T.C.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

ORTA DOĞU VE İSLAM ÜLKELERİ ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ

ORTA DOĞU SOSYOLOJİSİ VE ANTROPOLOJİSİ ANABİLİM DALI

SOSYAL YAPI, KİMLİKLER VE ORTA DOĞU MUTFAK KÜLTÜRLERİ BAĞLAMINDA MARDİN'DE YEMEK KÜLTÜRÜ

DOKTORA TEZİ

Filiz IŞIKER

İSTANBUL 2024

T.C.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

ORTA DOĞU VE İSLAM ÜLKELERİ ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ

ORTA DOĞU SOSYOLOJİSİ VE ANTROPOLOJİSİ ANABİLİM DALI

SOSYAL YAPI, KİMLİKLER VE ORTA DOĞU MUTFAK KÜLTÜRLERİ BAĞLAMINDA MARDİN'DE YEMEK KÜLTÜRÜ

DOKTORA TEZİ

Filiz IŞIKER

DANIŞMAN: DOÇ.DR. YUNUS UĞUR

2.DANIŞMAN: DOÇ.DR. ERHAN AKARÇAY

İSTANBUL 2024

ÖZET

SOSYAL YAPI, KİMLİKLER VE ORTA DOĞU MUTFAK KÜLTÜRLERİ BAĞLAMINDA MARDİN'DE YEMEK KÜLTÜRÜ

Bu araştırma Mardin'in çok etnili, çok kültürlü ve çok dinli yapısının yemek kültürüne etkilerini incelemektedir. Çalışmada kentliler ile kente sonradan göç, evlilik, çalışma gibi nedenlerle gelenlerin yemek kültürüne uyumu, aidiyet tanımları ve etkileşimleri ele alınmış, ayrıca son yıllarda ortaya çıkan gastronomi turizminin yemek kültürü üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Şehrin tarihi, coğrafi ve demografik yapısıyla ilgili yazılı kaynaklar incelenmiş, geçmişten bugüne içinde barındırdığı medeniyetlerin, etnik ve dini çeşitliliğin yemek kültürüne etkileri araştırılmıştır. ODKA (*MENA*) bölgesinde bulunan Mardin Orta Doğu, Kuzey Afrika, Mezopotamya ve Türkiye'de ulusal ve bölgesel bağlamda kültürel etkileşimlerin yoğun olduğu bir şehir olma özelliği taşıdığı için yakın coğrafyalardaki yemek kültürleriyle benzerlikleri vurgulanmıştır.

Araştırma yemek sosyolojisi ve antropolojisi teorileri, gastromilliyetçilik ve gastronativizm gibi kavramlar çerçevesinde, kent merkezinde yapılan saha çalışması kapsamında analiz edilmiştir. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak Mardin merkezde 42 kişiyle yüz yüze yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler yapılmış ve elde edilen bulgular MAXQDA veri analizi programı kullanılarak kodlanmıştır. Mardin yemek kültürü "Göç", "Kente Sonradan Gelenlerin Kente Uyumu ve Etkileşimler", "Etnik, Dini, Kültürel Kimlikler", "Çevre Şehirlerin Yemek Kültürleri Arasındaki Etkileşimler", "Toplumsal Cinsiyet" gibi temalar çerçevesinde analiz edilmiştir.

Mardin yemek kültürünün toplum ve kent yapısında meydana gelen değişmelerle dönüşüme uğradığı, bazı geleneksel yemek ritüellerin modernize edildiği ancak bazı alışkanlıkların sürdüğü tespit edilmiştir. Kente sonradan yerleşenlerin yemek kültürünün kente uyumlandığı, kendi yemek kültürlerinin kısmen devam ettirildiği, etnik kimlik vurgusuyla bazı gıdaların ticari birer meta haline geldiği görülmüştür. Ayrıca Arap mutfağının Mardin yemek kültürü üzerindeki etkisiyle, tarihin belli dönemlerinde Arap ülkelerinden İspanya ve Latin Amerika'ya yapılan göçler neticesinde yemek kültürleri açısından benzerlikler olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Türkiye, Mardin, yemek kültürü, din, etnisite, kimlik, kente uyum, gastromilliyetçilik, gastronomi turizmi.

ABSTRACT

FOOD CULTURE IN MARDİN IN THE CONTEXT OF SOCIAL STRUCTURE, IDENTITIES AND MIDDLE EAST CULINARY CULTURES

This study analyzes the effects of Mardin's multi-ethnic, multi-cultural, and multi-religious structure on its food culture. It examines the interactions between urban dwellers and newcomers, such as migrants, and those who moved for marriage or work, focusing on their adaptation to the food culture and changing definitions of belonging. The study also explores how gastronomy tourism, emerging with Mardin's recent tourism growth, affects the food culture. Written sources on the city's historical, geographical, and demographic structure are examined, and the effects of the civilizations, as well as ethnic and religious diversity that it has hosted from past to present on the food culture, are investigated. Mardin, located in the MENA region, exhibits intense national and regional cultural interactions within the Middle East, North Africa, Mesopotamia and Türkiye. The city's food culture was compared with surrounding regions, emphasizing similarities.

The research is analyzed through food sociology and anthropology theories, including concepts like gastronationalism and gastronativism, based on fieldwork conducted in the city center. Using the qualitative research method, face-to-face semi-structured in-depth interviews were conducted with 42 people in the center of Mardin, and the findings were coded using MAXQDA data analysis software. Mardin's food culture has been examined within the framework of themes such as 'Migration', 'Adaptation and Interactions of Newcomers to the City', 'Ethnic, Religious, and Cultural Identities', 'Interactions between the Food Cultures of Surrounding Cities', and 'Gender'.

It has been determined that Mardin's food culture has transformed with the changes in society and urban structure; some traditional food rituals have been modernized, but some habits have continued. It has been observed that the food culture of those who settled in the city later adapted to the city, while their own food culture was maintained, and some foods became commercial commodities, emphasizing ethnic identity. In addition, it has been concluded that there are similarities in food cultures due to the influence of Arab cuisine on Mardin's food culture and the migration from Arab countries to Spain and Latin America during certain periods of history.

Keywords: Türkiye, Mardin, food culture, religion, ethnicity, identity, urban adaptation, gastronationalism, gastronomy tourism.

ÖNSÖZ

Eğitim hayatında aşılması en zor eşiklerden birisi doktora araştırma aşaması ve tez yazım sürecidir. 2017 Eylül ayında başladığım doktora çalışmamı 2024 Aralık ayında nihayete erdirdim. Bu süreçte yaşanan Covid-19 pandemisi tezim için planladığım saha çalışmalarımın uzunca bir süre ertelenmesine neden oldu. Eve kapanma süreciyle her şey büyük bir dönüşüm geçirdi. 2023 yılında ise Türkiye'de büyük bir yıkıma neden olan 6 Şubat depreminin meydana gelmesiyle birlikte depremin olumsuz etkilerini her anlamda hissettiğimiz bir döneme girmiş olduk. Yaşanan bu iki önemli olay kişisel tarihim için farklı bir süreç yaşamama ve tez çalışmamı nihayete erdirmekte zorlanmama neden oldu. Doktora tezimi nihayete erdirirken bu zorlu süreci daha kolay atlatmamı sağlayan ailem ve hocalarıma minnet borçluyum.

İlk olarak doktora sürecime değerli katkılarından dolayı tez danışmanım çok kıymetli Doç. Dr. Yunus Uğur Hocam'a ve Türkiye'de yemek sosyolojisi alanında ilk çalışmaları yapan, bu alanda çalışmak isteyen herkese desteğini esirgemeyen çok kıymetli Doç. Dr. Erhan Akarçay Hocam'a ikinci danışmanım olarak bu sürece dahil olduğu için müteşekkirim. Danışman Hocam tez metnimi büyük bir özveriyle okuyup eleştiri ve önerilerini benimle her zaman paylaştı; birçok eksiği onun kıymetli katkıları sayesinde tamamlamış oldum. Bu süreçte emeği büyük. Ona ne kadar teşekkür etsem az. İkinci danışmanım Erhan Hocam da konuyla ilgili her zaman kıymetli fikirlerini ve eleştirilerini benimle paylaştı. Ona da bana vakit ayırdığı için minnetterarım. Jürimde bulunan kıymetli Prof. Dr. M. Fatih Aysan ve Doç. Dr. Zübeyir Nişancı Hocalarım'a da tez izleme komitelerindeki değerli katkılarından dolayı çok teşekkür ederim. Onların da bu teze katkısı çok büyük. Tez jürimde bulunan kıymetli Prof. Dr. Sıtkı Karadeniz ve Doç. Dr. Süleyman Şanlı Hocalarım'a da değerli katkıları için çok teşekkür ederim. Son olarak Enstitü'deki Hocamlarım'dan kıymetli Dr. Öğr. Üyesi Nurullah Çakmaktaş'a tez sürecim boyunca beni desteklediği ve her meseleye çözüm odaklı yaklaşarak birçok konuda yardımcı olduğu için çok teşekkür ederim.

Tez yazım sürecinin başlarında İstanbul'da bulunduğum süre içerisinde kütüphanesinden faydalandığım, araştırmacılara çok güzel bir çalışma ortamı sunan İSAM kütüphanesi ve çalışanlarına çok teşekkür ederim. Tezimin geri kalan kısmını yazdığım Mardin'de hem çalışma ortamı sağlayan hem de birçok kaynak kitaba erişimemi sağlayan Mardin Artuklu Üniversitesi kütüphanesine de çok teşekkür ediyorum. Bu süreçte Mardin'nde böylesi bir kütüphanenin bulunması benim için büyük bir şans oldu. Yine Mardin'de kişisel kütüphanesinden yararlandığım Dr. Öğr. Üyesi Ali Bedir'e de çok teşekkür ediyorum. Onun

sayesinde birçok kitaba erişmiş oldum.

Ve ailem… En büyük teşekkürü onlar hakediyor. Eğitim hayatım boyunca ve bu süreçte yaşadığım zorlukları onlar sayesinde kolay bir şekilde atlattım. Başta annem Nevin Işıker ve babam Mehmet Işıker'e her alanda beni desteklediklerı ve maddi-manevi yanımda oldukları için teşekkür ederim. Kız kardeşim Figen Işıker tezimin teknik kısımlarını düzeltmemde ve diğer kız kardeşim Deniz Işıker Bedir de tezimi ayrıntılı bir şekilde okuyarak tezimin daha düzgün bir hal alması için bana çok yardımcı oldu ikisinin de hakkını ödeyemem. Onlara çok teşekkür ediyorum. Uzakta olsalar da her zaman manevi desteklerini hissttiğim kardeşlerim Fatma Işıker, Murat Işıker ve Nurullah Işıker'e çok teşekkür ediyorum. Canım yeğenlerime de varlıklarıyla hayatıma neşe kattıkları için çok teşekkür ediyorum.

İstanbul'da desteklerini esirgemeyen dostlarım Büşra Bulut, Ayşegül Çimen, Hülya Özkan, Esra Seçkin ve Güllü Yıldız'a çok teşekkür ederim. Kadim dostlarım Huri Küçük ve Emine Dalıcı'ya da manevi desteklerinden dolayı teşekkür ederim. Burada ismini sayamadığım bu süreçte beni motive eden, destek veren akrabalarım, dostlarım ve arkadaşlarıma da çok teşekkür ederim. Son olarak saha çalışmama katkı sağlayan, benimle görüşmeyi kabul eden tüm katılımcılara ve bu katılımcılara ulaşmamda yardımcı olan kişilere de teşekkürü borç bilirim.

Bu tezi yakın zamanda kaybettiğim rahmetli anneannem Nezihe Zühre Ayanoğlu'na ithaf ediyorum.

Filiz Işıker

İstanbul ve Mardin

Aralık 2024

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **I**

ABSTRACT ..... **II**

ÖNSÖZ ..... **III**

İÇİNDEKİLER ..... **IV**

KISALTMALAR ..... **IX**

TABLOLAR LİSTESİ ..... **X**

FOTOĞRAF LİSTESİ ..... **XII**

HARİTALAR LİSTESİ ..... **XVII**

1. GİRİŞ **1**

1.1. Araştırmanın Konusu ve Amacı **1**

1.2. Araştırmanın Önemi **2**

1.3. Araştırmanın Soruları **3**

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları **3**

1.5. Mardin Yemek Kültürüyle İlgili Literatür **3**

1.5.1. Mardin Gastronomisi ve Gastronomi Turizmi Alanında Yapılan Çalışmalar 4

1.5.2. Yemek Sosyolojisi ve Yemek Kültürü Alanında Yapılan Çalışmalar 6

1.6. Türkiye'de Yemek Sosyolojisi **9**

1.7. Dünyada Yemek Sosyolojisi Çalışmaları **12**

1.8. Teorik Çerçeve **14**

1.8.1. İşlevselci Yaklaşım 16

1.8.2. Yapısalcı Yaklaşım 18

1.8.3. Gelişimsel Yaklaşım 19

1.9. Kavramsal Çerçeve 20

1.9.1. McDonaldlaşma 20

1.9.2. Gastromilliyetçilik 21

1.9.3. Gastronativizm 27

1.10. Araştırmanın Yöntemi 27

1.11. Saha Çalışması ve Saha Notları 31

1.12. Tezin Bölümleri 33

2. MARDİN: COĞRAFYA, TARİH VE KİMLİKLER 36

2.1. Mardin'in İklimi ve Coğrafi Yapısı 36

2.2. Mardin'in Tarihi 38

2.2.1. Gastronomi Turizmi Bağlamında Mardin'deki Otel, Restoran ve Kafe İsimlerindeki Tarih Etkisi 41

2.3. Mardin'in Demografik Yapısı 43

2.4. Mardin'de Yaşayan Etnik, Dinsel ve Kültürel Kimlikler 52

2.5.1. Araplar 55

2.5.2. Kürtler 57

2.5.3. Süryaniler 58

2.5.4. Bir Üst Kimlik Olarak Türklük ve Mardin'de Türkler 59

2.5.5. Kültürel Kimlik Olarak "*Bajari*"- "*Gundi*" Dikotomisi 60

3. MARDİN'İN YEMEK KÜLTÜRÜ, COĞRAFYA, DİN VE TOPLUMSAL YAPI İLİŞKİSİ 71

3.1. Mardin Coğrafyasında Yetiştirilen Ürünler ve Yemek- Statü İlişkisi .. 75

3.2. Yemek ve Din İlişkisi 82

3.3. Mardin'de Pişen Yemekler ve Etnik, Dini, Kültürel Farklılaşmalar 85

3.3.1. Etli Yemekler 86

3.3.2. Etsiz Sebze Yemekleri 117
3.3.3. Çorbalar 119
3.3.4. Etsiz Köfteler 121
3.3.5. Dolmalar 121
3.3.6. Pilavlar 124
3.3.7. Salatalar 126
3.3.8. Tatlılar 126
3.3.9. İçecekler-Şerbetler-Alkollü İçkiler 144
3.3.10. Mardin'de Çay kültürü 149
3.3.11. Mardin'de Kahve Kültürü 157
3.3.12. Ekmek ve Peksimet 162
3.3.13. Mardin'de Pizza 168
3.3.14. Mardin'de Kuruyemişler 170
3.3.15. Kış Hazırlıkları 174
3.4. Geçiş Ritüellerindeki Yemek Adetleri ve Etnik, Dini, Kültürel Farklılaşmalar 175
3.4.1. Doğum Ritüellerinde Yapılan Yemekler 176
3.4.2. Nişanlarda ve Düğünlerde Pişen Yemekler ve Verilen İkramlıklar 181
3.4.3. Taziyede Pişen Yemekler 193
3.4.4. Bayramlarda Pişen Yemekler 202
3.4.1. Ramazan'da Pişen Yemekler 205
3.4.2. Süryanilerin Oruç ve Perhiz Dönemlerinde Yediği Yemekler 206
3.4.3. Vaftiz Töreninden Sonra Yapılan Yemekler 209
3.4.4. Sünnet Ritüelinde/Düğününde Verilen Yemekler 211
3.4.5. Hac Uğurlamalarında-Hac Dönüşü Pişen Yemekler 212
3.4.6. Doğum Günlerinde Pişen Yemekler 219

3.4.7. Evlilik Yıldönümlerinde Yemek 221

3.5. Öğünlerde Yenen Yemekler 223

3.5.1. Sabah Yenen Yemekler 224

3.5.2. Öğlen Yenen Yemekler 231

3.5.3. Akşam Yenen Yemekler 233

3.6. Farklı Kültürlere Göre Sofra Adabı ve Sofra Düzeni 240

3.7. Misafire Pişen Yemekler ve Misafire İkram Kültüründe Farklılaşmalar 247

4. SAHA BULGULARI: GÖÇ, KENTE UYUM, KİMLİK VE YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ 253

4.1. Göç ve Yemek Kültürü 253

4.2. Kentin Yemek Kültürü, Kente Sonradan Gelenlerin Kente Uyumu ve İkisi Arasındaki Etkileşimler 256

4.3. Etnik, Dini, Kültürel Kimlikler ve Yemek Kültürü 260

4.4. Mardin Yemek Kültürü ile Çevre Şehirlerin Yemek Kültürleri Arasındaki Etkileşimler 278

4.5. Toplumsal Cinsiyet ve Yemek İlişkisi 284

5. TARTIŞMA 289

5.1. Saha Bulguları ve Elde Edilen Temaların Analizi 289

5.2. Geçiş Ritüellerinin Yemek Kültürü ve Kentleşme Bağlamında Mardin'deki Yansımaları 303

5.3. Mardin'de Yemek Kültürü Bağlamında Gıda Festivalleri/Şenlikleri ve Bu Bağlamda Ortaya Çıkan Gastromilliyetçi ve Gastronativist Yaklaşımlar 310

5.4. Yemek Kültürü Alanında Ön Plana Çıkan Yaklaşımlar ve Saha Bulguları Bağlamında Mardin Yemek Kültürünün Analizi 321

6. SONUÇ VE ÖNERİLER 325

KAYNAKÇA.....331

EK 1: Görüşme Soruları.....358

EK 2: Restoran İşletmecileri, Lokantacılar ve Kebapçılar İçin Görüşme Soruları. 360

EK 3: Katılımcı Bilgi Tablosu 361

EK 4: Görüşmelerin Detayları 364

EK 5: MAXQDA veri analizi programıyla yapılan kodlamalar ve elde edilen temalar 366

KISALTMALAR

AB	Avrupa Birliği
Akt.	Aktaran
Bkz.	Bakınız
BM	Birleşmiş Milletler
GEEYAK	Gayri Menkul Eski Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu
MENA	Middle East and North Africa
ODKA	Orta Doğu ve Kuzey Afrika
oriGIn	Organization for an International Geographical Indications Network (Uluslararası Coğrafi İşaretler Ağı Örgütü)
OHAL	Olağanüstü Hâl
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü)

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1.1. Katılımcıların Meslekleri 32

Tablo 1.2. Katılımcıların Etnik Dağılımı 32

Tablo 1.3. Katılımcıların Demografik Bilgileri 33

Tablo 1.4. Görüşme Yapılan Mekânlar 33

Tablo 2.1. Mardin Kazasının 1518-1540 yılları arasındaki nüfus dağılımı 45

Tablo 2.2. G. A. Oliver'ın aktardığı Mardin Merkez Kazasının 18. yüzyıl sonundaki nüfus dağılımı 45

Tablo 2.3. Vital Cuinet'in aktardığı Mardin Merkez Kazasının 19. yüzyıl başındaki nüfus dağılımı 46

Tablo 2.4. Mardin Kazasının 1881/82- 1893 yılları arasındaki nüfus dağılımı 47

Tablo 2.5. Mardin Kazasının 1906/7 yılları arasındaki nüfus dağılımı 47

Tablo 2.6. Mardin Kazasının 1914 yılı Nüfus İstatistiklerine göre nüfus dağılımı 48

Tablo 2.7. Mardin Merkez Kazasının 1916 yılı Osmanlı Nüfus İstatistik Cetveline göre nüfus dağılımı 49

Tablo 2.8. Mardin'in 1927'de Cumhuriyet dönemindeki ilk nüfus sayımına göre nüfus dağılımı 49

Tablo 2.9. 1928 yılında *Haftalık Mecmua*'da yayımlanan rakamlara göre ise Mardin'in nüfus dağılımı 50

Tablo 3.1. Etli Yemekler Tablosu 115

Tablo 3.2. Etsiz Sebze Yemekleri Tablosu 118

Tablo 3.3. Çorbalar Tablosu 120

Tablo 3.4. Etsiz Köfteler Tablosu 121

Tablo 3.5. Dolmalar Tablosu 124

Tablo 3.6. Pilavlar Tablosu 125

Tablo 3.7. Salatalar Tablosu 126
Tablo 3.8. Tatlılar Tablosu 143
Tablo 3.9. İçecekler ve Şerbetler Tablosu 149
Tablo 3.10. Kahve Tablosu 162
Tablo 3.11. Ekmekler Tablosu 167
Tablo 3.12. Doğum Yapan Kadın İçin Yapılan Yemekler 180
Tablo 3.13. Nişanlarda Verilen Yemekler ve İkramlıklar 185
Tablo 3.14. Düğünlerde Pişen Yemekler 192
Tablo 3.15. Taziyede Pişen Yemekler 202
Tablo 3.16. Dini Bayramlar 204
Tablo 3.17. Bayramda Pişen Yemekler 204
Tablo 3.18. İftarda Pişen Yemekler 205
Tablo 3.19. Sahurda yenen yemekler 206
Tablo 3.20. Süryanilerin Oruç/Perhiz İsimleri, Günleri ve Yenmesi Yasak Gıdalar 208
Tablo 3.21. Perhiz Döneminde Yenebilen Yemekler 209
Tablo 3.22. Vaftiz sırasındaki yemek ritüelleri 211
Tablo 3.23. Sünnet için Yapılan Yemekler 212
Tablo 3.24. Hac Uğurlamalarında ve Hac Dönüşü Pişen Yemekler ve Verilen Hediyeler 218
Tablo 3.25. Doğum Günlerinde Yapılan Yemekler ve İkramlıklar 221
Tablo 3.26. Sabah Yenen Yiyecekler 230
Tablo 3.27. Öğlen Yenen Yemekler 233
Tablo 3.28. Akşam Yenen Yemekler 240

FOTOĞRAF LİSTESİ

Fotoğraf 1. 1 “Şnitzel kebaptan daha iyi” (*Boşuna Tıklama*, 2024) 22

Fotoğraf 1. 2 “Kebap şnitzelden daha iyi” (*Taraftarlar arasındaki “yemek savaşları”*, 2024) 22

Fotoğraf 1. 3 Falafel: İsrail’in “ulusal” atıştırmalığı (Ranta ve Mendel, 2014, s. 416) 24

Fotoğraf 3. 1 Mardin sembûseği (*Mardin Mutfağı*, t.y.) 90

Fotoğraf 3. 2 Arjantin usulü empanada (*Maria Empanada*, t.y.) 90

Fotoğraf 3. 3 Kolombiya usulü empanada (“Empanadas antioqueñas”, t.y.) 90

Fotoğraf 3. 4 İspanya usulü empanada (Ashley, 2013) 90

Fotoğraf 3. 5 Galiçya usulü empanada (Caroline’s Cooking, 2024) 90

Fotoğraf 3. 6 Pakistan usulü patatesli samosa (Samosa Aloo) (Naabela, 2024) 91

Fotoğraf 3. 7 Hindistan usulü patatesli, bezelyeli samosa (Basmati, 2023) 91

Fotoğraf 3. 8 İran usulü sambusa (*Sambusa*, 2021) 91

Fotoğraf 3. 9 Mardin etli ekmek (Iğbeyz ıblehme) (*Doboo Restaurant, Instagram*, 2019a) ... 92

Fotoğraf 3. 10 Konya etli ekmek (*Konya Etliekmek*, t.y.) 92

Fotoğraf 3. 11 Kıtel ıkbar ve kıtel raha (*Kıtel raha*, 2022) 94

Fotoğraf 3. 12 Kibbe (Musul usulü kıtel ıkbar) (Anko Food, t.y.) 94

Fotoğraf 3. 13 Ikbebet (Asafir) (*İkbebet (Haşlanmış İçli Köfte)*, t.y.) 95

Fotoğraf 3. 14 Diyarbakır içli köftesi (*Diyarbakır İçli Köftesi*, t.y.) 95

Fotoğraf 3. 15 Irok (*Yöresel Yemekler*, 2023) 96

Fotoğraf 3. 16 Antakya sac oruğu (*Sac Oruğu Tarifi*, t.y.) 97

Fotoğraf 3. 17 Antakya oruk (Akevler Fırını, 2021) 97

Fotoğraf 3. 18 Acin (Yumurtalı Mardin çiğ köftesi) (*Bir Zamanlar Mardin*, t.y.) 99

Fotoğraf 3. 19 Kibbeh Nayyeh (Lübnan usulü çiğ köfte) (Jawad, 2023) 99

Fotoğraf 3. 20 Şanlıurfa çiğ köfte (*Şanlıurfa Çiğ Köfte*, t.y.) 100

Fotoğraf 3. 21 Urfa yumurtalı köfte (*Urfa Yumurtalı Köfte*, t.y.) 100

Fotoğraf 3. 22 Adıyaman etsiz çiğ köfte (*Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte*, t.y.) 100
Fotoğraf 3. 23 Kabırğaye (Mardin Kaburga Dolması) (*Mardin Mutfağı, Instagram*, 2022) 103
Fotoğraf 3. 24 Denizli Sura Dolması (*Kaburga Dolması (Sura)*, t.y.) 103
Fotoğraf 3. 25 Doboo (*Doboo Restaurant, Instagram*, 2019b) 103
Fotoğraf 3. 26 Haşu (*Mardin Usulü İç Pilavı*, t.y.) 104
Fotoğraf 3. 27 Hamis (Hemis) (K37, 38Y, E, Yönetici, Kürt) 105
Fotoğraf 3. 28 Lokanta usulü hamis 10 Ekim 2024, Mardin 105
Fotoğraf 3. 29 Merge (*Merge (Mardin Yemeği)*, t.y.) 106
Fotoğraf 3. 30 Şehriyeli Bulgur Pilavı (*Mardin Yöresel Ürünleri*, 2024) 106
Fotoğraf 3. 31 Kibe (Arap usulü işkembe dolması) Kasım 2024, Mardin 108
Fotoğraf 3. 32 Hur (Kürt usulü işkembe dolması) (*Mardin Usulü (Kibe) İşkembe Dolması*, 2021) 108
Fotoğraf 3. 33 Buchada de bode (Brezilya usulü işkembe dolması) 108
Fotoğraf 3. 34 Alluciyye (*Mardin Alluciye*, t.y.) 110
Fotoğraf 3. 35 Incasiyye (*Mardin Incasiye*, t.y.) 112
Fotoğraf 3. 36 Fırkiyye (*Mardin Firkiye*, t.y.) 112
Fotoğraf 3. 37 Selcemiyye, Lolee Restaurant (Lolee, t.y.) 113
Fotoğraf 3. 38 Kar'iyye (Maide Yöresel Lezzetler, t.y.) 114
Fotoğraf 3. 39 Ermeni usulü khapama (Armenian Ghapama) (Serious Eats, 2024) 114
Fotoğraf 3. 40 Iğbeyz ıbcıbne (*İhbeyz İbcibnê (Mardin)*, t.y.) 127
Fotoğraf 3. 41 Gaziantep şekerli peynirli börek (Yasemin Blog, t.y.) 128
Fotoğraf 3. 42 Gaziantep fıstıklı şekerli börek (Sihirli Tatlar, 2023) 128
Fotoğraf 3. 43 Mardin'in coğrafi işaretli Kiliçesi, 18 Kasım 2024, Mardin 130
Fotoğraf 3. 44 Mardin ıkliçe (mevlit ya da ölü çöreği), 18 Kasım 2024, Mardin 130
Fotoğraf 3. 45 Şanlıurfa külünçesi (*Urfa Külünçesi*, t.y.) 130
Fotoğraf 3. 46 Diyarbakır bayram çöreği (*Diyarbakır Çöreği*, t.y.) 130

Fotoğraf 3. 47 Hurmalı Bademli Süryani çöreği (*Kana Süryani Shop*, 2024) 132

Fotoğraf 3. 48 Meşhur hurmalı bademli Süryani çöreği (*Kana Süryani Shop*, 2024) 132

Fotoğraf 3. 49 Kana Shop, 28 Ekim 2024, Mardin 133

Fotoğraf 3. 50 Kana Shop ürünleri, 28 Ekim 2024, Mardin 133

Fotoğraf 3. 51 Kana Shop menü, 28 Ekim 2024, Mardin 133

Fotoğraf 3. 52 2021 yılında da "Hurmalı Bademli Süryani Çöreği" ve "Paskalya Çöreği" patent belgesi, 28 Ekim 2024, Mardin 134

Fotoğraf 3. 53 Bir kadın girişimci olarak Seyhan Balcı'ya verilen "Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Tarım Oskarı" Süryani Çöreği Birincilik ödülü, 28 Ekim 2024, Mardin 134

Fotoğraf 3. 54 Kana Shop'ta, Kana şehrinde Meryem Ana'nın bir akrabasının düğünün resmedildiği bir tablo, 28 Ekim 2024, Mardin 135

Fotoğraf 3. 55 Kana Shop, 28 Ekim 2024, Mardin 135

Fotoğraf 3. 56 Mardin loziyye (badem ezmesi) (Toprak, 2015, s. 163) 141

Fotoğraf 3. 57 Loziyye kalıpları. (Toprak, 2015, s. 163) 141

Fotoğraf 3. 58 Sade, güllü ve kokulu menekşeli lebzunya (Özyerli, t.y.) 142

Fotoğraf 3. 59 Mardin'de "Shiluh" markasının satıldığı bir şarap mağazası, 28 Ekim 2024, Mardin 146

Fotoğraf 3. 60 Şarap mağazasının vitrinindeki Atatürk ve Cumhuriyet temalı bir görsel, 28 Ekim 2024, Mardin 146

Fotoğraf 3. 61 Aynı şarap mağazasında şarap şişesinin üzerinde Atatürk görseli, 28 Ekim 2024, Mardin 147

Fotoğraf 3. 62 Frida Kahlo, Yılmaz Güney, Kakımlı Kadın ve Atatürk figürlerinin yer aldığı bir şarap mağazasının vitrini, 28 Ekim 2024, Mardin 147

Fotoğraf 3. 63 Mardin'de popüler olan bir "kaçak çay" markasının reklam panoları, 28 Ekim 2024, Mardin 152

Fotoğraf 3. 64 "Kaçak çay" / Seylan çayı, 28 Ekim 2024, Mardin 153

Fotoğraf 3. 65 Farklı "kaçak çay" markaları, 28 Ekim 2024, Mardin 153

Fotoğraf 3. 66 Süper markette satılan Çaykur markasına ait "Türk Çayı", 28 Ekim 2024, Mardin

.....154

Fotoğraf 3. 67 Süpermarkette satılan ve yabancı bir şirkete ait olan Lipton marka çaylar, 28 Ekim 2024, Mardin 154

Fotoğraf 3. 68 ABREK isimli kuruyemişçi 28 Ekim 2024, Mardin 156

Fotoğraf 3. 69 ABREK isimli kuruyemişçide Şeyh Şamil logolu Seylan çayı, 28 Ekim 2024, Mardin 156

Fotoğraf 3. 70 İçeriğinde bamya çiçeği, safran, tarçın, siyah çay ve karanfil bulunan Süryani çayı, 28 Ekim 2024, Mardin.....156

Fotoğraf 3. 71 Hurmalı, muzlu, portakallı, karpuzlu, damla sakızlı kahve ve menengiç kahvesi, 20 Kasım 2024, Mardin.....158

Fotoğraf 3.72 Bakır ibrik ve mırra fincanı (*Mırra*, t.y.).....159

Fotoğraf 3. 73 Hazır mırra, 20 Kasım 2024, Mardin 160

Fotoğraf 3. 74 Kuru tandır ekmeği, 15 Ekim 2024, Mardin 165

Fotoğraf 3. 75 Tam buğday peksimet, 15 Ekim 2024, Mardin 166

Fotoğraf 3. 76 Cevizli sütlü peksimet, 15 Ekim 2024, Mardin.....166

Fotoğraf 3. 77 Mardin Emniyet Fırını, 28 Ekim 2024, Mardin 168

Fotoğraf 3. 78 Kafro Pizzeria fırını (*Kafro's Pizzeria*, 2021).....170

Fotoğraf 3. 79 Pizza Rucola (*Kafro's Pizzeria*, 2022) 170

Fotoğraf 3. 80 Mardin hayalet ve kalın badem şekeri, 20 Kasım 2024, Mardin.....171

Fotoğraf 3. 81 Mardin serpme pancar badem şekeri, 20 Kasım 2024, Mardin.....172

Fotoğraf 3. 82 Afganistan'da yapılan badem şekeri (*Afghan Sugared Almond Recipe*, t.y.) 172

Fotoğraf 3. 83 Çilekli, elmalı, muzlu, tiramisu badem şekeri, 20 Kasım 2024, Mardin.....172

Fotoğraf 3. 84 Haşlanmış karpuz çekirdeği, 20 Kasım 2024, Mardin. 173

Fotoğraf 3. 85 Kavrulmuş kavun çekirdeği, 20 Kasım 2024, Mardin. 173

Fotoğraf 3. 86 Üzerinde bademden yapılan haç sembolü yer alan Süryanilere ait nişan çöreği (*Kana Süryani Shop*, 2020) 185

Fotoğraf 3. 87 Özel günlerde kırsalda pişirilen *hamis* yemeği (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt)

.....190

Fotoğraf 3. 88 Özel gün sofrası (düğün, taziye) (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).....191

Fotoğraf 5. 1 Mardin Harire tatlısı (*Mardin Harire*, t.y.).....312

Fotoğraf 5. 2 Vali ve Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Mustafa Yaman ve vatandaşların katıldığı "Harire Şenliği", 14 Ekim 2017, (Çınarın Sesi, 2017) 313

Fotoğraf 5. 3 Vali ve Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Tuncay Akkoyun ve vatandaşların katıldığı "Harire Şenliği", 15 Ekim 2023, Mardin (*Mardin'de ''Harire Şenliği'' düzenlendi İhlas Haber Ajansı*, t.y.).....313

Fotoğraf 5. 4 Artuklu Belediyesi Eş Başkanları Münevver Ölker ve Mehmet Ali Amak ile Mardin Milletvekili Beritan Güneş 17 Ekim 2024, Mardin, (*Harire şenliği*, 2024).....314

Fotoğraf 5. 5 4 dilli Harire Şenliği afişi ve eğlenen vatandaşlar, 17 Ekim 2024, Mardin, (*Harire şenliği*, 2024).....314

Fotoğraf 5. 6 Yöresel Kürt kıyafetleriyle erbane grubu, 17 Ekim 2024, Mardin, (*Harire şenliği*, t.y.) 315

Fotoğraf 5. 7 Mardin Büyükşehir Belediyesi Eş Başkanı Devrim Demir, DEM Parti Mardin Milletvekili Salihe Aydeniz 21 Ekim 2024, Mardin, (Mardin'de Mahsere Şenlikleri, 2024)316

Fotoğraf 5. 8 3 dilin yer aldığı şenlik afişi, 21 Ekim 2024, Mardin, (Mardin'de Mahsere Şenlikleri, 2024).....317

Fotoğraf 5. 9 Şenlik alanının düzenlendiği Cumhuriyet Meydanı, 21 Ekim 2024, Mardin, (Mardin'de Mahsere Şenlikleri, 2024).....317

Fotoğraf 5. 10 Bilali köyü ve şenlik alanı, 6 Mayıs 2017, Alımlı/Mardin.....320

Fotoğraf 5. 11 Bilali Şenliği, 6 Mayıs 2017, Alımlı/Mardin.....320

HARİTALAR LİSTESİ

Harita 2.1 Günümüzde Mardin ve ilçelerini gösteren harita (*Mardin İlçeler Haritası*, t.y.) ... 37

Harita 3.1 Bereketli Hilal ve Mezopotamya bölgesi (Girginer, 2023) 73

1. GİRİŞ

Yemek kültürü içerisinde birçok parametreyi barındıran en önemli sosyal olgulardan biridir. Yemeğe sadece biyolojik bir ihtiyaç olarak bakılamayacağı aşikardır. Çünkü yemek genel olarak sosyal ve kültürel ilişkilerin gelişmesine katkı sağlayan, ritüel gibi sembolik eylemlerle (Douglas, 2007) toplumsal birlikteliği güçlendiren bazen de çeşitli duygusal ya da siyasi sebepler sonucunda toplumları ayrıştıran ve bu anlamda toplumsal aidiyet, kimlik, milliyetçilik, ayrımcılık ve ırkçılık içerebilen, sosyolojik, psikolojik, antropolojik unsurlara sahip Mauss'un (2022) kavramsallaştırmasıyla "bütünsel sosyal olgu" olarak ele alınabilir. Yemeğin içerdiği bu anlamlar literatürde yemek çalışmaları bağlamında son yıllarda özellikle küreselleşmeye tepki olarak ortaya atılan çeşitli kavramlarla ilişkilendirilmektedir. Bu kavramlar; gastromilliyetçilik (*gastronationalism*) (DeSoucey, 2010), gastronativizm (*gastronativism*) (Parasecoli, 2022) ve gastropolitikadır (*gastro-politics*) (Appadurai, 1981). Bu kavramlar temel olarak sosyolojik ve antropolojik bağlamda Mardin yemek kültürünün ele alındığı bu tezde çeşitli sosyal olguların açıklanması için kullanılmışlardır. Örneğin Mardin'de yapılan çeşitli gıda festivalleri ve bu festivallerin içerdikleri yemek ritüelleri gastromilliyetçilik, gastronativizm ve gastropolitika kavramları açısından ele alınmıştır. Bunun dışında Mardin yemek kültüründe yer alan, gündelik hayatta yenen yemek çeşitleri ile geçiş ritüellerinde ve özel günlerde yapılan yemek ritüellerindeki etnik, dini ve kültürel farklılaşmalar ayrıntılı bir şekilde incelenmiştir. Genel olarak Mardin yemek kültürünü oluşturan yemeklerin neler olduğu, bunların tarihsel kökenleri ve kültürel etkileşimler sonucunda dünyadaki farklı kültürlerde bu yemeklerin nasıl yapıldığına ve adlandırıldığına da bakılmış, göçün veya farklı nedenlerle nüfusun yer değiştirmesinin yemeği nasıl küresel bir olgu haline getirdiği açıklanmaya çalışılmıştır.

1.1. Araştırmanın Konusu ve Amacı

Yemek kültürü toplumsal, etnik, siyasi, dini ve coğrafi yapı tarafından şekillenen en önemli unsurlardan biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu tez çalışmasında çok etnili[1], çok

[1] Sosyoloji literarüründe "etnikli" kelimesi yerine "etnili" kelimesi kullanılmaktadır.

kültürlü ve çok dinli yapısıyla Mezopotamya kültür mirasını içinde bulunduran Mardin'in yemek kültürü etnik, dini, kültürel kimlikler ve günümüzde turizm potansiyelinin keşfedilmesiyle ortaya çıkan gastronomi turizmi bağlamında incelenmiştir. Bunun yanında Mardin kent merkezine tarihsel süreçler içinde çeşitli nedenlerle yapılan göçlerin kentin yemek kültürünü nasıl etkilediği, kentlilerin ve kente sonradan gelenlerin kente uyum süreçlerindeki etkileşimlerin yemek kültürü üzerinde nasıl bir etkisi olduğu, bireyler arasında ayrıştırıcı ya da birleştirici unsurların olup olmadığı ve bu unsurların hangi koşullarda nasıl ortaya çıktığı bu tezin temel sorularını oluşturmaktadır.

Bu araştırmanın hedefi Mardin'in merkezinde yemek kültürünün etno-dinsel ve kültürel kimlikler bağlamında yani Araplar, Kürtler, Türkler, Süryaniler ve diğer çok etnili[2] gruplar ile, Müslümanlar, Hristiyanlar açısından nasıl bir etkisi olduğunu ortaya çıkarmaktır. Konu yemek sosyolojisi teorileri bağlamında ve kent merkezinde yapılan saha çalışması sonrasında elde edilen bulgular eşliğinde etno-dinsel kimlikler, kültürel kavram ve olgular çerçevesinde ele alınmıştır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinin önemli sınır kentlerinden biri olan ve içerisinde yüzyıllardır birçok farklı etnik ve dini kimliği barındıran Mardin'in yemek kültürünün daha önce sosyolojik açıdan herhangi bir doktora tez çalışmasına konu edilmemiş ve sosyolojik bir analizinin yapılmamış olması bu araştırmayı önemli kılan özelliklerden biridir. Mardin'in eski kent merkezi 1979 yılında kentsel sit alanı ilan edilmiş, 2000 yılında da UNESCO Dünya Mirası geçici listesinde yer almıştır (Geyik, 2020). Ancak Mardin sadece mimari açıdan değil kültürel ve sosyolojik açıdan da içerisinde barındırdığı etnik, dinsel kimlikler ve diğer kültürel öğelerle de önemli bir şehir olma özelliği taşımaktadır. Bu bağlamda Mardin yemek kültürü somut olmayan kültürel miras içerisinde yer alan önemli bir olgudur. Bu mirasın sürdürülmesi ve gelecek nesillere aktarılması süreci, içerisinde birçok sosyolojik olgu barındırmaktadır. Mardin'in içinde barındırdığı tarihi ve kültürel öğelerin turizm potansiyelinin son yıllarda keşfedilmesiyle yemek kültürü ve yöreye özgü gıda maddelerinin ticari anlamda ön plana çıktığı ve gastronomi turizmi kapsamında pazarlanmaya başladığı görülmektedir. Bu

[2] "Çok etnili" tanımlaması, birden çok etnisiteye mensup olan katılımcılar için kullanılmıştır. Yani ebeveynleri iki farklı etnisiteden oluşan kişiler için kullanılmıştır. "Arap-Kürt", "Kürt-Süryani" gibi. Bir de Mardin'e uzun zaman önce gelip yerleşen Mardinli olmayan Terekeme, Bulgaristan Muhaciri, Kürt vb. gruplar da bu gruba dahildir.

kapsamda uygulanan yerel ve ulusal politikalar ve bu politikaların gastromilliyetçi bakış açıları barındıran uygulamaların olup olmadığı araştırılmıştır. Bunların yemek kültürünün tanıtımı bağlamında var olan uygulamalarda sosyolojik olarak nasıl sonuçlar doğurduğu bu tez kapsamında Mardin yemek kültürünün günümüzde geldiği noktanın anlaşılması açısından önem arz etmektedir.

1.3. Araştırmanın Soruları

Bu tezde Mardin yemek kültürü bağlamında çeşitli sorulara cevap aranmıştır. Bu sorular aşağıda verilmiştir:

- Mardin merkezde yaşayan Araplar, Kürtler, Türkler, Süryaniler ve diğer çok etnili gruplar yemek kültürü bağlamında, etnik, dinsel, kültürel anlamda birbirlerini nasıl tanımlamaktadır?
- Yemekleri arasında benzerlikler ya da farklılıklar hangi alanlarda ortaya çıkmaktadır? Kentte genel olarak neler yenmektedir?
- Geçiş ritüellerinin kentte yaşayan etno-dinsel, kültürel kimlikler ve farklı gelir düzeylerine sahip gruplar arasında uygulamadaki farkları nelerdir?
- Gastronomi turizmi bağlamında ticarileşen ürünler hangileridir?

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma Mardin'in merkezi ile sınırlarlandırılmıştır. Sadece kent merkezinde yaşayan Araplar, Kürtler, Süryaniler, Türkler ve diğer çok etnili gruplarla konuyla ilgili derinlemesine mülâkatlar yapılmıştır. Genel olarak kent merkeziyle kırsal alanlar pek çok bakımdan farklıdır ve bu çalışmada kent-kır karşılaştırmasından ziyade kente sonradan göçle gelenler ve yerleşik kentliler çeşitli açılardan değerlendirilmiştir. Bu yüzden bu çalışma sadece kent merkezinde yaşayanların yemek kültürünü sosyolojik ve antropolojik bağlamda analiz etme amacı taşımaktadır.

1.5. Mardin Yemek Kültürüyle İlgili Literatür

2024 yılı itibariyle Mardin yemek kültürüne dair farklı disiplinlerde yapılan çalışmalara bakıldığında, Mardin gastronomisi, Mardin gastronomi turizmi, beslenme ve diyetetik alanlarında yazılmış yüksek lisans tezlerine rastlanmaktadır. Bu tezlerin önemli bir kısmı Süryani yemek kültürü hakkındadır. Bunun nedeni büyük ölçüde Türkiye'de azınlık olan Süryanilerin kültürel bağlamda birçok açıdan araştırmacılar için merak uyandıran bir topluluk

olması olabilir. Mardin yemek kültürünün sosyolojik ya da antropolojik bir bakış açısıyla ele alındığı az sayıda tez, kitap ve makale çalışmasına rastlanmıştır.

Bu tez çalışmasının özgün değeri, Mardin gibi çok kültürlü, çok etnili ve çok dinli bir kentin yemek kültürünü coğrafi olarak Mezopotamya, Orta Doğu ve Türkiye'de hem ulusal hem bölgesel olarak mutfak ve yemek kültürü etkileşimleri bağlamında ele almak ve sosyoloji ve antropoloji teorileri ışığında etnik, kültürel ve dinsel kimlikler bağlamında incelemektir. Bunun yanında sıradan bir konu gibi görülen yemek meselesinin aslında birçok parametresinin olduğunu ortaya koymak ve bu sayede literatüre katkı sağlamak olacaktır.

Bu bölümde yemek sosyolojisi alanının yanı sıra yemek kültürü ve tarihi, gastronomi ve gastronomi turizmi alanlarında yazılan akademik çalışmalar, tezler vb. materyaller taranmış, bu alanda yazılan akademik literatür Mardin bağlamında incelenip iki başlık altında toplanmıştır.

1.5.1. Mardin Gastronomisi ve Gastronomi Turizmi Alanında Yapılan Çalışmalar

Mardin yemek kültürü ile ilgili gastronomi alanında yapılan çalışmalar incelendiğinde çoğunlukla yüksek lisans tezleri karşımıza çıkmaktadır. Bunlardan biri Aslan (2023) tarafından yazılan *"İki Din Bir Mutfak: Midyat Örneği"* başlıklı yüksek lisans tezidir. Bu tez çalışmasının amacı Mardin'in Midyat ilçesinde yaşayan ve farklı dini inançlara sahip kişilerin mutfak kültürleri arasındaki etkileşime dair bilgi edinmek şeklinde açıklanmıştır. Bu çalışmada elde edilen bulgular Midyat'ın da Mardin merkez gibi çok etnili ve dinli yapısına benzerliği dolayısıyla önemli görülmüştür. Ancak bu çalışma yemek kültürünü dini bağlamda gastronomi disiplini açısından ele almıştır. Bizim çalışmamız ise Mardin şehir merkezinde farklı etnik köken ve dinden kişileri ve bu kişiler arasındaki kültürel etkileşimleri sosyolojik ve antropolojik kuram ve kavramlar çerçevesinde değerlendirmiştir. Çınar Tanrıvermiş, (2022) tarafından yazılan *"Gastronomide Kültür ve Kimlik Yansıması: Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri"* isimli tez çalışmasında kültür ve kimlik kavramlarının mutfak kültürü ve yemekleri ile bağlantı noktalarına bakıldığı ayrıca göç ve azınlık kavramları da bu bağlamda ele alındığı için bu çalışmaya katkı sağlayacağı düşünülmüştür. Bu çalışmada yalnızca Süryani mutfak kültürü göç, kimlik ve kültür bağlamında incelenmiş, bizim çalışmamız ise Mardin yemek kültürünü benzer kavramlarla sosyolojik ve antropolojik olarak ele almış ve Mardin şehir merkezinde yaşayan diğer etnik köken ve dinden kişileri de kapsamaktadır. Çiftçibaşı (2022) tarafından yazılan *"Süryani Mutfak Kültürü: Mardin Örneği*" isimli yüksek lisans tez çalışmasının amacı Mezopotamya kültür mozaiğinin bir parçası olan Süryanilerin mutfak kültürü, yeme içme

alışkanlıkları, yemek yaparken kullandıkları araçların kayda alınması ve Süryanilerin yemek kültürünün tanıtımının yapılması olarak ifade edilmiştir. G. Ö. Öztürk (2022) tarafından yazılan *"Yerel Halkın Turizm Gelişimine Yönelik Algıları: Mardin Süryani Topluluğu Örneği"* isimli yüksek lisans tezinin amacı Mardin'de son yıllardaki turizmin gelişiminin Süryaniler açısından olumlu ya da olumsuz sonuçlarını ekonomik ve sosyo-kültürel bağlamda incelemek olarak ifade edilmiştir. Tezin saha çalışmasında Süryanilerin yemek kültürü ve gastronomi turizmiyle ilgili elde edilen verilerin, bu tez çalışmasında elde edilen verilerle ne ölçüde örtüştüğüne bakılmıştır. Gül (2022) tarafından yazılan *"Süryani Mutfak Kültürünün Tanınırlığı Üzerine Bir Araştırma: Mardin İli Örneği"* yüksek lisans tez çalışmasında Süryani mutfağının gastronomi açısından bölgeye değer katan tarafları ve Süryani mutfağının gelecek nesillere aktarımı konusu üzerinde durulmuş, gastronomi turizmi bağlamında Süryani mutfağının ticarileşmesi ve görünürlüğü ile ilgili detaylar vurgulanmıştır. Bu tez de önceki iki tez çalışması gibi sadece Süryani mutfağını ele almıştır. Bu çalışma bizim çalışmamızla Süryani mutfağının ticarileşen ürünleri konusu bağlamında farklı bakış açıları içermektedir. Bizim çalışmamız Süryani etnik kimliği kullanılarak ticarileşen ürünlerin bir yandan birer metaya dönüşmesini ele alırken, öte yandan Süryani kimliğinin ve kültürünün indirgemeci bir yaklaşımla sadece yöresel gıda ve yemekler üzerinden tanınırlığına katkı sunduğu görülmektedir. Ayrıca bu bağlamda Süryani katılımcıların bu durumdan rahatsız olduklarını ifade ettikleri görülmüştür. Gül (2022) bir şehrin mutfak geleneklerini kültürel öğeleri ön plana çıkararak tanıtmasının sadece turizmi desteklemekle kalmadığını, aynı zamanda şehre ekonomik, sosyal ve kültürel fayda sağladığını ve şehrin genel yaşam standartlarını yükseltirken, onu turistler ve yatırımcılar için daha çekici hale getirdiğini savunmaktadır. Kaygalak (2012) ise *"Sosyolojik Açıdan Turizm Gelişimi ile Otantiklik Olgusu Arasındaki İlişkinin Değerlendirilmesi: Mardin Örneği"* isimli yüksek lisans tezinde, Mardin'in giderek turistik bir merkez olması sonucunda kentteki yapıların, halkın yaşantısının ve yemeklerin turistleri memnun etmek amacıyla otantik ve ilgi çekici bir şekilde sunulmasının, zamanla bu unsurların meta haline dönüşmesi eleştirisi yapmaktadır. Bu tez gastronomi turizmini, otantiklik ve metalaşma kavramlarını sosyolojik açıdan eleştirel bir şekilde ele aldığı ve bizim çalışmamıza benzer bir bakış açısı sunduğu için önem arz etmektedir. Duyan (2022) tarafından yazılan *"Mardin'in Yemek Ritüelleri"* isimli yüksek lisans tez çalışmasında Mardin'in geçiş dönemlerindeki yemek ritüelleri dört etnik kökende -Arap, Kürt, Süryani, Ezidi- karşılaştırmaya tabi tutulmuş aralarındaki benzerlikler ve farklar ortaya konmuştur. Bizim çalışmamızın bu çalışmadan farkı Mardin'de yaşayan yerleşik Türkler ve diğer etnik grupların da çalışmaya dahil edilmesi, Ezidilerin ise şehir merkezinde yaşamıyor

olmaları dolayısıyla kapsam dışı bırakılmasıdır. Bu tez çalışmasında geçiş ritüelleri ve yemek ilişkisi bağlamında elde edilen bulgularla bizim tez çalışmamızda elde edilen bulguların büyük ölçüde örtüştüğü görülmüştür.

Beslenme ve Diyetetik alanında Aslan Ceylan (2020) tarafından yazılan *"Mardin Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma"* isimli yüksek lisans tez çalışmasında Mardin merkezde yaşayan ailelerin mutfak kültürleri incelenmiştir. Bu incelemede yemek hazırlığından beslenme alışkanlıklarına, servis ve sofra düzeninden kışlık yemek hazırlığı aşamalarına kadar Mardin'e özgü yemeklerin pişirilme, tüketilme sıklıkları ve besin değerleri üzerinde durulmuştur. Bizim çalışmamızın bu çalışmadan farkı Mardin yemek kültürünü sosyolojik ve antropolojik kuram ve kavramlarla ele alınmış olmasıdır.

Yukarıda zikredilen tez çalışmaları, Mardin yemek kültürünü farklı disiplinlerde farklı açılardan ele almışlardır. Bu bağlamda sosyoloji disiplini ile gastronomi ve gastronomi turizmi alanlarının Mardin yemek kültürünü hangi bağlamlarda ele aldıklarını ve aralarındaki farklı bakış açılarını yansıtması açısından önem arz etmektedirler.

1.5.2. Yemek Sosyolojisi ve Yemek Kültürü Alanında Yapılan Çalışmalar

Mardin yemek kültürü ile ilgili direkt olarak yemek sosyolojisi alanında yazılmış bir teze rastlanmamıştır. Ancak yemeğe değinilen çalışmalar vardır. Bunlardan biri Çakmak (2019) tarafından yapılan *"Etno-Dinsel Kimlikler ve İlişkisellik: Mardin Örneği"* isimli yüksek lisans çalışmasında, etno-dinsel kimliklerin sosyolojik olarak ilişkisellik bağlamında nasıl bir etkileşim içinde oldukları ele alınmış ve sahadan elde edilen bulgular çerçevesinde Mardin'de yaşayan farklı etno-dinsel kimliklere sahip topluluklar arasındaki akışkanlık, gerilimler ve bu gerilimlerle baş etmek için geliştirdikleri stratejiler üzerinde durulmuş, yemek kültürünün de Mardin'de ortak bir değer olduğu ve farklı etno-dinsel kimliklerin yemeklerinin benzeştiği vurgulanmıştır. Bizim tez çalışmamızın bu çalışmadan farkı yemek kültürünü etno-dinsel kimlikler bağlamında ele alırken gastromilliyetçilik ve gastropolitika gibi kavramların değerlendirmeye dahil edilmiş olmasıdır.

Farklı disiplinlerde Mardin yemek kültürüyle ilgili yapılan tez çalışmaları dışında yemek sosyolojisi alanında Gürhan'ın (2022) "Mardin Mutfak Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme" isimli makalesinde; yemeğin kültürden nasıl etkilendiği sorusunun cevabı aranmaktadır. Ele alınan başlıca konseptler din, etnisite, kimlik, kültürel geçiş ve ayrım, sınıfsal ayrımın belirginleşmesi, statü, toplumsal cinsiyet, iktidar ve toplumsal değişimdir. Mardin'in

yemek kültürünün kodlarını çözümleyerek yemeğin içinde bulunduğu kültürden nasıl etkilendiği ve şekillendiğini ortaya çıkarmak makalede ele alınan temel noktadır. Yemeğin nasıl bir kimlik aracına dönüştüğüne bakılan makalede ayrıca toplumsal değişimin Mardin mutfağını tüketim aşamasında etkilediği belirtilmiştir. Jack Goody'den referansla yemeğin tüketim aşamasında grubun kimliğinin belirginleştiği ve diğerlerinden farklılaştığı vurgulanan çalışmada, Arap, Kürt ve Süryani mutfağının birbiriyle olan etkileşimi detaylandırılmıştır. Örneğin yapılan bu araştırmada domuz etinin Süryaniler tarafından tüketilmemesi kültürel kodlarla açıklanmakta ve Mardin'de et pahalı olduğu halde her statüden insanın et tüketebildiği sonucuna varılmaktadır. Bu makale etnik kimlik, din, toplumsal değişme ve kültürel etkileşimler anlamında bizim çalışmamıza çok benzer bakış açılarına sahip olup benzer bulgular elde edilmiştir. Ancak bizim çalışmamızın bu çalışmadan farkı Mardin'deki yerleşik Türkler ve diğer etnik grupların da çalışmaya dahil edilmesidir. Bunun dışında benzer kavramlar kullanılmış olsa da örneğin toplumsal cinsiyet ve yemek ilişkisi bağlamında elde edilen bulgularda farklılıklara rastlanmıştır. Gürhan (2018) bir başka makalesinde ise 2011'de başlayan Suriye savaşından sonra Mardin'e gelen göçmenlerin etkisiyle Mardin yerel halkının yaşam tarzları, tüketim alışkanlıkları ve mutfak kültürlerinde meydana gelen değişimleri ele almıştır. Ancak bu konu bizim çalışmamızın kapsamı dışındadır.

Toprak'ın (2015) *Mardin ve Yemek Kültürü* isimli kitabının amacı ise Mardinlilerin beslenme alışkanlıklarını, sofra adabını, coğrafyaya has yiyecekleri ve pişirme yöntemlerini kısaca yemek kültürünü tanıtmaktır. Buna ek olarak gastronomi turizminin bölgede gelişmesine katkı sunmanın dışında Mardin'in geleneksel yemeklerini, mutfak deneyimi ve uygulamalarını birinci elden okuyucuya sunmak olduğu ifade edilmektedir. Mardin yemeklerini belli bir etnisiteye mal etmenin doğru bir yaklaşım olmadığını ve Mardin yemek kültürünün Mezopotamya mutfağının bir parçası olan Mardin yereline ait olduğunu belirtmiştir. Yemeklerin belli bir etnisiteye ait olmadığı vurgusu bizim çalışmamız açısından önemli bir bakış açısı sunmaktadır. Yemeklerin etnisiteyle değil içinde yaşanılan kültür ve coğrafyayla belirlendiği bizim bulgularımızla örtüşmektedir. Ancak yine elde edilen bulgular ve ulaşılan tarihi kaynaklarda Mardin mutfağının sadece Mezopotamya mutfağını değil özellikle Arap mutfağını da içerdiği hatta İber yarımadasından tarihin belli dönemlerinde yapılan Arap göçleri sonucunda günümüz Latin Amerika ve İspanya mutfaklarıyla da benzeştiği sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda göçün yemek kültürleri üzerindeki etkisinin önemi ortaya çıkmaktadır.

Noyan'ın (2013) *Mezopotamya (El-Cezire)'da Kültür, Kimlik, Dil ve Politika* kitabında,

tarih boyunca Mardin'de yaşayan uygarlıklar ve kültürel unsurlar çok kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır. Yemek kültürünün de ele alındığı çalışmada Mardin ile özdeşleşmiş yemeklerin Süryaniler tarafından sahiplenildiği ancak Arap kökenli olan yazar tarafından bunun kabul edilemez bir durum olduğu iddia edilmiş, tarihsel birtakım veriler ışığında bu yemeklerin Arap ve Ermeni kültürlerine de ait olabileceği belirtilmiştir. Yazarın bu iddiası ve katılımcıların da buna benzer beyanları nedeniyle tez çalışmamızda Osmanlı dönemindeki nüfus sayımlarına bakılmış ve hangi etnik kökenin ne kadar süredir Mardin şehir merkezinde yaşadığıyla ilgili veriler elde edilmiştir. Bu veriler ışığında şehir merkezinde yaşayan farklı etnik kökenden kişilerin Mardin yemek kültürünü nasıl etkilediği değerlendirilmiştir. Dolayısıyla bu çalışmanın bizim çalışmamızda yer alan yemeğin etnik kimlikle bağdaştırılmasının ne ölçüde doğru olduğu ve bunun toplum içerisinde bir karşılığının olup olmadığına bakılması açısından bizim çalışmamıza katkısı olmuştur.

E. Sarı (2010) *Kültür, Kimlik, Politika: Mardin'de Kültürlerarasılık* isimli kitabında Mardin'de yaptığı alan araştırmasında kültürün önemli bir parçası olan ve bizim çalışmamız açısından da önem arz eden yemek kültürüne de değinmiştir. Yemek kültüründe etnik, dini ve kültürel kimlik bağlamında farklılıklar olup olmadığı incelenmiş, alan araştırması sonucunda elde ettiği bulguları bu bağlamda değerlendirmiştir. Elde ettiği sonuçlara bakıldığında, etnik ve dini kimlik ayrımlarının yanında son yıllarda turizmin popüler hale gelmesiyle Mardin'e ait olduğu iddia edilen bazı yemeklerin çevre şehirler tarafından sahiplenilmesi meselesinin kültürel kimlikler bağlamında önemli olduğuna değinilmiştir. Bu kitapta Mardin yemek kültürüyle ilgili elde edilen bulgularla tezimizde yer alan sahadan elde edilen bulgular karşılaştırıldığında yemek kültürüyle ilgili benzer sonuçlara ulaşıldığı özellikle şehrin yemeklerinin kime ait olduğuyla ilgili şehirlilik ve köylülük üzerinden tartışmalar olduğu sonucuna varılmıştır.

Bağı'nın (2007) *Mardin'de Oda Kültürü* isimli kitabında Mardin'deki oda kültürünün toplumsal norm ve yaşam üzerindeki belirleyiciliği, özellikle yemek kültüründe kadınların ve erkeklerin hiyerarşisinin bu bağlamda konumlandığı anlatılmaktadır. Bunun dışında oda kültüründeki misafirperverliğin çok abartılı olduğu "olmayan misafire kuzu kesmek" ifadesiyle çok güzel açıklanmaktadır. Yani o an misafir olmasa bile her an biri gelecekmiş gibi hazırlıkların yapıldığı ve bunun geleneğin bir parçası olduğu ifade edilmektedir. Oda kültürünün özellikle bölgedeki gerginlikleri ve büyük sorunları olabildiğince kan dökülmeden çözülebilmesini sağlamak gibi bir misyonu vardır. Bunu da yemeğin birleştirici gücüyle büyük sofralar kurup tarafların bu sofralarda uzlaşmalarını sağlamak suretiyle yapıldığı ifade

edilmektedir. Bizim çalışmamızda her ne kadar kırsaldaki yemek kültürü temel araştırma konumuz içinde yer almasa da yapılan saha araştırmamızda büyük bir aşirete mensup bir katılımcının kentte yaşayıp kırsalla bağlantısının kopmadığı ve bu kitapta bahsedilen oda kültürünü aynı şekilde devam ettirdiklerini ifade etmiştir. Dolayısıyla kitapta anlatılan anlaşmazlıkların yemek sayesinde çözüme kavuşması yemeğin işlevselliğinin bir göstergesi olup tez çalışmamız için bu bağlamda önem arz etmektedir.

1.6. Türkiye'de Yemek Sosyolojisi

Mardin'e dair çalışmaları daha kapsamlı değerlendirmek için bakılması gereken bir literatür de Türkiye'deki yemek/gıda sosyolojisine dair yazılanlardır. Gıda sosyolojisi[3], yemek kültürü ve insanın gıdayla kurduğu çok yönlü ilişkiyi inceleyen bir sosyal bilim alanıdır. Bu disiplin "gıda sosyolojisi", "yemek sosyolojisi", "gıda ve beslenme sosyolojisi" veya "yeme içme sosyolojisi" gibi farklı adlarla ifade edilmekte, yemek ve gıda kavramlarının toplumsal bağlamda ele alınmasını sağlamaktadır (Akarçay, 2020, s. 65).

Türkiye'deki yemek/gıda sosyolojisi alanındaki çalışmalara bakıldığında bu alandaki ilk akademik çalışma Nuri Zafer Yenal'a[4] aittir. Yenal'ın (1996) dünyadaki yemek/gıda çalışmaları alanındaki literatürü kapsamlı bir şekilde ele aldığı bir makalesi vardır. Bu makale tarih, antropoloji ve sosyoloji alanlarında dünya literatüründe yapılmış çalışmaları özetlerken bundan sonra yapılabilecek muhtemel çalışmaların da çerçevesini çizmektedir. Dünyada gıda/yemek üzerine disiplinlerarası yapılan çalışmalar genel olarak 1990'larda görülmeye başlanmıştır (Akarçay, 2014, ss. 11-12).

Gıda çalışmalarında disiplinlerarası ve eleştirel yaklaşımı savunan ve özellikle gıda güvencesi[5] üzerine çalışmaları bulunan Koç (2020) gıda ve yemek çalışmalarını insanların kendi aralarında ve doğa ile girdikleri ilişkide yeri olan gıdanın, tarlada yetiştirilmesinden insanların sofralarına gelme süreçlerine kadar, sofradan çöpe girmesini dahi içine alan ve sosyal ve beşeri bilimlerden beslenen bir alan olarak tanımlar (Koç, 2020, s. 40). Buna ilaveten, sürdürülebilir ve uzun vadeli gıda politikalarının üretilmesi gerektiğini savunmakta; sosyoloji alanında yapılacak olan gıda çalışmalarının toplumsal ilişkileri ve sorunları odağına alması

[3] Bu çalışmada genellikle "yemek sosyolojisi" kavramsallaştırması kullanılacaktır.

[4] Zafer Yenal Türkiye'de ilk kez yemek sosyolojisi ve kültürü üzerine yazan Sabancı Üniversitesi akademisyenlerindendir.

[5] "Gıda güvencesi 1970'lerde yaşanan ekonomik kriz sırasında ortaya atılan ve uluslararası ve ulusal düzeyde gıdaya erişimde engelleri kaldırmayı amaçlayan bir politika" dır (Koç, 2020, s. 41).

gerektiğini ifade etmektedir. Bu bağlamda bizim çalışmamızda da sosyolojik olarak yemeği toplumsal ilişkiler kapsamında etnik kimlik, aidiyet ve din bağlamında, gastromilliyetçilik vb. kavramlar çerçevesinde tartışmayı amaçlamaktadır. Yemek sosyolojisi, yemeğin toplumla olan ilişkisini, yemeğin simgesel anlamı ve işlevini, dinlerin yemekle olan ilişkisini, toplumsal tabakalarda beslenmeyi, statü yemek ilişkisini, bunların yanında modernleşme ve küreselleşmeyle birlikte ortaya çıkan değişimi ve bu kavramların yemek kültürü üzerindeki etkisini kapsamaktadır (Beşirli, 2012).

Literatüre önemli bir katkı sağlayan ve alanında ilk olan isimlerden birisi olan Akarçay'ın (2014) yaptığı doktora tezi Türkiye akademisinde sosyoloji disiplini içerisinde kendi ifadesiyle "gıda ve beslenme sosyolojisi alanındaki ilk ampirik araştırma özelliği taşıyan" (Akarçay, 2014, s. 5) öncü çalışmalardandır. Doktora çalışmasında temel olarak Eskişehir'deki *yeni orta sınıflar*[6]ın yeme-içme ve tüketim örüntülerini sosyoloji teorileri bağlamında yaptığı saha çalışmasıyla ele almıştır. Araştırmasında "*yeni orta sınıf",* "*habitus*", "*kültürel sermaye"*, "*tüketim*" ve "*beslence*" gibi sosyolojik kavramları kullanmıştır (Akarçay, 2016a, s. 22) Alanda yapılan ilk nitel çalışma olmasından ötürü daha sonradan yapılan gıda-beslenme sosyolojisi alanındaki akademik çalışmalara öncülük etmiştir. Bu çalışma tez çalışmamız açısından yemek sosyolojisine bakış açımızın şekillenmesinde yol gösterici olmuştur. Sağır (2012) Tokat mutfak kültürünü yemek sosyolojisi bağlamında incelediği çalışmasında, toplumsal bir işlevi olduğunu söylediği yemek kültürünün toplumsal davranışlar ve ilişkiler üzerindeki etkisinin yanı sıra yemeğin kültürel kimliğin şekillenmesi açısından da önemli bir unsur olduğunu vurgulamıştır. Yine Karabük mutfak kültürü örneği üzerinden yaptığı çalışmasında Sağır (2020) yemek sosyolojisini "katmanlaşma teorisi" bağlamında ele almıştır. Burada söz edilen katmanlar "yöresel, bölgesel ve fast food mutfak" olarak üç kategori olarak ifade edilmiş, bu katmanların ortak yönlerini açığa çıkarmak ve mutfağın geçirdiği dönüşümleri anlamlandırmak adına alana yeni bir bakış açısı kazandırıldığını vurgulamıştır. Dolayısıyla bu çalışmanın bizim çalışmamız açısından yöresel mutfak kültürüyle ilgili bakış açımıza katkı sağladığı düşünülmektedir. Gürhan'ın (2017) Mardin yemek kültürüyle ilgili literatür bölümünde de bahsedilen çalışmaları dışında yemek sosyolojisi bağlamında bizim çalışmamızla ilgili olduğu düşünülen yemek kültürü ve din ilişkisini içeren bir makalesi vardır. Dinin toplumsal hayat üzerindeki etkisinin yemek kültürü alanında belirleyici konumda olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla bu çalışma

[6] Akarçay (2016a, s. 22) yeni orta sınıfları "kentli, seküler, eğitimli, profesyonel mesleklerde çalışanlar" olarak tanımlamıştır.

bizim çalışmamızda da yer verilen dinin yemek kültürü üzerindeki etkileri bağlamında yiyeceklere kutsallık atfedilmesi, helal ve haram yiyeceklerin dinler arasındaki farklılıkları ve dinin yemek ritüellerine etkisini vurgulaması açısından önemli bir çalışmadır. Sağır ve Erek Ülgen (2022) Sakarya'daki göçmen mutfaklarından biri olan Çerkes mutfağını yemek sosyolojisi bağlamında ele almış, yemek ve mutfak kültürünün kimlikleri koruma ve yeniden üretme aracı olduğunu vurgulamışlardır. Yılmaz Hava (2023) ise yemek ve göç temalarını ele aldığı doktora tezinde, İstanbul Fatih'e 2011'deki Suriye savaşından sonra göçle gelenlerin yemek kültürünü "ulusaşırı, değişken ve çoklu gastro-akış" kavramlarını kullanarak nasıl bir toplumsal değişmeye neden olduklarını yemek sosyolojisi bağlamında anlamayı ve analiz etmeyi amaçlamıştır. Bu iki çalışma bizim çalışmamızda yer alan kente göçle gelenlerin yemeği kimliğin bir ifadesi olarak kullanıp kullanmadıklarını kıyaslamak açısından önemlidir.

Bu tez çalışmasında ele alınan konulardan birisi de yemeklerin ve gıda ürünlerinin kökenlerinin nereye dayandığını bulmak ve bu bağlamda kültürel etkileşimler sonucunda yemeğin uğradığı dönüşümleri anlamlandırmaktır. Yemek kültürü ve tarihçisi Işın (2018) *Yemeğin Kültürel Tarihi* isimli çalışmasında özellikle gıda ürünlerinin kökenlerini ve günümüze yansımalarını, tarihsel ve kültürel etkileşimler sonucunda nasıl bir değişim ve dönüşümden geçtiğini ele almış, yemek kültürünün sınırlarını coğrafyanın belirlemediğini, küreselleşmenin yemekle başladığını vurgulamıştır. Dolayısıyla bu kitabın yemeklerin ve gıda ürünlerinin kökeninin tarihsel olarak hangi coğrafya ve kültürlerle benzerlikler taşıdığını belirtmesi, Arap mutfağının kökenleriyle ilgili açıklamalara yer vermesi açısından çalışmamıza katkısı olmuştur.

Yentürk'ün (2022) *Ayaküstü İzmir* isimli kitabında özellikle İzmir'le anılan örneğin boyoz, midye gibi sokak lezzetlerinin tarihsel arka planı, bu lezzetlerin hazırlanışından, kimler tarafından yapıldığına ve tüketim aşamasına kadar olan süreç anlatılmış, günümüz İzmir'inde bu lezzetlerin nasıl bir değişime uğradığını göçler ve farklı etnik kökenler bağlamında ele almıştır. İzmir'in bir liman kenti olmasının da geçmişten bugüne yemek kültürünü ve sokak lezzetlerini zenginleştirdiğini vurgulamıştır. Bu kitabın bizim çalışmamız açısından önemi Mardinlilerin İzmir'e ve İstanbul'a göçleriyle midyenin Türkiye'de popüler olmasıyla ilgili tarihsel veriler içermesi, aynı zamanda İzmir'deki Sefarad mutfağında yer alan bazı yemeklerin Mardin'de Arap mutfağında yapılan yemeklerle de benzeştiğine dair bilgiler içermesidir.

Sonuç olarak bu bölümde Türkiye'deki yemek/gıda sosyolojisi çalışmalarının tez çalışmamıza katkısı ve bu çalışmalarla bizim çalışmamız arasındaki benzerliklerin ve

farklılıkların neler olduğu vurgulanmıştır.

1.7. Dünyada Yemek Sosyolojisi Çalışmaları

Mardin yemek kültürünü değerlendirirken Mardin'e ve Türkiye'ye dair çalışmaların ötesine geçerek dünyadaki yemek sosyolojisi çalışmalarına bakmak yararlı olacaktır. Özellikle bu çalışmaların ele aldıkları temalar, sorular, kaynaklar ve yöntemler çalışmamız açısından ufuk açıcı olacaktır.

Dünyadaki yemek sosyolojisi ve multidisipliner çalışmalar incelendiğinde yemeğin daha çok kimlikler, aidiyet, göç, diaspora, milliyetçilik ve ırkçılık gibi kavramlar bağlamında ele alındığı görülmektedir. Özellikle Latin Amerika'da yaşayan Lübnan ve Filistin diasporalarının yemeği kimliğin bir ifadesi olarak sürdürmeleriyle ilgili literatürde yazılan çokça çalışmaya rastlanmaktadır. Bascuñan-Wiley (2024) Şili'deki Filistinli göçmenlerin[7] deneyimlerini, özellikle mutfak pratiklerinin duyusal boyutlarına ve bunların daha geniş göç, kimlik ve güç dinamikleri temalarıyla nasıl kesiştiği, Latin Amerika'daki *Şili Mahjar* yani Arap diasporası bağlamında Arap yemeklerinin (*comida árabe*) göçmenler için kültürel ifade ve aidiyet aracı olarak yemeğin önemini, Şili'de mekân olarak seçtiği Filistinlilerin işlettiği bir kafede duyusal etnografya bakış açısıyla ele almaktadır. Hareketlilik, aidiyet ve güç gibi kavramlar bağlamında göçün duyusal boyutlarını vurgulayarak, diasporik kimliklerin yemek pratikleri aracılığıyla nasıl oluştuğu ve ifade edildiğini ele almakta ayrıca Filistin'de devam eden çatışma ve bunun diaspora kimliği üzerindeki etkilerini de dile getirmektedir. Bu çalışma özellikle Arap mutfağı bağlamında yemeğin kimliğin bir ifade aracı olarak nasıl kullanıldığını göstermesi açısından tez çalışmamıza önemli bir bakış açısı sunmaktadır. Bu tezde de bahsedilen Arap mutfağının Mardin'deki etkisine benzer şekilde Latin Amerika'da da önemli ölçüde hissedildiği ve bu bağlamda içinde bulunulan kültürün de etkisiyle mutfağın kimliği sürdürmenin bir aracı olarak dinamik bir alan olduğu görülmektedir. Lord (2018) Arjantin'de yaşayan Lübnanlıların kimliğin bir ifadesi olarak geleneksel mutfaklarını sürdürürken Lübnan mutfağının en bilinen yemeği olan *kibbe* üzerinden kültürel kimliği, aidiyet hissini ifade etmenin ve bağlarını sürdürmenin bir aracı olarak önemli bir rol oynamaktadır. Araştırmada Arjantin'deki Lübnan mutfağının yerel mutfak gelenekleriyle birleştiğini ve oluşan bu kültürel etkileşim sonucunda yeni lezzetlerin ortaya çıkmasını sağladığı üzerinde durmuştur. Bu durum

[7] "Küçük Filistin" diye adlandırılan Şili'de 20. yüzyılın başından bu yana yaklaşık yarım milyon Filistinli yaşamakta ve Şili'deki Filistinliler Arap dünyası dışındaki en büyük Filistinli göçmen topluluğunu oluşturmaktadır (Ataullah, 2024)

ayrıca, kültürel kimliğin değişken ve dinamik olduğunun bir göstergesidir. Tezimizin 3. bölümünde bahsedilen, Latin Amerika ülkeleri ve Mardin'de benzer şekillerde yapılan *kibbe* gibi, bir hamur işi ve Arap yemeği olan *sembûsek'*in Latin Amerika'da *empanada* olarak yapılması (örneğin içi deniz ürünlerinden oluşan çeşitlerinin de yapılıyor olması) kimliğin değişken ve dinamik yönünü ortaya koymakta ve kültürel etkileşimlerin yemek kültürleri üzerindeki etkisini göstermesi açısından önemli bir örnektir.

Adema (2006) festivaller ve markalaşma yoluyla gıdanın topluluk kimliğini ve yerini nasıl sembolize ettiğini araştırmakta, kültürel kimlikleri yansıtmak için gıda ve mekânı birleştiren *"foodscapes"* (yemek/gıda manzaraları) kavramını kullanarak yerel mutfak geleneklerini kutlayan festivaller aracılığıyla, gıdanın topluluklar içinde nasıl bir sembol işlevi gördüğünü ve kimliği nasıl metalaştırdığını, gıdanın kültürel temsil ve kimlik oluşumundaki rolünü etnografi yoluyla iki festival üzerinden incelemektedir. Bu çalışma Mardin'de yapılan festival ve şenliklerde gıdanın kimliğin siyasi boyutunu öne çıkaran taraflarını anlamayı sağlaması ve nasıl araçsallaştırıldığı konusunda fikir vermesi açısından önemlidir. Grimaldi vd.'nin (2019) küresel ölçekte nüfusun büyük bir kısmının kentlerde yaşamasıyla birlikte kentsel bağlamda değişen kültürel kimlik ve gastronomik miras arasındaki ilişkileri araştırıldıkları bu çalışma, özellikle kent nüfusundaki artış sonucunda meydana gelen sosyal değişimler bağlamında gıda uygulamalarının kültürel kimlikleri nasıl yansıttığını ve şekillendirdiğini açıklamakta, yerel gastronomik kimlikleri desteklemenin ve küreselleşen bir dünyada bu kimliklerin sürdürülebilirliklerinin önemini vurgulamaktadır. Bu çalışmanın bizim çalışmamız açısından önemi, Mardin şehir merkezine kırsaldan gelip yerleşenlerle şehirde yaşayanların yemek kültürlerinin etkileşimleri ve gelenlerin kente uyumlanma süreçlerinde yaşanan değişimler sonucunda yemek kültürünü kimlikler üzerinden nasıl ifade ettiklerini anlamamıza yardımcı olmasıdır.

Ortadoğu Mutfak Kültürleri kitabı yemek sosyolojisi ve antropolojisi alanında yapılmış araştırmaların derlendiği öncü çalışmalardan biridir. Orta Doğu'da yer alan Türkiye, İran, Suriye, Yemen gibi farklı ülkelerin mutfak kültürleri farklı bakış açılarıyla ele alınmıştır. Yemek ve mutfak kültürleri toplumsal, kültürel ve tarihsel açılardan ele alınmış, spesifik gıda ürünleri ya da ritüeller üzerinden toplumların yemek kültürleri incelenmiştir (Zubaida ve Tapper, 2000). Bu kitapta özellikle yemeklerin ve yemekle ilgili geleneklerin kökenlerine odaklanılmış, Mardin yemek kültüründe yer alan yemek isimleri ve bazı geleneklerin Orta Doğu'da bulunan özellikle Arap ülkelerinde benzer bir şekilde yapıldığı sonucuna varılmıştır. Civitello (2019) *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi* isimli çalışmasında, mutfak ve

beslenme kültürünü, tarımı tarihsel olarak antik çağdan başlayıp günümüz modern mutfak kültürüne kadar ele almıştır. Yemek kültürünün dinden, siyasetten, toplumsal olaylardan ve kültürden nasıl etkilendiğini çok ayrıntılı bir şekilde ele alan kaynak niteliğinde bir eserdir. Dolayısıyla bizim çalışmamızda birçok gıdanın tarihini anlamak için başvurulan bir eser olmuştur.

Sonuç olarak bu bölümde bizim çalışmamız için kaynak sayılabilecek tez, kitap ve araştırmalardan oluşan eserler derlenmiş ve bu çalışmalarda bizim çalışmamıza katkı sunabilecek ortak bakış açıları tespit edilip değerlendirilmiştir.

1.8. Teorik Çerçeve

Bu tez çalışması kapsamında Mardin yemek kültürü sosyolojik ve antropolojik teori ve kavramlar eşliğinde değerlendirilecek, literatürde sıklıkla kullanılan yaklaşımlar ele alınacak, bu çalışma açısından hangi teorilerin ve kavramların uygun olduğu tespit edilip bu çalışma bağlamındaki kavramsallaştırmalarla birlikte ele alınacaktır.

Yeme-içme ve beslenme insanın en temel, en sıradan ve bir o kadar hayati ihtiyaçlarındandır. Arkeoloji, antropoloji, tarih ve sosyoloji gibi sosyal bilimler alanında yeme-içme pratiğinin beslenmeden farklı bir olgu olduğunu ortaya koyan araştırmalar yapılmıştır. Tarih öncesi dönemde yapılan araştırmalar gıdayı ekonomik bağlamda ele almış, ancak arkeolojik araştırmalar gıda ve beslenmeyi farklı iki unsur olarak değerlendirmiş ve gıdanın tüketim aşamasının önemini öne çıkarmıştır (Freedman, 2008, s. 61). Örneğin antik çağın önemli figürlerinden Homeros yemeğin birçok veçhesi olduğunu, sadece ihtiyaç değil insanları bir araya getiren ve aynı zamanda haz ve zevk alınabilecek bir unsur olduğunu belirtmektedir (Freedman, 2008, s. 65). Dolayısıyla beslenme, insanın hayatta kalması için gerekli bir olguyken yeme-içme ise toplumsal yapı ve olgularla, toplumsal ilişkilerle, kültürle bire bir ilişkili bir durumu ifade etmektedir. Bu durum zamanla sosyoloji disiplini içinde "yemek sosyolojisi" diye tanımlanan bir alanı ortaya çıkarmıştır. Akarçay'a göre (2016b) yemek sosyolojisi daha kapsayıcı bir alan olan gıda ve beslenme sosyolojisinin bir alt dalıdır. Yemek sosyolojisi genel olarak gıdanın üretim, dağıtım, tüketim aşamalarını ve bunlar arasındaki ilişkileri ve süreçleri inceler. Yemek sosyolojisi ve antropolojisi alanındaki literatüre bakıldığında Claude Lévi-Strauss, Bronislaw Malinowski, Sidney W. Mintz, Audrey Richards, Émile Durkheim, Jack Goody, Pierre Bourdieu, Mary Douglas, Alan Warde, Georg Simmel, Norbert Elias, Stephen Mennell, Anne Murcott, Jean-Pierre Poulain gibi isimlerin önemli ve öncü çalışmaları yer almaktadır.

Alman sosyolog Georg Simmel (1910) yemek sosyolojisi alanında öncü sayılabilecek Öğünün Sosyolojisi[8] isimli makalesini yayımlamıştır. Simmel "Yemek sosyolojik bir konu haline geldiği ölçüde, daha stilize, daha estetik ve daha bireyüstü bir biçimde düzenlenmiş hale gelir" (akt. Symons, 1994, s. 347) demekte ve toplumsal etkileşim vurgusu yapmaktadır. Ortak ve bireysel yeme alışkanlıklarına değinen Simmel (Vroom, 2018, s. 85) ilkel insanlar gibi gelişi güzel zamanlarda acıkınca yemek yemek yerine öğünlerin düzenli olmasının toplumsal olarak zamansal manada bir düzenlilik sağladığını vurgular (akt. Symons, 1994, s. 347). Böylece insanlar günün belli saatlerinde bir araya gelme fırsatı bulurlar. Bu bağlamda Simmel'in yemeğin sosyal ilişkilerde merkezi bir konumda olduğu söyleminin günümüzde de geçerliliğini koruduğu söylenebilir (Kılıç, 2020, s. 10). Simmel yemeğin toplumsallaştırılmasının, yemeği yerken kullanılan aletler ve sergilenen tavırlar/görgü kuralları gibi çeşitli estetik normları da oluşturduğunu vurgular (akt. Symons, 1994, s. 347). Sonuç olarak Simmel yemeği sosyo-kültürel bir olgu ve toplumsal bir etkileşim biçimi olarak görmektedir. Bizim çalışmamızda Simmel'in bu bakış açısının nasıl ve hangi durumlarda ortaya çıktığı analiz edilecektir.

Yemek sosyolojisi alanında İngiltere'de ilk çalışmaları yapanlardan biri olan Anne Murcott (2011) yemeğin 1980 gibi geç bir tarihte sosyolojinin inceleme alanına girdiğini, oysa sosyal antropologların ve sosyal tarihçilerin uzun zamandır yemek konusuyla ilgilendiklerini ifade etmektedir. Alan Warde sosyoloji alanındaki bu gecikmeyi Durkheim'in bedenle olan yakın ilişkisinin sonucunda yemek yemeyi sosyal bir olgu olarak görmemesi ile ilişkilendirmektedir. Bir diğer nedenin ise bedenlerin ya biyolojik varlıklar ya da tümüyle sosyal yapılar olarak görülmesini içeren kültürel bir dönüşüm tarafından temsil edildiği ifade edilmektedir (Orlando, 2016, s. 3).

Murcott (2019, s.13) yemeğin sadece yemek olmadığını aynı zamanda kültürel olarak ele alınması gerektiğini vurgulamıştır. Murcott aynı zamanda yemek sosyolojisi bağlamında insanların yemek yeme pratikleri; yemeği nasıl pişirip nasıl sundukları gibi konulara ancak toplumsal ilişkiler ve hiyerarşik toplumsal yapılar bağlamında yanıt verebileceğini ifade etmektedir (Akt. Yenal, 1996, s. 195). Freedman da (2008, s. 233) toplumların yemeğe verdikleri tepkileri derinlemesine inceleyen sosyal yaşam ve doğa bilimleri uzmanlarının,

[8] Makalenin orijinal adı Almanca "Soziologie der Mahlzeit"tir. 1910'da Berliner Tageblatt gazetesinin "Der Zeitgeist" ekinde yayınlanmıştır. "Simmel, Georg **1957. "Soziologie der Mahlzeit."** ***Brücke und Tür Essays der Philosophen zur Geschichte,*** *Religion, Kunst und Gesellschaft,* published by Michael Landmann in collaboration with Margarete Susman, pp. 243-50. Stuttgart: K. F. Koehler. (Originally published in "Der Zeitgeist," Supplement to the *Berliner Tageblatt,* 19 October 1910.)" (Symons, 1994, s. 350).

yemeğin sadece biyolojik bir amacı olmadığını bununla birlikte başka amaca da hizmet ettiğini düşündüklerinin altını çizmektedir. Bunun yanı sıra beslenmenin yalnızca insanın biyolojik ve biyokimyasal süreçlerini değil kültürel süreçlerini de içine alan bir fenomen olma özelliği taşıdığını söylemektedir. Bundan sonraki kısımda yemek sosyolojisindeki farklı teorik yaklaşımlar ele alınacaktır. Birçok farklı bakış açısı olmasına rağmen literatürde genel olarak yemek sosyolojisine ilişkin üç teorik yaklaşımdan bahsedilmektedir. Bunlar işlevselci, yapısalcı ve gelişimsel yaklaşımlardır.

1.8.1. İşlevselci Yaklaşım

Bir sosyoloji ekolü olarak işlevselcilik 1950'lerde ABD'de öne çıksa da (Holmwood, 2020, s. 458), tarihsel serüveni çok daha eskilere dayanmaktadır. Swingewood'a göre (1984, s. 227) göre işlevselcilik bir toplum teorisi olarak ilk olarak Comte, Spencer ve Durkheim'ın çalışmalarından, sonrasında ise antropolojide 19. yüzyıl sonlarında 20. yüzyılın başlarında özellikle A.R. Radcliffe-Brown (1881-1955) ve Bronislaw Malinowski'nin (1884-1942) yazdığı metinlerde ortaya çıkmıştır. Daha sonra Talcott Parsons ve Robert Merton, sosyoloji alanında işlevselci ekolü sürdüren iki önemli teorisyen olmuşlardır (Holmwood, 2020, s. 458). İşlevselci bakış açısına göre toplum bir işlevler bütünüdür (Ergun, 2006, s. 130). Amerikalı sosyolog Mark Abrahamson (1990) işlevselciliğin tanımlanırken kimi zaman toplum teorisi olarak betimlendiği kimi zaman da genel metodolojik ve sosyolojik bir bakış açısı olarak işlevselciliğin arasındaki farkı görmeyi güçleştirdiğini ifade etmektedir. Birbirinin çağdaşı olan Durkheim ve Pareto'yu *toplumsal işlevselciğin* içerisinde saymaktadır. Her iki teorisyen de toplumu organik bir sosyal sistem olarak kavramsallaştırırken, yapı ve işlevi birbirinden ayırt etmemişler ve işlevselciliği Spencer ve diğerlerinin evrimci toplum teorilerine karşı farklı bir bakış açısı kazandırmak amacıyla kullanmışlardır. İşlevselcilik hem sosyolojide hem de antropolojide evrimci bakış açısına karşı çıkan bir yaklaşımı benimser. Malinowski'nin bakış açısını yansıtan *bireyci işlevselcilik*, bireyin, toplum içerisindeki psikolojik ve biyolojik tüm bireysel ihtiyaçları, belirli işlevleri olan sosyal kurumları ve kültürel değerleri oluşturmaktadır. Üçüncü işlevselcilik türü olan *kişiler-arası işlevselcilik* ise Malinowski'nin *bireyci işlevselciliğ*ine tepki olarak İngiliz sosyal antropolog A.R. Radcliffe-Brown tarafından ortaya atılmıştır. Radcliffe-Brown kişilerarası iletişimin önemini vurgulamakta ve bu anlamda Durkheim'a daha yakın bir bakış açısının olduğu görülmektedir (Abrahamson, 1990, s. 24-29).

Modern işlevselciliğin en önemli isimleri, aynı zamanda sosyolojinin de kurucuları sayılan Auguste Comte, Herbert Spencer, Vilfredo Pareto ve Émile Durkheim'dır. Comte,

Spencer ve Pareto toplumsal sistemin içeriklerinin birbiri ile bağını; Durkheim, bütünleşme (*integration*) veya dayanışma (*solidarity*) kavramlarını ön plana çıkarmıştır (Wallace ve Wolf, 2018, s. 44). Comte hem toplumsal yapıya hem de toplumsal değişime dikkat çeker. Toplumun yapıları ve çeşitli bölümleri arasındaki bağlantıları ile ilgili vurgusu önemli bir tespittir (Ritzer ve Stepnisky, 2019, s. 18). Spencer toplumu bir organizmaya benzetir. Bu organizma hem birbirini tamamlayan hem de farklılaşan işlevleri içinde barındıran bir bütün olarak tanımlanır. Toplumsal yapıdan ziyade toplumun bir işlevler bütünü olduğunu söyler (Ergun, 2006, s. 93). Spencer'dan etkilenen Émile Durkheim sosyolojik işlevselciliğin gelişimindeki en önemli isimdir. Durkheim'e göre sosyal olgular yalnızca nedensellik bağı kurularak açıklanmaz, bunun yanında genel bir uyumun ortaya çıkması açısından işlevseldirler (akt. Swingewood, 1984, s. 227). Yemek sosyolojisi alanında işlevselcilik daha çok işlevselci antropolojinin etkisindedir (Akarçay, 2016a, s. 48). Anglosakson ülkelerde işlevselcilik etkisi kültürel antropoloji alanında yayılmış ve Bronislaw Malinowski bu yaklaşımın taşıyıcısı olmuştur (Ergun, 2006, s. 130). Malinowski yemeğin üretim sürecini öncelemiş, sembolik tarafını ikinci planda görmüştür. Yemek aramayı kolektif işbirliğini pekiştiren bir eylem olarak görür (Goody, 2013, s. 28). İşlevselcilik esasen toplumu bir sistem olarak tanımladığı için yemeğin üretim, hazırlama, dağıtım ve tüketim gibi aşamalarında insanlar arasındaki bağın nasıl kurulduğunu ve geliştiğini inceler (Hekimoğlu, 2020, s. 2). Bu bakış açısına göre, yemek sosyal ilişkileri ve dayanışmayı arttırır dolayısıyla toplumu bir araya getirme misyonu vardır. İngiliz sosyal antropolog Jack Goody'e göre işlevselcilik bağlamında antropoloji 19. yüzyılda yemeğe dair tüketim alışkanlıklarını dinsel ritüeller bağlamında ele almaktadır (Goody, 2013, s. 21). Aynı dönemde sosyologlar ise yemeğin işlevsel yönünden ziyade yemeğin sosyolojik yönlerinden yoksulluk, açlık ve beslenme bozuklukları ile ilgilenmişlerdir (Kılıç, 2020, s. 9). Yapısal-işlevselci sosyal antropolog Alfred Radcliffe-Brown yaptığı bir araştırmada yemek kültürünün işlevsel önemini açıklarken tabular ve ayinlerin işlevlerinin yalnızca yiyeceklerin değerini anlamak olmadığını bununla birlikte topluluğun kolektif duygularına hitap etme ve bu şekilde de bireyin sosyalizasyonuna katkı sağladığını ifade etmiştir (Beşirli, 2012, s. 30). Bir diğer İngiliz sosyal antropolog Audrey Richards da yemek ve beslenme üzerine yaptığı araştırmalarında tüketimin işlevsel yönüne; yemeğin toplumsal ve psikolojik yönüne ve yemek geleneği ile ilgili araştırmaların önemine değinmiştir (Goody, 2013, ss. 28-29). Sosyal antropolog Marie Helene Sauner, yemek antropolojisini sosyal antropoloji bağlamında değerlendirmekte ve bu alanın yemekten yola çıkarak insanların davranış, kültür ve düşünce tarzlarını anlamaya çalıştığını söylemektedir. Yemeğin çok boyutlu olarak biyolojik, psikolojik, kültürel, dinsel, simgesel ve

sosyal bir olgu olmasının Marcel Mauss'un "bütünsel sosyal olgu" kavramsallaştırmasına çok uygun bir alan olduğunu ve kendisinin yemeği bu bağlamda ele aldığını ifade etmektedir (İnce ve Akarçay, 2023b, ss. 218-219). Bizim tezimizde de Mauss'un (2022) bakış açısına benzer bir bakış açısı benimsenmiştir.

1.8.2. Yapısalcı Yaklaşım

Yemek sosyolojisi ve antropolojisine dair bir diğer yaklaşım yapısalcılıktır. Yapısalcı bakış açısına göre, tat/lezzet kültürel olarak belirlenmiş ve toplumsal olarak da kontrol edilmekte olup bireysel zevklerin oluşumunda kişisel, kültürel, sınıfsal ve toplumsal arka plan önemli bir yere sahiptir. Bu bakış açısı farklı kültürlerin kendilerine özgü yemek sistemlerini inceler. İşlevselci bakış açısı ile karşılaştırıldığında yapısalcılığın besin ve yemek yeme ile ilgili sorduğu soruların farklı bir vurgusu olduğu görülür. Yapısalcılık gıdaların nasıl üretildiği, dağıtıldığı ve tüketildiğini içeren toplumsal süreçlere ve pratiklere odaklanmak yerine, besinlerin sınıflandırılmasını ve hazırlanmasını da içeren gelenek ve kuralları öncelemektedir (Beardsworth ve Keil, 2011, s. 106). Yapısalcı yaklaşıma göre örneğin "çiğ" ve "pişirilmiş" kavramları Lévi-Strauss'un analizinde oldukça önemli bir yer teşkil etmekte, yemek yapma alanının kendisi dilsel ikilik üzerine kurulan bir yaklaşımdır (Goody, 2013, s. 21). Yemek pişirme alanındaki analizlerinde Lévi-Strauss'un kullandığı çiğ ve pişmiş yemek arasındaki ayrım ile doğa ve kültür arasındaki ayrım analojisinde pişirme işlemini çiğ olan maddeleri insanların yiyebileceği uygun bir hale dönüştürme işlemi olarak adlandırmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011, ss. 106-107). Bu yüzden yemek yeme eylemi kapsamında Lévi-Strauss tarafından oluşturulan mutfak üçgeni şemasında pişmiş, çiğ olanın kültürel bir dönüşümüdür (veya işlenmesidir), çürümüş (veya bozulmuş) ise her ikisinin de doğal bir dönüşümüdür (Goody, 1982, s. 21). Lévi-Strauss'un bahsettiği bu analoji bağlamında Mardin yemek kültürü içerisinde bu analojiye uygun süreçler olup olmadığına bakılacaktır.

Yapısalcı yaklaşımla ilişkilendirilen bir diğer sosyal antropolog Mary Douglas yemeğin biyolojik tarafından çok sosyal gerçeklik yönünü ve ilişkiselliği temel almıştır (Goody, 2013, s. 46). Douglas (1972) yiyeceğin bir iletişim aracı olarak toplumsal ilişkilerdeki rolünü ifade etmektedir. Yiyeceklerin sadece beslenme aracı değil, aynı zamanda toplum içindeki hiyerarşik yapıları, aidiyet ve dışlama mekanizmalarını, sınırları ve kültürel etkileşimleri ifade eden bir kodlama sistemi olduğunu vurgulamaktadır. Douglas yiyeceklerin kategorileri ve işlevleri hakkında analizler yaparak öğünlerin kategorilerinin neye göre tanımlandığını anlamaya çalışmaktadır. Mesela akşam yemeğinin bir çorbadan da oluşabileceğini vurgulamakta, akşam

yemeğinde ana yemek diye bir kategorinin varlığını sorgulayıp bu ana yemeğin etli bir yemek olmasını belirleyen şeyin ne olduğuyla ilgili sorular sormaktadır. Bu bağlamda Mardin yemek kültüründe ve yapılan saha çalışmasında ortaya çıkan sonuçlara göre öğünlerde yenen yemeklerin yapısalcı yaklaşım içerisinde anılan Douglas'ın bakış açısını yansıtıp yansıtmadığına bakılacaktır.

Yemek çalışmaları açısından önemli bir isim de Fransız sosyolog Pierre Bourdieu'dur. Bourdieu yemek çalışmalarında tüketim odaklı bir bakış açısı sunar. "Beğeni" kavramı Bourdieucu bakış açısından önem arz etmekte, yemek meselesine de yeme-içme, zevkler ve beğeniler bağlamında ele almaktadır. Bourdieu'ya göre toplumsal hiyerarşide yüksek statülü bireyler işçi sınıfına göre daha rafine, lezzetli ve hafif besinleri tercih eder. Bu bağlamda *habitus* kavramı ön plana çıkar. Her sınıf, kendi beğeni ve zevklerine göre kendi habitusunu oluşturur. Hatta aynı sınıfa mensup kişiler arasında bile farklı tüketim alışkanlıkları ve eğilim olabileceğini söyler (akt. Akarçay, 2016a, ss. 92-94). Bizim çalışmamız yemek kültürünü sınıf temelli ele almamaktadır. Dolayısıyla, yemek kültüründeki beğeni ve zevklerin yalnızca sınıfsal statülerle belirlenip belirlenmediği, sosyo-ekonomik gelir düzeyi, geleneklerin, ritüellerin sürdürülmesi ve toplumsal yapının yemek alışkanlıkları üzerinde baskı unsuru olup olmadığı bu bağlamda değerlendirilecektir.

1.8.3. Gelişimsel Yaklaşım

Gelişimsel yaklaşımda yemek sosyolojisi literatürüne temel oluşturan önemli isimlerden biri de Norbert Elias'tır. Elias'a göre orta çağda yemek ve içmek sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda insanların toplumsal yaşamında önemli bir rol oynar (akt. Yenal, 1996, s. 208). Uygarlaşma süreci kavramından yola çıkarak modern toplumların sofra adabı ve sofrada yemeğin nasıl yenmesi gerektiğiyle ilgili kurallarından bahseden Elias, bu kuralların tarihsel ve toplumsal süreçte, toplumların kültürel kimliklerini yansıttıklarını ifade eder (Elias, 2004). Elias tarihin belli bir dönemindeki belli bir sınıfın sofra kurallarından bahsetmektedir. Bu yüzden her ne kadar günümüze uyarlamak çok doğru olmasa da bu tez çalışmamızda Elias'ın bakış açısı bağlamında Mardin'deki sofra adabı ve sofra kültürünün modernleşme, göç, kentleşme ve küreselleşme gibi olguların etkisiyle değişim ve dönüşüme uğrayıp uğramadığı değerlendirilecektir.

Stephen Mennell, Elias'ın uygarlaşma süreci yaklaşımını geliştirerek gelişimsel yaklaşım teorisini ortaya atmıştır. Mennell, yiyecek tercihleri ve yemek yeme ritüellerinin toplumsal açıdan değişen sembolik önemlerini açıklamaya çalışmıştır. Damak zevkinin

toplumsal ve kültürel olarak nasıl şekillendiğini ve kontrol edildiğini tarihsel olarak ve karşılaştırmalı mutfak kültürleri üzerinden değerlendirmiştir. Mennell, toplumsal yapı ile mutfak kültürlerinin oluşumu, gelişimi ve değişimi arasındaki ilişkiyi ortaya koyar (Özgören Kınlı, 2020, s. 423). Gelişimsel yaklaşıma göre, damak tadı olarak adlandırılan sürecin toplumsal faktörler etrafında şekillendiği ve geçmişten gelen sosyal gelişim süreçlerini içerdiği görülmektedir. Bu yaklaşım, sosyal, kültürel, ekonomik veya politik düzenlemelerin mutfak kültürlerinin oluşumundaki etkisini dikkate alır. Toplumsal yapılardaki değişimlerin mutfak kültürlerine yansımalarını inceler. Bu aynı zamanda Mennell'in bakış açısını da yansıtır (Özgören Kınlı, 2020, s. 424).

Mardin kent merkezine sonradan göç eden, evlilik veya iş gibi nedenlerle yerleşen farklı etnik köken ve dinden kişilerin, toplumsal ve kültürel değişim sürecinde damak tatları, yemek alışkanlıkları ve yemek ritüellerinin sembolik anlamlarında nasıl bir değişim yaşamaktadır? Bu değişimler gelişimsel yaklaşım açısından nasıl değerlendirilebilir? gibi soruların cevapları aranacaktır.

1.9. Kavramsal Çerçeve

Bu bölümde küreselleşmenin yemek kültürü üzerindeki etkilerinden dolayı küreselleşmeye tepki olarak ortaya çıkan McDonaldlaşma, gastromilliyetçilik gastronativizm ve gastropolitika gibi kavramlar ele alınacaktır. Bu kavramları ele alış nedenimiz tezimizde analiz edilecek konular arasında yer alan Mardin'deki fast food kültürü, bu bağlamda Mardin'deki çalışmalar, gıda ve yemek festivalleri/şenlikleri ve saha çalışması sonucunda farklı etnik köken ve dinden olan katılımcıların birbirlerinin yemekleriyle ilgili düşüncelerinde gastromilliyetçilik ve henüz kavramsallaştırılmasa da yemekler üzerinden yapılan ayrımcılık gibi kavramların nasıl tezahür ettiklerini anlamak ve anlamlandırmak için kullanılacaktır.

1.9.1. McDonaldlaşma

Küreselleşmenin gıda ve yemek kültürü üzerindeki etkisi birçok alanda kendini hissettirmektedir. Özellikle fast food kültürünün bütün dünyayı etkisi altına alması önemli bir çıkış noktası olarak kabul edilebilir. George Ritzer 1980'lerde üzerine çokça kafa yorduğu Weber'in rasyonalite kuramından ilhamla fast food restoranlarının hızla yayılması sonucunda 1983'te "*Toplumun McDonaldlaştırılması*" isimli bir yazı yazmış ve *"McDonaldization"* yani "McDonaldlaşma*"* kavramı sosyoloji literatürüne girmiştir. Bu bağlamda kavramın literatüre girmesi farklı toplumsal olguların bu kavramla açıklanabilmesine de olanak sağlamıştır (Ritzer,

2011, ss. 17-20) Weber bürokrasiye, Ritzer ise fast food restoranlarına yoğunlaşmış ve McDonaldlaşmanın küreselleşme bağlamında kültürel olarak aynılaşmayı arttıran bir olgu olduğunu savunmuştur (Ritzer ve Stepnisky, 2019, s. 610). Ritzer (2011) McDonaldlaştırma sürecini fast food restoranlarının temeline zemin hazırlayan süreçlerin ve ilkelerin Amerikan toplumuna ve hatta dünyadaki birçok topluma gittikçe daha egemen olması şeklinde tanımlanmaktadır. McDonaldlaşma modelinin başarılı olma sürecinin temelinde verimlilik, hesaplanabilirlik, öngörülebilirlik ve teknoloji aracılığıyla denetim gibi olgular vardır. Ancak süreç içerisinde dünyanın farklı bölgelerinde McDonaldlaşmış yeni oluşumlar ortaya çıkmış ve bu oluşumlar Amerika'ya ihraç edilmeye başlamıştır. Ritzer bu durumu McDonaldlaşmanın döngüyü tamamlaması olarak yorumlamaktadır (Ritzer ve Stepnisky, 2019, ss. 610-614). McDonaldlaşma kavramı, Mardin'deki fast food kültürünün incelenmesi ve analiz edilmesi için kullanılacaktır.

1.9.2. Gastromilliyetçilik

Milliyetçiliğin farklı formlarından biri olan gastromilliyetçilik kavramı, küreselleşmenin birçok alanda olduğu gibi yemek kültürü alanında da olumsuz etkilerine bir tepki olarak ortaya çıkmıştır. Gastromilliyetçilik kavramı Michaela DeSoucey tarafından devlet aktörlerine odaklanarak giderek küreselleşen dünyada gıdayı ve politikayı anlamak için bir araç olarak ilk defa kullanılmış ve bu şekilde literatüre girmiştir (Ichijo, 2020, s. 1). Gastromilliyetçilik kavramı ulus kimliğinin ve kültürel mirasın gıda kültürüyle olan ilişkisi üzerine odaklanmakta, bir ulusun herhangi bir gıda ürününe ya da gıda uygulamalarına yönelik gerçekleştirilen olumsuz tavırların sadece o gıdaya değil bütün bir ulusun kültürüne yönelik olduğunu varsaymaktadır. Dolayısıyla bazı kültürlerde yüceltilen bir gıda başka bir yerde kötülenebilmektedir (DeSoucey, 2010, s. 433). Bu bağlamda örneğin 2024 Avrupa Futbol Şampiyonası'nda Avusturya-Türkiye arasında oynanacak müsabakada maç öncesi Avusturya taraftarları "schnitzel kebaptan daha iyi" anlamına gelen *"schnitzel is better than kebap"* pankartı (bkz. Fotoğraf 1.1) açmış ancak Türkiye'nin 2-1 galip gelmesiyle bu sefer Türk taraftarlar *"kebap is better than schnitzel"* yazan bir pankart (bkz. Fotoğraf 1.2) açarak Avusturyalıları bir de bu anlamda mağlup etmişlerdir. Bu durum Türk basınında "Taraftarlar arasındaki 'yemek savaşları' sürüyor; Türkiye-Avusturya maçında 'kebap' kazandı, 'şinitzel' kaybetti" (*Taraftarlar arasındaki "yemek savaşları"*, 2024) şeklinde yorumlanmıştır. Futbol müsabakaları bu bağlamda taraftarların yemekler üzerinden gastromilliyetçiliğin ve milliyetçi propagandanın yapıldığı en kitlesel ortamlardır.



Fotoğraf 1. 1 "Şnitzel kebaptan daha iyi" (*Boşuna Tıklama*, 2024)



Fotoğraf 1. 2 "Kebap şnitzelden daha iyi" (*Taraftarlar arasındaki "yemek savaşları"*, 2024)

Gastromilliyetçilik ulus kimliğini ve kültürel mirası korumak adına devletler tarafından oluşturulan korumacı gıda politikaları ve stratejilerle bu durumu kurumsallaştırarak aslında

ulusu koruma fikriyle hareket etmektedir. Örneğin Fransız mutfak kültürünün ulusal kimlikle çok ciddi bir ilişkisi vardır. Fransa gastronomisini korumak adına 1989'da devletin Fransız Kültür Bakanlığınca desteklediği "*Conseil National des Arts Culinaires*"yi (Ulusal Mutfak Sanatları Konseyi) kurmuş ve bu bağlamda birçok proje üretmiştir (DeSoucey, 2010, s. 448). Fransız mutfak kültürünün dünya çapındaki bu popülerliği kısmen, 2010 yılında birçok Fransız yemeğinin UNESCO Dünya Somut Olmayan Miras listesine eklenmesiyle tescillenmiştir. 2010'da Fransa'da bir fast food zincirinin menüsüne helal hamburger eklemesi ülkede çoğunluğu olumsuz denebilecek tepkilere yol açmıştır. Gıdanın politik yönü cumhuriyetçi ideal, serbest piyasa ve kültürel çeşitlilik bağlamında tartışılmış, bu bakış açısına göre helal et yemek birçokları için cumhuriyetçi olmayan, Fransız vatandaşlığı kavramı için bir tehdit olarak algılanmış, Fransız cumhuriyetçiliğinin kutsal ideallerini korumak için sıradan, günlük hamburgerin bile anlamı ve değeri, Fransız kimliğinin temel ilkelerine uyacak şekilde yeniden yapılandırılmıştır. Gastromilliyetçiliğin sadece yüksek statülü yiyecekler (*high-cuisine*) üzerinden değil sıradan bir fast food ürünü olan hamburger üzerinden bile yapıldığı görülmekte ve helal hamburger ulusal kimlik açısından tehdit olarak algılanabilmektedir (Wright ve Annes, 2013, s. 3-5). Wright ve Annes (2013, s. 34) helal hamburgerin Fransa'daki politik etkilerini inceledikleri çalışmalarında DeSoucey'in bakış açısını yansıtan gastromilliyetçiliğin "coğrafi, sosyal ve politik olarak bölünmüş nüfusları" birleştirdiğini değil ulusal bağlamda ele alındığında anlaşmazlığa neden olduğunu ifade etmektedirler. Buna bağlı olarak 2012'de Fransa'da "helal etin" "helal olmayan et" olarak satılması ise büyük tepkilere neden olmuş bunu gıda zincirlerinin gizli İslamlaşması olarak yorumlayanlar olmuştur:

> *Şubat 2012'de ulusal bir televizyon yayını, Paris metropol alanındaki tüm mezbahaların tüm etleri helal standartlarına göre işlediğini ortaya koydu. Birçoğu, bilmeden helal sertifikalı et tükettiklerini öğrenince şok oldu. Bazıları bu durumu "Fransız gıda zincirinin gizli İslamlaşmasının" daha fazla kanıtı olarak göstermeye devam etti (Kern, 2013).*

Yukarıda bahsi geçen örnekler Fransa ve Fransızlar gibi, farklı ülkeler ve uluslar için de geçerlidir. Ranta (2015) İsrail ulusal kimliğinin ve yemek kültürünün inşasında Arap-Filistin yemeğinin oynadığı rolü incelemekte, İsrail yemek kültürünün ve İsrail kimliğinin inşasının taklide dayalı olması, Arap-Filistin yemek kültürünün sahiplenilmesi ve ulusallaştırılmasının tarihsel süreçleri üzerine odaklanmaktadır. Siyonizm, Yahudi ulusal kimliğinin inşası ve yemek kültürü arasındaki ilişkiyi inceledikleri çalışmalarında Ranta ve Mendel (2014, ss. 415-416) yemek kültürünün "1948'den önce Filistin'e göç eden Avrupalı Siyonist Yahudilerin özgürleşmesinde rol oynamakla kalmadı, aynı zamanda kolektif hafızası, ulusal ruhu ve siyasi

özlemleri de dahil olmak üzere İsrail kimliğinin yaratılmasında da önemli bir rol oynadı" demektedirler. *Humus* ve *falafel* bunun en iyi örnekleridir. İsrail'in, *falafel*in kendi ulusal yiyeceği olduğunu iddia ettiği, "İsrail'in ulusal atıştırmalığı" sloganının yazılı olduğu ve İsrail bayrağının da yer aldığı İsrail'de çok popüler bir kartpostal görseline (bkz. Fotoğraf 1.3) atıfta bulunmaktadırlar. Ancak *falafel*in kökeninin 4. yüzyılda Mısır'daki Kıpti toplumundan geldiği ve daha sonra Orta Doğu'da çok popüler bir yemek olduğu bilinmektedir (Ranta ve Mendel, 2014, s. 416). Dolayısıyla İsrail'de yemek kültürü oluşurken, diasporada yaşayan Yahudiler farklı zaman dilimlerinde İsrail'e yerleşip Arap-Filistin yemek kültürünü kendi kültürleriymiş gibi gösteren bir ulus inşası gerçekleştirmişlerdir.



Fotoğraf 1. 3 Falafel: İsrail'in "ulusal" atıştırmalığı (Ranta ve Mendel, 2014, s. 416)

Gastromilliyetçiliği Kıbrıs'a özel bir örnekle ele alan Welz (2013) ise çok etnili ve çok dinli toplumsal bir yapıya sahip olan Kıbrıs adasının Güney Kıbrıs Rum kesiminin 2004'te AB'ye katılımı sonrası Kıbrıs'ın ortak değeri olan "*hellim*"in sadece Güney Kıbrıslı Rumlara ait olduğunu iddia etmiş, hellim peynirini etnikleştirilmiş bir ulusal ürün olarak Avrupa Komisyonuna tescil ve menşe adı için başvurmuşlardır. Ancak Kuzey Kıbrıs'ın *hellim* üreticileri tarafından bu başvuruya itiraz edilmiştir. Bu bağlamda Rum kesiminin *hellim* üzerinden ulusal bir aidiyet kurma çabası gastromilliyetçi bir tutum sergilediğini göstermektedir.

Ichijo ve Ranta (2016, ss. 146-147) UNESCO'nun bir yandan evrensel değerleri temsil edip bununla ilgili çalışmalar yürütürken öte yandan yemeği somut olmayan kültürel miras olarak kabul edip bunu desteklediği dolayısıyla ulus-devlet sistemini sağlamlaştırdığı ve bir

bakıma ulusal kimliği ve milliyetçiliği istemeden de olsa teşvik ettiğini söylemektedir. UNESCO'nun bu çelişkili konumu ana kuruluşu olan BM'nin enternasyonalizmi yerleşik, tanınmış ulus-devletlerin milliyetçiliğiyle ayrılmaz bir şekilde bağlantılıdır (Billig, 2017, ss. 308-309).

Türkiye'de gastromilliyetçilik coğrafi işaret uygulamasıyla ön plana çıkan bir kavram olmuştur. Bunun yanında Türkiye'nin farklı bölgelerinde yiyeceklere yerellik vurgusu yapılarak tanıtılmasıyla düzenlenen gastronomi festivalleri de gastromilliyetçiliği olumlu anlamda desteklemektedir. Gastronomi ve turizm alanında yapılan çalışmalar gastromilliyetçiliğin genellikle olumlu yönlerini ön plana çıkararak coğrafi işaretleme üzerinden geleneksel ürünlerin üretimi, sürdürülebilirliği ve ulusal bazda üreticilere gelir sağladığını ifade etmektedirler (A. Şahin, 2017, s. 461). Ayrıca coğrafi işaretli ürünler bölgenin çekiciliğini arttırarak gastro-turistlerin o bölgeye ilgi duymasını, bölgenin daha çok ziyaret edilmesini ve kalkınmasını sağlamaktadır. Bu gastronomi turizmi açısından da önemli bir husustur.

Coğrafi işaret belirli bir bölgede nitelik ve ünü dolayısıyla o yöre ile özdeşleşmiş olan ürünleri gösteren bir tanımlamadır. Yerelde o ürünü üreten kişilerin karar verme süreçleri ve kolektif eylemleri ile tasarlanan, kontrol edilen ve korunan ürünlerin işaretlenerek bir nevi güvence altına alınmasıdır (Bilgiç Nizam, 2020, s. 35). Dünyada coğrafi işaret kavramı ilk defa 20. yüzyılda Fransa'da kullanılmış, Paris Sözleşmesiyle ürünlerin özellikleri ve aidiyetiyle ilgili düzenlemeler yapılmış, daha sonra Avrupa Birliği uygulamalarında bu kavram kullanılmıştır (Eroğlu Pektaş vd., 2018, s. 67). Türkiye'de ise 1995 yılında yürürlüğe giren 544 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin içeriğinde coğrafi işaretler kavramı yer almış ve bu kavram "Türk Patent Enstitüsü" kuruluşunun amaçları arasına girmiştir. Günümüzde adı "Türk Patent ve Marka Kurumu" olarak değiştirilen kurum T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığına bağlı bir kurum olarak faaliyet göstermektedir ve Türk Patent ve Marka Kurumu bünyesinde "Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı" kurulmuştur (*Türk Patent*, t.y.-a). Kurumun görevlerinden biri şu şekilde belirtilmiştir: "Patentler, faydalı modeller, markalar, coğrafi işaretler, geleneksel ürün adları, tasarımlar ile entegre devre topoğrafyalarının ilgili mevzuat hükümleri uyarınca tescilini ve bu hakların korunması ile ilgili işlemleri yapar" (*Türk Patent*, t.y.-b). Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı'nın "Coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adlarına ilişkin kayıt, araştırma, inceleme, değerlendirme ve tescil işlemlerini yapmak, coğrafi işaretler ve geleneksel ürün adlarının ilan ve sicil işlemlerini yapmak" gibi görev tanımları yer almaktadır (*Türk Patent*, t.y.-c).

2003 yılında dünya çapında ulusötesi coğrafi ürün etiketleme, menşe belirleme ve yasal olarak koruma sağlanması için İsviçre merkezli "oriGIn" (Uluslararası Coğrafi İşaretler Ağı Örgütü) oluşturulmuştur. Şu an 30'dan fazla ülke bu oluşumun içerisinde yer almaktadır. Bolivya *Quinua Real de Lipez*, Guatemala *Cafe ´ de Antigua*, Hint *Basmati pirinci*, Kenya çayı, Idaho patatesleri ve Meksika tekila gibi çeşitli ürünler tescillenmiş ve bu oluşum sayesinde ulusal kimlik ön plana çıkarılmıştır (DeSoucey, 2010, s. 449).

Dünyadaki coğrafi işaret uygulamalarına bakıldığında en popüler örnek Fransa'nın "*Champagne*" bölgesinde üretilen ve literatüre Türkçe okunuşuyla "şampanya" adıyla giren üründür. Dünyada bu içecek üretildiği bölgenin ismiyle anılmaktadır (Bilgiç Nizam, 2020, s. 44-45). Fransa'daki üzüm yetiştiricileri (*vignerons)* ve tüccar-üreticiler (*négociants*), yerel çıkarları ulusal kimliğin hizmetine sunarak şampanyanın Fransa ile küresel çapta ilişkilendirilmesini sağlamışlardır (Adema, 2006, s. 313). Mardin'de buna benzer bir örnek olarak şarabın Fransa'dakinden farklı olarak ulusal kimlik üzerinden değil etnik kimlik üzerinden öne çıkarıldığı görülmektedir (ayrıntılı bilgi için bkz. 3. Bölüm, İçecekler, Şerbetler Alkollü içecekler başlığı). Bu bağlamda turizmle birlikte popüler olan Süryani şarabının muhtemelen ilerde küresel çapta da tanınır olabilecek potansiyele sahip bir ürün olduğu söylenebilir.

Türkiye'nin 2024 yılı itibariyle AB nezdinde tescillenen 21 coğrafi işaretli ürünleri (*Avrupa Birliği'nde Tescillenen 21. Coğrafi İşaret Oldu*, 2024) şunlardır:

Gaziantep Baklavası, Aydın İnciri, Malatya Kayısısı, Aydın Kestanesi, Milas Zeytinyağı, Bayramiç Beyazı, Taşköprü Sarımsağı, Giresun Tombul Fındığı, Antakya Künefesi, Suruç Narı, Çağlayancerit Cevizi, Gemlik Zeytini, Edremit Zeytinyağı, Milas Yağlı Zeytini, Ayaş Domatesi, Maraş Tarhanası, Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini, Ezine Peyniri, Safranbolu Safranı, Aydın Memecik Zeytinyağı ve Araban Sarımsağı.

Mardin'in 2024 yılı itibariyle T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'na bağlı Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenen 7 menşe adı ve 17 mahreç işaretli (Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri, t.y.) toplam 24 coğrafi işaret belgesi almış ürünleri (Coğrafi İşaretler, t.y.) şunlardır:

Mardin İmlebbes (badem şekeri), Mardin Sembûsek, Mardin Kaburga Dolması, Mardin Kibe (işkembe dolması), Mardin Kiliçe[9] Çöreği, Mardin Bulguru, Mardin İkbebet (haşlanmış

[9] Halk arasında ıkliçe denmektedir.

içli köfte), Mardin Irok, Mardin Kebabı, Mardin Alluciye, Mardin Firkiye, Mardin İncasiyye, Mardin Harire, Mardin Taşı, Midyat Acuru, Midyat Kavunu, Midyat Tandır Ekmeği, Midyat Zeynebi Üzümü, Midyat İnciri, Midyat Telkârisi, Ömerli Karfoki Üzümü, Derik Halhalı Zeytinyağı, Kızıltepe Kırmızı Mercimeği.

Sonuç olarak gastromilliyetçilik kavramı, ürünlerin kökenleri ve adlandırılması, gıda/yemek temalı festivaller gibi verileri anlamamız açısından kullanılacaktır.

1.9.3. Gastronativizm

Fabio Parasecoli yemek ve gıda çalışmaları açısından önemli bir isimdir. Parasecoli (2022) genel olarak yemeği kültürün bir ifadesi olarak gördüğünü söylemektedir. Gıda çalışmalarını anlayabilmek için çok disiplinli ve disiplinler ötesi bir bakış açısının gerekli olduğunu savunmaktadır. Daha çok yemeğin siyasette ideolojik bir araç olarak nasıl kullanıldığını açıklamakta, gıda-siyaset ilişkisini gastronativizm (*gastronativism*) kavramı üzerinden ele almaktadır. Gıdanın, bireyin ve toplumun kimliğini belirlemede çok merkezi bir role sahip olduğunu vurgulamaktadır. Bunun siyasi olarak bazı durumlarda örneğin toplumdaki göçmen grupların yemek üzerinden dışlandığı ve ırkçı söylemlere maruz kaldığını ifade etmektedir (İnce ve Akarçay, 2023a, ss. 21-24). Gastronativizm kavramı da gıdanın siyasetle ilişkisinin yer aldığı örneğin gıda/yemek festivalleri veya devletin kaçak çay üzerinden uyguladığı politikalarını değerlendirmek için ele alınacak bir diğer önemli kavramdır.

Tezde kullanılacak teorik yaklaşımlar ve kavramlar açıklandıktan sonra bir sonraki bölümde tezin en önemli bölümlerinden biri olan araştırmanın yöntemi ve saha çalışmasıyla ilgili bilgiler yer alacaktır.

1.10. Araştırmanın Yöntemi

Yöntem, belli bir amaca yönelik yapılan bir araştırmayı anlaşılır kılmayı ve onu nesnel bir şekilde ele alıp birtakım teknikler kullanılarak yorumlanmasını sağlayan bir plandır. Yöntem ve araştırma teknikleri farklı şeylerdir. Yöntem bir konuyu anlamak için yapılacak olan araştırma için bir strateji belirlemek olarak tanımlanabilir. Araştırma tekniği ise bu stratejilerin belli taktikler yoluyla analiz edilmesini sağlamaktadır (Ergun, 2006, ss. 165-174).

Bu çalışmada tarihi kaynaklar ve saha çalışması kullanılmıştır. Mardin tarihine yönelik anlatıda Mardin'e dair monografik şehir tarihlerinden, seyahatnamelerden, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemi nüfus sayımlarından istifade edilmiş ve tasvirsel bir yöntemle şehir

hakkında bilgiler verilmiştir. Bunların yanında "yemek-anı" kategorisinde değerlendirilebilecek biyografik eserler de kullanılmış, sosyal medyadaki yemek görsellerinden ve yemek bloglarından da faydalanılmıştır. Ayrıca araştırma konumuza ve sorularımıza göre bu kaynaktaki veriler kurgulanarak bir anlatı oluşturulmuştur. Saha çalışması ile ilgili kısım için ise bu çalışmada sosyolojik araştırmalarda sıklıkla kullanılan ve toplumsal olayların derinlemesine anlamları ortaya çıkarmada daha uygun olduğu düşünülen nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel çalışmalarda araştırmacı insanların gündelik hayat pratiklerini nasıl algıladıklarını ve bunları nasıl anlamlandırdıklarını yaptığı çalışmayla ortaya koyma amacı taşımaktadır (Berg ve Lune, 2019, s. 20). Bu tez çalışmasında niteliksel araştırma yöntemi içerisinde yer alan tekniklerden, uygulanan saha çalışması için en uygunu olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniği türlerinden birisi olan derinlemesine görüşme kullanılmıştır. Derinlemesine görüşmeler, yarı yapılandırılmış ve açık uçlu soru formlarıyla, katılımcıların izniyle alınan ses kayıtları vasıtasıyla yapılmıştır. Nitel yöntemle yapılan derinlemesine görüşmeler sonucunda elde edilen veriler görüşülen kişilerin doğrudan dünyasını, bu dünyayı deneyimleri ve duyguları aracılığıyla nasıl yorumladıklarını ortaya koyarken nicel yöntemde veriler görüşmelerin dışındaki sosyal olayları temsil etmektedir. Nitel görüşmeler sırasında elde edilen veriler nicel araştırmalarla elde edilenlerden daha ayrıntılı ve derinliklidir (Kuş, 2012, ss. 129-130). Bizim çalışmamızda da daha çok görüşmecilerin anlatılarına, algılarına ve kendilerini tanımlama biçimlerine yer verilmiştir. Derinlemesine görüşmeler dışında, veri analizini destekleyecek olan görsel materyallere de bu çalışmada yer verilmiştir. Bu materyaller araştırmacı tarafından çekilen fotoğraflar ve internette yer alan konuyla ilgili birtakım görsellerden oluşmaktadır.

Bu araştırmanın evreni Mardin şehir merkezinde yaşayan Araplar, Kürtler, Süryaniler, Türkler ve diğer çok etnili gruplar olmak üzere farklı etnik köken, din ve statülerdeki kişilerden oluşmaktadır. Örneklem seçiminde hem belli bir amaca yönelik olarak kullanılan "amaçlı örneklem" hem de "kartopu örneklem" türleri kullanılmıştır. Amaçlı örneklem kullanmaktaki temel amaç araştırmanın içerisinde zengin bilgi kaynaklarına ulaşmak, bunu yaparken de derinlemesine bir anlamaya varmaktır. Araştırmadaki soruları aydınlatmak için kullanılan önemli bir örnekleme tekniğidir (Patton, 2018, s. 46). Yani örneklem olarak derinlemesine mülâkatlar için seçilenler Mardin yemek kültürü hakkında bilgisi olan, zengin bilgi kaynağı olabilecek ve bu konu hakkında fikir belirtmek isteyen kişilerden seçilmiştir. Görüşmeler Ekim 2023-Eylül 2024 tarihleri arasında, Mardin'in merkez ilçesi olan Artuklu'da uzun süredir yaşayan farklı etnik gruplardan seçilen 42 kişiyle gerçekleştirilmiştir (bkz. EK 3). Bu etnik

gruplar yukarıda da belirtildiği gibi Araplar, Kürtler, Süryaniler, yerleşik Türkler ve Mardinli olmayan diğer etnik kökenlere -Terekeme, Bulgaristan Muhaciri- mensup kişilerden oluşmakta olup 2011'de başlayan savaş dolayısıyla Mardin'e gelen ve 13 yıldır burada yaşayan Suriyeli Araplar, Kürtler ve Süryaniler kapsam dışı bırakılmıştır. Görüşmeler çoğunlukla katılımcıların kendilerini rahat hissettikleri mekânlarda uygun oldukları saatlere göre belirlenmiştir. Mardin'deki restoran işletmecileri ve eski lokantacılarla da görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler 30 dakika ile 2 saat 45 dakika arasında sürmüştür. Görüşmeler için seçilen katılımcıların çoğu kartopu örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Görüşmelerin hepsi araştırmacı tarafından bire bir ve yüz yüze yapılmıştır. Bu görüşmeler katılımcıların evlerinde, pastane veya kafelerde, iş yerlerinde, görüşmecilerin gittikleri kurs merkezlerinde, AVM'de ve bir otelin lobisinde gerçekleştirilmiştir. Görüşmecilerin hepsi ses kaydı alınmasına izin vermiştir.

Nitel araştırmalarda dil ve dilin kullanımı önem arz etmektedir. Sosyolojide dilin kullanımı bir sosyal eylem türü olarak görülmüştür. Nitel araştırmalarda dil, araştırmanın temelini oluşturan önemli bir malzemedir (Punch, 2016, s. 174). Bu araştırma kapsamında, Mardin'de Arapça, Kürtçe, Türkçe ve az da olsa Süryanice[10] dilleri konuşulmasına rağmen görüşülen kişilerin hepsi ile Türkçe görüşmeler gerçekleştirilmiş ve tercümana ihtiyaç duyulmamıştır. Bu anlamda araştırmanın başında olabileceği düşünülen muhtemel bir dil bariyeriyle karşılaşılmamıştır. Görüşmeler sırasında katılımcılar yemek isimlerini bazen Türkçe, bazen Arapça, Kürtçe ve Süryanice ifade etmiştir. Yöreye özgü bazı yemek isimleri ise orijinal dilde söylenmiştir. Bu, Mardin'de konuşulan farklı anadil kullanımlarının yani çift dilliliğin hayatın her alanında çok yaygın olmasıyla bire bir ilişkilidir.

Araştırmanın amacı olan yemek kültürünün etnik, dinsel, kültürel kimlikler ve farklı gelir grupları tarafından nasıl algılandığı ya da bu kimliklerin yemek kültürü üzerinde nasıl bir etkisinin olduğu yapılan derinlemesine mülâkatlar sayesinde anlaşılmaya ve analiz edilmeye çalışılmıştır. Haziran 2023'te 3 adet pilot görüşme gerçekleştirilmiş ve bunun sonucunda sonraki görüşmelerde bazı sorular kişinin içinde bulunduğu yaşam koşulları ve etnik kökeni göz önünde bulundurularak ona uygun bir şekilde sorulmuştur. Görüşmelerin çözümlemesi yine araştırmacı tarafından yapılmış olup, çözümlemeler yapılırken konuşmayı metne

[10] Süryanice Mardin merkezdeki Süryaniler tarafından konuşulmamaktadır. Daha çok ilçelerdeki ve köylerdeki Süryaniler Süryanice bilmekte ve konuşmaktadırlar.

dönüştürme özelliği olan Transkriptor ve Word Dikte programlarından yararlanılmıştır. Ancak araştırmacı tarafından bütün ses kayıtları dinlenerek çözümlemeler tekrar gözden geçirilmiştir.

Araştırma kapsamında yapılan görüşmelerin sonlandırılması sonrası görüşmelerin çözümlenmesiyle elde edilen bulgular ön yargısız ve olabildiğince nesnel bir bakış açısıyla analiz edilmelidir. Nitel araştırmalarda çeşitli veri analiz türleri vardır. Saha çalışması sonrası elde edilen veriler belli kategorilere ayrılarak kodlanır. MAXQDA gibi çeşitli yazılım programları verilerin kodlanmasını ve analizini mümkün kılmaktadır. Bu çalışmada MAXQDA'nın 2024 versiyonu ile belli başlıklar belirlenip kodlanmış ve buna uygun bir şekilde tasnifler ve değerlendirmeler yapılmıştır. Kodlamaların analiz sürecinde en iyi şekilde kullanılabilmeleri için ana kodlar ve alt kodlar şeklinde belirlenmesi gerekmektedir (bkz. EK 5). Çalışmada bu şekilde bir kodlama yöntemi kullanılmıştır. Veri içerisinde sistematik olarak tekrar eden kodlarla ayrı ayrı temalar belirlenmekte ve bu temalar araştırma sorusunu referans alarak oluşturulmaktadır. Bu tez çalışmasında derinlemesine mülâkatlardan oluşturulan örneğin "yemek kültürü" ana kodunun alt kodları olarak oluşturulan "Arap kültürüne ait yemekler", "Kürt kültürüne ait yemekler" gibi kodlar araştırma sorularından biri olan etnik kimlik yemek ilişkisi bağlamında "etnik kimlik ve yemek" teması olarak kategorize edilmiştir. Kodlamalar bittikten sonra nitel veri analizi türlerinden olan tematik analiz yöntemi kullanılmıştır. Tematik analiz elde edilen verileri düzenlemek ve derinlemesine bir şekilde tasvir etmek için kullanılır. Bunu yaparken temaları belirlemek ve temalar arasındaki ilişkileri de göstermek gerekir. Braun ve Clarke (2012)'a göre tematik analiz, verilerin belli bir sistematik çerçeve içerisinde ele alınması ve araştırmacıya bir içgörü sunmasıdır. Araştırmacı elde ettiği verilerdeki anlama odaklanarak katılımcıların ifadelerindeki kolektif ve paylaşılan anlamları keşfeder. Tematik analiz tek bir veriden yola çıkarak verideki benzersiz öğelerin peşine düşmek yerine araştırılan konunun ortak noktalarını ve ortaklaşan söylemlerdeki anlamlara odaklanır.

Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenirlik stratejileri de araştırma açısından önemli bir adımdır. Araştırmanın gerçek dünyayla ne kadar örtüştüğü ve ne derece uygulanabilir olduğunu belirler. Geçerlik katılımcıların deneyimi ve sundukları perspektifin doğru bir şekilde yansıtılıp yansıtılmadığını, güvenirlik ise koşullar değişime uğrasa bile araştırma sonuçlarının tutarlılığı ve tekrarlanabilirliğini yansıtır. Katılımcıların seslerini duymak ve doğru bir şekilde duyurmak geçerlik ve güvenirliğin en önemli kısımlarıdır. Bunun yanı sıra etik standartların uygunluğunu sağlamak da geçerlik ve güvenirliği doğrudan etkileyen faktörlerdendir (Creswell, 2023). Veri kaynaklarının çeşitlenmesi geçerlik ve güvenirlik stratejileri açısından önemli bir adımdır. Örneğin bu araştırma kapsamında Mardin yemek kültürüyle ilgili farklı etnik köken ve dinden

kişilerle görüşmenin yanında bir de Mardin'in yerlisi olmayan ama Mardin'e sonradan gelip yerleşen kişilerle de görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veri toplama sürecinde doygunluğa ulaşılana kadar yeterli sayıda kişiyle görüşmek ve araştırmacının düşünümselliği de daha nesnel bir veri toplama süreci ve analizi için önemli stratejilerdir (Creswell, 2016).

1.11. Saha Çalışması ve Saha Notları

Tezin saha çalışması Ekim 2023'te başlamış, Eylül 2024 itibariyle de sonlandırılmıştır. Mardin merkezde kendilerini Arap, Kürt, Süryani, yerleşik Türk ve Mardinli olmayan diğer etnik kökenlerden Terekeme, Bulgaristan Muhaciri olarak tanımlayan 42 kişi ile yüz yüze derinlemesine mülâkatlar gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların 20'si Arap, 8'i Kürt, 3'ü çok etnili (1'i hem Kürt hem Süryani diğer 2'si hem Arap hem Kürt), 5'i Süryani kökenli ve son olarak 4'ü Mardin'de uzun süredir yaşayan Türkler ve diğer etnik kökenlerden -Terekeme, Bulgaristan Muhaciri- kişilerden oluşmaktadır. Bunlardan 27'si kadın 15'i erkektir. İlk olarak 3 pilot görüşme gerçekleştirilmiş olup bu görüşmeler analize dahil edilmemiştir. Pilot görüşmelerde görüşülen kişilerden ikisi Arap biri Kürt'tür. Görüşmeler bir önceki bölümde de bahsedildiği gibi ev, iş yeri, pastane, sosyal tesis, AVM, restoran, lokanta, otel lobisi, dernek, belediyeye bağlı kurs merkezleri gibi mekânlarda gerçekleştirilmiştir. Görüşülen kişilerden kadın olanların bir kısmı başta ses kaydı alınacağı için endişe etmiş ancak araştırmada isimlerinin kullanılmayacağını öğrenince ses kaydı alınmasına izin vermişlerdir. Hatta içlerinden biri kendisinin de ses kaydı almak istediğini söylemiştir. Mardin'de uzun yıllardır yaşayan üçü Türk (bunlardan biri aynı zamanda Bulgaristan muhaciri olduğunu vurgulamıştır), biri Kars kökenli Terekeme/Kürt çok etnili bir kadınla görüşülmüştür. Ayrıca restoran işletmecileri ve lokantacılar olmak üzere 5 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların gerçek isimleri yerine K1, K2, K3… şeklinde kodlar kullanılmıştır. Katılımcılarla ilgili bilgiler ise metnin sonundaki ekler kısmındaki tablolarda yer almaktadır (bkz. EK 3 ve EK 4.).

Yapılan derinlemesine mülâkatlarda katılımcılara sorulan soruların birçoğu yanıtlanmıştır (sorular için bkz. EK 1 ve EK 2). En az cevaplanan soru kendisini Arap ve Kürt olarak niteleyen kişilere sorulan Süryanilerin yemek kültürü hakkındaki düşünceleri sorusu olmuştur. Birçok katılımcı bu soru hakkında bilgileri olmadığı gerekçesiyle fikir belirtememiştir. Bunun dışında bir katılımcı *bajari*lik ve *gundi*likle ilgili sorunun iyi niyetli bir soru olmadığını, ondan hoşlanmadığını ve ayrımcılığı çağrıştırdığını ifade etmiştir. Tablo 1.1., Tablo 1.2., Tablo 1.3. ve Tablo 1.4. 'te katılımcıların meslekleri, etnik dağılımı, demografik bilgileri ve görüşme yapılan mekânlar yer almaktadır.

Tablo 1.1. Katılımcıların Meslekleri

Meslekler	**Kişi sayısı**
Ev Hanımları	12
Usta Öğretici ve Eğitmenler	5
Öğretmenler	3
Memur	4
Emekli	2
Kuyumcu	2
Esnaf	1
Yönetici	1
Emekli (Serbest Meslek)	1
Akademisyenler	4
Restoran İşletmecileri (Şef, Çiftçi)	4
Lokantacılar (Şef/Aşçı)	2
Toplam	**42**

Tablo 1.2. Katılımcıların Etnik Dağılımı

Etnik Köken	**Kişi Sayısı**
Arap (Mardin Merkez-Midyat-Ömerli)	20
Kürt (Mardin Merkez-Kızıltepe-Nusaybin)	8
Süryani (Mardin Merkez-Midyat-Nusaybin)	5
Çok Etnili (Arap-Kürt, Kürt-Süryani) (Mardin Merkez-Kızıltepe-Viranşehir)	3
Yerleşik Türkler ve Diğerleri (Türk, Terekeme, Kürt, Bulgaristan Muhaciri) (Muğla-Milas, Trabzon-Samsun, Kars, Bursa- Sakarya, Tunceli, Diyarbakır)	6
Toplam	**42**

Tablo 1.3. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Yaş Aralığı	Cinsiyet		Toplam
	Kadın	Erkek	
25-27	2	-	2
30-38	5	5	10
42-48	10	1	11
50-58	8	5	13
60-64	2	2	4
70-77	2	1	3
Toplam	**28**	**14**	**42**

Tablo 1.4. Görüşme Yapılan Mekânlar

Mekânlar	Kişi Sayısı
MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi	11
Ev	6
MBB Marmek (Mesleki Eğitim Merkezi)	4
Üniversite	4
Restoran/Lokanta	5
Pastane / Kafe	3
İş Yeri	2
Sosyal Tesis	1
Otel Lobisi	1
AVM	1
Dernek	1
Toplam	**42**

1.12. Tezin Bölümleri

Bu bölümde toplam altı kısımdan oluşan tezin bölüm içeriklerine dair kısaca bilgi verilmiştir.

Birinci bölümde araştırmanın konusu, amacı, önemi, soruları ve yöntemi ele alınmış, bununla birlikte Mardin yemek kültürüyle ilgili farklı disiplinlerde yazılmış olan literatüre yer

verilmiştir. Bu bölümde Türkiye'de ve dünyadaki yemek sosyolojisi çalışmalarına değinilmiş yemeğin daha çok hangi bağlamlarda ele alındığı ve bu tezin konusuna benzer çalışmaların olup olmadığına bakılmıştır. Teorik ve kavramsal çerçevenin de değinildiği bu bölümde Mardin yemek kültürünün hangi teori ve kavramlar bağlamında ele alınacağı ve tartışılacağı açıklanmıştır.

İkinci bölümde Mardin'in iklimi, coğrafi yapısı, tarihi, tarihsel süreç içerisinde değişen demografik yapısı özellikle nüfus sayımları üzerinden ele alınmış hangi etnik kökenin ne kadar süredir Mardin merkezde yaşadığı analiz edilmeye çalışılmıştır. Yine Mardin'de tarih boyunca yaşayan medeniyetlerin isimlerinin ve önemli figürlerin kentteki otel, kafe ya da restoranlara verilmesinin gastronomi turizmi bağlamındaki önemi ele alınmıştır. Bu bölümde ele alınan bir başka önemli konu bu tezin ana hatlarını belirleyecek olan Mardin'de yaşayan etno-dinsel ve kültürel kimlikler olmuştur. Mardin'de hali hazırda yaşayan Araplar, Kürtler ve Süryanilerin Türkiye'deki tarihi geçmişlerine değinilmiş, bunun yanında şehre çeşitli nedenlerle gelen ve uzun zamandır Mardin'de yaşayan Türkler ve diğer çok etnili gruplardan bahsedilmiştir. Ayrıca Mardinlilerin Türklüğü bir üst kimlik olarak nasıl algıladığı üzerinde durulmuştur. Bunun yanında Mardin'de daha çok kentli ve köylü anlamlarına denk düşen ve kültürel kimlik olarak tanımlanabilecek *bajari*lik ve *gundi*liğin kentte nasıl algılandığı ve bunun yemek kültürüyle ilişkisi olup olmadığına değinilmiştir.

Üçüncü bölümde, bu tezin temel konusu olan Mardin yemek kültürünün coğrafya, din ve kimlikler bağlamında ilişkisi incelenmiş, Mardin'de eskiden ve günümüzde pişen yemekler ve bu yemeklerin kültürel etkileşimler sonucu farklı kültürlere nasıl yansıdığı detaylı bir şekilde analiz edilmiştir. Ayrıca, Mardin'deki içecek kültürü değerlendirilmiş, Türkiye'deki diğer bölgelerle arasındaki farklara ve bunların nedenlerine değinilmiştir. Geçiş ritüelleri ve bu ritüellerin odağındaki yemek kültürü, saha çalışması kapsamında görüşülen kişilerin verdikleri bilgiler doğrultusunda çözümlenmiş, farklı etnik köken ve dine mensup kişilerin yaptıkları yemekler tablolar halinde gösterilmiştir. Bunların dışında Mardin'deki sofra kültürü, öğünlerde yenen yemekler ve misafire ikram kültürü de incelenen konulardandır.

Dördüncü bölümde saha çalışması kapsamında farklı etnik kimlik ve dinden kişilerle yapılan mülâkatlardan elde edilen veriler bağlamında; göç, kentleşme, kentin yemek kültürü, kente sonradan gelenlerin kente uyumu ve iki arasındaki etkileşimler etnik, dinsel ve kültürel kimlikler bağlamında yemek kültürü, Mardin'in yemek kültürü ile çevre şehirlerin yemek kültürleri arasındaki etkileşimin nasıl gerçekleştiği ele alınmış, toplumsal cinsiyetin yemek

kültürü üzerinde nasıl tezahür ettiği gibi temalar oluşturulmuştur. Yine gastronomi turizmi ve bunun yemek kültürüne etkileri incelenmiş, ticarileşen ürünlerin hangi bağlamlarda öne çıkarıldığı üzerinde durulmuştur.

Tartışma bölümünde ise bir önceki bölümde elde edilen bulgular sonucunda oluşturulan temalar katılımcıların seslerini de içeren bilgiler doğrultusunda değerlendirilmiş, çıkan sonuçların daha önceden yapılan çalışmalarla ne ölçüde benzeştiği ya da ayrıştığı ele alınmış, ayrıca kitabi olarak tarih, gastronomi ve Mardin şehir literatürü bağlamında sosyolojik ve antropolojik yaklaşımlar ve kavramlar çerçevesinde analiz edilmiştir.

Sonuç bölümünde ise yapılan analizler neticesinde çıkan sonuçların genel bir değerlendirilmesi yapılmış ve bu çalışmanın alana nasıl katkı sunduğu gibi konulara değinilerek tez sonuçlandırılmıştır.

2. MARDİN: COĞRAFYA, TARİH VE KİMLİKLER

Bu bölümde Mardin'in coğrafi yapısının, ikliminin, tarihinin ve içinde bulundurduğu etnik çeşitliliğin yemek kültürü üzerindeki etkileri yer almaktadır.

2.1. Mardin'in İklimi ve Coğrafi Yapısı

Mardin'in yemek kültürünün malzemesi ve yemek çeşitlerinin oluşumuna etkisi dolayısıyla şehrin iklimini ve coğrafi yapısını bilmekte fayda vardır. Mardin coğrafi olarak ova ve dağlık kesim olarak iki bölümden oluşmaktadır. Bu sebeple Mardin'de iki farklı iklim tipi görülmektedir. Ovanın iklimiyle dağlık kesimin iklimi doğal olarak birbirinden farklıdır. Genel olarak dağlık kesimde karasal iklim özellikleri görülür, ovada ise güneydeki çöl iklimi etkisi görülür. Bu yüzden yazların çok sıcak ve kurak, kışların ise soğuk geçmesine neden olur. Ancak Mardin'in Derik, Nusaybin ve Savur ilçelerinde mikro klima etkisiyle yetişen incir, pamuk, fındık ve zeytin gibi ürünler bölgede sadece karasal iklimin değil Akdeniz ikliminin de etkisi olduğunu gösterir (*İklim*, t.y.). Buna Bozulmuş Akdeniz iklimi de denmektedir. Muzaffer Atik'in 1940'ların sonunda Mardin'de 8 ay kalarak yazdığı "1950 Mardin İlinin Monografisi[11]" isimli doktora tezinde Mardin ikliminin, Kuzey Mezopotamya Ovasında kışların serin, yazların sıcak ve kurak Bozulmuş Akdeniz ikliminin hakim olduğunu, ovadan yukarılara çıkıldığında ise bu iklimin ılımlı bir hal alarak Diyarbakır çukurunda bozkır karakterlerle karşılaştığını, bu farklılaşma ile birlikte etnik değişimin de gözlemlendiğini, ovada daha çok Arapça konuşulurken, daha engebeli alanlarda Kürtçe ve Süryanice konuşulduğunu söyler. Ancak zaman içerisinde Kürtlerin şehir ve ilçe merkezlerine, Arapların ve Süryanilerin ise başka şehirlere göçleriyle Atik'in bahsettiği bu yapı değişmiştir. Ovada artık Kürt nüfus çoğunluktadır. Ovadaki ve şehirdeki nüfus hareketliliği yemek kültürünün de kısmen değişimine neden olmuştur. Atik ve Noyan (2009, ss. 12-13) şehrin iklimi ile şehrin tarihi konumu arasındaki ilişkiyi şöyle ifade ederler: "Mardin orta çağların ortasına kadar bilhassa bir savunma kenti olarak, sonraları iklimindeki itidalden (ölçülü) ve dört mevsimin bu yükseklikte görüldüğünden dolayı, sayfiye ve savunma şehri olarak değerlendirilmiş, yeni çağlar içerisinde ve 19. yüzyılın başlangıcından sonra sayfiye şehri haline getirilmiştir." Böyle bir iklime sahip olan şehir coğrafi olarak da önemli ticaret yollarının geçtiği bir şehirdir. Bu durum Mardin

[11] Bu eser 1985 yılında Mardin Belediyesi tarafından SEKA kâğıt fabrikasına hurda olarak gönderilmekten son anda kurtarılmış ve Sadettin Noyan tarafından birtakım görseller eklenerek düzenlenmiş, 2009 yılında ise yayınlanmıştır.

yemek kültürünün çeşitlenmesi ve farklı kültürel unsurları bir araya getirmesi açısından önem taşıyabilecek bir konumdur. Özellikle milattan önce 2000 yılında Asur şehirlerini Anadolu'ya bağlayan yol Kızıltepe'den geçmektedir. Yine Abbasiler döneminde Mardin, uluslararası ticaretlere ortaklık edebilecek bir seviyeye gelmiştir. Birinci Dünya Savaşından önce ekonomik ilişkiler açısından Suriye'yle ilişkileri olan Mardin Ankara Antlaşmasıyla 1918'de yılında çizilen sınırlar sonucunda ticari olarak zayıflamıştır (Atik ve Noyan, 2009). Aydın, Emiroğlu, Özel ve Ünsal'a göre (2019, s. 775) sınırın çizilmesiyle Mardin "kentin ticari ve tarımsal artalanına giren yöreler başka ülkelerin sınırları içinde kalmış, ticaret kesintiye uğramış, Mezopotamya ile Anadolu arasında bir durak olmaktan çıkarak köhneleşmeye mahkûm bir sınır kenti haline gelmiştir" demektedirler.

Cumhuriyet'in ilanıyla vilayet olan Mardin merkez kaza dahil Cizre, Derik, Gercüş, Midyat, Nusaybin, Savur ve Resülayn ile 8 kazadan oluşmuş ancak Resülayn Ceylanpınar adıyla Urfa'ya bırakılmıştır. 1931'de Kızıltepe, 1937'de Mazıdağı ve İdil nahiyeleri ilçe haline getirilmiş ve böylece Mardin'in ilçe sayısı 10'a yükselmiştir. 1953'te o dönem Savur'a bağlı bir nahiye olan Ömerli, 1960 yılında ise Cizre'ye bağlı olan Silopi nahiyesi de Mardin'in ilçelerine dahil edilmiş ve ilçe sayısı 12 olmuştur. 1990 yılında yapılan idari değişiklikler sonucunda Midyat'a bağlı bulunan Yeşilli ve Dargeçit ilçe yapılmış, ancak Gercüş ve Hasankeyf yeni il olan Batman'a verilmiştir. Yine aynı şekilde Silopi, İdil ve Cizre Şırnak İline bağlanmış bu değişikliklerin sonucunda Mardin'in (Harita 2.1'de görüldüğü üzere) yine 10 ilçesi kalmıştır (M. Z. Yıldız, 2007, s. 150).



Harita 2.1 Günümüzde Mardin ve ilçelerini gösteren harita (*Mardin İlçeler Haritası*, t.y.)

2.2. Mardin'in Tarihi

Zengin ve çok çeşitli yemek kültürlerinden bahsettiğimiz Mardin'in tarihi geçmişi bizi bu çeşitlilik ve zenginliğin kaynağı konusunda aydınlatabilir.

Mardin'in tarihi eski çağlara kadar dayanmaktadır. Mardin adının nereden geldiğiyle ilgili muhtelif anlatılar vardır. Bunlardan en bilineni, Pers hükümdarının *Mardin* adındaki oğlunun çaresi bulunmayan bir hastalığa yakalanması, hekimlerin onu iyileşmesi için yüksek bir dağın tepesinde yaşarsa sağlığına kavuşacağına dair bir öneride bulunmaları sonucu *Mardin*'in Mardin'deki bir dağın (Kargalar Dağı), iyileşmesi için en uygun yer olduğunun tespiti sonrası buraya getirilip iyileşmesi hadisesidir. Bu hadiseden sonra burası bir yerleşim alanı olmuş ve Mardin adını almıştır (Abdüsselam Efendi, 2007, s. 3). Mardin adıyla ilgili başka görüşler de vardır "Tarih boyunca Masis, Massius, Maride, Mardius gibi çeşitli adlarla anılan Mardin adının, Ermenice 'Savaşçı' anlamına gelen 'Mardi' kelimesinden geldiği söylenir" (Atik ve Noyan, 2009, s. 160). Ermenice kaynaklarda Mardin "Merdin" şeklinde geçerken, Süryanice kaynaklarda "Merdo, Merdi, Merde, Marda ve Mardin" okunuşlarına rastlanmaktadır (Göyünç, 1991, s. 3). Mardin adıyla ilgili en mantıklı açıklama ise, Süryanice'de Mardin'in "Merdin" olarak ifade edildiği, bunun da kale anlamına gelen Merdo'nun çoğulu olduğu, bahsedilen kalelerin Mardin ve Kal'at al-İmra[12] diğer iki kalenin de Mardin'in güneydoğusundaki Deyr Zaferan manastırının gerisinde olduğudur (Göyünç, 1991, s. 6). İbn Battuta Mardin'in İslam şehirlerinin en güzellerinden biri olduğunu, güzel çarşıları ve sarp bir kalesi olduğunu ve bu kalenin "Şehba" olarak adlandırıldığını söyler (Battuta, 2015, s. 231). Mardin'den ilk defa M.S. IV. yüzyılda Roma tarihçilerinden Antakya'lı Ammianus Marcellinus bahsetmiştir (Göyünç, 1991, s. 2). Marcellinus Mardin kentinden, Amid'den Nusaybin'e uzanan yolun arasından geçtiği "Maride ve Lorne" kaleleri olarak bahseder (Aydın vd., 2019, s. 11). Deyr Zaferan manastırının gerisindeki iki kale bunlardır.

Mardin'de yemek kültürüne de etki ettiğini düşünebileceğimiz birçok medeniyetin izine rastlamak mümkündür. Mardin'in içinde bulunduğu bölgede kronolojik olarak hüküm sürmüş medeniyetler şöyledir; Mezopotamya'nın en eski medeniyetlerinden biri olan Sümerler MÖ 2850'de, MÖ 2350-2150'de Akkadlar[13], MÖ 1930'da Hititler (Atik ve Noyan, 2009, ss. 21-22), MÖ 1550-1300 arasında Hurri-Mitanni Krallığı, MÖ 13.yüzyıl-7.yüzyıl arasında Assur

[12] Günümüzde halk arasında bu kale Arapça Kal'ıt Mara olarak bilinmektedir. Türkçesi ise Eski Kale'dir.

[13] Akkadlar bugünkü Arapların en eski ataları olarak bilinmektedir.

Egemenliği, MÖ 11. yüzyılda Arami kültürü etkisi görülmektedir. MÖ 6. yüzyılda ise Medler bölgeyi ele geçirmiş, Yeni Babil dönemi başlamıştır (Aydın vd., 2019, s. 38). MÖ 539-331 tarih aralığında bölge Pers yayılmacılığı sonucu Pers Egemenliği altına girmiştir. MÖ 331'de Büyük İskender Pers hakimiyetine son vermiş ve Babil dönemi sona ermiştir, ancak 323'te Makedonyalılar bu bölgeden çekilmek zorunda kalmıştır. MÖ 88-70 yıllarına gelindiğinde bölgede önemli bir nüfusa sahip olan Ermeniler ve Aramilerden bahsedilebilir. Ayrıca MÖ 70-37'de bölgede Romalıların varlığı söz konusudur. MS 38'e gelindiğinde artık Hristiyanlık bölgeye yayılmış ve 199 tarihinde bölge bir Roma eyaleti haline gelmiştir (Aydın vd., 2019, s. 68). Bölgede 3. yüzyıldan 6. yüzyıla kadar olan sürede Roma-Sasani arasındaki çekişmeler devam etmiş 619'da Roma İmparatoru Heraklios'un bölgeyi ele geçirmesiyle bu çekişmeler son bulmuştur (Aydın vd., 2019, s. 101). Mardin İslam fetihlerine kadar Romalıların hüküm sürdüğü bir yer olmuştur. 640 yılında Arap-İslam orduları tarafından Hazreti Ömer'in halife olduğu dönemde İyaz bin Ganem'in önderliğinde Mardin fethedilmiş ancak İyaz bin Ganem "kentin yönetimini Hristiyanlıktan İslamiyet'e geçen ve Mardin'in fetih öncesi Ermeni hakimleri olan Şahriyazoğlu Amud ile Mari'ye bırakmıştır. O sırada Mardin belki de en güneydeki Ermeni şehri" olmuştur (Aydın vd., 2019, s. 104). Yaklaşık yüz yıllık Şahriyazoğulları egemenliğinden sonra 837-894 yılları arasında Mardin, Musul merkezli Şii Hamdani hanedanlığının yönetimine geçmiştir (Abdülgani Efendi'den (1929:18)(1999:21) akt. Aydın vd., 2019, s. 111). Ancak Hamdanilerden önce Mardin 750'ye kadar Emevîlerin, 870'e kadar ise Abbasîlerin önemli bir şehri olmuştur (Atik ve Noyan, 2009, s. 25). 977-8'de Mardin Büveyhilerin, 990 yılında ise Mervanilerin egemenliğinde kalmıştır (Abdülgani Efendi'den (1929:19-21)(1999:22-25) akt. Aydın vd., 2019, s. 113). Mervanilerin egemenliğinin sona ermesinden sonra, 1106'da Artuk Bey'in oğullarından biri olan Necmeddin İlgazi tarafından Artukoğulları Devleti'nin bir kolu kurulmuş, Artuklular üç yüz sene bu bölgede hüküm sürmüş ve Mardin üç yüz sene boyunca Artukluların başkentliğini yapmıştır. Bu zaman zarfında Mardin kalesi ve şehri Eyyubiler ve İlhanlılar tarafından kuşatılmışsa da bulunduğu coğrafi konum itibariyle başarılı olunamamıştır. Bunların dışında Mardin 1394 ve 1402 yıllarında iki defa da Timur'un istilasına uğramış ancak Timur da istediği sonuca ulaşamamıştır (Göyünç, 1991, s. 8-11). 1409 yılında Karakoyunlu Türkmenlerinden Kara Yusuf tarafından Melik Salih hükümdarlığındaki Artuklu hakimiyetine son verilmiştir (Abdüsselam Efendi, 2007, ss. 60-61). 1467 yılında ise Mardin Akkoyunluların eline geçmiştir. Akkoyunlu Kasım Padişah 1505 yılına kadar Mardin'in hükümdarlığını yapmış aynı zamanda Timur istilaları sonucu harap hale dönen Mardin şehrini imar ettirmiştir (Abdüsselam Efendi, 2007, ss. 67-71). Kasım Padişah'ın

vefatından sonra 1507'de Şah İsmail Mardin'i ele geçirmiş, 1514'te Şah İsmail ve Sultan Selim arasında yapılan Çaldıran savaşında ise Şah İsmail yenilgiye uğramış ve Mardin artık Osmanlı Devleti tarafından yönetilmeye başlamıştır (Abdüsselam Efendi, 2007, s. 77).

Son olarak bugünkü kültürüne en yakın etki Osmanlılardan kalmadır. 327 sene Osmanlılar tarafından yönetilen Mardin'in Osmanlı hakimiyetinde kaldığı 1515-1842 yılları arasında bağlı olduğu vilayetler şu şekildedir; **"**1515-1647 Diyarbekir, 1647-1667 Bağdat, 1667-1711 Diyarbekir, 1711-1734 Bağdat, 1734-1735 Diyarbekir, 1735-1747 Bağdat, 1747-1751 Diyarbekir, 1751-1835 Bağdat, 1835-1839 Diyarbekir, 1839-1840 Musul, 1840 Diyarbekir, 1840-1842 Musul, 1842 Diyarbekir" (Aydın vd., 2019, s. 242). Görüldüğü üzere Osmanlı Döneminde Mardin'in bağlı olduğu vilayetler çok sık değişmiş dolayısıyla bu süreçte Mardin'i yönetenler de değişmiştir, bu değişikliklerin temel sebebi bölgedeki aşiretlerin güç savaşları olmuştur. Osmanlı yöneticileri aşiretleri kontrol altında tutabilmek ve onlarla uzlaşabilmek adına Mardin'i zaman zaman Bağdat'a, bazen Diyarbakır'a ve çok kısa bir süreliğine Musul'a bağlamıştır (Abdüsselam Efendi, 2007, s. 79). Bu idari hareketlilikle beraber şehir merkezindeki durum ise şöyle anlatılmaktadır:

> *Mekânsal organizasyonu pek değişmeden 19. yüzyılın ikinci yarısına ulaşmıştır. Kent merkezi ve yerleşme yoğunluğu çarşı civarındadır; çarşıdan uzaklaştıkça, daha çok aşiretlerin ve Şemsilerle Yahudilerin oturduğu prestiji düşük mahalleler görülür; mahallelerin dışında manastırlar, medreseler ve zaviyeler vardır. Daha dışarda kent eşrafının, egemenlerinin ve yöneticilerinin kullandığı kasrlar göze çarpar (Aydın vd., 2019, 773).*

Kentteki tarihi yapıların çoğunluğu Artuklular döneminde yapılmıştır. Osmanlı döneminde Tanzimat'tan sonra modernleşmeyle kente vilayet konağı ve okul eklenmiş, tarihi yapılar onarılmış ve bazı yapılara birtakım eklemeler yapılmıştır. Bu dönemde yine kentte bulunan misyonerlerin yaptığı dini ve sivil yapılar vardır. Mardin'in bugünkü ana caddesi Bağdat demiryolu hattını yapan Almanlar tarafından yapılmıştır (Aydın vd., 2019, s. 773).

Mardin tarihi dokusu nedeniyle 1979 yılındaki Gayri Menkul Eski Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu (GEEYAK) kararıyla tarihsel ve kentsel sit alanı olarak ilan edilmiş kentin geleneksel dokusu bu bağlamda koruma altına alınmıştır. Dolayısıyla kentin yeni yerleşim yerleri bu tarihsel dokunun biraz uzağında yapılmaya başlanmıştır. Yeni yerleşim yerleri olarak Diyarbakır yolu üzerindeki bölge seçilmiş ve Yenişehir mahallesi olarak isimlendirilmiştir. Bunun dışında ovada yer alan İstasyon mahallesi de yeni yerleşim yerlerinin ve devlet dairelerinin yapılacağı yer olarak tercih edilmiştir. 1990'lı yıllarda Yenişehir'de betonarme

apartman tipi konutlar yapılmaya başlanmış böylece eski geleneksel taş binalarda oturan Mardinliler yavaş yavaş bu bölgeye yerleşmeye başlamışlardır. Onların boşalttığı yerlere de köylerden gelenler yerleşmeye başlamıştır (Aydın vd., 2019, ss. 753-754).

Mardin'de yaşanan kentsel değişim mekânsal değişimi de beraberinde getirmiştir. Mekânsal değişimle birlikte bazı ritüeller ve dolayısıyla ritüellerde yer alan yemekler de değişime uğramıştır. Örneğin düğün ve taziye mekânları eski evlerden salonlara taşınmış. Buna bağlı olarak da yapılan yemekler farklılaşmıştır. Bu konuya geçiş ritüelleri bölümünde ayrıntılı olarak değinilecektir.

Mardin şu an eski geleneksel taş konakların yer aldığı "Eski Mardin" ve yeni betonarme yapıların yer aldığı "Yenişehir" olmak üzere iki bölüme ayrılmaktadır. Eski Mardin büyük oranda taş evler ve konaklardan, az sayıda betonarme yapıdan, eski çarşılardan, tarihi camii, kilise ve hamamlardan, çok sayıda butik otel, restoran, lokanta, kafe, şarap evleri, kahvehane, pastane, kuruyemiş ve sabun ağırlıklı ürünlerin satıldığı dükkanlardan, kuyumcu ve gümüşçülerden, kumaşçılar, bakırcılar ve gündelik ihtiyaçların satıldığı dükkanlardan oluşmaktadır. Yenişehir ise 34 yıllık bir geçmişe sahip olup 1990'lı yıllarda yapımına başlanan betonarme yapılardan oluşan bir mahalledir. Kentin idari binaları, kamu ve özel kurumları bu bölümde yer almaktadır. Eski Mardin zaman içerisinde neredeyse tamamen turistik amaçlı bir değişim ve dönüşümün olduğu bir bölge haline gelmiştir ne yazık ki. Aydın vd.'ne göre (2019, s. 774) "Eski şehir gelişen turizme ayak uydurmak veya turizmin gerektirdiği gelişmeler olarak görülen bir aksiyonun kurbanıdır. Bir tek Mardin Müzesi ile bazı az sayıda sivil toplum unsurunun varlığı ve eylemi ile buna direndiği görülür." Yerleşim yerlerinin birçoğu butik otel, kafe ya da restoranlara dönüştürülmüş şehrin eski ruhu kaybolmuştur. 2000'li yıllara gelindiğinde kentleşme ve göçün de etkisiyle aşiretlerin siyasi ve hukuki anlamda eskisi kadar etkili olmadıkları görülmektedir. Sanayileşmeyle birlikte aşiret reisleri ticarete yönelmiş ve böylece kırsaldan ve topraktan kopuş başlamış, aşiret reisleri burjuvalaşmıştır (Aydın vd., 2019, s.680).

2.2.1. Gastronomi Turizmi Bağlamında Mardin'deki Otel, Restoran ve Kafe İsimlerindeki Tarih Etkisi

Mardin, tarihi ve kültürel yapısıyla son yıllarda adını turizmle duyurmayı başarmış, yerli ve yabancı turistlerin çok merak ettiği ve dolayısıyla gelmek istedikleri bir şehir olmuştur. Mardin'de turizmi canlandıran girişimlerden birisi de gastronomi turizmidir. Gastronomi turizmi bir şehrin ya da coğrafi bölgenin mutfak kültürünün o bölgenin yemek kültürü esas

alınarak bu bölgeye yapılacak seyahatleri daha cazip hale getirmek için kullanılan bir araçtır. Sarı Gök'e göre (2020, s. 257) "Gastronomi turizmi yeni yiyecek-içecek deneyimlerine yönelik seyahatleri içermektedir". Son yıllarda gastronomi turizmi açısından çok cazip bir şehir haline gelen Mardin, turistlerin ilgisini çekecek isim ve konseptleri içeren birçok restoran, kafe ve gıda ürünleriyle her geçen gün popülaritesini arttırmaktadır. Bu bağlamda yemek ve gıdayla ilişkilendirilebilen "Süryani kahvesi", "Süryani çöreği", "Süryani şarabı" gibi bazı ürünler de daha cazip hale gelsin diye daha önce bu şekilde isimlendirilmedikleri halde bu isimlerle pazarlanmaya başlamıştır. Saha araştırması kapsamında yapılan görüşmeler sonucunda Süryani olan ve olmayan görüşmeciler tarafından özellikle kahve ve çöreğin Süryani kültürüne ait ürünlermiş gibi pazarlanmasının yeni bir şey olduğunu ve bunun daha çok turist çekmek amacıyla yapıldığı ifade edilmiştir. İçi hurmalı bir şekilde yapılıp satışa sunulan Süryani çöreğinin aslında evlilik yoluyla Suriye'den son 20 yıldır Mardin'e gelenler tarafından ortaya çıkarılan bir ürün olduğu söylenmiştir. Süryanilerin yıllardır yaptığı çöreğin ise bu şekilde hurmalı yapılmadığı ifade edilmiştir. Yine Süryani kahvesine bakıldığında, bu kahve içinde kakule bulunan sert içimli bir Türk kahvesidir. Süryani şarabı adı altında satılan ürünle ilgili ise Süryani görüşmeciler olumsuz fikirler beyan etmişlerdir. Bu konuyla ilgili ilerleyen bölümlerde katılımcıların verdikleri bilgilerle daha detaylı bir şekilde açıklanacaktır. K31 konuyla ilgili olumsuz tepkisini şu şekilde dile getirmiştir:

> *Bence bu son günlerdeki tanımlardır bunlar, yani ben buna karşıyım. Yani bir Süryani kültürünün sadece böyle şarapla, içkiyle veyahut da gıdayla veyahut da bir şeyle tanıtılmasına karşıyım. Bizim köklü olarak bir geçmişimiz var bu coğrafyada, her tarafta vardır her sanatta vardır her meslekte vardır halen de olmaya çalışıyoruz yani böyle bir turizm potansiyeli taşıyan bir şehir için bizi de şey olarak pazara soktular yani genel Süryani etiketi kullandıkları kelimeler tüm yemek ve gıdaların aslında hepsi buradaki bölge insanıyla kullandığımız ortak yemek kültürlerimiz çörek desen hurmalı çörek Suriye çöreğidir. Özellikle hurmalı çörek biz hiç yapmıyorduk. Yani son bu 20 yıldır Suriye'den geldi. Savaştan önce de buraya Mardin'de evlenen evlilik yoluyla gelen insanlar oldu onların artık mutfağı Mardin mutfağını biraz daha değiştirdiler ve oradan geldi aslında. Bizdeki yıllar önce kahke derdik yuvarlak simit gibi küçüklerini yapardı annelerimiz susamlı ve tereyağlı (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).*

Gastronomi turizmi kapsamında turistik olarak daha çekici, otantik ve egzotik olması açısından Eski Mardin'deki butik otel, restoran ve kafe isimlerine bakıldığında bu isimlerin büyük çoğunluğunun Mardin'in tarihiyle ve Mardin'in yemek kültürüyle alakalı olduğu görülmektedir. Mardin'de tarihte var olmuş Babil, Hamdani, Selçuklu, Artuklu ve Osmanlı gibi önemli medeniyetlerin isimleri; Mardius, Maridin, Merdo gibi Mardin'in eski adları; Darius,

Artukbey, Lolee gibi tarihi figürler; İzla, İzala, Mezopotamya, Zerzevan ve Dara gibi coğrafi bölgelerin isimleri kullanılmıştır. Bunun dışında Arapça ve Süryanice *"doboo"*, *"harire"*, *"gızbara"* gibi yemek, tatlı ya da baharat isimleri de mekân adları olarak kullanılmıştır. Restoran ve kafe isimlerini şöyle sıralayabiliriz:

Bağdadi Restaurant, Hamdani Restaurant, Doboo[14] Restaurant, Lolee[15] Restaurant, Cercis Murat Konağı[16], Zamarot1890[17], Leyli[18] Muse Mutfak, İzla[19] Art Kafe, Merdo Kafe, Mezopotamya Kafe, Harire[20], Gızbara[21], Artukbey Kahve[22]. Bunların dışında Yasemin Lahmacun, Tülay Lokantası gibi az sayıda Türkçe restoran isimleri de vardır. Butik otelleri de şöyle sıralayabiliriz:

Babil Konağı, Fairouz Otel, Mardius Tarihi Konak, Maridin Otel, Mardin Osmanlı Konağı, Gazi Konağı Butik Otel, Zinciriye Otel, Kasr-ı Kikan Otel, Reyhani Kasrı, Artuklu Kervansarayı, Dara Konağı, Darius Konağı, İzala Otel, Şahmaran Butik Otel, Selçuklu Konağı, Maristan Otel, Bayt Nahrayn[23] Konak, Mesopotamia Garden, Zerzevan Otel. Bunların dışında Mardin'de Ramada, Hilton, Anemon ve Swiss gibi zincir otellerin şubeleri de vardır.

2.3. Mardin'in Demografik Yapısı

Mardin'in bugünkü yemek kültürünün daha iyi anlaşılabilmesi için Mardin'de yaşamış ve hala yaşamakta olan farklı etnik kimlik ve dinlere mensup topluluklardan bahsetmek gerekmektedir. Bu bölümde Arapların, Kürtlerin, Süryanilerin ve Ermenilerin Mardin yemek kültürü üzerindeki etkileri Mardin'de tartışmalı bir konudur. Kimin kimden etkilendiği, bu etkilerin neyin sonucunda olduğunu anlayabilmek için Mardin'de kronolojik olarak yapılan nüfus sayımlarına bakılmıştır. Mardin tarihi bölümünde, Mardin'de tarih boyunca yer alan

---

[14] Doboo Süryanice kuzu bacağı anlamına gelmektedir. Mardin'de meşhur bir but yemeğidir.

[15] Mardin'de birçok tarihi yapının mimarı olan Ermeni "Sarkis Lole".

[16] 2020'de koronavirüsten hayatını kaybeden Prof. Doktor Murat Dilmener'in Mardin'de doğup büyüdüğü ev şu an restoran olarak kullanılmaktadır. Bu restoran ödüllü şef Ebru Baybara Demir tarafından işletilmektedir.

[17] Türkiye'nin ilk sıfır atık restoranı. "Zamarot" zümrüt anlamına gelmektedir. "Zamarot 1890" ödüllü şef Ebru Baybara Demir tarafından işletilmektedir.

[18] Leyli, müzikli yemekli eğlence.

[19] Mardin'de bir dağ adı. Bagok dağı olarak da bilinir.

[20] Mardin'de pekmezle yapılan ve cevizle servis edilen bir tatlı.

[21] Türkçe kişniş demektir.

[22]Türkiye'de ve yurt dışında 90 şubesi bulunan Mardin merkezli bir kahveci. (*Artukbey Mağazalar*, t.y.)

[23] İki nehir arası (Mezopotamya).

birçok medeniyetten bahsedilmiştir. Mardin bütün bu medeniyetlerden birçok anlamda izler taşımaktadır. Pers, Arap, Türk, Roma medeniyetleri bunların başında gelmektedir. Bu medeniyetleri oluşturan etnik kimlikler arasında Süryaniler, Ermeniler, Araplar, Kürtler, Türkler, Rumlar ve Ezidiler vardır. Dini kimliklere baktığımızda ise bu alanda da birçok farklı grup ve mezhep karşımıza çıkmaktadır. Mardin'in asli unsurları arasında yer alan Hristiyan topluluklar içerisinde farklı mezhepleri barındırmaktadır. Bunlar, Süryani Kadim veya Süryani Ortodokslar[24], Nasturiler ve Keldaniler, yakın döneme kadar yaşamış Ermeni Katolikler ve Protestanlardır. Müslüman topluluklar ise Sünni İslam anlayışını benimsemiş olan Hanefi ve Şafiilerden oluşmaktadır. Bir de Ezidiler vardır. Bunların dışında geçmişte yaşamış fakat şu an Mardin'de nüfusu bulunmayan Yahudiler ve Şemsilerden bahsedilebilir. Bütün bu unsurların yemek kültürü üzerinde etkisi olduğu muhakkaktır. Bu bağlamda tarihsel veriler ışığında bu coğrafyada yaşamış etno-dinsel toplulukların Mardin yemek kültürünü nasıl etkiledikleri önem arz etmektedir.

Mardin'in kaynaklardaki en eski nüfus verileri XVI. yüzyıldakilerdir. Bu bağlamda Mardin'de XVI. yüzyıldaki Tahrir Defterlerinde yer alan bilgilere göre Mardin Sancağında yerleşik ve göçebe topluluklardan bahsedilmektedir. Yerleşik dini topluluklar Müslümanlar, Hristiyanlar, Yahudiler ve Şemsilerdir. Hristiyan topluluklar Ermeniler ve Süryanilerdir. Şemsiler[25] ise Hristiyan topluluklar içinde kabul edilmektedir. Müslümanların, dönemin medrese ve camilerinden Hanefi ve Şafii mezheplerine bağlı olduğu anlaşılmaktadır. Çünkü dini yapılarda cami ve medreselerde hem Hanefi hem de Şafiiler için ayrı mescitler bulunmaktadır. Göçebe topluluklar ise kaynaklarda "*cemaat-i ekrad*" yani Kürtler olarak geçmektedir. Göyünç (1991, ss. 75-80) bu toplulukların tamamının Kürt olmadıklarını, zamanla Kürtleşmiş Türk aşiretleri hatta Araplaşmış aşiretler olabileceğini ifade etmektedir. Kaynaklarda ilk olarak 16. yüzyıldaki nüfus tahminleri verilerine ulaşılabiliyor. Bu nüfus tahminleri vergi mükellefleri ve muaflarını kapsamaktadır. Ayrıca bu sayımlarda Müslümanlar etnik ve mezhepsel ayrıma tabi tutulmamıştır. Bu bağlamda Diyarbekir Vilayeti sancaklarından biri olan Mardin Sancağına bağlı Mardin Merkez Kaza[26]'sının 1518-1907 yılları arasındaki

[24] İlk Hristiyanlar anlamına gelmektedir. Katılımcılardan K29 (E, 36Y, Yönetici, Süryani) Süryani Ortodoks ifadesinin yanlış olduğunu ifade etmiştir.

[25] "Şemsîler, genel anlamda Mezopotamya bölgesinde yaşayan toplulukların Güneş (Şems, Şemes) ve diğer gezegenlere olan inançlarını belirten bir isimdir. Özelde ise, Harran ve civarında yaşayan topluluğun dini inançları için kullanılmaktadır. Şemsî ya da Şemsîler, kelimenin taşıdığı anlama nispetle güneşe tapanlar anlamına gelmektedir" (M. C. Yıldız vd., 2007, s. 3).

[26] Merkez Kaza, çevre köyleri de içermektedir.

nüfus bilgileri, 16. yüzyılda vergi mükellefleri ve muaflarının dahil edildiği Mardin Sancağının nüfus tahminlerine göre 1518, 1526 ve 1540 yıllarında Mardin Kazasının nüfusu ve dağılımı Tablo 2.1.'de belirtildiği gibidir.

Tablo 3.5. Mardin Kazasının 1518-1540 yılları arasındaki nüfus dağılımı

Din	**1518'deki nüfus**	**1526'daki nüfus**	**1540'taki nüfus**
Müslümanlar	3594	4610	5511
Hristiyanlar	4136	6099	7768
Yahudiler	480	103	664
Toplam	**8100**	**10712**	**13943**

Kaynak: (Göyünç, 1991, ss. 86-88)[27] .

Görüldüğü üzere 16.yüzyılda Mardin merkez kazasının Hristiyan nüfusu çoğunluktadır. "A. Dupré'nin 1807 yılında 800 kadar olduklarını belirttiği Şemsiler, Süryanilerin koruması altına girerek, 'resmen' Hristiyan 'milletine' dahil olmuştur ve nüfus istatistiklerinde yer almamaktadırlar" (Aydın vd., 2019, s. 436). Diğer yandan 18. yüzyıl sonuna gelindiğinde "G.A.Oliver[28] Mardin şehrinde toplam 12.000 kişi olan nüfusun %75'inin Müslüman olduğunu, bunun 3.000'inin Kürt, 5 ila 6.000'inin Arap ve Türk olduğunu bildirmektedir" (bkz. Tablo 2.2; aktaran Aydın vd., 2019, s. 436).

Tablo 3.6. G. A. Oliver'ın aktardığı Mardin Merkez Kazasının 18. yüzyıl sonundaki nüfus dağılımı

Din/Etnik Köken	**Nüfus**
Müslüman	9.000
Arap ve Türk	5-6.000
Kürt	3.000
Gayrimüslim	3.000
Toplam	**12.000**

Kaynak: G.A.Oliver (akt. Aydın vd., 2019, s. 436).

[27] Nejat Göyünç'ün verdiği sayılar esas alınmıştır (Göyünç, 1991, ss. 86-88).

[28] G.A.Oliver Fransız doğa bilimcidir, 18. yüzyılda Mezopotamya'yı ziyaret etmiştir. 6 ciltlik "*Voyage dans l'Empire othoman, l'Égypte et la Perse*" isimli bir seyahatnamesi vardır (Vingopoulou, t.y.).

19. yüzyılda Mardin'e gelen Fransız seyyah Vital Cuinet[29] Mardin nüfusuna dair ayrıntılı bir istatistik sunar. Cuinet'e göre Mardin Merkez Kazasının nüfusu ve dağılımı Tablo 2.3.'teki gibidir.

Tablo 3.7. Vital Cuinet'in aktardığı Mardin Merkez Kazasının 19. yüzyıl başındaki nüfus dağılımı

Din/Etnik Köken	**Nüfus**
Müslümanlar[30]	10.000
Suriyeli Araplar	1.700
Kürtler	4.000
Ermeni Ortodokslar	4.330
Ermeni Katolikler	1.200
Ermeni Protestanlar	1.700
Keldaniler	580
Süryani Katolikler	90
Yakubi Süryaniler	810
İtalyan Kapusen[31]	4
Fransisken	6
Yahudiler	580
Toplam Müslüman Nüfus	**15700**
Toplam Ermeni Nüfus	**7230**
Toplam Süryani Nüfus	**900**
Toplam	**25.000**

Kaynak: (Cuinet, 1891, s. 499)[32]

Bu iki seyyahın aktardığı nüfus bilgileri arsında farklar vardır. Cuinet oldukça ayrıntılı bilgiler vermiştir.

Göyünç'e göre "1881-1882'de yapılan ve sonuçları 1893'te Sadrazam Cevat Paşa tarafından II. Abdülhamid'e sunulan" (Göyünç, 2005, s. 63) sayıma erkeklerle birlikte kadınlar da dahil edilmiştir. 1881/82-1893 yılları arasında yapılan Osmanlı genel sayımına göre Mardin

[29] Vital Cuinet 19. Yüzyıl Fransız coğrafyacı seyyahlardan biridir. Dört ciltlik "*La Turquie d'Asie, géographie administrative : statistique, descriptive et raisonnée de chaque province de l'Asie Mineure*" (Cuinet, 1891) isimli eserinin ikinci cildinde Mardin nüfusundan ayrıntılı bir şekilde bahsetmektedir.

[30] Buradaki 10.000 Müslümanın Türk olduğu bilgisi vardır (Ternon, 2013, s. 159).

[31] Katolik misyonerler.

[32] Vital Cuinet'in verdiği sayılar esas alınmıştır.

Kazasının nüfusu ve dağılımı Tablo 2.4.'te belirtildiği gibidir.

Tablo 3.8. Mardin Kazasının 1881/82- 1893 yılları arasındaki nüfus dağılımı

Din	**1881/82-1893'teki nüfus**
Müslümanlar	22.558
Gayrimüslimler	8218
Katolikler[33]	4227
Protestanlar	432
Monofizitler[34] (Süryaniler)	3559
Toplam	**30.776**

Kaynak: (Karpat, 2010, ss. 282-283)[35].

19. yüzyıla gelindiğinde Müslüman nüfusun arttığı gözlemlenmektedir. Toplam Nüfus 30.776 olarak verilmiştir. 1890 yılındaki nüfus tahminlerine göre ise Mardin sancağının toplam nüfusu 25.000'dir (Behar, 1996, s. 43). Nüfustaki bu düşüşün nedeni "1890'lı yıllardan itibaren büyük merkezlere göçün başladığı, 1896'dan sonra özellikle Ermeniler olmak üzere, Gayrimüslimlerin yurt dışına, başta Amerika'ya göç ettikleri bilinmektedir. Süryanilerin Amerika'ya göçleri sonucu, 1899 yılında Amerika Birleşik Devletleri'nde Süryani Okulları Terakki Cemiyeti kurulmuştur" (Özhikmet, Sayı: 1/Mart 1952, s.18; akt. Aydın vd., 2019, s. 441) şeklinde ifade edilmektedir.

20. yüzyılda 1906/7'de yapılan sayımlara göre Mardin Kazasının nüfusu ve dağılımı Tablo 2.5.'te verildiği gibidir.

Tablo 3.9. Mardin Kazasının 1906/7 yılları arasındaki nüfus dağılımı

Din/Etnik Köken	**1906/7'deki Nüfus**
Müslümanlar	91.616

[33] "Mardin'de Katoliklik, Süryani asıllı Keldaniler, Katolik Süryaniler ve Ermeniler olarak üç cemaat halinde gelişmiştir" (Aydın vd., 2019, s. 345).

[34] Monofizit Hristiyanlık öğretisi İsa'yı insan olarak görmeyip onu Tanrı olarak kabul eder, bu sebeple İsa'yı hem Tanrı hem insan gören Diyofizit Hristiyanlık'tan yani Nasturilik'ten ayrılır. Monofizitler Ortodoks doğu kiliseleri Süryani kilisesini oluşturur ve kendilerine "kadim" sıfatını verirler (Aydın vd., 2019, s. 88). Günümüzde "Süryani Kadim" Süryani Ortodoksları ifade etmektedir.

[35] Kemal Karpat'ın verdiği sayılar esas alınmıştır. (Tablo 1.8.A. (Kaynak BA(Y)/(P)11s311, no: 215 s.314) (BA: Başbakanlık Arşivi) (Karpat, 2010, ss. 282-283)

Ermeni Katolikler	6255
Protestanlar	711
Süryaniler	13.153
Yahudiler	474
Toplam	**112.209**

Kaynak: (Karpat, 2010, s. 355)[36].

1906-7'deki nüfus sayımlarında Müslüman nüfus 91.616 iken geri kalan Hristiyan ve Yahudi nüfusu ise toplam 20.533'tür. Bu tablodaki bilgilerin bir önceki sayımlardan farkı Yahudi ve Ermenilerin ayrıca belirtilmiş olmasıdır. 1907 sayımlarından sonra bu sefer 1914 nüfus istatistikleri bilgisine rastlanmaktadır. Bu istatistikler Tablo 2.6.'da verildiği gibidir.

Tablo 3.10. Mardin Kazasının 1914 yılı Nüfus İstatistiklerine göre nüfus dağılımı

Din/Etnik Köken	**1914'teki Nüfus**
Müslümanlar	51.116
Rum	12
Ermeni	4
Ermeni Katolik	6974
Protestanlar	917
Eski Suriyeliler[37](Süryan-i Kadim[38])	2858
Süryani	9227
Keldani[39]	861
Yezidi	1022
Toplam Ermeni Nüfus	**6978**
Toplam Süryani Nüfus	**12.085**
Genel Toplam	**72.991**

[36] Kemal Karpat'ın verdiği sayılar esas alınmıştır. Tablo 1.16.A Kaynak: İUKTY (İstanbul Üniversitesi Kitaplığı, Türkçe Yazmalar) 947, s.355, (Karpat, 2010, ss. 372-373).

[37] Kemal Karpat'ın çeviri eserinde "Süryani Kadim" diye çevrilmesi gereken ifade Eski Suriyeliler olarak çevrilmiş. Orhan Sakin ise ondan yaptığı alıntıda Süryani-i Kadim diye belirtmiş (Sakin, 2017, s. 228).

[38] "Süryani Kadim" ilk Hristiyanlar anlamına gelmektedir.

[39] "Bulundukları bölgelere göre farklı isimler alan Asurlular, Keldânîler ve Süryânîler aynı kökten gelen kavimlerdir. Aslında aynı kavmin monofizit inancı benimseyenlerine Süryânî, Nestorius'un görüşlerini kabul edenlere Nestûrî veya Asurî, Nestûrî iken Katolik olup Roma'ya bağlananlara da Keldânî denilmektedir" (Albayrak, 2022, ss. 207-210).

Kaynak: (Karpat, 2010, ss. 372-373)[40].

1914'teki nüfus sayımlarında Müslümanlar yine çoğunluğu oluşturmaktadır. Ayrıca bir önceki sayımlardan farklı olarak Rum, Keldani, Protestan ve Yezidiler de yer almaktadır. Bir sonraki sayım olan 1916 yılı Osmanlı Nüfus İstatistik Cetveline göre Diyarbekir Vilayeti'ne bağlı Mardin Merkez Kazası Nüfusu Tablo 2.7.'de verildiği gibidir.

Tablo 3.11. Mardin Merkez Kazasının 1916 yılı Osmanlı Nüfus İstatistik Cetveline göre nüfus dağılımı

Din/Etnik Köken	**1916'daki Nüfus**
İslam	50.002
Rum	12
Ermeni	4
Milel-i Saire[41]	20.588
Musevi	-
Ecnebi	-
Toplam	**70.606**

Kaynak: (Haykır ve Çeloğlu, 2017, s. 203)[42]

Bu verilere göre 1916 yılı nüfus istatistikleri 1914'teki istatistiklerle karşılaştırıldığında gayrimüslim nüfusta bir azalma olduğu görülüyor ancak "tehcir kanunuyla zorunlu göçe tabi tutulan Ermeniler başta olmak üzere gayrimüslim nüfusta beklenen azalmanın bu istatistiğe yansımadığı görülür" (Haykır ve Çeloğlu, 2017, ss. 31-32).

Türkiye'de Cumhuriyet dönemi 28 Ekim 1927 yılında yapılan ilk genel nüfus sayımına göre ise Mardin Merkez'deki Müslüman, gayrimüslim ve herhangi bir dine inanmayanların nüfusu Tablo 2.8.'deki gibidir.

Tablo 3.12. Mardin'in 1927'de Cumhuriyet dönemindeki ilk nüfus sayımına göre nüfus dağılımı

Din	**1927'deki Nüfus**

[40] Kemal Karpat'ın verdiği sayılar esas alınmıştır. Tablo1.17.A Kaynak: İçişleri Bakanlığı, Nüfus Defterleri İdaresi Genel müdürlüğü, Memalik-i Osmaniyyenin 1330 Senesi Nüfus İstatistiki (İstanbul 1919). s.399, (Karpat, 2010, ss. 372-373).

[41] Ermeniler ve Museviler dışında kalan, nüfusu az olan gayrimüslimler (Haykır ve Çeloğlu, 2017, s. 24).

[42] Diyarbekir Vilayeti ve Bağlı Kazaların Nüfusu (Haykır ve Çeloğlu, 2017, s. 202).

Müslüman	41.675
Hristiyan	1.617
Musevi	2
Diğer Dinler	4.305
Dinsiz ve Meçhul	208
Toplam	**47.807**

Kaynak: (Yedek ve Sertel, 2018, s. 305)[43].

Tablo 3.13. 1928 yılında *Haftalık Mecmua*'da yayımlanan rakamlara göre ise Mardin'in nüfus dağılımı[44]

Din	**1928'deki Nüfus**
İslam	41.364
Süryani Kadim	5.455
Süryani Katolik	1.821
Ermeni Katolik	1.612
Protestan	389
Keldani	304
Toplam Süryani Nüfus	**7.276**
Toplam	**50.945**

Kaynak: (Aydın vd., 2019, s. 674).

Tablo 2.9.'da Tablo 2.8.'e göre daha farklı ve daha ayrıntılı veriler yer almaktaysa da Aydın vd.'lerine göre *Haftalık Mecmua*'da verilen bu rakamların kaynağı bilinmemektedir (Aydın vd., 2019, s. 674). 1927 sayımlarında 1916'ya göre nüfusta bir düşüş gözlemlenmektedir. Ancak bunun kesin nedeni bilinmemekle beraber I. Dünya Savaşı sonucunda böyle bir düşüş olabileceği sonucuna varılabilir. Bu tarihlerden sonra yapılan nüfus sayımlarında etnik ve dini ayrımlar yapılmamıştır. Buna göre 1940 yılında yapılan sayımlara göre Mardin Merkez nüfusu 40.054 (Atik ve Noyan, 2009), 1960 sayımına göre ise Mardin'in toplam nüfusu 353.411'dir (Göyünç, 1991, s. 1).

Bütün bunların sonucunda bu nüfus verileri yapılan saha çalışmasındaki katılımcıların

[43] BİUM 1927 Umumi Nüfus Tahriri, s. 221-222. Başbakanlık İstatistik Umum Müdürlüğü (1929). 1927 Umumi Nüfus Tahriri, Fasikül I, Hüsnütabiat Matbaası, Ankara. (akt. Yedek, 2018, s. 305).

[44] *Haftalık Mecmua*, "Cenub-i şarki Vilayetlerimizden Mardin", No: 132, 23 Kanun-ısani 1928, 178.dipnot (akt. Aydın vd., 2019, s. 674)

verdikleri bilgilerle kıyaslayınca Ermenilerin ve Süryanilerin ne kadar süredir şehirli olduklarıyla ilgili söylenenler arasında çelişkiler vardır. Katılımcılardan bazıları asıl şehirlilerin Ermeniler olduğunu Süryanilerin şehir merkezine 20. yüzyılın başlarından itibaren geldiklerini söylemişlerdir ancak nüfus sayımlarından Mardin Merkez'de Ermeni nüfusu kadar çok olmasa da Süryanilerin her daim var oldukları görülmektedir. Katılımcılardan K29 ve K21 eski dönemlerde Ermenilerin daha çok şehirlerde, Süryanilerin ise daha çok köylerde yaşadıklarını vurgulamışlardır:

> *Şimdi Süryaniler genellikle köylerde kasabalarda yaşarlar tamam şehirlerde yaşayanlar var yok değil ama atıyorum yani nüfusun %80'i köyde %20'si şehirdeyken Ermeni nüfusun %80'i şehirde %20'si köylü o şekilde düşünebilirsiniz çoğunluğa baktığınız zaman diyebilirsiniz ki evet Ermeniler şehirlerde yaşamışlar ilk baştan beri, Süryaniler sonradan şehirlere gitmişler hatta birçok sanatı da aslında Ermenilerden aldık yani onu da söylemek gerekir hani derler yiğidi öldür hakkını yeme zaten Süryaniler genellikle edebiyat konusunda, eğitim konusunda, felsefik konularda, dini konularda Ermenilerden daha geliştirirler kendilerini… ama Ermeniler gümüş, altın işlemeciliği, belki bazı yerlerde inşaat taş işçiliği buna benzer branşlarda Süryanilerden daha öndelerdi. Süryaniler genellikle dediğim gibi sanatsal, dini, kültürel birtakım uygulamaları daha çok ön plana çıkardılar (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani)*

> *Süryaniler asıl köyde yaşayan Hristiyanlar demektir. Köyde yaşayan Hristiyanlar, şu andaki köylü Müslümanlar gibi. Asıl şehir merkezine yerleşenler Ermenilerdir şehir kültürünü asıl Ermeniler biliyor. Ermeniler gittikten sonra Süryaniler gelip yerleşiyor ve orijinal şehir kültürünü alıyorlar. Halbuki Süryanilerde öyle bir kültür yok… Hayır kusura bakmasınlar yani öyle bir şey yok. Ermeniler şehir merkezinde o kültürü almış ve hassastılar bu konularda. Ermeniler kimden alıyor Yahudilerden. Yahudilerin yemek kültürü çok zengindir… asıl orijinal kültür onlarındır… Evet hep Süryani diye şu anda çoğunlukta onlardır… şu anda 4 tane aile kalmış Ermenilerden. Var şu anda "…" ailesi Ermeni'dir orijinallerdir… ama kimse onların Ermeni olduğunu bilmesini istemezler. Çünkü azınlıktadırlar. Çünkü şehir kültürünü onlar yaşamışlar, bir de şey var o kırmızı kilise var. O Kırmızı Kilise de orijinal Ermeni Kilisesi yani faal değil her tarafı kapalı orijinal Ermeni Kilisesidir (K21, E, 60Y, Memur, Arap)*

Mardin'in son Ermeni ailelerinden olduğu söylenen Çerme ailesine mensup Tomas Çerme K21 (E, 60Y, Memur, Arap)'in söylediklerini doğrulamaktadır. Çerme, Ermenilerin Mardin'de şu an Kırmızı Kilise olarak bilinen Surp Kevork Kilisesi'nde[45] bulunan bir kitabede M.S.420 yılından önce de yaşadıklarının kanıtı olduğunu söylemekte, Mardin'in Osmanlı

[45] Bu kilise 420 tarihinde yapılan bir Ermeni kilisesidir (Ternon, 2013, s. 167).

egemenliğine girdiği 16. yüzyıldan sonraki yüzyıllarda, "kırsalda yaşayan Yakubi Süryaniler güneşe tapan Şemsilerin Ermenilerle birleşmelerinden sonra Mardin şehrine yerleşirler. Şemsi Ermenileri Süryanileştirerek nüfuslarını çoğaltırlar" (Çerme, 2009, ss.99-100) iddiasında bulunmaktadır. 1915'teki Ermeni tehciri sonrasında Mardin'in Ermenilerinden boşalan yerlere dışarıdan gelen Süryani Yakubilerin yerleştirildiği ve tehcir sırasında evlat edindikleri Ermeni yetim çocuklar sayesinde nüfuslarının arttığını söylemektedir. Mardin'de Ermeni Tehcirinden yıllar sonra ancak 1950 yılında Surp Hovsep[46] isimli bir kilise açılır ve Ermeniler kendi kiliselerinde ibadetlerine devam ederler. Ancak Ermeni kilisesi ve diğer kiliseler arasında huzursuzluklar olur. Tehcirden sonra kırsaldan gelip Ermenilerden boşalan yerlere yerleşen Yakubi Süryaniler Mardin'de Ermeniliğin yeniden yayılmasını istemezler (Çerme, 2009, ss. 102-103). 1954'te Surp Hovsep kilisesinin rahibi Kevork Çandıryan sınır dışı ettirilir, bu tarihten sonra bu kiliseye başka rahip atanmaz ve Ermeniler sahip oldukları her şeyi bırakarak Mardin'den "A.B.D., Şili, Arjantin, Brezilya, Avustralya, Kanada, bir kısmı da İstanbul ve Lübnan'a" (Çerme, 2009, s. 103) göç etmek zorunda kalmıştır. Sonuç olarak Çerme, Mardin'de tarihleri çok eskiye dayanan Ermenilerin izlerinin Yakubi Süryaniler tarafından silinmeye çalışıldığını söyler ve bunu özellikle de Süryani Metropolit Hanna Dolapönü'nün yazdığı Mardin tarihinde Ermenilerden hiç bahsetmediği eserine dayandırır (Çerme, 2009, s. 104). Günümüzde Mardin'de faal olan bir Ermeni Kilisesi bulunmamaktadır. Var olan iki kilise de yılda birkaç kez Süryaniler tarafından açılmaktadır. Çerme, hatta Ermenice olan bazı ifadelerin Süryaniler tarafından değiştirildiğini söyler, mesela "Der Zafaran" Manastırının "Deyrü'l Zafaran" ile değiştirildiğini "Der"in Ermenice rahiplerin evi anlamına geldiğini, yine "Mar" yerine Mor ya da Mort kelimelerinin kullanıldığını "Mar"ın azizlere verilen bir ad olduğunu söyler. Şu an Mardin'de yaşayan iki Ermeni ailenin[47] varlığından bahsedilmektedir (Çerme, 2009, s. 105).

2.4. Mardin'de Yaşayan Etnik, Dinsel ve Kültürel Kimlikler

Yukarıda anlatıldığı gibi uzun bir tarihi geçmişe ve zengin bir kültürel mirasa sahip Mardin şehri ile ilgili bu bölümde Mardin'deki etnik, dinsel ve kültürel kimlikler sosyolojik ve

[46] Bu kilise 1891'de yapılmıştır (Ternon, 2013, s. 167).

[47] Mardin'de Ermeni ailelerin sayısı tam bilinmemektedir. Ancak Mardin Ermeni Katolik Cemaatine bağlı "Mardin Ermeni Katolik Kilisesi Cemaat Vakfı" bulunmakta ve vakfın temsilciliğini ve yürütücülüğünü yapan kişiler Mardin'de birçok kişi tarafından tanınan ünlü bir ailenin fertleri olarak bilinmektedirler. Bu aileler Süryani kökenlilerin ibadet ettiği Ortodoks kiliselerine gidip ibadetlerini yapmakta ve Süryani olarak bilinmektedirler. (Mardin Ermeni Katolik Kilisesi Vakfı, t.y.)

tarihsel bağlamda ele alınmıştır. Alpman'ın da (2018, s. 10) iddia ettiği gibi "Kimliği bir sosyal ilişkiler sistemi içerisinde ele almak, sosyal ilişkilerin bir konusu olarak değerlendirmek… sosyolojinin konusunu oluşturmaktadır". Kimlik kavramının sosyolojik olarak ne anlama geldiğine bakıldığında kimlik, sosyoloji alanında 1980'lerin başında kullanılmaya başlanmış, öncesinde ise daha çok psikoloji ve sosyal psikoloji alanlarında kullanılan bir kavram olmuştur (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 474). Kimlik temel olarak toplum içinde tanınma, tanımlama ve aidiyetle yani bireyin toplumsal olarak inşa edilmesiyle ilişkilidir (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 469-470). Başka bir deyişle kimlik "belirli bir toplumsal alanda başkalarıyla etkileşim sonucunda edindiği, kendisini içinde saydığı bir takım konumlara ilişkin rollerin toplamı olarak düşünülebilir" (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 474). Kimliğin hem toplumsal hem de bireysel yönleri vardır. Alpman'a göre (2018, s. 10) kimlik "sosyolojinin ilgi konularından biri olarak siyaset, nüfus hareketleri, göç, kentleşme, toplumsal cinsiyet, etnisite, dinsel aidiyet, toplumsal çatışma ve ayrımcılık çalışmaları dahil olmak üzere birçok alanda eksen kavram olarak kullanılmaktadır". Kimlikler etnik, kültürel, dini ve ulusal kimlikler gibi kategorilere ayrılsa da bu kavramlar birbirinden bağımsız tanımlanamamaktadır çünkü birçok toplumda bu kimlikler zaman zaman iç içe geçmiş durumdadır. Örneğin genel olarak Arap birinden bahsedildiğinde büyük ölçüde o bireyin Müslüman olması, Arapça konuşuyor olması ve içinde yaşadığı coğrafyanın kültürü ön plana çıkmakta ve o bireyin bu özellikleri bütünsel bir kimlik şeklinde algılanmaktadır. Ancak Amerika'da yaşayan bir Arap'tan bahsedildiğinde bu durum farklıdır. Etnik ve dini kimliğinin yanında yaşadığı coğrafyanın kültürü de belirleyici bir kimlik unsuru olabilmektedir. Tabii bunların yanında ulusal kimlik de bazı durumlarda ön plana çıkmakta ve hiyerarşik olarak diğer kimliklerden daha ön planda olmaktadır. Dolayısıyla Amerika'da yaşayan bir Arap artık "Arap-Amerikalı"dır ve büyük olasılıkla birçok açıdan Amerikan kültürüne entegre olmuş, kimliği bu çerçevede şekillenmiştir.

Bauman'ın (2017, ss. 17-18) ulusal kimlik aidiyeti hususunda bireysel olarak yaşadığı bir kafa karışıklığı ve ikilemde kalma hadisesiyle ilgili olarak Prag'daki Charles Üniversitesinde verilecek olan fahri doktora unvanı ödül töreninde, ödül alan kişi için mensup olduğu ülkenin ulusal marşı çalınacağı sırada vatandaşlığından çıkarıldığı Polonya ulusal marşı ile yıllar önce üniversite hocalığı yapmak için gittiği İngiltere ulusal marşı arasında bir tercih yapması istendiğinde o karar vermekte zorlanmış ve bu süreç içerisinde eşi Janina'nın önerisiyle Avrupa marşının çalınmasının olabilecek en uygun marş olduğuna kanaat getirmiştir. Akışkan modernite kavramı da bu durumla ilgili ortaya attığı bir kavramdır.

Mardin'deki kimliklere bakıldığında, tarihsel olarak farklı kültürlere ev sahipliği yapmış

ve coğrafi olarak bir geçiş noktası konumunda olduğu için içerisinde çok farklı kimlikleri barındırmış ve barındırmaya da devam etmektedir. Her ne kadar demografik yapıyı değiştiren olaylar -savaşlar, tehcir, terör, zorunlu göç, kentleşme- yaşanmış olsa da Mardin'de farklı etnik ve dini kimliklerin etkisi bazı durumlarda hissedilmektedir. Mardin'de eskisi kadar olmasa da hala bir etnik çeşitlilikten bahsedilebilir. Günümüzde Mardin'de Araplar, Kürtler, Süryaniler, Türkler, Ezidiler ve Çeçenler daha önceki dönemlerde ise bunlara ek olarak Ermeniler, Yahudiler ve Şemsiler yaşamaktaydı. Osmanlı döneminde çeşitli tarihlerde yapılan sayımlarda Mardin merkezde yaşayan gayrimüslimler etnik ve mezhepsel olarak ayrı ayrı belirtildiği için merkezde yaşayan Ermenilerin ve Süryanilerin nüfusları bilinmekte iken, Müslümanların etnik kökeni belirtilmediğinden Arapların ve Kürtlerin ne kadar süredir şehirli oldukları kesin olarak bilinmese de kaynaklarda Arapların, Ermenilerin ve Süryanilerin Mardin'in merkezinde Kürtlerden daha eski oldukları, Kürtlerin kente daha sonra çeşitli nedenlerle göçle geldikleri bilinmektedir. Mardin'de günümüzde yaşayan Arap, Kürt, Süryani, Türk, Ezidi ve Çeçen kavramları sadece etnik kimliği değil yeri geldiğinde dini kimliği, yeri geldiğinde kültürel kimliği de yansıtmaktadır. Örneğin Mardin merkezde yaşayan Süryaniler Süryanice bilmezken ana dilleri ve günlük konuşma dilleri Arapçadır. Yine Mardin'de yaşayan Süryanilerin onlar için yasak olmamasına rağmen domuz eti yememeleri yaşadıkları kültüre uyum sağladıkları bir bakıma onunla bütünleştikleri anlamına gelebilir. Ya da Mardin merkezde yaşayan Kürt birinin şehirde doğup şehir kültürüyle büyümüş olmasından dolayı merkez dışındaki Kürtler tarafından "gerçek Kürt" olarak kabul görmemesi, şehirde yaşayan *bajari*lere yani Araplara benzediği için dışlanması etnik kimliğin bu anlamda özsel bir tanımının olmayacağının önemli bir göstergesidir. Bu bağlamda kimlikler içinde bulunulan duruma göre hiyerarşik bir düzlemde yer almakta ve bu örnekteki gibi şehirli kimliği etnik kimliğin önüne geçebilmektedir. Dolayısıyla kimlik dinamik bir olgudur ve değişkendir. Alpman da (2018, ss. 5-6) kimlik olgusunun nasıl inşa edildiğini, toplumsal alanlardaki ilişkilerinin niteliğini, sunum biçimleri ve işlevinin, kimlik çalışmalarının temel sorularını oluşturduğunu ifade etmektedir.

Bu çalışma özelinde Güneydoğululuk kimliği, etnik kimlik, dini kimlik, şehirli-köylü kimliği, *bajari-gundi* kimliği gibi kategoriler önem arz etmektedir. Sosyal bir kimlik olan etnik kimlik yemek alışkanlıkları, kullanılan dil veya benzer kıyafetler giyme gibi ortak kültürel değerler ve davranış kalıplarıyla ilişkilidir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2011, s. 6). Kimliğe yemek kültürü bağlamında bakıldığında Güneydoğululuk kimliği içerisinde misafirperverlik, yemek çeşitliliği, et ağırlıklı beslenme gibi unsurlar girerken ait olunan şehrin kimliğiyle ilgili olarak örneğin Mardin ve Diyarbakır'da çokça yapılan özel gün yemeklerinden olan *Kaburga*

Dolması üzerinden bir çatışma ve anlaşmazlık söz konusudur. Mardinliler de Diyarbakırlılar da bu yemeğin kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etmektedir. Mardin *Kaburga Dolması* için coğrafi işaret patentini Diyarbakır'dan önce almış ve bunu tescillemişse de bu gerilim sona ermemiştir. Bu çatışma şehir aidiyeti üzerinden mikro düzeyde gastromilliyetçi unsurlar barındırmaktadır. Ancak *Kaburga Dolması* yemeği ufak malzeme farklılıklarıyla Türkiye'de Ege Bölgesinde de *Sura* ismiyle bazı şehirlerde yapılmakta olup bölgede böyle bir gerilim söz konusu olmamakta ve bu bilgi muhtemelen çatışma halindeki Mardinliler ve Diyarbakırlılar tarafından bilinmemektedir. Yoksa bu çatışma bölgeler arası bir çatışmaya yol açacak ve *Kaburga Dolması* ciddi bir çatışma unsuru haline gelecekti.

Günümüzde Mardin'de yaşayan Arapların, Kürtlerin, Süryanilerin ve Türklerin tarihsel olarak ne kadar süredir Mardin'de yaşadıkları aşağıda başlıklar şeklinde ele alınacaktır.

2.5.1. Araplar

Mardin'de yaşayan Türkiyeli Arapların ne kadar süredir Türkiye'de yaşadıklarını anlayabilmek için Arapların tarihinden ve farklı coğrafi bölgelere yayılmalarından kısaca bahsetmek gerekirse Araplar, Sâmî kavimlerin coğrafi olarak en geniş sahaya yayılan topluluğudur ve Sâmî dil ailesinden olan Arap dilini konuşmaktadırlar. Arap kelimesine ilk defa Aribi, Arabu ve Urbi gibi kullanımlarıyla MÖ VI. yüzyıla kadar Asur ve Babil kitabelerinde rastlanmaktadır (H. D. Yıldız, 1991, s. 272). Araplar çoğunlukla İlkçağda Arap Yarımadası'nda yaşıyorken Asur döneminden sonra Doğu Irak ve Ürdün'e doğru yayılmışlardır. Arapların Arap Yarımadası dışına yayılmaları ise İslamiyet'le başlamıştır. Orta Doğu ve Kuzey Afrika'daki Arap varlığı bu dönemdeki İslam fetihleriyle başlamış, bu süreçte Orta Asya'dan İspanya'ya kadar olan alan fethedilmiş, Arap kabilelerinin bu alanlara doğru yayılmaları sürmüş ancak Orta Asya, İran, Anadolu ve İspanya'da bu yayılma durdurulmuştur. Bugünkü Arap halklarının yaşadıkları bölgelerin sınırları ise 10-11. yüzyıllar arasında ortaya çıkan yayılma neticesinde oluşmuştur (Emiroğlu ve Aydın, 2003, ss. 59-60). Günümüzde Arapça konuşan halklar Fas, Tunus, Cezayir, Lübnan, Suriye, Irak gibi ülkeler dışında Türkiye'de Ortadoğu Araplarının bir devamı olarak Mardin, Siirt, Urfa, Kilis, Adana, Hatay, Mersin, Muş, Batman ve Diyarbakır gibi şehirlerde de Arapça konuşan topluluklar vardır. Türkiye'de yaşayan ve Arapça konuşan topluluklar büyük ölçüde Sünni Müslümanlardır ve bunlar Mardin, Siirt, Urfa, Adana, Muş, Batman, Kilis ve Diyarbakır gibi şehirlerde yaşamaktadır (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 60). Hatay'da yaşayan topluluklar ise Arap-Aleviler (Nusayriler), Sünni Araplar ve Hristiyan Araplardır. Ayrıca Hatay ve Mersin'de yaşayıp Arapça konuşan ve Hristiyan Araplar içerisinde

anılan ama aslında Rum olan Rum Ortodoks cemaati de vardır (Kotam, 2016). Akdeniz Bölgesindeki illerde yaşayanlar Levant Arapları, Güneydoğu ve Doğu illerinde yaşayanlar ise Mezopotamya Arapları olarak ikiye ayrılmakta ve Türkiye'de yaklaşık 2,5 milyon yerleşik Türkiyeli Arap'ın yaşadığı bilinmektedir (Alğan ve Girasun, 2022).

Bu araştırma bağlamında Mardin Araplarının sosyo-kültürel özelliklerine bakıldığında, Araplar Mardin'de Kürtlerden sonra en büyük nüfusa sahip topluluktur. Mardin Arapları Arapçanın Kuzey Mezopotamya *Qiltu*/قِلْـتُ lehçesini (Biţună & Grigore, 2012, s. 545) kullanmaktadırlar. Arapçanın yanında gündelik hayatta büyük ölçüde Türkçe ve çok yoğun olmasa da Kürtçe konuşabilen Araplar da vardır. Ancak yaşı 80 ve üzeri olan kişiler genellikle Türkçe anlayamamakta ve konuşamamaktadır. Bunun yanında yeni nesil için tam tersi bir durum söz konusudur. Yeni nesil Arapça bilmemekte ve konuşamamaktadır. Arapça sadece günlük konuşma dili olarak sözlü kültür şeklinde aktarılıp bugüne kadar gelmiştir. Yazılı bir kültür söz konusu değildir. Yani Mardin Arapçasına dair yazı dili yoktur.

Araplar genellikle Mardin'in merkez ilçesi Artuklu ile Ömerli, Yeşilli, Midyat ve Savur ilçelerinde yaşamaktadır. Tarihsel süreç içerisinde yaşanan göçler neticesinde Arapların önemli bir kısmı İstanbul, Ankara ve İzmir gibi büyük kentlere göç etmiştir. Araplar genellikle kendilerini mensup oldukları aile yani Arapça "*beyt*" kelimesiyle tanımlamaktadırlar. Bir kişinin kimlerden olduğunu öğrenmek için Arapça "*min beyt min inti/inte*" diye sorulur. Bu bir bakıma soylu olanı ve olmayanı ayırt etmek için de kullanılan bir kalıptır. Mardin'de yaşayan büyük ve köklü Arap aileler kendilerini genellikle soylu olarak nitelendirmekte bu durum Osmanlı döneminden beri süregelen "*eşraf*" diye nitelendirilen elit kesimi oluşturmaktadır. "*Seyyidlik*" de eşraf içerisinde değerlendirilen bir sosyal sınıftı. Merkez dışında yaşayan Araplar ise kendilerini aşiret kimliği üzerinden tanımlamaktaydı. Bunların kente gelip yerleşen kesimi zamanla ait oldukları aşiretin yanında eşrafla da birtakım ilişkiler içindeydi ve kentte bir statüye sahiplerdi. Tarihte bu aşiretlerin en bilinenleri Milli ve Kiki aşiretleriydi (Özcoşar, 2009, ss. 113-114). Soylu aile mensubiyeti vurgusu tarihsel süreç içerisinde yaşanan göçlerle zamanla azalmış ve etkisini kaybetmişse de hala şehir merkezinde yaşayan Araplar Mardin'de uzun bir geçmişe sahip olduklarını vurgulamak için yani Araplıklarını ön plana çıkarmak için kendilerini Mardin'in yerlisi olarak tanıtırlar (Küçük, 2012, s. 49). Saha bulguları ve tartışma bölümünde Mardin Arap'ı ya da yerlisi olmanın yemek kültürü bağlamında nasıl algılandığı üzerinde durulacaktır.

2.5.2. Kürtler

Kürtler İranî topluluklarla akraba olan ve Hint-Avrupa dil ailesine bağlı İranî bir dil konuşan (Adak, 2019, s. 131) Orta Doğu'nun en kalabalık etnik gruplarından birisidir. Kürtlerin tarihsel olarak kökenleriyle ilgili farklı görüşler olsa da anayurtlarının Zagros dağlarının etekleri olduğu görüşü hakimdir. Kürtlerin yaşadığı bölgeyi kapsayan "Kürdistan" adı, ilk defa Selçuklu Sultanı Sencer döneminde, Zağros Dağları'nın kuzeybatısındaki Kirmanşah ve çevresi için kullanılmıştır. Kürtler İran, Türkiye, Irak, Suriye, Ermenistan ve Azerbaycan'ın belli bölgelerinde yaşamış yerli bir halktır. Ayrıca Rusya, Gürcistan, Afganistan, Orta Asya ülkeleri, Lübnan ve Ürdün gibi yerlerde de Kürt nüfusu bulunmaktadır. 1950'lerden itibaren kentleşmeyle birlikte şehirlere göç etmeye başlamışlardır (M. Akbaş, 2019, ss. 115-118).

Kürtler Türkiye'de ikinci büyük etnik grubu oluşturmaktadır dolayısıyla Kürtçe de ikinci en çok konuşulan dil olmalıdır. 16. yüzyılda Kürtler hakkında yazılmış en önemli kaynak eserlerden birisi olan Şerefname'de (Bitlisi, 2018) 4 farklı Kürtçe lehçeden bahsedilmektedir. Bunlar Kurmancca (Kurmancî), Goranca (Goranî), Lurca (Lurî) ve Kelhûrca (Kelhûrî)'dır. Günümüzde konuşulan Zazaca ise Gorancayla aynı kategoride kabul edilmektedir (Adak, 2019, s. 132) Kürtler Güneydoğu'da Mardin, Diyarbakır, Batman, Siirt, Şanlıurfa, Adıyaman ve Gaziantep şehirlerinde, Doğu Anadolu'da ise Van, Hakkâri, Şırnak, Ağrı, Malatya, Erzincan, Erzurum, Ardahan ve Iğdır illerinde yoğun olarak yaşamaktaysa da 1980 sonrası başlayan göçler neticesinde büyük şehirlere göç etmeye başlamışlardır. Dolayısıyla Adana, Mersin, İzmir, Aydın, Muğla, Antalya, İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlerde ciddi bir Kürt nüfus yaşamaktadır (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 543). Mardin'de konuşulan Kürtçe Kurmancca ya da Kurmanci denilen lehçedir. Kürt nüfus daha çok Sünni itikadını benimsemiş ve Şafii mezhebindendir ancak Diyarbakır, Siirt ve Şanlıurfa gibi şehirlerde Hanefi mezhebinden olanlar da vardır. Aleviliği benimseyen Kürtler ise daha çok Tunceli, Çorum, Yozgat, Gaziantep ve Kahramanmaraş'ta yaşamaktadır (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 545).

Mardin'de 90'lı yıllarda yoğun bir şekilde gerçekleşen terör olayları sonucunda ilan edilen OHAL döneminde birçok köy ve mezranın güvenlik güçlerince boşaltılması (Kurban vd., 2012, s. 50) ve orada yaşayan Kürt nüfusun Mardin şehir merkezine zorunlu bir şekilde göçüyle merkezdeki Kürt nüfusu ciddi oranda artmış, çoğunluğunu Arapların ve az sayıda Süryani'nin oluşturduğu merkez nüfusu gün geçtikçe sayısı artan Kürtlerle hızlı bir değişim geçirmiştir. Günümüzde artık merkezin büyük çoğunluğunu Kürtler oluşturmakta ve bu durum siyasi ve sosyal hayatta kendini hissettirmektedir.

Kürtler kendilerini aşiret mensubiyeti üzerinden tanımlamaktadır. Aşiret yapısı daha çok göçebelikle bağdaştırılsa da yerleşik hayata geçiş sonrası da bu yapı devam etmiştir. Aşiret kavramı temelde kendisine mensup olan bireyleri koruma misyonu olan ve kendi içinde karmaşık ilişki ağlarını içeren bir yapıdır (Karadeniz, 2019, s. 138).

Bu tezde incelenen konulardan birisi de yemek kültürü bağlamında yapılan saha çalışmasında Mardin merkeze sonradan gelip yerleşen Kürtlerin yemek kültürünün değişip değişmediği, merkezdeki Arapları ve Süryanileri etkileyip etkilemediği gibi sorulardır.

2.5.3. Süryaniler

Günümüzde Türkiye'de çoğunlukla Mardin ve çevresinde ve İstanbul'da yaşayan Süryaniler, kendilerini Arami kökenine dayandıran ve MS Hristiyanlaşan bir topluluktur. Mardin merkezde yaşayan Süryaniler kendilerini Arapça *"mesihiyye"* olarak tanımlamakta, Mardinli Araplar tarafından ise "*nasara*" ya da "*Süryaniyye"* olarak isimlendirilmektedir.

Süryani toplumu tarihsel olarak MÖ 2500 yılına kadar olan ve Hz. Nuh'un oğlu Sam'a dayandırılan topluluk ile MS pagan kültüründen Hristiyanlığa geçen Süryanilerin günümüze kadar gelmesiyle oluşan topluluk olarak iki kısma ayrılmaktadır (Ürek, 2013, s. 96). Dolayısıyla Aramilerin, Süryanilerin atası kabul edilen Hz. Nuh'un oğlu Sam'ın çocuklarından olan Aram'ın, coğrafi olarak soyunu Babil-Mezopotamya bölgesinde sürdürmüştür (Kutsal Kitap, Yaratılış 24, s. 22, akt. Ürek, 2013, s. 98). Süryaniler Mezopotamya topraklarında 5000 yıllık bir geçmişe sahiptirler. Pagan olan Aramiler İsa Mesih'in öğretilerini kabul edince isimlerini Süryani, konuştukları Arami dilini de Süryanice olarak değiştirmişlerdir. Hristiyanlık bölgede Arami Kralı V. Abgar'ın MS 34 yılında Hıristiyanlık inancını kabul etmesiyle Mezopotamya'da yayılmış ve zamanla Süryanilik Hristiyanlık inancıyla aynı anlamda kullanılmaya başlanmıştır (Süryani Ortodoks Metropolitliği, t.y.). Süryaniler, Hıristiyanlığın en eski cemaatlerinden olup, Pavlus'un şekillendirdiği itikadi çizgide Antakya Patrikhânesi'ne bağlıdır. VI. yüzyıla kadar Doğu Hıristiyanlığının liderliğini yapan Süryani Kilisesi, teolojik çekişmeler ve Bizans kilisesinin baskıları nedeniyle zayıflamıştır. (Çelik, 2010, s. 175).

Süryaniler etnisite olarak Osmanlı *millet* sisteminde Ermeni milleti içinde temsil edilmişlerdir. 1882'de Süryani Kadimlere *millet* statüsü tanınmışsa da Cumhuriyet döneminde Süryaniler dini, siyasi ve hukuksal olarak tekrar eski statülerine döndürülmüş ve Süryanilerin bu güvencesizlikleri onları göçe zorlamıştır. Türkiye içinde daha çok İstanbul'a göç eden Süryanilerin günümüzde en yoğun yaşadıkları yer Mardin ve ilçeleridir. (Emiroğlu ve Aydın,

2003, s. 755). “Süryânîler… Türkiye, Suriye, Irak, Lübnan, Ürdün, İsrail ve Hindistan’da yaşamaktadırlar. Ancak yirminci asrın son yarısında, büyük bir bölümü Türkiye ve Ortadoğu’dan ayrılarak, başta Avrupa ve İskandinavya ülkeleri olmak üzere Amerika’ya, Avustralya’ya göç etmişlerdir” (Süryani Ortodoks Metropolitliği, t.y.). Süryanice Türkiye’de Urfa, İstanbul, Tur Abdin, Adıyaman, Siirt, Şırnak ve Hakkâri’de yaşayan küçük Süryani topluluklar tarafından konuşulmaktadır. Ayrıca Süryanice, dünya genelinde birçok kilisede âyin dili olarak da kullanılmaktadır (Gür, 2010, s. 175).

Günümüzde Mardin merkezde yaşayan Süryaniler Arapça konuşuyorken, Tur Abdin diye adlandırılan tarihi bölgede yaşayanların Süryaniceyi konuştukları bilinmektedir. Süryaniler Mardin’de daha çok kuyumculuk mesleğini icra etmektedirler. Bunun dışında esnaflık yapanlar da vardır. Mardin’de günümüzde Süryani Cemaatine ait 6 (Süryani Vakıfları, t.y.), Ermeni (Mardin Ermeni Katolik Kilisesi Vakfı, t.y.) ve Keldani (Mardin Keldani Katolik Kilisesi Vakfı, t.y.) Cemaatlerine ait 1’er adet vakıf bulunmaktadır.

Şehir merkezinde Süryani kimliğinin hem etnik hem de dini bağlamda yemek kültürü üzerindeki etkileri ilerleyen bölümlerde ele alınacaktır. Son zamanlarda örneğin Süryani çöreği, Süryani kahvesi gibi Süryani sıfatı ile anılan yiyecek ve içeceklerin tarihsel süreç içerisinde nasıl popüler olduğuna tezin 3. Bölümünde yer verilecektir.

2.5.4. Bir Üst Kimlik Olarak Türklük ve Mardin’de Türkler

Türkler genel olarak günümüzde içinde yaşadığımız Türkiye Cumhuriyeti sınırlarında yaşayan ve Türkçe konuşan halktır. Tarihsel olarak çok geniş bir coğrafyada yaşamış ve hüküm sürmüşlerdir. Türk adının ilk olarak nereden geldiğiyle ilgili çok çeşitli görüşler vardır. Yapılan arkeolojik kazılar sonucunda MÖ 2500-1200 yılları arasında Türklerin ilk yerleştiği coğrafi alanın Altay dağlarının kuzeyi ile Sayan dağlarının güneybatısı arasında kalan bölge olduğu kabul edilmektedir. Milattan önce başlayan Türk göçleri milattan sonra 10. yüzyıla kadar olan dönemde Moğolistan’ın doğusundan Macaristan’a kadar olan bölgeye, daha sonra Orta Doğu’ya doğru devam etmiştir. 6. yüzyılda Gök-Türk (Kök-Türk) devletinin kurulmasıyla Türk adı resmi bir kimlik kazanmıştır (Taşağıl, 2012, s. 467). Türklerin Mardin’deki varlığı ise Selçuklu Dönemi Artuklu Beyliğine dayanmaktadır. Artuklular yaklaşık 300 yıl bu bölgede hüküm sürmüştür. Ancak Artuklular bu bölgede daha çok yöneticilik yapmış demografik yapıyı değiştirmemişlerdir. Günümüzde Mardin’de hala Artukoğlu (*Beyt-ıl Ehi*) soyadına sahip büyük bir aile vardır ancak bu ailenin fertleri günümüzde Araplaşmış ve mensupları Arapça konuşmakta ve Mardin Arapları içerisinde yer almaktadır. Bu şekilde birkaç aile olsa da o

dönemden kalan büyük bir Türk topluluk yoktur. XVI. yüzyılda bu bölge Osmanlı Devleti'nin hakimiyetine geçmiş ve yaklaşık 400 sene Osmanlı Devleti tarafından yönetilmiştir. Günümüzde Mardin'deki etnik çeşitliliğin içerisinde yer alan Türkler ise Mardin dışından memuriyet, evlilik, mecburi hizmet gibi çeşitli nedenlerle gelip Mardin'e yerleşenlerden oluşmaktadır. Mecburi hizmet süresi biter bitmez gidenler olduğu gibi çeşitli sebeplerle Mardin'de kalmayı tercih edenler de olmaktadır.

Mardin yerlilerinin -Arap, Kürt, Süryani- "Türklük" algısı ulusal kimlik üzerinden bir üst kimlik olarak tanımlanabilir. Gündelik hayatta Türklüğe çok fazla atıfta bulunulmamaktadır. Örneğin alışverişte hem yerel diller hem de Türkçe konuşulabilmektedir. Ancak resmi anlamda verilen hizmetler Türk ulus kimliği üzerinden sürdürülmektedir.

2.5.5. Kültürel Kimlik Olarak "*Bajari*"- "*Gundi*" Dikotomisi

Mardin kent merkezinde yaşayanlar ile kırsalda yaşayanlar arasında birçok alanda olduğu gibi yemek kültüründe de farklılıklar olduğu muhakkaktır. Çok keskin farklılıklar olmasa da yemek bazı durumlarda bu bağlamda ayırt edici bir unsur olabilmektedir. Çünkü kentte ve kırsalda yaşam tarzı, kaynaklara ulaşım ve yaşam koşulları aynı değildir. Mardin kent merkezinde yaşayanlar, Kürtler tarafından Kürtçe şehirli anlamına gelen "*bajari"* olarak nitelendirilirken, kırsalda yaşayanlar ise *"gundi"* yani köylü olarak ifade edilmektedir. Bu kelimelerin Arapça ve Süryanice bir karşılığı yoktur. Öztürk ve Ertürk'e göre (2013, s. 218) "bajari-gundi kavramsallaştırması etnik ve dini bir iktidar ilişkisi içermekten ziyade kültürel anlamda kentli/köylü modern/geleneksel karşıtlığına göndermede bulunduğundan sınıfsal bir temele dayanmaktadır". Kentte yaşayanlar büyük ölçüde kendilerini soylu/asil olarak (hatta bazıları seyit yani peygamber soyundan geldiklerini iddia etmektedir) nitelendirirken köyde yaşayanlar için aşiret mensubiyeti üzerinden bir soyluluk tanımı yapılmaktadır. Mardin'de soyluluk ve asalet bazı durumlarda ön plana çıkmaktadır (M. Öztürk ve Ertürk, 2013, s. 218). Bunun yemek kültürü üzerinde önemli bir etkiye sahip olup olmadığı bu araştırmanın saha çalışmasında incelenen konulardan bir tanesidir. Mardin'de kentlilik ve köylülük üzerine yazılan makalelere, yapılan araştırmalara ve bu araştırmalar kapsamında Mardin'de yapılan saha çalışmalarına bakıldığında görüşülen kişilerin ifadelerinde birçok alanda etnik mensubiyetten çok sınıfsal sınırların var olduğu vurgusu yapılmaktadır. Bu konuyla ilgili aşağıda verilen alıntı konunun daha iyi anlaşılmasını sağlamak açısından yol gösterici olabilir:

> *Mardin'de Arap aileleri kendi soylarını Peygamber soyuna dayandırmaktadır. Hz. Ömer'in bölgeye seferi sırasında Mardin'de yerleşen ailelerden olduklarını iddia eder Araplar. Aristokrat aileler*

olarak nitelendirilebilecek Arap aileler kendi soylarını bu şekilde Arap kökenine götürmektedirler. Kürtler'de ise bu gelenek kendi soylarını güçlü bir aşirete dayandırma şeklinde görülmektedir. Güçlü bir aşirete bağlı olmak bir soyluluk göstergesi olarak görülebilir (akt. M. Öztürk ve Ertürk, 2013, s. 214).

Tarihsel ve siyasi süreçler içerisinde Mardin'de yaşanan göçler neticesinde Kürtlerin merkeze doğru hareketliliği sonucu Kürtler merkeze entegre olmaya başlamış ve ekonomik anlamda bir güç elde etmiş olsalar da kültürel olarak merkezde yaşayan Araplar ve Süryaniler tarafından benimsenmemiş ve zaman zaman yine "köylü" olarak nitelendirilmişlerdir. Aydın vd.'nin (2019, s. 737) çalışmasında bu durumu destekler nitelikte ifadelere yer verilmiştir:

Bir yandan zenginliklerini kente aktarmak isteyen bir yandan da zenginleşmeye devam eden Kürt aşiretlerinin bölgedeki mülkiyet yapısında yarattığı değişimler sadece alım-satımla olmamış ve Mardin kent merkeziyle de sınırlı kalmamıştır… Bunların bir kısmı Kürtçe konuşmakta ve "köylü, kaba, vahşi oldukları" düşüncesiyle, eski Mardinliler tarafından kültürel olarak benimsenmemektedir. Ama bunların benimsenmemesindeki temel neden onların 'Kürt' olmaları değil 'köylü' olmalarıdır.

E. Sarı'ya göre (2010, s. 295) "şehirli-köylü simgesel ayrımı hem toplumsal hem de kültürel bir hiyerarşi kurmaktadır". Mardin'de yaşayan Araplar ve Süryaniler şehirli olmayı modern olmak olarak algılarken köylü olmayı ise geleneksel ya da feodal öğelere dayandırmaktadır. Dolayısıyla yemek kültürü de modernlik ve geleneksellik kavramları üzerinden şekillenebilmektedir. Noyan'ın (2013 s. 115) çalışmasında bu durum şu şekilde ifade edilmiştir: "Bir görüşmeci yemek kültürünün şehir kültürüyle ilgisi olduğunu, şehirli Araplar ve şehirli Ermeniler ile köylü Yakubi Süryaniler, Kürtler arasında yemek kültürünün doğal bir şekilde şehircilik-köylülük durumundan kaynaklı olarak farklılaştığını belirtmiştir".

Beşirli'nin İbn Haldun'dan aktardığına göre gıda ve beslenme bakımından insanlar ve cemiyetler üç grupta toplanmaktadır: "ilk grup kır, kurak ve çorak arazide, verimsiz topraklarda yaşayan halk, ikinci grup verimli ovalarda, verimli düzlüklerde ve ürünü bol topraklarda yaşayan halk, üçüncü grup ise şehir ve kasaba halkı olarak tasnif edilmiştir" (Beşirli, 2010, s. 160). Bu tasnife göre bu grupların beslenme tarzlarının, kişilerin mizacına ve fiziki yapılarına yansıdığı söylenmektedir. Şehir halkı gıda maddelerine uyguladıkları yöntemler neticesinde daha rafine bir yemek zevkine sahip olup huy ve davranışları da daha kibar ve zarifken kırda yaşayanların beslenme alışkanlıkları, kullandıkları gıdalar ve yaşam koşulları neticesinde daha sert bir mizaca sahip olduklarından bahseder. Beşirli bazı yiyeceklerin üst ve alt sınıflar arasında toplumsal hiyerarşiyle ilişkili olduğunu ifade etmektedir. Bu durum daha çok tüketim

alışkanlıklarına yansımaktadır (Beşirli, 2012, s. 17).

Bourdieu'nun (2015) kültürel sermaye kavramı da kentli/köylü ayırımında başvurulması gereken önemli bir kavramdır çünkü Bourdieu, sınıfların zevkleri ve besin tüketim tercihleri üzerinden sınıfsal farklılıklar gösterdiğini vurgular (Akt. Gürhan, 2022, s. 377). Gürhan'ın Mardin yemek kültürüyle ilgili yaptığı saha çalışmasında yapılan bir mülâkatta şu ifadeler yer almaktadır: "kaburga ve kavurmanın üst sınıf mutfağına ait bir yemek olduğunu belirten bir katılımcı bir tür bağırsak dolması olan mumbarı ekonomik olmasından dolayı alt sınıflarla ilişkilendirmektedir" böylece sınıf temelli farklılıkların aynı zamanda gıda tüketimi üzerinden netleştiği ifade edilmektedir (Gürhan, 2022, ss. 377-379). Bu araştırmalar sonucu elde edilen bulgular ve yapılan analizler bu tez çalışması için yapılan saha araştırması ve kullanılan teorik düzlem açısından önem arz etmektedir.

Mardin'de tarihsel süreç içerisinde siyasi ve ekonomik gelişmeler sonucu değişimler yaşanmış, göç demografik yapıyı değiştirmiş ve çevrede yaşayanların bir kısmı yani köylüler de merkeze yani kente gelmiştir. Dolayısıyla bu merkez sadece etnik olarak homojen bir kesimi değil, sınıfsal ve kültürel anlamda kentte yaşayan tüm kesimleri de içine alabilmekte, Arap, Kürt, Süryani, Türk gibi farklı etnik kökenlerin yaşadığı Mardin'de yemek kültürü çok iç içe geçmiş ve zengin bir çeşitlilik arz etmektedir. Bu da yemek meselesinin sadece etnik mutfaklar bağlamında değil başka önemli unsurlar üzerinden de incelenmesi gerektiğini zorunlu kılıyor. Gürhan'ın (2022, s. 380) çalışmasında vurguladığı üzere mutfak kültürel etkileşimin gerçekleştiği, kimliğin ifade edildiği bir alan olmasının yanı sıra belirli sosyal sınıf, etnik ve dini gruplar arasında ayrışmalara da neden olan bir alandır. Sonuç olarak bu araştırmanın amaçlarından birisi de yukarda bahsedilen çalışmalarda ifade edilen kentlilik/köylülük kavramlarının, Mardin'de uzun zamandır yaşayanlar ile kente sonradan gelip yerleşenler açısından yemek kültürü bağlamında sosyo-ekonomik anlamda kurulan hiyerarşinin mi yoksa etno-dinsel ve kültürel ayrımların mı etkili olduğunu, Mardin merkezde bunların ne ölçüde var olduğunu tespit etmeyi içermektedir. Katılımcıların bu konuyla ilgili görüşlerine aşağıda yer verilmiştir.

K22 *bajari*lik ve *gundi*lik arasındaki ayrımın tarihsel bir konu olduğunu ve etnik kökenle değil, yaşanılan yerle ilgili olduğunu ve dolayısıyla bunun şehirlilik ve köylülük olarak tanımlanabileceğini söylemiş, Mardin'de bazı ailelerin kendilerini şehrin asıl sahipleri olarak görme eğiliminde olduklarını ancak bu durumun giderek azaldığını, günümüzde insanların artık köy-kent ayrımına takılmadığını ve daha kapsayıcı bir yaklaşım benimsediğini ifade etmiştir.

Ayrıca köyden şehre göç eden Kürtlerin, şehirleşme sürecinde kente entegre olduğunu, şehirli ve köylü ayrımının giderek anlamsızlaştığını, coğrafi ve sosyal kavramların değiştiğini, geleneksel köy-kent ayrımının pratik anlamda bir karşılığının kalmadığını vurgulamıştır:

> *Bu konu tarihsel bir konu, modern bir konu değil. Geçmişte de bu vardı. Ve tuhaf şekilde etnik aidiyetten bağımsız bir şey bu. Mesela şehirli Araplar köylü Arapları beğenmezler, Kürtler de öyledir. Ermenilerde var mı yok mu bilmiyorum, ama bence vardır şehirlilik ve köylü olmakla ilgili bir şey… Bu tamamen yaşanan yerle ilgili. Bu anlamda bu çürüdü artık bitti bu konu kapandı işte 40 sene, 30 sene önceye kadar vardı belki. Gerçi Mardin'de bununla ilgili hâlâ etkileri var diyelim… şunu görüyorum bazen Mardin'de böyle şehirli, kendilerini üst kimlik üzerinden… konumlandırdıkları bir şey var. Ben Mardinliyim şeyi var. Ben bunu Kürtlerde çok görmedim. Bunu etnik şeyden bağımsız söylüyorum… Mardinli bazı ailelerin biz buranın sahibiyiz gibi bir yaklaşımları var… bunu yekten söyleme olarak karşımıza çıkmıyor ama hissettirilen bir şey var. Can çekişiyor muhtemelen bundan 50 sene önce daha fazlaydı bu… artık oradaki bağlayıcı şey zenginliktir. Yani kimse artık işte sen nerelisin şuralı mısın, buralı mısın? onun muhabbetine artık girmiyor. Ama asıl Mardinler biziz şeyi ben gördüm birkaç yerde. Mesela biz 800 yıldır Mardin'deyiz ve biz Diyarbakırkapılıyız[48]. Yani bizim köyümüz de var… biz aslında hayvancı aileleriz… Bu evet, son zamanlarda yıkılmak üzere ama böyle bir şey var… Mardinler tarafından hala şehirli olarak görülmeyenler var ama öte yandan baktığınız zaman da bu köyden gelenler artık… %100 entegre oldular. Belki daha iyi entegre oldular… Bir de şehir neresi artık bunu bir konuşmak lazım. Mesela Mardin dediğimiz yer küçük bir yer. Eski tarihi şehir orada artık yerleşim yok neredeyse, insanlar oradan çıktılar, o tarihsel köylülük ve şehirlilik şeyi yok oldu artık. Ve bu bağlamda da en azından o yaklaşım da bence artık demin söylediğim gibi, yani bununla ilgili bazı şeyleri hissedebiliyorsunuz ama pratik anlamda bunun karşılığı yok artık (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).*

K39 eskiden *bajari*liğin ve *gundi*liğin konuşulan dil üzerinden ayrıştığını, Arapça konuşanın *bajari*, Kürtçe konuşanın ise *gundi* olarak nitelendirildiğini söylemiş, bununla ilgili ayrımcı söylemlerin sonradan ortaya çıktığını 2000'li yıllardan sonra sivil toplum çalışmalarına girdiğinde kimlikler üzerinden ayrımların olduğunun farkına vardığını ve bu ayrımların bu şekilde devam etmesinin bölgedeki barışı, birlik ve beraberliği olumsuz yönde etkilediğini söylemiştir:

> *Arapça konuşana hep bajari, Kürtçe konuşana hep gundi dediler, yani bu Kürt Arap anlamında olan bir şeydi, daha sonra insanlara yakıştırma gibi olmaya başladı ve insanları birbirinden iten ayrımcı bir hale getirdi. Mesela biz bile ikiye ayrılıyoruz amcalarım bazıları köyde yaşıyor, biz*

[48] Mardin'in eski bir mahallesi.

Mardin'de yaşıyoruz mesela onlar bile bize bajariler geldi diyor biz de işte Kürtler geldi gundi demiyoruz biz ona "ıkred" falan kullanıyorum şaka mahiyetinde söylüyoruz tabi ki, mesela bazen benim kızım diyor yani nasıl böyle… yani öyle bir şey olabiliyor ve bu esasında bu gundi ve bajari şeyleri bizi çok birbirimizden ayırdı… Süryani, Kürt'ü, Arap'ı, eskiden şimdi de camileri ve kiliseleri yan yana görürüz, biz hiçbir zaman insanları birbirinden ayırmıyorduk Mardin halkı olarak, hatırlıyorum 2000li yıllardan sonra ben kadın çalışması başlattım ve hiç unutmuyorum Avrupa'dan gelen biri bana sordu Kürt müsün? Arap mısın? düşündüm ben neyim ve şimdiye kadar da ben çıkaramıyorum Kürt müyüm? Arap mıyım? Ben Türküm diyorum ya benim için önemli olan odur diyorum yani… insanların söylemleri bizi de birbirimizden ayırmaya başladı yoksa esasında kültürlerimiz, yemeklerimiz… bana bir aile göster ki içinde Kürdü yok, bir Arap'ı göster ki bir Kürt olmasın yani her şey karmaşık… şu an mesela benim damadım tam Kürt, şimdi torunlarım ne desin? yani o açıdan şimdiden böyle çocuklara sen Kürt'sün, sen Arap'sın noktasında bunu yapmamamız lazım ve biz ne zaman ki bu ayrımcılığı kaldırdık, kardeşliğimizi geri getirdik bu noktada kültürümüzü tekrar eski haline aldık bu şu an yaşadığımız şeyleri de esasında barışı da getirmiş olacağız, barış söylemleri bu şekilde olmalıdır zaten biz birbirimizden ayrıldığımız için şu an barış sağlanamıyor yoksa hepimiz bir Türk bayrağın altında yaşıyoruz ve hepimiz Türk'üz ırklarımız değişik olabilir… ve bu şekilde çocuklarımızı da yetiştirmemiz lazım bu ayrımcılık ortadan kalkmalı. Kürdüymüş, Arabıymış, Süryaniymiş eskilere dönüp baktığımız zaman 2-3 nesil arkaya gidelim herkesin bir babaannesi, anneannesi Süryani'dir yani o açıdan bunları biz değiştirebiliriz (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt)

K27 *bajari*lik ve *gundi*liğin bir bakıma şehirlilik ve köylülüğü ifade ettiğini, dolayısıyla her şehirde bu ayrımların olduğunu, Mardin'deki kullanımının farklı etnik kökenlerin olması dolayısıyla Kürtlük ve Araplık ayrımı olarak anlaşıldığını, halbuki eskiden Mardin'in etnik köken olarak Kürt nüfusun yoğun olduğu ilçesi Cizre'de de *bajari*lik ve *gundi*lik kavramlarının olduğunu ancak orada şehirli ve köylüyü ayırmak için kullanıldığını ifade etmiştir:

Köylü şehirli, bu şeyden kaynaklı yaşam tarzından kaynaklı. Sadece Mardin değil, Türkiye'nin her yerinde şehirlilik köylülük var. Şimdi burada yanlış anlaşılan bir şey var. Bizim genelde köylülerin ağırlığı Kürt olduğu için Kürt Arap şeyine dönüştürmüşler böyle bir şey yok. Yani bunu Cizre'de de görebilirsiniz. Mesela Cizre'deki şehirde oturan adam da Kürt'tür köyde oturan adam da Kürt'tür ama şehirlilik köylülük farkı yaratılıyor. Yani bu her yerde var… mesela Niğde'ye gidin, Niğde'nin şehirlisiyle köylüsü arasında şeylik olmuştur. Bu da sosyal hayatın getirdiği zorluklardan kaynaklanıyor. Yani köylünün o zaman okuma imkânı yoktu. Cahil kalmıştı ve yaşam tarzı daha ilkeldi şehirliye göre. Dolayısıyla bazı kendini bilmez şehirliler onlarla dalga geçebilmişlerdir. Bu Mardin'de Kürt Arap şeyi değil yani, bütün istisnasız illerde var yani Urfa'sında var, Niğde'sinde var, Burdur'unda var Antalya'sında var, hepsinde var, köylülük, şehircilik bu da şeyden kaynaklı işte, sosyal yaşam katmanlarının farklılıklarından kaynaklanıyor. Yemekle ilgili bir farklılık yok (K27, E, 62Y, Memur, Arap).

Uzun zamandır Mardin'de yaşayan ve aslen Mardinli olmayan K28 *bajari*liğin ve *gundi*liğin tarihsel süreç içerisinde yaşanan bazı önemli olaylar -1915 olayları- sonucunda şehirde etnik kökenle ilgili demografik yer değiştirmeler olduğunu, şehirden gitmek zorunda kalan Ermenilerin yerine daha çok köylerde yaşamlarını sürdüren Süryanilerin geldiğini, gelenlerin yaşam şekillerinin değişmesiyle de bu kavramların değiştiğini söylemekte, yani daha evvel köyde yaşayan ve *gundi* olarak adlandırılan birinin şehre yerleştikten sonra *bajari*leştiğini ifade etmektedir:

> *... sosyal dengeler anlamında baktığınızda bölgedeki farklı etnisitelerin toplumsal konuşlanmaları var, mesela şehirde konuşlananların işte ticaretle ilgili üretimle ilgili zanaatla ilgili üretimlerin büyük bir kısmının Ermeniler üzerinden gittiğini görüyoruz 1915 olaylarına kadar. Onlar şehirliler, diğerleri de daha çok baktığımızda kırsaldaki işte kiliseleri ve köylerine baktığımız zaman Süryani köylerine, Süryaniler de Kürtler gibi işte hayvan üretimi ve tarımsal üretimin içinde daha fazla topluluk olarak yer almışlar ya, öyle bir sosyal rol bölüşümü olduğu için daha sonra onlar gittikçe diğerlerinin yerini onlar doldurup işte biraz bajarileşmişler, genel anlamda baktığımızda da işte mesela soruyoruz Göllü köyünden buraya göçtük diyor bilmem nereden göçtük diyor bir sürü şey var yani (K28, E, 51Y, Restoran İşletmecisi, Kürt).*

Yani sonuç olarak K28 *bajari*lik ve *gundi*liğin daha çok kentliliği ve köylülüğü ifade ettiğini etnik kökenle ilgili bir ayrım içermediğini vurgulamıştır.

K11 Mardin'de *bajari*lik ve *gundi*lik ayrımını daha çok cahil olarak nitelendirdiği Kürtlerin yaptığını, bunun çok yaygın bir durum olmadığını belirtmiş, Mardin'de farklı etnik gruplar arasında genel olarak iyi ilişkiler olduğunu, yemek kültürü ve günlük yaşam açısından büyük bir ayrımın olmadığını, batı bölgelerinde Mardinlilerin etnik köken fark etmeksizin daha çok ayrımcılığa uğradığını söylemiştir:

> *Şöyle söyliyim, bajari gundi olarak değil de herkesin bir lakabı var Mardin'de o lakaplara göre insanlar birbirlerini tanıyor. Daha çok böyle bajari gundi dediğiniz zaman Kürtler bunu daha çok yapıyor. Biz Mardin Arapları bunları yapmayız Mardin yerlileri… tanışınca onlar bize soruyor bajari misin gundi misin? biz değil, onlar tanımlıyor… böyle farklı görüyor. Yemek olarak bence bunu yemeğe, kültüre şey yapmıyorlar. Hani yemeğe yansıtmıyorlar… böyle tanıştığımız zaman bir hareket bir şey gördüğümüz zaman sen bajari misin? ya da gundi misin? o tarzda biraz böyle aşağılamak demeyeyim de hani çok belki sert olur… Nadir insanlarda… bütün Kürtleri kıyaslayamam, bazı Kürtler vardır bizlerden iyi ve bizlere daha iyi davranıyor. Bunu böyle cahil kesim herhalde, onlar bizi böyle şey yapıyor, ayrım yapıyor, yoksa diğerleri bence çok da iyi, güzel anlaşıyoruz. Yani Mardin olarak zaten Kürt, Arap, Süryani ayırt etmiyoruz ve inanın din, dil farklı çok böyle güzel anlaştığımız tek yer burası ama başka yerlerde muhakkak o ayrımı yaparlar, mesela benim kardeşim üniversiteyi kazandığındığında İstanbul'a gittiği zaman Mardinli diye kaç tane ev*

vermediler… yok, biz Mardinlere vermeyiz, artık Mardinliyi nasıl görüyorlarsa bilmiyorum ama o yüzden biz biraz o üzüntüyü oralarda yaşıyoruz, buralarda değil. Burada o farklılığı görmüyorsun. Daha çok batı kesiminde görüyorsun… arkadaşım şaka amaçlı arkadaşının çocuğuna söyledi. Sen işte gundisin. Yemek yerken bir şey beğenmedi onu söyledi, yoksa böyle ciddi anlamda değil… dolma mıydı? yemedi dolmayı garnitürlü makarna vardı, aa böyle dalga geçti niye yemiyorsun diye o anlamda hani yani gerçek anlamda değil (K11, K, 38Y, Anaokulu Öğretmeni, Arap)

Etnik olarak hem Arap hem de Kürt olan K8 Kürt biriyle ettiği bir sohbette Kürtçe konuşmayı çok sevdiğini ifade ederken, o kişi tarafından sadece Mardin'in yerlisi (*bajari*) olduğu için nefret içerikli sözlü ayrımcılığa uğradığını ifade etmiştir:

Hastanedeydim, Kürt arkadaşlar vardı. Orada biraz sohbet ettik dedim ben ne kadar Kürtçe konuşmayı seviyorum, dedi sen nerelisin? dedim, biz Mardinliyiz, dedi bajari uuuı hiç sevmiyorum biz bajarileri hiç sevmiyoruz… Ben de öyle baktım. Kürt'tü herhâlde. Mardin'in köylerinden falan. Ama ben ona diyorum ki ben ne kadar seviyorum Kürtçeyi, ona rağmen size diyor ki, ayyy biz bajarilerden nefret ediyoruz. Ay Arapça, ay asla! dünyada dil kalmasa Arapça öğrenmem. Yani benim başıma böyle bir şey geldi. Yemek olarak da zaten beğenmezler ki onlar hep böyle eti, kemikli, bulgur üzeri eti elleriyle alıp yiyorlar. Biz onların 1-2 taziyesine taziyesinde bulunduk. Bizim öyle değil. Biz gittik böyle onlara bakıyoruz. Onlar nasıl eti tutmuş bizde ayıptır hani böyle tutacaksın elinde kemiği herkesin içinde onlar o şekilde yiyor, onların yemek kültürleri daha farklıdır, onlar da teşt diye bir menü var… yemekle ilgili bir ayrımcılığa uğramadım şahit de olmadım ama bir dil için öyle yapıyorlarsa muhakkak yemeklerimizi de beğenmiyorlardır (K8, K, 51Y, Usta Öğretici, Arap-Kürt).

K23 ise Mardin'de şehirli Arapların *bajari*, kırsaldaki Kürtlerin *gundi* olarak adlandırıldığını ve bu ayrımı merkezdekilerin değil daha çok kırsaldakilerin yaptığını, köyden kente göç edenlerin *bajari*leştiğini ifade etmekte, *bajari* teriminin hem sosyal statü hem de kültürel farklılıkları ifade edebildiğini, hatta fiziksel özelliklerini bile *bajari* olmakla ilişkilendirildiğini söylemektedir:

Yani şehirliyseniz Mardin merkez Arabıysanız bir kere bajarisiniz. Hiç değişmez… Daha kırsalda yaşıyorsanız Kürt kökenli iseniz gundi diye söylüyorlar. Şehre gelenler bajarileşenlerdir. Mesela bunun en basit örneği şeydir Yalım Köy[49] mesela hep Kürt'türler ama hepsi Mardin merkezdekiler kadar Arapça konuşur, artık onlar da bajari olarak geçiyor. Yoksa mesela Kızıltepe'nin bir köyü, Nusaybin'in bir köyüne şey derler ki aslında onu da genelde Kürtler yapıyor. Mesela ben hiç Mardin'deki Araplardan gundi şeyi duymadım, ama bir yere gidince Kızıltepe'ye, Mardin merkez

[49] Şu an Artuklu'ya bağlı Yalım Mahallesi olarak geçen bu köy Mardin'le neredeyse iç içedir. Arapça adı "*Mansoriyye*"dir. Günümüzde Kürtlerin yaşadığı *Mansoriyye*'de K31 (E, 54Y, Kuyumcu, Süryani) 20. yüzyılın başında daha çok Süryanilerin yaşadığı bir yerleşim yeri olduğunu, kendisinin de bu köyden olduğunu söylemiştir.

dediğinde hemen ooo bajarisin diyor… Yani atıyorum işte Derik'in bir köyünde gundi ben hiç demiyorum diyeni de hiç görmedim benim çevremde ama biz oraya gittiğimiz zaman işte nerelisin? Mardin merkez, işte bajari geldi diyor hemen, şehirliyi kastediyor…Yani şöyle kimisi kendini beğenmiş olarak görüyor bajarileri kimisi alaycı bir şeyle söylüyor. Kimisi şeyi kabul ediyor daha böyle kültürlü, eğitimli. Beyaz tenli görünce bile bajari diyor. Mesela tenden bile bajari olarak söylüyor… (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).

Annesi Mardin'den Ömerli'ye gelin olarak giden K34 *bajari*lik ve *gundi*likle ilgili annesinin Ömerli'de sürekli bir *bajari* olarak ayrıma tabi tutulduğunu ifade etmiştir. Çocukluğunun şehir, kasaba ve köy kültürü arasında geçtiğini vurgulayan K34 bu ayrımların bazen espirili bir şekilde ifade ediliyor olsalar da kasabalı ile şehirlinin birbirlerini temelde çok sevmediğini söylemiştir:

Güzel bir konu şehirli ile kasabalı olarak bence çünkü benim annem Ömerli geliniydi. Mardin merkezliydi yıllarca herkes annemden bahsederken, anneme bir şey söyleyeceği zaman mesela bir şey ima etmek istedikleri zaman ki biz orada 6 sene yaşadık aslında hani çocukluğumuz falan İstanbul'da geçti, sonrasında geldik tabii, ha bire bajar yani sen bajarisin sen şehirlisin, ben bunu sonra sonra idrak etmeye başladım, baba tarafım anneme derdi hani şehirli anlamında annem Mardin merkezli olduğu için hani siz bajarlar öylesiniz, böylesiniz o birbirlerine karşı söylenen bir şey var çünkü hakikaten aynı şehir içerisinde aslında çok büyük kültürleri barındırıyor bu memleket, ben birebir yaşadığım için biliyorum çok farklı kültürler… ben kendimi şanslı hissediyorum çünkü şu an Mardin kültürünü de, hani bir ilçe kültürünü de, yeri gelirse halalarım da mesela köylere gelin gittiler onların kültürünü de biliyoruz tabii ki birbirlerine o şeyleri oluyor yani bazen espritüel anlamda… bazen olumsuz olabilir ama şu bir gerçek şehirli olanla kasabalı çok bayılmıyor birbirine onu size söyleyeyim yani onun arasında kalmış bir çocukluğum olduğu için de onu net söyleyebilirim (K 34, K, 48Y, Ev hanımı, Arap).

K17 kendisi maruz kalmasa da *gundi*liğin genel olarak daha çok geri kalmış kesim için pejoratif anlamda kullanıldığına şahit olduğunu, bu terimin bazen olumsuz anlamda kullanılsa da kelime anlamı olarak köylü anlamına geldiğini, köyün dışına çıkmamış sadece köy kültürünü bilen olarak kullanıldığını ifade etmiştir. Pozitif bir anlam taşıyan *bajari*liğin ise şehirli Araplar için kullanıldığını söylemiştir. Ancak son yıllarda insanların daha eğitimli olduğu, yaşam koşullarının değiştiğini, birbirlerine daha empatik bakabildikleri için bu ayrımların eskiye nazaran oldukça düşük olduğunu vurgulamıştır. Şehirde yaşayan kesimler açısından bu ifadelerin yemek kültürüne etkisine bakıldığında, kültür etkileşimi nedeniyle yemek alışverişi olduğunu ve olmaya da devam edeceğini söylemiştir:

Bajari özellikle bu Araplar için kullanılıyor, gundi biraz daha geri kalmış olarak düşünülüyor. O şekilde işte bu gundidir, işte bu bilmez, bu cahil kalmış… Yani hoşumuza gitmese de bunlarla

karşılaşabiliyoruz. Ben böyle bir şeye maruz kalmadım ama maruz kalanları biliyorum… Yani konuşma tarzı mesela beğenilmez cahil görülür. Giyimi mesela yani köyden gelmiştir işte… mesela çevreye alışamamıştır ya da mesela gruplar arasında argo kelime olarak da kullanılabilir, gundi kelimesi için söylüyorum, bajari genelde Araplar için kullanılır. Hani onlar daha çok böyle kendilerini seviyorlar yani cahil falan değiller, gelişmişler. Yani her Arap'ı değil tabi Mardin Arap'ı için, başarılı Arap için yani bu bir artı puan olarak görülebiliyor aslında ama gundi kelimesi bir eksidir. Yani o gundi kelimesi biri size söylerse hoşunuza gitmez herhalde, gundi köylü demektir, kelime anlamı… Mesela biraz böyle yermek amacıyla kullanılır, bir grup içinde birinden hoşlanılmıyorsa işte o gundidir. Bu yemekle ilgili mesela köydekiler tandır ekmeğini inanılmaz güzel yapıyorlar yani. Onların ekmeğini herkes almak ister, yani temiz yapıyorsa. Hatta mesela köyden gelen birisi yanında mesela bize tandır ekmeği getirir işte verir yani yemek olarak da köydekiler genelde hani çok temiz yapmazlar. Böyle hijyene pek önem vermezler. Şartları da ona uymaz. Ama şimdi bakarsanız herkesin evinde robotlar var yani eskiye göre. Ama şu anda herkes inanın herkes birbirine yakın. Yani köyle kentteki aynı, benim mesela amcamların 5 katlı binası var köyde, hizmetçileri var, tabi bu herkes için geçerli değildir. Yani bazı aileler gerçekten alt sınıfta yer alıyorlar ve bir türlü o sınıfı da aşamamışlar. Yani böylelerine de rastlayabiliyoruz… Ama şehirde artık zaten dezavantajlı gruplara yaklaşım eskisi gibi değil. Yani kimse kimseye küçük düşürücü davranışlarda bulunmuyor. Yemek açısından tabii ki kültür kaynaşması var, muhakkak yani mesela düşünsenize köyden gelen birisi yani orada yapılan yemeği mesela yediği zaman hoşuna gider, o da denemek ister diğeri de ondan ister mesela onun yaptığı yemeği beğenir o da gider evinde yapar. Yani bu normal bir şeydir olmuştur da ve olmaya da devam edecektir (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).

K10 *bajari*liğin ve *gundi*liğin bugünkü durumuyla eski durumunu kıyaslayarak, köy kesiminde büyüyen insanların, kısıtlı imkanlarla yaşamış; şehirde yaşayan zengin ailelerin ise daha pahalı yemekler tükettiğini ifade etmiş, köylülerin çevrelerindeki doğal ürünlerle geçinmeye çalışmış; şehirlilerin ise daha zengin bir yemek kültürüne sahip olduğunu vurgulamıştır. Mardin'de *bajari* ve *gundi* kültürleri arasında statü farkı algısı olduğunu, *gundi*lerin kendilerini *bajari*lerin gözünde ezik hissettiğini ancak gençler arasında bu ayrımların azalmaya başladığını, kültürel kutuplaşmanın eğitim seviyesindeki farklılıklardan kaynaklandığını, yemek kültürünün de bu ayrımların bir parçası olarak görüldüğünü vurgulamıştır:

Şimdi köy kesiminde büyüyen insan hep yoklukla büyümüştür. Hep az ve özle büyümüş oluyor… Ama bizim çocukluğumuzda bize söyleyenler, bajariler hep şehrin zengin kesimi… şehirde yaşamış olanlar ve bunlar da belli köklü aileler oldukları için genellikle yemek kültürleri zengin bir kültürdü, yani zengin derken maddi olarak yani et üzerine, daha pahalı gıdalar üzerine olmuştu ama gundi dediğimiz kısım yani günü neyle kurtarabilirse… Hiçbir şey bulamasa bahçeye iner etraftaki birkaç çeşit ot toplar getirir yıkar, kaynatır, kavurur koyar bir yemek olur onun için. Ama şehirde o kültür biraz daha zengin kültürdür yani kültürden ziyade zengin aileler daha pahalı yemekler yapardı.

Valla şu anda Mardin kültürü üzerine sorduğunuz zaman bajariler hep gundileri küçümserler. Hep bir alt tabaka olarak görürler ama gundilerde o şey yoktur yani. Çünkü hani statü olarak görmemiş şimdiye kadar ama bizde hep yani çevremizde yaşayan insanlar özellikle eğer bir devlet memuru da değilse kendini hep bajarilerin gözünde ezik gibi görür biz öyle duyuyoruz. Yemek anlamında da kültür anlamında da yaşam anlamında da. Hani yaşadığı ortam alanında da öyle görülüyor ve bir kutuplaşma da var bir şekilde yani şimdi ben 5 yıldır Mardin'de oturuyorum ama hani çok farklı öğrencilerim var. Her kültürden, her şehirden, köyden, eski Mardin kültüründen, ama gençler bu tür şeyleri yıkmaya başlıyorlar artık ya. Çünkü ben kendi oğlumdan da biliyorum. Onun bajari arkadaşları da var. Süryani arkadaşları da var. Köyden arkadaşları da var… bu kutuplaşan şeyler eskiden insanlar eğitim de azdı ya biraz ondan kaynaklanıyor yani (K10, K, 44Y, Usta Öğretici, Kürt/Süryani).

Mardin'de yaklaşık 55 yıl gibi uzun bir süredir yaşayan Muğla Milaslı olan K33 ise *bajari*lik ve *gundi*likle ilgili düşüncelerini daha çok etnik kimlikler üzerinden ifade etmiştir. *Bajari* ve *gundi*ler arasındaki ayrımın, 12 Eylül Darbesi sonrası başladığını ve terör olaylarıyla yayıldığını söylemiştir. Daha öncesinde Mardin'de böyle bir ayrımın olmadığını mesela kendi alanı olan sağlık hizmetlerinde hiçbir kültürel ayrımın yapılmadığını herkesin eşit hizmet aldığını, bu etnik kimlik vurgusunun 1980 sonrası arttığını vurgulamıştır:

Kürtler şehirlilere bajari diyorlar, bajariler de onlara gundi diyorlar. Ben 28 sene sağlıkta çalıştım, hiç bir kültürü ayırt etmeden hizmet verdik, ne zaman ne patlak verdi orasını da bilmiyorum kültür ayrımı başladı, bajari ile Kürt ayırımı başladı, aslında böyle bir şeyimiz yoktu, yani Kenan Evren darbesinden sonra başladı bu olaylar, sonra terör denen bir şey hortladı, onun da ne olduğunu bilmiyorduk ama yavaş yavaş her yere ahtapot gibi yayıldı, ama daha önce Mardin'de kesinlikle köylü köylüdür şehirli şehirlidir, hiç kimse köylüyü asla küçümseyemez onlar olmasa biz aç kalırız yıllarca böyle yaşadık ama sonradan onlar kendi kendilerine bir program çizmeye başladılar, biz Kürt'üz işte biz böyleyiz, bizi istemiyorsunuz biz haklarımızı arayacağız, hak diye bir şey yok hak herkesin hakkı, sana devlet bütün hakkı vermiş zaten meclise gidiyorsunuz, milletvekili seçiliyorsunuz, bütün kamu kurumlarındasınız yani öyle bir ayırımcılık yok hükümet ayırt etmemiş, ya onlar kendi kendilerine bunu ürettiler ve çocuklara da öyle bir aşılama oldu ki çocuklar işte biz Kürt'üz Mardin bizim, Diyarbakır bizim, yok kardeşim Türkiye Cumhuriyeti herkesin senin benim diye bir şey yok. Sağlıkta, ben Arapça bilmez iken zorunlu bir yılın içinde Arapçayı öğrendim mesleğim icabı biz sen Kürt'sün diye ben sana iğne yapmıyorum, serum yapmıyorum, doğurtmuyorum diye bir ayrımcılık diye bir şey yoktu aynı hizmet yapılıyordu ama onlarda ne oldu anlamadık yayılmaya başladı ve hâlâ da yayılıyor yani (K33, K, 70Y, Emekli, Türk).

Sonuç olarak etnik ayrımdan çok sosyal statü ve kültürel farklılıklar üzerinden öne çıkan *bajari*lik ve *gundi*lik kavramlarının tarihsel süreçler içerisinde şehir merkezine özellikle sosyo-ekonomik ya da zorunlu nedenlerle yapılan göçler neticesinde değişen sosyal yapının

günümüzde eskisi kadar keskin ayrımlar ve farklılıklar içermediği, artan sosyal ilişkiler, eğitim ve değişen yaşam koşulları nedeniyle bu farkların azaldığı yapılan mülakatlarda katılımcıların ifadeleri sonucunda görülmektedir. Bu durumun merkeze sonradan gelenlerle şehirde yaşayan kitlenin yemek kültürlerinin etkileşimlerine de yansıdığı söylenebilir. Katılımcıların ifadeleri meydana gelen bu etkileşimlerin ve değişimlerin günümüzde nasıl şekillendiğine dair önemli ipuçları sunmaktadır. Özellikle yaşlı nesiller arasında birtakım tarihsel önyargıların hala var olduğu, ancak genç insanların daha empatik bir bakış açısı geliştirdikleri söylenebilir. Sonuç olarak günümüzde yemek kültürünün farklı gruplar arasında ayrımdan ziyade bir köprü görevi gördüğü söylenebilir.

3. MARDİN'İN YEMEK KÜLTÜRÜ, COĞRAFYA, DİN VE TOPLUMSAL YAPI İLİŞKİSİ

Bu bölümde Mardin yemek kültürü coğrafi, dini, sosyal yapı ve kültürel kimlikler bağlamında ele alınmıştır. Mardin coğrafyasında iklimin el verdiği ölçüde yetiştirilen ürünler tarihsel açıdan incelenmiş, geçmişte ve günümüzde yetiştirilen ürünler ile bunların yemek kültürü üzerindeki etkisi üzerinde durulmuştur. Yemek-statü ilişkisinin bazı gıda maddeleri açısından dönemsel olarak nasıl değiştiğini, örneğin geçmişteki ve günümüzdeki et tüketim alışkanlıkları ile sosyo-ekonomik düzey arasındaki ilişkiye bakılmış, ayrıca günümüzde Mardin yemek kültürünün oluşumunda etkili olan unsurların yemeklerde kullanılan malzeme çeşidi ve miktarının etnik kimlik ve dini bağlamda nasıl farklılaştığına da değinilmiştir. Daha sonra Mardin yemek kültüründe geçmişten bugüne dek yer alan yemekler ayrıntılı bir şekilde ele alınmış, bu yemeklerin etnik kimlik, din, kentte yaşayan ve kente sonradan göç vb. sebeplerle gelenler arasında nasıl farklılaştığına değinilmiş, etnik kimlikler bağlamında kimin hangi yemeği daha çok yaptığı, yemek isimlerinin hangi dilde ne şekilde ifade edildiği tablolar halinde gösterilmiştir. Ayrıca bu bağlamda kullanılan malzemeler arasındaki benzerlik ve farklılıkların neler olduğu ve bunların nasıl farklılaştığına da değinilmiştir.

Bu bölümde ele alınan bir diğer önemli konu Mardin'deki geçiş ritüellerindeki yemek geleneklerinin etnik, dini ve kültürel kimlikler açısından modernleşmeyle birlikte değişen kent ve mekânsal yapının bu ritüelleri nasıl etkilediği ve nasıl farklılaştığıdır. Ritüeller ayrıntılı bir şekilde ele alınarak, kimin hangi yemeği hangi ritüelde yaptığı tablolarla gösterilmiştir. Son olarak farklı kültürlere göre sofra adabı ve sofra düzeni ele alınmış, öğünlerde pişen yemekler, misafire pişen yemekler ve ikram kültüründeki farklılaşmalar ayrıntılı bir şekilde irdelenmiştir.

Yemek bir toplumun içinde yaşadığı kültürü yansıtır. Coğrafi koşullar, iklim, savaşlar, din, göçler ve bunların sonucunda ortaya çıkan değişimler, farklı kültürlerin birbirleriyle olan iletişimi yemek kültürünü etkileyen faktörler arasında yer alır. Her ne kadar küreselleşme birçok alanda olduğu gibi yemek kültüründe de bir standartlaşmaya yol açmış olsa da kuşaktan kuşağa sözlü aktarım ya da yazılı materyaller sayesinde geleneksel olan varlığını farklı şekillerde sürdürmektedir. Yemek kültürel olarak birçok anlamda belirleyici bir unsur olabilmektedir. Onaran'a göre (2015, s. 240) "Yemekler içinde bulundukları bağlama, kendilerine atfedilen işleve göre kimliğe, mevkiye, samimiyete, mesafeye, dayanışmaya, dışlamaya, birlikteliğe işaret etme kabiliyetine sahiptirler". Bazen bir gruba ait olduğunu belli

etmek için bazen de tam tersine o gruba ait olmadığını ifade etmek ya da o grubu, kimliği aşağılamak için yemekle ilgili aşağılayıcı ifadeler kullanılmaktadır. Örneğin Bromberger (2000, ss. 186-187) Amerika'da "Almanlar 'kraut[50]', Çinliler 'kurabiye' veya 'dim sum[51]', İtalyanlar 'spagetti bükücüler', Meksikalılar 'fasulyeciler', İrlandalılar 'patates kafalılar' Koreliler 'kimçi[52]'… " olarak anıldıklarını ifade etmekte yine farklı kültürlerde de benzer şekilde "Afganistan'da Özbeklere 'şehriye yiyen'… İranlılarsa, Kuzistan bölgesinden Araplara 'kertenkele yiyiciler' (*susmar-hor*)" gibi ifadeler kullanıldığını belirtmiştir (akt. Kittler vd., 2011, s. 5). Ötekinin yiyecek aracılığıyla tanımlanmasına dair örnekler her kültürde görülebilmektedir. Çakmak (2019, s. 95) da Mardin'de bazı Süryanilerin ve Kürtlerin çok et yediği için Araplara "*lahme*" (et) dediğini söylemektedir. Dolayısıyla toplumsal ve kültürel aktarımlarda yemeğin rolü önemlidir. Toplumsal ilişkilerin yeme içmeye etkisi, geçmişin bugünkü yeme alışkanlığı ya da yemek pişirme yöntemleri üzerindeki etkisi bağlamında bir süreklilik ya da kopuşun olup olmadığı da önemli bir konudur.

Bu tezin inceleme alanı olan Mardin birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış çok kültürlü, çok etnili ve çok dinli yapısıyla, batısında Gaziantep, Antakya, Halep, güneyinde Musul ve Erbil ile benzer mutfak kültürüne sahip bir kent olarak nitelendirilebilir (Toprak, 2015, s. 3). Arap, Kürt, Türk, Süryani, Çeçen, Ezidi gibi çeşitli kimliklerin hala var olmaya devam ettiği bir coğrafya. Dolayısıyla yemek kültürü de bütün bu farklılıklarla harmanlanmış ve birbirini etkilemiştir. Tarihte birçok kültür birbirleriyle etkileşime girerek değişikliğe uğramış veya bir kültür diğeri üzerinde tahakküm kurarak onu değişikliğe zorlamıştır. Fransız Mutfağı üzerine İtalyanların katkısı yadsınamazken, İspanyol mutfağını şekillendiren kültürlerin başında Avrupa ve Arap kültürlerinin etkisini göz ardı etmek mümkün görünmemektedir. Bu bağlamda Yenal'ın da vurguladığı üzere (1996, s. 220) "Ortadoğu yemek kültürleri, Avrupa'da orta çağın sonunda yeni yemek alışkanlıklarının oluşmasında büyük rol oynamıştır". İlk kayıt altına alınan ve kaynak kültür olarak nitelendirilen kadim Mezopotamya Kültürü bütün kültürlerin üzerinde temel belirleyici olarak etkisini hissettirir. Anadolu mutfağı, Mezopotamya mutfağından doğrudan etkilenmiştir ve sırasıyla Mısır mutfağını, Grek mutfağını ve Fransız mutfağını etkilemiştir. Roma mutfağı ise İngiliz mutfağını şekillendirmiştir (Özkaptan ve Özkaya Durlu, 2016). Diouri'ye göre (2000, s. 37) yemek "toplumsal sınırları belirlemede bir kültürel

[50] "Kraut" lahana turşusu ya da ot anlamına gelse de aslında argoda "Alman" anlamına gelmektedir.

[51] Bir çeşit Çin mantısı.

[52] Çin lahanasından yapılan acılı geleneksel bir Kore yemeğidir.

‘ayraç’tır. Ulusçuluk ortaya çıkmadan önce topluluklar arasında bu sınırlar etnik köken, din ya da bölge ayırımına göre... belirlenmekteydi”. Bu bağlamada yemek kültürü toplumsal, etnik, siyasi, dini ve coğrafi yapı tarafından şekillenen en önemli unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

Meseleye Mardin’in coğrafi yapısı özelinde bakıldığında; Toprak’ın ifade ettiği gibi:

> *Mardin coğrafyası, tarihi ticaret yollarının ve kültürel ilişki ağlarının kesiştiği bir merkezdedir. Tarımın doğduğu “Verimli Hilal” bölgesinin içinde bulunur. Mardin, güneyindeki Mezopotamya Ovası ile kuzeyindeki Diyarbakır platosu arasındaki tek geçiş noktasıdır. Bu ova ile yüksek düzlük arasındaki alanı günümüzde coğrafyacılar Mardin Eşiği olarak tanımlar, tarihçiler için ise Tur Abdin bölgesidir… Doğu Anadolu’dan doğan Dicle, Torosları yararak Mezopotamya’ya ulaşır. Dicle’nin oluşturduğu iki önemli havza, Diyarbakır Düzlüğü ve Mardin Eşiğidir. Mezopotamya’nın kuzey sınırındaki Mardin üzerinden geçen bir diğer yol güzergahı ise, Doğu Akdeniz’i Urfa-Harran Düzlükleri üzerinden Musul, Bağdat ve Güney Asya’ya bağlayan tarihi İpek Yolu olarak bilinen doğu-batı güzergahının da kavşağındadır (Toprak, 2015, s. 11).*

Mardin yukarıdaki metinde de ifade edildiği gibi *Verimli Hilal* ya da *Bereketli Hilal* diye tanımlanan hat üzerinde bulunmakta (bkz. Harita 3.1) ve Kuzey Mezopotamya diye adlandırılan bölgede yer almaktadır.



Harita 3.1 Bereketli Hilal ve Mezopotamya bölgesi (Girginer, 2023)

Mezopotamya en eski uygarlıkların başladığı yerdir. Mulet İncil’de Mezopotamya’nın ayrıntılı bir şekilde tasvir edildiğini aktarır:

> *İncil'de, Yaratılış kitabında geçen Aden Bahçesi yani Cennet Bahçesi'nin coğrafi konumu şaşırtıcı biçimde ayrıntılıdır. 2. bölümde (10 ila 14. ayetler) şunları okuyabiliriz: “Bahçeyi sulamak için Aden'den bir ırmak çıktı ve oradan dört kola ayrıldı. İlkine Pison denir ve Evila'nın altın madeni topraklarının tamamını çevreleyen odur; bu ülkenin altını saftır; içinde yakut da akik de vardır. Gihon adlı ikincisi, tüm Kush diyarını kuşatır. Dicle adlı üçüncüsü, Asur'un doğusundan geçer.*

Dördüncüsü Fırat'tır." Günümüz Irak haritasında Pison ve Gihon nehirlerini bulmak epey zordur, Dicle ve Fırat konusunda ise şüphe yoktur, Mezopotamya'nın tarihi sınırlarıdır (Mulet, 2024, s. 76).

Buğdayın ilk evcilleştirildiği, ilk kez tarımın yapıldığı Mezopotamya[53] bu hat üzerinde bulunmaktadır. Buğdayın yanında arpa, ilk baklagillerden olan mercimek ve gıda olarak kullanılmayan keten de Bereketli Hilal bölgesinde evcilleştirilmiştir (Mulet, 2024, ss. 52-53). Zeytin ağacı da yine Mezopotamya'da bugünkü Türkiye ile Suriye sınırındaki bazı bölgelerde 6000-8000 önce evcilleştirilmiştir (Mulet, 2024, s. 96). Mezopotamya Yunanca "nehirler arasındaki topraklar" anlamına gelmektedir. Bu nehirler Dicle ve Fırat'tır. Bu bölgedeki ilk yerleşim MÖ 10.000 yılında başlamış Sümer, Babil, Akad ve Asur antik krallıkları da dahil olmak üzere birçok medeniyet ve kültür bu nehirlerin yakınlarındaki topraklardan Basra Körfezi'ne kadar uzanan bu verimli bölgede yaşamışlardır (Miller, 2010, ss. 5-6).

Önceki bölümde detaylıca incelediğimiz üzere bulunduğu konum itibariyle Mardin, ticaret yolları üzerinde olduğundan tüccarların da buradaki yemek kültürünün oluşumunda etkileri olmuştur. Rebora'ya göre (2003) tüccarlar uzun süre vatanlarından uzakta yaşadıkları için, yanlarında götürdükleri hizmetkar ve aşçıların geri döndüklerinde birçok şey öğrenmelerini sağlıyordu.

Yine coğrafya meselesine bakılacak olursa, yemek kültüründe coğrafyanın belirleyiciliğini Zubaida şu örnekte çok güzel ifade etmiştir:

Bir Bağdatlı, "Biz ızgara ete sarımsak katmayız; her şeye sarımsak katanlar Musullulardır" diyecektir. Bir Müslüman Bağdatlı, Musevi komşusunun yediği dolmada tatlı ve ekşinin yan yana bulunmasına şaşıp kalacak, hatta bunun İranlılara has olduğunu söyleyecektir. İşte böylece bölgelerin ve yörelerin sınırları çizilmiş olmakta, ama bu, ortak bir kültürel birikim alanı içinde yapılmakta (Zubaida, 2000, ss. 32-33).

Uhri (2022, s. 36) coğrafyanın yemek kültürü üzerinde önemli bir etkisi olduğunu ancak o coğrafyada daha önceden yaşayan bütün medeniyetlerin de katkısının yadsınamayacağını baklava örneği üzerinden ele almakta, baklavanın Güneydoğu Anadolu coğrafyasının bir ürünü olsa da birçok medeniyetin -Arap, Kürt, Türk, Ermeni, Süryani- izlerini taşıdığını ifade etmektedir. Uhri'nin verdiği bu örnek yemek sosyolojisi bağlamında gelişimsel bakış açısını yansıtması açısından önemlidir. Sonuç olarak coğrafyanın, yemek kültürünün

[53] "Yukarı Mezopotamya, İslam fetihleriyle birlikte "*el-Cezire*" olmuştur. Arapça'da "Ada" anlamına gelen "*el-Cezire*", Emevi yönetim sisteminde *Mabeyne'n- Nehreyn* (İki Irmağın Arası=Mezopotamya)" (Aydın vd., 2019, s. 6) anlamına gelmekteydi.

oluşumunda oldukça önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir.

Medeniyetin başladığı yer olarak kabul edilen Mezopotamya bölgesinde yer alan Mardin'in yemek kültürü binlerce yıllık kültürel, ticari, siyasi ve ekonomik etkileşimler sonucunda ayrıcalıklı bir konuma ulaşmıştır (Toprak, 2015, s. 4) dolayısıyla sınıfsal yapı, etnik köken, kültürel kimlik ve coğrafyanın belirleyicisi olduğu yemek kültürü aynı zamanda siyasi güç tarafından da şekillenmiştir. Toprak (2015, s. 4) Anadolu mutfak kültüründeki benzerliklerin, Osmanlı'nın siyasi hakimiyet sınırlarıyla açıklanabileceğini ifade etmektedir. Bunun dışında göçle gelen toplulukların yemek kültürü üzerinde önemli bir etkisi olduğu söylenebilir. Gelen topluluğun yemek kültürü orada yerleşik olan halkın gelenekleri ve inançlarıyla çelişmiyorsa bu kültürün kabul edildiğini ifade eden Uhri'ye göre (2022, ss. 136-137) mutfak kültürleri "İnsanların etnik veya dini kimliklerinin etkisinin bazı durumlarda hissedilmediği, bazı durumlardaysa çok fazla hissedildiği bir alan" olarak karşımıza çıkmaktadır.

3.1. Mardin Coğrafyasında Yetiştirilen Ürünler ve Yemek- Statü İlişkisi

Mardin'de yazların kurak ve sıcak, kışların serin geçmesinden dolayı bozulmuş Akdeniz ikliminin hâkim olduğu söylenebilir. Buğdayın, arpanın, mercimeğin, zeytinin ve incirin ilk kez Mezopotamya'da evcilleştirildiği düşünüldüğünde Mardin'de hala bu ürünlerin hemen hepsi yetiştirilip yenmektedir. Bozulmuş Akdeniz iklimi sayesinde Mardin'in çoğunlukla Derik ilçesinde zeytin[54], Midyat'ta ise incir yetişmektedir (Atik ve Noyan, 2009, s. 84). Zeytinle ilgili olarak Arap coğrafyacı ve seyyah Yakut El-Hamevi (Avcı, 2013, s. 288) XIII. yüzyılın başlarında Mardin'de medreselerin, kervansarayların ve çarşıların olduğunu ve zeytinyağı imal edildiğini anlatır (Göyünç, 1991, s. 89). *Kitabüt't Tabih*'te 13. yüzyılda El Cezire bölgesinde Habur Vadisinde pamuk ve zeytin yetiştirildiği yazar. Yine Süryani Metropolit "Hanna Dolapönü'nün verdiği bilgiye göre, evvelce Bab-ı Cedid (Yeni-kapı) mahallesinin yukarısında 'zeytun' adını taşıyan bir cami bulunmakta olup, bu caminin yanındaki bir sütundan zeytinyağı akar ve halk da şifa için çocuklarına sürermiş… bu açıklama Yakut'un yazdıklarını doğrulamaktadır" (Göyünç, 1991, s. 100) demektedir. XVI. yüzyılda Mardin'de yetiştirilen tarım ürünleri buğday, arpa, darı, mercimek, pirinç ve meyvelerdir. Arşiv kayıtlarında "1518'de '*Mardin Vadisi*' denilen mahallede çeltik (pirinç) ekimi yapıldığından…" (Göyünç, 1991, s.

[54] Derik'te "halhali" cinsi zeytin yetişmektedir.

136) bahsedilmektedir. Ayrıca Kurs[55] vadisinde zeytinlikler olduğundan ve Mardin'in birçok köyünde çoğunlukla üzüm ve badem yetiştirildiğinden bahsedilir. Bunun dışında Mardin eriği yani "*incas"*ın çok meşhur olduğu ve padişah için İstanbul'a gönderildiği, yine bölgeden geçen Avrupalı seyyahların[56] da bu erikten bahsettikleri görülmektedir (Göyünç, 1991, s. 136). Günümüzde Mardin'de bu eriğin kurusundan yapılan *ıncasiyye* adında kuzu etli ve pekmezli bir yemek vardır. 1840'larda Mardin'de müftülük yapan Abdüsselam Efendi Mardin'de çok güzel bağ ve bostanların olduğunu en çok yetiştirilen meyvelerin erik ve kiraz olduğunu söylemektedir (Abdüsselam Efendi, 2007, s. 5). Zeytin, incir ve erik dışında Mardin coğrafyasında badem, buğday ve üzüm yetiştiriciliği önemli bir yere sahiptir. Üzüm meyve olarak yenmesinin yanı sıra pekmez, pestil, cevizli sucuk ve şarap yapımında kullanılmaktadır.

Zeytinyağı Orta Doğu ülkelerinde özellikle Akdeniz bölgesine yakın kısımlarda çok önemli bir gıda maddesi olarak yemeklerde en çok kullanılan yağdır. Mardin'de zeytin yetiştirilmesine rağmen zeytinyağı yemeklerde çok fazla ana yağ olarak kullanılmamaktadır. Zeytinyağı yerine birçok evde hala geleneksel yöntemlerle yapılan sade yağ (*semn-semni*[57]), ayçiçek veya mısır özü yağları kullanılmaktadır. Sade yağın zeytinyağından daha çok kullanılıyor olması Mardin ve çevresinde eskisi kadar olmasa da hayvancılığın yoğun bir şekilde yapılmasından kaynaklanmaktadır. Mardin'de zeytinyağından çok zeytinin kendisi tüketilmektedir. Yeşil zeytin özellikle kahvaltılarda ya da atıştırmalık olarak günün her saatinde yenmektedir. Bunun dışında Mardin'de zeytinyağı yemeklerde kullanımının yanı sıra sabun yapımında kullanılmakta olup sabunculuk günümüzde Mardin için önemli bir gelir kaynağı haline gelmiştir. Özellikle sosyal girişimcilerin kurduğu sabun atölyeleri sayesinde kadın istihdamı artmış dolaysıyla kadınların ekonomiye katılımları önemli bir husus olagelmiştir. 2023'te ödüllü Sosyal Girişimci Şef Ebru Baybara Demir tarafından "Topraktan Tabağa Tarımsal Kalkınma Kooperatifi"nin bir parçası olan ve Türkiye'deki ilk sıfır atık restoran olarak açılan "*Zamarot1890*"[58], eski bir sabunhanenin restorana çevrilmesiyle bir yandan

---

[55] Günümüzde Gurs ya da Xurs olarak geçmektedir. Gurs Arapça, Xurs ise Kürtçe'dir.

[56] "Travels through Arabia and other countries in the East" (Niebuhr & Harold Jantz Collection (David M. Rubenstein Rare Book & Manuscript Library) NcD, 1792)

[57] *Semni* Arapça'da sade yağ için kullanılan bir terimdir. Urartu dilinde de *samni* şeklinde yazılır (Uhri, 2022, s. 131).

[58] *Zamarot1890* kendini şu sözlerle ifade etmektedir: "Yerel ürün", "yerel mutfak" ve "yerel insan kaynağı"nı bir araya getiren Doğu Akdeniz mutfağından menüye sahip restoranımız ve aynı alanda bulunan Sabun Üretim Fabrikasıyla Türkiye gastronomisinin ilk "sixth sense" (altıncı his) restaurantıyız. 130 yılı geçkin bu binada, zeytinin çekirdeğinden üreticisine, yağından sabununa bin yılları aşan yaşamını, toprağın bereketiyle harmanlayarak muhteşem bir tasarımla size sunuyoruz. Bu tasarımla Mardin'in zeytinyağlı yemek kültürünü, geleneğini geleceğe taşırken bir yandan da binlerce yıllık geçmişe sahip Halep sabunları üretim tekniğini mis gibi zeytin kokuları eşliğinde sizlerle buluşturuyoruz" (*Zamarot 1890*, t.y.).

restoran hizmeti verirken diğer taraftan restoranda kullanılan zeytinyağının posası tekrar sabuna[59] dönüşmektedir. Bunun dışında binada bulunan yağmur hasadı kanallarıyla yağmur suyu filtrelenip tekrar kullanılmakta ve restoranda çıkan atık maddelerden kompost elde edilmektedir (*Zamarot 1890*, t.y.).

Orta Çağ Bağdat'ında zeytinyağı çok pahalı olduğu için günlük pişirilen yemeklerde çok kullanılmazdı, sofrada yemeklere az miktarda gezdirmek için bulundurulurdu. Halife mutfaklarında bile zeytinyağından çok hayvansal bir yağ olan ve koyun kuyruğundan eritilerek elde edilen *alya*[60] adlı yağ kullanılırdı, bunun dışında yine hayvansal bir yağ olan *semn* yani sadeyağ hamur işleri ve ekmekte kullanılırdı, pahalı badem yağı veya antepfıstığı yağı ise bazı tatlıların yapımında kullanılıyordu (El-Kerim, 2009, s. 12). Bu yağların dışında susam yağı da kullanılan yağlar arasındaydı. Ancak bu yağı daha çok Yahudiler kullanmaktaydı. Hatta Bağdat'ta yemek pişerken sokağa yayılan yağın kokusundan hangi evlerin Yahudilere ait olduğu anlaşılmaktaydı (Freedman, 2008, ss. 153-154). Bu örnek yemeğin hem sembolik yönünü hem de dinsel bir ayraç olarak nasıl kullanıldığını vurgulamaktadır.

13. yüzyılda el-Cezire bölgesinde yetişen bir başka ürün güldü. Nusaybin gülsuyu üretiminde ünlü merkezlerden biriydi. Buradan Mısır, Mağrip, Endülüs, Anadolu, Hicaz, Yemen, Suriye, Horasan gibi yerlere gülsuyu ihraç ediliyordu. İbn Battuta seyahatnamesinde Nusaybin'deki gül üretiminden bahsetmekte "burada üretilen gülsuyunun koku ve revnak bakımından benzeri yok" (Battuta, 2015, s. 230) demektedir. Günümüzde özellikle son birkaç yılda Mardin'de gül yetiştiriciliği yine önem kazanmıştır[61].

Bölgede önemli olan bir başka besin kaynağı ise "et" tir. Mardin'de günümüzde hayvancılık iyi seviyelerde olmasa da tarımdan sonra en önemli gelir kaynaklarından biridir. Özellikle büyük ve küçük baş hayvancılık yapılmaktadır. Günümüzde Mardin'de daha çok kırmızı et tüketimi yaygındır. Kümes hayvanları çok fazla tercih edilmemektedir. Beyaz et ve balık eti tüketimi kırmızı et tüketimine göre oldukça düşüktür. Mardin'de yemeklerin çoğu etli yapılır. Sebze ya da meyveler tek başına yemeklerde neredeyse hiç kullanılmaz, kullanılacaksa mutlaka et ilave edilerek yapılır. Geleneksel yemeklerden yeşil erikle yapılan *alluciyye,*

[59] Şemim Sabunu ismiyle restoranın bir bölümünde hem üretiliyor hem sergileniyor.

[60] El Bağdadi'nin *Kitabüt-tabih* kitabında bu yağdan yapılan tarifler yer almaktadır.

[61] 2018'de Mardinli şarkıcı Berdan Mardin'i, Mardin'in merkezine 18 km mesafede kendi köyü olan Yolbaşı'nda geniş bir alana gül ekimi yapmış, gülden iyi kalitede gülyağı, gül suyu ve çeşitli kozmetik ürünler üretmeye başlamış ve kendi ismini taşıyan "Mardini" isimli bir kozmetik firması kurmuştur. https://mardinikozmetik.com/

Mardin'e özgü olan kuru erik "*ıncas*"la yapılan *ıncasiyye*, badem çağlasıyla yapılan *fırkiyye* etli sebze yemeklerine örnek olarak verilebilir[62]. Bunlar mevsiminde yapılabildiği gibi mevsimi dışında meyveler dondurucuda saklanarak ya da kurutularak da yapılabilmektedir.

Günümüzde üst orta gelir grubu ile alt gelir grubuna mensup kişilerin et kullanımı aynı oranda değildir. Saha çalışmasında katılımcıların ifadelerine göre alt gelir grubundakiler çok nadir et yiyebiliyorken ekonomik olarak üst ve orta sınıflara mensup kişiler ise neredeyse etsiz yemek pişirmemekte ve yememektedir. Bu bölgede yaygın olarak kullanılan "etsiz yemek olmaz" ifadesi bunun kalıplaşmış halidir, ancak bu deyim alt gelir grupları için değil üst orta gelir grubuna mensup sınıflar için geçerlidir. Alt gelir grubundakilerin eti, üst ve orta gelir düzeyine sahip gruplara göre daha az tükettiği bilinmektedir, son zamanlarda yaşanan ekonomik kriz özellikle kırmızı et tüketim miktarını ve alışkanlıklarını değiştirmiştir. Örneğin katılımcılardan alt gelir grubuna mensup K6 et tüketimiyle ilgili şunları söylemiştir:

> *...etin kilosu olmuş bilmem ne kadar... daha önce vallahi diyorduk işte eti alamıyoruz… tavuk etini yiyorduk. Şimdi tavuk etini bile zor alıyoruz… Hani gerçekten hayat çok zor…Vallahi yalansız gerçekten yani hemen hemen yani artık 4-5 ayda bir eve et alınır (K6, K, 27Y, Ev Hanımı, Arap).*

K21 ise yemeklerde kullanılan malzemelerin miktarıyla sosyo-ekonomik gelir düzeyi arasında çok ciddi bir bağlantı olduğunu, örneğin etli yapılan *ıkbebet* yemeğinin maddi duruma göre içerisindeki et ve soğan dengesinin değiştiğini vurgulamıştır:

> *Mesela varlıklı olan ailelerin yapmış oldukları ıkbebet ile orta tabaka ve alt tabakadakilerin yaptıkları ıkbebetler fark ediyor… mesela herkes et kullanamaz et pahalı şu anda. Mesela alt tabakadaki insanlar ıkbebet adı altında aşırı bir soğan kullanır, maydanoz kullanır, baharat, eti azdır. Al sana bu da ıkbebettir ama üst seviyedeki et çok daha fazla, soğanı az baharat da normal ama maliyeti yüksek et şimdi en pahalı şey. Statü açısından… (K21, E, 60Y, Memur, Arap).*

Mardin'in en bilinen esnaf lokantalarından birinin usta aşçısı K41 etsiz yemek seçeneklerinin de bulunduğu lokantaya gelen memur ve üst düzey bürokratların tercih ettiği yemeklerin çoğunun etli olduğunu söylemiş, etsiz yemekleri ise genellikle Mardinli olmayanların tercih ettiğini söylemiştir. Bu örnekte et bir yandan statü sembolü olarak yorumlanabilirken, bir yandan kültürel olarak bir tercih sebebi olmaktadır:

---

[62] Yemek isimlerinden de anlaşılacağı üzere özellikle Arap kültürü, Mardin yemek kültürü üzerinde oldukça etkili olmuştur. Bu bağlamda ilerleyen bölümlerde yemek isimlerinden yola çıkarak kelimelerin etimolojisinden köken olarak hangi kültüre ait olduğu belirtilmiştir.

Şimdi savcılar kaburga, memurlar büyük müdürler en çok hamise şimdi yönlenmişler, kavurma, kaburga, hamis, döner yani bütün müşterilerin yüzde sekseni bunları tercih ediyorlar hepsi etlidir, ya Mardin'in insanları da hep et seviyor. Bazı geliyor yabancı müşteriler[63] etsiz zeytinyağlı kuru fasulye, zeytinyağlı bezelye, zeytinyağlı taze fasulye istiyor. İsteyene yine et zaten kavurma koyuyoruz üstüne yani… (K41, E, 53Y, Usta Aşçı/Lokantacı,Arap).

Et kullanımıyla ilgili önemli bir husus da et tüketiminin tarih boyunca büyük ölçüde statüyle alakalı olduğudur, dolayısıyla Zubaida ve Tapper'in de ifade ettiği gibi (2000, s. 12) her dönemde "yemek insanların toplum içindeki konumunun bir göstergesidir" denebilir. Woolgar'a göre (2006, s. 169) "Taze gıda yemek orta çağ boyunca bir statü işaretiydi. Et tüketiminin müstesna olduğu bir dönemde Avrupa'nın elitleri büyük miktarda taze et yemekteydi; bu durum başkalarının imkân bulsalar bile eti ancak kurutulup saklanmış halde yiyebildiği kış ayları için de geçerliydi". Avrupa'da Küçük Buzul çağı denilen ve çok soğuk dönemlerin yaşandığı yıllarda örneğin "On altıncı yüzyılın ortalarından itibaren et, yoksulların sofralarından neredeyse yok oldu" (Yenal, 1996, s. 213). Braudel (1982, ss. 201-202) kasapların zenginlere etin en iyi kısımlarını satarken yoksullara en kötü kısımlarının satıldığını söylemektedir. 17. Yüzyılda Türkiye'de tavuk ya da kümes hayvanlarının ucuz olmasına rağmen tüketilmediğini az miktarda da olsa koyun eti yemeyi tercih ettiklerini ifade etmektedir. Mardin'de büyükler tarafından eskiden kümes hayvanlarının çok fazla tüketilmediği, onun yerine koyun ya da kuzu eti tercih edildiği söylenir. Hatta dana etinin bile tüketilmemesi eski et tüketim tercihleri ve alışkanlıkları açısından Braudel'i doğrular niteliktedir. Genel olarak Orta Doğu'da halk koyun eti kullanmayı tercih etmektedir (Akkoyunlu, 2012, s. 337)

Av hayvanlarının da statü bağlamında özel bir yeri olagelmiştir. Üst sınıfların sofralarında av hayvanları statü ve özgün tatlar katardı (Woolgar, 2006, s. 170). Örneğin Fransa'da keklik eti yemek bir statü sembolü olarak görülürmüş. Ayrıca Fransız sosyal gözlemciler, üst sınıfların entelektüelliğini sığır ve domuz eti yerine keklik gibi leziz yiyeceklerle beslenmelerine bağlamıştır (Freedman, 2008, s. 15-16).

Tarihin belli dönemlerinde etin kimler tarafından daha çok tüketildiği ve etin toplumsal tabakalar arasında ayırt edici bir özellik ve statü göstergesi olmasının yanında et yemek farklı zaman dilimlerinde bazı açılardan yıllarca tartışılagelmiştir. Sokrates'in et yemek hakkındaki olumsuz fikirleri bu bağlamda önem arz etmektedir:

[63] Mardinli olmayan kişilere Mardin'de yabancı denmektedir.

Sokrates'in et yemeye olası sosyal sonuçlarından dolayı karşı çıktığı söylenebilir; çeşitli okullara mensup filozofların et yemenin beden ya da ruh üzerindeki etkisinden duyulan korkuyla çoğu kez etsiz bir beslenmeyi savunduğunu görmekteyiz. Bazıları etten çıkan "buhar"ların beyne ulaşarak zihni tıkadığını ve böylece düşünmeyi ağırlaştırdığını ileri sürdü (Freedman, 2008, ss. 70-71).

Osmanlıca kadın dergilerinde yemek ve mutfağa dair makalelerin derlendiği bir çalışmada, dönemin kadın dergilerinde yemeğe dair birçok meseleye değinildiği görülür. Birtakım dergilerde et yemenin insan yapısı üzerinde olumsuz etkileri olsa da et yemenin tarihsel süreç içerisinde kullanımın artması ve önemine vurgu yapılmıştır:

İnsanın yaradılışı lahme yani et yiyici midir yoksa ot yiyici midir? Bu mesele birçok ulema arasında ihtilafı mucip olmuştur. Bazıları da insanın ne et ne ot yemeyip meyve yemeğe mahsus olduğunu ve dişlerinin teşekkülü ancak ona müsait bulunduğunu göstermişlerdir. Filhakika silsile-i hayvanata dikkat edilirse, en ziyade dişler tarz-ı maişete göre bulunuyor. Fakat insan ateş sayesinde pişirmeyi yani usul-ı tabahati keşfettikten sonra artık dişlerin ehemmiyeti kalmamış, istediğini yiyecek bir hale gelmiştir. Mamafih bu itibar ile et mi yoksa ot mu yemek lazım geleceğini gıda nokta-i nazarından düşünmek icap ediyor. Bu hususta ekseriyet-i ara et yenilmesindedir. Tababet etin bazı hastalıklar tevlit ettiğini ve artiritizm denilen muhtelif şekillerde zuhur eyleyen rahatsızlıkların etten ileri geldiğini söylemekte ise de kuvvet ve muvaffakiyetin ve sa'y ve gayretin ancak et yiyen milletlerde bulunduğu da inkâr edilemiyor. Tarihe bakılırsa insanlar ibtidada ot ile taayyüş ederken terakki ettikçe o nispette et yemeğe başlamış ve bugün et sarfiyatı memleketlerdeki medeniyete adeta bir mikyas olmuştur. İlk insanlar hakikaten ot ve sonraları meyve yemekte iken tedarik ettikleri vesait ile gerek karada gerek denizde hayvanat avlamaya başladıkça onları yemeye alışmışlar. Hele hayvanların te'nisi ile ehlileştirilmesi bütün bütün etin kolayca tedarikini temin eylediğinden et yemeklerini her şeye tercih etmişlerdir. İşte bunun için son asra gelinceye kadar ot ve meyve yiyen insanlar arasında et daima ikinci derecede bir gıda olarak kalmış iken takriben yüz sene evvelinden beri her yerde et istihlakatı dehşetli surette artmağa başlamış ve bu tezayüd büyük şehirlerde köylerden çok ziyade bulunmuştur. Fransa'nın bu babda tuttuğu bir istatiğe nazaran, 1812 senesinden 1829 senesine kadar sarf olunan etin beher nüfusa isabet eden miktarı 19 kilo iken 1840'ta 20 ve 1875'te 25 kiloya çıkmış, 1840 senesinde Fransa'da köylüler yalnız senede bir kere et pişirmekte iken şimdi her hafta behemehal bir defa et yiyorlarmış. Mamafih bugün küre-i arz üzerindeki milel-i muhtelifeye bakılacak olsa onun bunun yed-i tahakkümünde bulunanlar, memleketleri birer müstemlekeden ibaret olanlar hep ot sebze ve meyve yiyici olduğu halde galipler, kuvvetliler birçok nüfusu yed-i idarelerinde tutanlar et yiyicidirler. Onun için bugünkü netice, en iyi beslenen millet en ziyade terakki eder ve en iyi beslenmek de mutlaka çok et yemekle olur nazariyesini ortaya çıkarmıştır (Uğur ve Schick, 2019, ss. 135-136).

Yukarıdaki alıntıda da değinildiği üzere beslenme tarzının, kullanılan gıda maddelerinin dönemsel olarak değiştiği ve et yiyenlerin tarihte genellikle güçlü konumda oldukları vurgulanmaktadır.

Orta Çağ Avrupası'nda ekonomik durumu iyi olan köylü bir adam üst sınıftan bir kadınla evlenir ancak eşinin yaptığı yemekler onun alışık olmadığı tarzda yemekler olduğu için hazımsızlık çeker daha sonra eşinin ona alışık olduğu yemek olan ekmek doğranmış fasulye ve bezelye yaptıktan sonra adam tekrar eski haline döner (Freedman, 2008, s. 16). Katılımcılardan K21 eskiden bu hikâyenin çok benzerinin normal zamanlarda et yiyemeyen yoksul insanların Kurban Bayramlarında dağıtılan fazla et tüketimi sonucu yaşandığını belirtmiştir:

> *Kurban Bayramından Kurban Bayramı'na bazen et ancak kullanırlardı fakat o mesela muhtaç olan insanlar… o haftaya hepsi hastalanıyordu. Niye? aşırı et tükettiğinden herkes ona et götürüyor, bağırsak kaldırmıyor, dengesizleşiyor, o da bitirmek istiyor. Dolap yok bir şey yok, bunu çok takip ettim ben dedim ki ya götürmeyin, onlara götürüyorsunuz saklayacakları bir şey yok. Zaten insanlar bellidir. Yani veriyorsunuz, bitirmek istiyor, hastalanıyor… Bu yani yaklaşık 30 yıl öncesinde takip ediyorum mesela. Tabii denge bozuluyor o anda hepsini yükleniyorsunuz et et et, daha önceden mesela bağırsak şeyleri kaldırmıyordu yani kuru şeyler ve yahut da normal hayatta ama onu aniden yüklediğin zaman bakıyorsun pert olur. Besin zehirlenmesine dönüşür. Evet bunu takip ettim ben, mahallede olan o kişiler o hafta hastalanıyordu ama yanlış ha biz şunu söyledik onlara o şekilde et götüreceğiniz yerde siz muhafaza edin bir kavurma yapın bölüm bölüm yapsınlar ya bunu da maalesef yapamıyoruz (K21, E, 60Y, Memur, Arap).*

Et dışındaki gıdaların sosyal statü ile ilişkisine bakıldığında bu durum her dönem değişiklik göstermiştir. Örneğin 13. yüzyıl Abbasi Bağdat'ında El-Kerim (2009, s. 11) "gelir düzeyi düşük olan halk pirinç unundan yapılmış ekmek" tercih ettiğini ifade etmiştir. O dönem pirinç buğdaya göre statüsü daha düşük bir gıdadır. Günümüzde ise pirinç bulgura göre statüsü daha yüksek bir gıda olarak kabul edilmektedir. Katılımcılardan K17 Güneydoğu'da çok yaygın bir gelenek olarak, özellikle özel günlerde bulgur yerine pirinç pilavının tercih edildiğini bulgurun daha düşük statülü bir yiyecek olduğunu vurgulamıştır:

> *Düğünlerde özel günlerde hani pirinç daha çok tercih ediliyor niye? pirinç daha pahalı olduğu için hani o daha şey oluyor. Daha ağır daha makbul yani bayramlarda mesela işte ben bayramda işte bulgur yaptım falan hoş olmuyor, hoş da karşılanmıyor açıkçası niye bulgur yaptın, niye pirinç yaptın? ya benim canım istedi yaptım ama onu diyemiyorsun. Mesela misafir gelirse işte bulgur verdi dedirtmemek için pirinç pilavı yaparsın (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).*

Abbasîlerde zenginler taze, kurutulmuş ya da tuzlanmış büyük balıkları tercih ederken, fakirlerin yemesi için uygun görülenler ise küçük balıklar oluyordu (El-Kerim, 2009, s. 12). Buna benzer bir durum diğer yiyecekler için de geçerliydi örneğin Bağdatlı zenginler ziyafetlerde Suriye elması, Hindistan'dan gelen gülsuyuyla yıkanmış şekerkamışı, Belh'ten gelen ayvalar gibi pahalı meyveleri tercih eder; nar, incir ve karpuz ucuz meyveleri halka

bırakırdı. (El-Kerim, 2009, s. 13). Günümüzde ise yiyecekler üzerinden var olan statüyü Freedman (2008, s. 18) "bir zamanlar rutin sayılan şeylere (açık alanda yemlenen kümes hayvanları, yaban deniz ürünleri) belli düzeyde erişimle özdeşleştiriliyor artık" ifadesiyle çok iyi özetlemektedir.

3.2. Yemek ve Din İlişkisi

Mardin'de farklı dini kültürlerin yemek kültürüne etkisi aşikar olduğu için yemek ve din ilişkisi üzerinde durmakta fayda vardır. Bununla birlikte dinin emir ve yasaklarının yerel ortamda nasıl uygulandığı da Mardin yerel yemek kültürü örneğinde olduğu gibi ilginçlikler barındırabilmektedir. Din yemekle ilgili yasaklar koyan, serbestlikler tanıyan ya da bazı yiyecekleri (İslamda kurban eti, Hristiyanlıkta ekmek ve şarap gibi) kutsayan en önemli yapılardan biridir. Bu durum Musevilik, Hristiyanlık ve İslamda da Budizm ve Hinduizm gibi diğer dinlerde de böyledir. Özellikle Musevilik ve İslamda hangi hayvanın yenebileceğinden, o hayvanın ne şekilde kesileceğine kadar her şey dini kurallarla belirlenmiştir. Örneğin domuz eti Museviler ve Müslümanlar için yasak bir yiyecekken Hristiyanlar için böyle bir yasak yoktur. Bunun dışında ölü ya da herhangi bir kaza sonucu ölen hayvanı yemek de Musevi ve Müslümanlar için yasaktır. Yemek için kesilecek hayvanın tekbir getirilerek Allah'ın adıyla hayvanın bilinci yerindeyken ritüel yoluyla yapılması gerekmekte, böylelikle kesilen hayvanın eti helal sayılmaktadır. Musevilerde de yine Allah adına kasap tarafından kesilen hayvan kaşer[64] olarak kabul edilip yenebilmektedir (Civitello, 2019, s. 79). Bunların dışında İslam'da kan ve alkol de yasaklanan maddeler arasındadır.

Hristiyanlıkta domuz yemek yasaklanmamış olsa da çeşitli nedenlerden dolayı domuz eti yemeyen Hristiyanlar da vardır. Örneğin Yahudi şeriatına bağlı bazı kuralları benimseyen Etiyopya Ortodoks Twehedo Kilisesi "domuz etinin haram kılınması, hayvanların uygun bir şekilde boğazlanması, etli yiyeceklerle birlikte süt ve diğer hayvansal ürünlerin birlikte bulunmaması kurallarında dikkatli davranmaktadır" (Yıldırım, 2013, s. 121). Mardin merkezde yaşayan Ortodoks Süryanilerin, Etiyopya'daki Ortodoks inancındaki gibi haram addedilmese de domuz eti yemedikleri bilinmektedir.

Katılımcılardan K31 dini açıdan haram olmamakla birlikte kültürlerinde domuz etinin yeri olmadığını söylemiş, ayrıca haram olanın yiyecekler değil ağızdan çıkan ve toplumu

[64] Yazar tarafından koşer kelimesi kaşer olarak kullanılmıştır.

gerginliğe ya da savaşa sürükleyen bazı sözlerin olduğunu vurgulamıştır:

> *Biz de yemiyoruz zaten bölgemizde domuz da yok yani böyle bir geleneğimiz de yok, kuzu varken niye domuz yiyelim? başka yerlerde yiyenler duyuyoruz ama bizde yok yani zaten bizde hiç kimse yememiş, bizim kültürümüzde domuzla ilgili hiçbir şey yok zaten satılmıyor da burada, büyük şehirlerde satılıyor marketlerde ama burada herhalde bulunamaz yani tüketilmiyor çok fazla… Zaten bizdeki haram konusu yani dini konudaki haramla ilgili Hazreti İsa'nın bize söylediği haramla ilgili konu, yediğiniz sizi haram etmez diyor ne yerseniz, ağzınızdan çıkanlar sizi haram edebilir yani ortalığı geren boşa tüketilen o konuşmalar ya da bölgeyi gerginliğe ve savaşa süren o konuşmalar sizi haram edebilir (K31, E, 54Y, Kuyumcu/Kuyumcu, Süryani).*

Mardin merkezdeki Hristiyanların her ne kadar domuz eti yemedikleri bilinse de katılımcılardan aslen Nusaybinli olan ve uzun zamandır merkezde yaşayan K29 tıpkı Martin Luther'in "Tanrı sizin ne yediğinizle ilgilenmiyor" (Civitello, 2019, s. 165) sözüne çok benzer bir ifade kullanarak, yiyeceklerin değil fazla yemek yemenin[65] haram kılındığını söylemiş, kırsalda domuz eti bulabildikleri zaman da yediklerini vurgulamıştır:

> *Çevre köylerde bazen arkadaşlar kendi bağlarına bahçelerine girdiğinde vuruyorlar bizi çağırıp gidip alıyoruz o şekilde kesip güzel taraflarını tüketiyoruz. Bizde Hristiyanlık inancına göre yemede içmede hiçbir şey haram değildir. Alkol, domuz vesaire hiçbir şey haram değildir ama her şeyin fazlası haramdır günahtır her şeyin fazlası (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).*

Merkezde doğup büyüyen Süryani katılımcı K31 domuz etinin kültürlerinde yeri olmadığını ve tüketmediklerini söylerken, ilçede doğup büyüyen daha sonra şehir merkezine yerleşen ve manastırda çalışan Süryani katılımcı K29 ise kırsalda domuz bulduklarında yediklerini ifade etmiştir. Bu bağlamda Hristiyanlıkta dini bir yasak olmasa da şehir merkezi ve ilçelerin domuz eti tüketimiyle ilgili aralarındaki bu fark yemek kültürünün, içinde yaşanılan toplumun kültürü ve yaşam tarzıyla çok ilişkili olduğu, bu durum genellenemese de kent kültüründe domuzun tüketilmediği, kırsalda ise avlanıp yendiği sonucuna varılabilmektedir. Yani Hristiyanlık bağlamında değerlendirildiğinde domuz eti tüketimi sadece dini serbestiyet ya da kültürel olarak değil, kent kültürü ve köy kültürünün de yemek kültürü üzerindeki etksini

---

[65] Burada oburluğun Hristiyanlık tarafından büyük günahlardan sayılmasına bir atıf vardır. "Hristiyanlık belirli gıdaların tüketimini tamamen yasaklamak yerine, ibadet dönemi (perhiz günleri) ya da sofuluk derecesi (manastır beslenmesi) temelinde kısıtlamalar koymaya daha eğilimli olmuştur. Ama Hristiyanlığın oburluk konusundaki kaygısı İslam ya da Museviliğe oranla daha güçlüdür. Bütün dinsel ve felsefi geleneklerin aşırı yeme alışkanlığından hoşlanmamasına karşın, Hristiyanlık oburluğu ağır günahlar arasında sayar ve kaba düşkünlüğün ötesinde meraklılığı da kapasayacak biçimde tanımlar. Papa Büyük Gregorius 6. yüzyılda gereğinden fazla yeme (*nimis*), yakışıksız hevesle yeme (*ardenter*) ve terbiyeye göre normal yemek vaktini beklememe (*praepropere*) gibi çeşitli oburluk biçimlerini belirledi. Çok pahalı (*laute*) ya da çok özenli (*studiose*) yiyeceklerden hoşlanma da günahkarlık derecesinde oburluktu. Aşırı titizlik hem yemek hazırlama konusundaki müşkülpesentliği hem de sağlık (*ya da hastalık evhamı*) kaynaklı endişeleri de kapsamaktaydı" (Freedman, 2008, ss. 11-12).

anlamak açısından önemlidir.

Douglas (2007) yemeklerin sembolik bir takım anlamlar taşıdığını ve bunun toplumsal yapı ve sosyal ilişkiler üzerinde etkisi olduğunu vurgulamakta, toplum tarafından neyin "kirli" neyin "temiz" sayıldığını sadece hijyenik anlamda değil aynı zamanda toplumsal olarak bir düzene de işaret ettiğini savunmaktadır. Bu bağlamda domuzun sembolik olarak "kirli" ya da "temiz" sayılması kültürel ve dini açıdan değerlendirildiğinde domuz, antropolojik anlamda "tabu" olarak değerlendirilirken, dini anlamda ise Musevilik ve İslamda "haram" addedilmektedir. Buradaki "haramlık" domuzun tek tırnaklı ve geviş getirmeyen bir hayvan olmasından dolayı yenmesi yasak olan hayvan sınıfına girmesinden kaynaklanmaktadır. Domuzun yenmiyor olması aynı zamanda Müslüman ve Musevi kimliğini de ön plana çıkaran bir semboldür.

Hristiyanlıkta yasak olan ancak Musevilik ve İslamda Allah adına "kurban" kesme ibadeti vardır. Mardin merkezde yaşayan K31 Hristiyanlıkta kurban adamanın haram olduğunu, Müslüman komşularından gelen kurbanlık eti almamaya çalıştıklarını, almaları durumunda ise yasak olan bir şeyi yaptıkları için kendilerini kötü hissettiklerini belirtmiştir:

> *Genelde bizde kurban yok, kurban adamak veya kesmek bizim için günahtır ama karşımızdaki komşumuzun kurban günündeki o kurban yemeğini veyahut da kurban etini genelde biz almamaya çalışıyoruz. O da niye diyoruz ki fakirleri var yani daha gariban, bize vermesin yani bu özellikle kurban olarak adamış olan şey çünkü sende kurban adamak yok bitmiştir o yüzden bir kere aldık biraz bilmiyorum ruhen biraz rahatsız olduk yani odur yoksa bir şey için değil (K31, E, 54Y, Kuyumcu/Kuyumcu, Süryani).*

Hristiyanlıkta ekmek kutsal sayılmakta ve İsa'nın bedenini temsil etmektedir (Kittler vd., 2011, s. 3) şarap ise İsa'nın kanını temsil etmektedir. Ayinlerde de kullanılan bu iki gıda dini açıdan sembolik anlamlara sahip olup bu gıdalara kutsiyet atfedildiği söylenebilir. Bunun dışında Mardin'deki Süryanilerin manastır mutfak kültürüne bakıldığında büyük ölçüde bu coğrafyada yetişen ürünler ve bu ürünlerle yapılan yemekler yer almaktadır. Ancak dini kuralların belirlediği bu mutfak diğer mutfaklardan farklıdır. Çünkü manastırda yaşayan din adamları oruç ve perhiz günlerinde sadece belirli yiyecekleri yemektedirler. Mardin'in merkezine birkaç kilometre mesafede bulunan Süryani Ortodoks Deyrülzafaran[66]

[66] "Deyrulzafaran Manastırı'nın adının safran çiçeğinden geldiği söylenir. Bir rivayete göre, sarı renk oluşturmak için taşların arasına sürülen kirecin içine safran katılırmış. Diğer bir rivayete göre, manastırın etrafında safran çiçeği yetiştirilirmiş ve ilaç yapımında kullanılırmış" (Maner, 2019, s. 39).

Manastırı'nda çalışan K29 (E, 38Y, Yönetici, Süryani) ile yapılan görüşmede, manastırda genel olarak daha çok sebze ağırlıklı yemeklerin yendiğini oruç ve perhiz dönemlerinde hayvansal ürünler tüketilmediğini, din adamlarının manastırda yaşayan diğer öğrenci ve çalışanlardan farklı beslendiklerini aktarmıştır. Mardin'in Midyat ilçesinde bulunan Mor Gabriel Manastırı'nda yapılan bir araştırma kapsamında görüşülen bir din adamı ise mercimek çorbası, *lebeniye*, bazlama, tarhana, *tabbule* ve içli köfte gibi yemeklerin manastırda pişirildiğini söylemiştir (Eser, Karaca ve Çakıcı, 2017, s. 22). Manastırlarda yapılan yemek çeşitleri arasında farklar vardır. Bu farklar şehir merkezindeki ve ilçelerdeki yemek kültürünün bir yansımasıdır. Midyat'ta bulunan manastırdaki mesela *tabbule* isimli salatanın Lübnan mutfağına ait olduğu ve bunun Midyat'tan Beyrut'a göçen çok sayıda kişinin köylerine gidip gelmesiyle oluşan bir etkileşim sonucu bu kültüre girdiği söylenebilir.

3.3. Mardin'de Pişen Yemekler ve Etnik, Dini, Kültürel Farklılaşmalar

Bu bölümde Mardin yemek kültürünü oluşturan, yazılı kaynaklarda yer alan ve saha çalışması sırasında katılımcılardan[67] öğrenilen bütün yemekler yer almaktadır. Bu bölümde yemeklerin tasnifi, tarihi, hangi etnik köken tarafından daha çok tüketildiği ve sahiplenildiği, yemek üzerinden kimlik inşası, kültürel geçişler, malzeme geçişleri gibi konular yer alacaktır. Mardin merkezde Arap kültürünün özellikle yemek kültürü üzerinde hâkim olması nedeniyle yemeklerin çoğunun ismi Arapçadır. Az bir kısmı Kürtçe ya da Süryanicedir. Bu yüzden en yaygın kullanım olan Arapça yemek isimleri öncelikli olmak üzere Kürtçe ve Süryanice yemek isimleri yazılmış, yemeklerin Türkçe karşılıkları da parantez içerisinde belirtilmiştir. Ancak bazı yemeklerin Mardin'e özgü olduğu düşünüldüğü ve bu yemeklere başka yerde rastlanmadığı için Türkçesi bulunmamaktadır.

Yemekler genel olarak etli yemekler, etsiz yemekler, bulgurdan yapılan yemekler şeklinde tasnif edilmiş, bunlar da kendi içinde etli hamur işi ve bulgurdan yapılan etli yemekler şeklinde ikiye ayrılmıştır. Etsiz yemekler ise sebze ve yine bulgurdan yapılanlar olarak ikiye ayrılmıştır. Bunun dışında çorbalar, dolmalar, pilavlar, salatalar ve tatlılar şeklinde bu tasnif devam etmiştir. Bu tasnif günümüzde yaygın olan klasik başlangıçlar, ara sıcak, ana yemek ve tatlılar şeklinde yapılmamıştır. Çünkü gündelik hayatta genel olarak bu sıralamaya uyulmamaktadır. Ancak özel günlerde veya misafir ağırlanırken bu sıra takip edilebilmektedir.

[67] Bu bölümde yer alan ve daha önce hiç duymadığım bazı yemekleri görüşme yaptığım kişiler sayesinde öğrendim.

Örneğin çorba ana yemeğin yanında yendiği gibi Mardin'de ana yemek olarak da yenebilen bir yemek çeşididir. Saha çalışması kapsamında ele alındığında yemeklerdeki farklılaşmaların etnik, dini, kültürel olarak şehirli olanlar ve şehre sonradan yerleşenler ile Mardinli olmayıp uzun zamandır Mardin'de yaşayanlar arasında az da olsa farklılaştığı tespit edilmiştir. Özellikle dini açıdan yemekler, Müslümanlar ve Hristiyanlar bağlamında perhiz ve oruç günlerinde yenebilen ve yasaklanan yemekler olarak farklılaşmaktadır. Bu çok bariz bir farktır. Bunun dışında yemeklerin yapılış şekli, kullanılan malzemeler, yemeğin şekli ve görüntüsü açısından da farklılıklar olduğu söylenebilir.

3.3.1. Etli Yemekler

Etli Hamur İşi Yemekler

Sembûsek: Mardin merkezde çok popüler olan *sembûsek* Araplar, Süryaniler, yerleşik Türkler ve diğer etnik kültürlerden olan kişiler tarafından yapılan, Kürtlerin ise daha nadir yaptığı bir yemektir. Türkiye'de kendine özgü malzeme, pişirme yöntemi ve şekliyle özellikle Mardin merkezde yapılan bir hamur işidir. *Sembûsek* tarihi çok eskiye dayanan ve günümüzde dünyada birçok kıtada farklı isim, malzeme ve pişirme yöntemleriyle yapılan önemli bir yemektir. Bu yüzden *sembûsek*in tarihi, çeşitli dinlerin malzemeler üzerindeki etkileri, hangi kültürel etkileşimler sayesinde dünyaya yayıldığı ayrıntılı bir şekilde ele alınacaktır.

Sembûsek ya da yabancı kaynaklarda geçtiği şekliyle *sambusak* tarihi 10. yüzyıl Irak kaynaklarında adı geçen bir yemek olup Irak, Suriye, Lübnan ve Kalküta Yahudileri arasında en sevilen hamur işi olmuştur. İran'da ortaya çıktığı tahmin edilen *sembûsek*in Araplar tarafından İspanya'ya tanıtıldığı ve İspanyol yemeği olan *empanada*nın *sembûsek*ten ilhamla yapıldığı düşünülmektedir (Marks, 1996, s. 36). *Empanada* "lezzetli dolgularla doldurulmuş hamur işleridir. 'Empanada' ismi, ekmek sarmak anlamına gelen 'empanar' fiilinden gelmektedir. İkramlar, hamurun et veya sebze dolmasının etrafına katlanmasıyla yapılır" (Bansal, 2022). *Sembûsek*in peynirli, nohutlu ve etli çeşitleri yapılmaktadır. İç harcında peynir ve yumurta olan peynirli *sembûsek* Musevilerin Şavuot[68] bayramında tercih ettiği bir yemektir.

[68] "**ŞAVUOT**: İbrani takvimine göre Sivan ayının 6. ve 7. günleri kutlanan Şavuot bayramı tanrısal irade gereği Israil Oğulları'na Peygamber Moşe aracılığıyla Tevrat'ın omurgası niteliğindeki 'On Emir'in verilişinin yıldönümü olarak kutlanır. İbranilerin Mısır köleliğinden kurtuluşlarından itibaren 7 haftalık sürenin tamamlanmasından itibaren kutlanan bu bayramın 7 haftalık döneme gönderme yapma adına 'Haftalar Bayramı', kutlandığı dönemde ilk turfanda ürünlerin olgunlaşarak yenecek hale gelmesi nedeniyle de 'Turfandalar Bayramı' olarak da bilinir" (*Türk Yahudi Toplumu - Musevi Dini Bayramları ve Kutsal Günleri*, t.y.).

Lübnan'da bu *sembûsek*in iç harcına peynirle birlikte zahter de eklenmektedir. Nohutlu *sembûsek* ise yine Musevilerin Purim[69] bayramında yedikleri bir hamur işidir. İç harcında soğan, nohut püresi, karabiber, kimyon, zerdeçal ve tuz vardır. İçi etli olan *sembûsek* ise kuzu eti kıyması, soğan, maydanoz, karabiber, yenibahar, tarçın ve isteğe bağlı çam fıstığından oluşmaktadır. Soğan ve kıyma pişirilip arasına baharatlar ve maydanoz eklenip açılan küçük hamur parçalarına doldurulup üstü kapatılarak yarım ay şeklinde yapılır ve fırında pişirilmektedir (Marks, 1996, ss. 50-51). Kelimenin etimolojisine bakıldığında, Farsça'da *senbusek* üçgen anlamına gelmektedir. Yentürk (2018) *sembûsek*in Sefarad mutfağında da üçgen börek veya İspanyolca *ojaldres* olarak isimlendirildiğini söylemektedir.

İspanyol ve aynı zamanda bir Latin Amerika (bkz. Fotoğraf 3.2, Fotoğraf 3.3, Fotoğraf 3.4, Fotoğraf 3.5) yemeği olan ve Mardin'deki etli *sembûsek* gibi iç harcına et, soğan, kapya biber, maydanoz, karabiber ve tuz eklenerek hazırlanan *empanada*, hamurunda yumurta ve sirke de bulunan bir hamur işidir. *Empanada*nın iç harcı pişirilmekte ve yine aynı şekil verilerek üzerine yumurta sürülüp fırında pişirilmektedir ayrıca deniz ürünleriyle yapılan *empanada*ya da rastlanmaktadır (Beahm, 2023).

Sembûsek dünyada Suudi Arabistan, İran, Pakistan ve Hindistan'da da yapılan ve son yıllarda ABD'de (*World Samosa Day*, 2024) de *samosa* olarak geçen çok popüler bir yemektir. Tarihi kaynaklarda *sembûsek*in farklı versiyonlarına rastlanmaktadır. Örneğin İbn Battuta[70] seyahatnamesinde bugünkü Pakistan'ın Pencap bölgesinde bulunan bir şehir olan Multan'da üst sınıftan kişilere ziyafetlerde ikram edilen *"semusek"* ismi verilen badem, ceviz, fıstık, soğan ve yoğun baharat eklenmiş ufak etlerden yapılan ve yağda kızartılan pide içine konan özel bir yemekten bahsetmektedir (Battuta, 2015, s. 388). Yine Hindistan'ın farklı şehirlerinde sultanın sofralarında ikram edilen aynı şekilde yapılmış *"semusek"* yediğinden bahsetmektedir (Battuta, 2015, ss. 434, 508). Bu yemek Mardin'deki *sembûsek* yemeğine ismen çok benzese de malzemelerin farklı olduğu görülmektedir. Günümüzde bu yemek Hindistan'da vejetaryen usulü yapılmaktadır çünkü Hindular için sığır eti kutsaldır bu yüzden sığır eti yememektedirler. Bu yemek *"Indian samosa"* diye geçmekte, içerisine kıyma yerine bezelye, haşlanmış patates,

---

[69] **"PURİM:** Bağlantılı olduğu 'Taanit Ester'in hemen ertesi günü, Adar ayının 14. ve 15. günü kutlanan 'Purim' tam anlamıyla neşeli bir bayramdır. Pers ülkesinde bulunan Musevi inançlıların sırf inançlarından ötürü acımasız bir soykırıma tabi tutulmalarının eşiğine gelmişken tanrısal bir mucize sonucu bundan kurtulmaları yanında bu soykırımı hazırlayanların Pers İmparatoru tarafından ölümle cezalandırılmaları anısına kutlanır" (*Türk Yahudi Toplumu - Musevi Dini Bayramları ve Kutsal Günleri*, t.y.).

[70] İbn Battuta 14. yüzyılın önemli seyyahlarındandır.

kişniş, kimyon, pul biber, gram masala gibi baharatlar konur, hamuru da kimyon tohumuyla yoğrulur ve koni şekli verilip kızartılmaktadır (Batmanglij, 2002, s. 214). *Sembûsek*in dünyadaki farklı isimlendirilmelerinden bahseden Batmanglij (2002, ss. 46-47) "Hindistan'da samosa olarak bilinen doldurulmuş hamur işleri (Arap *sanbusaq*, Türk *samsa* ve Orta Asya *sambusi varaqi* gibi) Orta çağ Fars kökenli "*sabosag"* olarak adlandırılır" demektedir. İran'da *sanbusak* (Işın, 2018, s. 76)*, samosa* veya *senbuse* şeklinde kullanımları vardır. İran'da yapılan *senbusenin* iç harcı et, tavuk, ıspanak ya da patatesten yapılmakta ve üçgen şekli verilerek kızartılmaktadır ("Samosa | Persian Sambooseh Recipe", 2020). Pakistan'da yapılan *samosa*[71] Hindistan'daki *samosa*yla aynıdır (bkz. Fotoğraf 3.6, Fotoğraf 3.7). Hindistan, Pakistan ve İran'da genel olarak *samosa* diye isimlendirilmektedir. Pakistan'da bir sokak yemeği olan ve aynı zamanda özellikle Ramazanlarda iftar için yapılan bir yemektir. Freedman da (2008, s. 156) bu yemeğin kökeninin İran mutfağına dayandığını şu sözlerle ifade etmektedir: "sanbusac kavram ve etimoloji bakımından Hintlilerin kızartma böreği samosaya benzer. Bunların ortak kökeni Sasani mutfağına dayanır…". Yine Işın da (2018, s. 71) Arap mutfağının temelini oluşturan Abbasi döneminin, Sasani dönemi (MS 224-651) İran mutfağından etkilendiğini ifade etmektedir.

Sembûsek ya da *sembuse* Suudi Arabistan'da da yapılan geleneksel yemeklerinden biridir. Özellikle Ramazan ayında yapılan *sembuse*nin etli, peynirli ve sebzeli çeşitleri vardır. Etli *sembuse*nin malzemeleri; iç harcı kıyma, soğan, sarımsak, dereotu, kimyon, kişniş, karabiber, tarçın ve tuzdan oluşmakta, bu iç harç pişirilerek ince açılmış hamurlara doldurulup üçgen bir şekilde katlanıp yağda kızartılarak yanında isteğe göre naneli ya da demirhindili yoğurtlu sosla yenmektedir (Yassin, 2024). Suudi antropolog Mai Yamani Mekke mutfağını anlattığı makalesinde peynirli ve etli hamur işi bir yemek olan *sembûsek*ten bahsetmiştir. Yamani bu yemeğe *sembuse* değil direkt *sembûsek* demektedir (Yamani, 2000, s. 179). Açıkçası bu ifade Mardin'de *sembûsek* diye bilinen bu yemeğin Suudi Arabistan'da da aynı şekilde telaffuz edilmesi dolayısıyla bu yemeğin Arap kültürüne ait olduğu, Araplara da Sasani mutfağından geçmiş olma olasılığının yüksek olduğu söylenebilir. Ancak Mardin *sembûsek*inin iç harcı hamura pişirilmeden konmakta, yarım daire şekli verilip fırında pişirilmekteyken, diğerlerinin ise mutlaka içi pişirilip genelde üçgen şekli verilerek kızartılarak yapıldığı

[71] Samosa dünyada çok popüler bir yemek olarak bilinmektedir. Bazı yerlerde 5 Eylül Dünya Samosa günü olarak kutlanmaktadır. Hatta 2017 yılında Londra'da bir camide, bir hayır kurumu için 153 kg ağırlığında dünyanın en büyük samosası yapılmış ve Guinness Dünya Rekoru'nu kırmıştır (*World Samosa Day*, 2024).

görülmektedir.

*Mardin sembûsek*i Türkiye'de bu isimle Mardin ve Hatay'da yapılan, ancak Mardin'e özgü coğrafi işaret tescili (*Coğrafi İşaret Platformu*, t.y.) almış bir hamur işidir. Hamuru un, maya, su ve tuzun yoğrulmasından oluşmaktadır. İçine ise yağlı kıyma, ince kıyılmış soğan, yeşil ve kapya biber, maydanoz, domates ve biber salçası, tuz, karabiber ve pul biber konarak bu iç harç çiğ olarak oval şekilde açılan hamurun yarısına konmakta, üzeri kapatılıp yumurta sürülmektedir. Mardin'de bu yemek eskiden evde hazırlanıp yine evde sacda ya da ev fırınında pişirilmekteydi ancak günümüzde genellikle içi evde hazırlanıp ekmek fırınlarda pişirilmektedir bu şekilde hem daha pratik hem de odun fırınında daha lezzetli olmaktadır. Mardinliler bu yemeğe kapalı lahmacun da demektedir. *Sembûsek*in iç harcına yeşil biber, kapya biber ve salça eklenmeden, sadece kıyma ve soğanın pişirilerek, maydanoz ve baharatların eklenmesiyle yine aynı şekil verilip sacda ya da kızartılarak yapılan versiyonu da yapılmaktadır. Araplar buna *sembûsek mıkli* yani yağda kızartılmış *sembûsek*, Kürtler ise *şambörek* demektedir. *Sembûsek* daha çok Mardin merkezde yapılan bir hamur işidir. *Sembûsek* farklı isim, malzeme ve pişirme usulleriyle ülkemizde Hatay'da *semirsek* ya da *sembûsek* olarak adlandırılmaktadır. Haşlanmış küçük etlerin dövülüp kavrulmuş soğan, maydanoz, tuz ve karabiberle harmanlanarak hazırlanan iç harcın, açılan küçük yufkalara konup üçgen şekli verilerek fırında ya da kızartılarak pişirilen popüler bir hamur işidir (K. Şahin, 2012, s. 94). Kilis, Şanlıurfa ve Adıyaman'da da *semsek* diye bilinen bir hamur işi yemek vardır. Kilis'te *semsek*in iç harcı peynir, lor veya çökele, kavrulmuş soğan, yumurta, nane, tuz ve pul biberden oluşmaktadır. Şekli ise açık pide gibi fırınlarda pişirilen bir hamur işidir (*Peynir, Lor, Çökelek Semseği*, t.y.). Kilis'te ayrıca *hayrat (kırk) semsek*i de yapılmaktadır. Bunun iç harcı ve şekli diğerinden farklıdır. Pirinç, kıyma, soğan, tuz ve karabiberle pişirilerek hazırlanan iç harç yufka şeklinde açılan hamura öbek öbek konur sonra üzerine ikinci bir yufka kapatılarak içlerin etrafı dikdörtgen biçimde kesilip kızartılmaktadır (*Hayrat Semseği (Kırk Semseği)*, t.y.). Adıyaman'da yapılan *semsek*in *iç* harcı ise tuzsuz peynir, maydanoz ve tuzdan oluşmaktadır. Bu harç açılan hamurun içine konup hamura dikdörtgen veya yarım daire şekli verilerek yağda kızartılmaktadır (*Semsek*, t.y.). Sonuç olarak isimler birbirini çağrıştırsa da benzerlerinden farklı olarak Mardin *sembûsek*i (bkz. Fotoğraf 3.1) eşsiz bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır.



Fotoğraf 3. 1 Mardin sembûseği (*Mardin Mutfağı*, t.y.)





Fotoğraf 3. 2 Arjantin usulü empanada (*Maria Empanada*, t.y.)

Fotoğraf 3. 3 Kolombiya usulü empanada (“Empanadas antioqueñas”, t.y.)





Fotoğraf 3. 4 İspanya usulü empanada (Ashley, 2013)

Fotoğraf 3. 5 Galiçya usulü empanada (Caroline’s Cooking, 2024)





Fotoğraf 3. 6 Pakistan usulü patatesli samosa (Samosa Aloo) (Naabela, 2024)

Fotoğraf 3. 7 Hindistan usulü patatesli, bezelyeli samosa (Basmati, 2023)



Fotoğraf 3. 8 İran usulü sambusa (*Sambusa*, 2021)

Şembûrek (Lahmacun): Mardin merkezde herkes tarafından çoğunlukla evlerde içi hazırlanarak fırına gönderilip yaptırılan bir yemektir. Lahmacun Arapça (لحم بعجين) bir kelime olup *lahme* et *acin* ise hamur anlamına gelmektedir. Türkçeye lahmacun olarak geçen özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde ve Orta Doğu'da yapılan popüler etli bir hamur işidir. Kökeninin Babillere kadar dayandığı söylenen lahmacun Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde de geçmektedir. Mancı (2024) "Evliya Çelebi bilinen tadıyla lahmacunu "lahm-ı acînlı börek" adıyla Şam'da yediğini belirtmiştir. Evliya Çelebi, lahmacun hamurunun ince açılmasından dolayı börek adını kullanmıştır. Şanlıurfa ve Gaziantep Şam'a coğrafik olarak yakın kentler olduğundan hızlıca bu bölgelere yayılmıştır" şeklinde aktarmıştır. Mardin'de hem lahmacun hem de *şembûrek* olarak iki farklı kullanımı vardır. *Şembûrek* ismi Evliya Çelebi'nin de belirttiği gibi Şam'da yediği bir yemek olduğu için *şembûrek* şeklinde de bir kullanımı vardır. Mardin yemek kültürüne Arap kültüründen geçen bir kelimedir. Türkiye'de Şanlıurfa'da soğanlı Urfa kıymalı ekmeği olarak 2013'te tescillenmiş (*ŞUTSO | Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi*

Odası, t.y.), Gaziantep'te sarımsaklı yapılan lahmacun ise 2017 yılında coğrafi işaret tescili almıştır (*Antep Lahmacunu*, t.y.). Bir de Tarsus'un 2019 yılında coğrafi işaret alan fındık lahmacunu vardır. Mardin'de yapılan lahmacunla Tarsus'un fındık lahmacunun içi birebir aynıdır. Soğan ve isot yerine acısız pul biberli yapılmaktadır. Mardin'de evlerde iç harcı hazırlanarak fırınlara gönderilmekte ve pişirilmektedir. Bunun yanında lokanta ve restoranlarda da çokça yenmektedir. Sefarad mutfağında Ladino dilinde *şambrak* isimli bir yemek vardır (Kaya, 2019, s. 137). *Şambrak*ın içi ve hamuru da aynen *şembûrek*/lahmacun gibi hazırlanır ancak *şambrak* şekil açısından daha çok *sembûsek* gibi daha küçük yapılıp kapatılmakta ve yağda kızartılmaktadır. Bu iki kültür arasındaki benzerliğin ortak noktası yine her ikisinin de Arap mutfağına dayanıyor olmasıdır.

***Iğbeyz ıblehme*:** Mardin merkezde daha çok Araplar ve Süryaniler tarafından yapılan bir yemektir (bkz. Fotoğraf 3.9). Mardin'in en popüler yemekleri arasında yer almakta ve restoranlarda içerisinde Mardin'in yöresel yemeklerinin yer aldığı Mardin tabağı diye adlandırılan menünün içerisinde yer almaktadır. *Iğbeyz ıblehme* Arapça ekmek anlamına gelen *ığbeyz* ve et anlamına gelen *lahme*den oluşmuştur. Türkçeye etli ekmek olarak çevrilebilen bu yemek Konya'da yapılan etli ekmekten çok farklıdır. Mayalı ekmek hamuruyla yağlı kıyma, yeni bahar, karabiber, pul biber, tuz ve bir miktar salçanın yoğrulup oval şekil verilerek fırında pişirilen bir yemektir. Bu da Mardin'e özgü bir hamur işidir. Konya'nın etli ekmeği ise daha çok kıymalı pideye benzemekte, etli harç hamurun üzerine yayılarak pişirilmektedir (bkz. Fotoğraf 3.10). Mardin'in etli ekmeğinin yapımında ise hamurla kıymalı harç birlikte yoğurulup pişirilmektedir.





Fotoğraf 3. 9 Mardin etli ekmek (Iğbeyz ıblehme) (*Doboo Restaurant, Instagram*, 2019a)

Fotoğraf 3. 10 Konya etli ekmek (*Konya Etliekmek*, t.y.)

Bulgurdan Yapılan Etli Köfteler

Buğdayın anavatanı olan Mezopotamya'da bulgur en çok kullanılan malzemelerin başında gelmekte ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde olmazsa olmaz en temel yiyeceklerdendir. Dolayısıyla bulgurdan yapılan etli ve etsiz çok sayıda yemek vardır. Et kullanımındaki ayrım normalde etli yapılan yemeklerin özellikle Hristiyan olan Süryanilerin oruç ve perhiz günlerinde malzemeleri etsiz olarak seçmelerinden kaynaklanmaktadır.

Kıtel Raha: Bu köfte için "*sefer kıtel"* denilen içli köftelik bulgur kullanılmaktadır. *Sefer kıtel* buğdayın kaynatılmadan kabuğundan ayrıştırılıp öğütülmesinden elde edilen bir bulgur çeşididir. Daha çok Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Mardin ve Siirt'te *kıtel* ve *ıkbebet* (içli köfte) yapımında kullanılmaktadır. *Kıtel raha* hamuru *sefer kıtel*, çiğ köftelik bulgur, çiğ köftelik et, kişniş, tuz ve sudan oluşmaktadır. İç harcına ise yağ, soğan, kıyma, karabiber, pul biber, isteğe göre yenibahar ve maydanoz konarak pişirilir. Yoğrulan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp içi çanak gibi açılır ve hazırlanan içten konur ve daire şekli verilir. Sonra tuzlu suda haşlanır. Bu yemeğin yanında genellikle ayran, salata ve çorba yapılmaktadır. Bu yemek Mardin merkezde Araplar ve Süryaniler tarafından yapılmaktadır ancak Süryaniler bu yemeğin kendi kültürlerine ait olduğunu iddia etmektedirler (bkz. Fotoğraf 3.11). Araplar da bu yemeğin Süryanilere ait olduğunu söylemektedirler. *Kıtel raha* ismindeki "*raha*" kelimesinin Süryanicede "ıslatmak" veya "suda kaynatmak" anlamına gelen "*rahasu*" kelimesinden türetilmiş olabileceği iddia edilmektedir. Ayrıca bu yemeğin Süryani rahiplerin oruç bitince yedikleri ilk yemek olduğu söylenmektedir (*Kıtel raha*, 2022). 2. bölümde asıl şehirlilerin Süryanilerin değil Ermeniler olduğunu vurgulayan katılımcılardan K21 "*kıtel raha*"nın Süryani kültürüne değil Ermeni kültürüne ait bir yemek olduğunu, Ermenilerin de Yahudiler'den aldıkları bir yemek olduğunu iddia etmiştir:

> *Ermeniler değil Yahudiler yapardı. Yahudiler orijinal… Raha 2 tane kavram çıkıyor burada raha dediğimiz değirmen. "Keme hacerıtıraha[72]". Yani o taşın üzerine kadar açıyor o büyüklükte o yüzden, bir de diğer boyutu ise içindeki malzemelerdir. Mesela "keme kıtelırraha" dediği zaman içine et konuluyor. Dış hamuruna iç hamuruna da koyuluyor ama diğerlerinde yapılmaz…3 çeşittir. Kimisi içine kavurup hazır hale getirir daha çabuk pişsin diye kimisi de tam tersine orijinali neyse olduğu gibi bırakır. Pişirim şekilleri değişiyor. Bir de yani dediğimiz gibi içleri değişiyor (K21, E, 60Y, Memur, Arap)*

[72] Değirmen taşı.

Kıtel Ikbar: Bu yemeğin *kıtel raha*dan farkı iç harcının pişirilmeden çiğ olarak hamurun içine konması ve şeklinin de bir tabak büyüklüğünde yuvarlak olmasıdır (bkz. Fotoğraf 3.11). Bu Mardin'de genellikle Süryanilerin yaptığı bir yemektir. Günümüzde az da olsa hala yapılmaktadır. *Kıtel ıkbar* aynı zamanda Musul'da *kibbe* olarak geçen yaygın bir yemektir (bkz. Fotoğraf 3.12) ve Orta Doğu'da çeşitli versiyonları bulunmaktadır. Kökenin Asurlulara kadar uzandığı söylenmektedir (Mosul-Heritage, t.y.). K27 de (E, 77Y, Emekli, Arap) bu yemeği Musul'da yediğini ve çok beğendiğini ifade etmiştir. Kültürel etkileşimler sonucunda bu yemek hem Mardin'de hem Musul'da benzer şekillerde yapılmaktadır. Musul da Mardin gibi etnik ve dini çeşitliliğin çok olduğu bir şehirdir.



Fotoğraf 3. 11 Kıtel ıkbar ve kıtel raha (*Kıtel raha*, 2022)



Fotoğraf 3. 12 Kibbe (Musul usulü kıtel ıkbar) (Anko Food, t.y.)

Ikbebet (Kutilk[73]) (Haşlanmış İçli Köfte): Mardin'de bu yemek Araplar, Kürtler, Süryaniler ve yerleşik bazı Türkler ve diğer çok etnili gruplar tarafından yapılmaktadır. Araplar bu yemeğe *ıkbebet,* Kürtler ise *kutilk* demektedir. Bu köftenin hamuru için de *sefer kıtel* ya da Arapça *şişe ne'me* denilen içli köftelik bulgur, çiğ köftelik bulgur, kişniş, tuz ve su kullanılmaktadır. İç harcı yine *kıtel raha* harcı gibidir. Şekli ise farklıdır. Verilen şekil Arapça kuşlar anlamına gelen "*asafir*" kelimesinden gelmektedir (bkz. Fotoğraf 3.13). Arap katılımcılar Kürtlerin yaptığı *ıkbebet*'in iç harcına soğanı bol kıymayı az koyduklarını vurgulamışlardır. Türk bir katılımcı da buna benzer bir gözlemini aktarmıştır. Arada malzeme açısından böyle bir farklılık vardır. *Ikbebet* Mardin'e özgü bir yemek olarak 2009'da coğrafi işaret tescili almış (*Mardin İkbebet*, t.y.) aynı şekilde Diyarbakır da Diyarbakır içli köftesi ismiyle 2021'de coğrafi işaret tescili almıştır. Diyarbakır'da da bu yemek tıpkı Mardin'deki gibi yapılmakta aradaki tek fark Diyarbakır'da bu yemeğin hamuruna kimyon konmasıdır (bkz. Fotoğraf 3.14). Yine kültürel etkileşimler sonucu bu yemeğin yakın coğrafyalarda aynı şekilde yapıldığı sonucuna varılmaktadır. Ancak bu durum kaburga dolması örneğindeki gibi Mardin ve Diyarbakır arasında bir gerilime neden olmamıştır.





Fotoğraf 3. 13 Ikbebet (Asafir) (*İkbebet (Haşlanmış İçli Köfte)*, t.y.)

Fotoğraf 3. 14 Diyarbakır içli köftesi (*Diyarbakır İçli Köftesi*, t.y.)

Irok (Kıbbe[74]) (İçli Köfte): Mardin'de bu yemek her kesim tarafından yapılmaktadır. Mardin'de *ırok* kızarmış içli köfteye verilen isimdir (bkz. Fotoğraf 3.15). Hamuruna çiğ köftelik bulgur ve çiğ köftelik et, isteğe göre haşlanmış patates ve yumurta da konabilmektedir. İç harcına yine *kıtel raha* ve *ıkbebet* içi gibi kıyma, soğan, maydanoz, karabiber, pul biber pişirilip

[73] Haşlanmış içli köftenin Kürtçesi.

[74] Bazı Süryaniler *kıbbe* demektedir.

konmaktadır. Hatay'da bu yemek Mardin'deki *ırok*a benzer bir kelime olan *oruk* olarak adlandırılmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.16, Fotoğraf 3.17). Ancak Mardin'de şekli yuvarlak kubbe gibi yapılıyorken Hatay'da ise silindir şeklinde yapılmakta ayrıca sacda yuvarlak şekilde yapılan *sac oruğu (kıbbe saciyye)* ve tepside yapılan *tepsi oruğu* versiyonları da vardır. Hatay *oruk*'u 2021'de Mardin *ırok*u ise 2023'te coğrafi işaret tescili almıştır. Bu yemeğe Lübnan, Irak, Suriye ve Mısır'da *kibbeh*, İran'da *kubba*, *chabab* ya da *kuefta* denmektedir. Musul'da cevizli ve narlı versiyonu yapılmaktadır. Ancak içine et konmamakta soğan, sarımsak, çam fıstığı, tuz karabiber, pul biber, tarçın, kimyon ve nar ekşisi[75] konmaktadır (Batmanglij, 2002, s. 208). Tipik bir Orta Doğu yemeği olan "*kibbeh"* Mısır'da çiğ etli (*Kibbeh Nayyeh*) ve peynirli (*Kibbeh with Cheese*) olmak üzere iki çeşit yapılmaktadır (Heine, 2004, ss. 108-109). Çiğ etli olan versiyonu Mardin'de yapılan çiğ köfte gibidir.

Katılımcılardan K8 (K, 51Y, Usta Öğretici, Arap-Kürt) içli köfteye *ırok* yerine *basma* dediklerini ifade etmiştir. Süryani yazar Nadya Şener'in kitabında bu yemek *kıbbe* şeklinde geçmektedir. Aynı zamanda bu yemeğin *tepsi kıbbe* yani tepside yapılan versiyonu da vardır (N. Şener, 2023, ss. 55-57). Katılımcılardan K29 ise tepside yapılan versiyonunu *kıbbe* olarak nitelendirmiştir:

> *Mardin'de kıbbe denilen bir yemek yapılır bir tepsinin içinde yapılır fırında pişirilir, dibine irmikten yapılmış kalın irmikten yapılan bulgur kadar değil bir tık daha düşüğü o irmikten yapılan bir hamur onun üstüne bir kat kıyma bu içli köfteye hazırlanan kavrulmuş kıyma gibi bir şey düşünün onu koyarlar üzerine bir kat daha hamur etrafını kapatırlar onu fırına pişirdiler haşlanmış değil de fırında pişmiş hali gibi kıbbe dediğimiz (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).*



Fotoğraf 3. 15 Irok (*Yöresel Yemekler*, 2023)

[75] Orjinali "Pomegrante paste" nar ekşisi, nar ezmesi ya da nar salçası olarak çevrilebilir.



Fotoğraf 3. 16 Antakya sac oruğu (*Sac Oruğu Tarifi*, t.y.)

Fotoğraf 3. 17 Antakya oruk (Akevler Fırını, 2021)

***Acin (Çiğ köfte)*:** *Acin* (bkz. Fotoğraf 3.18) Mardin'e özgü bir çiğ köftedir. Urfa (bkz. Fotoğraf 3.20, Fotoğraf 3.21) ve Adıyaman'da (bkz. Fotoğraf 3.22) yapılan acılı ve bol salçalı çiğ köftelerden farklıdır. Mardin çiğ köftesi öncelikle etli yapılmakta, içerisine yağsız dövülmüş et[76], ince bulgur, bolca kişniş, az miktarda pul biber, salça, soğan ve maydanoz konup soğuk su ya da buzla yoğurulmaktadır. Sıkım yerine tabağa yayılıp üzerine de sahanda yumurta, ekonomik duruma göre kıymalı/ sucuklu yumurta ya da kuşbaşının en ufak hali olan "*falati"* denen küçük etler domates, salça ve pul biberle pişirilip konup bu şekilde yenmektedir. Mardin'de *acin* eskiden tamamen salçasız ve bol kişnişli yapılmaktaydı. Bu versiyonu Suriye ve Lübnan'da yapılan salçasız *kibbeh neyyah* (bkz. Fotoğraf 3.19) diye isimlendirilen çiğ köfteye benzemektedir. Şu an salçalı yapılsa da diğer yörelerde yapılan çiğ köftelerden farkı az salçalı ve bol kişnişli yapılmasıdır. Eskiden *acin*in salçasız yapılması çok yaygın bir gelenek olarak bilinse de katılımcılardan üst gelir grubuna mensup olan K39 kendi ailesinde çiğ köftenin evvelden beri hep salçalı yapıldığını, eskiden salçasız yapılma nedeninin sadece damak zevkiyle ilgili değil ekonomik zorluklardan ileri geldiğini, salçaya ulaşma imkanının kısıtlı olmasından kaynaklandığını düşündüğünü ifade etmektedir:

> *Şöyle bir şey diyeyim, yani benim kendi gördüğüm böyle maddi durumları iyi olan ailelerde salça kültürü çok var ama maddi durumu iyi olmayan ailelerde beyaz çiğ köfteyi daha görebiliyorsun şey bazen karşılaştırıyorum diyorum ki acaba ekonomik zorlukların getirdiği bir şey miydi o zaman hani salça? ben ona çok dikkat ediyorum mesela bazen böyle konuştuğum ekonomik şeyleri zor olan annemlerin kuşağındakilere baktığım zaman bakıyorum hep beyaz çiğ köfteden bahsediyor oysaki*

[76] Mardin'de çiğ köftelik et için kıyma makinesi kullanılmamakta, çiğ köftelik eti elde etmek için kullanılan özel et dövme makinaları bu iş için kullanılmaktadır.

bizim ailelerimizde hiç beyaz çiğ köfte yoktu (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).

Bu örnekte görüldüğü gibi yemek kültürü ve damak zevki oluşumunu belirleyen faktörler arasında sosyo-ekonomik durumun etkisinin de olduğu söylenebilir.

Çiğ köfte Mardin'de her zaman yapılabilmektedir. Bazen ana yemek olarak, bazen ana yemeklerin yanında tadımlık olarak yapılmakta, Mardin Arapları çiğ köfteyi özellikle Ramazanlarda hemen hemen her gün yapmaktadırlar. Eskiden her zaman etli yapılan çiğ köfte günümüzde artık etsiz olarak da yapılmakta, hatta bunun için mutfak robotları tercih edilmektedir. Eskiden uzun süre buzlu suyla yoğurulan çiğ köfte günümüzde modern mutfak aletlerinin kullanımının artmasıyla artık mutfak robotlarında daha pratik yapılabilen bir yemek haline gelmiştir.

Orta Doğu'da Levant bölgesinde özellikle Lübnan ve Suriye'de yapılan *Kibbeh Nayyeh* (bkz. Fotoğraf 3.19) diye adlandırılan çiğ köfte Mardin usulü çiğ köfteye çok benzemekte, malzemeleri neredeyse aynıdır. Dolayısıyla çiğ köftenin de Arap kültürüne ait olduğu düşünülen yemeklerden biri olduğu söylenebilir.

K21 de çiğ köftenin Arap bölgelerinde *kibbe niyye* olarak adlandırıldığını söylemiştir:

Arapça kaynaklarda acn[77] diye geçiyor hatta kübbe diye geçer ama kübbe son moderen şeklidir. Kübbe niyye diye geçer çiğ köfte. Burası gibi değildir, mesela Ürdün'de yapılıyor, Yemen'de yapılıyor ama kübbe niyye diyorlar yani çiğ köfte anlamına geliyor (K21, E, 60Y, Memur, Arap).

Ancak tarihsel olarak bununla ilgili farklı görüşler mevcuttur. Çiğ köftenin, çiğ etten yapıldığı ve kan içerdiği için aslında Müslümanlar için uygun bir yiyecek olmadığı ve Levant bölgesindeki Hristiyan mutfağına ait olabileceğini söyleyen kaynaklar da vardır (Aksoy, 2021, s. 4):

Der Haroutunian Ortadoğu mutfağıyla ilgili bir kitabında 'kibbeh naya'nın, yani bir anlamda çiğ köftenin neredeyse hiç değişmeden gelen eski Asur mutfağının hayatta kalan en eski miraslarından biri olduğunu yazar. Yapılırken hâlâ kanlı olan çiğ etin dindar Müslümanlara yasak olduğu için bu yiyeceğin Arap kökenli olamayacağını öne süren Der Haroutunian, onun kesinlikle Levanten bir yiyecek olduğunu ve Süryani, Ermeni ya da Yunan olsun, özellikle Hristiyan olan Lübnanlı ve Suriyeliler arasında popüler olduğunu belirtir.

[77] Acn kelimesi Arapça yoğurmak analmında kullanılıyor, dolayısıla Mardin Arapçasında çiğ köfte için kullanılan "*acin*" tabiri yoğrulmuş bir şey anlamına geliyor. Mardin'de çiğ köfte için diğer Arap ülkelerindeki gibi "*kibbe niyye*" şeklinde bir kullanım yoktur. K21'in ifade ettiği bağlamda düşünüldüğünde *acin* daha eski bir kullanım olarak karşımıza çıkıyor.

Katılımcılardan K21 ise *acin*in kökeninin Hz. Nuh'a dayandığını, geçmişte ceylan ve bıldırcın gibi çok farklı etlerle de yapıldığını iddia etmiştir:

> *Mesela çiğ köfte acin mesela şu anda kime bağlıdır diye baktığımız zaman şu andaki Türkiye'de 4 yeri bize örnek gösteriyorlar. Urfa, Adıyaman, Antep ve Mardin, Diyarbakır gibi. Asıl çıkış noktası Hazreti Nuh döneminden başlıyor, Cizre tarafıdır. Orijinal yeri orasıdır. Mesela acin o yoğurma olayı başlıyor. Mesela mevcut olan buğday tanelerini karıştırıp içerisine biraz daha farklı işte… bizim bir büyüğümüz vardı, kitaplardan bize okurdu diyor bıldırcını etiğiyle kemiğiyle beraber dövüp o şekilde yoğurup insanlar yiyordu. Çünkü o kemik mesela üzerindeki katkı maddesi çok fazla. Bu daha sonra işte bıldırcın etinden geyik etine dönüşüyor "lehmıtıl gazel" diye adlandırdığımız. Daha sonra keçi ve buna benzer büyük baş hayvana dönüşüyor. Yoksa daha orijinalde bıldırcın etiyle yapıyor çünkü o mesela içindeki kemik katkısı çok daha fazla. Şu anda mesela onu aslında çocuklar mesela bıldırcın yumurtası veriyorlar. Çocukların kemik yapısı biraz daha sağlam olsun diye meğerki o dönemde de öyleymiş (K21, E, 60Y, Memur, Arap)*

Sonuç olarak çiğ köftenin kökeni net olarak bilinmese de günümüzde Türkiye'de etli ve etsiz olarak yapılan çok popüler bir yiyecek olarak mutfak kültüründe yerini almış, Türkiye dışında Orta Doğu'da özellikle Lübnan ve Suriye gibi ülkelerde de çok popüler olan bir yiyecektir.





Fotoğraf 3. 18 Acin (Yumurtalı Mardin çiğ köftesi) (*Bir Zamanlar Mardin*, t.y.)

Fotoğraf 3. 19 Kibbeh Nayyeh (Lübnan usulü çiğ köfte) (Jawad, 2023)





Fotoğraf 3. 20 Şanlıurfa çiğ köfte (*Şanlıurfa Çiğ Köfte*, t.y.)

Fotoğraf 3. 21 Urfa yumurtalı köfte (*Urfa Yumurtalı Köfte*, t.y.)



Fotoğraf 3. 22 Adıyaman etsiz çiğ köfte (*Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte*, t.y.)

Diğer Etli Yemekler

***Kabırğaye (Kaburga Dolması)*:** Oğlak ya da kuzunun sağ kaburgasından yapılan coğrafi işaret tescilli (*Mardin Kaburga Dolması*, t.y.) bir yemektir (bkz. Fotoğraf 3.23). Bu yemek Diyarbakırlılar ve Mardinliler arasında gerilime neden olmuştur. Hem Mardin'in hem de Diyarbakır'ın coğrafi işaretli tescilli ürünüdür ancak Mardin coğrafi tescili Diyarbakır'dan önce 2009'da almıştır. Diyarbakır ise 2021'de kaburga dolmasını tescil ettirmiştir. Yemeklerle kurulan aidiyet bağlamında bazı yemekler üzerinden iki farklı kültür arasında mikro düzeyde gastromilliyetçi tutumlara rastlanmaktadır. Coğrafi işaret tescili de temelde gastromilliyetçi tutumları destekleyen bir oluşumdur. Kaburga dolması da buna bir örnektir. Her iki şehir de bu yemeğin kendi kültürüne ait olduğunu iddia etmektedir.

Katılımcılardan K21 kaburganın Arap yemeği yani Mardin'e ait bir yemek olduğunu, kaburga kelimesinin Arapça olmasına dayandırmıştır:

> *Kesinlikle Mardin, çünkü adını oradan alıyor. Yani Arapça bir kelime köküdür, kavramıdır, kabırğaye diye adlandırdıkları onu burada ancak pişiriyorlar ve bir nevi bana göre şeyi*

araştırdığınız zaman Arap kültürüne bağlıdır. Mesela devenin kaburgasını da yapıyorlar. Deveden kaburga dolması yapıp o şekilde getirirler. Halen yapıyorlar. Arap kültüründe var. Özellikle bedevi dediğiniz yani o çadırda yaşayan insanlar bunu çok yaparlar… Mesela Malatya'da kaburga yapıyorlar. Kaburgayı parça parça ediyorlar. Sadece pişiriyorlar veya kavuruyorlar. Ama bizim burada dolmasını yapıyorlar (K21, E, 60Y, Memur, Arap).

K38 kaburga dolmasının Mardin'de hemen hemen her evde piştiğini hem Süryanilerin hem de Müslümanların yaptığı bir yemek olduğunu belirtmiştir:

Kaburga yani hem Süryaniler hem Müslüman kardeşler tarafından yapılan bir yemek her evde pişer Mardin'de, ama doboyu daha çok Süryaniler. Bu kıteller evet onları herkes yapmaz ve onun dışında diğer yemekler her evde pişer (K38, K, 58Y, Ev Hanımı, Süryani).

Türk mutfak kültürü araştırmacısı Nevin Halıcı'nın *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri* kitabı ilk olarak 1986 yılında kaynak kişilerle yaptığı görüşmeler ve yemek tariflerinin yer aldığı içeriğiyle 1991'de basılmış (Halıcı, 1991) daha sonra 2010'da yeni kaynak kişilerle yaptığı görüşmelerle veriler güncelleştirilerek 2015'te yeniden basılmıştır. Halıcı'nın kitabında yer alan Kaburga tariflerine bakıldığında Halıcı Mardin'de yapılan Kaburga Dolması yemeğini sadece kaburga olarak, Diyarbakır'da yapılanı ise kaburga dolması olarak vermiştir (Halıcı, 2015, ss. 55-56). Yani Mardin için verdiği tarif dolma şeklinde değil de sadece kaburga kısmının pişirilmesi şekliyle vermiştir. Halbuki Mardin'de kaburga her zaman dolma olarak pişirilmektedir ve Diyarbakır'daki kaburga dolmasıyla arasında sadece bazı malzemeler ve pişirme teknikleri açısından ufak farklar vardır. Mardin'de kaburga dolması yapılırken kaburganın içi açılır, kuşbaşı et, kavrulmuş badem, maydanoz ve tuz, yenibahar ve karabiberin de eklendiği iç pilav hazırlanır ve kaburgaya doldurulup dikilir, üzerine biraz salça sürülüp kavrulur ve buharda yaklaşık 3 saat pişirilir. Diyarbakır'da yapılan kaburga dolmasının tek farkı bu yemeğe reyhan baharatının eklenmesidir. Yine birebir aynı tariflerle ve aynı şekilde Kürt tarihi ve mutfak kültürü araştırmacısı Cemşid Bender'in *Kürt Mutfak Kültürü ve Kürt Yemekleri* kitabında (Bender, 2003, ss. 192-193) Kaburga Dolmasını Kürtçe *Dolmayen Parsûyan* ismiyle Diyarbakır yöresine ait bir yemek olarak vermiş, Mardin yöresi için verdiği kaburga tarifini ise yine Kürtçe sadece *Parsû* yani kaburga olarak vermiştir. Bender'in bu kitabının ilk baskısı 1992'de Halıcı'nın kitabının ilk baskısından 1 yıl sonra basılmıştır. Sonuç olarak Halıcı ve Bender'in Mardin için verdikleri kaburga tarifleri birebir aynı olup günümüzde Mardin'de yapılan kaburga yemeğini yansıtmadığı görülmektedir.

Kaburga dolması genellikle bayramlarda, özel günlerde veya özel misafirlere yapılan zahmetli bir yemektir. Mardin merkezde daha çok Arapların ve Süryanilerin yaptığı bir

yemektir. Kürtlerde pek yaygın değildir. Katılımcılardan K37 kaburgayı daha çok Ramazan'da Kadir Gecesinde yaptıklarını ve bunun bir aile geleneği olduğunu söylemiştir:

> *Bu kaburga dediğiniz en çok Ramazan ayında çıkar Kadir Gecesinin vazgeçilmezidir, rahmetli dedenin yaptığı bir şey bütün aile kadir gecesi toplanır ve kaburga yapılır beraber iftar açılır (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).*

Kaburga Dolması Türkiye'de Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Mardin ve Diyarbakır dışında Adıyaman ve Batman'da, Doğu Anadolu Bölgesinde Bingöl, Muş, Van ve Malatya'da, Akdeniz bölgesinde Antalya'da *laba*, Ege bölgesinde Denizli, Balıkesir, Manisa ve İzmir gibi şehirlerde yapılmakta ve o yörede ise *sura* olarak adlandırılmaktadır (*Geleneksel Mutfak | Türkiye*, t.y.). Malzemeler, yapım ve pişirme aşamaları hemen hemen aynıdır. Mesela Denizli'de yapılan kaburga dolmasına maydanoz yerine kuru reyhan konur ve yeni bahar konmazken (*Kaburga Dolması (Sura)*, t.y.) (bkz. Fotoğraf 3.24), Balıkesir usulü yapılan kaburga dolmasının iç pilavına et yerine kuzu ciğeri ve soğan konur ek olarak çam fıstığı, kuş üzümü ve tarçın konur, bu versiyonda tıpkı Mardin'de yapılan kaburga dolması gibi yeni bahar da kullanılır. İzmir (*Sura (Kaburga Dolması)-İzmir*, t.y.) versiyonunda Balıkesir'de yapılan kaburga dolmasındaki gibi kuzu ciğeri vardır ancak tarçın yoktur. Manisa (*Sura-Manisa*, t.y.) usulünde ise kimyon vardır. O yörede genelde ağzı çamurla sıvanmış toprak fırınlarda pişirilmektedir (*Sura-Balıkesir*, t.y.). Sonuç olarak *kabırğaye* ya da kaburga dolması Mardin ve Diyarbakır'ın coğrafi tescil almış özel bir yemeği olup, Doğu Anadolu, Akdeniz ve Ege Bölgelerinde de yapılan geleneksel bir yemektir.

Katılımcılardan K25 günümüzde Mardin ve Diyarbakır arasındaki çekişmede kaburga dolmasının Mardin'e ait bir yemek olduğunu ifade ederken *"Kendini bilen bütün Diyarbakırlar zaten bunun Mardin'e ait olduğunu bilir"* şeklinde bir ifade kullanarak etnosentrik ve mikro düzeyde gastromilliyetçi bir bakış açısı geliştirmiş, Mardinlilik kimliğini yüceltip Diyarbakırlılık kimliğini aşağılamak üzerinden bir yorum yapmıştır. Bununla birlikte K25 kaburga dolmasının aynı zamanda bir Rum yemeği olduğunu iddia etmiş ve bu yemeğin Ege bölgesinde de yapıldığını söyleyerek bununla ilgili ayrımcı ifade kullanmamış aksine o bölgede kaburganın daha iyi yapıldığını söyleyerek o bölgeyi yüceltmiştir:

> *Kendini bilen bütün Diyarbakırlar zaten bunun Mardin'e ait olduğunu bilir ama bakıyorsun televizyonlar falan kaburgalar yapıyorlar. Ne kaburgası kardeşim? Kabırğayeyi Denizli'ye gidip yiyeceksin, kaburgayı Aydın'a gideceksin şeyde Uşak'a gideceksin tabi Rum yemeğidir, oradan kalmış (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).*

Bu yemeğin Türkiye'nin iki uç bölgesinde hala yapılıyor olması, bu durumun tarihsel olarak bu coğrafyalarda yaşayan medeniyetlerin kültürel etkileşimlerinin bir sonucu olduğu söylenebilir.



Fotoğraf 3. 23 Kabırğaye (Mardin Kaburga Dolması) (*Mardin Mutfağı, Instagram*, 2022)

Fotoğraf 3. 24 Denizli Sura Dolması (*Kaburga Dolması (Sura)*, t.y.)

Doboo (But): Dobo ya da döbo şeklinde kullanımları da olan *doboo* Süryanice kuzu budu anlamına gelmektedir (bkz. Fotoğraf 3.25). Bu yemeğin kökeninin Asur İmparatorluğu'na dayandığı söylenir. Bu yemek o dönem saygın misafirlere yapılıp aynı zamanda "kralın yemeği" olarak da anılmaktadır (*Dobo*, 2022). *Doboo* yapımında kuzu budu, baharat ve sarımsakla çeşnilendirilip kavrulur ve buharda 3 saat pişirilir. Birçok katılımcı *doboo*nun bir Süryani yemeği olduğunu söylemiştir. Mardin'de bu yemeği Süryaniler *doboo*, Araplar ise but olarak adlandırmakta ve aynı şekilde özellikle özel günlerde yapmaktadırlar. Kürtler ise bu yemeği yapmadıklarını ifade etmişlerdir.



Fotoğraf 3. 25 Doboo (*Doboo Restaurant, Instagram*, 2019b)

***Haşu (Etli Bademli İç Pilav)*:** Mardin'de daha çok kuzu kuşbaşından yapılan, kavrulmuş bademle servis edilen karabiber, yenibahar, maydanozla çeşnilendirilen iç pilavdır (bkz. Fotoğraf 3.26). Mardin'in en popüler ve özel günlerde en çok pişirilen yemeğidir. Bu yemeği daha çok Araplar yapmaktadırlar. Araplar kadar çok olmasa da Kürtler ve Süryaniler de yapmaktadırlar.



Fotoğraf 3. 26 Haşu (*Mardin Usulü İç Pilavı*, t.y.)

Goşt: Kürtlerin yaptığı pilav üstü kavurma tarzı bir yemektir. *Goşt* Kürtçe et demektir. Et domatesle fırında ağır ateşte pişirilir ve yanında pirinç pilavıyla yenir. Bu yemek Kürtçe *"Goşt u birinc"* olarak da isimlendirilir. *Birinc* tabirine Osmanlı mutfağında da rastlanmaktadır (N. Sarı, 1982, s. 248) ve kelime Farsçadan Osmanlıcaya geçmiştir.

Teşt: Adını içinde pişirildiği leğenden alan *teşt* Kürtlerin yaptığı bir yemektir. Kuzunun kol, kaburga gibi kısımlarından yapılan, içine az miktarda domates ve biber konarak fırında uzun süre pişirilen bir yemektir. K16 bu yemeği genelde misafir gelince yaptığını ifade etmiştir:

> *Genelde bizim misafirler gelince benim özel yemeğim teşttir. Biz teşt yaparız, pratiktir bir de fırına gönderiyorsun ya hani kolay oluyor, leğende böyle büyük çiğ köftelik leğen gibi ona teşt diyoruz. Yarım kaburga koyuyorlar işte yanına genelde eşim yapıyor… sadece bütün soğan, bütün domates o kadar başka hiçbir şey girmiyor hiç baharat konulmuyor. Eşim bazen işte tuz şey, pul biber, karabiber koyuyor ama çok az öyle genelde böyle sade ve büyük kaburga hani parçalamadan o fırında pişiyor. Piştikten sonra fırıncı biraz parçalıyor ki içi de pişsin. Böyle yani güvece benziyor ama güveç değil, yani özelliği böyle kaburgadan genelde yapıyorlar ama diğer etten de yapanlar var ama biz kaburgadan yapıyoruz… Fırında yavaş yavaş pişiyor harika bir tadı var (K16, K, 34Y, Yönetici, Kürt).*

Teşt son zamanlarda Mardin'de yöresel yemek yapan lokantalarda menülere dahil edilmiştir. Bu durum Mardin'de yaşayan Kürt nüfusun yoğunluğu ve Arap-Kürt etkileşimi ile

ilgili bir durumdur.

Hamis: Kürtlerin daha çok özel günlerde yaptığı yine etli bir yemektir (bkz. Fotoğraf 3.27). Bir tür kavurmadır. *Hamis* de *teşt* gibi lokantaların menülerinde son zamanlarda yer alan yemeklerden birisidir (bkz. Fotoğraf 3.28). Bu da Mardin merkezdeki Arap-Kürt etkileşiminin bir sonucudur.



Fotoğraf 3. 27 Hamis (Hemis) (K37, 38Y, E, Yönetici, Kürt)

Fotoğraf 3. 28 Lokanta usulü hamis 10 Ekim 2024, Mardin[78]

Merge: Merge (bkz. Fotoğraf 3.29) ile ilgili iki farklı tarife rastlanmaktadır. Birincisi haşlanmış etin içine soğan katılarak yapılan versiyonudur. Bu yemek daha çok köydeki Süryaniler tarafından yapılmaktadır. Yapılan saha çalışmasında şehirde yaşayan Süryanilerin birçoğunun bu yemeği bilmedikleri ve dolayısıyla yapmadıkları görülmüştür. İkinci tarif ise Mardin'in ova kesiminde yapılmaktadır. Saç ekmeğin üzerine pişmiş hindi etleri ve hindi suyu gezdirilerek servis edilmektedir. Mardin merkezde yaşayanların çoğu tarafından bilinmeyen bir yemektir.

Aslen köylü olup şehirde yaşayan Süryanilerin Doğuş Bayramında özellikle oğlak etinden yaptıkları bir yemektir. K20 bu durumu şu şekilde ifade etmiştir:

> *Merge et ve soğan yemeğidir. Etleri ayrı haşlarız, soğanları ayrı haşlarız baharatlarla birlikte… sulu etli soğanlı yemektir… mergeyi çok da yani zaten dışarıda yemezsiniz. Dışarıda hiç restoranlarda bulamazsınız böyle bir yemeği ancak bunu da hani biraz daha böyle önceki kuşak işte annem yaşlarındakiler, gerçi bir sonraki kuşak da yavaş yavaş öğrenmeye başladılar ama her köyde her yerde de yapılmıyor. Bazı köyler hiç yapmayı bilmez… bizim köyde yaparlar. Mardin merkezdeki*

[78] Kaynak belirtilmeyen fotoğraflar tezin yazarı tarafından çekilmiştir.

Süryanilerin hiçbiri bu yemeği yapmaz, annem çok güzel yapar, her Doğuş Bayramında merge yapar… mergenin yanında pirinç pilavıdır, Mardin yöresel bulgur pilavı şehriyeli… (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).



Fotoğraf 3. 29 Merge (*Merge (Mardin Yemeği)*, t.y.)

Fotoğraf 3. 30 Şehriyeli Bulgur Pilavı (*Mardin Yöresel Ürünleri*, 2024)

Neredeyse bir asırdır Mardin merkezde yaşayan Süryani bir aileye mensup olan K31 merge diye bir yemek olduğunu ilk kez benden duyduğunu, merkezdeki Süryanilerin bu yemeği bilmediğini söylemiştir:

Yok öyle bir şey duymadım. Aslen biz Yalım köylüyüz. Yalım köy Süryani köyüdür orası bizim köyümüz, 1915'teki olaylarda dedelerimiz oradan çıktı Mardin'de yerleşti onun için biz genelde belki bir asırlık Mardin kültürüyle yoğunlaştık…Mardin mutfağıyla biraz değişik isimler veya değişik lezzetler olabilir. Ben ilk defa duyuyorum. Ya da Süryanice bir kelime olabilir bunun Arapçası ve Türkçesi olsaydı ben de hatırlardım (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

Merkezde yaşayan Süryanilerden K30 ise *merge*nin bir ova yemeği olduğunu söylemiştir:

Merge normalde bizim işimiz değildir Mezopotamya'nın. Şehir kültüründe merge yapmazlar o ince ekmeğin üstüne sulu eti dökerler maydanozu da üzerine dökerler ince lavaş sacın içine açarlar etle birlikte ya da şeyden de yapılır hindiden de yapılır, beraber üstüne dökerler öyle yerler ova yemeğidir (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Mardin merkezde yaşayan Arap kökenli K26 ise *merge*nin Kürt kültürüne ait bir yemek olduğunu belirtmiştir:

Merge dedikleri yemek Kürtlere ait… Şey yapıyorsun tavuk ama köy tavuğu, horoz ya da hindiden onu kızartıyorsun, pişiriyorsun pişirdikten sonra tiftikliyorsun ayrı yerde yufka bu hani Suriye

yufkası ya da kendiniz açabilirsiniz. Onu parçalıyorsun tepsiye diziyorsun o etleri sonra et suyunu döküyorsun biraz da yağ kızdırıp sade yağ üstüne döküyorsun (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).

Merge katılımcıların da belirttiği gibi kırsalda iki farklı şekilde yapılan bir yemektir. Ovada yaşayan Kürtlerin *merge*yi hindi etinden yapıp sac ekmeğinin üzerine et suyuyla birlikte koyup yedikleri, aslen köylü olan Süryanilerin ise oğlak eti ve soğandan yaptıkları bir sulu yemek çeşidi olduğu görülmektedir. Bu yemek hem etnik köken hem de coğrafi bölge bağlamında değerlendirildiğinde aynı isme sahip iki farklı yemekten bahsedildiği görülmektedir. Dolayısıyla ovadaki köy kültürüyle, dağ köyleri arasında yemek kültürü açısından farklılıklar olduğu söylenebilir.

A'lo Mıhşi (Hindi Dolması), Dik Mıhşi (Horoz Dolması), Cece Mıhşiyye (Tavuk Dolması) gibi içi doldurularak yapılan ve eskiden daha çok bayramlarda ya da gelen misafire yapılan yemek çeşitleri de vardır. Hindili, tavuklu ve kırmızı etli çeşitleri yapılan *Maklube* de etle yapılan yemekler arasındadır. *Maklube* bir Arap yemeği olup Orta Doğu'da sıkça yapılmaktadır.

Kibe (İşkembe Dolması), Isçoket (Mumbar), Rûs (Kelle Paça) gibi Mardin'de özel günlerde sakatatlardan yapılan yemekler vardır. Yapılan diğer sakatatlar; *Kasabe (Kuzu Ciğeri), Kasabıtıl Hamra (Akciğer), Idhel (Dalak)*dir.

Kibe (İşkembe Dolması): Daha çok özel günlerde ya da misafire yapılan zahmetli bir yemektir. Kuzu ya da koyun işkembesi 10-15 cm'lik küçük kare ya da dikdörtgen parçalara ayrılarak dikilir bir ucu açık bırakılır, içine pirinç veya bulgur, nane, tuz, karabiber, kuşbaşı et, kuyruk yağı veya iç yağ ile doldurulup açık bırakılan kısmı dikilir ve üzerine su konarak 4-5 saat pişirilir. Mardin merkezde yaşayan Araplar ve Süryaniler işkembeyi salçasız yapıyorken (bkz. Fotoğraf 3.31) merkezde yaşayan Kürtler ise işkembe dolmasını salçalı yapmakta, aynı zamanda farklı malzemeler de katmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.32). Örneğin içine salça, nohut, et yerine ciğer, suyuna kelle paça da konmaktadır. Yapılan bu iki farklı işkembe dolması yine kentin ve kırsalın yemek kültürünün farklı olduğunu, kente sonradan gelen Kürtlerin bu geleneklerini devam ettirdikleri görülmektedir.

İşkembe dolması çok benzer bir şekilde Güney Amerika'da özellikle Brezilya'da *Buchada de bode* -Portekizce oğlak işkembesi anlamında- ismiyle yapılmaktadır. Özellikle oğlak işkembesinden yapılan bu yemek içerisine daha çok ciğer veya diğer sakatatlara baharat eklenerek, yine belli şekillerde kesilip dikilen işkembelerin içlerine doldurularak aynı şekilde

yapılmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.33). Bu Kürtlerin yaptığı salçalı işkembe dolmasına benzemektedir. Yemeklerdeki bu benzerlik 19. yüzyılda Orta Doğu'dan Latin Amerika ülkelerine göç eden Arap halklarının yemek kültürlerini oraya taşıması ve bu yemeklerin oranın birer lezzeti haline gelmesiyle ilgilidir. Göç bu anlamda yemek kültürünü önemli ölçüde etkileyen bir olgudur.



Fotoğraf 3. 31 Kibe (Arap usulü işkembe dolması) Kasım 2024, Mardin

Fotoğraf 3. 32 Hur (Kürt usulü işkembe dolması) (*Mardin Usulü (Kibe) İşkembe Dolması*, 2021)



Fotoğraf 3. 33 Buchada de bode (Brezilya usulü işkembe dolması)

(*Buchada de Bode*, t.y.) (*Buchada de bode!, Instagram*, 2024)

Katılımcılardan K21 eskiden köylerde işkembe dolmasının parçalara ayrılarak değil bütün halde yapıldığını, bunun nedeni olarak da köyde ince işlere vakit ayıracak bir yaşam tarzının olmadığını ve bu yemeğin çok vakit aldığını vurgulamıştır:

İşkembeyi yani o şeyde kesinlikle kesip bizim gibi dikmezler, tamamını boşaltır, içine bulgur pilavı koyar ve pişirir… orijinali budur köylerde öyledir çünkü dikiş olayı yok. Daha sonra şey etkileşim olmuş. Örneğin köyden gelip burada birkaç gün kalıyor. Örneğin nasıl yapıyorsunuz öğreniyor, gidip orada yapıyor beceremiyor onu da. Çünkü çok vakit alıyor (K21, E, 60Y, Memur, Arap).

Dehudiyet (Ekşili Köfte), Maldum (Patlıcan Dizmesi), Pelleziz (Karnıyarık), Metfune (Güveç), Metfunıtışşıte / Metfune Şıtviyye (Kış Güveci) gibi yemekler Mardin'de en çok yapılan yemeklerdendir.

Metfune (Güveç): Metfune tencerede ya da güveçte yapılan patlıcan yemeklerinden biridir. İçerisine kemikli ya da kuşbaşı kuzu eti, patlıcan, domates, biber, sarımsak ve salça konarak ağır ateşte pişirilmektedir. Diyarbakır'da ise *"meftune"* olarak bilinen ve Mardin'de yapılandan farklı olarak içine sumak ekşisi katılan bu yemekten Ord. Prof. Dr. A. Süheyl Ünver *"medfûne"* şeklinde bahsetmiştir: "Medfûne Diyarbakır yemeklerinde yer alıyor. Badılcan denen patlıcandan yapılmıştır" (Ünver, 1982, s. 2). Yani aslında doğru kullanım olan *medfûne/*metfune zamanla Diyarbakır'da *meftune*ye dönmüştür.

***Metfunıtışşıte / Metfune Şıtviyye (Kış Güveci*)**: Küp küp doğranarak kurutulmuş patlıcan, biber ve salçayla yapılan *kış metfunesi*dir. Bu da Arapların yaptığı bir yemektir.

Mardin'de meyvelerle yapılan etli yemekler de yemek kültüründe önemli bir yer kaplamaktadır. *Alluciyye, Incasiyye (Saray Yahnisi), Fırkiyye, Selcemiyye ve Kar'iyye (Kar'a)* eskiden sıkça yapılan ancak şu an pek fazla bilinmeyen yemekler olsa da günümüzde gastronomi turizmiyle birlikte bazı restoranlar bu yemekleri menülerine alıp yapmaya başlamış ve bu yemekler yeniden popüler olmaya başlamıştır. Bu yemekler Mardin merkezdeki Araplar tarafından bilinen, bir kısmı yapılan, bir kısmı unutulmaya yüz tutmuşken bazı restoran menülerinde yer verilip tanıtılan ve dolayısıyla yeniden yapılmaya başlanan yemeklerdir.

***Alluciyye*:** Mardin mutfağının özel yemeklerinden bir tanesidir. Özellikle Araplar ve Süryaniler yapmaktadır. Senede birkaç defa, bahar aylarında taze yeşil erikten, kış aylarında ise dondurulmuş erikten yapılmaktadır. *Alluciye*nin (bkz. Fotoğraf 3.34) ana malzemeleri kuşbaşı veya kemikli kuzu eti, yeşil erik, kabak, yeşil soğan, maydanoz ve isteğe bağlı limondan oluşur. Et pişirilir ardından etle birlikte doğranan soğan ve kabaklar kavrulur sonra haşlanan erik ve su ilave edilip pişirilir, isteğe göre limon suyu dökülür. Bu ekşi ve sulu bir yemektir. Yanında genellikle şehriyeli bulgur pilavı ya da pirinç pilavı yenir. Türkiye'de yeşil erik kullanılarak farklı bölgelerde yemekler yapılmaktadır. Bunlardan bir tanesi Sefarad Yahudileri tarafından yapılan Ladino dilinde *kaşkarikas* yani ekşili kabak kabuğu yemeği vardır. Malzemeleri büyük

ölçüde *alluciyye* ile benzerdir. Bu yemek etsiz yapılmakta, maydanoz yerine dereotu kullanılmakta ve soğuk yenmektedir (Kaya, 2019, s. 122). Bir diğer erikli yemek ise Sakarya mutfağında yer alan erikli pırasa yemeğidir. Zeytinyağlı pırasayı andıran bu yemek limonun çok nadir bulunduğu Taraklı bölgesinde limon yerine erik kullanılarak yapılmaktadır (Yüzüncüyıl vd., 2021, s. 342). *Kaşkarikas* ve erikli pırasa yemeklerinin *alluciyye*den farkı etsiz yapılmalarıdır. Bu da bölgesel olarak etin yemeklerde Güneydoğu Anadolu'da daha çok kullanıldığının bir sonucudur.



Fotoğraf 3. 34 Alluciyye (*Mardin Alluciye*, t.y.)

Incasiyye[79] ***(Saray Yahnisi)***: Osmanlı mutfağına girmiş bir Mardin yemeğidir. *Incasiyye* (bkz. Fotoğraf 3.35), kurutulmuş *ıncas* yani ekşi mürdüm eriği, kuzu eti, soğan ve pekmezle yapılan bir yemektir. Toprak'a göre (2015, s. 134) "İncasiyye, domatesin henüz bölgede yaygınlaşmadığı dönemlerde mevlit yemeği olarak hazırlanır ve 'saray yahnisi' olarak da bilinir". Unutulmaya yüz tutan yemekler arasında yer almaktadır. Ancak son yıllarda yöresel yemek yapan bazı restoranlar menülerine bu yemeği dahil etmiş, Mardin mutfak kültüründe hak ettiği yeri yeniden almış ve bunu coğrafi işaret tescili (*Mardin Incasiye*, t.y.) ile taçlandırmıştır.

K25 (E, 77Y, Emekli, Arap) *ıncasiyye*nin senede ancak bir kere yapılan özel bir yemek olduğunu, makbul olanın ise hindi ya da tavuk dolmasıyla birlikte yenmesi olduğunu

[79] K26 (K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap) "Evet, işte ıncas aslında biliyorsunuz böyle yeşildir damarları yani bir mürdüm eriği rengi, damarları var. Mardin'in bazı bölgelerinde Zınnar'da Savur'da yetişiyor. Ekşimsi bir tadı var, önce haşlanıyor, ondan sonra soyuluyor ve kurutuluyor. Kurutulmuş halinde biz pişiriyoruz, çok zor bir yapımı var… Farklı yani ekşi buna hem pekmez koyuyoruz, şeker koyuyoruz içindeki o ekşilik et soğan çok farklı bir şey çıkıyor ortaya."

vurgulamıştır:

K25: Incasiyye zengin bir yemektir. Incasiyeyenin garnitürü ya alo mıhşidir ya dik mıhşidir. Onun yanında tabii bir lokma oradan bir lokma ondan alacaksın müthiş bir yemektir. Şimdi saydığın zaman kurutulmuş erik, kuşbaşı et, kuşbaşı kuyruk yağı, soğan, tuz, pekmez ve kurtulmuş erik o kadar birbirini iten şeyler var ki. Çoğu kimse bunu duyduğu zaman zaten yemekten vazgeçiyor. Mesela bizim evde yalnızca kız kardeşim yapıyor ıncasiyyeyi. Diğer dördü yemezdi mesela. Ayrı yemek pişerdi onlara. Ayrı yemeğe lüzum yok illa bir hindi dolması vardı çünkü biz ıncasiyyeyi ben hatırlamıyorum tek başımıza yemişiz ya misafirlerimiz gelir veya oturur, gezdiririz 2-3 eve yani şeyler sefertasımız elimizde. Hala da böyledir. Hala yaparız, hala yaparız zaten bir hafta içerisinde sene dolacak yani bu senenin ıncasiyyesi inşallah yapılacak evet inşallah.

F: Peki eriği kendimiz mi kurutursunuz?

K25: Valla hediye yoğunlukla, hazır da alınabilir, hazır alınan şimdi bulunabilir mi bulunamaz mı bilmiyorum? ama son 20 senede arkadaş eş dost yapıyor, getiriyor bize Zınnar'dan yapıyorlar, bize getiriyorlar öyle. Sağ olsunlar, gerçekten o hususta çok minnettarım her erik getirene de ayrıca bir külfetli bir karşılık vermek zorunda kalıyorsun. O durumda kalıyorum değil veriyorum yani.

K25'in kendisine getirilen kuru eriğe kendi deyimiyle "külfetli bir karşılık" vermesi gerekliliğini "*maussian gift*" olarak bilinen "teoride gönüllü, gerçekteyse zorunlu olarak verilen ve geri verilen" hediye değiş tokuşları (Mauss, 2018, s. 15) olarak tanımladığı olguyla ve Mauss'un antropolojik olarak toplumsallığın temelinde toplumsal olanı mümkün kılan şeyin karşılıklılık ilişkisi olduğunu vurgulamasıyla açıklanabilir. Bu ayrıca kişinin prestiji ve toplumdaki konumunu göstermesi açısından da belirleyici bir durum olarak yorumlanabilir.

Kurutulmuş erik farklı mutfaklarda da yemeklerde kullanılmaktadır örneğin Konya'da kuru erikli yahninin (*Kuru Erikli Yahni*, t.y.) yanı sıra yeşil erikli, kemikli etli patlıcan yemeği olan *calla* (*Konya Calla Yemeği*, t.y.) yapılmaktadır. Yemeklere meyve ekleme geleneği Selçuklu mutfağına dayandırılmaktadır. Erik, ayva, koruk gibi meyveler domatesin henüz olmadığı dönemlerde yemeklere lezzet katması için eklenmekteydi. Dolayısıyla Mardin ve Konya'da benzer yemeklerin yapılması bu iki şehirde uzun yıllar hüküm süren Selçuklu mutfak kültürüne dayandırılabilir. *Incasiyye*ye çok benzeyen kuru erikli *"kuzu budu"* isimli bir Rum yemeği de vardır. Yine Rumların bu yemeği yapıyor olması Mardin'de tıpkı Selçuklular gibi uzun yıllar var olan Bizans'ın da etkisinin olabileceği varsayılmaktadır.



Fotoğraf 3. 35 Incasiyye (*Mardin Incasiye*, t.y.)

Fırkiyye: *Alluciyye* gibi erik yerine badem çağlasıyla yapılan ekşili bir yemektir. Bahar ayında yapılmaktadır. Bu yemeği de Araplar ve Süryaniler yapmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.36)



Fotoğraf 3. 36 Fırkiyye (*Mardin Firkiye*, t.y.)

Selcemiyye: Beyaz şalgamdan yapılan eski bir sulu yemektir. Bu da unutulan yemeklerden biriyken şu an bazı restoranların menülerinde yer almaya başlamıştır. Ancak halk arsında yaygın yapılan bir yemek değildir. Eskiden Arapların yaptığı bir yemek çeşididir (bkz. Fotoğraf 3.37)



Fotoğraf 3. 37 Selcemiyye, Lolee Restaurant (Lolee, t.y.)

***Kar'iyye/Kar'a (Kış Kabağı Dolması)*:** *Kar'a* kelimesi Arapça kabak/bal kabağı anlamına gelmektedir. Kış kabağından yapılan bu yemek, kabağın içinin temizlendikten sonra etli ve baharatlı iç pilav doldurulup kabağın kapağını kapattıktan sonra üzerine biraz sumak gezdirilip kısık ateşte uzun süre pişirilerek yapılan zahmetli bir yemektir. Bunu daha çok Mardin Arapları yapmaktadır. Katılımcılardan K21 kış kabağından sadece dolma değil başka yemekler de yaptıklarını anlatmıştır:

> *Unutulmaya yüz tutmuş olan şey var. Ben her sene yaklaşık 10-15 tane kış kabağı alırım. Dolmalık dediğimiz işte hem dolmasını hem de mesela musakka'a dediğimiz olanı yaparız. Musakka'alar genellikle salçalı veya işte sucuklu falan olur ama bu dolmasını yaptığımız mesela dış kabuğunu, soyar içini boşalttıktan sonra çekirdekten mesela pirinç veya işte ıhşane dediğimiz iri bulgurdan et karışmı onu doldururuz ve öyle pişiririz kimisi ya kimi zamanlarda mesela çarşı fırınlarında atarız, kimisi de bazen evde yaparız onu pişirmeden normal bir kaburga dolması gibi hazırlarız. Fakat en önemli farklı noktalardan bir tanesi o içindeki biz gılı' diyoruz. Yani böyle tatsız bir şey veriyor. Onu da gidermek için orijinal sumak suyunu kullanırız. Pişiyor o zaman hem iştahı hem de hazmı daha kolay olur. Bunu kışın yaparız (K21, E, 60Y, Memur, Arap).*

Aslen Diyarbakırlı olan ama uzun zamandır Mardin'de yaşayan K42'de restoranında *kar'a* yemeğine menüsünde yer verdiğini ifade etmiştir:

> *Mardin mutfağına önem veririm severim de mesela kar'a yemeği var onu biliyorsunuz alta pirzola eti bırakıp üzerine sarma ortada kış kabağıyla içine iç pilav yapıyoruz mesela (K42, K, 50Y, Restoran İşletmecisi, Kürt).*

Kar'iyye (bkz. Fotoğraf 3.38) Ermeni mutfağında genellikle Ermenilerin 6 Ocak'ta

kutladıkları yılbaşında yapılan *khapama* (bkz. Fotoğraf 3.39) yemeğine çok benzer bir teknikle pişirilmektedir ("Ghapama", 2021). Ancak *khapama* malzeme açısından *kar'iyye*ye *kıyasla* çok zengindir. *Khapama*ya erik, kayısı, kestane, fıstık, üzüm gibi bolca kuruyemiş, pekmez ve az miktarda bal eklenmektedir. Diyarbakırlı bir Ermeni olan Özyerli (2019, s. 97) Diyarbakır yemeklerini anlattığı kitabında *khapama* yemeğinden bahsetmektedir. Ermenilerin Mardin'de uzun süre yaşadığı düşünüldüğünde kültürel aktarımlar yoluyla bu yemeğin Mardin mutfağına Ermeni mutfağından geçtiği söylenebilir.





Fotoğraf 3. 38 Kar'iyye (Maide Yöresel Lezzetler, t.y.)

Fotoğraf 3. 39 Ermeni usulü khapama (Armenian Ghapama) (Serious Eats, 2024)

Yapılan diğer etli sulu yemekler; *Hımmıs u Lehme (Salçasız Etli Nohut Yahnisi), Fasuliyye Bayda (Etli Kuru Fasulye), Fasuliyye Hadra (Etli Taze/Kurutulmuş Fasulye) ve Bamya (Etli Taze/Kurutulmuş Bamya).* Bu yemekler genellikle pirinç ya da şehriyeli bulgur pilavıyla yenmekte ve Mardin'de herkes tarafından yapılmaktadır.

***Hıntiyye/Kışke*:** Bir çeşit keşkektir ancak Mardin'de dövmelik buğdaydan pilav gibi tane tane yapılmakta, Anadolu'da yaygın olarak yapılan dövme işlemi gerçekleşmemektedir. Eskiden kurutulmuş etle yapılıyorken günümüzde kuşbaşı et ya da et sucuğuyla daha çok kışın yapılan bir yemektir. Akkoyunlu'ya göre (2012, s. 337) "Geleneksel yemeklerden 'Keşkek' de Kerkük mutfağında yer alan lezzetlerdendir. Dövmelik buğdaydan yapılır. Pilavı, pirinç ve bulgur pilavı gibi tane tane olur. Renginin sarı olması için de içine sarı kök katılarak pişirilir. Ocaktan indirildikten sonra üzerine parça kuzu eti konulur" Kerkük'te yapılan keşkeğin Mardin mutfağındaki *hıntiyye* gibi pilav şeklinde tane tane pişirilmesi iki şehrin yakın coğrafyalarda

olmaları ve ikisinin de ortak noktası olan Arap mutfağının etkisinde olmasıyla ilgili olduğu söylenebilir. Anadolu'da daha çok özel günlerde yapılan ve özel bir yeri olan keşkek Mardin'de sıradan bir yemek olarak özellikle kış aylarında yapılmaktadır. *Hıntıyye* çok sık pişirilen bir yemek olmasa da genellikle herkes tarafından yapılmaktadır. Mardin'de yaşayan yerleşik Türklerden K33 keşkeğin kendi memleketindeki önemi ve Mardin yemek kültürünün zenginliği hakkında şunları söylemiştir:

> *Yani ben her zaman söylüyorum Mardin'in yemek kültürü mükemmel çok beğeniyorum kendim Muğla Milaslıyım ama kendi yöremizin yemeklerinde bizim de bu bizim ana yemeğimizdir bizim meşhur yemeğimiz diye bir keşkek bilirler bir de börekler, başka bir şey bilmezler ama benim köyümde benim hani Milâs'ın içinde ve köylerinde ama başka illerde var mı yok mu bilmem (K33, K, 70Y, Emekli, Türk).*

Mardin'de yapılan Mardin'e özgü kebap çeşitleri ise; Mardin kebabı ve soğan kebabıdır. Bunların dışında Urfa ve Adana kebapları da bütün kebapçılarda ve restoranlarda yapılmaktadır. Kebap Mardin'de dışarda yenen yemekler arasında kebapçılarda, lokantada veya restoranlarda en çok tüketilen yemek çeşididir. Aynı zamanda bir sokak lezzetidir. Mardin'de kebap kasapta yaptırıp evde de yenmektedir.

Bu bölümde Mardin merkezde yenen etli yemekler farklı kültürlerdeki benzer yemeklerle birlikte anlatılmıştır. Aşağıda yer alan Tablo 3.1.'de etli yemekler etnik kökene göre katılımcıların verdikleri bilgiler doğrultusunda oluşturulmuştur.

Tablo 3.1. Etli Yemekler Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Sembûsek	Sembûsek	Sembûsek	Sembûsek
Sembûsek Mıkli	Şambörek	Şambörek	Şambörek
Şemburek/Lahmacun, Urfa Lahmacunu (İsotlu)	Sele Lahmacun	Lahmacun	Lahmacun
Antep Lahmacunu (Sarımsaklı)			
Iğbeyz-ıb Lehme	Nané bi Goşt	Iğbeyz-ıb Lehme	Etli Ekmek/ Iğbeyz-ıb Lehme
Mantı	Mantı	Mantı	Mantı
Ikbebet	Ikbebat/ Kutılk	Ikbebet	Ikbebet
Kıtel Raha	İçli Köfte	Kıtel Raha	İçli Köfte
Kıtel Ikbar		Kıtel Ikbar	
Irok/Basma	Irok	Irok/Kıbbe	Irok
		Tepsi Kıbbe	

Acin	Acin	Yumurtalı Ecinkıtel[80]	Etli Çiğköfte
Kabırğaye	Kaburga	Kabırğaye	Kaburga Dolması
But	But Goşt Hamis Teşt	Doboo (But) Şehirdekiler bu yemeğe tarçın ve yeni baharı çok koymakta, köydekiler ise çok az miktarda kullanmaktadır.	But Goşt Hamis Teşt
Alo Mıhşi (Hindi Dolması), Hindi Haşlama Dik Mıhşi (Horoz Dolması) Cece Mıhşiyye (Tavuk Dolması) Tavuklu Pilav Etli Bulgur pilavı Maklube	Aloke Haşan (Hindi Dolması) Dike Haşan (Horoz Dolamsı) Mirişka Haşan (Tavuk dolması) Savarad Domiki (etli bulgur pilavı)	Hindi Dolması Haşlama Köy Tavuğu Hindi Etli Maklube Tavuk tava	
Haşu	Haşu Goşt u Birinc	Haşu Et Haşlama (Şehirdekiler baharatlı, havuçlu ve patatesli, köydekiler sade yapar)	Haşu Goşt u Birinc
		Merge (Daha çok köydeki Süryaniler yapar, şehirliler bilmez)	
Kibe Isçoket Rûs	Hur Revi Seri u nık	Kibe Mumbar Kelle Paça Şırdan	İşkembe Dolması Mumbar
Dehudiyet	Dahudiyat	Dehudiyet	
Maldum	Dizme	Dizme	
Pelleziz (Karnıyarık)	Pelleziz (Karnıyarık)	Pelleziz (kabaklı)	Karnıyarık
Metfune	Tırşık, Kabak Meftunesi	Metfune	Tırşık
Metfunıttışşıte	Tırşıke Hışk		
Alluciyye Incasiyye Fırkiyye Selcemiyye Kar'iyye/Kar'a	Alluciyye Fırkiyye Şelim Girarat Domiki (Kış Kabaklı Pirinç Pilavı)	Alluciyye Incasiyye Fırkiyye	
Hıntiyye, Kışkel	Kışk/Dahne Kuttaye	Hıntiyye	

[80] Kaynak kişi Nadya Şener (N. Şener, 2023, s. 115).

Hımmıs u Lehme	Ihvarna noka		
Fasuliyye Bayda Fasuliyye Hadra Bamya Bakılle (Bakla)	Tırşıke Fasuliyye Tırşıke Şin Bamya	Kuru Fasulye Taze Fasulye Bamya Bakla	Kuru Fasulye Zeytinyağlı Taze Fasulye Bamya
Kebab (Mardin Kebabı, Soğan Kebabı, Adana/Urfa Kebabı, Patlıcanlı Kebap)	Kebab Ev Yapımı döner Ev Yapımı Tantuni	Kebap	Kebap
Kasabe Kasabıtıl Hamra Idhel	Gezeb reş Gezeb sor Pişık	Ciğer sote	

3.3.2. Etsiz Sebze Yemekleri

Mardin'de eskiden yapılan sebze yemeklerine et konmasa da çoğunlukla yumurtalı yapılmaktadır. Her ne kadar sebze yemek çeşitleri az olsa da günümüzde bu çeşitlilik artmış, eskiden Mardin'de yapılmayan pırasa, karnabahar, brokoli, enginar, kereviz gibi sebze yemekleri son yıllarda özellikle yeni nesil tarafından yapılmaktadır. Eskiden özellikle karnabahar, enginar, brokoli, pırasa gibi sebzeler Mardin'de bulunmamaktaydı ancak son yıllarda şehirler arasındaki ulaşımın kolaylaşması ve Mardin'de yaşayan, özellikle memur olarak Mardin'e Anadolu'nun farklı şehirlerinden gelen kişilerin artması yemek kültürünü bu anlamda etkilemiş, artık pazarlarda ve büyük marketlerde bu sebzelere ulaşım daha kolay hale gelmiş ve çok yaygın olmasa da bu sebzeler Mardin mutfağında yeni yeni yerini almaya başlamıştır. Mardin'e özgü sebze yemekleri şunlardır:

Ebu Ğannuç: Yumurtalı sarımsaklı közlenmiş patlıcan yemeği. Bölgede her kesim tarafından yapılan bu yemeğe *baba gannuç* da denmektedir. İsminden dolayı Arap kültürüne ait bir yemek olduğu düşünülmektedir. Bu yemek Diyarbakır'da 2021 yılında "*Babagannuç*" ismiyle coğrafi işaret tescili almıştır (*Diyarbakır Babaganuç*, t.y.).

***Ispenağ* (*Ispanak yemeği)*:** Mardin'de ıspanak yemeği yumurtalı yapılmaktadır. Selçuklular döneminde kaynaklarda ıspanağa rastlanmaktadır. Ancak ıspanak şeklinde değil de "*ispeneh"* şeklinde geçmektedir (Ögel, 2022). Mardin'de Arapların kullandığı *"ıspenağ"* kelimesi de *"ispenah"* kelimesine oldukça benzemektedir. Dolayısıyla Arap ya da Fars etkisi olabileceği düşünülmektedir.

Mıkli: Kabaktan yapılan bir yemektir. Soğan kavrulur, sonra üzerine ince ince doğranan

kabaklar bol zeytinyağıyla kavrulur. Piştikten sonra üzerine tuz, karabiber, pul biber ve doğranmış maydanoz eklenir. İster sıcak ister soğuk yenen bir yemektir. Arapça *"kaly"* kızartma anlamına gelmektedir. *Mıkli* kelimesi de kızarmış yemek anlamına gelmektedir. Mardin'de bu yemeği Araplar ve Süryaniler yapmaktadır. Bunun da Arap kültürüne ait bir yemek olduğu düşünülmektedir.

Boraniyye (Borani): Mardin'de genellikle pazı ve ıspanak boranisi yapılmaktadır ve Mardin'deki kullanım şekli "*boraniyye*"dir. Borani isminin, Abbasi Halifelerinden olan Me'mun'un karısı Burân'dan geldiği düşünülmektedir (El-Kerim, 2009, s. s.22) Bu da Arap kültürüne ait yemeklerdendir. Şanlıurfa'da da yapılan bir yemektir.

Tırşık: Mardin'de Kürtlerin yaptığı bir yemektir. Patlıcan, biber, domates, soğan ve salçayla yapılan türlüye benzeyen bir yemektir.

Harşef/kereng[81] *(kenger), ebegümeci, kızmez (su teresi), çiriş otu* da yemeği yapılan diğer sebzelerdir.

Katılımcıların bahsettiği sebze yemekleri Tablo 3.2. de yer almaktadır.

Tablo 3.2. Etsiz Sebze Yemekleri Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Ebu Ğannuc	Bacane Reş Ğannuci	Ebu Ğannuc	Ali Nazik
Ispenağ (Ispanak)	Spinağ, ıspanak	Ispanak	Ispanak
Mıkli Musakka'a (kış kabağından)	Dolme Kalendi	Kabak Çırpma (Çır u Pır)	
Boraniyye (Pazılı, Ispanaklı)		Patates ve patlıcan kızartma	
Harşef	Kereng/Kenger		
Pırasa Karnabahar Enginar Brokoli Kereviz	Pırasa Fırında Karnabahar Fırında Brokoli	Sebzeli metfune	Pırasa Karnabahar Enginar Brokoli Kereviz
Hıbbeze (Ebegümeci) Kızmez (Su Teresi) Çiriş Otu	Yumurtalı Ebegümeci		

[81] Kengerin Kürtçesi.

3.3.3. Çorbalar

Mardin'de Araplar, Kürtler ve Süryaniler çorbaya "*şorba"* demektedir. "*Şorba"* kelimesinin kökeni muhtemelen Farsça "*shorba*"dan gelmektedir (Laudan, 2022, s. 187). Işın'a göre (2018, s. 75) çorba "Farsça'da 'tuzlu su' (*şor* "tuz", *ba* "su") anlamına gelen *şorba*, Asya ve Avrupa'ya yayılarak Türkçede çorba… Orta Asya dillerinde shorpo veya sorpa gibi isimler almıştır". *Şorba* ayrıca Osmanlı mutfağında da kullanılan bir tabirdir (N. Sarı, 1982, s. 253). Mardin'de çorbayı ifade etmek için *"şorba"* dışında *"mereke*" terimi de kullanılmaktadır. Örneğin un çorbasına "*merekıt dakek*" deniyorken mercimek çorbasına işe "*şorbıt ades*" denmektedir. *Mereke*'ye benzer bir kullanıma Marks'ın (1996, s. 57) *The World of Jewish Cooking* kitabında ünlü bir Yemen dana çorbası (daha çok yahniye benzer) için "*marak temahni"* olarak rastlanmaktadır. Dolayısıyla Mardin'de bazı çorbaların *mereke* olarak adlandırılması, İbranice çorba ve et suyu anlamına gelen *marak* kelimesine dayandırılabilir bu da Mardin mutfak kültürünün geçmişte Mardin'de yaşayan Yahudilerin mutfak kültüründen etkilendiğini göstermektedir. Mardin'deki Arap, Pers ve Yahudi mutfağı etkisi ve genel olarak Orta Doğu mutfağına benzerliği birçok yemek isminde görülebilmektedir. Mardin'de çorbalar ana yemeğin eşlikçisi olarak da ana yemeğin kendisi olarak da yapılmakta ve bayat ekmeklerle yenmektedir.

Şorbıt Ades / Mahlota (Mercimek çorbası): Mardin'de herkes tarafından en çok tercih edilen çorba çeşididir. Çünkü Mardin'de en çok yetiştirilen ürünlerden birisi de mercimektir ve Kızıltepe Kırmızı Mercimeği coğrafi işaret tescili almıştır (*Kızıltepe Kırmızı Mercimeği*, t.y.).

***Şorbıt-ışşiişe ne'me*:** Bu çorbayı daha çok Araplar ve Süryaniler yapmaktadır. *Işşiişe ne'me* Mardin'de yarma buğdayın en ufağına verilen isimdir. Bundan yapılan çorba eskiden salçasız yapılıyorken şimdi ise domatesli ve salçalı yapılmaktadır. Katılımcılardan K27 bu yemeği annesinin tarifiyle hafızasında edindiği yeri, şehrin toplumsal yapısını ve yemek kültürünün mahallelere göre nasıl farklılaştığını şu şekilde dile getirmiştir:

> *…ve onun torunları kim hastalanırsa hastalansın annem hemen koşardı şeye kilere biraz şiişe ne'me getirirdi kaynatırdı. Biraz sadeyağ koyardı içine diyor bu iyileştirecek ve hepimizi de iyileştirdi. Bilhassa soğuk algınlığında baş ilacımız ışşeşe. Su katardı zaten çok su koydukça o suyu çeker. Ve öyle bir şeydir ki ateşten indiriyorsun Kızıltepe'ye yürüyerek git gel hâlâ soğumazdı (gülüyor) öyleydi eskiden, isteyen zaten yağ koyacak… gerçekten kuyruk yağının eritilmişi onun içinde çok daha lezzetli sade yağdan daha lezzetliydi isteyen karabiber eker ben de yapıyorum. Ama ben mesela bu domates salçası konsun hiç sevmem, koymayız biz ama çoğu kişi domates, domates salçası koyar… Mardin yemeği matematiksel gibi veya da diyelim ki Maraş yemeği matematiksel olarak*

böyle yapılır diye bir şey yok. Her kadının kendine has bir üslubu bir tarzı var ve hatta şöyle bir şey, Mardin kültüründe yemek kültürü Beb-ıl Mişkiyye'den (Diyarbakırkapı'dan) Latifiye mahallesinin ötesine kadar… bir çeşit kültür vardı. Bir çeşit Mardin Arapçası vardı. Latifiye mahallesinden Emir hamamına kadar olan bölüm hem yemek hem konuşma, kullanılan Arapça hem kültür, örf ve âdet o oraya hastır değişiktir ondan sonra Savur Kapı'ya kadar da ayrıdır. Bunun gözlenmesi lazım (K27, E, 77Y, Emekli, Arap).

Merekıt bayd (yumurtalı un çorbası), merekıt dakeek (un çorbası), merekıt ıfranci (domates çorbası), şorbıt leben (yoğurt çorbası), şorbıt-ışşişe hışne yapılan diğer çorba çeşitleridir. K25 (E, 77Y, Emekli, Arap) eskiden yapılan ama şu an hiç bilinmeyen *merekıt hamu* ve *halekıt sıpho* isimli iki çorba çeşidinden de bahsetmiştir.

Mehir: Daha çok Süryanilerin ve Kürtlerin yaptığı yoğurtlu, buğdaylı soğuk çorbadır. Özyerli (2019, s.218) Diyarbakır Ermenilerinin bu çorbayı Ermenice *tanabur*, Süryanice *lebeni*, Kürtçe ise *mehir* olarak isimlendirildiğini ifade etmektedir. K39 da bu çorbanın Diyarbakır'dan Mardin kültürüne geçtiğini iddia etmiştir:

Diyarbakır'da çok, Mardin'de ben çok görmüyorum biz Diyarbakır'dan esasında almışız o mehiri çok güzel biz de yapmaya başladık, bizde çok yok ama şeyde görüyorum en çok Süryani kesiminde var mehir evet (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).

Genedir: Bu çorbayı/yemeği Süryaniler yapmaktadır. İnce bulgur, nohut ve baharatların konduğu bu yemek bulgurun yoğurulup ufak toplar halinde nohutla pişirilmesinden elde edilir. Muhtemelen bu perhiz yemeği olarak yapılmaktadır.

Katılımcıların bahsettiği çorbalar Tablo 3.3. te yer almaktadır.

Tablo 3.3. Çorbalar Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Şorbıt Ades (Mahlota)	Şorba Niska Mercimek Çorbası	Mercimek Çorbası Kuru Narlı Mercimek Çorbası	Mercimek Çorbası
	Tarhana Çorbası	Tarhana Çorbası	Tarhana Çorbası
			Tavuk Çorbası
Ezogelin Çorbası	Ezogelin Çorbası	Ezogelin Çorbası	
Arpa Şehriye Çorbası		Arpa Şehriye Çorbası	
Merekıt Bayd Merekıt Dakek			
Şorbıt Leben		Yayla çorbası	Yayla Çorbası
Merekıt Ifranci			Domates Çorbası

Şorbıtt-ışşiişe Ne'me Şorbıt-ışşiişe Hışne	Dahne Kuttayi	Şiişe Çorbası	
Mehir	Mehir/Dah Kuttayi	Mehir	
		Şiveydiz[82] Genedir	
Merekıt Hamu Halekıt Sıpho (Unutulan çorbalar)			

3.3.4. Etsiz Köfteler

Bello'ıl a'des (Mercimekli Köfte), Kısır, Etsiz Çiğ köfte gibi bulgurdan yapılan köfteler Mardin'de çok yaygın olarak her kesim tarafından yapılan yemeklerdir. *Bello'ışşems (Mercimeksiz Köfte)* ise Araplar ve Süryaniler tarafından yapılmaktadır.

Tablo 3.4. Etsiz Köfteler Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Bello'ıl a'des	Bello'	Bello'ıl a'des	Mercimek köftesi
Bello'ışşems		Bello'ışşems (Yalancı çiğköfte[83])	
Kısır	Kısır	Kısır	Kısır
Acin bele lehme/ Etsiz çiğ köfte			Etsiz Çiğ Köfte

3.3.5. Dolmalar

Dolma Sayfi (Yazlık Karışık Dolma): Dolma Orta Doğu, Kafkasya, Balkanlar ve Orta Asya'da yapılan popüler bir yemektir. 2017 yılında dolma Azerbaycan'da "dolma yapmak ve paylaşmak" başlığıyla UNESCO (*UNESCO - Dolma*, t.y.) somut olmayan kültürel miras listesine girmiştir (Salmanova, 2017). Mardin'de ve Güneydoğu Anadolu'nun birçok ilinde dolma Anadolu'nun diğer bölgelerinden farklı olarak tek çeşit sebzeden değil birçok sebzeden karışık bir şekilde yapılmaktadır. Mesela biber dolması ya da kabak dolması ayrı tencerelerde değil hepsi aynı tencerede pişirilmektedir. Yine Mardin dolmasına minik doğranmış kuşbaşı et

[82] Şiveydiz taze sarımsak ve kuzu etinden yapılan bir Antep yemeğidir.

[83] Kaynak kişi (N. Şener, 2023, s. 149)

ve kuyruk yağı konmakta kıyma kullanılmamaktadır. Ayrıca tencerenin dibine pirzola et dizilmekte, dolmalar da onun üzerine konup pişirilmektedir. Limon yerine bolca sumak ekşisi kullanılmaktadır. Yine dolmanın üzerine salçalı su da gezdirilmemektedir çünkü zaten içi bol salçalı olmaktadır. Sonuç olarak Mardin dolması diğer bölgelerde yapılan dolmalardan oldukça farklıdır. Dolma Arap kültüründe "*mıhşi"* olarak isimlendirilmekte ancak Mardin Arapları "*mıhşi"* yerine dolma kelimesini kullanmaktadırlar. Bunun nedenini (Akkoyunlu, 2012, s. 329) şu şekilde açıklamaktadır:

> *Adıyla, her şeyiyle Türk mutfağının bir yemeği olan "dolma"ya yakın zamana kadar "Türk dolması", "Kerkük dolması" adıyla mutfaklarında yer veren Araplar, sonraları "dolma Bağdadî", yani "Bağdat dolması" demişlerdir. Son zamanlarda ise dolma kelimesinin yerine de dolmanın Arapça karşılığı olan "mahşî" kelimesini kullanarak "mahşî Bağdadî" adıyla bu yemeği adlandırmışlar ve böylece kendilerine mal etmeye çalışmışlardır.*

Dolayısıyla bu bilgiye dayanarak dolmanın bir Arap yemeği olmadığı ve Irak Türkmenleri vasıtasıyla Arap mutfağına girdiği söylenebilir. Dolma Mardin'de her kesim tarafından aynı şekilde yapılmaktadır.

Dolma Şıtvi (Karışık Kuru Dolma): Yazlık dolmadan farkı patlıcan, biber ve kabağın kurutulmuş olarak kullanılmasıdır. Kışlık dolmada ayrıca soğan da haşlanıp doldurulmaktadır.

Yalançi (Zeytinyağlı dolma): Türkiye'nin birçok yerinde içinde et olmayan zeytinyağlı dolmalara "yalancı dolma" denmektedir. Mardin'de *yalançi* olarak ifade edilen dolmanın iç harcı soğan, salça, pirinç, sumak, bol zeytinyağı ve ekstradan kuru naneden oluşur, bu iç biraz pişirilir ve bu şeklide asma yaprağına sarılır. Kıbrıs mutfak kültüründe de etsiz yani zeytinyağlı dolmaların tümüne Mardin'de kullanıldığı şekliyle *yalançı* denmektedir (İslamoğlu, 1982, s. 164).

***Yepreh (Yaprak Sarma)*:** Üzüm (asma) yaprağından yapılan etli ya da zeytinyağlı sarma yemeğidir.

Sılk (Pazı Sarması): Pazıdan etli ya da zeytinyağlı yapılan sarma yemeğidir.

Epreh Sume/Şişo: Midyat ve Nusaybin'de yapılan sarımsaklı bir sarmadır. Mardin merkezde bu yemek bilinmemektedir. Bu yemekten Mardin merkezde yaşayan Midyatlı K9 ve Nusaybinli K17 bahsetmiştir. Midyat Araplarının yaptığı bu yemeği Mardin Araplarının bilmiyor olması, bazı durumlarda etnik kökenin değil yaşanılan coğrafyanın ve içinde bulunulan kültürün, yemek kültürü üzerinde daha etkili olduğunu göstermektedir. Yine Nusaybin'de Kürtlerin bu yemeği yapıyor olması, bu yemeğin daha çok kırsalda yapıldığının

bir göstergesi olarak yorumlanabilir. K9 bu sarmanın tarihini ve yapılışını şu şekilde anlatmıştır:

> *Mesela bizde daha çok malzeme tedariğinin az olduğu dönemlerde kısıtlamalardan kaynaklı… alternatif bazı yemekler üretilmiş. Şimdi mesela biz onları mevsimsel olarak özellikle taze asma yaprağı çıktığında ya da bir pancar yaprağıyla acı "mır" yaprak dediğimiz yaprakla onu çok yaparız. Şişo derler, epreh sume ya da epreh sum de derler. Sarımsaklı sarma, içinde yarma bulgur vardır %80, çok az beyaz pirinç vardır içerisinde, yoğurt girer, iç harcı, domates, biber, maydanoz. Çok az baharatlardan pul biber, biraz biber salçası, biraz domates salçası. Bu iyice karıştırıldıktan sonra yağla beraber sarılır. Pişirilir ve üzerine ayrı bir tavada iyice sarımsaklar ezilir. Zeytinyağı biraz su o sarımsak sosu kaynatılır. Sarma piştikten sonra en son bu sos sarmanın üzerine dökülür. Şimdi ben araştırdığımda yokluk dönemlerinden çıkma bir yemek olarak ortaya çıkmış, yarma bulgur çünkü baktığınız zaman aslında çok besleyici, sarma sosunun içerisinde yoğurt var, o besleyiciliğini arttırsın diye ilave etmişler. Sebzeleri ilave etmişler ve en son herhalde o antibiyotik etkisini arttırsın diye de aroma versin diye sarımsak ilavesini, et yerine… mevsimsel mesela bahar mevsiminde, yaz mevsiminde, taze yaprakla inanılmaz lezzetli olur ve biz onu Midyat'ta çok yaparız, etli sarmadan daha çok severiz. O kadar ki şahane bir yemektir (K9, K, 33Y, Memur, Arap).*

K17'de bu yemekten bahsetmiş ancak özel bir ismi olduğundan bahsetmemiştir:

> *Şu anda bizim gerçekten çok sevdiğimiz belki siz de bilirsiniz biz bir bulgur çeşidi var yarma tarzı biz onu mesela güzelce yıkarız içine sarımsak işte döveriz falan tuz, biraz da yoğurt, 1-2 kaşıkla yoğurt koyarız içine kimisi şey maydanoz falan da koyar biz maydanozu koymayız. Domates falan da doğranır biraz bu iç harcı oluyor ve asma yaprağıyla sararız. Özellikle yazın bunu biz haşlıyoruz. Tencerede haşlandıktan sonra. Şeyde tavada yağ kızartırız. Üzerine de yine dediğim gibi biraz sarımsak döveriz üzerine atarız sonra üstüne dökeriz ve karıştırırız ama inanılmaz bir lezzetli var. Çok lezzetli bir şey yazın bu çok lezzetli oluyor. Özellikle bizim Nusaybin'de bu her zaman yapılır (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).*

Havuç Dolması: Bu eski ve unutulan bir yemektir. Haşlanan koyu mor/siyah havucun içi oyulur ve dolmalık iç harçla doldurulur ve pişirilir. Bu yemek Hatay'da hala bu şekilde yapılmaktadır ancak havuçlar haşlanmadan oyulmakta, ekşilik için sumak yerine nar ekşisi konmakta, iç harcana sarımsak da eklenmektedir (Chef, 2021). Bu da muhtemelen bir Arap yemeğidir. Hatay'da nar ekşisinin, Mardin'de ise sumağın kullanılması farklı coğrafyalarda farklı ürünlerin yetişmesiyle ilgilidir. Yani coğrafya ve iklimin yemek kültürünün oluşumunda önemli bir etkisi olduğu görülmektedir.

Tablo 3.5'te katılımcıların bahsettiği günümüzde yapılan ve unutulan dolma çeşitleri yer almaktadır.

Tablo 3.5. Dolmalar Tablosu

Arap	Kürt	Süryani	Türk
Dolma Sayfi (Karışık Dolma)	Pelle Peçayi	Dolma Sayfi	Biber Dolması, Kabak Dolması
Dolma Şıtvi (Karışık Kuru Dolma)	Dolme Hışkıri	Dolma Şıtvi	Kuru Patlıcan ve Biber Dolması
Yalançi	Yeprehi Haneke	Yalancı dolma	Zeytinyağlı Dolma
Yepreh (Yaprak Sarma)	Pelle Peçayi	Yaprak sarma	Yaprak sarması
Epreh Sume/Şişo[84]	Yarmalı sarımsaklı yaprak sarma		
Sılk	Sılk	Sılk	Pazı sarması
Kar'iyye (Kış Kabağı Dolması)			
Havuç Dolması (günümüzde yapılmıyor)			

3.3.6. Pilavlar

Bırğıl bış'ereye (Tel Şehriyeli İnce Bulgur Pilavı): Tel şehriyeli ufak bulgurdan yapılan şehriyeli pilav türüdür. Mardin'de herkes tarafından yapılmaktadır. Hatta günümüzde Mardin dışında yaşayan Mardinliler için büyük şehirlerde marketlerde satılmaktadır. Şehriyeyi eskiden evlerde kadınlar birlikte toplanıp muhabbet ederek yapmaktaydı ancak günümüzde kavrulmuş hazır tel şehriye şeklinde satılmakta ve bulgura karıştırılmakta ya da ikisi bir arada da satılmaktadır. Katılımcılardan K21 eskiden şehriyeli bulgurun sadece şehirde pişen bir pilav olduğunu, şehir kültürüyle köy kültürünün bazı yönlerden farklı olduğunu bu yemek üzerinden vurgulamıştır:

> *Mesela ova kesiminde iri bulgur kullanırlar, ince bulgur kullanmazlar, şehriyeli bulgur kullanmazlar. Daha sonra yavaş yavaş artık etkileşim olmaya başladı. Örnek vermeye başladı çünkü ben mesela dedemden hatırlıyorum, misal köyden gelen insanlar gidip Hacı'nın evinde şehriyeli bulgur yiyeceğiz diye… özellikli bir yemektir diye öyle bir taleplerde bulunurdu… Şunu söylüyorum, şehir kültürüyle köy kültürü mümkün değil bir olamaz hem zaman açısından hem teknik açıdan hem de kültür açısından (K21, E, 60Y, Memur, Arap).*

***Bırgıl ıb kınnebre*:** Mardin'de *kınnebre* diye bilinen ve bahar aylarında birçok yerde

[84] Midyat'a özgü sarımsaklı bir sarmadır. Mardin Merkezde bu yemek bilinmemektedir.

biten ottan yapılan salçasız bir bulgur pilavı çeşidir. Bu pilav sadeyağ ya da günümüzde daha çok zeytinyağıyla pişirilmektedir. *Kınnebre* otu çiğ olarak yenmez çünkü acımsı bir tadı vardır, sadece bulgur pilavıyla birlikte haşlanarak yenmektedir. Bu yemek daha çok bahar aylarında Mardin merkezde daha çok Araplar ve Kürtler tarafından yapılmaktadır. Günümüzde *kınnebre* mevsiminde toplanıp dondurucuda saklanmakta ve kış aylarında da yapılmaktadır. Bu ot[85] kullanılarak Türkiye'nin çeşitli yerlerinde farklı yemekler yapılmaktadır. Örneğin, yapraklar soğanla kavrulup üzerine yumurta kırılarak bu şekilde yenebilmekte ya da çorbası da yapılarak tüketilebilmektedir (Yılmaz, 2023, s. 24). Ancak pilavı sadece Mardin'de yapılmaktadır. Özyerli ise (2019, s. 212) eskiden ninesinin paskalya yumurtalarını yeşile boyamak için *kıne-bıre* otunu kullandığından bahsetmiştir.

Diğer pilavlar; *Ihşene ıb Nı'ne' (Naneli Bulgur Pilavı), Ihşene bıfranci (Salçalı Bulgur Pilavı), Müceddere (Yeşil Mercimekli Bulgur Pilavı), Rız (Pirinç Pilavı), Rız Bış'reye (Tel Şehriyeli Pirinç Pilavı), Selika (Hedik), Etli Firik Pilavı* ve daha yeni denebilecek *Kara Buğday (Greçka)* ve *Basmati Pirinç Pilavı* da yapılmaktadır.

Aşağıda Tablo 3.6.'da katılımcıların bahsettiği pilavlar yer almaktadır.

Tablo 3.6. Pilavlar Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Bırğıl bış'ereye	Şerate bulğur	Şehriyeli bulgur pilavı	Şehriyeli bulgur pilavı
Bırgıl ıb kınnebre	Kınnebre hışane		
Ihşene ıb Nı'ne'	hşane		Ihşane
Müceddere			
Rız	Birinc	Pirinç pilavı	Pirinç pilavı
Rız Bış'reye			
Kara Buğday (greçka)			
Basmati Pirinç			Basmati Pirinç
Firik Pilavı			
Selika	Dan Kuttaye		

[85] Türkçesi Diğnik otu (Yılmaz, 2023, s. 24).

3.3.7. Salatalar

***Zalata (Salata)*:** Eskiden Mardin kültüründe pek rastlanmayan bir tür olan salata (*zalata)* her yemeğin yanında yapılmamaktaydı. Şimdiki salatalardan farklı olarak kaşık salata denilen türe benzer bir şekilde daha çok domates, salatalık, soğan ve maydanozun ince ince doğranıp, üzerine yağ, sumak veya nar ekşisi konularak yapılırdı.

Günümüzde daha sık yapılmaya başlanan salata marul, kıvırcık, havuç, mor lahana gibi malzemeler eklenerek de yapılmakta, özellikle Mardin çiğ köftesi *acin*in yanında, patates köfte yemeğinin yanında, *sembûsek*in yanında bir de olmazsa olmaz şehriyeli bulgurla yapılmakta hatta bulgur-salata ikilisi Mardin'de en pratik yemek olarak öğünlerde yenmektedir. Bunun dışında günümüzde yaygın olarak yapılan patates salatası, Rus salatası, roka salatası, kereviz salatası gibi salatalar da Mardin mutfağında yapılmaktadır. Eskiye kıyasla salata çeşitliliğinin artması ve daha sık yapılıyor olması özellikle Mardin'de memur olarak yaşayan Türklerin ve diğer etnik kökenden kişilerle etkileşim sonrası artmıştır. Pazarlarda eskiden hiç bulunmayan sebzeler artık talep olmasından dolayı bulunabilmekte dolayısıyla farklı sebzelere erişim imkânı yemek çeşitliliğinin de artmasını sağlamıştır.

Tablo 3.7. katılımcıların verdikleri bilgiler doğrultusunda oluşturulmuştur.

Tablo 3.7. Salatalar Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Kaşık Salata	Kaşık Salata	Yeşil Salata	
Mevsim Salatası	Mevsim Salatası	Mevsim Salatası	Mevsim Salatası
	Karnabahar salatası	Karnabahar Salatası	
Bostana Salatası			
Roka Salatası			Roka Salatası
Rus Salatası	Rus Salatası		Rus Salatası
Patates Salatası			Patates salatası
Kereviz Salatası	Kabak Tarator Havuç Tarator		Kereviz Yoğurtlama Kabak Yoğurtlama

3.3.8. Tatlılar

Mardin'de günümüzde yapılan tatlıların çoğu eskiden bir öğün yemek olarak da yenmekteydi. Günümüzde eskiden yapılan tatlıların bir kısmı artık yapılmamakta, öğün olarak değil de yemeklerden sonra yenen bir tür olarak sofralarda ya da çay ve kahvenin yanında yerini

almaktadır. Geçmişte imkanların kısıtlı olması ve malzeme tedariğinin zor olması nedeniyle tatlıların öğün olarak yendiği söylenebilir. Mardin'de yapılan tatlı çeşitleri şunlardır:

Iğbeyz ıbcıbne: Bu tatlı Mardin merkezde eskiden de günümüzde Araplar tarafından hala bahar ayında çıkan taze peynirden pide şeklinde yapılan, piştikten sonra sıcakken üzerine şeker gezdirilerek yenen bir tatlıdır (bkz. Fotoğraf 3.40). Eskiden pide ekmekle yapılıyorken günümüzde pide şeklinde ince hamurla yapılmaktadır. K25 bu pideden şu şekilde bahsetmiştir:

> *Evet ığbeyz ıbcıbne bahar ayında taze peynir geldi kadın öğle yemeği yapacak bir şey de yok ama elinde taze peynir var. Tuzsuz onu da doğradı "feredıte" gönderdi fırına o pidenin üzerine açtı. Fırıncı sürdü fırına çıkardı zaten o eriyor, çıkarır çıkarmaz, şeyi de gönderiyor kristal şeker de gönderiyor, fırıncı eliyle tutuyor o kristal şekeri ekiyor boyunca üzerine eve gönderiyor, kadın kesiyor, dilim dilim çocuklara veriyor, bir tatlıdır ve bir yemektir (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).*



Fotoğraf 3. 40 Iğbeyz ıbcıbne (*İhbeyz İbcibnê (Mardin)*, t.y.)

Gaziantep'te ve Kahramanmaraş'ta Mardin'dekine çok benzer bir şekilde yapılan bir börek vardır. Gaziantep'te "şekerli peynirli börek" olarak coğrafi işaret tescili almıştır. Gaziantep'te Mardin'dekinden farklı olarak bu böreğin içine yumurta ve üzerine fıstık da konabilmektedir (bkz. Fotoğraf 3.41, Fotoğraf 3.42). Bu tatlı böreğin Mardin, Gaziantep ve Kahramanmaraş'ta yapılıyor olması yakın coğrafyaların birbiriyle etkileşimiyle açıklanabilir.




Fotoğraf 3. 41 Gaziantep şekerli peynirli börek (Yasemin Blog, t.y.)

Fotoğraf 3. 42 Gaziantep fıstıklı şekerli börek (Sihirli Tatlar, 2023)

***Ipsise*:** *Ipsise* Mardin'e özgü hem tatlı hem de bir öğünlük yemek olarak günümüzde çok yaygın olmasa da hala yapılan bir tatlı/yemektir. Fırından alınan sıcak ekmeğin üzerine *semne* (sade yağ), şeker veya pekmez dökülerek yoğrulur ve sıkım yapılır böylece ortaya bir öğün ya da tatlı olarak yenebilecek bir yemek çıkar. Tunus'ta *ipsise*'ye benzer *"bsisa"* adında bir tatlı/yemek yapılmaktadır. *Bsisa* Tunus'ta hacı adaylarının hacca gideceklerini ilan etmek için yapıp dağıttığı bir yemektir. *Bsisa* "Buğday, arpa, yer fıstığı, keçiboynuzu, şeker ve zeytinyağından üretilen genelde hayat döngüsü içindeki önemli olaylarda yenen, yüksek kalorili bir helvadır" (Dupret vd., 2017, s. 39). Voyou'ya göre (2020) "Bedevi geleneğinde *Bsissa*, son derece besleyici olduğu ve yüksek miktar/besin oranı sunduğu için gezginlere ve hacılara tavsiye edilirdi! Ramazan ayında orucu kolaylaştırmak için de kullanılır". Katılımcılardan K25'in ağzından *ipsise* yapımı şu şekilde ifade edilmiştir:

> *Evet, fırından şey etsiz yemeklerden olmak üzere fırından luvveşet geldi yani ekmek geldi, sıcak, sıcak geldi. Kadın hemen alel acele doğradı lokma lokma elindeki yağı ilave etti biraz üzerine varsa pekmez varsa şeker… bal olmaz, bal yoğurmak zordur. Gezdirdi üzerine, oturdu yoğurdu acin gibi hamur gibi. Sonra asasir yaptı sıkım yaptı, çocuklar oturdu yedi hem tatlı hem yemektir hem bir öğündür (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).*

Selçuklu döneminde yine *ıpsise*ye benzer külde pişirilen ekmeğin eritilmiş yağa doğranıp üzerine şeker dökülerek yapılan bir tatlıya rastlanmaktadır. Sonuç olarak bu tatlının kültürel etkileşimler sonucu hem Selçuklu kültüründe hem de Tunus ve Mardin'de yapılıyor olması Arap kültürüyle de ilişkili olma ihtimalini arttırmaktadır.

Davk-ılmay: Çok eskiden beri yapılan son zamanlarda unutulmaya yüz tutmuş Mardin'e

özgü bir tatlı çeşididir. İçerisine un, maya, su, tarçın ve rezene konur, sıvı kıvamlı bir hamur elde edilir ve krep gibi pişirilir, üzerine ceviz ve pekmez dökülerek yenir. Günümüzde bazı restoranlarda Mardin mutfak kültürüne ait bir tatlı olarak son zamanlarda yapılmaya başlanmıştır.

Ikliçe: Mardin'de *ıkliçe* Müslümanlar tarafından daha çok taziyelerde oval ekmek şeklinde yapılan baharatlı bir çörektir. Bunun yanında küçük yuvarlak şekillerde de günlük, bayramlarda veya özel günlerde yapılabilmektedir. Bu çeşidi 2021 yılında "Mardin Kiliçesi" ismiyle coğrafi işaret tescili almıştır (bkz. Fotoğraf 3.43) (*Mardin Kiliçesi*, t.y.). *Ikliçe* Mardinli Süryaniler ve Araplar için önemli bir tatlı çeşididir. *Ikliçe* daha çok Süryanilerin bayramlarda ve taziyelerde yaptığı bir çörek olarak bilinmektedir, ancak Mardin'de kültürel etkileşim sonucunda Araplar da bu çöreği yapmaktadır. Araplar *ıkliçe*yi daha çok taziyelerde yaptığı için "ölü çöreği" (bkz. Fotoğraf 3.44) olarak da anılmaktadır. Şanlıurfa'da da 2017'de coğrafi işaret tescili alan ve aynı malzemelerle *külünçe* isminde üçgen şekilde yapılan benzer bir çörek türü vardır (bkz. Fotoğraf 3.45). Halıcı (2015, s. 119) Şanlıurfa'da *külünçe*nin asker uğurlama ritüellerinde askere gidecek kişi için de yapıldığını belirtmiştir. Bu çörek Diyarbakır'da da aynı malzemelerle yuvarlak şeklide bayram çöreği ismiyle yapılmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.46). Ermeni asıllı Özyerli de (2019, ss. 210-218) Diyarbakır'da Paskalya Bayramı için bu çöreğin yapıldığından bahseder. Bu çöreğin üç şehirde aynı malzemelerle farklı şekillerde yapılıyor olması kültürel etkileşimin bir sonucu olup bu üç şehirde eskiden ve az da olsa günümüzde yaşayan Ermenilerin ve Süryanilerin varlığı, bu çöreğin gayrimüslimler tarafından bayram için yapılan özel bir çörek olduğu sonucuna varılabilmektedir. Nasrallah'a göre (2008) *ıkliçe, kleicha* (كليجة) ismiyle ceviz ya da hurma dolgulu olarak Irak'ta da hem Müslümanlar hem de Hristiyanlar tarafından dini bayramlarda ve özel günlerde yapılan bir çörektir. Ayrıca Orta Çağ yemek kitaplarında da bu çörekten söz edilmekte, İbn Battuta'nın da 14. yüzyılda Özbekistan'ın Harezm şehrinde bu çöreği yediğinden söz etmektedir.





Fotoğraf 3. 43 Mardin'in coğrafi işaretli Kiliçesi, 18 Kasım 2024, Mardin

Fotoğraf 3. 44 Mardin ıkliçe (mevlit ya da ölü çöreği), 18 Kasım 2024, Mardin





Fotoğraf 3. 45 Şanlıurfa külünçesi (*Urfa Külünçesi*, t.y.)

Fotoğraf 3. 46 Diyarbakır bayram çöreği (*Diyarbakır Çöreği*, t.y.)

*Ikliçe*yle ilgili bir başka mevzu, *ıkliçe*nin Türkiye'de İslamcılığın yükselişte olduğu 90'lı yılların ortalarından sonraki dönemlerde gelenekselci ve İslamcı kesim arasında Mardin'de tartışma konusu olmasıdır. İslamcılar taziyelerde okunan mevlidin ve mevlit sonrası dağıtılan *ıkliçe*nin bidat olduğunu hararetle savunmuş, bu durum İslamcı genç jenerasyonla yaşlı ve gelenekselciler arsında ciddi bir tartışma konusu olmuştur. İslamcılar mevlit yerine hatimler okunup dua edilmesi gerektiğini savunurken gelenekselci kesim ise mevlit okunup *ıkliçe* dağıtılması konusunda ısrarcı davranmışlardır. O dönem bu durum iki tarafı ciddi şekilde

karşı karşıya getirmiştir[86]. İslamcıların karşı durduğu nokta *ıkliçe*nin Süryanilerden alınan bir gelenek olması değil bunun dini bir ritüel olan taziyelerde dağıtılmasının hem çok külfetli olması hem de İslam diniyle bağdaşmadığı iddiası olmuştur. Beardsworth ve Keil (2011, ss. 116-117) bu bağlamda, geleneksel menülerin, besin tercihleri ve kombinasyonlarını kültürel pratikler ve inançlara göre şekillendirdiklerini, bu pratiklerin, nesiller boyunca süregelen ve meşruiyetini köklü geleneklerden alan kurallara dayandırıldığını söylemektedir. Toplumsal bireylerin bu kuralları sorgulamadan kabul ettiğini, bu yüzden kuralların doğal ve değişmez olarak algılandığını vurgulamaktadırlar. Bu kuralların ihlal edilmesinin çeşitli krizlere yol açtığını söylemektedirler. Günümüzde ise İslamcılığın geçirdiği dönüşüm sonrası bu durumun daha esnek olduğu, katı kurallar içermediği söylenebilir. Bu örnek üzerinden ideolojilerin yıllarca sorgulanmayan yemekli ritüellerinin üzerinde etkisi olduğunu ve bunları dönüştürdüğü, ideolojilerin tekrar değişmesiyle bu ritüelleri de yeniden dönüştürdüğü söylenebilir.

Süryani Çöreği: Günümüzde Mardin'in en popüler ürünlerinden biri haline gelen Süryani çöreğinin tarihi çok eskiye dayanmayıp son 15-20 yıldır yapılmaktadır. Bu çöreğin özelliği, içinin hurmalı, hamurunun ise tarçın, yenibahar, rezene, muskat, mahlep ve zencefil gibi çeşitli baharatlarla yoğrulan bir tatlı olmasıdır (bkz. Fotoğraf 3.47, Fotoğraf 3.48). Mardin'de 40 yıldır fırıncılık yapan Müslüman Arap bir usta geleneksel Mardin *ıkliçe* çöreğinden farklı olarak Süryani çöreğiyle ilgili şunları söylemiştir: "Yaklaşık 15-17 yıl önce Deyrulzafaran Manastırı'nda tamamen organik ve katkısız olarak üretilmeye başlanan hurmalı versiyonu, 'Süryani çöreği' adıyla Mardin'in simgelerinden biri haline geldi" (*Süryani Çöreği*, t.y.). Mardin'de Süryani çöreğini manastırda ilk kez yapan ve 7 yıl boyunca satışını orada gerçekleştiren bahsi geçen Süryani asıllı Seyhan Balcı, daha sonra şehir merkezinde 8 sene önce Kana[87] Shop isimli bir yer açmış ve burayı eşiyle birlikte işletmeye başlamıştır (bkz. Fotoğraf 3.49). Seyhan Balcı'nın eşi Edip Balcıyla yaptığımız görüşmede Süryani çöreğini eşinin önce elma ve nar gibi birçok farklı malzemeyle deneyip en son hurmalı ve bademli çeşidinin beğenilmesi üzerine bu çöreği üretip pazarlamasını yapmaya başladıklarını ifade etmiş, 2021 yılında da "Hurmalı Bademli Süryani Çöreği" ve "Paskalya Çöreği" nin patentini almışlardır

[86] Çocukken 1992 yılında büyükannem vefat ettiğinde böyle bir tartışmaya şahit olmuştum. Bu tartışmanın kazananı ailenin İslamcı tarafı olmuş ve mevlit yerine hatim duaları okunmuş, *ıkliçe* yerine ihtiyaç sahiplerine maddi destek yapılmıştı. Yaşlılar ise bu durumu hazmedemedikleri için gençlerin dini ritüelleri değiştirdiklerini ve tahrif ettiklerini, her fırsatta onlara kızgın olduklarını ifade ediyorlardı. Hatta günümüzde bu yüzden bazı yaşlılar kendi taziyelerinde özellikle *ıkliçe* yapılmasını vasiyet etmektedirler.

[87] Edip Balcı Kananın Kudüs'te Hristiyanlara ait eski bir yerleşim yerinin adı olduğunu söylemiştir.

(bkz. Fotoğraf 3.52). Bir kadın girişimci olarak Seyhan Hanım "Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Tarım Oskarı" Süryani Çöreği Birincilik ödülü almıştır (bkz. Fotoğraf 3.53). Süryani çöreği Mardin'de unlu mamuller satan fırınlarda satılmaktadır ancak bu ürünün patenti Kana Shop'a aittir. Kana Shop'ta Süryani çöreğinin yanında Süryani çayı ve Süryani kahvesi de satılmaktadır. Kana Shop'ta Hristiyanlığa ait birçok sembol ve görseller yer almaktadır (bkz. Fotoğraf 3.53, Fotoğraf 3.54, Fotoğraf 3.55)



Fotoğraf 3. 47 Hurmalı Bademli Süryani çöreği (*Kana Süryani Shop*, 2024)



Fotoğraf 3. 48 Meşhur hurmalı bademli Süryani çöreği (*Kana Süryani Shop*, 2024)



Fotoğraf 3. 49 Kana Shop, 28 Ekim 2024, Mardin





Fotoğraf 3. 50 Kana Shop ürünleri, 28 Ekim 2024, Mardin

Fotoğraf 3. 51 Kana Shop menü, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 52 2021 yılında da "Hurmalı Bademli Süryani Çöreği" ve "Paskalya Çöreği" patent belgesi, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 53 Bir kadın girişimci olarak Seyhan Balcı'ya verilen "Yaşama Dokunanlar Platformu Türkiye Tarım Oskarı" Süryani Çöreği Birincilik ödülü, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 54 Kana Shop'ta, Kana şehrinde Meryem Ana'nın bir akrabasının düğünün resmedildiği bir tablo, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 55 Kana Shop, 28 Ekim 2024, Mardin

Katılımcılardan K31 de bu çöreğin ilk olarak manastırda yapıldığına dair bilgiyi doğrular nitelikte bilgiler vermiştir:

O Süryani çöreği dedikleri çörek ile bizimkiler yani manastırda bir şeyler yapmaya başladılar ve Süryani adı altında pazarladılar ve tuttu öyle (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

Ayrıca K31, son zamanlarda Süryani sıfatıyla satılan birçok ürünün turizmle birlikte kültüre girdiğini ve böyle bir pazar oluştuğunu, bu durumdan ise hoşnut olmadığını belirtmiştir:

Bence bu son günlerdeki tanımlardır bunlar. Yani ben buna karşıyım, yani bir Süryani kültürünün sadece böyle şarapla, içkiyle veyahut da gıdayla veyahut da bir şeyle tanıtılmasına karşıyım. Bizim köklü olarak bir geçmişimiz var bu coğrafyada, her tarafta vardır, her sanatta, her meslekte vardır halen de olmaya çalışıyoruz yani böyle bir turizm potansiyeli taşıyan bir şehir için bizi de şey olarak pazara soktular, yani genelde Süryani etiketi kullandıkları kelimeler tüm yemek ve gıdaların aslında hepsi buradaki bölge insanıyla kullandığımız ortak yemek kültürlerimiz, çörek desen hurmalı çörek Suriye çöreğidir. Özellikle hurmalı çörek biz hiç yapmıyorduk yani son bu 20 yıldır… Suriye'den buraya Mardin'de evlenen, evlilik yoluyla gelen insanlar oldu onlar artık Mardin mutfağını biraz daha değiştirdiler ve oradan geldi aslında. Bizdeki yıllar önce kahke derdik yuvarlak simit gibi küçüklerini yapardı annelerimiz susamlı ve tereyağlı… (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

Katılımcılardan K29 Süryani çöreğiyle ilgili benzer ifadelerde bulunmuştur:

Süryani çöreği öyle bir şey yok…hurmalı bademli olana Süryani çöreği diyorlar onu da gene Süryaniler yapıyor burada, Süryanilerin yaptığı Paskalya Bayramında yaptığı bir çörek bu bildiğiniz paskalyada sadece, yılın 12 ayı yapılan bir şey değil bu… biz mesela ıkliçe dediğimiz bir çöreğimiz var hurmasızdır normalde ama gene şehir kısımlarına baktığımız zaman içerisinde ekstra ikinci bir ürün daha hurma veya ekstra benzeri bir şey daha koyup farklılaştırıp daha da güzelleştirip sunanlar yapanlar oluyor ya bu da o şekilde bir ün kazanıyor bir isim kazanıyor öyle söyleyelim Süryanilerin tükettiği Süryanilerin yaptığı çörek şeklinde (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).

K39 bugün Mardin'de popüler olan Süryani çöreğinin Suriye'nin Nusaybin sınırındaki Kamışlı beldesinde özellikle Süryani mahallelerinde satıldığını oraya yaptığı seyahatler sonucu gördüğünü belirtmiş, hurmanın orada çok yetişen bir meyve olmasından dolayı bu çöreğin hurmalı yapıldığını vurgulamıştır:

Yani zaten Suriye'de de Süryani çok fazla, mesela Suriye'ye gittiyseniz ben Kamışlı'ya çok gidip geliyordum Suriye'ye… Süryani mahallesi ayrıydı, Müslümanların yaşadığı mahalleler ayrıydı, en çok bu böyle tatlılar ve Süryani çörekleri şeyde satılıyordu Süryani mahallelerinde satılıyordu, onların geleneği… Suriye'de olma nedeni çünkü hurma Suriye'de çok ucuzdu ve hurma çok en çok yetişen Suriye'de o meyvenin verdiği kültürden geliyor o şekilde yani 2 tarafı

da kapsıyor (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).

Bir süre Mısır'da yaşayan Mardinli yerleşik Türk katılımcı K36 Süryani çöreğinin aynısını Mısır'dayken çok yediğini ama bu çöreği orada Süryanilerin yapmadığını, bu çöreğin Arap kültürüne ait olduğunu ve Mardin'de Süryani çöreği olarak anılmasının ticari kaygılara dayandığını ve bu durumun onu rahatsız ettiğini ifade etmiştir:

...mesela şey beni çok rahatsız ediyor Süryani çöreği, hayır Süryani çöreği değil yani Arap mutfağının 100 yıllardır hurmalı çöreği, ben Mısır'da da gördüm, Mısır'da Süryaniler yapmıyor onu ama burada bir şey var ya turizme bir satma maksatlı böyle bir bazı şeyler çarpıtılmış o mesela beni rahatsız ediyor, ben çünkü Mısır'da alıyordum severek de yiyordum bu hurmalı çörekleri yani form olarak belki birazcık daha büyük şekli farklı ama tat aynı yani içi hurma dolgulu baharatları aynı, o koku aynı, hani fırının önünden geçerken ben böyle Mardin'deymişim gibi Mardin'i kokluyormuşum gibi gelirdi bana aslında (K36, 43Y, Kadın, Öğretmen, Bulgaristan Muhaciri/Türk).

K32 de Süryani çöreğinin Suriye'ye ait olduğunu, *ıkliçe* denen çöreğin tarihinin ise Süryanilere dayandığını söylemiştir:

Valla bu Süryani çöreği dediğimiz bu yeni çıkan birkaç yıldır yani dikkat ettiyseniz geçmişte yani yoktu, şimdi onu da Süryaniler sahiplendi asıl o Suriye'nindir bu çörek. Ikliçe dediğimiz Süryanilerindir asıl tarihini çoğu kişi bilmez (K32, E, 55Y, Şef/Aşçı, Arap).

Bu örnek üzerinden, coğrafi bölgenin orada yetişen ürünleri ve dolayısıyla o bölgenin yemek kültürünü belirlediği söylenebilir. Sonuç olarak katılımcılar Süryani çöreğinin Mardin'de 15 yıllık bir geçmişe sahip olduğunu ve bunun turizm adına Süryani etiketiyle pazarlanmasının onları rahatsız ettiğini ifade etmişlerdir.

***Kayseve*:** Kurutulmuş ekşi Mardin kayısısından yapılan bir talı ve yemektir. Kayısı biraz pişirilip yağda kavrulur. Eskiden bulgurla, pirinçle ya da ekmekle de yenen hem tatlı hem de yemektir[88]. Günümüzde çok sık yapılmamaktadır. *Kayseve, kaysefe* adıyla Erzurum, Erzincan, Gümüşhane, Malatya, Artvin gibi pek çok ilde yapılan ve özellikle yeni doğum yapan kadınlara götürülen bir tatlıdır (Çoban ve Evren, 2024, s. 313). Bu tatlının da kültürel etkileşimler sonucu Türkiye'nin farklı şehirlerinde benzer şekillerde yapıldığı görülmektedir.

Lebeniyye: Mardin Arapçasında yoğurt *leben*[89] diye isimlendirilmektedir. *Lebeniyye* sıcak ya da soğuk çorba olarak, soğutulup donunca da üzerine pekmez dökülerek tatlı niyetine

[88] Kaynak: Katılımcı K25 (E, 77Y, Emekli, Arap).

[89] Klasik Arapça'da ise leben süt anlamına gelmektedir.

yenebilen bir yemektir. *Lebniyye* yarma buğday ve koyun yoğurdundan çorba kıvamında yapılıp kaselerde servis edilir. Mardin Arapları *lebeniyye*yi genellikle tatlı olarak yerken, Süryaniler hem tatlı hem de çorba olarak yemektedirler.

Mardin merkezden olan K31 *lebeniyye*yi özellikle bayramda tatlı olarak pekmezle yediklerini anlatmıştır:

> *Sütlaç yapardık, lebeniyye yapardık bunları bayramdan birkaç gün önce işte yoksulluğumuza göre ya da her ailenin zenginliğine göre yani bazıları bayramdan önce de yapar… ama genelde bayramda yapardık bunları, lebeniyyede şey yapardık mesela dıps pekmez güzel oluyor koyun yoğurdundan yapılıyordu böyle süzerlerdi kisenin içinde ondan sonra yaparlardı, halen de öyle. Tabii her ne kadar süzme de alsan çarşıdan yine biz evde bir gün süzeriz (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).*

Aslen Midyat'ın bir köyünden olan ama Mardin'de doğup büyüyen ve Mardin'de yaşayan K20 ise *lebeniyye*yi bayramlarda tatlı olarak yediğini, köye gittiğindeyse yazın sarımsak ekleyerek çorba gibi yediğini söylemiştir:

> *Tabi sütlaç muhakkak yapılır, sütlaç lebeniyye muhakkak yapılır. Lebeniyye pekmezle bu bayramdaki pekmezle yeriz ama mesela köydeyken akşamları muhakkak lebeniyye yerdik sarımsaklı yerdim ben lebeniyyeyi sulandırıp. Şey şeklinde yaz akşamı böyle serinlemek için ama burada biraz tatlı niyetine oluyor. Tatlı niyetine onu yer tüketiriz (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).*

Şehir merkezinde tatlı olarak yenen *lebeniyye* kırsaldaki Süryaniler tarafından hem tatlı hem de çorba olarak yenmektedir. Kentteki ve kırsaldaki yemek kültüründeki fark *lebeniyye* örneği üzerinden görülmektedir.

Kâhiyye: Cevizli, peynirli ve eskiden reçineli çeşitleri yapılan bir tür katmerdir. Şerbetle ya da içine şeker konarak yenmektedir. Günümüzde bu tatlıyı Süryaniler ve Araplar ve yerleşik Türkler'den bazıları yapmaktadır. Araplar *kâhiyye*yi özellikle Ramazan ayında yapmaktadırlar. Bu tatlı ayrıca bazı restoranlarda da Mardin'e özgü bir tatlı olarak yapılmaktadır. Diğer şerbetli tatlılar; *Kıtkat, Iknefe (Künefe), Kadeyıf (Kadayıf), Tatli (Halka Tatlı), Zıngıl.*

***Zerde*:** Mardin'de daha çok Araplar, Süryaniler, yerleşik Türkler ve diğerleri tarafından yapılan, tarihi çok eskiye Selçuklular dönemine dayanan ve Osmanlı mutfağında da özel gün ve ziyafetlerde yapılan (Işın, 2018) zerde günümüzde Türkiye'nin bazı şehirlerinde özellikle bayram, düğün ya da taziye gibi özel günlerde hala yapılan bir tatlıdır. Mardin'de pirinç, şeker ve tane yenibaharla ve bazen üzerine tarçın serpilerek sade yapılan zerde, Şanlıurfa'da bölgede yetişen haspir, Konya'da ise safran eklenerek sarı renkte yapılmaktadır. Zerde Şanlıurfa (*Urfa*

Zerdesi, t.y.) ve Konya'da (*Konya Zerdesi*, t.y.) coğrafi işaret tescili alan bir üründür. Ayrıca zerde, *bırınczer* adıyla 2023 yılında Cizre'ye ait bir tatlı olarak coğrafi işaret tescili almıştır (*Cizre Bırınczer*, t.y.).

Zerde İran'da da çok popüler olan ve Farsça (شله زرد) *sholeh zard*[90] olarak bilinen ve içerisine gül suyu ve safran eklenerek yapılan bir tatlıdır (Homa, 2015). Sefarad mutfağında da yapılıan ve *aroz kon leçe* olarak geçen zerde ise sütlü ve safransız yapılmaktadır (Kaya, 2019, s. 150). Ermeni mutfağında hem düğün hem oruç tatlısı olarak yapılan zerdeye diğerlerinden farklı olarak pekmez, portakal suyu, kabuğu ve portakal çiçeği rendesi eklenerek pişirilmekte ve üzeri tarçın, yenibahar ve kuruyemişlerle süslenerek yenmektedir (Özyerli, 2019, s. 131). Sonuç olarak zerde kültürel etkileşimler sonucunda Türkiye'de Arap, Kürt, Süryani, Ermeni ve Sefarad mutfağında, aynı zamanda İran'da yapılan eski bir özel gün tatlısıdır.

Rız-ıb-halib (Sütlaç): Mardin'de herkes tarafından yapılan bir tatlıdır. Sütlaç Mardin Arapları ve Süryanileri tarafından, Arapça "sütlü pilav" anlamına gelen *"rız-ıb-halib"* şeklinde isimlendirilmektedir. Işın'a göre (2018, s. 237) "Aslı 'sütlü aş' olan sütlaca ilk olarak 15. yüzyılda Osmanlı tıp kitaplarında rastlanmaktadır." Türkiye'nin birçok bölgesinde yapılan sütlacın en bilineni ise Hamsiköy sütlacıdır ve bu sütlaç 2017'de coğrafi işaret tescili almıştır (*Hamsiköy Sütlacı*, t.y.).

K38 Midyat'ta sütlaca "süt çorbası" dendiğinden bahsetmiştir:

> *Midyat'ın köyünde diyelim ki sütlacı daha böyle sulu bırakırlar. Ona çorba derler, süt çorbası derler. Evet, bir yerde mesela yedik, kadın getirdi kaşığı. Hani ben katısını alacağım. Baya bir çorba gibi geldi. Ona süt çorbası diyorlar. Sütlacı böyle sulu yaparlarmış (K38, K, 58Y, Ev Hanımı, Süryani).*

Merzifon Amerikan Koleji Aşçısı Piranyan'ın (2022, s. 30) 1914'te basılan yemek kitabında da sütlaç tarifi çorbalar kısmında yer almaktadır. Muhtemelen o da tıpkı Midyat'ta yapıldığı şekliyle sütlacı çorba gibi yapmaktaydı. Sütlacın çorba gibi sıvı yapılması belki de Türkiye'de yaşayan gayrimüslimlere özgü bir tarz olarak yorumlanabilir. Marks (1996, ss. 208-209) Türkiye'de yaşayan Yahudilerin düğünlerde yaptıkları, aynı zamanda bir Şabat tatlısı olan ve gül suyu eklenerek yapılan sütlacın yeni evliler için tatlı bir hayatı sembolize ettiğini ifade etmektedir.

---

[90] *Sholeh zard*, *zard* sar,ı *sholeh* ise pudingimsi bir doku olarak Türkçe'ye çevrilebilir (Homa, 2015).

Imtabbaka: Mardin'de özellikle bayramlarda Araplar tarafından yapılan sütlaç ve zerdeden oluşan iki katlı bir tatlı çeşididir. Altta sütlaç şekersiz, üstte ise zerde şekerli yapılmakta ve bu şekilde ikram edilmektedir. Gaziantep'te bu tatlı *astarlı sütlaç* ismiyle aynı şekilde yapılmaktadır (Halıcı, 2015, s. 146). Ayrıca 2020'de "Gaziantep Sütlü Zerdesi/Gaziantep Astarlı Sütlacı" olarak coğrafi işaret tescili almıştır (*Gaziantep Sütlü Zerdesi*, t.y.).

Harire: Mardin'de yapımı kırsalda gerçekleşen, bağ bozumu döneminde büyük kazanlarda yapılıp dağıtılan ve herkes tarafından yenen, üzüm şırası, un ve özel bir toprak eklenerek yapılan bir tatlı çeşididir. *Harire* Mardin'de ritüel gibi yapılan bir tatlıdır.[91] Normal zamanlarda pekmez, un ve sudan oluşan malzemelerle puding kıvamında yapılan tatlıya da harire denmektedir. O da çok yapılan bir tatlı çeşididir. Bunun dışında, daha çok Süryanilerin yaptığı ve *harire*nin daha yoğun kıvamlı versiyonu olan *kesme* isimli tatlı da vardır. K31 anneannesinin yaptığı *kesme*yi şu şekilde anlatmıştır:

> *Mesela anneannem bu şeyler yapardı pekmezden sonbaharda yaptığı pekmezi kurutup parça parça kesme derdik ona harirenin kalını böyle dilim dilim baklava dilimi gibi kesip kurutulur, rengi falan aynı harirenin kalın kısmını veyahut da dibini onu toplardı böyle büyük tabaklarda sonra soğuduktan sonra keser üstüne de baharat koyardı, ondan sonra gelecek misafirlere böyle yaparlardı K31 (E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).*

Aşoriyye (Aşure): Türkiye'de her yörede hemen hemen aynı malzeme ve tarifle yapılan özel bir tatlıdır. *"Aşor"* kelimesi Arapçadaki *"aşara"* kelimesinden türemiş ve Türkçe "on" anlamına gelmektedir. Aşure de Türkiye'de Muharrem'in 10. günü yapıldığı için bu ismi almıştır. Aşure aynı zamanda Ermeni mutfak kültüründe de *anuşabur* ismiyle yapılmaktadır. Ermeni yazar Tovmasyan (2018, ss. 103-107) yılbaşında *anuşabur* yapıp komşularına ikram ettiklerini söylemektedir. Dolayısıyla aşure farklı kültürlerde özel günlerde yapılan ve dini anlamda sembolik bir bağlamı olan bir tatlıdır.

***Loziyye (Badem Ezmesi*)**: *Loziyye* Mardin'de daha çok eskiden yapılan bir tatlı çeşididir (bkz. Fotoğraf 3.56). Süryani kökenli N. Şener'e göre (2023, s. 165) *loziye* "Çoğunlukla özel günlerde bayramlarda ve özellikle nişanlı çiftlerin ailelerine, yani dünürlere gönderilmek için yapılırdı. Günümüzde doğum yapan anneleri tebrik etmek için gelen misafirlere ikram etmek üzere hazırlanıyor". Ermeni asıllı Özyerli (2019, s. 214) ise Diyarbakır mutfağında *loziyye*nin

[91] Tartışma bölümünde, harire tatlısı ve harire şenliklerine ayrıntılı bir şekilde yer verilmiştir.

lebzunya (lebzuniye) (bkz. Fotoğraf 3.58) şeklinde adlandırıldığını söylemekte Mardin'de yapılandan farklı olarak içerisine az miktarda rakı, portakal çiçeği suyu veya gül suyu konduğundan bahsetmiş, eskiden Diyarbakır'da sade, güllü ve menekşeli olarak üç çeşit ve renk *lebzunya* yapıldığını söylemektedir

*Loziyye*nin kelimesinin kökenine bakıldığında, badem Arapça'da hem "*loz*" hem de "*fırk*" olarak geçmektedir. Her ne kadar Mardin'de badem için "*fırk*" kelimesi yaygın olarak kullanılsa da *"loz"* da badem için kullanılmaktadır. Bu tatlının ismi de dolayısıyla Arapçadır. Katılımcılardan K25 (E, 77Y, Emekli, Arap) ise kaburga dolması gibi *loziyye*nin de Rum kültürüne ait olduğunu iddia etmiş, günümüzde *loziyye*yi İzmir'de çok güzel yapan bir yer olduğundan bahsetmiştir. Bir başka görüşe göre "Museviler daha 8. yüzyılda Araplarla birlikte İber Yarımadası'na hareket ederlerken yanlarında… Orta çağ Arap mutfağına özgü senbûsec ve badem ezmesi gibi ortak yiyecekler… vardı. Bu Orta çağ lezzetlerinin Akdeniz'in doğusundan batısına, batısından tekrar doğusuna yüzyıllar süren yolculuğu İzmir'de noktalanmıştır" (Yentürk, 2018, s. 19). Sefarad mutfağında bayramlarda, davet ve düğünlerde *masapan* (badem ezmesi) ikram edilmektedir. Ayrıca Edirne'nin Osmanlı saray mutfağından günümüze kalan tarihi tatlılardan biridir (Acu Güney, 2022). Dolayısıyla tarihsel olarak meydana gelen kültürel etkileşimler sonucunda badem ezmesi farklı isimlerle birçok kültürde özel günlerde yapılan bir tatlıdır.





Fotoğraf 3. 56 Mardin loziyye (badem ezmesi) (Toprak, 2015, s. 163)

Fotoğraf 3. 57 Loziyye kalıpları. (Toprak, 2015, s. 163)



Fotoğraf 3. 58 Sade, güllü ve kokulu menekşeli lebzunya (Özyerli, t.y.)

Mardin'de yapılan diğer tatlılar ise *Halevıtı-c cıbne (Peynir Helvası), Iğreybe (Un Kurabiyesi)*dir.

Palamut Helvası: Palamut ya da Arapça adıyla "*ballot"* günümüzde çok yaygın olarak kullanılmasa da eskiden birçok alanda kullanılan bir gıdaydı. Kestane gibi sobada pişirip yemenin yanı sıra helvası yapılır, bunun dışında Osmanlı döneminde kabukları deri boyamada kullanılmaktaydı. Kıtlık dönemlerinde ise bölgede ekmek yapımında kullanılmıştır. Mesela meşe palamudu 1930lara kadar Mardin ve Şırnak arasındaki Tur Abdin bölgesinde kaynatılarak kurutulur sonra un haline getirilirmiş. Bunun yanında Güneydoğu Anadolu'da bulunan *Quercus brantii* isimli direkt yenebilen tatlı meşe palamudu da vardır (Işın, 2018, s. 16). Günümüzde meşe palamudu hala kestane gibi közlenip yenebilmekte ayrıca halk arasında şeker hastalığına iyi geldiği de söylenmektedir. Katılımcılardan K21 palamutla ilgili bilgilerin yanı sıra palamutun hangi alanlarda kullanıldığını detaylı bir şekilde anlatmıştır:

> *... ballot dediğimiz o mesela keçiler çok fazla yerler. Besleyici özelliği çok fazla süt özelliği çok farklı. Mesela zamanında o palamut hem gıda olarak kullanılmış insanlar ve hayvanlara kullanılmış, artı kabuklarından da kına yapılmış derilere boya kullanılmış. Ta Zeytinburnu'na kadar gönderilmiş bu şeyde Osmanlı dönemi deri boyasında kullanmış onlar, işte palamut şu anda bizde mesela kışın… dövülüp üzerine pekmez konulurdu… Kaynatıyorlar dövüyorlar ondan sonra üzerinde pekmezini yemek yerine kullanmışlar. Zamanda kıtlık döneminde… Mesela biz birkaç defa yaptık. Affedersiniz, biraz kabızlık yaptığı için onu fazla tavsiye etmezler…kabuğunu soyup dış kabuğu sert artı ince olan kahverengi onu da soyuyorlar ondan sonra ancak yoksa mümkün değil… Pekmez mesela bizde şu anda loziyye diye adlandırdığımız loziyyenin bir benzerini yaparlar… un helvası yaparlar pekmezden, bu palamut helvası çok ağırdır ama besleyici özelliği çok fazla yani. Onu pişirirler döverler havan veya işte şeyle tokmakla, ondan sonra üzerine pekmez dökülür bir de biraz darçın yani baharat (K21, E, 60Y, Memur, Arap).*

Tablo 3.8.'de Mardin'de günümüzde yapılan ve artık yapılmayıp unutulmaya yüz tutan tatlılar yer almaktadır.

Tablo 3.8. Tatlılar Tablosu

Arap	Kürt	Süryani	Türk
Iğbeyz-ıb Cıbne (peynirli tatlı pide)			
Ikliçe Ka'k	Nané Şérin/Ikliçe	Ikliçe Kahke Süryani Çöreği (Hurmalı ve Bademli, bu son yıllarda yapılmaya başlandı)	
Davk-ılmay		Davk-ılmay	
Lebeniyye		Lebeniyye	
Kâhiyye(Cevizli, Peynirli ve Reçineli Katmer) Kıtkat Zingil Iknefe (Künefe) Kadeyıf Tatli (Halka Tatlı)			
Zerde Rız-ıb-halib (Sütlaç) Imtabbaka	Sütlaç	Zerde Sütlaç	Zerde Sütlaç
Harire Aşoriyye (Aşure)	Aşure	Harire, kesme	Aşure
Haleve (Un helvası) İrmik helvası Halevıt-ıccıbne Halevıt-ıccevz Iğreybe	Un Helvası İrmik Tatlısı		
	Cheesecake Josefin Havuçlu cevizli kek	Kurabiyeler	
Loziyye (Badem Ezmesi) Ipsise Kayseve Rıkkasiyye Şıbbebiyye Palamut Helvası (Çok nadir ya da eskiden yapılan tatlılar)		Loziyye (Badem ezmesi, daha çok eskiden yapılırdı)	

3.3.9. İçecekler-Şerbetler-Alkollü İçkiler

Mardin'de günümüzde günlük tüketilen içecekler ve şerbetler; ayran, çay, kahve çeşitleri, limonata, reyhan şerbeti, çeşitli meyvelerden evde yapılmış-erik, çilek, şeftali- meyve suları sayılabilir. Eskiden daha çok tüketilen ve unutulmaya yüz tutmuş içeceklerden olan sumak şerbeti ve koruk şerbeti ise son zamanlarda bazı restoranların menülerinde yer almalarıyla şehirde yeniden popülerlik kazanmış ve tüketimi artmıştır.

Günümüzde Mardin ve çevresinde bolca yetişen sumak bitkisi ekşilik için birçok yemekte ve içecek olarak kullanılmaktadır. Sumak suyu *dahudiyet* yemeğinde, dolmada, salatada, kebapların yanında yenen soğanda ve içecek olarak pekmezle birlikte karıştırılarak şerbet olarak tüketilmektedir. Koruk ve nar suları da yine yemek ve salatalarda kullanıldığı gibi aynı zamanda şerbet olarak tüketilmektedir. 13. yüzyıl Abbasi Bağdat'ında da ekşilik için koruk suyu, sumak suyu, turunç suyu, nar suyu, limon suyu ve sirke kullanılmaktaydı (El-Kerim, 2009, s. 102). Bu bağlamda Mardin'de Arap ve Pers mutfağı etkisini bu alanda da görmek mümkündür.

Özel günlerde tüketilen içecekler ve şerbetler ise; nişan şerbeti, lohusa şerbeti, hibiskus şerbeti ve ev yapımı meyve sularıdır.

Şarap/Süryani Şarabı: Alkollü içeceklerden olan, tarihi çok eskiye dayanan, ayinlerde de kullanılan ve Süryaniler için kutsal sayılan şarap Mardin'de önemi gittikçe artan içeceklerin başında gelmektedir. Mardin ve çevresinde yetişen çok sayıda üzüm çeşidinden yapılan şaraplar eskiden geleneksel yöntemlerle herkesin kendi ailesine yetecek kadar yapılmaktayken son 10-15 yılda turizmin de etkisiyle çok popüler bir içecek olmuş ve üretimi fabrikalarda yapılarak *Süryani Şarabı* olarak piyasada pazarlanmaya başlanmıştır. Bu bağlamda Mardin'de zamanla sayıları hızla artan onlarca şarap evi açılmıştır.

Katılımcılardan K29 şarabın Mardin ve çevresindeki şu anki durumunu, zamanla geçirdiği değişimi ve turizmle birlikte, artan talepten dolayı şarap satıcılarının bir kısmının Süryani olmadıkları halde satış yapabilmek için Süryani etnik kimliğini kullanarak şarap sattıklarını, kısacası Mardin'deki şarapçılık sektörünü farklı boyutlarıyla çok detaylı bir şekilde açıklamıştır:

> *Süryani sıfatını gerçek anlamda taşıyan, Süryani kültüründe gerçekten yer alan şarap vardır. Süryani şarabı 1.000 yıllardır… 6.000 yıldır bilinen bir içecek, Mısır Yahudilerinin yaptığı bir yöntemle yapılınca o Süryani şarabı ismini alıyor… ama onun dışında kalan birçok ürün maalesef ticari olarak daha iyi satabilsin, ön plana çıkabilsin diye çoğu şeyin önüne Süryani ismi konulup*

satışı yapılıyor güzel de oluyor, satılıyor… Olumsuz tarafları var mesela Süryani şarabını satan sadece Süryaniler değil, Süryani çöreği satan satıcılar sadece Süryaniler değil ama o ürünü satabilmek için kendini Süryani olarak tanıtıp orada satışını gerçekleştirmeye çalışıyor, Süryani ürünü sat sorun yok… ben Süryani'yim diyen Süryani olmayan nice şarapçı var Mardin'de. Bunların 10 tanesi Süryani'dir… Süryani şarabı büyük bir kısmı tabii ki olmayan var hani işin içine girdikten sonra insanlar biliyor bunu maalesef, mesela Süryanilerin yaptığı ev şarabı deyip de aslında birtakım fabrikalardan bandrolsüz alınan şaraplar var… bunu ev yapımı Süryani şarabı diye satıyorlar maalesef… Mardin'de ve Diyarbakır'da toplamda 4 tane fabrikamız var Süryani şarap fabrikası Şırnak da dahil. 2009'da "Shiluh" fabrikası açıldı, Shiluh Midyat'ta çok güzel bir kalite getirdi şaraba, shiluh Süryanice barış demek o dönemden birkaç yıl sonra Mezopotamya diye bir fabrika açıldı Midyat'ta... 2015 mi 2016 mı tam bilmiyorum bir tane daha Diyarbakır'da bir Süryani fabrikası açıldı, bunlar Diyarbakır'dan, Elâzığ'dan aldıkları üzümleri -kırmızı şaraplar için- işleyip şarap üretimi yaptılar… özellikle Shiluh burada güzel bir başarı gösterdi zannedersem 40bin şişeyle başladı şu anda bir milyona yakın şişe üretiyorlar… geleneksel yöntemlere bağlı olarak yapıyorlar bunları yani tabi ki birazcık maya kullanımı olabiliyor bazen üzümün içerdiği şeker oranından tutun üzerindeki kabuğundaki mayadan tutun birçok faktör etkiliyor. Bu mayanın kullanılıp kullanılmama durumuna göre fermantasyon başlamazsa adam 20 ton 50 ton şırayı heba etmek istemez… Elâzığ'dan Diyarbakır'dan farklı illerden yerlerden farklı üzümler getirip… Süryani şarabı yapabilirsiniz orada bir sorun yok ama Süryaniler bunu böyle mi yapıyordu oraya bir soru işareti. Aslında değil şarap yapımında kendi bağlarındaki üzümleri kullanıp şarap yaparlardı, en güzel üzümleri ayırırlardı kendilerine en güzel şarabı yaparlardı. Satmak için değil kendilerine yaparlar çünkü 2000'li yılların başlarına kadar Süryani şarabının ticari bir değeri yoktur bölgede… 2003-2004'ten sonra bölgeye turistik bir hareketin başlamasıyla birlikte… 2009'da Shiluh fabrikası açıldı onlar kaliteyi artırdılar işte sonra peş peşe başka fabrikalar açıldı. 2018'de Şırnak İdil'de kaybolmaya yüz tutmuş olan üzümlerin tespiti yapıldı bazı arkadaşlar tarafından, bunlar daha önce Süryanilerin şarap yaptığı sonra kaybolmuş olan üzüm çeşitleri "zeyti", "mazruna", "kerkuş" çok tercih edilen bir çeşit değil günümüzde artık kaybolmaya yüz tutmuştu… "reşek", ismini bizim bile daha yeni yeni duyduğumuz ama Süryanilerin eskiden beri ürettikleri üretimini yaptıkları ve şarabını ürettikleri üzümler tespit edildi, Şırnak'ta birtakım arkadaşlar tarafından o üzümlerin fidanları bulundu çiftçilere dağıtıldığı üretimleri yapıldı, o üzümlerden verim aldıktan sonra fabrika açılıp o üzümlerin şarapları yapıldı ve minimum maya minimum koruyucu kullanılarak yapıldı bu bizim için işte o şarabın çağ atlaması anlamına geldi (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).



Fotoğraf 3. 59 Mardin'de "Shiluh" markasının satıldığı bir şarap mağazası, 28 Ekim 2024, Mardin

Mardin'de çok sayıda şarap satan mekân açılmıştır. Bu mekanlardan birinin vitrininde Atatürk görsellerine rastlanmıştır. Atatürk figürü Fotoğraf 3.61'de bir şarap mağazasında "sonsuza dek rezerve" yazılı bir şarap şişesi üzerinde kullanılmıştır. Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucuları arasında yer alan, Türkiye'de batılı yaşam tarzını teşvik eden ve toplumsal hayatta birçok dönüşüme imza atan Atatürk'ün şarapla bağdaştırılması hem şaraba meşruiyet kazandırmakta hem de gastronomi turizmi bağlamında ticari olarak metalaşan bir figür olarak yorumlanabilmektedir.



Fotoğraf 3. 60 Şarap mağazasının vitrinindeki Atatürk ve Cumhuriyet temalı bir görsel, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 61 Aynı şarap mağazasında şarap şişesinin üzerinde Atatürk görseli, 28 Ekim 2024, Mardin

Fotoğraf 3.62'de görüldüğü üzere başka bir şarap mağazasının vitrininde, tarihe geçen önemli sanat eserlerinin ve tarihi figürlerin şarap şişelerinin üzerinde yer aldığı görülmektedir. Bu da yine bu figürlerin ticari amaçlı bir satış stratejisi olarak kullanıldığı şeklinde yorumlanabilir.



Fotoğraf 3. 62 Frida Kahlo, Yılmaz Güney, Kakımlı Kadın ve Atatürk figürlerinin yer aldığı bir şarap mağazasının vitrini, 28 Ekim 2024, Mardin

Katılımcılardan K30 bölgeye özgü bir içki olan Süryani şarabının, eskiden herkesin evinde ürettiği, katkı maddesi içermeyen, kendiliğinden fermente olan, kısa ömürlü bir şarap türü olduğu için yıllandırılamayan özellikte bir şarap olduğunu bu yüzden Süryani şarabı olarak ifade edildiğini söylemiştir:

Ben de eski şarapçılardanım, benim şarap fabrikam vardı kapattım. Eskiden beri herkes evinde şarap yaptığı için kendine yapar satın almazdı. 200-300 litre kendine yapardı kış boyunca o sene yetecek kadar kendine şarap üretirdi, Süryani şarabı oradan geliyor içinde katkı maddesi olmadığı için… bütün şaraplar kendi kendine fermente olur, bütün şaraplar öyle ama yıllandıramazsınız yıllandırmak için içine katkı maddesi koymanız lazım, buradakiler katkı maddesi kullanmaz 2 sene sonra sirkeleşmeye başlar… (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Süryani olmayan katılımcılardan K41 ise Süryani şarabının günümüzde bu kadar popüler olmasının nedenleri arasında Mardin'e gelen turistlerin talep etmesinin yanında Ankara'daki bürokratların da bu şarabı yoğun bir şekilde talep etmesiyle ilgili olduğunu söylemiştir. Bu bağlamda farklı statülerden kişilerin ilişki ağlarının şarabın popüler olmasında etkisi olduğu sonucuna varılabilmektedir.

Şimdi 100 yıllık şarap var 50 yıllık var şarap üzümden oluyor, Midyat'ta var, mesela Zınnar var, bir de Yeşilli'ye yakın var orda bir köy var orada yapıyorlar bırakıyorlar kendileri için şimdi çoğaldı artık turistler için hediyeler götürüyorlar satılıyor. Şimdi Ankara bakanlar, müdürler hepsi hediye götürüyor hepsi istiyorlar benim birkaç kişi tanıdık arkadaş istiyorlar mesela misafir geliyor nerden alalım yönlendiriyorum mesela sağlam şarap ne kadar eski olursa o şarabı lezzetli güzeldir… Mardin üzümü olacak tatlı lezzetlidir (K41, E, 53Y, Usta Aşçı/Lokantacı, Arap).

Uzun zamandır Mardin'de yaşayan ve alkollü bir mekân işleten K28 işletmesindeki şarabın Mardin'de üretilen şaraplardan olduğunu belirtmiş ancak piyasada satılan şarapların hepsinin Mardin'de yetişen üzümle yapılmasının mümkün olmadığını buradaki üzüm üretiminin bunu karşılamadığını ifade etmiştir:

… çok araştırdım buradaki bütün fabrikalar atıyorum bu üzümün yapıldığı şey "boğazkere" diye bir cins var, bu cins buradan Diyarbakır'a, Ergani'ye Elazığ'a kadar bir sürü yerde yetişiyor, Mardin'de de yetişiyor ama buradaki şeyler yetmediği zaman gidip üzümü oradan da tedarik edebiliyorlar… aynı cins üzümü getiriyor burada sıkıyor kendi tekniğiyle yapıyor hani şey olarak üretim tekniği olarak böyle yapıyor, neden diye sormuştum Midyat'taki Süryanilerin fabrikasında Mardin'de bir üzüm üretimi var ama bu üzümün %90'nı pekmeze yönelik hani köyler yetiştiriyorlar ondan şey olmuyor şarap olmuyor, şaraplık olan üzüm de çok fazla ekilmediği için hani yeni yeni belki 5 sene sonra Elazığ'dan da getirmiycek çünkü turizm hareketliliği içinde insanlar hani baktılar ki bunda talep var, arz talep meselesinde biz de ona göre alt yapı yapacak ekecekler yetişecek o zaman oradan gelmeyecek bir sürü şey. İnsanlar ona yönelik ekim yapmış durumdalar 2 sene 5 sene içinde Mardin'in kendi üzümü kendine yeter hale gelecektir. Şarap için kullanılan boğazkere, mesela mazruna, mazruna beyaz şarapta kullanılıyor beyaz şarapta buraya özgü şekerli bir tat çıkıyor ondan, onun dışında işte şey öküzgözü var o onlarda birkaç cins daha var, Ömerli tarafında çok üzüm cinsi var o üzümlerin bir kısmı yapılıyor lokal hani şeyler çıkıyor ama hani markalaşmaya yönelik bayağı bir alt yapı sıkıntısı var (K28, E, 51Y, Restoran İşletmecisi, Kürt).

Tablo 3.9'da katılımcıların bahsettiği içecekler yer almaktadır.

Tablo 3.9. İçecekler ve Şerbetler Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Meyve Suları Limonata Reyhan Şerbeti Sumak Şerbeti Koruk Şerbeti Hibiskus Şerbeti Lohusa Şerbeti Nişan Şerbeti (eskiden yapılırdı)	Meyve Suları Limonata	(Süryani) Şarabı, Rakı, viski, likör	
Ayran	Ayran	Ayran	Ayran
Kaçak Çay	Kaçak Çay	Kaçak Çay	Kaçak Çay/Türk Çayı
Kahve Sütlü Kahve Filtre Kahve, Espresso, Macchiato, Americano, Latte, Cappucino, Mocha	Kahve Sütlü Kahve Filtre Kahve, Espresso, Macchiato, Americano, Latte, Cappucino, Mocha	(Süryani) Kahvesi	Kahve Sütlü Kahve Filtre Kahve, Espresso, Macchiato, Americano, Latte, Cappucino, Mocha

3.3.10. Mardin'de Çay kültürü

Çay Mardin'de en çok tercih edilen içecektir. Özellikle "kaçak çay[92]" ya da Mardin Araplarının deyimiyle "*çay Sûri*" ya da "*çay Sûriyye*" olarak farklı şekillerde adlandırılan Seylan çayı, Türkiye'de Karadeniz'de üretilen ve Mardinlilerin "Türk çayı" olarak isimlendirdikleri çaya tercih edilmektedir. Mardin'de "Türk çayı" daha çok aslen Mardinli olmayan memur kesim tarafından tercih edilmektedir çünkü kaçak çay daha sert içimlidir ve aroması Mardinli olmayanlara ağır gelmektedir. Çay tüm Türkiye'de olduğu gibi Mardin'de de günün her saatinde içilmektedir. Ama özellikle yemeklerden sonra çay içmek Mardinliler için olmazsa olmaz bir alışkanlıktır. Çay şekerli ya da şekersiz olarak tercih edilmektedir. Eskiden

[92] Türkiye'de en popüler kaçak çay markalarından biri olan "Mahmood Tea" 1995 yılında üretime başlamış ve bugün yurtdışına da ihraç edilen bir marka haline gelmiştir. Altunkaya Şirketler Grubuna ait olan Mahmood Tea'nin sahipleri Mardinli'dir (*Kilometre Taşları - Altunkaya Group*, 2022).

çay, yanında büyük küp şekerle birlikte kıtlama denen yöntemle içilmekteydi. Bu Türkiye'de daha çok Erzurum'da uygulanan bir yöntem olarak bilinse de muhtemelen birçok yerde ve Mardin'de de uygulanan bir yöntemdi. Gürsoy (2013) kıtlama çay içme geleneğinin 1917 yılındaki Rus İhtilali sonrası, Rusya'dan kaçıp Kars ve Van'a yerleşen Beyaz Ruslardan öğrenildiğini ve bunun bir gelenek haline geldiğini söylemektedir. İran'da da çay *"nabat"* adı verilen bir tür şekerle içilmektedir (Avcıoğlu ve Avcıoğlu, 2015, s. 383). Bu durum yakın coğrafyaların göçler sonucu etkileşimleriyle yeme içme kültürlerinin birbirine benzediğinin bir kantıdır.

MÖ 6000'de Orta Doğu'dan Hindistan'a göç edenler beraberlerinde "evcilleşmiş sığır, koyun, keçi ve buğday yetiştirme deneyimlerini" Çin'den Hindistan'a göç edenler ise önce pirinç daha sonra da çayı getirmişlerdir (Civitello, 2019, s. 25). Çayın bir içecek olarak içilebilmesi serüveni tıpkı kahveninki gibi efsanevi bir hikâyeye dayandırılmaktadır.

Dünyada en gelişmiş çay piyasasına sahip olan ülkeler arasında Türkiye 2. sırada (Mendi, 2018, s. 253) olmasına rağmen Güneydoğu Anadolu'nun birçok bölgesinde ve özelde de Mardin'de "Türk çayı" yerine "kaçak çay" (Seylan çayı) tercih edilmektedir. Oluşan bu kültür Türkiye'nin Suriye, Irak ve İran'la sınırlarının olması ve Seylan çayının ilk olarak bu ülkeler üzerinden Mardin gibi sınır şehirlerine kaçak olarak, günümüzde ise legal yollarla ithal edilip yayılmasıyla böyle bir kültürün oluştuğu söylenebilir. 2018'de Türkiye'deki çay endüstrisiyle ilgili yazılan bir makalede (Mendi, 2018, s. 260) ÇAYKUR'un "kaçak çay" la mücadele stratejileri şu şekilde açıklanmıştır:

> *ÇAYKUR, özellikle çay ve hazır içeceğe odaklanan bir kamu iktisadi kuruluşudur. Şirketin geniş yayılım ağı tüm Türkiye'yi kapsamaktadır. Ancak ülkenin Güneydoğu illerinde yasadışı çay (kaçak çay) tüketiminin yaygın olmasından dolayı çok tercih edilmemektedir. Irak, İran ve Suriye'den yasadışı yollarla ülkeye giren kaçak çayın tadı yerel çaya oranla daha yoğundur. ÇAYKUR kaçak çay ile mücadele etmek amacıyla Diyarbakır Çayı'nı piyasaya sürmüştür. Diyarbakır Çayı'nın tadı kaçak çay gibi oldukça yoğundur ve adını da ülkenin Güneydoğu Bölgesi'nin en büyük şehrinden almıştır. Ayrıca Diyarbakır, kaçak çay tüketim oranının oldukça yüksek olduğu bir şehirdir. 2013 yılında kaçak çay tüketimini önlemek amacıyla piyasaya sürülen bu yeni ürün başarılı olamamıştır. 2014 yılında şirket kaçak çay ile mücadelesini yalnızca Gaziantep ve Diyarbakır ile sınırlandırmayarak bütün bölgeye yayılmıştır. 2014 yılında global çay üretiminin de azalmasından dolayı kaçak çay ithalatı oldukça azalmıştır.*

Yukarıda bahsedilen "kaçak çay" la mücadele yöntemi Parasecoli'nin (2022) gastronativizm kavramı bağlamında ele alındığında devletin gıda ürünleri üzerinden

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki bazı şehirlerde "kaçak çay" ı tercih eden vatandaşlar için bu çaya alternatif olarak piyasaya yeni bir çeşidi sürmesi aslında Türkiye'de üretilen yerli çayı teşvik etmesi, yasadışı çay girişini ve tüketimini en aza indirgeme stratejisinin yanında, çok etnili olan Güneydoğu'da bir üst kimlik olarak görülen Türk kimliğinin gündelik hayatta en çok tercih edilen içecek olan çay üzerinden ön plana çıkarılması için güttüğü bir politika olduğu söylenebilir. 2021 yılında CHP Genel Başkanı olan Kemal Kılıçdaroğlu seçim çalışmaları için gittiği Rize'de çay üreticileriyle bir araya geldiği bir toplantıda kaçak çayın Türkiye'de ciddi bir sorun olduğunu ve iktidara gelmesi durumunda kaçak çayları toplayıp Rize meydanında yakacağını ifade etmişti. Kılıçdaroğlu "kaçak çay" la ilgili verdiği demeçte şunları söylemişti:

> *Kılıçdaroğlu, Rizeli kadınlara söz verdiğini belirterek "Kaçak çay Türkiye'de ciddi bir sorundur, inşallah iktidar olacağız, Rizelilerin oylarıyla iktidar olacağız, kaçak çayları yakalayacağım, Rize meydanında yakacağım, bunu söyledim. Hiç kimsenin Rizelilerin alın terini çalmasına asla izin vermeyeceğim. Eğer ben haktan söz ettiysem, hukuktan söz ettiysem, adaletten söz ettiysem, 450 kilometre yol yürüdüysem o kaçak çayları yakalayıp Rize meydanında yakmak da benim boynumun borcu olacak." (*Kılıçdaroğlu*, 2021)*

Kılıçdaroğlu "kaçak çay" ı kötüleyerek Rizelilerden oy isterken, Güneydoğu Anadolu'da yaşayan ve kaçak çay tüketen vatandaşların tüketim alışkanlıklarını ve buna bağlı olarak gündelik hayatta toplumsal olarak insanları bir araya getiren sembolik bir değere sahip olan çayı yok saymış, gastropolitika açısından dışlayıcı ve ayrımcı bir tavır sergilemiştir.

Mardin'de çayın gündelik hayattaki yeri, çayın nasıl tercih edildiği ve çay demlemek için kullanılan gereçlerin yıllar içerisindeki değişimine bakıldığında, eskiden kalma misafire gelir gelmez çay ikram edilmesi geleneği kesintisiz bir şekilde devam ettiği görülmektedir. Çay günümüzde çaydanlık, "çaycı" denen elektrikli çay makinaları ya da daha kalabalıklar için kullanılan semaverlerde demlenmektedir. Eskiden ise çay büyük çift taraflı bir demlikte demlenmekteydi ve çay şekersiz içilmemekteydi. Bunun nedenlerinden biri eskiden tatlı ihtiyacının bir kısmının belki de çayla gideriliyor olması düşüncesi yatmaktadır. Çayın şekersiz içilmeye başlanması çok eskiye dayanmamaktadır. Rafine şekerin sağlık için tehdit oluşturduğu gerçeği araştırmalarla ortaya çıkınca rafine şeker yerine yapay tatlandırıcılar kullanılmaya başlanmış ya da birçok kişi çayı şekersiz içmeyi tercih etmiştir. Çayın şekersiz içilmesinin nedeni, rafine şekerin sağlığa zararlı olmasıyla ilgili riskler barındırmasının yanı sıra, çayın asıl tadının ancak şekersiz içilince alınabileceğine dair oluşan yeni tutumlar ve tercihlerdir. Zamanla çayı şekersiz içenlerin sayısının artmasıyla bu kişilerin çayı şekerli içenlere "hala şeker mi kullanıyorsun" şeklinde zorbaca tutumlarına rastlanmaktadır. Bu durum, çayın

toplumsal işlevi çok yüksek bir içecek olsa da artık çok da nadir olmayan bu söylemin çayın içildiği ortamlarda ufak çaplı gerginliklere neden olduğu söylenebilir. Aynı durum "kahve dediğin şekersiz içilir" ifadesiyle kahve için de geçerlidir.

Mardin'de sadece "kaçak çay" ın satıldığı özel dükkanlar olduğu gibi, özellikle kuruyemiş ve kahve satan dükkanlarda da bu çay satılmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.64, Fotoğraf 3.65). Zincir marketlerde de kendi markalarıyla ürettikleri Seylan çayları satılmaktadır. Aşağıdaki görsellerde de görüldüğü gibi "kaçak çay" Mardin'de her yerde görünür bir durumdadır (bkz. Fotoğraf 3.63). Bunun dışında kafe ve kahvehanelerde de kaçak çay verilmektedir. Mardinlilerin "Türk çayı" olarak nitelendirdikleri Çaykur ve diğer markalara ait çaylar ise zincir marketlerde ve yerel süper marketlerde satılmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.66, Fotoğraf 3.67).



Fotoğraf 3. 63 Mardin'de popüler olan bir "kaçak çay" markasının reklam panoları, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 64 "Kaçak çay" / Seylan çayı, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 65 Farklı "kaçak çay" markaları, 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 66 Süper markette satılan Çaykur markasına ait "Türk Çayı", 28 Ekim 2024, Mardin



Fotoğraf 3. 67 Süpermarkette satılan ve yabancı bir şirkete ait olan Lipton marka çaylar, 28 Ekim 2024, Mardin

Mardin'de kahve, çay ve kuruyemiş satan birçok yer arasında ABREK (bkz. Fotoğraf 3.68, bkz. Fotoğraf 3.69) isimli işletme Mardin'deki Arapça, Süryanice, Kürtçe ve Türkçe diğer işletme isimlerinden farklı olarak dikkat çekmektedir. "*Abrek*" kelimesi Çerkesce savaşçı anlamına gelen bir kelimedir. Mardin'in Kızıltepe ilçesinde yaşayan az sayıda Çeçen nüfus olduğu düşünüldüğünde bu ismin kullanılmış olması Mardin için çok da garip bir durum değildir. Ancak, işletme sahibiyle konuyla ilgili yapılan görüşmede "Çeçen olduğunuz için mi Abrek ismini ve Şeyh Şamil figürünü tercih ettiniz" diye sorulduğunda, işletme sahibi Mardinli Çeçen değil Kayserili Çerkeslerden olduğunu, Abrek kelimesinin Çerkesce savaşçı anlamına geldiğini ve tarihte önemli bir savaşçı olan Şeyh Şamil'e hayran olduğu için bu ismi kullandığını söylemiştir. Bu bağlamda günümüzde Mardin'deki diğer işletmelerin isimleriyle kıyaslandığında *Abrek* ismi ve Şeyh Şamil figürü spesifik bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda dilin ve sembollerin gündelik hayatta toplumsal anlamda ne kadar önemli olduğu bu örnek üzerinden vurgulanabilir.







Fotoğraf 3. 68 ABREK isimli kuruyemişçi 28 Ekim 2024, Mardin





Fotoğraf 3. 69 ABREK[93] isimli kuruyemişçide Şeyh Şamil logolu Seylan çayı, 28 Ekim 2024, Mardin

Fotoğraf 3. 70 İçeriğinde bamya çiçeği, safran, tarçın, siyah çay ve karanfil bulunan Süryani çayı, 28 Ekim 2024, Mardin

[93] ABREK isimli işletmenin sahibi, "Abrek" kelimesinin Çerkesce savaşçı anlamına geldiğini söyledi.

Mardin'de bahsedilmesi gereken bir başka çay çeşidi ise "Süryani çayı" (bkz. Fotoğraf 3.70) olarak adlandırılan çaydır. Süryani çayı da tıpkı Süryani çöreği gibi ilk kez Deyrulzafaran Manastırı'nda farklı bir karışım olarak denenip satışa sunulmuş, daha sonra önceki bölümde bahsettiğimiz Kana Shop'ta satılmaya başlanmıştır. Son yıllarda gastronomi turizminin etkisiyle popüler bir çay haline gelmiştir. Süryani çayı yine Süryani etnik kimliği kullanılarak ticarileşen bir ürün olarak karşımıza çıkmaktadır. Sonuç olarak tıpkı "kaçak çay" da olduğu gibi son yıllarda popüler olan Süryani çayıyla da Mardinlilerin "Türk çayı" nın tüketimiyle ilgili devletin gastronativist politikalarına karşı önemli bir içecek olan çay üzerinden direnç geliştirdiği söylenebilir.

3.3.11. Mardin'de Kahve Kültürü

Kahve, geçmişi çok eskiye dayanan 8. yüzyılda Etiyopya'da "dans eden keçiler efsanesiyle" (Civitello, 2019, s. 81) anılan, ilk kez o bölgede önce yaprakları ve meyvesi çiğnenerek tüketilen daha sonra demlenerek içilmeye başlanan bir içecektir. Kahvenin bugünkü haliyle toz haline getirilip kavrularak içilmesi ise yaklaşık 16. yüzyıla dayanmaktadır. Kahvenin 1500'lerde Müslüman hacılar tarafından İran, Mısır, Türkiye ve Kuzey Afrika'ya yayıldığı bilinmektedir (Civitello, 2019, ss. 80-81).

Eskiden Mardin'de kahve kavrulmamış yeşil çekirdek halinde alınır, evde kavrulur, taze çekilir ve pişirilirdi. Bu şekilde, isteyen istediği şekilde kahveyi az ya da çok kavururdu. Mesela Suriye'den Mardin'e gelen çok kavrulmuş kahve çekirdekleri çok acı olmasından dolayı çok tercih edilmezdi. Kahveye aroma veren kakule de Suriye'den gelmiş ve kahvelere eklenmeye başlamıştır. K26 da bu bilgileri doğrular nitelikte benzer şeyler söylemiştir:

> *Kahve Suriye'den çok getiriyorduk. Şimdi ben küçüklüğümde hatta ben evlendikten kaç yıl sonra da aynı şeyi devam ettirdim çekirdek alıyorduk, evde kavuruyorduk, bizim aile çok koyu seviyordu ama bazı aileler az kavrulmuş. Yani biz Suriye'den getiriyorduk ama Suriyeliler tam yakıyordu. Kakule de Suriye'den geldi bize (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).*

Günümüzde ise Mardin'de turizmin etkisiyle çok çeşitli kahve türlerine rastlanmaktadır. *Süryani Kahvesi*, *Dibek Kahvesi* (bkz. Fotoğraf 3.71), *Merin Kahvesi, Kürt Kahvesi* gibi kahveler son zamanlarda popüler olan kahve çeşitlerindendir. Bunların yanında Türkiye'de bilinen kahve zincirlerinin menülerinde yer alan *Filtre Kahve, Espresso, Macchiato, Americano, Latte, Cappucino, Mocha* gibi küresel ölçekte içilen bütün kahve çeşitleri yer

almakta, bu kahvelere yöresel bazı baharatlar vs. konarak da satışa sunulmaktadır.



Fotoğraf 3. 71 Hurmalı, muzlu, portakallı, karpuzlu, damla sakızlı kahve ve menengiç kahvesi, 20 Kasım 2024, Mardin

Mardin'de içilen kahve çeşitleri şu şekildedir:

Mırra: Geleneksel bir kahve çeşidi olan ve Arapça "*mır*" yani acı anlamına gelen kelimeden türetilmiş olan "acı kahve" anlamındaki "*mırra*" ismi sadece bu kahve için özel olarak kullanılmaktadır. Özellikle taziyelerde ve düğünlerde ikram edilen, kendine has pişirme tekniği, sunumu ve içimi olan yöreye özgü bir kahvedir. Bu kahve özel olarak bir *mırra* ustası tarafından birkaç defa kaynatılarak pişirilmekte, bakır ibrikle kulpsuz fincanlarda servis edilip yine özel bir içim tarzıyla üç yudumda içilmektedir (bkz. Fotoğraf 3.72). Eskiden *mırra* taziyelerde özel kulpsuz fincanlarla ikram edilirken, günümüzde ise artık küçük karton bardaklarda ikram edilmektedir. Bunun nedeni karton bardağın tek kullanımlık olup daha hijyenik olmasıdır çünkü mırra porselen fincanda ikram edildiğinde o fincanlar yıkanmayıp

sadece bir bezle silinip tekrar kullanılmaktaydı. Bu durum eskiden garip karşılanmasa da günümüzde kimse aynı fincanda kahve içmek istememektedir. Bu durum yeme içmenin modernleşmeyle birlikte kültürel olarak değişime uğradığının bir göstergesidir. Sonuç olarak *mırra* Mardin'de etnik kimlik ve din fark etmeksizin her topluluk tarafından özel günlerde yapılmakta, dolayısıyla ortak kültürel bir değer niteliği taşımaktadır. Bunun yanında mırra yine gastronomi turizminin etkisi ve daha kolay ulaşılabilir olması açısından hazır yapılmış şekilde de satılmaya başlanmıştır (bkz. Fotoğraf 3.73). Bu da geleneksel olarak ritüellerde içilen mırranın ticarileşip her zaman içilebilen sıradan bir içecek olarak bir metaya dönüştüğü söylenebilir. Bu bağlamda hazır olarak satılan *mırra* içinde barındırdığı bütün geleneksel anlamları silip sıradan bir içeceğe dönüştürmüştür.



Fotoğraf 3.72 Bakır ibrik ve mırra fincanı (*Mırra*, t.y.)



Fotoğraf 3. 73 Hazır mırra, 20 Kasım 2024, Mardin

Türk Kahvesi: Mardin'de herkes tarafından bolca içilen Türk kahvesi eskiden sadece kahve olarak geçmektedir. Türk kahvesi tabirinin eskiden kullanılmadığı son yıllarda kullanılmaya başlandığı söylenmektedir. K26 bu konuyla ilgili ve Mardin'de içilen kahve çeşitleri ve kahve kültürüyle ilgili şunları söylemiştir:

> *Kahve kültürü, mesela kahve çok mutlu günlerde mesela düğün, gelin görmelerde, sünnet tebriğinde "sütlü" kahve yapıyorlar, üzüntülü hani taziyelerde "acı kahve", normal gezmelerde "Türk kahvesi", hamamda gelin hamamlarında ben onu da yapıyorum şimdi, şehriye kesmede "toz kahve" dövülmüş o bademli kahveden, ya çok farklı kültürler var… Sütlü kahve, Türk kahvesi, acı kahve, toz kahve Mardin'in her zaman Mardin'de olan şeylerdi yani diğerleri sonradan çıktı… Kahveye normal kahve deniyordu Türk kahvesi yok. Türk kahvesi sonradan çıktı işte şimdi nasıl bazı isimler konuldu diğer kahvelere öyle (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).*

Süryani Kahvesi: Türk kahvesine kakule eklenip pişirilmesiyle elde edilen kahve çeşididir. Bu kahveyi genellikle Mardin Merkez'deki Süryaniler tercih etmektedir. Katılımcılardan K29 kakuleli kahveyi köydeki Süryanilerin içmediğini ifade etmiş, kahve gibi birçok yiyeceğin veya ürünün önüne Süryani sıfatı koymanın ise ticari kaygılara dayanan yeni bir şey olduğunu vurgulamıştır:

> *Süryani kahvesi normalde kakuleli kahvedir… Süryani kahvesi tabiri yakın zamanlarda kullanılmaya başladı, Süryaniler köylerde kakuleli kahve içmezler, koyudur kahveleri ama kakuleli değildir içmezler. Baharatlı tatlar Mardin merkezdeki Süryaniler tarafından daha çok tercih ediliyor, seviliyor biraz Arap kültüründen etkilenmesi nedeniyle, Arapların yemeklerini biliyorsunuz çok baharatlı, Mardin merkezdeki Süryaniler kahveyi kakuleli olarak severler içerler bütün Süryaniler o şekilde tüketir, oradan aslında bu Süryanilerin içtiği kahve anlamında Süryani kahvesi ismini aldı normal şartlarda bu kakuleli kahvedir yani Süryani kahvesi tabiri demek de aslında çok da doğru değil yani burada şunu görüyoruz, Süryani ismi ticari olarak çok kıymetli olduğu için hemen her şeyde kullanılıyor yani… şimdi yemek, yemek repertuarına baktığımda çeşitlerine baktığımızda önüne Süryani diye ismi konulan bir çok yemek var bize ait olmamasına rağmen biraz ticari olarak kullanıyor maalesef (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).*

Sütlü Kahve: Türk kahvesinin sütlü yapılan çeşididir. Mardin'de sütlü kahve eskiden de günümüzde de özellikle gündüz oturmalarında kadınların gelen misafire yaptığı bir kahve çeşididir. Ayrıca doğum yapan kadını ziyarete gelenlere, lohusa şerbeti yerine sütlü kahve ikram edilmektedir. Eski bir gelenek olan şehriye kesmelerde de sütlü kahve ikram edilmekteydi.

Toz Kahve: Toz kahve eski ikramlık bir gelenektir. Günümüzde çok az yapılmaktadır. Toz kahve de yine eskiden gelen misafire ve özellikle şehriye kesmelerde ikram edilirdi. Katılımcılardan K2 şehriye kesmelerde ikram edildiğini, ayrıca annesi hacca gittiğinde de bu toz kahve karışımı yaptığını ifade etmiştir:

> *Onu hep kavuruyoruz ben yaptım onu annemin hac zamanında. Onun içinde kavrulmuş badem, fındık, ceviz, susam, şeker bir de kahve karıştırıyoruz bu kadar… eledim, bir de dövdüm toz haline getirdim böyle karıştırdım büyük bir leğen olmuştu… ben doğum yaptığım zaman da annem dedi kızım lohusasın kahveyle uğraşmayalım gelen bundan yesin, sağ olsun… Bir de annem şehriyelerde yapardı eskiden şehriye kesiyorduk, şehriyelerde onu kullanırdı… bir kâseye koyuyorduk tatlı kaşıkları koyuyorduk hepsine herkes onunla alıyordu, hani kalkıp uğraşmazlardı kahve falan onu kuru olarak…. Annem çok çok güzel yapıyordu (K2, K, 60Y, Ev Hanımı, Arap).*

Tablo 3.10.'da katılımcıların içtikleri kahve çeşitleri yer almaktadır.

Tablo 3.10. Kahve Tablosu

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Mırra	Mırra	Mırra	Mırra
		Süryani Kahvesi (Kakuleli Kahve)	
Türk Kahvesi	Türk Kahvesi		Türk Kahvesi
Dibek Kahvesi Merin Kahvesi (Damla Sakızlı Dibek Kahvesi)			
Sütlü Kahve			
Toz Kahve (az da olsa hala yapan var)			

3.3.12. Ekmek ve Peksimet

Bir Sümer atasözü tahılın bir gıda olarak değerini ifade etmek için şöyle demektedir: "Gümüş, mücevher ve koyun sahibi olan her kimse tahıl sahibi olanın kapısında oturacak ve zamanını/ömrünü orada geçirecek" (Gezgin, 2021, s. 103). Uhri de (2022, s. 41) tahılın önemini "İnsanlığın bugünkü uygarlığının temelinde tahıllar vardır ve günümüz uygarlığı bir 'tahıl uygarlığıdır' " şeklinde vurgulamıştır. Yapılan çalışmalarda ilk evcil buğday Urfa Karacadağ yakınlarında genetik mutasyona uğrayan yabani buğdaydan elde edilmiş ve yaklaşık olarak MÖ 8500 yıllarında doğal yollarla ya da insan eliyle, yani tahıl tarımı yapan ve hayvan evcilleştirebilen çiftçiler sayesinde Güneydoğu Anadolu'dan bir şekilde yapılan göçler sayesinde her yere yayılımı sağlanmıştır (Uhri, 2022, s. 41-43).

Ekmek, buğdayın evcilleştirilmesinden bu yana bütün uygarlıklar için en önemli ve en temel besin maddesi olmuştur. Ekmek en basit haliyle un, tuz ve suyun karışımından oluşan mayalı ya da mayasız yapılabilen bir gıdadır ve her sınıftan insan tarafından geçmişte de bugün de yenmektedir. Ancak her sınıf aynı ekmeği yememektedir. Tarihsel olarak beyaz ekmek genellikle zenginler tarafından yenirken, yoksullar kara buğday ekmeği yemiştir. Dolayısıyla en basit denebilecek gıdalardan biri olan ekmek bile sınıfsaldır (Kittler vd., 2011, ss. 3-4). Ekmeğin çeşidi ve onu yiyenlerin statüsü her dönem değişiklik göstermiştir. Örneğin ekmek, saray mutfaklarında da yenen önemli bir besindi. Freedman (2008) Orta çağ Bağdat'ında saraylarda halifelerin ziyafetlerde sunduğu çok çeşitli ekmekler olduğundan bahseder:

Orta çağ Müslümanlarının beslenmesinde ekmek çok önemli bir unsurdur. Bağdat halifeleri ziyafet

verirken en fazla çeşitte ekmek sunma bakımından üstün konuma sahipti. Mayasızından yufkaya gevrek peksimete kadar çok çeşit var. Ortalama Müslüman kent sakininin pişirip yiyebileceği bir yığın ekmek vardı; bunlar sırf un ve suyla bir tavada pişirilecek kadar basit olabileceği gibi, Frenklerden ve Ermenilerden alınmış bir tarife göre karmaşık da olabilirdi. Karmaşık ekmeklerin yapımında tereyağıyla yoğrulmuş mayalı hamura tuz, bolca biber, zencefil, kabuklu susam tohumu, öğütülmüş peynir, kendir, haşhaş tohumları, azıcık kimyonla kızartılmış çörek otu, anason taze sedef otu yaprakları, safran, şam fıstığı ve etrafü't-tıb katılırdı. Etrafü't-tıb; öğütülmüş defne yaprağı, lavanta, betel, karanfil ve gonca gibi bir düzine farklı malzemeyle hazırlanırdı (Freedman, 2008, s. 153).

Başka bir örnek de somun ekmektir. Somun "Yunanca *psomin*'den gelmektedir ve kepekli undan yapılan ve fırında pişirilen şişkin bir ekmek türüdür. 18. yüzyılda yazan D'Ohsson'a göre somunu hizmetçiler ve yoksullar yiyordu (D'Ohsson, t.y., s.35, akt. Işın, 2018, s. s.202). Günümüzde çoğunlukla daha çok beyaz undan yapılan somun ekmek tercih edilmektedir. Buğday dışında eskiden "1930'lara kadar Mardin ve Şırnak arasındaki Tur [A]abdin bölgesinde meşe palamudu kaynatıldıktan sonra un haline getirilir ve ekmek yapılırdı" (Işın, 2018, s. 16).

Günümüzde ise son zamanlarda sağlıklı olmak adına beyaz ekmek yerine tam buğday ekmeği tercih edilmektedir. Ancak tam buğday ekmeğinin fiyatı standart beyaz ekmekten daha yüksek olduğu için her sınıftan insan daha sağlıklı olan tam buğday ekmeğine erişememektedir. Geçmişte de günümüzde de ekmeğin statüsünü belirleyen şey yine üst sınıfların tercihleridir. Türkiye'de günümüzde köfte ekmek, balık ekmek, dürüm döner, çiğköfte dürüm en çok tüketilen yemeklerdir ve bu yemekler için ekmek olmazsa olmazdır. Ancak ekmek arası yenen bu yemekler bile farklı kalitelerde ekmeklerle yenebilmektedir. Örneğin ünlü çiğköfte zincirlerinden Oses Çiğ köfte, 2023'te Karaköy'de "Oses Gurme" ismiyle açtığı şubesinde müşterilerine çok çeşitli ve zengin bir çiğ köfte menüsü sunmaktadır. Dürümle servis edilen çiğ köfteler sade lavaşla servis edildiği gibi roka suyuyla yoğrulmuş yeşil renkteki lavaş ekmekle veya pancar suyuyla yoğrulmuş pembe renkteki lavaşla da servis edilmekte ve bu menüler oldukça yüksek fiyatlara satılmaktadır (*X'te Hasan Mert Kaya*, 2024).

Mardin'de de son zamanlarda atalık tohum olan *sorgül buğday*ından yapılıp belli yerlerde satılan tam buğday ekmeği normal ekmeklerin iki katı fiyatına satılmaktadır. Bu buğday geleneksel yöntemlerle, ilaçsız ve doğal bir şekilde yetiştirildiği için daha maliyetli olmaktadır ancak yine bu ekmeğe her gelir grubundan insan ulaşamamaktadır.

Mardin'deki ekmek çeşitleri şu şekildedir:

Iğbeyz Çakal (Tırnaklı Pide): Mardin'de ekmek fırınları tarafından yapılan ve en çok tercih edilen ekmek çeşididir. Bu ekmek her öğün her yemekle yenebilmekte, sıcak olarak alındığında ise tek başına öğün yerine de yenebilecek lezzete sahiptir.

Sammûn (Somun Ekmek): Klasik somun ekmektir. Marketlerde ve bakkallarda satılmaktadır. Bu ekmek beyaz ekmek kategorisinde en çok satılan türdür. Herkes tarafından tercih edilmektedir.

Devk (Lavaş): Lavaş ekmektir. Bu ekmek genellikle güveç yemeğiyle, etli fırın yemekleriyle ya da tüm kebaplarla birlikte yenmektedir. Lavaş Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu'da çok yaygın bir ekmek türüdür. Orta Doğu'da, Orta Asya'da, Güney Kafkasya'da lavaş çok popüler bir ekmektir. Ermeni bir şefin lavaş üzerine yazdığı *"Lavash"* isimli bir kitabı[94] vardır. Ayrıca lavaş 2014'te UNESCO tarafından Ermenistan'ın somut olmayan kültürel miras listesine eklenmiştir (*UNESCO - Lavash*, t.y.). 2016'da ise UNESCO listesine "*lavaş", "katyrma", "jupka" veya "yufka"* isimleriyle Türkiye, Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan'ın somut olmayan ortak mirası olarak eklenmiştir (*UNESCO - Flatbread*, t.y.).

Iğbeyz-ıt Tannor (Tandır Ekmeği): Tandır ekmeği daha çok kırsal kesimde tandır bulunan yerlerde yapılıp yenen bir ekmek türüdür. Uzun süre muhafaza edilebilmektedir. Şehir merkezinde pazarlarda satılmakta ve şehirde de tercih edilen bir ekmek türüdür. Günümüzde kuru tandır ekmeği olarak ekmek fırınlarında da satılmaktadır.

[94] Kitabın tam ismi "*Lavash: The bread that launched 1,000 meals, plus salads, stews, and other recipes from Armenia*" (Zada ve Leahy, 2019).



Fotoğraf 3. 74 Kuru tandır ekmeği, 15 Ekim 2024, Mardin

Iğbeyz-ıl Basal (Soğanlı Ekmek): Bu ekmek günümüzde yapılmayan bir ekmek türüdür. Bulgurun eskiden evlerde haşlanıp, öğütülüp kurutulduğu zamanlarda o gün çıkan buğdayın kepeğiyle, eritilmiş kuyruk yağı, soğan ve kişnişle yapılmaktaydı. Katılımcılardan K26 bu ekmeğin eskiden evlerinde yapıldığını ancak günümüzde yapılmadığını, son zamanlarda ise bu geleneği yaşatmak adına restoranında bu ekmeği yeniden yapmaya başladığını söylemiştir:

> *Mesela bulgur çekiyorduk eskiden… buğdayı haşlıyordular, kurutuyordular, ayıklıyordular, gelirdi motor eve, o gün bu ığbeyz-ıl basalı yapıyordular… Buğday kepeğine sıleyi kuyruk yağını erittikten sonra katıyorum, tereyağı, sade kepekten hiç un yok. Ondan sonra şey kişniş, kuru soğan iki tane kavuruyorum, yani kepekle kavrulmuş soğanı yoğuruyorum. Küçük küçük doğruyorum böyle küçük küçük ekmekler şimdi artık şey yapıyoruz herkese böyle ikram tadımlık veriyoruz. Öyle güzel bir lezzet ki, eskiden ığbeyz-ıl basal her evde vardı böyle öğün gibi yiyorlardı, kahvaltıda yiyorlar. İsteyen sacta yapıyordu, isteyen böyle tandırda. İşte şimdi onları yapıyorum (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi /Şef, Arap).*

Luvveşet: Hamurunun evde yoğrulup fırına gönderildiği zamanlarda oval şekil verilerek yapılan ekmektir. Günümüzde yapılmamaktadır.

Bâkısma (Peksimet): *Bâkısma* Mardin'de her evde bulunan, iki defa fırınlanarak kurutulan ve 6 ay raf ömrü olan bir çeşit ekmektir. Mardin'de birçok kişi ekmek yerine *bâkısma*'yı da tercih edebilmektedir. Günümüzde kahvaltıda, yoğurtla, çorbalarla, yemeklerin yanında ister ıslatılarak ister kuru bir şekilde yenmektedir. Eskiden sadece beyaz undan yapılan

bâkısma günümüzde kepekli, tam buğday unlu ve sütlü-cevizli gibi çeşitleri yapılmaktadır (bkz Fotoğraf 3.75, Fotoğraf 3.76) Eskiden kışlar çok sert geçtiği için bol miktarda *bâkısma* tedarik edilmekte ve ekmek yerine yenmekteydi. Uzun süre muhafaza edilebildiği için tarihin her döneminde farklı kültürlerde benzer isimlerle ekmek yerine en çok tüketilen besinlerden birisi olmuştur. "Peksimet kelimesi dilimize Yunanca paksimadı (παξιμάδι) kelimesinden geçmiştir. İlk olarak Logios Paksamas (Λόγιος Παξαμάς) isimli bir Yunan tarafından MS 1.yy'da bulunmuştur. Paksimadi kelimesi iki kez pişirilmiş ekmek anlamına geliyor" ("Peksimet Dakos", 2020). Işın'a göre (2020, s. 29) peksimet "bütün Doğu Akdeniz bölgesinde denizcilerin temel yiyeceğiydi; İtalyancanın Venedik lehçesinde *pasimata*, Rumencede *pesmet*, Arapçada *baksimat* ve Türkçede *peksimet* olarak bilinirdi". Yentürk (2018, ss. 301-302) peksimetin denizcilik tarihinde önemli bir besin olduğunu vurgulamış ayrıca İzmir'in eskiden bir liman kenti olmasından dolayı askeri, ticari gemiler ve hacıların ilk durağı olduğundan peksimet tedariki buradan sağlandığını, İzmir'de eskiden çok sayıda peksimet yapan Rum ustanın olduğu günümüzde ise peksimet yapan fırın sayısının birkaç tane olduğunu ifade etmektedir. Çakır Tezgin (2023) peksimetin "Antik zamanların gemici peksimeti panis nauticus ve askerlerin arpa peksimeti mazas 3500 yıllık bilinen geçmişi ile Gılgamış Destanı'ndaki paksamitsten Evliya Çelebi'nin baksumatına zor zamanların fakir ekmeği diyerek bugünlere gelmiş" demektedir.



Fotoğraf 3. 75 Tam buğday peksimet, 15 Ekim 2024, Mardin

Fotoğraf 3. 76 Cevizli sütlü peksimet, 15 Ekim 2024, Mardin

Tablo 3.11. Ekmekler Tablosu

Arap	Kürt	Süryani	Türk
Luvveşet	Nane Fırne		
Davk (Lavaş)	Naneşıllık	Lavaş	Lavaş
Sammun (Somun)	Sammun	Somun	Somun
Iğbeyz Çakal (Tırnaklı Pide)	Nane Çakal		Pide ekmek
Iğbeyz Tannor (Tandır Ekmeği)	Nane Tennure /Tandur		
Iğbeyz-ıl Basal	Nane Xwes		
Bâkısma (Peksimet)	Bâkısma	Bâkısma (Peksimet)	Peksimet (Bâkısma)







Fotoğraf 3. 77 Mardin Emniyet Fırını[95], 28 Ekim 2024, Mardin

3.3.13. Mardin'de Pizza

"Kafro Pizzeria" ve "İzla Pizzeria"

Mardin ve pizza kelimelerinin yan yana gelmesi ilk bakışta kulağa tuhaf gelse de son yıllarda Mardin'de iki pizzacı adlarından sıkça söz ettirmeyi başarmış, Türkiye'de tanınır hale gelmiş ve turistlerin uğrak mekânları haline gelmişlerdir. Mardin'de zincir pizza firmaların şubeleri haricinde 2010 yılından sonra Mardin'in Midyat ilçesine bağlı *Kafro* (Elbeğendi) köyünde, Almanya'da 30 yıl yaşadıktan sonra köyüne geri dönen Süryani Nail Demir ve ailesinin açtığı "*Kafro's Pizzeria*" isimli işletme son zamanlarda oldukça popüler olmuştur (Hürriyet, 2017; *Mardin'de dükkan açtı. Köyün adı "Pizza" olsun dedi*, 2017). Pizzaları çok beğenilen bu işletme Mardin'e gelen turistler tarafından da tercih edilen bir mekân haline gelmiştir. Yine 2022 yılında Midyat'a bağlı *Akrah* (Üçyol) köyünde "*İzla Pizzeria*" isimli bir pizzacı daha açılmıştır. Almanya'da 24 yıl pizzacılık yapıp, 43 yıl sonra köyüne dönen Moris Dal isimli bir Süryani tarafından açılan bu mekân da tıpkı diğer mekân gibi kısa sürede turistlerin uğrak yerlerinden biri haline gelmiştir. *Kafro* ve *Akrah* köylerine gelenler sadece pizza yemek için bu köylere gelmektedir. Moris Dal kendi geliştirdiği pizzalarını müşterilere

[95] 2024 yılında Mardin'in en eski fırınlarından biri olan "Emniyet Fırını" somut olmayan kültürel miras ödülü almıştır. ("5 asırlık emeğe ödül", 2024)

sunuyor. Mesela "*Asur Pizza*" adını verdiği pizza diğerlerinden farklı olarak tatlı bir pizza çeşidi, içeriğinde köy pekmezi ve köy peyniri yer alıyor. Bunun dışında bir diğer pizza çeşidini Moris Dal şöyle ifade ediyor: "Süryanilere özgü '*Kalyo pizza'* diye bir pizzamız var, kavurmalı bir pizza. Eskiden köylerde yapılıyordu kıymalısı da var. Köyde bunlara '*şamborek'* denirdi. Biz onun içini pizzaya uyarladık, ondan da bir pizza yaptık". Bu iki pizza çeşidinin çok rağbet gördüğünü, özellikle tatlı olan pizzanın yemekten sonra künefe yerine yendiğini söylüyor (Bozarslan, 2022). Bu iki köy pizza sayesinde değişim ve dönüşüme uğramış, köylerine kesin dönüş yapan aileler bu köylerde kendilerine evler yaptırmış ve eski topraklarında yeni bir hayata başlamışlardır. Yani yurtdışından kendi köylerine tersine bir göç yaşanmıştır. Yaşanan bu tersine göç beraberinde yeni bir yemek olarak pizzayı beraberinde getirmiştir. Bu bağlamda Almanya'da uzun yıllar yaşayıp memleketlerine dönen Süryanilerin kültürel sermayesi ve pizza ilişkisi önemlidir. Bu konu hakkında Esra Akbaş tarafından sosyoloji alanında yazılmış bir yüksek lisans tez[96] çalışması vardır. Bu tez Süryanilerin kültürel sermayesinin yeniden üretilmesi üzerine yapılan bir araştırmadır (E. Akbaş, 2022).

Pizzanın Mardin'de popüler olmasıyla birlikte Midyat ve Nusaybin'e bağlı birçok köyde açılan pizzacılarla sayı bir hayli artmıştır. Bu durum yerli ve yabancı turistler tarafından Mardin'e duyulan merakla gastronomi turizmi artmış, pizza da ticari bir ürün olarak satılmaya başlamıştır. Dolayısıyla pizzanın Mardin mutfağına en azından restoran bazında girdiği söylenebilir (bkz. Fotoğraf 3.78, Fotoğraf 3.79).

[96] Tezin adı: "Avrupa'ya Göç Eden Süryanilerin Habitusunun ve Kültürel Sermayesinin Yeniden Üretimi: Midyat Kafro Köyü Örneği" (E. Akbaş, 2022).



Fotoğraf 3. 78 Kafro Pizzeria fırını (*Kafro's Pizzeria*, 2021)



Fotoğraf 3. 79 Pizza Rucola (*Kafro's Pizzeria*, 2022)

3.3.14. Mardin'de Kuruyemişler

Imlebbes (Badem Şekeri)*: *Imlebbes kelimesi Arapça giydirilmiş anlamına gelmektedir. Yani üzeri şekerle kaplanmış şey demektir. Bu yüzden Mardin'de badem şekeri bu şekilde ifade edilmektedir. *Imlebbes* Mardin'e özgü coğrafi işaret tescili almış mavi renkli badem şekeridir (*Mardin İmlebbes*, t.y.). Mardin'de bu çeşidine "hayalet" de denmektedir (bkz. Fotoğraf 3.80).

Günümüzde tarçınlı, meyveli, tiramisulu olarak birçok çeşidi yapılmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.83) Badem şekeri Türkiye'de ve dünyanın birçok yerinde daha çok draje şeklinde yapılan bir şekerlemedir hatta nikah şekeri olarak da dağıtılmaktadır. Ancak Mardin badem şekerini farklı kılan şey renginin mavi olmasıdır. Bu mavi renk Lahor ağacının[97] kökünden elde edilen bir boyadır. Bu aynı zamanda birçok alanda boya maddesi olarak kullanılmaktadır. Mardin badem şekerine en çok benzeyen çeşit ise Afganistan'da "*nokul*" adıyla yapılmaktadır (bkz. Fotoğraf 3.82). Işın (2018, s. 206) bu şekerlemenin tarihinin Selçuklulara dayandığı ihtimali üzerinde durmaktadır. Dolayısıyla bu şekerlemenin Mardin'de uzun yıllar hüküm süren Selçukluların bıraktığı bir kültürel miras olduğu söylenebilir.



Fotoğraf 3. 80 Mardin hayalet ve kalın badem şekeri, 20 Kasım 2024, Mardin

[97] Latincesi "isatis tinctoria"dır. Türkiye'de çivit otu olarak da bilinmektedir. "Çivit otu MÖ ki dönemlerde Mezopotamya'da mavi renk boyamalarda kullanılmıştır. Aynı zamanda Antik Yunanda ve Roma İmparatorluğunda çivit otunun indigo boyar maddesinin kaynağı olarak biliniyordu" (*Çivit otu*, t.y.).



Fotoğraf 3. 81 Mardin serpme pancar badem şekeri, 20 Kasım 2024, Mardin

Fotoğraf 3. 82 Afganistan'da yapılan badem şekeri (*Afghan Sugared Almond Recipe*, t.y.)



Fotoğraf 3. 83 Çilekli, elmalı, muzlu, tiramisu badem şekeri, 20 Kasım 2024, Mardin

Bızır Batteh u Bızır Zebeş (Kavun ve Karpuz Çekirdeği): Mardin'de tüketilen en popüler çerezler arasında kavun ve karpuz çekirdeği gelmektedir (bkz. Fotoğraf 3.84, Fotoğraf 3.85). Bu çekirdekler tuzlanıp kurutulur sonradan kavrularak çerez olarak tüketilir hatta karpuz çekirdeği daha çok tuzlanıp haşlanarak tüketilmektedir. Türkiye'de sadece Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Mardin, Diyarbakır ve Siirt'te kavun ve karpuz çekirdekleri bu şekilde yenmektedir.

İzmir'de yaşayan Sefarad Yahudilerinin de kavun ve karpuz çekirdeklerini bu şekilde kurutarak kavurduğu ve bu şekilde tükettiği bilgisine rastlanmaktadır (E. Yıldız, 2019). Farklı coğrafyalardaki bu ortak kültür araştırılmaya ve üzerinde durulmaya değer bir konudur. Zira İspanya'dan 15. Yüzyıl'da Türkiye'ye sürgün edilen Sefarad Yahudilerinin yemek kültürü Endülüs Emevîler'inden yani Orta Doğu ve Arap kültüründen etkilenmiş ve göçle birlikte bu

kültürlerini Türkiye'ye taşımışlardır. Zaten Sefarad mutfağı Yahudi, İspanyol, Osmanlı ve Türk mutfağının karışımı melez bir mutfak olarak da ifade edilmektedir (E. Yıldız, 2019, s. 2).





Fotoğraf 3. 84 Haşlanmış karpuz çekirdeği, 20 Kasım 2024, Mardin.

Fotoğraf 3. 85 Kavrulmuş kavun çekirdeği, 20 Kasım 2024, Mardin.

Bızır Kar' (Kabak Çekirdeği): Kabak çekirdeği Mardin'de kavun ve karpuz çekirdeğinden sonra en çok tüketilen çekirdek türüdür. Ay çekirdeği de bol miktarda tüketilmektedir. Ancak eski jenerasyon kavun, karpuz ve kabak çekirdeğini tercih etmektedir.

Kadame (Leblebi): Mardin'de leblebicilik çok önemli bir sektördür, eskiden "leblebiciler çarşısı" bulunmaktaydı. Günümüzde Mardin'de hala kuruyemişçilik en çok yapılan mesleklerden biridir. Mesela "Davut Selim", "Olgun", "Bisen", "Alkanoğlu" ve "Kim Kim" kuruyemişçilik sektörünün en eski markalarındandır ve hala Mardin'de imalathaneleri ve satış yaptıkları dükkanları vardır. Leblebi tuzlu, tuzsuz ve şekerli leblebi olarak satılmaktadır. Şu an eski usulle leblebi kavuran çok az işletme kalmıştır ancak yine de kavrulmuş leblebi ve şekerli leblebi Mardin'de hala çok popülerdir. Bir de kırık leblebi denen bir leblebi çeşidi vardır, bu leblebi daha ucuza satıldığı için eskiden "dilenci leblebisi" denmekteydi. Bu leblebiyi ucuz olduğu için daha çok yoksul kesimler tercih etmekteydi. Çifte kavrulmuş ise en kaliteli ve en pahalı leblebi çeşidiydi. Leblebi çeşitleri üzerinden farklı toplumsal statü grupları

ilişkisinden bahsedilebilir. Günümüzde bu leblebiler hala satılmaktadır. Ancak eskisi gibi mesela "dilenci leblebisi" algısı kalmamıştır.

Halêve (Helva): Eskiden de bugün de Mardin'de helvacılık, leblebicilik sektörü kadar önemlidir. Tahin helvası, cevizli helva gibi helvalar çok popülerdir. Helva ve tahin-pekmez Mardin'de özellikle kış aylarında herkes tarafından çok tüketilen bir tatlılardır.

Kızvan (menengiç), *ıbzor* (rezene şekeri), *bıtım, ızbib* (kuru üzüm) tüketilen diğer kuruyemişlerdir.

3.3.15. Kış Hazırlıkları

Gıdaların yani tahıl, baklagil, meyve ve hatta etin bile uzun süre saklanabilmesi için çok eski dönemlerden beri güneşte kurutma ve tuzlama yöntemleri kullanılmaktadır. Mezopotamya'da ilk kurutulan meyveler, üzüm ve incirdir (Mulet, 2024, ss. 94-95). Mardin'in nemli bir havaya sahip olmaması ve güneşli gün sayısının çok olması dolayısıyla meyve ve sebzeyi kurutmak için diğer güneydoğu şehirleri gibi çok ideal bir şehirdir. Mardin'de kurutularak yapılan kış hazırlıkları şöyledir:

Kurutmalıklar: *Bêdılcen* (patlıcan), biber, *köse* (kabak), *fasuliyye hadra* (yeşil fasulye), bamya, doğranmış patlıcan, doğranmış patlıcan içi, *ıfranci* (domates), *nı'ne'* (nane), *bağdunes* (maydanoz).

Şerêdin (Et Sucuğu): Günümüzde bezde ya da şırdanda hatta eskiden ince çorapta bile yapılan et sucuğudur. Genellikle Kasım ayında yapılan sucuğu Mardinliler büyük çoğunlukta marketten almamakta ya kasapta yaptırmakta ya da kendileri evde yapmaktadırlar. Bez sucuğu Türkiye'de Tokat'ta da yapılmaktadır (*Bez Sucuk*, t.y.).

Turşi (Turşular)**:** *Kıtte*, *ter'uzi*, *accor* bu üçü de acur anlamına gelmektedir. Mardin'de en çok yapılan turşulardan bir tanesi de acur turşusudur. Bunun dışında top (dolmalık) biber turşusu, patlıcan turşusu, yeşil domates turşusu, lahana turşusu, fasulye turşusu, *hısrım* (koruk), yeşil erik gibi turşular yapılmaktadır. Kitabü't-Tabih'te 13. yüzyılda sirkeyle yapılan acur turşusundan bahsedilmektedir (El-Kerim, 2009, s. 133).

Kış için yapılan diğer hazırlıklar şöyledir: *May ıfranci* (domates salçası)*, cıbne megbuse* (salamura peynir), *verek megbus* (salamura üzüm yaprağı), *zeytun ağdar* (yeşil zeytin)*, kaliyye* (kavurma), *ı'kude* (cevizli sucuk), *bestik* (pestil), *dıps* (pekmez), *may rımmên/şarab rımmên* (nar ekşisi), *may sımmek* (sumak suyu/ekşisi). Bunlar arasında Mardin'de en çok yapılan kış

hazırlığı özellikle kırma yeşil zeytin ve peynirdir. Peynir ya salamura ya da eritme olarak kişiler tarafından yapılır ya da yapan kişilerden alınır. Marketten peynir ya da zeytin alımı oldukça düşüktür. Ancak yeni neslin tercih ettiği kaşar peyniri, labne gibi peynirler marketlerden alınabilmektedir.

Özellikle kurutularak ya da salamura şeklinde yapılan bu geleneksel ürünler dışında günümüzde reçeller de yapılmaktadır, ayrıca yoğurt veya *milk shake* yapmak için köy sütünü dondurucuda saklamak, kışın kullanmak için dondurucuya çeşitli meyveler ve sebzeler koymak ya da konserve şeklinde saklamak yapılan kış hazırlıklarından bazılarıdır. Günümüzde her gıdaya her mevsim ulaşılabilmesine rağmen mevsiminde yenmeyen gıdaların sağlık açısından riskli olduğundan bazı gıdaları dondurucuda saklama yöntemleri de çok popülerdir.

3.4. Geçiş Ritüellerindeki Yemek Adetleri ve Etnik, Dini, Kültürel Farklılaşmalar

Geçiş ritleri/ritüelleri "Durkheim'ın çağdaşı Van Gennep'in (*Les rites de passage*, 1909) statü değişiklikleri ve bunlara eşlik eden ayine ilişkin klasik ve öncü kültürler-arası incelemesinde kullandığı terim" dir (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 325). Geçiş ritüelleri kavramsal olarak bireyin dahil olduğu sosyal düzlemden başka düzleme geçmesine eşlik eden ritüeller olarak tanımlanır. Bunun yanında bireye yeni bir sosyal kimlik kazandırarak sosyal yapının devamlılığını sağlayan bir yönü vardır (Mirza, t.y.).

Bir durumdan ya da bir dünyadan diğerine geçişte yapılan törenlerde görebileceğimiz ritler ayrılma ritleri, ara ritler ve kaynaşma ritleri olarak üç farklı kategoride değerlendirilebilir. Ayrılma ritlerine örnek olarak cenaze törenleri, kaynaşma ritlerine evlilik törenleri, ara ritlere ise gebelik veya nişan gibi törenler örnek gösterilebilir (Gennep, 2022, s. 19). Günümüzde bu ritlere bebeğin doğmadan önceki cinsiyet belirleme törenleri, doğduktan sonra kırkı çıkarken yapılan seramoniler, altı aylıkken yapılan kınalar, dişi çıktığında yapılan diş çıkarma partileri gibi örnekler verilebilir. Gennep'e göre (akt. Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 325):

> *Geçiş içeren tüm ayinler arasında dikkate değer bir benzerlik olduğunu ve pek çok ayinin erginleme ritleriyle aynı kavramsal örüntüyü izlediğini belirtmekteydi. Bu üç ayinsel evreyi içermektedir: ayrılma, geçiş ya da eşiksellik, bütünleşme. Ayrılma evresi bireylerin geçmiş durum ve/veya statülerinden kopuşunu belirler ve arınma, saçların kesilmesi, bedeni yaralama vb. bir dizi ritle karakterize olur. Geçiş/eşiksellik evresi, bireyin ne eski ne de yeni statüsüyle ilişkisi olmadığı ve bir dizi tabu ve sınırlandırılmaya tabi tutulduğu bir ara evredir ve genellikle birey ya da grubun toplumsal dışlanma haliyle karakterize olur… Bütünleşme ritleri ise sınırların kaldırılması ve birey ya da grubun katıldığı yeni statü ya da durumun gerektirdiği donanımlara bürünmesiyle belirlenir.*

Bireysel tercihler toplumun yapısını değiştirdiği gibi, bireylerin gelenek, inanç, tercih ve gıda tüketim pratikleri de toplumsal yapılardan etkilenebilir ve onları değiştirebilir. Dolayısıyla bireylerin ne yiyip içtikleri sadece onların bedenini değil, toplumu da etkileyen bir sürece dönüşür. Sosyoloji perspektifinden bakıldığında kahvenin yalnızca kahve olmadığını aynı zamanda gündelik hayat pratiklerinde ve ritüellerinde karşımıza çıkan bir sembol olduğu görülebilir. Çünkü hangi kahveyi nasıl tükettiğimiz ve tükettiğimiz kahveyi nereden aldığımız küresel ekonomiyi etkileyecektir (Bilgiç Nizam, 2020, s. 53). Küresel ekonominin bireysel etkileri düşünüldüğünde bu durumun dolaylı olarak kahveyi tüketen kişiler olarak bizleri etkilediği fark edilebilir.

Bireylerin yeme-içmesi nasıl bir düzen ve ritüel gerektiriyorsa aynı sofraya oturma ve birlikte yeme-içme de bir kaynaşma riti olarak tanımlanabilir. Aynı sofrada yemek yani sofradaşlık kişiler arasında yiyeceklerin değiş tokuş edilerek güçlü bir bağ kurulmasının en önemli yollarından biridir (Gennep, 2022, ss. 38-39). Geçiş ritüellerinde yemek en önemli odak noktalardan biridir. Özellikle belirli günlerde hazırlanan ve özel gün yemeği olarak adlandırılabilecek olan yiyecekler kimlik ve hafızanın aktarılmasıdır (Beylunioğlu, 2023, s. 14). Doğumda, düğünde, ölümde, bayramda ve daha birçok özel ritüelde yemek olmazsa olmaz bir konumdadır. Ritüellerde yemeğin en önemli işlevi insanları bir araya getirmesidir. Ayrıca bu ritüellerde yapılan bazı yemeklerin sembolik birtakım anlamları vardır. Örneğin Süryanilerde nişan töreni esnasında gelin ve damadın başlarının üzerinde bademden haç şekli verilerek süslenmiş çörek kırma geleneği vardır (bkz. Fotoğraf 3.86). Bu ritüellerdeki yemek adetleri üzerinden sınıfsal farklılıklara ve toplumsal cinsiyet eşitsizliklerine rastlanmaktadır.

3.4.1. Doğum Ritüellerinde Yapılan Yemekler

Doğum, insan yaşamında kutsal ve önemli bir olaydır. Yeni bir bireyin dünyaya gelişi ve onun toplumla buluşturulmasıyla ilgili her kültürde farklı gelenekler ve ritüeller vardır. Örneğin İslam toplumlarında bebek doğduktan kısa bir süre sonra bebeğin kulağına ezan okuma ritüeli vardır. Bu ritüel esnasında bebeğin ismi kulağına fısıldanmaktadır. Hristiyan toplumlarda ise bebekler doğumdan kısa bir süre sonra vaftiz edilmektedir. Vaftiz bebeğin günahkâr doğduğuna inanıldığı için günahlarından arındırmak ve dine kabulünü sağlamak maksadıyla kutsal sayılan bir suyun içinde yıkanması törenidir (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 868).

Doğum sonrası yapılan ritüellerin bir kısmında yemeklerin önemli bir yeri vardır. Birçok kültürde olduğu gibi Mardin'de de doğum yapan kadının bir an evvel toparlanması için ona enerji verecek yiyecekler verilmektedir. Katılımcılardan K26 doğum yapan kadına hangi

yiyeceklerin verildiğini şu şekilde anlatmıştır:

> *Doğum yapan kadına doğum yaptığı an hemen çiğ yumurta yediriyorlar… hemen pişmeden böyle kesiyorlar ucunu yani enerjiyi kaybetmiş… Ondan sonra bir âdet var biraz ayırımcılık eğer erkek doğurmuşsa ısfire kız doğurmuşsa harirıtıddakek (gülüyor). Ikşut*[98] *kaynatılıyordu mutlaka anneye içiriliyordu çocuğun sarılığı gitsin diye (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).*

Yukarıdaki örnekte merkezde yaşayan Araplarda doğan çocuğun cinsiyetine göre anneye yapılan yemeklerin farklılaştığı anlatılmaktadır. Doğan çocuk erkekse anneye pekmezli bir tatlı olan *ısfire* yapılıyorken kız doğduğunda ise tuzlu basit bir un çorbası olan *harirıtddakek* yapılmaktaydı. Buna benzer bir örnek Gaziantep'te de görülmektedir. Gaziantep'te anneye, kız doğduğunda kuymak, erkek doğduğunda ise oğlak yedirilmektedir (N. Halıcı, 2015, ss. 20-21). Bu durum toplumsal olarak erkek çocuğuna verilen önemin bir yansıması olup toplumsal cinsiyetin daha doğar doğmaz inşa edildiğinin bir göstergesidir. Günümüzde ise bu gelenek kent merkezinde artık çok rastlanan bir durum değildir. Ama doğum yapan kadına Araplarda ve Süryanilerde *ısfire* yapımı hala yaygındır. Kürtler ise yeni doğum yapan kadına güçlenmesi için kan yapıcı olduğu düşünülen Arap kültüründeki *ısfire*ye benzeyen "pekmezli yumurta" yapmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde Batman, Diyarbakır, Siirt ve Şırnak'ta doğum yapan kadına tıpkı Mardin'deki Kürtlerin yaptığı gibi pekmezli yumurta (*heko dims*) verilmektedir (Halıcı, 2015, ss. 20-21). Ermeni asıllı Diyarbakırlı yazar Silva Özyerli Diyarbakır'daki Hristiyanların da yeni doğum yapan kadına ilk yedirilen yemeğin Ermenice *dıbsov debeg*, Süryanice *sıfire,* Türkçe ise *kaygana* olduğunu belirtmiş ve yumurtanın "üremeyi, döllenmeyi ve hayat vermeyi sembolize ettiği için" verildiğini söylemiştir (Özyerli, 2019, s. 160). Mardin'deki *ısfire*nin Diyarbakır'da *sıfire* olarak kullanıldığı ve kelimenin Süryanice olduğu iddia edilmektedir. Ayrıca *sıfire* tarifinin Arapların yaptığı *ısfire*yle birebir aynı olduğu görülmekte ve bunun din ya da etnik kökenle değil şehir kültürüyle alakalı olduğu görülmektedir.

Annenin ve bebeğinin beslenmesi çoğu zaman sadece annenin kararlarına bırakılmamakta, kayınvalide ya da diğer yakın akrabaların bu duruma müdahil olduğu görülmekte ve zaman zaman zorbalığa varacak davranışlarda bulunulması söz konusu

---

[98] Ikşut otunun Latincesi *Cuscuta* L. Türkçe *küsküt* olarak bilinir. "Türkçe Bitki Adları Sözlüğü (Baytop 1997)'ne göre ülkemizde küsküt bitkisine verilen yöresel isimler şu şekildedir: Bostanbozan, Canavarotu, Bağbozan, Cinsaçı, Eftimon, Gelinsaçı, Kızıl sarmaşık, Küşüt ve Şeytansaçı. Yine aynı kaynakta, küsküt bitkilerinin ülkemizde genel olarak "Bostanbozan" ismiyle tanındığı belirtilmekte olup, bu türlerin bir veya çok yıllık, klorofilsiz ve asalak bitkiler olduğu bildirilmektedir" (Şekeroğlu vd., 2012, ss. 57-58).

olmaktadır. Doğum sonrası yaşanan bu süreç bazı durumlarda toplumsal bir baskıya dönüşmektedir. Çünkü sadece akrabalar değil yakın çevredeki eş, dost, komşu gibi kişilerin de bu sürece bazen dahil olduğu görülmekte ve anneye söz hakkı tanınmamaktadır. Örneğin, aslen Mardinli olan ama çocukken ailesi İzmir'e göç eden ancak evlendikten sonra yine Mardin'e dönen K19 doğum yaptıktan sonra kendisine "pekmezli yumurta" yedirilmesiyle ilgili yaşadığı kötü deneyimi şu şekilde anlatmıştır:

> *Bizde doğum yapan kadına daha çok etli yemek verilir, bana da verdiler. Bir de şey yaptılar. Şu süt gelsin diye Mardin'in hiç sevmediğim tatlısı zaten Mardin'in tatlılarını sevmiyorum. Yemekleri ayrı güzel ama tatlılarını hiç sevmiyorum. Geçen hatta bunu düşündüm. Mardin'in tatlısı yok bence şey yumurta yapıp omlet gibi üstüne pekmez böyle kayınvalidem onu bana çok zorla yedirmeye çalıştı yani ben İzmir'de hiç öyle bir şey yememiştim. O yüzden bana çok değişik de gelmişti. Zaten doğum yapmışsınız canınız burnumuzda bir de onu yediriyorlar size (K19, K, 44Y, Eğitmen, Kürt).*

Bu örnekten de anlaşılacağı üzere aslında yemek kültürünün ve damak tadının oluşmasında içinde yaşanılan coğrafyanın ve kişinin kültürel aidiyetinin ne kadar etkili olduğu görülmektedir. İzmir'e göç eden Mardinli Kürt bir ailenin yemek kültürünün göç ettiği yerde bir dönüşüme uğradığı ve Mardin'e ait olan bazı geleneklerin orada devam ettirilmediği sonucuna varılabilmektedir.

Bir başka gelenek ise anneye ve yeni doğan bebeğe pekmezle sadeyağ vermektir. Pekmezin ve sadeyağın bebeğin içindeki kanı ve pislikleri temizlediğine inanıldığı söylenmekte ve bu gelenek bölgede hala devam ettirilmektedir. Buna benzer bir geleneğe Yemen'de de rastlanmaktadır. Yemen'de yeni doğum yapan kadının gücünü toplaması için "*beledi*[99] balı ve tereyağı (*semn*) yemesi gerektiğine inanılmaktadır. Bunun yanında yeni doğan bebeğin ağız ve burun çevresine de tereyağı sürülmekte, bu ritüellerin sağaltıcı etkisi olduğuna inanılmakta ve Yemen'de birçok törende kullanılmaktadır (Maclagan, 2000, s. 163). Mardin'de pekmezin Yemen'de ise balın tatlı olarak bu ritüel için kullanılması büyük ihtimalle üzümün Mardin coğrafyasında çok yetişen bir ürün olması, balın ise Yemen'de çok üretilen bir gıda olmasıyla alakalıdır. Yani coğrafyanın ve iklimin bu bağlamda yemek kültürünü ve yemeğin dahil olduğu ritüelleri etkilediği söylenebilir.

Bunun dışında eskiden Mardin'de lohusa şerbeti ikram etme geleneği olmadığını bunun sonradan yaygınlaştığını ifade eden K39, lohusa şerbetinin renginin artık doğan çocuğun

[99] Arapça'da "şehre ait olan" ya da "yerli" anlamlarında kullanılmaktadır.

cinsiyetine göre pembe ya da mavi olarak yapılabildiğini söylemiştir. Lohusa şerbeti geleneğiyle ilgili bazı katılımcılar şunları söylemiştir:

> *… mesela ben doğum yaptığım zaman lohusa şerbeti yoktu ama ben kızma lohusa şerbeti yaptım yeni yeni oluşmaya başladı lohusa şerbeti… Eskiden sadece kırmızıydı lohusa şerbeti şimdi mavisi de pembesi de çıktı (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).*

> *Mardin adetlerinde lohusa şerbeti yoktu sonradan çıktı o. Şerbet yerine bir tencere sütlü kahve kaynatılırdı kim gelirse ısıtılıp verilirdi (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi, Arap).*

> *Şimdi artık yani o şerbet yerine reyhan şerbeti yapıyoruz bu hibiskustan yapıyoruz aynı o renk oluyor daha da güzel oluyor özellikle yazın olursa (K3, K, 56Y, Ev hanımı, Arap).*

K39'un da ifade ettiği gibi Mardin'de nispeten daha yeni olan lohusa şerbeti yapma geleneğinde doğan çocuğun cinsiyetiyle ilgili renkler üzerinden bir ayrım yapılması yine toplumsal cinsiyet rolleri açısından yaygın olan mavi rengin erkekle, pembenin ise kızla özdeşleştirilmesiyle alakalıdır.

Doğumdan sonra yapılan en önemli geleneklerden birisi de bebeğin ve annenin şerefine yemek verilmesidir. Mardin merkezde Meryem Ana Sofrası anlamına gelen *"sıfrıt meryemâna"* denilen bir ziyafet verilmektedir. Bu ziyafetten sadece Arap katılımcılar bahsetmiştir. Bulgaristan'ın Filibe şehrinde de benzer şekilde Meryem Ana Sofrası geleneğine rastlanmaktadır (Pro-Studio Faik, 2019). Mardin'de uzun yıllardır yaşayan, eşi Kürt olan Bulgaristan Muhaciri/Türk katılımcılardan biri kendi kültürlerinde bebek mevlitlerinde verilen yemeklerden bahsetmiş ancak Bulgaristan'da yapılan bu ritüeli bilmediğini söylemiştir. Katılımcılar *"sıfrıt meryemâna"* geleneğiyle ilgili şunları söylemiştir:

> *Mesela iç pilav yapılır "sıfrıt meryemâna", zerde yapılır yanına gine sulu bir yemek yapılır (K1, K, 56Y, Ev hanımı, Arap).*

> *Yani doğum yaptığında mesela vakte göre gece yapmışsa sabah eve gelecekse güzel bir kahvaltı hazırlarız "Meryemana sofrası" derler bizde. Akşama denk gelirse akşama hazırlanır güzel yemekler yapılır (K3, K, 56Y, Ev hanımı, Arap).*

> *Üçüncü gün "sıfrıt meryemâna" o da böyle mükemmel, bir de akrabalar da çağrılıyordu. Böyle düğün yemeği gibi. Haşu, fasulye, pilav ve zerde yapılırdı (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi, Arap).*

> *Bebek mevlitlerinde mesela genelde… etli pilav ve tatlı gibi ya da işte hamur işi… tavuk etli pilav ve tatlı ya da işte cantık alınır cantık verilir gibi cantık ayran… yani şerbet falan içirilir onu biliyorum özel bir yemek bilmiyorum… bu pastalar çeşitler yapılır ya da işte etli pilav ve süt helvası*

o ikili daha çok kullanılır… ikisi birlikte verilir (K36, K, 43, Öğretmen, Bulgaristan muhaciri/Türk).

Hristiyan gelenekte "Meryem Ana" İslam geleneğinde Hz. Meryem olarak anılan ve kutsanmış sayılan dini bir figürün isminin doğan bebeğin şerefine verilen yemek ziyafeti için kullanılıyor olması dinin sosyal hayattaki ritüeller üzerinde etkili olduğunu göstermesi açısından önemli bir örnektir. Bu sofranın sembolik olarak Kur'an-ı Kerim'in Ali İmran Suresinin 37. Ayetinde bahsedildiği üzere Hz. Meryem'i mabette korumakla görevli olan Hz. Zekeriya'nın Hz. Meryem'in yanına her geldiğinde ona yeni bir rızık verildiğini görmesiyle ilgili olma olasılığı yüksektir. 37. Ayetin meali şu şekildedir:

> *Bunun üzerine rabbi ona hüsnükabul gösterdi ve onu güzel bir şekilde yetiştirdi. Zekeriyyâ'yı da onun bakımı ile görevlendirdi. Zekeriyyâ onun bulunduğu yere, mâbeddeki odaya her girdiğinde yanında (yeni) bir rızık bulur ve "Ey Meryem! Bu sana nereden?" diye sorar, o da "Allah tarafından" cevabını verirdi. Kuşkusuz Allah dilediğine sayısız rızık verir (*Âl-i İmrân Suresi 37. Ayet*, t.y.).*

Sonuç olarak doğum ve sonrası ritüelleri toplumda çok önemsenen ve her kültürde farklı şekillerde kutlanan bir olaydır. Anne ve bebeğin bakımı anne toparlanana kadar akrabalar tarafından üstlenilmekte ve bebeğin kırkı çıkana kadar hem annenin hem de bebeğin bakımına çok dikkat edilmektedir. Bu bağlamda sosyal bir dayanışma örneği sergilenmektedir. Bölgede eskisi kadar olmasa da ataerkil yapının bir sonucu olarak erkek çocuk doğduğunda daha çok sevinilmekte ve ona daha fazla ehemmiyet gösterilmektedir. Günümüzde bu durumla çok karşılaşılmasa da katılımcılardan geçmişte doğum yapan kadının kız ya da erkek doğurmasının anneye yapılan yemekleri bile etkilediğini, erkek doğduğunda ağzımız tatlandı manasında bir tatlı, kız doğduğunda ise tuzlu çorba yapıldığını vurgulayanlar olmuştur.

Tablo 3.12. Doğum Yapan Kadın İçin Yapılan Yemekler

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Çiğ Yumurta			
Isfire	Pekmezli yumurta/Heko dims	Harire	Isfire
Harırıtıddakek (un çorbası)	Kemik suyuyla yapılan sulu yemekler, sebze yemekleri		
	Haşlama et, ciğer, dalak kızartma		
Acin (Mardin Usulü Çiğ Köfte)			
		Pasta	

Ikşut, Pekmez ve sadeyağ (Anneye ve bebeğe)			
Ikliçe (çörek), Şekerpare Lohusa şerbeti[100], hibiskus şerbeti, reyhan şerbeti (anneye ve gelen misafire ikram edilir)	Lohusa şerbeti, gül şerbeti (gelen misafire)	Çikolata, çay (gelen misafire	Etli/tavuklu pilav, süt helvası, cantık, şerbet, pasta (Mevlit günü gelen misafire ikram edilir)

3.4.2. Nişanlarda ve Düğünlerde Pişen Yemekler ve Verilen İkramlıklar

Geçiş törenleri içerisinde en önemli ritüellerden biri olan düğün ritüelinde amaç bireyin yeni bir evreye geçişi dolayısıyla evlenmesi ve bunun sonucunda aile kurmasıdır. Ailenin kurulması toplumsal bağlamda en önemli değişim olarak kabul edilir çünkü evlenen bireylerin aile, klan, köy ve kabile bazında bir değişim gerçekleşir. Bu değişim genellikle yeni bir evde yaşamaktır. Düğün ritüellerinden önce nişan dönemi denen ara bir dönem vardır. Nişan dönemi hem ayrılma hem de ara ritlerini içeren, yeni bir ortama bir ön hazırlık kabul edilir ve ayrılma riti ile birlikte sonlanır (Gennep, 2022, s. 137-138).

90'larla birlikte Mardin kent yapısında değişimler meydana gelmiştir. Yaşam alanı, eski Mardin diye adlandırılan bölgeden yavaş yavaş Yenişehir denilen bölgeye doğru kaymış, Yenişehir'de apartmanlar yükselmeye başlamış ve ailelerin büyük çoğunluğu artık eski Mardin'in taş evlerinde oturmak yerine yeni yerleşim yeri olan Yenişehir diye isimlendirilen bu bölgede yapılan apartmanlara geçiş yapmıştır. Yani mekânsal değişim beraberinde toplumsal değişmeyi de getirmiştir. Kent yaşamı artık daha modern denilebilecek apartman tipi konutların olduğu bölgede yoğunlaşmış ve bu yeni yaşam tarzı gündelik hayatın her alanına sirayet etmeye başlamıştır. Gündelik hayatın önemli ritüellerinden olan nişan ve düğün merasimleri de bu bağlamda değişime uğramış, eskiden taş evlerin/konakların damlarında[101] ya da avlularda yapılan nişanlar ve düğünler, yaşam alanlarının değişmesinden dolayı yani apartman dairelerinin bu merasimler için uygun olmaması sonucunda son 30 senedir artık düğün salonlarında, otellerdeki salonlarda ya da havuz başlarında yapılmaktadır. Bu durum modernleşmenin bir sonucu olarak okunabilir. Kentin fiziksel yapısı değişince gelenekselden

[100] Eskiden Mardin'de lohusa şerbeti ikramı yapılmamaktaydı.

[101] Mardin merkezde, Mardin'in yerlileri sokak düğünü yapmazdı, düğünler eski taş evlerin geniş avlularında ya da damlarda yapılırdı.

moderne geçiş olmuş dolayısıyla yaşam tarzlarının değiştiği gözlemlenmiştir. K31 bu değişimi şu sözlerle ifade etmektedir:

> *Valla düğünlerde genelde son yıllarda aşçılar tutmaya başladık… ekseriyet, zamanında düğünlerimiz evlerimizdeydi çünkü Mardin'in bu taş evlerinde her eve ait bir avlusu var genelde herkes avlusunda. Bütün sosyal faaliyetlerin örf ve geleneklerin bir sahasıdır o bir kullanım alanıdır, damları da yani onun için genelde zaten düğünlerimiz çoğunluğu geçmişte de buydu yani kış sezonuna denk etmiyorlardı insanlarımız genelde ilkbahar, yazın, hatta sonbahara doğru yine böyle dış ya da avluyu kullanabilecek bir alanın çerçevesinde yani Mardin'deki Hristiyanlar da Müslümanlar da aynı gelenekleri yaparlardı açık havada orada yine yemeklerimiz kendi evimizde pişirebilecek işte yine et pilav mesela buydu böyle kavurmalı işte sulu yemek o şekilde onları yapardık (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).*

Eski Mardin'in geleneksel taş evleri geniş ailelerin yaşayabildiği birçok odası bulunan geniş avlulara ve damlara sahip konutlar iken apartman daireleri ise ancak çekirdek ailelerin yaşayabileceği büyüklükte tasarlanmış, balkonu olan yapılardan oluşmaktadır. Dolayısıyla artık nişanlar ve düğünler bu küçük apartman dairelerinde avlu kadar geniş bir mekân olmadığı ve apartmanlar bu merasimlerin yapılabileceği bir yapıya sahip olmadığı için Mardin'de düğün salonları yapılmaya başlanmıştır. Yenişehir'de yaşayan halk artık nişanlarını ve düğünlerini bu salonlarda yapmaya başlamıştır. K31'in ifade ettiği önemli bir husus da mekânın değişimiyle birlikte nişan ve düğün törenlerinin yapıldığı mevsimlerin değişmiş olmasıdır. Eskiden düğünler dam ya da avlu gibi açık alanlarda yapıldığı için özellikle bahar ya da yaz ayları tercih ediliyorken günümüzde ise düğünler artık her mevsim yapılabilmektedir. Ancak nişan ve düğün mekânlarının kısıtlı, evlenecek kişi sayısının çok olmasından dolayı evlenecek çiftler nişan ya da düğün tarihlerini bu yoğunluğa göre belirlemekte ve boş buldukları tarihleri tercih etmek zorunda kalmaktadır. Bu durumun; yani kent yapısının ve mekânın değişiminin bu ritüellerin yapılacağı tarihleri bile doğrudan etkilediği görülmektedir. Dolayısıyla modernitenin hayatın her alanında etkisi olduğu söylenebilir.

Nişan ve düğün törenlerindeki bir başka değişim yapılan yemekler ve ikramlarda gözlemlenmektedir. Örneğin Mardin merkezdeki Arap kültüründe nişan törenleri eskiden nişanda verilen özel bir şerbetten dolayı "şerbet" olarak adlandırılmakta, nişana gidecek olan davetliler "şerbete gidiyoruz" ifadesini kullanmaktaydı. Nitekim K34 bu konuya değinmiştir:

> *Eskiden şerbet verilirdi, nişanın adı şerbetti zaten şerbete gidiyoruz denirdi… kazanlarda şerbetler yapılırdı şimdi nişanlarda konsept değişti maalesef. Zaten isteme, nişan her şey bir arada farklı bir boyuta taşındı, bazen işte çok fazla abartılı şeyler olabiliyor düğünvari olabiliyor eskisi gibi de*

kalmadı nişanlar, eskiden daha çok işte şerbet dağıtılırdı, ne bileyim kahve verilirmiş çok çok daha eskiden nişanlarda (K34, K, 48Y, Ev hanımı, Arap).

Nişan törenlerinde hem mekânsal değişimi hem de ikram edilen yiyecek ve içecek çeşitlerinde yaşanan değişimi K21 ise şu şekilde ifade etmiştir:

Şerbet verilirdi "kelle" diye. Onu kırar döverler, hatta gelinle damat adayları o kelleyi kırar. Ondan sonra ufalarlar ve büyük tencerelerde bakraçlarda eritilip suyla beraber içine şey konulurdu karanfil aroma anlamında ondan sonra onların özel bardakları vardı. Bende şu anda 6 tane var. Uzun ince kimisi pirinç dediğimiz madenden yapılmış, kimisi de bakırdan cam yoktu o zaman olsa bile çok nadirdi… Beraberlerinde de yapmış oldukları işte örneğin bir pastaya benzer şeyler vardı. Bizim "ığreybe" yani un pastası kurabiye gibi. Mesela ondan yaparlardı işte ya badem veya fındık koyarlardı. Fındık bizim burada fazla olmaz ama badem koyarlardı… şu anda yapılmıyor bunlar. Ben birkaç defa yeltendim. Hatta benim kızlarım nişanlandı diye yapmadım dedim ya biz kız sahibiyiz, yapmak abes olur, yapmadım yani. Yoksa nişan kültürü olarak yapacaktım (K21, E, 60Y, Memur, Arap).

K21'in eski nişan geleneklerini yaşatmak isteyip bunu yapamamasının nedeni nişanlanacak kişinin kendi kızı olması, yani nişanı kız tarafı yaptığı için günümüz adetleri neyse en mükemmel şekliyle yapıp ayıplanmaktan kaçınmak istemesidir. Burada da modernleşmenin getirdiği yeniliklerin kişiler üzerinde bir baskı unsuru oluşturduğu dolayısıyla "aykırı" olmak yerine çoğunluğa uyup herkes tarafından kabul gören biri olmak tercih edilmiştir.

Nişan zamanlarında bir de nişan için şehir dışından gelen akrabalar ve misafirler için ev sahibinin kendi evinde yemek verme geleneği vardır. K17 ve K40 bu geleneği ve yapılan yemekleri şu şekilde aktarmışlardır:

Nişanda gelinin ailesi yemek yapar çünkü yani gelen misafirler aç mı kalacak? Yani sabahtan yemek yapılır evde, gelen misafirler yemek yerler. Yeğenimin düğünü vardı ablam ırok yapmıştı, dolma yapmıştı işte kanat vardı ızgara tarzı şey vardı kuru fasulye, haşlama et bunların hepsi vardı yanında tulumba tatlısı, ayranı, her şey vardı… Yemekten sonra ise nişana gidilir (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).

Nişanda hani oğlan tarafı geliyor hem tanışıyorsun hani şey yapıyorsun o zaman evde yemek veriyorsun biz veriyoruz mesela valla biz dışarıda kebap yaptırdık o şekilde yani kebap ikram ettik hazır ayran (K40, K, 64Y, Emekli, Kürt/Terekeme).

Nişan törenlerini salonlarda görkemli bir şekilde yemekli yapanlar olduğu gibi hem nişanı hem yemeği daha sade bir şekilde evlerde yapanlar da vardır. K2 kızlarının nişanlarında şehir dışardan gelen misafirler için nişandan bir gün önce ve nişan günü yaptığı yemekleri, K9 ise kız kardeşinin nişanında ikram ettikleri yemekleri şu şekilde anlatmıştır:

Kızımız nişanlanınca İstanbul'dan geleceklerdi, ilk gelişleri dedim ilk gün yemeğe alayım onları… içli köfte yaptım kızartılmış, firik yaptım şeker hastasıdır diye, bir de ayrı iç pilav yaptım, dedim kim ne istiyorsa yesin, bir de alluciyye yaptım o mevsimde vardı, çok beğendiler, dediler çok güzel olmuş, ertesi gün de biz… pasta hazırlamıştık, bir de şerbet biliyorsun Mardin'in, masayı hazırladık şerbet verdik bir de limonata yapmıştım… kendi aramızda e yüzük takıldı onları ikram ettik… Büyük kızımda da dedim siz misafirimizsiniz siz bir şey yapmayın, onlar tatlı getirdiler ama biz hazırladık o zaman börek, poğaça, bir de pastayı biz aldık dedik misafirlerimizsiniz, halasıdır, dayısıdır, kalkıp gelecekler ikramlarımızı almasınlar, onlar bir çikolata getirdi bir de tatlı getirdi, meşrubat her neyse biz aldık (K2, K, 60Y, Ev hanımı, Arap).

Şimdi kız kardeşimin nişanını evde yaptık. Evde yaptığımız için dışarıdan tabii ki de ilave tatlılar vesaire bunlar erkek tarafı tarafından karşılandı alındı ama biz evde mutlaka ikram edilecek pasta, zeytinyağlı ondan sonra hamur işi vesaire bunları da hazırladık. Bu şekilde ikram ettik (K9, K, 33Y, Memur, Arap).

Mardin'deki nişan ritüeliyle ilgili bir başka gelenek ise nişan töreninden kısa bir süre sonra kız tarafının erkek tarafını yemeğe davet etmesidir. Bu davetler hem bir nezaket göstergesi hem de akraba olacak iki tarafın birbirini daha iyi tanıması amacıyla yapılmaktadır. Bu davetlerde verilen yemeklerden K3 şu şekilde bahsetmiştir:

Yemek nişandan sonra veriliyor, nişan bitti kız tarafı damat tarafını çağırıyor. O zaman da özenle ilk defa geliyorlar mesela en güzel yemekleri diziyoruz. Mesela kızımın zamanında yine hepsinde hemen hemen aynı, yine kaburga yaptım, işkembe dolması, karnıyarık yapmıştım… çiğköfte… bir de ben de kendi ablalarım, görümcem bir de onların görümceleri mesela kızımın görümceleri hani kayınları filan hani iki aile tanışma amaçlı biliyorsun burada görücü usulü evlenildiği için ancak yemeklerde bir araya geldik öyle oldu (K3, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

Katılımcıların verdiği örneklere bakıldığında nişan törenlerinde eskiden evde hazırlanan şerbet ve limonata yerine günümüzde meyve suları ya da gazlı içecekler tercih edilmekte iken tatlı olarak Kürtlerin daha çok baklava gibi şerbetli tatlıları ikram ettikleri, Arapların ise baklavanın yanında evde kendilerinin yaptığı sarma, börek, içli köfte ve kurabiye gibi yiyecekler verdikleri görülmüştür.



Fotoğraf 3. 86 Üzerinde bademden yapılan haç sembolü yer alan Süryanilere ait nişan çöreği (*Kana Süryani Shop*, 2020)

Tablo 3.13. Nişanlarda Verilen Yemekler ve İkramlıklar

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Eskiden yapılan ikramlıklar: Iğreybe (Bademli Un kurabiyesi), Çörek, Eski usül şerbet (kelle), Gül suyu tarçınlı şerbet, kahve	Eskiden yapılan yemeklerden bahsedilmemiştir.	Eski usul şerbet	
Kuru pasta, çerez	Kuru pasta	Nişan çöreği (3,5,7 adet)	Yaş pasta, kuru pasta
Baklava	Baklava, kadayıf, tulumba tatlısı		
Meyve suyu, gazlı içecekler, limonata, şerbet	Meyve suyu, gazlı içecekler	Alkollü ve alkolsüz içecekler (likör, viski, şarap)	Meyve suyu, gazlı içecekler
İç pilav, İçli köfte, karnıyarık, işkembe dolması, kaburga dolması, ırok, dolma, firik, alluciyye, çiğköfte, ayran	Irok, dolma, kanat ızgara, kuru fasulye, haşlama et, ayran	Mezeler (kibbe, sarma, ciğer, salata) Çerez, çikolata	Etsiz çiğköfte
Börek, poğaça			
Kebap			Kebap, ayran

Yukarıda da bahsedildiği gibi modernleşmeyle birlikte apartman tipi konutlara geçiş sonrası yaşam alanlarının değişmesiyle nişan ritüelleri gibi düğün ritüelleri de değişime uğramıştır. Örneğin eskiden evlerde dam veya avlularda yapılan düğünlerde düğün pastası verme geleneği yokken; düğün salonlarına geçişle birlikte mesela düğün pastası bu dönemde

verilmeye başlanmıştır. Ancak genel olarak düğün yemekleri eskiden olduğu gibi bugün de düğün ritüellerinde -yemek çeşitleri ve sunumları değişse de- olmazsa olmaz bir konumdadır. Düğün yemeğini mutlaka erkek tarafı üstlenmekte, kız tarafı düğün yemeği vermemektedir. Toplumsal cinsiyet rolleri açısından bu gelenek, erkeğin neredeyse bütün düğün masraflarını üstlenmesiyle sembolik olarak erkeklik ve güç kavramıyla açıklanabilir. Ancak istisna da olsa kız tarafı olarak kına günü yani düğünden bir gün evvel nişanlarda olduğu gibi dışarıdan gelen konuklar için yemek verenler de vardır. Katılımcılardan K2 kız tarafı olarak kına günü gündüz kendi tabiriyle düğün yemeğini evde verdiklerini ifade etmiştir:

> *Düğün yemekleri biz kızımıza yaptık, dışarıda yaptırdı eşim ben dedim pilav falan hazırlayayım eşim dedi uğraşma, ben sana kebab hazırlıycam… kına günü yaptık yemeği bütün akraba, halaları teyzeleri… gündüz yaptık, zaten akşam kınaydı o gün yemek verdik evin içinde bizim balkonumuz büyüktü… masa kurduk… ondan sonra kızımızın kınasını biz yaptık… Düğün Nusaybin'deydi. Onlar da insanlar güzel hazırlamışlardı Nusaybin'de de. Onlar da yemek yaptılar gündüz, bahçeleri var zaten çalıştırıyorlar, orda yemek verdiler, bizi de çağırdılar, bayanlar gitmedik, bizim amca tarafları gitti, gelen abemler isteyen gitti, davet ettiler insanları düğün günü. İç pilav, zerde hazırlamışlardı (K2, K, 60Y, Ev hanımı, Arap).*

Eskiden düğün yemeğini pişirmesi için eve ya aşçı çağrılmakta ya da evin hanımları yemek işini üstlenmekteydi. Yemekler büyük kazanlarda pişirilmekte, servisi genellikle erkekler yapmakta ve yemek gündüz verilmekteydi. Günümüzde ise düğün yemeği hem gündüz hem de akşam verilebilmekte, yemek şayet gündüz verilecekse "taziye evleri" ya da apartmanların toplantı salonları bu amaçla kullanılmakta ve yemekler aşçılar tarafından pişirilmektedir. Düğün merasimi ise akşam düğün salonlarında gerçekleştirilmektedir. Yemek gündüz verilmeyecekse akşam düğün salonlarında düğün esnasında verilmektedir. Yemek akşam salonda verildiğinde kişinin ekonomik anlamda gelir seviyesine göre verilen yemek çeşitleri değişkenlik göstermektedir. Ekonomik gelir düzeyi iyi olan üst ve orta gelir grupları geleneksel Mardin yemeklerinden *haşu* (etli bademli iç pilav), kuzu tandır, güveç, *ırok* (içli köfte), *sembûsek*, çiğköfte, salata, çerez, mevsim meyveleri, içecek olarak ayran, gazlı içecekler ve meyve suları vermektedir. Alt gelir grupları ise yemek olarak sadece *haşu* (etli bademli iç pilav) ve içecek vermekteyken bazı düğünler yemeksiz olup bu düğünlerde sadece kuru pasta, kuruyemiş ve içecek ikram edilmektedir. Düğün pastası ise mutlaka her gelir grubuna mensup kişiler tarafından verilmekte, nikahtan sonra gelin ve damat pastayı kestikten sonra davetlilere ikram edilmektedir. Düğün salonlarında organizasyon şirketlerinin süslediği "şık" salonlarda şamdanların, çiçeklerin ve suplaların yer aldığı masalarda yemekler porselen tabaklarda ikram edilmektedir. Yemek akşam düğün salonunda değil de gündüz verildiğinde ise genellikle

Mardin'de yaygın olan taziye evlerinin salonları bu iş için kullanılmaktadır. Yemek verilmeden önce mevlit okunmakta daha sonra yemeğe geçilmektedir. Gündüz verilen yemeğin menüsünde yine geleneksel yemeklerden *haşu* (etli bademli iç pilav) yanında et suyu, taze/kuru fasulye, yeşil biber, tatlı olarak zerde, ekmek ve ayran verilmektedir. Taziye salonlarında verilen bu yemekler düğün salonlarının aksine tek kullanımlık plastik ya da köpük kaplarda ikram edilmekte, masalara tek kullanımlık örtüler serilmekte ve plastik masa ve sandalyeler kullanılmaktadır. Genellikle bu yemeğe erkekler saat 11:00'de, kadınlar ise öğleden sonra davet edilmektedir. Akşam düğün salonu yerine gündüz taziye evlerinde yemek verilmesinin nedenleri, kimilerine göre geleneği yaşatmak olarak adlandırılmakta iken kimilerine göre ise düğün salonlarındaki menü fiyatlarının yüksek olması ve daha kalabalık bir davetli kitlesinin olmasından kaynaklanmaktadır. Yemek gündüz verildiğinde sadece yakın akraba ve dostlar bu yemeğe davet edilmekte dolayısıyla yemek maddi olarak çok külfetli olmamaktadır.

Düğünlerde genellikle Araplar ve Süryaniler aynı yemekleri veriyorken Kürtlerin düğün yemekleri ve düğündeki birtakım gelenekleri daha farklıdır. Kürt düğünlerinde yemek çeşitleri diğer düğünlerden farklı olarak genellikle *hamis (hemis)*, kavurma pilav, haşlama et gibi yemekler, ayran ve asitli içecekler ikram edilmektedir (bkz. Fotoğraf 3.87, Fotoğraf 3.88). Düğün pastası ise herkeste ortak bir gelenek olarak yerleşmiş, yine düğün esnasında kesilmekte ve ikram edilmektedir. Katılımcılardan Kürt olan K12, K16 ve K18 düğünlerde verilen yemekleri şu şekilde ifade etmektedirler:

> *Düğünlerde önce yemek yapıyorduk, evde Mevlüt okutuyorduk… kavurma yapıyorduk bir pilav yapıyor üstüne bırakıyorduk yiyorduk, türlü yapıyorduk. Fasulye türlüsü şimdi düğün salonu çıkmış kimse yapmıyor. Salonlarda bazıları yemekli yapıyor, bazıları da kuru pasta, yemek öyle pilavdır, haşlamadır et suyudur (K12, K, 48Y, Ev hanımı, Kürt).*

> *Bizim düğünlerimiz genelde yemekli oluyor. Geçen hafta da amcamın oğlu evlendi mesela düğün salonunda. Eskiden mesela ben çok küçükken abimin ablamın düğünü evde yapılmıştı. Terasta böyle. Bizim ev çok büyük bahçeli ama mevlütsüz düğünümüz olmuyor çok şükür ha doğru mu belki de değil… şimdilik düğün salonlarında eskiden evde. Genelde bizde pilav hemis diyoruz %90 bu yapılır, yanında biber. Eskiden beri ana yemek o. Pasta kesilir, pasta ya da dondurma veriliyor mevsime göre (K16, K, 34Y, Yönetici, Kürt).*

> *Bizde düğünlerde kavurma yapılır, çoğunlukla sırf et pilav öyle ayran vesaire. Pirinç pilavı daha çok yapılıyor. Et ürünleri daha çok oluyor. Maddi durumları olmadı mı sadece kuruyemiş vesaire bir şekilde oluyor. Çiğ köftedir o da oluyor. Düğün salonda oluyor düğünler, normalde saat yedi buçuk sekiz gibi başlar ama yemekli oldu mu saat beşte başlıyor. Beşte gelirler misafirler yemeklerini yerler sonra düğün başlıyor, orada oluyor (K18, K, 25Y, Eğitmen, Kürt).*

K23 Kızıltepe'de katıldığı Kürt düğünlerinde verilen yemeklerin Arapların ve Süryanilerin düğün yemeklerinden farklı olduğunu Kürtlerin özel yemeklerinden olan *teşt*in geleneksel usullerle düğünde servis edildiğini ifade etmiştir:

> *Şimdi artık düğünlerde işte Kızıltepe düğününe gittiğiniz zaman masanın ortasına devasa bir teşt geliyor. Et yemeği geliyor, değişiyor kişiden kişiye. Mesela Mova Parkta[102] Kızıltepe'de geliyor. Mesela 2000 kişilik aşiret parça parça etler herkes alıp tabağına bulgur pilavının üstüne koyup yiyor (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).*

Kendisini Kürt olarak tanımlayan ve aşiret mensubu olan K37 ise kendi aileleri özelinde düğün yemeklerini aileden kadınların pişirdiğini aşçı tutmadıklarını, erkeklerin köy odasında, kadınların ise ayrı bir yerde yemek yediğini, düğün merasimini de yine aynı düzende evde yaptıklarını, düğün salonlarını tercih etmediklerini belirtmiştir:

> *Bizde kendi içimizde. Biz düğün salonuna karşıyız evde yaparız. Evde, kadınlar erkekler ayrı bir şekilde, erkekler odada kadınlar ev tarafında, yemekler pişirilir ve kendi ev ahali yapar başkasına yaptırmaz ve odada veya evde yemek servis edilir. Düğünde de yine gelen erkekler köy odasına, kadınlar ev tarafına geçer. Düğünde genelde hemis yapılır çünkü daha pratik oluyor bir de orada çok ziyan olmuyor pirinç çok fazla yapılıyor tüketilmiyor şimdi bizde şey kültürü vardır o büyük leğenin içine koyarlar, onun dolu dolu olması gerekiyor pirinçle. Onun bitmesi mümkün değil… israf olduğu için ya da yük getirdiği için kişinin bakışına göre değişkenlik gösteriyor… hemis çok daha pratik oluyor, içecek olarak kola veriliyor daha çok kapalı ambalaj ve hızlı pratik olması için ya da kapalı su veriliyor, ayran çok denk gelmedim açıkçası yanına soğan konuluyor… yeşil biber o da közlenmiş bir şekilde hızlı maksat çeşitlendirelim diye ve olmazsa olmaz ekmek (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).*

Süryani katılımcılar ise düğünlerinde *haşu* (etli bademli iç pilav), *merge*, ordövr tabağı, mezeler, içli köfte, sarma, ciğer sote, içecek olarak rakı, şarap ya da gazlı içecekler tercih etmektedirler. *Merge* yemeğini Mardin'in ilçelerinden gelip şehre yerleşen Süryaniler ve Kürtler yapmaktayken, Mardin merkezde yaşayan Süryani ve Arap katılımcılar bu yemeği bilmediklerini ve yapmadıklarını söylemişlerdir. Bu bağlamda kentin yemek kültürüyle kırsalın yemek kültürünün bazı yemekler üzerinden farklılaştığı söylenebilir. Süryani katılımcılardan K30, K20 ve K38 düğün yemeklerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

> *Düğünde genelde iç pilav üstüne et yapılır yanında mezeler hazırlanır bizim düğünler çünkü apayrı olur mesela bizim düğünler alkollü olur, kadınla erkek bir olur ayrı gayrı olmaz herkes masada*

[102] Mardin'deki ilk AVM olan Mova Park'ın düğün salonu.

ailesiyle beraber oturur. Eskiden evlerde olurdu damlarda yapardık şimdi salonlar olduğu için artık salonda yapılıyor yani işte gelen misafirlerin ayrı ayrı masaları hazırlanıyor işte bir menü hazırlanıyor yemeğidir bilmem neyidir yanında içli köftesi olur sarması oluyor ciğeri olur sote gibi (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Yani düğünlerde genelde hani çok kalabalık olacağı için eğer mekân tutmadıysan mekân yemeği değilse kendi geleneksel yemeğini yapıyorsan genelde ya işte merge yapanlar oluyor. Merge çünkü büyük kazanda yapıp yanında pirinç pilavıdır, vesairedir, o olabilir ya o yapılıyor genelde ya da şey işte o haşu yapılıyor (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

Yemek eskiden evde yapılıyordu. Şimdi artık herkes salonda… otele bağlı ne çıkarıyorsa… ordövr tabağı önce gelir, ondan sonra yemek tabağı gelir bizim cemaat olduğu zaman alkol alınır. Evet, biliyorsun Süryaniler içinde içen de var, içmeyen de var tabi hani sağlığından dolayı içmiyor, şeyinden dolayı. Günahtan değil sağlık açısından içen var içmeyen ama yani alkol ikram ediliyor. Rakı olur iki içecek ikram… Kim ne istiyorsa soruluyor. Onun dışında kola bile içen var (K38, K, 58Y, Ev hanımı, Süryani).

Mardinli çok etnili (Arap-Kürt) üst gelir grubuna mensup olan ve Mardin merkezde yaşayan K39 hem Arap hem de Kürt akrabaları olduğu için kenti ve kırsalı düğün yemekleri üzerinden kıyaslarken kendisini Mardin'in yerlisi anlamında "öz Mardinli" olarak tanımlamış kısmen de olsa mensup olduğu Kürt kimliği üzerinden bu bağlamda bir aidiyet ilişkisi kurmadığını şu sözlerle ifade etmiştir:

Ya düğünlerde gelenekseldir mesela biz Kürt düğünlerine de gidiyoruz çünkü amcamın çocukları da köyde yaşıyorlar… kendi düğün yemeklerimizde mutlaka şey olur haşu, zerde vazgeçilmezlerimizden yanında yeşil biberi Mardin'in geleneksel düğün yemeği ama şimdi artık düğün salonlarında yaptığımız için yanına da bir içli köftesini de işte salatasını da tatlısını da ayrı tutuyorsun ama Kürtlerde gelenekseldir ya hamis yapar ya da et ve yanında kavurma verir. Yani çok böyle maddi durumu iyi olan hamis veriyor diğeri ise et ve pilav veriyor yanında tatlı olarak bizler de zerde veriyoruz, zerde bizim düğün yemeğimizdir salonda da olsa mesela genellikle biraz zerde çıkartılır bizde. Biz öz Mardinliler seviyoruz ama Kürtlerde hiç tatlı kültürü yok düğünlerde asla vermezler (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).

Kürtlerde tatlı kültürünün olmaması ancak Mardin Araplarında bu kültürünün yoğun olmasının nedeni genel olarak Arap kültürünün yemek kültürü üzerinde çok etkili olmasının bir sonucu olduğu söylenebilir.

Mardinli Arap katılımcılardan K25 ve K1, eskiden düğünlerde yapılan yemeklere değinmiş bugünkü düğün yemeklerinden farklı olarak *hâruf* (kuzu dolması) yapıldığından bahsetmişlerdir:

Düğün yemeği de standarttı yine artık duruma göre düğüne göre hâruf 1, 2, 3, 5 ama artık doldurulmuyor et yapılıyor şimdi o da kalktı. Bir de yanında bir sulu yemek, yanında da sıcak zerde düğün yemeğinin arkasında. Salonlarda da evde de (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).

Düğünde Mardin tabağı yapılıyor, mesela iç pilav yapılır, içli köfte, sembûsek artık onları koyuyorlar yanına. Evde yapılsaydı artık yapılmıyor, büyük kuzular koyunlar doldurulurdu, o zaman 300-500 kişiden fazla misafir oluyordu veyahut da doldurulmasa bile büyük tencerelerde iç pilav yapılıyordu, buradan uzak ölü yemeği gibi, o düğünlerde hep öyleydi de şimdi salonlar oldu yoksa herkes evde pişirirdi (K1, K, 56Y, Ev hanımı, Arap).

Düğün yemeklerindeki bu değişim yani *hâruf* (kuzu dolması) yerine günümüzde *haşu* (etli bademli iç pilav) pişirilmesinin nedeni birden çok kuzu dolmasının yapılacağı geniş mekânların artık olmayışı, dolayısıyla eski taş evlerden apartman hayatına geçişle birlikte yemek kültürünün mekâna bağlı olarak zamanla değiştiği görülmektedir. Bu da kentleşmenin ve buna bağlı olarak modern bir yaşam tarzının benimsenmesiyle alakalıdır. Apartman hayatını benimsemeyip hala eski evlerde yaşayanlar olsa da düğün merasimleri yine modern tarzda yapılmaktadır. Kırsal bölgelerde ise aşiretler düğün yemeklerini hala geleneksel yöntemlerle ve buna uygun mekânlarda pişirilebilmekte ve bu kültürü kısmen de olsa devam ettirmektedirler.



Fotoğraf 3. 87 Özel günlerde kırsalda pişirilen *hamis* yemeği (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt)



Fotoğraf 3. 88 Özel gün sofrası (düğün, taziye) (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt)

Mardin'de uzun bir süredir yaşayan ve artık birçok anlamda Mardin kültürünü benimseyen Muğla Milaslı K33 kendi çocuklarını evlendirdiğinde, düğünlerinde Mardin yerlilerinin yaptığı geleneksel Mardin yemeklerini ikram ettiğini ifade etmiş, Mardin kültüründe yer alan yemekleri açıklarken bu kültürü "kültürümüzde" şeklinde ifade ederek kültürel bir aidiyet olarak Mardinli kimliği vurgusu yapmıştır:

> *Şeyde verdik yani yer tuttuk ona göre yemeklerimizi verdik salonda, düğünlerimizi de salonda yaptık ikramlarımızı da… orada da çerezimizdir pastamızdır gerekenleri de o şekilde yaptık… düğünlerde genelde bizde iç pilavı yaparız onun yanında da mutlaka bir sulu yemek olur, onun yanında da mutlaka tatlı veririz mesela sulu yemek mevsimine göre yeşil fasulye olabilir ondan sonra karışık şey yemekler olabilir mesela patlıcan yemeği yaparsın, fasulye yaparsın, bamya yaparsın yani o mevsimine göre ayarlanabiliyor ama genelde kültürümüzde düğünlerde olsun mutlaka iç pilavı yapılır (K33, K, 70Y, Türk, Emekli).*

12 yıldır Mardin'de yaşayan Samsunlu K35 Mardin düğün yemekleri ile Samsun'da yapılan düğün yemeklerini kıyaslamış ve Mardin'de kullanılan baharatların Samsun'un damak tadına pek uymadığını, Samsunluların daha sade bir yemek kültürü olduğunu buranın ise bol çeşnili, zengin bir damak zevki ve yemek kültürünün olduğunu ifade etmiştir:

Düğün yemeklerinize denk geldim… etli pilavlarınız falan güzel yani genellikle bu yöresel tabaklar oluyor Mardin tabağı… bizimki de yöresel gibi aslında tabağımız ama sayı bir tık daha az gibi yani çeşit az ama bizimkiler mesela o kadar karışık bir içli pilav tüketmiyorlar, yani hiç içli pilav tüketmiyorlar, biraz damak tadı şey bir tık üst sanki bir damak tadı gibi geliyor… bizimkilerin şeyi daha az baharat… şimdi düğün meselesi biraz karışık çünkü farklı farklı düğün şeyleri var. Samsun'un merkezinde düğün yapıyorsak şehirde pilav vardır, Bafra pidesi vardır yanında 2 tane işte genelde tulumba tatlısı olur, ayran bu fix menü gibidir, dışarıda yapılan orta gelir seviyesindeki bir düğün şeyini söylüyorum yani Samsun'daki işte yüz düğünün diyelim ki altmışı yetmişi böyle yapılır tabii ki gelir durumu arttıkça tabaktaki şey de değişir işte pilav tavukludan etliye döner falan köylerde ise keşkek yapılır özellikle Samsun'un köylerinde yani daha Samsunlu insanlar bunu daha çok yapar (K35, K, 42Y, Akademisyen, Türk).

Mardin'de yaşayan farklı etnik kökenden katılımcılarla yapılan görüşmeler sırasında düğünlerde katılımcıların bahsettikleri yemek isimleri Tablo 3.14.'te yer almaktadır.

Tablo 3.14. Düğünlerde Pişen Yemekler

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Haşu (etli bademli iç pilav) yanına et suyu, tandır, eskiden kuzu/ koyun dolması.	Hamis, haşlama et pilav, kavurma pilav	Haşu (İç pilav),	Haşu, İç pilav
Kuru Fasulye, Taze fasulye, türlü, güveç	Kuru fasulye, taze fasulye	Merge (sulu yemek)	Taze fasulye, bamya, patlıcan yemeği
İçli Köfte		İçli köfte	
Çiğ Köfte	Çiğ köfte	Sarma, ciğer sote, mezeler, ordövr tabağı	
Sembûsek		Sembûsek	
Kebap			
Lahmacun			
Yeşil biber, salata, ekmek	Yeşil biber, soğan, ekmek		
Yaş pasta	Yaş pasta/kuru pasta, dondurma	Yaş pasta, kuru pasta	Yaş pasta
Zerde	Zerde	Zerde	Zerde
Kuru Yemiş	Kuru yemiş	Kuru Yemiş	Kuru Yemiş
Ayran, gazlı içecekler, meyve suları	Ayran, gazlı içecekler, meyve suları	Gazlı İçecekler, Meyve suları, Alkollü içecekler (şarap, rakı, viski)	Ayran, gazlı içecekler, meyve suları

3.4.3. Taziyede Pişen Yemekler

Taziyeler yasın ve acının paylaşılması, yardımlaşma ve dayanışma gibi toplumsal bağları güçlendiren ritüellerdir (Gennep, 2022, ss. 191-192). Cenaze töreni sonrası verilen yemek kaynaşma ritleri içinde tanımlanmakta, yemeğin ölen kişinin akrabaları ve toplumun diğer üyeleri arasındaki bağı güçlendirmek gibi bir işlevi olduğu vurgulanmaktadır.

Mardin'de taziyelerde birçok toplumda olduğu gibi yemek önemli bir olgudur. Türkiye'nin birçok bölgesinde ölen kişinin evinde bir süre yemek pişirilmeyip bu işi yakın akrabalar ya da komşular üstlenirken, Mardin'de bunun tam tersi bir durum söz konusudur. Mardin'de ölen kişinin ailesi taziye süresince yemek yapmakla mükelleftir. Bu gelenek Mardin'de son zamanlarda eleştiri unsuru olmuş ve özellikle kırsal bölgeler için dini otoriteler özel fetvalar yayınlamışlardır. Bu bağlamda toplumsal bağları ve dayanışmayı arttıran yemek bir yandan da ekonomik olarak büyük bir külfet haline dönüşmekte, insanları zor durumlara sokabilmektedir. Bunun yanında yemek kimi zaman bu tarz ritüellerde gösteriş aracına dönüşebilmektedir.

Mardin merkezde taziyeler hayır sahiplerinin yaptırdıkları taziye evleri ya da camilerde bu iş için ayrılan bölümlerde yapılmaktadır. Önceden ise taziyeler eski taş evlerde yapılmakta yemekler de evlerde kadınlar tarafından ya da tutulan aşçılar tarafından pişirilmekteydi. Bu durumun değişmesi daha önceki bölümlerde bahsedilen kentin yapısının değişimiyle alakalıdır. Yeni konut tipi olarak apartmanlar kalabalıkları ağırlamaya müsait olmadığı için tıpkı nişan ve düğün törenleri gibi taziyeler de artık evlerde yapılamamakta bu yüzden geniş mekânlara ihtiyaç duyulmaktadır. Taziye evleri de bu amaca uygun olarak mescidi, mutfağı ve gelenlerin oturabileceği geniş salonları olan mekânlar olarak tasarlanmıştır.

Yakın zamanda yaşanan Covid-19 pandemisi gündelik hayatta birçok uygulamanın değişmesine neden olmuştur. Taziyeler de bunlardan bir tanesidir. Pandeminin yoğun olduğu süreç boyunca kalabalık cenaze törenleri ve taziyeler yasaklanmıştı. Pandeminin etkisi azalınca normalde üç gün yapılan taziyelerin ikinci gün öğlene kadar yemek verilmeden Mevlit okutulup bitirilmesi şartıyla yapılmasına izin verilmeye başlanmıştı. Yasakların kalkmasıyla ise taziyelerin yapılmasına ve yemek verilmesine tekrar izin verilmiştir. Ancak yasaklar kalkmasına rağmen bazı aileler taziyeyi eskisi gibi üç değil iki gün yapmaya devam etmiştir. Bunun nedenlerinden birisi taziyelerde yemek verme geleneğinin ev sahipleri tarafından üstlenilmesinden dolayı bu durumun maddi açıdan çok külfetli olmasıyla ilgilidir.

Taziyelerde yemek verilen gün sayısı ve yapılan yemek çeşitleri toplumdaki etnik

kökene, dinlere ve statüye göre farklılık göstermektedir. Ancak taziyelerdeki yemek verme geleneği toplumsal baskı sonucu bir zorunluluk olarak görüldüğünden ekonomik olarak masrafları karşılayamayacak olan aileler kredi çekip yine de bu yemeği vermektedir. Halbuki dini olarak taziye yemeklerinin mekruh olduğuyla ilgili hadisler vardır. Din İşleri Yüksek Kuruluna (*Dini Bilgilendirme Platformu*, t.y.) göre:

> *Bir yakınını kaybetmenin üzüntü ve sıkıntısı içinde olan cenaze sahiplerinin, taziye için gelen misafirlere yemek hazırlayıp sunması ilave bir telaş ve sıkıntıya sebep olacağından mekruh görülmüştür (İbn Âbidîn, Reddü'l-Muhtâr, 2/240). Bunun yerine komşular veya yakınlarının, cenaze sahiplerine ve uzaktan gelenlere ikramda bulunmaları sünnettir (Tirmizî, Cenâiz, 21 [998]).*

Taziyelerde ev sahibinin yemek vermesiyle ilgili bir başka dini yorumda ise bunun Câhiliye Dönemi'ne ait bir gelenek olduğu ve haram olabileceği vurgulanmıştır:

> *Akraba ve komşuların yemek hazırlayıp cenaze evine götürmeleri müstehaptır. Cenaze sahiplerinin yemek hazırlayıp başkalarına ikramda bulunması ise hem uygun olmayan bir zamanda külfet getirdiği, hem de Câhiliye devri âdetlerinden olduğu için İslâm âlimleri tarafından mekruh görülmüş, hatta haram olabileceği ileri sürülmüştür. Vârisler arasında hukukî işlemler bakımından ehliyetsizlerin veya eksik ehliyetlilerin bulunması halinde terikeden bu tip harcamaların yapılması da câiz değildir. Ancak uzaktaki akraba ve dostlardan cenazede bulunmak üzere gelenlere ikramda bulunmak ve onları yedirip barındırmak câizdir (M. Şener, 1993, s. 357).*

Bu durum Mardin'de toplum içerisinde birçok kesim tarafından eleştirilse de bu geleneği terk etmek istemeyenlerin gösterdiği direnç veya bu geleneği terk etmek istese de yapmadığı takdirde toplum tarafından dışlanma korkusu yaşanması dinin bu alanda çok da belirleyici olmadığı kültürel normların daha baskın olduğu görülmektedir.

Mardin merkezde yaşayan Arapların, Kürtlerin, Süryanilerin, Türklerin ve diğer çok etnili grupların taziye yemekleri gelenekleri ve bu geleneklerin nasıl uygulandığı, aradaki benzerlikler ve farklılıkları değerlendirmekte fayda vardır.

Mardin merkezde yaşayan Arapların taziyelerinde ilk gün genellikle pratik bir yemek olan *sembûsek* ya da *şembûrek* (lahmacun) yaptırılmakta, ikinci gün ise mutlaka *haşu* ya da pilav üstü et, mevsimine göre bir sulu yemek (kuru fasulye, taze fasulye, türlü, güveç) yapılmakta yanında ayran, yeşil biber ve ekmekle gelen misafirlere servis edilmektedir. Üstelik yemek öğle ve akşam olmak üzere iki öğün şeklinde verilmektedir. Taziye süresince taziyeye gelenler üçüncü gün verilecek Mevlit yemeği için davet edilmekte, bu davetin şekli taziye organizasyonunu yapan ve duaları okuyan kişi tarafından sık sık anons edilerek yapılmaktadır.

Üçüncü gün genellikle öğleden önce ya da ikindiden sonra Mevlit okunmakta ya da ölünün yakınları tarafından okunan hatimlerin duası yapılmakta, sonrasında yemek verilmekte ve taziye yemek sonrası sona ermektedir. Mevlit yemeğinde *haşu*, et suyu, sulu yemek ve tatlı olarak zerde verilmekte ancak bazen baklava dağıtanlar da olmaktadır. Ayrıca Mardin'de eski bir gelenek olan *ıkliçe* (çörek) günümüzde hala Mevlit sonrası gelenlere dağıtılmaktadır. Eskiden herkes mutlaka taziyelerde *ıkliçe* veriyorken günümüzde *ıkliçe* yerine şeker ya da lokum dağıtanlar da olmaktadır. Buna ek olarak merhum kişinin adının yazılı olduğu küçük Yasinlerin verilmesi de son yıllarda popüler hale gelmiştir. *Ikliçe* eskiden sadece taziyelerde dağıtılıyorken günümüzde artık her zaman ekmek fırınlarında taze olarak bulunabilmektedir. Taziye sırasında ise gelenlere su, çay, yöreye özgü kahve *mırra*, lokum, şeker ve tuz ikram edilmektedir.

K13 Mardin'de taziyelerdeki yemek geleneğinin insanları manevi anlamda çok zorladığını ve bu durumun değişmesi gerektiğine vurgu yapmaktadır:

> *... keşke kaldırılsa bu yemek geleneği. Çünkü gerçekten zor oluyor mesela sizden uzak ölü ölüyor daha mezara konulmadan yemek derdine düşülüyor. Mesela 3 gün de aynı şekilde öğlen yemekler pişiriliyor, zaten Mevlüt günü genelde her şey yapılıyor haşu, fasulyesidir, zerdesidir işte ilk gün sembuseğidir, kişiye kalmış gerçi o menü ama Mevlüt günü üçüncü gün illaki haşu yapılıyor, zaten kişi üzülüyor ölüsüne, zaten yıkılmış bir de kalk yemeği düşün, memnun etmeyi düşün... mesela Kabala'da genelde bu adetler kalkmış, akrabalar arasında her gün biri pişiriyor... tabağı işte çatalına kadar her şeyi onlar düşünüyor yani ölü ailesi hiç bir şeye karışmıyor. Bir kişi gelip işte pişiriyor, peçetesine kadar getiriyor. Bir yandan güzel tabi en azından o ev halkı acılı günleri evet uğraşmıyorlar ama yapılıyor gene... içecek olarak da bizim mırra veriliyor. Çay da genelde akşam veriliyor (K13, K, 42Y, Ev Hanımı, Arap).*

K23 taziyelerdeki yemek verme geleneğinin artık kaldırılması gerektiğini bunun yerine harcanan paranın ihtiyaç sahiplerine dağıtmasının daha doğru olduğuna inandığını belirtmiştir:

> *Ya taziyelerde kaldırılmasını artık o kadar çok istiyoruz ki yakın zamanda anneannemi kaybettik. Yemek yapacaktık fakat valilik 5 günlük şeyi yasakladı. Her türlü işte toplanma, konser vesaire şu, bu ona denk geldik 5 gün önce böyle bir genelge yayınladılar. Yemeği yapamadık. Şöyle bir karar aldık. Biz 12 ay boyunca her ay bir ihtiyaç sahibinin ki geçen ay götürdüm ben... Yemek o kadar zahmetli ki yani her şeyi ayarlamıştık biz işte 60, 70 kilo et işte 5 çuval pirinç. Niye? Çünkü kalabalık herkes tanıyor. Taziyeye gelen herkesi çağırıyorsunuz. Orada da yemek zaten belli. Yine düğün yemeği gibi haşu etli pilav, kuru fasulye ve tatlı. İnşallah kaldırılır. Hatta ben çok ön ayak olmak istedim. Dedim ki, yapmayalım laf söz olur dediler. Ya bir yerde birinin o laf sözü sineye çekip kaldırması lazım. Herkes beni susturdu, büyükler sana düşmedi diyor, biz kimseyi konuşturamayız üzerimize diyor, böyle bir algı var Mardin'de. İç Anadolu'da Ege'de asla ölü evinde 3 gün tencere*

kaynamaz ocak açılmaz. Burada biz öğlen mesela 2000 tane sembûsek yaptır akşama ayrı. Şimdi yakın eş dost herkesi bir de şey mantığımız var ya ne kadar insan yese o kadar sevap gider hani. İnanın maddiyat değil de şey yoruyor, o insanları memnun etmek, servis yap… 2015'te rahmetli babam taziyesinde o acıya rağmen biz şeyi bırakıyorduk marketten et, kasaba uğra şey yap en acısı da Mevlüt yemeği yapılıyor. Oradan bir tane dengesiz şey yapıyor ya maydanozsuz yok mu mesela hani ya da yağsız et alabilir miyiz? Bir an önce kaldırılması lazım ama kimse o topa girmiyor yine yapıyorlar çünkü şey var sonuçta kimse şanına şerefine adına leke gelsin istemiyor… bir de garip fakirin şeyin karnı doymuyor birinci derece maddi durumu iyi olan kişiler geliyor, mesela bir şeye çok sevindik valilik gelip şey dediler taziyeyi bitirin, biz dedik ki yemek var, olmaz yani karar verildi, çok sevindim biz şu anda her ay bir fakire o parayı gıda yardımı olarak götürüyoruz. Ailenin bir aylık en azından şeyi çıkmış oluyor. Eti, yağı, pirinci neyse çok daha faydalı oldu, oraya götürünce o mutlulukları sevinçleri çok farklı. İnşallah bir an önce kaldırılır yazık yani (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).

Katılımcılardan K27 eskiden taziyelerde sadece Mevlit çöreği ve acı kahve ikram edildiğini yemeklerin ise son 20-30 yıldır verildiğini söylemiştir:

Daha önce taziyelerde sadece mevlüt çöreği veriliyordu. Şimdi yemekler ilave edildi. Yani bizim 20-30 sene önce sadece mevlüt çöreği…, yemek kime veriliyordu dışarıdan gelen akrabalara. Zaten bu taziyeler evlerde oluyordu genelde yani yaz ayı ise avlularda yapılıyordu. Kışsa odada yapıyordu, sergiler kaldırılıyordu işte sandalyeler falan seriliyordu. Öyle sadece acı kahve ikram ediliyordu. Başka bir şey yok (K27, 62Y, E, Memur, Arap).

Merkezde yaşayan ancak aslen Ömerli ilçesinden olan Arap katılımcı K34 Ömerli'deki taziye geleneklerinin Mardin merkezdekinden farklı olduğunu ve ölen kişinin evinde yemek pişmediğini söylemiştir:

Taziyede 3 gün yemek pişer birinci gün pide olur, lahmacun olur, ikinci gün iç pilav olur ama üçüncü gün muhakkak Mevlit günü iç pilav yine ev sahibi yapar, Mardin merkezde ev sahibi yapar bütün misafirlerini ağırlamakla yükümlüdür Ömerli'de öyle değildir. Aslında çoğu insana farklı gelir ama ben o kadar şanslı hissediyorum ki kendimi o 2 farklı şeyle buradan uzak hani biri öldüğü zaman orada asla ölü evinde hiçbir yük yüklenmez sabah kahvaltısından tutun öğlen yemeği ve akşam yemeği kazanlarla pişirilirdi ki hala öyle ölü evine bütün yakın akrabalar dostlar zaten orada herkes akraba birbirine o şekilde evlere götürülürdü yani 3 gün bir hafta 10 gün bile yemek pişirmeyeni bilirim yani orada. Ölüm zamanı ıkliçe de yapılır (K34, 48Y, K, Ev Hanımı, Arap).

K39 ise Arapların ve Kürtlerin taziye yemeklerini şu şekilde kıyaslamıştır:

Taziyelerde dediğim gibi haşudur… birinci gün artık taziyelerimizi çoğumuz yani yaklaşık 30 yıldır böyle yapıyoruz, birinci gün hep lahmacundur çünkü ölü ani kaldırıldığı için sembûsek veriliyor… yanında ayran ama ikinci günde şey verilir böyle fasulye pilav falan türü bir şey, üçüncü gün de

mutlaka mevlid gününde haşu yapılır bu gelenekseldir Mardin'de ama Kürtlerde aynıdır hiç değişmez öğlenleyin et ve pilav akşamleyin bulgurla pilav verilir onlar mevlid günü hamisi veriyor (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).

Merkezde yaşayan Kürtlerin taziyeleri de Arapların taziyeleriyle aşağı yukarı aynı olmakta ancak yapılan bazı yemekler farklı olabilmektedir. Kürtler ilk gün yine pratik olması açısından lahmacun tercih etmekte, sonraki günler ise et-pilav, kavurma, *hamis* gibi yemekleri daha çok yapmaktadırlar. Merkezde yaşayan ve büyük aşiretlere mensup katılımcılardan K22 ve K10 ise taziyelerde yemek verme meselesinin köylerde dayanışarak yapıldığını ancak aşiretler arasında bile bu geleneklerin farklı olduğundan bahsetmişlerdir:

Kırsal bölgede yaşayan insanlar mesela anne tarafından örnek verebilirim Kızıltepe'de yaşıyorlar… onlar tamamen dayanışarak bunu yapıyorlar. Yani bir taziye varsa… Abdullahoğulları diyelim. Mesela Abdullahoğulları içerisinden bir taziye varsa bütün masraf ortak bölünür, çadır alınmıştır, çadırları hemen kurarlar ve orada hemen hızlı bir şekilde böyle organize olurlar ama mesela benim baba tarafımda bu yok. Teklif vardır. Orada teklifi ya kabul ederseniz ya etmezsiniz… bir taziye olduğu zaman kapalı toplumlarda… yani dayanışan topluluklar diyelim… Biraz daha böyle dayanışan ailelerdir bizim ailelerimiz hem Araplar hem Kürtler hem de belki Süryaniler de öyledir ve şey olur mesela hemen akrabalar orada toplanırlar. Bir taziye kurulacaktır. Hemen bir taziye yeri kiralanır veya köyde yapılacaksa bir meydan hazırlanır. Gelecek misafirler için, taziye için… herkes işin bir ucundan tutar, işin bir maddi külfeti vardır. Yani bir taziye yapmak bugün belki 40-50000 TL civarında bir masrafı var. Ama oradaki akrabalar hemen dahil olmak isterler. Burada o taziyeyi gerçekleştiren taziye sahibi ailenin durumuna göre bu ya kabul edilir ya da kabul edilmez, mesela biz kabul etmedik. Mesela bizim babamızın taziyesi oldu 2 sene evvel amcamların teklifini kabul ettik cüz'i miktarda çünkü hak sahibidirler ama onun dışındaki akrabalarımızın tekliflerini geri çevirdik. Dedik ki, hayır bizim böyle bir imkânımız var (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

Genellikle pilav et sunulur. Şimdi buranın hemiz[103] dediğimiz et sote şeklinde… taziyelerde asla tavuk eti sunulmaz ayıp olarak görünüyor herhalde. Burada et kırmızı et olacak. Zamanında tarihte böyle hatta tavuk eti sunanları böyle gariban işte kimsesi yok gibi bir algı oluşmuş sosyal hayatta. İnsanlar da artık bunu bir rencide olarak görüyorlar demek ki, aslında öyle olmaması gerekiyor ama işte maalesef. Pilav olarak bir gün bulgursa öbür gün pirinçtir, bir öğün pirinç ise öbür öğün bulgur yapılır. Genellikle bu bizim et sotemize hemiz deniliyor. Yani hemiz yemeği yapılır, bol et gerekiyor maalesef. Bu şekilde de artık yani kültürden de kalkması gerekiyor bunun. Taziyeler çok külfetli olmaya başlamış. Ya büyük aşiret ailelerinde, benim kendi anne tarafında nasıl yapılıyor, mesela diyelim ki benim amca çocuklarımla beraber biz 25 eviz. O evde kaç tane askerlik çağını

[103] Kendisini Kürt olarak tanımlayan katılımcılar, et soteye benzer bir yemek olan *hamis*, *hemis* veya *hemiz* kelimelerini kullanmışlardır.

bitirmiş erkek var diyelim 3 tane annemlerde var. Taziyelerde, en son taziyemiz bir yıl önceydi ve 150.000 TL tuttu. O 150.000 TL her ailede kaç tane askerliğini yapmış erkek varsa onlara paylaşıldı. Öyle olunca çok külfet olmadı. Yani her bir kişiye 1.600 TL düştü. Ama tabi ki bu yıllardır yapıldığı için artık zor gelmiyor onlara masraf… ama bu bir kişiye kaldığı zaman hani duymuşum gidip kredi çekenler bile olmuş. Ben tek başıma yapamam nasıl yapacağım diye. O da zor tabi ki. (K10, K, 44Y, Usta Öğretici, Kürt/Süryani).

Merkezde yaşayan Nusaybinli K17 ise taziye geleneklerinde sabah kahvaltısı dahil 3 öğün yemek verildiğini, öğle ve akşam için çok sayıda hayvan kesildiğini, taziyelerinin yedi gün sürdüğünü ifade etmiştir:

Taziyelerde mesela bizim aşçı oluyor… köyde 20-30 tane hayvan kesilir… büyük kazanlarda fasulyesi olur, pirinci olur, yine haşlanmış et olur ve etler hep böyle büyük büyük şeylere konulur, dizilir sofralara ekmek yanında… salatayla falan kimse uğraşmaz, yeşil biber yanında ayran olur ilk günlerde mesela dışarıdan yaptırılır, insan yetişemediği için ilk günlerde lahmacun tercih edilir. Hemen böyle rahat yenilebilmesi açısından. Yemeği ev sahibi yapıyor kesinlikle yani. Akrabalar mesela benim babam vefat ettiği zaman benim amcamın oğlu hani sağ olsun o ilgilenmişti… Biz sabah öğle akşam veriyorduk. Yani sabah kahvaltı dahil gelenlere veriyorduk evde bulunanlara, ev de büyüktü ama bir alt katta bir pasaj vardı. Oraya gelenlere sabah kahvaltısı veriliyordu. Öğle yemekleri ve akşam yemekleri kesinlikle, ama biz kazanlarda yapmıyorduk. Biz lokantaya vermiştik. Lokanta bize istediklerimizi getiriyordu, fazla fazla da yapıyorduk ve biz geri kalanını evlere dağıtıyorduk. 7 gün boyunca böyle yemek yapılır. Tabi herkes yapamıyor üçüncü günde yapıyorlar, özellikle üçüncü gün hani Mevlüt deniliyor. Üçüncü gün o etli yemek yapılır. Yani et, işte pirinçtir, yanında işte dediğim gibi fasulye bunlar yani demirbaştır (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).

Merkezde yaşayan ancak kırsalla bağını devam ettiren önemli bir aşiretin mensubu olan K37 taziyelerde yemek verme geleneğinin kaldırılmasıyla ilgili öncülük ettiklerini, bunu müftülükle iş birliği içerisinde yaptıklarını ve kısmen bunu başarabildiklerini ifade etmiştir:

Taziye yoğun geçiyor yaklaşık 7-8 yıl önce bölgesel olarak şeye başladı il müftümüz ile ilçe müftümüz de birlikte bizimkiler de öncülük yaptılar biz taziyelerde yemek çıkarmayalım mantığı, çünkü birçok aileye külfet oluyor, bazıları borçlanarak o yemeği ödemeye çalışıyor artık kendi acısını unutup onun derdine düşmeye, biz başlayıp öncülük yapmaya çalıştık kısmen başarıldı kısmen başarılmadı bazı aileler kendisine yediremiyor diyor ki ben yemeği vereceğim ya sadece kendi iç işleyişini düşündüğü için vereceğim diyor, şöyle yaptı bizimkiler mesela rahmetli dede vefat ettiğinde dışarıdan gelen misafir şehir dışından, Diyarbakır'dan Urfa'dan uzaktan gelen misafire ayrıca bir yerde yemek ısmarlandı[104] ve aile bireyleri çünkü onlar misafir ağırlıyor ama bir şekilde

[104] Kürt katılımcıların bazıları "yemek ikram etmek" yerine "yemek ısmarlamak" terimini kullanmışlardır.

yemek ihtiyacının da gidermesi lazım ayrı bir yerde biz yemek ısmarladık ama gelen misafire ısmarlamadık kaldırmaya çalıştık ama maalesef devam ediyor çok başarılı olmadı. Taziye süresi de kısaldı üçüncü günde bitiyor artık şey oluyor üçüncü günden sonra bizim taziye evi dediğimiz ya da çadır dediğimiz büyük alan kapanıyor duymayan ya da uzaktan gelen insanlar için de işte 1-2 gün oda dediğimiz köy odasında ağırlanıyor misafir ama 3 günün üstüne çıkmıyor artık. Pandemide hatta hiç gitmeyenler de oldu telefonla bir şekilde… Bizde üçüncü gün Mevlitle birlikte ikindiye doğru bitiyor. Mevlitte, Mevlit okunması için işte 1-2 tane büyük sini dediğimiz şeyin üstüne buğday konur, pirinç konur, bulgur konur lokum konuyor bu bildiğimiz kent şekerleme şeklinde şekerleme, ağız tatlandırma gibi su konuluyor üstü bir örtüyle örtüp mevlit okunuyor pişmemiş çiğ hepsi, gelenek öyle, mevlit okunduktan sonra misafire ikram ediyor alıp ağzına atıyor yiyor bu düğünde de yapılıyor. Mevlit okutuyoruz hem taziyede hem düğünde yapılıyor bunlar üstüne de örtü örtülür, Mevlit okunduktan sonra örtü kaldırılır... İçecek olarak mırra da çay da veriyoruz, kadınlar tarafında ağırlıklı şey oluyor çay ama bazen isteniyor evde yapılmıyor, odada[105] cezve götürüp dağıtılıp geri geliyor ama odada ikisi de verilir (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

Süryanilerin taziyeleri ve taziye yemekleri, Arapların ve Kürtlerin taziyelerinden daha farklı olmaktadır. Süryaniler taziyelerini kiliselerde yapmaktadırlar. Taziyelerde verilen yemekler ise taziye eğer oruç ya da perhiz dönemine denk gelmişse perhize uygun yemekler pişirilmekte aynı zamanda taziyeye gelen Müslümanlar için kilisenin izniyle etli yemekler de pişirilebilmektedir. K31 bu durumu şu şekilde anlatmıştır:

Taziyelerde mesela, birkaç tane taziyemiz oldu onda mesela oruç zamanına denk geldi ne yaptık aşçımızı tuttuk yani eskiden taziye yemekleri yine evlerde yapılırdı ama son yıllarda yine herkes işte mezarlığın üzerinde[106] ya da biz kendi kilisemizin, salonlarımız var orada yine aşçı tutarız eğer perhizli bir günse perhiz yemeği yaparız yani etli bir şey yapmayız yani kiliseye ayak uydurmamız gerekiyor, bazen de onlardan izin alarak gelecek Müslüman arkadaşlarımız olabilir ya da aramızda hasta olan perhizli olmayanlar için de biraz daha etli de yapabiliyoruz yani 2 farklı yemek de yapabiliriz ama illa şart değil eğer katı kurallar konulursa tamamıyla perhizli olması lazım, biraz da geniş olmak lazım tabii biz birkaç kere bunu bu şekilde yaptık yani her iki yemeği de yaptık… bakladan zeytinyağlı sulu yemeğini yaptık pilav yanında işte ya da kuru fasulye yaparız mevsimine göre mesela… Sonuçta ölümler anlık ne bulabilirseniz onun üzerinden yoğunlaşır ya da balık da yapabilirsin yani seçenekler çok çünkü insanlarımız geçmişte yani 50 gün boyunca aynı 3-4 yemek üzerinde değildi bu iş yani çok farklı yemek kültürlerimiz var böyle perhizili, bunun üstünde aslında çok iyi bir çalışma yapılması gerektiğini düşünüyorum yani hatta ben bazen eşime diyorum ki işte ya bir kâğıt kalem al da perhizli günlerde neler yani yapılıyordu bunları kitap gibi yazalım (K31, E,

[105] Köy odası

[106] Mezarlıkta

54Y, Kuyumcu, Süryani).

Merkezde yaşayan Süryani katılımcılar normalde ölen kişinin ertesi gün defnedildiğini, şehir dışından gelecek akrabalar olduğunda ise cenazenin defin için 3 gün bekletilebildiğini söylemişlerdir. Taziyelerin kilise salonlarında 3 gün boyunca kabul edildiğini ve taziyede yapılan yemekleri şu şekilde anlatmışlardır:

> *Yemek yapılır bizde mesela 3 gün boyunca gelen misafirlere yemek hazırlanır bazen iç pilav yapılır, bazen lahmacun yapılır, bazen etli ekmek yapılır ama üçüncü gün son gününde defnettiğimiz gün iç pilav yapılır. Ya bizde genelde belli olmuyor niye belli olmuyor çoğu akrabamız işte bazen 1-2 gün bekleyebilir 3 gün beklenebiliyor zaten ailesi buradaysa ertesi gün yani yoksa normalde bekletilmez (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).*

> *Kilisenin salonunda…defnedildikten sonra yemek hazırlanır. Bütün gelenler o rahmet lokmasını yer, herkes evine gider. Yemek olarak haşu, sulu yemek, et kavurma pilav, salata verilir. Taziyemiz yani üç gün, dört gün. Üç gün yemek yapılır, yine ev sahibi yapıyor bazen de Mardin'de çok yakın olunca mesela der ki bugün yemeği ben yapacağım. Hani çok yakının olduğu zaman ev sahibi ama yine çoğunlukla artık dışarıdan geliyor. Geçen annemin zamanında her şey hazır geliyordu salatasına, ayranına kadar (K38, K, 58Y, Ev Hanımı, Süryani).*

Bir başka Süryani katılımcı K20 de taziyede verilen yemeklerin genelde dışardan hazır sipariş edildiğini ayrıca ölen kişinin vefatının birinci yıl dönümünde de bütün cemaate yemek verildiğini söylemiştir:

> *Taziye genelde bir hafta sürüyor fakat yemek cenaze günü bir gün veriliyor… yani taziye 3-4 gün süreceği için herkese değil de gelenlere… genelde dışarıdan sipariş veriliyor, o esnada kimse yemekle uğraşacak halde olmadığı için genelde hani dışarıdan işte lahmacundur, kebaptır, vesairedir pratik böyle. Taziyeler Kırklar Kilisesi'nde yapılıyor yakın geçmişe kadar hep evlerde de oluyordu ama artık kalabalıklaştığı için. İşte Kırklar Kilisesi ana merkezdir zaten biz Mardin'deki Süryanilerin. Herkes orada yapabilir. Yani bütün Süryanilerin bir şeyi olduğu zaman zaten kilise töreni orada yapılıyor. Genelde defin işlemleri için de her ailenin bir kabristanı oluyor, ya Deyrulzafaran Manastırıdır. Ya Mort Şumuni Kilisesidir. Ya Mor Mihail Kilisesidir. Genelde bu 3 kilisede definler yapılıyor… bir de bizim yıl dönümlerinde mesela birisi vefat etti onun ölüm yıl dönümünde aile, cenaze sahipleri bütün cemaate yemek verir. Benzer yemekler işte o toplu yemekler genelde onlardır ya da işte etli ekmek bazen yapılıyor, ayin sonrası dağıtılıyor birinin adağı vardır, yemek dağıtmak istemiştir. Ayin sonrası istediği gibi. Ne bileyim basit bir şeyler de olabilir, dağıtılır (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).*

Mardin'de yaşayan yerleşik Türklerden K36 gelini olduğu Kürtlerin taziye gelenekleriyle kendi kültürüne ait taziye geleneklerinde, yemekten taziye süresine kadar birçok uygulamanın farklı olduğunu ifade etmiştir:

Taziyelerde bizdeki taziye buradaki gibi her gün yemekler vesaireler yok. Kızıltepe'de de bayağı elhamdülillah kalktı ama önceden sürekli bu hamisler… ama bizde mesela taziyelerde şimdi 7 gün taziye, biz Tebareke deriz ona ve akşamları gidilir gün içerisinde akrabalar ziyarete gider ama köylü işte biraz daha uzak olanlar akşam ezanından sonra gider yatsıya kadar Tebareke deriz yani Yasin, Tebareke, Amme ve dualar okunur hatim varsa bağışlanır, duası yapılır ve eskiden mesela şey yaparlarmış mum, kibrit gibi şeyler verirlermiş sonra buna çok ihtiyaç olmayınca… ne yapıyor bir gün mesela meyve suyu veriyor, açma veriyor ertesi gün işte kek veriyor, biraz daha böyle hazır şeyler insanlara verilir alır gider yani orada oturup yemez. Yedinci gün Mevlit yapılır, öncesinde ikindiden itibaren yemek yenir sonra işte Mevlit için eve geçerler buradaki taziye evleri vesaire kültürü yok herkes kendi evinde yapıyor ya da işte camide Mevlit yapılır, camiden çıkan adamlar gelir işte kişinin bahçesinde yemeğe gelirler, yemeğini yerler bir gün yemek verilir her gün verilmez ve o ilk 7 günde de mesela özellikle ilk 3 günde şeyin evinde belki artık o da değişmiştir ama bizim evde yemek pişmez, konu komşu bir şeyler yapar getirir birlikte servisini yaparlar misafiri dışarıdan, uzaktan geleni falan doyuruyorlar ya da işte ev halkı yemekle uğraşmasın işte duasını etsin bir nevi acısını yaşasın… yani burada da biraz daha düzeldi, eskiden çünkü neredeyse insanları maddi anlamda çökertecek kadar bir de yetimin özellikle küçük çocuğun kalanların yemeğini yemek o kadar da sıkıntı ama bunlar yaşanıyormuş yani ama bizde sadece yedinci gün yemek yapılır yine normal rutin hani öyle keşkektir, helva, çorba işte pilav o şekilde… (K36, K, 43Y, Öğretmen, Bulgaristan Muhaciri/Türk).

Yine uzun yıllardır Mardin'de yaşayan çok etnili katılımcılardan K40 Mardin'deki taziye geleneklerinin çok külfetli olmasına rağmen yine de yapıldığını vurgulamıştır:

Kars'tan küçük yaşta iken çıktım hiç görmedim bizim oradakini hiç hatırlamıyorum burada çok çok şey yapılıyor yani hem masraf, vardır yoktur yapacaksın çok büyük masraflar yapılıyor yemekler veriliyor, iç pilavı ondan sonra Mevlüt yemeği olarak yanında sulu yemek, çörek yapılıyor, ilk 1-2 günde sembûsek, lahmacun yapılıyor evdeki misafirlere sonra Mevlüt günü iç pilavı yapılıyor ve çörek dağıtılıyor (K40, K, 64Y, Emekli, Terekeme/Kürt).

Bir başka yerleşik Türk katılımcı K35, Mardin'de dağıtılan mevlit çöreğini kendisinin çok beğendiğini fakat Samsun'daki ailesinin çöreği beğenmediklerini ve tatlı bir çöreği ölümle bağdaştıramadıklarını ifade etmiştir:

Taziyeye gidiyorum, taziyede bu tarçınlı ekmek dağıtmanız evet o hoş mesela ben onu seviyorum, bizimkilere götürmüştüm hiçbir şekilde sevmediler yani o tarçınlı ekmekten dolayı, bir de ölüm fikriyle tarçınlı ekmek fikrini bağdaştıramadıklarını düşündüm ki benim teyzem de mesela kıymalı pideyi cenazeyi hatırlattığı için böyle bir ona karşı şeyi vardır düğünde bile böyle burun kıvırır, yani galiba öyle bir şey var bir yemeğin ölümde ikram edildiğinde insanlarda başka türlü bir şeye sebep oluyor galiba (K35, 42Y, K, Akademisyen, Türk).

Damak tadının ve yemek kültürün farklı coğrafyalardaki topluluklar üzerindeki

etkisinin önemi bu örnek üzerinden bir kez daha vurgulanabilir.

Tablo 3.15'te katılımcıların bahsettiği taziyelerde pişen yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.15. Taziyede Pişen Yemekler

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
	Kahvaltı		
Sembûsek Lahmacun Pide	Lahmacun	Lahmacun Etli ekmek	Sembûsek Lahmacun Bafra pidesi
Haşu (etli bademli iç pilav)	Et-pilav (pirinç ya da bulgur), kavurma, haşlama et	Haşu, kavurma pilav	Haşu, keşkek, çorba, pilav
		Kebap, balık	
Etli Sulu Yemek (Bamya, taze/kuru fasulye) Tava Dolma	Hamis	Perhiz zamanlarında etsiz bakla, taze/kuru fasulye, pilav yapılır. Gelen Müslümanlar için etli yemek pişirilir.	
Biber, ayran, ekmek	Biber, ayran, ekmek	Salata	
Mırra, çay, lokum, şeker, baklava, zerde, hurma	Mırra (erkeklere ikram edilir), Çay (kadınlara ikram edilir) Buğday, pirinç, şeker, lokum, su (mevlit günü)		Meyve suyu, açma, kek
Ikliçe	Nané Şérin/Ikliçe	Ikliçe	Ikliçe, helva

3.4.4. Bayramlarda Pişen Yemekler

Mardin'de bayram yemekleri eskiden sabahın erken saatlerinde, bayram namazı sonrası yapılan kabir ziyaretlerinden döndükten sonra yenirdi. Ancak yaşam tarzının değişmesiyle birlikte günümüzde bayram yemeği büyük ölçüde öğle vakti yenmekte, sabah öğününde ise kahvaltı tercih edilmektedir. Bunun nedenlerinden biri de etli ve yağlı bir yemek olan ve en çok yapılan bayram yemeklerinden olan *kabırğaye* (kaburga dolması), *but*, *kibe* (işkembe dolması) ve *hamis* gibi yağlı ve ağır yemeklerin sabahın erken saatlerinde yenememesidir. Eski kuşaklar bu gerekçeyi çok mantıklı bulmasa da sonraki kuşaklar eski geleneği terk etmiş ve bayram yemeğini öğle vaktine almışlardır. Mardin merkezde özellikle Arapların ve Süryanilerin bayramlarda en çok tercih ettiği yemek *kabırğaye* (kaburga dolması) dir. *Kabırğaye*, etli taze ya da kuru fasulye ve zerde bayramın olmazsa olmazlarıdır. *Kabırğaye*den sonra *kibe* (işkembe dolması) ya da *doboo* (kuzu but) bayramda tercih edilen diğer yemeklerdendir. Kürtler ise

bayramda geleneksel yemeklerden biri olan *hamis*i tercih etmektedir. Geleneksel bayram yemeklerinin yanında bayrama özgü olmayan içli köfte, çiğ köfte, sarma gibi yemeklerin de katılımcılar tarafından bayramda yapıldığı ifade edilmiştir. Müslüman katılımcılar bayramda yapılan yemeklerden ve bayramı nasıl geçirdiklerinden şu şekilde bahsetmişlerdir:

> *Şimdi özel günler de biraz değişti. Yani çağın değişmesiyle değişti daha önce bayramlarda biliyorsunuz kaburga pilav yapılırdı. Muhakkak olmazsa olmazdı. Şimdi o trend değişti. Şimdi herkes sabahleyin kahvaltı yapıyor. Normal bir kahvaltıyla geçiştiriyorlar. Sonradan yemekler yapılıyor… Arada bir değişiklik yapıyoruz. Yani kaburgayı yapıyoruz ama genelde kahvaltı yapıyoruz. Çünkü gençler yemiyorlar maalesef, daha önce işte biliyorsunuz yani bayram namazından sonra kabir ziyaretleri yapılır kabir ziyaretlerinden sonra zaten evin hanımı sabah namazından önce kalkar kaburgayı bırakır ateşe, millet kabir ziyaretinden gelince hazır oluyordu kaburgası, pilavı, tatlı olarak zerdesi (K27, E, 62Y, Memur, Arap).*

> *Valla bizim bayramda fix kaburga dolmasıdır, ama çok yakın arkadaşlarımı biliyorum bayramda onların tercihi işkembe dolması. Uzun yıllar eski geleneği sürdürdük. Biz bayram namazı sonrası işte sabah yedide erken saatte ama tabi artık kimse sabah et yemek istemiyor uyanıyor uyanmaz ama öğlen kaburga dolması değişmedi yani o. Mardin'in en bilinen tatlısı peynirli kâhiyye yapıyor annem Ramazan Bayramı'nda mutlaka ve gelen misafirlere de ikram etmek için mutlaka zerde yapılır (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).*

> *Bayramlarda ve ilk sabah uyandığında mezarlıklara gidersin. Sonra en büyüğüne gidersin. Onlarla bayramlaşırsın, sonra senden daha büyükleri oldu mu gidiyorsun… sonra evde güzel öğle yemeği yapılır. Kurban kesildiyse vesaire, bizde kurban kesilir, bütün köy aile çağrılır, güzel bir yemeği yapılır, kavurma yapılır ya hani bizde hemis diyorlar o yapılır, toplu bir şekilde oturuluyor, pilavdır ya da ciğerdir yapılıyor, karışık yapılıyor aslında kavurmadır… (K18, K, 25Y, Eğitmen, Kürt).*

> *Bayramda kaburga buttur şudur budur, bunlar illa yapılır mesela ben geçen bayram işkembe yapmıştım ama illa kaburga ya da but olur. Tatlı yapılır ben revani, şekerpareyi güzel yapıyorum şey bu tavuk göğsü falan öyle bir şeyler. Hani hafif tatlıları yaparım ama baklava falan açamam (K5, K, 37Y, Ev hanımı, Arap).*

Süryanilerin küçük ve büyük diye niteledikleri iki bayramları vardır. Bunlardan küçük bayram Doğuş Bayramı büyük bayram ise Paskalya Bayramıdır. 25 Aralık'taki Doğuş Bayramı öncesi 10 gün, bahara denk gelen ve günü her sene değişen Paskalya Bayramı öncesi ise 50 günlük uzun bir oruç döneminden sonra bayramlar kutlandığı için ilk gün sadece "beyaz yemekler" yenmekte asıl bayram yemeği ise ikinci gün yapılmaktadır:

> *Normalde şöyle söyleyeyim Paskalya Bayramı'nda ilk gün 50 gün oruç tuttuğumuz için birinci gün yine sütlaç, mehir, beyaz şeylerle yumurtayla o günü geçiştiriyorlar ağır yemekler yenmesin diye*

daha sonra ikinci günde ağır yemekler yapılmaya başlanıyor (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Annem her Doğuş bayramında mergeyi yapar. Muhakkak işte mergenin yanında pirinç pilavıdır, bulgur pilavı, Mardin yöresel bulgur pilavı şehriyeli muhakkak şehriyeli, şehriyesiz bulgur pilavı yapmaz annem yapsa da nadirdir. İşte bu merge mesela küçük bayramda yapılır bu 25 Aralık'taki. Diğer bayramda genelde şey yapılır işte beyazlar haftası olduğu için o hafta için sütlaç yapılır, lebeniyye yapılır. Ondan sonra zaten her türlü çöreklerdir, vesairedir işte Süryani çöreği dediğimiz vesaire Paskalya çörekleri falan (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

Tablo 3.16'da Müslümanların ve Hristiyanların bayramların kutladıkları dini bayramlar yer almakta, Tablo 3.17'de ise katılımcıların bahsettiği bayramlarda pişen yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.16. Dini Bayramlar

Müslümanların Dini Bayramları	**Hristiyanların Dini Bayramları**
Ramazan Bayramı (*I'dıl Izğayyır*-Küçük Bayram)	Doğuş Bayramı (*Noel*) 25 Aralık
Kurban Bayramı (*I'dıl Ikbir*-Büyük Bayram)	Vaftiz Bayramı 6 Ocak
	Diriliş Bayramı (*Paskalya/Kıyam*) (Nisan-Mayıs)

Tablo 3.17. Bayramda Pişen Yemekler

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Kabırğaye (Kaburga dolması), A'lo mıhşi (hindi dolması), Tavuklu pilav Et ya da tavuk haşlama, şehriyeli bulgur pilavı ya da pirinç pilavı	Hamis, haşlanmış et-pilav (goşt u birinc), ciğer-pilav, ciğer sote, kavurma-pilav, Kaburga, tavuk	Kabırğaye (kaburga dolması)	Kaburga
But		Doboo/döbo (kuzu but)	
	İçli köfte, çiğ köfte,	Irok (içli köfte), kıtel raha	
Kibe (işkembe)	İşkembe, mumbar, kelle paça	İşkembe, merge	İşkembe
Kuru-yeşil fasulye, dehudiyet (ekşili köfte), nohutlu sulu yemek	Kuru-yeşil fasulye, teşt	Mehir, Lebeniyye	
Sarma, salata	Sarma, çorba, cacık	Sarma, salata, meze	
Zerde, ımtabbaka (bir kat zerde, bir kat sütlaç), rızz-ıb halib		Lebeniyye (pekmezli), sütlaç	Zerde ve sütlaç (alt üst)

(sütlaç)			
Ikliçe kavi, ke'k, çörek	Klüçe/ıkliçe (nané şirin)	Kahke, Ka'k, ıkliçe (susamlı tereyağlı) (Doğuş Bayramında yapılır) Paskalya çöreği, haşlanmış boyanmış yumurta	
Revani, şekerpare, tavuk göğsü	İrmik tatlısı, kurabiye, kek, trileçe, haşhaşlı revani, kabak tatlısı		
Kâhiyye, cevizli burma	Ev baklavası, cevizli burma		Cevizli ev baklavası
Harire		Kesme (harire)	

3.4.1. Ramazan'da Pişen Yemekler

Mardin'de Ramazan'a özel yemek geleneklerine bakıldığında özellikle Araplar için çiğ köfte Ramazan'da iftar sofralarının olmazsa olmazıdır. Eskiden sadece etli yapılıyorken günümüzde etsiz olarak da yapılmakta ve birçok evde hemen her gün sofralarda yerini almaktadır. Yine hurmalı/pestilli yumurtalı macun ve *kâhiyye* de Ramazan'a özel yapılan geleneksel tatlılar arasında yer almakta, bunların dışında Mardin mutfağına sonradan giren güllaç da son zamanlarda sıkça yapılan tatlılardandır. Sahur için ise genellikle akşamdan kalan yemekler ya da kahvaltı tercih edilmektedir.

Tablo 3.18'de katılımcıların bahsettiği iftarlarda pişirilen yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.18. İftarda Pişen Yemekler

Arap	**Kürt**	**Türk ve diğer (Kürt, Terekeme, Muhacir)**
Acin (Etli çiğ köfte) Etsiz çiğ köfte		
Çorba (mercimek, yoğurt, şehriye)	Çorba (mercimek, sebze, yoğurt)	Çorba (tarhana, mercimek, yayla)
Dolma		Dolma
Sembûsek	Lahmacun	Sembûsek
Ebuğannuç		Sebze yemekleri
Irok, ıkbebet		Irok, ıkbebet
	İşkembe	
	Kaburga	
Taze/kuru fasulye pilav	Sulu yemek pilav	Sulu yemek pilav

Tava, et yemekleri Fırında tavuk	Et yemekleri Kanat Izgara	Tavuk, kebap
Haşu (Etli bademli iç pilav)	Nohutlu haşu	Haşu
Cacık, salata	Cacık, salata	Cacık, salata
	Hoşaf	Hoşaf
Kâhiyye, zıngıl		Peynirli, cevizli katmer
		Ev baklavası
Hurmalı/pestilli yumurtalı macun	Güllaç	Güllaç

Sahurda genel olarak herkes aynı şeyleri yemektedir. Çoğunlukla kahvaltı ve hamur işleri tercih edilmekte, gençler daha çok menemen, patates kızartması, börek çeşitlerini tercih etmekteyken erkekler ise akşamdan kalan yemekleri tercih etmektedir. Buradan şu sonuca varılabilir, sahurda kadınlar daha çok hafif olan kahvaltıyı, gençler kızartma türünü, erkekler ise akşamdan kalan ve daha doyurucu olan yemekleri yemeyi tercih etmektedirler.

Tablo 3.19. Sahurda yenen yemekler

Kahvaltılıklar	Yumurta, zeytin, peynir, yoğurt, domates, salatalık, salata, meyve, tereyağı, bal, reçel, tahin-pekmez
Hamur işleri	Ekmek, peksimet, gözleme, tost, börek
Diğer yemekler	Patates kızartması, haşlanmış patates, menemen, akşamdan kalan yemekler (dolma, karnıyarık…)
Tatlı	Isfire, sütlaç

3.4.2. Süryanilerin Oruç ve Perhiz Dönemlerinde Yediği Yemekler

Hristiyanlıkta senenin büyük bir bölümü perhiz ya da oruçla geçer bu yüzden Süryanilerin yemek kültürü bu doğrultuda, daha çok dini yapı tarafından şekillendirilmiş ve bu durum dini kimliği ön plana çıkaran bir unsur olmuştur. Daha çok sebzeli, bulgurlu ve zeytinyağı ağırlıklı bir yemek kültürleri vardır. Ancak din adamları senenin her günü perhizlidir, dolayısıyla onların yemeğe bakışı da yedikleri de farklıdır. K31 çocukken ninesinin yaptığı perhiz yemeklerinden kilisedeki rahiplere yemek taşıdığını şu şekilde anlatmıştır:

Din adamlarımız için… sürekli et yemeyenler vardı sürekli perhizli olan, yani rahiplerimiz onlar

hayvansal besin kesinlikle yemezler yani perhizli günlerinin dışında da perhizliydiler. Dini bir zorunluluktu, artık dünyevi yaşamadığı için dünyada yeryüzünde ruhani yaşadığı için genelde ben küçükken işte anneannem mesela bizim rahmetli rahibimiz vardı Kırklar Kilisesi'nde işte ona ninem derdi ki oğlum içli köfte yapmışım haşlanmış ama onun için yumurtalı yapmışım diyordu etsiz yani yumurta yiyebilirdi şey değil perhiz değil, ama ruhani perhizi tamamıyla etsizdir, o özel dini günlerdeki perhizlerde yumurta da yiyemez. Onun için farklı bir şeylerden yapardı ıspanaklı yaparlardı onun için ilk haşlanacak içli köfteyi haşlardı çünkü ötekinde etli olacak ya suyu karışmasın diye birincisini onu yapardı, biz de hemen sıcak sıcak yesin diye apar topar koşardık götürürdük, bizim Diyarbakırkapı'dadır halen evlerimiz orada Kırklar Kilisesi'nde kaldığı için 5 dakikalık hemen koşa koşa giderdik (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

K30 ise sıradan bir Hristiyan'ın perhiz ya da oruç dönemlerini şu şekilde anlatmıştır:

K30: 10 günlük bir orucumuz var çoğunlukla tutuluyor 10 günlük orucumuzda hep zeytinyağı tüketilir hayvansal gıda yok hep bitkisel.

F: Peki buna mesela balık ya da bal dahil mi? onlar da hayvansal ya onları yer misiniz?

K30: Onlar hayvansal değil ki suda yetişen her şeyi yiyebiliyoruz, süt değil ki çiçeklerden yapıldığı için bal yenir. Bizde sadece 3 günlük orucumuz var onda balık yemeyiz, hazreti Yunus balığın karnında 3 gün kalıyor ya Ninova'ya giderken ondan dolayı o 3 günlük oruçta balık da yemez onun dışında yeniyor, ben tutmuyorum açıkçası ama yani bazıları tutuyor işte akşamdan akşama tutanlar var yaşlılarımız işte ölene kadar o da tutamadığı için yine ama bitkisel şeylerle besleniyor (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

K30 ve K31 Paskalya orucunun özellikle Mart ve Nisan aylarına denk gelmesinin önemli özelliklerinden birini kıştan yaza geçişte vücudu dinlendirmek yani daha sağlıklı bir şekilde bahar ayına geçiş yapmak olarak ifade etmiş, hem de hayvanların çoğalmasına müsade etmek amacıyla o aylarda uzun süren bir oruç olduğunu dile getirmişlerdir:

50 günlük orucumuz niye hep aynı tarihlere gelir hayvanların yavrulama dönemidir. Mesela yumurtayı yemeyiz çoğalsın tavuklar, süt içmeyiz yavrular içsin diye, kuzu kesmeyiz çoğalsın diye vücut arınıyor zaten o aylarda çok iyi geliyor tabi hep bitkisel şeyler yenir (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Aslında bizim 50 günlük orucumuz bir geçiştir yani ben bir ara kafamı yordum bu konuda neden bu kadar yani neden tam kış ile yaz arasındaki bir süreç? o yani genelde sağlıklı bir geçiş yapmamızı çok iyi sağladığı kararına vardım, yani genelde o kışın ağır yemeklerinden, kışın ağır yemekler yeriz çünkü vücut yakıyor onun için yaza geçiş var bir buçuk aylık bir hazırlayış var o süreci de tamamıyla o hayvansal besinleri kesip de genelde sebzeli zeytinyağlı ve böyle yemeklerle o bir buçuk ayı vücudumuzun hafiflemesi için kullanıyoruz (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

K38, K30 ve K31 perhiz günlerinde pişen yemekleri ise şu şekilde anlatmışlardır:

Genel olarak bütün etsiz olan yemekleri yaparız, bazen mantarlı olur, bazen zeytinyağlı olur, işte klasikleşmiş şeyler. Aklına ne geliyorsa. Balık da yeriz. Kesmeden öldüğü için kan akmıyor (K38, K, 58Y, Ev Hanımı, Süryani).

Şimdi sebze yemekleri genelde perhiz zamanımızda yani oruçlu günlerimiz var o oruçlu günlerde mesela Mardin deyimiyle bello' o böyle etsiz çiğ köfte, haşlanmış böyle şeyde mercimekten oradan onu kullanırız yine dehudiyet var böyle şeyde hamurdan ve nohutla birlikte onları yaparız genedir diyoruz biz ona etsiz yaparız hamuru böyle baharatlı yaparlar, böyle naneli kişnişli sulu bir yemek genelde onu kullanırız, balık da alırız onu da kullanırız yani onu yeriz çünkü hazreti İsa'nın onu kutsadığı bir konusu var onun. Hem ekmek hem de balık onun için balıkta sıkıntımız yok (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

Mesela cevizli içli köfte bile yapılır bizde haşlanmış ceviz soğan, mantar o da oruç yemeği olarak, mesela balıkla yapılıyor konserve Dardanel ton, içine istediğiniz baharatı koyuyorsunuz sonra dolduruyorsunuz yine haşlama sistemiyle, lahmacununu yapıyoruz Dardanel tonun çok da güzel oluyor bunları kimse çok bilmez çünkü 1992 de Almanya'dan geldiğim zaman benim orada dayımın eşi var o öğretmişti bunları bana oradan ben getirdim daha sonra buradakiler öğrendi bunları... Mesela şey var Midyat köylerinde kırsik dediğimiz yapılıyor sacın üstünde şeyden yaparlar içli köfte bulguru onu baharatlandırırlar, yoğururlar ve kızartırlar öyle yerler onu oruçlarda yaparlar bir nevi oruç yemeğidir, çünkü bizde zaten çarşamba ve cuma günleri hep oruçtur (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Tablo 3.20'de Hristiyan katılımcıların bahsettiği oruç ve perhizlerde yenmesi yasak olan yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.20. Süryanilerin Oruç/Perhiz İsimleri, Günleri ve Yenmesi Yasak Gıdalar

Süryanilerin Oruç/Perhiz İsimleri	**Oruçların Tarihi ve Oruç Süreleri**	**Yenmesi Yasak Olan Gıdalar**
Çarşamba ve Cuma Oruçları	Gece 12 ile gündüz 12 Ya da akşam güneş batana kadar (Her hafta)	Hayvansal gıdalar (Balık hariç)
Meryem Anaya Övgü Orucu	15-25 Aralık (10 Gün)	Hayvansal gıdalar (Balık hariç)
Ninova Orucu (Tövbe Orucu)	Şubat Ayı (3 gün)	Bütün gıdalar
Paskalya Orucu	Mart-Nisan (50 gün)	Hayvansal gıdalar (Balık hariç)
Mor Petrus, Mor Pavlus (Elçilerin Orucu)	29 Haziran (3 gün)	Hayvansal gıdalar (Balık hariç)
Meryem Ananın İntikal Günü Orucu	15 Ağustos (5 gün)	Hayvansal gıdalar (Balık hariç)

Tablo 3.21'de ise katılımcıların perhiz dönemlerinde yedikleri yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.21. Perhiz Döneminde Yenebilen Yemekler

Perhizde Yenmesi Yasak Olmayan Yemekler
Bütün balıklar ve deniz ürünleri
Cevizli mantarlı içli köfte
Ispanaklı içli köfte
Ton balıklı içli köfte
Ton balıklı lahmacun
Mantarlı yemekler
Kuru/taze fasulye-pilav
Bakla yemeği
Zeytinyağlı sebze yemekleri
Etsiz çiğ köfte
Müceddere
Metfune
Kızartmalar
Bello' (Mercimekli köfte)
Çır u Pır (patatesli, soğanlı naneli bir yemek)
Genedir (bulgurlu, nohutlu, naneli, kişnişli sulu köfte)
Kırsik (kızartılmış bulgurlu köfte)
Zeytin, bal, reçel (kahvaltılarda)

3.4.3. Vaftiz Töreninden Sonra Yapılan Yemekler

Vaftiz, Hristiyan toplumlarda günahlardan arınmak için yapılan çok önemli bir ritüeldir. Geçmişte genellikle ergenlikten sonra yapılan vaftiz günümüzde artık bebek doğduktan kısa bir süre sonra yapılan bir ritüel haline dönüşmüştür. Bunun sonucunda ortaya "vaftiz kirveliği" diye bir kavram çıkmıştır. Vaftiz yaşının değişmesinin nedeni tarihin belli dönemlerinde Hristiyanlara uygulanan dini ayrımcılıklardır. Deyrulzafaran Manastırında görev yapan K29 yaşanan bu değişimi tarihsel bağlamda şu şekilde ifade etmiştir:

> *…normal şartlarda eski zamanlarda vaftizler büyük yaşlarda kişinin kendini hazır hissettiği yaşta, kendi kararlarını verebilen, ergenliğini bitirmiş özellikle 30'lu yaşlar İsa Mesih'in vaftiz olduğu yaşlar tercih ediliyordu, ondan dolayı bakın manastırın Meryem Ana kilisesinde büyük bir vaftiz küveti var, büyük vaftiz küvetleri kullanılırdı ya da vaftiz havuzları kullanırdı. Şimdi Hristiyanlık belli bir nüfusa eriştikten sonra artık gün yüzüne çıktı, bu insanlar gün yüzüne çıkınca Hristiyan olmayan milletlerden çok zarar gördüler, katliamlara maruz kaldılar, durum böyle olunca çocuklar vaftiz olmadan öldürülebiliyordu onun önüne geçmek adına vaftiz bebek yaşlara olabildiğince küçük yaşlara çekildi ve onu temsil eden ona iyiyi kötüyü doğruyu yanlışı günahı sevabı duayı öğretecek bir vaftiz kirvesi atandı. Normalde büyük kişilerin vaftiz kirvesine ihtiyacı yok ama o bebeği temsil*

eden, kendini o bebeğin yerine koyan bir vaftiz kirvesi ataması yapıldı. Anneden, babadan daha çok sorumludur o kirve, günahı sevabı iyiyi kötüyü her şeyi öğretmek için tabii ki kızları bayanlar taşır erkekleri erkekler taşır vaftizde o kişiyi temsil eder, o kişinin adına söyleyecekleri söyler o bebek olduğu için… genelde 2 haftalık makbul olarak kabul edilirdi, eskiden köylerde ya da şehirlerde, son zamanlarda biraz daha büyük yaşlara birkaç aylık birkaç yaşında 2 yaşında 3 yaşına kadar da yapılıyor ama normalde olması gereken benim düşüncem en fazla 6 ay ve daha düşük olanlarda yapılması (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).

Vaftiz töreni sırasında bebeğin yıkanması, yağların sürülmesi ve dualar okunmasının yanı sıra bebeğin ağzına 3 defa ekmeğe batırılmış bir kaşık sürülmesi ritüeli vardır. Bebek ekmeği yiyebilecek seviyede olmadığı için bu şekilde bir uygulama yapılmakta, bununla birlikte bebek günahlarından arınmış olmaktadır. K29 vaftizle töreniyle ilgili şunları aktarmıştır:

Vaftizlerde, vaftiz olacağı gün genelde ayin yaparlar, vaftizde vaftizi yapılacak çocuğun yaş durumuna göre 3 parça bırakırlar kutsal ekmekten o çocuğa vermek için yedirmek için tabi yutabilecek kadar büyükse ekmek kırıntısı bırakılır, çocuğa verilir yutamayacak kadar küçükse birkaç haftalıksa… kutsal ekmeğe değdirilmiş bir kaşık çocuğun ağzına sürülür, bu kutsal ekmeği aldı anlamını taşır o da vaftizin en sonunda yapılan bir uygulama… atalarımız Ademle Havva'nın yasak meyveden yemek günahının herkeste var olduğu kabul edilir, vaftiz, o günahtan arınması, tam bir Hristiyan olarak hayatını devam etmesi için yapılır. O günahtan arınmış çocuk ilk olarak İsa Mesih bedenini alsın diye vaftizin bitiminde kutsal ekmek verilir ya da kutsal ekmeğe değdirilmiş bir kaşık o çocuğun ağzına 3 kere sürülür ve vaftiz bitmiş oluyor. Tabii vaftiz dediğimiz ritüel bir saatten fazla bir buçuk saat civarında bazen iki saat civarında sürer ama orada yıkama, yağların sürülmesi dualaların okunması incilin okunması birçok işlem var aslında (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).

Vaftiz töreni bittikten sonra verilen yemekler ise şu şekildedir:

Ayinlerde bir şey yenip içilmez vaftiz bittikten sonra. O bir arınmadır, Süryaniliğe bir geçiştir daha sonra yemek verilir her şey bittikten sonra bütün aile beraber oturur birlikte yemek verilir mesela özel yemekler yapılıyor haşlanmış tarz yemekler yapılır, herkes beraber kutlama gibi nasıl bir sünnet yemeği yapılırsa bizde de o var. Vaftiz töreninden sonra herkese bir parça ekmek ve şarap orada kullanılan kaşıkla şöyle bırakıyoruz 100 kişiye bir kaşık var, bizde biliyorsunuz şarap kan, ekmek de et anlamına geliyor (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Tabi vaftizlerde işte o törenlerden sonra vaftizi yapan aile işte mergedir veya diğer yemeklerdir ondan sonra o haşu dediğimiz onu yapanlar tercih edenler var ya da sadece et haşlanmış bir şekilde etli şey tavuk etidir, vesairedir, kuzu etidir, dana etidir hangisiyse çeşit çeşit (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

K38 de vaftizden sonra çeşitli ikramlıklar ve hediyeler verildiğinden bahsetmiştir:

Vaftizden sonra çikolata ikram edilir. Hani bebek şeyi için böyle objeler olur ya, onlar ikram bir hatıra ikram edilir. Ondan sonra herkes yemeğe gider, yemek hazırlanır, evde yenir, eskiden yemek evdeydi, şimdi artık dışarda (K38, K, 58Y, Ev hanımı, Süryani).

Tablo 3.22. Vaftiz sırasındaki yemek ritüelleri

Vaftiz sırasında yenen gıdalar	**Vazftizden sonra yenen yemekler ve ikramlıklar**
Kutsal ekmek (3 parça) (Bebek yiyebilecek ve yutabilecek yaştaysa 3 parça, daha küçükse kutsal ekmeğe değdirilmiş kaşık bebeğin ağzına 3 kere sürülmektedir.)	Ekmek ve şarap (kutsal yiyecekler) Çikolata Merge, haşu, et ya da tavuk haşlama, dobo, kaburga dolması, kibbe, etli yaprak sarma,

3.4.4. Sünnet Ritüelinde/Düğününde Verilen Yemekler

Eskiden "sünnetçi" diye tabir edilen ya da berberlik mesleğini icra eden kişiler tarafından evlerde yapılan sünnet, günümüzde artık hastane ortamında cerrahlar tarafından steril bir ortamda yapılmaktadır. Sünnet düğünleri ise yemekli mevlit şeklinde yapılmakta, yakın akrabalar bu yemeğe davet edilmektedir. Bu geleneğin genellikle Mardin'deki etnik gruplar arasında Araplar tarafından sürdürüldüğü gözlemlenmektedir. Sünnet düğününden bir gün önce yaygın olmasa da sünnet kınası yapılmaktadır. Sünnet ritüelinin kına ve düğün eğlencesi mantığıyla yapılmasındaki amaç, çocuğun erkekliğe ilk adımı atmasının törensel bir kutlamayla duyurulmasıdır. Sünnet hem dini anlamda bir vecibe hem de toplumsal cinsiyet rolleri açısından erkekliğin yüceltildiği bir ritüel olarak geçmişten bugüne devam ettirilmektedir. Sünnet ritüelinde önemli olan bir başka olgu da kirveliktir. Kirve sünnet olan çocuğu o esnada tutma ve aynı zamanda sünnet masraflarının tümünü ya da bir kısmını karşılayan kişidir. Kirvelik toplumda önemli bir statüdür. Orta Doğu ve Orta Asya toplumlarında kirvelik akrabalık olarak kabul edilmekle birlikte aynı zamanda bu bağlamda bir dayanışma unsurudur (Emiroğlu ve Aydın, 2003, s. 478).

Arap katılımcıların çoğu sünnet merasiminde yaptıkları yemeklerin normal düğün yemekleriyle aynı olduğunu söylemişlerdir. Katılımcılardan K34, K15 ve K3 sünnet merasimlerini nasıl yaptıklarını ve hangi yemekleri pişirdiklerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

Büyük oğlumun sünnet düğününden bahsedeyim size, belli bir salon tutardınız sünnet düğününüz veya normal düğününüzü yapardınız kuru pastanız, kolanız, gündüzü mevlit verilirdi, herhalde bir

100-150 kilo kadar pirinç Karacadağ pirinçten iç pilav mutlaka yanına yeşil fasulyesi, ayranı, yeşil biberi ve çakal ekmeği olmazsa olmazdı o şekilde şey yapılırdı gündüz mevlit okunur yemek verilirdi bütün gelene gidene yemek veriliyor akşam düğün yapılırdı (K34, K, 48Y, Ev hanımı, Arap).

… ben çocuklarıma… düğün değil de kendi aramızda birinci dereceden amcalar, dayılar, teyzeler, halalar, babaanneler, anneanneler… mesela sünnet yemeğini yaptık. Düğün yemeği gibi ama işte ekstradan farklı şeyler çeşitlendiriyoruz… farklılık olsun diye mesela çiğköfte yaparız, haşu yaparız et suyunu koyarız, yeşil fasulye yaparız mevsimine göre ya da kuru fasulye yaparız (K15, K, 49Y, Usta Öğretici, Arap).

Sünnet düğünlerinde aynı düğün yemekleri gibi yine fasulye, iç pilav, zerde, tatlı. İki oğluma da zamanında yapmıştım (K3, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

Kürt katılımcı K37 ise sünnet merasimini düğün şeklinde değil de kendi aralarında yine çoşkulu bir şeklide kutladıklarını ifade etmiştir:

Bizim ailede hiç yok sadece kendi ailemiz misafir hiç davet edilmez iç işleyişte klasik bayram mantığıyla geçiyor (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

Yine Kürt katılımcılardan K12 ve K19 ise sünnet için herhangi özel bir kutlama ya da yemek yapılmadığını söylemiştir:

Sünnet düğünü biz yapmıyoruz, yemek de vermiyoruz (K12, K, 48Y, Ev hanımı, Kürt).

Kaynımın iki oğlu hastanede kestirdiler yemek verilmedi. Yok o batıda hani daha çok oluyor sanki burada çok şahit olmadım ben yani akrabalardan hiç kimse yapmadı daha doğrusu (K19, K, 44Y, Eğitmen, Kürt).

Tablo 3.23. Sünnet için Yapılan Yemekler

Arap	**Kürt**	**Türk**
Fasulye, haşu (iç pilav) et suyu, çiğköfte, zerde	Et- pilav, güveç, kaburga	İç pilav, fasulye
Kuru pasta, gazlı içecekler		

3.4.5. Hac Uğurlamalarında-Hac Dönüşü Pişen Yemekler

Hac maddi ve manevi anlamda bir hazırlık gerektiren, birtakım ritüellerden oluşan ve birçok dinde kökleri çok eskiye dayanan önemli bir ibadettir. Hac, kutsal olduğuna inanılan birtakım mekânlara belli tarihlerde çoğunlukla kalabalık gruplar halinde, günahlardan arınma ve kutsanmak amacıyla yapılmaktadır. Müslümanların hac ibadeti başından sonuna kadar

devletin kurumsal mekanizmalarının organizasyonuyla gerçekleşmektedir. Antropolojik bağlamda incelendiğinde hac Gennep'in "ayrılma", "ara" ve "kaynaşma" olarak tanımladığı geçiş ritleri aşamalarının hepsini kapsayan bir ritüeldir. Bir bakıma dünyevi olandan kutsal olana doğru yapılan bir yolculuk olarak ayrılma ritiyle başlayan hac ibadetinde "hacılar yola çıkıştan eve dönüşe kadar toplumsal yaşamın dışında, bir ara dönemde" bulunmaktadırlar. Kutsal mekâna varıldığında ilahi olanla kaynaşmayı içeren ritler (Kabe'ye dokunmak vb.) yerine getirilmekte ve sonrasında kutsal mekândan ayrılıp tekrar sosyal hayata geri dönüşle sona ermektedir (Gennep, 2022, ss. 213-214).

Hac kelimesinin kelime kökeni İbrânîce'de bayram anlamına gelen "hag" kelimesinden; hag kelimesi de "bir şeyin etrafında dönmek, dolanmak" mânasındaki "hvg" kökünden türemiştir. Ârâmîce ve Sâbiî dillerinde de bulunan bu kelime Arapça'da "gitmek, yönelmek; ziyaret etmek" anlamlarını taşımaktadır. Müslümanlar için bir ibadet olarak içeriğine bakıldığında imkânı olan her Müslümanın belli bir zaman diliminde Kâbe, Arafat, Müzdelife ve Mina'yı ziyaret ederek bu mekânlarda çeşitli dinî görevleri yerine getirerek yaptığı ibadet olarak tarif edilebilir. Bu ibadeti yerine getirenlere Arapça'da hâc (çoğulu huccâc), Türkçe'de hacı denmektedir (Harman, 1996).

Hacca gitmeden önce ve hacdan döndükten sonra her kültürde çeşitli ritüeller vardır. Mardin'de yaşayan Müslümanların ve Hristiyanların hac ibadeti için yaptıkları hazırlıklar ve hacdan döndükten sonra gerçekleştirilen, içinde yemeğin de yer aldığı çeşitli gelenek ve ritüeller vardır. Bu tez çalışması kapsamında görüşülen Müslüman ve Süryani katılımcıların hacca gidip dönme süreçlerini eski ve yeni gelenekleri kıyaslayarak anlattıkları görülmektedir:

Müslüman katılımcılar hac uğurlaması/hacdan dönüş sonrası gerçekleştirilen gelenekleri şu şekilde anlatmışlardır:

K5 hacdan dönen babası ve kayınbabası için evlerinin önünde koyun kestiklerini ve mevlit yemeği yaptıklarını dile getirmiştir:

> *… hacdan dönen biri için zaten aynen düğün gibi oluyor sevinç falan oluyor. Mesela babam geldiği zaman o gün koyun falan kestik önünde… mevlit yemeği verdik. Zaten çok kalabalık olmuştu… Kayınbabamda da öyle giriş kapısında ve hacdan dönen kişi için illa kapının üstünde bir ayet yapılıyor… (K5, K, 37Y, Ev Hanımı, Arap).*

K26 eskiden hacca gidecek olan kişiye sade yağlı un kurabiyesinin yapılıp kişiye tepsisiyle gönderildiğini, günümüzde hacdan dönen kişi için düğün yemeği gibi bir kutlama yemeği verildiğini söylemiştir:

Yine bu düğün yemeği kesinlikle yapılıyor. Hacı geldiği gün mutlaka yapılıyor… hacca giden kişilere de hac kurabiyesi dediğimiz böyle sade yağdan yapılan bir kurabiye vardı. Beyaz ortaya böyle kocaman bir kurabiye etrafına da dahil kurabiyeler tepsi halinde hacca gidenlere gönderiliyordu yani. Şu an ben yapıyorum arada bir ondan daha (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).

K23 Mardin'de her özel gün için Mardin'in "milli yemeği" diye nitelendirdiği *haşu* (etli pilav) verildiğini vurgulamıştır:

Yemek yapılıyor. Yine aynı haşu yani Mardin'in şeyi böyle milli yemeği haşu etli pilav yani hacca gönderseniz de etli pilav, sünnette de etli pilav düğünde de etli pilav taziyede de etli pilav yani et (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).

K4 de K26 gibi hacca gidecek olan kişiye bir sini bademli kurabiye yapılıp götürüldüğünü ancak günümüzde bu geleneğin devam etmediğini söylemiştir:

Eskiden gurabiye yaparlardı. Böyle bir sini götürürlerdi. Badem konurdu üzerine. Ama şimdi herhalde o kalkmış. Fıstık götürürlerdi hacılara fındık falan, şimdi o da herhalde yok (K4, K, 75Y, Ev Hanımı, Arap).

Günümüzde daha çok hacdan dönen kişiye ailesi çeşitli yemekler yapmaktadır. Katılımcılardan K3 kızı hacdan döndükten sonra evde onun dönüşünü kutlamak için diğer aile bireylerinin de katıldığı bir yemek tertip ettiğini söylemiş ve pişirdiği yemekleri şu şekilde anlatmıştır:

Hacca giderken değil de dönüşte mesela kızım geldi ben annesi olarak evimde yemek verdim, tüm kardeşlerini çağırdım o gün de işkembe yapmıştım, yine kıdre dediğimiz fırına göndermiştim, çiğ köfte yapmıştım, salata yapmıştım böyle güzel bir toplantı olmuştu Allah herkese tattırsın (K3, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

K39 günümüzde hacca gidecek olan kişiye hediye olarak eskiden kuruyemiş götürülürken, günümüzde kuruyemişin yerini çeyrek altın, dolar ve euronun aldığını söylemiştir:

Yani hediyelik genellikle bize Mardin'de çerez gelir fıstık falan gelir son zamanlarda o da kalktı artık insanlar birbirine çeyrek götürüyor, diyor istediğini alsın ya da dolar, euro falan veriyor (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).

Bu geleneğin değişmesinin nedeni muhtemelen Türkiye'nin içinde bulunduğu ekonomik krizden dolayı artık hacca gitmenin çok maliyetli bir ibadet olmasıyla ilgilidir.

Büyük bir aşirete mensup olan K37 genellikle hac uğurlamalarında çeşitli yemekler

yapıldığını, ayrıca gidecek kişiye maddi destekte bulunulduğunu ifade etmiştir.

Hacca gitmeden işte yakın aile çevreleri davet eder yemek yapar orada yine özel yemeğe girer, işte pirincin yanına birkaç çeşit, işte salatadır, çorbadır ya da sulu yemek kuru fasulye şeklinde bamya ne bileyim onun birçok çeşidi vardır yapılıyor, hac dönüşünde çok değil de uğurlamada yapılıyor genelde… hacca giden kişiye hediye olarak yiyecek değil de genelde böyle ihtiyacı varsa ekonomik destek çıkılır ihtiyaç yoksa da böyle gönlü hoş olsun diye yine bir ekonomik bir şeyler bırakılıyor (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

K22 hacca giden bir yakınları için bütün aile olarak onun evinde toplanılıp kavurma, pilav, salatadan oluşan bir yemek verildiğini söylemiştir:

Yakın zamanda bir büyüğümüz hacca gitti. Giderken bütün aile toplandı, ortak bir yemek yapıldı. Büyük bir yemek yapıldı… tabii şimdi eski hac yolculuklarıyla bugünkü aynı değil. Ama o günkü eskiden olan gelenek hale devam ediyor. O anlamda hani hac zorlu bir yolculuk olduğu noktasında bir şey yaklaşım var en azından. Gittik hep beraber yemeğimizi yedik, oturduk sohbet ettik… Sanırım kavurma yedik... Kavurma işte pilav, salata ve ayran olması lazım…Yani mesela benim eşim evde bir şey hazırlayıp götürmüş olabilir ama özellikle böyle bir şey var mı yok mu onu ben bilmiyorum. O şey için hani kalabalık olacak dolayısıyla hani ben de bir şeyler hazırlayıp götüreyim, bir katkım olsun anlamında yapılır. Tatlı olabilir mesela… (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

K16, K12 ve K10 genel olarak hacca giden birisi için özel olarak yemek yapılmadığını, hacdan dönen kişinin gelen ziyaretçilere hurma ve zemzem suyu ikram ettiğini söylemişlerdir:

Yani benim annem, babam ve ablam hacca gittiler. Biz yemek yapmadık, gittiklerinde yani şey şimdi hacdan döndüklerinde hani hediye aldılar ya hacdan getirdikleri zemzem suyu hurma mesela misafirlerimiz gelirdi, yemeğe kalacaklarsa yemek yapardık. Hani böyle özel yemek yapmadık (K16, K, 34Y, Memur, Kürt).

Yemek misafir geldi mi yapılıyor yoksa öyle özel bir yemek yok. Dönünce de yok aynı gidiyorsun bize ikram ediyor, hurmadır, zemzem suyudur (K12, K, 48Y, Ev hanımı, Kürt).

Yok bizde yok yani sadece hani birinci dereceden yakınınsa gitmeden önce isterler bir yemek vereyim diye ama hacdan gelen kişi mutlaka hurma, zemzem ikram eder (K10, K, 44Y, Usta Öğretici, Kürt/Süryani).

Mardin'de yaşayan yerleşik Türkler ve diğer çok etnili grupların hac öncesi ve hac sonrası yaptıkları ritüel ve adetlere bakıldığında;

Muğla Milaslı olan ve uzun zamandır Mardin'de yaşayan K33 kendi kültürlerinde yemek geleneğinin olmadığını ama Mardin'de mensup olduğu ailede hac öncesi ve sonrası Mardin'in en ağır yemeklerinin yapıldığını, ikrama önem verdiklerini söylemiştir:

Bizim memlekette tabii böyle bir şey yok ama Mardin kültüründe hac öncesi müthiş derecede bir ziyaretler olur o ziyarete gelenlere mutlaka ikramlarımızı yaparız pastamız, tatlımızdır onları ikram ederiz. Hacca gitmeden önce de bütün birinci derecedeki akrabalarımıza yemek yaparız biz haçtan döndüğümüz zaman da bizim birinci derecedeki akrabalarımız bize çok güzel yemek yapılır ve yenilir, böyle gene içli pilavı yapılır, isteyen kaburga yapar yanında tekrar gene mevsimine göre sulu yemeği, tatlısı yapılır salatası, ayranı onlar biz hacdan döndüğümüz için, onlar da bize bu ikramı sunarlar… bizim aile kültürümüzde böyle ama başka aileleri bilmiyorum (K33, K, 70Y, Emekli, Türk).

Bursalı olan ve uzun zamandır Mardin'de yaşayan K36 ise kendi kültürlerinde hacca gidecek olan kişiye yiyecek değil de kumaş ya da havlu tarzı şeyler getirdiklerini, hacdan dönen kişinin de karşılığında o kişilere hediyeler getirdiğini, hacdan dönen kişi için düğün yemekleri gibi yemekli mevlit yapıldığını söylemiştir:

Şimdi hac uğurlamasında… ikram görmedim… bizde hacca gidecek mesela babam, gelirler yanlarında işte hediye ufak tefek bir şeyler getirirler, yiyecek çok olmaz hani hastaya yiyecek getirilir, hacca gidecek olana ne bileyim bir işte bir örtü, kumaş, havlu getirir o tarz bir şeylerle gelirler, karşılığında da yine onlara hani bir şeyler getirilir vesaire o şekilde işliyor. Uğurlama merasimi olur ama orada da herhangi bir ikram olmaz… köylü toplanır duası okunur falan. Hacdan dönüşte hac mevlidi yaparlar, yemek yaparlar ya bu düğündeki yemekler gibi yemek yaparlar… mesela böyle biraz şey değiştikçe insanların da şey Bursa'da birkaç yıl önce gittiğimiz için hatırlıyorum babamın arkadaşlarından birini böyle ciddi ciddi şey firmayı çağırmışlar, ızgaralar, köfteler, işte pilavı vesairesi yemeğin yanına verilmişti (K36, K, 43Y, Öğretmen, Bulgaristan muhaciri/Türk).

Samsunlu olan ve Mardin'de 12 yıldır yaşayan K35, kendi kültürlerinde yemekli mevlit yapıldığını bunun Mardin'de de benzer şekilde yapıldığını ifade etmiştir:

Mevlüt yapılır aynı pide, pilav, tatlı genelde tulumba ya da ev baklavası ikram edilir yani böyle 5-6 tepsi ev baklavası yapılır o da ikram olabilir… (K35, K, 42Y, Akademisyen., Türk).

Hac ibadeti öncesi ve sonrası Arap, Kürt ve Türk Müslüman katılımcıların yemek geleneklerine bakıldığında kimi bu durumu çok önemsediği için düğün yemeği tarzında yemekler verildiğini ve mevlit okunduğunu, kimisi ise özel bir yemek yapılmadığını söylemiştir.

Süryani katılımcılar ise hac uğurlaması/hacdan dönüş sonrası gerçekleştirilen gelenekleri şu şekilde anlatmışlardır:

K38'e Süryanilerin hac ibadetini nerede yaptıkları nasıl hacı olunduğunu, hacda uygulanan ritüellerin ve hac dönüşü verilen yemeklerin neler olduğu sorulduğunda şunları

söylemiştir:

> *Hac için Kudüs'e gidiliyor… Efes'te de diyorlar yedi defa giden hacı oluyor… Hacdan döndükten sonra yine böyle Mardin yemekleri yapılır… Tabii oradan gelenler objeler getirirler. Haç… anahtarlıklar. Paskalya bayramında orada olmanız lazım o dönemde hacı olunuyor. Büyük bayramda beş gün sürüyor… bir ayak yıkama törenini orada kutluyoruz. Büyük cumayı orada kutluyoruz. Cumartesi de oradayız. Pazar zaten bayram. Kıyamet Kilisesi'nde… Ama şu an mesela durumlar çok karışık. Şimdi neden olmuyor bilmiyorum. İstanbul'dan giden olmadı, buradan da giden olmadı. Artık yurtdışından gelen oldu mu olmadı mı bilmiyorum. Bu sene gidilmedi (K38, K, 58Y, Ev Hanımı, Süryani).*

K38 bu sene o bölgenin çok güvenli olmamasından dolayı Mardin ve İstanbul'daki cemaat üyelerinden kimsenin hac için Kudüs'e gidemediğini söylemiştir. İsrail'in özellikle 2023 Ekim ayından beri yaptığı işgal ve savaş politikalarından dolayı bu sene Mardinli Hristiyanların hac için Kudüs'e gidemediği tahmin edilmektedir.

K31 ise hacca giden kişi için özel bir yemek yapılmadığını döndükten sonra o kişiyi ziyaret ettiklerinde Kudüs'ten getirdiği özel Kudüs suyu ve farklı dini objelerin hediye edildiğinden bahsetmiş, ancak asıl önemli olanın o kişinin duası ve ruhaniyeti olduğunu vurgulamıştır:

> *… gelince sıradan yemekler verilir… Kudüs'ten geldiği için oradan özel dini objeler getirir hediye olarak... Yani onun duası bizim için önemlidir, yani ruhaniyet isteriz ondan, o da oradan bize getireceği Kudüs suyu var, Kudüs'ten getireceği kutsal bizim için önemli olan mumlar var, kutsanmış şeyler var dini objeler var onları getirebilir hediye olarak bize bunlardır yani onlar. Tabii onun da mıksinin[107] kuralları var… çünkü başka bir dünyaya geçiş yapıyor orda, onun da tıpkı İslamiyet'teki gibi çok dikkat etmesi gereken hususları var… Tabii gitmeden önce de… hiç kimseyle dargın olmaması gerekir barışçı olması lazım. Tabii bir de bizde oruç başlamadan önce bizde buna müsamaha var müsamaha yani şey yani barış günüdür, bütün dargınların barışması gerek, ondan sonra ertesi gün oruçlarına dini konularına girebilirler yoksa dargın bir kişinin oruç tutmaması gerekiyor, gidip helalleşmesi lazım özrünü ve haddini bilmesi lazım 2 taraf için de helalleştikten sonra temiz temiz o zaman oruç tutabilir (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).*

K30 da hac dönüşü yemekler yapıldığını ve Kudüs'ten çeşitli hediyeler getirildiğini dile getirmiştir:

> *Döndüğü zaman illaki yemek yapılır aile içinde… o gün kutlanır işte hacdan geldi mıksi oldu ya da*

[107] Mardin'de Hristiyan cemaatinde hacı olan kişi erkekse *mıksi*, kadınsa *mıksiyye* denmektedir.

mıksiyye oldu, yemekler yapılır… Kudüs'ten, orada bizim tesbihler var haçlı tesbihler var, bileklikler var değişik hediyeler var işte yakınlara ya da gelen misafirlere onlar hediye edilir (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

Sonuç olarak Müslümanların ve Hristiyanların etnik kökenden bağımsız olarak değerlendirildiğinde yapılan hac ibadetinin, öncesi ve sonrasıyla ilgili benzer geleneklere sahip olduğu söylenebilir. Örneğin, Müslümanlar hacdan döndüğünde ikram etmek üzere zemzem suyu, Hristiyanlar ise Kudüs suyu getirmektedir. Bu iki suyun da kutsal olduğuna inanılmakta ve hac dönüşü ziyarete gelenlere bu kutsal suyun ikram edildiği görülmektedir.

Tablo 3.24'te Müslüman ve Hristiyan katılımcıların bahsettiği hac ibadeti öncesi ve sonrasında, hacca giden ve dönen kişiler için yapılan yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.24. Hac Uğurlamalarında ve Hac Dönüşü Pişen Yemekler ve Verilen Hediyeler

Hac Süreci	Arap	Kürt	Süryani	Türk
Hacca gitmeden önce yapılan yemekler		Pilav, kuru fasulye, bamya, çorba, salata, dehudiyet, kavurma, ayran		İç pilav, kaburga, sulu yemek, tatlı, pasta (gelen misafire)
Hacca giden kişiye götürülen hediyeler	Çerez (fıstık, fındık) Sadeyağlı kurabiye, kuruyemişler, (Çeyrek altın, euro, dolar)	Tatlı, Maddi destek		
Hacdan dönen kişi için yakın akrabaların yaptığı yemekler	İşkembe, kıdre (güveç), dehudiyet, kuru/taze fasulye, bulgur pilavı, haşu (iç pilav), dolma, sembûsek, peynirli pide, çorba, etli ekmek, çiğ köfte, salata Evin önünde koyun kesme ritüeli Yemekli mevlit-haşu Çörekli mevlit/hatim duası-ıkliçe	Normal yemekler	Mardin yöresel yemekleri	Yemekli mevlit-pide, hac mevlidi pilav, ızgara, köfte, tulumba, ev baklavası
Hacdan dönen kişinin gelen ziyaretçilere verdiği ikramlıklar	Hurma, zemzem suyu, pasta vb. Seccade, tesbih, tütün	Hurma, zemzem	Kudüs suyu, Dini objeler (haç), anahtarlıklar, mumlar, haçlı tesbihler, bileklikler	İç pilav, kaburga, sulu yemek, salata, ayran, tatlı Hurma, zemzem

3.4.6. Doğum Günlerinde Pişen Yemekler

Doğum günleri Mardin'de daha çok modernleşme sonrası kutlanmaya başlanan özel günlerdir. Katılımcıların kendi doğum günlerini ya da yakınlarının doğum günlerini kutlama, o güne özgü pasta ya da yemek yapıp yapmadıkları sorulduğunda, çoğunluğu eskiden doğum günü kutlamalarının yapılmadığını dolayısıyla günümüzde de kendi doğum günlerini kutlamadıklarını ifade etmişlerdir. Ancak şu an 53 yaşında olan K26, annesinin kendisini doğurmadan önce bir çocuğunun öldüğünü, bu yüzden onun için 7 yıl boyunca sıra dışı bir doğum günü kutlaması yaptığını şu sözlerle ifade etmiştir:

> *Annemin benden önce bir çocuğu ölmüş. Ondan sonra işte adak adamış 7 yıla kadar çalgılı doğum günü mevlüt bir de şey veriyordu, bana kurban kesiyordu. Annem bana 7 yaşına gelinceye kadar kurban kesmiş. Mevlüt okutulmuş bir de çalgı, çalgıcı. Yani mesela mevlüt okutuyordu doğum günlerimde pasta böyle. Ondan sonra çalgı, eğlence, kurban kesiyordu (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi, Arap).*

K26'in 7 yaşına kadar yaşadığı bu deneyim içerisinde adak adama, mevlit okutma, kurban kesme ve müzikli eğlence gibi birçok ritüeli barındırmaktadır. Bu da içinde yaşanılan toplumun hem dini hem de dini olmayan bu ritüellerin kültürel olarak o dönem yaşatıldığının bir göstergesidir.

Katılımcıların çoğu, kendi doğum günlerini kutlamasalar da son yıllarda popüler olmasından dolayı çocuklarının veya torunlarının doğum günlerini abartısız, özel bir organizasyon düzenlemeden, aile ve arkadaşlarıyla kutladıklarını, yöresel yemekler yapıldığını ya da o gün için sadece bir pasta kesildiğini ifade etmişlerdir:

> *O gün için özel yemek yapılıyor, iç pilav yapılır, içli köfte çiğ köfte yapılır… o gün içinde pasta keseriz, koladır limonatadır, çaydır bunlar (K1, K, 56Y, Ev hanımı, Arap).*

> *Valla şöyle şimdi torunuma her yıl yaparım 8 yaşında, açık büfe yaparım böyle bütün Mardin'in her türlü yemeğinden, içli köfteden bilmem nesinden… (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).*

K24 ise doğum günü gibi özel günlerin ve bunların kutlanmasının kapitalist ekonominin dayattığı bir durum olduğunu ifade etmiştir:

> *Böyle bir sabitimiz yok, öyle bir ezberim de yok, bugünlerin hayatımızda tuttuğu yer… bu ekonomik kapitalist sistemin harcamaya yönelik olduğu günler diye tayin edilmiş günler, yani adını oradan aldığını biliyoruz, yoksa çocuğum benim için her günde o gözle bakıp hayatıma devam etmeye çalışıyorum, yani doğum günüdür diye illaki o güne bir hediye almam… işte yakın zamanda çocukların doğum günü mesela o gün ben evde olamadım ama annemler gitti, teyzemler gitti mesela*

mümkün olduğunca… o günü beraber geçirdiler beraber yemek yediler, eğer imkanları varsa hediye almışlarsa veya en azından işte dershaneye gidiyor okula gidecek diye bir hazırlığı var diyelim ki maddi anlamda bir destek oluyorlar (K24, E, 51Y, Esnaf, Arap).

Valla hiç kutlamadık ama son 2 çocukta kutladık. Bir yaşından sonra 12 yaşına gelinceye kadar dedi anne tamam büyüdüm ben yapma 2 senedir yapmıyoruz. Dışardan pasta alıyorduk, eve getiriyorduk. Kaç defa da parka gidip kutladık torun geliyor Bursa'dan biz onunkini kutluyorduk (K12, K, 48Y, Ev hanımı, Kürt).

Bizim eskiden kutlanmazdı ama yeni nesil kutluyor mesela 14 yaşında oğlum var kutluyor, o kültür oluşuyor… sosyal medyadan, işte televizyondan şundan bundan yeni başladı, ben hatırlamıyorum mesela annemin doğum günümü kutladığını şey derdi şu tarihte doğmuşsun bugün doğum günün der kapanırdı, ama şimdi bir pasta yapılır hatta eşim mümkünse kendi yapıyor… böyle çok kalabalık yapılmaz çekirdek aile hani dede, hala varsa o şekilde… çocuk gördüğünde kuzende şurada burada bana niye yapılmıyor mantığı oluyor, yavaş yavaş kültürde olmamasına rağmen yapılmaya başlıyor (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

Süryani katılımcılardan K20 doğum günlerinin dini gelenekle bir bağı olduğunu ve o şekilde kutlandığını ifade etmiştir:

Doğum günlerinde, ya doğum günü aslında şeydir. Bizim dini gelenekte daha çok hangi ismi taşıyorsan o azizin isim günü senin doğum günün aslında baktığın zaman, ha normal doğum günlerimizde artık günümüz şartlarında kimi istediği şekilde kutluyor yapıyor. Biz mesela aile kalabalık olduğu için biz doğum günleri kutlamadık çocukluğumuzda hiç… O aziz günlerinde o günlerde yemekler sürekli yapıldığı için hani orada da denk gelirse yapılır ama özellikle yapayım denmez (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

Bu örnek üzerinden dinin toplum içerisinde birçok alanda olduğu gibi bazı ritüelleri de belirlediği görülmektedir.

Bir başka Süryani katılımcı K31 oğlunun doğum günü kutlamasında, oğlunun istediği kutlama yemeğine dair enteresan bir anekdot anlatmıştır:

Yani tabii ki yine anne ile çocuğunun arasındaki bir şey bu, ekseriyetle, babaların pek fazla karıştığımız bir olay değil, genelde ben hatırlıyorum oğlum işte doğum gününde dedik işte pasta mı alalım yoksa ne istersin yani o gün için? o da çok seviyordu şeyi söylüyordu mumbar… işte dedi ben mumbar isterim pastayı keseceğime, o gün işte eşim de mumbar yaptı, mumu da koyduk ortasından ve bunu da fotoğrafladık hızlı davrandık çünkü kaynıyor ya mum da dipten erimeye başladı mumbarla karışacaktı, mumlu mumbar öyle bir pastayı kestik yani bunu yıllar önce (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

K36 ise eskiden doğum günü kutlamalarının çok sık yapılmadığını ancak son yıllarda

televizyon ve sosyal medyanın etkisiyle doğum günlerinin çok abartıldığını ve bu durumun çocukların davranışlarını kötü yönde etkilediğini ifade etmiştir:

> *Yani bizimkiler kutlanmıyor… en son otuz yaşımda kutladım ve otuzda kalmaya devam edeceğim demiştim çocuklara, çok abartmadan hani arkadaşlarından özenmesinler… ama ben kendi çocukluğumda bilmem kutlanmazdı, son zamanlarda işte bu televizyonlarda vesairelerde abartılı partilerde arttı bu, yani bizimkiler benim bugün doğum günüm, iyi doğum günün kutlu olsun bitti. Böyle hatırlıyorum ben ilkokuldayken hani arkadaşlarım biri sekiz yaşında gitmişimdir öbürünün belki 9 yaşında gitmişimdir arkadaşlara gittiğimi hatırlıyorum, annesi birkaç pasta, çörek, börek yapmış, yaş pasta tarzı değil ama işte böyle küçük hediyeler alıp gittiğimizi hatırlıyorum ama şu formatta günümüzdeki formatta doğum günleri yoktu benimkini kutlamadık… ama şimdi çocuklara pastasını mutlaka alıyoruz, ben yapmıyorum abartmak istemiyorum çocukları çok kötü etkiliyor bu çok önemli bir şeymiş gibi lanse ederek, evet özeller tekler Allah tek ve özel yaratmış ama yani onun gibi özel ve tek yarattığı birçok insan var… çocukların davranışlarını çok ciddi etkiliyor bu doğum günleriyle o şaşaayla, ben misafir çağırmam ama hani olup da gelecekse falan mesela kayınvalideler işte biz size gelelim doğum gününe denk gelmiştir ya da işte arkadaşlarını çağırıyoruz apartmanda falan belki 1-2 arkadaşını… yanına yani en fazla işte kurabiye yapayım, bir de börek yapayım tarzı ama böyle masalar süslemeler vesaireler yok konseptler yok yani bizde (K36, K, 43Y, Öğretmen, Bulgaristan Muhaciri/Türk).*

Bu örnek üzerinden sosyal medya ve kitle iletişim araçlarının ritüeller ve yemek kültürünün değişimi üzerinde etkisi olduğu gözlemlenmektedir.

Tablo 3.25. Doğum Günlerinde Yapılan Yemekler ve İkramlıklar

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Yaş Pasta	Yaş Pasta	Yaş Pasta	Yaş Pasta
Kuru Pasta		Hazır tatlı, sütlü tatlılar	
Zeytinyağlı Dolma/sarma, çiğ köfte, içli köfte, iç pilav, sigara böreği, poğaça		Doboo, mumbar, sarma, çiğ köfte	Börek, çörek, salatalar

3.4.7. Evlilik Yıldönümlerinde Yemek

Evlilik yıldönümü kutlamaları da tıpkı doğum günü kutlamaları gibi kültüre modernleşmeyle birlikte sonradan girmiştir. Evlilik yıldönümüyle ilgili, etnik kökenden bağımsız olarak katılımcıların bir kısmı evlilik yıldönümünü kutladıklarını bir kısmıysa kutlamadıklarını söylemiş, hatta o günü hiç hatırlamadıklarını söyleyenler de olmuştur. Kutlayanların az bir kısmı özel olarak dışarda yemek yediklerini, bir kısmı ise evde özel bir

yemek yapmadıklarını herhangi bir yemeği yediklerini söylemişlerdir.

Evlilik Yıldönümünü Kutlayanlar

Benim eşim çok seviyor evlilik yıldönümünü kutluyor… illa bir çiçek alır, bir hediye bana alır veya diyor yemeğe gidelim çok seviyor, bir de ben İstanbul'da da olsam, kardeşime veya ablamın kızına bir çiçek veya bir şey al ona der… hakikaten illa bir şey alıyor. Özel günleri çok seviyor bak anneler günü olsun, sevgililer günü zaten sonradan çıktı, kadınlar günü olsun illa bir şey alır, ufak bir şey de olsa alır yani (K2, K, 60Y, Ev Hanımı, Arap).

Evlenme yıl dönümünü evde kutlamam dışarıda kutlarım çünkü hep ben yemek yaptığım için içerde, eşim o gün hadi bugün bir şey yapma der dışarıda yeriz (K11, K, 38Y, Anaokulu Öğretmeni, Arap).

Yani kutlarız genelde çocuklarla beraber de oluruz ama kendimize ait çıkar dışarıda özellikle böyle hani çay içeriz, bir kahve içeriz ama böyle hani çok lüks çok şaşanın olduğu… aksine böyle hani salaş kimsenin çok gitmediği bilmediği, orda gidip içeceğim bir fincan kahve bana dünyaları veriyor zaten (K34, K, 48Y, Ev Hanımı, Arap).

Evet %99 kutlarız ya dışarı çıkarız ya evde duruma bağlı… haşulu pilav etli bademli, bir de kuş üzümü konuluyor o yemeği çok seviyorum. Eşim de çok seviyor o banko. Onun yanında da işte bir şeyler yaparız kesin. Hani o günü böyle güzel bir anı kalsın diye şey yaparız yemek (K16, K, 34Y, Yönetici, Kürt).

Valla benim için hani o günlerin bir anlamı yok yani her gün gibi günler ama tabi eşim bu konuda biraz daha duyarlı. Evlilik yıl dönümlerinde ben ayda bir defa çocuklarımla beraber dışarıda yemek yemeğe çalışıyoruz. Yani dışarda yemek yiyoruz, iyi yerlerde yemek yemeye çalışıyoruz. Hani böyle lüks değil de iyi yani Mardin'in yerel yemeklerini yiyebileceğimiz yerler var Muhittin amca falan var mesela onları ben çok severim ya da şurada Gurme var, o da iyidir fena değildir. O anlamda şeydir çıkarız evlilik yıl dönümlerini de bu şekilde değerlendiririz yani (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

Yani denk getirmeye çalışıyoruz aslında şöyle ilk evlenme yıl dönümümüzde düğünümüzün yapıldığı yerde yemek yedik öyle bir şeyi ayarlamıştı ama sonrasında ben aslında ondan çok mutlu olmadığımı fark ettim ve daha hani yemekten ziyade etkinlik ya da bir şey yapmak üzerine bir şeyler yapsak daha iyi olur şeyiyle o yemek meselesini oradan çıkardık, çünkü genelde yemek yemekten zaten zevk alıyoruz ve hiç onu affetmiyoruz o yüzden sanki orada daha farklı bir şey olmalı diye düşünmüştüm (K35, K, 42Y, Akademisyen, Türk).

Yemeğe çıkarız dışarıda yeriz yani ağır yemeklerle uğraşmayız açıkçası. Hediyeleşiriz de (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).

Evlilik Yıldönümlerini Kutlamayanlar

… başta eşime hadi diyordum evlilik yıl dönümümüzdür ya diyor boş ver Allah aşkına bir gün evlilik yıl dönümü olsun, ertesi gün bir şey olmasın hoş değil. Her gün insanın o güne özel evlilik yıl dönümü olmalı diye düşünüyorum… Bir gün bana bir çiçek getirsin elinde en güzel evlilik odur… kolay gelsin hayatım demesi bile bir evlilik yıl dönümüdür diye düşünüyorum, ben şahsen evlilik yıl dönümü, doğum günü diye bir şey yapmıyorum… o güne özel içinden geldiyse ayrı hani illa o gün olması şart değil. Mesela canım bugün sen seviyorsun diye bunu yaptım derim illa o güne özel değil. (K15, K, 49Y, Usta Öğretici, Arap).

Vallahi ben eskilerdenim… yani pek o kadar böyle bu günlere çok fazla, yani tamam önemli bayan için o gün ama yok yani yine de evdeyiz bir yere gittiğimiz yok, özel kutladığımız bir şey yok, ben yapmıyorum yani yapanlar var tabii gençler yapıyorlar bu karşılıklı sevgi, anlayış ve anlaşmalara bağlıdır (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

42 yıldır hiç hatırlamadım her zaman ya 15-20 gün sonra… Ağustostadır mesela hatırlattın Eylül'ü de geçtik hiç hatırlamam ne ben ne eşim öyle bir derdimiz yok (K3, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

İlk başlarda yapıyorduk da şu an yapmıyoruz. Benim eşim biraz odun (gülüyor) (K19, K, 44Y, Eğitmen, Kürt).

O güne özel bir yemek yapmam o gün neyse odur kutlamayız (K40, K, 64Y, Emekli, Terekeme/Kürt).

Hayır kutlamayız (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

3.5. Öğünlerde Yenen Yemekler

Tıp tarihçisi Prof. Dr. Süheyl Ünver Selçuklular döneminde sabah (kuşluk vakti) ve güneş batmadan yenen akşam yemeği olmak üzere iki öğün yemek yendiğini dolayısıyla öğle yemeği diye bir yemek olmadığını ifade etmektedir (Ünver, 1982, s. 2). Bu durum Osmanlı Dönemi'nde de bu şekilde devam etmiştir. Sosyal hayatın birçok alanında meydana gelen değişimler sonucu Cumhuriyet Dönemi'ne gelindiğinde ise sabah, öğle ve akşam olmak üzere öğün sayısı üçe çıkmıştır (Samancı, 2016, s. 96). Her ne kadar günümüz mutfak kültüründe öğün sayısı sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç vakit olarak bilinse de gündelik hayatta değişen hayat koşulları nedeniyle üç öğün beslenme tarzı uygulanmamaktadır. Bu çalışmada görüşme yapılan kişiler arasında hala üç öğün beslenenler olsa da çoğunluk büyük ölçüde iki öğün beslendiklerini, öğle yemeği yerine ara öğünlerde kuruyemiş tarzı yiyecekler yediklerini söylemişlerdir.

Genellikle ev hanımları yani dışarıda sabit bir mesaisi olmayan kadınlar sabah 11 gibi

geç saatte bir kahvaltı, akşam 5 gibi erken saatte bir yemek olmak üzere günde iki öğün beslendiklerini söylemişlerdir. Arada öğlen yemekleri yerine bazen meyve, kuruyemiş tarzında günlük beslenme rutinine ara öğün eklediğini söyleyen katılımcılar da olmuştur. Üç öğün beslenme tarzının katılımcılar arasında oldukça az olduğu görülmektedir. Bu bölümde katılımcıların öğünlerde neler yedikleri, nasıl beslendikleri, yemeğin işlevi ve birlikte yemek yemenin onlar için ne ifade ettiğine yer verilecektir.

3.5.1. Sabah Yenen Yemekler

Katılımcıların sabah kahvaltısında neler yedikleri, nasıl beslendikleri ve kahvaltının onlar için yemek dışında ne ifade ettiğine bakıldığında, örneğin üç öğün beslenen katılımcılardan K31 sabah kahvaltısını, ailece beraber vakit geçirdikleri, sohbet ettikleri bir gelenek haline getirdikleri öğün olduğunu vurgulamıştır:

> *Şimdi günlük bizim alışılagelen genellikle yani böyle küçüklükten beri yani öncelikle biz kahvaltımızı evde yaparız… özellikle bu bir gelenek yani çocuklarla eşimizle ailemizle oturup kahve içeriz güncel konuları konuşuruz sabahları ve beraber kahvaltı yaparız ondan sonra iş yerimize gideriz (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).*

K11 kahvaltıda mutlaka Mardin'e ait ürünler yediklerini ifade etmiştir:

> *Sabah kahvaltıda olmazsa olmazımız Mardin peyniri, siyah zeytin yanında mutlaka ya kızartma ya da poğaça börek onlarda oluyor kaçırıyoruz. Bir de Mardin'in sıcak ekmeği (K11, K, 38Y, Anaokulu Öğretmeni, Arap).*

Şu an Mardin'de yaşayan ancak bir süre Urfa ve Adapazarı'nda da yaşamış olan Kızıltepeli K10, kahvaltı öğününe önem verdiklerini ve bütün ailenin bir arada oturma zorunluluğu olduğunu söylemiş, kahvaltıda yedikleri bazı yiyecekleri yaşadıkları şehrin yemek kültüründen öğrenip yaptıklarını söylemiştir. Kahvaltıda yedikleri yoğurdun ise Adapazarı'nda garipsendiğini vurgulamıştır:

> *Yani biz ailece son 3 yıldır 2 öğün besleniyoruz… kahvaltı olmazsa olmazdır bizde, istersen sabah beşte, altıda kalk herkes kahvaltıya oturmak zorunda. Genellikle Mardin kültüründe kahvaltıda yoksul eve de git zengin eve de git peynir, zeytin, yoğurt olur, yumurtası olan yumurta da koyar… sonradan böyle çok karışık hamur işleridir, mezelerdir şu bu ortaya çıktı ama benim çocukluğumda şimdiye kadar kahvaltıda yoğurt, peynir, zeytin yumurta. Daha da batıya gittiğimizde, biz yoğurt kahvaltıya koyuyoruz dediğimizde şaşırırlar kahvaltıda yoğurt yenmez diye… Yani bizim kültürümüzde ben köyde büyüdüm. Kışları da istisnasız kahvaltıda mercimek çorbası yenirdi… Yani şimdi yeni nesil yetişmeye başladı ya mutlaka farklı şeyler yapılır. Patates kızartması olur, börek olur… benim kendi çocuklarımın sevdiği biber soslarımız var… (K10, K, 44Y, Usta Öğretici,*

Kürt/Süryani).

K19 kahvaltıda kendisinin klasik peynir, zeytin gibi şeyler yediğini ancak eşi ve çocuklarının ondan farklı beslendiklerini, eşinin daha ağır olan, mesela kavurmalı yumurta yediğini çocukların ise büyüdükten sonra daha popüler olan patates kızartması, pişi gibi şeyleri tercih ettiğini vurgulamıştır:

> *Genellikle sabah çok karıştırmayı sevmeyen bir tipim… işte zeytini, peyniri, domatesi… mesela çok bol melemenler, kavurmalı yumurtalar falan yiyemiyorum, benim en olması gereken haşlanmış yumurta, peynir, zeytin işte dönemine göre domatestir… arada işte tahin pekmez kışa doğru işte hani bu mevsimlerde biraz kansızlıktan dolayı… ama eşim kavurmalı yumurta falan yiyor. Onlar öyle kızlarım da çok seçiyor zaten, onlar hiçbir şey yemiyor. Sabah patates kızartması işte menemen pişi yapıyorlar, biraz farklı benimkiler. Akılları erinceye kadar yedirdim. Yoğurttur, peynirdir, yediler ama akılları erdikten sonra yemediler, dede ve amca çok seçiyor. Onlara çektiler (K19, K, 44Y, Eğitmen, Kürt).*

K21 sabah kahvaltıda geleneksel ve kültürel tarzları benimsediğini, sabahları pekmez ya da eski bir kültür olan akşamdan kalan yemekleri yediğini, son zamanlarda uzmanların da sabah kahvaltıda akşamdan kalan yemeklerin yenmesinin sağlık açısından daha faydalı olduğunu vurgulayarak eski bir geleneği ve kendi alışkanlığını modern anlatılarla desteklemekte, eski kahvaltıları uzun uzun anlatmaktadır:

> *Pekmez varsa pekmez kullanıyorum veya akşamdan kalan özellikle tencerede pişirilmiş olan şeyi tüketmeye çalışıyorum ki bu bizim için genetik bir olaydır. Yani kültür olayıdır bu çok önemli. Şu anda bilim adamları… işte akşamdan kalan yemekleri iyi pişmiş dinleniyor diye sabahleyin tüketin diye bir tavsiyede bulunuyorlar. Eski yemek kültürümüz veya işte sabah kahvaltısı dediğimiz ya akşamdan kalma yemekleri sabahleyin tüketirdik veya bir çorba. Yani çay çok nadir… mesela büyüklerimiz de anlatıyorlardı. Bırakın çay şeker bile yoktu… Hatta babam anlatırdı diyordu şeker nedir bilmezdik işte bazen çayın içine pekmez dökerdik tatlansın diye. Şeker 1910'lu yıllardan sonra yani babamın anlattığı… ama diyor ki mesela kendimize sabahleyin pekmez sadeyağ karışımı yapardık… sabahleyin en çok annemizin bize yaptıkları mesela yumurta unla karıştırılır. İyicene pişirdikten sonra üzerine pekmez dökülürdü. Sabahleyin un kızartmalarımız vardı. Sadece un kızartma, çünkü fakir insanların yapacağı şey buydu, kahvaltı buydu. Unu kızartıp üzerine zeytinyağıyla koyuyor çocukların önüne ekmekle yiyorlar… Sabah kahvaltısı oydu, bir kültürdür o, şu anda çocuklarım mesela bazen yapıyorum diyor ne kadar güzel ama daha önceden bunu yemek olarak yapıyorduk, buna benzer işte ısfire, ıpsise veya nergiziyye mesela yumurta ve soğanla yapılırdı. Bunlar mesela bizim kültürümüzde var. Mesela ekmek üzerine sana yağı sürülüyordu. Pekmez veyahut da şeker buna benzer tatlı (K21, E, 60Y, Memur, Arap).*

K21 ayrıca eskiden uzunca bir süre kahvaltı yapmadığını söylemiş, bunun nedenini hem

dini hem de kültürel olgular bağlamında açıklamıştır:

> *Şimdi benim yemek kültür, beslenme şeklim farklıydı. Yaklaşık bir 35-36 yıl sabah kahvaltısını yapmadım ben. Neden… Mesela Hazreti Peygamber döneminde bazen bir bazen en fazla 2 öğün yedikleri söyleniyor. Bizde de böyle bir durum var. Yani bu biraz aslında alışkanlıktır. Osmanlı kültüründe de var ama biz bunu maalesef yaşatamıyoruz. Mesela yemek esnasındaki alacağınız gıdanın başlangıcı mesela tatlıyla olması lazım… neden tatlı? 3 tane şeyi tespit ettik. Bir tanesi yemek ilk önce tatlıyla başlanırsa hemen kan şekerini düzenliyor, arkasından biraz iştahınızı kapatır. Aşırı bir yemeğe düşkünlük olmaz. En önemli şeylerden bir tanesi de mide ekşimesi olmaz tatlı ile başladığınız taktirde çünkü tatlıyı en son yerseniz tam tersine mide curcuna olur (K21, E, 60Y, Memur, Arap).*

K21'in kahvaltıya dair geleneksel, kültürel ve daha modern denebilecek sağlığa dair yaptığı yorumlar değerlendirildiğinde, yemek kültürünün oluşumunda çok farklı olguların katkısı olduğu görülmekte, yemek sosyolojisi ve antropolojisi açısından bu durum yapısalcı ve gelişimsel yaklaşımla açıklanabilmektedir.

Nusaybinli olup Mardin merkezde yaşayan K17 kahvaltıda eşi ve erkek çocuklarının özellikle sucuk ve salam gibi et içeren gıdaları sevdiğini, onun dışında eşinin ailesinden öğrendiği bamya kızartmasını da kahvaltıda yaptıklarını ve çok lezzetli olduğunu söylemiştir:

> *Biz günlük 3 öğün yemek yeriz, bizim buralarda böyle. Sabah her şeyi koyarız işte yumurtadır… bizim erkekler mesela özellikle patates, işte sucuktur salam böyle etli şeyleri çok severler. Eşim de Mardinli Nusaybinli benim gibi o da Kürt yani bizim kültürümüz aynı. Gerçi bizim kültürlerimiz birbirinden farklı. Yani onun ailesi genelde şeyde Ceylanpınar tarafında kalmışlar. Nusaybinliler ama orada yaşadıkları için oranın kültürünü almışlar. Mesela bamyayı yağda kızartıp kahvaltıda yerler. Yani çok da lezzetli oluyor. Yani tuzlayıp yağda kızartılıyor. Gerçekten aşırı bir lezzetli var. Ben bilmiyordum mesela. Onlardan öğrendim (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).*

K17, eşinin ve kendisinin Nusaybinli Kürt olmalarına rağmen, eşinin ailesinin bir süre Ceylanpınar'da yaşamış olmasının, yemek kültürlerinin sadece etnik köken üzerinden değerlendirilemeyeceğini, içinde yaşanılan kültürün ve coğrafyanın da etkisinin önemli olduğunu göstermektedir.

Uzun yıllardır Mardin'de yaşayan yerleşik Türklerden K36 hafta içi düzenli kahvaltı etmediğini ancak hafta sonları ailece kahvaltı edebildiklerini söylemiş ve kahvaltıda farklı kültürlerin mezelerine de yer verdiklerini belirtmiştir:

> *Ben üniversiteye gidene kadar, anne baba evindeyken günde 3 öğün yerdik, yani babam mutlaka işte sabah kahvaltısından sonra arada 2-3 saat bile olsa öğle yemeği, akşam yemeği yenirdi.*

Üniversitedeyken bir nevi ikiye düştü bazen 3 oluyordu arkadaşlarla dışarıda yediğimiz için ama son 4-5 yıldır dikkat ediyorum… uzun süredir 2 öğün besleniyorum. Genelde kahvaltıyı hafta sonları yapıyoruz o zaman da işte böyle biraz farklı kültürlerin de bu Arap mezeleri falan vardır onlardan yapmaya çalışırım, tahinli vesaire eşim de seviyor diye, isimlerini aklımda tutamıyorum patlıcanla yapılan var, tahinle yapılan mütebbel, közlenmiş patlıcan tahin ve işte baharat limonla yapılan yani işte birazcık daha böyle yemek meze arası şeyler birkaç çeşit olur hafta sonları (K36, K, 43Y, Öğretmen, Bulgaristan muhaciri/Türk).

12 yıldır Mardin'de yaşayan Samsunlu K35, Mardin'e yerleştikten sonra yemek kültüründe değişiklikler olduğunu dolayısıyla kahvaltıda yediklerinin de Mardin'de değiştiğini ifade etmiştir. Önceden örneğin kendi kültürlerinde yeşil zeytini çok yemezken şu an yeşil zeytini kendisinin kırıp yaptığını, peynirle ilgili olarak ise Mardin'de peynir çiğ sütten yapıldığı için onu güvenip yiyemediğini, market peyniri ya da kendi kültürüne ait olan çökelek benzeri bir peyniri yediğini söylemiştir:

Sabah kahvaltıda genelde yumurta, bu yalnız Mardin'e geldikten sonra değişti, mesela kendi ailemle birlikte yaşarken daha çok muhlama yerdik… daha aslında herkes gibi yumurta, peynir işte zeytinden oluşan, biz çok zeytin yemezdik hele yeşil zeytin çok nadir olan bir şey soframızda ama şimdi kendim zeytin yapıyorum yani zeytin kuruyorum evet Mardin'de olmaktan dolayı öyle bir şey var, onun dışında siyah zeytin şu anda pek tüketmiyorum mesela peynir de, orada da şöyle aslında biz peynir olarak kendi yaptığımız peyniri, gerçekten hani öncesi ve sonrası diye ikiye ayırabiliyorum yemek şeyimi, öncesinde daha çok şey peyniri yiyorduk, bizim kendi yaptığımız çökelek peynirinin tuzlanarak ve iyice böyle ezilerek sıkıştırılarak yapılmasıyla, ne denir tulum peyniri gibi bir peynir yapıyoruz ondan işte muhlama yaparız, işte kahvaltıda onu yoğurtla karıştırarak yiyebiliriz falan ya da mesela kahvaltıda bir turşu kavuruyoruz diyelim ki ama şu anda buradayken daha çok market peyniri işte ne varsa markette onu tüketiyorum, hem o peynire ulaşmam zor olduğu için buradaki peynirlerde de biraz endişe ettiğim için alamıyorum o pişmiş mi pişmemiş mi… bizim orada mesela pişmeden peynir yapılmaz hep bütün peynirler pişirilerek yapılır ama burada öyle olmadığı için bundan çok emin olamadığım için market peyniri daha çok tercih ediyorum (K35, K, 42Y, Akademisyen., Türk).

Aslen Midyatlı olan ama Mardin merkezde yaşayan K9 beslenmesine genel olarak dikkat ettiğini, kahvaltısında yumurta ve peynirin olmazsa olmaz gıdalar olduğunu, ekmek olarak ekşi mayalı ya da tahıllı olanını tercih ettiğini ve mutlaka sebze ve tatlı ihtiyacını giderecek tahin-pekmez ya da ballı avokado yediğini belirtmiştir:

Sabah kahvaltısında özellikle son zamanlarda bazen iş ortamından dolayı işte dışarıdan bir simit alayım vesaire ilk dönemlerde olabiliyordu. Bir kere ekmek tüketimi çok önemli. Sabah saatlerinde benim için ekmek ekşi mayalı değilse ya da ekşi mayalı bulamıyorsam tam tahıllı olmazsa tüketmiyorum… yumurta mutlaka olacak, peynir tüketimi illaki olmalı, çok yağlı peynirler

tüketemiyorum ama mutlaka her gün 2 dilim şeklinde peynirimi ihmal etmiyorum. Rutin bir sabah kahvaltısı marul illaki olacak. Mevsimine uygun sebze olacak. Beraberinde perhize yönelik bazı besinleri tüketmemem gerektiğinden dolayı çok fazla kuruyemiş ilave edemiyorum sabah kahvaltısına ama şöyle söyleyeyim, mevsimine uygun bir şekilde şimdi kış mevsimindeyiz, bir tahin pekmez illaki olacak kahvaltıda tatlı ihtiyacımı karşılayan. Ya da mesela avokadoyu alırım, olgunlaştırırım balla beraber onu yemeyi çok severim. Bu tarz şeylere, dengeli protein ve karbonhidrat alımına dikkat ediyorum. Sabah protein alımı çok önemli. Yani yumurta ve peynir olmazsa sabah başlangıç benim için yetersiz kalır ve gün sonuna doğru güçsüz hissederim kendimi (K9, K, 33Y, Memur, Arap).

K20 sabahları ilk olarak Süryani kahvesi içtiğini kahvaltıyı da evde olduğu zamanlarda yapabildiğini söylemiştir:

Sabahları genelde kalktığımda bir Süryani kahvesi muhakkak içerim. Çifte kavrulmuş kakuleli, tabii önce bir bardak suyumu içtikten sonra. O rutindir yani belki 15-20 yıldır o rutin hale gelmiş artık bende. Ondan sonra kahvaltı ve öğle yemeği birleşik diyelim, evde olduğum zamanlarda yaparım. Patates falan kahvaltıda… zevkine göre bütçene göre ne hazırlamak istiyorsan onları, bitkisel çorba da içilir ne istiyorsan onu yaparsın (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

K22 Kahvaltıda genel olarak peynir, zeytin, yumurta yediğini ancak yediklerinin mevsime göre değiştiğini kışın mutlaka pekmezli yumurta da yediğini vurgulamıştır:

Ben sabah saat altıda uyanıyorum. Dolayısıyla kalkınca kahvaltı yapıyorum. Sonra bir öğle yemeği yiyorum ve sonuçta bir de akşam yemeği yiyoruz. Yani 3 öğün oluyor şu durumda. Sabah kahvaltıda mevsime göre değişiyor mesela kışın ben pekmezli yumurta yemeyi çok seviyorum. Pekmezi de kendimiz yaparız bu arada bağımız var veya olmazsa o sene üzüm eğer iyi gelmemişse rekolte kötüyse yine pekmezimizi köyden alırız… genel itibariyle zeytindir peynirdir, işte yumurta olur. Kızartma çok seviyorum. Açıkçası o biraz kötü ama kızartma yemeği çok seviyorum. Onun dışında özel bir durum yok (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

K14 kahvaltıda klasik peynir, zeytin yumurta, yoğurt gibi şeyler yediklerini, hafta sonları ise börek ve pankek yaptığını belirtmiştir:

Normalde 2 öğün yiyoruz, sabah kahvaltı yapıyoruz, akşam yemeği öyle. Kahvaltıda genel olarak peynir, zeytin, yumurta, yoğurt, reçel, bal öyle. Normalde pazar günleri hani çocuklar falan hepsi evde oluyor eşim. Mesela bazen börek yapıyorum, pankek yapıyorum çocuklara, çocuklar seviyor (K14, K, 30Y, Ev Hanımı, Kürt).

Aslen Nusaybin'in bir köyünden olan ama Mardin'de uzun zamandır yaşayan K29 Mardin merkezde yaşayanların süt kaymağını şerbetle yediğini, köylerde yaşayan Süryanilerin ise kahvaltı geleneklerinde süt kaymağı yeme geleneğinin şerbetsiz olduğunu, bunun yanında

çocukken ninesinin sütü kaynatırken kazandibinde kalan yanık kısmı yemeyi çok sevdiğini ve hala bu alışkanlığı sürdürdüğünü söylemiş, genel olarak merkezde yaşayan Süryanilerle köydekilerin yemek geleneklerinin farklı olduğu vurgusu yapmıştır:

> *Normalde günde 3 öğün, sabah normal standart yani diyebiliriz ki bölgedeki hemen hemen herkesin yaptığı uygulama, yanında ekstra olarak Mardin'de, Mardin merkeze özgü bir şey bu Süryani veya Arap demiyorum kökenin kime dayandığını bilmiyorum doğrusu, süt kaymağı üzerine şerbet Mardin merkezde bunu yaparlar köylerde göremezsiniz ama köylerde nesini görürsünüz köylerde o kaymağı alıp ayrı bir tabağa toplayıp onu ekmeğin üzerine sürerler kahvaltıda, biz iyi hatırlarım çocukken ninem süt sağardı, sütü kaynatırdı kazanın dibi yanardı o yanık kısmını çok severim onu toplardık kahvaltılarda tüketirdik kazandibi, kazandibi için biz kardeşlerimle kavga ederdik ya ben yiyeceğim diye o diyebilirim ki belki sadece Süryaniler yapıyordu, bazen mesela nineme söylerdim nine biraz onun dibini yak ben gelip yiyeceğim onu çok severdik, onun dışında kahvaltıda çok fazla spesifik ürünümüz yok. Mardin merkezi değerlendirecek olursak Arap kültüründen etkilenme biraz fazla şöyle ki tahminim o yönde bu kaymak ve şerbetin yenilmesi, zahter-zeytinyağı tüketilmesi onlar biraz Arap kültüründen gelen yemekler biraz oradan esinlenme var çünkü Süryanilerin geneline baktığımız zaman büyük bir kısmı köylerde yaşar ve köylerde siz bunları görmezsiniz köylerde bu tür yemekler tüketmezler, daha az baharatlı atıyorum bir et yemeği yapılacaksa etin tadının öne çıkacağı şekilde pişirilme şekli tekniği bu tür yemekler tüketirler daha ağırlıkta, onun dışında köylerde yaşayanlar hayvan besliyor ve genelde herkes kendi hayvanının, tavuğunun, hindisinin etini genelde bu tabi sadece Süryanilere özgü bir şey demiyorum elbette ama bölgenin genelinde olan bir şey Süryanilerde köylerde yaşayanlar bunu yapıyor… kahvaltıda dediğim gibi çok farklı bir ürünümüz yok… (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).*

Freedman (2008, ss. 17-18) günümüzde yaşanan en güçlü özlemlerden birini köylü yiyeceği diye tanımlanan veya sanılan şeylere yönelen özlem olarak tanımlar. Bu durum sanılanın aksine Avrupa'da yok olma sürecinde olan köylü sınıfına yönelik bir hayranlıktan ziyade özgün ürünlerin fabrikasyon ürünlere kurban gitmesine bir tepkiyi içerir ve otantik olana bağlanma arzusunun bir yansımasıdır. Bu bağlamda katılımcılardan K24'ün Freedman'ın vurguladığı şekilde bir beslenme tarzını benimsediği görülmektedir:

> *Yani sabah kahvaltıda, çevremizdeki köylerden işte sütüydü tereyağıydı bu tür gıdalar mümkün olduğunca işlenmemiş, buğday un türü, marketten bugüne kadar yoğurt aldığımı hatırlamam işte sütümüzü, tereyağı mümkün olduğunca balımı sofradan eksik etmem hiç, zeytinimi mutlaka. Sağlık koşulları açısından bazen yöresel peynirleri tercih etmiyorum çok da hijyenik olduğuna inanmadığım için, evde yapmıyoruz ama genelde güvendiğim yine yöresel ürünlerden bildiğim yerlerden özellikle de kaşar peyniri daha çok tüketilir. Kaşar peyniri Kars, Ardahan'dan alıyorum, balı mesela kara kovan balını tercih ediyoruz yakın arkadaşlarımız dostlarımız var kendileri bu işi yaptığı için güven üzerine sonuçta alıyorum, bugüne kadar da hani paketlenmiş ürün olarak şimdiye*

kadar hiç bal aldığımı hatırlamam, peyniri de genelde Karacadağ taraflarından özellikle de az tuzlu keçi peynirini mesela tercih ediyoruz veya kaşar peynirini tercih ediyoruz, süt ürünlerinde bu. Aç karna sabahları da uyandığımda yine meyveyle başlarım öğüne yani sabah 2 peksimeti yemeden önce mutlaka bir elma bir mandalina yine bir muz yemişimdir tabii mutlaka suyumu içmişimdir, ondan sonra devam etmişimdir işte o 2 peksimetle beraber belki tahindir, belki tereyağıyla baldır veya işte bir dilim peynirdir o kadar (K24, E, 51Y, Esnaf, Arap).

Kahvaltı öğünü işlevselcilik bağlamında ele alındığında, yeni bir güne başlarken aile bireylerinin bir araya gelip sohbet edebildiği ve aile bağlarını güçlendiren bir eylem olduğu sonucuna varılabilir.

Tablo 3.26.'da katılımcıların sabah kahvaltı öğününde yedikleri gıda ürünleri ve yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.26. Sabah Yenen Yiyecekler

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Cıbne (Salamura veya eritme peynir) Kaşar Keçi Peyniri Domates Salatalık Yeşillik (Marul) Meyve Avokado (balla)	Peynir Domates Salatalık	Peynir Domates Salatalık	Peynir Çökelek Peyniri Tulum Domates Salatalık
Zetun Ağdar (Yeşil zeytin) *Zeytun Isvıd* (Siyah zeytin)[108]	Yeşil Zeytin Siyah Zeytin	Yeşil Zeytin Siyah Zeytin	Yeşil Zeytin Siyah Zeytin
Yumurta Omlet Patatesli Yumurta Kavurma Leben (Yoğurt) Kaymağıl halib (Süt kaymağı özel pembe şerbetli) Tereyağı	Yumurta Kavurmalı Yumurta Yoğurt	Yumurta	Yumurta Muhlama
Reçel *Asel* (bal)-Karakovan *Dıps u tahine* (tahin-pekmez)	Reçel Bal		

[108] Eskiden Mardin'de siyah zeytin yenmezdi.

Isfire	Pekmezli yumurta		
Pide Ekmek Kepekli Ekmek Tam tahıllı Ekmek Ekşi Mayalı Ekmek Peksimet Çörekotlu Peksimet *Burek* (Börek) Tost	Kepekli Peksimet Börek Pankek Pişi	Börek	Pide Ekmek Ekşi Mayalı Ekmek
Patates kızartması Biber kızartması	Patates kızartması Biber kızartması Patlıcan kızartması Kızartılmış bamya Biber sosları	Patates kızartması	Turşu Kavurması
Menemen		Menemen	
			Arap mezeleri Mütebbel
Şorba (Çorba)	Çorba (mercimek, domates, sebze)	Bitkisel çorba çeşitleri	
Çay		Süryani Kahvesi, çay	
Akşamdan kalan yemek			Akşamdan kalan yemekler

3.5.2. Öğlen Yenen Yemekler

Bu bölümde katılımcıların öğlen öğününde nasıl beslendikleri ve neler yedikleri yer almaktadır.

Katılımcılardan K39 genel olarak öğle yemeklerini yöneticisi olduğu kadın derneğinde kadınlarla birlikte yediğini, daha çok zeytinyağlı sebze ve baklagil tarzı yemekler yediklerini ifade etmiştir:

> *Öğlen genellikle biz sebze yemekleri falan yiyoruz yani 24 yıldır bir kadın sivil toplum örgütünün yönetim kurulu başkanlığını yapıyorum, öğlen yemeklerini mutlak surette beraber yiyoruz arkadaşlarla, işte genellikle sebze ağırlıklı mevsimine göre mesela baklagil kışın baklagilleri yiyoruz yazın da böyle işte menemen, etsiz fasulye, yeşil fasulye gibi, dolmayı çok yiyoruz mesela zeytinyağlı dolmayı çok yiyoruz… (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).*

Bazı durumlarda yemek kültürü ya da yemek alışkanlıkları bireyin mesleğine göre şekillenmektedir. Örneğin sporcu olan K18, öğlen öğününde sağlıklı olmak ve kas kütlesini

korumak adına yediklerini şu şekilde anlatmıştır:

Öğlen yemeğimde mutlaka ekmeğin yerini tutacak bir şey yiyorum. Mesela salatamı yapıyorum içine 2-3 kaşık nohut koyuyorum, nohut ekmeğin yerini tutuyor. Sırf kas erimesi değil de yağdan gitsin kaslar kalsın diye. Çünkü ekmek yemediğimizde düzensiz besleme oluyor, kastan gidiyor, yağlar kalıyor. Öyle halsiz de düşüyorsun, bitkin oluyorsun. Öğlen bu şekilde besleniyorum (K18, K, 25Y, Eğitmen, Kürt).

K16 da tıpkı K18 gibi şu an mesleğini yapmasa da hala bir sporcu gibi beslendiği anlattıklarından anlaşılmaktadır:

Ara öğünde genel itibariyle kuruyemiş kuru üzüm, bazen badem… tok tutacak şeyler yağlı değil elma, muz değişiyor… Bazen öğle yemeğim yoksa yulaf yapıyorum. Çok seviyorum soğuk şekilde kaynatmıyorum. 2 kaşık yulaf, bir bardak laktözsüz süt, bir meyve hangisi varsa üstüne de 2 ceviz ya da 2 badem çok hafif oluyor, kurtarıcı oluyor (K16, K, 34Y, Memur, Kürt).

Öğlen öğününde akşamdan kalan yemekleri yediğini söyleyen katılımcılar olduğu gibi tam tersine öğlen için ağır Mardin yemeklerini yediğini söyleyen katılımcılar da olmuştur:

Öğlen… daha çok böyle bir gün önceden kalan yemekleri değerlendiriyorum. Akşama yeni yemek yapalım diye, sulu yemek, yanında pilavı varsa onun ısıtıp yerim ya da yoksa da çayla yine bir şeyler hazırlayıp ya da pratik olan şeyler kızlarım da var 2 tane okuldan geliyor, beraber yiyoruz, makarnadır öyle yemekler yapıyoruz (K11, K, 38Y, Anaokulu Öğretmeni, Arap).

K31 öğlen öğününde evde akşamdan kalan yemekleri yediğini, bunu hem daha ekonomik hem de daha hijyenik olması açısından tercih ettiğini söylemiştir:

Genelde evden de getiriyoruz eski usul eski gelenekler yani hem tasarruf hem hijyenik açıdan hem de bu son 3 yıl bu pandemi hastalıklardan dolayı sıkıntı yaşatmamak için insanlara biz de kendimiz için karşımızdaki için ekseriyet evden getirmeye çalışıyoruz yani evden ne kalırsa getiririz (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

K1 ise öğle öğününü geçiştirmediklerini ve Mardin yemeklerinden birini pişirdiklerini vurgulamıştır:

Öğlen pişirdiğimiz yemeklerden güveç, karnıyarık normal Mardin yemeklerinin hepsini pişiriyoruz (K1, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

K17 de K1 gibi ailesinin öğün fark etmeksizin özellikle içinde etin bulunduğu yemekleri tercih ettiğini söylemiştir:

Öğlen normal ağır yemekler yeriz… ben şahsen et yemeklerini pek sevmem, ızgara tarzı şeyleri genelde seviyorum ama eşim ve çocuklarım, ailem hepsi et çok sever yani bol bol et olsun başka bir

şey olmasın. Öğlen akşam fark etmez her yemek illa etli olacak, etli olmadığı zaman o yemeği yemekten saymazlar, benim çocuklarım haftada en az 3-4 kez etli yemek yerler ama onlara sorduğunuz zaman biz hiç et yemiyoruz ki… okulda fast food o şekilde yiyorlar ama evde genelde ben sıcak yemek pişirmek istiyorum… genelde ağır yemekleri yapmaya çalışıyorum… Ben öğlen için akşamdan kalan yemekleri getiriyorum, dışarıdan yememeye çalışıyorum (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).

Yapılan görüşmeler sonucunda öğlen öğününün katılımcılar arasında en az tercih edilen öğün olduğu tespit edilmiştir. Tablo 3.27.'de katılımcıların öğlen yemeyi tercih ettikleri yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.27. Öğlen Yenen Yemekler

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Akşamdan kalan yemekler (sulu yemek pilav) Güveç Karnıyarık	Akşamdan kalan yemekler (tavuklu pilav, domates, yoğurt Et yemekleri Mevsim salatası (nohutlu) Yulaf Lapası-Süt Kuruyemiş Meyve	Evden yemek getiriyor	Meyve
Makarna			
Sebze yemekleri Taze fasulye Dolma			
Yeşil zeytin ve pekmez			

3.5.3. Akşam Yenen Yemekler

Bu bölümde katılımcıların akşam yemeklerinde neler yedikleri, nasıl beslendikleri, daha çok hangi yemekleri tercih ettikleri ve bu tercihlerde aile bireylerinin özellikle toplumsal cinsiyet bağlamında yemek seçimlerinin ne ölçüde etkili olduğu gibi konular yer almaktadır.

Aslen Mardinli olan ama çocukken ailesi İzmir'e göç eden ancak evlendikten sonra yine Mardin'e dönen K19 akşam yemeklerini genellikle eşi için etli, çocuklarının ise yemek konusunda seçici olduklarından onların isteği doğrultusunda yemekler yaptığını, kendisinin ise İzmir geçmişi olduğu için aslında daha çok sebze/ot ağırlıklı yemekleri tercih ettiğini ancak Mardin'e döndükten sonra ister istemez buraya uyum sağlamak zorunda kaldığını ifade etmiştir:

Akşam genellikle kuru fasulye dönemine göre dediğim gibi mevsimsel işte ne olabilir türlü, dizme olabilir benim kızlarım çok seçiyor, eşim seçmez… işte içli köfte falan çok yok ama birazcık yapabiliyorum. Onlar arada… Kışın biraz daha yağlı yiyecekler istiyorlar, işkembe falan onları da nadir yapıyorum… Mardin yemeklerine birazcık uzağım aslında her yöreden yapmaya çalışıyorum İzmir'de büyüdüğüm için ben biraz daha otçuydum ama zamanla işte evlendikten sonra eşim hiç ot yemediği için, ot dediğim ya sebze onlar ot diyorlar… mesela benim orada hiç kilom yoktu, buraya evlenmeden önce geldiğimde 47 kiloydum. Öyle bir kilo ile geldim, sonra buraya ayak uydurmaya çalışınca… hemen her yemekte et olacak… makarnaya bile kıyma istiyor, elimden gelince karışık bir şeyler yapmaya çalışıyorum. Hem oradan hem oradan… Benim çocuklarım çok seçtiği için onlara ayak uyduruyorum. Ben ne olursa yerim eşim de illa et olsun diyor tabi içinde (K19, K, 44Y, Eğitmen, Kürt).

K3 ise K19'un tam tersi eşinin et düşkünü olmadığını, daha hafif yiyecekler tercih ettiğini ve akşam yemeklerini ona göre yaptığını ifade etmiştir:

Akşam eşim çok et düşkünü değil ben biraz yemek yapmayı seviyorum bazen şikâyet de ediyor fazla uğraştığım için… Düşkün değil midesine gerek yok o kadar uğraşma diyor. Normalde Mardin erkeklerini bilirsin herkes hayret ediyor yani benim eşime, o zeytinyağlılara daha ağırlık veriyor, karışık yapıyorum, bazen etli bazen zeytinyağlı yemekler yani ortasını buluyorum işte... Mardin yemekleri, zeytinyağlılar, mesela bir pırasa yemeğidir, karnabahar yemeğidir bunlardan yapıyorum (K3, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

K19 ve K3 örneklerine bakıldığında menüyü genellikle kadınların ailenin isteği doğrultusunda belirlediği, daha çok erkeğin sevdiği yemeklerin öncelikli olarak yapıldığı görülmüştür. Burada yemek seçimleriyle ilgili kadının kendisini 2. plana attığı görülmektedir. Bu bağlamda hem ataerkillik olgusunun hem de aileye verilen önemin ön planda olduğu görülmektedir.

Üst gelir grubuna mensup olan K34 arada Mardin'in yöresel yemeklerini yapsa da Mardin'de çok yaygın olmayan salata kültürüne onların çok önem verdiğini ve muhakkak yapıldığını, ailece farklı tatlara da açık olduklarını ve o yemekleri de yaptığını söylemiş, aynı zamanda sağlıklı beslenmeye de dikkat ettiklerini vurgulamıştır:

Akşam bizim evde genelde eşimden sebep biraz daha sağlıklı beslenme hakim, aslında yöresel mutfağa da hakimim, yaparım, ederim ama böyle her gün olan şeyler değil, hani salata olmazsa olmazımız, ıspanak pişirsek yanına mutlaka o salata olacak yeşil salata mevsimine göre hani kışın daha çok yeşillikli işte havuçlu falan yazın daha çok işte kaşık salata, bostana salata yaparız, içli köftedir odur budur ama daha aralıklarla yapıyoruz artık son dönem, her gün yapılan yemekler değil normal klasik yemekler… ev halkı farklı mutfaklara, güzel olan her şeyi yerler, eşim de açıktır çocuklar da sebzeye ama açıkçası sebze hani biz belli bir yere kadar yani büyüme şeklimizden dolayı

malum biliyorsunuz Mardin'de yeşil fasulyeye bile biz et koyuyoruz, zeytinyağlı fasulye yaptığımız zaman böyle biraz şey geliyor tuhaf geliyor çok fazla zeytinyağlı kültürümüz yok ama yapıyorum (K34, K, 48Y, Ev hanımı, Arap).

K34'ün diğer katılımcılardan farklı olarak verdiği yemek örnekleri, yaşam tarzları hem ekonomik olarak hem de sınıfsal olarak üst sınıfa ait olmalarıyla alakalıdır.

K16 daha önce de belirtildiği gibi sporculuktan kalma alışkanlıklarına uygun olarak yine akşam menüsünü ona göre hazırladığını, kırmızı et yerine daha çok tavuk ve balık etini yaptığını, kendisinin daha çok sebze ağırlıklı, eşi ve çocuklarının et ağırlıklı beslenmeyi sevdiğini ifade etmiştir:

Akşam genelde yediden önce yemek faslını bitirmeye çalışıyorum. Yediden sonra yediğim zaman biraz ağırlık yapıyor. Ağır yemekler sevmiyorum… olabildiğince sebze yemeği, et çok tüketmiyorum. Yani sevmediğim için hani sevmemek de demiyorum aslında ağır geliyor bana kırmızı et, tavuk eti yiyoruz, tavuk eti bol yapıyoruz. Balık çok güzel, genel itibariyle sebze… Kışın özellikle karnabahar, ıspanak, patates yemekleri çocuklar da var. Onlar etçi biraz Mardinliler eti seviyor ya eşimde çok sever et çocuklar da çok seviyor ama ben çok sevmediğim için sebze yemeği yapıyorum et varsa da ben sebzesinden çok yiyorum… Dediğim gibi yediyi geçirmemeye çalışıyorum ama işte biz çalışıyoruz. Saat 5'te mesai bizim eve girmemiz altıyı buluyor, bazen yemek yetişmiyor. Genelde akşamdan yapıyoruz. Çalışan anne olunca çocuk da olunca akşamdan yapıyoruz. Yediden önce yemeğimi bitirmeye çalışıyorum (K16, K, 34Y, Memur, Kürt).

K12 akşamları genellikle geleneksel Mardin yemekleri yaptığını belirtmiş, aslen Mardin'e çok yakın bir köy olan ve şu an mahalle statüsündeki Alımlı köyünden olduğunu ancak kendisinin Mardin'de doğup büyüdüğünü söylemiştir. İçli köfteyi Mardin merkezde çok yaygın olmayan kullanımlar olan *pıtırk* ve *kömbe* olarak 2 farklı şekilde ifade etmiştir. Dolayısıyla merkezle, merkeze çok yakın olan kırsalda bile yemek isimlerinin farklı olduğu, merkezde yaşıyor olsa da K12'nin kendi kültürüne ait yemek isimlerini kullanmayı hala sürdürdüğü görülmektedir.

Akşamları bulgur pilavıdır, ettir, tavuk etidir, sarma yapıyoruz bazen. Karnıyarık yapıyoruz pelleziz diyoruz biz… İşkembe yapıyoruz, kelle paça da yapıyoruz. En sevdiğimiz şey o işkembedir, kelle paçadır, pıtırktır kömbe diyoruz içli köfte. Kızartılan da haşlanan da ben yapınca beraber yapıyorum. Bazıları onu yiyor, bazıları onu yiyor ikisini beraber yapıyorum. Seviyoruz ikisini de (K12, K, 48Y, Ev hanımı, Kürt).

K11 akşam yemeklerinde genellikle nispeten daha hafif sayılan *alluciyye*, *dehudiyet* ve *sembûsek* gibi Mardin mutfağından yemekleri de sonradan popüler olan sebze yemeklerinden mesela zeytinyağlı barbunya gibi yemekleri de belli aralıklarla kızları için yaptığını ifade etmiş,

eski geleneksel tatları da arada yaptığını söylemiştir:

Akşama benim kızlarım daha çok şu anki çocuklar biliyorsunuz ki et yemiyor, hep pratiğe kaçıyor… ama daha çok ben sulu yemek pilav muhakkak olmazsa olmazım tenceremi pişiririm yani. Günlük muhakkak çorbam vardır… bütün çorbaları da çocuklarıma yaparım… Bizim Mardin yemekleri özel günlere kaldı çocuklar yüzünden. Gelen misafirlere ya da özel günler, bayramlar artık. Çünkü çocuklara ağır geliyor… Mardin yemekleri çocuklarım, şunları sever, onlara da sık sık alluciyye, dehudiyet çok yaparım bizim yöresel yemeklerimiz, sembûsek, iç pilav yapıyorum onu çok seviyorlar işkembe benim bir kızım çok seviyor… O da tam bir Mardinli ama büyüğüm et yemiyor. Kuru fasulyemizdir, bamyamızdır. Bunları çocuklara daha sık yapıyorum. Yani bunları yesinler istiyorum… ekmek hamur işinden kaçınıyorum… günümüzün de hastalığı maalesef ki bu kilo alıp verememe obezite… Arada bir ben kendime yumurtayla böyle biz eskiden merekıd bayd diyorlardı yumurtayı kırıp karabiber tuz normal sarımsak onu yapıyoruz. Biz bayat ekmek olunca hep onu yapardık… ıspanak yapıyorum arada bir çocuklar çok tüketmese de… zeytinyağlı barbunyam ayda bir kere muhakkak ufak bir tencerem buzdolabında vardır… pırasa arada bir ben seviyorum... Eşim sevmese de sebze yemekleri arada bir yapmaya çalışıyorum (K11, K, 38Y, Anaokulu Öğretmeni, Arap).

K21 akşamları daha çok kuzu etli ve yağlı birkaç çeşitten oluşan yemekler yediğini, kuzu etinin hem daha lezzetli hem de daha sağlıklı olduğunu vurgulamıştır:

Ağırlıklı yemeklerimiz dediğimiz gibi yağlıdır, etli olur ve bir çeşitten 2-3 çeşide kadar çıkabiliyor mesela bir sulu yemek yapılırsa muhakkak yanında da bir pilav türü olur… bizim yemeklerimiz ağırlıklı olarak kuzu etinden tüketiliyor. Çünkü sağlık açısından da daha iyi, bir de daha lezzet katıyor (K21, E, 60Y, Memur, Arap).

K4 ve K27 akşamları ağırlıklı olarak etli yemekler yediklerini, K27 yemeklerde et olmadığı zaman bir eksiklik hissettiğini ve sebze yemeklerini çok nadir yediklerini söylemiştir:

Yani bizim mahalli yemek yapıyorlar. Sarmadır dolmadır işte, ıgbebettir, ıroktur duruma göre işte kuru fasulyedir pilavdır… ağırlıklı olarak et yemeği var işte biliyorsunuz yani et olmadığı zaman bir eksiklik oluyor bizde (gülüyor) sebze arada bir işte ıspanaktır, karnabahardır ama arada birçok nadir... (K27, E, 62Y, Memur, Arap).

Akşam etli yemek, etli olmasa hiç… Haftada 5 gün illa etli yemek olacak (K4, K, 75Y, Ev Hanımı, Arap).

Mardin'de uzun süredir yaşayan yerleşik Türklerden Muğla Milaslı K33 akşam yemeklerinde çoğunlukla Mardin'in yöresel yemeklerini yaptığını, Mardinlilerin etli yaptığı bamya, fasulye gibi yemekleri ise zeytinyağlı yaptığını, arada Milas'a ait olan yemekleri de yaptığını ifade etmiştir:

Akşamları rutin, Mardin yemeklerini genelde yaparım… mesela menüm diyelim ki içli köfte mi onun yanında salatası yapılır, ayranı yapılır bu şekilde tüketiriz, ertesi günü daha değişik mesela fasulye hani… kendi kültürümüzde bizim ne var orada bizde çok ıspanaklı börek yapılır, ıspanak böreği yaparım, yeşil fasulyeyi, bamya yemeğini etsiz yapmaya özen gösteririm kendi kültürümüze göre brokolidir, karnabahardır bizde çok tüketildiği için evet onlara da önem veririm ben, hem Mardin yemeklerini hem kendi yöremin yemeklerini ikisini beraber götürmeye çalışırım yıllardan bu yana… Muğla'nın çok ağır bir yemeği yok, çok ağır yemeği düğünlerde yapılan bir keşkek derler o yemek vardır, pilavıdır yani bir de bu börekleridir, sulu yemek falan yanına yaparlar tabi mutlaka etli sulu yemek yapılır, pilavla tavuk yapılır yani onların yemekleri de böyledir (K33, K, 70Y, Emekli, Türk).

K22 de akşamları et ağırlıklı beslendiklerini, arada kaçamak yaparak zararlı olduğunu düşündükleri sosisli ve pizzayı da yaptıklarını ifade etmiş hem modern hem geleneksel et ağırlıklı bir beslenme tarzları olduğunu söylemiştir:

Yani akşamları genelde etli yemekler yeriz biz çok nadiren etsiz yemek yiyoruz, seviyoruz açıkçası. Yemeklerimiz genelde et ve sebze ağırlıklıdır. Akşam 6 buçukta yemek yeriz. Yani sekizden sonraya bırakmamaya çalışırız, bir mesela kızım ve eşimle biz şey yaparız bazen böyle hani biz pis yemekler diyoruz ona kendi içimizde, pizza gibi işte sosisli gibi seviyoruz açıkçası, onları kendimiz yapıyoruz, ama biz onlara pis yemekler diyoruz zararlı anlamında… İyi markalar almaya çalışıyorum. Mesela sosis almışsam eğer iyi bir marka olmasına özen gösteriyorum. Onun dışında işte o da kullandığımız ketçap vesaire ürünlerinde yine kaliteli olmasına özen gösteriyorum ve kendimiz yapıyoruz (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

K14 Mardin'in geleneksel zor yemeklerini 2-3 ayda bir yapabildiğini, normalde daha basit olan et-pilav ya da güveç yaptığını, onun dışında internette bulduğu tarifleri de denediğini sadece Mardin mutfağına bağlı kalmadığını söylemiştir:

Ya akşam yemeklerinde bazen mesela her gün yapmam her şeyi ama bazen 2-3 ayda bir mesela mumbar yaparım, ırok yaparım, Mardin'de içli köftesi var onu yapıyorum… böyle 4-5 ayda falan çocuk olunca, ama normalde genel olarak güveç yaparım, pilav yapıyoruz, et yapıyoruz. Onun dışında… yani internetten bazen mesela hani akşam ne yapacağım düşündüğümde internete giriyorum. Mesela hoşuma gitti mi direk mesela yapıyorum onları da… sadece Mardin yemeklerine özgü bir şey yapmıyorum (K14, K, 30Y, Ev Hanımı, Kürt).

Yaşlı annesiyle yaşayan ve bekar olan K30 gün içinde hafif yemekler yediğini akşam ise yöresel yemekleri tercih ettiğini ve bütün yemekleri yapabildiğini söylemiştir:

…benim kahvaltım yok, kesinlikle yapmıyorum genelde öğlenleri hafif şeyler yiyorum, çok yemek yemem ama akşamları yerim, genelde yöresel, bütün yöresel yemekleri de kendim yapıyorum ne tarz yemek olursa olsun içli köfte, kaburga yapabiliyorum ben gastronomi kurslarına da gittim yöresel bütün yemekleri biliyorum. Kaburga, içli köfte haşlanmış, lahmacun, dobo yemeği, Süryani içli

köftesi, dizmedir ya aklınıza gelebilecek bütün yemekleri yöresel yemekler… alluciyye, ıncasiyye onlar sezonda yapılır çok fazla yapılmaz erik çıktığı zaman işte 15-20 gün mü sürüyor onun içinde zaten 2-3 defa ya yaparsınız ya yapmazsınız (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

K31 yemek konusunda çok hassas bir aile olduklarını, yemek seçmediklerini, önceki günden kalan yemekler varsa önce onları yediklerini onlar bittikten sonra yeni yemekler yaptıklarını, genellikle geleneksel Mardin yemekleri yaptıklarını ve asla hiçbir gıdayı israf etmediklerini belirtmiş, gıdanın kutsiyetini dini olarak vurgulamış, geleneksel olarak da bu şekilde bir yetiştirilme tarzına sahip olduğunu söylemiştir:

Yani seçici değilim ben… yemek konusunda şey değiliz yani genelde ertesi günden kalan yemeğin tamamıyla tüketilmeden yeni bir yemeğe geçiş yapmayız, tasarrufa da çok önem veririz, israfı kabul etmiyoruz ben de, hepimiz ailemiz… bu ninelerimizin, annelerimizden aldığımız şey, yani yokluk da fakirlik de yaşayan bir aileyiz onun için en ufak bir parça kırıntı bile ya kuşlara, ya güvercinlere, ya kedilere verilecek hiç böyle çöpe gitmeyecek bir şey nimetlerden, kutsaldır ekmek bizde yani onun için. Genelde Mardin yöresel yemeklerini tercih ediyoruz dolma, dizme mesela onlardan yeriz, ara sıra ciğer kızartması veyahut da balık yeriz bir de bazen özel günlerde de böyle mesela içli köfte haşlanmış olarak ekseri tercih ederiz o bahsettiğimiz ırok da bazen yani genelde bu mutfak işi bayanlardan sorulduğu için tabii ki bize ne yaparsa yeriz… (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

Uzun yıllardır Mardin'de yaşayan K40 Mardin'in yöresel yemeklerini ve daha hafif olan fırında sebze yemekleri yaptığını, kendi memleketi olan Kars'la çok bir bağının kalmadığını ve o yöreye ait yemekleri çok fazla yapmadığını belirtmiştir:

Akşama… fırında köfte, sebze yaparım, patlıcan, biber, kabak onları hafif yağlar fırına sürerim sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökerim… yanında da protein olarak köfte, salata mutlaka olur… diğer günler mesela içli köfte yaparım onun yanında bir cacık… sembûsek yaparız onun yanında cacık… çok sevmediğim için tavuğa ağırlık yermiyorum köy tavuğu bulursam alıyorum market tavuklarını yiyemiyorum ben almıyorum hiç sağlıklı değil… yemeklerimiz mutlaka etlidir, yani et olmadan doymuyoruz doğruyu söyleyeyim… kaburga yaparım, işkembe dolması da hepsini bütün yemekleri yaparım… içli köfte, ıkbebet, ırok çok nadir kızartma olduğu için, mesela dizme… Bizim Kars'ın kültürü genellikle hamur işleridir, bir de kışın kaz olmazların olmazlarıdır kaz yemeği çok meşhurdur, çok severler ben sevmiyorum, yapmıyorum, benim eşim sevmiyor kokusunu… yani bulmak da çok zor… hamur işi mantı, oranın da sizin gibi çöreği var ketesi var… hamur işlerine biraz ağırlık ediyorlar bizim bildiğimiz mantı bir de hıngel dediğimiz o da boş etsizdir o kare şeklinde kesilip haşlanıyor üzerine sarımsaklı yoğurt (K40, K, 64Y, Emekli, Kürt/Terekeme).

Büyük bir aşiret mensubu olan K37, akşam yemeklerinde genellikle daha çok Kürtlerin yaptığı *hamis*, *tırşık*, sulu yemek-pilav, içli köfte gibi yemeklerin yapıldığını, kaburga ya da mumbar gibi yapımı zor olan yemekleri ancak misafir geldiğinde yaptıklarını, çorba ve salata

kültürlerinin çok olmadığını, söğüş şeklinde mezeler yaptıklarını, eşinin Mardin'in geleneksel yemek kültüründe yer almayan Rus salatası, sebze ağırlıklı salataları ya da internetten bulduğu tarifleri de yaptığını belirtmiş ancak bunun geleneksel yemek kültürünü yozlaştırdığını da söylemiştir:

> *Akşam genelde ağır yemek… pirinç pilavı, bulgur pilavı değişkenlik gösteriyor yanında nadiren çorba çıkar çok kullanılmıyor bölgede açıkçası misafir gelirse olur… normal günlük hayatta yanına sulu yemek olur işte mevsimine göre kuru fasulyeden tutun da yeşillikli yemekler gibi ek yemekler olabiliyor, yanına ağırlıklı olarak pirinç pilavı ve et üstüne bir de hamis dediğimiz böyle leğen içinde bu domatesli olanı da var yağla pişirileni de var bir de yoğurtlu olanı var hepsine hamis derler, şimdi isim mesela Arapça'dan gelen bir isim var "hamisa daggara" dedikleri bir hamis var o sadece yağdan oluşuyor o dönemde yağ var mıydı yok muydu neden öyle bir isim oluşmuş, diğerine yoğurtluya bir isim veriyorlardı şu anda ben hatırlayamadım bir de normalde domatesli olana da hamis derler Arapça'dan gelme ama Kürtlerin de kullandığı ağırlıklı bir isim… daha çok Kürtlerin yaptığı bir yemek. Tırşık dediğimiz onu yaparız bizde daha çok menemen şeklinde oluyor yumurtalı ve domates ayrıca istense biberli oluyor öyle. Bir çeşidi daha var ona da tırşık derler ikisine de tırşık derler… patlıcan, domates ve etten oluşana da tırşık derler… Kaburga yapılır özel bir günde ya da misafir ya da çocuk işte uzaktan öğrenciyken gelen, çok çıkan bir şey, mumbar sürekli çıkan bir şey değil özel bir sebebi olduğunda ya da bayram gibi zamanlarda çıkan yemekler. İşkembe de yapılıyor domates ekleniyor salça değil… Mehir dediğimiz soğuk bir meze aslında çorba gibi soğuk içinde daha tam olgunlaşmamış buğday tanelerinden oluşuyor yapılıyor… salata kültürü çok olmayan bir şey, bildiğimiz söğüş şeklinde işte domates biber ve salatalıktan oluşan şeklinde ama mesela eşim yapar atıyorum Rus salatası farklı şeyler hatta içine baya karıştırdığı bir salata şekli var ben şey derim evde ne buldum salatası gibi ya böyle karnabahardan, brokoliden, işte domatesten, her şeyden konan… o da işte daha çok şu anda yeni nesil diyelim işte internette gördüğü yemeklerden yapmaya çalışıyor ama o kültür dışı oluyor biraz daha yozlaşıyor… Sebze yemeği çok çıkmaz mesela kutulk dediğimiz ırok dediğimiz yemekler de yapılıyor onlar tamamen et ve soğandan yapılır (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).*

Sonuç olarak Mardin'de farklı ekonomik gelir seviyesi ve etnik kökenden katılımcıların akşam yemekleri tercihlerine bakıldığında çok çeşitli menüler tercih ettikleri görülmektedir. Bu menüler daha çok aile bireylerinin istekleri doğrultusunda belirlenmekte olup özellikle erkeğin ve çocukların daha çok sevdiği yemeklere öncelik verildiği katılımcı kadınlar tarafından ifade edilmiştir. Eskiye oranla günümüzde daha sağlıklı olması açısından sebze yemeklerine de menülerinde yer veren katılımcılar olsa da etli yemekler çoğunluk için hala olmazsa olmaz bir konumdadır. Mardinli olup başka şehirlerde yaşadıktan sonra Mardin'e geri dönen katılımcılara bakıldığında, Mardin yemeklerinin yanında bir süre yaşadıkları şehrin mutfak kültüründen de yemekler yaptıklarını ifade etmişlerdir. Mardin'de yaşayan yerleşik Türkler ve diğer çok etnili

kişiler ise çoğunlukla Mardin mutfak kültürüne ait yemekler yapsa da kendi kültürlerine ait yemekleri de yaptıklarını ifade etmişlerdir. Dolayısıyla bu bağlamda, içinde yaşanılan kültüre uyum sağlamak ve o kültürden etkilenmek de kaçınılmaz bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır.

Tablo 3.28.'de katılımcıların genellikle akşamları en çok yaptığı yemekler yer almaktadır.

Tablo 3.28. Akşam Yenen Yemekler

Arap	**Kürt**	**Süryani**	**Türk**
Et yemekleri Dehudiyet Tava yemekleri Pilavlar (bulgur, pirinç) İçli köfte/Ikbebet Irok Sembûsek Lahmacun Kuru Fasulye-pilav-turşu Barbunya Yoğurt Meyve Alluciyye, ıncasiyye Etsiz sebze yemekleri Ispanak Sarma Çorba İşkembe Salata çeşitleri	Haşlama et Tava Pilavlar (bulgur, pirinç) Kömbe/Pıtırk/Kutulk/Kutilk, Irok, İçli Köfte Hamis/hamisa daggara Tırşık Kuru Fasulye Pizza Sosisli Dizme Tavuk Balık Patates yemekleri Sebze yemekleri Fırında soslu brokoli ve karnabahar İşkembe Sebzeli salatalar Rus salatası Karnıyarık-Pelleziz Kelle paça Mumbar Sulu Yemekler	Kaburga Dolma Dizme Pilavlar (bulgur, pirinç) Ciğer kızartması İçli Köfte/ Ikbebet, Irok Karnabahar Ispanak Bamya Taze Fasulye (zeytinyağlı ve bazen etli) Alluciyye, ıncasiyye Balık	Sembûsek İşkembe Goşt u birinc Maklube İçli Köfte/Irok Dizme Sebzeli Fırın Yemekleri-Sarımsaklı yoğurt Köfte Mantı, hıngel Salata Soğan

3.6. Farklı Kültürlere Göre Sofra Adabı ve Sofra Düzeni

Sofra kültürü, sofra adabı ve sofra düzeni günümüz Mardin'i özelinde sosyolojik bağlamda değerlendirildiğinde hem modern hem de geleneksel sofra kültürünün bir arada devam ettirildiği görülmektedir. Bu bölümde bu tez çalışması bağlamında yapılan saha çalışmasında katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda sofra kültürü ve sofra adabıyla ilgili

görüşlerin analizine yer verilmiştir. Masada ya da yer sofrasında yemek, aile üyeleriyle birlikte, bireysel yemek, sofrada bir hiyerarşinin olup olmadığı gibi konuların Mardin şehir kültüründe nasıl uygulandığı katılımcıların görüşleri bağlamında değerlendirilmiştir.

Katılımcılara sofra adabı ve düzeniyle ilgili sorulan sorular şunlardır; sofrada kimin nereye oturduğu? yemeğin masada mı yer sofrasında mı yendiği? yemeğin hangi odada yendiği? ailece mi bireysel olarak mı yendiği? gibi çok temel soruları kapsamaktadır.

K16 genellikle masada ve ailece birlikte yediklerini, normalde Kürt ailelerin çoğunun birlikte yemediğini, önce çocukların yedirildiğini, baba eve geldikten sonra eşiyle yediklerini ancak onların ailelerinde böyle bir gelenek olmadığını vurgulamıştır. Kendi aileleri özelinde sofrada herkesin belli bir yeri olduğunu kendisinin bu durumu çok benimsediğini ve kendi yerine oturmadığında enteresan bir şekilde psikolojik olarak tuhaf hissettiğini ve doymadığını ifade etmiştir:

> *…ya çok tuhaf, ben kendi yerimde oturmadığımda sanki doymamışım. Niye öyle bilmiyorum… eşim evde olmadığında kızım diyor ki babamın yerine oturabilir miyim? Mesela çocuklarda sıkıntı yok ama benle eşimin yeri var yani bilmiyorum tuhaf bir şey ama orada oturmadığımda sanki doymuyorum ya da nasıl yediğimi bilmiyorum çok değişik… yemek masamız var mutfakta, salonda çok nadir bir misafir gelirse, genel itibariyle mutfakta yiyoruz. %90 beraber yiyoruz. Çok nadir bazen bekleyemediğimiz oluyor ama alışkanlığımız genelde beraber özen gösteriyoruz aslında. Mesela Kürt bir aileyiz. Hani Kürtlerde böyle yer sofrası bir de bekleme olayı normalde hani yok gibi ama hatırlıyorum, babam çalıştığı zaman küçükken onu beklerdik, o gelmeden yemezdik, bizde de öyle bir alışkanlık var… Genelde böyle nasıl anlatayım? Çocuklar yer kalkar, eş baba gelince ayrı yer. Hani böyle çok dikkat edilmez ama bence önemli. Çünkü sofrada şey oluyor bir birlik sofrada oturduğun zaman, hani ben böyle bir bilinçteyim çok şükür… (K16, K, 34Y, Memur, Kürt).*

Sofrada oturulan yerin benimsenmesi hususu yapılan mülâkatlarda hemen hemen herkes tarafından vurgulanmıştır. Bu durum oturulan yerle kurulan bağ ya da belki alışkanlığa dönüşen bir davranış biçimi olarak yorumlanabilir.

> *Normalde birlikte yemek yeriz, üç kişi olduğumuz için herkes yerini biliyor. Yemek ortaya konur servis tabakları herkes istediğini alır. Normalde masada yiyoruz işte torunlar da olunca bazen de yerde yiyoruz. Daha çok mutfakta yeriz. Misafir olduğunda da orada yeriz (K3, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).*

> *Mutfakta masada yeriz, sofrada yerlerimiz belli. Bekliyoruz birbirimizi genellikle abimler filan olunca illaki bekliyoruz sofrada beraber olmak istiyoruz ama daha çok benle annem kaldığımız için birlikte yiyoruz. Ona da çok önem veriyoruz, birini yemeğe çağırmışsak illaki ailesi gelmiş yiyin ben sonra gelirim diyor yok diyoruz o da gelsin beraber yiyelim… (K1, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).*

Mardin merkeze yakın olsa da daha çok çeperi sayılabilecek ve kırsaldan yapılan göçle gelenlerin oluşturduğu gecekondu mahallelerinden biri olan Kötek'te oturan K12 evlerinin düzensiz bir yapıya sahip olduğu için masa koyacak yer olmadığını, yer sofrasında yediklerini ancak artık diz ağrısından dolayı yere oturamadığı için çekyat aldıklarını[109] belirtmiş, mevsimsel olarak yemeği farklı yerlerde yediklerini söylemiştir:

> *Valla yerde yiyoruz, ama dizlerim şimdi ağrıyor. Mutfağımda masayı koyacak yer yok, mutfak büyük ama plansız olmuş kapının önünde dondurucu koymuşum onun yerine masa koymam lazım ki masa yok yerde yiyoruz, yerde oturuyorduk. Şimdi mesela bir çekyat aldık dizilerim ağrıyor onun için… Vallahi kimse olmadı mı sabah kahvaltısı yazın mutfakta yapıyoruz ama kış oldu mu soğuktur, sobadır ya içeride yiyoruz. Saatlerimiz uyuşunca beraber yiyoruz mesela bir yarım saat bir saat de bekliyoruz, beraber yiyoruz (K12, K, 48Y, Ev hanımı, Kürt).*

Kızıltepeli olan K18 kırsaldan gelen akrabaların ve yaşlı misafirlerin daha rahat etmeleri için onlara yer sofrası kurulduğunu, normal zamanlarda ise kendisinin, eşinin ve kendi aileleri olduğunda masada yediklerini söylemiştir:

> *Masada da yerde de yeriz, misafirlerim geldi mi mesela diyelim köyden gelenler, yaşlılar oturamayacak şekilde oldu mu, yer sofrası kuruyorum. Biz, benim ailem olduğunda ya da eşimin ailesi oldu mu masada yeriz. Çoğunlukla salonda yeriz (K18, K, 25Y, Eğitmen, Kürt).*

K8 yemekleri genellikle mutfakta yediklerini çünkü mutfağın aynı zamanda bir oturma alanı gibi içerisinde koltuk ve televizyon olduğunu gelen misafirin de orada oturmak istediğini dile getirmiştir:

> *Mutfakta yeriz masada, hatta mutfakta bile oturuyoruz (gülüyor) genelde beraber yeriz herkes kendi tabağıyla herkesin yeri belli bellidir… ya misafir geldiği zaman genelde mutfakta oturmak istiyor. Çünkü koltuğumuz da var. Mutfakta televizyonumuzda var. Ama çok olduğumuz zaman misafir odasına geçiyoruz (K8, K, 51Y, Usta Öğretici, Arap-Kürt).*

K22, yemekleri genellikle daha rahat olduğu için yer sofrasında yemeyi tercih ettiklerini, sofrada da genellikle eşi ve kızının ortasına oturduğunu söylemiştir. Ayrıca Doğulu toplumlarda sofra düzeninde yaşla ilgili hiyerarşi olabildiğini ancak bunun saygıdan ileri geldiğini, bunun yanında çok kalabalık ailelerde kadınların ve çocukların ayrı yemek yendiğine dair yaygın bir uygulama olduğunu ancak onların bunu uygulamadığını ortam müsaitse hep birlikte yemek yediklerini ifade etmiştir:

---

[109] Muhtemelen çekyatta oturup yemeği de sehpa gibi bir şeyin üzerinde yediği anlaşılmaktadır.

Salonda yeriz. Onunla ilgili keskin bir şey yok. Yani keskin bir durum yok ama ben genelde kızım ve eşimin ortasında bir yere oturuyorum… masamız da var ama genel itibariyle yemeği yerde yeriz. Bunun için özel bir yaklaşımımız yok, dini bir yaklaşımımız yok. Günah, şu falan filan ama biz genelde yemeği yerde yiyoruz. Daha rahat ediyoruz belki ondandır. Çok nadiren masada yemek yiyoruz. Genelde bu Doğulu toplum yani Doğulu ailelerde şöyle bir durum var, hani çocuklar ve kadınlar genelde eğer evde çok fazla misafir varsa ayrı yemek yerler diye bir şey var. Bizde o yok. Biz hep beraber yemek yeriz çocuklar ve eğer çok çok kalabalıksak çocuklara ayrı sofra açarız, rahat etsinler. Ama genel itibariyle eğer mümkünse yani müsaitse ortam beraber yemek yiyoruz… Orada da şöyle bir şey var aslında, bir protokolden ziyade yaşı büyük olan insanların mesela varsa 60 yaş üstü insanlar veya 50 yaş üstü insanlar. Onlar rahat oturacağı yerler daha çok tercih eder. Çünkü yerde yemek yediğimizi söylemiştim. Onların daha rahat oturabileceği yerler hani tercih ediliyor? Biz biraz daha kenarlarda oturmaya çalışıyoruz. Hani onlara saygıdan dolayı ama bu da şart değil yani (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

Aslen Midyat'ın bir köyünden olan, ailesi yaklaşık 40 yıl önce Mardin merkeze yerleşen ve kalabalık bir aileye mensup olan K20 sofra kültürleriyle ilgili olarak, yemeği köyde akrabalarına gittiğinde genellikle yer sofrasında, şehirde ise masada yediklerini, sofra düzeniyle ilgili olarak sabit bir kural olmadığını, misafir olunca onun başa alındığını dile getirmiştir:

Yiyeceğin yere göre değişir. Köyde yediğiniz zaman yer sofrasıdır… Evde masada. Köyde mesela kardeşim var orada, günümüzde artık köyde de aslında masada oturuluyor ama yerde de çok yemişliğim vardır… Dedem, babaannem köydeyken onların yanına gittiğimde her öğünde yer sofrasında yerdik orada... Büyük aile sofralarında hani babam genelde şeyde oturur mesela ailecek toplandığımız zaman baş masada… ondan sonra karışık bir şekilde oturulur. Genelde büyükten küçüğe de olur, sıralı böyle. Tabi öyle bir şey oluyor bazen, ama hani öyle olacak diye bir şey yok bazen mesela babam torunları yanına çeker… ama genel olarak hani misafir olur veya şey olur zaten misafir hemen başa alınır, başta olur. Onun dışında muhakkak birlikte yani aile sofrası önemli. (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

K9 ise yer sofrasında oturmanın sağlık açısından iyi olmadığını bu yüzden masada yediğini ifade etmiştir:

Şöyle, bazen böyle hani eskileri anımsamak için yer sofrası gördüm mü es geçmem ama yer sofrasında çok yemek tüketmek aslında mide ve bağırsak fonksiyonları açısından iyi değil. O yüzden mutlaka masada yemek tüketirim. Yere oturduğunuz zaman doğru bir duruş pozisyonu da sergilemiyorsanız, yiyip içtikleriniz doğru bir şekilde bağırsaklarınıza temas etmiyor, etse bile sindirim açısından bir güçlük oluşturabiliyor bu. Normalde oturuş biçimi yerde otururken şöyle bir bacak altta kıvrılı, diğeri dize dayalı şekilde destek alacak ve omurga hareketlerimizi bozmayacak şekilde olmalı. O şekilde sindirim daha sağlıklı olur fakat ben yerde oturduğumda w şeklinde oturduğum için bu hem duruş bozukluğu yani hani sindirim açısından sağlıklı olmuyor şey (K9, K,

33Y, Memur, Arap).

Sosyo-ekonomik gelir düzeyi yüksek olan K26, normalde yemekleri masada yediklerini ama özellikle büyük aile sofraları kurulacağı zaman yer sofrasında yemek yemeyi çok sevdiğini özellikle kız kardeşleriyle dolma gibi bazı yemekleri yerde yiyince daha büyük zevk aldığını ifade etmektedir:

Biz mutfakta yiyoruz, masamız mutfakta ama misafir gelince salonda, evdeysek birlikte oğlum, gelinim ve torunum gelince, kız kardeşlerim geliyor ben toplanmayı çok severim. Yalnız yemek yemem. Eşim de eğer erken gelecekse bekliyorum… ben yer sofrasını çok seviyorum özellikle çok kalabalık olduğu zaman bir de bazı yemekler yerde çok güzel oluyor. Mesela dolma, bello' mercimekli köfte… Ama şimdi herkesin beli ağrıyor şartlar müsait değil. Ama eskiden hatırlıyorum tek odaydı zaten evler, sabah yatakları annem topluyordu, kenara koyuyordu, ortada sobanın yanında, ekmeğimiz, sobanın üstünde çaydanlığımız oturup yerde kahvaltı yapıyorduk, bu çok da zevkliydi yani büyük sininin içinde… tek tabakta yemeye yetişmedik biz hep ayrı tabaklarımız, çatal bıçaklarımız vardı. Yani modern ama yerde de çok yediğimiz oluyordu, şimdi böyle ikisini de yani zevk olsun diye eski şeyleri anmak için kız kardeşlerim olduğunda oturuyoruz. Yerde böyle açıyoruz (K26 K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).

Mardin'de uzun zamandır yaşayan ve Kürt bir ailenin gelini olan K36 sofrada herkesin yerinin belli olduğunu, kendisi ve çocuklarının masada, eşinin ise yer sofrasında yemeyi tercih ettiğini bu yüzden hafta sonlarına özel olarak eşinin televizyon karşısında yemek yemeyi sevdiği için salonda yerde yediklerini söylemiştir:

Ben ve kızlarım masayı, eşim yer sofrasını tercih ediyor, özellikle hafta sonu onu kırmıyoruz sabah kahvaltısını yerde yapıyoruz televizyonun karşısında ama önemli olan yer sofrası değil televizyon, yani televizyonu mutfak masasında görebilse o da masada yer… herkes belli bir yerde oturuyor, masanın başında eşim oturuyor, sağ tarafta ben, küçük kızım onun yanında oğlanla kız karşıda bazen mesela oğlan kızın yerine otursa hemen cırlamaya başlıyor abi yerime oturmuşsun, herkes kendi yerinde oturuyor… yer sofrasında iken de herkesin yeri belli birisi birazcık yanlış otursa bu sefer düzen karışıyor, o yüzden hemen diyorum herkes yerine geçsin (K36, K, 43Y, Öğretmen, Bulgaristan muhaciri/Türk).

Büyük bir aşiret mensubu olan K37 sofra düzeniyle ilgili olarak, çekirdek ailede çocukların belirleyici olduğunu, geniş ailede ise kendilerini büyüklerin yanında rahat hissetmedikleri için kadınların erkeklerden ayrı alanlarda yemek yediğini, erkeklerin oturma odasında veya köy odasında yemek yerken, kadınların mutfakta yediğini, yemeklerin de yine kadınlar tarafından mutfakta pişirilip köy odasına servis edildiğini ifade etmiştir:

Şöyle bir şey çekirdek bir aile olduğunda genelde çocuklara göre şekillenir, çocuk nereye oturmak

isterse anne baba ona göre oturuyor ama geniş aileye baktığımızda kadınlarla erkekler ayrı yer sebebi şu, hanımlar kendilerini büyüklerin yanında rahat hissetmiyor, rahat hissetmedikleri için de aile büyüklerinden ayrı yerler baba ya da dede varsa o tür, ona göre de çocuklar da bir düzen yoktur kim nereyi boşluk varsa şeklinde. Hanımlar mutfakta yer, erkekler oturma odasında ya da köye geçtiğimizde erkekler köy odasında yer hanımlar evde yer. Köy odası dediğimiz de sadece erkeklerin bulunduğu bir alan hanımlar aşağıda mutfakta yapar yemeği, yemekler taşınıp köy odasından servis edilir, ev ve köy odası genelde bitişik oluyor, evde yapılır odaya gelir yemek (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

K21 geçmişte çocukların sofradan ayrı bir yerde oturtulduğunu, günümüzde ise çocukların da aileyle birlikte yemek yediği için bu kültürü deneyimlediğini ve bunun daha iyi bir uygulama olduğunu dile getirmiş, günümüzde hala kalabalık olduğunda yer sofrasını tercih ettiğini söylemiştir:

Şimdi şöyle mesela, büyükler genellikle sofra başında, ondan sonra işte diğer aile efratları. Mesela daha önceden çocukları oturtmazlardı… işte üstünü başını kirletmesin, misafir eleştirmesin falan rahatsız olmasın diye çocukları ayrı otururlardı. Şimdi ise tam tersine çocuklara da böyle bir sunum yapılıyor. O biraz iyi, yani çocuk en azından o kültürü de yaşamış oluyor yani. Şu andaki uygulama çok daha iyi… bizim eski evlerimizde zaten biliyorsunuz, mutfak falan şey biraz farklıydı. Hücre[110] veyahut da şeyde mesela mandara[111] dediğimiz ortamlarda yer sofrası. Şimdi artık Yenişehir'de olduğumuz için yeni bir evde oturuyorum, bazen mutfakta bazen de salonda. Yani böyle kalabalık olduğu zaman yer sofrasını seriyoruz öyle yemek yiyoruz (K21, E, 60Y, Memur, Arap).

K27 de geleneksel bir kültür olan yer sofrasında, kendisinin baş köşede yer aldığı bir sofra düzenleri olduğunu ifade etmiştir:

Aile bireyleri olarak birlikte yiyoruz. Sabah kahvaltısı genelde pek mümkün olmuyor çünkü çocuklar okula erken gittikleri için mesailer çakışıyor. Evet, sofrada bir düzenimiz var. Ben her zaman baş köşedeyim. Yerimi kaptırmam, herkes istediği yere oturuyor. Yani sıkıntı yok. Yer sofrasında yiyoruz

---

[110] Mardin'de eski taş evlerin odalarından birine verilen isim.

[111] Eski taş evlerde kullanılan manzaralı büyük misafir odası. "Kapalı mekân olan odaların sayısı ve büyüklüğü ev sahibinin statüsünün, kalabalık aile yapısının ve dolayısıyla gücünün bir göstergesidir. Misafir kabul odası (başoda) varlıklı ailelerin evlerinde görülür. Manzaraya egemen bir konuma yerleştirildikleri için bu mekân, "manzara ya da mandara" olarak adlandırılır. Bu odanın büyüklüğü, etkileyici süslemeleri ve ince taş işçiliği birer statü sembolüdür. Manzaraya dik olarak planlanan bu tip odalar, daha çok iki yönde pencereleri olduğu için daha aydınlıktır. Bu odalarda pencereler arasında özenle hazırlanan taş işçiliği dikkat çeker" (Bekleyen vd., 2014, ss. 30-31).

yemeklerimizi daha gelenekten gelerek devam ediyoruz, genelde mutfakta yeriz. Misafir olmadığı zaman kalabalık olmadığı zaman mutfakta yer sofrasında yiyoruz yemeğimizi (K27, E, 62Y, Memur, Arap).

K24 birlikte yemenin günlük yaşamın paylaşımı ve iletişimi için önemli bir fırsat olduğunu, çocukların okul deneyimlerini, sorunlarını ve sevinçlerini paylaşmalarının, ailenin birlikte zaman geçirmesinin önemini vurgulamaktadır:

Masada da yer sofrasında da yeriz, çok önemli olmasa da 4 kişi olduğumuz için masada mümkün olduğunca işte eşimle ben yan yana çocuklar da karşımızda otururuz, onlar tok olsa bile o günün muhasebesini, okulun nasıl geçtiğini, o gün okulda ne öğrendiğini, benim için başarı yani o gün okulda ne öğrendiği ile ilgilidir not değil, yani sofranın böyle bir misyonu da var, sadece yemek için değil mümkün olduğunca ben her akşam yani ben çocuğumun tokum demesine aldırış etmeden gel sofraya otur, bunu uyguluyorum evet %90 buna uygun gidiyor yani kesinlikle sohbet oluyor, o gün ne yaşadığı oluyor sorun varsa sorunları sevinci, esprisi şakası, fıkrası hikayesi derken hep birlikte bir yemek yeniyor aileyle (K24, E, 51Y, Esnaf, Arap).

K25 ise sofra düzeniyle ilgili ailece hassas olduklarını söylemiş, eski ve yeni alışkanlıklardan bahsederken elle yemek yemediklerini her zaman kaşık kullandıklarını ve yaklaşık 30-40 yıldır masada yediklerini vurgulamıştır:

Herkesin oturduğu yer bellidir. Benim, ablamın, eniştemin, yeğenimin bellidir hiç değişmez. Hatta masa boş olduğu zaman da böyle… hatta herkesin bardağı da ayrıdır, yani değişik bardaklarda içeriz bardak tipi ayrıdır. Benim sevdiğim bardak tipi ayrıdır, yeğenimin ayrıdır… aşağı yukarı 30-40 senedir masada yiyoruz, eskiden masada yemiyorduk, yerde yiyorduk ve tek tabaktan yiyorduk. Sulu yemekler ayrı tabaklarda yenirdi bizim evde. Mesela bulgurdur, pirinçtir o ortaya konur sulu yemek herkesin önünde bir bakır tabak olurdu. Annem koyardı. Eğer misafir varsa kadınlar, erkekler ayrı ayrı yerdi, diyelim ki halalarım geldi halalarım babamın önünde yemek yemezlerdi… Mardinli ailelerin çoğu böyleydi… ellilerden sonra Mardin'de çok kötü bir kaşık, çatal yoktu, ama kaşıklar çok kötüydü, el yapımıydı, bakır kaşıklardı, elliden itibaren ithal kaşıklar gelmeye başladı. Hala bizde kırkların sonundan kalma Çekoslovak yapımı solmamış çelik, çatal, bıçak ve şey yani takım değil yani mesela babam 20 tane almış, hâlâ ondan 3 ondan 5 var… (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).

Katılımcıların yapılan görüşmelerde sofra adabı ve düzeniyle ilgili söylediklerini özetlemek gerekirse; günümüzde çoğunlukla masada yemek tercih edilse de geçmişten bugüne devam eden yerde yemek geleneğinin günümüzde hala kültürel olarak ya da ev koşullarının masa koymaya uygun olmamasından dolayı zorunlu olarak sürdürüldüğü sonucuna varılmaktadır. Bu etnik çeşitlilikten bağımsız bir durumdur. Bazı aileler mutfakta yemek yiyorken bazıları salonda, bazıları da televizyonun hangi odada olduğuna bağlı olarak yemek

yedikleri mekânın değiştiğini belirtmişlerdir. Yemek vakitleri birlikte yemeye uydurulmaya çalışılsa da değişen yaşam koşulları nedeniyle bazen sadece akşam öğünlerinin ailece yenebildiği görülmektedir. Yine sofrada büyük çoğunluğun belli bir oturma düzeninin olduğu, az da olsa hiyerarşik bir oturma düzenine sahip aileler olduğu sonucuna varılmıştır. Aile büyüklerinin -genellikle erkekler- ya da misafirin baş köşeye oturtulması gibi. Sonuç olarak yemek yeme alışkanlıklarının ve sofra düzeninin aile içi ilişkileri ve gelenekleri yansıttığı söylenebilir.

3.7. Misafire Pişen Yemekler ve Misafire İkram Kültüründe Farklılaşmalar

Arap, Kürt, Süryani ve Türk kültüründe misafir çok önemli bir konumdadır. Dolayısıyla misafir ağırlamak ve misafire ikram kültürü de üzerinde durulması gereken önemli bir konudur. Bu kısımda saha çalışması sırasında görüşülen farklı etnik kökenden kişilerin misafir ağırlamakla ilgili görüşlerine yer verilmiştir. Genellikle misafire ikram kültüründeki farklılaşmalar Mardin merkezde yaşayan yerli Arap, Kürt ve Süryaniler ile Mardin'e sonradan gelip yerleşen Türkler ve diğer çok etnili kişiler arasında görülmektedir. Mardinli olmayan katılımcıların Mardin yemeklerinin yanında kendi yörelerine ait aynı zamanda dünya mutfağından farklı yemekleri de misafire ikram ettikleri ifade edilmiştir. Genel olarak misafire daha makbul olduğu düşünüldüğü için et yemekleri yapılıyor olsa da gelen misafirin damak zevki de dikkat edilen hususlardan birisidir.

> *Misafir geldiğinde gücümüz yettiği zaman ağır yemekleri yaparız. Mesela ıkbebet yaparız veya sembûsek, ırok Mardin yemekleri. Gücümüz yetmediği zaman fasulye ateşe koyarız veya bamya yemeği. Burgul pişiririz, pilav pişiririz veya ekmekle. Böyle salatadır, çorbalar… Uzaktan gelenlere, mesela İstanbul'dan gelenlere, torunlar hani onlar Mardin'in yemeklerini özlüyorlar. Daha çok mesela özen gösteriyoruz. Ama Mardin'dekilerin aynı bizim yemeğimiz (K4, K, 75Y, Ev Hanımı, Arap).*

> *Gelen misafire Allah ne kısmet etmiş ise artık sarmadır ne varsa tavuk doldurma veyahut kaburga varsa veya işkembe… Benim için ayrım yok ne kısmet etmişse Allah onu yaparım yani (K7, K, 49Y, Ev Hanımı, Arap).*

> *Valla misafir geldiğinde bizim artık hanımdan dolayı Maraş yöresinin yemeklerini yapıyoruz… Mardinli olunca misafirler ilgilerini çekiyor. Değişik lezzetler işte onların Maraş tavaları var, havuçlu pilavları var. Özbek pilavı gibi ama onlar havuçlu pilav diyor. Mesela biz haşu dediğimiz etli pilavı onlar soğanlı yaparlar küçük arpacık soğanlı, bizdeki tas kebabı patates sulusudur onlardaki tas kebabı soğanlı etli pilavdır aslında. Onu yapar. Onun dışında eli böğründe dediğimiz bir yemekleri var, yan yana diye de söylüyorlar. Müthiş bir şey genelde çömlek tepside yapılır…*

onu yapıyor gelenler şimdi hep böyle Maraş yöresini istiyorlar… Gelen misafir yakın arkadaşlarımsa, daha genç olanlarsa daha pratik mesela benim tek yaptığım yemek köri soslu tavuk onu isterler benden… ama onun yakınları gelecekse işte anneanne, dayı, amca vesaire ya da bizim daha ağır yemek yapılır (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).

Davetlerde dobo ve bir sulu yemek oluyor, içli köfte mutlaka oluyor ya da sembûsek… Bir ev hanımı ya sembûsek yapacak ya ıkbebet yapacak ya da bir börek yapacak ya da ırok yapacak, yani bir ara sıcak mutlaka oluyor. Sulu yemek güveç, fasulye, dizme, karnıyarık, ıncasiyye, fırkiyye. Bunlar yani mevsimine göre çok güzel sulu yemekler, ondan sonra da tatlı muhallebi, zerde, sütlaç bir sürü çok güzel tatlılarımız var, kadayıf… şimdi artık bu dönemde zeytinyağlı yapıyoruz, birkaç salatamız da oluyor ama eskiden kışın yeşil sebzelerden oluşan marul, turp, havuç o kadar fazla çeşit sebzemiz de yoktu. Maydanozu bile biz kurutuyorduk… rokayı ben İzmir'de tanıdım roka Mardin'de yoktu… İlk defa gelen bir misafire mesela diyelim ki nişan sonrası gelini davet ettiğimiz zaman o çok çeşitlilik gösteriyor. Yani mesela bir yerine on çeşit yapıyorsunuz dışarıdan misafir gelince, ama kız kardeşiniz geldi çok yakınız geldi, anneniz geldi o zaman 1-2 çeşit sulu yemek pilav bile yeterli bence… ya şimdi beklentiler o kadar arttı ki hiç kimsenin evine gidemiyorsun yani… artık o özgürlük yok. Eskiden böyle bir şey yoktu. Ev kirli midir, dağınık mıdır, bir işin mi var üstünde ev kıyafeti mi var? yani şimdi o kadar ağırlaştı ki misafiri kabul etme şartları, artık çok yakınına bile gidemiyorsun istemiyorlar yani çok ayrıntıya giriliyor artık, haber vermek güzel gitmeden ama o anlamda değil. Yani evde olup olmadığın… çok hazırlık bekleniyor… haber vermeyebilirsin de yani çok yakınına gittin niye vereceksin ki, yani ne olacak?... Eskiden misafir geldiğinde zaten en baştaki ikram bir böyle hazırlığa falan gerek kalmadan herkesin evinde cevizli sucuk ve pestil vardı. Ceviz, meyve, çerez bunlar ikram ediliyordu kış günlerinde oturmaya gelenlere… zaten haber falan yoktu eskiden aniden bakıyorduk, kapı çaldı girdiler. On kişi midir, bir kişi midir? Hiç belli değil ama her zaman ikram edecek işte bunlar vardı yani (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).

Biz hani gençlik dönemimizde eşimin şöyle bir prensibi vardı, benim evime zengin de gelse fakir de gelse onun statüsüne değil, evdeki duruma göre bütçeye göre yemek yapmanı istiyorum demişti ve gerçekten eşim bu konuda hakkını da koymuş. Yani sen zengine zengin gibi davranıp fakiri de daha basit bir yemekle geçiştireyim dersen hakkımı helal etmem demişti. O yüzden bu bizde bir prensiptir. Hani gelenin statüsüne değil o gün evimizde bütçemiz neyse yaptığım yemekten de utanmam. Hani bugün bu misafir geldi, bir şey yoktu, sadece bir pilav salataydı, bütçe ne ise onu yaparım. Bizim burada et olmazsa olmazımız. 2-3 çeşit yapmayı seviyorum… Mesela bir et pilav yaparım, yanına bir kuru fasulye yaparım. Mutlaka yanına bir kıymalı börekte yaparım ya da börek olmazsa bir sarma yaparım. Sarma olmazsa en azından 2 servis tabağa içli köfte yaparım. Farklılıkları seviyorum (K10, K, 44Y, Usta Öğretici, Kürt/Süryani).

… teşt var onu yapıyoruz bol etli sadece 1-2 tane domates soğan atılıyor. Kocaman şeyde leğende onu yapıyoruz. Bir de yanına pilav, servis tabaklarına alıyoruz bu şekilde salatadır, çorbadır… Değişir, mesela ailem geldi mi onların ne yediğini ne içtiğini biliyorum. Ya bir tava yaparım ya da karnıyarık yaparım aileme göre ama başka bir mesela diyelim Mardin'den gelen olursa Mardin'den

gelen olsa ya bir ıroktur ya da bir sembûsektir ya da içli pilav yaparım, çorbadır, vesaire öyle değişiyor yani (K18, K, 25Y, Eğitmen, Kürt).

Aslen Mardinli olan ama çocukken ailesi İzmir'e göç eden ancak evlendikten sonra yine Mardin'e dönen K19 Mardinlilerden farklı olarak gelen misafirler gençse onlar için daha hafif sayılabilecek lazanya, fırın makarna, kıymalı ya da zeytinyağlı taze fasulye gibi yemekleri de yaptığını ifade etmiştir:

... haşlanmış içli köfte yaparım, Kilis tava falan seviyorlar bizimkiler onları yaparım... dolma bekli dolma falan etsiz bazen tercih ediyorlar o şekilde. Yani değişiyor mesela bazen görümcemler falan gelirler. Onlara mesela yeşil taze fasulye yaparım zeytinyağlı, yine kıymalı yapıyorum onu isterler. Bazen işte gençler olduğu zaman fırın makarna, lazanya biraz batı şeyler çok farklı. Yani mesela lazanya eşim hayatta ağzına sürmez, bir defa sadece ucundan yedi. Tavuklusunu da yaparım, kıymasını da yaparım gelen misafire göre fark ediyor (K19, K, 44Y, Eğitmen, Kürt).

K19'un bir süre İzmir'de yaşamış olması yemek kültürünün İzmir yemek kültüründen etkilendiğini ve misafire Mardin yemeklerinin yanında farklı yemekler de ikram ettiği görülmektedir. Bu durum, içinde bulunulan kültürün yemek kültürü üzerinde oldukça etkili olduğunu göstermektedir.

K17 ise sofrada et yoksa kaç çeşit yemek olursa olsun o sofranın makbul olmadığını ifade etmiştir:

Misafirimiz geldiğinde mutlaka etli yemek olacak, etli yemek olmadığı zaman o misafire ikramda bulunmuş olmazsın... İstanbul'da yaşadığımız zaman teyzemin bir gelini vardı, bizi yemeğe davet etmişti, sofrayı donatmıştı ama içinde et yoktu o da Diyarbakırlıydı ama çok fazla etli yemek yok. Yani böyle eti haşlayıp hani bulgurun üstüne koyarlar o yoktu. O olmadığı zaman sanki hiçbir şey yoktu... (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).

Süryani katılımcılardan K38, K31, K29 ve K20 ana yemek olarak misafire genellikle dobo yaptıklarını ifade etmişlerdir. Yemek çeşitliliği açısından merkezde yaşayanlarla merkeze sonradan yerleşenler arasındaki yemek farklılıklarına bakıldığında daha çok kırsal da yapılan merge ve maklube yemekleri örnek verilebilir.

Genellikle doboyu yaparız. Sarma sararız... Yani genelde bunlar... aile içi oldu mu bazen bir çeşit oluyor. Mesela aile içinde hani bir çorba, bir ana yemek ama dışarıdan gelen misafirler için yani en az üç çeşit yemek yapıyoruz (K38, K, 58Y, Ev Hanımı, Süryani).

Yani misafir geldiğinde tabii ki genelde işte sofradan eksik olmayan öncelikle burğuldur mesela pirinçtir bunlar... yanında dizme yaparız ya da işte dolma da yapabiliriz kaburga da yapabiliriz ya da bu mumbar yani kişiye özel merakını da inceleriz yani zevkine ne yemeği yiyebileceğini de

öğrenmeye çalışırız onu tiksindirmeyen bir şey sunmaya çalışırız, mumbar mesela bazıları yer bazıları yemez o çok özel bir yemek bayağı çok uğraşılması gereken, o da işte kadının birinci derece akrabalarına yaptığı bir yemektir yani genelde böyle çok soğuk baktığı kişilere yapmaz o yemeği yani onları yaparız… (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

Misafir geldiğinde dobo yapılır veya et haşama yapılır, genelde kırmızı etler onun dışında tavuk yemeği yapılacaksa genelde tava tarzı tavuk yemekleri yapılır köy tavuğuysa onun da haşlaması yapılır hazır tavukların haşlaması güzel değil biliyorsunuz maalesef iyi tavuk bulmak çok zor, ondan sonra maklube dediğimiz yemek yapılır ama onu da kendi beslediğimiz hindilerin etiyle yaparız çok güzel olur… gelen kişiler yakın akrabaysa damak zevklerini biliyorsak mumbar, şırdan tarzı yemekler… içli köfte olur, ırok olur, sembûsek olur ya da kelle, etli dolma, zeytinyağlı dolma yaparız… ondan sonra bulguru, pilavı, salatası, karnıyarık buna benzer yemekler yapılır. (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).

Ya özel olarak misafir davet edileceği zaman işte mergeyi bazen yapar diyelim annem. Ondan sonra içli köfte ya da döbo… sulu yemeğin yanında muhakkak bir bulgur pilavı ya da pirinç pilavı ikisini de yapar… kendisinin yapmış olduğu diğer aperatiflerdir, turşulardır, yeşilliklerdir falan onlar da muhakkak olur… mesela bazen etli sarma yapar, bazen kıymalı yapar ama oruç döneminde tamamen zeytinyağlı yapar, zeytinyağlı işte sarmalar, lahana, soğan, yaprak sarmasıdır… (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

Uzun zamandır Mardin'de yaşayan ve Kürt bir ailenin gelini olan çok etnili katılımcılardan biri olan K36, eskiden misafire çok çeşit yaptığını ama mesela eşinin ailesinden gelen eleştirilerden sonra zamanla yaptığı yemek çeşidini azalttığı ve farklı menüler yapmaya başladığından bahsetmiştir:

Yani genelde hafta içi misafiri ise hemen fırına verilecek lahmacun vesaire, hafta sonu misafiri ise birazcık daha özenerek işte güveç falan… Afgan pilavı, Özbek pilavı o tarz değişik bir şeyler, eskiden ben birazcık daha sanırım süreç içerisinde buraya alıştım mesela biz işte karnıyarık burada da çok yapılıyor ama oturtma falan daha az yapılırdı, oturup küçük küçük patlıcanları kızartırsın tek tek dizersin falan böyle büyük büyük tepsilerde yapardım, kalabalık aile eşimin ailesine falan, sonra baktım kayınvalidem şey dedi bana yine böyle belki bir sürü çeşit yapmışım her şey var sofra, ben dedi senin evinde sizin sofranızda aç kalıyorum, nasıl yani anne dedim hani neyi beğenmedin? yok dedi hepsi çok güzel ama ben hangisini yiyeceğimi şaşırıyorum sen bize bir çeşit yap bizim de karnımız doysun dedi e dedim Allah razı olsun madem öyle ben artık fix lahmacun yaparım onlar geleceği zaman önden çorba, şehriyeli tavuk çorbasını çok seviyorlar mesela ben yapınca alıştılar… ya da tarhana çorbası yaparım, bir salata yaparım bitti lahmacunda fırından gelir oh mis. (K36, K, 43, Öğretmen, Bulgaristan Muhaciri/Türk)

12 yıldır Mardin'de yaşayan Samsunlu K35 gelen misafire genel olarak Mardin yemekleri yaptığını dile getirmiştir:

Misafirlerim geldiği zaman, Mardin'den bir şeyler yapıyorum elim gidiyor yani daha çok, ne bileyim işte bir içli köfte yapayım, mesela kendi kız isteme törenimde arkadaşımın annesinin kaburga dolması tarifini yapmıştım ve hâlâ eşim ve ailesi bir kere yedirdin daha da yedirmedin diye sitem ediyorlar… yani kız istemede şeyim oydu yani, misafirlerim Mardinli olmasa da yapıyorum bazen özellikle tercih ediyorum kaburga yapıyorum sonradan başkalarına da yaptım, içli köfteyi buranın tarifiyle yapıyorum özellikle haşlanan… (K35, K, 42Y, Akademisyen, Türk).

Mardin'de uzun bir süredir yaşayan ve artık birçok anlamda Mardin kültürünü benimseyen ve Arap bir ailenin gelini olan Türk kökenli Muğla Milaslı K33 misafire Mardin yemek kültürüne ait yemekleri yaptığını ifade etmiştir:

Misafir geldiğinde genelde Mardin'e ait yemek yaparım kaburga yaparım, but yaparım, içli köfte yaparım, ıkbebet yaparım, fırın yemeği olarak da karnıyarık yaparım, dizme yaparım, güveç yaparım yani Mardin'e ait olan yemekleri misafirlere yaparım, kendim içinde tabii ki yaptığımız yemeklerdir bunlar… genelde işkembe yaparım, kendimiz içinde özel yemeklerimiz olur onlardan mesela kızım geleceği zaman onlara gene Mardin yemeği yaparım, öyle gelen misafire göre değişir ilave yaparım mesela bir kaburga yapacaksam onun yanında mutlaka bir sulu yemek yaparım, salatamı, ayranımı, tatlımı yaparım, sütlaç yaparım genelde onları öyle ikram ederim (K33, K, 70Y, Emekli, Türk).

Uzun yıllardır Mardin'de yaşayan ve Arap bir ailenin gelini olan çok etnili katılımcılardan K40 ise misafiri geldiğinde Mardin'e özgü yemeklerle birlikte Kars'a ait börek çeşitleri yaptığını da ifade etmiştir:

Misafirimiz geldiğinde dışarıda kebap yaptırıp getiriyorum, ondan sonra sembûsek, iç pilavı kendim yaparım bademli, yanına mesela bir zeytinyağlı yeşil fasulye veya bir kuru fasulye sulu yemek olarak yanında salatası ayranı bu şekilde… bir de dolmamız da var, etli dolmamız yanında… dedim ya bizim orası hamur işleri böreği kendim açarım, mesela patatesli, peynirli… bir de şey bu sizin kahiye dediğiniz var ya onun diğer adı neydi katmer onu da kendim açarım kendim yaparım cevizli peynirli kendim yaparım yani onları da (K40, K, 64Y, Emekli, Terekeme/Kürt).

Kürt kökenli aşiret mensubu olan K37 misafire ikram edilen yemeklerin misafirin konumu, geldiği mesafe ve kalabalığa göre yani misafirin ağırlığına göre değiştiğini, normal zamanlarda beraber yapılmayan birçok yemeğin bir arada yapılıp ikram edildiğini ifade etmiştir:

Misafirin ağırlığına bağlı, ağırlaştıkça o yemeklerden hepsinden olur atıyorum hem cacık hem çorba beraber gelir aslında normal şartlarda beraber tüketilmeyen, yanına bir de salata yapılır, çiğ köfte vazgeçilmez oluyor etli bizde çiğ köfte etli yapılır… misafir geldiğinde genelde hamis yapılır eğer misafirin pirinç pilavı ile çok uzak bir şeyi yoksa… bazen misafir ben şunu isterim der ona göre yapılır, bulgur pilavı genelde yapılmaz misafire çok makbul geçmez… Gelen misafirin konumu,

geldiği uzaklık, var olan kalabalığa göre değişkenlik gösteriyor yemek çeşitleri (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

Sonuç olarak Mardin'de misafire çok ehemmiyet verildiği için genel olarak sosyo-ekonomik düzey fark etmeksizin etli yemeklerin daha makbul olduğu düşünülerek gelen misafire genellikle et ağırlıklı bir menü sunulmakta, Mardin'e özgü kaburga, *sembûsek*, *ıkbebet*, *ırok*, işkembe dolması, *teşt*, *hamis*, *dobo* gibi ağır yemekler yapılmaktadır. Misafirin nereden geldiği, yakınlık derecesi gibi faktörlere göre yemek çeşitliliği değişebilmektedir. Uzaktan gelen misafirler için daha özenli ve çok çeşitli yemekler yapılırken, yakın akrabalar için daha sade yemekler tercih edilebilmektedir. Bazen 3-4 çeşit yemek hazırlanırken bazen daha az olabilmektedir. Yemeklerin yanında salata, çorba, pilav, tatlı gibi çeşitler de sunulmakta, bazen Mardin mutfağının yanı sıra farklı yöresel yemekler ya da daha çok gençlerin sevebileceği yemekler de yapılabilmektedir. Bazı katılımcılar misafirin damak tadını da dikkate aldıklarını ve onların yiyebileceği yemekleri yaptıklarını ifade etmişlerdir.

4. SAHA BULGULARI: GÖÇ, KENTE UYUM, KİMLİK VE YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ

Bu bölümde saha çalışması kapsamında farklı etnik kimlik ve dinden kişilerle yapılan mülâkatlardan elde edilen veriler belli temalar bağlamında sahadan çıkan sonuçlara göre oluşturulmuştur.

4.1. Göç ve Yemek Kültürü

İnsanın hayatta kalabilmek için yaptığı en önemli eylemlerden biri yemek yemektir. Sosyal yapı ve yaşam tarzının zamanla değişiminin, yemek kültürünü nasıl etkilediği önemli bir husustur. Kuşkusuz en belirgin toplumsal yapı değişimi Osmanlı'nın son döneminde 19. yüzyılla başlamış, Cumhuriyet döneminde hayatın birçok alanında yenilikler ve değişiklikler yaşanmıştır. Sonrasında 1950'lerle birlikte Türkiye'de şehirlerin sanayileşmesi, kırdan kente göçü beraberinde getirmiş dolayısıyla gelenekten ve topraktan kopuş yaşanmıştır (Kıray, 2006, ss. 7-8). Özellikle aile yapısında değişim kaçınılmaz olmuştur. Türkiye'nin içinde bulunduğu bu genel durum şüphesiz Mardin'in toplumsal yapısında da değişikliklere yol açmıştır. 1950'lerden sonra Mardin'den büyük kentlere göçler olduğu gibi Mardin'e de göçle gelen bir kitle olmuştur. Bu göçlerin farklı farklı sebepleri vardır. Örneğin 1950'den sonra İstanbul, İzmir ve Adana gibi büyük kentlere yapılan göçler daha iyi bir yaşam standardına sahip olma, daha iyi bir iş bulma kaygısıyla yapılmıştır. İzmir ve İstanbul'a yapılan göçlerin bir kısmı "Mardinli midyeciler" in ortaya çıkmasını ve o şehirlerde midyenin popüler hale gelmesini sağlamıştır. Yani midyenin popüler olması, içerisinde bir göç hikayesi barındırmakta, günümüzde İzmir ve İstanbul'da midye satanların neredeyse tamamı Mardinlilerden oluşmaktadır.

1990'lı yıllarda gerçekleşen ve "zorunlu göç" diye adlandırılan göçler ise ülkenin içinde bulunduğu çatışma ortamı ve terörün bu dönemde tırmanışa geçmesi sonucu kırsal bölgelerde yaşayan halkın köyleri boşaltılmış, dolayısıyla burada yaşayanlar şehirlere göç etmek durumunda kalmıştır. Bu göçlerin toplumsal yapı üzerindeki etkileri ve bu bağlamda yemek kültürünün nasıl etkilendiği önemli bir husustur. Mardin'in toplumsal yapısındaki değişimin yemek kültürünü nasıl etkilediği sahada yapılan mülâkatlardan elde edilen veriler ışığında değerlendirilmiştir. Mülâkatlardan elde edilen bulguları özetleyecek olursak öncelikle yemek kültürü bağlamında göç ve şehre entegrasyon konusunu ele aldığımızda, mülâkatlarda şehre entegrasyonun çoğunlukla sağlandığı, bunun dışında çeşitli nedenlerle Mardin dışına yapılan göçlerin de Mardin yemek kültürünü etkilediği sonucuna varılmıştır. Katılımcıların konuyla

ilgili görüşlerini şu şekilde sıralayabiliriz:

Şehir merkezine çeşitli nedenlerle göçle gelip yerleşen kesimin yemek kültürü bağlamında şehir merkezine entegre olduğu, şehirde öğrenilen yemeklerin zamanla köylere taşındığı, şehirdekilerin ise gelenlerden bu anlamda çok fazla etkilenmediği vurgulanmıştır. Bu konuyla ilgili K25 (E, 77Y, Emekli, Arap) şunları dile getirmiştir:

> *F: Şehir merkezinde şu an yaşayan bajariler ve gundiler yani köyden gelip şehirleşmiş olanların sizce yemek kültürleri aynı mı farklı mı?*
>
> *K25: Aynıdır, geldiler Mardin yemeklerini yapmaya başladılar. Buzdolabı, fırın, elektrik geldi köye, bu yemekler olduğu gibi, bir de zenginlik geldi olduğu gibi köye gitti. Mardin'de Mardin'in köylerinde o kadar güzel Mardin yemekleri yapan Kürtler var ki değme Mardinli kadınlar yapamaz.*
>
> *F: Peki Mardin merkezdekiler onlardan hiç etkilenmedi mi? Yani gundilerin yaptığı yemeklerden?*
>
> *K25: Yok, değişik bir yemek yoktu ki metfuneydi yani tırşıke yapıyorlardı. Zaten pilavları pişiriyorlardı… onların yaptığı o lezzete de ulaşamadılar, ulaşamazlar da zaten çünkü hem o ateş hem o çokluk yoktur.*

Mardin'den ülke dışına, Midyat'tan Beyrut'a yapılan göçlerle birlikte Beyrut'tan Mardin'e geliş ve gidişler sonucunda Mardin yemek kültürünün Lübnan mutfağının etkilerini taşıdığı söylenebilir. Bu durumla ilgili aslen Midyatlı olan ama uzun zamandır Mardin merkezde yaşayan K9 Mardin yemek kültürü üzerinde Beyrut yemek kültürünün etkisi olduğunu vurgulamış, Midyat'taki Söğütlü köyünden Beyrut'a göç eden köy halkının arada Söğütlü'ye gidip gelmesinin, Beyrut yemek kültürünün köye yansımasıyla baharat ve meze çeşitliliği üzerindeki etkisinden bahsetmiştir:

> *Mardin'de Süryani kültürünün etkisi daha fazladır. Midyat'ta ise farklı kültürler iç içe geçmiştir. Göç hareketleri de bölgedeki yemek kültürünü etkilemiştir. Şöyle söyleyeyim. Suriye'nin etkisinin olduğunu düşünüyorum. Bu da Süryanilerden kaynaklı. Onun haricinde Midyat sınırları içerisinde yer alan bir köy var. Söğütlü köyü. Söğütlü insanları bir dönem ki hala orda yaşayanlar var Beyrut'ta çok fazla çalışmaya gittiler. Şimdi mesela Beyrut'a gidip gelenler, Beyrut yemek kültürünü Midyat'a da Söğütlü köyüne de çevre civar köylerine de yansıtmıştır. O şekilde hem baharat hem meze çeşitliliği. Çünkü Beyrut'ta, Arap coğrafyalarında bu tarz meze çeşitlilikleri de çok fazladır. Kullanılan malzemeler tabii ki de etkilemiştir (K9, K, 33Y, Memur, Arap).*

Göçün yemek kültürü üzerindeki bir başka etkisi de göç eden toplulukların, yemek kültürlerini yeni çevrelerine taşıdıkları ve dolayısıyla kültürel etkileşimin kaçınılmaz olduğu, zamanla bu etkileşimin komşu bölgelerin mutfak kültürlerinin benzeşmesine yol açtığı sonucuna

varılmıştır. K20, Mardin'in çevre illeri etkilemiş olması kadar Mardin'in de çevre illerin yemek kültüründen etkilenmiş olabileceğini vurgulamış, Antep ve Halep mutfakları arasındaki benzerliğin de buna dayandığını söylemiştir:

> *Yani olabilir tabii ki neden olmasın ya da onlar da Mardin'den etkilenmiş olabilir. Etkileşim daima şeydir. Yani bir aile bir yere göç eder gider o yemeği yapar. Sonra bir kuşak sonrasına gider. Etkileşim oluyor, muhakkak oluyor. Antep mutfağına baktığımız zaman Antep mutfağı Halep mutfağı aynı hemen hemen (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).*

Yemek kültürüyle ilgili göçün etkilerinin yanı sıra bir başka etkileşimin geçmişte uluslararası düzeyde seyyahlar vasıtasıyla olduğu iddia edilebilir. K27'nin söyledikleri buna örnek olarak verilebilir:

> *Bu bölgede zaten etkileşim var, yani şimdi Hatay'daki, Mardin'deki, Urfa'daki insanın yemek zevkleri hemen hemen aynıdır… Hatta mesela uluslararası da etkileşimler var. Seyyahlar vasıtasıyla, mesela bu İbn Battuta'nın seyahatnamesi var burada Hindistan'da sembûsekten bahsediyor, düşünebiliyor musun? Mesela lahmacin diyoruz lahmacun dediğimiz etli ekmek anlamında, şamböreği diyoruz. Mesela sembûsek bu nereden geliyor Arap kültüründen geliyor bize. Yani o tarzda etkileşimler oluyor, ister istemez burada şeylerle oluyor işte iletişimle… göçlerle, yer değiştirmelerle oluyor. Mardin de çok göç alan bir yerdir. Yani Macarlardan tutun, Hindistan'dan, Musul'dan gelen aileler var, hala duruyorlar… Beytıl hind var. Evet onlar aile olarak Hindistan'dan gelmişler zamanında belki onlar mesela bir yemek çeşidi getirmişlerdir, yapmışlardır. Ya biz komşular da beğenmişiz aynısını yapmaya kalkmışız bizim yemeğimiz olmuştur, yani yemek evrenseldir özellikle doğuda, Orta Doğu halklarında yemekler hemen hemen aynıdır. Mardin'de yenen mahalli yemekle Cizre'de yenen mahalli yemek aynıdır. Aşağı yukarı aynıdır. Yani ismi değişiyor, mesela biz dahudiyet diyoruz daha doğudaki adamlar ekşili köfte diyor. Sadece isim değişiyor. Süryani de Arap'tır, Orta Doğu'dur, onlar da Orta Doğu'dur… mesela dobo ismi sonradan çıktı Mardin'de yoktu, but dolması vardı (K27, E, 62Y, Memur, Arap).*

Göçle ilgili söylenebilecek bir başka argüman; Mardin çevre iller kadar göç almadığı için yemek kültürünün dışardan gelenlerden çok fazla etkilenmediğidir. Bununla ilgili yine K27 farklı dönemlerde yaşanan göçler sonucunda yemek kültürleri açısından bir etkileşimin yaşandığı ancak yine de Mardin'in geleneklerini sürdüren bir kitlenin var olduğundan bahsetmiştir:

> *Hemen hemen aynı değişen bir şey yok. Hepimiz tırşik yiyoruz…Yani Kürt nüfus işte seksenden sonra daha çok arttı. Seksenden sonra insanların daha iyi yaşama, daha güzel refah bir hayat, köydeki imkanların kısıtlı olması nedeniyle göçler oldu. Tabii başka sebepler de var, siyasi sebepler de var mesela. İşte köylerde yaşanan terör hadiselerinden göçler hızlandı. Özellikle 1980'den sonra bu 2000li yılların başında ivme kazanıyor. Mesela bunun en güzel örneği Diyarbakır'dır. Mardin*

Diyarbakır kadar göç almadı, Diyarbakır… Şanlıurfa oralarda daha çok göç var. Gene burada Mardin'ler var yani. Mardin kültürünü adetlerini sürdüren insanlar var (K27, E, 62Y, Memur, Arap).

4.2. Kentin Yemek Kültürü, Kente Sonradan Gelenlerin Kente Uyumu ve İkisi Arasındaki Etkileşimler

Mardin merkezde yaşayan kentliler ve kente sonradan gelenler arasındaki etkileşimi anlamak açısından katılımcılara sorulan "Mardin merkezdeki kentlilerin ve kente sonradan yerleşen köylülerin yemek kültürü ne oranda birbirine benziyor? Bir etkileşim var mı? Varsa nasıl bir etkileşimden bahsedilebilir sizce?" soruya verilen cevaplar ve yorumlara bakıldığında çıkan sonuçlar aşağıda detaylı inceleneceği üzere; Kente uyumla ilgili olarak dinin ve sosyo-ekonomik gelir düzeyinin, kent kimliğine eklemlenerek var olma açısından önemli olduğu sonucuna varılmıştır. Yemek kültürünün şehir kültürüyle ilgili olduğu, şehre gelip yerleşenlerin şehirdekilerle etkileşimleri sonucunda kendi yemeklerinin yanında şehrin yemeklerini de benimsediği, dinin belirleyicisi olduğu yemek kültürünün, dini bayramlar ve ritüeller bağlamında farklılaştığı sonucuna varılmıştır. Örneğin K25'in eskiyle yeniyi kıyaslayarak söyledikleri buna örnek olarak verilebilir:

Şimdi benzerlikler ve farklılıklar diye bir şey yok, köy şartlarında malzeme düşünebileceğinden çok daha fazla kıttır. Onun için orada bir mutfağın gelişmesi… yani tabii mutfak gelişebilir orada ama bir kültür değeri olarak bir mutfağın gelişmesi imkânsız gibi bir şeydir. Neden? malzeme yok. Para olsa bile malzemeye ulaşamıyorsun. Bir de köy şartlarında köyde yetişmeyen malzemelerin köye gelmesi de söz konusu değil, gelmez yani. O zaman köy bahçecilik yapan bir köy değilse bildiğimiz sebzeler… senede o eve ya bir kere girer veya girmez… ama şehir böyle değil şehirde hem malzeme hem para hem de bir kültür akışı var yani dışarıdan gelen bilgiler var, dışarıya akıtılan bilgiler var, onun için mutfaktan bahsedebilmek için yani bir kültür değeri olarak mutfaktan bahsedebilmek için şehirden bahsetmek mecburiyetimiz vardır. Köy bunun içinde yer almaz ama buna rağmen şimdi köy mutfağı nohut, mercimek ve bulgur ağırlıklı, yağ ağırlıklı eğer hayvancılık varsa… ve bunlardan yapılan yemekler çok mahduttur, köylü hiçbir zaman şehre geldiği zaman evine bir parça et alıp köye gitmez. Nasıl geldiyse öyle gider… E şehirde öyle değil. Şimdi buraya gelen köylüler, bir komşunun yanına geliyor bir de ister istemez adam bir işte çalışıyor arkadaşları var onun da kadının da komşuları var, gelen gideni var, o gidiyor, bu geliyor öğreniyor soruyor yavaş yavaş o da bir meleke sahibi oluyor. Yemek konusunda erkek de çocuklar da talepkâr oluyor, çocuklar da kendi arkadaşlarını görüyorlar, istiyorlar. Onlar da istedikleri zaman anne baba mecburdurlar hiç olmazsa bir kısmını imkanlar dahilinde karşılayacaklar. O zaman bu mutfak, bu şehir mutfağı onun da mutfağı haline geliyor. Mesela Kızıltepe diyelim ki Kızıltepe'nin mutfağı diye bir şey yok Mardin mutfağıdır. Nusaybin'in mutfağı, Midyat'ın mutfağı diye bir şey yok ama dinler arasına geldiğin

zaman dinler arasında da yemek çeşidi bakımından hiçbir fark yok sadece Hristiyanların belirli günlerinde yaptıkları yemekler var. Mesela Baydıl Fısh yani Paskalya yumurtası, Idıl fısh bayramında yaptıkları çörek var. Fısh temizlenme bayramı mı diyelim arınma bayramı mı öyle gibi bir şey yani Paskalya (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).

Kent kültürünün kırsala göre daha güçlü yönleri olmasından dolayı kente gelenlerin kendi yemek kültürlerini koruyarak kentin yemek kültürünü benimsemelerinin kentte uyumlanarak var olmakla mümkün olabileceği sonucuna varılmıştır. K28'in söyledikleri buna örnek olarak verilebilir:

Tabii tabii her taşıdıkları, taşıyıcısı oldukları şeyler kentin bir şeyi haline geliyor lezzetiyle ilgili, işte orada bir ihtiyaç doğmuş oluyor, bir arz talep durumu çıkmış oluyor onun da mutlaka katkısı var, bütün o yemek şehirdeki yemek kültürü bu şekilde oluşmuştur… herkes geldiğinde mutlaka buradan bir şey öğrenmiştir, buraya da bir değerini katmıştır ama kentin var olan kültürü güçlü olduğu için dışarıdan gelen uyumlanıyor, kendi zenginliğini de tutuyor ama kentin kültürünü birebir tutup değiştirebilme şansı olmuyor yani şöyle düşünün şimdi biz burada trafik ışıklarında hiçbir şekilde karşıdan karşıya geçerken uymayan bir topluluk olabiliriz hepimiz bunu bireysel olarak ama Avrupa'ya gidelim Avrupa'da hepimiz yeşil ışık kırmızı ışığı bekliyoruz niye oranın toplumsal şeyi kentin kültürü sana bir şeyi güçlü bir şeyi dayatıyor ve sen ona uyumlanıyorsun kentteki kültür ne kadar güçlüyse dışarıdan gelen o güçlü kültürün içinde uyumlanarak var olmaya devam ediyor (K28, E, 51Y, Restoran İşletmecisi, Kürt).

Bir başka önemli bulgunun kente sonradan gelenlerin yemek kültürü bağlamında kente uyumlanmalarını belirleyen en önemli unsurlardan birinin sosyo-ekonomik düzey olduğu söylenebilir. Bu bağlamda ilçeden evlilik dolayısıyla Mardin'e gelen ve şu an üst gelir grubuna mensup olan K34'ün söyledikleri konuyla ilgili örneklik teşkil etmektedir:

Nadirdir kendi kültürünü devam ettirir, eğer gelir seviyesi üst düzeydeyse ayak uyduruyor benim gözlemlediğim ama zaten belli bir şeyde ise o şekilde devamını getiriyor çünkü gelir seviyeniz daha biraz üste olduğu zaman çevreniz farklılaşıyor görüştüğünüz insanlar farklılaşıyor ayak uyduruyorsunuz oradan biraz, buradan biraz harmanlanıyorlar ama hani alt şeydeyse o devam ediyordur kendi kültüründe devam ediyordur (K34, K, 48Y, Ev hanımı, Arap).

Kente uyumla ilgili söylenebilecek bir başka husus ise aynı dine mensup olan kentli ve kente sonradan yerleşen köylü Süryanilerin yemek kültürü açısından farklılıklara sahip olduğu dolayısıyla burada etnik köken ve dinden çok kentlilik ve köylülüğün uyum sürecinde etkili olduğu görülmüştür. Aslen Nusaybin'in bir köyünden olan ama Mardin'de uzun zamandır yaşayan K29, şehirde yaşayan Süryaniler ile köyde yaşayan Süryanilerin yemek kültürleri arasında özellikle baharat kullanımı açısından çok fark olduğunu, şehirde yaşayanların şehir

kültürünün etkisi altında kaldıkları için yemek kültürlerinin değiştiğini vurgulamıştır:

> *Şehirdeki Süryaniler maalesef ki farklı kültürlerin etkisinde fazla kaldılar, birazcık kendi yemek özlerini kaybetmişler mesela genel olarak Süryanilerin yemek kültürüne baktığınızda aşırı baharatlı yemekler görmezseniz orada ama burada et haşlamaya bile baharat koyarlar bazen kızarım etin tadını almak istiyorum tadını yitiriyorsunuz diye…bu da bir zevk diyelim artık…Yeni bahar, tarçın falan da koyuyor içine benim hoşuma çok gitmiyor, mesela dobo dediğimiz bir Süryani yemeği vardır buttan yapılan biliyorsun çiziyorlar sarımsakları vesaire ona bile ekstra baharatlar koyduklarında o yemeğin tadı apayrı bir şey oluyor yani farklı bir yemek oluyor artık bana göre bize göre lezzeti çok değiştiriyor yani o dobo olmaktan çıkıp başka bir yemek oluyor adeta…. Mardin merkeze özel diyelim şey var kaburga dolması iç pilavla yapılan onu diyebilirim ki biraz Arap biraz Süryanilerin yemek kültürünün karışımı…onun dışında içli köfte, ıkbebet, ırok demiyorum bak o Arap kültürü ama ıkbebet haşlaması Süryanilerin…ondan sonra sembûseki genelde burada Mardin merkezde normalde çiğ harçtan yaparlar içini köylerde pişirilmiş kavrulmuş harçtan yaparlar…. İçli köftede içi pişene ıkbebat derler pişmeyene içli köfte derler burada öyle bir isimlendirme var. Kıtel işte içli köfte içi pişmeden yapılıyor… Çok nadir bazen böyle özel davetlerde falan yapıyorlar. Mardin'de onun dışında kıbbe denilen bir yemek yapılır bir tepsinin içinde yapılır fırında pişirilir bu dibine kalın irmikten yapılan bir hamur onun üstüne bir kat kıyma bu içli köfteyi… kavrulmuş kıyma gibi bir şey düşünün onu koyarlar üzerine bir kat daha hamur etrafını kapatırlar, onu fırında pişirirler, haşlanmış değil de fırında pişmiş hali gibi kıbbe dediğimiz bir yemek. Araplar yapmıyor Araplarda görmedim isim olarak Arap yemeğini andırıyor ama (K29, E, 36Y, Yönetici, Süryani).*

Kente uyumla ilgili elde edilen bir başka bulgu; kente sonradan yerleşip modern kent hayatını benimseyenlerin köyden gelen akrabalarının kentteki sofra düzenine alışık olmadıklarından onlar için yer sofrası kurmaları ve onlara göre bir düzen oluşturmalarıdır. Örneğin K18 konuyla ilgili şunları ifade etmiştir:

> *Köyde oturanlar mesela şehre geldiklerinde koltukta oturamıyorlar, koltukta oturduklarında beli ağrıyor rahatsız oluyorlar. Orada yastıkla yerlerde halı var. Onlar onlara alışkın olduğu için bir de hazır yataklarda yatamıyorlar bazalarda falan yatamıyorlar ama yerdeki yataklara alışmışlar uyuyamıyorlar… yemek kültürleri de onlar yerde yemeğe alışkınlar. Ama mesela bizim gibiler masada yemeye alışkın gundiyle bajar böyle (K18, K, 25Y, Eğitmen, Kürt).*

Kente sonradan gelenlerin, kentle etkileşim halinde olsalar da kendi kültürlerini sürdürdüklerini, bu durumun çocuklara da yansıdığı ve damak tadının ona göre geliştiği söylenebilir. Örneğin K26'nın verdiği bir örnek bunu çok güzel açıklamaktadır:

> *Kente sonradan gelen etkileniyor ama illah insan kendi kültürünü uyguluyor, mesela geçen kız*

kardeşimin bir komşusu vardı. Küçük çocuk sabah kalkmış ben goşt[112] *istiyoruum goşt istiyoruum. Kesinlikle batıda uyanan bir çocuk goşt yemez yani (gülüyor). Kürt bir ailenin çocuğu, ben goşt istiyorum… annesi pişiremem daha sabah falan valla diyor ben goşt… Bu şeyde batıda yok yani batılı düşün yabancı bir çocuk gelecek goşt demez yani (gülüyor). Hani bilmiyorum sabah o yulaf ezmesi bilmem ne bunlar oluyor (gülüyor) ya da o patates. Bence genetik bir sürü faktör var yani. Benim toruna diyordum sana ne yemek yapayım bana kibe yap diyordu… bana haşu yap öyle (gülüyor). Şimdi değişti o da artık şey istiyor. Bir gün burada ona bir hamburger yaptım diyor bu sahte hamburgerdir bana gerçek hamburger yap. Küçükken kendi hakimiyetimde büyüdüler. Şimdi farklı şeylerin tadına vardılar. Yani yanlış şeylerin farkına vardılar (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef/Aşçı, Arap).*

Yukarıdaki durumun tam tersi şeklinde düşünenler olduğu da görülmüştür. Örneğin, kente sonradan gelip yerleşen Kürtlerin bazı geleneksel yemeklerini şehirde yapmadıkları için zamanla unutulduğunu düşünen Arap kökenli K32'nin söyledikleri bu duruma örneklik teşkil etmektedir:

Bizim Araplarla Süryaniler arasında fazla fark yok Kürtlerin yani köylü kesim dediğimiz şeyle fark var…Şehirdeki Kürtler yani şimdi onlar da değişti artık kimse yemiyor mesela eskiden teşt vardı unutulan bir şeydi o teşt ova kesimi ayda bir defa yaparlardı o özel bir şeydi o unutulmuştu yeni yeni bir iki yıldır hemen hemen başladı, mesela hamis var hamisi yaparlardı şimdi etten dolayı yani pahalılıktan dolayı onu da kimse yapmıyor çok az kişi yapıyor (K32, E, 55Y, Şef/Aşçı, Arap).

Kente sonradan gelenlerin zamanla kenttekilerle etkileşimleri sonucunda bazı kent yemeklerini yapmaya başladıkları sonucuna varılmış, ancak bazı kişilerin bu yemekleri kendi akrabalarına pişirdiklerinde kent kültürünü benimsediği için onun şehir kültürüne entegre olup bir şehirli gibi yani *bajari* gibi yemek yaptığını vurguladıkları örneğine rastlanmıştır. Kızıltepe'de yaşadıktan sonra Mardin'e yerleşen K16 bu durumu yaşayanlardan birisidir:

Bende oldu mesela ben yıllarca Kızıltepe'de yaşadım. Hiç haşulu pilav yememiştim, hiç görmemiştim buraya geldim benim Arap arkadaşlarım çok var yaptılar. 1-2-3 çok beğendim. Şimdi ben yapıyorum mesela onun için de bana bajarili diyorlar. Mesela misafirliğe ablamlar, abimler gelse onlara yapıyorum diyorlar he bu bajari yemeğidir. Mardin Araplarının bence etkisi vardır ya belki de bazılarının damak tadına uymaz, hep eskisi gibi gider ama mesela bende etkili oldu Mardin'de yaşamak… Ben daha çok etkilendim gibi geliyor bana...Bence değişiklik ya her insan değişime açık olmalı…Bu, konu ne olursa olsun ama yemekte de olmalı. Değişik tatlar denemeli, yani değişik fikirleri kapmalı. Evet, ben şahsen öyle yapıyorum. Biri bana bir yemek önerdiğinde

[112] *Goşt* Kürtçe et yemeği anlamına gelmektedir.

yapıyorum. Yani illa bunu yemem demiyorum deniyorum en azından (K16, K, 34Y, Memur, Kürt).

Kente uyumla ilgili ortaya çıkan bir başka önemli bulgu, Mardin'de yaşayan yerleşik bazı Türklerin kente tamamen entegre oldukları hatta yemek kültürünü ifade ederken kendilerini Mardin'in yerlileri olarak tanımlayan Araplar gibi konuştukları sonucuna varılmıştır. Bu durumla ilgili önemli bir örnek K33'tür. Mardin'de uzun bir süredir yaşayan ve artık birçok anlamda Mardin kültürünü benimseyen Türk kökenli Muğla Milaslı K33 yemek kültürüyle ilgili düşündüklerini şu şekilde dile getirmiştir:

> *Yok çok fark var mesela ben Arapların yemeğini, Mardin kültürünün yemeğini daha çok beğeniyorum daha güzel olduğuna kanaat getiriyorum yani Kürt kesiminin yemeklerinde zaten genelde komşularımda gördüğüm kadarıyla onlar da genelde sadece pilav üstü et, sulu yemek olarak da yani kuru fasulye falan yapıyorlar genelde, patlıcan kebabı yaparlar ama bizim Mardin kültüründe öyle değil çok daha böyle ağır yemekler daha çok böyle göze hitap eden yemekler onları tercih ederiz. Süryanilerin yemeklerini hiç yemediğim için bilmiyorum yorum yapamam (K33, K, 70Y, Emekli, Türk).*

4.3. Etnik, Dini, Kültürel Kimlikler ve Yemek Kültürü

Mardin'deki etnik ve dini çeşitliliğin, yemek kültürünün çeşitliliği üzerindeki etkisi, saha çalışması sırasında katılımcıların "Arapların, Kürtlerin ve Süryanilerin yemek kültürleri arasındaki farklar ve benzerlikler nedir?" sorusuna verdikleri cevaplar bağlamında değerlendirilmiştir. Çıkan bulguları özetleyecek olursak; Arap, Kürt, Süryani, yerleşik Türk ve diğer etnik kökene mensup kişilerin yemek kültürlerinin kimi zaman din temelinde, kimi zaman etnik köken temelinde benzeştiği görülmüştür. Yemek kültürlerinin farklılaştığı hususların ise şehirli olanlarla şehre sonradan yerleşenler ve ikisi arasındaki etkileşimler olduğu sonucuna varılmıştır.

Etnik köken bağlamında, benzerlikler ve farklılıklar açısından elde edilen bulgulara bakıldığında, çok etnili ve Mardin'in en köklü ailelerinden birinin mensubu olan K39'a göre Arap, Kürt ve Süryani mutfakları arasında, Arap ve Kürt kültürlerinde ortak olan yemeklerin çiğ köfte ve sütlaç olduğunu ifade etmiş, Arap kültüründe daha çok etli ve zeytinyağlı yemeklerin, Kürt kültüründe ise pilav, et ve bulgur ağırlıklı olduğunu söylemiştir. Kürt kültüründe sebze kullanımı ve sebze yemeklerinin ise daha az olduğunu vurgulamış, genel olarak Süryanilerle Arapların yemeklerinin Kürtlerin yemek kültürüne göre birçok anlamda daha çok benzediğini ama yine de üç kültürde de ortak yemeklerin var olduğunu vurgulamıştır:

Şöyle diyeyim Arap kültüründe daha çok böyle içli köfteler falan var ve sebze yemekleri de var ama

Kürt kültüründe baktığım zaman, çünkü biz iki tarafa da hitap ediyoruz hem Kürt hem Arap kültürünü şey yapıyoruz. Kürt kültüründe çok sebze yemeği yok, genellikle pilav ve et türleri, bulgur ve pirinç daha çok onları yapıyorlar ama ortak olan kültürlerimiz arasında çiğ köfte, onların da sofralarında çiğ köfte olur etli çiğ köfte bizim de mesela çiğ köfte olur ortak gördüğüm tek yan onlar mesela, tatlılarda bizde de sütlaç olur onlarda da sütlaç olur, onlarda çok muhallebi olmaz biz muhallebi de veriyoruz biliyorsunuz Arap kültüründe ama sütlaç ortak kültür iki kültürün arasında gördüğümüz tatlardan…onların çoğu yemekleri hep etlidir mesela zeytinyağlı yemeklere çok rastlayamazsınız, sebzeli yemek de çok yok tarlalarına bile mesela çok az domates biber ekerler et çoğunlukta yani… esasında Süryani'yle Arap yemeği çok birbirine benzerdir mesela Süryanilerin de bayramına baktığım zaman onlarla da çok dostluğum arkadaşlığım var onlar da bizim gibi ya kaburga yapar yahut but yapar çok benzeriz mesela sütlaç yaparız onlar da aynı sadece onlardaki farklı bayramlarda lebeniyye veriyorlar onlar lebeniyye yapıp üstüne pekmez bulgurdan yapıyorlar pirinçten değil yani aşurelik buğday dövme bulgur, üzerine pekmez, öyle getiriyorlar sana ve ondan sonra pekmezi ayrı istiyorsan üstüne döküyorsun bayramlarına gittiğin zaman… sütlaç böyle getiriyorlar sen hangisini tercih ediyorsan onlardaki fark bu lebeniyye olarak, bizde lebeniyye hem tuzlu hem tatlı var ama onlarda tuzlu yok hep tatlı şeyi var…mesela butları, kaburgaları bize çok benziyor…Onlar sebze yemeklerini etsiz çok kullanıyorlar çünkü 50 gün oruç tutuyorlar o yüzden perhiz yemeğini çok fazla şey yapıyorlar o açıdan fazlasıyla bu sebze yemeklerini çok yiyorlar özellikle baba ğannuç dediğimiz şey esasında ortak Kürt, Arap, Süryanilerde en çok baba ğannuç ortak yemek 3 kültürde de var (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap/Kürt).

Etnik ve kültürel kimlikler bağlamında yemek kültürüyle ilgili elde edilen bulgulara bakıldığında; Arapların ve Kürtlerin yemekleri arasında kentlilik ve köylülük açısından farklılıklar olduğu, Arapların kentli olmalarından dolayı daha rafine bir yemek zevkine sahip olduğu, Kürtlerin ise yaşam tarzlarından ve ailelerin nüfus yoğunluğunun çok olmasından dolayı yemeklere Araplar kadar vakit ayıramadıkları, dolayısıyla yemeklerin malzeme miktarları ve çeşitliliği ile yapım aşamaları açısından daha az özenerek yapıldığı sonucuna varılmıştır. Bu durumla ilgili olarak Mardin'de yaklaşık 25 yıldır yaşayan ve Kızıltepeli Kürt bir ailenin gelini olan Bursalı K36'nın Arapların ve Kürtlerin yemekleriyle ilgili yaşadığı deneyim ve gözlemleri bu duruma örnek olarak verilebilir:

Şimdi Kürtlerde biraz daha farklı mesela yazın tırşık biz ona türlü deriz burada… yani içinde hangi sebzenin olmayacağı kadar karışmış pişmiş bir şekilde… bütün sebzeler bir arada. Evet Kürtlerde gerçekten o anlamda şey çok ama bizdeki gibi mesela biz patlıcan yemeğini ayrı yaparız… taze fasulyeyi ayrı yaparız, işte biberi kavuruyoruz yoğurtlarız, patlıcanı kavururuz yoğurtlarız ama bunları böyle karıştırmayız burada mesela çok çeşitli sebze yemekleri yok bizdeki gibi çeşitlenmiş ya da dolma, sadece kabak dolması yaparız ya sadece patlıcan dolması yaparız sadece sarma yaparız ama burada hepsi bir arada karışmış özellikle Kürt mutfağında birazcık daha aileler maddi durum belki… zamanla çeşitlendi şu anda mesela ben öğrencilerimin evlerine falan davet edilip

gittiğimde biraz daha farklı, ama eskiden yani şey de yoktu mesela ben diyorum bahçeniz var bir şey yetiştiriyorsunuz, hani böyle bir kültür yoktu artık var iyi kötü bir şeyler ekiyorlar dikiyorlar falan bahçeden kopardığını da yapıyor belki… Özel bir misafir varsa biraz daha özenirler ve hani ben mesela içli köfte Kızıltepe'de de yiyorum ama müthiş soğanlı… işte birazcık maddiyatla ilgili belki ya da işte şambörek yapıyor o kadar açıyor uğraşıyor içinde yani 3-5 parça et, bolca soğan falan içini pişirip yapıyorlar, yağsız sacda kızartıyorlar yani onu mesela ya da işkembe dolmasını biraz da evin erkeği ile ilgili herhalde tanıdığım var her hafta işkembe dolması yapıyor eşi istiyor diye… işkembe dolmasını alternatif farklı farklı yedim ben ama çoğu salçalı daha şu hani beyaz değildi, salçalı daha işte nane vesaire baharatlı Mardin'dekinde rengi daha açık, yani şeyde hani yemekler biraz daha az vakit alacak ya da işte belki maddi açıdan daha zorlamayacak şekilde dizayn olmuş. Bir Arap arkadaşım var… ben malzemeyi hazırlıyordum o içli köfteyi yapıyordu açıyordu ben açamıyorum ama işte yoğuruyorum malzemesini hazırlıyoruz, ya da dolmayı işte yapıyoruz bir kere hatırlıyorum, biraz işte kabak, patlıcan vesaire kaldı ama içimiz az kaldı işte 3 tane var birini dolduracak ben birazcık pirinç ekleyeyim de çoğaltalım dedim elime vurdu tadını bozmana asla izin verememem diye yani Araplarda biraz daha böyle yiyeyim zevk alarak yiyeyim özenerek yapayım var Kürtlerde o çok fazla yok (K36, K, 43, Öğretmen, Bulgaristan Muhaciri/Türk).

Yine aynı bulgu üzerinden K22'nin söylediklerine bakıldığında K22 kent kültürüyle Araplığı bağdaştırmış ve kentin yemek kültürünün daha başarılı olduğunu söylemiş, coğrafyanın mutfak kültürünü belirlediğini vurgulamıştır. Süryanilerin, Kürtlerin ve Arapların yemek kültürleri arasında farklılık olmadığını, yöresel yemeklerin bölgenin sunduğu ürünlerden oluştuğunu, dinin gıda tüketimini sınırlandırabildiğini ancak genel olarak bölge mutfağının büyük ölçüde benzer olduğunu vurgulamıştır:

Sanırım biraz yemek kültürünü aşılamakla ilgili bir şey galiba. Çünkü hani Araplar biraz daha şehirli insanlar. Evet, bu bağlamda imkanları belki daha fazladır, olabilir yani. Ama ben Arapların yemek konusunda daha başarılı olduğunu düşünüyorum ama Süryaniler, Kürtler ve Araplar arasında bir farklılık görmüyorum çünkü coğrafya size ne veriyorsa onu pişiriyorsunuz. Yani size orada sizin mutfağınızı oluşturan şey aslında sizin coğrafyanızın size ne verdiğidir ve bunun gelenekselleşmiş halidir. Ama mesela bazı alanlarda farklılık da olabilir. Mesela kabak yemeği bilirsiniz meftune kabak meftunesi mesela Araplarda yapılır mı bilmiyorum. Kabak ve nohut ve etten yapılıyor. Kürtlerin belli dönemlerde yaptıklarını biliyorum mesela Araplarda, Süryanilerde var mıdır, yok mudur bilmiyorum? Açıkçası Süryani mutfağını bilmiyorum ama Süryani mutfağını yine dediğim gibi bölgenin mutfağını Mardin mutfağından ayrı görmüyorum…coğrafya size ne veriyorsa siz onu yapmak durumundasınız. Eğer size coğrafya sebze veriyorsa, sebze ağırlıklı besleneceksiniz ki, Ege buna güzel bir örnektir. Bu şeyin ikinci Felipe döneminde Akdeniz ve Akdeniz dünyası Fernand Braudel diye bir tarihçi var. O bunu çok iyi açıklıyor. Yani coğrafyanın aslında her şeyi etkilediğini, mutfak kültüründen evin dizayn şekline kadar evin yapılış tarzına her şey size doğanın verdiği şey üzerinden inşa edilir. Bu anlamda ben Süryanilerin, Kürtlerin ve Arapların mutfak

konusunda birbirlerinden ayrıştıklarını düşünmüyorum. Ama tabii şimdi din farkı var. Hani Kürtlerle Araplar Müslümandırlar bu anlamda domuz ürünleri yemiyorlar, bildiğim kadarıyla zaten buradaki Süryaniler de domuz eti yemiyorlar ya orada tabi dinleri onları sınırlandırmıyor ama domuz yok en azından yani domuz üretimi yok bu bölgede (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

Etnik kimlik yemek kültürü ilişkisi bağlamında ortaya çıkan bir diğer bulgu; bazı Arapların, Kürtlerin ve Türklerin, Süryanilerin yemek kültürü hakkında çok fazla bilgi sahibi olmamaları ve bununla ilgili ön yargılı tutumlara sahip olmalarıdır. Örneğin K15 konuyla ilgili şunları söylemiştir:

Şimdi Süryanilerin yemeğini görmedim. Bilmiyorum tatmadım da ama Kürtlerin yemeğini tattım. Hemen hemen aynı olmasa da benzer yanları var. Hani çok farklı değil ama el lezzetinden, hani damağa uymayan olabiliyor. Mesela Mardin'in içinde de mesela komşu tabak getirir, bana damağıma uymaz. Aynı yemeği biz yapmamıza rağmen o damağıma uymaz kullandığı bir baharat çeşidinden mesela farklılaşıyor açıkçası. Yoksa normalde hani Kürtlerin de yemeği, Arapların da Türklerin de yemeğini yemişim hemen hemen, Türklerin özellikle Türklerin sebze ağırlıklı olduğu için daha farklı oluyor ama Süryanilerin yemeğini yemedim. Süryani çöreği var hurmalı onu bile yemedim. Hani yani çok böyle damağıma gelmedi açıkçası normal çörek onu da yemiyorum. Hani yoksa Süryanilerle birebir yediğim yemekleri yok açıkçası (K15, K, 49Y, Usta Öğretici, Arap).

Bu örnekte Arap kökenli Mardinli K15 aynı zamanda Kürtlerin yemekleriyle Arapların yemeklerinin birbirine çok benzediği halde Kürtlerin yaptığı yemeklerin damak tadına uymadığını vurgulamıştır. Burada yemek üzerinden etnosentrik ve mikro düzeyde gastromilliyetçi bir tavır sergilendiği söylenebilir. K34 örneği de benzer duygularla Arap yemeklerini diğer yemeklere göre daha çok beğendiğini, Kürtlerin de lezzetli yemekler yaptıklarını ama Süryanilerin bazı yemeklerinin ona çok cazip gelmediğini ifade etmiştir:

Süryani yemekleri çok fazla yedim desem yalan olur nadirdir ama bence en iyisi bizim mutfak yine ya Arapların mutfağı, Kürtlerde de çok lezzetli yemekler çıkabiliyor farklı farklı onların yani bilmediğimiz aslında o kadar çok yemekleri var ki hani dolmalarını ben çok beğenirim çünkü güzel yaparlar yoğun daha salçalı işte soğan koyan var onu gerçi Mardin'de bu soğan koyan falan var ama onlar daha bir yoğun hatta ben ilk yediğim zaman yanımdaki arkadaşıma dedim ki bu etli dolma mı zeytinyağlı dolma mı? bana bizim zeytinyağlı gibi geldi bir de dışı kurutma yok dedi etli bu dedi. Kürtlerde baharat olayı çok fazla yok anladığım kadarıyla bizim kadar baharatlara düşkün değiller galiba Süryaniler de daha az ama Mardin mutfağının da olmazsa olması baharatlardır yani atıyorum bizim baharatımın ben evde bittiğini bilmem yani dibi gelmez ha yok mümkün değil dibi gelmez baharatların, bitmeden alınacaktır çoğu şeyi öyledir bizim için. Süryanilerin yemekleriyle ilgili çok yorum getirmeyeceğim ama bildiğim herhalde kıtellerin içini kavurmadan yaptıkları bir içli köfteleri var o bana çok cazip gelmiyor mesela yapan yapıyor bazı restoranlar da yapıyor onu tabii evlerde de yapıyorlar (K34, K, 48Y, Ev hanımı, Arap).

Süryani komşuları olan, yemekleriyle ilgili bilgisi olan ama yemeklerini hiç yemeyen kişiler de vardır. K11 durumu şu şekilde anlatmıştır:

> *Ya biz eski Mardin'de oturuyorduk evlenmeden önce hemen yan komşumuz Süryani'ydi. Şimdi artık Yenişehir'e çok böyle şey herkes farklı yerlere dağıldı, Süryaniler de farklı noktalarda ama hani Kürt arkadaşlarım falan da oldu. Çok benzer, yani çok farklılık yok aslında ama onlar bizim gibi ağır yemekler dışında hani kaburgadır, buttur, iç pilav bilmem ne onlar farklı, onların yemeği ağırlığı hamis diyorlar onu yapıyorlar çoğunlukla meftune çok yapıyorlar ama bizim içli köftede onlar çok farklı yapıyor. Biz mesela ikbebeti haşlıyoruz, yiyoruz. Onlar hem haşlıyor hem yumurtayla kızartıp aynı gün onu yiyorlar. Mesela biz bayatlayınca yeriz, onlar aynı gün yer…Yani pek farklılık görmüyorum ama Süryanilerin farklı lezzetleri var. Baharat olarak farklı şeyler kullanıyorlar. Onlar rezeneyi çok kullanıyorlar. Ondan sonra kekiği çok farklı yemeklerde kullanıyorlar. Biz onu çok kullanmıyoruz. Zerdeçalı bazı yemeklerine atıyorlar ama onun dışında çok bir yemeklerini yediğim de olmadı. Komşuyduk ama böyle onlarda hani ikram edip ikram almak çok yoktu… (K11, K, 38Y, Anaokulu Öğretmeni, Arap).*

Mardin'deki farklı etnik kökenden kişilerin birbirlerinin yemekleri hakkındaki düşünceleriyle ilgili farklı bulgulara da rastlanmıştır. Örneğin yemeğin dayanışmayı arttırdığı, birleştirici gücünün olduğu dolayısıyla işlevsel bir boyutunun da olduğu sonucuna varılmıştır. Konuyla ilgili K19 şunları ifade etmiştir:

> *Arapların yemekleri biraz daha yağlı güzel aynı bence… 6 sene ben çok yakın kızları olan bir komşum vardı, içli köfteyi çok iyi açamıyorum diye yaptığı zaman yemekleri muhakkak benim kızlarıma da yapardı, sadece onlar biraz kuyruk yağı fazla kullanıyorlardı. O benim damak tadıma uymuyordu ama güzel ben hani özellikle o bayanın dediğim gibi diğer arkadaşımın komşumun çok yakın olduğum yemeklerini çok rahat yerim hatta Ramazan'da ben bir tencere yaparım o bir tencere yapardı, ortada buluşup yerdik yani. Balkon böyle Mezopotamya ovasına bakan bir yerdeydi eski evimiz öyle bir şey yapardık. En yakın arkadaşım var, Zübeyde teyze kızı falan yine giderim, yerim yani güzel… mesela gittiğimde sofra yerdeyse muhakkak ikram eder yani tatlar aynı gibi çok bir fark yok Araplarla Kürtler arasında bence… Süryanilerin çok bilmiyorum komşularım oldu ama hani yemek alışverişimiz çok olmadı. Onlarla sadece internetten, televizyondan gördüğüm kadarıyla… Eskiden yukarıda mesela benim evimin karşısında Süryaniler oturuyordu ama yemek şeyimiz hiç olmadı çok bilmiyorum sadece işte merhaba merhaba o kadar. Ama sanki aynı gibi görünüyor, yani aynı şehirde yaşıyoruz. Araplarla aynı bildiğim kadarıyla… (K19, K, 44Y, Eğitmen, Kürt).*

Bu örnek üzerinden ve daha önceki örneklerde de vurgulanan ortak olan bulgu, komşu dahi olsa farklı etno-dinsel kimliğe sahip oldukları için genellikle Süryanilerin yemek kültürleri hakkında Arapların ve Kürtlerin çoğunun fikir sahibi olmadıkları, belki de bilinçli bir şekilde uzak durmayı tercih etme durumu söz konusudur. Bu durumun çok yoğun olmasa da gizli bir

gastronomik ayrımcılık duygusu içerdiği düşünülmektedir.

Elde edilen bir başka bulgu; yemek kültürünün benzerlikler içermesi ya da farklılaşmasının sadece etnik kökenle ilgili olmadığı, kırsal ve kentsel yaşam tarzları, ekonomik durum, coğrafya gibi faktörlerin de yemek kültürünü etkilediğiyle ilgilidir. K24 bu konuyla ilgili farklı bir bakış açısı sunmuştur:

> *Benzerlikler de var farklılıklar da var tabii birlikte yaşamış insanlar sonuçta yani iç içe yaşanmış bir hayat var… Kürtler tabii yani daha çok ovada daha çok tarla arazi sahipleri insanlar, şehirde yaşayan insanlar sonuçta ya esnaf oluyor ya memur oluyor alım gücü de ona göre oluyor… ovada ister Süryani köyleri olsun, ister Kürt köylerine gittiğimizde, Arap köylerine gittiğimizde sofraların çok daha bol ve bereketli olduğunu görüyorum daha fazla ikrama yönelik olduğunu, daha fazla etli olduğunu. Şehirde yaşayan bir Kürt modern hayata biraz daha ayak uydurmuş oluyor, kendi kültürüne ait olan yemekleri yapsa da ovadaki gibi olmuyor, belki ovada yaşanan kültür çok daha farklı belki coğrafyanın etkisinden şimdi bir apartman dairesinde yaşıyoruz sonuçta hareket alanımız kısıtlı… şimdi ovada binlerce dönüm arazide… bizden çok daha zor şartlarda yaşamış bir insanın düşünce yapısı, sofra kültürü, yaşam tarzı, hareket tarzı değişkendir daha özgürdür bence modern hayatın bizi içine koyduğu bu kibrit kutusu türü evler gerçekten de bence bizi sınırlıyor… (K24, E, 51Y, Esnaf, Arap).*

Mardin'de yaşayan yerleşik Türklerin Mardin'deki etnik köken yemek kültürü ilişkisi bağlamındaki gözlemleri sonucunda ortaya çıkan bulgular arasında etnik kökenden çok bölgesel farklılıkların ve yaşam tarzının yemek kültürü üzerinde etkili olduğu görülmüştür. Örneğin 12 yıldır Mardin'de yaşayan Samsunlu K35 konuyla ilgili gözlemlerini şu şekilde aktarmıştır:

> *Kürtlerinki ayrı mıdır orada bir tık ayırabilirim galiba çünkü biraz farklılar var gibi geliyor bana…tanıdığım Mardin Kürtlerini söylemiyorum çünkü Mardin Kürtleri çok toplam Türk gibi davranma durumu söz konusu ya da daha çok burada birbirlerine benziyor ama mesela Kızıltepe'deki Kürt ailelerine misafir olduğumda, orada buradaki gibi bir sofra düzeni yok… sofra düzeni daha farklı daha tek çeşit yemek var gibi hissediyorum, gerçi bu şeyden de kaynaklı olabilir ekonomik durumla alakalı bir şey de olabilir ama orada daha böyle etin tek hali servis ediliyor burada ise bir oyunlar falan var eti işte tatlandırıyor… (K35, K, 42Y, Akademisyen, Türk).*

K35 ayrıca Araplarla Süryanileri dış görünüşleri üzerinden ayırt etmenin çok zor olduğunu yemek kültürünün de muhtemelen aynı olduğunu düşündüğünü söylemektedir:

> *Ya ben zaten şeyi çok da ayıramıyorum yani özellikle Süryanilerle Arapların şeyini çok belki daha detaylı bakmak gerekiyor, daha özeline girdiğin zaman görebileceksin ama dışarıdan baktığım zaman yani Araplarla Süryanileri ayıramıyorum ki yani mesela şeyler var kuyumcular var ya*

konuşmadaki ses tonundaki vurgu falan her şey aynı ha yemek konusunda farklılaşıyorlar mıdır bence farklılaşmıyorlardır ya çünkü büyük ihtimalle pazara çıktığında hepsi aynı şeyi alıyor yani.

Yine yaklaşık 44 yıldır Mardin'de yaşayan Karslı K40 üç kültürün yemek kültürünün baharatlar üzerinden farklılaştığını ifade etmiştir:

Mesela işkembe dolmasında Mardinliler sadece hani baharat kullanırlar karabiber, nane, kırmızıbiber konur, mesela Kürt kökenliler salça da koyarlar ondan sonra onların şeyleri de değişiktir içli köfteleri de değişiktir biraz salçalı falan Mardin'in biraz baharatlarda değişiklik oluyor. Süryaniler de hemen hemen aynıdır yemekleri Mardin'le aynıdır ben onları da çok iyi tanıyorum değişik bir şey yok yani aynı (K40, K, 64Y, Emekli, Kürt/Terekeme).

Yine aynı bulgu üzerinden, yani yemeği etnik kimlik üzerinden tanımlamanın doğru olmadığını coğrafyanın sunduğu ürünlerin daha belirleyici olduğunu vurgulayan farklı bakış açılarına sahip örneklere rastlanmaktadır. Mardinli olmayan ama uzun zamandır Mardin'de yaşayan K28, yerel ürünler, pişirme teknikleri ve kültürel etkileşimin ortak mutfak kültürünü oluşturduğunu, farklı etnik gruplar arasında benzer yemek geleneklerinin var olduğunu, bunun, içinde bulunulan coğrafyanın sunduğu ürünlerin etkisi olduğunu ve ritüellerde paylaşılan yemeklerin çok benzediğini şu şekilde ifade etmiştir:

Kullanılan malzemelerle ilgili buradaki yerel ürünler olduğu için diyelim ki et pişiriyorsunuz kuzu eti kullanıyorsunuz buradaki etnisiteniz ne olursa olsun o kuzu etini kullanıyor pişirim tekniği olarak bir fark yok, içinin baharatlandırılmasıyla ilgili belli şeyler bu da el lezzetleriyle ilgili… mesela Süryaniler ayrı bir şey et kullansalardı yani öbürleri hiç etsiz bir yemek üzerine evrilmiş olsa ve yemek hani kültürlerin içinde bir kültür olduğunu düşünün burada temel bütün yemeklerin hepsini buğdaydan üretiyorlar, buğday ve işte hayvan yağlarından bir yemek üretiliyor keşkek gibi düşünün keşkek üzerinden gidiyor ve bu bütün yemekler hep bunlardan çıkıyor, ekmek çıkıyor et girmiyor içine o zaman dersin ki bunlar farklı bir kulvar hani farklı bir şey yani et yok bunlar ayrı bir mutfak geliştirmişler… ama öyle görmüyorum ben… aslında coğrafya kader dedikleri bu coğrafyanın ürettiği ürünler neyse o ürünleri burada yaşayan halk ortak kader olarak almış o yemekleri pişirmişler, kullanmışlar, bunların içinde belli yemekler hani toplumsal olaylarda işte taziyedir, düğündür gibi baktığınızda işte ya da misafir ağırlama kültürünün içinde o temel yemeklerin hep ortak şeyi olduğunu görüyoruz ufak ayrımlar ama temel şey aynı… Mardin'deki yemek kültürü, dediğim gibi bir sürü etnisite bir arada yaşamayı başardığı için yemek kültürünün burada ortak olduğunu düşünüyorum, yani etnisiteden çok hani o yemeği üreten insanların geçmişteki el lezzetleri üzerinden belli şeyler tarifler ve şeyler gelişmiştir ama bu bariz Süryani yemeğidir, işte bu Ermeni yemeğidir, bu Arap yemeğidir, bu Kürt yemeğidir diye bir ayrıma gitmeyi düşünmem direk Mardin yemekleri olarak bakmak lazım çünkü herkes birbirine bir şekilde tarifleri vermiş, görmüş denemiş kendi yorumunu katarak bir yere kadar getirmiş (K28, E, 51Y, Restoran İşletmecisi, Kürt).

Çıkan bulgulardan bir diğeri Mardin'deki Kürtler, Süryaniler ve Araplar arasında yemek kültürü açısından önemli bir fark olmadığı, yüzyıllardır birlikte yaşadıkları için yemek kültürlerinin de benzer olduğu ve bölgedeki yemek kültürünün ortak bir mirasa dayandırılmasıdır. K30 da bu şekilde düşünenlerden birisi. Mardin'de bulunan farklı etnik grupların barış içinde yaşadığını, çok kültürlü bir şehir olduğunu, dolayısıyla gelenek ve kültürlerin birbirine aktarıldığını söylemiş, Mardin'in İpek Yolu güzergâhın bir parçası olduğu için kültürler arası etkileşim sonucunda oluşan bu yemek kültürünün bir nevi dünya mutfağını yansıttığını ifade etmiştir. Bir yandan da *dobo* ve haşlanan içli köfte (*kıtel*) yemeklerinin Süryanilere ait olduğunu söylemiştir:

> *Burası harmanlandığı için mozaik bir şehir. Arabı, Kürdü yani her türlü insanı var burada ve hepsi kardeşçe yaşıyor beraber herkes, bir mutfaktan diğerine aktarılmıştır bu örf ve adetler. Yani bizim şöyle söyleyeyim dobo bir Süryani yemeğidir, Süryani içli köftesi vardır haşlanmıştır evet dışı da etli yapılır mesela o, birçok şeyi bizden gitme bu harmanlandığı için İpek Yolu da buradan geçtiği için göçebe gidip geldiği için biz onlardan bir şeyler öğrendik onlar bizden bir şeyler öğrendi dünya mutfağına döndü Mardin (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).*

K27 de K30la benzer şeyler söylemiştir:

> *Hemen hemen aynı, yani yemek kültürümüz değişmiyor, Kürt olsun Arab olsun, yemek kültürü değişmiyor. Yani çok ufak farklılıklar olabilir ama ben duymadım. Yani hep aynı yemekler yapılıyor yani asırlardır gelen bir şey var yemek kültürü var. Ve asırlardır beraberce yaşadığımız için yani şu buna hastır şuna hastır diye bir şey olmaz. Yani mümkün değil (K27, E, 62Y, Memur, Arap).*

Her ne kadar önceki bulgularda Süryanilerin yemekleri hakkında çok bilgi sahibi olunmadığı söylense de yakın ilişkiler kurulduğunda yemek kültürü açısından bilgi sahibi olunduğu görülebilmektedir. K37 buna örnek olarak verilebilir. Süryani kökenli bir çalışanı sayesinde Süryani yemek kültürünü bildiğini, yakın kültürel bağların olduğunu, ikram edilen kahvenin ve bazı yemeklerinin farklı olduğunu, ancak genel olarak yemek kültürlerinin birbirine çok yakın olduğunu ifade etmiştir:

> *Benim bir servis müdürüm Süryani kökenli, evine gidip yemek yerim onu kendi evimde ağırlarım kültürlerimiz birbirine çok çok yakın… çok değişkenlik göstermiyor açıkçası… mesela bayramlarda gittiğimizde garip bir kahveleri var Süryani kahveleri dedikleri mesela bizde o yok daha çok böyle tabiri yerindeyse espresso gibi evet altıda olmayan mesela Türk kahvemizde dip oluyor onda dip olmuyor, Türk kahvesi sanıyorsunuz ama değil o garip gelmişti, bildiğimiz Süryani çöreğini yapıyorlar o zaten bilinen bir şey, öyle normalde gittiğimizde o tür şeyler olmuyor açıkçası mesela yenge hanim yine Süryani ama Hatay'dan geldiği için Hatay kültürüne özgü işte garip garip mezeleri oluyor Mardin'de olmayan şeyler daha çok şeydir etnik kökene düşüyor bu sefer genel geniş değil de daraldığında geldiği yörenin yemeklerine göre değişkenlik gösteriyor ama bence çok yakın*

bir birine yemeklerimiz benim kendi fikrim (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

Elde edilen bir başka bulgu; Arapların, Kürtlerin ve Süryanilerin yemek kültürünün komşuluk ilişkileri, evlilikler ve sohbetler vasıtasıyla birbirinden etkilendiğiyle ilgilidir. K25 bu konuyla ilgili şunları dile getirmiştir:

Şimdi kız alışverişi var, komşuluk var, efendim ziyaretler var, tarifler var, sohbetler var. Akan bir bilgi dolaşır. Para gibi dolaşır etrafta ve herkes bir şey kapar kendine o şekilde evet işte bunlar olur, bazen mesela hamis olur yani kavurma olur. Eğer yapmasını biliyorsan. Hamis bir Arap yemeğidir zaten ismi de öyle, Kürt yemeği diye bir şey yok, et hem haşlanır hem kavrulur evet bunun da ustaları var… (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).

K3 yöresel yemeklerdeki baharatlar, yemeği yapış şekli ve iç harca eklenenlerin (soğan, kıyma oranı) değişebildiğini söylemiş, Arapların yemeklerinden bahsederken "biz Mardinlilerin yemekleri" şeklinde bir ifade kullanmıştır. Bu ifade diğer Arap katılımcılar tarafından da vurgulanmıştır. Burada Mardinlilik kimliğinin Arap kimliğiyle özdeş hale geldiği Arapların söylemlerinde sıkça vurgulanmaktadır. Etnik kimlik aidiyetiyle yemek kültürü ilişkisi Mardinli Araplarda çok baskın bir şekilde görülmektedir:

… aynı yemekler ama içindeki baharatlar farklı oluyor, yapış şekli farklı oluyor, mesela Kürtlerde işkembe yapılır Mardinlilerde de, biz beyaz olmasına dikkat ederiz özen gösteririz onlar mutlaka salça koyar kırmızı olmasını seviyorlar, ee içli köftelerde daha çok Mardin yemeği olduğu için tabii ki bazıları yapanlar da var ama yani daha farklı oluyor onların ebat, kalınlık, iç harcında farklılıklar var mesela ben yemişim mesela soğanı daha fazla kıymayı daha az koyuyorlar, lahmacunda da, sembûsekte de ıkbebette de, yani kıyma az soğan fazla olunca baharatın da tadı kalmıyor fazla soğan baskın oluyor (K3, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

K2 ise Arapların, Kürtlerin ve Süryanilerin yemekleri arasında benzerlikler ve farklılıklar olduğunu, Süryani yemekleriyle Arap yemekleri birbirine benzerken, Kürt yemeklerinin daha sebze ağırlıklı ve farklı malzemeler içerdiğini söylemiştir:

Yani farklıdır, mesela işkembeyi genelde insanlar salçalı yapıyor, biz sade yapıyoruz, bazıları şey bulgurdan yapıyor biz illaki pirinç yapıyoruz, fark var tabi bizimle onların arasında, fark var baya…Süryanilerin hemen hemen benziyor bize, belki onlar bizden daha da güzel yapıyor. Süryanilerin gerçekten yemek kültürleri güzel, zaten çoğu kişi oradan almışlar diyorlar, ama Kürtlerin bilmiyorum, benim yan komşum vardı Kızıltepeli daha farklıydı yemekleri onlar lahana sarması çok yapıyorlardı, Kızıltepe'nin şeyleri vardı o harşef (kenger) dediğimiz onu çok yapıyorlardı, ıspanak türlerini, pazı hep kavurarak yumurtalı yaparlardı, e biz yemiyorduk yani onları daha farklı (K2, K, 60Y, Ev Hanımı, Arap).

K6 Araplar, Kürtler ve Süryanilerin yemekleri arasında en önemli farkın Süryanilerin

şarap tüketimi olduğunu, bunun Müslümanlar için haram bir içecek olduğunu söylemiş ancak yemek kültürleri hakkında detaylı bilgi sahibi olmadığı için daha fazla benzerlik ve farklılık belirtememiştir. Burada dini kimlik aidiyeti üzerinden yemek kültüründeki farklılıklar vurgulanmıştır.

> *Onlarla bir şeyim olmadığı için bilmiyorum yani, ama farklı olduğunu düşünüyorum. Süryanilerde mesela şarap var mesela o bize göre haram. Onlar mesela içiyor… Hani yemek olarak ben onları bilmiyorum yemeklerini. Kürtlerin yemekleri hakkında bir bilgim yok. Sadece yemekleri güzel oluyor. Yani bizim gibi (K6, K, 27Y, Ev Hanımı, Arap).*

K23 yemek kültüründe lezzet açısından değil yemek isimlerinde farklılıklar olduğunu örneğin Süryani yemeği diye bilinen *dobo* yemeğinin Araplarda but olarak bilindiğini vurgulamış, bulgur pilavı gibi ortak bazı yiyeceklerin merkezde zamanla pirinç pilavına doğru evrildiğini söylemiştir. Bu durum bazı yiyeceklerin küreselleşme ve gıdaya daha kolay ulaşılabilmesiyle zamanla statülerinin değişmesi olarak değerlendirilebilir.

> *Şimdi şöyle aslında özünde hepsi aynı ama herkes farklı şekilde isimlendiriyor, mesela dobo Süryani yemeğidir ama biz doboyu zaten yapıyorduk ama dobo olunca şimdi popüler olunca Süryani yemeği oldu. Aslında Süryaniler hep dobo diyordu. Yemek ne? etin uzun süre kısık ateşte pişirilmesi sadece onun bir soslu sarımsaklı bir suyu var mesela biz ona but deriz. Onlar dobo diyor… Süryaniler vaftiz törenlerinden sonra, paskalyalarında ya da özel bir misafir geldiğinde yaptıkları yemek. Mesela kaburga dolmasını eskiden biz bulgurla yerdik… Şimdi Kürtler hala bulgurla yiyor. Daha Arap o bajari dediğimiz merkez pirinç pilavına yöneldi. Mesela bulgur pilavı Kürtlerde daha çok tüketiliyor, eti direkt pilavın üstüne getirip yemeleri yani nüans farkları var isimler değişiyor ama lezzet olarak çok aynı… (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).*

K5, Arap ve Kürtlerin pişirdiği yemeklerin bazen sadece adının, bazen ise içerik açısından farklılaşabildiğini, Süryanilerle uzun süren komşuluk ilişkisi olmasına rağmen onların yemekleri hakkında pek bilgi sahibi olmadığını ifade etmiştir:

> *Benzerlik var, hani Süryani yemeklerini yememişim ama biz yukarıdayken kalenin tam altında oturuyorduk. Tam bizim komşularımızdı Süryaniler kuyumculardı zaten evet yani benzerlik var yemeklerde ama bazı yemekleri var değişik… avlumuz falan beraber hani görünüyordu…hani temiz olunca yeniliyor tanıyorduk. Mesela, Yenişehir'de bir karşı komşum vardı. O da Almanya'dan gelmişti, Süryani'ydi. Hatta eşi Deyrulzafaran'ın şeyiydi rahip gibi. Aramız çok iyiydi, zaten tekti Almanya'dan geldiği için tek başınaydı ya benim yanıma sürekli gelip gidiyordu o çocuksuz hani ben çocukluydum ben çıkamadığım için ben onu davet ederdim sürekli yani… Kürt komşularımız da oldu, onların da daha bir ağır oluyor yemeği hani güzel oluyor mesela kutilk zaten aynı bizim içli köftedir. Mesela mehir, onlar bu yoğurtlu çorbaya mehir söylüyorlar, mesela içi şey, onları yaptıkları zaman şeyi işkembe, onlar kelle paça da koyuyorlar içine. Biz genelde koymayız ağır olur*

diye suyun arasına ama bir de nohut atıyorlar. Hani biz genelde öyle yapmıyoruz ağır olmazsın diye… (K5, K, 37Y, Ev Hanımı, Arap).

Aslen Midyatlı olan ama Mardin merkezde yaşayan K9 Arap, Türk ve Süryani mutfakları arasında benzerlikler ve farklılıklardan bahsederken Mardin'de Süryani kültürünün etkisinin olduğunu belirtmiş, Midyat'ta ise göç hareketleriyle farklı kültürlerin iç içe geçtiğini ve bunun bölgedeki yemek kültürünü etkilediğini vurgulamıştır:

Yani Mardin Arapları olarak yemek kültürümüzü daha çok Süryanilerden kaptığımızı düşünüyorum, çünkü Mezopotamya'nın ilk yerleşimcileri… birçok unutulmaya yüz tutulmuş yemekleri mesela benim geçmişte rahmetli babaannemin yapmış olduğu yemeği şimdi Mardin'de Süryani ailelerde görüyorum ya da anneannemin annesinin yapmış olduğu yemeği Mardin'de Süryanilerin çok yaptığını görüyorum. Nedir mesela bu kiterraha dedikleri geniş bir şekilde açılan ve içinde ne kadar hani ince bulgur kullanılsa da görüntü beyaz olsa da hamurunda bile etle yoğurulan ve haşlanması zor bir yemek. Bunu mesela artık günümüzde Midyat'ta çok yapan yok... aradaki bu kültür yemek benzeşmesinin Süryanilerden biraz bize, Araplara daha çok aktığını düşünüyorum ama Kürt mutfağına baktığımız zaman özellikle Kızıltepe, Nusaybin ya da Midyat'taki Kürtler, Midyat'taki Kürtleri biraz ayrı tutacağım, Nusaybin ve Kızıltepe çok fazla Arap kültürüyle ya da Süryani kültürüyle bir yemek düzenine sahip değiller. Kullanılan malzemeler, baharatlar vs. benzerlik gösterebilir. Ama bizim devamlı yapmış olduğumuz yemekleri onlar pişirmiyor. Yakın zamanda vakıf olduğum klasik etli dolmaya biz sadece pirinç ilave ederiz ama onların bulgur kullandıklarını gördüm. Ya da iri yarma kullandıklarını gördüm ve bunu sürekli uyguladıklarını söylediler. O noktada farklılıklar oluşabiliyor. Bence tam olarak hani bu Orta Doğu'dan gelen Arap kültürüne, Süryani kültürüne yakın bir lezzette yemek yaptıklarını düşünmüyorum. Bayramlarda bizim klasiktir. Kaburga dolması evet ama Kızıltepe'de her bayramda bir kaburga dolması yapıldığını zannetmiyorum. Yani bunu araştırdım. Yani öyle bir alışkanlıkları olmadığını biliyorum ama Midyat'a geldiğimizde Midyat'taki Kürtler, Arap kültürüne yakın yemekleri yapıyorlar… Süryani, Arap, Kürt onlar zaten daha iç içe yaşıyorlar. Mardin merkez gibi ama şimdi mesela Kızıltepe'ye gittiğiniz zaman Mardin merkezden uzak daha çok kendi kültürlerini oluşturmuş durumdalar. Ama Midyat'ta herkes iç içe… göç meselesini araştırdım ben. Sanırım elliler, atmışlar, yetmişlerde Süryaniler yurt dışına göç etmek durumunda kaldıklarında bulundukları evlere Midyat civarından Midyatlı olmayan, Estelli olmayan Kürtlerin yerleştiği… ama Midyat'a baktığınız zaman özellikle de Estel bölgesinde ilk yerleşimciler Süryaniler… bir dönem sonra Süryaniler daha çok Midyat tarafına kaydılar. Şimdi Süryaniler de göç edince Kürtlerin Midyat'a göçü bir o kadar arttı ve o şekilde bir yerleşim, bir insan kompozisyonunu aldı (K9, K, 33Y, Memur, Arap).

K8 de Mardin'deki yemek kültürünün daha çok Süryanilerden etkilendiğini, Kürtlerin ise Araplarla benzer yemekler yaptığını ancak malzeme ve lezzet açısından farklılıklar olduğunu yine birçok kişi gibi işkembe örneği üzerinden vurgulamıştır. Kendisi çok etnili bir aileye mensup olduğunu söylediği halde Arapların yemeklerinden bahsederken "bizim

yemekler" ifadesini kullanırken, Kürt yemekleri için direkt "Kürtlerin yemekleri" ifadesini kullanmıştır. Bu aile özelinde Arap kültürünün daha baskın olduğu, yemek kültüründen bahsederken Arap kimliği üzerinden bir aidiyet kurulduğu görülmektedir.

> *Mardin'deki yemek kültürü Süryanilerden alınmış öyle diyorlar. Bu içli köfteleri falan hep onlardan. Bu iğne oyasını bile onlardan, Süryani çöreği yani onların çok katkısı olmuş Mardinli Süryanilerin büyüklerimiz de öyle diyor. Kürtler de yapıyor ama sanki bizim gibi yapamıyorlar, içli köftesinden tutun diğer yemeklerinden. Mesela içli köfte. Onlar çok kalın açar harcını bizim gibi tamam aynı şeyleri kullanıyoruz ama bizimkinin tadı daha farklı oluyor. Yani onlarda da yemişiz görmüşüz. Benim gözlemlediğim bu şekilde yani…Zaten küçük bir yer olduğu için biri birine bakıyor. Aynısını yapmaya çalışıyorlar. Yani çalışıyoruz daha doğrusu, mesela işkembeden tutalım, onu örnek alalım. Biz işkembeye bir dana eti yağlı olacak biraz ayriyeten yağ koyuyoruz hani bu kuyruk yağı, nane, pul biber, pirinç ama Kürtler içine şey bile koyuyorlar nohut. Yani çok farklı iç harcına nohut koyuyorlar ve benim komşularım vardı içine et koymuyordu. Diyordu zaten dışı ettir (K8, K, 51Y, Usta Öğretici, Arap-Kürt).*

K7 Arapların ve Kürtlerin yemek kültürlerinin temelde aynı olduğunu, ancak Süryaniler hakkında bir bilgisi olmadığını ifade etmiştir:

> *Valla Süryanilerde bilmiyorum, çünkü hani onları hiç tanımadım ama Kürtler de normalde yani Araplar gibi işkembedir, kaburgadır, şey var teşt yapıyorlar, normalde aynıdır. Tavuk yemeği aynı. Evet sarma bazen farklı tabi kimi baharatlı sever, kimi baharatsız sever, kimi salçalı, kimi salçasız öyle yani (K7, K, 49Y, Ev Hanımı, Arap).*

Nusaybinli olup Mardin merkezde yaşayan K17 Kürtler, Araplar ve Süryaniler arasında ortak unsurlar olsa da her grubun kendine özgü lezzetleri bulunduğunu, farklı kültürlerin yemek gelenekleri ve malzemelerinin çeşitlilik gösterdiğini özellikle Arapların eti çok bol kullandıklarını vurgulamış, yemek kültürünün kişisel tercihlerin yanı sıra bölgesel ve etnik farklılıklardan etkilendiğini *kutilk, şelim ve savarad domiki* gibi spesifik yemekler üzerinden anlatmıştır:

> *Ya Süryanilerin yemeklerini pek bilmem ama zaten bu ırok ıkbebet bunlar hepsi onlardan gelme, onları hani onlar da yaparlar ama herkesin yapış tarzı farklıdır. Diyelim ki biz kutilk dediğimiz bu içli köfteyi mesela yaparız suda haşlarız ve yeriz ama kimisi alır mesela onu haşlandıktan sonra onu bir de yumurtaya bulayarak yağda kızartır o şekilde de sıcak yer. Biz o akşam yeriz, geri kalanını mesela diyelim ki öbür gün sabah kahvaltı için biz yumurtaya bulayıp çayın yanında yeriz. Ama onlar mesela yemek olarak da yiyebiliyorlar. Yani herkesin kültürü farklı yani ona bakarsanız benim kaynanam Ceylanpınarlı onlar da Kürt biz de Kürdüz bizim kültürlerimiz de farklı. Yani onların yemekleri bizimkinden daha zayıf bence Ceylanpınar olarak değil de ben kayınvalidem ya onların yemekleri bizim kadar böyle zengin değil. Onlar o kadarını yapamıyor. Dolmayı mesela biz illa*

pirinçle yapacağız, onlar bulgurla da yapabiliyorlar. Ve büyük bir lezzetle de yiyorlar, bir bulgur tarzı var ve turp gibi olan ismi nedir bilmiyorum. Turp gibi olan bir bitki var onu mesela şey yapıyorlar, Kürtçe de şelim diyorlar beyaz turp gibi. Onu mesela doğrayıp, bulguru içinde haşlayarak yiyorlar ben mesela çiğ yiyorum, onu hiç yapmayı da bilmiyorum. Onlar öyle yapıyor. Mesela bulgur olarak yapıyorlar ve yani sanki bir et yemeği koymuşlar gibi yiyorlar. Kabak pilavı da yapıyorlar mesela kabak pilavı onu duydunuz mu hiç? Mesele kabağın sarısı var, bu yemekliktir onu böyle dilimleyip dilimleyip bir de yani çok güzel bulgur pilavına yani bulgur pilavı için hani eti nasıl karıştırarak yapıyorlar ya burada şey ne diyorlar? girarat domiki, savarad domiki diyorlar. Savarad domikiyi mesela ilk defa buradaki insanlardan duydum. Tavuğu normalde ayrı haşlıyoruz biz onlar direk pilavın içine koyarak haşlarlar ve gerçekten çok güzel pilavla beraber pişiriyorlar o şekilde herkesin şeyi farklı oluyor. Arap yemekleri şöyle, Araplar, yani eti onlar bizden daha çok seviyorlar buranın Arapları. Onlar mesela, işkembe dolması, mumbar dolması şimdi bunlar eti çok fazla kullanıyorlar içinde. Annem de mesela Kürttür ama o da çok fazla kullanıyor. Genelde Kürtler işte pirinçli yaparlar, pirinci baharatlayarak işte karabiber ve şey nane, bu çok aşırı güzel bir lezzet yani… (K17, K, 45Y, Memur, Kürt).

Aslen Ömerlili olup Kızıltepe'de büyüyen ancak sonradan Mardin merkeze yerleşen K16, Arapların ve Kürtlerin eti çok sevdiğini ve çok yediklerini, ancak Arapların yemeklerinin daha yağlı olduğunu, Süryanilerin ise daha hafif yemekler yaptıklarını ama onlar hakkında çok da fikir sahibi olmadığını söylemiştir. Özellikle Kürtlerin ve Arapların gelen misafire etli yemek yaptığını vurgulamıştır. Süryani bir arkadaşına misafirliğe gittiğinde ona içinde kıtır ekmek bulunan bol malzemeli bir salata ikram ettiğini ve çok şaşırdığını ifade etmiştir. Dolayısıyla statüsü yüksek bir gıda olan etin misafire verilen değerle bir ilişkisi olduğunu söylemiştir:

Yani bence farklılıklar vardır, benzerlik de vardır, bence Arapların yemekleri daha yağlı… mesela benzerlik derken Kürtler de Araplar da eti çok sever, çok kullanırlar genel itibariyle ama yağ konusunda çok yağlı yapıyor Araplar. Süryanilerin arkadaşlarım da var mesela, onlar daha çok böyle hafif yemekler… Benim bir arkadaşım vardı öğle yemeğine gittik ona bize kıtırlı ekmekli salata yapmıştı mesela. Hani biz Kürtler yapmayız. Öğlen gelen arkadaşıma genelde et ya da belki salata yaparım ama yemeğin yanına. O direk salata, çok şaşırmıştım. O şey demişti. Bizim yemeğimizdir demişti ama hoşumuza gitmişti ya normal salata değil aslında içinde nar vardı mısır vardı. Öyle değişik otlar vardı, bir de kıtır ekmek diyorlar… çitos gibi ama değil ekmek böyle kare kare kesiliyor salatanın içine atmıştı tadı muhteşemdi yani tam olarak onlara ait bir ekmekti. Biz genelde bu salatayı yapıyoruz diyorlardı. Çok da seviyorlarmış. Ben de çok beğenmiştim ama onların, Süryanilerin yemeklerini bilmiyorum hiç yemedim. Yağ kullanımı, et nasıl bilmiyorum ama sanki et çok sevmiyorlar. Genelde sebze gibi düşünüyorum… (K16, K, 34Y, Memur, Kürt).

K13 yemek kültürleri arasındaki farkı işkembe dolması üzerinden anlatmış, bazı

Kürtlerin işkembe dolamasının iç malzemesine tavuk, sebze veya salça eklediğini, kişisel tercihlere göre farklı malzemeler kullanıldığını ifade etmiş, geleneksel Arap işkembe dolmasının salçasız yapıldığını içine sadece et, pirinç, nane, kişniş ve isot konduğunu ancak kendi çocuklarının salçalı işkembeyi daha çok sevdiğini bu yüzden iki çeşit yaptığını söylemiş, günümüzde gençlerin salçalı işkembeyi daha çok tercih ettiğini gözlemlediğini ifade etmiştir. Bu örnek üzerinden sosyal ve demografik yapının değişmesi yani merkezdeki Kürt nüfusunun artması sonucu kuşaklar arasında damak lezzeti açısından farklılıklar oluştuğu söylenebilir.

> *... gördüğüm kadarıyla genelde işkembe beyaz yapılır ama şimdi salçalısı da yapılıyor ama ben Kürtlerde şey gördüm, kimi tavuklu yapıyor, kimi sebze katıyor. Mesela benim komşum vardı hani domates biber eklerdi... ama Süryanileri bilmiyorum, ne desem yalan olur... biz genelde et koyarız, nane bol olur, kişnişi, biraz isot koyarız beyaz yaptığımız zaman ama şimdi gençler salçalısını yediği için ben genelde 2 çeşit yapıyorum, mesela bir tencerede beyaz yapıyorum eşim onu seviyor diğer tencerede de çocuklar daha salçalı sevdiği için ikinci tencereyi salçalı yapıyorum hafif acılı yani. Pirinçten yapıyorum ama benim annem genelde babam rahmetli bulgur eklerdi arasına daha lezzetli olur diye ama çocuklarım yemediği için sade pirinçten yapıyorum (K13, K, 42Y, Ev Hanımı, Arap).*

Mardin'de farklı etnik köken ve dinden olan kişilerin birbirlerinin yemeklerini yiyip yemediği de yemek kültürü bağlamında önemli bir husustur. Katılımcılara sorulan "farklı etnik köken ya da dinden birinin yemeğini yer misiniz?" sorusuna farklı bağlamlarda yorumlar yapılmıştır. Sonuç olarak ortaya çıkan bulgularda Müslüman olan bazı kişilerin bu konuyla ilgili olarak farklı yemeklere açık olduğu geri kalanların ise çok katı bir tutum sergileyerek farklı dinden olan kişilerin yemeğini asla yemeyecekleriyle ilgili sergiledikleri tutumlara rastlanmıştır. Mardin'de uzun yıllardır yaşayan yerleşik Türklerden K36 "Süryani birinin yemeğini yer misiniz?" sorusuna Süryanilerinkini yiyebileceğini ancak Yahudilerin, çarpık ideolojilere sahip olduklarını düşündüğü için bir Yahudi'ninkini asla yemeyeceğini ifade etmiş, ayrıca yemek konusunda her anlamda hassas olduğunu, bir paranın nasıl kazanıldığının bile bir gıdanın haram veya helal olmasını etkilediğini vurgulamıştır:

> *... yaratılanı severiz yaratandan ötürü o çeşitlilik hep var olmuş hep de var olacak, bir Yahudi'ninkini yemem ama bir Süryani'ninkini yerim... Yahudilerin şeyi farklı çok ilginçler mesela bu tavuk olayı var ya tavukları başlarının üzerinde döndürüyorlar falan onların öyle bir inancı var, günahlarını tavuklara yüklüyorlar ama sonrasında o tavukları vura vura öldürüyorlarmış mesela ve o tavukları KFC vesaire bunlar onların zincirleri ya bütün dünyaya yayıyorlar kendi günahlarını başka insanlar yesin diye, çok değişik yani ideolojileri çok farklı ve hani yarısı iyiler de var değil yani ben Müslümanım diyorum ya bunları yapmaya çalışıyorum, bir Yahudi kendi inancının gereklerini yapmaya çalışan bir Yahudi ise zaten bizi goyim olarak görüyor, düşman olarak*

görüyor, ben onun yemeğini asla yemem yan yana bulunmak da istemem… yani ideolojiden öte onların dini o yönde, çünkü seni köle olarak görüyor sana zarar vermesi gerektiğini düşünüyor seni hayvandan daha aşağı görüyor sana ne yedireceği, ne içireceği, ne yapacağı belli olmaz ya onu yemem… Belki yiyoruz da dışarda yediğimizde çok dikkat etmiyoruz ne yediğimize aslında dikkat etmemiz gereken bir şey olduğunu düşünüyorum özellikle son zamanda bu konudaki biraz daha farkındalığım arttı yani ne yediğin, içindekinin bir nevi neyle kazandığı neyle aldığı, haramlığı helaliliği, biz sadece haramı helali işte içki ve domuz etinden ibaret zannediyoruz ama değil aslında o yüzden ama şöyle hani temiz içerik tanıdığım insanlar yerim, ben bir yemeği nezaketen kabul edip sonra da atan bir insan değilim o çok yanlış geliyor bana ya hiç kabul etmem ya da yerim hiç Süryani komşum olmadı o yüzden yorum yapamıyorum öğrencim falan da olmadı… ama bir İngilizce öğretmeni arkadaşım vardı onlara bir akşam yemeğe gelmiştim işte çiğ köfte yapmışlardı hatta şey komşuları Süryani'ymiş hani geldi biraz muhabbet ettik falan çocuklara dedi onlar da şey sanırım yemedikleri bir dönem var bir oruçları var perhizli dönemleri, bak çocuklara koyayım yazıktır şimdi sen yapmıyorsundur diye kadına verdiğini o çiğ köfteden gönderdiğini falan hatırlıyorum yani birbirleriyle gayet de muhabbetli geçiniyorlar (K36, K, 43Y, Öğretmen, Bulgaristan muhaciri/Türk).

Farklı dinden birisinin yemeğinin yenip yenmemesiyle ilgili bir başka örnek vermek gerekirse; K41 her zaman Süryanilerle iyi ilişkilere sahip olduğunu ancak Hristiyan oldukları için yemeklerini midesinin almadığını, hijyen açısından değil de farklı bir dine mensup oldukları ve içki içtikleri için yiyemediğini ancak çay vs. ikram edildiğinde onu içtiğini söylemiştir.

Ben yiyemiyorum midem almıyor Hristiyan olduğu için yiyemiyorum. Yani benden daha temizdir ama ne bileyim içimden gelmiyor, böyle bir tane akrabamız vardı onlarla ortak olmuştu, kendi elleriyle yapıyordu kundura çarşısında… oraya gidip geliyorduk çay içiyorduk yemek de davet ediyordu… onlar yemeğimizi yiyorlar yani ben şahsi yiyemiyorum yani çay içerim mesela otururuz ama böyle yenecek midem getirmiyor, Hristiyan olarak yani din tarafından, pislik değil ya iştahım çekmiyor, bilmiyorum zaten Mardin eti yiyorlar, Mardin gıdaları yiyorlar bizim aldığımız etten alıyorlar giydiğimiz elbiselerden giyiyorlar… aynı yemeği alıyoruz, aynı sebze alıyoruz, hiçbir şey yok kardeş gibi yaşıyoruz Kürt de, Türk de hani Mardin'de herkes kardeş gibidir sanki 50 yıllık kapı komşu gibi… En çok içki içtikleri için o yüzden yani (K41, E, 53Y, Usta Aşçı/Lokantacı, Arap).

K3 ise Süryaniler cünüp oldukları için yemeklerini yemediğini, onun bakış açısına göre onların yemeklerinin haram olduğunu ifade etmiştir. Bu durumun temizlikle ilgili olmadığını dini açıdan bu şekilde düşündüğü için yemediğini belirtmiştir:

Ya elimde değil yiyemem herhalde. Yani dini açıdan etkenliği mesela cünüpler böyle onları haram görüyorum e dokundukları yemekler de artık nasıl olacak… Bir terzimiz vardı oraya giderdim inan susuzluktan ölsem sularını içmezdim elimde değil yani belki benden temiz, yani bu yönden mesela turist geldi bize misafir eşim getirdi geldiler, onlara da böyle Allah ne verdiyse çeşitlendirdim sofrayı koydum, hayatımda bir kaşık yemek dökmeyen bir insanım inan o kalan tüm yemekleri

kaldıramadım yani Müslüman değillerdi İngilizlerdi (K3, K, 56Y, Ev hanımı, Arap).

K32 ailece Süryanilerle geçmişten gelen 300 yıllık bir komşuluk ilişkileri olduğunu, bayramlarda ve taziyede her zaman bir arada olduklarını, çocukların arasının iyi olduğunu, kendisinin yemeklerini yediğini ve temiz olduklarını söylemiş, hatta evlerine gittiklerinde Müslüman olduğu için hassas davrandıklarını ve ona içki ikram etmediklerini ifade etmiştir:

Şimdi oturduğum evde hemen hemen 300 yıldan beri komşularımız var hala sürüyor, onların çocukları var kendileri burada kuyumcudur mesela bayramlarda gideriz onlara, onlar bayramlarımızda geliyor taziyelerde, benim oğlumun yaşıtı arkadaşı Kur'an kursuna gönderiyordum oğlanı o da bir gün çocuğu yani bu arkadaşımızı komşumuzu şeye götürdü baktım hoca aradı dedi ya kusura bakma oğlun beraberinde bir çocuk getirmiş demiş Süryani'dir, yahu tamam dedim işte bak sana bir tane kazandırdı, babasına söyledim dedim ehuy oğlun benim oğlanla camiye gitmiş... Ama benim çocuk onlardan bir su bile içmez bilmiyorum. Ben yemeklerini yemişim gerçekten temiz insanlar… ben dikkat ederim onlar da bilir mesela birkaç bayram gittim mesela taziye de oldu gittik mesela içki şarap falan ikram etmiyorlar (K32, E, 55Y, Şef/Aşçı, Arap).

Süryanilerin yemeğini yiyemeyenlerin dini sebepler dışında iddia ettiği bir başka bulgu ise Süryanilerin ve evlerinin farklı koktuğuyla ilgilidir. Örneğin K2 eskiden var olan ve hala devam eden komşuluk ilişkilerine binaen Süryani komşularına misafir olarak gittiğinde mecbur kaldığı için ikram edilen yiyecekleri yediğini, fakat onun dışında temiz olduklarını bildiği halde onlara has bir kokudan dolayı yemeklerini yiyemediğini belirtmiştir. Süryani komşularının ise Müslümanların yemeklerini yediklerini, hatta ona düğün tebriği için geldiklerinde perhiz dönemine denk geldiği için onlara uygun yiyecekler hazırladığını ifade etmiştir:

… gitmişiz onlara bir şeyler koyuyorlar yiyoruz ama öbür türlü bilmiyorum… Bir ara bize onlardan yemek geliyordu başkasına veriyordum vallahi ne yapayım yemiyorum, eşim mesela dükkandayken onların bayramı oluyordu getiriyorlardı bir şeyler o da dağıtıyordu yemiyordu. Benim eşimin mesleğinden dolayı her gelen bir şey getiriyordu, çörek yapıyorlardı, yumurta şeyleri vardı, diyor bir sürü geliyor ben de veriyorum, diyorum çalışanlara götürüyorsanız götürün getirmiyordu eve. Bulamaçlar, harire yapıyorlardı e yemiyorduk biz... Temizlik herhalde bilmiyorum, yani biz küçüklükten beri böyle alışmışız, onların temizlikle bizim arasında fark olduğu için o yönden herhalde bilmiyorum… Ama onların yemekleri gerçekten güzeldir… biz onlara yemeğe gitmiyoruz ama bulunmuşuz geçen düğünleri oldu çağırdılar biz yoktuk komşular dediler çıkacaz çıktım ben de e bir şeyler hazırlamışlardı yedik ne yapalım… Onlar vallahi benim bildiğim hep seviyorlar bizim yemekleri. Bir ara bana geldiler, dediler bize tek kahve yap oğlum evlendiği zaman, dedim yok, dediler biz oruçluyuz, ben dedim size göre hazırlayacam… zeytinyağlı hazırladım… kayısı o tür şeyleri süt yok, yumurta yok hazırladım tatlı olarak, bir de harire yapmıştım onlara onu da çok çok beğendiler benden tarif istediler dedim farklı bir şey yok yani… eskiden bazen annemle

gidiyordum… böyle sabahları limonata, bir şey veriyorlardı yanına görüyordum, içiyordum… ama hani onların farklı temizlik şeyleri ondan çekiniyordum. Ya diyorduk bir koku geliyor onlardan ağır bir koku, halbuki ev tertemiz pırıl pırıl, giriyordun evlerine çok temizler ama gene de böyle diyorduk böyle ağır bir koku geliyor onlardan… Annem diyordu biz gidip geliyorduk… dikişi her şeyi onlardan öğrendik, annem diyor iğne oyasını ben onlardan öğrendim (K2, K, 60Y, Ev Hanımı, Arap).

K1 de tıpkı K2 gibi Süryani komşularının olduğunu ve arada onlara yemek getirdiğini ama onların evlerinde onlara has bir koku olduğu için yemeklerini çok yiyemediğini ifade etmiştir:

Çok temizse yerim, karşı komşumuzun evi eminim temiz diye yerim ama illaki bir farklılık var yani bilmiyorum onların yaptıkları, kokular falan daha farklı geliyor. Bazen karşı komşumuz teyze getiriyor, pastadır kurabiyedir bu lebeniyyeyi bir iki defa getirdi ilk defa çekindim ama ikinci defa yedim hakikaten tadı güzeldi… Onların dinden ayrı, kokuları farklı geliyor bize, onların yaktıkları bir şey var yani kapılarını açtıkları zaman da o kokuyu alıyorum (K1, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap).

K11 Süryanilerle iyi bir komşuluk ilişkisine sahip olduklarını ve Süryanilerin yemeklerini yediklerini dile getirmiştir:

Yani bizim arkadaşımız vardı. Lisede böyle nadir bir şeyler getirirdi yerdik… O zamanlarda şey yapmıyordum, ama ben şimdi eşimin bir arkadaşı var Süryani hatta birden çok o kadar şeyler ki kişilikleri iyi ki biz ayırım yapmadan onları Müslümanlardan daha çok sevdiğimiz oluyor yani. Çünkü onlar da böyle. Allah razı olsun iyilik sever olarak davranıyorlar. Mesela bazen pasta bir şey yapıyorum ya da geçen reyhan şerbeti kaynatıyorum. Onu da çok seviyorum hep ikramlarda bulunuyorum, eşim götürüyor ya da onlar geliyor, ikram ediyorum severek yiyorlar ve hep çok teşekkür ediyorlar… mutlaka tekrar tekrar gelip hem şerbetimi hem pastamı da yiyorlar. Gidip geliyoruz yani eşimin arkadaşıyla (K11, K, 38Y, Anaokulu Öğretmeni, Arap).

Katılımcılardan K34, K35 ve K40 Süryanilerin yemeğini yiyebileceklerini ifade edenlerden:

Hani hamur işi olunca yerim onları yiyebiliyorum sarma yedim, içli köftesini yedim yerim yani temiz olursa yerim ama çok tercih eder miyim tartışılır (K34, K, 48Y, Ev hanımı, Arap).

Burada yerim çünkü burada kullandığı malzemelerin helal olmama durumu yok yani büyük ihtimalle, sonuçta o yani Süryani bir Hıristiyan olduğu için yenilmesine engel olabilecek tek şey işte helal olmayan bir şeyi katması olabilir, onu katmamış olacağını düşündüğüm için yerim yani domuz eti burada yapmayacaktır diye tahmin ediyorum kendileri burada yiyor mu açıkçası onu da çok emin değilim (K35, 42Y, K, Akademisyen, Türk).

Yerim temizliğinden eminsem yerim (K40, K, 64Y, Emekli, Terekeme/Kürt).

Süryani birinin yemeğini yemenin dinen bir sakıncası olmadığını düşünenler de vardır:

Evet yerim, inancımıza göre de yeriz yani (K27, E, 62Y, Memur, Arap).

K22 Süryani ya da Yahudi arkadaşlarının olduğunu ve onların yemeklerini yediğini ifade etmiştir:

Bunu sadece Süryaniler üzerinden söylemiyorum, Yahudiler için de mesela aynı şey geçerlidir. Mesela benim İstanbul'da Yahudi arkadaşlarım da vardı. Birbirimizin evinde yemek yerdik (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

K23 ise yemeği en iyi kim yapıyorsa özellikle gidip orada yediğini bu durumu etnik köken ya da dine dayandırmadığını ifade etmiştir:

Yiyorum hatta mesela teşt yapılacaksa bir Kürt yapmalı ya da ne bileyim işte dobo yapılacaksa Süryani'nin yapması daha iyi çünkü onlar hep yaptıkları için daha şey oluyor ama kaburga dolmasını da Mardinli Arap tecrübeli birinin yapması lazım (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).

Farklı dine mensup kişiler tarafından ikram edilen yemekleri yemenin insan ilişkileri açısından olumlu yönleri olduğunu düşünen katılımcılardan, babaannesi Müslümanlaşmış Süryani olan K10, yemek konusunda tek kriterinin temizlik olduğunu, onun dışında kimsenin etnik kökeni ya da dini dolayısıyla yemeğini asla geri çevirmediğini ve yediğini söylemiştir. İnsanları bu bağlamda ayırmadığı için onları kazanma şansı olduğunu ve bugüne kadar da birçok kişinin sempatisini kazandığını ifade etmiştir:

Yerim, bizim eşimle ikimizin de hayat felsefesi, insanları fikirleriyle, görünüşleriyle asla yargılamayız ve o insanlara hani Süryani dediğimiz ya da Arap dediğimiz insanları bazen küçük bir dokunuşla onun ikram ettiğini yiyerek kalbine dokunabiliyorsun… benim Urfa'da Alevi komşularım da çok oldu... alevidir getirdiğin yemeği yemiyorum, çöpe döküyorum. Ben diyorum ki bana getir, ben yerim dökülmez o yemek çöpe sonuçta beni iten ne olabilir o insanın hijyensiz olması, hani onu görmüşsem yemem ama onlar da mutlaka bizim gibi ellerini yıkarlar. Temiz sebzeyi meyveyi yıkar koyarlar. O yüzden yerim bu şekilde de çok insan kazandığıma inanıyorum (K10, K, 44Y, Usta Öğretici, Kürt/Süryani).

Süryani olan K30 Müslüman komşularının yemeğini yediğini tek kriterinin temizlik olduğunu dile getirmiştir:

Yenişehir'de olduğum için sadece bir komşumu tanıyorum diğer komşularımı tanımıyorum çünkü ben oraya 4-5 senedir gidiyorum o da yan komşumu eski Mardin'den tanıyorum ama eski Mardin'de bütün mahalle birbirimizi tanırdık çünkü hep beraber büyüdük, bir yemek yapıldığı zaman, komşulara kokmuştur şey olmuştur illa ki ikram edilir, burada ayrı gayrı yok öyle bir problem hiç yaşamadım çünkü yemek dediğiniz zaman hijyendir, kendisi nasıl yiyorsa bana da öyle ikram ediyor, ben de öyle yerim onu hiç düşünmem bile nasıl yaptığını (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).

4.4. Mardin Yemek Kültürü ile Çevre Şehirlerin Yemek Kültürleri Arasındaki Etkileşimler

Katılımcıların "Mardin yemek kültürü, yakın coğrafyadaki diğer mutfak kültürlerinden (Urfa, Antep, Diyarbakır, Suriye, Irak vb.) etkilenmiş midir? Mardin yemek kültürünün bu bölgedeki yemek kültürlerden ayırt edici özellikleri nelerdir?" sorusu hakkındaki düşünceleri ve yorumlarına bakıldığında elde edilen bulgular şu şekildedir;

Mardin'in yemek kültürü açısından çevre iller veya yakın coğrafyalardan etkilendiğini söyleyenler olduğu gibi Mardin'in çevre illeri ve bölgeyi etkilediğini onun ise etkilenmediğini iddia edenler de olmuştur. Örneğin K26 Mardin'in yemek kültürü konusunda Suriye'den etkilenildiğini söylemiş, Urfa, Antep gibi yakın şehirlerin yemek kültürüyle kıyaslandığında ise Mardin yemek kültürünün daha özellikli ve yapımı zor yemeklerden oluştuğunu belirtmiş, bu zorluğu da gelen misafire verilen değerle kıyaslamıştır:

> *Suriye'den etkilendiğine inanıyorum. Çünkü Suriye yemeğiyle çok benzerliğimiz var ama başka yerden etkilenmedi. Yani hiçbir zaman çünkü o kadar çeşitlilik yok… Antep'in biraz daha farklı belki birkaç yemeği var ama Urfa, işte diğer şehirler fırın yemeklerini çok seviyor. Bizde fırın yemeği kültürü asla yoktu. Sembûseki bile evde pişiriyorduk sacda… en son artık yapıp fırına gönderiyorduk. Onun dışında Mardin'de fırın yemeği çok ayıptı. Yani bir bayan başkasını ağırlamak istiyorsa emek vermesi gerekiyor. Şimdi bende de aynı yani eğer bir kişiyi ağırlamak istiyorsam yani kesinlikle yorulmam gerekiyor öyle bir düşünce var, böyle şartlanmışız demek ki yani ağır yemek, her yemek 6 saat sürüyor Mardin'de, hiç basit yemeğimiz yok… Belki Mardin'de bayanlar çalışmıyordu… bak köylerde mesela daha basit yemekler ama Mardin yemekleri herhalde evde oturdukları için bu kadar uğraşabilmişler… Yani burada etimiz çok lezzetli. Bu yüzden etli yemeği tercih etmişiz. Batıdaki etle buradaki et kesinlikle aynı değil. Bulgur burada yetişiyor, onu değerlendirmişiz. Bu meyveler mesela erik bu ıncas dediğimiz, çağla, işte alluce. Bunlar hep Mardin'de üretilen her şeyi de değerlendirmişiz. O çok önemli. Yani boşa atmamışlar, kayısı Mardin'de yetişmiş kayısı yemeği yapmışlar. Yani mutfağı renklendirmek için bayanlar o kadar güzel çalışmış (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).*

Bulunduğu konum itibariyle Mardin'in hem Suriye mutfağından hem de çevre illerden etkilendiği de çıkan bulgular arasındadır. Örneğin K39 Mardin'in Türkiye'deki diğer sınır illeri gibi göçün de etkisiyle Suriye'den tepsi kebabını, *humus*u ve *falafel*i, çevre illerden ise örneğin Urfa'dan patlıcanlı kebabı, Diyarbakır'dan ciğer kültürünü aldığını ve dolayısıyla yemek kültürünün bu bölgelerden etkilendiğini vurgulamıştır:

> *Yani Suriye'den şöyle, tepsi kebabını çok aldık, özellikle Hatay bunu çok fazla aldı mesela Kilis, bu Suriye yemeğidir tepsi kebabı ondan sonra humus mesela Mardin'de çok fazla her yerde*

lokantalarda bile verilmeye başlandı, oradan etkilendik mesela en son şey yaptıkları ya bulgur falan kızartıyor neydi adı çok satılıyor her yerde de satılıyor falafil yani çok fazla bu artık hani o da bu Suriye'nin bir kültürü olarak göçün getirdiği bir şey. Mesela ba'cani kebabı Urfa'dan almışız mesela yapıyoruz, tepsi kebabı olarak hepimiz göndermeye başladık patlıcanlı kebabı, ciğeri mesela Mardin çok ciğeri yemiyordu artık ciğeri de Diyarbakır'dan aldık, Arnavut ciğerini falan mesela annem yapardı o ayrı ama şu an böyle ciğer şişi biz Diyarbakır'dan aldık o kültür oluştu mesela (K39, K, 58Y, Sivil toplum yöneticisi, Arap-Kürt).

Mardin'deki Arap mutfağının etkisini vurgulayanlardan biri de K31 olmuştur:

Etkilenmiştir. Şu anda Mardin'deki yemek kültürümüzün yani % 90'ı hepsi Arap mutfağı, hepsi yani lahmacundan tutun, içli köftesinden bunlar hepsi Arapça deyimler ve Arap kültüründe olmuş olan yani genelde eskiden de böyle anlatılırdı bize Arap mutfağı bizden daha zengin (K31, E, 54Y, Kuyumcu, Süryani).

K23 de birçok katılımcı gibi Arap mutfağının Mardin mutfağı üzerindeki etkisine değinmiştir:

Arap mutfağından çok etkilenmiştir. Özellikle Lübnan mutfağı, Suriye, Mısır mesela bizim ığbeyzıblahme dediğimiz etli ekmek, tamamen Mısır, Mısır diye biliyorum yanlış bilmiyorsam Arap şeyi Lübnan. Evet mesela Konya etli ekmek, etli pide yaparlar. Bizim çok farklı mesela incaziye yemeğimiz var. Saray yahnisi Kanuni Sultan Süleyman'a gidiyor. Osmanlı her şeyden bir yemek isteniyor ve incaziye saray mutfağına giriyor. Ve yani şey, mesela alluciyeler ekşi erikten yapılan yemek aslında çok enteresan yemeklerimiz var. Ama birbirine iç içe geçmiş ama genel olarak Arap mutfağı (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).

Mardin yemek kültürünün başka yerden etkilenmediğini aksine onun başka kültürleri etkilediğini iddia edenlerden K25, Mardin'deki hâkim kültürün Arap kültürü olduğunu söylemiş, ancak tarihsel olarak Rum, Ermeni ve Süryani yemek kültürlerinin de Mardin yemek kültürü üzerinde etkileri olduğunu vurgulamıştır:

Benim tahminim etkilenmekten çok etkilemiştir. Kız vererek, kız alışverişi bilhassa gayrimüslim kız alışverişi çok eskiden de canlıydı. Şimdi böyle bir nüfus kalmadı canlı olsun. Ama eskiden Mardinliler dışarıya çok kız ihraç etmişlerdir. Diyarbakır'a, Elazığ'a, Malatya'ya ihraç etmişlerdir. Urfa'ya çok demeyeceğim ama Suriye'den de buraya gelen çoktur. Suriye'nin El Cezire mıntıkası yani bizim o şehirlerinde ciddi bir mutfak kültürü var. O gider Kudüs'e kadar zaten bir uç Kudüs bir uç Musul'dur. Evet, burada ciddi bir yemek kültürü ve çeşitlilikler var. Şimdi bölgede bazı yörelerde et çok önemli. Pişen et çok öne çıkar, bazı yerlerde ızgara et, bazı yerlerde şekerlemeler. Mesela Halep'te, Antakya'da zeytinyağı ve mezeler öne çıkıyor. Yani ağırlık kazanıyor, yemekler de aynıdır isimler de yemek isimleri nüans farkları ile değişir. Yoksa içli köftedir, çiğ köftedir, böyle bir isim yok. Böyle bir yemek de yok sonradan konmuş isimler… Yani etkilendi de etkiledi de ama galip unsur daima Araplıktır. Yemekte galip kültür Arap yemekleridir. Araplar tarihi olarak hiçbir

zaman buradan ayrılmadılar. Çünkü ticaret onların elindeydi… mesela Bizanslılar ve Romalılar burayı zapt ettiği zaman Mardin'in güneyi hep Arap'tır. Burada hiç Kürt yoktu ama hiç. Arap'tır, Ermeni'dir, Süryani'dir başka bir şey yoktur. Sonradan Rumlar gelmişlerdir. Çok az miktarda bir Fars vardır… bir Gürcü nüfusu vardır. Onlar karıştılar artık onu tasfiye edemezsin… Mutlaka bir şeyler bırakmışlardır. Mesela şöyle bir şey benim şöyle bir inancım var, mesela kabırğaye ve löziyye bir Rum yemeğidir bize Bizans'tan kalma bir hediyedir. Nereden çıkarıyorum bunları? Çünkü 1500 km batıya gidiyorsun bakıyorsun eski Rum köyü kasabalarında olan Müslümanlar da bu yemeği yapıyor. Mesela löziyye de böyledir, kabırğaye de böyledir, evet, öyledir, öyle orada da yapılıyor mesela 1300-1400 km sonra hiçbir yerde yapılmıyor tak diye karşına çıkıyor (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).

Mardin yemeklerinin bölge mutfağıyla benzerlikler taşıdığını ancak Mardin yemeklerinin daha lezzetli olduğunu vurgulayanlar olmuştur. Örneğin K16 bu konuyla ilgili şunları söylemiştir:

Bence hepsi bağlantılı ya çoğu benziyor birbirine sadece belirli noktaları var işte Urfa'nın çok acı yemekler. Mardin işte etli ve yağlı… Suriye'de de yağ oranı var. Bence hepsi bağlantılı birbiriyle etkileşim vardı… Ben öyle düşünüyorum, çünkü çoğu yemekler birbirine yakın gibi ama kesinlikle Mardin yemekleri çok daha lezzetli. Belki de memleketimiz olduğu için alışkanlık da olabilir. Ben çok gezdim, çok yere gittim. Hani yurt dışında apayrı bence onlar aç yani o derece hiç yenilmiyor. Yani ziyade olsun ama hiç yenilmiyor oradaki yemekler… Yani Avrupa genel itibari ile bilmiyorum, bizim oradaki akrabalar buradan götürüyor işte buğdayı, hani bulgurunu, pilavını, yemeğini, oradaki dışarıda yediğin yemekler bilmiyorum. Eti de zaten çoğu domuz eti hiç yenilmiyor… her ilin güzel bir yemeği var. Mesela Diyarbakır'a gitsem ciğer yerim… Urfa'ya gitsem çiğ köfte yerim… seviyorum ama yine genel Mardin'in yemekleri bence daha güzel, yöresel olarak doğuda en iyisi bence Mardin… (K16, K, 34Y, Yönetici, Kürt)

Yine uzun yıllardır Mardin'de yaşayan çok etnili katılımcılardan K40 Mardin yemek kültürünün çevre illerden daha iyi olduğunu vurgulamıştır:

Mardin'i daha lezzetli buluyorum mesela başka yerlerde çok her şeye sarımsak doldururlar ondan sonra baharatları. En güzel sade Mardin'inkidir (K40, K, 64Y, Emekli, Terekeme/Kürt).

Mardin yemekleriyle yakın şehirlerdeki yemeklerle ilgili, bir yemek hangi yöreye aitse orada en iyi yapıldığı vurgusu yapılmıştır. Örneğin K2 ve K23 Urfa, Antep ve Diyarbakır'ın özellikle ızgara türü yemeklerinin ve salatalarının Mardin'in kebap, ızgara ve salata türlerinden daha iyi olduğunu, oralarda defalarca yeme deneyimlerinden yola çıkarak anlatmışlardır:

Vallahi Diyarbakır'ın bu ızgara türleri, yemekleri, Mardin'in lokantalarından daha güzeldir. Ben daha çok beğeniyorum, Antep'te de yedim birkaç yerde oranın da çok güzel, Urfa'da da çok güzel ızgara türü yemişim Gümrük Han'da patlıcanlıyı da kuşbaşıyı da kebabı da soğanları da Urfa'nın yemeklerini çok beğeniyorum çok çok güzel Mardin'de yapılanlardan daha güzel, bir de ben

Diyarbakır'ın yemeğini salatalarını daha çok beğeniyorum, Mardin'den daha güzel yapıyorlar, bir de Antep'in lahmacunu da bir iki yer var orda yemişim çok güzel… (K2, K, 60Y, Ev Hanımı, Arap).

Yani ızgara seviyorsanız Urfa, Antep… Diyarbakır'da da kaburga dolması yapılıyor, Mardin'de de mesela ben Diyarbakır'ınkini yiyemiyorum daha farklı. Onlar çok açık renk yapıyorlar. Bizde o kızartma var ya, kızartma yok onlarda… Antep mutfağı baya öndeler yani. Ama onlarda mesela yuvalama vesaire bana hiç hitap etmiyor… Hatay mutfağı, şimdi mutfak sadece ana yemek değil, onun yanında gelen mezeler. Yani Hatay'ın çok zengin humusu, biberli ekmeği vs. Arap etkisi… Antep'i de etkiliyor, Kilis dibinde. Diyarbakır'a baktığınız zaman ciğer ön planda. O yüzden şeyde biz iyiyiz. Temel yemeklerde ama ızgarada onlar çok daha iyi. Yani sıralama yap deseniz çok zor. Ama Antep'i bire koyarım ya keyif olarak yemek keyfi olarak o verdiği haz çok farklı Antep'te (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).

Uzun yıllardır Mardin'de yaşayan K36 ise yemek kültürü bağlamındaki bölgesel farklılıkların, yemeklerin görünüş olarak aynı olsa da malzemelerin kullanım miktarının ve yemeğin yapılış şeklinin lezzeti etkilediğini ifade etmiş, Mardin mutfağıyla çevre illerdeki mutfakları kıyasladığında Hatay'ın meze açısından çok zengin olduğunu ve bu çeşitliliğin ona hitap ettiğini belirtmiştir. Urfa ve Diyarbakır'la kıyaslandığında ise Mardin mutfağının daha iyi olduğunu vurgulamıştır:

Yani birbirine benzer şeyler var ama kendi dokunuşları da var şey deriz ya her yiğidin yoğurt yiyişi farklı ya da üslup dediğimiz şey çünkü malzeme aynı ama tat farklı… yani içli köfteyi Kızıltepe'de de yapıyorlar, burada da yapıyorlar buradaki dehşet güzel lezzetli etli, oradaki aşırı soğanlı yedikten sonra rahatsız oluyorsun, yani bölgeye göre dokunuşlar değişiklikler olmuş o da normal… Ben Hatay mutfağını daha çok seviyorum yani belki yengemden kaynaklı biraz daha meze sevdiğim için belki çok güzel mezeleri var Mardin'de meze yok… özeniyorlar yapıyorlar bunlar hoşuma gitmişti ama burada da yani hani Diyarbakır mı Mardin mi? diğer Urfa mı Mardin mi? yok Mardin yani sonuçta Mardin'inki daha güzel orada mesela Urfa'da farklı yerlerde yemişimdir ama acı sevmediğim için Urfa'da acı çok kullanıyorlar… çiğ köfte, etli çiğ köfte yerim severim sık da yaparız eşim yapar, biz de şey etsizini kızımla canımız istediğinde mutfak robotunda yaparız o da fena olmuyor yani gayet de güzel yeniyor ama etlisini tabii ki yaparız yiyorum seviyorum yumurtalısını da seviyorum ama yapısı farklı yani mesela Mardin'in çiğ köftesi ile Kızıltepe'nin etsiz çiğ köftesi o anlamda farklı, ben Mardin'de bir arkadaşta yemiştim daha cıvıktı kadınlar yapıyor biraz daha şey ve suluydu, yumurtayı da ayriyeten koymuştu ortasına o şekilde yemiştik ama Kızıltepe'de yaparken etli ile ne kadar uğraşıyorsa yumurtalıyı da o kadar yoğuruyor yani neredeyse yumurtayı her şeyi yoğurup bittikten sonra bulgur kendi yumuşadıktan sonra yoğurmayla yumuşadıktan sonra yumurtasını koyuyor suyla kabarttıklarında zaten yumurtalı çiğ köfte demiyorlar yani bir nevi bello' diyorlar onu suyla hemen kabartıyor yumurtayı üstüne koyuyor Mardinliler o da fazla yoğrulmuyor. Mardin'de etin tadı da insana daha çok geliyor ve cıvık gelmişti hoşuma gitmemişti Mardin merkezin çiğ köftesi (K36, K, 43Y, Öğretmen, Bulgaristan muhaciri/Türk).

Mardin yemeklerinin çevre illerde yapılan yemeklerle benzer olduğu, günümüzde televizyon ve sosyal medya sayesinde yemek kültürlerinin birbirinden etkilenme oranının daha yüksek olduğu bulgusuna rastlanmıştır. Örneğin genç katılımcılardan K6 bu durumu şu şekilde ifade etmiştir:

> *Bence aynı, çünkü mesela daha önce böyle televizyonlarda olsun ya da işte sosyal medyada olsun paylaşımlardan görüyorum. Hemen hemen aynı sadece farklılık olarak şey görüyorum baharatlar, onların baharatları belki biraz daha fazla… ama bizde mesela baharat fazla katılmaz. Çünkü baharatlar mesela bizde çoğunlukta mide ağrıtır… Mardin, Urfa, Antep hepsi güzel bence yani tatmadım ama dediğim gibi aynı yani onların fasulyesi olsun, pilavı olsun… mutfakta malzeme oldu mu her şey 4 dörtlük çok güzel olur… diyelim ki bir şey eksik oldu zaten o yemeği eksik yaparsın o zaman tadı olmaz… artık paylaşımlardan olsun, sosyal medyadan olsun, televizyonlardan olsun herkes öğreniyor, mesela bilmediğin bir şey varsa aynı şeyi yapıyor deniyor yani daha güzel olabiliyor belki de bizden ya da biz onlardan o da var (K6, K, 27Y, Ev Hanımı, Arap).*

K35 Mardin yemek kültürünün çevre illerin yemek kültürüyle çok benzer yemeklere sahip olduğunu hatta diğer şehirlerle kıyaslandığında nispeten daha uzak olan Mersin'in bile etkisi olduğunu vurgulamıştır:

> *Tabii tabii etkilenmiştir, Diyarbakır'dan etkilendiğini düşünüyorum mesela şöyle, sizin pestil ile yaptığınız yumurta yemeği var ya o Erzurum'da bile var ondan sonracığıma şey kaburga zaten Diyarbakır'la şeyiniz ana kavganız yani o yüzden Mardin coğrafi tescili daha önce almış onu araştırdım ben Diyarbakır sonra almış galiba, işte etkilendiğini düşünüyorum yani ortak bir havzanın içerisinde olduğu için mesela sizin yaptığınız yaz dolması, Urfalı arkadaşım da aynı tarifle bana şeyi anlattı yazın yaptığınız o renkli sebzelerle falan yapılan… Urfalılar da aynısını yapıyor kim daha önce yapmıştır o tartışmayı bilmiyorum ama tabii ki o ortak yani bu yani bence şöyle bir şeydesiniz Urfa, Antep hatta şey Mersin tarafında size bağlanacak iken araya Antep girmiş yani siz bence Mersin'e bağlansaydınız çok değişik olabilirdi gibi geliyor bana o yüzden etkilendi etkilenmiştir yani (K35, 42Y, K, Akademisyen, Türk).*

Ortaya çıkan bir başka bulgu, genel olarak kendi yemek kültürünü överken diğer kültürleri lezzet açısından daha aşağıda görme tutumudur. Şu an Mardin'de yaşayan ancak bir süre Urfa ve Adapazarı'nda yaşayan Kızıltepeli K10 buna verilebilecek en iyi örneklerden birisidir:

> *Genellikle aslında Güneydoğu'nun kültürü aynıdır. Urfa'yla kıyaslandığında ise genellikle yemek kültürleri hani Urfa'yla Mardin çok yakın ama Urfa genellikle aşırı derecede fırınlara yönelik olduğu için Urfa'da tencere yemeği çok az bulunur o yüzden fırın yemeklerimiz hep Urfa kültürü üzerine oluyor… Ama ben mesela Adapazarı'nda da oturdum. Bizimle onların yemek kültürü farkı olarak şöyle söyleyeyim, bizde bool salça bool baharat bool et kullanılır. Adapazarı'nda sarma dolmayı bile bembeyaz pirinçle yapıyorlardı ve şey şöyle bir espri olmuştu, onlarda şey göçmen çok*

olduğu için hamur işi de çok yapılıyor… mıhlama yapılır, bizim Diyarbakırlı misafirlerimiz gelmişti diyorlar ki ya bu mıhlama bembeyazdır. Hiç canımız içimizi çektirtmiyor (gülüyor). Şöyle bir salçalı sos yapsak üstüne olmaz mı acaba? Çünkü bizim aile yapısında acı olacak, salçalı olacak, baharatlı olacak, onu severiz. Yani o şekilde hani batıyla kıyasladığımız zaman batıda da hiç salça yok sos yok… Damak tadı da ben çok inanıyorum genlerden geldiğine onların genlerinde yok öyle bir şey… Eltim Artvinlidir ama diyebilirim ki, Artvin kültüründen hiçbir şey kalmamış onun damağında. Çünkü bizim yemeklerimizi çok çok sevmeye başlamış. Herhâlde buranın biberinin lezzetinden mi baharatlarının güzelliğinden, çünkü baharat yolu yani Doğu Anadolu Bölgesi, Güneydoğu Anadolu bölgesi, ipek yolu üzerinde. Baharatın verdiği lezzet mi? Damağa bıraktığı tattan mıdır? Bence gelsinler ve tatsınlar (gülüyor) (K10, K, 44Y, Usta Öğretici, Kürt/Süryani).

Mardin ile çevre illerinin yemek kültürlerinin etkileşimleri ifade edilirken kültürel olarak etnosentrik ve mikro düzeyde gastromilliyetçi bakış açılarının yansıtıldığı da çıkan bulgular arasında yer almaktadır. Örneğin K21 Türkiye'nin neredeyse bütün şehirlerini gezdiğini özellikle Mardin ile Adana mutfağını kıyaslarken, Adana'nın en popüler sokak lezzetlerinden olan şırdanı Adana'da yapıldığı şekliyle beğenmediğini Mardin'de daha lezzetli yapıldığını söylemiştir:

Çok fark ediyor özellikle baharat boyutu, et, bir de katkı ve sunumlar. Mesela Adana'ya gidiyorsunuz, Adana Mersin sizi sebzeye veya oradaki yeşilliklere boğuyorlar. Ben de bunun tam tersini yapıyorum. Diyorum ki ilk önce eti yiyeceğim, ondan sonra bunları yiyeceğim. Şimdi bu sıralama çok çok önemli… Evet tabii et tadını almazsanız şimdi zaten başta eğer onlarla başlasanız mide bitti artık yani doldurmuşsunuz, lezzet alamazsınız… Mesela Adana'da şırdan var. Ben şırdanı yemem orada niye burada yaptıkları şırdan veya işkembe ona 10 basar… bize göre lezzeti yok lezzetsizdir. Böyle bir farklılık var bölgesel ve coğrafi şeyler çok önemli… Onlar da buraya gelip baktıkları zaman evet diyorlar. Farkına varıyor (K21, E, 60Y, Memur, Arap).

Yemek kültürüyle ilgili etnosentrik bakış açısına sahip bir başka katılımcı aslen Midyatlı olan ama uzun zamandır Mardin'de yaşayan K20'dir.

Şahsen Mardin yemek konusunda dışarıda ben şey yapmıyorum. Puan vermiyorum çok fazla, çünkü pek iyi yapmadıklarını gözlemledim. Ev yemekleri çok şahane. Yani Mardin'de etli güzel yemek yemek istiyorsan ev yemeklerini evde yiyeceksin. Dışarıda restoranlarda yapılanlar çok şey değil. Açıkçası o konuda mesela Antep daha zengin… Benim nazarımda Diyarbakır da biraz daha şeydir. Ha Mardin yemekleri lezzetlidir ama evde yapıldığı zaman, dışarıda çünkü ticari olduğu için daha çok ister istemez o şey kaçıyor. Şimdi Urfa diyorsunuz Urfa mesela Urfa da zaten Süryanilerin anavatanı, Urfa taa üçüncü dördüncü yüzyıllar Süryani kültürü var orada, Diyarbakır da öyle yani bu 3 şehir tamamen zaten hepsi Mezopotamya şehri. Yani Süryanilerin anavatanları, Süryaniler hepsinde yaşadıkları için. Yani İslam öncesi hepsinde var oldukları için o kültür hepsinde genel olarak var. Zaten benzer kültürlerdir. Halam mesela Diyarbakır'da yaşıyor, Midyatlıydı o da eşi de

köyde yaşıyorlardı, Diyarbakır'a gittiler, o kültürü orada da yaşatıyorlar, devam ediyorlar aynı kültür illaki oradan da bu sefer etkilenmiştir ha günümüz balık bizim buranın kültürü değil ama yapıyorsun artık. Değil mi? O şekilde etkileşim ister istemez oluyor (K20, E, 37Y, Memur, Süryani).

Elde edilen bir başka bulgu Mardin yemeklerine benzeyen ve başka şehirlerde farklı şekillerde yapılan yemeklere karşı sergilenen ayrımcı ve tiksinti uyandırıcı duyguların ifade edildiği tutumdur. Örneğin K32 bu duyguyu şu şekilde ifade etmiştir:

Bu içli köfteler dikkat ederseniz Antep'te limon şeklinde oval yapılan mesela Diyarbakır'da daha değişik yapılır, Batman'da daha değişik, kimisi içini mesela sulu yapar, mesela bizde çoket mumbar kuru olur mesela, Diyarbakır'a gidiyorsunuz sulu yaparlar bir de salça koyarlar yani berbat tadı, mesela şeye gidiyorsun bakıyorsun salçalı aynı çorba gibi yani mide bulandırıcı görüntüsü filan bize hitap etmiyor mesela nohutlu falan da hani biz salçasız yaparız parça etle, burada sanırım salça kültürü sonradan eklenen bir şey (K32, E, 55Y, Şef/Aşçı, Arap).

Bu durum yemeğin kültürel olarak inşa edildiği, bir kültürde çok sevilen bir yemeğin başka kültürlerde mide bulandırıcı bulunabildiği söylenebilir. Yukarıdaki örneğe benzer bir başka yemek de bamyadır. Örneğin bamya yemekleri kimileri tarafından çok beğenilerek yenilmekteyken, kimileri için ise bamyanın pişirme tekniğinden kaynaklanan sümüksü yapısı nedeniyle tabu bir yiyecek olabilmekte ve mide bulandırıcı bir yiyecek olarak nitelendirilmektedir.

4.5. Toplumsal Cinsiyet ve Yemek İlişkisi

Katılımcıların görüşmeler sırasında sorulan evde yemekleri kimin yaptığı? evdekilerin bu konuda yardımcı olup olmadığı? soruları bağlamında, toplumsal cinsiyet ve yemek ilişkisini nasıl algıladıkları ve bunu nasıl ifade ettiklerine bakıldığında tez araştırmasına başlamadan önce öngörülemeyen bir şekilde büyük oranda erkeklerin kadınlara yemek yapımında yardım ettiği hatta bazı erkeklerin yemek konusunda kadınlara göre daha iyi olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Özellikle çalışan kadınların eşleri hatta erkek çocukları bu konuda daha ön plana çıkmaktadır. Ev hanımlarının eşlerinin ise diğer erkeklere göre evde ya hiç yemek yapmadıkları ya da yemeğe çok nadir yardım ettikleri çıkan bulgular arasındadır. Bir diğer bulgu ise ailesiyle yaşayan evlenmemiş erkeklerin evde yemekleri kendilerinin yaptığı ya da en azından bu konuda evdekilere yardım ettikleri görülmüştür.

Yemek yapma konusunda eşinin kendisinden daha yetenekli, bilgili ve hevesli olduğunu vurgulayan çalışan bir kadın olan K16 durumu şu şekilde dile getirmişlerdir:

Beraber yapıyoruz ama genel itibariyle eşim daha çok yapıyor. Yapmayı sevdiği için. Bir de güzel

yapıyor Allah var, ben de daha yoğun çalışıyorum. Bir de çocuklarla ilgileniyorum. Eve girdiğimiz an o daha rahat giriyor direk ben çocukları hazırlayıp gelene kadar o bir şeyler yapıyor. Yardım ediyorum. Yani aslında yemek yapmayı biliyorum, bilmiyor değimlim ama eşim yemek yapmayı seviyor. O yüzden genelde hani yemeği ben yaparım diyor. 10 yıllık evliyim. Bu arada 10 yıldır öyle olunca ister istemez unutuyorsun, yemek yapmayı. Bazen de yemek yaptığımda eşimi arıyorum. Eğer evde değilse diyorum ki ne koyuyordun şuna. Ondan bilgi alıyorum ya da o diyor bunu yap bu daha güzel (K16, K, 34Y, Yönetici, Kürt).

Çalışan bir kadın olan K8 yemek yaparken eşinin ona arada yardım ettiğini ama genelde yemekleri kendisinin pişirdiğini söylemiştir:

Ben yapıyorum bazen o da yardım ediyor ama genelde ben yapıyorum (K8, K, 51Y, Usta Öğretici, Arap-Kürt).

Çalışan bir kadın olan K10 ise yemeklere ilgisi olduğu için yemekleri büyük oğlunun yaptığını ifade etmiştir:

Ben son 2-3 yıldır çalıştığım için yemekleri genellikle büyük oğlum yapar, eşim asla yardım etmez büyük oğlum yapar (gülüyor) onun çok ilgisi var. Merakı var yani Allah razı olsun. Çok yardımcı oluyor bana biraz lezzetleri de seviyor (K10, K, 44Y, Usta Öğretici, Kürt/Süryani).

Yine çalışan kadınlardan K15 de eşinin eskiden lokantacı olduğunu ve yemek yapımında ona çok yardım ettiğini söylemiştir:

Yani genelde ben yaparım ama eşim de lokantacıydı. Bir zamanlar pide özellikle pidesi çok güzel oluyordu. Pideyi eşim genelde yardım eder sağ olsun. Hani geldiği zaman mesela özellikle bazen işim olur, bir şey olur. Yemekte ne var? Mesela önceki günden az kalmış diye hadi diyor, ben menemen yapayım, bir şey yapayım yanına sağ olsun yardımcı oluyor (K15, K, 49Y, Usta Öğretici, Arap).

K14 eşinin yorgun olmadığı sürece ona yemek yapımında yardımcı olduğunu, birlikte yemek hazırladıklarını, K22 de yemek yaparken eşine yardım ettiğini ifade etmiştir:

Ya mesela o gün yorgun olmasa gelir yardım eder mesela ben işte salatayı ona veririm. Çoğunlukla al sen salatayı doğra ben şunu yapıyım mesela güveç yaptığımızda birimiz soyarız, birimiz doğrarız. Bazen öyle şeylerimiz de olur et falan mesela olduğunda o doğrar ben hani o daha iyi yaptığı için. O yapar mesela ben poşetler dolaba atarım böyle ya da direk ben yemeği pişiririm (K14, K, 30Y, Ev Hanımı, Kürt).

Ben de yapıyorum, yapmaya çalışıyorum imkân dahilinde eşime yardımcı oluyorum. Yani mesela o akşam salata yapılacaksa muhtemelen o iş bana kalır. Onun dışında eğer ayran yapılacaksa o iş bana kalır ve işte eşim orada yemek yaparken bir de gelecek olan misafirin de durumuna göre yani

çok kalabalık bir misafir grubu geliyorsa mutlaka eşimin yanında olurum. Mutfakta ona yardımcı olurum çünkü çok kişiye yemek yapmak kolay bir şey değildir yani bu anlamda yardımcı olmaya çalışırım (K22, E, 33Y, Akademisyen, Kürt).

K7 ise yemekleri genel olarak kendisinin yaptığını, eşinin ise mangal tarzı, kebap vs. yemeklerin yapımını üstlendiğini ifade etmiştir:

En çoğu ben, eşim de kendi imkanlarıyla yardım ediyor. Bazen kebaptır şiştir işte falan kendisi yapar, hazırlar. Normalde yemeğin hepsini ben yaparım (K7, K, 49Y, Ev Hanımı, Arap).

Diğer örneklerden farklı olarak K26 kendi ailesinde hem erkeklerin hem de kadınların iyi yemek yaptığını vurgulamıştır:

Anneannem çok güzel yemek yapıyordu. Babaannem, amcalarım bizde erkekler de çok güzel yemek yapıyordu. Babamın kestiği kadayıf ve keki şimdiye kadar ben kesemiyorum keki yıldız şeklinde kesiyordu. Nasıl kesiyordu ben şimdiye kadar düşünüyorum. Çok güzel kadayıf yapıyordu gerçekten. Erkekler de tabi yemeği sevdiğiniz zaman yapmayı da çok seviyorsunuz. Eşim şimdi ben çok yemek pişirdikten sonra o da yemeğe merak sardı. Ara ara gidiyorum bakıyorum fasulye yapmış ya rabbim diyorum yemeksiz mi kaldık yok diyor. Ben de biraz oyalanacağım. Çok zevkli yani bir şeyler yapmaya çalışıyor o da evde. Ya bana yardım yardım etmek için değil sırf hani o an oyalanmak için değişiklik yaratmak için deniyor. Yani merak edip deniyor… (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap).

Yukarıdaki örnekler dışında kalan ve daha çok ev hanımı olan kadın katılımcılar ise yemekleri kendilerinin yaptığını eşlerinin onlara hiç yardımcı olmadığını vurgulamışlardır. Bu çalışmada görüşme yapılan özellikle çalışan kadın katılımcıların ise eşlerinin ya da erkek çocuklarının yemek yaparken çoğunlukla onlara yardım ettiklerini, hatta bunun da ötesinde yemeğe özel ilgisi olan erkeklerin var olduğunu ifade ettikleri görülmüştür. Toplumsal cinsiyet bağlamında kadına ait bir iş gibi görülen yemek yapma eylemi bu çalışma kapsamında her ne kadar genellenemese de yemek yapma eyleminin, ataerkil olduğu düşünülen Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki şehirlerden biri olan Mardin'in merkezinde bu bağlamda ana akım toplumsal cinsiyet rolleri algısını yıktığı söylenebilir.

Bu çalışma kapsamında görüşülen erkek katılımcıların toplumsal cinsiyet bağlamında yemekle ilişkisine bakıldığında, bir kısmı yemeğin sadece yeme kısmı yani tüketim boyutuyla ilgilenirken, geri kalanların ise iyi ve orta düzeyde yemek pişirebilen, yemeğin sadece tüketimine değil hazırlama aşamasına da dahil oldukları görülmüştür. Evli olanların eşlerine yardım ettiği, evli olmayan ve genelde ailesiyle yaşayan erkeklerin kimi zaman evdeki yemek işini üstlenerek ya da evdekilere yardım amaçlı yemek pişirdikleri görülmektedir. Annesi vefat

ettikten sonra kız kardeşi ve onun ailesiyle yaşayan K25 kendi deyimiyle el mahareti gerektirmeyen bütün yemekleri yapabildiğini ifade etmiştir:

> *Evet ben el mahareti gerektirmeyen bütün yemekleri yaparım. Yani mesela dolmadır, ıkbebettır el mahareti gerektiriyor. Onun dışındaki bütün yemekler, mesela dahudiyyet yapamam ama kızartma yaparım. Tas kebabı yaparım, türlü yaparım, güveç yaparım, efendim kuru fasulye yaparım, nohut yaparım, kabırğaye yaparım. Sıfırdan yaparım hem de kaburgayı… salataları genellikle ben yaparım. Mesela ablama yardım olur, hem vakit geçiriyorum (K25, E, 77Y, Emekli, Arap).*

Yaşlı annesiyle yaşayan ve evli olmayan K30 evde yemekleri kendisinin yaptığını, Mardin'in yöresel bütün yemeklerini yapmayı bildiğini, hatta gastronomi kurslarına bile katıldığını söylemiştir:

> *Genelde yöresel bütün yöresel yemekleri kendim yapıyorum ne tarz yemek olursa olsun içli köfte, kaburga yapabiliyorum, ben gastronomi kurslarına da gittim yöresel bütün yemekleri biliyorum. Kaburga, içli köfte haşlanmış, lahmacun, dobo yemeği, Süryani içli köftesi, dizmedir ya aklınıza gelebilecek bütün yemekleri yöresel yemeklerin hepsini yapıyoruz (K30, E, 48Y, Kuyumcu, Süryani).*

K27 ise normal zamanlarda evde eşine yemek yaparken yardımcı olmadığını ve hiç yemek yapmadığını, sadece eşinin evde olmadığı zamanlarda kendisine yemek yaptığını ve bu yemeği de iyi yaptığını dile getirmiştir:

> *Evde yemekleri hanım yapar… Hanım olmadığı zaman kendime yemek yaparım güzel yaparım… Ona yardım etmem (K27, E, 62Y, Memur, Arap).*

K23 Mardin yemek kültürünü oluşturan yemeklerin zorluk derecesinden dolayı kendi deyimiyle bazı basit yemekleri yapabildiğini ancak ana yemek denebilecek yemekleri de yapmak istediğini dile getirmiştir:

> *Eşim pişiriyor, benim hiç yeteneğim yok, yapamıyorum yani hiç denemedim… Ya bir köri soslu tavuk yapıyorum, o da hani bekar öğrencilik şeyinden gelen, onun dışında ama makarna falan yaparım ama onlar da yemek şeyine girmiyor. Yani ne bileyim bir sulu yemek yapmak lazım… ben yemek yapıyorum desem bir yerde saysam dalga geçerler yani sen de yemek mi yapıyorsun? derler yani ama var arkadaşlarım mesela İtalyan mutfağı, Türk mutfağı hepsini yapabiliyorlar. Ben yiyiciyim ama çok isterdim yapmayı (K23, E, 33Y, Akademisyen, Arap).*

Lokantada şef aşçı olarak uzun yıllardır çalışan K32 evde eşine yemekle ilgili teorik bilgiler verme konusunda yardımcı olduğunu, onun dışında yemek yapmadığını, sadece çiğköfte ve bazen salata yaptığını, yemekleri eşinin pişirdiğini ifade etmiştir:

> *Yok pişirmem ama hanıma yardım ederim mesela söylerim bu böyle… yani bilgili biri yemek*

konusunda… ben çiğ köfteden başka bir şey yapmıyorum evde bir de salata genelde (K32, E, 55Y, Şef/Aşçı, Arap).

Farklı bir örnek olarak aşiret mensubu K37 ise evde hiç yemek yapmadığını çok net bir şekilde dile getirmiştir:

Yok hiç pişirmedim mutfağı sevmem (K37, E, 38Y, Yönetici, Kürt).

K24 evde yemek pişirmediğini ancak aç kalmayacak kadar basit yemekleri yapabildiğini söylemiştir:

Genelde çocukluğumdan beri hep dışarıdayım yani dışarıdan kastım işim değil yani ben 4-5 yaşına geldiğimde diyelim ki ayaklandığım zamandan itibaren babam elimden tutmuştur işe getirmiştir ve hep babamın oğlu olarak hayatı devam ettirdim yani anne tarafı daha az, ev tarafı daha az annem genelde ev hanımı olduğu için. Tabii daha çok dışarıda yaşadığım bir hayatım var aç kalmayacağım kadar şey yapabilirim arada bir işte merak edip de acaba şunu nasıl yapıyorlar, bunu nasıl yapıyorlar diye okuduğum da olmuştur ama çok da becerikli değilim yemek konusunda evde yumurta varsa yeter diyorum… (K24, E, 51Y, Esnaf, Arap).

K24 yemek yapmıyor olmasını çok küçük yaşlardan itibaren babasıyla hep ev dışında olmasına, annesiyle ise daha az vakit geçirmesine bağlıyor. Toplumsal cinsiyet rolleri açısından değerlendirildiğinde K24 "yemek yapma eyleminin" evde olmak, evde annesiyle (bir kadınla) daha çok vakit geçirmek ve dolayısıyla evde vakit geçiren kadının yapacağı bir eylem olmasıyla bağdaştırmıştır.

Bir sonraki bölüm olan tartışma bölümünde saha bulguları yukarıda bahsedilen temalar bağlamında analiz edilecek olup, bunun yanında Mardin yemek kültürünü değerlendirirken hangi kültürel etkileşimlerin olduğu ifade edilecek ve bunlar konuyu anlamamızı sağlayan teoriler ışığında değerlendirilecektir.

5. TARTIŞMA

Bu çalışmada, Mardin merkezde yaşayan farklı etnik köken ve dinden olan kişilerin yemek kültürünü, kimlikler üzerinden kendilerini nasıl ifade ettiklerini saha çalışması, kitabi olarak tarih, gastronomi ve Mardin şehir literatürü bağlamında sosyolojik ve antropolojik açıdan incelenmiştir. Saha çalışması sonrasında elde edilen bulgular veri odaklı kodlanmış bu kodlamalar genel olarak araştırma soruları temel alınarak yapılmıştır. Bunun yanında derinlemesine mülâkatlar ile ortaya çıkan ve katılımcıların seslerini de içeren yeni bilgiler kodlamada etkili olmuştur. Kodlar genellikle mülâkatlar deşifre edilip okunduktan sonra oluşturulmuştur. Dolayısıyla bu çalışmada veriler değerlendirilirken hem tümdengelimsel hem de tümevarımsal bir yol izlendiği söylenebilir. Kodlama sürecinden sonra ortaklaşan anlamlar göz önünde bulundurularak temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Bu aşamadan sonra literatür de değerlendirilmiş ve saha çalışmasından elde edilen temalar bu yönde çerçevelendirilerek bulguların analizi yapılmıştır.

Yukarıda bahsi geçen temalar şunlardır;

- Göç ve Yemek Kültürü
- Kentin Yemek Kültürü, Kente Sonradan Gelenlerin Kente Uyumu ve İkisi Arasındaki Etkileşimler
- Etnik, Dini, Kültürel Kimlikler ve Yemek Kültürü
- Mardin Yemek Kültürü ile Çevre Şehirlerin Yemek Kültürleri Arasındaki Etkileşimler
- Toplumsal Cinsiyet ve Yemek İlişkisi
- Gastronomi Turizmi Bağlamında Ticarileşen Ürünler

5.1. Saha Bulguları ve Elde Edilen Temaların Analizi

Bulgular kısmında ele alınan ilk tema "**Göç ve Yemek Kültürü**" olmuştur. Bu bağlamda elde edilen bulgulara bakıldığında farklı zamanlarda Mardin'den büyük şehirlere ya da başka ülkelere ve kırsaldan Mardin merkeze gerçekleşen göçler neticesinde dönüşen yemek kültürünün göçle ilişkisi olduğu tespit edilmiştir. Mülâkatlardan elde edilen bulgular değerlendirildiğinde; kırdan kente gelenlerin kentin yemek kültüründen etkilendikleri ve bunu bir miktar kıra taşıdıkları sonucuna varılmış, ancak kentin mutfak kültürünün kırdan gelenlerden önemli ölçüde etkilenmediği görülmüştür.

Diğer yandan siyasi sebeplerden dolayı yaşanan zorunlu göçler sonucunda kente

gelenlerin kentin yemek kültürü üzerinde çok fazla etkisinin olmadığı; kente uyum ve eklemlenme sürecinde kendi yemek kültürlerini koruduklarını, kente ait yemekleri de benimsedikleri ve bu anlamda bir etkileşim söz konusu olduğu tespit edilmiştir.

Farklı bir ülkeye göç olgusu Beyrut örneği üzerinden değerlendirildiğinde, özellikle Midyat'tan Beyrut'a yapılan göçler sonucunda orada yaşayanların Beyrut mutfak kültüründen etkilendiği ve bu kültürü arada geldikleri Mardin'e, özellikle Midyat'a taşıdıkları ve bu durumun Midyat mutfak kültürünün şekillenmesinde rol oynadığı sonucuna varılmıştır. Beyrut Arap mutfağında yer alan bazı meze ve yemeklerin özellikle Mardin'deki Arap ve Süryani mutfağına girdiği söylenebilir. Dolayısıyla Mardin'de zaten var olan Arap mutfağının etkilerinin bu göçler özelinde daha da çeşitlendiği ve zenginleştiği sonucuna varılmakta, aynı zamanda bu durumun Mardin merkezdeki Arap mutfağıyla Midyat'taki Arap mutfağın farklılaşmasında rolü olduğu sonucuna varılabilmektedir.

Göç ve yemek kültürü bağlamında yapılan çalışmalara bakıldığında örneğin Latin Amerika'da yaşayan Filistin ve Lübnanlıların oluşturduğu Arap Diasporası üzerine yapılan araştırmalar olduğu görülmektedir (Bascuñan-Wiley, 2024). Latin Amerika mutfağında yer alan bazı yemeklerin Arap mutfağının etkisi sonucunda ulusal mutfaklarına eklemlendiği görülmektedir. Bunun en belirgin örneği *empanada'*dır. *Empanada'*nın Mardin'de yapılan *sembûsek* yemeğine şekilsel ve malzeme içeriği olarak çok benzediği görülmektedir (bkz. Fotoğraf 3.1, Fotoğraf 3.2, Fotoğraf 3.3, Fotoğraf 3.4). Latin Amerika'daki Arap mutfağı etkisi Osmanlının son dönemlerinde yapılan Filistinli ve Lübnanlıların (Doğan, 2023) göçlerinden daha da eskiye, İspanya'daki Endülüs Emevîleri dönemine kadar dayandırılabilir. İber yarımadasından İspanya'ya yapılan göçler Arap mutfağının Latin Amerika'daki etkisiyle ilişkilendirilebilmektedir. Bu durumla bağlantılı olarak göçler sonucu oluşan etkileşimlere Sefarad Yahudileri örneği de verilebilir. 15. Yüzyılda İspanya'dan Osmanlı devletine yapılan zorunlu göçler sonucunda Sefaradların daha çok İzmir ve İstanbul'a göç ettikleri bilinmektedir. Bu tez bağlamında değerlendirildiğinde konuyla ilgili kaynaklarda Mardin'e özgü bazı yemeklerin çok benzerinin İzmir'de yaşayan Seferadlar tarafından yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Aradaki bu benzerliğin kaynağı ise yine Arap mutfağı olarak gözükmektedir. Seferadlar İspanya'da Emevî-Arap mutfağının etkisinde kalmış ve bu yemek geleneklerini de İzmir'e taşımışlardır. Dolayısıyla Mardin'de yeşil erik ve kabakla yapılan *alluciyye* ile *kaşkarikas* (Kaya, 2019), badem ezmesi olarak bilinen *loziyye* ve *masapan* (Acu Güney, 2022), içerik ve şekil olarak çok benzer yemekler olan *şambörek, sembûsek* ve *şambrak,* kavun ve karpuz çekirdeklerinin kurutulup kavrularak yenmesi (E. Yıldız, 2019) gibi benzer gelenekler

ve yemek çeşitlerine rastlanmaktadır. Son 15 yıldır Mardin'de etnik kimlik etiketiyle popüler olan ve gastronomi turizmi açısından ticari bir değere sahip olan bademli ve hurmalı Süryani çöreğinin de yapılan mülâkatlar ışığında Suriye'den yapılan evlilikler ve akrabalıklar yoluyla Mardin'e geldiği ve Arap kültürüne ait bir çörek olduğu sonucuna varılmıştır. Çünkü Mardin'de eskiden beri yapılan çöreğin (*ka'k, kahke, ıkliçe*) hurmasız yapıldığı herkes tarafından bilinmekte ve dile getirilmektedir.

Bir başka göç yiyeceği olarak midye de bu kapsamda ele alınabilir. Midyenin İzmir ve İstanbul'da popüler olması 1950'lerle birlikte Mardin'den İzmir ve İstanbul gibi büyük şehirlere yapılan göçler yoluyla olmuştur. Mardin'den İzmir'e göç edenlerin İzmir'de yaşayan Giritlilerden öğrendiği midye dolma bir göç yemeğidir (Yentürk, 2022). Midyenin hem İstanbul hem de İzmir'de bu kadar popüler olması bir nevi Mardinliler sayesinde olmuştur; çünkü midyenin yapımı ve satışını yapanların hemen hemen hepsi Mardinlidir. Dolayısıyla midye de yemek ve göç ilişkisi açısından önemli bir örnektir. Ancak Mardinliler tarafından hazırlanıp yapılan midye dolma hiçbir zaman Mardin'de tercih edilen bir yemek olmamıştır. Bu duruma benzer bir başka örnek ise pizzadır. Pizzanın Mardin'de popüler olma hikayesi yine bir göç hikayesine dayanmaktadır. Mardin'den İsveç'e farklı tarihlerde yapılan Süryani göçleri sonucunda Süryanilerin İsveç ve Almanya'da pizzacılığı öğrenip yıllar sonra Mardin'e dönerek kendi köylerinde yaşam alanları inşa edip pizzacılık yapması ve bunun turizmin de etkisiyle daha da popüler hale gelmesi sonucu olmuştur. Mardin Midyat'ta özellikle ilk açılanlardan olan *Kafro Pizzeria* (Elbeğendi) ve *İzla Pizzeria* (Üçköy) isimli pizzacıların ülke çapında tanınmasını sağlamış ve bu köyler artık pizza adıyla anılmaya başlanmıştır. Bu geri dönüş hikayesi E. Akbaş'ın (2022) ele aldığı bağlamda değerlendirildiğinde kültürel sermaye ve kültürel kimliğin bir tezahürü olarak yorumlanabilir. Ayrıca Mardin yemek kültürüne batıya ait bir ürün olan pizzanın bu yolla girdiği söylenebilir. Almanya'da dönerin, Fransa'da kuskusun, Türkiye'de ise *falafel*in popüler olması da yine göçler yoluyla olmuştur. Sonuç olarak bu örnekler üzerinden göçün yemek kültürleri üzerinde kısa ya da uzun vadeli etkilerinin olduğu, yemek kültürlerini şekillendirdiği ve yemeği kimliğin bir ifadesi olarak temsil ettiği söylenebilmektedir.

İkinci tema olan "**Kentin Yemek Kültürü, Kente Sonradan Gelenlerin Kente Uyumu ve İkisi Arasındaki Etkileşimler**" le ilgili bulgulara bakıldığında, köyden/ilçeden kente çeşitli nedenlerle (evlilik, iş, göç vs.) gelip yerleşenler ve kentte yaşayanların yemek kültürleri arasında kaçınılmaz olarak etkileşim olmaktadır. Burada kentli ve köylü tanımlamaları büyük ölçüde tezde bahsedilen ve sınıfsal olmaktan çok kültürel bir kimlik olarak

tanımlanabilen *bajari*liği ve *gundi*liği de zaman zaman içermektedir. Kentteki kültürel akışlar sayesinde kent mutfağının köye göre daha zengin ve çeşitli olduğu söylenebilir. Dolayısıyla yemek kültürünün içeriği, kent kültürünün güçlü oluşu sonucunda kente gelenlerin, kent kültürüne eklemlenmesi ve uyumlanması şeklinde gerçekleşmektedir. Bu uyumlanma bazen sosyo-ekonomik gelir düzeyine göre değişebilmektedir. Mesela kırsaldan kente yerleşen birinin kentte zamanla edindiği çevre gelir düzeyi yüksek kişilerden oluşuyorsa, onun tüketim alışkanlıkları da bu yönde şekillenmeye başlamaktadır. Bu durum etnik köken açısından değerlendirildiğinde, köyde yaşayan Süryanilerle kentte yaşayan Süryanilerin yemek kültürleri arasında önemli farkların olduğu görülmektedir. Örneğin K29 tarafından Nusaybin'in bir köyünde yaşayanların şehirdeki Süryanilere göre yemekleri az baharatlı yaptığı, kakulesiz kahve içtikleri ve içli köfte çeşitlerinden olan *ırok*un köyde tepside *kıbbe* şeklinde yapıldığı vurgulanmıştır. Dolayısıyla etnik kökenden çok içinde yaşanılan ortam ve kültürün yemek kültürü üzerinde belirleyici bir etken olduğu söylenebilir. Köy ve kent arasındaki bir başka fark ise, köyde yaşayanların kendi ürettikleri ürünlerle yemek yapmaları nedeniyle yemek kültürünün daha çok o yönde şekillendiğidir. Yani yemeğin üretim, hazırlama, tüketim süreçlerinin hepsini kapsayan bir yemek kültürü söz konusudur. Kentte ise kente dışardan gelen ürünlerin yemek kültürünün oluşumunda etkisi olduğu sonucuna varılabilir. Katılımcıların ifadelerinden yola çıkarak kente uyumla ilgili söylenebilecek bir başka şey de kente gelenlerin kent yemeklerini beğenerek yapıyor olmasının köydeki akrabaları tarafından o kişinin şehir kültürüne entegre olduğu için suçlanmasıyla da sonuçlanabildiğidir.

Mcdonaldlaşma kavramı bağlamında Mardin'deki fast food kültürü incelendiğinde, küresel fast food zincirlerine ait markaların Mardin'de çok yaygın olmadığı söylenebilir. Mardin'de bulunan Mardian Mall AVM ve Mova Park AVM'de küresel markalardan sadece Popeyes, Burger King ve Starbucks yer almaktadır. Diğer fast food restoranları ulusal markalardan oluşmaktadır. Şehrin merkezine uzak olan ve havalimanının yanında bulunan Mova Park AVM'deki ulusal markalar; Pasaport Pizza ve Mado, şehir merkezindeki Mardian Mall AVM'deki ulusal markalar ise; Çiğköftem, Big Mamma's, Köfteci Ramiz, Pasaport Pizza, Meşhur İstanbul Pilavcısı, Hamsi Finger, Tavada Tavuk, Otantik Kumpir, Bereket Döner, London Café'dir. AVM'lerde bunların dışında yerli restoranlar da bulunmaktadır. Mesela Mova Park AVM'de bulunan "Gosht Restaurant" Kürtçe et anlamına gelen *goşt* kelimesinden esinlenerek ilgi çekici olması için yabancı bir kelime gibi kullanılmıştır. AVM'ler dışındaki ulusal markalar ise Domino's Pizza, Balta Burger, Öküz Burger, Tavuk Dünyası, Buket Lahmacun, Bülent Börek, Komagene, Oses Çiğköfte, Arsamiea Çiğköfte, Kahve Dünyası,

Helvacı Yakup Efendi ve Mualla Çikolata'dır. Geri kalan yeme içme mekânları hep yerli markalardan oluşmaktadır. Bunların arasında ilk olarak Mardin'de açılıp daha sonra Türkiye'de 82, Orta Doğu'da Irak'ta 7, Dubai'de 1 şubesi bulunan "Artukbey Kahve" markasıdır. Artukbey Kahvenin Orta Doğu'da şubeler açarak aslında küresel bir marka olma yolunda ilerlediği söylenebilir.

Mardin'de fast food restoranları dışında sokak lezzetleri ve satıcıları son yıllarda popüler olmuştur. Eskiden sokakta *şembûrek* (lahamacun), *sembûsek*, *pişmaniyye*, *loziyye* (badem ezmesi*)*, *leymunata* (limonata), *sûs* (meyan kökü), *tatli* (halka tatlısı) satılmaktayken günümüzde bunlardan sadece *sûs* (meyan kökü) ve *tatli*nin (halka tatlısı) satışı devam etmektedir. Sokak lezzeti kültürü Mardin'deki kentleşme süreciyle bağlantılı bir şekilde artış göstermiştir. Eski Mardin'den Yenişehir'e geçişle birlikte, mekânsal, toplumsal ve kültürel değişim meydana gelmiş, bu bağlamda yemek kültürü de değişim geçirmiştir. Günümüzde tavuk pilav, kebap, kokoreç, şalgam gibi sokak lezzetleri son 20 yılın ürünüdür. Kebap dışındakiler Mardin yemek kültürüne sonradan giren lezzetlerdir. Bunun dışında mesela midyenin Mardin'de popüler bir sokak lezzeti olmadığı söylenebilir. Yukarıda da bahsedildiği gibi Türkiye'deki midye sektörünün Mardinliler tarafından yönetildiği bilinmektedir. Toplamasından, temizlenmesine, pişirilmesinden, satılmasına kadar her aşama Mardin'den belli zamanlarda İstanbul ve İzmir'e göç eden kişiler tarafından yıllardır yapılmaktadır. Türkiye'de ve dünyanın farklı ülkelerinde şubeleri bulunan Midyeci Ahmet'in popüler olma hikayesi de bir göç hikayesine dayanmaktadır. Ancak Mardin'de şubesi bulunmamaktadır. Bu durum Mardin'de midyenin yemek kültüründe yer almamasıyla ilişkilidir. Günümüzde Mardin'de sadece 1'i seyyar 3 adet midyeci olduğu gözlemlenmiş ve burada midyeyi tüketen kişilerin yine dışarıdan gelen yerli ve yabancı turistler olduğu midye satıcıları tarafından belirtilmiştir.

Bir başka husus ise Mardin'in eski kent merkezinde fast food yemek kültürünün çok az yöresel yemek kültürünün ise daha baskın bir şekilde restoran ve kafelerde sunuluyor olmasıdır. Bu restoran ve kafelerin menülerinde daha çok yöresel lezzetlere yer veriyor olması ve isimlerinin genellikle Mardin'in tarihiyle ilişkili olması dolayısıyla Mardin'de gastronomi turizminin son yıllarda ciddi bir artış gösterdiğinin sonucudur.[113] Eski kent merkezinde "*fine dining*" konseptine uygun birkaç restoran bulunmaktadır. Bu restoranlar Cercis Murat Konağı,

[113] Bu konuya Mardin'in tarihi bölümünde ayrıntılı bir şekilde değinilmiştir.

Leyli Muse Mutfak, Doboo, Lolee ve Zamarot 1890'dır. Bu "*fine dining*" restoranlarının içerisinde yer alan Cercis Murat Konağı ve Zamarot 1890 sosyal gastronomi misyonuyla açılan restoranlardır.

"**Etnik, Dini, Kültürel Kimlikler ve Yemek Kültürü**" temasına bakıldığında her ne kadar katılımcılar tarafından kendileri ile ilgili farklı kimlik nitelemelerinden bahsedilse de bu kimlikler çoğu zaman akışkan bir özellik sergilemektedir. Bu akışkanlığın yemek kültüründe nasıl tezahür ettiğine bakıldığında; etnik kimlik bağlamında şehirde yaşayan Arap ve Süryanilerin yemek kültürünün et, sebze ve zeytinyağlı yemekler açısından benzeştiği, Kürtlerin yemek kültürünün ise pilav ve et ağırlıklı, sebze tüketiminin daha az olduğu görülmektedir. Ancak üç etnik kökenin ortaklaştığı yemeklerin varlığı da mülâkatlar sonucunda ortaya çıkmıştır. Bunun dışında Mardinli olmayan yerleşik Türk ve çok etnili katılımcılara ait bir gözlem olarak Arapların yaptığı yemeklerin daha özenli ve zor yapılan yemekler olduğu, Kürtlerin ise hazırlaması daha kolay ve daha az maliyetli yemekler yaptıkları, bunun nedeni olarak da Kürtlerin Araplara göre daha kalabalık bir aile nüfusuna sahip olmaları gösterilmiştir. Bunun bir başka nedeni de Arapların uzun zamandır kentte yaşıyor olmaları, Kürtlerin ise kente daha sonradan farklı sebeplerle gelip yerleşmesi, kırsaldaki yaşam tarzının yemeğe yeterince vakit ayırmaya uygun olmadığıyla ilişkilendirilebilir. Mülâkatlarda Mardin yemek kültürüyle ilgili en çok vurgulanan ve çok yaygın bir düşünce olan Mardin'de yer alan birçok yemeğin aslında Süryanilere ait olduğu, Arapların ve Kürtlerin bu yemekleri -*dobo* ve *kıtel*- Süryanilerden öğrendiği iddiasıdır. Yemek kültürünün bir ifade biçimi olarak etnik kimlik üzerinden yapılan tanımları ve etnosentrik söylemlere bakıldığında, Mardin merkezde yaşayan Arapların yemek kültüründen bahsederken "biz Mardinliler" ya da "bizim yemeklerimiz" şeklinde söze başlayarak yemekleri bu şekilde anlatmaları Mardinli kimliğinin Arap kimliğiyle özdeş bir kimlik olarak algılanması ve bu şekilde ifade edilmesini sağlamaktadır. Bunun nedenlerinden biri Mardin'de Arap mutfak kültürünün çok baskın olması ve Arapların uzun süredir hep şehir merkezinde yaşıyor olmalarıdır.

Dinin yemek kültürü üzerindeki etkilerine bakıldığında, görüşmelerde Araplar, Kürtler ve Süryaniler arasındaki en temel ayırt edici figürün şarap olduğu görülmektedir. Şarap Süryaniler için kutsal bir içecekken Müslüman Araplar, Kürtler ve Türkler için dinen yasaklanan bir içecek konumundadır. Bu genellenebilen bir olgu değildir, yani Müslüman olup şarap ya da diğer içkileri tüketen bir kitle hep var olmuştur. Ancak bu çalışmada Müslüman görüşmecilerin bir kısmı kendi kimliklerini Süryanilerden ayırt etme nesnesi olarak şarap vurgusu yapmışlardır. Bu örnek dışında dini bağlamda yemek kültürlerinde bir farklılık

olmadığı sonucuna varılabilir. Domuz etiyle ilgili olarak, kent merkezindeki Süryanilerin domuz eti yemedikleri, ilçeden olup şehirde ya da kırsalda yaşayanların ise domuz eti tükettikleri ifade edilmiştir. Bu genellenebilir bir durum olmasa da şehirli Süryanilerin şehir merkezinde tüketilmeyen bir gıda olan domuza rağbet göstermediklerinden domuz etinin bu nedenle yemek kültürlerine girmemiş olması muhtemeldir. Çünkü Süryani katılımcılardan K31 "*kuzu varken neden domuz yiyelim*", "*bizim ailede asla böyle bir kültür yok*" şeklinde ifadelerle domuz etini asla tüketmediklerini vurgulamıştır. İslam dininin yiyeceklerle ilgili emrettiği helallik ve haramlık mevzusuyla ilgili ise bir katılımcı diğer katılımcılardan daha farklı bir bakış açısına sahip olduğunu söylemiş, helal ve haramın sadece şarap ve domuzla ilgili olmadığını, yiyeceklerin içeriklerinin nelerden oluştuğuna baktığını, aldığı gıdalarda özellikle helal sertifikalı ürünlerin olmasına dikkat ettiğini vurgulamıştır. Bunun dışında yine kazanılan paranın helal yollardan kazanılıp kazanılmadığının ve bu yolla alınan yiyeceklerin bu açıdan helallik durumunun değişebileceğini vurgulamıştır.

Dini bağlamda sorun olarak görülen önemli bir durum ise bazı Arapların ve Kürtlerin, Süryanilerin kestiği hayvanın yenmeyeceğine dair olan inanışlarıdır. Katılımcıların bir kısmı Süryanileri ehlikitap olarak tanımlamış ve bu özellikleri dolayısıyla da kestikleri etin yenebileceğini ifade etmiştir. Hatta bu katılımcılar tarafından köylerde özellikle Müslüman Kürtlerin, Süryanilerin asla hayvan kesmelerine müsaade etmediği vurgulanmıştır. Yine dinin yemek kültürü üzerindeki bir başka etkisi olarak yorumlanabilecek Araplara ve Kürtlere sorulan "Süryani birinin yaptığı yemeği yer misiniz?" sorusuna verilen cevapların genellikle olumsuz olmasıdır. Katılımcıların bir kısmı Süryani birinin yemeğini yiyememe gerekçesi olarak Süryanilerin Hristiyan olmaları, cünüp olmaları, evlerinde farklı bir koku olması, midelerinin o yemeği almaması şeklinde sıralamıştır. Katılımcılar genel olarak temizlik ve hijyenle ilgili kaygılarından bahsetmemiş hatta Süryanilerin çok temiz oldukları yine Süryaniler dışındaki katılımcılar tarafından vurgulanmıştır. Bununla beraber Süryanilerle komşu olan ya da yakın temasta olan Müslüman Arapların ve Kürtlerin, Süryanilerin yemeklerini ve ikram ettiği çayı-kahveyi içtiklerini ifade etmişlerdir. Süryanilerin Müslümanlara asla içki ikram etmedikleri ve bu konuda hassas davrandıkları özellikle vurgulanmıştır. Süryanilerle herhangi bir komşuluk vs. ilişkisi olmasa da yemeklerin temiz olduğunu bildikten sonra Süryani birinin yemeğini yiyebileceğini vurgulayan yerleşik Türk katılımcı, bir Yahudi'nin yemeğini asla yemeyeceğini bunun nedeninin de Yahudilerin kendileri dışındaki herkesi *goyim* olarak gördüğü ve hayvanlara özellikle tavuklara günahlarını yükleyip onlara eziyet ederek onları zincir fast food markaları aracılığıyla tüm dünyaya yedirdiklerini söylemiştir.

Süryanilerin Arap ve Kürtlerin yemeklerini yiyip yemedikleri ya da onların yemekleri hakkında ne düşündüklerine bakıldığında, Süryani katılımcılar dini ve etnik köken bağlamında böyle bir ayırım yapmadıklarını, yemeğin hijyenle alakalı olduğunu vurgulamışlardır. Örneğin ev dışında yedikleri yemeklerin zaten Müslümanlar tarafından pişirildiğini ve doğal olarak bu yemekleri yediklerini ifade etmişlerdir. Süryani katılımcılardan K20 "*yemeklerini yemeyeceksek o zaman muhabbet de etmeyelim*" şeklinde bir ifade kullanarak bunun aslında kendileri açısından çok da anlamlı bir soru olmadığını ifade etmiştir.

Arapların ve Kürtlerin birbirlerinin yemekleri hakkındaki düşünceleri ve birbirlerinin yemeklerini yiyip yemediğine bakıldığında, katılımcıların çoğu bu anlamda olumsuz fikir belirtmemiş, ancak bazı yemeklerin farklı malzemeler kullanılarak yapılıyor olmasının görünüş olarak o yemeğin yenmemesine neden olduğunu dile getirmişlerdir. Mesela işkembe dolması ve mumbarı Araplar salçasız, naneli, kişnişli, parça etli ve pirinçten yaparken, Kürtlerin ise işkembe dolmasını salçalı, nohutlu, tavuklu, ciğerli, sebzeli, kemikli etli ya da kelle paçalı yaptıkları ifade edilmiş ve Arapların çoğu işkembeyi bu şekilde sevmediklerini, hatta mide bulandırıcı bulduklarını ve yemediklerini ifade etmişlerdir. Bu örnek yemeğin kültürel olarak inşa edildiğini, bir kültürde çok sevilen bir yemeğin başka kültürlerde mide bulandırıcı bulunabildiğini göstermesi açısından çarpıcıdır. Dolayısıyla bir yemeğe karşı tiksinme içeren ifadeler kullanmanın gastronomik olarak ayrımcı bir ifade içerdiği söylenebilir. Buna ilaveten Arap bir katılımcı gençlerin daha çok salçalı işkembeyi beğendiğini ve kendi çocuklarına bu yemeği salçalı, kendisi ve eşine ise salçasız olmak üzere iki çeşit yaptığını ifade etmiştir. Bu örnek üzerinden sosyal ve demografik yapının zamanla değişmesi yani merkezdeki Kürt nüfusunun artması sonucu kuşaklar arasında damak lezzeti açısından farklılıklar oluştuğu söylenebilir.

Yine bu temaya girebilecek bir kategori olan "sofra kültürü, sofra adabı ve sofra düzeni" Mardin kent merkezi özelinde sosyolojik bağlamda değerlendirildiğinde katılımcıların hem modern hem de geleneksel sofra kültürünü bir arada devam ettirdiği görülmektedir. Sofrada kimin nereye oturduğu, yemeğin masada mı yer sofrasında mı yendiği, yemeğin hangi odada yendiği, ailece mi bireysel olarak mı yendiği sorularına verilen yanıtlara göre; etnik çeşitlilikten bağımsız bir durum olarak günümüzde çoğunlukla masada yemek tercih edildiği görülmüştür. Ancak geçmişten bugüne devam eden yerde yemek geleneğinin bazı katılımcılar tarafından günümüzde hala kültürel nedenlerle, bazı katılımcıların ise ev koşullarının masa koymaya uygun olmamasından dolayı zorunlu olarak sürdürüldüğü sonucuna varılmaktadır. Bazı aileler mutfakta yemek yiyorken bazıları salonda, bazıları da televizyonun hangi odada olduğuna bağlı

olarak yemek yedikleri mekânın değiştiğini belirtmişlerdir. Yemek vakitleri birlikte yemeye uydurulmaya çalışılsa da değişen yaşam koşulları nedeniyle mesela kadın ve erkeğin çalışıyor olması, ya da çocukların çok erken saatlerde okula gitmesinden dolayı bazen sadece akşam öğünlerinin ailece yenebildiği sonucuna varılmıştır. Yine sofrada büyük çoğunluğun belli bir oturma düzenlerinin olduğu, az da olsa aile büyüklerinin -genellikle erkekler- ya da misafirin baş köşeye oturtulması gibi hiyerarşik bir oturma düzenine sahip ailelerin de olduğu gözlemlenmiştir. Aşiret mensubu Kürt katılımcı K37 ise çekirdek aile olarak birlikte yediklerini ancak geniş aileyle yemek yendiğinde kadınların kendilerini büyüklerinin yanında rahat hissetmedikleri için mutfak gibi ayrı bir mekânda yediklerini ifade etmiştir. Bu örnek toplumsal cinsiyet bağlamında değerlendirildiğinde yemek üzerinden kadın erkek ilişkilerinin hiyerarşik olarak devam ettiği söylenebilir. Sonuç olarak yemek yeme alışkanlıklarının ve sofra düzeninin aile içi ilişkileri ve gelenekleri yansıttığı görülmüştür.

Öğün sayıları ve öğünlerde neler yendiğine bakıldığında genellikle kendini ev hanımı olarak tanımlayan katılımcılar sabah 11 gibi geç saatte bir kahvaltı, akşam 5 gibi erken saatte yemek olarak günde iki öğün beslendiklerini söylemişlerdir. Arada öğlen yemekleri yerine bazen meyve, kuruyemiş tarzında günlük beslenme rutinine ara öğün eklediğini söyleyen katılımcılar da olmuştur. Üç öğün beslenme tarzının katılımcılar arasında oldukça az sayıda olduğu gözlemlenmiştir. Katılımcılar arasında sabah kahvaltısı yapanların neler yedikleri, nasıl beslendikleri ve kahvaltının onlar için yemek dışında ne ifade ettiğine bakıldığında, kahvaltı öğününün işlevselcilik bağlamında, yeni bir güne başlarken aile bireylerinin bir araya gelip sohbet edebildiği ve aile bağlarını güçlendirdiği ifade edilmiştir. Benzer ifadeler akşam öğünü için de söylenmiştir. Aileyle birlikte yemek yemenin günlük yaşamın paylaşımı ve iletişimi için önemli bir fırsat olduğunu, çocukların okul deneyimlerini, sorunlarını ve sevinçlerini paylaşmalarının, ailenin birlikte zaman geçirmesinin öneminin vurguladığı sonucuna varılmıştır. Bunun dışında öğünlerde yenen yemeklere bakıldığında bu yemekler hem klasik hem de yöresel gıdalardan oluşmaktadır. Tablo 3.26'da kahvaltıda neler yendiğine dair ayrıntılı bilgiler mevcuttur. Ancak istisna olarak tanımlanabilecek birkaç husus üzerinde durulması gerekmektedir. Mesela sabah kahvaltısında yoğurt yeme geleneğiyle ilgili olarak çok etnili Mardinli bir katılımcı olan K10 bir süre Adapazarı'nda yaşadıklarını ve orada kahvaltıda yoğurt yemelerinin tuhaf karşılandığını ifade etmiştir. Kendisinin köyde büyüdüğünü ve kahvaltıda her zaman yoğurt ya da çorba gibi şeylerin yendiğini söylemiştir. Aynı katılımcı bir süre de Urfa'da yaşadıklarını ve orada alıştıkları biber soslarını yeme geleneğini Mardin'de de sürdürdüklerini ifade etmiştir. K10'nun yemek alışkanlıklarıyla ilgili iki faklı şehirde iki farklı

deneyim yaşadığı görülmüştür. Arap katılımcılardan K21 ise sabah kahvaltısı olarak geleneksel ve kültürel tarzları benimsediğini, sabahları pekmez ya da eski bir kültür olan akşamdan kalan yemekleri yediğini, son zamanlarda uzmanların da sabah kahvaltıda akşamdan kalan yemeklerin yenmesinin sağlık açısından daha faydalı olduğunu vurgulayarak eski bir geleneği ve kendi alışkanlığını modern anlatılarla desteklediği sonucuna varılmıştır. Uzun yıllardır Mardin'de yaşayan yerleşik Türklerden K36 kahvaltılarda Mardin'de yapılmayan *mütebbel* gibi Arap mezelerini yemeyi çok sevdiğini ifade etmiştir. Bir başka istisna örnek ise Mardin merkezde eski bir gelenek olan süt kaymağının özel pembe gül şerbetiyle ya da reçelle yendiği ancak aslen Nusaybin'in bir köyünden olan ama Mardin'de uzun zamandır yaşayan Süryani kökenli K29 köylerde kaymağın şerbetsiz yendiğini ifade etmiş, kaymağı şerbetle yeme geleneğinin şehre özgü olduğunu vurgulamıştır. Bu bağlamda kent ve köy arasında yiyecek tercihlerinin farklılaştığı söylenebilmektedir. Bunun yanı sıra bazı katılımcılar tarafından işlenmiş gıdalar yerine doğal yiyeceklerin daha çok tercih edildiği vurgulanmıştır. Bu bağlamda katılımcılardan K24'ün, Freedman'ın (2008, ss. 17-18) vurguladığı günümüzde, köylü yiyeceklerine yönelik ilginin, kırsal sınıfa hayranlıktan çok, fabrikasyon ürünlere tepki ve otantik ürünlere bağlanma isteğini yansıttığı bir beslenme tarzını benimsediği görülmektedir.

Öğlen öğünlerinde ise çoğunlukla akşamdan kalan yemekler ya da daha hafif atıştırmalık ve kuruyemişler yendiği dile getirilmiş, ancak bazı katılımcılar öğle yemeğinde de "etli ağır bir yemek" yediklerini ifade etmişlerdir. Akşam öğününde yenen yemeklere bakıldığında (bkz. Tablo 3.27) ise genellikle Mardin merkezde etnik köken fark etmeksizin akşamları hem modern hem geleneksel et ağırlıklı bir beslenme tarzı olduğu, Mardin'de neredeyse eskiden hiç tüketilmeyen sebze yemeklerinin de günümüzde artık daha sık tüketildiği vurgulanmıştır. Bunun yanında çok yaygın olmasa da bazı katılımcılar tarafından pizza, sosis, hamburger gibi fast food tarzı yemeklerin de evde yapıldığı ve tüketildiği belirtilmiştir. Süryanilerin beslenme alışkanlıklarına bakıldığında ise perhizli gün sayısının fazla olması nedeniyle beslenme tarzlarının sebze ağırlıklı olduğu, perhizde balığın yasak olmadığı için diğer etlerden daha çok tüketildiği sonucuna varılmıştır.

Misafire ikram kültürüne bakıldığında, Mardin'de misafire çok ehemmiyet verildiği için sosyo-ekonomik düzey fark etmeksizin etli yemeklerin daha makbul olduğu düşünülerek gelen misafire genellikle et ağırlıklı bir menü sunulmakta, Mardin'e özgü kaburga, *sembûsek*, *ıkbebet*, *ırok*, işkembe dolması, *teşt*, *hamis*, *dobo* gibi yapımı zor yemekler yapılmaktadır. Misafirin nereden geldiği, yakınlık derecesi gibi faktörlere göre yemek çeşitliliği değişebilmektedir. Uzaktan gelen misafirler için daha özenli ve çok çeşitli yemekler yapılırken, yakın akrabalar

için daha sade yemekler tercih edilebilmektedir. Misafire göre bazen 3-4 çeşit yemek hazırlanırken bazen daha az çeşit yapılabilmektedir. Yemeklerin yanında salata, çorba, pilav, tatlı gibi çeşitler de sunulmakta, bazen Mardin mutfağının yanı sıra farklı yöresel yemekler ya da daha çok gençlerin sevebileceği yemekler de yapılabilmektedir. Bazı katılımcılar misafirin damak tadını da dikkate aldıklarını ve onların yiyebileceği yemekleri yaptıklarını ifade etmişlerdir.

"**Mardin Yemek Kültürü ile Çevre Şehirlerin Yemek Kültürleri Arasındaki Etkileşimler**" temasıyla ilgili katılımcıların birçoğu Mardin yemek kültürünün özellikle Suriye'den etkilendiğini ve Arap mutfağının Mardin mutfağında hâkim kültür olduğunu, yemeklerin isminin birçoğunun Arapça olduğunu ifade etmişlerdir. Bunun yanında Mardin mutfağında Rum, Ermeni, Süryani ve Yahudi kültürünün de etkileri olduğunu düşünen katılımcılar da olmuştur. Örneğin Arap kökenli K25 Mardin ve Diyarbakır arasında gerilime neden olan ve Mardin'in Diyarbakır'dan daha önce coğrafi işaret tescili aldığı "kaburga dolması" yemeğinin aslında bir Rum yemeği olduğunu, Ege bölgesinde bazı Rum köylerinde ve Ege'nin birçok şehrinde çok güzel yapıldığını iddia etmiştir. Ancak Kültür ve Turizm Bakanlığının oluşturduğu Kültür Portalında Türk mutfak kültüründe kaburga dolmasının Ege, Akdeniz, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin birçok şehrinde ufak malzeme farklılıklarıyla yapıldığı tespit edilmiştir (*Kaburga Dolması*, t.y.). Yine aynı katılımcı şu an Mardin'de çok nadir yapılan *loziyye* yani badem ezmesinin de Rumlardan alınan bir tatlı olduğunu iddia etmiştir. Ancak kaynaklarda (*Almond*, 2024) *loziyye*nin kelime kökeninin Arapça لَوْز olduğu tespit edilmiş, farklı isimlerle Ermenilerin ve Sefaradların da bu tatlıyı yaptıkları görülmüştür. Dolayısıyla bazı yemeklerin tek bir etnik kökenle ya da kültürle değil, bu kimliklerin etkileşimleriyle birçok kültürde yer alabileceği sonucuna varılabilmektedir.

Katılımcılar arasında Mardin yemek kültürünün, yakın şehirler olan Urfa, Antep, Diyarbakır gibi şehirlerin yemek kültüründen kısmen etkilendiğini söyleyenler olduğu gibi asla etkilenmediğini hatta Mardin'in o kültürleri etkilediğini ifade edenler de olmuştur. Mardin'de eskiden bu kadar popüler olmayan ciğer şiş ve ızgara yemeklerinin Diyarbakır'a ait bir kültür olduğu ve yine patlıcanlı kebabın ve genel olarak fırın yemeklerinin de aynı şekilde Urfa'dan etkileşimle Mardin yemek kültürüne geçtiği vurgulanmıştır. Katılımcılardan Arap kökenli K26 tarafından eskiden Mardin'de misafire yapımı kolay olan fırın yemeklerinin asla yapılmadığını, misafire yapılacak yemeğin emek verilerek yapılması gerektiği dile getirilmiştir. Günümüzde Mardin'de misafire hala Mardin'e özgü en ağır etli yemeklerin yapıldığı vurgulanmış ancak bunların yanında günümüzde misafirin yiyebileceği etsiz yemeklerden zeytinyağlı dolma,

salata çeşitleri ve bazı mezelerin de yapıldığı ifade edilmiştir.

Bazı katılımcılar genel olarak Güneydoğu mutfağının lezzet ve malzeme çeşitliliği açısından etin, salçanın ve baharatın yoğun kullanılmasıyla diğer bölgelerden ayrıldığını, zengin bir lezzet skalasına sahip olduğunu ve bunun genlerle aktarıldığına inandıklarını ifade etmişlerdir.

Yemek kültürüyle ilgili katılımcıların yaptığı bazı yorumlarda etnosentrik, gastronomik olarak ayrımcı ve mikro düzeyde gastromilliyetçi bakış açılarının da yer aldığını vurgulamak gerekmektedir. Örneğin Arap bir katılımcı olan K21, Adana'da yapılan şırdanı hiç beğenmediğini bunun Mardin'de çok daha güzel yapıldığını iddia etmiştir. Süryani katılımcılardan K20 ise Mardin, Urfa ve Diyarbakır'ın Süryani kültürünün merkezleri olması dolayısıyla benzer bir yemek kültürüne sahip olduklarını söyleyerek yemek kültürünün temelini Süryanilik üzerinden yorumlamıştır.

Mardin'de yaşayan yerleşik Türk katılımcılardan K36 ise Mardin ve benzer mutfak kültürüne sahip olan şehirlerden Hatay'ı meze çeşitliliği açısından daha çok beğendiğini, Hatay mutfağının ona daha çok hitap ettiğini söylemiş, Diyarbakır ve Urfa ile kıyasladığında ise Mardin mutfağının birçok anlamda daha iyi olduğunu ifade etmiştir. Bir başka yerleşik Terekeme/Kürt katılımcı K40 ise Mardin yemeklerinin bölgedeki diğer yemeklere göre daha sade ve lezzetli olduğunu özellikle diğer bölgelerde her şeye sarımsak eklendiğini ancak Mardin'de böyle bir kültür olmadığını ifade etmiştir.

"**Toplumsal Cinsiyet ve Yemek İlişkisi**" teması incelendiğinde; toplumsal olarak yemek yapma eylemi genellikle evin iç işleyişinden sorumlu olan kadınla özdeşleştirilen bir eylem gibi görülse de günümüzde toplumsal değişim neticesinde bu durumun özellikle kentlerde değiştiği gözlemlenmektedir. Kadınların çalışma hayatına katılımıyla birlikte kadınlar yemek pişirmeye daha az vakit ayırabilmektedir. Katılımcılardan özellikle çalışan kadınlar tarafından eşlerinin ya da erkek çocuklarının yemek yaparken kendilerine çoğunlukla yardım ettikleri vurgulanmış, hatta bunun ötesinde yemeğe özel ilgisi olan erkeklerin olduğu görülmüştür. Bu çalışma kapsamında yapılan görüşmelerde çıkan sonuçlar değerlendirildiğinde toplumsal cinsiyet açısından kadına ait bir iş gibi görülen yemek yapma eyleminin ataerkil yapının hâkim olduğu Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki şehirlerden biri olan Mardin merkezde ana akım toplumsal cinsiyet rolleri algısı açısından ciddi bir dönüşüme uğradığı söylenebilir.

Bu çalışma kapsamında görüşülen erkek katılımcıların toplumsal cinsiyet bağlamında

yemekle ilişkisine bakıldığında, bir kısmı yemeğin sadece yeme kısmı yani tüketim boyutuyla ilgilenirken, geri kalanların ise iyi ve orta düzeyde yemek pişirebilen, yemeğin sadece tüketimi değil hazırlama aşamasına da dahil olan kişiler oldukları görülmüş; evli olanların eşlerine yardım ettiği, evli olmayan ve genelde ailesiyle yaşayan erkeklerin kimi zaman evdeki yemek işini üstlenerek ya da evdekilere yardım amaçlı yemek pişirdikleri sonucuna varılmıştır.

Erkek ve kadın katılımcıların toplumsal cinsiyet bağlamında yemeğin hazırlama ve tüketim aşamalarındaki konumlarına bakıldığında Mardin merkez için bu durumun tek bir cinsiyetin sorumluluğunda olmadığı, az bir kısım hariç genellikle her iki tarafın da sorumluluk aldığı sonucuna varılmakta ve yukarıda da vurgulandığı gibi yaygın olduğu düşünülen ataerkil tavrın oldukça değiştiği gözlemlenmektedir. Cinsiyet ve yemek seçimi arasındaki ilişkiye bakıldığında ise Mardin'de özellikle erkeklerdeki genel eğilimin geleneksel etli yemeklerin daha makbul ve doyurucu olduğu yönünde olsa da görüşülen katılımcıların önemli bir kısmı sebze yemeklerinin de hatırı sayılır bir şekilde yapılmaya başlandığını ve benimsendiğini söylemiştir. Bunun dışında Süryanilerin yıl içinde perhiz ve oruç günlerinin çokluğu nedeniyle hayvansal gıdaların tüketimin az olduğu, bu durumun toplumsal cinsiyet açısından değerlendirildiğinde Süryaniler açısından yemek tercihlerinde cinsiyetten ziyade dini yapının önemli bir rolü olduğunu göstermiştir.

"**Gastronomi Turizmi ve Bu Bağlamda Ticarileşen Ürünler**" temasına bakıldığında; gastronomi turizminin odağında yemeğin olduğu, gelen turistlerin farklı tatları keşfetme ve deneme isteğini içeren ve bu bağlamda kullanılan bir araç olduğu söylenebilir. Mardin siyasi olarak güvenliğin ve istikrarın sağlandığı yıllardan itibaren turistik olarak çok ilgi çekici bir şehir haline gelmiş son yıllarda bu anlamda Mardin'de büyük değişimler yaşanmıştır. Mardin'in eski kent merkezinin tarihi bir şehir konumunda özgün bir mimariye sahip olması, farklı etnik köken ve dinden kişilerin şehirdeki varlığı, çoğunlukla yabancı turistler için Mardin'in erken Hristiyanlık geçmişi, otantiklik ve hoşgörü kenti teması vurgusu, Mardin'in kültürel olarak turizm alanında çekiciliğini arttırmıştır. Hristiyan olan Süryani Cemaati'nin geçmiş yıllardaki göçler nedeniyle sayıları azalsa da önemli bir nüfusun Mardin'de yaşıyor olması ve bu bağlamda kadim ibadet merkezlerinin hala faal olması da Mardin'in turistik olarak popülaritesini arttırmıştır. Mardin ve Tur Abdin olarak adlandırılan tarihi bölgede çok sayıda kilise ve manastır turistlerin en çok ziyaret ettiği dini mekânların başında gelmektedir. Bunun yanında Artuklular, Akkoyunlular ve Karakoyunlular döneminden kalan camii, medrese, bedesten ve hamam gibi tarihi yapılar da turistlerin en çok ziyaret ettiği mekânlar arasında yer almaktadır.

Mardin gastronomi turizmi bağlamında yemek kültürü açısından da merak konusu olan bir şehirdir. Yemek kültürünün turizmle birlikte tanınırlığı artmış ve bazı ürünler Mardin'de etnik kimlikle anılmaya başlanmıştır. Bunun en bilinen örneği Süryani Çöreğidir (bkz. Fotoğraf 3.47, Fotoğraf 3.48). Normalde Mardin'de birçok baharatın karışımından oluşan ve hem özel günlerde hem de normal zamanlarda yapılan bir çörek kültürü zaten hep var olagelmiştir. Süryanilerin eskiden beri yaptığı özellikle özel günlerde hala yapılan ve *kahke* dedikleri yuvarlak çörekler, Müslümanların da Süryanilerle etkileşimi sonucunda yuvarlak *ka'k* veya *kahke* dedikleri çörekler ve taziyelerde ya da mevlitlerde ekmek büyüklüğünde oval yapılan *ıkliçe* (bkz. Fotoğraf 3.43, Fotoğraf 3.44) günümüzde hala yapılmaktadır. Ancak son yıllarda daha yeni diyebileceğimiz Süryani çöreği hurmalı bademli küçük dikdörtgen parçalar halinde üretilmeye başlamış ve kısa sürede popüler hale gelmiştir. Bu çöreğin üretimi ve satışının başladığı yer Deyrulzafaran Manastırı olmuştur. Orada farklı versiyonlar şeklinde denenerek ortaya çıkan bu çöreği yapan Süryani bir çift, şehir merkezinde bir mekân açıp orada bu çöreği satmaya başlamış ve çöreğin patentini (bkz. Fotoğraf 3.52) almışlardır. Daha sonra bu çörek Mardin'de birçok fırın ve pastanede satılmaya başlanmıştır. Ancak bunu yapan kişilerin çoğunlukla Süryaniler değil Müslümanlar olduğu gözlemlenmektedir. Süryani katılımcılar bu çöreğin yukarıda anlatıldığı gibi sonradan popüler bir ürün haline geldiğini ve aslında Suriye'de yapılan bir çörekten esinlenerek içi hurma dolgulu olarak yapıldığını dile getirmişlerdir. Bu çörek birçok Arap ülkesinde *mâ'mûl/mamoul* (مَعْمُول) diye isimlendirilen hurmalı kurabiyeye çok benzemektedir. Dolayısıyla katılımcıların bu konu hakkındaki fikirleri doğrulanabilir niteliktedir.

Yine Süryani çayı olarak satılan ürünün de aynı kişiler tarafından Manastırda ilk kez yapıldığı ve sonra ticari olarak satılmaya başlandığı bilinmektedir. Bu çayın içeriğinde de safran, bamya çiçeği, tarçın ve karanfil gibi bitkilerden oluşan bir karışım vardır (bkz. Fotoğraf 3.68). Çöreğin ve çayın önüne Süryani sıfatı getirilerek satılmasının yaklaşık 15 yıllık bir geçmişi vardır. Bu durum, etnik kökenin öne çıkarılarak bazı ürünlerin ticari bir meta haline dönüştürüldüğü şeklinde yorumlanabilir. Görüşme yapılan Süryani katılımcıların Süryaniliğin bu şekilde çörek ve çay üzerinden tanımlanmasını rahatsız edici bulduklarını ve Süryanilerin sadece otantik bir halk olarak görülmesine neden olduğunu ifade etmişlerdir. Katılımcılardan K31 kendilerinin şehirde köklü bir geçmişe sahip olduklarını ve bu şehirde her alanda var olmaya çalıştıklarını ifade etmiş, Süryaniliği gıdayla ticari amaçlı olarak öne çıkarmanın indirgemeci bir yaklaşım olduğunu dile getirmiştir. Mardin'de önemli bir zanaat olan kuyumculuk mesleği ve zanaatını icra edenlerin çoğunun Süryani olduğu bilinmektedir. Çay ve

çörek dışında ticarileşen bir başka ürün de şaraptır. Şarap tarihi çok eskilere dayanan bir içecektir ancak günümüzde Mardin'de Süryanilere ait bir içecek olarak bilinmektedir. Süryaniler eskiden normalde şarabı kendileri için yapıp tükettiklerini söylerken, daha sonra Midyat'ta yine geleneksel yöntemlerle şarap yapan fabrikaların açıldığını ve şarap üretiminin bu sayede arttığını ifade etmişlerdir. Bu şarapların satışı tıpkı çörek ve çay gibi yine manastırda yapılmaya başlanmış daha sonra şehir merkezinde Süryanilerin açtığı birkaç satış mağazasında bu şaraplar satılmaya başlanmıştır. Ancak daha sonra bazı Müslüman satıcıların da kendilerini Süryani olarak tanıtıp açtığı mağazalarla birlikte günümüzde şehir merkezinde 30'a yakın şarap satış mağazası olduğu görülmektedir. Dolayısıyla Süryani kültüründe hep var olan ama ticari olarak satılmayan bir ürün olan şarap son yıllarda Süryani şarabı (bkz. Fotoğraf 3.59) olarak pazarlanıp satılmaya başlanmış ve bu ürün de ticari bir meta haline dönüşmüştür. Benzer bir örnek olarak Süryanilerin şehir merkezinde kakuleli ve köpüksüz içilen kahveleri de Süryani kahvesi olarak kafe ve restoranların menülerinde yer almasının yanı sıra kahve satan mekânlarda da satılmaya başlanmıştır. Yine *dobo* yemeği de restoranların menülerinde yer alan popüler bir Süryani yemeğidir. Bu ürünlerin ticari birer metaya dönüşmesi turizmin artışıyla paralellik göstermektedir. Bu bağlamda Süryani kimliği bu şekilde ön plana çıkmış, merak konusu olmuş ve Süryaniler daha tanınır olmaya başlamışlardır. Bunların dışında son yıllarda Mardin badem şekerinin (*ımlebbes*) (bkz. Fotoğraf 3.79, Fotoğraf 3.80, Fotoğraf 3.82), *mırra*nın (bkz. Fotoğraf 3.70, Fotoğraf 3.71) ve dibek kahvesinin de farklı çeşitleri yapılarak satılmaya başlandığı (bkz. Fotoğraf 3.69) ve bu ürünlerin de ticari birer metaya dönüştüğü söylenebilir.

5.2. Geçiş Ritüellerinin Yemek Kültürü ve Kentleşme Bağlamında Mardin'deki Yansımaları

Odağında yemeğin olduğu etnik, dini ve kültürel kimliklerin ön plana çıktığı özel günler ve geçiş ritüellerinin modernleşmeyle birlikte zamanla nasıl değiştiği önemli bir konudur. Doğum ritüelinde yapılan yemeklerle ilgili farklılaşmalara bakıldığında, tezin 3. bölümünde ilgili kısımda da bahsi geçtiği üzere farklı etnik kökenler tarafından farklı şekillerde yapılan *ısfire*nin genellikle doğum yapan kadına toparlanması için yapıldığı ifade edilmiştir. Ancak Arap bir katılımcı geçmişte doğan çocuğun cinsiyetine göre doğan çocuk kız ise un çorbası erkek ise *ısfire* yapıldığını dile getirmiştir. Arapların, Süryanilerin ve Kürtlerin yaptığı bu pekmezli tatlının Arap ve Süryaniler tarafından aynı Kürtler tarafından farklı yapılıyor olması Arapların ve Süryanilerin şehir merkezinde uzun zamandır yaşıyor olmaları, Kürtlerin ise daha

çok kırsalda yaşayıp şehre sonradan göç ile gelmiş olmasıyla ilişkilendirilebilir. Yani bu farklılığın etnik köken ya da dini bağlamda değil şehir kültürüyle, kırsal kültürün farklı olmasından kaynaklandığı söylenebilir. Yine bu ritüel bağlamında bebek görmeye gelenlere ikram edilen lohusa şerbetinin Mardin merkezde çok yeni bir gelenek olduğu ve yine cinsiyete göre pembe ya da mavi yapıldığı ifade edilmiştir. Bu da toplumsal cinsiyet rolleri açısından önemli bir ayrıntıdır. Bunun dışında sadece Arap katılımcıların bahsettiği doğum yapan kadının şerefine verilen "Meryem Ana Sofrası" anlamına gelen "*Sıfrıt Meryemaana*" isimli bir ziyafet yemeği vardır. Bu ritüelin aynısının "Meryem Ana Sofrası" olarak Bulgaristan'ın Filibe şehrindeki Müslüman Türkler tarafından yapıldığı bilgisine rastlanmıştır (Pro-Studio Faik, 2019). Ancak bu çalışmada ikisi arasındaki etkileşimin ne yolla olduğuyla ilgili net bir bilgiye ulaşılamamıştır.

Mardin'deki bazı ritüellere çok benzer ritüellerin bazı Arap ülkelerindeki toplumlar tarafından da yapıldığına dair yazılı kaynaklarda çeşitli bilgiler olduğu görülmüştür. Örneğin Mardin'de günümüzde uygulanan doğum yapan kadının içini temizlediğine inanılan pekmez ve sadeyağ yedirme geleneğinin Yemen'de pekmez yerine bal ve sadeyağ şeklinde olduğu bilgisine rastlanmış (Maclagan, 2000, s. 163), Mardin'de pekmezin Yemen'de ise balın tatlı olarak bu ritüel için kullanılması büyük ihtimalle üzümün Mardin coğrafyasında çok yetişen bir ürün olması, balın ise Yemen'de çok üretilen bir gıda olmasıyla bağlantılıdır. Yani etnik kökenin, coğrafyanın ve iklimin bu bağlamda yemek kültürünü ve yemeğin dahil olduğu ritüelleri etkilediği söylenebilir.

Mardin'in kentsel yapısının 90'larla birlikte değişmeye başlamasıyla, bazı ritüellerin de bu bağlamda değiştiği sonucuna varılmıştır. Mardin'in eski taş evlerinden apartman hayatına geçişle birlikte mekânsal olarak değişiklikler meydana geldiği görülmektedir. Örneğin eskiden nişan, düğün, taziye, sünnet gibi ritüeller eski taş evlerin avlularında, damlarda ya da evin büyük odasında yapılıyorken günümüzde apartman hayatına geçilmesiyle bu ritüellerin artık evlerden çıkıp düğün salonları ya da taziye evlerinde yapılmaya başlandığı gözlemlenmektedir. Nişanlarda eskiden şerbet geleneği varken günümüzde şerbet yerine asitli içecekler ve hazır meyve suları verilmeye başlanmıştır. Eskiden düğünler evde yapılmakta ve düğün yemeği de evde verilmekteyken, günümüzde düğün yemekleri, ya düğün yemeklerinin ikramı için düğün salonu ya da yemek düğün öncesi gündüz verilecekse taziye evleri tercih edilmektedir. Düğün yemeklerinde Mardin merkezde eskiden kuzu dolması, *haşu* (iç pilav), etli yeşil/kuru fasulye, zerde, ayran, biber ve yeşil soğan veriliyorken günümüzde düğün salonlarında bu menüden fasulye, zerde, biber ve yeşil soğan çıkarılmış yerine Mardin'in yöresel yemeklerinden olan

ırok, sarma ve çiğköfteden oluşan ara sıcaklar ile kuruyemiş ve meyve tabağının eklendiği görülmektedir. Özellikle eskiden düğünlerde yapılan kuzu dolmasının günümüzde yapılmıyor olmasının yine mekânsal değişimle alakalı olduğu söylenebilir. Yine eskiden düğün pastası geleneği yokken düğün salonlarının ortaya çıkmasıyla son 40 yıldır salonlarda düğün pastası da verilmeye başlanmıştır. Sonuç olarak gelenekselden moderne geçişin, kentin mekânsal yapısını ve dolayısıyla ritüellerdeki yemek geleneklerini de değiştirdiği sonucuna varılmaktadır. Arapların, Kürtlerin, Süryanilerin, Türklerin ve diğer çok etnili kişilerin düğünlerindeki yemek geleneklerinde birtakım farklılıklar gözlemlenmektedir. Arapların düğün menüleri bütçeye göre değişse de menüde genel olarak *haşu*, tandır, yöresel yemeklerden oluşan ara sıcaklar, gazlı içecekler, meyve suları ve düğün pastası yer alırken, Kürtlerin düğün menülerinde genellikle *hamis*, *teşt*, *haşlama* et pilav, çiğköfte, kuru yemiş, ayran, meyve suyu ve gazlı içecekler yer almaktadır. Süryani düğün menülerinde ise yine *haşu*, *merge*, içli köfte, sarma, ciğer sote, ordövr tabağı, düğün pastası, gazlı içecekler ve meyve sularına ek olarak alkollü içeceklerden rakı, viski ve şarap ikram edildiği görülmektedir. Yerleşik Türk ve çok etnili katılımcıların ifadelerinden düğün menülerinin genel olarak Araplarla aynı olduğu sonucuna varılmıştır. Burada Arap kültürünün şehirde hâkim kültür olduğu ve dışardan gelenleri etkilediği söylenebilir. Düğün ritüellerinde yemekle ilgili bir başka değişim de yemekleri hazırlayan kişilerin farklılaşmasıyla yaşanmıştır. Eskiden düğün yemeklerini çoğunlukla evlerde kadınların pişirip servis ettiği vurgulanırken, günümüzde ise otel dışında belli salonlarda yapılacak olan düğünler için artık bir aşçının bu işi üstlendiği ve servisin erkekler tarafından yapıldığı belirtilmiştir. Toplumsal cinsiyet bağlamında değerlendirildiğinde kent ve mekân yapısındaki değişimin bu anlamda da bir değişime neden olduğu, yemek mekanının evden salonlara geçmesi ile kadınlar açısından rahatlatıcı bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak şehir merkezinde durum böyleyken, kırsalda hala yemek hazırlama işinin genellikle kadınlar tarafından yapıldığı ifade edilmiştir (bkz. Fotoğraf 3.86). Düğün yemekleri gibi taziye yemekleri de aynı şekilde kentsel yapının ve mekânın değişiminden etkilenmiş, taziyelerin evde değil taziye evlerinde yapıldıkları ve taziye yemeğinin de artık taziye salonlarında aşçılar tarafından pişirildiği katılımcılar tarafından dile getirilmiştir. Taziyelerde eskiden düğün yemekleri gibi yemeklerin pişirildiği günümüzde ise bunlara ek olarak daha kolay hazırlanan yemeklerden olan *sembûsek* ve lahmacun da yaptırıldığı, eskiden beri devam eden mevlit günü *ıkliçe* dağıtma ve taziye süresince *mırra* ikram etme adetlerinin de hala devam ettiği görülmektedir. Taziyelerde yemeğin taziye sahibi tarafından üstlenilmesi ve maddi açıdan çok külfetli olması Mardin'de hem kent merkezinde hem kırsalda çözülemeyen bir sorun olarak

görülmektedir. Kırsalda özellikle büyük ailelerin ve aşiretlerin bu konuyla ilgili müftülüklerin de girişimiyle büyük oranda yemek adetlerinin kaldırıldığı ancak hala bir kısım aşiretlerin bunu devam ettirdiği; kent merkezinde ise bu durumun aynen devam ettiği, toplum baskısından dolayı herkesin bu durumdan şikayetçi olduğu halde bu geleneğin devam ettirildiği sonucuna varılmıştır. Bu bağlamda olumlu denebilecek tek gelişmenin ise pandemi döneminden sonra taziyelerin gün sayısının 3'ten 2'ye indirilmesi, bunun birçok taziye sahibi tarafından uygulanması ve maddi külfetin bir miktar azaldığı söylenebilir. Süryanilerin taziyelerinin kiliselerde yapıldığı, yemek menülerinin onların perhiz ya da oruç dönemlerine denk gelip gelmemesine göre değiştiği ve bu bağlamda otoritelerin izni dahilinde taziyeye gelen Müslümanların yiyebileceği yemeklerin de yapıldığı, dolayısıyla dinin yemek ritüelleri üzerinde önemli bir etkisi olduğu söylenebilir. Mardin'de yaşayan yerleşik Türk ve çok etnili kişilerin de taziye geleneklerinin Mardin merkezdeki Araplar gibi olduğu katılımcılar tarafından vurgulanmış, kendi kültürlerinde yer alan keşkek ve pide verme geleneğini burada devam ettirmedikleri görülmüştür. Dolayısıyla Mardinli olmayan ama uzun yıllardır Mardin'de yaşayanların Mardin yemek kültürüne eklemlendiği ve onların da bu kültürü benimsediği söylenebilir.

Bayramlardaki yemek geleneklerine bakıldığında hem Ramazan hem de Kurban Bayramı'nda Araplar tarafından bayram yemeği olarak kaburga, but, işkembe, sulu yemekler gibi yemeklerin hala yapılmaya devam ettiği ancak eskiden yapılan hindi dolmasının günümüzde yapılmadığı, tatlılardan cevizli burma, *kâhiyye, harire*, zerde, sütlaç ya da ikisinin bir arada yapıldığı *ımtabbaka*nın ise yapımının devam ettirildiği görülmüş, bunlara ek olarak Mardin'de eskiden yapılmayan revani, şekerpare, tavuk göğsü gibi yeni tatlıların da bayram menülerine eklendiği ifade edilmiştir. Kürtlerde ise *hamis*, *goşt u birinc*, kavurma pilav gibi yemeklerin hala yapılmaya devam edildiği, ciğer sote, tavuk, içli köfte, çiğ köfte gibi yemeklerin sonradan eklendiği kaburganın ise bayramlarda çok yapılan bir yemek olmadığı söylenmiştir. Eskiden tatlı olarak daha çok *klüçe/nané şirin* yapıldığını günümüzde ise irmik tatlısı, kurabiye, kek, trileçe, haşhaşlı revani, kabak tatlısı gibi tatlıların da yapıldığı ifade edilmiştir. Eskiden bayram yemeği, erkekler bayram namazından döndükten sonra yenirken, günümüzde bu gelenek değişmiş ve sabahları zengin bir kahvaltı yapılmaya, bayram yemeği ise öğleden sonra yenmeye başlanmıştır.

Süryanilerin yıl içerisinde 25 Aralık'ta Doğuş (Noel/Küçük bayram), 6 Ocak'ta Vaftiz ve Nisan-Mayıs tarihleri arasında Diriliş (Paskalya/Kıyam/Büyük bayram) bayramları vardır. Doğuş bayramında merkezde yaşayanlar tarafından genellikle kaburga dolması, *dobo*, *ırok*,

kıtel, sarma, salata yapılıyorken daha sonradan merkeze göçle gelenlerin ise *merge*, pirinç pilavı/şehriyeli bulgur pilavı, *ırok*, *ıkbebet*, *sembûsek*, *işkembe dolması*, sarma, dolma yaptığı görülmüştür. Merkezdekilerle merkeze sonradan gelenlerin yaptıkları yemekler arasında bazı farklılıklar olduğu gözlemlenmektedir. Paskalya bayramında ise 50 günlük uzun bir oruç döneminden çıkıldığı için bayramın ilk günü sadece beyaz yemeklerden oluşan *mehir*, *sütlaç*, yumurta gibi hafif yemekler yendiği, asıl bayram yemeğinin ise ikinci gün yendiği ifade edilmiştir. Bu bayramda da yine diğer bayramda yapılan yemeklerin aynısının yapıldığı dile getirilmiştir. Tatlı olarak ise Doğuş bayramında *kahke* (susamlı tereyağlı), Paskalya bayramında Paskalya çöreği, kesme (*harire*) gibi tatlılar yapılmaktadır. Boyanmış yumurtalar ise gelen misafirlere ikram edilmektedir.

Yerleşik Türkler ve diğer çok etnili kişiler, Mardinliler gibi bayramlarda kaburga ve işkembe dolması gibi Mardin'e özgü yemekler yaptıklarını, tatlı olarak ise *ımtabbaka*, sütlaç ve cevizli ev baklavasını tercih ettiklerini ifade etmişlerdir. Bu da yine Arap kültüründeki geleneklerin daha çok benimsendiği anlamına gelmektedir.

Ramazan'da Mardin'de Araplar hemen her gün etli çiğköfte, çorba ve yöresel yemekler yapmakta, Ramazan'a özel olarak peynirli ya da cevizli *kâhiyye*, *zıngıl*, hurmalı/pestilli yumurtalı macun gibi tatlılar yapıldığı ifade edilmiştir. Kürtler, yerleşik Türkler ve diğer çok etnili kişiler ise Ramazan'da çiğ köfte yapmadıklarını, yemek olarak Araplarla benzer yemekleri yaptıklarını tatlı olarak ise Kürtler hoşaf, güllaç, Türkler ve diğer çok etnili kişiler ise güllaç ve hoşafın yanında ev baklavası ve cevizli peynirli katmer yaptıklarını söylemişlerdir. Sahurlarda hemen herkes benzer tarzda beslenmekte, kadınlar kahvaltılık, gençler kızartma, erkekler ise akşamdan kalan yemekleri yemeyi tercih ettiklerini ifade etmişlerdir.

Süryanilerin yılın her çarşamba ve cuma günü perhizli olmalarından dolayı yemek kültürü bu şekilde oluşmuştur. Oruç ve perhiz günlerinde din adamlarıyla sıradan insanların beslenmesinin farklı olduğu, din adamlarının her gün perhiz yemekleri yediği, sıradan insanların ise belli günlerde perhizli oldukları ifade edilmiştir. Yedikleri yemeklerin daha çok sebzeli, bulgurlu ve zeytinyağlı yemeklerden oluştuğu, bunun yanında balık da yiyebildikleri görülmüş, bunun dışında 3 günlük Ninova orucunda ise 3 gün boyunca hiçbir şey yiyip içmedikleri ve bu orucun herkes tarafından tutulamayan zor bir oruç olduğu ifade edilmiştir. Vaftiz ritüelinde ise vaftiz sırasında bebeğe 3 parça kutsal ekmek yedirildiği, yiyemeyecek kadar küçük bebeklerin ağzına ise kutsal ekmeğe değdirilmiş kaşığın bebeğin ağzına 3 kere sürüldüğü dile getirilmiştir. Vaftizden sonra ise gelen misafirlere ekmek, şarap ve çikolata

yemek olarak da *merge*, *haşu*, et ya da tavuk haşlama ikram edilmektedir. Bu ritüelde Hz. İsa'nın bedenini temsil eden ekmeğin ve kanını temsil eden şarabın kullanılıyor olması gıdalara atfedilen kutsiyet ve gıdaların bu anlamda sembolik olarak kullanılması, dinin ritüellerde verilen yemekler üzerinde önemli bir etkisinin olduğu ve o ritüeli belirleyen temel bir olgu olduğu sonucuna varılmaktadır.

Sünnet ritüelinde Mardin merkezde yaşayan Arapların, Kürtlerin, Türklerin ve diğer çok etnililerin yemek geleneklerine bakıldığında, günümüzde özellikle Arapların hala devam ettirdiği sünnet düğünü yemeklerine rastlanmaktadır. Tıpkı düğün yemekleri gibi *haşu*, fasulye, zerde, çiğköfte gibi yemeklerin verildiği, bu tören salonda yapıldığında ise kuru pasta ve çeşitli içeceklerin ikram edildiği görülmektedir. Kürtlerin bir kısmı sünnet düğünlerinde et-pilav, güveç ve kaburga yaptıklarını, bir kısmının ise bu tarz yemekler vermediklerini ifade edilmişlerdir. Toplumsal yapıdaki değişimle beraber sünnet ritüeli ve toplumsal cinsiyet bağlamında ona atfedilen önem zamanla değişim geçirmiş, örneğin sünnetler sünnetçi denen kişiler tarafından evlerde yapılıyorken günümüzde artık bu iş daha sağlıklı olduğu düşünüldüğü için cerrahlar tarafından hastane ortamında yapılmaya başlanmıştır. Eskiden çocuklar sünnet için bazen neredeyse 10 yaşına kadar bekletilirken günümüzde bebekler doğar doğmaz 1-2 ay içinde sünnet ritüelinin gerçekleştirildiği, düğün tarzında eğlence ve yemek verme geleneklerinin ise eskiye nazaran büyük oranda azaldığı görülmektedir.

Dini ritüellerin en önemlileri arasında yer alan, dünyevi olandan kutsal olana doğru yapılan ve tekrar dünyevi ortama dönülmesiyle tamamlanan hac ibadeti hem Müslümanlar hem de Hristiyanlar açısından önemlidir. Mardin merkezde yaşayan Müslüman Arapların, Kürtlerin, Türklerin ve diğer çok etnili kişilerin hac uğurlamalarına ve hac dönüşü yemek verme geleneklerine bakıldığında, Araplar hac dönüşü genellikle yöresel yemekler vermekte, bunun dışında gelen kişilere evde ya da taziye salonlarında mevlit veya hatim duası okutup yine orada *haşu* ve taziyelerde verilen *ıkliçe* yani çörek ikram etmektedirler. Kürtler ise hac öncesi de sonrası da yemek vermektedirler. Hac öncesi pilav, kuru fasulye, bamya, *dehudiyet*, kavurma gibi yemekler tercih edilmekte olup; hac dönüşü de yine benzer yemekler verdikleri ifade edilmiştir. Hacca giden kişiye ise günümüzde genellikle Araplar tarafından fındık, fıstık gibi hacının yanında götürebileceği kuruyemişler hediye olarak götürülmekteyken, günümüzde kuruyemişler dışında çeyrek altın, dolar, euro gibi maddi destekler de eklenmiştir. Bu anlamda hac ritüelinde de toplumsal bir değişim olduğu sonucuna varılmaktadır. Yerleşik Türkler ve diğer çok etnili kişiler de hac öncesi hacca gidecek kişi için iç pilav, kaburga, sulu yemek ve tatlı yapıldığını, hacdan döndükten sonra yine aynı yemeklerden oluşan yemekli mevlit

yapıldığını ifade etmişlerdir. Ancak kendi kültürlerinde daha çok hacdan dönen kişinin kendisinin yemekli mevlit yaptığını, bu mevlitte yemek olarak pilav, köfte, ızgara, tulumba ve ev baklavası verildiğini söylemişlerdir. Dolayısıyla Mardinli olmayan yerleşik Türkler ve diğer çok etnili kişilerin Mardin'e özgü gelenekleri yaptıkları ve bu ritüel özelinde Mardin yemek kültürünü benimsedikleri sonucuna varılmaktadır. Hac dönüşü Müslümanlar kendilerini ziyaret için gelen misafirlere yiyecek ve içecek olarak hurma ve zemzem suyu ikram ediyorken ayrıca seccade ve tespih de hediye etmektedir. Hristiyanlar tarafından ise gelen misafire içecek olarak Kudüs suyu ikram edilmekte, gelen misafire hediye olarak haçlı tesbihler, dini objeler (haç), anahtarlıklar, mumlar ve bileklikler verilmektedir. Müslüman ve Hristiyanların hac dönüşü ikram ettikleri zemzem suyu ve Kudüs suyunun ortak özelliği ikisinin de kutsal olduğuna inanılmasıdır. Yine dini obje olarak tespihlerin verilmesi de ortak bir gelenektir. Sonuç olarak bu bağlamda Müslüman ve Hristiyanların hac ritüelindeki yemek verme ve hacdan getirilen kutsal içeceklerin ve hediyelerin ortak benzer geleneklere sahip olduğu sonucuna varılmıştır.

Doğum günü ritüellerine bakıldığında Mardin merkezde yaşayan bütün etnik kökenden kişilerin ortaklaştığı noktanın doğum günlerinin vazgeçilmezi olan yaş pasta olduğu görülmüştür. Bunun dışında Araplar o güne özgü zeytinyağlı dolma/sarma, çiğ köfte, içli köfte, iç pilav, sigara böreği, poğaça, kuru pasta yaptıklarını ifade ederken, Kürtler yaş pasta haricinde özel bir yemek yapmadıklarını o gün ne yemek varsa onun yendiğini söylemişlerdir. Türkler ve diğer çok etnili kişiler börek, çörek ve salatalar yaptıklarını belirtmişlerdir. Süryaniler ise *doboo*, mumbar, sarma, çiğ köfte, hazır tatlı ve sütlü tatlılar yaptıklarını ifade etmişlerdir. Diğerlerinden farklı olarak Süryani bir katılımcı oğlunun doğum gününde yaş pasta yerine mumbar istediğini ve onların da mumbar yapıp üzerine mum diktiklerini ifade etmiştir. Burada yöresel yemeklerden olan mumbarın yaş pasta yerine yapılmış olması modern sayılabilecek doğum günü kutlamalarının geleneksele uyarlanmış olmasıyla açıklanabilir.

Yine modern sayılabilecek evlilik yıl dönümü kutlamaları ve yemek meselesine bakıldığında, katılımcılardan yıldönümlerini hiç kutlamayanların hatta hatırlamayanların çoğunlukta, kutlayanların ise azınlıkta olduğu görülmüştür. Yıldönümlerini kutlayanlar kutlamalarını ya dışarıda ya da evde yaptıklarını, o gün için özel bir yemek yapmadıklarını ifade etmişlerdir. Sadece Kürt bir katılımcı evlilik yıl dönümünü çok önemsediğini, Mardin'e yerleştikten sonra öğrendiği ve çok beğenerek yaptığı *haşu* (etli bademli iç pilav) yemeğini bugüne özel olarak yaptığını ifade etmiştir. Burada kırsaldan kente gelen biri merkezde yapılan bir yemeği çok beğenip en özel gününde yaptığını dile getirmiş, dolayısıyla bu ifade yemek bağlamında bir etkileşim olduğu görülmüştür.

5.3. Mardin'de Yemek Kültürü Bağlamında Gıda Festivalleri/Şenlikleri ve Bu Bağlamda Ortaya Çıkan Gastromilliyetçi ve Gastronativist Yaklaşımlar

Günümüzde gastromilliyetçilik bağlamında değerlendirilebilen gıda festivalleri/şenlikleri ulus kimliğinin ön plana çıkmasına katkı sunmaktadır. Yemek temalı yerel yemek festivalleri gıdayı yüceltme, bireysel ve kolektif kimlikleri şekillendiren çağdaş yemek söylemlerinin ifade biçimleridir (Adema, 2006, s. 314). Bunun yanında gastronomi turizmi kapsamında festivalin düzenlendiği şehrin yerel ve coğrafi işaretli ürünleri tanıtılmakta, somut olmayan kültürel miras içerisinde yer alan mutfak kültürü ve yemek kültüründeki bazı ritüellerin yer aldığı unutulmaya yüz tutmuş eski gelenekler yeniden gündeme gelmektedir. Tarım toplumları için ekim ve hasat zamanları, doğadaki değişimler ve mevsim geçişleri önemli tarihler olarak kabul edilmiş ve bunlar çeşitli ayin ya da dinsel ritüellerle tarih boyunca kutlanmıştır (Beşirli, 2012, s. 84). Bu ritüellerin bir kısmı günümüzde hala kutlanmaya devam etmektedir.

Mardin'de kurumsal olarak valilik, kaymakamlık, belediye veya müzenin katkılarıyla yemek kültürünü odağına alan ve toplum içerisinde sosyal ilişkilerin ve dayanışma ağlarının oluştuğu festival ve şenlikler düzenlenmektedir. İlk defa 2017'de düzenlenen "Harire Şenlikleri" ve eski bir gelenek olan "Bilali Şenlikleri" ile uzun zamandır yapılan ve en son 16.sı 2022 yılında düzenlenen "Yeşilli Kiraz Festivali"nden bahsedilebilir. Yemek kültürü alanında çok zengin bir mutfağa sahip olsa da Mardin'de henüz bir Gastronomi Festivali düzenlenmemiştir. Ancak T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın 16 şehirde düzenlediği Türkiye Kültür Yolu Festivaline (*Şehirde Festival Var*, t.y.) 2025 yılında aralarında Mardin'in de olduğu 4 şehrin daha dahil edildiği ve 2025'te bu kapsamda Mardin'de bir Gastronomi Festivali düzenleneceği duyurulmuştur (Edis, 2024b).

Harire Şenlikleri

Ekim ayının ortalarında bağbozumu zamanında düzenlenen bir şenliktir. "*Harire*" 2024 yılında coğrafi işaret tescili almış Mardin'e özgü bir tatlıdır (bkz. Fotoğraf 5.1). *"Harir"* Arapça ipek anlamına gelmekte, ipeksi bir dokuya sahip olduğu için de bu tatlıya *harire* adı verildiği düşünülmektedir. *Harire* Arapça unla yapılan çorbalar için de kullanılmaktadır. Örneğin, Fas mutfağında özellikle Ramazan ayında iftarlarda birçok çeşidi yapılan, "*herire"* olarak adlandırılan ve tatlı olarak değil de çorba olarak yenen bir yemek türü vardır (Diouri, 2000, s. 234). Mardin *harire* tatlısı genellikle üzüm pekmezinin yapıldığı bağ bozma zamanlarında, kaynayan üzüm şırasına özel bir toprak eklenerek büyük kazanlarda bolca

pişirilip üzerine ceviz içi eklenerek eşe dosta ikram edilen bir tatlıdır. Ancak bunun dışında her dönem üzüm pekmezi, şeker, un, su, tarçın ve yenibaharla pişirilip yine ceviz içiyle süslenerek de yapılmaktadır. Mardin *harire* tatlısı şıralık bir üzüm çeşidi olan *mazruna/mezrone*den[114] yapılmaktadır. *Mazruna* üzümü Mardin ve çevresinde "dağlık kesimlerde yetişen iri ve yuvarlak taneli, yeşilimsi-sarı renkte, ince kabuklu bir üzüm türüdür" (*Mardin Harire*, 2024). *Harire* tatlısı Türkiye'de birçok yörede yapılan pekmezli pelte ya da bulamaca benzemektedir. Örneğin Şanlıurfa'da un, nişasta ve pekmezden yapılan "*Çekçek Bulamacı*" (Halıcı, 2015, s. 149) tatlısı vardır ancak bu bulamaç *harire*den farklı olarak baharatsız yapılmaktadır. *Harire*ye eklenen yenibahar ve tarçın baharatları onu diğerlerinden farklı kılmaktadır. Süryani asıllı N. Şener (2023, s. 183) *harire*nin Süryanilerin oruç dönemlerinde çokça yedikleri bir tatlı olduğunu söylemektedir. Ayrıca verdiği *harire* tarifinde yenibahar ve tarçına ek olarak karanfil ve damla sakızı eklendiğinden bahsetmiştir. Ermeni asıllı Özyerli (2019, ss. 113-114) ise *harire* kelimesinin Süryanice olduğunu, Diyarbakır'da bu tatlıya kakule, zencefil ve mahlep gibi farklı baharatlar katılarak yapılan versiyonuna *paluza (paluze)* dendiğini belirtmektedir. Farklı baharatlar eklenerek birçok farklı isimle yapılan bu tatlı, aslında yemek kültürünün coğrafi sınırlarla belirlenemeyeceğinin bir göstergesidir. Üzümün yetiştiği ve pekmezin yapıldığı hemen hemen her bölgede böyle bir tatlının yapılıyor olması çok doğaldır. Tatlının içerisine konan farklı baharatlar ise o bölgede yetişen ürünlerin kullanımı ve bölgede yaşayanların zamanla oluşan damak zevkinin bir sonucu olarak yorumlanabilir. Mardin'de coğrafi işaret alan bir tatlı olan *harire*nin ayırt edici özelliği bölgede yetişen *mazruna* üzümünden yapılıyor olmasıdır.

[114] Mardin'de Araplar bu üzüme *mazruna*, Kürtler ise *mezrone* demektedir.



Fotoğraf 5. 1 Mardin Harire tatlısı (*Mardin Harire*, t.y.)

2017'den beri düzenlenen *Harire* Şenliklerinde *harire* kazanlarda bolca kaynatılarak halka ikram edilmekte bunun yanında festivalde üzüm şırası ve cevizli sucuk da yapılmaktadır. 2017'den 2023'e kadar olan süreçte bu şenlik Vali ve İçişleri Bakanlığı'nca görevlendirilen Büyükşehir Belediye Başkan Vekili (kayyım) tarafından düzenlenmiştir (bkz. Fotoğraf 5.2). 2018'de 2.si düzenlenen şenlikte dönemin kayyımı Mustafa Yaman şenlikte yaptığı konuşmada (Sincar, 2018) şehrin içinde bulunduğu kaotik ortamın onların yönetime gelmesiyle güven ortamına dönüştüğünü ve dolayısıyla bu şenlikleri, huzurun sağlandığı bir ortamda gerçekleştirebildiklerini vurgulamıştır:

> *"Artık belediyelerimizin terör örgütüne verilecek tek bir kuruşu bile yok. Bu nedenle Mardin Büyükşehir ve ilçe belediyelerimizin bütçeleri dağa taşa değil, siz değerli hemşehrilerimize harcanıyor. İlçe belediyelerimiz geçtiğimiz haftalarda festivaller yaptılar. Oradaki coşku görülmeye değerdi. Bugün bu coşku burada devam ediyor." Son 2 yıl içinde önemli değişimler yaşandığını ifade eden Yaman, "Mardin'in iki yıl önceki haliyle bugünü karşılaştırdığımızda çok farklı bir yerde. İlk geldiğimizde insanlar mutsuz, kimsenin ağzını bıçak açmıyordu. Terör, kâbus gibi ilimizi sarmıştı. O gün 'Sabredin güzel günler gelecek.' demiştim. Siz değerli hemşehrilerimiz sabrettiniz ve dualar ettiniz. Bizlerin terörle olan mücadelesine destek verdiniz. Şimdi ise gördüğünüz gibi otellerde yer yok." dedi.*



Fotoğraf 5. 2 Vali ve Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Mustafa Yaman ve vatandaşların katıldığı "Harire Şenliği", 14 Ekim 2017, (Çınarın Sesi, 2017)

En son 15 Ekim 2023'te Vali ve Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Tuncay Akkoyun'un katılımıyla gerçekleşen 6. Harire Şenliği Mardin Cumhuriyet Meydanında yapılmış, festivalde ayrıca yöresel ürünlerin tanıtıldığı tezgahlar da yer almıştır (*Mardin'de ''Harire Şenliği'' düzenlendi*, 2023). 2017-2023 yılları arasında düzenlenen bu şenliğin görsellerine bakıldığında Cumhuriyet Meydanı'nın Türk bayraklarıyla süslendiği görülmektedir (bkz. Fotoğraf 5.2, Fotoğraf 5.3).



Fotoğraf 5. 3 Vali ve Büyükşehir Belediye Başkan Vekili Tuncay Akkoyun ve vatandaşların katıldığı "Harire Şenliği", 15 Ekim 2023, Mardin (*Mardin'de ''Harire Şenliği'' düzenlendi İhlas Haber Ajansı*, t.y.)

2024 yılında düzenlenen Harire Şenliği ise 31 Mart 2024'te yapılan yerel seçimlerde seçilen DEM Partili Artuklu Belediyesi tarafından 17 Ekim'de yine Cumhuriyet Meydanında

gerçekleştirilmiştir (bkz. Fotoğraf 5.4, Fotoğraf 5.5, Fotoğraf 5.6). Şenlik, Artuklu Belediyesi Eş Başkanları Münevver Ölker ve Mehmet Ali Amak ile Mardin Milletvekili Beritan Güneş ve vatandaşların katılımıyla gerçekleştirilmiştir (*Harire şenliği*, 2024).



Fotoğraf 5. 4 Artuklu Belediyesi Eş Başkanları Münevver Ölker ve Mehmet Ali Amak ile Mardin Milletvekili Beritan Güneş 17 Ekim 2024, Mardin, (*Harire şenliği*, 2024)



Fotoğraf 5. 5 4 dilli Harire Şenliği afişi ve eğlenen vatandaşlar, 17 Ekim 2024, Mardin, (*Harire şenliği*, 2024)



Fotoğraf 5. 6 Yöresel Kürt kıyafetleriyle erbane grubu, 17 Ekim 2024, Mardin, (*Harire şenliği*, t.y.)

Artuklu Belediyesinin 17 Ekim'de düzenlediği Harire Şenliği'nden sonra 21 Ekim'de Mardin Büyükşehir Belediyesi tarafından şenlik bu sefer "Mahsere Şenliği" ismiyle düzenlenmiştir (bkz. Fotoğraf 5.7, Fotoğraf 5.8, Fotoğraf 5.9). Bu şenliğin içeriği de öncekilerle aynıdır. Üzüm şiresi kaynatıldıktan sonra cevizli sucuk ve harire tatlısı yapılıp halka dağıtılmıştır. Şenlik, Büyükşehir Belediyesi Eş Başkanı Devrim Demir, DEM Parti Mardin Milletvekilleri Salihe Aydeniz ve Beritan Güneş Altın, Derik Belediyesi Eş Başkanları Songül Özbahçeci ve Cengiz Temelli, Genel Sekreter Yardımcıları, Daire Başkanları, Mardin halkı ve yöreye gelen turistlerin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. "Mahsere etkinliklerinin bu coğrafyanın geleneksel kültürel zenginliklerinden biri olduğuna dikkat çeken Eş Başkan Demir" (*Mardin'de "Harire Şenliği" düzenlendi*, 2023)[115] bu gibi kültürel şenliklerin mevcut sistemin asimilasyon politikalarına karşı bir direniş olarak bölgede yaşayan bütün halkların kültürünü koruma misyonu olduğunu ifade etmiştir:

> *Biz, kültürel ve tarihi etkinliklere büyük değer veriyoruz; çünkü bir toplumu toplum yapan, onun kültürel ve tarihi mirasıdır. Coğrafyamız, bu bakımdan çok renkli ve zengindir. Ancak mevcut sistem, yüzyıllardır asimilasyon politikalarıyla toplumların renklerini yok etmeye ve kendi kültürlerine entegre etmeye çalışmıştır. Bizler ise bu politikalara karşı durarak, tüm halkların kültürünü korumaya ve savunmaya devam edeceğiz. Kültürel ve tarihi geleneklere sahip çıkmak, asimilasyon politikalarına verilebilecek en güçlü cevaptır.*

[115] Mardin Büyükşehir Belediyesi'ne 4 Kasım 2024 tarihinde kayyım ataması yapıldığı için kaynak gösterilen linke artık erişilememektedir.



Fotoğraf 5. 7 Mardin Büyükşehir Belediyesi Eş Başkanı Devrim Demir, DEM Parti Mardin Milletvekili Salihe Aydeniz 21 Ekim 2024, Mardin, (Mardin'de Mahsere Şenlikleri, 2024)

2024 yılında DEM Partili Büyükşehir ve Artuklu Belediyelerinin yaptıkları Harire ve Mahsere Şenlikleri görsellerine bakıldığında ise önceki yıllarda yapılanlardan farklı olarak Cumhuriyet Meydanında Türk bayrakları olmadığı görülmektedir. Ayrıca etkinlik afişleri Kürtçe, Arapça, Süryanice ve Türkçe olarak 4 dil şeklinde bütün halka hitap eden afişler şeklinde hazırlanmıştır. Düzenlenen müzikli eğlencelerde görselde Kürt yöresel kıyafetli erbane grubu ve yine Kürt müziğinin ön planda olduğu görülmektedir.

Siyasilerin, odağında gıdanın ve eski kültürel geleneklerin olduğu bu gibi şenliklerde verdikleri mesajlara bakıldığında, bu etkinliklerin politik söylemlerin propaganda aracına dönüştüğü bu açıdan işlevsel birer araç olarak kullanıldığı görülmektedir. Örneğin 2018 şenliğinde dönemin kayyımı ve aynı zamanda valisi olan Mustafa Yaman konuşmasında, 6-8 Ekim 2014'te Kobani Olayları (Kamer, 2024) sırasında Türkiye'nin özellikle Güneydoğu illerinde meydana gelen şiddet olayları sonrası yaşanan kaotik ortamın devlet eliyle sona erdirilmesi, terörün bertaraf edilmesi ve güven ortamının sağlanmasıyla bu tarz kültürel unsurların şenlik, toplumu bir araya getirme misyonları olduğunu ifade etmiştir. Üner'e göre (2024, s. 14) bu şenlikler siyasi otoritenin amaçları ve uygulanma yöntemleri doğrultusunda kimlik ve aidiyet gibi kavramları da içine alan gastropolitika kavramı bağlamında değerlendirilebilir.



Fotoğraf 5. 8 3 dilin yer aldığı şenlik afişi, 21 Ekim 2024, Mardin, (Mardin'de Mahsere Şenlikleri, 2024)



Fotoğraf 5. 9 Şenlik alanının düzenlendiği Cumhuriyet Meydanı, 21 Ekim 2024, Mardin, (Mardin'de Mahsere Şenlikleri, 2024)

Uluslararası Yeşilli Kiraz Festivali

Bu festival genellikle haziran ayının ortalarında Mardin'in kirazıyla ünlü Yeşilli ilçesinde düzenlenmektedir. Mardin Valiliği, Yeşilli Kaymakamlığı ve Yeşilli Belediyesi tarafından her yıl organize edilen bir etkinliktir. Pandemi nedeniyle bir süre ara verilmiş ancak en son 2022 yılında 16.sı düzenlenmiş olan "Yeşilli Uluslararası Kültür Sanat ve Kiraz Festivali'nde festival kapsamında "en güzel kiraz", "en güzel bahçe" seçimlerinin yapıldığı etkinliklere yer verilmiştir. Festival Kur'an-ı Kerim tilaveti ile başlamış, Mardin'in çok dinli

yapısını yansıtan "Diyanet İşleri Başkanlığı Korosu, Dr. Ali Osman Alaca, Mardin Dinler Korosu[116]" konserleri verilmiştir. Bunun dışında ünlü ve yerel sanatçılar şarkılar söylemiş, Mardin'in Beyaz Su Kemençe[117] ekibi ve Urfa Eyvan grubu sıra gecesi etkinlikleri ile festivale katılım sağlamışlardır (*Kiraz Festivali*, 2022). Mardin'in çok kültürlü ve çok dinli toplumunun temsilleri -Diyanet İşleri Başkanlığı Korosu, Mardin Dinler ve Diller Korosu, Koçerlerin kemençesi- bu gıda festivalinde karşımıza çıkmaktadır. Mardin'in sosyo-kültürel yapısı her platformda farklı şekillerde vurgulanmaktadır.

Bilali Şenliği

Günümüzde Artuklu'ya bağlı Alımlı mahallesi olarak bilinen ancak daha önceki ismiyle Bilâli[118] Köyü'nde tarihi çok eskilere dayanan, 1958'e kadar mayıs ayının ilk haftası arpaların sararmasıyla hasat döneminin başlaması ve köylülerin toplanarak hasat döneminin bereketli geçmesi çeşitli ritüellerle kutlanan bir şenlik geleneği vardır. "Bilâli Şenlikleri" adıyla 2017 yılında Mardin Müzesi'nin somut olmayan kültürel miras statüsüne giren birçok önemli değeri yaşatma çabasıyla 58 yıl sonra tekrar kutlanmaya başlanmıştır (bkz. Fotoğraf 5.10, Fotoğraf 5.11). Dönemin müze müdürü Nihat Erdoğan'ın öncülüğünde 8 bin yıllık olduğu düşünülen bu eski gelenek yeniden yaşatılmaya başlanmıştır. Köyün karşında yer alan ve Bilal-i Habeş'e ait olduğu düşünülen ve Sarı Arpalar Ziyareti (*Ziyareta Ceh Zer'a*)[119] olarak bilinen tepede Mayıs'ın ilk haftası kutlanan ve yıllar sonra düzenlenen bu şenlik hakkında Erdoğan şunları söylemiştir (Edis, 2024a):

> *Her yıl mayıs ayının ilk hafta sonunda hasadın bereketlenmesi için kurbanlar kesilir, yemekler pişirilir ve dostlarla, akrabalarla paylaşılırdı. Bereket dualarının yanı sıra hastalara şifa bulmak için de bu tepeye çıkılır ve burada dualar edilirdi. Şenlikte büyük bir pazar yeri kurulur, Mardin'den gelen leblebici ve çerçilerden alışveriş yapılırdı. Alana gelen dengbejler, davul zurnacılar ve rebabiler müzikleriyle şenliğe renk katarken, birlikte halaylar çekilir, çeşitli oyunlar ve eğlenceler düzenlenirdi. Her yıl geleneksel olarak düzenlenen Bilali Şenliği ile bölgenin somut olmayan kültürel mirasları arasında olan bir ritüelin köylülerle birlikle tekrar düzenlenerek yaşatılması, sürdürülebilirliğinin sağlanması ve koruma altına alınan Bilali köyünün, kültür turizm*

---

[116] Mardin'in farklı etnik gruplarından oluşan ve 5 dilde ilahiler ve şarkılar söyleyen koro (*Diller ve Dinler Korosu*, 2016)

[117] Mardin'de özellikle Nusaybin'de yaşayan ve küçük bir grup olan Koçerler (Domlar) kemençe (rebab) eşliğinde icra ettikleri müzik kültürüyle tanınmaktadırlar.

[118] İslamiyet'te ilk ezanı okuyan Bilal-i Habeşi'nin Şam'a geçerken öğle vakti köyde ezan okuduğu ve köyün adının buradan geldiği rivayet edilmektedir.

[119] Kürtçe karşılığı.

destinasyonlarından biri olması hedefleniyor… Mardin'in kaybolmaya yüz tutmuş somut ve somut olmayan kültürel mirasının tanıtılması canlandırılması ve yaşatılmasını sağlamak amacının güdüldüğü projede Alımlı Köyünde Bilali ve Mardin'de Haset Marena[120] adı altında bahar aylarında düzenlenen halk şenliklerinin bahar bayram ve ritüellerinin, gelenek göreneklerin , yemek kültürü, geleneksel çocuk oyunları… gibi somut olmayan kültürel miras ögelerinin kaybolmaması için tanıtılıp halkta farkındalık kazandırarak yaşatılması planlanmıştır.

Tarımın doğduğu coğrafya olan Mezopotamya'da eski bir gelenek olan arpaların sararmasıyla hasat mevsiminin başlamasının günümüzde yeniden tarihi bir yerleşim alanı olan Alımlı'da kutlanıyor olması Mardin'in kültür turizmi açısından önemli bir adımdır. Erdoğan[121] bu şenliğin bölgeye katkısını şu şekilde ifade etmektedir (Edis, 2024a) :

Bu şenliğin itici gücü ile Alımlı köyünde köy turizmi, geleneksel el sanatlarının ve geleneksel köy ürünleri üretimin devam etmesinin sağlanması, Alımlı köyü Deyrulzafaran manastırına 2 km uzaklıkta bulunup din turizmi, köy turizmi, alternatif turizmi ve kültür turizmi çeşitliliği barındıran Yeni Bir Turizm Destinasyonu Olarak Turizme Kazandırılması ve köyün yıkılma tehlikesi bulunan evlerinin restore edilebilmesi için fonların bulunması da hedefleniyor.

[120] "Hesıt Merene, Süryanice kökenli bir deyimdir. Sözcük anlamı bakımından Türkçe'ye **Kızlar/Meryem Haftası** şeklinde, söz öbeğinin ilettiği anlam bakımından ise **Bahar Şenliği** şeklinde çevrilebilir. Geçmişte, Mardin halkı baharın gelişi ile birlikte mayıs ayı içerisinde bir hafta süreyle güney yamacına kentin kurulduğu dağın kuzey tarafına geçer ve kutlama yapar. Güney yamacı yerleşim alanı olan kalenin kuzey tarafı yöreye özgü ağaçlar ve bitki türleri ile kaplı dik bir yamaçtır. Mardinliler, burada bir hafta süreyle piknik yapıp eğlenerek kışın yorgunluğunu üzerlerinden atarlar ve birbirleriyle iletişim kurarak kaynaşırlar. Somut Olmayan Kültürel Miras İl Envanterine alınmıştır".(*Hesıt Merene*, 2021)

[121] Nihat Erdoğan, Eski Mardin Müzesi Müdürü.



Fotoğraf 5. 10 Bilali köyü ve şenlik alanı, 6 Mayıs 2017, Alımlı/Mardin



Fotoğraf 5. 11 Bilali Şenliği, 6 Mayıs 2017, Alımlı/Mardin

Sonuç olarak, son yıllarda Mardin'de yapılan şenlik ve festivaller yemek kültürü bağlamında değerlendirildiğinde, festivallerde belediye başkanı yerine atanan kayyımların ve partili başkanların siyasi konuşmalar yapmaları neticesinde bu festivallerde Parasecoli'nin (2022, s. 188) gıda ve siyaset ilişkisi için kullandığı gastronativist tutumların sergilendiği, gıdanın siyasette ideolojik bir araç olarak kullanıldığı, gastropolitik söylemlerin de gıda ve yemek festivallerinde etkisinin hissedildiği görülmektedir.

Örneğin belediyenin kayyım döneminde yapılan "*Harire Şenlikleri*"nin Dem Partili belediye tarafından "*Mahsere Şenlikleri*"ne dönüştüğü görülmüş, festivalin isminin Arapça'dan (*harire*den) Kürtçe'ye (*mahsere*ye) çevrilmesi Kürt etnik kökeninin merkezde hem sayısal hem de siyasi olarak daha güçlü olduğu mesajını içermektedir. Bunun yanında kayyım döneminde şenlik alanında çok yoğun bir şekilde Türk bayrakları görülürken Dem Partili belediyenin yaptığı şenliklerde Türk bayraklarına rastlanmamaktadır. Bir başka fark ise şenliğin yapıldığı meydanda Dem Partili belediyenin Arapça, Kürtçe, Süryanice ve Türkçe 4 dilde etkinlik afişinin bulunduğu ve Kürt bir grubun şarkı ve türküler söylediği görülmüştür. Arap nüfusun çoğunlukta olduğu Mardin'in Yeşilli ilçesinde yapılan "Yeşilli Kiraz Festivali"nde ise çok kültürlü ve çok dinli toplumunun temsillerinin -Diyanet İşleri Başkanlığı Korosu, Mardin Dinler ve Diller Korosu, Koçerlerin kemençesi- bu gıda festivalinde karşımıza çıkmaktadır. Sonuç olarak gıdanın ve yemek kültürünün merkezinde olduğu festival ve şenlikler bir yandan küreselleşmeye karşı gastromilliyetçiliği, ulus kimliğini ya da kimi zaman dini kimliği ön plana çıkarırken, bu etkinliklerin gastronomi ve inanç turizmi bağlamında yerel ekonomiyi destekleyen önemli etkinlikler olduğu ve Mardin'in sosyo-kültürel yapısının bu festivallerde ön plana çıktığı görülmektedir. Ayrıca gelişimsel yaklaşım bu festivallerin içeriklerini şekillendiren yerel siyasetin söylemleri ve bu alana müdahaleleriyle etnik kimliğin öne çıkarılmasında nasıl araçsallaştırdığını anlamamız açısından yardımcı olmaktadır.

5.4. Yemek Kültürü Alanında Ön Plana Çıkan Yaklaşımlar ve Saha Bulguları Bağlamında Mardin Yemek Kültürünün Analizi

Yemek çalışmalarında ön plana çıkan işlevselci, yapısalcı, gelişimsel yaklaşımlar ile bu yaklaşımlara yakın bir duruş sergileyen kuramcılar incelendiğinde, Mardin yemek kültürünü ele alırken ilişki kurabileceğimiz, yemeğin sadece beslenme amacı taşımadığını aynı zamanda kültürel olarak ele alınması gerektiğini vurgulayan bir anlam taşıdığını vurgulamak mümkündür. İşlevselci yaklaşım çerçevesinde yemek, insanları bir araya getiren ve

dayanışmayı güçlendiren bir olgu olarak ele alınabilir. Örneğin husumetli aileler arasında barışın ve birlikteliğin sağlanmasına aracılık eden barış sofraları bu bağlamda değerlendirilebilir. Bölgeye has problemlerin çözümünde yemek birleştirici bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda Simmel'in yemeğin sosyal ilişkilerde merkezi bir konumda olduğu söyleminin günümüzde de geçerli olduğu, yemeği sosyo-kültürel bir olgu ve toplumsal bir etkileşim biçimi olarak görmesinin bizim çalışmamız açısından destekleyici bir bakış açısı sunduğu görülmektedir. Simmel "Düşmanla yiyip içmek onu dosta dönüştürür" demektedir (akt. Symons, 1994, s. 341). Farklı sebeplerden aralarında ciddi fikir ayrılıkları ya da husumet olan aşiretler veya geniş ailelerin aralarını düzeltmek ve varolan gerginliği azaltmak için bölgenin bir kanaat önderi iki tarafı bir barış yemeğiyle biraraya getirmekte ve sorunlar yemekte konuşulup halledilmektedir. Bunun dışında taziye ve düğün gibi toplu yenen yemek ritüelleri ve günümüzde çok yaygın olmasa da hala devam eden geniş ailelerin birlikte yedikleri bayram yemeği ritüeli de Durkheim'ın vurguladığı şekliyle toplumda dayanışmayı ve sosyalizasyonu sağlamaktadır. Bu ritüellerin aynı zamanda aralarında anlaşmazlık olan ailelerin tıpkı barış yemeklerinde olduğu gibi uzlaşmasını sağlamak gibi işlevsel misyonları vardır. Yani yemeğin birçok alanda olumlu manada çok önemli bir fonksiyonu olduğu, sosyal uyum ve istikrarı sağladığı söylenebilir. Ancak, Mardin şehir merkezinde her ne kadar geniş aileyle yenen bayram yemeği geleneği devam etse de modernleşmeyle ve değişen aile yapısıyla birlikte bayram yemeklerinin artık çekirdek aile içerisinde yendiği, sadece geleneksel ve dini bir ritüel olarak sürdürüldüğü görülmekte, bu ritüelin işlevselci yaklaşım açısından eskisi kadar güçlü bir toplumsal işleve sahip olmadığı sonucunu doğurmaktadır. Yani bu açıdan işlevselcilik değişen bazı ritüelleri açıklamak açısından yetersiz kalmaktadır. Dolayısıyla bayram yemeği örneği üzerinden değerlendirildiğinde, günümüzde bayram yemeği ritüelinin geniş aileyi bir araya getirme ve dayanışmayı sağlama işlevinin zayıfladığı söylenebilir. Bu bağlamda işlevselcilik kuramı Mardin'deki toplumsal yapıyı, buna bağlı olarak dini çeşitliliği, kültürel kimlikleri ve bunların değişimiyle birlikte değişen yemek kültürünü açıklamak için tek başına yeterli bir bakış açısı sunmamaktadır. Bu nedenle, yemek sosyolojisi ve antropolojisi alanındaki diğer yaklaşımlar da değerlendirilmelidir.

Yine yemek pişirme alanındaki analizlerinde yapılsalcı yaklaşım açısından önemli olan ve kullandığı çiğ ve pişmiş yemek arasındaki ayrım ile doğa ve kültür arasındaki ayrım analojisinde pişirme işlemini çiğ olan maddeleri insanların yiyebileceği uygun bir hale dönüştürme işlemi olarak adlandıran Lévi-Strauss'un örneğin Mardin ve çevre illerde, aynı zamanda birçok Arap ülkesinde yapılan ve çok popüler bir yemek olan çiğ köfte (*kibbeh niyye*)

örneği bağlamında ele alındığında pişmemiş etle yapılan çiğ köftenin onun bahsettiği bu ayrımla örtüşmediği söylenebilir. Çünkü Lévi-Strauss'un bakış açısına göre doğa ve kültür analojisinde pişirme kültürel dönüşümü simgelemektedir. Ancak bu durumda çiğ köftenin bu şekliyle yenmesinin, kültürel olarak dönüşememiş yani daha "ilkel" bir toplumun yaptığı bir eyleme tekabül ettiği sonucuna varılmaktadır. Dolayısıyla Lévi-Staruss'un bu bakış açısının her topluma uyarlanamayacağı, toplumdan topluma farklılık gösterebileceği sonucuna varılabilmektedir.

Yapısalcı yaklaşım içerisinde anılan Douglas (1972) yiyeceklerin kategorileri ve işlevleri hakkında analizler yaparak öğünlerin kategorilerinin neye göre tanımlandığını anlamaya çalışmaktadır. Mesela akşam yemeğinin bir çorbadan da oluşabileceğini ifade etmekte, akşam yemeğinde ana yemek diye bir kategorinin varlığını sorgulayıp bu ana yemeğin etli bir yemek olmasını belirleyen şeyin ne olduğuyla ilgili sorular sormaktadır. Bu bağlamda Mardin yemek kültüründe eskiden de günümüzde de çorbanın bir ana yemek oluşu tam da Douglas'ın temas ettiği şey olarak karşımıza çıkmaktadır. Mardin'de öğünlerdeki yemek kategorilerinin sınırları çorba örneğindeki gibi çok muğlaktır. Mesela Anadolu'daki birçok kültürde yer alan her yemeğin yanında her gün salata yapılmasının Mardin'de geçerli olmadığı buna bir örnek olarak verilebilir. Ya da tatlıların eskiden daha çok öğün olarak yenmesi gibi örnekler aslında bir toplumun yemek kültürü ve yemeğin işlevi hakkında bize bilgi vermektedir. Bu durum farklı statülere sahip kişiler arasında değişkenlik gösterebilir ve genellenemeyebilir ama Mardin'de öğünlerle ilgili sabit menüler ve kuralların olmadığı ve bunun yemek kültüründe bir yer edindiğini söylemek mümkündür. Zira saha çalışması sırasında bazı katılımcıların (K1, K, 56Y, Ev Hanımı, Arap) öğlen öğününü akşam öğünü gibi birkaç çeşitten oluşan bir menü olarak hazırlayıp yedikleri, bazılarının (K26, K, 53Y, Restoran İşletmecisi/Şef, Arap) ise akşam yemeğini meyveyle geçiştirdiklerini söylemeleri ya da (K21 E, 60Y, Memur, Arap) kahvaltı öğününde akşamdan kalan yemeğin yendiğinin ifade edilmesi gibi örneklerde de kendini göstermiştir. Sonuç olarak Douglas yapısalcılıktaki dilbilimsel metaforlar aracılığıyla yemek kültürü ve gıda tüketim örüntülerinin tanımlanmasının eksik bir bakış açısı sunduğunu vurgulamakta, Beardsworth ve Keil (2011, s. 111) de "… besinlerin ve yemek yemenin bir toplumsal iletişim olduğu fikrine yapılan vurgu ile yapısalcılık, insani besin sistemini bir bütün olarak ifade eden önemli karşılıklı ilişkilerin analizini kapsam dışı bırakıyor" diyerek yapısalcılığı eleştirmektedirler.

Mardin yemek kültürü gelişimsel yaklaşım açısından ele alındığında, Mardin kent merkezine sonradan göç, evlilik, iş gibi nedenlerle gelip artık Mardin kültürüne eklemlenen

farklı etnik köken ve dinden kişilerin, toplumsal ve kültürel değişim sonucunda zamanla değişen damak tatları, yemek alışkanlıkları, yemeklerin ve yemek ritüellerinin değişen sembolik anlamları gibi konular önem arz etmektedir. Gelişimsel yaklaşım sonradan gelenlerin etkilenmesi kadar Mardin'in yerlilerinin de bu durumdan ne derece etkilendiğini anlamamızı sağlamaktadır. Örneğin, toplumsal yapılardaki değişimlerin mutfak kültürlerine yansımalarını inceleyen Mennell'in (akt. Özgören Kınlı, 2020) bakış açısıyla Mardin mutfak kültürü incelendiğinde damak tadı ve yeme alışkanlıklarının kısmen değiştiği sonucuna varılmıştır. Buna örnek olarak Mardin merkezde fast food kültürünün gençler arasında zamanla yaygınlaşması ve genç nesillerin[122] önceki nesillerden[123] farklı olarak örneğin *kibe* (işkembe dolması) ve mumbarı salçasız değil daha çok Kürtlerin yediği şekliyle salçalı tercih etmeleri verilebilir.

Bourdieu'nun (2015) bakış açısı da yemek sosyolojisi ve sınıf meselesi açısından önem arz etmektedir ancak bizim çalışmamızda ele alınan yemek kültüründeki beğeni ve zevklerin sadece hiyerarşik olarak sınıfsal statülerle belirlenmediği, yeme içme alışkanlıklarının geleneklerin devam ettirilmesiyle belirlendiği, içinde bulunulan toplumsal yapının da yemek kültürünü etkilediği görülmekte ve bu bağlamda Mauss'un (2022) yemeği "bütünsel sosyal olgu" olarak ele alması çalışmamızda elde edilen sonuçları anlamak açısından bize önemli bir bakış açısı sunmaktadır. Mauss'un bakış açısıyla Mardin'deki geçiş ritüelleri değerlendirildiğinde örneğin taziyelerdeki yemek verme ritüellerinin toplumsal baskı sonucu çok külfetli olsa da sosyo-ekonomik gelir düzey fark etmeksizin herkes tarafından hemen hemen aynı menü içeriğiyle gerçekleştirildiği görülmektedir.

[122] Arap kökenli gençler.

[123] Araplar.

6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu tez çalışmasında Türkiye'nin önemli sınır kentlerinden biri olan, tarihsel olarak birçok medeniyetin izlerini taşıyan dolayısıyla içerisinde birçok farklı etnik kimlik ve dinden kişiyi barındıran bir şehir olarak Mardin'in yemek kültürü etnik, dini, kültürel kimlikler, günümüzde turizm potansiyelinin keşfedilmesiyle ortaya çıkan gastronomi turizminin etkilerini içeren sosyolojik ve antropolojik kavramlar, olgular ve yaklaşımlar çerçevesinde incelenmiştir. Bunun yanında yemek kültürünü etkilediği düşünülen geçiş ritüellerindeki yemek gelenekleri, sofra adabı, öğün sayıları, günlük yeme rutinleri de ele alınan konular arasındadır. Mardin'in merkeziyle sınırlandırılan bu çalışmada, yemek kültürünün etno-dinsel kimlikler yani Araplar, Kürtler, Süryaniler, Türkler, diğer çok etnili gruplar ile Müslümanlar ve Hristiyanlar açısından ve aynı zamanda kültürel kimlikler olarak nitelendirilebileceğimiz *bajari*lik ve *gundi*lik kavramları bağlamında nasıl bir etkisi olduğunu anlamak için bazı kavramlar ve teoriler çerçevesinde değerlendirilmiştir. Bunun yanı sıra yapılan saha çalışmasıyla katılımcıların yemek üzerinden kendilerini tanımlama biçimleri, algıları, anlatıları, kimlik, aidiyet ve göçler sonucunda kente gelenlerin kente uyumu ele alınan temel konulardandır.

Bu çalışmada incelenen bir diğer konu Mardin şehir tarihinin yemek kültürü üzerindeki etkisidir. Mardin yemek kültürünü daha derinlemesine anlayabilmek için şehrin tarihi, coğrafi ve demografik yapısıyla ilgili yazılan kaynaklar, monografiler, seyahatnamelerden faydalanılmış, bu yolla şehrin geçmişten bugüne kadar içinde barındırdığı birçok medeniyetin, etnik ve dini çeşitliliğin yemek kültürüne etkileri incelenmiş ve bu bağlamda değerlendirmeler yapılmıştır.

Mardin yemek kültürüyle ilgili daha önce daha önce yapılan çalışmaları içeren literatür ışığında bu çalışmanın niteliği ve ele aldığı kavramsal çerçeve incelendiğinde, bu tez çalışmasının gastronomi, gastronomi turizmi vb. gibi alanlarda daha önce yazılan tezlerden farklı bir bakış açısı sunduğu, saha çalışması bulgularından çıkan sonuçlar ve bu sonuçların yorumlanması ile ortaya çıkmıştır. Örneğin Mardin yemek kültürünü ele alan çalışmaların birçoğu sadece Süryani yemek kültürünü farklı açılardan ele alıyorken, bu çalışmada Mardin merkezde yaşayan Arap, Kürt, Süryani, yerleşik Türk ve diğer etnik kökenden kişilerin de yemek kültürü hakkındaki düşünceleri, algıları, etnik, dini ve kültürel farklılaşmaları gastromilliyetçi, gastronativist ve gastropolitik kavramlar çerçevesinde değerlendirilmiştir. Mardin yemek kültürünün sosyolojik açıdan incelendiği kitap ve makalelere bakıldığında ise

Mardin yemek kültürünü belli bir etnisiteye mal etmenin doğru olmadığı bilgisi ve Mardin yemek kültürünün Mezopotamya mutfağının bir parçası olan Mardin yereline ait olduğunun belirtildiği çalışmalarla bu tez çalışmasında elde edilen bulgular kıyaslandığında bu yorumunun eksik olduğu görülmektedir. Bu çalışmada diğer çalışmalardan farklı olarak sosyal değişmenin ve etnik kimliklerin de gıda ürünlerini nitelerken önemli bir yeri olduğu, yemek kültürünün özellikle gastronomi turizmi bağlamında etnik kimliklerin araçsallaştırılması sonucunda ticarileşen bir alana doğru evrildiği görülmektedir. Ayrıca bu tez çalışmasında yemeklerin tarihi ve kökenlerinin incelenmesi sonucunda elde edilen bulgularda Mardin yemek kültürünün sadece Mezopotamya mutfağıyla değil Ortadoğu mutfak kültürlerinden izler taşıdığı, dolayısıyla Arap ve Kuzey Afrika mutfak kültürleriyle de benzeştiği sonucuna varılmıştır. Katılımcıların genellikle vurguladığı Mardin mutfak kültürünün Arap mutfağının etkisinde olduğu önermesi de bu bağlamda doğrulanabilmektedir. Yine sosyal değişmeyle birlikte, etnik kimliklerin gıda ürünlerini niteler hale gelmesiyle yemek kültürünün özellikle gastronomi turizmi bağlamında bu etnik kimlikler yoluyla araçsallaştırıldığı ve ticarileşen ürünlerin birer metaya dönüştüğü sonucuna varılmıştır.

Bu çalışma, Mardin'deki yerleşik Türkler ve diğer etnik grupların da dahil edilmesiyle daha önce Mardin yemek kültürüyle ilgili farklı alanlarda yapılan çalışmalardan ayrılmaktadır. Bunun dışında örneğin toplumsal cinsiyet ve yemek ilişkisi bağlamında elde edilen bulgularda önceki çalışmalardan farklı olarak kadınların çalışma hayatına katılmasıyla erkeklerin yemeğin sadece tüketim aşaması değil, hazırlama ve üretim süreçlerine de dahil olduğu sonucuna varılmıştır.

Yemek kültürü bağlamında ele alınan konular çerçevesinde çıkan diğer sonuçlar değerlendirildiğinde küresel ölçekte nüfusun büyük bir kısmının kentlerde yaşamasıyla birlikte kentsel bağlamda değişen kültürel kimlik ve gastronomik miras arasındaki ilişkilerin, özellikle kent nüfusundaki artış sonucunda meydana gelen sosyal değişimlerle gıda uygulamalarının kültürel kimlikleri nasıl yansıttığı ve şekillendirdiği açıklanmaktadır. Dolayısıyla yemek kültürünün dinamik bir alan olduğu, kentlerde Süryanilik örneğinde -çörek, şarap, kahve- olduğu gibi kimlikler üzerinden de tanımlanabilen bir olgu olduğu sonucuna varılabilmektedir. Yani yemek kültürünü her ne kadar coğrafya, iklim gibi temel olguların şekillendirdiği düşünülse de aslında etno-dinsel kimliklerin gastronomi turizmi içerisinde nasıl ele alındığının da yemek kültürü üzerinde etkili olduğu tespit edilmiştir.

Mardin kent merkezindeki etnik kimliklerin yemek kültürleriyle ilgili çıkan sonuçlara

bakıldığında, bu kimliklerin bazı istisnalar dışında çok keskin sınırlarının olmadığı, büyük oranda geçişken ve akışkan özelliklere sahip olduğu katılımcıların söylemlerinde görülmüştür. Örneğin Süryanilerin nişan törenlerinde yapıp ikram ettikleri bir çeşit çörek olan *ıkliçe*nin, Müslüman Araplar tarafından taziyelerde yapılıp dağıtılması geleneği, etnik kimliklerin birbirinden etkilendiği ve yemek geleneklerinin bu anlamda geçişken bir özelliğinin olduğunun bir göstergesidir. Ancak dini kimliğin yemek kültürleri bağlamında bazı durumlarda belirleyici bir unsur olması, Hristiyan olan Süryanilerin yemek kültürünün daha çok yıl içindeki perhiz ve oruç günlerinin çok olmasından dolayı buna göre belirlenmiş olmasıyla açıklanabilmektedir. Yine şarabın Süryaniler için kutsal bir içecekken, İslam dini tarafından yasaklanan bir içecek olması kendisini Müslüman olarak tanımlayan katılımcılar tarafından dile getirilmesi ve bu katılımcıların kendilerini bunun üzerinden ayrıştırdığı bu örnek üzerinden anlaşılmaktadır. Her ne kadar genellenemeyen bir durum olsa da Mardin merkezde yaşayan Süryanilerin domuz etini tüketmeyip kırsaldaki Süryanilerin tükettikleri saha bulguları sonucunda ortaya çıkan bir başka sonuçtur. Bu durum Hristiyanlık açısından değerlendirildiğinde domuz eti tüketiminin dini serbestiyet tanınsa da şehir merkezindekilerin çoğunun tüketmiyor olması içinde bulunulan kültürün de yemek kültürü üzerinde etkileri olduğunun önemli bir göstergesidir. Bu, kentin yemek kültürü ile kırsalın yemek kültürünün bazı durumlarda farklılaştığını görmek açısından önemli bir örnektir.

Ulaşılan bir başka sonuç ise bazı katılımcıların özellikle Mardin ve Diyarbakır arasında tartışma konusu haline gelen kaburga dolması örneği üzerinden geliştirdikleri mikro düzeydeki gastromilliyetçi söylemler ile devletin Mardin ve genel olarak bölgede daha çok tercih edilen "kaçak çay" örneğindeki gibi gastronativist birtakım uygulamalarının var olduğudur. Gastronativist uygulamaların ve söylemlerin yanı sıra gastropolitik söylemlerin de örneğin Mardin'de son yıllarda yapılan gıda ve yemek festivallerinde etkisinin hissedildiği görülmektedir. Buna paralel olarak siyasi nedenlerden ötürü değişen yerel yönetimlerin, gıda maddelerinin odağında olduğu yemek festivallerini, etnik birtakım unsurlar ve siyasi söylemlerle devletin "asimilasyon politikalarına karşı bir direniş alanı" olarak gördüğü sonucuna varılmıştır. Bu da gıda ve yemeğin sadece gıda ve yemek olmadığını, içerisinde birçok etnik, toplumsal ve siyasi anlamlar içerdiğini göstermesi açısından önemlidir.

Mardin'deki geçiş ritüelleri değerlendirildiğinde mesela taziye ritüeli ve bu ritüeldeki yemek verme geleneğine bakıldığında insanların hissettikleri toplumsal baskı sonucu bu durumun sıradan bir yemek verme meselesi olmadığını bunun toplumsal, ekonomik, dini ve kültürel birçok olguyu barındırdığı, yapılan saha çalışmasında ortaya çıkan sonuçlarda tespit

edilmiştir. Çıkan bulgulara göre, taziye sahibi kişiler sosyo-ekonomik gelir düzeyi iyi olmasa da kredi çekerek ya da borçlanarak kendilerini 3 gün boyunca taziye yemeği vermek zorunda hissetmektedirler. Bu bir bakıma kişinin toplumdaki yerini ve prestijini de deklare ettiği bir alan olmaktadır. Bu durumun kent merkezinde de kırsalda da (son zamanlarda kırsalda dini otoriteler ve kanaat önderlerinin öncülüğünde giderek azalan bir gelenek olsa da) bu şekilde devam eden bir gelenek olduğu görülmektedir.

Kentin mekânsal yapısında meydana gelen değişimlerle birlikte, sosyal yapı ve bu bağlamda aile yapısının geniş aileden çekirdek aileye geçişi sürecindeki değişim işlevselcilik yaklaşımı açısından incelendiğinde, örneğin geniş ve kalabalık aile sofralarında yenen bayram yemeklerinin büyük ölçüde artık çekirdek aileyle yendiği, dolayısıyla yemeğin sağladığı birlikteliklerin artık çok mümkün olmadığı katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Bu bağlamda kent merkezinde yemeğin işlevsel yönünün eskiye oranla etkisinin azaldığı söylenebilir. Ancak kent merkezinde yaşayıp kırsalla bağını koparmayan bazı katılımcıların, geniş aile sofrası geleneklerini hala sürdürdükleri yapılan mülakatlar sonucunda görülmüştür. Örneğin kırsaldaki oda kültürünün hala önemli bir misyona sahip olduğu, köy odalarında verilen toplu yemeklerin, aralarında husumet olan ailelerin kanaat önderleri, mülki amirler ve dini otoritelerin öncülüğünde bir araya getirilip sulh sağlanması yemeğin işlevsel yönünü göstermesi açısından ve toplumsal bir etkileşim biçimi olarak dikkat çekmektedir.

Mardin tarihi bölümünde özellikle geçmişte yapılan nüfus sayımları incelendiğinde, şehir merkezinde yaşayan etnik kimliklerin ne kadar süredir burada bulunduğu ve Mardin merkezi özelinde yemek kültürü üzerindeki etkileri ele alınmıştır. Bazı katılımcılar, asıl şehirlilerin Araplar ve Ermeniler olduğu, Kürtlerin ve Süryanilerin ise kent merkezine sonradan gelerek kentin mevcut yemek kültüründen etkilendiklerini ve buna uyum sağladıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca kültürel bir değer olarak yemek kültüründen bahsedebilmek için bir şehir kültürünün var olması gerektiğini, bu bağlamda kırsalın yemek kültüründen bahsedilemeyeceğini iddia etmişlerdir. Ancak, Mardin'in demografik yapısının yer aldığı bölümde 1518-1927 yılları arasında farklı dönemlerde yapılan nüfus sayımları incelendiğinde, Süryani ve Kürt nüfusunun da Araplar ve -belli bir tarihe kadar- Ermeniler kadar çok olmasa da eskiden beri kent merkezinde varlık gösterdiği anlaşılmıştır. Dolayısıyla şehrin yemek kültürünün ağırlıklı olarak Arap kültürünün etkisinde olduğu sonucuna varılsa da Süryani ve Kürt mutfaklarının da kente özgü lezzetlere katkı sağladığı *dobo, ıkliçe*, *teşt ve hamis* gibi yemek örnekleri üzerinden bu kültürel etkileşimlerin sürdüğü gözlemlenmektedir.

Geçmişte yaşayan medeniyetlerin bugünkü yemek kültürü üzerindeki etkisinin incelendiği Mardin'in tarihi ve Mardin yemek kültürünün coğrafya, din ve toplumsal yapı ilişkisi bölümlerinde, tarihsel olarak yemek isimlerinin etimolojik kökenleri araştırılmış, bu bağlamda Mardin'de hâkim kültür olduğu düşünülen Arap kültürüne ait geleneklerin ne ölçüde sürdürüldüğü ve diğer etnik mutfaklarla ilişkisine bakıldığında, tarihi kaynaklarda kökeni Sasani mutfağına dayanan *sanbusak*/*senbuse*nin (Hint mutfağındaki *samosa*nın da kökeninin buraya dayandığı tarihi kaynaklarda belirtilmektedir) Arap mutfağında *sembusek* olarak isimlendirildiği sonucuna varılmıştır. Bunun yanında Mardin'de eskiden yaşayan Ermenilerin de Mardin mutfak kültürü üzerindeki etkisine örnek olarak yaptıkları *khapama* yemeğinin Mardin'de *kar'iyye/kar'a* ismiyle benzer bir şekilde yapıldığı sonucuna varılmıştır. Yemeklerin geçirdiği dönüşüm, geçmişte hangi kültürlerde yer aldığı ve günümüzde hangi kültürler tarafından kullanıldığı incelenmiş, Mardin'de yapılan bazı yemeklerde Arap kültürünün etkilerinin görüldüğü ve bu yemeklerin günümüzde bazı ülkelerde hala yapıldığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda, bu tez çalışmasına başlarken Mardin yemek kültürüyle ilgili öngörülemeyen bazı bağlantılara ve bilgilere yazılı kaynaklar vasıtasıyla ulaşılmıştır. Mardin yemek kültüründe hâkim kültür olarak değerlendirilen ve bu tez çalışmasında da bunu destekleyen bulgulara ulaşılan Arap mutfağında popüler olan bazı yemeklerin çok benzerlerinin İspanya ve Latin Amerika'da da yapıldığı sonucuna varılmıştır. Bunun kökenine inildiğinde bu benzerliğin hem Orta Çağ'daki Endülüs Emevîlerinin İspanya'daki varlığı hem de IX. yüzyılda Bilâdüşşam diye anılan Filistin, Lübnan, Ürdün ve Suriye'den Latin Amerika ülkelerine yapılan Arap göçleri sonucunda olduğu ihtimali üzerinde durulmuştur. Bu daha kapsamlı bir şekilde araştırılmaya değer bir konudur. Örneğin, Mardin'de yapılan *sembûsek*in İspanya ve Latin Amerika ülkelerinde *empanada* ismiyle neredeyse aynı şekilde yapılıyor olması bu ihtimali destekleyen bir bilgidir. Bu bilgiler doğrultusunda, Arap mutfağının göçler sonucunda İspanyol ve Latin Amerika mutfağını etkilediği sonucuna varılabilir. Göç eden kitlenin, beraberinde mutfak kültürünü de götürüp onun üzerinden bir aidiyet kurması, kültürünü sürdürme şansı elde etmesini sağlamaktadır. İncelenen kaynaklarda ortaya çıkan ancak öncesinde öngörülemeyen bir başka sonuç ise Sefarad mutfağıyla Mardin mutfağı arasında *alluciyye* ve *kaşkarikas* yemekleri ile *loziyye* ve *masapan* gibi tatlı örneklerinin benzerliklerdir. Bu da yine dolaylı bir şekilde Arap mutfağının İspanya'ya ulaşması ve sonrasında XV. yüzyılda İspanya'dan Osmanlı topraklarına göç etmek zorunda kalan Sefarad Yahudilerinin Araplarla etkileşimleri sonucunda mutfak kültürlerini Anadolu coğrafyasına getirmeleriyle ilgili ilginç bir döngüdür. Sonuç olarak Arap mutfağının tarihte çeşitli nedenlerle yapılan göçler neticesinde farklı kıtalara yayıldığı ve

buralarda etkisini hala sürdürdüğü görülmektedir. Bu da yemek kültürünün farklı etnik ve dini kimlikler vasıtasıyla Arap mutfağı bağlamında küresel yolculuğunun bir göstergesidir.

Mardin'in bulunduğu coğrafi konum itibariyle geçmişten bugüne bir geçiş güzergahında yer alması, tarımın ilk kez yapıldığı, buğday ve zeytin gibi çok önemli besin maddelerinin ilk defa evcilleştirildiği Kuzey Mezopotamya bölgesinde bulunması ve Bereketli Hilal olarak adlandırılan hat üzerinde konumlanması, yemek kültürünün şekillenmesinde belirleyici olmuştur. Bu bağlamda Mardin mutfağının Türk mutfak kültüründen ziyade Arap ve Kuzey Afrika mutfak kültürlerinden daha çok etkilendiği, Orta Doğu'da İran, Irak, Suriye, Arabistan Yarımadası ve daha batıda Kuzey Afrika'nın mutfak kültürleriyle benzerlikler taşıdığı görülmektedir. Dolayısıyla, ODKA (*MENA*) olarak adlandırılan bölgede bulunan Mardin hem Orta Doğu hem Mezopotamya hem de kısmen Kuzey Afrika'nın yanı sıra Türkiye'de ulusal ve bölgesel bağlamda kültürel etkileşimlerin yoğun olduğu bir şehir olma özelliği taşımaktadır. Bu nedenle, Mardin'in yemek kültürü detaylı bir şekilde incelendiğinde yakın coğrafyalarla ortak birçok yemek çeşidine sahip olduğu görülmektedir. Örneğin, Mardin'de yapılan *kıtel* ile Musul'da yapılan *kibbe*, Mardin *acin*i (çiğ köfte) ile Lübnan ve Mısır'da yapılan *kibbe nayyeh*, Mardin'de son zamanlarda popüler olan Süryani Çöreği ile Arap ülkelerinin çoğunda yapılan içi hurma dolgulu *ma'mul* ve yine buna benzer bir başka çörek olan *ıkliçe* ile özellikle Irak'ta yapılan *klechia* (كليجة), Mardin'de yapılan *ıpsise* ile Tunus'ta yapılan *bsisa* tatlısı, Mardin'de ve Türkiye'nin birçok bölgesinde yapılan *zerde* ile İran'da yapılan *sholeh zard* gibi çok benzer yemek ve tatlılara rastlanmaktadır.

Sonuç olarak bu tez çalışması Mardin merkezin yemek kültürünü birçok açıdan ele almış ve bunun sonucunda farklı kültürlerle etkileşimlerin etnik, dini ve kültürel kimlikler açısından benzerlikler ve farklılıklar içerdiğini ortaya koymuştur. Yapılan saha çalışmasında elde edilen bulgular, yazılı literatür ve tarihi belgeler ışığında değerlendirilerek bu etkileşimler detaylandırılmıştır. Daha önce literatürde yer almayan Mardin mutfak kültürüyle farklı coğrafi bölgeler arasındaki ortak yemeklere dair bulgular elde edilmiş, bu bağlamda bu çalışmanın literatüre katkı sağlayabileceği ve ileride yapılması muhtemel buna benzer çalışmalara referans olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca yemek kültürü açısından Mardin'in ilçelerini de kapsayan geniş kapsamlı sosyolojik ve antropolojik çalışmaların yanı sıra farklı disiplinleri içeren araştırmaların anlaşılmasına katkı sağlayacak bir kaynak niteliğinde olduğu düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Abdüsselam Efendi. (2007). *Mardin Tarihi* (H. H. Güneş, Ed.). Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi Yayınları.

Abrahamson, M. (1990). *İşlevselcilik* (N. Çelebi, Çev.). Sebat Ofset.

Acu Güney, İ. (2022, Şubat 28). Masapan: Badem Ezmesi Tarifi -Avlaremoz. - *Avlaremoz*. Erişim tarihi: 12 Kasım 2024, https://www.avlaremoz.com/2022/02/28/masapan-badem-ezmesi-tarifi/

Adak, A. (2019). Kürtler: Dil ve Edebiyat. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi: C. EK-2* (3. Baskı, ss. 131-138). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/kurtler#8-dil-ve-edebiyat

Adema, P. (2006). *Festive foodscapes: İconizing food and the shaping of identity and place* [Doctor of Philosophy]. The University of Texas at Austin.

Adıyaman Etsiz Çiğ Köfte. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Afghan Sugared Almond Recipe—Homemade. (t.y.). Tumblr. Erişim tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.tumblr.com/afghancookbook/107301656409/afghan-sugared-almond-recipe

Akarçay, E. (2014). *Sınıfiçi farklılaşma ve sınıfiçi bütünleşme biçimi olarak Eskişehir'de orta sınıfın yeme-içme örüntüleri* [Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü]. https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/handle/11421/2713

Akarçay, E. (2016a). *Beslencenin Sosyolojisi: Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Phoenix.

Akarçay, E. (2016b). *Gastronominin Toplumsal Serüveni: Sosyoloji, içinde Gastronomi ve Medya, ed. Hakan Yılmaz, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları, ss. 212-237.* https://www.academia.edu/28104548

Akarçay, E. (2020). Toplumsal Eşitsizlikler, Sınıflar ve Yemek. İçinde *Yemek Sosyolojisi* (ss. 62-83). Anadolu Üniversitesi.

Akbaş, E. (2022). *Avrupa'ya göç eden Süryanilerin habitusunun ve kültürel*

sermayesinin yeniden üretimi: Midyat Kafro Köyü örneği [masterThesis, Mardin Artuklu Üniversitesi]. http://acikerisim.artuklu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12514/3820

Akbaş, M. (2019). Kürtler: Tarih. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi: C. EK-2* (3. Baskı, ss. 115-118). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/kurtler#1-tarih

Akevler Fırını. (2021, Mart 24). *Antakya Akevler Fırını, Instagram: "Günlük taze oruk(içli köfte) çeşitleri. Kuyruklu, kıymalı oruk sac oruğu."* Instagram. Erişim Tarihi: 12 Ekim 2024, https://www.instagram.com/p/CMydcTsM9ru/

Akkoyunlu, Z. (2012). Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, *2* (Balkan Özel Sayısı-II), 326-343.

Aksoy, G. (2021). Müslüman Mahallesinde Çiğ Köfte Satmak! Çocuk Kurbanından Vejetaryen Mutfağa Pagan Bir Yiyeceğin Peşinde Eski Harran Sırları ve Sıra Gecesi (2021). *Müslüman Mahallesinde Çiğ Köfte Satmak! Çocuk Kurbanından Vejetaryen Mutfağa Pagan Bir Yiyeceğin Peşinde Eski Harran Sırları ve Sıra Gecesi*. https://www.academia.edu/49520460

Albayrak, K. (2022). Keldaniler. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 25, ss. 207-210). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/keldaniler

Alğan, M., & Girasun, R. (2022, Mayıs 25). Türkiyeli Araplar. *Perspektif*. Erişim Tarihi: 13 Şubat 2024, https://www.perspektif.online/turkiyeli-araplar-1/

Âl-i İmrân Suresi 37. Ayet. (t.y.). Erişim Tarihi:16 Kasım 2024, https://www.kuranmeali.com/AyetKarsilastirma.php?sure=3&ayet=37

Almond. Cambridge Dictionary. Erişim Tarihi: 20 Kasım 2024, https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english-arabic/almond

Alpman, P. S. (2018). Sosyal Teorinin Konusu Olarak Kimlik: Sosyal İnşacı Yaklaşım. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, *21*(2), 1-28. https://doi.org/10.18490/sosars.475804

Anko Food. (t.y.). *Kubba Mosul Hamuru Makinesi ve Üretim Çözümü | Otomatik Kubba Mosul Pastası Makinesi Üreticisi*. ANKO FOOD MACHINE CO., LTD. Erişim Tarihi: 30 Kasım 2024, https://www.anko.com.tw/tr/food/Kibbi-Mosul-Pastry.html

Antep Lahmacunu. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, gönderen http://www.turkpatent.gov.tr

Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, *8*(3), 494-511. https://doi.org/10.1525/ae.1981.8.3.02a00050

Artukbey Mağazalar. (t.y.). Magazalarımız. Erişim Tarihi: 28 Mayıs 2024, https://www.artukbey.com/magazalarimiz1

Ashley. (2013, Eylül 20). Beef and Potato Empanadas. *Wishes and Dishes*. Erişim Tarihi: 3 Ekim 2023, https://wishesndishes.com/beef-potato-empanadas/

Aslan Ceylan, J. (2020). *Mardin mutfak kültürü üzerinde bir araştırma* [masterThesis, Sağlık Bilimleri Enstitüsü]. https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/73744

Aslan, S. (2023). *İki din bir mutfak: Midyat örneği* [masterThesis, Mardin Artuklu Üniversitesi]. http://acikerisim.artuklu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12514/3734

Ataullah, S. (2024, Temmuz 8). *Küçük Filistin: Şili*. https://turkish.aawsat.com/node/5038144

Atik, M., & Noyan, S. (2009). *1950 Mardin İlinin Monografisi*. Eser Sahibinin Kendi Yayını.

Avcı, C. (2013). Yâkūt El-Hamevî. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 43, s. 288). https://islamansiklopedisi.org.tr/yakut-el-hamevi

Avcıoğlu, G. G., & Avcıoğlu, G. Ş. (2015). Iranian And Turkısh Food Cultures: A Comparison Through The Qualitative Research Method In Terms Of Preparation, Distribution And Consumption. *IJASOS- International E-Journal of Advances in Social Sciences*, *1*(3), 380. https://doi.org/10.18769/ijasos.99229

Avrupa Birliği'nde Tescillenen 21. Coğrafi İşaret Oldu. Erişim Tarihi: 21 Mart 2024, Türk Patent. https://www.turkpatent.gov.tr/haberler/araban-sarimsagi-avrupa-birliginde-tescillenen-21-cografi-isaret-oldu

Aydın, S., Emiroğlu, K., Özel, O., & Ünsal, S. (2019). *Mardin: Aşiret - cemaat - devlet* (Genişletilmiş 3. baskı). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Bağı, Y. (2007). *Mardin'de "oda kültürü"* (1. baskı). Pêrî Yayınları.

Bansal, V. (2022, Temmuz 3). *The History of Empanadas, The South American Snack*. Slurrp. Erişim Tarihi: 15 Ağustos 2024, https://www.slurrp.com/article/the-history-of-empanadas-the-south-american-snack-1645464111923

Bascuñan-Wiley, N. E. (2024). *Sensing Palestine in Chile: Mobility, Belonging, and Power in the Comida Árabe Foodscape - ProQuest Dissertations & Theses Global - ProQuest* [Doctor of Philosophy, Northwestern University]. https://www.proquest.com/dissertations-theses/sensing-palestine-chile-mobility-belonging-power/docview/3097779100/se-2

Basmati. (2023, Eylül 1). Prepare this exquisite recipe for Indian samosa. *Basmati Indian Restaurant*. Erişim Tarihi: 24 Ekim 2024, https://restaurantbasmati.com/indian-samosa/

Batmanglij, N. (with Internet Archive). (2002). *Silk road cooking: A vegetarian journey*. Washington, D.C. : Mage Publishers. http://archive.org/details/silkroadcookingv0000batm_g5l1

Battuta, İ. (2015). *İbn Battuta Seyahatnamesi (tek kitap)* (A. S. Aykut, Çev.). Yapı Kredi Yayınları.

Bauman, Z. (2017). *Kimlik* (M. Hazır, Çev.). Heretik Yayıncılık.

Beahm, M. (2023, Mayıs 1). *Tuna Empanadas Recipe | The Mediterranean Dish*. Erişim Tarihi: 11 Ekim 2024, https://www.themediterraneandish.com/tuna-empanadillas/

Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet Yemek Sosyolojisi* (A. Dede, Çev.). Phoenix Yayınevi.

Behar, C. (with Devlet istatistik enstitüsü). (1996). *Osmanlı İmparatorluğu'nun ve Türkiye'nin Nüfusu: 1500-1927*. Devlet istatistik enstitüsü.

Bekleyen, A., Dalkiliç, N., & Özen, N. (2014). *Geleneksel Mardin Evi'nin Mekânsal ve Isısal Konfor Özellikleri*.

Bender, C. (2003). Kürt mutfak kültürü ve Kürt yemekleri. 1. baskı. İstanbul: Berfin Yayınları.

Berg, B. L., & Lune, H. (2019). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (A. Arı, Çev.). Eğitim Kitabevi.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık*, *87*, 159-169.

Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi—Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bir Bakış*. Phoenix Yayınevi.

Beylunioğlu, A. M. (2023). Yemek, Toplum ve Siyaset İlişkisinin Deprem Öncesi ve

Sonrası Antakya Üzerine Düşündürdükleri. *Moment Journal*, *10*(1), 11-18. https://doi.org/10.17572/mj2023.1.1118

Bez Sucuk | Kültür Portalı. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/tokat/nealinir/bez-sucuk

Bilgiç Nizam, D. (2020). Yemek, Tarım ve Kır Tartışmaları, Coğrafi İşaretler ve Alternatif Gıda Ağları. İçinde E. Akarçay (Ed.), *Yemek Sosyolojisi* (ss. 34-61). Anadolu Üniversitesi.

Billig, M. (2017). Banal Nationalism and the Imagining of Politics. Içinde M. Skey & M. Antonsich (Ed.), *Everyday Nationhood* (ss. 307-321). Palgrave Macmillan UK. https://doi.org/10.1057/978-1-137-57098-7_15

Bir Zamanlar Mardin. (t.y.). Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1643324575778336&id=559198900857581&set=a.968220526622081

Bitlisi, Ş. (2018). *Şerefname-1. Cilt / Kürt Tarihi* (A. Yegin, Çev.). Nubihar Yayınları.

Biţună, G. ve Grigore, G. (2012). "Common Features of North Mesopotamian Arabic Dialects Spoken in Turkey (Şirnak, Mardin, Siirt)". ss. 545-54 içinde Bilim Düşünce ve Sanatta Cizre: Uluslararası Bilim Düşünce ve Sanatta Cizre Sempozyumu Bildirileri. Mardin Artuklu Üniversitesi.

Boşuna Tıklama: "Bir Avusturya taraftarının pankartı: 'Şnitzel kebaptan daha iyi.' https://t.co/E1DaMyOglM" / X. (2024, Temmuz 2). X (formerly Twitter). https://x.com/bosunatiklama/status/1808155882494001579

Bourdieu, P. (2015). *Ayrım beğeni yargısının toplumsal eleştirisi* (D. Fırat & G. Berkkurt, Çev.; 1. baskı). Heretik.

Bozarslan, M. (2022, Haziran 11). *Dağ Başında Bir Süryani Pizzacı*. VOA Türkçe. Erişim Tarihi: 20 Mart 2024, https://www.voaturkce.com/a/dağ-başında-bir-süryani-pizzacı/6613128.html

Braudel, F. (1982). *The Structures of Everyday Life: Civilization and Capitalism, 15th-18th Century Volume 1* (First Edition). HarperCollins Publishers.

Braun, V., & Clarke, V. (2012). Thematic analysis. Içinde H. Cooper, P. M. Camic, D. L. Long, A. T. Panter, D. Rindskopf, & K. J. Sher (Ed.), *APA handbook of research methods*

in psychology, Vol 2: Research designs: Quantitative, qualitative, neuropsychological, and biological. (ss. 57-71). American Psychological Association. https://doi.org/10.1037/13620-004

Bromberger, C. (2000). Kuzey İran'da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar: Ortadoğu Mutfak Kültürleri (Ü. Tansel, Çev.). İçinde S. Zubaida & R. Tapper (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Buchada de Bode. (t.y.). Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://www.atlasobscura.com/foods/buchada-de-bode-brazil

Buchada de bode! Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, Instagram. https://www.instagram.com/p/C6Hp8RcvYfm/

Caroline's Cooking. (2024, Mart 4). *Empanada gallega (Galician pie)*. https://www.carolinescooking.com/empanada-gallega/

Cemaat Vakıfları Temsilcisi. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.cemaatvakiflaritemsilcisi.com/index.php/vakiflar/ermeni-vakiflari/129-mardin-ermeni-katolik-kilisesi-vakfi

Cemaat Vakıfları Temsilcisi. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.cemaatvakiflaritemsilcisi.com/index.php/vakiflar/keldani-vakiflari/130-mardin-keldani-katolik-kilisesi-vakfi

Cemaat Vakıfları Temsilcisi—Süryani Vakıfları. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.cemaatvakiflaritemsilcisi.com/index.php/vakiflar/suryani-vakiflari

Cenaze sahiplerinin, merasime katılanlara yemek vb. İkramlarda bulunması uygun mudur? Din İşleri Yüksek Kurulu: Dini Bilgilendirme Platformu. (t.y.). Erişim Tarihi: 10 Ekim 2024, https://kurul.diyanet.gov.tr/Cevap-Ara/368/cenaze-sahiplerinin-merasime-katilanlara-yemek-vb-ikramlarda-bulunmasi-uygun-mudur

Chef, M. (2021, Mart 27). Kara Havuç Dolması. *Hatay Mutfağı Rehberi*. Erişim Tarihi: 7 Temmuz 2024, https://www.hataymutfagirehberi.com/kara-havuc-dolmasi/

Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*. Bilim ve Sanat Yayınları.

Cizre Bırınczer. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Coğrafi İşaret Platformu. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 18 Şubat 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Creswell, J. W. (2016). *Araştırma Deseni Nitel, Nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları* (3. baskı). Eğiten Kitap.

Creswell, J. W. (2023). *Nitel Araştırma Yöntemleri* (S. B. Demir & M. Bütün, Çev.). Siyasal Kitabevi.

Cuinet, V. (1833-1896) A. du texte. (1891). *La Turquie d'Asie, géographie administrative: Statistique, descriptive et raisonnée de chaque province de l'Asie Mineure. T2 / par Vital Cuinet: C. II*. https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k415001s

Çakır Tezgin, N. (2023). *Yokluk Zamanlarının Ekmeği Peksimet*. *109*. https://apelasyon.com/yazi/109/yokluk-zamanlarinin-ekmegi-peksimet

Çakmak, S. (2019). *Etno-dinsel kimlikler ve ilişkisellik: Mardin örneği* [masterThesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/250864

Çelik, M. (2010). Süryânîler. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi: C. 38. Cilt* (ss. 175-178). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/suryaniler

Çerme, T. (2009). *Kebikeç İnsan bilimleri için kaynak araştırmaları dergisi*. *27*, 99-105.

Çınar Tanrıvermiş, H. (2022). *Gastronomide kültür ve kimlik yansıması: Süryani mutfak kültürü ve yemekleri* [masterThesis, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü]. http://acikerisim.baskent.edu.tr/handle/11727/${dspace.baseUrl}/xmlui/handle/11727/6805

Çınarın Sesi. (2017, Ekim 14). *Mardin'de 'Harire Şenliği' düzenlendi*. Çınarın Sesi. Erişim Tarihi: 3 Kasım 2024, https://www.cinarinsesi.com/mardinde-harire-senligi-duzenlendi-132703h.htm

Çiftçibaşı, B. M. (2022). *Süryani Mutfak Kültürü; Mardin örneği* [Master Thesis]. Ayvansaray Üniversitesi,Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü.

Çivit otu. (t.y.). Erişim Tarihi: 01 Ekim 2024, http://www.tcfdatu.org/?lang=tr&page=product-detail&id=15&page_no=0

Çoban, E., & Evren, S. (2024). Alevi Kültüründe Yeme-İçme ve Mutfak: Erzincan Mollaköy Örneği. İçinde *II. ULUSLARARASI MEZOPOTAMYA İNANÇ VE KÜLTÜR TURİZMİ KONGRESİ (IMFCT) 2024* (ss. 305-315). Detay Yayıncılık.

DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism. *American Sociological Review*, *75*(3), 432. https://www.academia.edu/360777/Gastronationalism

Diouri, A. (2000). Mayalı Yiyecekler: Fas'ta Ramazan (Ü. Tansel, Çev.). İçinde S. Zubaida & R. Tapper (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (ss. 233-255). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Diyarbakır Babaganuç. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Diyarbakır Çöreği. (t.y.). Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, https://diyarbakir.org.tr/diyarbakir-coregi/

Diyarbakır İçli Köftesi. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 02 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Dobo: Kuzu etinin en lezzetli hali. (2022, Ağustos 19). Dishes: Origins. Erişim Tarihi: 11 Ağustos 2024, https://www.dishesorigins.com/tr/dobo-kuzu-etinin-en-lezzetli-hali/

Doboo Restaurant. (2019a, Ekim 2). Instagram. Erişim Tarihi: 10 Kasım 2024, https://www.instagram.com/p/B3HqsrHJhoN/

Doboo Restaurant, "9 saat boyunca bakır tencerede pişen geleneksel lezzetimiz DOBOO! (2019b, Eylül 2). Instagram. Erişim Tarihi: 10 Kasım 2024, https://www.instagram.com/p/B16jkF7Jsax/

Doğan, A. (2023). Osmanlı Devleti'nin Son Dönemlerinde Latin Amerika Ülkelerine Yapılan Göçler. *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, *9*(60), 2144-2156. https://journalofsocial.com/files/josasjournal/8894b5d5-5df7-468e-9c72-37f9b667344a.pdf

Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*, *101*(1), 61-81. https://www.jstor.org/stable/20024058

Douglas, M. (2007). *Saflık ve Tehlike / Kirlilik ve Tabu Kavramlarının Bir Çözümlemesi* (E. Ayhan, Çev.). Metis Yayınları.

Dupret, B., Pierret, T., Pinto, P. G., & Spellman-Poots, K. (2017). *İslami Pratiklere Etnografik Yaklaşımlar* (Ö. İlyas, Çev.). Tekin Yayınevi.

Duyan, K. (2022). *Mardin'in yemek ritüelleri* [masterThesis, Mardin Artuklu Üniversitesi]. http://acikerisim.artuklu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12514/3979

Edis, Ş. (2024a, Mayıs 10). *Mezopotamya'da hasat ve Bilali Şenliği başlıyor—İGF HABER*. Erişim Tarihi: 3 Kasım 2024, https://www.igfhaber.com/yasam/mezopotamya-da-hasat-ve-bilali-senligi-basliyor-373803

Edis, Ş. (2024b, Eylül 27). *Adak: "Mardin 2025 Kültür Yolu Festivaline dahil edildi"—İGF HABER*. Erişim Tarihi: 3 Kasım 2024, https://www.igfhaber.com/yasam/adak-mardin-2025-kultur-yolu-festivaline-dahil-edildi-403897

Elias, N. (2004). *Uygarlaşma süreci. 1: Batılı dünyevi üst tabakaların davranışlarındaki değişmeler.* (E. Ateşman, Çev.; 3. baskı, C. 1). İletişim Yayınları.

El-Kerim, M. b. (2009). *Kitabü't Tabih Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler* (N. Pişkin, Çev.). Kitap Yayınevi.

Emiroğlu, K., & Aydın, S. (2003). *Antropoloji sözlüğü* (1. basım). Bilim ve Sanat Yayınları.

Empanadas antioqueñas: Ten la receta perfecta con Premier. (t.y.). *Aceites y Esparcibles Premier*. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://premier.com.co/recetas/empanadas-antioquenas/

Ergun, D. (2006). *100 Soruda Sosyoloji El Kitabı* (8. baskı). İmge Kitabevi Yayınları.

Eroğlu Pektaş, G. Ö., Kahraman, C., & Alkan, G. (2018). Türkiye'de Coğrafi İşaretler ve İhracat Pazarlaması Açısından Değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, *23*(39), 65-82. https://doi.org/10.17295/ataunidcd.392989

Eser, S., Karaca, E., & Çakıcı, A. C. (2017). Hristiyanlıkta Manastır Mutfak Kültürü. İçinde *Gastronomi Üzerine Araştırmalar* (ss. 15-26). Detay Yayıncılık. https://www.researchgate.net/publication/341266662

Freedman, P. (2008). *Yemek Damak Tadının Tarihi* (Elhüseyni Nurettin, Çev.). Oğlak Yayıncılık.

Gaziantep Sütlü Zerdesi. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 12 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Geleneksel Mutfak | Türkiye. (t.y.). Türkiye Kültür Portalı. Erişim Tarihi:15 Kasım 2024, https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir/?etiket=kaburga+dolmas%C4%B1

Gennep, A. van. (2022). *Geçiş Ritleri* (O. Bülbül, Çev.). Nora Kitap.

Geyik, N. E. (2020, Temmuz 8). *Mardin'in UNESCO Dünya Miras Listesi Adaylık Sürecinin Değerlendirilmesi*. ÇEKÜL. Erişim tarihi: 20 Nisan 2023, https://www.cekulvakfi.org.tr/makale/mardinin-unesco-dunya-miras-listesi-adaylik-surecinin-degerlendirilmesi

Gezgin, İ. (2021). *Uygarlaşan İştah: Atalarımız Nasıl Besleniyordu? Karnını Doyuran Canlıdan Gözü Doymayan İnsana*. Redingot Kitap.

Ghapama. (2021, Ekim 17). *The Armenian Kitchen*. Erişim Tarihi: 13 Aralık, 2024, https://thearmeniankitchen.com/ghapama-stuffed-baked-pumpkin-recipe/

Girginer, B. (2023, Temmuz 31). *Bereketli Hilal Nedir? Tarihi ve* Önemi. Webagron. Erişim Tarihi: 9 Ağustos 2024, https://www.webagron.com/bereketli-hilal-nedir-tarihi-ve-onemi/

Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology 9780521286961, 9780521244558*. Dokumen.Pub. https://dokumen.pub/qdownload/cooking-cuisine-and-class-a-study-in-comparative-sociology-9780521286961-9780521244558.html

Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf: Karşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (M. G. Güran, Çev.). Pinhan.

Göyünç, N. (2005). *Türkler ve Ermeniler*. Yeni Türkiye Yayınları.

Göyünç, N. (with Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu (Turkey)). (1991). *XVI. yüzyılda Mardin Sancağı*. Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Grimaldi, P., Fassino, G., & Porporato, D. (2019). *Culture, Heritage, Identity and Food A Methodological Approach* (K. Clifton, Çev.). Interreg Central Europe SlowFood-CE.

Gül, H. (2022). *Süryani mutfak kültürünün tanınırlığı ürerine bir araştırma: Mardin ili örneği* [masterThesis, Mardin Artuklu Üniversitesi]. http://acikerisim.artuklu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12514/3725

Gür, M. S. (2010). Süryanice. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi: C. 38. Cilt* (ss. 174-175). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/suryanice

Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme/ Food and Religion: A Study on The Religious Symbolic Meanings of Food. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. https://www.academia.edu/38076062/

Gürhan, N. (2018). Migratory Kitchen: The Example Of Syrians In Mardin. *Sosyoloji*

Araştırmaları Dergisi. https://www.academia.edu/38076121

Gürhan, N. (2022). Mardin Mutfak Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme. İçinde A. Cihan (Ed.), *Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi* (ss. 356-383). Akademik Kitaplar.

Gürsoy, D. (2013). *Tiridine, Tiridine Suyuna da Bandım Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız*. Oğlak Yayınları.

Halıcı, N. (1991). *Güney Doğu Anadolu Bölgesi Yemekleri*. https://www.simurgkitabevi.com/guney-dogu-anadolu-bolgesi-yemekleri

Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Oğlak Yayınları.

Hamsiköy Sütlacı. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 12 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Harire şenliği. (t.y.). Erişim Tarihi: 22 Ekim 2024, https://artuklu.bel.tr/haber/harire-senligi

Harire şenliği. (2024, Ekim 17). Erişim Tarihi: 3 Kasım 2024, https://artuklu.bel.tr/haber/harire-senligi

Harman, Ö. F. (1996). Hac. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (C. 14, ss. 382-386). https://islamansiklopedisi.org.tr/hac#1

Haykır, Y., & Çeloğlu, Y. S. (2017). *1916 yılı Osmanlı nüfus istatistik cetveli: "1332 senesi istatistik cetveli" (değerlendirme-transkripsiyon-asıl metin)* (1. baskı). Hiperyayın.

Hayrat Semseği (Kırk Semseği). (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 13 Mayıs 2024, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/neyenir/hayrat-semsegi-kirk-semsegi

Heine, P. (2004). *Food culture in the Near East, Middle East, and North Africa*. Greenwood Press. https://ebooks.abc-clio.com/?isbn=9780313062315

Hekimoğlu, G. (2020). Bir Sofra Adabı Kitabından Yemek Sosyolojisinin İz Düşümünü İncelemek. İçinde B. Küçüksaraç (Ed.), *Sosyal ve Beşerî Bilimlerde Akademik Çalışmalar* (1. baskı, ss. 1-17). Livre de Lyon.

Hesıt Merene. (2021, Aralık 13). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 10 Kasım 20244, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mardin/kulturatlasi/hesit-merene

Holmwood, J. (2020). *Sosyoloji Sözlüğü* (B. S. Turner, Ed.; D. Yıldız, Çev.; 1. Basım).

Pinhan Yayıncılık.

Homa. (2015, Aralık 15). Sholeh Zard شله زرد | Persian Saffron Rice Pudding. *Persian Mama*. Erişim Tarihi: 12 Kasım 2024, https://persianmama.com/sholeh-zard-persian-saffron-rice-pudding/, https://persianmama.com/sholeh-zard-persian-saffron-rice-pudding/

Hürriyet. (2017, Temmuz 22). *Mardin'de dükkân açtı. Köyün adı "Pizza" olsun dedi*. Erişim Tarihi: 20 Mayıs 2024, https://www.hurriyet.com.tr/dunya/mardinde-dukkan-acti-koyun-adi-pizza-olsun-dedi-40527981

Ichijo, A. (2020). Food and Nationalism: Gastronationalism Revisited. *Nationalities Papers*, *48*, 1-9. https://doi.org/10.1017/nps.2019.104

Ichijo, A., & Ranta, R. (2016). International Organisations, Food and Nationalism. Içinde A. Ichijo & R. Ranta (Ed.), *Food, National Identity and Nationalism: From Everyday to Global Politics* (ss. 146-163). Palgrave Macmillan UK. https://doi.org/10.1057/9781137483133_8

Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P. M. (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi* (A. F. Yıldırım, Çev.). Vakıfbank Kültür Yayınları.

İhbeyz İbcibnê (Mardin). (t.y.). Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://yoresel.lezzetler.com/ihbeyz-ibcibne-mardin-vt94472

İkbebet (Haşlanmış İçli Köfte). (t.y.). Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://mardin.ktb.gov.tr/TR-311925/ikbebet-haslanmis-icli-kofte.html

İklim. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56482/iklim.html

İnce, Ş., & Akarçay, E. (2023a). Interview with Fabio Parasecoli on Food Cultures. *Moment Journal*, *10*(1), 19-29. https://doi.org/10.17572/mj2023.1.1929

İnce, Ş., & Akarçay, E. (2023b). Marie-Hélène Sauner-Leroy ile Söyleşi. *Moment Journal*, *10*(1), 218-226. https://doi.org/10.17572/mj2023.1.218226

İslamoğlu, M. (1982). Kıbrıs Türk Mutfağı ve Etkileri. İçinde *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*. Ankara Üniversitesi Basımevi.

İstanbul—Ankara Süryani Ortodoks Metropolitliği. (t.y.). Süryanikadim. Erişim Tarihi:

16 Kasım 2024, https://www.suryanikadim.org/tarihimiz.aspx

Jawad, Y. (2023, Nisan 13). *Lebanese Kibbeh Nayyeh—Feel Good Foodie*. Erişim Tarihi: 15 Ekim 2024, https://feelgoodfoodie.net/recipe/kibbeh-nayyeh/

Kaburga Dolması. (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 22 Kasım 2024, https://www.kulturportali.gov.tr/arama/kaburga+dolmas%c4%b1

Kaburga Dolması (Sura). (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/denizli/neyenir/kaburga-dolmasi-sura

Kafro's Pizzeria. (2021, Aralık 10). Instagram. Erişim Tarihi: 20 Mart 2024, https://www.instagram.com/p/CXTUNEbIGhg/

Kafro's Pizzeria. (2022, Şubat 4). Instagram. Erişim Tarihi: 20 Mart 2024, https://www.instagram.com/p/CZj6UTXMIO6/

Kamer, H. (2024, Eylül 23). *Kobani Olayları: 6-8 Ekim 2014'te ve sonrasında neler yaşandı? - BBC News Türkçe*. Erişim Tarihi: 12 Aralık 2024, https://www.bbc.com/turkce/articles/cgey1039xj2o

Kana Süryani Shop. (2020, Ekim 5). Instagram. Erişim Tarihi: 28 Ekim 2024, https://www.instagram.com/p/CF9Tf07hm11/

Kana Süryani Shop. (2024, Mart 29). Instagram. Erişim Tarihi: 28 Ekim 2024, https://www.instagram.com/p/C5GCdJoLl1A/

Karadeniz, S. (2019). Kürtler: Sosyal Hayat ve Kültür. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi: C. EK-2* (3. Baskı, ss. 138-142). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/kurtler#9-sosyal-hayat-ve-kultur

Karpat, K. H. (2010). *Osmanlı Nüfusu 1830-1914* (Tırnakçı Bahar, Çev.; 2. baskı). Timaş Yayınları.

Kaya, G. (2019). *Ermeni, Musevi, Rum Evlerinde Pişen Yemekler*. Hayy Kitap.

Kaygalak, S. (2012). *Sosyolojik açıdan turizm gelişimi ile otantiklik olgusu arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi: Mardin örneği* [masterThesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü]. https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/553309

Kern, S. (2013, Ocak 2). *The Islamization of France in 2012*. Gatestone Institute. Erişim Tarihi: 17 Ekim 2024, http://www.gatestoneinstitute.org/3523/islamization-of-france

Kılıç, Z. (2020). Yemek Sosyolojisi ve Sosyal Teori. İçinde E. Akarçay (Ed.), *Yemek Sosyolojisi* (ss. 1-33). Anadolu Üniversitesi.

Kılıçdaroğlu: Rizelilerin oylarıyla iktidar olacağız, kaçak çayları Rize meydanında yakacağım. (2021, Eylül 23). Independent Türkçe. Erişim Tarihi: 28 Ekim 2024, https://www.indyturk.com/node/415296/siyaset/k%C4%B1l%C4%B1%C3%A7daro%C4%9Flu-rizelilerin-oylar%C4%B1yla-iktidar-olaca%C4%9F%C4%B1z-ka%C3%A7ak-%C3%A7aylar%C4%B1-rize

Kıtel raha: Bol etli, Süryani içli köftesi. (2022, Eylül 9). Dishes: Origins. https://www.dishesorigins.com/tr/kitel-raha-bol-etli-suryani-icli-koftesi/

Kızıltepe Kırmızı Mercimeği. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi:15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Kilometre Taşları—Altunkaya Group. (2022, Kasım 1). Erişim Tarihi: 28 Şubat 2024, https://altunkayagroup.com/deneme-kilometre-taslari/

Kittler, P. G., Sucher, K. P., & Nelms, M. (2011). *Food and Culture*. Cengage Learning.

Koç, M. (2020). Mustafa Koç ile Gıda Çalışmaları Üzerine Söyleşi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, *40*, 39-42. https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0100

Konya Calla Yemeği. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Konya Etliekmek. (t.y.). [KOGAT Resmi Web Sitesi]. Erişim Tarihi: 6 Kasım 2024, https://kogat.com.tr/cografiisaretler/konya-etliekmek/

Konya Zerdesi. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Kotam, A. (2016, Kasım 5). *Azınlık içinde azınlık: Hatay Rum Ortodoks Cemaati*. Agos. Erişim Tarihi: 19 Aralık 2023, https://www.agos.com.tr/tr/yazi/16942/azinlik-icinde-azinlik-hatay-rum-ortodoks-cemaati

Kurban, D., Ladisch, V., Yeğen, M., & Duthie, R. (with Türkiye Ekonomik ve Sosyal Etüdler Vakfı). (2012). *Adaletin kıyısında: "zorunlu" göç sonrasında Devlet ve Kürtler: 5233 sayılı Tazminat Yasası'nın bir değerlendirmesi: Van örneği*. TESEV.

Kuru Erikli Yahni. (t.y.). Konya Deneyim Platformu. Erişim Tarihi: 19 Ağustos 2024, https://gokonya.com/tr/kuru-erikli-yahni

Kuş, E. (2012). *Nicel-Nitel Araştırma Teknikleri* (4. Baskı). Anı Yayıncılık.

Küçük, M. (2012). *Intersecting Identities: Context and Change in the Case of Mardinian Arabs* [Master Thesis, Middle East Technical University]. https://open.metu.edu.tr/handle/11511/21874

Laudan, R. (2022). *İmparatorluklar ve Mutfaklar Dünya Tarihinde Pişirme* (R. Kılınç, Çev.). Monografi Yayınları.

Lolee. (t.y.). *Selcemiye*. Erişim Tarihi: 30 Kasım 2024, https://loleeyoresel.qr.menulux.com/#!/product/2384605

Lord, G. K. (2018). *Kibbi and kinship: Lebanese home cooking in Latin America as a method for memory, kinship, and the hybridization of food and identity*.

Maclagan, I. (2000). Bir Yemen Kasabasında Toplumsal Cinsiyetin Sofraya Yansıması (Ü. Tansel, Çev.). İçinde S. Zubaida & R. Tapper (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (ss. 158-173). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Maide Yöresel Lezzetler. (t.y.). *Mardin Mutfağının En Eski ve Özel Yemeklerinden Olan Kâr-Â (Kış Kabağı Dolması)*. Instagram. Erişim Tarihi: 30 Kasım 2024, https://www.instagram.com/p/CzZUo6Zq0-6/?hl=tr

Mancı, A. (2024). *Urfa Lahmacunu (Kıymalı Ekmeği)*. Türkiye Turizm Ansiklopedisi. http://turkiyeturizmansiklopedisi.com/urfa-sanliurfa-lahmacunu-kiymali-ekmegi

Maner, Ç. (2019). *Tur Abdin'de Güneşin İzinde*. Kültürel Mirası Koruma Derneği (KMKD).

Mardin Alluciye. (t.y.). Coğrafi İşaretler Portalı. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/7743

Mardin Firkiye. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Mardin Harire. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Mardin Incasiye. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Mardin İkbebet. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024,

http://www.turkpatent.gov.tr

Mardin İlçeler Haritası. (t.y.). Erişim Tarihi: 28 Ocak 2024, https://www.harita.gen.tr/ilce_haritalari/mardin_ilceleri_haritasi.jpg

Mardin İmlebbes. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Mardin Kaburga Dolması. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Mardin Kiliçesi. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Mardin Milli Eğitim Diller ve Dinler Korosu. (2016, Kasım 25). Erişim Tarihi: 4 Kasım 2024, https://mardin.meb.gov.tr/www/mardin-milli-egitim-diller-ve-dinler-korosu%20kuruldu/icerik/915

Mardin Mutfağı. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.mardinmutfagi.com/

Mardin Mutfağı, "Kaburga dolması Mardin yöresel lezzetleri. (2022, Ekim 9). Instagram. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.instagram.com/p/CjfwEeeK9HJ/

Mardin Usulü İç Pilavı. (t.y.). Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://www.lezzetlisunumlar.com/mardin-usulu-ic-pilavi/#google_vignette

Mardin Usulü (Kibe) İşkembe Dolması. (2021, Şubat 10). Efsane Yemek Tarifleri. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://efsaneyemektarifleri.com/mardin-usulu-kibe-iskembe-dolmasi/

Mardin Yöresel. (2024, Mart 14). Instagram. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.instagram.com/p/C4fqm8iCaIT/

Mardin'de dükkân açtı. Köyün adı "Pizza" olsun dedi. (2017, Temmuz 22). Erişim Tarihi: 20 Mart 2024, https://www.hurriyet.com.tr/dunya/mardinde-dukkan-acti-koyun-adi-pizza-olsun-dedi-40527981

Mardin'de "Harire Şenliği" düzenlendi. (2023, Ekim 15). IHA. Erişim Tarihi: 20 Ekim 2024, https://www.iha.com.tr/mardin-haberleri/mardinde-harire-senligi-duzenlendi-38158995

Mardin'de "Harire Şenliği'' düzenlendi İhlas Haber Ajansı. (t.y.). IHA. Geliş tarihi 20 Ekim 2024, https://www.iha.com.tr/mardin-haberleri/mardinde-harire-senligi-duzenlendi-

38158995

Mardin'den dünyaya açılan bir lezzet: Süryani Çöreği. (t.y.). Mardin Life. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://www.mardinlife.com/yasam/mardin-den-dunyaya-acilan-bir-lezzet-suryani-coregi

Maria Empanada—Argentinian Restaurant in CO. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.mariaempanada.com/

Marks, G. (with Internet Archive). (1996). *The world of Jewish cooking*. New York: Simon & Schuster. http://archive.org/details/worldofjewishcoo0000mark

Mauss, M. (2018). *Armağan Üzerine Deneme* (N. Özyıldırım, Çev.). Alfa Yayınları.

Mauss, M. (2022). *Sosyoloji ve Antropoloji* (Ö. Doğan, Çev.). Doğu Batı Yayınları.

Mendi, A. F. (2018). Türkiye çay endüstrisi: Sektörel ve ampirik bir çalışma. *International Journal of Social Sciences and Education Research*, *4*(2), 252-274. https://doi.org/10.24289/ijsser.413420

Merge (Mardin Yemeği). (t.y.). Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://www.nefisyemektarifleri.com/merge-mardin-yemegi/

Miller, G. (2010). *The Tigris and Euphrates: Rivers of the fertile crescent*. Crabtree Pub. Co.

Mirza, G. A. (t.y.). *Geçiş Ritüelleri*. Ansiklopediler-TÜBİTAK. Erişim Tarihi: 21 Ağustos 2024, https://ansiklopedi.tubitak.gov.tr/ansiklopedi/gecis_rituelleri

Mosul-Heritage. (t.y.). *Mosul-Heritage*. Mosul-Heritage. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, https://mosul-heritage.com/intangible-food

Mulet, J. M. (2024). *Lezzetli Dünya Tarihi* (M. Tanakol & G. Tanakol, Çev.). Say Yayınları.

Murcott, A. (2011). The BSA and the Emergence of a "Sociology of Food": A Personal View. *Sociological Research Online*, *16*(3), 14.

Murcott, A. (2019). *Introducing the Sociology of Food and Eating*. Bloomsbury Publishing.

Naabela. (2024, Kasım 28). *Aloo Samosa Recipe*. https://www.cookwithnabeela.com/recipe/aloo-samosa/

Nasrallah, N. (2008). “The Iraqi Cookie, Kleicha, and the Search for Identity”. 14(4). https://www.academia.edu/10875842/The_Iraqi_Cookie_Kleicha_and_the_Search_for_Identity

Niebuhr, C. & Harold Jantz Collection (David M. Rubenstein Rare Book & Manuscript Library) NcD (with Duke University Libraries). (1792). *Travels through Arabia and other countries in the East* (R. Heron, Çev.). Edinburgh, Printed for R. Morison and Son ... Perth, G. Mudie, Edinburgh and T. Vernor ... London. http://archive.org/details/travelsthroughar00nieb

No: 1543 – Mahreç İşareti (Türk Patent ve Marka Kurumu Patent No. 1543). (2024). Erişim Tarihi: 18 Kasım 2024, https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/19a509cd-0094-43ad-92f1-4100270459cd.pdf

Noyan, S. (2013). *Mezopotamya (El Cezire)’da Kültür, Kimlik, Dil ve Politika*. Feryal Matbaacılık.

Onaran, B. (2015). *Mutfaktarih: Yemeğin politik serüvenleri* (1. baskı). İletişim.

Orlando, G. (2016). Alan Warde, “The Practice of Eating.” Cambridge: Polity Press, 2016, 220 pp. *Sociologica*, *2*, 0-0. https://doi.org/10.2383/85299

Ögel, B. (2022). *Türk Kültür Tarihine Giriş I-IX.Cilt (Takım)*. Türk Tarih Kurumu.

Özcoşar, İ. (2009). *Merkezileşme sürecinde bir taşra kenti: Mardin (1800-1900)*. Mardin Artuklu Üniversitesi.

Özgören Kınlı, İ. (2020). Stephen Mennell’in Yemek Sosyolojisine Katkıları. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*. https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0002

Özkaptan, T., & Özkaya Durlu, F. (2016). Latin Amerika Uygarlıklarının Mirası Kakaonun Tarihçesi ve Çikolataya Dönüşümü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *4*(1), Article 1. http://search/yayin/detay/191859

Öztürk, G. Ö. (2022). *Yerel halkın Turizm Gelişimine Yönelik Algıları: Mardin Süryani Topluluğu Örneği* [Yüksek Lisans Tezi]. Batman Üniversitesi.

Öztürk, M., & Ertürk, D. (2013). Merkez – Çevre Yaklaşımı Bağlamında 1980 Sonrası Mardin Siyasetinde Öne Çıkan Ana Eğilimler. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, *23*(1), 207-228.

Özyerli, S. (t.y.). *Silva Likör (@silvaozyerli) • Instagram fotoğrafları ve videoları*. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://www.instagram.com/silvaozyerli/

Özyerli, S. (2019). *Amida'nın Sofrası: Yemekli Diyarbakır Tarihi* (Birinci baskı). Aras Yayıncılık.

Parasecoli, F. (with JSTOR (Organization)). (2022). *Gastronativism: Food, identity, politics*. Columbia University Press.

Patton, M. Q. (2018). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri (Ciltsiz)* (Y. Dede & F. I. Bilican, Çev.; 3. Baskıdan Çeviri, 2. Baskı). Pegem Akademi Yayıncılık.

Peksimet Dakos. (2020, Aralık 16). *kouzinology*. Erişim Tarihi: 26 Kasım 2024, https://kouzinology.wordpress.com/peksimet-dakos/

Peynir, Lor, Çökelek Semseği. (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/kilis/neyenir/peynir--lor--cokelek-semsegi

Piranyan, B. (2022). *Aşçının Kitabı* (T. Tovmasyan, Çev.). Aras Yayıncılık.

Pro-Studio Faik (Direktör). (2019, Mayıs 3). *Dudunaz Prenses'in Meryem Ana Sofrası 2019* [Video recording]. Erişim Tarihi: 12 Kasım 2024, https://www.youtube.com/watch?v=j1DWjwhruZM

Punch, K. F. (2016). *Sosyal Araştırmalara Giriş Nicel ve Nitel Yaklaşımlar* (Z. Etöz, Ed.; D. Bayrak, H. B. Arslan, & Z. Akyüz, Çev.). Siyasal Kitabevi.

Ranta, R. (2015). Re-Arabizing Israeli Food Culture. *Food, Culture & Society*, *18*(4), 611-627. https://doi.org/10.1080/15528014.2015.1088192

Ranta, R., & Mendel, Y. (2014). Consuming Palestine: Palestine and Palestinians in Israeli food culture. *Ethnicities*, *14*(3), 412-435. https://doi.org/10.1177/1468796813519428

Rebora, G. (2003). *Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi* (Ç. Şeker, Çev.; 1. Basım). Kitap Yayınevi.

Ritzer, G. (2011). *Toplumun McDonaldlaştırılması Çağdaş Toplum Yaşamının Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme* (Ş. S. Kaya, Çev.; 2. Basım). Ayrıntı Yayınları.

Ritzer, G., & Stepnisky, J. (2019). *Sosyoloji Kuramları* (H. Hülür, Çev.). De Ki Basım Yayım Ltd.şti.

Sac Oruğu Tarifi: Sac Oruğu Nasıl Yapılır? | Lezzet. (t.y.). Erişim Tarihi: 30 Kasım 2024, https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/akdeniz-yemekleri/sac-orugu

Sağır, A. (2012). As A Case Of Sociology Of Food Tokat Cuisine. *Journal of Turkish*

Studies, *Volume 7 Issue 4-II* (7), 2675-2695. https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.3834

Sağır, A. (2020). Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği). *İstanbul University Journal of Sociology*, *40*(1), Article 1. https://dergipark.org.tr/tr/pub/iusosyoloji/issue/56274/776513

Sağır, A., & Erek Ülgen, Ş. (2022). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Melez Mutfaklar: Sakarya'da Göçmenlik Deneyimleri (Çerkez Mutfağı Örneği). *Sosyolojik Bağlam Dergisi*, *3*(2), 123-139. https://doi.org/10.52108/2757-5942.3.2.2

Sakin, O. (2017). *Osmanlı'da Etnik Yapı 1914 Nüfusu* (Genişletilmiş 2. Baskı). Ekim Yayınları.

Salmanova, A. (2017, Aralık 6). *Azerbaijani Dolma recognized as Intangible Cultural Heritage*. Azernews.Az. Erişim Tarihi: 18 Kasım 2024, https://www.azernews.az/culture/123544.html

Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü. *AD Arıkan içinde, Türk Mutfak Kültürü*, 86-105. https://scholar.google.com/scholar?cluster=8918703744356210386&hl=en&oi=scholarr

Sambusa. (2021, Ağustos 31). ویرگول. Erişim Tarihi: 6 Kasım 2024, https://virgool.io/@services/sambusa-i6fgollaptwu

Samosa | Persian Sambooseh recipe. (2020, Ekim 5). *PersianGood*. Erişim Tarihi: 6 Kasım 2024, https://persiangood.com/recipes/samosa-persian-sambooseh/

Sarı, E. (2010). *Kültür, kimlik, politika: Mardin'de kültürlerarasılık* (1. baskı). İletişim.

Sarı Gök, H. (2020). *Gastronomi Turizmi* (ss. 247-284).

Sarı, N. (1982). Osmanlı Sarayında Yemek Düzeni ve Tababet. İçinde *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*. Ankara Üniversitesi Basımevi.

Semsek. (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/adiyaman/neyenir/semsek800777

Serious Eats. (2024, Ekim 26). *Pumpkin soup is an autumn classic, but have you tried pumpkin pizza? Or ghapama (Armenian rice-filled pumpkin)? Whether stuffed, sautéed, or roasted, savory pumpkin dishes deserve their time in the spotlight just as much as sweet ones. @ymaggio rounded up 10 fantastic fall recipes at the link in bio.* Instagram. Erişim Tarihi: 6 Aralık 2024, https://www.instagram.com/p/DBj4O7COjKC/

Sihirli Tatlar. (2023, Aralık 20). *Sihirli Tatlar Pastanesi, Instagram: "Antep Peynirli Fıstıklı Şekerli Börek"*. Instagram. Erişim Tarihi: 12 Aralık 2024, https://www.instagram.com/p/C1Ff8lULA2X/

Simmel, G. (1910, Oktober). Soziologie der Mahlzeit. *ex: Der Zeitgeist, Beiblatt zum Berliner Tageblatt*, 1,2. https://socio.ch/sim/verschiedenes/1910/mahlzeit.htm

Sincar, H. İ. (2018, Ekim 21). *Mardin'de "Harire Şenliği" düzenlendi*. Erişim Tarihi: 15 Ekim 2024, https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/mardinde-harire-senligi-duzenlendi/1287985

Sura (Kaburga Dolması)-İzmir. (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir/cop-ss

Sura-Balıkesir. (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/balikesir/neyenir/sura546600

Sura-Manisa. (t.y.). Kültür Portalı. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/manisa/neyenir/sura

Swingewood, A. (1984). *A Short History of Sociological Thought* (1. publication). Macmillan Education UK. https://doi.org/10.1007/978-1-349-17524-6

Symons, M. (1994). Simmel's gastronomic sociology: An overlooked essay. *Food and Foodways*, *5*, 333-351. https://doi.org/10.1080/07409710.1994.9962016

Şahin, A. (2017). Gastromilliyetçilik Kavramının İncelenmesi: Coğrafi İşaret ve Markalaşma Faktörleri. *Journal of International Social Research*, *10*(48), 459-464. https://doi.org/10.17719/jisr.2017.1515

Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemkleri*. Hatay Valiliği.

Şanlıurfa Çiğ Köfte. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Şekeroğlu, N., Koca, U., & Meraler, S. A. (2012). *Geleneksel Bir Halk İlacı: İkşut*. *22*(1).

Şener, M. (1993). Cenaze. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi: C. 7. Cilt* (ss. 354-357). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/cenaze#2-islamda-cenaze

Şener, N. (2023). *Mardin Bereketi Bir Süryani Ailenin Mutfağından*. Aras Yayıncılık.

ŞUTSO | Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası. (t.y.). Erişim Tarihi: 08 Aralık 2024, https://www.sutso.org.tr/cografi-urunler

Taraftarlar arasındaki "yemek savaşları" sürüyor; Türkiye-Avusturya maçında "kebap" kazandı, "şinitzel" kaybetti—Fotoğraf Galerisi. T24. Erişim Tarihi: 3 Temmuz 2024, https://t24.com.tr/foto-haber/taraftarlar-arasindaki-yemek-savaslari-suruyor-turkiye-avusturya-macinda-kebap-kazandi-sinitzel-kaybetti,33701

Taşağıl, A. (2012). *Türk: Tarih* (C. 41, ss. 467-474). AHMET TAŞAĞIL, "TÜRK", TDV İslâm Ansiklopedisi, https://islamansiklopedisi.org.tr/turk#1-turk-soyu-ve-tarihi-ortaya-cikisi-yayilisi-kollari-kurduklari-devletler

Ternon, Y. (2013). *Mardin 1915 / Bir Yıkımın Patolojik Anatomisi* (N. Tateosyan, Çev.). Belge Yayınları.

Tokuz, G. (2023). Orta Çağ Mutfağında Popüler Bir Yemek: Burani. *ARULIS*. https://www.academia.edu/106960972/

Toprak, L. (2015). *Mardin ve Yemek Kültürü* (Erdoğan, Nihat, Ed.). Mardin Müze Müdürlüğü.

Tovmasyan, T. (2018). *Sofranız Şen Olsun* (9. baskı). Aras Yayıncılık.

Türk Patent. (t.y.-a). Tarihçe. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.turkpatent.gov.tr/tarihce

Türk Patent. (t.y.-b). Hakkımızda. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.turkpatent.gov.tr/hakkimizda

Türk Patent. (t.y.-c). Yönetim. Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://www.turkpatent.gov.tr/yonetim

Türk Yahudi Toplumu—Musevi Dini Bayramları ve Kutsal Günleri. (t.y.). Erişim Tarihi: 15 Mayıs 2024, https://www.turkyahudileri.com/index.php/tr/yahudilik/106-musevi-dini-bayramlari-ve-kutsal-gunleri

Türkiye Kültür Yolu Festivali. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://kulturyolufestivali.com/

Uğur, A., & Schick, İ. C. (2019). *"Osmanlı Hanımları" mutfakta: Osmanlıca kadın dergilerinde yemek ve mutfağa dair makaleler* (K. Koçak, Ed.; M. N. Demir, Çev.; 1. baskı). İletişim Yayınları.

Uhri, Ahmet. 2022. Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında. 1. Baskı. Sakin Kitap.

UNESCO - Dolma making and sharing tradition, a marker of cultural identity. (t.y.). Erişim Tarihi: 09 Ekim 2024, https://ich.unesco.org/en/RL/dolma-making-and-sharing-tradition-a-marker-of-cultural-identity-01188

UNESCO - Flatbread making and sharing culture: Lavash, Katyrma, Jupka, Yufka. (t.y.). Erişim Tarihi: 19 Ekim 2024, https://ich.unesco.org/en/RL/flatbread-making-and-sharing-culture-lavash-katyrma-jupka-yufka-01181

UNESCO - Lavash, the preparation, meaning and appearance of traditional bread as an expression of culture in Armenia. (t.y.). Erişim Tarihi: 19 Ekim 2024, https://ich.unesco.org/en/RL/lavash-the-preparation-meaning-and-appearance-of-traditional-bread-as-an-expression-of-culture-in-armenia-00985

Urfa Külünçesi. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Urfa Yumurtalı Köfte. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Urfa Zerdesi. (t.y.). Coğrafi İşaret Platformu. Erişim Tarihi: 11 Aralık 2024, http://www.turkpatent.gov.tr

Üner, E. H. (2024). Gastro politika: Politik bir araç olarak yemek. *Tourism and Recreation*, *6*(1), Article 1. https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1381242

Ünver, A. S. (1982). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri. İçinde *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: 31 Ekim-1 Kasım 1981*. Ankara Üniversitesi Basımevi.

Ürek, M. (2013). Süryaniler'in Tarihi ve Sosyolojik Yapısı. *MİLEL VE NİHAL inanç, kültür ve mitoloji araştırmaları dergisi*, *10*(2), 95-112.

Vingopoulou, İ. (t.y.). *Oiliver, Guillaume Antoine—Egypt—Gezginlerin Bakışı-Yerler—Anıtlar – İnsanlar Güneydoğu Avrupa—Doğu Akdeniz Yunanistan—Anadolu—Güney İtalya—15. Yüzyıl—20. Yüzyıl*. Erişim Tarihi: 14 Şubat 2024, https://tr.travelogues.gr/travelogue.php?view=242&creator=1069605&tag=8882

Voyou. (2020, Temmuz 15). *A healthier breakfast with the Bsissa!* Création Delicia.

Erişim Tarihi: 15 Ekim 2024, https://www.creationdelicia.com/en/a-healthier-breakfast-with-bsissa

Vroom, J. (2018). Sosyal Statü Unsuru Olarak Yeme İçme (Özarpacı, Özlem, Çev.). *Yemek ve Kültür Dergisi, Çiya Yayınları*, *53*.

Wallace, A. R., & Wolf, A. (2018). *Çağdaş Sosyoloji Kuramları* (L. Elburuz & M. R. Ayas, Çev.; 7. baskı). Doğu Batı Yayınları.

Welz, G. (2013). Halloumi/Hellim: Global Markets, European Union regulation, and ethnicised cultural property. *Cyprus Review*, *25*, 37-54.

Woolgar, C. M. (2006). *The senses in late medieval England*. Yale University Press.

World Samosa Day. (2024, Eylül 5). Days Of The Year. Erişim Tarihi: 20 Eylül 2024, https://www.daysoftheyear.com/days/world-samosa-day/

Wright, W., & Annes, A. (2013). Halal on the menu?: Contested food politics and French identity in fast-food. *Journal of Rural Studies*, *32*, 388-399. https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2013.08.001

X'te Hasan Mert Kaya: "Etli / Etsiz cevizli / Üzümlü ve cevizli üç farklı çiğköfte gördüm. Lavaşın hamurunu roka ile yoğurup yeşil, pancarla bordo yapıp görsel bir zenginlik elde edilmiş. Sade lavaş da servis ediliyor. https://t.co/RHULnvGEia" / X. (2024, Mayıs 20). X (formerly Twitter). Erişim Tarihi: 12 Kasım 2024, https://twitter.com/kayamerthasan_/status/1792608206776045816

Yamani, M. (2000). Bana Ne yediğini Söyle, Sana Kim Olduğunu Söyleyeyim: Mekke Mutfağı ve Sınıflar (Ü. Tansel, Çev.). İçinde S. Zubaida & R. Tapper (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (ss. 174-185). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Yapımı Oldukça Zahmetli Dünyanın En Acı Kahvelerinden Biri: Mırra. (t.y.). https://yemek.com. Erişim Tarihi: 15 Kasım 2024, https://yemek.com/mirra-nedir-nasil-icilir/

Yasemin Blog. (t.y.). *En kolay şekerli börek nasıl yapılır? Şekerli peynirli börek tarifi*. Yasemin. Erişim Tarihi: 14 Aralık 2024, https://www.yasemin.com/yemek/haber/2979333-en-kolay-sekerli-borek-nasil-yapilir-sekerli-peynirli-borek-tarifi

Yassin, D. (2024, Mart 1). Samboosa: Traditional Delicacy in Saudi Cuisine. *Leaders*. Erişim Tarihi: 20 Haziran 2024, https://www.leaders-mena.com/samboosa-traditional-delicacy-in-saudi-cuisine/

Yedek, Ş., & Sertel, S. (2018). Türkiye Cumhuriyeti'nin İlk Nüfus Sayımı Sonuçlarına Göre Mardin Nüfusu. *Journal of International Social Research*, *11*(55), 301-310. https://doi.org/10.17719/jisr.20185537202

Yenal, N. Z. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi. *Toplum ve Bilim*, *71*, 195-225. http://archive.org/details/toplum-ve-bilim-sayi-01_202212

Yentürk, N. (2018). Boyoz, İber Yarımadası'ndan Getirilmiş Olabilir mi? Katmer ve Börek Tarihçesi Üzerinden Bir İz Sürme Denemesi, *Ayaküstü İzmir*. https://www.academia.edu/38190752/

Yentürk, N. (2022). *Ayaküstü İzmir Sokak ve Fırın Lezzetleri*. Oğlak Yayınları.

Yıldırım, M. (2013). Afrika'da Kadim Bir Kilise: Etiyopya Ortodoks Kilisesi. *Milel ve Nihal inanç, kültür ve mitoloji araştırmaları dergisi*, *10*(2), 113-131.

Yıldız, E. (2019). İzmir Destinasyonun Gastronomik Kimliğinin Oluşmasında Etnik Mutfakların Rolü: Musevi (Sefarad) Mutfağı. *SOBİDER*. https://doi.org/10.16990

Yıldız, H. D. (1991). Arap. İçinde *TDV İslâm Ansiklopedisi* (Vols. 1-3, ss. 272-276). TDV İslâm Araştırmaları Merkezi. https://islamansiklopedisi.org.tr/arap#1-tarih

Yıldız, M. C., Cayır, C., & Gönenç, I. (2007). Kaybolmaya Yüz Tutan Bir Anadolu Topluluğu: Şemsiler-Harraniler. İçinde *Makalelerle Mardin*. Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi Yayınları.

Yıldız, M. Z. (2007). Mardin'in Cumhuriyet Dönemi Demografik Gelişimi. *Makalelerle Mardin II Ekonomi-Nüfus-Kentsel Yapı*. https://scholar.google.com/scholar?cluster=16592411186160649494&hl=en&oi=scholarr

Yılmaz, A. (2023). *Mardin'de Farklı Etnik Gruplarda Yabani Gıda Bitkilerinin Gastronomik Açıdan Araştırılması*. Harran Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı.

Yılmaz Hava, Z. (2023). *Akışkan Mutfaklar: İstanbul-Fatih'teki Suriye Mutfağında Göç, Yemek ve Kültür İlişkisi* [Doktora Tezi]. İstanbul Medeniyet Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.

Yöresel Yemekler – Irok (İçli Köfte) – Mardin—Şehrini Keşfet. (2023, Temmuz 8). Yöresel Yemekler – Irok (İçli Köfte) – Mardin-Şehrini Keşfet. Erişim Tarihi: 24 Temmuz 2024, https://www.sehrinikesfet.net/yoresel-yemekler-irok-icli-kofte-mardin/

Yüzüncüyıl, K. S., Uybadın, A., Bilgin, A., & Aydın, S. (2021). *Topraktan sofraya Sakarya mutfağı: Bir yemek antropolojisi* (1. baskı). Yapı Kredi Yayınları.

Zada, A., & Leahy, K. (2019). *Lavash: The bread that launched 1,000 meals, plus salads, stews, and other recipes from Armenia*. Chronicle Books Llc.

Zamarot 1890. (t.y.). Erişim Tarihi: 16 Kasım 2024, https://zamarot1890.com/

Zubaida, S. (2000). Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları (Ü. Tansel, Çev.). İçinde S. Zubaida & R. Tapper (Ed.), *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (ss. 32-45). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Zubaida, S., & Tapper, R. (Ed.). (2000). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (Ü. Tansel, Çev.). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

5 asırlık emeğe ödül. (2024, Eylül 2). *Mardin İletişim Gazetesi*. Erişim Tarihi: 18 Eylül 2024, https://www.mardiniletisimgazetesi.com.tr/mardin-haberleri/5-asirlik-emege-odul/

16. Yeşilli Uluslararası Kültür Sanat ve Kiraz Festivali Düzenlendi. (2022, Haziran 13). Erişim Tarihi: 20 Ekim 2024, http://www.yesilli.gov.tr/16-yesilli-uluslararasi-kultur-sanat-ve-kiraz-festivali-duzenlendi

EKLER

EK 1: Görüşme Soruları

1. Kendinizden biraz bahseder misiniz? (Yaş, eğitim durumu, mesleği, gelir düzeyi, nereli olduğu ve etnik kökeni)
2. Günlük kaç öğün yersiniz? Bu öğünlerde neler yediğinizden bahseder misiniz?
3. Masada mı yer sofrasında mı yemek yersiniz? Mutfakta mı? Salonda mı? Oturma odasında mı yersiniz?
4. Aile bireyleri olarak birlikte mi ayrı ayrı mı yemek yersiniz? (Sabah kahvaltısı, akşam yemeği) Nasıl bir sofra düzeniniz var? Sofrada kim nereye oturur?
5. Genellikle hangi yemekleri yaparsınız? Misafiriniz geldiğinde hangi yemekleri yaparsınız?
6. Gelen misafire göre yaptığınız yemekler değişir mi?
7. Sizce Arapların, Kürtlerin ve Süryanilerin yemekleri arasındaki benzerlikler ve farklılıklar nelerdir açıklayabilir misiniz?
8. Arap/Kürt vd. kişilere sorulacak: Süryani birinin yaptığı yemeği yer misiniz? Onların yemekleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? Açıklayabilir misiniz?
9. Süryani olan kişilere sorulacak: Arap, Kürt vd. yaptığı yemeği yer misiniz? Onların yemekleri hakkındaki düşünceleriniz nelerdir? Açıklayabilir misiniz?
10. Özel günlerde hangi yemekleri yaparsınız? (Doğum, doğum günü, evlenme yıl dönümü, düğün, nişan, bayram, taziye, sünnet, iftar, hac uğurlaması/hacdan dönüş sonrası, vaftiz, paskalya, perhiz, oruç.)
11. Evde yemekleri kim yapar?
12. Mardin yemek ve mutfak kültürü yakın coğrafyadaki diğer mutfak kültürlerinden etkilenmiş midir? Bu kültürlerden farklı olarak ayırt edici özellikleri nelerdir? Urfa, Antep, Diyarbakır, Suriye, Irak…
13. Yemek kültürü deyince aklınıza ne geliyor? Sizce Mardin yemek kültürü başka mutfak kültürlerinden etkilenmiş midir? Nasıl etkilenmiştir örnek verir misiniz?
14. Sizce Mardin'in yemek kültüründe değişiklikler olmuş mudur? Ne çeşit değişiklikler olmuştur açıklar mısınız?
15. Eskiden yapılan ama şimdi yapılmayan yemekler var mıdır? Varsa nelerdir örnek verebilir misiniz?
16. Kış hazırlıkları yapar mısınız?
17. *Bajari* ve *gundi* diye iki kavram var, sizce bu kavramlar Mardin'de ne için/nasıl

kullanılıyor? Sizce bunun yemek kültürüne bir etkisi var mı? Varsa nelerdir?

18. Sizce Mardin merkezdeki kentlilerin ve kente sonradan yerleşen köylülerin yemek kültürü ne oranda birbirine benziyor? Bir etkileşim var mı sizce?

EK 2: Restoran İşletmecileri, Lokantacılar ve Kebapçılar İçin Görüşme Soruları

Mekânla İlgili Sorular

1. Kendinizden biraz bahsedebilir misiniz? (Yaş, eğitim durumu, mesleği, gelir düzeyi, nereli olduğu, etnik kökeni).
2. Kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz? Bu mekânı ne zaman açtınız? Burayı açarken beklentileriniz nelerdi?
3. Restoranın menüsünden bahsedebilir misiniz? Menülerinizi neye göre oluşturuyorsunuz? (Yerel mutfak, dünya mutfağı)
4. Yemeklerin orijinalliğine ne ölçüde sadık kalıyorsunuz?
5. Aşçılarınız Mardinli mi?
6. Elemanlarınız burada konuşulan dillere hâkim mi?
7. Mekânınızı nasıl tasarladınız? Sizi diğer mekânlardan ayıran özellikleriniz nelerdir?
8. Mutfağınızda hangi ürünleri kullanmayı tercih ediyorsunuz? (Yerli, organik)
9. Mekâna daha çok kimler geliyor? Hangi kesimden kişiler tercih ediyor burayı? Kime hitap ediyorsunuz?
10. Daha çok hangi yemekler tercih ediliyor? En beğenilen yemeğiniz hangisi?
11. Gelen misafirlerinize hangi içecekleri sunuyorsunuz?
12. Mekânda hangi müzik türünü tercih ediyorsunuz? Neden?
13. Ramazan'da yemek servisine devam ediyor musunuz?
14. Sizce Mardin'deki restoranların ya da kafelerin Mardin yemek kültürü üzerinde nasıl bir etkisi var?

Mardin Yemek Kültürüyle İlgili Sorular

1. Mardin yemek kültürü hakkındaki görüşlerinizi öğrenebilir miyim? Hangi yemeklerden haberdarsınız?
2. Sizce Arapların, Süryanilerin ve Kürtlerin yemek kültürü arasındaki benzerlikler ve farklılıklar nelerdir açıklayabilir misiniz?
3. *Bajari* ve *gundi* diye 2 kavram var. Sizce bunlar ne amaçla kullanılıyor? Bu kavramların yemek kültürü üzerinde bir etkisi var mı açıklayabilir misiniz?
4. Mardin merkezdeki kentlilerin ve kente sonradan yerleşen köylülerin yemek kültürü ne oranda birbirine benziyor? Bir etkileşim var mı sizce?

EK 3: Katılımcı Bilgi Tablosu

Katılımcılar	Kadın	Erkek	Yaş	Etnik Köken	Nereli Olduğu	Eğitim Durumu	Mesleği	Geliri	Gelir Düzeyi
K1	x		56	Arap	Mardin	Lise	Ev hanımı	Emekli Maaşı	Orta
K2	x		60	Arap	Mardin	Lise	Ev hanımı	Yok	Orta
K3	x		56	Arap	Mardin	Açık lise	Ev hanımı	Evde yemek yapıp satıyor	Orta
K4	x		75	Arap	Mardin	İlkokul	Ev Hanımı	Eşinden kalan bir gelire sahip	Orta
K5	x		37	Arap	Mardin	İlkokul	Ev hanımı	Yok	Alt/Asgari Ücret
K6	x		27	Arap	Mardin	Lise terk	Ev hanımı	Yok	Alt/Emekli Maaşı
K7	x		49	Arap	Mardin	İlkokul	Ev hanımı	Yok	Alt/Asgari Ücret
K8	x		51	Arap/Kürt (Çok etnili)	Mardin	Lise	Usta öğretici	Sözleşmeli Memur Maaşı	Orta
K9	x		33	Arap	Midyat/ Mardin	Lisans	Memur	Memur Maaşı	Orta
K10	x		44	Kürt/Süryani (Çok etnili)	Kızıltepe/Urfa/ Mardin	Üniversite	Usta öğretici	Sözleşmeli Memur Maaşı/Ek İş	Orta
K11	x		38	Arap	Mardin	Lise	Anaokulu öğretmeni	Yok/işsiz	Alt/Asgari Ücret
K12	x		48	Kürt	Alımlı Köyü/Mardin	Okumamış	Ev Hanımı	Yok	Alt
K13	x		42	Arap	Mardin	İlkokul	Ev hanımı	Yok	Asgari Ücret
K14	x		30	Kürt	Kızıltepe/Mardin	Açık lise	Ev hanımı	Yok	Orta
K15	x		49	Arap	Mardin	Lise	Usta öğretici	Sözleşmeli Memur Maaşı	Alt/Asgari Ücret
K16	x		34	Kürt	Ömerli/ Mardin	Lisans	Yönetici	Memur Maaşı	Orta
K17	x		45	Kürt	Nusaybin/Mardi	Lisans	Memur	Memur	Orta

					n			Maaşı	
K18	x		25	Kürt	Kızıltepe/Mardin	Lisans	Eğitmen	Sürekli İşçi	Orta
K19	x		44	Kürt	Mardin/İzmir	Açık lise	Eğitmen	Sözleşmeli memur	Orta
K20		x	37	Süryani	Midyat/ Mardin	Yüksek Lisans	Memur	Memur Maaşı	Orta
K21		x	60	Arap	Mardin	Lisans	Üniversitede memur	Memur Maaşı	Orta
K22		x	33	Kürt	İstanbul/ Mardin	Üniversite	Akademisyen	Memur Maaşı	Orta
K23		x	33	Arap	Mardin	Yüksek Lisans	Akademisyen	Memur Maaşı	Orta
K24		x	51	Arap	Mardin	Lisans	Ziraat Müh.	Esnaf	Orta
K25		x	77	Arap	Mardin	Lisans	Emekli	Serbest Meslek	Orta
K26	x		53	Arap	Mardin	Lise	Restoran İşletmecisi /Şef	İşletmeci	Üst
K27		x	62	Arap	Mardin	Yüksek Lisans	Memur	Memur Maaşı	Orta
K28		x	51	Kürt	Tunceli	Lisans	Emekli	İşletmeci	Orta
K29		x	36	Süryani	Nusaybin/Mardin	Lisans	Yönetici	Yönetici	Orta
K30		x	48	Süryani	Mardin	İlkokul	Kuyumcu	Esnaf	Orta
K31		x	54	Süryani	Mardin	İlkokul	Kuyumcu	Esnaf	Orta
K32		x	55	Arap	Mardin	Lise	Şef/Aşçı	Esnaf	Orta
K33	x		70	Türk	Milas-Muğla/ Mardin	Lise	Emekli	Emekli Maaşı	Orta
K34	x		48	Arap	Ömerli/ Mardin	Ortaokul terk	Ev Hanımı	Yok	Üst
K35	x		42	Türk	Trabzon/ Samsun/ Mardin	Doktora	Akademisyen	Memur Maaşı	Orta
K36	x		43	Bulgaristan Muhaciri /Türk	Sakarya/ Bursa/Mardin	Lisans	Öğretmen	Memur Maaşı	Orta
K37		x	38	Kürt	Kızıltepe/Mardin	Lisans	Yönetici	Yönetici	Üst
K38	x		58	Süryani	Mardin	Ortaokul	Ev Hanımı	Emekli Maaşı	Orta

K39	x		58	Arap/Kürt (Çok Etnili)	Kızıltepe/Mardin	Lisans	Sivil toplum yöneticisi	İşletmeci	Üst
K40	x		64	Terekeme/Kürt	Kars/Mardin	Lisans	Emekli	Emekli Maaşı	Orta
K41		x	53	Arap	Mardin	Ortaokul	Aşçı/Lokantacı	Esnaf	Orta
K42	x		50	Kürt	Diyarbakır/Mardin	Lise	Restoran İşletmecisi	Esnaf	Orta

EK 4: Görüşmelerin Detayları

Katılımcılar	Kadın	Erkek	Görüşme tarihi	Görüşme süresi	Görüşülen yer
K1	x		3/11/2023	43 dk.	Ev
K2	x		4/11/2023	1 saat 3 dk.	Ev
K3	x		7/11/2023	55 dk.	Ev
K4	x		27/11/2023	20 dk	Ev
K5	x		14/11/2023	23 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K6	x		14/11/2023	25 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K7	x		14/11/2023	30 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K8	x		14/11/2023	20 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K9	x		22/11/2023	51 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K10	x		22/11/2023	38 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K11	x		23/11/2023	39 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K12	x		29/11/2023	27 dk.	MBB Marmek
K13	x		29/11/2023	38 dk.	MBB Marmek
K14	x		30/11/2023	32 dk.	MBB Marmek
K15	x		30/11/2023	35 dk.	MBB Marmek
K16	x		1/12/2023	42 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K17	x		1/12/2023	55 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K18	x		4/12/2023	33 dk.	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K19	x		4/12/2023	47 dk	MBB Kadın ve Aile Hizmetleri Destek Merkezi
K20		x	7/12/2023	49 dk.	Kafe
K21		x	9/12/2023	2 saat 40 dk.	Sosyal Tesis
K22		x	12/12/2023	1saat 30 dk.	Üniversite
K23		x	12/12/2023	1saat 3 dk.	Üniversite
K24		x	13/12/2023	2saat 37 dk.	İş Yeri
K25		x	30/12/2023	1 saat 50 dk.	Pastane
K26	x		2/1/2024	1 saat 7 dk.	Restoran
K27		x	3/1/2024	50 dk.	Pastane

K28		x	18/1/2024	1 saat 11 dk.	Kitap Kafe
K29		x	20/1/2024	2 saat 48 dk.	Deyrulzafaran Manastırı Kafesi
K30		x	22/1/2024	29 dk.	Kuyumcu Atölyesi
K31		x	22/1/2014	54 dk.	Kuyumcu Dükkânı
K32		x	22/1/2024	54 dk.	Lokanta
K33	x		18/5/2024	41 dk.	Ev
K34	x		23/5/2024	42 dk.	Otel Lobisi
K35	x		24/5/2024	1 saat 6 dk	Üniversite
K36	x		29/5/2024	1 saat 40 dk	Dernek
K37		x	31/05/2024	44 dk	İşyeri
K38	x		3/06/2024	52 dk	Ev
K39	x		5/06/2024	40 dk	Restoran
K40	x		21/08/2024	25	AVM
K41		x	22/08/2024	1 saat 8 dk	Lokanta
K42	x		17/09/2024	55 dk	Restoran
Toplam	**28**	**14**			

EK 5: MAXQDA veri analizi programıyla yapılan kodlamalar ve elde edilen temalar

Tema	Kategori (Alt Tema)	Kod
Kentin Yemek Kültürü, Kente Sonradan Gelenlerin Kente Uyumu ve İkisi Arasındaki Etkileşimler	Mardin'in Kültürel Tarihi	Kentlilik- Köylülük
		*Bajari*lik- *Gundi*lik
	Farklı Etnik Köken / Kültürlerin Yemek Kültürü	Arap kültürüne ait yemekler
		Kürt kültürüne ait yemekler
		Süryani kültürüne ait yemekler
		Mardin'de yaşayan yerleşik Türklerin ve diğer çok etnili kişilerin yemek kültürü
		Ermeni kültürünün yemek kültürüne etkisi
		Yahudi kültürünün yemek kültürüne etkisi

Tema	Kategori (Alt Tema)	Kod	Alt Kod
Etnik, Dini, Kültürel Kimlikler ve Yemek Kültürü	Arapların, Kürtlerin ve Süryanilerin yemekleri arasındaki benzerlikler, farklılıklar ve etkileşimler	Yemek Çeşitleri	Et yemekleri Sebze yemekleri Çorbalar Sakatatlar Tatlılar İçecekler Baharatlar Ekmek
	Geçiş Ritüelleri ve yemekler	Doğum Ritüeli	
		Nişan ve Düğünler	
		Taziyeler	
		Bayramlar	
		Oruç ve Sahur	
		Oruç/Perhiz	
		Vaftiz	
		Sünnet	
		Hac	
		Doğum günleri	
		Evlilik yıldönümleri	
	Sofra adabı, sofra düzeni	Birlikte/ayrı yemek	
		Masa/yer sofrası	
	Öğün sayısı	Sabah	
		Öğle/Ara Öğün	
		Akşam	
	Misafire pişen yemekler	Yöresel yemekler	
		Yöresel olmayan yemekler	

Tema	Kategori (Alt Tema)	Kod
Mardin Yemek Kültürü ile Çevre Şehirlerin Yemek Kültürleri ve Aralarındaki Etkileşimler	Diyarbakır	Kaburga dolması
		Ciğer şiş
		Lebzunya
	Malatya	Kaburga dolması
	Batman	Kaburga dolması
	Bingöl	Kaburga dolması
	Muş	Kaburga dolması
	Van	Kaburga dolması
	Urfa	Patlıcanlı kebap
	Hatay	Semsek
	Kilis	Semsek
	Adıyaman	Semsek
	Denizli	Sura
	İzmir	Sura
	Balıkesir	Sura
	Antalya	Laba
Mardin Yemek Kültürü ile Farklı Ülkelerin Yemek Kültürleri Arasındaki Benzerlikler ve Etkileşimler	Suriye	Ma'mul
	Lübnan	Tabbule
	Irak (Musul)	Kıtel Raha
	Bulgaristan	Meryem Ana Sofrası
	Şili	Empanada
	Arjantin	Empanada
	İspanya	Empanada
	Hindistan	Samosa/Semusek
	Suudi Arabistan	Sembûsek
	Pakistan	Samosa
	İran	Samosa/Sembuse
	Özbekistan	Samsa
	Ermenistan	Lavaş
	Azerbaycan	Dolma
	Afganistan	Nokul (Badem şekeri)

Tema	Kategori (Alt Tema)	Kod
Gastronomi Turizmi Bağlamında Ticarileşen Ürünler	Süryani çöreği Süryani çayı Süryani kahvesi Şarap *Imlebbes* (badem şekeri) *Mırra* Dibek kahvesi	Gastronomi turizmi