Koz, M. (2. Baskı), İstanbul, Kitabevi Yayınları, 616-627.

Halıcı, N. (2015).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü Ve Yemekleri. Çankaya: Oğlak Yayıncılık.

Haviland, W., Prins, H.E.L., Walrath, D. Ve McBride, B. (2002). **Kültürel Antropoloji**. Erguvan, D. (Ed.). Kaknüs Yayınları, İstanbul

Hoşgören, M.Y. (2015a).

Jeomorfolojinin Ana Çizgileri I. Çantay Kitabevi. Hoşgören, M.Y. (2015b). Jeomorfolojinin Ana Çizgileri II. Çantay Kitabevi

Işık G, Güneş M (2014).

Çok Kültürlülüğün Mirasını Geleceğe Taşımak: Mardin Örneği. Ankara Üniversitesi Türkiye Coğrafyası Araştırma Ve Uygulama Merkezi VIII. Coğrafya Sempozyumu (449-462). 23-24 Ekim, Ankara.

İzbirdak, R., (1981).

Türkiye 2, Ankara: Dil Ve Tarih-Coğr. Fak. Yay. No: 300.

Karakuş, K., Aygün, T. ve Alarşlan, E. (2008). Gaziantep İli Merkez İlçede Kırmızı Et Tüketim Alışkanlıkları. **Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Bilimleri Dergisi**, 18(2): 113-120.

Karpuz, E. (1996).

Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi Ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20. Yüzyıl).

- Doktora Tezi.** S.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya..
- Kızıl, S. (2004). Güneydoğu Anadolu Bölgesi Bitkisel Gen Kaynaklarının Araştırılması. 2001-2004, **Sonuç Raporu**, Diyarbakır.
- Kızıldemir Ö, Öztürk E, Sarıışık M (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. **AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 14(3): 191-210.
- Kolektif (2009). **Annemin Antep Yemekleri**. Ankara: Elips Kitap.
- Körouğl K (2006). Eski Mezopotamya Tarihi: Başlangıcından Perslere Kadar. İletişim Yayınları. 234 S. İstanbul.
- Kültür Ve Turizm Bakanlığı, (2005). Güneydoğu Anadolu Bölgesi 'Rehberlikte Uzmanlaşma Eğitimi'. Ankara, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Tanıtım Bürosu, 35-53, 114-115, 241, 295, 413-415.
- Kültür Ve Turizm Bakanlığı, (2007). Turizm Stratejisi Eylem Planı Vizyon 2023. Ankara. Nahya, Z.N. (2012).
- Nahya, Z.N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak, **Folklor/Edebiyat Dergisi**, 18(69).
- Ocak, A. ve Yaşar, B. (1983) **Menâkıbnâmelerinde İslâm Öncesi İnanç Motifleri**. İstanbul: Enderun Yayınları.
- Aygün, V. (2017). **Osmanlı Dönemi Antep Evleri**. İstanbul: Kanaat Basım Evi.

- Ögel, B. (1995). **Türk Mitolojisi (Kaynakları Ve Açıklamaları İle Destanlar), II.** Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Öncü Mehmet (2016). Adıyaman Mutfak Kültürü, 2. Baskı, Gülermat Matbaa Ve Yay. San. Ltd. Şti., İzmir (Adıyaman Tanıtma Vakfı Atav).
- Önçel, S. ve Özgür Gözde, M. (2016). Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış. Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi, Yılmaz, H. (Ed.), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öney, H. (2013). **Alternatif Turizm.**(1.Baskı), Eskişehir: Web Ofset Tesisleri.
- Özcoşar, İ. (2000). 315 Nolu Diyarbakır Şeriyeye Sicili. **Yüksek Lisans Tezi**, Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Diyarbakır
- Dicle Özçörekçi-Göl, N.Z. (2003). Gaziantep Yemeklerinin Türkmutfağı İçindeki Popülerliği, Hazırlayan: Koz, M. (2.Baskı), İstanbul, Kitabevi Yayınları, 634.
- Özden, Ö. (2009). **Dört Mevsim Gaziantep Yemekleri.** İstanbul: G. M. Matbaacılık.
- Ökse, A. T. (2017). Modern Mutfakların Eski Anadolu'daki Öncüleri, **Yemek ve Kültür**, 46, 76-88
- Öz, E. (2011) Kültepe Tabletlerine Göre Asur Ticaret Kolonileri Döneminde Anadolu'da Üzüm Yetiştiriciliği ve Bağcılık, **Gazi Akademik**. 5(9), 285-294.

- Özgen, I. (2016). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. Uluslararası Gastronomi, Sarıışık, M. (Ed.). Ankara: Detay Yayıncılık, Ankara, S: 1-23.
- Özgen, L. Ademoğlu, A. Ve Yaman, M. (2019). “Kadınların Mezheplere Göre Ot Tüketim Davranışları: Adıyaman Mutfağı Örneği”, ProceedingsBook Of 5th International EurasianCongress On Naturalnutrition, Healthy Life Sport, Ankara, Türkiye, 2 - 06 Ekim 2019, Ss.1064-1098.
- Öztan T.T. (2011). Gelenekten Geleceğe Gaziantep Yemekleri. İstanbul: Doğan Burda Dergi Yayıncılık Ve Pazarlama A.Ş., S: 19
- Öztürk, M. (2009). Tarihi Seyrin Şehirlerin Fiziki Ve Sosyal Yapısına Etkileri Üzerine Bazı Tespitler. **Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 29, 626-640.
- Özyılmaz, H., Aluclu, İ. Ve Akın, C.T. (2014).Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal Ve Mekânsal Yansımaları, Milli Folklor Derg.
- Pancar, E. D. Ve Çoksöyler, F. N. (2009, Mayıs).Güneydoğu'nun Geleneksel İçeceği: Meyan Şerbeti, Iı.Geleneksel Gıdalar Sempozyumunda Sunuldu, Van.
- Sabbağ Ç (2015). Mardin Yeme İçme Kültürü. Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü. Adıyaman Üniversitesi Yayınları, Yayın No: 13. 289-303 S. Adıyaman.

Sabbağ, Ç. (2015).

Adıyaman Yemek Kültürü. R. Yarullina Yıldırım (Ed.), Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü (S. 104-117). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.

Sabbağ, Ç. (2015).

Gaziantep Yeme İçme Kültürü, Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü. Sanat Yayınları, 1999.

Sandıkçioğlu T (2009).

Hititler Döneminde Beslenme Ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. Iı. Geleneksel Gıda Sempozyumu. 27-29 Mayıs 2009, Van. 23-29.

Sargın, Ş. (2013).

En Güzel Antep Yemekleri. İstanbul: Hayykitap, S: 45- 145.

Alkan, A. (2018).

Siirt İlinin Eski Köy Adları Üzerine Coğrafi Bir İnceleme. **Türk Coğrafya Dergisi**, 68, 63-76.

Sözen, M. (1971).

Diyarbakır'da Türk Mimarisi. İstanbul: Diyarbakır Tanıtma Ve Turizm Derneği Yayını, No: 21.

Sözer, A. N. (1984).

Güneydoğu Anadolu'nun Doğal Çevre Şartlarına Coğrafi Bir Bakış. Ege Coğrafya Dergisi, S: 2, Sf: 830, Ankara.

SürücüoğluMs, Özçelik Aö (2007).

Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. Icanas (Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi), 10-15 Eylül, Ankara. 1289-1310.

Süzer, Ö Ve Özkanlı, O. (2020).

Bölge Mutfaklarının Kullanılan Malzemeler Bağlamında Değerlendirilmesi: Gaziantep Yemekleri Üzerine Bir İnceleme. **Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi**, 3(2): 117-138

Şahinalp, M.S. (2005).

Şanlıurfa Şehrinin Kültürel Fonksiyonu, **Marmara Coğrafya Dergisi**, (11), 77- 79.

Şahingöz S., Akbulut B., Örgün E (2015).

Hititler Döneminde Beslenme Ve Mutfak Kültürü. **III. Uluslar Arası Halk Kültürü Sempozyumu**, 08-10 Ekim 2015, Ankara, 389-395.

Talas M (2005).

Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü Ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. **Türk Araştırmaları Dergisi**, 1(18): 273-283.

Tan, A. Ö. (2014).

Güneşin Ve Ateşin Tadı Gaziantep Mutfağı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Tanoğlu, A., (1947).

Türkiye'nin İrtifa Kuşakları, **Türk Coğrafya Dergisi**, 9(10), 37-63.

Beşirli, H. (2010).

Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları. **Yemek, Kültür Ve Kimlik. Milli Folklor**, 22 (87), 159-169.

Tezcan, M. (1981).

Türklerde Yemeİçme Alışkanlıkları Ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları. **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Ankara.

- Tokuz, G. (2002). Gaziantep Ve Kilis Mutfak Kültürü. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, S: 3-239.
- Tokuz, G. (1995). Gaziantep Yemekleri. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları, S: 11-16.
- Toprak L (2015). Mardin Ve Yemek Kültürü. Mardin Müze Müdürlüğü. Mardin Sesi. 221s. Mardin.
- Belge, M. (2001). Türk Mutfağında Mercimek Ve Nohut Yemekleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Halk Kültürünü Araştırma Ve Tanıtım Vakfı Yayını No: 20.
- Uhri, A. (2016). **Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri**, İstanbul: Ege Yayınları,
- Uçuk, C., Özkanlı, O., Alkan, Y. (2017). Yaratıcı Şehirler Ağı'nın Gastronomi Turizmine Etkisi: Gaziantep İli Kadayıf Ve Künefe İşletmeleri Üzerine Bir Araştırma. **4. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı**, Ankara, (221-222).
- Ulular, A. Betim. (2006). Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak". **Yüksek Lisans Tezi**, Konya: Selçuk Üniversitesi F.B.E. Konya
- Uysal, Y. (2019). Adıyaman Halk Kültüründe Evlilik Ve Evlenme Törenleri/MarriageAndWeddingCeremoniesIn The Folk Culture Of Adıyaman. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 1(46).

- Ünsal, A.S., Ünsal, N., Köten, M., Ve Atlı, A. (2009, Mayıs).Şanlıurfa Yöresine Özgü Bir Tatlı: Şıllık, II.Geleneksel Gıdalar Sempozyumunda Sunuldu, Van
- Yaltırık, F. (1984). Türkiye Meşeleri Teşhis Kılavuzu, Tarım, Orman Ve Köy İşleri Bakanlığı, Orman Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara 1984.
- Yıldırım, E. (2012). Antik Yazarların Eserlerinde Zeugma” Tarihin Peşinde Uluslararası Tarih Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, 8, 93-113.
- Yıldırım, E. (2016). Suriye Eyaleti’nin Kuruluşuna Kadar Roma’nın Doğu Akdeniz’de Korsanlıkla Mücadelesi. Cedrus, 4, 91-103.
- Yüce, Ş. (1967). Bucak’ta Safra ve Yemek Gelenekleri. Türk Folklor Araştırmaları.
- Akman, M. (1998). Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları VetürkMutfağı’nın Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma, Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Baysal, A. (1987). Türk Mutfağının Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi. III Milletlerarası Türk Folklor Kongresi, (89-103). Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Denizer, D. (2008). Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağı’nın Önemi; Ve Bugün İçin

Yapılması Gerekenler, 3. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi, Balıkesir.

Özsabuncuoğlu, İ.H. ve Pınarlı Gök, İ. (2009). Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü ve Yemekleri: Benzerlikler ve Farklılıklar. Ankara: Fersa Matbaacılık, ss. 11-17

Kaya, Z., Kün, E., Güner, A. (1998). Türkiye Bitki Genetik Çeşitliliğinin Yerinde (InSitu) Korunması Ulusal Planı. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 11 (1): 52 - 67.

Faroghi, S. (2014). Osmanlı Kültürü Ve Gündelik Yaşam. Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla, (Çev.: Elif Kılıç). İstanbul: Tarih Vakfı.

İnan, A. (1986). Tarihte Bugün Şamanizm Materyaller Ve Araştırmalar. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24-30.

Özer, E. A. (2009), Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği, 2. Baskı, (Koz, M., Haz.), İstanbul: Kitabevi Yayınları.

Öney, H. (2013). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak, Folklor/Edebiyat Dergisi, 18(69), 13.

- Nahya, Z. N. (2012). Evin Kalbi: Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. Folklor/Edebiyat, 18(69), 9-24.
- Faydaoğlu, E. ve Sürücüoğlu, M. S. (2011). Geçmişten Günümüze Tıbbi Ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması Ve Ekonomik Önemi. Kastamonu Üni., Orman Fakültesi Dergisi, 2011, 11 (1): 52 - 67
- Aygün, V. (2017). Eskiçağ Mezopotamya'sında Tanrı Algısı. Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 5(1), 79-93.
- Çulha, O. ve Kalkan, A. (2015). Tanıtım Broşürleri Gözüyle Anadolu Yöresel Mutfakları", I. Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators (EITOC-2015), 28-30 Mayıs 2015, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Başoğlu, S., Sacir, H., Taşcı, N.C., Merdol, T.K.& Baysal, A. (1993). Samples from Turkish Cuisine (Series of Material Culture 6). Ankara: Published by Turkish Historical Society Print.
- Avcıkurt C., Sarıoğlu M., Girgin G. K. (2007) Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış 1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 2007 Antalya.

<http://www.Meteor.Gov.Tr/2023/Genel/İklim/Turkiyeiklimi.Htm> Erişim Tarihi: 04.21.2023.

[https:](https://www.google.com/search?q=Sakl%C4%B1+Konak+Bak%C4%B1r+Eserleri+M%C)

[//www.google.com/search?q=Sakl%C4%B1+Konak+Bak%C4%B1r+Eserleri+M%C](https://www.google.com/search?q=Sakl%C4%B1+Konak+Bak%C4%B1r+Eserleri+M%C)

3%BCzesi&sca_esv=597544494&tbm=isch&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwi
_guXF39WDAxWsVfEDHWC7BS0Q_AUoAXoECAQQA&biw=1920&bih=919
&dpr=1#imgsrc=WHyk-0wnuVEI8M&imgdii=fhHYYy35EvaYfM

<https://gaziantep.ktb.gov.tr/Resim/151337,hasan-suzer-etnografya-muzesi.png?0>

<https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-174064/emine-gogus-mutfak-muzesi.html>

[https://Koray Ozguclu: Travel, Photography& his writings: BÖLÜM 4:
"GAZİANTEP" - MUTFAK SANATLARI MERKEZİ](https://KorayOzguclu.com/Travel,Photography&hiswritings:BÖLÜM4:GAZİANTEP-MUTFAK SANATLARI MERKEZİ)

<https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

[https://muratgermen.com/artworks/fotografin-turlu-halleri-kesit-retrospektif-
photographys-diverse-states-sectional-retrospective-sakip-sabanci-mardin-city-
museum/](https://muratgermen.com/artworks/fotografin-turlu-halleri-kesit-retrospektif-photographys-diverse-states-sectional-retrospective-sakip-sabanci-mardin-city-museum/)

https://www.youtube.com/watch?v=j9Ing_2ys78

[https://www.google.com/search?q=mardin+evleri&sca_esv=598759438&tbm=isch&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwiqqcLr3eGDAxWeVPEDHQjPB34Q_AUoAXoECA
MQAw&biw=1920&bih=919&dpr=1#imgsrc=e1BxQVmMwyuRtM](https://www.google.com/search?q=mardin+evleri&sca_esv=598759438&tbm=isch&source=lnms&sa=X&ved=2ahUKEwiqqcLr3eGDAxWeVPEDHQjPB34Q_AUoAXoECAMQAw&biw=1920&bih=919&dpr=1#imgsrc=e1BxQVmMwyuRtM)

<https://www.enuygun.com/bilgi/mardin-evleri-hakkinda-sasirtici-8-bilgi/>

<https://www.demirbasmakina.com/menengic-kahvesi-nedir-faydalari-nedir>

[https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-
/1262437](https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-/1262437)

<https://www.efemir.com.tr/5-litrelik-islemeli-bakir-bakrac-efmr-1306-1>

<https://Ekitap.Ktb.Gov.Tr/Tr-80695/Turizm.Html>

<https://Sanliurfa.Ktb.Gov.Tr/Tr-65520/Tarihce.Html>, Şanlıurfa İl Kültür Turizm
Müdürlüğü

http://www.Dika.Org.Tr/Photos/Files/Turizm_Sektor_Raporu.Pdf

<http://Www.Tursab.Org.Tr/Tr> Erişim Tarihi: 04.10.2023.

<http://www.Ubk.Org.Tr/> Erişim Tarihi: 01.08.2023.

<http://Www.Tuik.Gov.Tr/Start.Do>

<https://Biruni.Tuik.Gov.Tr/Medas/?Kn=112&Locale=Tr>.

Fotoğraf 1: https://tr.wikipedia.org/wiki/Amaranthus_retroflexus

Fotoğraf 2: <https://www.shutterstock.com/tr/image-photo/kerman-pistachio-plant-fruits-1427582087>

Fotoğraf 3: <https://www.gozdekuruyemis.com/urunler/fistik-cesitleri/>

Fotoğraf 4: <https://kocaelibitkileri.com/eryngium-campestre-var-virens/>

Fotoğraf 5: <https://worldoffloweringplants.com/arum-dioscoridis/>

Fotoğraf 6: https://www.researchgate.net/figure/Gundelia-tournefortii-var-armata_fig4_283440128

Fotoğraf 7: <https://www.floranatolica.com/eukaria/gui/species.php?ID=Anchusa-azurea>

Fotoğraf 8: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:1110374-2>

Fotoğraf 9: <https://yabanicicekler.com/flower/capparis-sicula-var-palaestina-sin-capparis-ovata-304>

Fotoğraf 10: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:154399-1/general-information>

Fotoğraf 11: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:295874-1>

Fotoğraf 12: <https://yabanicicekler.com/flower/crocus-biflorus-ssp-pulchricolor-569>

Fotoğraf 13: <https://www.wildflowersprovence.fr/plant/teucrium-polium/>

Fotoğraf 14: <https://commons.wikimedia.org/wiki/Allium>

Fotoğraf 15: <https://dengie.com/news-articles/feed-advice/all-about-micronized-linseed/>

Fotoğraf 16: <https://indiabiodiversity.org/species/show/230343>

Fotoğraf 17: <https://www.biyologlar.com/cephalanthra-kotschyana-koc-salebi>

Fotoğraf 18: <https://stock.adobe.com/es/images/rheum-ribes-khorasan-razavi-iran/189656873>

Fotoğraf 19: <https://powo.science.kew.org/taxon/urn:lsid:ipni.org:names:323270-2>

Fotoğraf 20: <https://www.sukulentler.com/nigella-sativa-corek-otu/>

Fotoğraf 21: <https://likyaninsesi.com/2024/04/27/kus-kirazi-cerasus-mycrocarpa/>

Fotoğraf 22: https://en.wikipedia.org/wiki/Celtis_glabrata

Fotoğraf 23: https://www.plantasyhongos.es/herbarium/htm/Urtica_pilulifera.htm

Fotoğraf 24: <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/bereketli-topraklarda-mercimek-hasadi-basladi-14645>

Fotoğraf 25: <https://www.hakimiyetgazetesi.com/haber/antep-fistigi-hasadi-suruyor-8404.html>

Fotoğraf 26: <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/diyarbakir-in-tescilli-karpuzunda-hasadi-basladi-14837>

Fotoğraf 27: <https://www.tarlasera.com/haber-6470-adiyaman-cevizi-kaliforniya%E2%80%99ya-rakip>

Fotoğraf 28: <https://www.tarimtv.gov.tr/tr/video-detay/adiyaman-topragi-zeytini-sevdi-9223>

Fotoğraf 29: <https://www.urfadegisim.com/sanliurfa-da-pamuk-hasadi-basladi/50017/>

Fotoğraf 30: <https://www.ekonomigazetesi.com/sektor-haberleri/kiliste-6-bin-ton-nar-yetistirildi-35802/>

Fotoğraf 31: <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/tarim/suruc-tuneli-ciftcinin-yuzunu-guldurdu-40018725>

Fotoğraf 32: <https://www.trthaber.com/haber/guncel/diyarbakirin-tescilli-karacadang-pirincinde-hasat-basladi-517878.html>

Fotoğraf 33: <https://www.cukurovagazetesi.com/haber/19737/siirtte-bugday-hasadinda-sona-gelindi-bekleniyor.html>

Fotoğraf 34: <https://www.sabah.com.tr/batman/2020/07/07/gercuste-nohut-hasadi-basladi>

Fotoğraf 35: <https://www.haberler.com/guncel/cudi-ve-gabar-dagi-eteklerinde-yetisen-susam14542743-haberi/>

Fotoğraf 36: <https://www.haberler.com/guncel/cudi-ve-gabar-dagi-eteklerinde-yetisen-susam-14542743-haberi/>

Fotoğraf 37: <https://www.gaziantep.net/mutfak/index.php>

Fotoğraf 38: <https://gaziantepirpirim.com/patlican-kebabi-tarifi/>

Fotoğraf 39: <https://www.yasemin.com/yemek/haber/2982011-nohut-durum-nedir-ve-nerenin-en-kolay>

Fotoğraf 40: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kirmizi-et-tarifleri/etli-marul-dolmasi>

Fotoğraf 41: <https://www.instagram.com/yesemekyoresel/reel/Cya9zGEoe-8/>

Fotoğraf 42: <https://www.facebook.com/cumbakunefe/photos/mutlu-olmak-i%C3%A7in-kendinizi-@cumbakunefe>

Fotoğraf 43: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/sakli-konak-bakir-eserleri-muzesi>

Fotoğraf 44: <https://gaziantep.ktb.gov.tr/TR-174050/hasan-suzer-etnografya-muzesi.html>

Fotoğraf 45: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecekyer/emine-gogus-mutfak-muzesi>

Fotoğraf 46: <https://mutfaksanatlarimerkezi.com.tr/>

Fotoğraf 47: https://www.tripadvisor.com.tr/LocationPhotoDirectLink-g293974-d3435195-i266545126-Ali_Hayda

Fotoğraf 48: <https://cevahirhan.com/urfanin-en-meshur-yemekleri/>

Fotoğraf 49: <https://www.sanliurfa63.com/sanliurfa-da-en-cok-tuketilen-corba-kelle-paca/45453/>

Fotoğraf 50: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/urfa-usulu-etli-cig-kofte-tarifi-41658970>

Fotoğraf 51: <https://yoresel.lezzetler.com/balli-kunefe-vt63494>

Fotoğraf 52: https://www.freepik.com/free-photo/front-view-vintage-coffee-maker-set_5898253

Fotoğraf 53: <https://www.ciceksepeti.com/mobilreyon-cig-kofte-tepsisi-no6-cap54-cm-kofte-yogurma-cigkofte>

Fotoğraf 54: <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 55: <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 56: <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 57: <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/70/28/mutfak-muzesi>

Fotoğraf 58: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-/1262437>

Fotoğraf 59: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-/1262437>

Fotoğraf 60: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/tarim-kenti-sanliurfada-bag-bozumu-zamani-/1262437>

Fotoğraf 61: https://ye-mek.net/tarif/hasu-pilavi#google_vignette

Fotoğraf 62: <https://mardinhaber.com.tr/haber/9609059/mardinin-nefis-yemegi-dobo>

Fotoğraf 63: <https://mardinmutfagi.blogspot.com/2015/03/mardin-yemekleri-haslama-icli-kofte.html>

Fotoğraf 64: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/keyif/kitel-raha-icli-kofte-nasil-yapilir-kitel-raha-tarifi-41031570>

Fotoğraf 65: <https://www.nefisyemektarifleri.com/mardin-coregi-tarifi-bayram-coregi-videolu/>

Fotoğraf 66: <https://www.cumhuriyet.com.tr/gurme/uzumun-en-lezzetli-hali-harire-tatlisi-tarifi-2203676>

Fotoğraf 67: <https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/tatlilar/fistikli-bohca-kadayif>

Fotoğraf 68: <https://www.alamy.com/stock-photo/house-mardin-turkey.html?page=2&sortBy=relevant>

Fotoğraf 69: <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/mardinmuzesi>

Fotoğraf 70: <https://www.muhrukultur.com/blog/mardin-sakip-sabanci-kent-muzesi-ve-turlari/>

Fotoğraf 71: <https://www.hurriyet.com.tr/ekonomi/derik-zeytini-odullu-yagadonusuyor-41379191>

Fotoğraf 72: <https://www.sabah.com.tr/mardin/2020/11/13/unu-dunyaya-yayilan-derik-zeytininin-hasadi-basladi>

Fotoğraf 73: <https://www.analyzer.com.tr/zeytinyaginda-kalite-analizleri/>

Fotoğraf 74: <https://www.yemektekeyifvar.com/etli-tarifler/meftune-yemegi>

Fotoğraf 75: <https://gezicini.com/diyarbakirin-neyi-meshur-yoresel-lezzetleri-ve-unlu-restoranlari/>

Fotoğraf 76: <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/babakanuc-tarifi-41382656>

Fotoğraf 77: <https://www.efemir.com.tr/5-litrelik-islemeli-bakir-bakrac-efmr-1306-1>

Fotoğraf 78: <https://yemek.com/tarif/mahluta-corbasi/>

Fotoğraf 79: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/neyenir/tesrube-1>

Fotoğraf 80: <https://ye-mek.net/tarif/sihil-mahsi>

Fotoğraf 81: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/ilprojeleri/salih-efendi-sokak-sagliklastirmasi>

Fotoğraf 82: https://www.haritahaber.com/haber/kilis-ekoturizm-plan-hukumleri-degisti-2022_667/

Fotoğraf 83: <https://www.medyasiirt.com/gundem/siirt-buryanina-yogun-ilgi-h9259.html>

Fotoğraf 84: <https://www.cihangirkebab.com.tr/buryan-kebabi-hangi-etten-yapilir-34>

Fotoğraf 85: <https://www.birbes.com/menengic-nedir-faydalari-ve-zararlari-nelerdir-9480/>

Fotoğraf 86: <https://www.acibadem.com.tr/hayat/menengic-nedir-menengic-faydalari-nelerdir/>

Fotoğraf 87: <https://www.besniguncel.com/400-yillik-tarihi-mekanda-tarihi-lezzet-menengic-kahvesi>

Fotoğraf 88: <https://www.milliyet.com.tr/yemek/tarif/mumbar-dolmasi-tarifi-2222505>

Fotoğraf 89: <https://www.nefisyemektarifleri.com/teremyagli-kulice-mardin-coregi/>

Fotoğraf 90: <https://tr.pinterest.com/pin/367324913376164967/>

Fotoğraf 91: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/basalla--kilotik->

Fotoğraf 92: <https://www.nefisyemektarifleri.com/yumurtali-taplama-besni-usulu/>

Fotoğraf 93: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/yarpuz-salatasi-1>

Fotoğraf 94: <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/ramazan-yemekleri/bayram-yemegi-tarifleri/kuzu-haslama->

Fotoğraf 95: <https://www.mynet.com/semsemotik-tarifi-adi-da-baska-tadi-da-1202648-myyemek>

Fotoğraf 96: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/lezzetli-hayat/kunefe-mi-katmer-mi-42020129>



ÖZGEÇMİŞ

İlk, orta ve lise eğitimini Gaziantep’te tamamlamış olup lisans eğitimini İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya bölümünden tamamlamıştır. Yüksek lisans eğitimini İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Beşeri Coğrafya anabilim dalında tamamlamış olup doktora eğitimini yine aynı enstitüde kültür coğrafyası alanında devam ettirmektedir. İngilizce ve Fince yabancı dillerine hakim olup Finlandiya’da halen gastronomi alanında ticari faaliyet göstermektedir.

