



**T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

Yüksek Lisans Tezi

İKİ DİN BİR MUTFAK: MİDYAT ÖRNEĞİ

Sadiye ASLAN

Mardin 2023

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

İKİ DİN BİR MUTFAK: MİDYAT ÖRNEĞİ

Sadiye ASLAN

Tez Danışmanı
Doç. Dr. Lokman TOPRAK

Mardin 2023

T.C.
MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı 20753013 numaralı öğrencisi Sadiye ASLAN'ın hazırladığı “İki Din Bir Mutfak: Midyat Örneği” başlıklı çalışma, 11/05/2023 tarihinde yapılan tez savunma sınavında oybirliğiyle başarılı bulunarak jürimiz tarafından yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri	Unvanı Adı, SOYADI	İmza
Başkan Danışman Üye	Doç.Dr. Lokman TOPRAK	
Üye	Dr.Öğr.Üyesi Ahmet YARIŞ	
Üye	Dr.Öğr.Üyesi Serkan YİĞİT	

Onay

Bu tezin kabulü, Enstitü Yönetim Kurulu'nun/...../2023 tarih ve/..... sayılı kararı ile onaylanmıştır.

...../...../2023

Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içindeki bütün bilgileri etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tez çalışmasının hazırlık, bilgi, belge, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarda bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun davrandığımı,
- Tez çalışmasında kullanılan tüm eserlere eksiksiz atıf yaptığımı ve kullanılan tüm eserlere kaynaklar/kaynakçada yer verdiğimi,
- Tez çalışmasının özgün olduğunu,
- Tez çalışmasının Mardin Artuklu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı” ile tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan eder, aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabullendiğimi bildiririm.

İmza

Sadiye ASLAN

../.../2023

ÖZET

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

İKİ DİN BİR MUTFAK: MİDYAT ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Sadiye ASLAN

Bu araştırma, Mardin ili Midyat ilçesinde farklı dini inançlara sahip insanların mutfak kültürlerinin etkileşimlerini incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada genel olarak komşuluk ilişkileri, sosyal etkileşim ve ikram/yiyecek alışverişi olmak üzere üç ana tema belirlenmiştir. Komşuluk ilişkileri; hoşgörü ve yardımseverlik alt temalarına ayrılırken sosyal etkileşim; saygı ve eşitlikçilik alt temaları altında incelenmiştir. İkram/yiyecek alışverişi ise kültürel zenginlik, hijyen ve sağlık alt temalarıyla analiz edilmiştir. Araştırmaya katılanların hoşgörüyle ilgili düşüncelerinin dini inançlara ve yaşam tarzına hoşgörü gösterme şeklinde olduğu, yardımseverlikle ilgili düşüncelerinin ise dini bayramlar ve festivallerde birbirlerine yardımcı olma şeklinde tezahür ettiği belirlenmiştir. Katılımcıların saygı ve eşitlikçilikle ilgili düşünceleri ise dini ritüellerin uygulanmasında birbirlerine saygı gösterdikleri yönünde ortaya çıkmıştır. Araştırma dört bölümden oluşmaktadır: Giriş bölümünde araştırmanın problemi, amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları ve sorunları ele alınmıştır. Kavramsal çerçeve bölümünde gastronomi ve gurme kavramlarıyla birlikte gastronominin semavi dinlerle ilişkisi açıklanmıştır. Ayrıca, Midyat ilçesinin tarihi, coğrafyası, sosyal ve kültürel yapısı, nüfusu, ekonomik yapısı ve farklı inançlara sahip toplumların mutfak kültürleri hakkında bilgi verilmiştir. Yöntem bölümünde ise araştırmada kullanılan yöntem, araştırma sahası ve çalışma grubu, veri toplama araçları, teknikleri ve verilerin analiz süreci açıklanmıştır. Son bölümde ise elde edilen bulgular ve bu bulguların analizleriyle yapılan yorumlar sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Din, Mutfak Kültürü, Midyat,

ABSTRACT

DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

TWO RELIGIONS, ONE KITCHEN: THE CASE OF MIDYAT

MASTER'S THESIS

Sadiye ASLAN

This research aims to examine the interactions of people with different religious beliefs in terms of their culinary cultures in the Midyat district of Mardin province, Türkiye. The study identifies three main themes: neighborhood relationships, social interaction, and food exchange/offering. Neighborhood relationships are divided into sub-themes of tolerance and helpfulness, while social interaction is explored under the sub-themes of respect and equality. Food exchange/offering is analyzed through the sub-themes of cultural richness, hygiene, and health. The participants' thoughts on tolerance were found to manifest as showing tolerance towards religious beliefs and lifestyles, while their thoughts on helpfulness were expressed as assisting each other during religious holidays and festivals. The participants' thoughts on respect and equality emerged as showing respect for each other during the practice of religious rituals. The research consists of four sections: The introduction section addresses the research problem, objectives, significance, assumptions, limitations, and issues. The conceptual framework section explains the concepts of gastronomy and gourmet, as well as the relationship between gastronomy and Abrahamic religions. Additionally, information is provided about the history, geography, social and cultural structure, population, economic structure, and culinary cultures of communities with different beliefs in the Midyat district. The methodology section describes the research method, study area and participants, data collection tools, techniques, and the process of data analysis. The final section presents the findings, analysis of these findings, and interpretations made based on them.

Keywords: Religion, Culinary Culture, Midyat

ÖN SÖZ

“İki Din Bir Mutfak: Midyat Örneği” konulu çalışmanın hazırlanmasıyla ilgili süreç boyunca değerli zamanlarını, bilgilerini ve emeklerini benimle paylaşan, gösterdiği sonsuz sabır, tecrübesi, bilgi birikimi ve fikirleri ile bu tezin sonuçlanmasına rehberlik eden, bir danışmandan öte olan Danışmanım Sayın Doç. Dr. Lokman TOPRAK’a, minnet ve şükranlarımı sunarım. Tezin uygulama aşamasında desteklerini esirgemeyen görüşme formunun hazırlanmasında ve geliştirilmesinde, gerekse araştırma sürecinin yürütülmesinde görüş ve önerilerini paylaşan çok değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Serkan YİĞİT’e ve Doç. Dr. Kadir ÇAKAR’a çok teşekkür ederim. Ayrıca üzerimde emeği olan bütün hocalarıma ve bana destek olan bütün arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Tez izleme komitesinde yer alarak değerli vakitlerinden feragat eden, yapıcı eleştiri ve yönlendirmeleri ile tezimin sonuçlanmasına katkı sağlayan saygı değer Doç. Dr. Lokman TOPRAK’a, Dr. Öğr. Üyesi Ahmet YARIŞ’a ve Dr. Öğr. Üyesi Serkan YİĞİT’e çok teşekkür ederim. Jürime katılarak beni onurlandırdınız. Verilerin toplanması konusunda büyük destek veren ve sıkıştığım her an hem arayarak hem de ziyaret ederek sürekli rahatsızlık vermeme rağmen büyük bir sabır ve içtenlikle bana yardımcı olan başta Midyat Meslek Yüksekokulu Telkâri Ustası Murat ASLAN’a ve bütün Süryani dostlarıma en içten teşekkürlerimi sunarım.

Son olarak üzerimde var olan haklarını hiçbir zaman ödeyemeyeceğim kıymetli ve pek muhterem annem ve kardeşlerime, tez yazım döneminin zor saatlerinde desteğini hiç esirgemeyen, sıkıntılı dönemlerimde yanında huzura erip sükûn bulduğum aileme şükranlarımı sunuyorum. Sizleri çok seviyorum.

Sadiye ASLAN

Mardin 2023

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAYI	ii
ETİK BEYAN	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
ÖN SÖZ	iv
İÇİNDEKİLER	v
TABLolar LİSTESİ	vii
ŞEKİLLER LİSTESİ	viii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	ix
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Problemi	2
1.2. Araştırmanın Amacı.....	3
1.3. Araştırmanın Önemi.....	3
1.4. Araştırmanın Soruları.....	3
1.5. Araştırmanın Varsayımları.....	4
1.6. Araştırmanın Sınırlılıkları	4
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	6
2.1. Gastronomi Kavramı.....	6
2.1.1. Gastronom ve Gurme Kavramları.....	9
2.1.2. Gastronomi Tarihi.....	11
2.1.3. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi	12
2.1.4. Gastronomi Turizminin Gelişimi	16
2.1.5. Gastronomi ve Kültür	21
2.1.6. Gastronomi ve Din.....	22
2.2. Gastronomi ve Semavi Dinler	23
2.2.1. Hristiyanlık ve Gastronomi.....	24
2.2.2. İslamiyet ve Gastronomi.....	25
2.2.3. Yahudilik ve Gastronomi.....	26
2.2.3. Dini Bayramlar, Özel Günler ve Yeme İçme	28
2.3. Midyat ile İlgili Genel Bilgiler.....	28
2.3.1. Tarihi	29
2.3.2. Coğrafya	30
2.3.3. Ekonomik Yapı.....	31
2.3.4. Nüfus	32
2.3.5. Sosyal ve Kültürel Yapı.....	32

2.3.6. Midyat'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri	32
2.3.7. Midyat Turizmi	33
2.4. Midyat'ta Yaşayan Farklı Etnik Kökenlere ve Dini İnanca Sahip Bireyler	35
2.4.1. Mıhalmiler (Araplar)	35
2.4.2. Kürtler	36
2.4.3. Süryaniler	37
2.4.4. Ezidiler	38
2.4.5. Becirmenler (Seyyidler)	41
2.4.6. Kareçiler (Mıtrıblar)	42
2.4.7. Türkler	43
2.5. İlgili Araştırmalar	43
3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	45
3.1. Araştırmanın Yöntemi	45
3.1.1. Nitel Araştırma Yöntemi	45
3.2.2. Araştırma Sahası ve Çalışma Grubu	46
3.2.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri	47
3.2.4. Veri Toplama Süreci	47
3.2.5. Verilerin Analizi	48
4. BULGULAR	50
4.1. Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler	50
4.2.1. Verilerin Çözümlemesi	51
5. SONUÇ ve ÖNERİLER	84
KAYNAKÇA	91
EK-1. GÖRÜŞME FORMU	100
EK-2. KATILIMCI İZİN FORMU	101
ÖZGEÇMİŞ	102

TABLolar LİSTESİ

Tablo 2.1 Mardin’de Konaklayan Ziyaretçi Sayıları	34
Tablo 4. 1 Katılımcılara Yönelik Tanımlayıcı Bilgiler	50
Tablo 4. 2 Katılımcıların Yaşadıkları Bölgede Farklı İnanca Sahip İnsanlarla Komşuluk Etme Durumları ile İkram ve Yiyecek Alışverişinde Bulunma Durumları Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi	52
Tablo 4. 3 Katılımcıların Midyat Mutfak Kültürü ile ilgili ne İlişkin Görüşleri: En Sık Pişirilen Yemekler, Özel Günlerde Sık Pişirilen Yemekler ve Kullanılan Baharatlara İlişkin Görüşlerin Değerlendirilmesi	55
Tablo 4. 4 Katılımcıların Geçmişten Günümüze Midyat Mutfak Kültürünün Belirleyicileri, Midyat Mutfak Kültürünün Ticari Mutfağa Yansımaya İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi	58
Tablo 4. 5 Katılımcıların Dini İnançlarının Yeme İçme Kültürünü ve Mutfak Alışverişini Nasıl Etkidiğine İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi	66
Tablo 4. 6 Katılımcıların Farklı Dini İnançların Midyat Mutfağının Zenginleşmesine Katkısına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi	69
Tablo 4. 7 Katılımcıların Özel Günlerde Yemek Yapma Durumlarına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi	74
Tablo 4. 8 Katılımcıların Mutfak Kültüründe Kullandıkları Malzemelere İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi	77
Tablo 4. 9 Katılımcıların Dini İnançları ile Sofra Düzeni ve Adabına Yönelik Davranışlarına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi	81

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2. 1 Gastronomi Biliminin Disiplinler Arası Bir Modeli	12
--	----



KISALTMALAR LİSTESİ

ABD	: Amerika Birleşik Devletleri
OMT	: Dünya Turizm Örgütü
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
MÖ	: Milattan Önce
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
VB	: Ve Benzeri
VD	: Ve Diğerleri



1. GİRİŞ

Günümüzde ulaşım ve iletişim alanında sağlanan ilerlemeler; farklı kültürlerle ait ürünlere, hazırlama ve sunum yöntemlerine, yemeklere ulaşabilmeyi kolaylaştırmaktadır. Bununla birlikte farklı kültürlerle ait birçok ürün, marketlerde yerini alırken restoran menülerinde de o kültürlerle ait yemekler kendilerine yer bulmuştur. Ancak diğer taraftan küreselleşmenin etkisiyle geleneksel ürünlerin yerini daha hızlı ve kolay ulaşılabilen ürünler alırken, yüzyıllardır yaşatılmaya çalışılan özgün mutfak kültürleri bozulmaya veya yok olmaya yüz tutmuştur (Sarışık, 2017: 1).

Farklı bilim dallarının etkisiyle meydana gelen etkileşim ve değişim ile makro boyutta gelişen gastronomi, yerel lezzetlerin farklı lezzet ve kültürleri belirginleştirmesiyle mikro boyutta da gelişme göstermiştir. 20.yüzyılın başlarında ortaya çıkan gıda ve beslenme bilimleri, daha çok yiyeceklerin besinsel veya işlenme özellikleri üzerine odaklanmıştır. Yiyeceklerin lezzetlerine ilişkin özellikleri ise bu dönemde göz ardı edilmiştir. 1980'den 1988 yılına kadar bir eksiklik olarak kabul gören bu durum, 1988'de Herve This ve Nicolas Kurti'nin yemek pişirme ve gastronominin, doğa bilimlerinde ayrı bir araştırma konusu olarak dikkate alınması gerektiğini ifade etmeleriyle beraber gastronomi, bir bilim alanı olarak kabul görmeye başlamıştır (Bağırhan Özşeker, 2016: 5).

Günümüzde turizm sektöründe meydana gelen gelişmelerin artmasıyla birlikte yeme-içme sektörü ile bağlantılı olarak fiziksel ihtiyaçların en önemlisi olan yemek yeme ve boş zaman aktiviteleri de gelişmeye başlamıştır. Bu durum, ihtiyaçların dışarıdan karşılanması istenen bir sektörün ortaya çıkmasına neden olmuştur. Kaldıkları konaklama yerlerinde yiyecek-içecek hizmeti olsun ya da olmasın hemen hemen tüm turistler, dışarıda yemek yemeyi ve yöreye ait yöresel yemekleri tanıma ve bu yöresel yemekleri tatmayı tercih etmektedirler. Dolayısıyla, bir yörenin yöresel yemekleri, farklı bir kültürü tanımak ve bu yöre hakkında daha fazla bilgiye sahip olmak için önemli bir araç haline gelmiştir (Sormaz vd., 2016: 726).

Farklı kültür ve inanç topluluklarının bulunduğu destinasyonların gastronomi turizmine katkı sağladığı kabul edilebilir. Bu nedenle, farklı kültür ve inançlara sahip

olan Mardin ili Midyat ilçesinde yaşamakta olan toplulukların gastronomi unsurlarının öykülerini ortaya çıkarmak önemlidir. Midyat'ta zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasına rağmen -literatür taraması sonucunda- Midyat'ta yaşayan farklı dini inanca sahip bireylerin mutfak kültürleri ile ilgili olarak araştırmaya rastlanmaması, araştırma bölgesinin seçiminde etkili olmuştur. Farklı dini inanca sahip gruplar, birbirlerinde farklı gördükleri konularda kültür alışverişinde bulunabilmektedirler. Dolayısıyla, iki farklı din arasında birbirine benzer konularda, bu dinlerin hem mutfak kültürleri hem de beslenme alışkanlıklarında benzerlikler oluşabilir. Bu bağlamda Mardin ili Midyat ilçesinde yaşamakta olan farklı dini inançlara sahip olan topluluklarda mutfak kültürünün oluşması ve bu mutfak kültürlerinin gastronomi turizmine olan talebi nasıl arttırılacağına belirlenmesi önem teşkil etmektedir.

Bu çalışma, dört bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın birinci bölümü giriş, araştırmanın problemi, amacı, önemi, varsayımları, sınırlılıkları ve sorunlarından oluşmaktadır.

Çalışmanın ikinci bölümü kavramsal çerçeveden oluşmaktadır. Bu bölümde ilk olarak gastronomi ve gurme kavramına daha sonra da gastronomi tarihine ve gastronominin semavi dinler ile olan ilişkisine değinilmiştir. Bu bölümde ayrıca Midyat ilçesinin tarihi, coğrafyası, sosyal ve kültürel yapısı, nüfusu, ekonomik yapısı ve Midyat'ta yaşayan farklı inanca sahip toplumların mutfak kültürleri açıklanmıştır.

Çalışmanın üçüncü bölümü ise yöntem kısmından oluşmaktadır. Bu bölümde çalışmada kullanılan yöntemden bahsedilmiştir. Bu bölümde ayrıca, araştırma sahası ve çalışma grubu, veri toplama araçları, veri toplama teknikleri ve verilerin analiz edilme sürecine değinilmiştir.

Araştırmanın dördüncü ve son bölümünde ise, araştırma kapsamında elde edilen bulgulara ve bu bulguların analizleriyle bu kapsamda yapılan yorumlara yer verilmiştir.

1.1. Araştırmanın Problemi

Türkiye, yer olarak, geçmişten günümüze pek çok farklı medeniyete ve kültüre ev sahipliği yapmış bir coğrafyanın parçasıdır. Günümüzde özellikle bazı bölgelerde bu durum, çok kültürlü bir yapının ön plana çıkmasına sebep olmuştur. Bu kültürel çeşitlilik, şüphesiz ki mutfakta da kendini göstermiş ve bazı bölgelerde mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır. Günümüzde mevcut mutfak kültürlerini yaşatmaya çalışan

farklı inanca sahip birçok grup bulunmaktadır. Ancak küreselleşen dünya ile birlikte farklı inançlara sahip olan bireylerin mutfak kültürleri de bozulmaya ya da yok olmaya başlamıştır. Literatür incelemesi sonucunda bu konuya eğilen araştırma sayısının az olduğu görülmüştür. Mevcut bu iki durum, araştırmanın problemini ortaya koymaktadır.

1.2. Araştırmanın Amacı

İnsanların yeme ve içme alışkanlıklarının belirlenmesinde lezzet, coğrafi şartlar, gelenekler, mekân, nüfus ve din gibi unsurlar etkili olmaktadır. Bu da gastronominin, turistlerin destinasyon seçmesinde önemli rol oynamasına neden olmuştur. Dolayısıyla bu durum, mutfak kültürleri zengin olan destinasyonların popüler olmasını sağlamaktadır. Midyat, farklı dini ve etnik kökene sahip toplulukları barındıran çok renkli bir kültürel yapıya sahiptir. Bu bağlamda, araştırmada Midyat ilçesinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin mutfak kültürlerinin etkileşimini ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Bu etkileşimi ortaya koymaya yönelik olarak bireylerin mutfak alışverişi alışkanlıkları, Midyat yerel yemeklerinin pişirme sıklıkları ve dini inançların yeme-içme kültürüne etkilerine yönelik etkileşimleri belirlenecektir.

1.3. Araştırmanın Önemi

Midyat'ta yaşayan farklı dini inanca sahip bireylerin mutfak kültürleri hakkında akademik anlamda geniş bir araştırmaya rastlanmamıştır. Bu nedenle konu ile ilgili araştırma olmadığı için mutfak kültürleri görünür değildir. Midyat'ın yemek kültürünün görünür kılınması için araştırılması gerekir, bu çalışmada Müslüman ve Hristiyan toplulukların mutfak kültürleri yaşadıkları değişimler, saptanmaya çalışılmıştır. Müslüman ve Hristiyan toplulukların mutfak kültürleri ile ilgili farklı çalışmalar yapılarak Midyat'tın beslenme alışkanlıklarının ve mutfak kültürünün ayrıntılarının ortaya çıkarılması ile birlikte Midyat'ta yaşayan farklı inançlara sahip bireylerin mutfak kültürleri ve yaşadıkları değişimler ortaya konulmuştur. Çalışma, bundan sonraki yıllarda yapılacak olan araştırmalara temel oluşturması açısından da önem arz etmektedir.

1.4. Araştırmanın Soruları

Araştırmanın amacına yönelik olarak katılımcılar ile yüz yüze görüşülerek oluşturulan görüşme soruları aşağıda sıralanmıştır:

☐ Midyat'ta yaşayan dini inancı farklı bireylerin ikram alışverişinde bulunup bulunulmadığı?

☐ Bugünkü mutfak kültürünüzün temel belirleyicileri neler olmuştur?

☐ Midyat ev mutfağı ticari mutfağa hangi ölçüde yansımıştır ?

☐ Dini inancı farklı bireylerin yöresel kültüre ait mutfakta geçmişe göre malzeme, pişirme ve yeme-içme türü bakımından değişiklikler oldu mu?

☐ Geçmişten günümüze mutfak kültürleri, geçmiş ve günümüz arasındaki farklılıklar ve benzerlikler nelerdir?

☐ Teknolojik gelişmeler dini inancı farklı bireylerin mutfağını nasıl etkilemiştir?

Bu görüşme sorularından yola çıkılarak Mardin ilinin Midyat ilçesinde yaşayan farklı dini inançlara mensup kişilerin mutfak kültürlerine yönelik etkileşimlerini ortaya çıkarmak amaçlanmaktadır.

1.5. Araştırmanın Varsayımları

Bu araştırmanın amacına yönelik olarak Mardin ili Midyat ilçesinde yaşayan farklı inançlara sahip bireylerin mutfak kültürleri araştırılmıştır. Yapılan bu araştırmaya katılan bireylere yarı yapılandırılmış görüşme formuyla alınan tarafsız ve güvenilir bilgilerin gerçeği ortaya koyduğu ve araştırmaya dahil olan çalışma grubunun geneli temsil etmek için yeterli olduğu varsayılmıştır.

1.6. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu çalışmada gastronomi alanında yeme-içme kültürlerinin ve farklı inançlara sahip bireylerin mutfak kültürüne etkisinin ölçülmesi anlamında Midyat ilçesinin araştırılması temel alınmıştır. Araştırma verilerinin toplanması açısından görüşmeler 2022 yılının Haziran-Ekim ayları arasında yapılmıştır.

- Farklı dini inançların mutfak etkileşimlerinin belirlenmesine yönelik olarak yapılan araştırma, sadece Müslüman ve Hristiyan topluluklarla sınırlı bırakılmıştır.

- Çalışmaya sadece Midyat'ta yaşamlarını sürdüren 18 yaş ve üstü bireyler dâhil edilmiştir.

- Çalışma, belirlenen zaman aralığında planlanan zamanla sınırlandırılmıştır.

- Çalışma, katılımcıların anket formundaki sorulara verdikleri cevaplar ile sınırlı bırakılmıştır.



2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi Kavramı

Turistik destinasyonlar arasındaki rekabet, giderek artmaktadır ve bu gerçeklik göz önüne alındığında destinasyonlar, turist isteklerine daha hızlı cevap verme ve rakiplerine göre daha farklılaştırıcı argümanlar sağlayan unsurları dâhil etmektedir. Bu amaçla kullanılan stratejilerden biri de gastronominin turizm için bir araç olarak kullanılmasıdır ve bu, Dünya Turizm Örgütü tarafından yayımlanan Gıda Turizmi Küresel Raporu (OMT, 2012) ile doğrulanmaktadır. Buna göre, katılımcıların %88,2'si turizm destinasyonunun markasını ve imajını tanımlarken gastronomiyi stratejik bir unsur olarak değerlendirmiştir. Bu değerlendirme yıllar önce Richards ve Hjalager (2002) tarafından Turizm ve Gastronomi kitaplarında yapılmıştı ve onlar, sadece gastronominin turizme değer sağlayabileceğini değil aynı zamanda turizmin mirasın korunmasını ve geri kazanılmasını da destekleyebileceğini belirtmişlerdir. Gastronomi, bu iş birliğinin başarısını destekleyebilecek bir karşılıklı yarar durumu yaratıyor (Pla Rusca, 2021: 12).

Gastronomi kavramı son günlerde sık sık gündeme gelse de ilk telaffuzu 1800'lü yıllara dayanmaktadır. Bunu tam olarak anlamak için ilk önce tarihine sonra lezzetine bakmakta fayda görülmektedir (Göynüşen, 2011: 5). Gastronomi kavramı, Yunanca sindirim sistemi anlamına gelen “gaster” ile etimolojik açıdan kural anlamına gelen “nomas” kelimelerinin birleşmesiyle oluşmaktadır (Akbaba ve Kendirci, 2016: 115; Altinel, 2009a: 2; Özdemir ve Dülger Altıner, 2019: 3).

Gastronomi kavramı, farklı yazarlar tarafından farklı şekillerde tanımlanmıştır. Gastronomi, insan refahı ve beslenmesi ile ilgili tüm konuları kapsamaktadır (Akgöl, 2012: 13). Gastronomi iyi/hassas yeme sanatı açısından incelenmiş olup bu tanım, sözlüklerin çoğunda aynı şekilde geçmektedir. Terimin kökeni ile yakından ilgili olup pratik anlamda ise beceri ve bilgi anlamına da gelen, bilime ve sanata odaklanmaktadır (Santich, 2004: 15).

Yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden itibaren tüm sanatsal ve bilimsel öğeleri de içine alarak içerdikleri tüm özelliklerini ayrıntılı olarak kavrama,

uygulama, geliştirme ve günümüz koşullarına uyarlama çalışmalarını içeren disiplin gastronomi olarak tanımlanabilir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 20). Baysal ve Küçükarslan'a (2003) göre gastronomi, yenilebilir tüm malzemelerin hijyenik ama yine de sağlıklı olması şartı olmayan bir şekilde maksimum damak ve göz zevkine uygun olarak sofraya getirilmesi işlemi olarak ifade edilirken Ünlü ve Dönmez'e (2008) göre ise sağlığa uygun, güzel, lezzetli ve iyi tasarlanmış bir mutfak ve yemek düzeninin bir sistemi olarak tanımlanmıştır. Başka bir tanıma göre gastronomi, kelimenin tam anlamıyla lezzetli yemek seçmek, pişirmek ve yemek anlamına gelir (Çağlı, 2012: 23).

Britannica Ansiklopedisi, gastronomiyi kaliteli yemek hazırlama, seçme, servis etme ve lezzetini çıkarma sanatı olarak tanımlar. Gastronominin klasik tanımı, lezzetli yemeklerin incelenmesidir; tüm büyük klasik eserlerde kökleri olan bir bilgi bütünüdür (Kivela ve Crotts, 2015: 355).

Gastronomi, iyi yemek yeme sanatı ve bilimi olarak bilinmektedir. Fakat şimdiki araştırmalar bağlamında değerlendirilecek olursa gastronominin daha kapsamlı bir tanımı olmalıdır. Sosyal, ekonomik ve coğrafi bağlamlarda yemek alışkanlıklarının araştırılmasını ve geliştirilmesini kapsar (Gillespie ve Cousins, 2001: 7). Kısaca gastronomi; yiyecek ve içeceklerde kullanılır. Malzemenin nasıl kullanılacağına ilişkin talimatlar, çeşitli mutfak kültürlerindeki benzerlikleri ve farklılıkları tanımlar. Yemeğin en iyi tadını ortaya çıkarır. Tarih, kültür ve yemeği birleştiren bilim dalıdır (Santich, 2004: 16).

Gastronominin amacı, insanların hayatlarındaki beslenmelerinin tadını çıkarmak olarak belirtilmektedir. Gastronominin, yemek olabilecek her şeyi arayan, ulaştıran, hazırlayan herkese yol gösterici ilkeleri doğrultusunda rehberlik ettiği söylenir (Dilsiz, 2010: 9).

Gastronomi fonksiyonu; temel ilkelerinden yola çıkarak gıdaya işlenebilecek unsurları arayan, sağlayan ve hazırlayanlara rehberlik etmesi amaçlanmaktadır. Gastronomiyi üretim ve tüketim açısından kategorize edilmektedir (Kemer, 2011: 5):

Kemer (2011) ve Hatipoğlu (2014)'e göre Gastronomi üretim boyutunu aşağıdaki şekilde sıralamıştır:

- Harika yemek yapma, pişirme, servis etme ve mükemmel sofraya hazırlama sanat bilimidir.
- Mükemmel gıda ile ilgili çalışmalar, bir bilgi birikimi gerektirmektedir.

- Aşçılıkla ilgili prensipler, yemek pişirme ile ilgili faaliyetlerdir.

Gastronominin tüketim boyutu ise şunlardır:

- Lezzetli yiyecek ve içeceklerin tadını çıkarmaktır.
- Lezzetli yemek yeme lüks bir aşktır.
- Gösterişli şeylere düşkünlüktür.

Gastronomi üretim ve tüketim boyutu açısından incelendiğinde ise şu sonuçlar açığa çıkar:

- Yemek yapma, servis etme ve yemek yemenin bilimidir.
- İyi yemek ve içmenin bilim ve sanatı olarak mutfak gelenek ve görenekleri de içermektedir.
- Damak tadına dayalı deneme yanılma, tarihi bilgi, kültür, gelenek, yetenek, emek, özen ve sevginin, damak zevki ve iştahın ahenkli birleşimidir.

Gastronomi kelimesinin çoğu kullanımında yemek, önde gelen bir faktördür. Bununla birlikte, gurme ve gastronomi için esasen daha geniş bir tanım gerektirir: Bu, iyi bir işletmede iyi yemek ve iyi içeceğin keyfi, olarak tanımlanabilir. Gastronomi dört ana alana ayrılabilir. Bunlar; pratik, teorik, teknik ve gıda gastronomisidir (Gillespie ve Cousins, 2001: 3-4).

Pratik gastronomi: Dünyanın dört bir yanındaki ülkelerden çeşitli yiyecek ve içeceklerin, yani mutfakların hazırlanması, üretimi ve servisinin uygulanması ve incelenmesi ile ilgilidir. O hâlde pratik gastronomi, ham ürünün estetik, ulusal, bölgesel ve kültürel olarak özel yenilebilir ürünlere dönüştürülmesiyle ilgili teknikler ve standartlarla ilgilidir.

Teorik gastronomi: Teorik gastronomi, pratik gastronomiyi destekler. Yemek tarifleri, yemek kitapları ve diğer yazılara odaklanan bir sistem ve süreç yaklaşımı ile ilgilidir. Başarıyı en üst düzeye çıkarmak için yapılması gereken çeşitli prosedürleri kaydeder. Etkinlikleri, menüleri, yemekleri ve içecekleri formüle eder ve hazırlar.

Teknik gastronomi: Teknik gastronomi, titizlik getirir ve pratik gastronominin temelini oluşturur. Tesis ve makineler için spesifikasyonlar ve bunların üretim ve hizmeti nasıl etkileyebileceği (mekânsal mühendislik) bilgisinden çok daha fazlasıdır. Değerleme gerektiren gastronomi alanındaki herhangi bir şeyin sistematik değerlendirmesine bakar.

Ayrıca, herhangi bir olay için, toplu hazırlık elde etmek için tariflerin çoğaltılmasından çok daha fazlasıdır.

Teknik gastronomi, aynı zamanda hazır yiyeceklerin, yeni ve evrimsel bitkilerin, yeni üretim yöntemlerinin ve bunları üretime sokmak için gerekli beceri ve ekipmanın değerlendirilmesi ve deneme süreleri boyunca performanslarının güvenli bir şekilde izlenmesi ile ilgilidir. Teknik taraf, ayrıca belirli gıdaların belirli kuruluşlar için geçerliliğini de değerlendirir. Araştırma ve geliştirme teknisyenleri, geliştirme şefleri ve gıda bilimcileri, operasyon uzmanları bu alanda çalışmaktadır.

Gıda gastronomisi: Gıda gastronomisi, yiyecek ve içecekler ve bunların oluşumu ile ilgilenir. Temel olarak şarap ve diğer içeceklerin yiyeceklerle ilgili rolü, her ikisinden de alınacak keyfi en üst düzeye çıkarmak için uyum sağlamaktır. Geleneksel catering tarzları, üretimlerinde çok çeşitli gıda maddelerini gerektirmektedir. Menüde kullanılan karmaşıklık ne kadar fazlaysa, olası mal sayısı da o kadar fazla olacaktır. Gıda ürünleri ve içeceklerin zaman içinde ve mevsimlere göre değişmesi, gıda maddeleri ve içeceklerle çalışanlar için güncel ürün bilgisi ve sürekli öğrenme gerektirir. Kurutulmuş ürünler ve dondurulmuş gıdalar gibi tüm korunmuş gıdalar için bile talep, kalite ve depolama hususlarının aktif olarak değerlendirilmesi, getiriye en üst düzeye çıkaracaktır.

2.1.1. Gastronom ve Gurme Kavramları

Gastronom, kelime anlamı olarak mideyi seven, yemek yemeyi seven ya da yemeğin tadına bakan, ağzının tadını bilen usta olarak bilinmektedir. Başka bir deyişle gastronom, bir sanatçı veya usta bir şeftir; mutfak sanatları ve servis konusunda uzman olup bu konuların eğitimini alan kişi demektir (Hatipoğlu, 2010: 10). Gastronomlar, neyin gastronomik olarak kabul edilebileceği konusunda açıklamalarda bulunan ve tat konusunda söz sahibi olan kişilerdir (Gillespie ve Cousins, 2001: 7).

Gerçek bir gastronomun en önemli iki yönü mutfak sanatlarını bilen ve bilgisini dikkatle kullanandır (Hatipoğlu, 2014: 7). Bu iki yönü birlikte düşünüldüğünde gastronom, iyi yemek hazırlama ve ürün yapma sürecinden müşteri memnuniyetine kadar kültür, tarih, gelenek, yetenek ve deneyim dahil olmak üzere emeğini en iyi şekilde sergileyendir (Dilsiz, 2010: 3).

Gurme, 1970'lerde Amerikalı şef Julia Child tarafından savunulan Fransız haute mutfağının mutfak geleneklerine dayanmaktadır (Levenstein , 1993: 36). Gurme, yemek

pişirme hobisi olan ve boş zamanlarında zevk için yüksek kaliteli veya egzotik yemekleri ustaca hazırlayan olarak bilinmektedir (Wilson, 2003: 7).

Gastronomi literatüründe gurme, şu şekilde tarif edilmektedir: Yemeğin içinde kullanılan ürünleri anlayabilen ve tanıyan; yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve servis edilmesi aşamalarını bilen, dünya gastronomisi hakkında bilgi sahibi ve ülkelerin geleneklerine saygılı olan kişidir (Oktay, 2018: 7).

Gurme; ilgili ve bilgili katılımcı, sofrta lezzetlerini bilen kişidir. Ancak gastronomi sayısından çok daha fazla gurme ve gurme organizasyonları bulunmaktadır. Gastronominin toplumda yaygınlaşması daha çok gurme ve gurme organizasyonları tarafından sürdürölmektedir. Eğer gurme ve gurme organizasyonları en önemli aktarım araçlarından biriye ve sadece bu organizasyonlara katılanların dâhil edilmesi, dışlanma anlamına gelir. Çeşitli nedenlerle gastronomik organizasyonlara katılmayan ancak mutfakla ilgilenen birçok kişi vardır. Sunulan ana nedenlerden ikisi, yüksek maliyet ve coğrafi konumdur. Genellikle gastronomik etkinlikler, ulaşım ve konaklamada ek maliyetler anlamına gelen ücra yerlerde veya büyük metro şehirlerinde gerçekleşir (Gillepe ve Cousins, 2001: 7). Bu nedenle mutfakla ilgilenen birçok kişi bu organizasyonlara katılamamaktadır.

En kapsamlı şekilde gurme, yeniliklere açık biri olarak bütün yemekleri yemek ve bütün tatları ayırım gözetmeksizin deneyen, yiyeceklerin topraktan sofraya gelişine kadarki süreçleri bilen ve damak tadı hakkında derin bir bilgi birikimi olan, yemeklerdeki tatları ve kokuları ayırt edebilen, mutfak araç ve gereçleri tanıyan, yemeklerin tarihi hakkında bilgi sahibi olan, temel olarak kullanılan gıdalar dışında bölgelerin yöresel tatlarını da bilen ve tüm bunları kendine bir yaşam biçimi hâline getirerek farklı tatlar ve lezzetler peşinde olan kişi olarak tanımlanmaktadır (Özbay, 2017: 28).

Sosyal rolleri nedeniyle gastronom ve gurme terimleri birbirlerinden ayrılmıştır. Gastronom “mutfak sanatları ile bağlantılı” ve “lezzet reklamcıları” olarak tanımlanmaktadır. Gurme ise gastronomi konusuna odaklanmayı ve gastronomiyi hobi olarak kullanan kişi olarak tanımlanmaktadır (Akgöl, 2012: 42).

Son zamanlarda gurme kelimesinin anlamında ve kullanımında değişiklikler meydana gelmiştir ve gurme ismi, bir sıfat hâlini almıştır. Ancak bu yeni kullanım, doğru olmamakla birlikte bu kullanıma örnek olarak “gastronom”, “tatbilir çikolata” ve “gurme

burger” terimleri verilebilir (Akgöl, 2012: 42). Gastronom ve gurme arasındaki farkın ise gastronomun sosyal rolünden kaynaklandığı düşünülmektedir (Hatipoğlu, 2010: 7).

2.1.2. Gastronomi Tarihi

Gastronomi tarihi yiyecek ve beslenme olgusuyla birlikte insanlık tarihi kadar eskidir. Genel olarak incelendiğinde zaman, mekân, uzaklık fark etmeden insanların her gittiği yere kendi kültürlerini de taşıması sebebiyle gastronomi hızlı bir şekilde gelişme göstermiştir. Çok eski tarihlerde yiyecek bulmak ve hayatta kalmak aynı amaca yönelik olmasından dolayı insanlar yiyecek bulmak amacıyla kendilerine ait toprakları edinmek için birbirleriyle savaşmışlardır. Savaşlar ile birlikte zor doğa koşulları gastronominin gelişmesine engel olmuştur. Bu zor koşullardan kurtulmak isteyen milletler, ülke topraklarını genişletip güçlendikçe gastronomi de buna paralel olarak gelişmeye başlamıştır (Oktay, 2018: 13).

Yemek kültürü, önceleri hayvan kemiklerinden ve tahtadan yapılan daha sonra metal kap kacaklara dönüştürülen mutfak malzemelerin bulunmasıyla zaman içinde ilerleme göstermiştir. Mezopotamya’da mutfak sanatlarının temeli aslında Çin ve Anadolu mutfağı olarak ikiye bölünmesiyle atılmıştır. Gastronominin tarihsel süreci incelendiğinde ise mutfak alanının dönüm noktası, 1765 yılında Paris’te kurulan ilk restoranında “bir ömür yemek yeme” anlayışı ile olmuştur (Dilsiz, 2010: 9).

Gastronominin tarihsel sürecine bakıldığında ise Charles Monselet gastronomiyi, 9. yüzyıl sonunda “*bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat*” olarak tanımlamaktadır (Aydemir, 2018: 5). Gastronomi kavramı üzerine yapılan ilk araştırma 1801 yılında Joseph Bercholux tarafından yapılmıştır. Yapılan bu araştırma ile birlikte “*Gastronomi ya da Tarladan Sofraya*” adlı eseri ile birlikte bu kavram literatüre girmiştir (Göker, 2011: 28); bu çalışmadan iki yıl sonra “*Gastronomi Paris’te*” isimli çalışmasını yapmış ve bununla birlikte gastronomi literatürü zenginleşmeye başlamıştır (Larousse, 2005: 395).

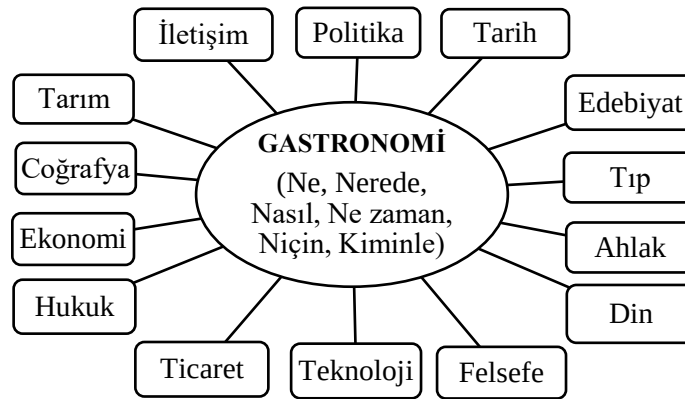
Yemek sisteminin yarattığı yemek kültürü hakkında tarihsel olarak, gelenek ve görenekler, sosyo-kültürel yönler ve mutfaklar birbiriyle ilişkilidir. Bunun yanı sıra topluluk mücadeleleri ve habitat belirlemeye yönelik göçlerin yol açtığı gelişme ve değişimler de yemek kültürlerinin ortaya çıkmasında önemli rol oynamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42).

Tarihin başlangıcından beri, Mutfak kültürü her zaman hayatta kalan en eski kültür ve geleneklerin bir parçası olmuştur. Bu nedenle “yemek kültürü toplumda üretim sürecinde besinlerin tüketilmesi süreci ve bu süreç boyunca meydana gelen maddi, zihinsel ve kültürel faktörlerin oluşturduğu önemli bir kültür sistemidir” tanımı iki şeyi vurgulayan bütüncül bir tanım olarak karşımıza çıkmaktadır. Burada yemek yeme eyleminin soyut ve somut yönlerini karşımıza çıkmaktadır (Ay ve Şahin, 2014: 334; Canbolat, 2017: 6).

2.1.3. Gastronominin Diğer Bilimlerle İlişkisi

Gastronomi; tarih, fizik, kimya, psikoloji her şeyden önce sanat ve estetik değerler ile ilgidir. Bu nedenle gastronomi disiplinler arası bir faaliyet olarak görülmektedir (Wilkins ve Hile, 1994: 35; Eren, 2007: 74; Santich, 2004: 17). Yiyecek ve içecek, temel insan ihtiyaçlarıdır. Gastronomi, yiyecek ve içeceklerde estetik ve güzelliğin peşinde bir sanat olarak değerlendirilir. Onu bilimlerden ayıran fark ise insanın en zaruri ihtiyaçlarını sanata dönüştürmesidir (Hatipoğlu, 2010: 8). Gastronominin diğer bilim dalları ile ilişkisi Sormaz, Akmeşe ve Aras (2016) tarafından oluşturulan gastronomi bilimi için disiplinler arası bir model olarak aşağıda gösterilmektedir.

Şekil 2. 1 Gastronomi Biliminin Disiplinler Arası Bir Modeli



Kaynak: Sormaz, Ü., Akmeşe, H., Güneş, E., Aras, S. (2016: 728).

Gastronomi sanatı, birçok kaynakta yeme ve içme olarak yer almaktadır. Ancak psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme, felsefe kimya, edebiyat, tarım, biyoloji, tarih, jeoloji, müzik ve bilim alanlarında birbiriyle ilişkili bir bilimdir ve bunlarla doğrudan ilişkilidir

(Kivela ve Crotts, 2006: 357). Bu da gastronominin çok boyutlu ve çok disiplinli bir bilim olduğunu gösterir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 20).

Her disiplin, gastronominin farklı yönlerine ışık tutarak insanların gastronominin özünü anlamasına ve bu konuda ustalaşmasına yardımcı olur. Gastronomi araştırma yöntemleri ve yaklaşımları, diğer disiplinlerden toplandığı için disiplinler arasıdır. Ekonomistler, tarihçiler, psikologlar, beslenme uzmanları, tarım bilimcileri, coğrafyacılar, jeologlar, arkeologlar, avukatlar, siyaset bilimciler, çevre bilimcileri; yiyecek ve içecekler konusunda farklı araştırmalar yürütmektedirler (Öney, 2013: 164).

Gastronomi sanatına yönelik olarak yapılan araştırmalara ilgi son yıllarda artış göstermiştir. Bu da gastronominin hem sosyoloji hem de antropoloji çalışmaları için yeni bir araştırma alanı hâline geldiğini göstermektedir. Yemek yemek insanın biyolojik sisteminin ihtiyaç duyduğu enerjinin karşılanmasını sağlayan bir eylem olmakla birlikte gıdalara sahip olunması, bu gıdaların tüketime hazır hâle getirilmesi ve tüketilmesi sırasındaki aşamaları göz önünde bulundurulduğunda biyolojik bir eylem olmanın yanı sıra ekonomik, sosyal ve kültürel bir olgu hâlini almaktadır (Özbay, 2017: 7).

Gastronomi, hem sosyal bilimler alanlarından (sosyoloji, ekonomi, psikoloji, antropoloji, turizm, edebiyat, tarih vb.) hem de fen bilimleri alanlarından (fizik, kimya, biyoloji) faydalanmaktadır. Bundan dolayı gastronominin sosyal bilimler ve fen bilimleri için zengin bir araştırma konusu olduğu söylenebilir (Öney, 2013: 164).

1.3.1.1. Gastronomi ve Sosyal Bilimler

Sosyoloji ve Psikoloji: Toplum ve yemek yeme arasındaki karmaşık ilişki, gastronominin sosyoloji ile olan ilişkisine atıfta bulunmaktadır. Besin zinciri, insanların örgütlenmesinde en temel unsur olarak görülmektedir. Avrupa’da 1960-1970 yılları arasında sosyologlar, yemek seçimi ve pişirme teknikleri ile sofrada adabını sosyo-kültürel açıdan değerlendirmiştir. Yiyecek ve içecekleri paylaşmak, evde yemek yerken dışarıda yemek yemek ve motivasyonlarını anlamaya çalışmak sosyoloji ile ilgilidir. Psikolojik olarak değerlendirildiğinde ise yemek yeme kültürünün duyuşsal, bilişsel ve duygusal boyutlarını kapsayan bir dizi konudan oluşmaktadır. İnsanların neden yemek yedikleri, hangi unsurların zevklerini etkilediği, bir şeyden zevk alırken diğer şeylerden neden hoşlanmadıkları soruları psikoloji bilimi ile ilgilidir (Beardsworth ve Keil , 2002: 3; Hatipoğlu ve Batman, 2014: 20).

Tarih: Mutfakta kullanılan aletlerin evrimini anlamaya çalışmak, tarih bilimi ile ilgilidir. Tarih bilimciler, yemek yeme konularına oldukça fazla ilgili göstermişlerdir ve

bu ilgi, bugün de önemini koruyarak devam etmektedir. Gıda kaynaklarının kontrolü ve erişimiyle ilgili temel gerçeklerin daha geniş sosyal, ekonomik ve politik olaylar ve süreçler üzerinde sahip olabileceği muazzam etki göz önüne alındığında bu, pek de şaşırtıcı değildir (Beardsworth ve Keil, 2002: 3). Tarih bilimi ile gastronomi arasındaki ilgi odağında pek çok çalışma yapılmıştır. Bununla ilgili olarak Türkiye’de tarih bilimi alanında doğrudan yemekle ilgili düzenlenen ve ilk bilimsel sempozyum olma özelliği taşıyan “Osmanlı İmparatorluğunda Yemek, İçecekler ve Sosyalleşme” isimli sempozyum örnek olarak gösterilebilir (Sarıışık, 2017: 8).

Arkeoloji: Gastronomi ile ilgili bilgileri ortaya çıkarmada son derece önemli bir diğer bilim dalı da arkeolojidir; Arkeolojik verilerle eski dönemlerdeki farklı toplumlara ait yeme-içme alışkanlıklarına ilişkin bilgilere ulaşma olanağı sunmaktadır. Örneğin Urartu yemek kültürüne yönelik çeşitli bilgilere ulaşabilmek ve bu bilgileri analiz etmek için yapılan kazılar sonucunda tüketilen yiyecek ve içecekler, mutfak ve kullanılan araç gereçlerin yapısal özellikleri tespit edilmiştir. Arkeolojik kazılar sonucunda ayrıca, Urartu’da hayvansal ürünlerin daha çok tüketildiği bunun yanı sıra tahıl, bakliyat ile birçok sebze ve meyvenin de tüketildiği anlaşılmaktadır (Sarıışık, 2017: 9).

Ekonomi: Ekonomi biliminde yemeğin yeri önem arz etmektedir. Temelde beslenme ve yemek ile ilgili sorular, nüfus ve üretim açısından ele alınmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin üretim ve tüketim alışkanlığından meydana gelen hareketlilik, ekonomik yapıyı etkilemektedir. Üretim ve tüketim dengesinin bozulması, ortaya kıtlık gibi olumsuzlukların çıkmasına neden olup olmuştur ve tarih boyunca toplumlar, bu tehlike ile karşı karşıya kalmıştır. Bunun en bilindik örneği ise İrlanda’da yaşanan patates kıtlığıdır. Ortaya çıkan bunun gibi durumlar, gastronomi ve ekonomi arasındaki ilişkiyi göstermektedir. Ayrıca gastronomik olaylar, ekonomiye hareketlilik kazandırmakta ve gastronomi turizmiyle ülke ekonomilerine katkı sağlamaktadır (Emiroğlu, 2016: 24).

Din: Gastronomik uygulamalarının şekillenmesi hususunda etkili olan unsurlardan bir tanesi de dindir. Her dinin kendine has özellikleri bulunmaktadır ve bu özellikler, helal ve haram kavramlarının oluşmasını etkilemektedir. Helal ve haram kavramları da çoğu kez besin ve beslenme uygulamaları ile ilgilidir ve bu konularla ilgili açıklamalar, kutsal kitaplarda mevcuttur. Kutsal metinlerde bütünüyle açıklanmayan kısımlarda ise din adamlarının açıklama ve davranışları belirleyici olmaktadır (Sarıışık, 2017: 9).

Turizm: Turistik unsurlar içerisinde gastronominin çok önemli bir yeri vardır. Seyahat etme amacı ne olursa olsun tatil yapmak isteyen ve bu amaçla seyahat eden

ziyaretçilerin vardıkları destinasyonda veya seyahatleri sırasında yaşamlarını sürdürebilmeleri için yemek yemeleri gerekmektedir. Bu da gastronomik unsurları turizme dâhil etmektedir. Yemek yemenin bir ihtiyaçtan doğmasının yanı sıra sadece zevk ve tatmin olma içgüdüleriyle seyahat den insanlar da bulunmaktadır. Bu amaçlarla gerçekleştirilen seyahatler, gastronomi turizmi kapsamında incelenmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 89).

Edebiyat: Gastronomik unsurlar, kendilerini üreten toplumların kültürleri ve yaşam koşulları hakkında önemli bilgiler vermektedir. Orta Çağ İngiliz Edebiyatında tüketilen yiyecek ve içeceklerin tüketilme şekli, mevcut statünün korunması ve değiştirilmesi ya da yeni bir kimlik kazandırması gibi konularda önemli yer tutmaktadır. Hatta yiyeceklerin bir metin gibi okunabileceği ve insanların yaptıkları yemekler ile ne dediklerini veya ne demeye çalıştıklarını anlamının mümkün olduğu düşünülmektedir (Sarıışık, 2017: 10).

1.3.1.2. Gastronomi ve Fen bilimleri

Kimya: Gastronomi ve kimya arasındaki söz konusu ilişki açıklanırken ısı kapasitesi örnek gösterilmektedir. Sıvılar, yapıları gereği farklı şekillerde ısıya duyarlılık göstermektedir. Kaynak bir şarap ispiertosuna parmak batırıldığında herhangi bir zarar oluşmazken kaynak sudan daha fazla zarar görülmektedir. Bu sıvı yağ olduğunda ise, parmakta yaraya sebep olmaktadır. Bu ilişkiyi ve mutfakta oluşan birçok etkileşimi açıklayabilmek için kimya bilimine ihtiyaç duyulmaktadır (Sarıışık, 2017: 10).

Biyoloji: Hem etçil hem de otçul olarak besin zincirinin içinde yer alıp yaşamı sürdürebilmek fotosentez olmadan mümkün değildir. Besin zincirinde yer alan canlıların fotosentez yaparak güneş ışığından faydalanıp yaşamın devamlılığını sağlayan toprağın bakteriler ve mantarlar yani çürüme olgusunu sağlayan öğeleriyle toprağın oluşumuna dönük katkı sıralamasında onun üzerinden yer almaktadır. Bu yapılar arasındaki ilişkiyi inceleyen, biyoloji bilimi ve gastronomi arasındaki ilişkiyi açıklamaktadır (Emiroğlu, 2016: 21).

Tıp: Tıp bilimi ve gastronomi arasındaki ilişki, genel olarak gastronomi ile ilaç arasında ilişki kurularak açıklanmaktadır. Hatta tıpla aççılık bilgisi, birbirinden neredeyse hiç ayrılmamış, ilaçlarla birlikte yemek tarifleri de tek bir el yazmasında birlikte bulundurulmuştur. Araştırmacılar tarafından çeşitli iyileştirici mucizevi ilaçlar başlığı adı altında yiyecek ve içecek tariflerine yer verilmiştir. Baharatların tedavi edici özelliği ise ilk çağlardan beri bilinmektedir (Sarıışık, 2017: 11).

2.1.4. Gastronomi Turizminin Gelişimi

Yemek ve diğer kültürleri deneyimleme fikrini ifade etmek için 1998 yılında “mutfak turizmi” terimi ortaya atılmıştır. Bu terimi ilk kullanan, Long (2004) olmuştur. Wolf (2002) ise, gastronomi turizmi terimini kullanarak bu terimi, hazır yiyecek-içecekleri aramak ve bunun keyfini çıkarmak için yapılan seyahatler şeklinde tanımlamaktadır. Benzersiz ve unutulmaz gastronomik deneyimler, sadece yiyeceği değil aynı zamanda içeceği de kapsamaktadır. Bu durum duygu ve hatıraların tatildayken dışarıda yemek yemeyi ve içecek içmeyi çok özel ve çekici kılmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 356). Çünkü bunlar, genellikle kişisel deneyimlere aktarılmaktadır. Bu deneyimler, aynı zamanda yeme ve içme tercihlerimizi ve tatlarımızı değiştirme gücüne sahip olduğu için ziyaret ettiğimiz kültürün deneyimlerini bize aşılamaktadır (Johns ve Clarke, 2001: 335; Johns ve Kivela, 2001: 6).

Gastronomi turizmi veya Mutfak turizmi, turizm endüstrisinde gelecek vaat eden sektörlerden biridir. Hall ve Sharples (2003) tarafından gastronomi turizmi, birincil ve ikincil gıda üreticilerine, gastronomi festivallerine, gıda fuarlarına, etkinliklere, çiftçi pazarlarına hazırlanan yemek pişirme gösterileri, kaliteli gıda ürünlerinin tadını veya gıda ile ilgili herhangi bir turizm faaliyeti olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımdan hareketle gastronomi turizminin, özünde kişinin belirli bir bölgeye veya yere gidip yemek yeme faaliyeti olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca, Kivela ve Johns (2002) tarafından bir kişinin tatil için bir yere gittiğinde yerel mutfağı denediği, bütün tatil deneyiminin bunun bir parçası olan anıları ve duyguları geliştirebileceği belirtilmiştir. Uluslararası Mutfak Turizmi Derneği (ICTA-2006), mutfak turizmini tatildayken yemek yemek ve “her ziyaretçinin yaptığı bir şey” olarak tanımlamaktadır. Ancak yapılan araştırmalar, gastronomik deneyimin bundan çok daha fazlası olduğunu göstermiştir (Khanna, 2016: 6).

Mutfak veya gastronomik deneyimler aramak için seyahat eden insan sayısının artmasıyla paralel olarak (Hall ve Sharples, 2003; Long, 2004), gıdaya dayalı çok sayıda mutfak ve gastronomi tanımı önerilmiştir. Şimdiye kadar, bu turizm türleri için standart bir terim ya da tanımlama konusunda hâlâ bir fikir birliği yoktur. Gıda, mutfak, gurme, gastronomi, tatma turizmi gibi genel yorumlara benzer ancak detayları farklı olan birçok kelime, çeşitli çalışmalarda kullanılmıştır.

Long (2004), mutfak turizmini; gıda maddelerinin tüketimini, hazırlanmasını ve sunumunu içeren ancak bunlarla sınırlı olmayan, diğer insanların yemek alışkanlıklarını deneyimlemek ve bunlara katılmak olarak tanımlamıştır. Gastronomi turizmi, yaygın olarak turizmin bağımsız bir dalı olarak görülse de sürekli büyüyen turizm endüstrisinin vazgeçilmez en büyük parçası olduğu da söylenebilir. Ziyaretçiler, bir destinasyonda sadece yerel mutfakı tüketmekle kalmaz, aynı zamanda gastronomiyi turist tüketimi için ideal bir ürün getiren yemek tarifleri ve kültürel deneyimi de satın alırlar (Fields, 2002: 39).

Gastronomi turizminin kaynakları; mutfak turizmi ve yemek turizmi gibi çeşitli kavramlarla karşımıza çıkmaktadır. Bazı yazarlar, kültür turizmini; gastronomi ve turizm arasındaki bağlantıyı iç içe değerlendirirler (Hjalager ve Corigliano, 2000: 281). Bu kavramlar, çoğu zaman iç içedir; birbirlerinin yerine kullanılırlar ancak talep seviyelerinde nitelik ve nicelik olarak farklılık gösterirler (Akgöl, 2012: 23). Ayrıca bu kavramlar, turizm hareketinin gıda tüketimi kavramı açısından birbiriyle ilişkili olma eğilimindedir (Hall vd., 2003: 11; Akgöl, 2012: 23).

Gastronomi turizmi, değişen ve gelişen bir turizmdir. Yiyecek, tedarikinden hazırlanması ve tüketilmesine kadar insan deneyiminde her zaman önemli bir rol oynamıştır. Turistler, çeşitli nedenlerle yeni yerlere seyahat ederler ve genellikle bu nedenler arasında yeni kültürleri deneyimlemek yer alır. Bununla birlikte yemek, tipik olarak çevresel bir deneyim halini alır. Son yıllarda yerel kültürler ve ekonomiler üzerinde geniş kapsamlı etkileri olan “gastronomi turisti” ortaya çıkmıştır (Blakey, 2012: 52).

Gastronomi turizmi, başka bir deyişle yiyecek ve içecek turizmi, kısmen yeme ve içmeye ilgi ile motive edilen turizm veya bununla ilgili yapılan seyahatler olarak bilinmektedir. “Hazırlanmış içecekleri ve yiyecekleri keşif etmek ve keyfini çıkarmak için seyahat etmek” olarak tanımlanabilir ve “tüm benzersiz ve unutulmaz gastronomik deneyimleri” içerir (Wolf, 2002: 5; Santich, 2004: 16). Gastronomi turizmi, 1970’ten 1980’lere kadar Fransa’nın tüm üç yıldızlı restoranlarında yemek yeme manasına gelmekteydi. Bugün ise doğru bir şekilde kültür turizminin bir alt kümesi, başka bir kültüre katılma ve insanlarla ilişki kurma deneyimi olarak kabul edilmektedir (Santich, 2004: 16).

Gastronomi ve turizmin tanıtımı ekonomik bir perspektiften ilişkilendirilirken iki şekilde açıklanmaktadır. Birincisi, bir coğrafi bölgenin mutfak yemeklerine ve bu coğrafi bölgedeki bir destinasyonun hizmetine yönelik olarak yapılan yöresel yemeklerdir. İkincisi, bir coğrafi bölgenin gastronomik kültürü ile gastronomik niteliklerini ve bunların belirlenen işletmelerde tüketimini bağdaştıran yerel gıda pazarıdır. Dolayısıyla gastronomi; insanların kültürü, gelenekleri ve yerel kimlikleri hakkında bilgilerin etkileşimini ifade etmektedir (Ignatov ve Smith, 2006: 236).

Gastronomi-turizm yaşam tarzları modeli, turistlerin yiyecek ve yeme konusundaki tutumlarını ve tercihlerini eğlence, varoluşsal, saptırma, deneysel gastronomi turistleri gibi dört şekilde ifade edilmektedir (Blakey, 2012: 51).

Gastronomi turizminin gerçekleştiği bölgede kaliteli, profesyonel, yeterli gastronomi tesisleri ve konaklama seçeneklerinin bulunması turistlerin gastronomi turizmini tercih etmelerinde etkili bir faktördür. Yine gastronomiye dönük televizyon programlarının artması, gastronomi turizmi destinasyonlarını tercih eden yemek turizmi ile alakalı yerel bölgelerin sayısındaki artış ve ulusal/uluslararası derneklerin üye sayısındaki artış gastronomi turizminin tercih edilmesinde önemli olmaktadır (Hatipoğlu, 2014: 54).

Gastronomi turizmindeki turist tanımı ise, seyahatlerini keyif için yapan kişidir ve bu turistlerin bazıları ev sahibinin yerel yiyeceklerini, yemeklerini tecrübe ederek bunun keyfini bulma imkânı elde eder. Bu, her zaman daha geniş turizm modelinin bir parçası olarak çevresel olarak kabul edilmiş olsa da son araştırmalar gastronomi turistini başlı başına önemli bir demografik özne olarak tanımlamaktadır (Blakey, 2012: 52).

Turistler, yerel yiyecek ve içecekleri deneyimlemek, restoranlarda ve otellerde turistlere yemek hazırlamak amacıyla seyahat ederler. Gurme turizmi veya gastronomi turizmi, kendini ifade etmenin bir yolu olan yemek kültürü ile ilgilenir. Kültür, gastronomi turizminde bir uyum taşıdır ve kültür turizmi olarak bilinir. Bu da yöresel yemekler sayesinde bölgenin kültürel özelliklerini görmenizi sağlar. Ayrıca gastronomi turizmi, özel ilgi gören bir turizmdir (Quan ve Wang, 2004: 299; Ölmez, 2021: 11).

2.1.4.1. Türkiye’de Gastronomi Turizmi

Tüketici alışkanlıklarının değişmesiyle birlikte memnuniyet derecesinin ve seyahat edilen bölgeye yönelik algıların değişmesine neden olmaktadır. Destinasyonlarda bu değişimleri etkileyen en önemli faktörlerden birisi de yeme içme faaliyetleridir. Yeme

içme faaliyetleri (gastronomi), turistlerin bir destinasyona yönelik tüm algılarını ve düşüncelerini önemli ölçüde etkilemektedir. Gastronomi yani iyi yemek ve iyi sunum, destinasyona iyi itibar kazandırır. Ancak tersi durumlar söz konusu olduğunda destinasyonlar ve işletmeler için kötü algı ve düşük memnuniyet doğurur. Bu durum, memnun olmayan turist tipini ortaya çıkarır. Memnun olmayan turist, daha az harcama yapar ve destinasyona daha az gelir kazandırır. Hatta daha ötesi seyahatini yarıda kesme, destinasyonu terk etme ya da alternatif destinasyonlara yönelme gibi tepkiler verdiği de görülmektedir (Ekerim, 2020: 24).

Gastronomi turizminin gelişmesi, bir toplumdaki bireylerin iyi yemek yeme, iyi içki içme ve iyi bir restorana gitme alışkanlıklarına göre ilerlemektedir. Türk turizminde gastronomi konusunda yaşanan en büyük sıkıntılardan biri tanıtımdır. Yemek kültürünün uluslararası boyuta taşınmadan önce yerel, bölgesel ve ulusal boyutta bilinirliğinin artırılması gerekir. Türkiye'nin yedi farklı bölgesinde birbirinden farklı ve lezzetli yöresel yemekler olmasına rağmen fast food alışkanlığının olması ve tanıtıma yeteri kadar önem verilmemesi, Türk yemek kültürünün pazarlanmasında sorunlara yol açmaktadır.

Türk turizminde gastronomi turizminin yeri önemli ölçüde artmaktadır. Köklü bir yemek kültürüne sahip olan Türkiye, yedi farklı bölgesinin coğrafi özelliklerinin farklı olması ve farklı kültürlerle sahip toplumların bulunması farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Sahip olunan bu yemek kültürüne ve çeşitliliğine rağmen paket turlarda gastronomi üzerine seyahatlere yeteri kadar önem verilmemesi hem ulusal hem de uluslararası boyutta etkinliğinin azalmasına neden olmaktadır (Dilsiz, 2010: 21).

Türkiye'de gastronomi turizmine yönelik olarak Gastronomi Turizmi Derneği tarafından 2017 yılında yapılan bir araştırmada Türkiye'ye gelen yabancı turistlerin, turistik destinasyonları ziyaret etmelerindeki başlıca nedenleri arasında yapılan sıralamada ikinci sırada mutfak ve yemek kültürü zenginliği yer almaktadır. Yine aynı araştırmada Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin seyahat amacı, gastronomi olup 7 gün konaklama yaptıkları görülmektedir. Bu araştırma sırasında ziyaretçilerin yaptıkları harcamalar da analiz edilmiştir. Yabancı ziyaretçilerin yaptıkların harcamaların %20'si yemek yemek amaçlı olurken gastro turistlerin ise harcamalarının %27'si yemek yemek amaçlı olduğu sonucu ortaya çıkmıştır (Ekerim, 2020: 25).

Türkiye'de gastronomi turizminin gelişmesi konusunda coğrafi tescil ile birlikte olumlu yönde gelişmeler olduğu düşünülmektedir. Coğrafi işaret, niteliksel ve niceliksel

olarak kendine has özellikleri olan bir ürünü belirli bir yöre ile özdeşleştirmektir. Türkiye'nin sahip olduğu coğrafi çeşitlilikten ve Türk mutfağının zengin kültüründen dolayı coğrafi tescil almış ürün sayısı buna paralel olarak artmıştır (Kızılgeçi, 2019: 89). Kasım 2022 yılı itibarıyla coğrafi tescil almış ürün sayısı 1.247'dir. Ancak Avrupa Birliği coğrafi işaretli tescil ürün sayısı ise 8'dir. Bu bağlamda Türkiye'nin uluslararası alanda oldukça geride olduğu görülmektedir (www.turkpatent.gov.tr.)

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO) "İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Değerleri Listesi'nde Türkiye'den geleneksel tören keşkeği, mesir macunu ve Türk kahvesi gibi lezzetler yer almıştır. Kitle turizmine alternatif olarak geliştirilen gastronomi turizminin önemi konusunda son yıllarda Türk turizmcileri tarafından daha ciddi ve daha planla çalışmalar yürütülmektedir. Yapılan çalışmalarda öncelikli olarak kültürel turizm faaliyetlerine katılanların daha çok Uzak Doğu turistleri olduğu görülmüştür. Bu ülkelerde yaşayan insanlara özellikle Şanlıurfa, Diyarbakır, Gaziantep ve Mardin mutfağı gibi geleneksel mutfaklarla tanıştırmak için çalışmalar gerçekleştirilmiştir (Kızılgeçi, 2019: 90).

2.1.4.2. Dünyada Gastronomi Turizmi

Dünya çapında gastronomi turizmi, turizm endüstrisinde alternatif bir turizm çeşidi olarak ün kazanmıştır. Bu nedenle ülkeler, mutfak ve yemek kültürlerini benzersiz bir ürün olarak pazarlayarak gastronomi turizminin turist potansiyelinden yararlanmak istemektedir. Örneğin İtalya, sahip olduğu mutfak kültürüyle dünyada en popüler destinasyonlardan biri olarak kabul edilirken Fransa, geçmişten gelen yemek kültürü, ünlü şarapları ve popüler restoranları ile yıl boyunca birçok gastronomi turistini ağırlamaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında Kanada'nın Niagara şehri, yemek festivalleri ve gastro turlar organize etmek, yeni yemek kursları ve restoranlar açmak için birçok strateji geliştirerek hem bölgedeki turistleri tutmak hem de yeni turist çekmek için uğraş vermektedir. Benzer şekilde Singapur mutfak ve yemek kültürünü tanıtmak ve pazarlamak için "Yeni Asya Mutfağı" adıyla bir tanıtım kampanyası başlatılmış ve bu kapsamda organize edilen "Singapur Yemek Festivali" ile hem ulusal hem de uluslararası turistlere yönelik çalışmalar geliştirilmiştir (Baydan, 2018: 12).

Hızla büyüyen gastronomi turizmi; şarap turizmi, bira turizmi, çikolata turizmi, peynir turizmi gibi birçok alt başlık ile çeşitlenmektedir. Dünyada gastronomi turizmini alt dallar da dâhil olmak üzere başarıyla gerçekleştirebilen birçok ülke vardır. Örneğin

Fransa, İtalya, İspanya, Avustralya ve Almanya şarap turizminde dünyada başarılı olan ülkeler arasında yer alırken peynir turizminde Fransa, İsviçre, İtalya ve Hollanda dünya çapında üne sahiptir (Sahin, 2015: 82).

Dünya ülkelerinde turizmden elde edilen gelirin %30'unu gastronomi turizminin oluşturduğu belirtilmektedir. Barselona'nın her yıl yaptığı yüzlerce gastronomi aktivitesi düzenlediği ve en büyük gastronomi festivallerinden birini gerçekleştirerek bu fuar kapsamında her yıl 60 ülkeden yaklaşık olarak 200 bin turist ağırladığı ifade edilmektedir. Barselona şehrinde turizm gelirin %30'dan fazlasının gastronomi aktivitelerinden oluştuğu belirtilmektedir (Uyar ve Zengin, 2015: 363).

ABD, gastronomi turizmine diğer dünya ülkelerinden daha fazla önem vermektedir. Hatta gastronomi turizmi açısından en fazla aktivite gerçekleştiren ülke konumundadır. Bundan dolayı otel, restoran, seyahat acentesi, aşçılık okulları gibi yerlerde 17.000.879 kişiye istihdam sağlamaktadır. Dünyada gastronomi turizminde en çok gelişen 50 destinasyonda bu rakam 33.000.522 kişidir. Başka bir deyişle, ABD %53 ile gastronomi turizmi açısından en fazla istihdam yaratan destinasyon olarak görülmektedir (Büyükipekçi, 2019: 16).

2.1.5. Gastronomi ve Kültür

Mutfak, bir ülkenin kültürel temelleri ve maddi ya da manevi değerleri açısından önemlidir. Coğrafi konum, üretim şekli, tarihi gelişim, ekonomik ve kültürel yerel beslenme anlayışını şekillendirmede yer alan ilişkiler, inanç yapıları, etnik statü gibi faktörler beslenme farklılıkları veya benzerlikleri bir mutfağın oluşmasında etkilidir (Güneş vd., 2008: 6). Özellikle bölgelerin iklimi ve elde edilen ürünler, bölgenin yemek kültürü ve çeşitliliğini karakterize etmektedir. Bu, yerel mutfak kavramının gelişmesine yol açmıştır.

Kültürel bir yeme içme geleneğinin oluşmasındaki en temel etkenler, bölgenin bitki örtüsü ve hayvan türünün yetişmesini etkileyen iklim koşullarıdır. Yine geleneklerin oluşmasında farklı sosyal sınıfların ve dinlerin etkisi vardır. Bu yüzden her mutfağın özü olan bir felsefe ve dünya görüşü söz konusudur ve bu durum, tüm mutfaklar için geçerlidir. Nitelikli bir yemek kültürünün oluşmasında teknoloji ve ekonomik zenginlik için yeterli değildir. Yemek kültürünün oluşması için belirli bir zamana ihtiyaç duyulmaktadır. Gastronomik bir yeme içme kültürü oluşturmak, her bileşeni detaylı olarak incelemek, disiplinler arası bir çalışma alanıdır (Hatipoğlu, 2014: 10).

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmesi için bir şekilde yeme içme ihtiyaçlarını karşılaması gerekir. Kültür; insanların neyi, nasıl ve hangi yöntemlerle yiyeceklerini belirler (Şahin, 2010: 24). Bu nedenle beslenme alışkanlıkları, kültürel farklılıklar ve besinleri elde etme yöntemleri bireysel olarak farklılık göstermektedir. Yeme tutumları, kişinin yiyecek tüketimine ilişkin bütün bilgi, duygu, görüş ve davranışlarını meydana getiren bir yönelim olarak tanımlanabilir. Yeme davranışı, bilişsel, sosyal ve duygusal gelişmeleri düzenleyen merkezi ve çevresel faktörlerin oluşturduğu karmaşık bir olgu olarak görülmektedir. Bu durum; kişinin algılarından, gıdalarla ilgili geçmiş deneyimlerinden ve fizyolojik, demografik, ekonomik, sosyal, coğrafi ve kültürel faktörleri de kapsayan beslenme durumundan etkilenir. Bir insanın doğumdan itibaren yetiştirilme şekli, hangi yiyecekleri yediği ve nerede yemekten hoşlandığı; sosyalleşme ile şekillenir, hangi yiyecekleri nerede ve kiminle yemesi gerektiği; sosyal olarak inşa edilir (Arslan ve Aydemir 2020: 92).

Yemek kültürünün tarihsel süreç içindeki gelişimi, insanın gıda üretimi üzerindeki kontrolü sağlayarak elde edilmesidir. İnsanlar geleceğe yönelik bir hayatta kalma mücadelesine girmemiş olsaydı aşına olduğu gıdaların bulunmadığı bölgelere gidemeyecek ve tüm dünyaya yayılamayacaktı. İnsanlık tarihine iz bırakan aşamalar, hayatta kalma çabaları sonucunda ortaya çıkan gelişmelerle tanımlanır ve şekillenir (Toprak, 2015: 72).

Yemek kültürü literatür araştırmaları söz konusu olduğunda, arkeoloji ve tarih gibi araştırmalara tabi olmak pek de hoşgörüyü karşılanmamıştır. Avrupa’da 1960’larda ve 1970’lerde sosyologlar ve etnologlar yemek seçimini, sofrada adlarını ve pişirme yöntemlerini sosyokültürel bir bakış açısıyla incelemişler. Ancak tarihçiler bu yaklaşımdan kaçınmışlar, bunun sonucunda da yemek kültürünü anlamak zorlaşmıştır (Yıldız, 2015: 10).

Gastronomi turizmi literatürü; kültür ve gastronomi arasındaki ilişki, gastronomi veya gastronomik turizm bölgeleri ile ilgili ürünlerin planlanması ve pazarlanmasına yönelik stratejiler ve mutfakın cazibesini geliştirmeye yönelik stratejiler gibi farklı konuları içermektedir (Fields, 2002: 37).

2.1.6. Gastronomi ve Din

İnsanlar ve din arasındaki ilişkinin netleştirilmesi basit bir tanımla açıklanamayabilir. Din, kutsal kabul edilen varlıklara gösterilen tüm ibadet

uygulamalarını kapsayan, toplumsal inanç ve değerlerin buluşma yeri olarak kişisel ve toplumsal davranışı şekillendiren bir sistemdir (Hatipoğlu, 2010: 15).

Tüm sosyal sınıfları kapsayan ve toplumlar arasında birçok tabu ve kendine özgü inanç yapıları ile karakterize edilen bir terim olarak dinin insanların yeme-içme tercihleri ve kültürleri üzerinde büyük etkisi vardır. Belirli bir dine mensup toplumlar, hangi yiyecekleri yiyip içeceklerine inançlarına göre karar vererek dinlerinin yasakladığı yiyecekleri tüketmekten kaçınırlar. İnanç kavramı, insan düşüncesinde bir din, siyaset ve ahlaki inanç olarak kabul edilir (Dilsiz, 2010: 10; Hatipoğlu, 2010: 59).

Gastronomi, yeme ve içme bilimi ve sanatıdır. Din ise Allah'a, farklı kutsal varlıklara inanç, doğaüstü güçleri ve ibadetleri düzenleyen sosyal bir sistemdir. Din, bu karmaşık dünyada insana huzur verirken beslenme, sağlıklı bir yaşam sürdürebilmek için vazgeçilmez ihtiyaçlardan birisidir. Çoğu dinlerin yaşam tarzı, beslenme ile ilgili esasları içerir (Özşeker, 2016: 5).

Türkiye'de ve dünyada dini kurallar; ne yediğimiz, nasıl yediğimiz ve ne kadar yediğimiz ile ilgilenir ve neye ihtiyacımız olduğunu bize bildirir. Sonuç olarak, küreselleşme ve hareket kolaylığı nedeniyle fiziksel olarak küçülen dünyada, destinasyonun yemeği ve destinasyona yönelik seyahatleri engelleyebilir. Yolculuk esnasında sağlığımızı korumak için kesinlikle yaşam kalitemizi iyileştirmek, fiziksel olarak ihtiyaç duyulan gıdaları yeterli miktarda ve doğru zamanda tüketerek beslenmemiz gerekmektedir. Özetle beslenme, doğumdan ölüme kadar tüm süreçlerde hayatımızın ayrılmaz bir parçasıdır (Kutlu ve Çivi, 2009: 18).

2.2. Gastronomi ve Semavi Dinler

Dünya nüfusunun yaklaşık %55'i semavi dinlere inananlardan oluşmaktadır. Semavi din; Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam'dan oluşan dinlerin ortak adıdır ve kitap sahibi bu dinlerde kitaplar gökten gönderilir. Bu dinler, kendinden önceki ve kendinden sonraki dinlerin peygamberlerini ve din adamlarını hürmetkar kabul etmeleri ve kutlamaları nedeniyle diğer tek tanrılı dinlerden ayrılır (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 21).

Semavi dinler ve gastronomi olarak baktığımızda bu dinler aynı kaynaktan gelmelerinden dolayı ibadet konusunda genel olarak verdikleri mesajlar birbirine yakındır. Ancak bu üç dinin gastronomi kuralları birbirinden farklılık göstermektedir. Örneğin domuz eti, İslam ve Yahudilikte yasak ve haram olmasına rağmen Hristiyanlarda

böyle bir yasak yoktur ve yenilebilmektedir. Benzer şekilde deve eti Yahudilerde yasak olmasına rağmen Müslümanlarda tüketilmektedir. Bu yasak veya serbest bırakılmalar, dini metinlerde belirtilmektedir ve kişiler bunların sebeplerini bilmeseler dahi bu kurallara uymaktadırlar (Canbolat, 2017: 12).

2.2.1. Hristiyanlık ve Gastronomi

Bugün dünyada ortalama olarak üç milyar Hristiyan olduğu düşünülmektedir. Bu nedenle dünyanın nüfus olarak en kalabalık dini Hristiyanlık olarak kabul edilmektedir. Hristiyanlık dini Katolik, Ortodoks, Protestan cemaatlere ve mezheplere ayrılmaktadır. Hristiyanlık İsa Mesih'i ile anılır. Hz. İsa'nın insanlığın kurtarıcısı olarak görüldüğü bu inanış, Yeni Ahit inançlarına göredir. Bununla birlikte Hz. İsa Tanrı'nın oğlu ve Tanrı, insanlığı kurtarmak için Hz. İsa'yı Dünya'ya gönderdi. Hz. İsa Mesih, "Tanrı'nın planı"nı gerçekleştirmek için önce çarmıha gerildi, ardından insan kurtuluşunun sembolü oldu. "*Ölümden yeniden doğarak*" babasının yanında yerini aldı. Hristiyanlık inancının kalbinde yer alan bu öğreti, Hristiyanlık teolojisinde farklı şekilde ele alınmaktadır. Hz. İsa'ya gelen vahye göre tüm Hristiyanların varlığını sürdürmeleri için onları birbirine bağlayan ortak bir bağ vardır (Başeymez, 2009: 41).

Kutsal kitaplar, gönderildikleri toplumların toplumsal alışkanlıklarından ve yaşam biçimlerinden yiyecek ve içecek alışkanlıklarına kadar her şeyi sistemleştirmeyi hedefleyen kitaplardır. Bu nedenle helal ve haramı belirleyerek toplumların alışkanlıklarını düzenlemekte ve böylece yeni bir toplum inşa etmeyi amaçlamaktadırlar (Taşkın, 2019: 17).

Gastronomik olarak Hristiyanlar ve Yahudiler arasındaki en büyük fark, Hristiyanların domuz etini helal görmeleridir (Taşkın, 2019: 18). Hristiyan inanca göre yasak yerine teşvik vardır. Çoğu Hristiyan yemekten önce sofrada dua ederek nimetleri için Tanrı'ya şükreder. Ayrıca bazı Katolik Hristiyanlar, cuma günleri et yemezler. Ancak Protestan kiliselerinde bu uygulama yoktur (Dilsiz, 2010: 53). İslam'da olduğu gibi, farklı mezheplerin uyması gereken farklı kurallar vardır. Oruç yerine geçen perhiz Hristiyanlığın kutsal kitabı olan İncil'de önemli bir yer tutar. Katolikler iki tür oruç tutar, ancak Protestanlar bu iki orucu tutmamaktadırlar. Ökaristik Orucu "*Ekmek-Şarap Ayini*" adı verilen törenden bir saat önce gıda tüketmemek ve üç saat önce şarap almamakla yapılmaktadır. 40 günlük olarak tutulan Eklesiastik orucu Katolik Kilisesi'nin öngördüğü oruçtur. Katolikler, sabah ve akşam az miktarda bir yemek yiyerek tek öğünle

doymaktır. Paskalyada oruç tutmak, İsa'nın öldüğüne ve ölümden sonra tekrar dirildiğine ve cennete yükseldiğine inanılır. Dindar Hristiyanlar da Paskalyadan iki gün önce oruç tutarlar, bu nedenle özel günlerde oruç tutmayı severler. Hristiyanlıkta mezhepler arasındaki ayrım, İsa'nın tabiatındaki bazı farklılıklar sebebiyle ve ayinlerin kabul edilip edilmemesi ile şekillenmiştir (Dilsiz, 2010: 53).

Hristiyanların yemek gelenekleri Yahudilik, İslam, Hinduizm veya Budizm gibi diğer büyük dinlerin geleneklerinden ayrılır. Hristiyanlar için kutsal olarak kabul görülmüş gıdalar bu inanca göre birlik ve beraberliği sürdürme fikri olarak benimsenir (Zafer, 2012: 18).

2.2.2. İslamiyet ve Gastronomi

İslam'daki yasakların temeli hijyen ve kanaat ile ilgilidir. İnsanlık onu necis ve necis olandan (kan veya alkol) koruyan helaldir (Dilsiz, 2010). Domuz eti yemek ve alkol tüketmek İslam dinine göre haramdır. Domuz eti veya domuz yağı yiyeceklere eklemek için uygun değildir. Bu nedenle Müslümanlar için servis edilen menülerde bu maddelere özel olarak dikkat edilmektedir. Hayvanları ve etleri kesmek ya da hazırlamak özel araçlarla sağlanmaktadır. “Ramazan” ayı da Müslümanlar için özel olmakla birlikte bir ay boyunca yiyecek ve içecek tüketmek yani belirtilen sürelerde tüketmek haramdır. Oruç, Allah tarafından verilen lütufların kıymetini bilmek, nimetlerin kıymetini anlamak, onlara şükretmek ve iradeyi kuvvetlendirmek için yapılır. Oruç, iftara kadar kasten su içmeden, yemek yemeden ve tütün ürünleri kullanmadan tutulur (Taşkın, 2019: 24).

Kur'an-ı Kerim'de yiyecek ve içeceklerden bahseden ayetlerde, bunların Allah'ın bir nimeti olması belirtilmekte, bu nimetlerden hijyen ve hoş besinlerin helal onlardan tüketilebileceği ifade edilmektedir (Yüksel, 2003: 33).

“Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzümlerden hem içki hem de güzel bir rızık edirsiniz. Elbette bunda aklını kullanan bir toplum için bir ibret vardır.” (Kur'an-ı Kerim Meali, Nahl/67).

“Sana içkiyi ve kumarı sorarlar. De ki: “Onlarda hem büyük günah hem de insanlar için (bazı zahiri) yararlar vardır. Ama günahları yararlarından büyüktür.” Yine sana Allah yolunda ne harcayacaklarını soruyorlar. De ki: “İhtiyaçtan arta kalanı.” Allah, size ayetleri böyle açıklıyor ki düşünesiniz.” (Bakara, 2/219).

“Ey iman edenler! Sarhoş iken ne söylediğinizi bilinceye kadar... Namaza yaklaşmayın...” (Kur'an-ı Kerim Meali, Nisa/43). “Ey iman edenler! (Aklı örten) içki (ve benzeri şeyler), kumar, dikili taşlar ve fal okları ancak, şeytan işi birer pisliktir. Onlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz.” (Kur'an-ı Kerim Meali, Maide/90).

“Şeytan, içki ve kumarla, ancak aranızda düşmanlık ve kin sokmak; Sizi Allah’ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık vazgeçiyor musunuz?” (Kur’an-ı Kerim Meali, Maide/91).

İslam’da yemek de bir huy meselesi olarak kabul edilir. Bu nedenle gıdanın helal bir şekilde ve kimsenin hakkına girilmeden elde edilmesi gerekir (Közleme, 2012: 220).

İslam âlimlerinin büyük çoğunluğuna göre, adı ne olursa olsun her türlü sarhoşluk ve içki haram olarak nitelendirilmiştir. Hz. Peygamber’in (S.A.V.) “Sarhoş edici her içki haramdır” diye buyurmuş her sarhoş edici içeceğin alkollü kategorisine ayırması bu görüşü desteklemektedir. İslam dininde bu tür ürünlerin üretimi ve satışı yasaktır. Hz. Muhammed (S.A.V) hadiste bu yasağı, “Şarap içene, rızık verene, satın alana, satana, kendisi için delmesini isteyene, giyene, Allah lanet etmiştir” diye belirtmiştir (Beşirli, 2012: 66; Canbolat, 2017: 18). Alkolün haram olması, aşamalı olarak ilk Müslümanlar arasında gerçekleşti. Başlarda uzak durulması gereken bir ürün iken sonradan yasak sayılarak tamamen haram kılınmıştır (Beşirli, 2012: 66).

Hadislerden de anlaşılacağı üzere içki yasakları çok yaygındır. Bu nedenle Hz. Muhammed (S.A.V), o dönemde içinde sırada alkollü içkilerin kurulduğu ve hava almadığı için ekşimeyi kolaylaştıran topraktan, tahtadan ve kabaktan imal edilen kaplarda sıra kurmayı yasaklamış, içindeki sıvı ekşiyip kabarcınca patladığı için sıraların deri kapta kurulmasını ve saklanmasını emretmiştir. Ancak Hz. Muhammed (S.A.V) bir süre sonra, kapların bir içeceği helal veya haram kılmayacağını, kabin içindeki içeceğin sarhoş edici yoğunluğa ulaştığı takdirde yasak olacağını beyan ederek bu yasağı kaldırmıştır (Yüksel, 2003: 35).

2.2.3. Yahudilik ve Gastronomi

Tarihte Yahudiliğin Hz. İbrahim ile başladığı bilinmektedir. Yahudilik dinine göre İlk Yahudi’nin Hz. İbrahim olduğu belirtilmektedir. Hz. İbrahim’in oğlu İshak ve torunu Yakup, İsrailoğullarının soyunu oluşturur. İsrailoğulları, mısırdaki geçirdikleri kötü günlerden sonra Hz. Musa tarafından buradan Filistin topraklarına getirilmiş ve buraya yerleştirilmişlerdir. Günümüzde yaklaşık olarak 14 milyon Yahudi dinine mensup insan yaşamaktadır. Bu insanların 5,3 milyonu ABD’de, 5,4 milyonu İsrail’de geri kalanı da dünyanın başka ülkelerinde yaşamlarını sürdürmektedirler (Demircan, 2014: 48).

Yahudilikte gastronomi diğer dinlere göre kendine has farklı istisnai özellikler barındırır. Gastronomi konusundaki yasaklar evrensellikten çok mili bir niteliğe sahip

olup bazı yiyecek ve içeceklerin sadece bu dine mensup olanlara yasak olduğu bilinmektedir. Bu yasaklar incelendiğinde, bunların daha çok toplumu cezalandırmak için konulduğu görülmektedir (Canbolat, 2017: 14). Yahudilik dininde beslenme kurallarının geçtiği yasalara “Kosher” denilmektedir. Kosher sözlükte, “*temiz, uygun, münasip, yenilebilir*” olarak geçmektedir. Bir gıdanın kosher olması, onun yapımına izin verilmiş ve kullanmak için uygun olduğu anlamını taşımaktadır. Yahudilik dininde izin verilmeyen ve uygun olmayan gıdalar ise “trefa” olarak adlandırılmaktadır (Koluman, 2009: 29).

Yahudi kanunlarında yenmesi yasak ve serbest olan yiyecekler ve onların hazırlanması ve yenilmesi ile ilgilenilen kurallara “Kaşerut” denilmektedir. Bu sözcüğün kökü İbranice uygun, doğru olan anlamına gelmektedir. “Kaşer” ise bu kanunlara uygun yiyecekler için kullanılmaktadır. Yahudi dinine mensup olan insanlara göre karada yaşayan hayvanlardan çift tırnaklı ve geniş getiren her hayvanın etini yemek serbesttir. Ancak deve, tavşan ve domuz bu kanunlarda olmadığı için Kaşer olarak değerlendirilmez. Koyun, geyik, inek ve keçi eti ise olarak sayılmaktadır. Yahudilerde sürüngenlerin ve deniz ürünlerinden ıstakoz, istiridye, karides, pavurya ve midye gibi kabuklu hayvanların tüketilmesi yasaktır. Deniz hayvanlarından sadece pulu ve yüzgeci olanlar yenilebilir. Leş ile beslenen hayvanların etinin yenmesi yasak olup onların süt, yumurta ve iç organlarının yenmesi yasaktır (Dilsiz, 2010: 53).

Yahudilikte, bir hayvana acı çektirilmeden ve tek darbede ölümü gerçekleştirilerek yenilebilir. Bir bıçak yardımıyla hızlı ve derin bir kesikle hayvanın boğazı kesilir. Bu eylem hayvanın hızlı bir şekilde can vermesini ve kanın etten çabuk sıyrılmasını sağlar. Yapılan bu durum, Kaşer için gerekli görülmektedir. Ancak doğal yollarla ya da başka hayvan tarafından öldürülmüş hayvanı tüketmek yasaktır (Canbolat, 2017: 14).

Yahudilikte oruç, Tevrat’ta geçmektedir ve İbranice “tövbe günü” olarak bilinen 19 Nisan günü tutulmaya başlanır. Yahudilik dinine göre bugün, büyük gün olarak görülmekte ve 25 saat oruç tutulmaktadır. Bir önceki akşam güneş batarken oruca başlanılır ve ertesi gün ilk iki yıldız görününceye kadar yemek ve içecek tüketmek yasaktır (Dilsiz, 2010: 54).

2.2.3. Dini Bayramlar, Özel Günler ve Yeme İçme

Dini nizam ve yasaklar, dini kimliğin sürdürülebilirliğini sağlamaya yönelik kontrol mekanizmalarıdır. Bu denetim durumunun en belirgin yansıması, din ve yemek arasındaki ilişkidir (Kanık, 2016: 80). Ona göre beslenme, günlük yaşamın temel ihtiyaçlarından biridir ve her gıda için benzersiz semboller oluşturarak insan yaşamının anlamsal sisteminin önemli bir parçasını oluşturur. Örneğin aşure yapmak ve dağıtmak, kurban kesmek, dilekler gerçekleştikten sonra adak sunmak vb. aslında yemeğin kendisinden çok daha fazlasını gösterir. Bunlar, gıdanın fiziksel anlamının çok ötesinde kültürel ve dini öneme sahip işaretlerdir (Gürhan, 2017: 1205).

Özellikle tarımsal faaliyetlerin yürütüldüğü toplumlarda ekim, dikim ve hasat günleri önemli görülmüş ve bu faaliyetler, dinsel festivaller ve ayinlerle kutlanmıştır. Bu, Yahudilerde hasadın yapıldığı zaman olan Subot bayramı olarak kutlanmaktadır. Benzer şekilde İslamiyet'e Nevruz Bayramı, bahar bayramı veya yeni gün olarak kutlanmaktadır. Hristiyanlıktaki Paskalya Bayramı gibi şenliklerin benzeri olarak ise İslamiyet'e 6, 7, 8 Mayıs doğanın canlanması olarak kutlanılan Hıdırellez Bayramı kutlanmaktadır (Canbolat, 2017: 20).

İslamiyet'te özel dini gün olarak aşure günü, Kurban Bayramı ve Ramazan Bayramı kutlanmaktadır. Yahudilikteki özel dini günlere baktığımızda, Roşaşana (yılbaşı), Yom Kippur orucu (Kefaret Günü), Hanukkah (yeniden adanma bayramı), ve Hamursuz Bayramı (Yahudilerin mısırdaki kölelikten kurtuluşun anısına kutlanan 8 günlük bayram) bulunmaktadır. Hristiyanlarda ise, Noel (Hz. İsa'nın doğum yıl dönümü) ve Paskalya Bayramı (Hz. İsa'nın ölümünü ve çarmıhtan sonra tekrar dirilişini anımsatan bayram) özel dini gün olarak kutlanmaktadır (Beşirli, 2012: 92-94; Canbolat, 2017: 20-24; Hatipoğlu, 2010: 42-46).

2.3. Midyat ile İlgili Genel Bilgiler

İlçenin adı ve ilk kuruluşu hakkında çeşitli görüşler tartışılmaktadır. Bazı araştırmalarda Midyat adı Arapça, Farsça ve Süryanice kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşan “ayna” kelimesiyle ilişkilendirilir. Bir başka görüşe göre, mağaralar şehri manasına gelen “Matiate” sözcüğünden kaynaklanmaktadır. Matiate adı; M.Ö. 879 Asur yazıtlarında geçmektedir. Yazıta göre, M.Ö. Midyat'ta ilk yerleşenler mağaralarda yaşamışlardır. 5 Haziran 1913 (Hicri 29 Cemaziyelahir 1331) tarihli Osmanlı

arşivlerindeki kaynakta Midyat'taki cezaevinin mağaradan oluştuğu ve yaşam şartları uygun olmadığı için yeni bir cezaevinin yapılması talep edilmiştir. Midyat yakın zamana kadar mağaralar şehri olarak bilinir ve bu özelliğini koruduğu da söylenebilir. Başka bir kaynağa göre ise Midyat kelimesi, Süryani dilinde “*elini uzat*” anlamına gelen “*mud yat*” sözcüğünden türemiştir (Genç, 2019: 13).

M.Ö. IX. yy. Asur tabletlerinde mağaralar kentine “Matiate” denir. Mevcut şehrin adı, buradan gelmektedir. “Matiate” Aramice ve Süryanice’de “benim köyüm, benim memleketim” anlamına gelir. Asurlu Kral II. Nacilpal, tarihi bir tablette yazılı olan Aramilerle Truabdin Savaşı’nı yürütür. Midyat’ta, İslam, Hristiyanlık ve Yahudilik gibi dinler mevcuttur; Midyat, Kürtçe, Türkçe, Süryanice ve Arapça gibi dillerin birlikte olduğu bir kesimdir. Bu kesim tarih süresince birçok değişik medeniyetler aracılığı ile yağmalanmıştır (Demir, 2021: 12).

2.3.1. Tarihi

Midyat, tarih boyunca farklı etnik grupları bir arada bulundurmasından dolayı kültürel açıdan zengin bir mirasa sahip olmuştur. Sümer, Asur, Urartu, Pers, Roma, Abbasi, Makedon ve Osmanlı gibi büyük devletlerin hakimiyeti altına girmiş ve bu devletlerin etkileriyle harmanlanmıştır (Genç, 2019:5).

Midyat, MÖ. 500-100 yılları arasında Persler, Makedonyalılar ve Romalılar gibi farklı milletlerin egemenlikleri altına girmiştir. MS. 5. yüzyıla kadar Romalıların egemenliğinde olan bu bölgede Hristiyanlık hâkim olmuştur. Ancak, 6. Yüzyıldan sonra İslamiyet’in yayılmasıyla bölge Müslümanların egemenliğine girmiştir. Müslüman hâkimiyetinden sonra bölgede Emevî ve Abbasi devletleri hüküm sürmüştür. Bölgenin yapılaşma sürecine girmesi ve köy hâlini alması, Abbasiler döneminde olmuştur (Bilgiç, 2022: 31).

Bölgedeki Cizre-Mardin arasındaki yola 100 karakola ordu yerleştirilmiştir. Bu ordulardan yüz mahalle, yüz yer, yüz ordugâh anlamına gelen ve “Mahalmi” olarak adlandırılan topluluk ortaya çıkmıştır. 11. yüzyıldan sonra bölgede Artukluların hâkimiyeti başlamıştır. Artuklular döneminde bu bölge en parlak devirlerinden birini yaşamıştır. Midyat 1535 yılında ise Osmanlı Devleti’nin himayesine girmiştir (Uygur, 2008: 4). 19. yüzyılın başlarına kadar köy statüsünde olan Midyat, 1810 yılında ilçe unvanına sahip olmuştur. Midyat ilçesi 1890 yılında ise belediye statüsü kazanmıştır (Uygur, 2008: 4; Bilgiç, 2022: 31).

Midyat bölgesi tarih boyunca defalarca kuşatılmış ve yakılıp yıkılmıştır. Son olarak Birinci Dünya Savaşı'nda Midyat yakılıp harabeye dönmüştür. Fakat, 1930 yılından sonra şehir yeniden canlanmaya başlamıştır. Müslümanların yaşadığı yer olan Estel ile birleşmesine kadar Midyat, Türkiye'de Hristiyan nüfusun Müslümanlardan daha fazla olduğu tek yer olma özelliğine sahiptir (Oktik ve Nas, 2005: 126).

2.3.2. Coğrafya

Çalışmaya konu olan Midyat ilçesi Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Dicle kesiminde yer almaktadır (Daşdemir, 2009: 1). Midyat batıda Ömerli, doğuda Şırnak ve kuzeybatıda Savur, kuzeyde Batman ve güneyde Nusaybin ile çevrilidir. Mardin il merkezine uzaklığı 67 km ve yüzölçümü ise 1083 km'dir (Özdemir, 2021: 12).

Midyat Turabdin olarak bilinen bölgenin içerisinde bulunmaktadır. Turabdin; batıda Mardin, kuzeyde Hasankeyf, doğuda Cizre ve güneyde Nusaybin sınırları içinde kalan bölgenin adıdır. Midyat 1478'den beri Turabdin olarak adlandırılan bölgenin merkezinde yer almaktadır (Dalkılıç ve Aksulu 2004: 315).

Midyat bölgesinde çok yüksek dağların yer almamasına rağmen arazileri genel olarak engebelerlidir. İlçe, ortalama yüksekliği 800-1100 m olan bir yaylanın üzerine kurulmuştur. Bölgenin sulak yerlerinde çeltik, sebze ve meyve yetiştirilirken susuz ve kuru alanlarında ise üzüm bağları yetiştirilmektedir. Bölgede yer alan ve daha çok düzlük alanlardan oluşan yerlerde ve ovalarda arpa, mercimek ve buğday gibi tahıl ürünlerinin ekimi yapılmaktadır. Bölgenin güney kısmında yer alan Dallin Yaylası'nda ise hayvancılık faaliyetleri yürütülmektedir (Uygur, 2008: 4).

Midyat, tarihte bilinen en eski medeniyet merkezi olan Mezopotamya bölgesinin kuzey kesiminde, dinlerin ve dillerin örtüştüğü çok önemli kültürlerin birbirini etkilediği bir coğrafyada kurulmuştur. Yukarı Mezopotamya'nın bir parçası olan ve Turabdin bölgesinde yer alan bir ilçedir (Dalkılıç ve Aksulu, 2004: 314).

Midyat bölgesinin bitki örtüsünü step oluşturmaktadır. Bölge karasal iklimin özelliklerini göstermektedir. Buna göre, yazları sıcak ve kuru; kışları ise soğuk ve yağışlı geçmektedir. Yazın ortalama olarak en yüksek sıcaklığa sahip aylarını temmuz ve ağustos oluşturuyorken kışın ortalama en düşük sıcaklığa sahip ayı ocaktır. Bu iklim özellikleri bölgedeki ağaç sayısının çok az ya da yok denecek kadar az olmasına sebebiyet vermektedir. Ancak, 40-50 yıl öncesinde bölgede meşe ve palamut ağaçlarından oluşan ormanların yer aldığı da bilinmektedir (Bilgiç, 2022: 32).

2.3.3. Ekonomik Yapı

Midyat'ın ana gelir kaynakları el sanatları, tarım ve hayvancılıktır. İlçede en fazla buğday, arpa, nohut, mercimek, üzüm, kavun ve karpuz üretilen ürünler olmakla birlikte kilim dokuma, mobilyacılık ve semercilik, taş işçiliği, kuyumculuk ve gümüş işlemeciliği, bakırcılık gelişen el sanatlarıdır. Gümüş işleme yani “telkâri” ve taş oyma sanatı günümüze kadar devam eden ve ünü ulusal sınırları aşan sanat dallarıdır (Dalkılıç ve Aksulu, 2004: 314).

Son dönemlerde ise unutulmaya yüz tutmuş el sanatlarının tamamen yok olmaması adına ilçede birçok atölye kurulmuştur. Köylerde yaşayan halk, ürettikleri tarım ürünlerini kurulan pazarlarda satmaktadır. Civardaki diğer ilçelerden buraya alışveriş için gelenlerin de olmasıyla son yıllarda ilçenin ticaret hacmi artmıştır. İlçede ayrıca nakliyecilik sektöründe de önemli gelişmeler olmuştur (İş, 2006: 47).

Yöredeki halkın ekonomik yaşamının şekillenmesinde tarım önemli rol oynamaktadır. Fakat yörede tarımın yapılabileceği elverişli alanların az olması, halkı başka geçim kaynaklarına yönlendirmiştir. Bir diğer problem ise sulu tarım alanlarının kuru tarım alanlarına göre çok az yer kaplamasıdır. Son zamanlarda ticaret, hizmet ve nakliyecilik sektörleri gelişmeye başlamıştır. Bundan dolayı ilçede yaşayan halkın demografik yapısında değişimler meydana gelmiştir. Tarım alanlarında makineleşme ile birlikte gelişme yaşanmıştır. Bu gelişmeyle birlikte tarım arazileri artmış ve yetiştirilen ürünler çeşitlilik göstermeye başlamıştır. Midyat ilçesinde en çok yetiştirilen tarım ürünleri arasında buğday, arpa, nohut, mercimek, kavun, karpuz ve acur yer almaktadır. İlçede ayrıca üzüm yetiştirilmekte ve bu üzümlerden pekmez, cevizli sucuk ve pestil yapılmakta ayrıca şarap da üretilmektedir (Uygur, 2008: 5).

Yöredeki halkın bir diğer geçim kaynağı ise hayvancılıktır. Ancak günümüzde hayvancılıkta ilerleme sağlanamamıştır. 1970'lerde hayvan sayısı oldukça fazlaydı. Tiftik keçisinden battaniye dokunması sayıca çok fazla yetiştirilmesine neden olmuştur. Bu dönemde sayıca 100.000 civarında tiftik keçisinin olduğu bilinmektedir. Yine bu dönemlerde halkın büyük çoğunluğunun evlerinde bir çift öküz bulunmaktadır. Tarımda makineleşme ve traktörün kullanılmasıyla bunların sayısında azalma olmuştur ((İşler, Çetin, 2000: 27).

2.3.4. Nüfus

Çalışma alanının nüfusuna esas veriler Osmanlı Devleti dönemine aittir. Midyat ilçesinin adı Tur nahiyesi olarak, XVI. yüzyıl tahrir defterlerinde geçmekteydi. Tur nahiyesi Hasankeyf Sancağı'na bağlı iken diğer ilçeler ve merkez Mardin Sancağı'na bağlıdır. Kayıtlara göre 1526 yılında has vergisine Tur nahiyesine bağlı olan toplamda 16 tane olan köylerin 14 tanesinde yalnızca Hristiyanların, 2 tanesinde ise “Mahallemi” olarak adlandırılan Müslüman Arapların bu köylerde yaşamlarını sürdürdükleri bilinmektedir (Daşt Demir, 2019: 35).

2021 yılı verilerine göre Midyat nüfusu 118.625 olarak tespit edilmiş olup bu nüfusun 59.124'ü erkeklerden, 59.501'i kadınlardan oluşmaktadır (TÜİK, 2021).

2.3.5. Sosyal ve Kültürel Yapı

Midyat, tarih süresince birçok dini yapıyı ve etnik kökeni bünyesinde bulundurmıştır. Midyat ilçesi bu açıdan zengin sosyal bir yapıya sahiptir. İlçede Araplar (Mahalmiler), Kürtler, Ezidiler, Süryaniler, Kareçiler (Mıtırblar), Becirmaniler (Seyyidler) ve Ermeniler gibi dini ve etnik topluluklar yaşamıştır (Genç, 2019: 13).

Midyat, geçmişten geleceğe uzanan bir köprü görevi görmektedir. Günümüz teknoloji çağının olumsuz etkilerinden etkilenmeyen hâlâ gelenek ve göreneklerini sürdüren bir ilçedir. Midyat ilçesinin en göze çarpan özelliği dinler ve diller kenti olması ve farklı dinden insanların hoşgörülü bir şekilde bir arada yaşamasıdır. Farklı etnik grupların benzerlikleriyle ve farklılıklarıyla bir arada yaşaması nedeniyle tarih boyunca kültürlerinin bir parçası olarak kendini göstermiştir. Bu yüzden Müslümanlar ve Süryaniler bir arada sorunsuz bir şekilde yaşamaktadır. Midyat ilçesinde Türkçe, Kürtçe, Süryanice ve Arapça dillerinin konuşulması buranın hoşgörülü yapısına dayanmaktadır (Özcan, 2016: 23).

2.3.6. Midyat'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri

Herhangi bir alandan elde edilen bir ürünü tanımlayan veya kalitesi ve diğer birçok önemli karakteristik özellikleri itibarıyla yetiştirildiği coğrafi bölgeye atfedilen, bulunduğu bölgeyi temsil eden sınai mülkiyet hakkı, coğrafi işaret olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaretli ürünler Malatya, kayısısı, Antep fıstığı, Türk lokumu, Afyon kaymağı gibi bütün özellikleriyle Türkiye'ye has olan ürünlerdir. Yüzyıllardır biriken emek ve tecrübelerden meydana gelen bu ürünlerin bir ülkenin veya bölgenin

kalkınmasında önemli rolleri vardır. Bir ürünün üretilmesi, işletilmesi ve diğer tüm aşamalarının sınırları oluşturulmuş bir coğrafi alana gerçekleşirse bu tür coğrafi işaretlere menşe adı denilmektedir. Ancak ürünün sadece bir özelliği bulunduğu bölge ile özdeşleşirse yani üretimi, işlenmesi veya diğer aşamalarından en az birinin bu coğrafi alanda yapılmasını gerektiriyorsa buna mahreç denilmektedir (Oraman, 2015: 76).

Midyat belediyesi tarafından coğrafi işaret olarak Mahreç işaretli ürünler Midyat turşusu, Midyat kavunu, Midyat acuru, Midyat telkârısı ve Midyat tandır ekmeği olarak tescil ettirilmiştir. Midyat inciri ve Midyat zeynebi üzümü ise Menşe adı altında tescil ettirilmiştir.

2.3.7. Midyat Turizmi

Midyat, etnik ve dini gruplar açısından Türkiye'nin çeşitlilik gösteren ilçelerinden biridir. Bu özellik, Midyat'ın benzersizliğini gösterir. Çalışma alanındaki ana cazibe, tarihi değerdir. Dolayısıyla Midyat kültür turizminin artık genel olarak bu cazibe merkezlerine odaklandığı söylenebilir. Tarihi Tur Abdin bölgesi'nin merkezi olması nedeniyle Midyat ilçesinde kilise ve manastır bulunması onu cazip kılmıştır. Bugün bölgedeki ikinci Süryani Hristiyan metropolü olan başkent Tur Abidin'in merkezidir. Turistik öneme sahip Midyat ilçesi, tarih olarak bir orta çağ görünümündedir. Midyat Estel ve Eski Midyat bölgeleri, tarihi yapının fazla bozulmaması nedeniyle Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından kentsel sit alanı olarak belirlenmiştir. Bununla beraber 182 adet sivil mimarlık, 2 adet han ve 13 adet anıtsal yapı örneği koruma altına alınması gereken kültür varlıkları olduğu için tescil edilmiştir (Günel, 2005: 96-99).

Çalışma alanındaki Midyat ilçesinde bulunan Hristiyan ve İslam dinine ait yapılar inanç turizmi bağlamında değerlendirildiği söylenebilir. Fakat bu yapıların dağılışlarında farklılıklar bulunmakta, Hristiyan yapıları ağırlıklı olarak Mardin-Midyat Nusaybin üçgeninde yer almaktadır. Günümüzde bölgede Süryani dini eğitiminde aktif rol oynayan ve turizm açısından da önemli olan 5 manastır bulunmaktadır. Bunlar, Deyrulzafaran Manastırı (Mardin), Mor Gabriel Manastırı (Midyat-Yayvantepe köyü), Meryem Ana Manastırı (Midyat-Anıtlı köyü), Mor Yakup Manastırı (Midyat-Barıştepe köyü) ve Mor Malke Manastırı'dır (Nusaybin-Üçköy). Bu bağlamda Nusaybin ve Midyat'ın kırsal alanlarında birden fazla kilise de mevcuttur. Söz konusu yukarıda belirtilen manastırlar dışında Mardin ilinde günümüzde 25'e yakın kilise aktif olarak ibadete açıktır. Aktif olan kiliselerden 12'si köylerde bulunmaktadır (Günel, 2005: 102). 493 yılında Mardin'de

kurulan Deyru'z-Zaferan (Deyruzzafaran) Manastırı, Süryaniler için önemli bir hâle gelmiştir (Akyüz, 1998: 84).

Mardin ili, sahip olduğu tarihi-kültürel değerler ve inanç merkezleriyle ülke içinden ve dışından turistik tüketiciler tarafından ilgi odağı hâline gelmiştir. Sahip olunan bu değerler bölgeye olan talebi de artırmaktadır. Turizm talebi, turistlerin belli bir zamanda ve fiyattan satın almak isteyenlerin sayısını oluşturmaktadır. Turizm talebinin gerçekleşmesi için de turistlerin belirli bir boş zamana ve gelire sahip olması gerekmektedir (Ataman, 2009: 51). Aşağıdaki tabloda yıllar itibarıyla Mardin ilinde konaklayan yerli ve yabancı turist istatistikleri gösterilmektedir:

Tablo 2.1 Mardin’de Konaklayan Ziyaretçi Sayıları

Yıl	Yerli	Yabancı	Toplam
2015	146.301	14.761	161.062
2016	107.956	5.603	113.559
2017	214.704	16.267	230.971
2018	291.846	25.536	317.382
2019	352.408	25.830	378.238
2020	154.308	8.359	162.667
2021	298.128	25.781	323.909
2022*	232.941	21.771	254.712

Kaynak: Mardin İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2022

Tablo incelendiğinde 2016 yılında düşüş görülmesinin sebebi, bölgede terör olaylarının artış göstermesidir. Yine aynı şekilde 2019 yılında ortaya çıkan ve tüm dünyayı etkisi alan covid-19 salgınından Mardin de etkilenmiş ve turist sayısında düşüş meydana gelmiştir. Bundan dolayı 2020 yılında da ziyaretçi sayısında düşüş meydana gelmiştir. Ancak pandeminin etkisinin azalmasıyla birlikte bölgedeki turist sayısında tekrar artış görülmüştür. Tabloda 2022 yılının ilk sekiz ayı itibarıyla yerli ve yabancı toplamda 254.712 turist bölgeyi ziyaret etmiştir.

Mardin, sahip olduğu çekicilik ile her geçen yıl daha çok yerli ve yabancı turistin ilgisini çekmektedir. Bölgeye yönelik turistik ziyaretlerin artmasıyla birlikte arz olanaklarının önemi de artmaktadır. Mardin ilinde turistlerin konaklayabileceği 37 işletme belgeli, 5 yıldızlı 4 adet, 4 yıldızlı 5 adet, 3 yıldızlı 6 adet, 2 yıldızlı 1 adet, 2 butik otel, 7 özel tesis ve bakanlık belgeli 6 adet apart otel olmak üzere toplamda 78 tesis bulunmaktadır (Mardin İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2022).

2.4. Midyat'ta Yaşayan Farklı Etnik Kökenlere ve Dini İnanca Sahip Bireyler

Bu bölümde Midyat'ta hâlâ yaşamını sürdüren Mahallemiler, Mıtırбилer, Ezidiler, Kareçiler, Kürtler ve Süryaniler hakkında bilgi verilmiştir. Yeşilmen (2017: 46), Midyat'ta yüzyıllardır farklı etnik köken ve dini inanca sahip bireylerin bir arada yaşama deneyimine sahip olduğunu belirtmiştir.

2.4.1. Mıhalmiler (Araplar)

Midyat etrafındaki köy ve kasabalarda yerel dilde “İzyağ-ıl Mıhallamiyye” olarak adlandırılan Mıhalmiler, daha çok Estel kısmında yoğun olarak yaşayan ve ağırlıklı olarak Arapça kullanan topluluklardır (Çetin, 2007: 27).

Mıhallemiller , Türkiye’de yaşamlarını sürdüren Sünni ve Şafii mezhebine bağlı en büyük Arap topluluğudur. Çoğunlukla Midyat ve Nusaybin-Savur yolunun bu bölgesini mesken tutmaktadırlar. Kuzey Mezopotamya’nın Sami Kltu lehçesini Araplar konuşmaktadır. İslam Ansiklopedisi Tur Abdin’e göre 300 yılı aşkın bir süre önce Hristiyanlığı terk eden Mıhallemiller, Araplar ve Kürtlerden oluşan melez bir topluluktur. Ancak bu konuda yapılan son araştırmalar, ismin anlamı ve bölgenin kimliğinden dolayı Muharmi adının Hristiyanlık öncesi dönemde aynı bölgede yaşayan Ahlamu Aramileri halkıyla aynı kökene sahip olduğu teorisine yol açmıştır (Özcan, 2016: 28).

Midyat etrafında bulunan Mıhalmiler, halk dilinde “ızyağ-ıl mıhallemiyye” (Mıhalmilerin köyleri) diye adlandırılan Gelinkaya (Kefer huvar), Acırlı (Derizbin), Söğütlü (Kındırıp) Şenköy (Epşe), Yolbaşı (Keferıllep) köyler ile Ömerli, Savur ve Mardin ili merkezinde ve Midyat’a bağlı bir köy olan Estel’de ağırlıklı olarak yaşamlarını sürdürmektedirler (Özcan, 2016: 40).

Mardin’in 1987 yılındaki il yıllığında sunulan bilgiye göre Mıhalmilerin tarihi MS 5. yüzyıla kadar gitmektedir, Hristiyanlık 19. yüzyıla kadar bölgeye hâkim görünüyor, fakat Arap akınları İslamiyet’in yayılışı ile beraber başlamış ve bu bölgeyi Arap orduları 7. yüzyılda Halit İbn-i Velit komutasında almıştır. İmar hareketleri ise Abbasilerin bölgeye hâkim olmalarıyla başlamış, köylerinin çoğu ise Harun Reşit devrinde kurulmuştur. Mahalmilerin ortaya çıkması, Harun Reşit’in oğlu Türkler ve Arapların birleşimiyle büyük bir ordu kurması ve Cizre Mardin eski güzergâhı üzerindeki 100 karakola yerleştirmesiyle olmuştur. Mahalmi adının, Midyat ve etrafındaki köylerin

adlarının buradan geldiği bilinmektedir. Böylece yüz ordugâh, yüz mahalle, yüz yerleşim yeri, Mahalmi olarak ifade edilmektedir (Özcan, 2016: 40).

2.4.2. Kürtler

Budaklı (Kerşef) ve Sivrice (Dallin) köylerinden göç eden ve daha önce ilçede oturan “Şammıkan Aşiretine” mensup “Nevruzoğlu ve Mehmedo Ailesi” gayrimüslimlerin yardımıyla 1800’lü yıllarda Midyat’a ilk önce yerleşen Kürtler, nüfusunun çoğunluğunu oluşturmaktadır. 1800’lü yıllardan önce Midyat kısmında Süryaniler, Estel kesiminde ise Mihalmiler yaşamaktaydılar. Fakat Kürtler, ekonomi ve güvenlik gibi nedenlerle çevre köylerden gruplar halinde Estel tarafına gelip yerleştiler. Midyat’ın her yerine dağılmış durumda olsalar da ağırlıklı olarak Estel Orta Çarşı Mahallesi dışında yaşamaktadırlar (Çetin, 2007).

Kürtlerin büyük çoğunluğu Türkiye’de yaşamaktadır. Kürtlerin ana dili olan Kürtçenin, Hint-Avrupa dil ailesinin İran kolunun kuzeybatı alt grubuna ait olduğu bilinmektedir (Izady, 2004: 299). Kürtler, iki ana gruptan oluşur: Biri Birdinani (Kuzey Kurmanci) ve Solani’den (Güney Kurmanci) oluşan Kurmanci grubu, diğeri ise Dimi (Zaza) ve Gorani’den oluşan Perawani’dır. Bu gruplar birçok lehçeye ve alt lehçeye ayrılmaktadır (Oktik ve Nas, 2005: 130).

Bu lehçeler arasında da büyük farklılıklar vardır. Her iki lehçenin de yazılı bir edebiyat geleneği bulunmaktadır. Kürtçe bilmeyenler daha çok Türkçe, bir kısım Kürt de Arapça veya Farsça konuşmaktadır (Van Bruinessen, 2000: 9)

Kürtler, Orta Doğu’daki en büyük etnik gruplardan ve egemen bir devleti olmayan dünyanın en büyük etnik gruplarından biridir (Kaczorowski, 2017). Mardin’de yaşayan Kürtler, genellikle Kurmanci lehçesini konuşurlar. Bu durum, farklı lehçe kullanımlarıyla da karşımıza çıkmaktadır. Kürtlerin büyük bir kısmı Sünni ve Şafii mezhebine mensupturlar. Mardinli Kürtler, ağırlıklı olarak Midyat ve Gercüş ilçelerinden diğer ilçelere göç eden ve Hz. Muhammed’in (S.A.V) Seyyid kökeninden geldiklerini iddia eden grup, Etnik olarak kendilerini Kürt değil, Kurmanc olarak tanımlamışlardır (Özmen, 2006: 102). Kurmanc kelimesinin kökeni, anlamı ve tarihsel seyri hakkında yeterince somut bir belge olmadığı için bu inancın evrimini ayrıntılı olarak incelemek zordur (Yüksel, 2019: 20).

2.4.3. Süryaniler

Süryaniler, Mardin şehir merkezi ile Midyat ilçesi ve köylerini de içine alan, Türkiye'nin güneydoğusundaki Anadolu'nun dağlık bölgesine yerleşen ve bölgeye Turabdin adını vermişlerdir (Göyünç, 1991: 1).

“Suriye” anlamına gelen “Suryoyo” adının ilk olarak ne zaman ve nasıl kullanıldığı, Süryani tarihçiler ve bilim adamları arasında hâlâ araştırma konusudur. Bu soru hakkında farklı görüşler var. Bu görüşler kaçınılmaz olarak aynı olma eğilimindedir. Süryanice isminin kökenini filolojik yaklaşım, Coğrafi yaklaşım ve bir tarihsel bir olay veya insan temelli bir yaklaşım olarak bu üç başlık altında incelemek mümkündür (Özer, 2019: 29).

“Süryani kimdir?” sorusunun yanıtının genellikle “Suriye” kelimesinin etimolojik analiziyle başladığı ortaya çıkmaktadır. Sonuç olarak; Süryanice kavramının farklı coğrafi, tarihi, kişisel veya filolojik kökenlerine dayandırılabilir (Şimşek, 2003: 22; Özcoşar, 2013: 77).

Başka bir deyişle Süryani kökeninin Aramî olduğu biçiminde görüşler bulunmaktadır. Birinci görüşe göre muhafazakâr/geleneksel görüş kilise taraftarlarınca savunulmaktadır. İkincisi, Türkiye'den Avrupa'nın çeşitli bölgelerine göç eden Süryani Ortodoks Kilisesi'ne mensup Süryaniler, başta İsveç olmak üzere Avrupa ülkelerinde kendilerine Suryoyo adını vermektedirler. Osmanlı İmparatorluğu'nda Süryani Kadim olarak isimlendirilir (Serter, 2017: 88). Üçüncü görüşe göre ise Asurlular, Mezopotamya halkının milattan önceki devamından başkası değildir. Bu görüşe göre Süryanilik bütün eski Mezopotamya halklarının kültürel temeline dayanan ve bununla birlikte Helenistik Uygarlığı da özümseyerek meydana gelmiş bir oluşumdur (Bilge, 1996: 10). Süryani topluluğu, ilk önce savaş ve siyasi sebepler olmak üzere Mezopotamya'dan dünyanın farklı bölgelerine göçe maruz bırakılmış ve yurtlarını terk etmeye zorlanmışlardır. Sonuç olarak, bölgenin çoğu yerinde azınlık hâline gelmişlerdir (Ürek, 2013: 96).

Süryanilere ait Süryani Ortodoks Kilisesi (Süryani Kadimler veya Yakubîler), Süryani Nasturî Kilisesi, Marunî Kilisesi, Keldanî Katolik Kilisesi, Süryani-Katolik Kilisesi, Süryani Melkit Kilisesi bulunmaktadır. Bu kiliselerin tümü kendilerini birinci yüzyılda Antakya'da havarilerce kurulan kilisenin devamı niteliğinde görürler (Sonyel, 2001: 2).

Midyat Süryanileri, Semitik dil grubuna ait Doğu Aramcanın bir lehçesi olan Turoyo (Süryanice) konuşmaktadır. Mardin il merkezinde yaşayan Süryanilerin çoğu Turoyo dilini bilmemekte, şehrin günlük dili olan Arapçanın bir lehçesi olan Qıltu (Kıltu) lehçesini konuşmaktadırlar. Ancak bazı Süryani köylerinde ise konuşulan dilin Kürtçe olduğu bilinmektedir. Süryani topluluğuna mensup olan bireyler ibadetlerini (tümünün kullanımda olmamakla ve birkaçının restorasyonu devam etmekle birlikte) il merkezindeki 12 kiliseyi sırayla kullanarak yapmaktadırlar. Yapılan bu ibadetlerde Süryanice ve Arapça kullanılmaktadırlar (Sarı, 2007: 138)

Günümüzde Süryaniler, Mardin civarında “Turabdin” olarak adlandırılan bölgede yoğun olarak yaşamaktadırlar. Turabdin (“Hizmetkârlar Dağı”) adını Romalılar, doğudaki eski topluluktan almışlardır. Adı, daha sonra 4. yüzyıldan sonra kurulan bir manastırda yaşayan bir keşişten gelmekle birlikte Hristiyan görüş açısından, “Tanrı Hizmetkârları Dağı”na dönüşmüştür. Süryanice “tur” “dağ” kelimesi, “Abdin” ve “köle” kelimeleri anlamına gelmektedir (Karadoğan ve Yıldırım, 2008: 447).

Midyat kısmına geçişin de Estel kısmına göre benzer bir seyir izlediği görülmektedir. Süryani ve Kürt köyleri genellikle Midyat’ın doğal kesiminde yer almaktadır. Bu köylerin bazılarında Süryaniler ve Kürtler, bir arada yaşıyor olmaları sebebiyle, birbirlerinin dillerini bilmektedirler. Siyasi ve ekonomik sebeplerle birçok Süryani’nin Midyat kesiminden büyük şehirlere ve yurtdışına göç etmeleri mekânsal anlamda doğal bir boşluk meydana getirmiştir. Bu nedenle bu boşluk, Kürtler tarafından doldurulmuştur. Kürtlerin Midyat’a yerleşmesinde kırsal kesimde bir arada yaşamanın, birbirlerinin dillerini ve kültürlerini bilmenin önemli etkisi olmuştur (Öztürk, 2013: 21).

Midyat ve Estel’i ayırt etmede en önemli faktör, kültür ve inançtır. Süryanilik, Hristiyanlığa inanan, kendisine has dili, kültürü, sanatı, edebiyatı olan bir gruptur. Süryaniler arasında etnik kimlik dini kimlikten önce geliyor gibi görünmektedir. Hristiyanlık yoluyla dillerini ve kültürlerini korurlar. Başka bir deyişle dini kimlik, milli kimliklerini korumak için bir kalkan olarak kullanılmaktadır (Öztürk, 2013: 24).

2.4.4. Ezidiler

Kitab el-Cilve (Tanrısal Açıklama Kitabı) ve Kitabı el-Asvad/Meshafı Reş (Kara Kitap) adlı iki kitap, Melek-i Tavus kitabına göre güneş kültü ve katı kast inancı ile güneş kültü inancına ve katı bir kast sistemine sahip olan “gizemli din” Ezidilik inancının kurucusudur (Taşgın, 2000: 2).

Türkiye’de Ezidiler bugün Güneydoğu Anadolu illerinden Batman’a bağlı Yolveren köyü, Siirt’in Beşiri ilçesinin dokuz köyünde ve üç mezrada, Kurtalan’ın Kurukayık köyünde, Mardin’in Midyat ilçesinin dört köyü olan Güven, Oyuklu, Yenice, Çayırılı köylerinde ve buraya bağlı olan Çörekli ve Koçan mezarlarında, Diyarbakır’ın merkez ilçesine bağlı olan Bahçecik köyü, Bismil’in Yaşince köyü ve Çınar’a bağlı olan Gürses köyünde, İdil’in Mağara köyünde, Nusaybin’in Kaleli, Güneli, Çilesiz, Değirmenci köyleri ile Selvitik, Berhök, Fışkın, Arpalı mezarlarında, Viranşehir’in Burç, Bozca, Dinçkök, Yaban, Oğlakçı, Altınbaşak köylerinde ve bu köylere bağlı ve on sekiz mezrada yaşamaktadırlar. Böylece bütün bu dört il içinde 28 muhtarlık ve bu muhtarlıklara bağlı 23 mezrada yaşamlarını sürdürmektedirler. Bunlar arasında Nusaybin’in İkişer köyü ile Viranşehir’de bir köy ve 4 mezasında Müslümanlar ile karışık olarak diğer yerlerdeki ise ayrı oturmaktadırlar (Turan, 2014: 188). Günümüzde ise Ezidi’ler veya Yezidi’ler, Musul çevresinde Şeyhan Sincar ve Diyarbakır bölgelerinde Urfa ve Mardin’in kırsal kesimlerinde yaşayan Kürtçe konuşan dini bir topluluktur (Akman, 2021: 1).

Ezidilerin dini inançları; Allah’a, meleklerle, kitaplara, peygamberlere ve ahirete olan inancın varlığı ve birliği üzerinedir. Bu topluluktaki melekler ve kitaplar hakkındaki inançlar, ehli kitapların sahibi olan din hakkındaki inançlardan farklıdır (Özmen, 2006: 108). Bu nedenle Ezidiler ne Hristiyan ne Yahudi ne de Müslümanlar gibi bir dini topluluk olmadıkları için ehli kitap değildirler (Telimen, 2012: 964).

Ezidilerin, şeytana taptıkları düşünüldüğü için Midyat’ta yaşayan Müslümanlar ve Hristiyanlar tarafından dışlanmışlar ve baskıya maruz kalmışlardır. Bu nedenle geçmişte inançlarından dolayı yaşanan büyük baskı ve inkâr, Ezidileri bölgede istenmeyen kılmış ve bu durum, bölgedeki bazı Ezidilerin yurt dışına çıkmasına bazılarının da Müslüman olmalarına neden olmuştur (Özcan, 2016: 45)

Kast sistemi benzer özellikler gösteren bir yapı Ezidilerin sosyal hayatını büyük ölçüde etkilemiştir. Örneğin, kast sisteminde sosyal gruplar arasında evlilik kesinlikle yasaktır. Öte yandan, Mürit kastına mensup olan ve Yezid toplumunun en büyük tabakasını oluşturan sıradan insanlar, ekonomik açısından din adamlarına karşı sorumludur (Sümer ve Aktaş, 2017: 123)

Ezidiler, yüzlerce yıldır Müslümanlarla aynı coğrafyanın çok geniş bölgelerinde yaşamışlar ve yaşadıkları bölgelerde siyasi ve kültürel etkide bulunmuşlardır. Bu etkilere

tepki olarak tarihsel olarak siyasi ve kültürel olarak kuşatıldılar, bölgeleri daraltıldı ve “Şeytana tapanlar” tanımıyla büyük ölçüde sürgüne gönderildiler. Adi b. Müsafir sayesinde önce Musul ve çevresine yerleşmişler, Müsafir’in ölümünden sonra türbesinin etrafında halka oluşturmuşlardır. Lales, Şeyhan ve Musul yakınlarındaki köyleri artık Ezidiler için en kutsal yerlerdir. Ezidilerin nüfusu, diğer yerlere göre Mardin’de daha az ve bugün ise köylerde yalnızca yaşlı Ezidiler yaşamaktadırlar. Son yıllarda Ezidiler Nusaybin ve Midyat’taki köyelerine geri dönmekte, hatta yeni evler yapanlara rastlanmaktadır. Ezidiler Kürt olarak yanı sıra Kürtçe konuşmaktadırlar. Kürtlerin pek çok baskısıyla karşılaştıklarından dolayı Kürt olarak anılmaktan hoşlanmamaktadırlar. Ezidiliğin ilk müritlerinin Hakkâri’de yaşayan Dasnai kabilesinden olduğuna inandıkları için kendilerini Yazidi, Yazdâni veya İzadi olarak isimlendirmişlerdir. Ezidiler özellikle komşuları Müslüman olanlar tarafından “şeytana tapanlar” diye suçlanmıştır. Ezidilerin meleklere olan abartılı değeri (özellikle Melekê Tawus) bu özelliğin karakterize edilmesinde rol oynamaktadır. Kendi aşiretleri olmayan Ezidiler genellikle soyadlarıyla anılırlar. Mardin bölgesindeki Ezidilerin neredeyse tamamı, güvenlik için diğer Kürt aşiretlerine bağımlıdır (Özmen, 2006: 108).

Ezidiler dini inançlarını sözlü kültür yoluyla nesilden nesile aktaran insanlardır. Bir asır öncesine kadar dini nedenlerle örgün eğitime muhalefet vardı. Bu topluluk yüzyıllardır dünyanın en güçlü tek tanrı dinine mensup toplumu olmuştur. Küreselleşme sürecinde üç dine direnen çok kültürlü bir toplumun var olması ya da hayatta kalması için savaşılmaktadırlar (Aydemir, 2010: 23).

Ezidiler bugüne kadar her zaman Şeytana Tapanlar olarak tanıtılır ve tanınırlar. Üstelik kutsal kitaba sahip topluluklar içinde bu dinin mensupları tarafından öyle tanımlanmış ve daha sonra aşağılanmışlardır. Hâlbuki Ezidiler şeytana tapmazlar ve şeytan kelimesini kullanmaları yasaktır. Ezidilerin, şeytanın bir melek olarak açıklanması ve dinlerde kitaplarla öğretilen Adem’e boyun eğme emrine Tanrı’nın itirazı gibi konuların açıklanması da dâhil olmak üzere kötülüğünden emin olmak için şeytana saygı duydukları ve hatta ibadet ettikleri söylenir. Aslında ilk insan Adem’in yaratılmasında, Cennetteki konumunda ve dünyaya gelişinde ona yardım etti. Ezidi’lere yapılan en büyük haksızlık, onlara şeytana tapan denilmesidir. Ayrıca Ezidi’ler böyle bir anılmaya karşı çıksa da durum hala devam etmektedir. Ezidiliğin neden bu adla anıldığı henüz tam olarak bilinmemektedir (Taşgın, 2007: 10).

Midyat bölgesindeki dini topluluklardan biri olan Ezidilerin Midyat bölgesindeki nüfusu neredeyse yok olmuştur. 1985 yılında Midyat etraflarında 5600 Yezid vardı ama bugün 15 Ezidinin yaşadığı bilinmektedir (Taşkın, 2019).

Ezidiler, Şeytan Melek Tavus olarak bilinir. Horoz ve tavus kuşunun bir melezi olarak kabul edilir ve bazen insan başlı güzel bir genç yaratık olarak kabul edilir. Bu nedenle Ezidiler, Şeyh Adıyy'nin türbesinin etrafındaki mağaralara horoz ve tavus kuşu tüyleri koyar ve dini günlerde duyurur (Tori, 2000: 30).

Ezidilik, İslam tarihçileri tarafından Şeyh Adî b. dünyanın en eski dini olarak kabul edilir ve Musafir'e dayanır, ancak kuruluşunda ve kökeninde İslam veya diğer semavi dinler ile hiçbir benzerliği yoktur. Ezidiliğin kökeni farklı din ve mezheplere dayansa da Ezidilik, mevcut hâliyle bağımsız bir hareket olarak Yezid dininde faaliyet gösteren çeşitli dinlerin kalıntılarına dayanan Ezidiliğin günümüzdeki hâliyle müstakil bir hareket olarak Adî b. Müsâfir dönemine kadar var olmadığı söylenebilir. Ezidiler ile ilgili yapılan çalışmalar, bu dine farklı açılardan bakmışlardır. Bazı araştırmacılar Yezîdîliği, mezhep olarak görürken başka bir kısmı da din olarak görmektedir. Bu farklı bakış açılarının arka planında ise konu hakkındaki çalışmaların Yezîdîliğin menşei hakkındaki fikir ve görüşleri bulunmaktadır. Ezidiliği İslam geleneğinde görenler için Ezidilik, İslam'ın sapkın bir mezhebidir. Öte yandan Ezidiliği farklı inançlara sahip Orta Doğu halkları arasında doğup iç içe geçmiş bir din olarak görenler için Ezidilik, bölgede doğup gelişen, kendine has inanç ve ritüelleri olan bağımsız bir dindir. Bugünkü durumda Ezidiler, siyasi ve kimlik kaygıları nedeniyle herhangi bir mezhep veya din ile ilişki kurmaya ve geçmiş ilişkilerini canlandırmaya hevesli değildirler. Bazı Batılı bilim adamları Kürtleri ve Ezidileri özdeşleştirerek ve onları “köklü bir Kürt dini grubu” olarak tanımlamaktadırlar (Özdemir, 2021: 17)

2.4.5. Becirmenler (Seyyidler)

Bu kişiler halk arasında bazen Seyyidler, bazen de Becirmenler olarak bilinirler. Seyitler Midyat'ın yanı sıra çevre eyalet ve ilçelerdeki büyük etnik gruplardan oluşmaktadırlar. Hatta Hz. Muhammed'in soyundan gelen Seyyid Bilal'in torunları olarak tanımlanan Seyyidlere Becirmen de denmektedir. Seyyid Bilal'in mezarının yer aldığı köyün eski adı kayıtlarda “Becirmen” olarak geçmektedir (Uygur, 2008: 12).

Osmanlı zamanında peygamberlerin soyundan olanlara saygının bir göstergesi olarak Becirmenlere vergi ödemekten muaf tutulmuştur. Müslümanlar her yıl 13 Eylül

günü Becirmanilerin “Zevi Seyyid Bilal” olarak ve “kutlama ve şenlik” anlamına gelen töreni kutlamaktadır. Kürtçe “ritüel, kutlama” anlamına gelen Zev, inancın lideri için yapılır. Bu ritüeller, dini liderlerin mezarlarının bulunduğu yerde gerçekleşir. Becirman köyü Tahrir Defteri’nde “Baba Cir” olarak yer almaktadır. Cumhuriyetin kurulmasıyla beraber birçok köyün adı değişikliğe uğramıştır. Ancak değiştirilen köy adlarında Becirman köyüne ya art niyetle ya da yanlış anlama sonucu doğurabileceği için eski ismiyle zıt bir anlam taşıyan ‘Vergili’ adı koyulmuştur (Yüksel, 2019: 77).

2.4.6. Kareçiler (Mıtrıblar)

Kareçiler kendilerini Sazbant olarak tanımlamaktadırlar (Karadoğan ve Yıldırım, 2008: 447). Kareçiler (Mıtrıblar) ağırlıklı olarak Nusaybin ve Midyat çevresine topluluk şeklinde yaşamlarını sürdürmektedirler. Günümüze kadar göçebe topluluklardan biri olan Karaçiler, bugün ise yerleşik hayata geçmişlerdir. Grup içi evliliği yaparlar ve kendi aralarında konuştukları dili kullanırlar. Müzik alanında özellikle adından söz ettiren Sazbantlar, kendilerinden başka kişiler tarafından Kareçiler (Mıtrıblar) olarak adlandırılmaktadırlar. Karaçi ismi çingene anlamına geldiği için ve bu sebeple aşağılama amacıyla kullanıldığı için Karaçi olarak anılmaktan hoşlanmamaktadırlar. Karaçi olarak anılmak yerine, Mutrip olarak adlandırılmayı daha doğru bulmaktadırlar. Çünkü Mutrip, müzikle ilgilenen kişi demektir (Özcoşar, 2007: 193).

Halk arasında Mıtrıb veya Kareçi kelimeleri çingene ismi olarak kullanılmaktadır. Aslında bu konuda birçok yazılı kaynak mevcuttur. Çingene topluluğu sık sık bulundukları yerde yaptıkları işle özdeşleştirilir ve bu işlerin bir süre sonra onların “kimliği” hâline gelmesi olağandır. Müzisyen veya çalgı anlamına gelen Arapça Mıtrıb kelimesinin zamanla müzikle uğraşan çingene cemaatinin “kimliği” hâline gelmesi de böyle bir süreci kanıtlamaktadır. Çingene kelimesinin aşağılayıcı anlamından dolayı bunlar yaptığı işlerle ilgili olarak mıtrırb, poşacı, arabacı vb. gibi isimler ile anılmaktadır. Bu isimler bölgede statü kazanmak, bölge halkı ile bağlantı kurmak ve bölge halkı tarafından kabul görmek için kullanılması uygun görülmüştür. Aslında müzisyenlik sayesinde Mıtrıblar, Kürtlerin hemen yanına yerleşme fırsatı bulmuştur. Bu yüzden müzik çalarken en çok üç telli kemençe veya kabak kemanına benzer bir çalgı olan rebab kullanırlar. Bu araçlar, bölgedeki akranlarla eşitlenecek kadar önemlidir. Bir anlamda, kamancheh veya rebab Mıtrıbların kimliğinin önemli bir parçası ve sembolü haline gelmiştir (Özmen, 2006: 105).

2.4.7. Türkler

Midyat'a zorunlu askerlik hizmeti için gelen polisler, memurlar, askerler, doktorlar, öğretmenler ve bunların ailelerinden oluşan Türklerin nüfusunun 1000-1500 civarında olduğu bilinmektedir. Zorunlu hizmeti yerine getiren ailelerin görevlerinin sona ermesiyle birlikte buradan ayrılmaktadırlar (Uygur, 2008: 18).

2.5. İlgili Araştırmalar

Yapılan alan yazın incelemesi sonucunda farklı inançlara sahip bireylerin mutfak kültürlerinin etkileşimi konusuna yönelik araştırmalar sınırlı sayıdadır. Bu bölümde araştırma konusunda yapılan ulusal ve uluslararası çalışmalar derlenmiştir.

Adıgüzel (2010), araştırmasında etnik kökenlerin mutfak kültüründe meydana gelen değişimleri ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Bu amaç doğrultusunda yapılan araştırmada etnik kökenlerin yemek pişirmede kullandıkları ocaklar ve yemek yeme sırasında kullanılan araçların teknolojik gelişmeler ile birlikte zamanla değişime uğradığı görülmüştür. Ayrıca araştırmanın yapıldığı Balıkesir yöresinde, geçmişte tüketilen besinlerin günümüzde de hâlâ tüketildiği ve bunların geçmişte halk tarafından yapıldığı ancak günümüzde marketlerden satın alındığı saptanmıştır.

Canbolat (2017), çalışmasında Hatay ilinde farklı dini inançlara sahip olan bireylerin mutfak etkileşimini araştırmıştır. Baharatlar konusunda yapılan incelemede, en sık kullanılan baharatların aynı olduğu ve gastronomik etkileşimin bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Gürhan (2017), çalışmasında dinin bireylerin yemek tercihlerini nasıl etkilediğini ve beslenme üzerinden inanç sistemini nasıl oluşturduğunu ele almıştır. Çalışmada, din insanın dünyayla ilişkisinin başlangıç noktasında bulunma, besinlerin dinsel kimlik oluşturma sürecine katkı sağlama ve vaat edilen cennet ile ödüllendirilmeye aracılık etmesinden dolayı tercih edildiği sonucuna varılmıştır. İslam dininde hem kutsal kitap Kur'an-ı Kerim'de hem de hadislerde görüldüğü üzere besinler üzerinden inanç sisteminin geliştirildiği ve inananların besinlerin üretiminden tüketim sürecine ve ekonomik piyasasının oluşturulmasına kadar derin bir şekilde etkilendiği görülmüştür.

Şengel (2020), "Din-Gastronomi Etkileşimi Üzerine: Dinlerde Mutfak Ritüelleri" üzerine yaptığı çalışmasında Dinlerin gastronomi temelli uygulamalarının asıl hedefi, Yüce Allah'a ham etmek, güzel görünmek, ikramlarda bulunmak ve O'nun rızasını

kazanmak olduğu için, kötölüklerin önlenebileceği düşüncesi ve bazı dinler hayvanları kurban ederken, bazılarında bitkilerinin kurban edildiğine inanıldığı belirtmektedir.

Hallaç(2022) Gastronomi ve Din İlişkisinin Yiyecek İçecek Sektörüne Etkileri üzerine yaptığı çalışmasında Semavi dinlerin beslenme kurallarına bakıldığında her birinin farklı yasakları olduğu Müslümanlar bu hali dini açısından yasak olmayan ve yasak olan gıdalar ayrılırken, Yahudiler dini kurallara uygun olarak kuralları kabullenmektedir.

Taşkın(2019) Dini İnanç Etkileşimi Üzerinden Mutfak Kültürünün Oluşumu: Hatay İli Örneği çalışmasında Dini duyarlılık arttıkça, yemek yeme alışkanlıkları üzerindeki çevresel etkiler artmakta ve yasak yemeklerin tüketimi dikkatle ele alınmaktadır. Örneğin, Müslümanlar ve Yahudiler arasında “Deniz ürünleri konusunda seçiciyim” yanıtı ile dini değişkenler ortasında istatistiksel olarak anlamlı sonuçlar elde edilmiştir. Bir diğer sonucu ise Dini inançlar değişkeni, tüm dini gruplar arasında önemli ölçüde farklılık göstermez. Bununla birlikte, giderek daha fazla insan Yahudiliğe mensup katılımcıları desteklemektedir. Müslümanlar ve Yahudiler din ve mutfak açısından benzer olsalar da ankete katılım sağlayan farklı dini inanca sahip Hristiyanlar ve Müslümanlar benzer tepkiler verdiği sonucuna ulaşmıştır.

Güler (2010)’in Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları konulu yaptığı araştırmada, Sofradaki tabaklardan beraber yemek yemek, yemeğe besmeleyle başlamak, yemekten sonra dua etmek gibi uygulamaların geçmiştten günümüze kadar devam ettiği sonucuna varmıştır.

Yılmaz (2019)’ın çalışmasının sonucunda Mutfağın yapısı zamanla gelişip modernleştii için birçok eski tarif unutulmakta ve büyüklerin öğrendii birçok tarif fiziki koşullar nedeniyle arzulansa da sürdürülememektedir. Zaten Farklılaştırılmış ve pratik zaman kullanımı gerektiren bir yaşamda, geleneksel ritüellerin ve uzun tariflerin yerini günlük olarak daha süratli ve daha zahmetsiz öğünlere bıraktığı sonucuna varılmıştır.

Demirel ve Karakuş (2019)’un çalışmasında , Yemek pişirmek için kullanıldığı araçların ve gereçlerin zamanla değiştii ve geçmişte insanlar kendi ürettiklerini tüketirken, kentleşmeyle beraber üretim imkanları daralmış ve bitmiş tüketime dönmüştür. Yöresel gıdaların halen kırsal kesimde insanlar tarafından üretildiği ve tüketildiği sonucuna varılmıştır.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

3.1. Araştırmanın Yöntemi

3.1.1. Nitel Araştırma Yöntemi

Bu araştırmada yöntem olarak nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma verilerinin elde edilmesinde görüşme yöntemine başvurulmuştur. Nitel araştırmalarda önceden belirlenen doğruluğu veya yanlışlığı test eden hipotezler bulunmamaktadır. Bu tür araştırmalarda tümevarım yaklaşımı esas alınmaktadır. Tümevarım yaklaşımı, belli parçalardan olay, olgu veya problemin incelenerek bir bütün hâline getirilmesini amaçlamaktadır. Dahası bu yaklaşım, sınırlı sayıda örneği inceleyerek genel hakkında bilgi elde edilmesini mümkün kılar. Nitel araştırmalarda araştırmacı, ayrıntılı olarak elde ettiği verileri inceleyerek araştırmanın problemine ilişkin ana temaları ortaya çıkarma ve bunu anlamlı bir hâle dönüştürme çabası içerisinde olmaktadır (Hatipoğlu, 2014: 181; Yıldırım ve Şimşek, 2021: 49).

Bireylerin veya grupların sosyal ve insani sorunlarının sonuçlarını keşfetmesi ve anlaması için nitel araştırma bir araçtır. Nitel araştırma süreci, yeni soru ve prosedürleri, normal olarak katılımcının çevresinden toplanan verileri, ortak problemlerle ilgili ayrıntılardan yinelemeli olarak oluşturulan veri analizini ve araştırmacının verilerin anlamını yorumlamasını içerir. Nihai rapor, esnek bir yapıya sahiptir. Bu tür araştırmalarla uğraşan kişiler, tümevarımsal stile saygı duyan, bireyin anlamına odaklanan ve durumun karmaşıklığını ortaya çıkarmanın önemine saygı duyan bir araştırma yaklaşımını desteklemektedirler (Creswell ve Creswell 2003).

Bu kapsamda araştırmada örneklem seçiminde amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kartopu örnekleme, yönteminde ilk kaynak kişinin belirlenmesinden sonra diğer kaynak kişilere birinci kaynak kişi yardımıyla ulaşılmaktadır. Kartopu örnekleme, araştırmacının problemine ilişkin zengin bilgi kaynağı olabilecek birey veya durumların belirlenmesinde kullanılan bir örneklem yöntemidir. Özellikle nadir vakaları incelerken o özelliğe sahip bir kişiyle iletişime geçerek basamaklı bir şekilde örneklem oluşturma ve daha sonra o kişinin yardımıyla başka bir kişiyle görüşme sürecidir (Patton 1987:56).

Nitel araştırma yönteminin bu araştırmada kullanılma nedeni, Midyat'ta yaşayan dini inancı farklı bireylerden bilgi akışı sağlama sürecinde kaynak olarak seçilen kişilerin ifadeleri yemek ve içeceklerle ilgili görüşülen kişilerin ankette nitel araştırma yöntemlerinin kullanılmasının daha detaylı sonuçlar vereceğidir. Araştırma kapsamında yarı yapılandırılmış soru formu üzerinden veri edinimi sağlanmıştır. Yarı yapılandırılmış soru formlarının oluşturulma aşamasında doküman incelemesi ile birlikte Gastronomi alanında uzman akademisyen tez danışmanı Doç.Dr.Lokman TOPRAK ve Dr.Öğr.Üyesi Serkan YİĞİT'in görüşlerine başvurulmuştur. Daha sonra yemek konusunda 2 kişi ile pilot görüşme gerçekleştirilerek olası görüşme soruları oluşturmuştur. Pilot görüşmelerde toplanan veriler araştırmaya dâhil edilmiştir. Nitel araştırmalarda dikkat edilmesi gereken bir diğer konu da inandırıcılığın sağlanmasıdır. Bu bakımdan Eisner (1997), görüşmelerde elde edilen verilerin analizi için birden fazla kodlayıcının olmasını ve kodlayıcılar arasında görüş birliğinin sağlanmasını güvenilirlik ve inandırıcılık bakımından önemli bulmaktadır. Bu nedenle araştırmanın güvenilirliğini ve inandırıcılığını artırmak amacıyla kodlama işlemi iki farklı araştırmacı tarafından gerçekleştirilmiştir. İki araştırmacı tarafından oluşturulan kodlama sonuçları karşılaştırılmış ve yaklaşık %87 oranında benzerlik olduğu saptanmıştır. Bunun dışında Johnson (1997) tarafından belirtilen geçerlik ölçütlerine göre; nitel araştırmalarda geçerliğin sağlanması için araştırmacının bilimsel çalışmalara bizzat katılması önem taşımaktadır. Bu kapsamda araştırma süresi boyunca gerçekleştirilen tüm görüşmeler araştırmacı yazar tarafından gerçekleştirilmiştir. Ayrıca görüşmeler yüz yüze olarak katılımcıların evlerinde veya iş yerlerinde yapılmıştır.

3.2.2. Araştırma Sahası ve Çalışma Grubu

Araştırma alanı, soyut bir kavramdır; tanımlanması kolay ancak ulaşılması güç ve hatta çoğu zaman olanaksız bir bütündür. Bu yüzden, araştırmalarda “Araştırmacının Evreni” terimi yerine “Araştırma Sahası” terimini kullanmakta yarar vardır. Çalışma Araştırma Sahası, ulaşılabilen evrendir ve bu yönüyle somuttur. Araştırmacının ya doğrudan gözleyerek ya da seçilmiş bir örnek küme üzerinde yapılan gözlemlerden yararlanarak hakkında görüş bildireceği saha, çalışma sahası olarak tanımlanmaktadır. Örneklem ise, belli bir saha çalışması, belli büyüklükte ve yansızlık kuralına göre seçilmiş ve seçildiği çalışma sahasını temsil yeterliği kabul edilen küçük kümedir. Araştırmalar, çoğunlukla örneklem üzerinde yapılır ve ulaşılan sonuçlar ele alınacak olan çalışma sahası genellenir. Ancak, çeşitli nedenlerle çalışma evrenini yeterince temsil

edebileceğinden emin olunamayan gruplarla çalışmak zorunda kalındığında ve genellenenin sadece bu gruba yapabileceğinden dolayı “örneklem” yerine “çalışma grubu” kullanılmaktadır (Karasar, 2020: 147-149).

Bu çalışmanın araştırma sahasını, Mardin ili Midyat ilçesi oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında Midyat ilçesinde yaşayan bütün farklı inanca mensup gruplara ulaşmak mümkün olmadığı için genelleme yapılarak her kesimden belli kişilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Midyat ilçesi ve köylerinde yaşan farklı inanç gruplara ait çeşitli yaş, cinsiyet ve meslek gruplarından 20 kişiye ulaşılmıştır. Çalışma grubuna dâhil edilen bu grup ile görüşmeler yapılmış olup bu görüşmelerin evreni temsil etmede yeterli olduğuna karar verilmiştir.

3.2.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri

Araştırma verilerinin toplanmasına yönelik olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Merriam (2009) gözlemleyemediğimiz davranışlar, duygular veya bireylerin etrafındaki dünyayı nasıl ifade ettiklerini öğrenmek için görüşmenin gerekli olduğunu ifade etmektedir. Dolayısıyla görüşmeyi, görüşmeci ve katılımcının birlikte yer aldığı, araştırma yapılan alana yönelik hazırlanan sorulara odaklanılarak birlikte konuşma süreci olarak tanımlamaktadır.

Araştırma bulgularının elde edilmesi için görüşme sorularının oluşturulması sürecinde yapılan literatür incelemesi sonucunda Adıgüzel (2020) ve Canbolat (2017)’in çalışmalarında kullandığı görüşme sorularından yararlanılarak araştırmacı tarafından araştırmanın amacına yönelik olarak hazırlanmıştır (EK-1). Görüşme için katılımcının kendisini rahat hissedeceği bir ortam seçilmiştir. Görüşme sırasında katılımcının kendisini rahat hissetmesi açısından önceden araştırmanın gönüllük esasına dayandığı, amacı, konusu ve önemi hakkında, görüşmenin sadece bilimsel amaçla kullanılacağına ve bu araştırma dışında kullanılmayacağına dair yapılan bilgilendirme ile birlikte katılımcıyla sohbet eder bir şekilde ve katılımcıların hâkim olduğu dillerde görüşme yapılmıştır.

3.2.4. Veri Toplama Süreci

Bu araştırma verilerinin toplanmasına yönelik olarak Midyat ilçesinde bulunan farklı inanç gruplarına mensup olan 20 kişiyle görüşmeler, 20 Haziran- 30 Ekim 2022

tarihleri arasında ses kaydına alınarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların gizliliği esas alınarak herhangi bir özel bilgi kullanılmamıştır.

Araştırmada geçen süre ve katılımcı sayısı doyum noktasına ulaşılarak belirlenir. Her yeni görüşmeciden diğerlerinden farklı görüşlere ulaşamadığından. Görüşmeci sayısı 20 ile sınırlı tutulmuştur. Bu çalışmada elde edilen verilerin, katılımcıların yanıtları kendilerini tekrar eder etmez doyum noktasına vardığını ve veri toplamının sona erdiğini kabul etmiştir(Yıldırım ve Şimşek,1999:124-125). Anket görüşmesine katılan gönüllü katılımcılar ile yüz yüze görüşmeler derinlemesine yapılmıştır. Katılımcılar ile yapılan görüşmelerin ortalama süresi 33 dakikadır. Etik komisyon izni için talep edilen tüm belgeler, hazırlanarak 11 Mayıs 2022 tarihinde Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsüne teslim edilmiştir. Mardin Artuklu Üniversitesi Senatosu 08 Haziran 2022 tarihli, 06 sayı numaralı, ‘Etik Komisyonu İzni’ konulu yazısında “İki Din Bir Mutfak: Midyat Örneği” adlı araştırmayı inceleyerek etik açıdan uygun bulmuştur. Alınan etik komisyon izni EK-2’te yer almaktadır.

3.2.5. Verilerin Analizi

Araştırmacı tarafından literatür taraması sonucunda oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme formu ile katılımcılardan elde edilen veriler katılımcının kendisi tarafından analiz edilmiştir. Yapılan görüşmeler sırasından katılımcılardan ses kaydı ile alınan veriler araştırmacı tarafından bilgisayar ortamında yazıya aktarılmıştır. Yazıya dökülen bu ses kayıtları araştırmacı tarafından birçok kez okunmuştur.

Nitel veri analizleri betimsel ve içerik analizi olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Betimsel analiz, veri analiz yaklaşımındaki tümdengelimci analiz türüne, içerik analizi ise tümevarımcı analiz türüne karşılık gelmektedir. Betimsel analiz daha yüzeyseldir ve daha çok araştırmacının kavramsal yapısının önceden açık bir biçimde belirlendiği araştırmalarda kullanılır. Bu yaklaşıma göre elde edilen veriler, daha önceden araştırma sorusu veya alt sorulardan yola çıkılarak temalar belirlenir ve buna göre özetlenir ve yorumlanır. Bu analiz türünde amaç, toplanan bulguları düzenli ve yorumlanmış bir biçimde okuyucuya sunmaktır. Bu doğrultuda toplanan veriler sistematik bir şekilde düzenlenir. Ardından ortaya atılan bu betimlemeler açıklanır, yorumlanır, neden-sonuç ilişkileri irdelenir ve bazı sonuçlara ulaşılır (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 243-244).

Bu bağlamda araştırmada, yarı yapılandırılmış görüşme sorularının önceden belirlenmesi ile betimsel analiz kullanılmıştır. Bu doğrultuda verilerin hangi temalar

altında düzenleneceği ve sunulacağı belirlenmiştir. Görüşmelerden elde edilen bilgilerin analizi için 14 Haziran- 23 Ekim 2022 tarihleri arasında doküman taraması yapılmış ve ilgili alanyazından yararlanılarak bir kod şeması tasarlanmıştır. Sonrasında iki farklı araştırmacı (tez danışmanı ve tez yazarı) tarafından ilgili alanyazı tekrardan okunmuş ve kodlamalar yapılmıştır. İki farklı araştırmacı tarafından gerçekleştirilen söz konusu işlemler, 31 Ekim tarihine kadar sonuçlandırılmış, karşılaştırılmış ve tartışılmıştır. Kodlama sürecinin ardından temaların oluşturulması sağlanmış ve iki araştırmacı tarafından yapılan kodlamaların ve temaların adlandırılması konularında uzlaşılarak tartışmalar sonlandırılmıştır.



4. BULGULAR

Bu bölüm, Midyat'ta geçmişten günümüze yaşamış olan farklı inançların yemek kültürü ve değişimi hakkında bilgi edinmek amacıyla yapılan bir anketin sonuçlarını içermektedir. Bu düşünceyle öncelikle katılımcılar hakkında tanımlayıcı bilgilere yer verilmiş ve anket sorularına verilen cevapların betimsel analizi yapılmıştır.

4.1. Katılımcılara Ait Tanımlayıcı Bilgiler

Aşağıdaki çizelgede katılımcıların yaşı, cinsiyet, dini inancı, mesleği, eğitim durumu, Mezhebi ve medeni durumuna ait bilgilere yer verilmektedir.

Tablo 4. 1. Katılımcılara Yönelik Tanımlayıcı Bilgiler

	<i>Mesleğiniz</i>	<i>Yaş</i>	<i>Eğitim</i>	<i>Dini</i>	<i>Mezhebiniz</i>	<i>Cinsiyet:</i>	<i>Medeni Durumu</i>	<i>Mülakat süresi</i>
1	Öğr. Gör.	41	Lisans	İslam	Şafii	Erkek	Evli	36 dk 40 sn
2	Şef	48	Lise	İslam	Şafii	Erkek	Evli	23 dk 28 sn
3	Eğitmen	43	Lisans	İslam	Şafii	Kadın	Bekar	25 dk 28 sn
4	Aşçı	43	İlkokul	İslam	Şafii	Erkek	Evli	16 dk 20 sn
5	Ev Hanımı	75	Okuryazar değil	İslam	Şafii	Kadın	Evli	30 dk 10sn
6	Ev Hanımı	60	Okuryazar değil	İslam	Şafii	Kadın	Evli	19 dk 28 sn
7	Hizmetli	57	Ön lisans	İslam	Şafii	Erkek	Evli	27 dk 30 sn
8	Ev Hanımı	60	Okuryazar	İslam	Şafii	Kadın	Evli	15 dk 41 sn
9	Ev Hanımı	75	Okuryazar değil	İslam	Şafii	Kadın	Evli	19 dk 57 sn
10	Ev Hanımı	72	Okuryazar değil	İslam	Şafii	Kadın	Evli	37 dk 10 sn
11	Ev Hanımı	60	Okuryazar değil	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	11 dk 52 sn
12	Telkâri Ustası	47	Ortaokul	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Erkek	Evli	13 dk 52 sn
13	Ev Hanımı	45	Ortaokul	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	16 dk 10 sn
14	Ev Hanımı	73	Okuryazar değil	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	21 dk 10 sn
15	Ev Hanımı	73	Okuryazar değil	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	26 dk 05 sn

16	Ev Hanımı	90	Okuryazar değil	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	22 dk 15 sn
17	Ev Hanımı	75	Okuryazar değil	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	16 dk 41 sn
18	Kuaför	45	Lise	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	12 dk 10 sn
19	E-Ticaret	51	Lise	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	18 dk 20 sn
20	Ev Hanımı	75	Okuryazar değil	Hristiyan	Ortodoks - Süryani	Kadın	Evli	11 dk 17 sn

Araştırma kapsamında 20 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara yönelik demografik özellikler yukarıdaki Tablo 4.1’de yer almaktadır. Tablo 4.1’e göre, katılımcıların 5 tanesi erkek 15 tanesi kadındır. Bu katılımcıların 1 tanesi bekâr geriye kalan 19 tanesi evlidir. Katılımcıların dini bilgilerine bakıldığında bunların 10 tanesi İslam dinine mensup 10 tanesi de Hristiyan dinine mensuptur.

Katılımcıların meslekleri incelendiğinde 12 ev hanımı, 1 öğretim görevlisi, 1 şef, 1 aşçı, 1 eğitmen, 1 hizmetli, 1 kuaför, 1 e-ticaret uğraşanı ve 1 de telkârî ustası görülmektedir. Eğitim durumlarına göre bakıldığında katılımcıların 10 tanesi okuryazar değildir 1 kişi ilköğretim, 2 kişi ortaokul, 3 kişi lise, 1 kişi ön lisans 2 kişi lisans ve 1 kişi de okuryazardır.

Katılımcıların yaşlarına bakıldığında, aritmetik ortalamaları 56,75 olarak saptanmıştır. Katılımcıların mezheplerine bakıldığında 10 kişinin Şafii, 10 kişinin ise Ortodoks-Süryani olduğu görülmektedir.

4.2. Araştırma Alanına Yönelik Bulgular

4.2.1. Verilerin Çözümlemesi

Nitel araştırmalarda katılımcılarla yapılan görüşmelerin temalar ve bu temalara bağlı kategoriler şeklinde analiz edilmesi sıklıkla kullanılan bir yöntemdir. Araştırma kapsamında elde edilen veriler öncelikle Microsoft Office Word programında sorular ve soruların altına her katılımcıya ilişkin yanıtlar yer alacak şekilde aktarılmıştır. Sonrasında yanıtlar okunarak yanıtların hangi kapsamda olduğu not alınmıştır. Elde edilen bulgular veri analiz sürecinde ana tema ve bu temaların altında yer alan alt tema halinde oluşturulmuştur. Sonraki aşamada her tema ve alt temanın sıklık düzeyi için frekans halinde Tablo 4.2’de sunulmuştur. Tabloda yer alan tema ve alt temalar katılımcılara ait doğrudan alıntılarla desteklenmiştir.

Tablo 4. 2. Katılımcıların Yaşadıkları Bölgede Farklı İnanca Sahip İnsanlarla Komşuluk Etme Durumları ile İkram ve Yiyecek Alışverişinde Bulunma Durumları Hakkındaki Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Temalar	Alt Temalar	Müslüman (f)	Hristiyan (f)
Tema 1: Komşuluk ilişkileri	Hoşgörü	5	3
	Yardımseverlik	1	1
Tema 2: Sosyal etkileşim	Saygı	4	5
	Eşitlikçi anlayış	2	3
Tema 3: İkram ve yiyecek alışverişi	Kültürel zenginlik	1	1
	Hijyen ve sağlık	1	0

Tablo 1 incelendiğinde, araştırmaya katılanların yaşadıkları bölgedeki farklı inanca sahip insanlarla komşuluk ilişkileri toplamda 3 ana tema ve bu söz konusu temaların altında kategorilere ayrılmıştır. Söz konusu temalar; komşuluk ilişkileri, sosyal etkileşim ikram ve yiyecek alışverişi olarak belirlenmiştir. Söz konusu tema ve alt temalar ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Komşuluk ilişkileri temasında hoşgörü davranışında Müslüman olan katılımcıların bu davranışı daha fazla sergiledikleri, Hristiyan katılımcılar ise sosyal etkileşim temasında da “saygı ve eşitçilik” davranışını daha fazla sergiledikleri görülmektedir. Hristiyan katılımcılar ise sosyal etkileşim temasında ise ikram ve yiyecek alışverişi temasında hijyen ve sağlık konusunda görüş belirtmemiştir.

Komşuluk ilişkileri

Bu tema altında ortaya çıkan kategori, katılımcıların görüşmelerinin analizi sonucunda hoşgörü olarak belirlenmiştir. Komşuluk ilişkilerinde en fazla gösterilen davranışın hoşgörü olduğu tespit edilmiştir. Hoşgörü davranışına ilişkin araştırmaya katılanların davranışlarının genel olarak dini inanışlara ve yaşam tarzlarına ilişkin hoşgörü şeklinde olduğu ve “Yardımseverlik” davranışında ise komşuların birbirlerine yardım ettiği görülmüştür. Hoşgörü davranışına ilişkin araştırmaya katılanların davranışlarının genel olarak dini inanışlara ve yaşam tarzlarına ilişkin hoşgörü şeklinde olduğu görülmektedir. Bu davranışa ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir .

“[...] Birbirimizin örf ve adetlerini biliyoruz örneğin bir vefat olduğu zaman onlar taziyemize geliyorlar onların da taziyelerine gidiyoruz. Bir hoşgörü içerisinde yaşam sürdürüyoruz [...]” (Katılımcı 2).

“[...] 30 yıldır Süryani komşularla beraberim hiç birbirimizin kalbini kırmadık [...]” (Katılımcı 6).

“[...] Farklı İnançta komşularım olmuştur. Midyat farklı kültürlere sahip ve farklı dinlerin birlikte yaşadığı ve hoşgörü içinde iki tarafta [...]” (Katılımcı 7).

Komşuluk ilişkilerinde yardımseverlik davranışının olduğunu belirten katılımcılar bulunmaktadır. Buna ek olarak eşitlikçi bir yaklaşım da sergilenmektedir. Komşuluk ilişkilerini yardımseverlik ve eşitlikçi davranış yaklaşımlarına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir.

“[...] İşim çok olduğu zamanlarda bile Müslüman komşularım gelir hayvanlarımı sağardı ve tereyağını beraber yapardık. Yaptığım tereyağını bölüştürdük bu şekilde her işimizi birbirimize yardım ederek zamanımızı geçirirdik [...]” (Katılımcı 17).

“[...] Farklı inançlı insanlar arasında ayırım yapmıyorum [...]” (Katılımcı 1).

Sosyal Etkileşim

Sosyal etkileşim teması altında sıklıkla bahsedilen kategoriler saygı ve eşitlikçi anlayış olarak saptanmıştır. Komşuluk ilişkilerinin sosyal etkileşim sağlanması amacıyla yapıldığı, ayrıca ilişkilerin saygı çerçevesinde yürütüldüğü tespit edilmiştir. Bu davranışlara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Taziyelerine düğünlerine ve bayramlarına gidiyoruz onlarda geliyor [...]” (Katılımcı 4).

“[...] Aynı evde oturuyor gibi samimiyiz [...]” (Katılımcı 15).

“[...] Farklı kültüre ve farklı inanca sahip komşularım oldu. Dini inancım gereği herkese karşı saygı gösteriyorum [...]” (Katılımcı 5).

Komşuluk ilişkilerinde eşitlikçi bir yaklaşım sergilenmektedir. Komşuluk ilişkilerinde eşitlikçi davranış yaklaşımlarına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] İşim çok olduğu zamanlarda bile Müslüman komşularım gelir hayvanlarımı sağardı ve tereyağını beraber yapardık. Yaptığım tereyağını bölüştürdük bu şekilde her işimizi birbirimize yardım ederek zamanımızı geçirirdik [...]” (Katılımcı 17).

“[...] Farklı inançlı insanlar arasında ayırım yapmıyorum [...]” (Katılımcı 1).

İkram ve Yiyecek Alışverişi

Kültürel zenginlik ve sağlık koşulları, bu tema altında toplanan kategorilerdir. Araştırmaya katılanların tamamı, yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip olan insanlarla ikram ve yiyecek alışverişinde bulunduğunu belirtmektedir. İkram alışverişlerinin sosyal etkileşimi sağlamak veya sosyal etkileşimi güçlendirmek gibi amaçları bulunmaktadır. İkram alışverişlerinde sosyal etkileşim amacına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Farklı İnançta komşularım olmuştur. Birbirimize yemek alışverişinde bulunuyoruz. Onlar çaya bize geliyorlar bizde gidiyoruz [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Yaşadığım yerde ikram alışverişinde bulunduk onlarla komşuluğumuz çok güzeldi [...]” (Katılımcı 10).

“[...] Yemek ikram alışverişinde bulunuyoruz. Özellikle çay saatlerinde onları misafir ediyorum onlarda bizi misafir ediyor. Çay saatlerinde Pasta ve tatlı ikram ediyoruz [...]” (Katılımcı 13).

Araştırmaya katılanlar, yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip olan insanlarla ikram ve yiyecek alışverişinde bulunurken kişilerin inanışlarına ve değerlerine saygı çerçevesinde bu alışverişi yaptıklarını belirtmektedirler. İkram alışverişlerinin saygı çerçevesinde yapıldığına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] İki tarafta birbirimize karşı saygı çerçevesinde dini inancımıza önem verip o şekilde ikram alışverişinde bulunuyoruz. Bu nedenle karşılıklı ikram alışverişinde bulunuyoruz. Süryaniler Özel günlerinde Çörek yaparlar ve kiliçe ikram ederler [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Birbirimize karşı saygı çerçevesinde dini inancımıza önem verip o şekilde ikram alışverişinde bulunuyoruz [...]” (Katılımcı 12).

Araştırmaya katılanların bir bölümü yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip olan insanlarla ikram ve yiyecek alışverişlerinin kültürel zenginlik olduğunu düşünürken sağlık koşulları nedeniyle eskiye göre ikram ve yiyecek alışveriş alışkanlıklarında değişim olduğu da belirtilmektedir. İkram alışverişlerinin kültürel zenginlik olmasına ve sağlık koşullarından etkilenmesine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] İlaveten farklı dini inançlara mensup toplumların yeme içme kültürü onlar için olduğu kadar sizin için de bir farklılık ve zenginliktir [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Farklı İnançta komşularım olmuştur. Karşılıklı ikram alışverişinde bulunuyorduk. Şimdi ise eskisi gibi yemek alışverişinde bulunmuyoruz. Çünkü son zamanlarda artan hastalıklar nedeni ile kimse kimsenin yemeğini yemiyor [...]” (Katılımcı 12).

Tablo 4. 3. Katılımcıların Midyat Mutfak Kültürü ile ilgili ne İlişkin Görüşleri: En Sık Pişirilen Yemekler, Özel Günlerde Sık Pişirilen Yemekler ve Kullanılan Baharatlara İlişkin Görüşlerin Değerlendirilmesi

Temalar	Kategoriler	Müslüman(f)	Hristiyan (f)
Tema 1: En çok hazırlanan yemekler	İkbebet	9	9
	Bulgur	7	10
	Irok	9	8
	Lebeni	6	10
	Sembusek	8	8
	Et haşlama	7	9
	Mumbar	4	5
	Dobo	0	8
	Kaburga dolması	2	6
	Sarma	3	4
	Kalli	4	2
	Şam börek	5	0
	Pekmezli yumurta	4	0
	Kelle paça	2	0
	Saç ekmeği	1	1
	Hindi dolması	0	1
	Kliçe	0	1
	Saç tava	1	0
	Savari	1	0
	Şıl	1	0
Tema 2: Özel günlerde en çok hazırlanan yemekler	Bulgur pilavı	4	3
	Kıdre	3	1
	Kuru fasulye	3	3
	Kiliçe	2	1
	Hindi dolması	0	1
	Hoşu	1	0
	İçli köfte	0	1
	Pirinç pilavı	1	0
	Sembusek	1	0
	Tandır	1	0
	Tandır ekmeği	1	0
	Tırşık	1	0
	Zingil tatlısı	1	0
	Kararbiber	7	9
Tema 3: En çok kullanılan baharatlar	Kışniş	8	8
	Sumak	9	6
	Pul biber	4	5
	Yeni baharat	4	5
	Susam	0	5
	Nane	0	4
	Çörek otu	0	3
	Kekik	2	0
	Nar ekşisi	1	0
	Zerdeçal	1	0

Tablo 4.3. incelendiğinde araştırmaya katılanların çok sayıda yemek yaptıkları ve yemeklerde farklı baharatlar kullandıkları görülmektedir. Müslüman ve Hristiyan katılımcılar arasındaki farklılıklar incelendiğinde hem yapılan yemeklerde hem de kullanılan baharatlarda farklılıklar olduğu görülmektedir. Bazı yemekler Müslümanlar tarafından hiç yapılmazken bazı yemekler Hristiyanlar tarafından hiç yapılmamakta, bazı baharatlar Müslümanlar tarafından hiç kullanılmazken bazı baharatlar da Hristiyanlar tarafından hiç kullanılmamaktadır. En çok hazırlanan yemeklerden bulgur, et haşlama, mumbar, kaburga dolması, sarma gibi yemekleri Hristiyanlar daha fazla yaparken İrok, Kalli Müslümanlar tarafından daha fazla yapılmaktadır. Dobo, Müslümanlar tarafından hiç yapılmazken Şam börek, pekmezli yumurta, kelle paça ise Hristiyanlar tarafından hiç yapılmadığı görülmektedir. Özel günlerde en çok hazırlanan yemeklerden bulgur pilavı, kudre ve kliçe Müslümanlar tarafından daha fazla yapılırken kuru fasulye, Hristiyanlar tarafından daha fazla yapılmaktadır. En çok kullanılan baharatlar incelendiğinde karabiber, pul biber ve yeni baharat Hristiyanlar tarafından daha fazla kullanılırken sumak Müslümanlar tarafından daha fazla kullanılmaktadır. Susam, nane ve çörek otu Müslümanlar tarafından hiç kullanılmazken kekik, nar ekşisi ve zerdeçal Hristiyanlar tarafından hiç kullanılmamaktadır.

En Sık Hazırlanan Yemekler

Araştırmaya katılanların Midyat mutfağına ilişkin yaptıkları çeşitli yemekler olduğu belirtmektedir. Bu yemeklerin bir bölümü özel günlerde de hazırlanmaktadır. Bu yemeklere ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Genellikle geleneksel mutfak konusunda Sembusek, İrok (Midyat usulü içli köfte), İkbebet (Midyat usulü Kütük) Nane şıl (Pekmezli Ekmek), Nane Savari (Soğanlı bulgurlu ekmek) bu yemekleri çok severim bir de Şam börek bunları her fırsatta yapar ve tanıtırım[...].” (Katılımcı 1).

“[...] Mumbar, Eskiden İrok (Midyat usulü içli köfte), Kalli yapardık. İkbebet (Midyat usulü Kütük) pekmezli yumurta ve ateşte yaptığımız sarma ve lebini yapardım şimdi ise lebini, et haşlama bulgur yemeğini yaparım ve özellikle o ateşte yaptığımız lebini yemeğini çok özledim. Çünkü tadı bambaşkaydı [...].” (Katılımcı 5).

“[...] Yaprak sarması, Kele paça, Kaburga dolması, Dobo, mumbar, Sembusek, İrok (Midyat usulü içli köfte), bulgur yemeğini İkbebet, lebini, et haşlama ve bulgur pilavı bu yemekleri Hollanda’da bile yapıyorum [...].” (Katılımcı 11).

“[...] Kaburga dolması, Dobo, mumbar, Sembusek, İrok (Midyat usulü içli köfte), bulgur yemeğini İkbebet, lebeni, et haşlama ve bulgur pilavı bu yemekleri Hollanda’da bile yapıyorum [...]” (Katılımcı 19).

Özel Günlerde Hazırlanan Yemekler

Araştırmaya katılanların özel günlerde en sık yaptıkları yemeklere ilişkin farklı görüşleri bulunmaktadır. Özel günlerde yapılan yemeklere ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Bayramlarda kiliçe yaparız. Kiliçenin o baharat kokusu yok mu, ah ah her bayram arifesi sokaklar kiliçe kokar. Tüm özel günlere özgü yemekler vardır bizde. Düğünlerde ve taziyelerde et yemekleri ön plana çıkar. Örneğin Kıdre (Güveç) çok yapılır, Haşu, Bulgur pilavı, Türlü (Tırşık), Sembusek, Zingil tatlısı çok yapılır [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Dini inancım gereği kavurma yaparız güveç yaparız kavurma için kuzu eti kullanırız güveçte (Tırşık) patlıcan domates sarımsak ve soğan kullanırız. Bulgur ve ayran gibi kişinin maddi imkânları doğrultusunda hazırlarlar [...]” (Katılımcı 2).

“[...] Düğünlerde mevsimine göre yemek yaparız kış ise kuru fasulye ve bulgur yaz ise bulgur ve güveç yaparız. Taş ocaklarında yemek yapardık. Kiliçe bayramlarda yapardık [...]” (Katılımcı 14).

“[...] Düğünlerimizde kışın kuru fasulye ve bulgur yazın ise bulgur ve güveç yaparız mahallede dünlerimizi yaparız [...]” (Katılımcı 15).

“[...] Düğünlerde ise kuru fasulye ve bulgur yaz ise bulgur ve güveç yaparız [...]” (Katılımcı 16).

En çok kullanılan baharatlar

Araştırmaya katılanlar, Midyat mutfağına ilişkin yaptıkları yemeklerde çok sayıda baharat kullandıklarını belirtmişlerdir. Bu baharatlara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Yemeklerde ağırlıklı olarak sumak ve kişniş çok kullanırım bizim coğrafyada çok yetişiyor. Kişnişi Sumağı yemeklerde kullandığım gibi içecek olarak

şerbetlerde de kullanırım. Meyan şerbetini de ramazanlarda tüketiriz. Kültürümüze yerleşmiş [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Et haşlama işletmemiz var ve ben aşçısıyım yemeklere baharat kullanmıyorum sadece bazı müşterilerimiz baharat istiyor onun için isteğe bağlı karabiber, pul biber masalara bırakıyoruz. Kendi evimde ise sumak ve kişniş, karabiber, kekik ve pul biber kullanıyoruz [...]” (Katılımcı 4).

“[...] Eskiden sumak köyümüzde yetişiyordu o şekilde sarmalarda kullanırdım. Şimdi Yemeklerde ağırlıklı olarak sumak, kişniş, karabiber kişnişi de turşu yapımında çok kullanırım ve hala turşu yapıyorum [...]” (Katılımcı 10).

“[...] Yemeklerde Pul biber ve karabiber, kişniş, nane, susam, çörek otu ve sumak kullanırım [...]” (Katılımcı 10).

Tablo 4. 4. Katılımcıların Geçmişten Günümüze Midyat Mutfak Kültürünün Belirleyicileri, Midyat Mutfak Kültürünün Ticari Mutfağa Yansımasına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Temalar	Kategoriler	Müslüman(f)	Hristiyan(f)
Tema 1: Mutfak kültüründe insan faktörü	Pişirme araç-gereçleri	8	10
	Teknolojik gelişmeler	9	6
	Komşuluk ilişkileri	4	3
	Mimari değişiklikler	5	1
	Hormonlu gıda kullanımı	3	2
	Paketlenmiş gıda kullanımı	4	1
Tema 2: Mutfak kültüründe doğa faktörü	Hayvanların beslenme şekli	5	2
	Bitki örtüsü	4	0
Tema 3: Mutfağın ticarileştirilmesinde ürün kalitesi	Lezzet aynı değil	2	5
	Lezzet aynı	1	0
Tema 4: Mutfağın ticarileştirilmesinde satış pazarlama	Ticari ürüne dönüşmüş	7	4
	Markalaşmış	3	2
	Yerel olarak markalaşmış	1	3
	Ticari ürüne dönüşmemiş	1	0
	Markalaşmamış	1	0

Tablo 4.4. incelendiğinde araştırmaya katılanların geçmişten günümüze Midyat mutfak kültürünün belirleyicileri ile Midyat mutfağının ticari mutfağa yansıması konusundaki görüşleri toplamda 4 ana tema ve bu söz konusu temaların altında kategoriler ile ayrılmıştır. Söz konusu temalar; mutfak kültüründe insan faktörü, mutfak kültüründe doğa faktörü, mutfağın ticarileştirilmesinde ürün kalitesi ve mutfağın ticarileştirilmesinde pazarlama olarak belirlenmiştir. Söz konusu tema ve kategoriler ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Mutfak kültüründe insan faktörü temasında Müslüman

katılımcıların teknolojik gelişmeler, komşuluk ilişkileri, mimari değişiklikler, hormonlu gıda kullanımı ve paketlenmiş gıda kullanımı yanıtlarını daha fazla verdiği; Hristiyan katılımcıların ise pişirme araç-gereçleri yanıtını daha fazla verdiği görülmektedir. Mutfak kültüründe doğa faktörü teması incelendiğinde Müslüman katılımcıların hayvanların beslenme şekli yanıtını daha fazla verdiği, bitki örtüsü yanıtını ise sadece Müslüman olan katılımcıların verdiği görülmektedir. Mutfağın ticarileştirilmesi temasında Hristiyan katılımcıların lezzetin aynı olmadığı yanıtını daha fazla verdiği, lezzetin aynı olduğu yanıtını veren tek katılımcının ise Müslüman olduğu görülmektedir. Mutfağın ticarileştirilmesinde satış-pazarlama teması incelendiğinde mutfağın ticari ürüne dönüşmüş, markalaşmış yanıtlarını Müslüman katılımcıların daha çok verdiği, yerel olarak markalaşmış yanıtını Hristiyan katılımcıların daha çok verdiği, ticari ürüne dönüşmemiş ve markalaşmamış yanıtlarını ise sadece Müslüman katılımcıların verdiği görülmektedir.

Mutfak kültüründe insan faktörü

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında pişirme araç-gereçleri gelmektedir. Pişirme araç-gereçlerine ilişkin bu araçların kullanımının mutfak kültürünü etkilediği görüşü hâkimdir. Pişirme araç-gereçlerinin mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Gazlı ocaklar, elektrikli fırınlar, mikrodalga fırınlar kullanılmaya başlandı. Buda yemeklerimize ve kullandığımız mutfak araç ve gereçlere yansıdı yemek pişirme yöntemleri değiştirdi. Fakat eski pişirme yöntemleri ile yapılan yemekler daha lezzetliydi [...]” (Katılımcı 2).

“[...] Yemeklerimizi kara tencere dediğimiz tencerede ateşin üzerinde yapardık. Sonra kaplarımızı sarraf kapları köy köy gezer kapkaçları kalaylardı bugün ise ocaklarda yapıyoruz. Mercimek, et, lebeni, mumbar, içli köfte yapardık ve bulgur ağırlıklı yapardık çünkü o bulgurun tadı bambaşkaydı o bulgurun kokusu 10 metreden gelirdi şimdi yapıyoruz ne kokusu var ne de tadı aynıdır [...]” (Katılımcı 9).

“[...] Kışlık etimizi tereyağı ile kavurup büyük testilerde saklardık. Midyat'ta geldikten sonra komşulardan öğrendik mutfak araç gereçleri o şekilde mutfagımız şekillendi[...]” (Katılımcı 10).

“[...] Köydeyken yemeklerimizi ateşte pişiriyorduk. Daha sonra Midyat'ta taşındık komşularımızdan mutfak araç ve gereçlerimizi ve teknolojinin gelişimi ile

öğrendik ve bu şekilde mutfağımızda bir değişim oldu. Buzdolabı yokken kışlık etimizi tuzlayıp plastik bidonlarda ve soğuk yerlerde saklıyorduk [...]" (Katılımcı 11).

"[...] Eskiden yemeklerimizi gazlı ocaklarda yapıyorduk. Annemlerin zamanında ise ateşte yemeklerini pişiriyordu. Bizim zamanda elektrik yeni yeni Midyat'ta verilmeye başlandığı zaman bir gün veriliyordu 40 gün elektrik yoktu bu nedenle gazlı lambalar kullanıyorduk. Yemeklerimizi yazın ateşte kışın ise odun sobaların üzerinde pişiriyorduk. Sonra gazlı ocaklar çıktı onlarda yemek yapmaya başladık [...]" (Katılımcı 19).

Teknolojik gelişmeler ile farklı türde araçların mutfakta kullanılmasına imkân sağlandığı ve bunun mutfak kültürünü etkilediği görüşü katılımcıların çoğunluğu tarafından ifade edilmiştir. Teknolojik gelişmelerin mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

"[...] Teknolojinin getirdiği birtakım kolaylıklarda oldu birçok şeylerde götürdü. Eksiden teknoloji gelişmediğinden yemekler kazanlarda ateşin üzerinde yapılırdı bugün ise ocaklarda yapılıyor [...]" (Katılımcı 3).

"[...] Çünkü teknolojinin getirdiği zararlardan biri de sohbeti ve muhabbeti götürmesidir. Zamanla teknolojinin gelişmesiyle gazlı ocaklar çıktı onları kullanmaya başladık sonra fırınlar çıktı onları kullanmaya başladık şimdi ise artık ankastre kullanılıyor [...]" (Katılımcı 7).

"[...] Eksiden teknoloji gelişmediğinden buzdolabı ve televizyon yoktu. Köyün kızları toplanır şehriye yapmak için her gün bir evde toplanarak yapardık [...]" (Katılımcı 9).

"[...] Buzdolabı yokken kışlık etimizi tuzlayıp plastik bidonlarda ve soğuk yerlerde saklıyorduk. Şimdiki gibi derin dondurucu yoktu onun için bodrum katlarında muhafaza ediyorduk [...]" (Katılımcı 11).

"[...] Eskiden buzdolabı yoktu onun için haftada bir kere köyde bir hayvan keserdik herkes ihtiyacı ve ekonomisi doğrultusunda paylaşırdık bize düşen eti sepetlere koyar kuyuya sarkıttırdık bu şekilde en fazla iki gün bozulmasın diye muhafaza ederdik. Daha sonra teknoloji geliştikçe mutfağımızda biraz daha değişiklik oldu [...]" (Katılımcı 17).

"[...] Şimdi teknolojinin gelişmesiyle gazlı ocaklarda yemek yapıldı yemek yapma daha kolay oldu [...]" (Katılımcı 20).

Komşuluk ilişkilerinin, komşularla birlikte hazırlanan yemeklerin mutfak kültürüne etkisi olduğu düşünülmektedir. Komşuluk ilişkilerinin mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Eskisen teknoloji bu kadar gelişmediği için arabalar yoktu onun için komşumuzdan farklı bir şey görünce sorardık bu nedir o şekilde öğrenirdik [...]” (Katılımcı 6).

“[...] Üzüm bağlarımız vardı pekmezi köyün bir taştan olan düz bir meydanı vardı orda pekmezimizi komşuların yardımı ile yapardık [...]” (Katılımcı 10).

“[...] Mahallenin erkekleri toplanır her gün bir eve buğdayın haşlanmasına yardım ederler. Mahallenin kızları ise her gece toplanır erişte ve şehriye yapardık çok eğlenceli geçerdi çünkü onu bir iş olarak görmüyorduk bir eğlence olarak görüyorduk [...]” (Katılımcı 19).

Evlerin mimari yapılarındaki değişiklikler veya şehirleşme nedeniyle insanların şehirde yer alan evlerde yaşamaya başlamaları, bazı yemek/yiyecek türlerinin kullanımında ve üretiminde farklılaşmaya neden olmuştur. Bu farklılaşmaya ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Müstakil evlerden apartmanlara geçtikçe tandır ekmeği yapma azaldı. Sobalarımızın üzerinde bakırdan yapılan ibrikler bırakırdık ve sıcak su olurdu. Bu sıcak suyla büyüklerimiz abdest alırdı veya yemek, çay için kullanırdık [...]” (Katılımcı 2).

“[...] Buğdayımızı büyük değirmenlere götürür un haline getirdik. Köydeki kızlar her gece bir evde toplanarak şehriye ve erişte yaparlardı herkes birbiri ile sohbet eder ve eğlenerek yaparlardı. Bu geleneği Midyat’a geldikten sonrada devam ettik. Fakat son 20 yıldır şehirleşmenin etkisiyle yapmıyoruz marketlerden alıyoruz [...]” (Katılımcı 5).

“[...] Şehirleşmenin etkisiyle artık tandır ve ateşte yemek artık yapmıyoruz [...]” (Katılımcı 10).

Katılımcıların bir bölümü geçmiş yıllarda daha doğal beslendikleri, son yıllarda ise hormonlu gıda kullanımının yiyeceklerin tatlarında değişime neden olduğu görüşüne sahiptir. Hormonlu gıda kullanımının mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Eskiden gıdalarımız hormonlu değildi. Her şey doğaldı tükettiğimiz şeyler organikti her şey mevsiminde tüketilirdi. Örneğin doğal olmayan meyve ve sebzeler ilaç kokuyor [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Eskiden Ayçiçek ve zeytinyağı yoktu kuyruk yağı ve tereyağı kullanıyorduk ve eskiden hiç hastalanmazdık. Çünkü her şey mevsiminde kullanırdık bir de köyümüzde market yoktu her şeyi kendi imkânlarımız doğrultusunda eker ve toplar tüketiriz bir de yediğimiz her şeyi tükettiğimiz için daha sağlıklı ve obezite yoktu [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Hayvanlar meralarda otlanır ve doğal saman verilirdi hazır yemler yoktu. Bu durum etin sütün yoğurdun tadını daha lezzetli yapardı. Örneğin bulgurun eski tadı yoktur [...]” (Katılımcı 12).

İnsanlar, geçmişte birçok temel besin maddesini yaşadıkları bölgenin iklim koşullarına göre üretirken süreç içerisinde paketlenmiş gıda kullanımının yaygınlaşması, mutfak kültürü üzerinde değişikliğe neden olmuştur. Paketlenmiş gıda kullanımının mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Eskiden köyde mahallenin bütün kızları toplanır şehriye yaparlardı her gün bir eve yaparlardı şimdi ise fabrikalarda yapılıp marketlerde satılıyor [...]” (Katılımcı 7).

“[...] Köyün kızları toplanır şehriye yapmak için her gün bir evde toplanarak yapardık. Şehirleşmenin etkisi ile bu geleneğini yapmıyoruz marketlerden satın alıyoruz [...]” (Katılımcı 9).

“[...] Annemin zamanlarında pirinç yoktu onun için buğdaydan bulgurumuzu kendileri alır ve yapardı benim zamanımda ise ilk önce pirinci sınırlı ve özel günlerde yaptık. Günümüzde ise istediğimiz vakit marketten alırsak teknolojinin hayatımıza sağladığı kolaylıklardır [...]” (Katılımcı 11).

Mutfak Kültüründe Doğa Faktörü

Mutfak kültürünün şekillenmesinde ve hazırlanan yemeklerin lezzetinde doğal etkenlerin de rolü vardır. Bu konuda katılımcıların önemli bir bölümü, hayvanların beslenme şeklinin mutfak kültürüne etkisi olduğunu belirtmektedir. Hayvanların beslenme şeklinin mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Eskiden etin, yoğurdun ve sütün daha lezzetliydi bunun sebebi bence hayvanların beslenmesi ile ilgili çünkü hayvanlara hazır yem veriliyor bunun doğal olmadığını düşünüyorum [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Eskiden her şey doğaldı hayvanlar dağda beslenirdi. Şimdi ise hazır yem veriliyor bu da etin tadını bozuyor yoğurt ve süt öyle aynı şekilde tatları bozuluyor [...]” (Katılımcı 4).

“[...] Baharda hayvanlarımız için yonca toplardık sonra onları sarar dışarda bırakırdık sonra içeri alırdık kışında bu şekilde hayvanlarımıza yedirirdik bu nedenle hayvanlarımızın eti ve sütün tadı daha lezzetliydi. Yoğurdumuzu kendimiz yapıyorduk tereyağımızı kendimiz yapıyorduk hayvanlarımız çayırda olatırdık kışın ise yazın topladığımız samanı ve yoncayı verirdik bu şekilde her şeyimiz doğaldı [...]” (Katılımcı 6).

“[...] Hayvanlarımızda meralarda yazın otlanıyordu kışın ise yazın topladığımız yoncaları ve samanları yedikleri için etleri sütleri ve yoğurtların tadı daha lezzetliydi şimdiki gibi değil [...]” (Katılımcı 10).

Mutfak kültürünün şekillenmesinde ve hazırlanan yemeklerin lezzetinde doğal etkenlerin de rolüne ilişkin bitki örtüsü önemli bir faktör olarak görülmektedir. Bu konudaki katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Bir yörenin veya bölgenin mutfak kültürünü etkileyen en önemli etken mutfak o yöre veya bölgenin fauna ve florasıdır. Yani coğrafyasıdır, bitki örtüsüdür. Mutfak kültürümüzün oluşmasında şekillenmesinde etkili olmuştur. Bölgede yetişen meyve, sebze ve zerzevatların nasıl işlendiği de mutfak kültürümüzün belirleyiciliğinde etkin rol almıştır. Örneğin Midyat ve köylerinde ‘‘Yatsılık’’ diye bir kavram vardır. Hatta şöyle derler ‘‘Yatsılık bir töredir o da ve ekonomisine göredir.’’ Yani o evde yatsılık olarak tüketilen ne varsa o gün sofraya onlar çıkar. Yatsılık dediğimiz şey şudur; yatsılık yerel ürünlerinden oluşmaktadır. Ahalinin kendi bağ bahçesinde yetiştirdiği meyve ve sebzeleri işleyerek kışlık ürüne çevirmesidir [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Eskiden yokluk vardı köyümüz diğer köylere göre daha şanslıydı çünkü sulaktı. Sumak ve pirinç yetişıyordu [...]” (Katılımcı 9).

Mutfağın Ticarileştirilmesinde Ürün Kalitesi

Midyat mutfak kültürünün ticarileştirilmesi konusunda araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu, yemek lezzetinin yöresel lezzet ile aynı olmadığını belirtmektedir. Midyat mutfak kültürünün ticarileştirilmesinde yemek lezzetine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Evde yapılan yemekler daha lezzetli çünkü malzemede kısılmıyor ve daha doğal ürünler kullanılıyor [...]” (Katılımcı 12).

“[...] Yerel yemekler tam anlamı ile ticariye yansımamış. Çünkü lokantalarda aynı lezzetti vermiyor [...]” (Katılımcı 13).

“[...] Yerel yemekler tam anlamı ile ticariye yansımamış. Çünkü lokantalarda aynı lezzetti vermiyor. Örneğin dobo yemeğini yaparız buda hiçbir ticari mutfakta yapılmamaktadır [...]” (Katılımcı 16).

“[...] Bence geleneksel Midyat mutfağı ticari mutfağa yansımıştır. Örneğin ben bir aşçı olarak et haşlama yapıyorum ve lokanta yemeğinin daha lezzetli olduğunu düşünüyorum. Gayet iyi çünkü bende işletme sahibiyim ama içli köfteyi ev hanımları daha iyi yaparlar ve bu konuda ev hanımlardan yardım alıyoruz [...]” (Katılımcı 4).

Mutfağın Ticarileştirilmesinde Satış Pazarlama

Midyat mutfak kültürünün ticarileştirilmesi konusunda araştırmaya katılanların mutfağın ticarileştirilmesi adına görüşlerinin bir bölümü, satış pazarlama temasıyla değerlendirilmiştir. Bu tema kapsamında katılımcıların büyük çoğunluğunun Midyat mutfağının ticari ürüne dönüştüğünü belirttiği tespit edilmiştir. Midyat mutfak kültürünün ticarileştirilmesinde mutfağın ticari ürüne dönüşmüş olmasına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Bu nedenle bir kızım var çalışıyor ona söylüyorum yerel yemek yapan yer varsa içli köfte al bize oda alıyor tatları çok güzel bence ticari mutfak Midyat'ta geliyor çünkü yanıma gelen bayanlardan öğrendiğim kadar turşu artık yurt dışına bile satılıyor eskiden herkes kendisine yapıyordu [...]” (Katılımcı 5).

“[...] Midyat ev mutfağı ticari mutfağa yansımış. Çünkü artık Midyat'ta ev hanımları ekonomilerine katkıda bulunmak için evde içli köfte yapıyorlar ve lokantalarda satılıyor. Ev Hanımları toplanır Midyat turşunu yaparlar ve Midyat kavunu diye şehir dışında satışa sunulmaktadır. Midyat'ın Kuru üzümü pekmezi ve cevizli sucuğu da ticari

anlamda çok satış yapılmaktadır. Hatta Midyat'ta yerel yemekler adı altında küçük bir lokanta açılmış ve internetten bile sipariş verilebilir [...]" (Katılımcı 8).

"[...] Geleneksel Midyat ev mutfağı ticari mutfağa yansımış. Bizim burada ev hanımları ekonomilerine katkıda bulunmak için evde içli köfte yaparak lokantalarda satıyor ve turşu yapıyorlar bu şekilde ticari mutfağa büyük bir oranda yansımıştır [...]" (Katılımcı 10).

"[...] Çok fazla yansıtılmamıştır. Ticarileşmemiş, bugün Midyat'ta yiyecek ve içecek sektörü durmadan gelişmektedir. Kafeler açılıyor, restoranlar açılıyor yeni şefler yetişiyor mutfağa olan ilgi artıyor. Örneğin bir lokantaya gittiğimiz zaman ev yemekleri sipariş verdiğimiz zaman yemeğin evdeki yemek gibi olmadığı ama benzeri olduğunu anlayabiliyorsunuz [...]" (Katılımcı 1).

Midyat mutfağının ticarileştirilmesi konusunda mutfağın markalaştırılmış olduğuna ilişkin katılımcı görüşleri mevcuttur. Bu görüşlerin bir bölümü, mutfağın yerel olarak markalaştığı şeklindedir. Midyat mutfağına ilişkin özellikle Midyat turşusunun marka bilinirliğinin olduğu görülmektedir. Midyat mutfak kültürünün markalaştırılması konusunda ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

"[...] Midyat bu konuda biraz eksik kalmış diyebiliriz yani kendi geleneksel mutfak kültürünü markalaştırma veya duyurma çabasına girişmiş değil. Bunun belli başlı nedenleri var ama en belirgin sebebi ise Midyat mutfağını gerçek manada sahaya yansıtmak kalifiye eleman olmayışıdır. Diğer bir sebep ise şimdiki nesil şeflerin geçmişle bağ kuramaması da Midyat mutfağını evlere hapsetmiştir [...]" (Katılımcı 1).

"[...] Geleneksel Midyat ev mutfağı ticari mutfağına yansımıştır. Turistlerin Midyat'a gelmesi ve yurtiçinde memurların tayin nedeniyle Midyat'a yerleşmesi Midyat mutfağını etkilemiş ve ticariye yansımış çünkü onların damak tatlarına uygun yemekler yapma gereği duyulmuştur [...]" (Katılımcı 2).

"[...] Mutfak alışverişimi eşim yapar ya da çocuklar yapar ticari anlamda Midyat turşusu meşhur oldu hatta şimdi ev hanımları toplanır turşu yapıyorlar Avrupa'ya göç eden Midyatlı olup ve diğer şehirlere göç edenlere turşuyu gönderiyorlar [...]" (Katılımcı 6).

"[...] Yerel yemekler tam anlamı ile ticariye yansımış. Çünkü lokantalarda Avrupa'dan gelen turistler ve yerel turistler geliyor bunun için talep artıyor lokantalarda bulunduruyor [...]" (Katılımcı 14).

“[...] Midyat turşusu, Midyat şarabı, kuru üzümü, pekmez, sucuklu ceviz, sumak bunlar ticari anlamda Midyat ekonomisine katkı sağlamıştır [...]” (Katılımcı 11).

“[...] Midyat turşusu, pekmez, sucuklu ceviz, sumak bunlar ticari anlamda Midyat ekonomisine katkı sağlamıştır [...]” (Katılımcı 20).

Tablo 4. 5. Katılımcıların Dini İnançlarının Yeme İçme Kültürünü ve Mutfak Alışverişini Nasıl Etkilediğine İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Temalar	Kategoriler	Müslüman (f)	Hristiyan (f)
Tema 1: Ürün seçimi	Ürün içeriği	9	9
	Üretim / paketlemenin dini kurallara uygunluğu	8	1
	Ürün seçimini etkilemez	0	1
Tema 2: Yeme içme kuralları	Yemeğe başlamadan besmele çekmek	10	0
	Yer sofrasında yemek yemek	6	5
	Sağ el ile yemek yemek	9	0
	Bazı gıdaları tüketmemek	2	3
	Suyu üç yudumda oturarak içme	4	0
	Yemeğe başlamadan el yıkamak	0	4
	Sofra bezine basmamak	1	0
	Tabaktaki yemeğin tamamen bitirilmesi	1	0
	Kurallarım yok	0	1

Tablo 4.5. incelendiğinde araştırmaya katılanların dini inançlarının yeme içme kültürüne ve mutfak alışverişine etkisine ilişkin görüşleri 2 ana tema ve bu söz konusu temaların altında kategorilere ayrılmıştır. Söz konusu temalar; ürün seçimi ile yeme içme kuralları olarak belirlenmiştir. Söz konusu tema ve kategoriler ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Ürün seçimi temasında dinlere göre farklılıklar incelendiğinde ürün içeriği yanıtının Müslüman ve Hristiyan katılımcılar tarafından benzer sayıda verildiği, üretim/paketlemenin dini kurallara uygunluğu yanıtının Müslüman katılımcılar tarafından daha fazla verildiği, dini inancın ürün seçimini etkilemediğine ilişkin tek yanıtın Hristiyan katılımcı tarafından verildiği görülmektedir. Yeme içme kuralları teması incelendiğinde yemeğe başlamadan besmele çekmek, yer sofrasında yemek, sağ el ile yemek yanıtlarını Müslüman katılımcılar daha çok vermiş, bazı gıdaları tüketmemek yanıtını ise Hristiyan katılımcılar daha çok vermiştir. Suyu üç yudumda oturarak içmek,

sofra bezine basmamak ve tabaktaki yemeğin tamamen bitirilmesi yanıtını sadece Müslüman katılımcılar verirken yemeğe başlamadan el yıkamak ve kurallarım yok yanıtlarını sadece Hristiyan katılımcıların verdiği görülmektedir.

Ürün Seçimi

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında ürün içeriği gelmektedir. Ürün içeriğine ilişkin genellikle belirli ürünlerin tüketilmemesine yönelik yaklaşımlar olduğu görülmektedir. Dini inançların ürün seçimine etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Dini inancım yeme-içme kültürü ve mutfak alışverişini çok etkiler çünkü inancım gereği domuz eti ve şarap tüketmem [...]” (Katılımcı 4).

“[...] Dini inancım gereği şarap ve domuz eti tüketmem. Hayvan kesimine dikkat ederim [...]” (Katılımcı 7).

“[...] Üçüncü gün tahin pekmez ve kavun çekirdeğinden yapılan yemekle oruç açarız hayvansal gıda tüketmeyiz Noel orucu 10 gün tutarım. Örneğin hiçbir hayvansal tüketmeyiz bu günlerde Ayçiçek veya zeytinyağı kullanırım [...]” (Katılımcı 14).

“[...] Dini inancımın yeme-içme kültürü ve mutfak alışverişini etkiler çünkü özel günlerde oruç tutarım. 50 günlük oruç tutarım. Bu oruçta hayvansal hiçbir ürün alınmaz [...]” (Katılımcı 14).

Katılımcıların tükettikleri beslenme ürünlerinin üretim/paketlenme şeklinin dini inanışlarına uygunluğu, katılımcıların bu ürünlerin tüketimi konusundaki kararlarını etkilemektedir. Genellikle hayvanların kesim şekilleri, katılımcıların özellikle dikkat ettikleri husustur. Ürünlerin üretim/paketlenme şeklinin dini inanışlarına göre şekillenmesine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Bunun dışında kasaba giderken hayvanın kesim şekli, hayvanın mundar edilmemiş olması ve İslami kuralara göre kesilmiş olmasına dikkat ederim[...]” (Katılımcı 1).

“[...] Hayvan kesimine dikkat ederim [...]” (Katılımcı 7).

“[...] İslami kuralara göre kesilmiş olmasına dikkat ederim [...]” (Katılımcı 9).

Yeme İçme Kuralları

Araştırmaya katılanların dini inanışlarının yeme içme kuralları üzerinde etkisi bulunmaktadır. Bu kurallar, genellikle yeme başlama öncesinde, sırasında ve sonrasında uygulanan kurallar şeklindedir. Bu kurallara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Yemeğe başlamadan besmele ile başlarım üç yudumda su içerim ve oturarak bu da dini inancım gereğidir [...]” (Katılımcı 2).

“[...]Dini inancımıza göre yeme-içme kurallarımız vardır. Yemeğe başlamadan besmele ile başlarım ve sağ elle yemek yerim ve bu kuralları uygulayım ve çocuklarım da bunu öğretim[...].” (Katılımcı 3).

“[...] Dini inancım gereği yemeğe besmele ile başlarım ve sağ elle yemek yerim, eskiden yer sofrasında yemek yerdik şu anda da yer sofrasında yemek yeriz ilk önce büyükler başlar sofraya [...]” (Katılımcı 4).

“[...] Yemeğe başlamadan önce besmele ile başlarım ve ilk önce büyüklerim başlar sağ elle yemek yerim, eskiden yer sofrasında yemek yerdik şimdi de hala yer sofrasında yerim ve suyu üç yudumda oturarak içerim [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Dini inancımıza göre yeme-içme kurallarımız vardır. Yemeğe başlamadan mutlaka eller yıkanır eskiden yer sofrasında yemek yerdik şimdi ise masalarda yemek yiyoruz [...]” (Katılımcı 13).

“[...] Yemeğe başlamadan mutlaka eller yıkanır eskiden yer sofrasında yemek yerdik şimdi ise masalarda yemek yiyoruz [...]” (Katılımcı 14).

“[...] Sadece elli günlük oruç tuttuğum günlerde hayvansal gıdalar almam ve tüketemem [...]” (Katılımcı 11).

“[...] Eskiden yeme içme kurallarımız vardı uyguluyorduk ama şimdi uygulamıyorum sadece elli günlük oruç tuttuğum günlerde hayvansal gıdalar almam ve tüketemem [...]” (Katılımcı 19).

Tablo 4. 6. Katılımcıların Farklı Dini İnançların Midyat Mutfağının Zenginleşmesine Katkısına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Temalar	Kategoriler	Müslüman (f)	Hristiyan (f)
Tema 1: Dini inanın yemek kültürüne etkisi	Yemek kültüründe zenginleşme	6	5
	Yemek kültürü aynıdır	5	6
Tema 2: Yemek paylaşım dönemleri	Özel günlerde yemek paylaşımı	7	6
	Yöresel / kültürel yemek paylaşımı	3	4
	Komşunun dini inancına göre yemek paylaşımı	3	2
	Her zaman yemek paylaşımı yapılır	2	3
Tema 3: Reçete (tarif) alışveriş durumu	Reçete (tarif) alışverişi yapmayız	4	3
	Reçete (tarif) alışverişi yaparız	2	2
Tema 4: Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri deneme durumu	Dini nedenlerle ön yargılarım var	7	4
	Ön yargım yok	2	5
	Mesleki gelişim için öğrenme	2	0
	Keşfetme arzusu	2	0

Tablo 4.6. incelendiğinde araştırmaya katılanların yemek alışkanlıklarına yönelik tutumları ve bu tutumların dini inanışlarıyla ilişkilendirilmesine ilişkin görüşleri 4 ana tema ve bu söz konusu temaların altında kategorilere ayrılmıştır. Söz konusu temalar; yemek paylaşım dönemleri, reçete (tarif) alışveriş durumu, farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri deneme durumu olarak belirlenmiştir. Söz konusu tema ve kategoriler ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Dini inanın yemek kültürüne etkisinde yemek kültüründe zenginleşme yanıtını Müslüman katılımcıların daha çok verdiği, yemek kültürünün aynı olduğu yanıtını ise daha çok Hristiyan katılımcıların verdiği görülmektedir. Yemek paylaşım dönemleri incelendiğinde özel günlerde yemek paylaşımı ile komşunun dini inancına göre yemek paylaşımı yanıtlarını Müslüman katılımcıların daha fazla verdiği yöresel/kültürel yemek paylaşımı ile her zaman yemek paylaşımı yapılır yanıtlarını Hristiyan katılımcıların daha fazla verdiği görülmektedir. Reçete (tarif) alışveriş durumu incelendiğinde reçete (tarif) alışverişi yapmayız yanıtını Müslüman katılımcıların daha fazla verdiği, reçete (tarif) alışverişi yaparız yanıtını ise Müslüman ve Hristiyan katılımcıların eşit sayıda verdiği görülmektedir. Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri

deneme durumu incelendiğinde dini nedenlerle ön yargılarım var yanıtını Müslüman katılımcıların daha fazla verdiği, ön yargım yok yanıtını Hristiyan katılımcıların daha fazla verdiği, mesleki gelişim için öğrenme ile keşfetme arzusu yanıtlarını ise sadece Müslüman katılımcıların verdiği görülmektedir.

Dini İnanışın Yemek Kültürüne Etkisi

Bu tema, farklı dini inanışların yemek kültürüne katkısı ve yemek kültürünün aynı olması şeklinde 2 kategoride değerlendirilmiştir. Yemek kültürüne katkıya ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Midyat farklı dini inanca (Müslüman ve Hristiyan) sahip bireylerin bir arada yaşadığı ve farklı etnik kökenlerin (Kürtler, Araplar, Ezidi’ler ve Türkler) bir arada yaşadığı bir ilçedir. Bu nedenle, yemek alışverişlerinde bulundukları için Midyat yemek kültürünün gelişmesine katkısı olmuştur [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Farklı inançta komşularımız vardı eskiden biz kendi bayramlarımızda Kurban Bayramı’nda kurbanlığımızı dağıtırken onlara da veriyorduk. Süryanilerin paskalya bayramı var onlar yumurtaları boyatıp ikram ediyorlar bende ikramlarını alırdım. Elli günlük oruçları var onlara bu süre içerisinde hayvansal gıdalar tüketmiyorlar bizde buna dikkat ederiz ve ikramlarımızı bu doğrultuda ederdik. Bir birimizin inançlarına saygı duyduğumuz için ve farklı inanç ve kültürdekilerle yaşadığımız için yurtiçi ve yurt dışı turistlerin Midyat’a ziyaretleri sonucu mutfakta değişim olmuştur [...]” (Katılımcı 7).

“[...] Müslüman ve Hristiyan beraber yaşıyoruz. Kürt, Arap ve Türk bir arada yaşadığı bir ilçeyiz. Bu da kültürel bir zenginliktir. Bu nedenle, mutfağımızda ve yemeğimizde bir değişiklik yaptı çünkü yemek alışverişlerinde bulunduğumuz için Midyat yemek kültürünün gelişmesine katkısı olmuştur [...]” (Katılımcı 9).

Farklı dini inanışa sahip olan bireylerin Midyat’ta uzun süredir birlikte yaşamasından dolayı yemek kültürünün aynı olduğuna ilişkin katılımcı görüşleri mevcuttur. Yemek kültürünün aynı olmasına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Mutfak kültürümüz aynı çünkü aynı coğrafyada kaldığımız için Süryanilerle yemek kültürümüz aynıdır [...]” (Katılımcı 2).

“[...] Yemek kültürü olarak çok yakınız birbirimize belki de aynı coğrafyaya sahip olduğumuz için ve yüzyıllardır beraber yaşadığımızdan dolayı yemek kültürümüz aynıdır [...]” (Katılımcı 6).

“[...] Yemek kültürümüz Müslümanlarla hep beraber olduğumuz için yemeklerimiz aynıdır[...]” (Katılımcı 17).

“[...] Yemek kültürümüz Müslümanlarla birlikte aynı iklimde yaşadığımız için yemekler aynıdır [...]” (Katılımcı 18).

Yemek Paylaşım Dönemleri

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında özel günlerde yemek paylaşımı gelmektedir. Düğün, cenaze, dini bayram gibi özel günlerde yemek paylaşımı sıklıkla yapılmaktadır. Özel günlerde yemek paylaşım durumuna ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] İki tarafta dini inanç hassasiyetlerini bildiğinden dolayı yemekleri ikramları ona göre ikram ediyorduk ve özel günler veya dini bayramlarda daha çok paylaşımda bulunurduk [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Özel günlerde veya dini bayramlarda daha çok paylaşımda bulunurduk [...]” (Katılımcı 5).

“[...] Özel günlerde bayramlarda perşembe akşamı ölülerin hayrına yemek ikram ediyorum [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Her gün yemek göndermem özel günlerde gönderirim [...]” (Katılımcı 19).

Araştırmaya katılanların yaptıkları yemek paylaşımlarının /kültürel yemek paylaşımlarını içerdiği görülmektedir. Yöresel yemek paylaşım durumuna ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Örneğin paskalyada boyanmış yumurtalarını ikram ederler [...]” (Katılımcı 6).

“[...] Bayramlarda kliçe yaparız ve ikram ederiz tandırda yapardık şimdi ise fırında yapıyoruz eski tadı vermiyor [...]” (Katılımcı 14).

“[...] Her gün yemek göndermem özel günlerde gönderirim. Örneğin içli köfte, dolma, İkbebet[...]” (Katılımcı 20).

Araştırmaya katılanların bir bölümü yemek paylaşımları yaparken paylaşım yapacakları kişinin dini inancına dikkat ettiklerini belirtmektedir. Dini inançlara göre yemek paylaşımına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] İki tarafta dini inanç hassasiyetlerini bildiğinden dolayı yemekleri ikramları ona göre ikram ediyorduk [...]” (Katılımcı 3).

“[...] İnancım gereği herkese inançlarından dolayı herkese saygı duyarım hoşgörü içinde komşumuzun dini inancına hassasiyetini bildiğimizden dolayı yemekleri ikramları ona göre ikram ediyoruz [...]” (Katılımcı 12).

“[...] Örneğin ramazan orucunu tutukları vakit oldukları vakit onlara ikram alışverişinde bulunmuyoruz. Onlarda bizim tuttuğumuz günlerde hayvansal hiçbir yemek ikramında bulunmuyorlar [...]” (Katılımcı 13).

Araştırmaya katılanların bir bölümü yemek paylaşımı için herhangi bir zamanlama kriteri olmadığını, her zaman yemek paylaşımı yapıldığını belirtmektedir. Her zaman yapılan yemek paylaşımına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Farklı dini inanca mensup komşumuza yemek alışverişinde bulunuyoruz. Günlük yemek gönderirdik. Birbirimize yemek ikram ediyoruz [...]” (Katılımcı 10).

“[...] Özel bir gün veya bayram olmadan da yemek gönderiyoruz [...]” (Katılımcı 14).

“[...] Komşumuza yemek alışverişinde bulunuyoruz. Her gün yemek veririz onlarda verirler [...]” (Katılımcı 16).

Reçete (tarif) Alışveriş Durumu

Bu tema altında 2 kategori yer almaktadır. Bunlar tarif alışverişi yapmayı ve tarif alışverişi yaparız şeklindedir. Tarif alışverişi yapma durumuna ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Birbirimize yemek ikram ediyoruz ama tarif almıyoruz çünkü aynı coğrafyada yaşadığımız için yemek kültürümüz birdir [...]” (Katılımcı 9).

“[...] Aynı kültüre sahip olduğumuz için yemek tarifi alıp verme yok ama birbirimize ikram ederiz [...]” (Katılımcı 11).

“[...] Bugüne kadar iç içe olduğumuz için yemek kültürümüz hemen hemen aynı bundan dolayı tarif almıyoruz [...]” (Katılımcı 14).

“[...] İrmik tatlımı beğendiler tarifini verdim bende onların helvasını beğendim ve tarifini aldım [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Yemek tarifinde bulundular örneğin dolmaların tarifini aldılar biz etli ve sumaklı sarma verirdik onun için bende tandır ekmeğin tarifini aldım onlar arpa ve buğday unu karıştırıp yaparlardı bu farklı gelmişti bana [...]” (Katılımcı 10).

Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri deneme durumu

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri deneme konusunda katılımcıların bir bölümünün dini nedenlerle ön yargılarının olduğunu belirttiği, bir bölümünün ise ön yargılarının olmadığını belirttiği görülmektedir. Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri deneme konusunda ön yargılara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Dini inancım gereği hiçbir yemeği geri çevirmem. Fakat yemeği domuz eti ve şarabın kullanılıyor olabilir düşüncesi ön yargı oluşturur bende [...]” (Katılımcı 2).

“[...] İnancım gereği ön yargım vardır Bence olunmalı da[...]” (Katılımcı 3).

“[...] İnancım gereği domuz eti yemediğim dolayı ön yargım vardır. Kuzu ve oğlak eti dışında et yemem bunun için farklı tat ve görüntüdeki yemeklere ön yargım vardır [...]” (Katılımcı 14).

“[...] İnancım gereği domuz eti yemediğimden dolayı ön yargım vardır. Özellikle kokuya karşı hassasım [...]” (Katılımcı 17).

“[...] Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri denemem konusunda ön yargım yoktur [...]” (Katılımcı 11).

“[...] Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri denemem konusunda ön yargım yoktur [...]” (Katılımcı 19).

Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri deneme konusunda katılımcıların bir bölümü mesleki gelişimleri için öğrenme veya keşfetme arzusuyla farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri denemeye yönelik ön yargılarının olmadığını belirtmektedir. Mesleki gelişim veya keşfetme arzusuyla farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri deneme konusuna ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Mesela ben profesyonel bir mutfak şefiyim farklılıkları ele almak mesleki gelişimime katkı sunacağını biliyorum. O sebeple farklı aroma ve yiyeceklerin denenmesinin gerekliliği konusunda son derece iyimserim [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Daha önce de ifade ettiğim gibi bir inanca mensup insanların gelenek ve göreneklerini anlama gerekliliği gibidir farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri denemek. Çünkü siz orda bir zenginlik keşfediyorsunuz [...]” (Katılımcı 3).

Tablo 4. 7. Katılımcıların Özel Günlerde Yemek Yapma Durumlarına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Temalar	Kategoriler	Müslüman (f)	Hristiyan (f)
Tema 1: Bayram, festival, cenaze, düğün vb günlerde özel yemek yapma durumu	Günün anlamına göre özel yemekler yapılır	6	5
	Toplu yemekler satın alınıyor	6	5
	Özel yemekler yapılmıyor	2	0
	Ekonomik koşullara göre yemekler yapılır	2	0
Tema 2: Yılbaşında özel yemek yapma durumu	Dini inancım gereği yılbaşına özel yemek hazırlamam	10	0
	Hindi dolması / yemeği yapıyorum	0	9
	Diğer yemekler	0	3

Tablo 4.7. incelendiğinde araştırmaya katılanların özel günlerde yemek hazırlama durumlarına ilişkin görüşleri 2 ana tema ve bu söz konusu temaların altında kategorilere ayrılmıştır. Söz konusu temalar; bayram, festival, cenaze, düğün vb. günlerde özel yemek yapma durumu ile yılbaşında özel yemek yapma durumu olarak belirlenmiştir. Söz konusu tema ve kategoriler ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Bayram, festival, cenaze, düğün vb. günlerde özel yemek yapma durumu incelendiğinde günün anlamına göre yemek yapılır, toplu yemekler satın alınıyor yanıtlarını Müslüman katılımcıların daha fazla verdiği, özel yemekler yapılmıyor ve ekonomik koşullara göre yemekler yapılıyor yanıtlarını ise sadece Müslüman katılımcıların verdiği görülmektedir. Yılbaşı’nda özel yemek yapma durumu incelendiğinde dini inancım gereği yılbaşında özel yemek hazırlamam yanıtını sadece Müslüman katılımcılar verirken dolması/yemeği yapıyorum ve diğer yemekleri yapıyorum yanıtlarını sadece Hristiyan katılımcılar vermiştir.

Bayram, festival, cenaze, düğün vb günlerde özel yemek yapma durumu

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında günün anlam ve önemine göre özel yemeklerin yapılması ile toplu yemeklerin satın alınması gelmektedir. Günün anlamına göre özel yemeklerin yapılmasına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Bayram ve cenaze yemekleri ayrı yapardık eskiden. Bayramlarda çeşit yemek yaparken cenaze evlerinde ise bulgur ve et yapılırdı [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Şimdi ise bende annemden öğrendiğim gibi bayram arifesinde tandır ekmeğimi yapar sabahta et ve bulgurumu yaparım her ne kadar eskisi gibi gelen misafir yoksa da yine bu geleneği sürdürüyorum [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Düğünlerde mevsimine göre yemek yaparız kış ise kuru fasulye ve bulgur yaz ise bulgur ve güveç yaparız. Taş ocaklarında yemek yapardık. Klice bayramlarda yapardık [...]” (Katılımcı 14).

“[...] Düğünlerimizde kışın kuru fasulye ve bulgur yazın ise bulgur ve güveç yaparız mahallede dünlerimizi yaparız [...]” (Katılımcı 15).

Özel günlerde yemek yapılmasıyla ilgili olarak araştırmaya katılanların önemli bir bölümü bu yemeklerin fabrikalarda yapıldığını, bu nedenle eski yemek kültürünün ve lezzetinin kaybolduğunu belirtmektedir. Günün anlamına göre özel yemeklerin yapılmasına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Teknolojinin gelişmesi ile fabrikalarda ve düğün salonlarında yapıldı yemekler ama o bizim büyük kazanlarda yaptığımız yemeğin lezzetti gibi olmadı [...]” (Katılımcı 5).

“[...] Şimdi ise yemek fabrikalarında yemek yapılıyor buda yemek lezzetini azaltıyor [...]” (Katılımcı 9).

“[...] Cenazeler de ise türlü, bulgur pilavı ve et haşlama yemeği yapardık mevsimine göre yemek yapardım. Yemeklerimizi büyük kazanlarda ateşte yapardık şimdi ise fabrikalarda yapılıyor yemeklerin tadı eskisi gibi değildir [...]” (Katılımcı 11).

“[...] Eskiden düğünlerde büyüklerimiz (annem onun yaşındakiler) büyük kazanlarda yemekleri yapıyorlardı şimdi ise yemek şirketlerine yaptırılıyor. Onun için eski lezzetleri yok. Düğün ve taziyelerimizde bulgur pilavı ve kuru fasulye et haşlama yapılıyordu [...]” (Katılımcı 13).

Yılbaşı'nda Özel Yemek Yapma Durumu

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında dini inancı gereği yılbaşına özel yemek hazırlamama ile hindi dolması/yemeği yapma gelmektedir. Dini inancı gereği yılbaşına özel yemek hazırlamama duruma ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Yılbaşına özgü herhangi bir sofrta kültürümüz yok çünkü dini inancım gereği kutlamam ama çocuklarda sadece eğlence olur[...]” (Katılımcı 1).

“[...] Yılbaşını dini inancım nedeni ile kutlamıyorum [...]” (Katılımcı 5).

“[...] Yılbaşını dini inancım gereği kutlamıyorum [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Yılbaşını dini inancım gereği kutlamıyorum [...]” (Katılımcı 9).

Yılbaşına özel yemek yapanların büyük çoğunluğu hindi dolması/yemeği yapmaktadır. Az bir bölümü ise diğer yemekleri de yapmaktadır. Hindi dolması/yemeğine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Yılbaşını dini inancım gereği kutluyorum bundan dolayı da o geceye özgü hindi dolması Midyat'tayken de yapıyordum şimdi de yapıyorum [...]” (Katılımcı 11).

“[...] Yılbaşını dini inancım gereği kutluyorum özel yemek yapıyorum bundan dolayı da o geceye özgü hindi yemeği veya bumar yaparız eğleniriz [...]” (Katılımcı 15).

“[...] Yılbaşını dini inancım gereği kutluyorum bundan dolayı da o geceye özgü hindi yemeği veya tavuk yaparız eğleniriz [...]” (Katılımcı 16).

“[...] Yılbaşını dini inancım gereği kutluyorum bundan dolayı da o geceye özgü hindi yemeği yaparız eğleniriz [...]” (Katılımcı 17).

“[...] Yılbaşını dini inancım gereği kutluyorum bundan dolayı da o geceye özgü hindi yemeği veya dobo yaparız ve eğleniriz [...]” (Katılımcı 18).

“[...] Hindi dolması evde ne varsa yenilecek yemek ve içecek sofraya getiririz yılbaşı gecesı ve bu şekilde kutlarız [...]” (Katılımcı 20).

Tablo 4. 8. Katılımcıların Mutfak Kültüründe Kullandıkları Malzemelere İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Temalar	Kategoriler	Müslüman (f)	Hristiyan (f)
Tema 1: Besin seçimi	Bazı hayvan türlerinin tüketilmemesi	7	5
	Bazı gıda türlerinin tüketilmemesi	7	0
	Hayvan etinin kesim / üretim şekli	7	0
	Bazı gıda türlerine erişim	5	0
	Tarımsal üretimde değişiklikler	2	3
	Teknolojik değişimlerin etkisi	2	3
Tema 2: Besin tüketim şekli	Pişirme malzemelerinde / şekillerinde değişiklik	6	10
	Sofra ekipmanlarında değişiklik	4	3

Tablo 4.8. incelendiğinde araştırmaya katılanların mutfak kültüründe kullandıkları malzemelerin seçimi ve tüketimine ilişkin görüşleri 2 ana tema ve bu söz konusu temaların altında kategorilere ayrılmıştır. Söz konusu temalar; besin seçimi ile besin tüketim şekli olarak belirlenmiştir. Söz konusu tema ve kategoriler ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Mutfak kültüründe yemek seçimi teması incelendiğinde bazı hayvan türlerinin tüketilmemesi yanıtını Müslüman katılımcılar daha çok vermiş, tarımsal üretimde değişiklikler ile teknolojik değişimin etkisi yanıtlarını Hristiyan katılımcılar daha fazla vermiş, bazı gıda türlerinin tüketilmemesi, hayvan etinin /üretim şekli, bazı gıda türlerine erişim yanıtlarını ise sadece Müslüman katılımcılar vermiştir. Besin tüketim şekli teması incelendiğinde, pişirme malzemelerinde/şekillerinde değişiklik yanıtını Hristiyan katılımcılar daha fazla vermiş, sofrta ekipmanlarında değişiklik teması yanıtını ise Müslüman katılımcılar daha fazla vermiştir.

Besin Seçimi

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında bazı hayvan ve besin türlerinin tüketilmemesine ilişkin davranışlar gelmektedir. Bazı hayvan türlerinin ve besin maddelerinin tüketilmemesine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...]Örneğin İslam dininde ölmüş hayvanın eti yenilmez, domuz eti ve domuz etinden yapılan tüm mamuller, Alkol ile pişirilen ya da olgunlaştırılan yemekler, etçil

hayvan, av kuşları veya dış kulakları olmayan kara hayvanlarının etlerinden hiçbir şey yapılmıyor[...]" (Katılımcı 1).

"[...] Domuz eti tüketmeyiz içki içmeyiz bu da diğer inançlardan farklıdır [...]" (Katılımcı 4).

"[...] Domuz eti ve şarap bunlara dikkat ederim [...]" (Katılımcı 6).

"[...] Dini İncim gereği domuz eti yemem ve buna dikkat ederim [...]" (Katılımcı 12).

Katılımcıların besin seçimlerinde hayvan eti kullanırken hayvanın nasıl kesildiği veya üretildiğine dikkat ettikleri görülmektedir. Besin kullanımlarında hayvan etinin seçimine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir.:

"[...] Dini inancı gereği hayvan kesim şekli bunlara dikkat ediyoruz [...]" (Katılımcı 2).

"[...] Dini inancım gereği hayvanın kesim şekli bir de domuz eti ve şarap bunlara dikkat ederim [...]" (Katılımcı 3).

"[...] Dini İncim gereği hayvanın kesim şekline dikkat ederim [...]" (Katılımcı 9).

Katılımcıların bazı gıda türlerine erişimlerinin olup olmaması durumuna göre mutfak kültürünün şekillendiği görülmektedir. Bazı gıda türlerine erişimin mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

"[...] Coğrafyanın iklim koşulu nedeni ile Pirinç bir lükstü bayramdan bayrama tüketiyorduk şimdi teknolojinin etkisi ile her yerde bulabiliyoruz. Bu nedenle bulgur tüketimi daha fazlaydı [...]" (Katılımcı 1).

"[...] Televizyon ve internet olmadığı için yemek yenildikten sonra kışın kuru üzüm ve cevizli sucuk sobanın üstünde palamut koyar babam ve annem uzun sohbetler yaparlardı kardeşlerimle beraber ağzımız açık dinlerdik çoğu zaman uyuklardık çünkü güneş doğduğu gibi tarlaya giderdik sabah kahvaltıda annem ya mercimek ya da lebeni yapardı. Şimdiki gibi bir kahvaltı kültürü yoktu ve yokluk vardı [...]" (Katılımcı 5).

"[...] Eskiden yokluk vardı bizde köydeyken annem ateşin üzerinde yemek yapıyordu. Herkes aynı tabakta ve aynı sofrada bir bardakta yiyip içiyorduk ama daha mutluyduk. Akşam ezanından sonra sofraya hazır olurdu. Tenceremiz alüminyumdu

bardaklar tahtadandı tahta kaşıklar vardı. Buğdayı, mercimeği fasulyeyi zamanında alıp kışa hazırlık yapıyorduk. Her şeyi zamanında yiyorduk. Şimdi her şey hormonlu doğal değil eski tat ve lezzetti yoktu [...]” (Katılımcı 8).

Katılımcılar tarımsal üretimde ve teknolojiye meydana gelen değişikliklerin mutfak kültürüne etkisi olduğunu belirtmektedir. Tarımsal üretimde ve teknolojiye meydana gelen değişikliklerin mutfak kültürüne etkisine ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Teknoloji zamanla gelişti ve bizde kültürler arası iletişim, televizyon ve internet sayesinde değişti şimdi bir yemek tarifini merak ettiğimde eskiden bilen kişilere soruyordum şimdi internetten alıyorum [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Ekmeğimiz doğaldı tandırda ekmek buğdaydan yapardık. Buğdayımızı kendimiz eker değirmene götürürdük orda un haline gelirdi o undan tandır ekmeğini yapardık şimdi ise fırın ekmeği alıyoruz buğday eski buğday değil yapılan tandır ekmeğin kokusu 100 metreden alınırdı [...]” (Katılımcı 4).

“[...] Şimdi ise teknolojinin gelişmesi ve şehirleşmenin etkisi ile marketlerden hazır alıyoruz çünkü artık kimse elden yapmıyor [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Eskiden her şeyi kendimiz yapardık buğdaydan ve hayvanların beslenmesine kadar hatta domates ve biberimiz kendimiz ekerdik onun için daha sağlıklı olurduk şimdi ise her şey organik değil hastalıkların ve obezitenin sebebi bence budur [...]” (Katılımcı 14).

“[...] Teknolojinin gelişmesi ile mutfak kültürü değişti [...]” (Katılımcı 16).

“[...] Teknolojinin gelişmesi ve çocuklarımız büyüdükten sonra farklı illere gittiğinden dolayı mutfak kültürümüz değişti [...]” (Katılımcı 17).

Besin Tüketim Şekli

Bu tema altında ortaya çıkan kategoriler pişirme malzemelerinde/şekillerinde değişiklik ile sofraya ekipmanlarında değişiklik olarak 2 kategoride değerlendirilmiştir. Pişirme malzemelerinde/şekillerinde meydana gelen değişikliklere ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Eskiden yemek pişirmeyi odun ateşlerin üzerinde annem yapardı daha sonra gazlı ocaklar daha sonra fırınlar çıktı ama o odun ateşinde pişen yemeğin tadını bambaşka [...]” (Katılımcı 2).

“[...] Eskiden ocaklar yoktu ateşte yemek annem pişiriyordu. Kalan közle ısınırdık. Sonra sobalar çıktı hem ısınma aracı olarak kullanırdık üzerine alüminyum ibrikler de su bırakırdı o suyla bütün sıcak su ihtiyacımızı karşılardık. Teknolojinin gelişmesi ile su ısıtıcıları çıktı onları kullanmaya başladık [...]” (Katılımcı 7).

“[...] Eskiden yemekleri annem ateşte yapardı daha sonra gazlı ocaklar sonra elektrikli fırınlar ve ankastreler kullanmaya başladık [...]” (Katılımcı 12).

“[...] Eskiden annem yemeklerimizi ateşte yapardı daha sonra teknolojinin gelişmesi ile ocaklarda, yapmaya başladı benim zamanımda ise fırınlarda ve ankastrelerde yapmaya başladım [...]” (Katılımcı 18).

“[...] Eskiden düğünler büyük kazanlarda yemeği yapardık Müslümanlarla beraber yemeğimizi yapardık yardımlaşma vardı şimdi düğünler düğün salonlarında yapılıyor ve yemekler fabrikadan yapılıyor [...]” (Katılımcı 20).

Katılımcıların sofra ekipmanlarında zaman içerisinde değişiklik meydana geldiğini belirttiği görülmektedir. Bu değişikliklere ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Çocukluğumuzda kaplarımızın tamamı bakırdı. Zamanla kaplarımız alüminyum oldu daha sonra çelik kaplar kullanıldı. Şu anda ise tabaklarımız porselen ve cam oldu [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Köydeyken mutfak kaplarımız bakır ve alüminyumdu. Bakır kaplarımızı kalaylatıyorduk. Daha sonra kültürler arası iletişim ve teknolojinin gelişmesiyle günümüzdeki çelik kapları kullandık. Şimdi ise Tabak ve bardaklarımız artık porselen ve cam oldu [...]” (Katılımcı 6).

“[...] Herkes aynı tabakta ve aynı sofrada bir bardakta yiyip içiyorduk ama daha mutluyduk. Akşam ezanından sonra sofra hazır olurdu. Tenceremiz alüminyumdu bardaklar tahtadandı tahta kaşıklar vardı [...]” (Katılımcı 8).

“[...] Tabak ve tenceremiz bakırdı kaşıklarda tahtaydı buzdolabı olmadığı için soğuk su ihtiyacımızı testiler koyardık [...]” (Katılımcı 10).

“[...] Tahta kaşıklarımız olurdu eskiden çelik bakır tabaklar kullanıyorduk şimdi porselen tabaklarda ve çelik kaşıklarda yemek yeniliyor [...]” (Katılımcı 19).

Tablo 4. 9. Katılımcıların Dini İnançları ile Sofra Düzeni ve Adabına Yönelik Davranışlarına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi

Temalar	Kategoriler	Müslüman (f)	Hristiyan (f)
Tema 1: Dini ve kültürel davranışlar	Yemeğe dua ile başlamak / bitirmek	10	3
	Yemeğe öncelikle büyüklerin başlaması	4	0
	Sofra bezine basmamak	2	0
	Kendi önünden yemek	1	0
	Suyu üç yudumda oturarak içmek	1	0
Tema 2: Vücut uzuvlarına yönelik davranışlar	Sağ el ile yemek	10	0
	Yemeğe başlamadan elleri yıkamak	0	4
	Sağ ayak dik sol ayak önce oturmak	1	0

Tablo 4.9.

incelendiğinde araştırmaya katılanların dini inançları ile sofranın düzeni ve adabına yönelik görüşleri 2 ana tema ve bu söz konusu temaların altında kategorilere ayrılmıştır. Söz konusu temalar; dini ve kültürel davranışlar ile vücut uzuvlarına yönelik davranışlar olarak belirlenmiştir. Söz konusu tema ve kategoriler ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir. Dini ve kültürel davranışlar temasına ilişkin yanıtlar incelendiğinde, yemeğe dua ile başlamak/bitirmek yanıtını Müslüman katılımcılar daha fazla vermiş, yemeğe önce büyüklerin başlaması, sofranın bezine basmamak, kendi önünden yemek, suyu üç yudumda oturarak içmek yanıtlarını sadece Müslüman katılımcılar vermiştir. Vücut uzuvlarına yönelik davranışlar incelendiğinde yemeğe sağ el ile başlamak ile sağ ayak dik ve sol ayak önde oturmak yanıtlarını sadece Müslüman katılımcıların verdiği, yemeğe başlamadan elleri yıkamak yanıtını ise sadece Hristiyan katılımcıların verdiği görülmektedir.

Dini ve kültürel davranışlar

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında yemeğe dua ile başlamak/bitirmek gelmektedir. Yemeğe dua ile başlamak/bitirmek davranışına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Dini inancım gereği yemeğe başlamadan önce besmele çekerim [...]”
(Katılımcı 6).

“[...] Yemeğe başlamadan önce besmele çekerim [...]” (Katılımcı 10).

“[...] Dua edilir ve eller yıkanır bunları babamızdan gördük ve bu şekilde çocuklarımıza öğretiyoruz [...]” (Katılımcı 12).

“[...] Yemek bittikten sonra şükretme duasın ederiz [...]” (Katılımcı 14).

Katılımcıların sofrada adabı açısından yemeğe dua ile başlamak/bitirmek dışında farklı dini ve kültürel davranışları bulunmaktadır. Bu davranışlara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Büyükler ilk önce oturur onların yemeğe başlamasını beklerim. Sofra bezi serilir ve kimse sofraya bezine basmaz. Yemeğe besmeleyle başlamak, tabağın kenarından, kendi önünden yemek gibi [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Büyükler ilk önce oturur onların yemeğe başlamasını beklerim. Sofra bezi serilir ve kimse sofraya bezine basılmaz. Çünkü sofraya bezi kültürümüzde kutsaldır [...]” (Katılımcı 2).

“[...] Yemeğin kültürüm gereği sofrada adabı eskiden ilk önce misafirler yerde büyüklerimiz sofraya ya oturdular [...]” (Katılımcı 3).

“[...] Suyu üç yudumda oturarak içerim bu kuralları inancım gereği yaparım [...]” (Katılımcı 5).

Vücut Uzuvarına Yönelik Davranışlar

Bu tema altında ortaya çıkan kategorilerin başında sağ el ile yemek yeme davranışı gelmektedir. Sağ el ile yemek yeme davranışına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Sofraya oturduğumda sağ elle yerim dini inancım gereği [...]” (Katılımcı 1).

“[...] Yemeğe başlamadan besmele çekerim birde sağ elle yemek yerim [...]” (Katılımcı 5).

“[...] İnancım gereği sağ elle yerim [...]” (Katılımcı 6).

“[...] Yemeğe başlamadan önce besmele çekerim. Bir de sağ elle yerim [...]” (Katılımcı10).

Vücut uzuvlarına yönelik davranışlardan sağ el ile yemek yeme davranışı dışında yemeğe başlamadan elleri yıkamak ve sağ ayak dik sol ayak önde oturmak davranışlarının

uygulandığı görülmektedir. Bu davranışlara ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki şekildedir:

“[...] Sofraya oturduğumda dik oturmak sağ ayağı yerde sol ayak mide olacak şekilde olması gerekiyor [...]” (Katılımcı 2).

“[...] Eskiden sofrada oturup dua ederdik ve mutlaka elleri yıkarız bunu hala devam ettirmekteyiz [...]” (Katılımcı 13).

“[...] Dini inancıma göre sofraya oturmadan eller yıkanır [...]” (Katılımcı 14).



5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Din, tarih boyunca tüketilecek gıdayı ve tüketim şeklini belirlemiştir. Dinsel inanç; bir grubun alışveriş kalıplarını, beslenme alışkanlıklarını, sosyolojik yapısının paylaşımını, bireylerin sosyal ilişkilerini ve mevkilerini etkileme potansiyelini düzenler. İnsanın sosyal dokusunu birbirine bağlayan en büyük unsurlardan biri, yüce bir kudrete tapınma içgüdüsünü yerine getirmesidir.

Farklı kültür ve inanç topluluklarının bulunduğu destinasyonların gastronomi turizmine katkı sağlama boyutunun araştırıldığı bu çalışmada Mardin ili Midyat ilçesinde yaşamakta olan farklı kültürlere ve inançlara sahip olan Müslüman ve Hristiyan bireylerin gastronomi unsurlarının öykülerinin incelenmesi neticesinde şu sonuçlara ulaşılmıştır:

Katılımcıların yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip bireylerin bir arada yaşamalarına ilişkin görüşleri ışığında üç ana tema ve bu temalara ilişkin çeşitli alt temalara ulaşılmıştır. Söz konusu bu temalar; komşuluk ilişkileri, sosyal etkileşim, ikram ve yiyecek alışverişi olarak belirlenmiştir. Komşuluk ilişkileri; hoşgörü ve yardımseverlik alt temaları altında, sosyal etkileşim teması; saygı ve eşitlikçi anlayış alt teması altında, ikram ve yiyecek alışverişi ise kültürel zenginlik, hijyen ve sağlık alt temaları altında analiz edilmiştir. Söz konusu ana temalar ve alt temalar ise katılımcılarla gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen veriler doğrultusunda doğrudan alıntılarla desteklenmiştir.

Hoşgörü davranışına ilişkin araştırmaya katılanların davranışlarının genel olarak dini inançlarına ve yaşam tarzlarına ilişkin hoşgörü şeklinde olduğu ve “yardımseverlik” davranışında ise komşuların birbirlerine yardım ettiği görülmüştür.

Komşuluk ilişkilerinin gastronomik faaliyetlerinde dinin belirleyici olduğu ve bu durumda da hoşgörünün esas olduğu gözlemlenmiştir. Yemek ikramlarında ve bu ikramın niteliğinde karşılıklı olarak dini ritüellere uygunluk ve hoşgörü ön plandadır. Üç semavi dinin komşuluk ilişkilerine önem verdikleri Özbaş (2016) çalışmasında belirttiği gibi Yahudilerin kutsal kitabı Tevrat’taki On Emir incelendiğinde ilk üç maddenin Tanrı’ya karşı sorumluluğa son iki maddenin de komşulara karşı göreve ayrıldığı görülmüştür.

Hristiyanların kutsal kitabında ise ilk kısımda belirtilen Eski Ahit'teki "Komşunu seveceksin." buyruğu belirtilmiştir.

İslamiyet'te ise komşuluk ilişkilerine özellikle dikkat çekilerek ayrı bir önem verilmektedir ve bu durum, ayet ve hadislerle de desteklenmektedir. Örneğin Hz. Muhammet'in (S.A.V.) belirttiği üzere "Komşusu aç iken tok yatan bizden değildir." Bu hadisten de anlaşılabacağı üzere komşunun Müslüman olması ya da olmaması, zengin ya da fakir olması, iyi veya kötü olması özetle kim olduğu ya da inancı önemli değildir. Sadece komşumuz olması yani insan olması bizim onu dikkate almamız için yeterlidir (Aydoğan, 2019: 516).

Sosyal etkileşim teması altında sıklıkla bahsedilen kategoriler saygı ve eşitlikçi anlayış olarak saptanmıştır. Komşuluk ilişkilerinin sosyal etkileşim sağlanması amacıyla gerçekleştirildiği ayrıca Müslüman bireylerin saygı çerçevesinde komşuluk ilişkilerini yürütmelerinin ön plana çıktığı saptanmıştır. Hristiyan katılımcılar ise sosyal etkileşim temasında saygı ve eşitlikçi anlayış ile ikram ve yiyecek alışverişi temasında hijyen ve sağlık konusunda görüş belirtmedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bu sonuca benzer şekilde Canbolat (2010), Hristiyan ve Müslüman katılımcıların arasında dini kurallarının komşuluk ilişkilerini etkilemediği konusunda anlamlı bir farklılık olmadığını belirtmiştir.

Komşuluk ilişkilerinde en fazla gösterilen davranışın hoşgörü olduğu ve hoşgörü davranışına ilişkin araştırmaya katılanların davranışlarının genel olarak dini inanışlara ve yaşam tarzlarına ilişkin hoşgörü şeklinde olduğu belirlenmiştir. Komşuluk ilişkilerinin, komşularla birlikte hazırlanan yemeklerin mutfak kültürüne etkisi olduğu ulaşılan bir diğer sonuçtur. Alkayış'ın (2009) çalışmasında ise "komşu hakkı, Allah hakkı" Türk atasözünde belirttiği üzere, Türk toplumunun misafirperverliği, göz hakkına dikkat ettiğine ve aç olan insanlarla yemek paylaşılması gibi özelliklerin buradan geldiğini belirtmektedir.

Araştırmaya katılan Müslüman ve Hristiyan bireylerin yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip olan insanlarla ikram ve yiyecek alışverişinde bulunurken kişilerin inanışlarına ve değerlerine saygı duydukları ve ikramlarını da bu saygı çerçevesinde yaptıkları görülmüştür. Çalışmanın bu sonucuna benzer şekilde Memiş (2005), çalışmasında birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış dili, dini, ırkı ne olursa olsun birçok milleti barındıran Anadolu topraklarının çok tanrılı dönemlerden kalan hoşgörü anlayışının tek tanrılı dinlerin ortaya çıktığı dönemlerde de devam ettiğini ve Anadolu

insanının Hristiyanlık, İslamiyet ve Museviliği bir arada yaşatmayı başardığını ifade etmiş, sonuç olarak da bugün Türkiye’de bile aynı şehirde, aynı mahallede cami, kilise ve havrayı bir arada bulmanın mümkün olduğunu belirtmiştir.

Araştırmaya katılanların bir bölümü yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip olan insanlarla ikram ve yiyecek alışverişlerinin kültürel zenginlik olduğunu ve sağlık koşulları nedeniyle eskiye göre ikram ve yiyecek alışverişlerindeki alışkanlıklarında değişim olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Müslüman ve Hristiyan bireylilerin Midyat mutfak kültürüne ilişkin görüşleri, dini kurallar çerçevesinde incelendiğinde en sık pişirilen yemekler, özel günlerde sık pişirilen yemekler ve kullanılan baharatlar aralarındaki farklılıklar incelendiğinde hem yapılan yemekler hem de kullanılan baharatlarda değişiklikler olduğu görülmüştür.

Aysu Hatipoğlu (2010) çalışmasında üç semavi dinden örnekler vermiş ve bunların yeme-içme kurallarını karşılaştırarak şu sonuçları ortaya çıkarmıştır:

a) Allah’tan başkası adına kesilen veya boğulan hayvanların kanını yemeyi her üç semavi (Musevilik, Hristiyanlık ve İslamiyet) dinin de yasaklanmıştır.

b) Musevilik ve İslamiyet’te neyin yenilmesinin haram olduğu konusunda benzer hükümler vardır. Musevilik ve İslamiyet, domuzu pis ve necis olarak benimsemekte İncil’de ise domuza izin verildiğine dair bir hüküm bulunmamakla beraber Hristiyanlar tarafından yenen yiyeceklerden biri olarak kabul edilmektedir.

Müslüman ve Hristiyan katılımcılar arasındaki farklılıklar incelendiğinde hem yapılan yemeklerde hem de kullanılan baharatlarda farklılıklar olduğu saptanmıştır. Bazı yemekler, Müslümanlar tarafından hiç yapılmazken bazı yemekler de Hristiyanlar tarafından yapılmamaktadır. Yine yapılan görüşmelerden hareketle bazı baharatların Müslümanlar tarafından bazı baharatların da Hristiyanlar tarafından hiç kullanılmadığı görülmüştür.

Araştırmaya katılanların mutfak kültüründe kullandıkları malzemelerin seçimi ve tüketimi yemek-içmek seçimi, özellikle teknolojik değişimin etkisi ile bazı gıda türlerinin, pişirme malzemelerinde değişiklik olduğu ve zamanla sofrada adabının değiştiğini ayrıca ekipmanlarında değişiklik olduğu şeklinde görüş belirtmişlerdir.

Günümüzde ise şehirleşmenin ve teknolojinin etkisi ile dini inancı farklı bireylerin sofrada adabında değişiklik olduğu ve artık büyüklerin beklenmediği, masalarda herkesin

ayrı sofra ekipmanların kullandığı dönemlere geçildiği belirtilmiştir. Ev içindeki paylaşımların azaldığı ve kişiye özgü planların öne çıktığı saptanmıştır.

En çok hazırlanan yemeklerde Hristiyan katılımcıların bulgur, et haşlama, mumbar, kaburga dolması, sarma gibi yemekleri Müslüman katılımcıların ise irok, kalli gibi yemekleri daha fazla yaptıkları saptanmıştır. Hristiyan katılımcılar tarafından en fazla dobo yemeği yapılırken Müslüman katılımcılar tarafından ise bu yemeğin hiç yapılmadığı anlaşılmıştır. Hristiyan katılımcılar tarafından ise Şam börek, pekmezli yumurta, kelle paça yapılmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Özel günlerde en çok hazırlanan yemeklerden bulgur pilavı, kıdre ve kliçenin Müslümanlar tarafından daha fazla yapıldığı ve Hristiyanlar tarafından; ise kuru fasulyenin daha fazla yapıldığı tespit edilmiştir. En çok kullanılan baharatlar incelendiğinde ise karabiber, pul biber ve yeni baharatın Hristiyanlar tarafından sumağın ise Müslüman katılımcılar tarafından daha fazla kullanıldığı saptanmıştır. Ayrıca Müslüman katılımcılar tarafından susam, nane, çörek otunun kullanılmadığı; kekik, nar ekşisi ve zerdeçalın da Hristiyan katılımcılar tarafından kullanılmadığı görülmüştür.

Bulguların analizleri neticesinde, geçmişten günümüze Midyat mutfak kültürünün belirleyicileri ile Midyat mutfağının ticari mutfağa yansması konusundaki görüşler toplamda 4 ana temaya ve bu temaların altında ise alt kategorilere ayrılmıştır. Söz konusu bu temalar; mutfak kültüründe insan faktörü, mutfak kültüründe doğa faktörü, mutfağın ticarileştirilmesinde ürün kalitesi ve mutfağın ticarileştirilmesinde pazarlama olarak belirlenmiştir.

Mutfak kültüründe insan faktörü temasında Müslüman katılımcıların teknolojik gelişmeler, komşuluk ilişkileri, mimari değişiklikler, hormonlu gıda kullanımı ve paketlenmiş gıda kullanımı yanıtlarını Hristiyan katılımcıların ise pişirme araç-gereçleri yanıtını daha fazla verdikleri saptanmıştır. Mutfak kültüründe doğa faktörü teması incelendiğinde Müslüman katılımcıların hayvanların beslenme şekli yanıtını daha fazla verdiği, bitki örtüsü yanıtını ise sadece Müslüman olan katılımcıların verdiği sonucuna ulaşılmıştır.

Mutfağın ticarileştirilmesi temasında Hristiyan katılımcıların lezzetin aynı olmadığı yanıtını daha fazla verdiği, lezzetin aynı olduğu yanıtını veren tek katılımcının ise Müslüman olduğu; mutfağın ticarileştirilmesinde satış-pazarlama teması incelendiğinde ise mutfağın ticari ürüne dönüşmüş, markalaşmış yanıtlarını Müslüman

katılımcıların yerel olarak markalaşmış yanıtını ise Hristiyan katılımcıların daha çok verdiği, ticari ürüne dönüşmemiş ve markalaşmamış yanıtlarını ise sadece Müslüman katılımcıların verdiği saptanmıştır.

İkram ve yiyecek alışverişi dini kurallar çerçevesinde incelendiğinde yaşadıkları bölgedeki farklı inanca sahip bireylerin kültürel zenginlik ve sağlık koşulları bu tema altında toplanan kategorilerdir. Araştırmaya katılanların tamamı, yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip olan insanlarla ikram ve yiyecek alışverişinde bulunduğunu ayrıca ikram alışverişlerinin sosyal etkileşim sağlamak veya sosyal etkileşimi güçlendirmek gibi yaşadıkları bölgede farklı inanca sahip olan insanlarla ikram ve yiyecek alışverişinde bulunurken kişilerin inanışlarına ve değerlerine saygı çerçevesinde bu alışverişi yaptıklarını belirtmişlerdir.

Mutfak kültüründe insan faktörü teması altında ortaya çıkan kategorilerin başında pişirme araç-gereçleri gelmektedir. Teknolojik gelişmeler ile farklı türde araçların mutfakta kullanılmasına imkân sağlandığı ve bunun mutfak kültürünü etkilediği, zamanla mutfak araç ve gereçlerinin teknoloji sayesinde değiştiği saptanmıştır. Adıgüzel (2020) tarafından yapılan benzer bir çalışmada teknolojik gelişmelerin bir sonucu olarak mutfakta elektrik kullanımının yemek kültürünü büyük ölçüde etkilediği, buzdolabı ve ocakların; yiyeceklerin hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme şeklini temelden değiştirdiği ifade edilmiştir. Yemek kültüründeki değişikliğin pişirme yöntemleri için kullanılan kaplarda da görüldüğü fakat bu durumun yerel mutfağın lezzetinde değişikliğe sebep olduğu ve geleneksel lezzetlere ulaşamadığı saptanmıştır.

Evlerin mimari yapılarındaki değişiklikler veya şehirleşme nedeniyle insanların şehirde yer alan evlerde yaşamaya başlamalarının bazı yemek/yiyecek türlerinin kullanımında ve üretiminde farklılaşmaya neden olduğu belirlenmiştir. Demirel ve Karakuş (2019) tarafından yapılan çalışmada yemeğin hazırlanmasında teknoloji ilerledikçe kullanılan araç gereçlerin zamanla değiştiği, şehirleşme ile beraber yeni bir mal veya hizmet meydana getirmenin azaldığı ayrıca bu durumun insanları hazır gıdayı tüketmeye yönlendirdiği ortaya konmuştur.

Yılmaz (2019) tarafından yapılan bir araştırmada ise geçmişteki tariflerin zamanla modern mutfak mimarisi tarafından unutulduğu ve örneğin köy ekmeğinin geçmişte bahçelerde kullanılan fırınlarda pişirildiği ancak şehirleşmenin etkisiyle koşulların eski fırınların kurulmasını imkânsız hale getirdiği, eski lezzetin olmadığı ve sanayi

toplumlarında değişen çalışma koşulları ile zaman kavramının değiştiği, geçmişte ailelerin sık sık bir araya geldiği fakat şimdi özel gün ve bayramlarda bir araya gelebildiği belirtilmiştir. Bahsi geçen çalışmada şehirleşme ve çalışma koşulları nedeniyle pratikleşmek ve farklılaşmak zorunda kalan yaşamlarda, geleneksel tarifler ve ritüelleri yerini her geçen gün değişmekte olan pratik yemeklere bıraktığı belirtmiştir.

Geçmişte birçok temel besin maddesini insanlar yaşadıkları bölgenin iklim koşullarına göre üretirken süreç içerisinde paketlenmiş gıda kullanımının yaygınlaşması, mutfak kültürü üzerinde değişikliğe neden olmuştur.

Mutfağın ticarileştirilmesinde ürün kalitesi alt temasında ise Midyat mutfak kültürünün ticarileştirilmesi konusunda araştırmaya katılanların büyük çoğunluğu, yemek lezzetinin yöresel lezzet ile aynı olmadığı görüşünü belirtilmiştir.

Midyat'ta farklı inana (Müslüman ve Hristiyan) ve farklı etnik kökene sahip (Kürt, Arap ve Ezidi) toplulukların bir arada yaşaması, o bölgedeki mutfak kültürünün zengin içerikler olmasında etkilidir.

Buradan hareketle yapılan bu araştırma ve elde edilen verilerin sonuçlarına göre aşağıdaki gibi önerilerde bulunulabilir;

- Midyat'ta yaşayan dini inancı farklı bireyler çalışmaya dâhil edilmiştir. Dini inancı farklı olan bireylerle ilgili yapılacak olan çalışmalar, farklı illerde mutfak kültürüyle veya değişik kültürel unsurlarla ilgili olarak da uygulanabilir.

- Yapılan alışmada Midyat'ta yaşayan insanların dini inancı farklı bireylerin mutfak kültürlerini hedeflenmiştir. Aynı durum, bölgedeki dini inançlar ve eğitim algıları için de geçerlidir. Yemek yapmayan bireylerde dâhil edilmek üzere dini inancı farklı kişilerle araştırma yapılabilir.

- Etnik grupların ve dini inancı farklı bireylerin zaman zaman değişen mutfak araç ve gereçleri, kaymakamlık ve belediye tarafından bir müzede saklanabilir ayrıca sergilenebilir.

- Farklı inanıştaki katılımcıların sofrada adabının zamanla değiştiği belirtilmiştir. Bu nedenle kültürlerin yaşatılması ve farklı inanıştaki bireylerin sofrada adabı ve mutfak kültürlerinin unutulmaması, gelecek nesillere aktarılması için Aşçılık Programlarında saha çalışmaları yaptırılabilir.

- Yapılan bu çalışmada katılımcıların yaşları itibariyle Farklı inanca sahip bireylerin bilgi, deneyim ve kültür aktarımını sürdürmek için yerel yemeklerin ve yemek tariflerinin bir envanteri oluşturabilir.

- Yemek kültürünün gelecek nesillere aktarılması için yöresel yemek atölyeleri yerel makamlarca desteklenmesi önerilmektedir.

- Midyat'a ait yöresel yemeklerin bu araştırma sonuçları da kullanılarak ülke genelinde tanıtımı yapılabilir.

- Bu araştırma sonuçlarından yararlanılarak yöresel Midyat mutfağının ülke geneline yayılması desteklenmelidir.

- Midyat'tın mutfak kültürü zengin olmasına rağmen bölgeye katkısı beklenen düzeye ulaşmamıştır. Bu nedenle yerel mutfağın ve ticari mutfağın ekonomiye katkı sağlaması amacıyla yerel işletmeler, rehberler, belediye, kaymakamlık ve Aşçılık programları gibi unsurlar birlikte hareket etmelidir. Gastronomi turizmini teşvik etmek için sempozyumlar, festivaller ve fuarlar etkinliklerle yemek turizmi faaliyetleri canlandırılarak ticari mutfağa katkı artırılabilir.

- Midyat'tın yöresel mutfağı ile ilgili görsel ve yazılı araştırmalar yapılması gerekmektedir.

- Dini inancı farklı olan toplulukların yöresel yemekleri restoranlarda yapılarak gastronomi turizmine katkı sağlanabilir.

- Yapılan bu çalışma, konuyla ilgili ana temalar ve alt temalar tablolar şeklinde yapılarak diğer çalışmalardan farklılık göstermekte ve dini inancı farklı bireylerin gastronomi etkileşimlerini karşılaştıran çalışmalara kaynak oluşturmaktadır. Ayrıca Mardin ili Midyat ilçesinde yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin mutfak kültürlerinin etkileşimleri nitel yöntemle gerçekleştirilmektedir. Bu bağlamda ileriye yönelik bir araştırma için, nicel bir araştırma yaklaşımının benimsenmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, A., Kendirci, P. (2016). Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünleri. İçinde O. N. Özdoğan (Ed.), Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler 2. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. (Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi), Mersin Üniversitesi, Mersin
- Akgöl, A., Akgöl, A., Şenol, S. G., Yıldırım, H., Seçmen, O., & Doğan, Y. (2018). An ethnobotanical study in Midyat (Turkey), a city on the silk road where cultures meet. *Journal of ethnobiology and ethnomedicine*, 14(1), 1-18.
- Akman, E. (2021). İtaat, İtikat ve Askerlik Üçgeninde Osmanlı'da Devlet-Ezidi İlişkileri. *Hitit İlahiyat Dergisi*, 20(1), 109-138.
- Akyüz, G. (1998). Mardin ili'nin merkezinde civar köylerinde ve ilçelerinde bulunan kiliselerin ve manastırların tarihi. Mardin Kırklar Kilisesi.
- Albala, K., & Eden, T. (Eds.). (2011). *Food & Faith in Christina Culture*. Columbia University Press.
- Alkayış, M. F. (2009). Dini içerikli atasözleri üzerine. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(27), 287-292.
- Altınel, H. (2009a). Gastronomide Menü Yönetimi, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. *İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul*.
- Altınel, H., (2009b). Menü Yönetimi ve Menü Planlama, Detay Publishing, Ankara.
- Arlı, M., & Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. 38. ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15.09. 2007 Ankara/Türkiye Bildiriler Maddi Kültür, 143-158.
- Arslan, M. (2004). Kültürel bağlamda din. *Din bilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 4(4), 189-205.
- Arslan, M., & Aydemir, İ. (2020). The Relationship Between Religious Perceptions and Nutrition; The Case of Istanbul Center. *Batı Karadeniz Tıp Dergisi*, 4(2), 91-99.
- Ataman, D. (2019). Mardin Halkının Turizmin Etkilerine Yönelik Algıları. Yüksek Lisans Tezi, Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

- Aydemir, D. A. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri. Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.
- Aydemir, S. (2010). Küresel Dünyada Küçük Dini Grupların Varoluşsal Sorunları ve Entegrasyonel Asimilasyonu: Ezidi'ler Örneği. Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 24(24), 7-32.
- Aydoğan, İ. Bağımsızlığın Eğitsel Temelleri ve Milli Eğitim Anlayışı. Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 9(2), 513-518.
- Ay, Ş., & Şahin, K. (2014). Eski Yakındoğu'da Yemek Simgeselliği Üzerine Bir Değerlendirme. Pursuit of History, (12).
- Bağırhan Özşeker, D. (2016). Gastronomi kavramı: tanımı ve gelişimi. İçinde: H. Kurgun ve DB Özşeker (Editörler), Gastronomi ve Turizm. Ankara: Detay Yayıncılık, 3, 24.
- Başeymez, F. (2009). Çok Kültürlülük Açısından Hatay Sosyolojik Bir Yaklaşım. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Baydan, S. (2018). Gastronomi imajı ve sosyal medyanın turistlerin ziyaret niyetlerine etkisi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2003). Beslenme ilkeleri ve menü planlama. Bursa: Ekin Kitabevi, 11.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (2002). Sociology on the menu: An invitation to the study of food and society. Routledge.
- Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi, Phoenix Yayınevi-305, Ankara.
- Bilgiç, E. (2022). Kent İçi Ulaşım Modlarından Biri Olan Bisikletin Midyat Kent Ölçeğinde İncelemesi. Yüksek Lisans Tezi, Siirt Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Siirt.
- Blakey, C. (2012). Consuming place: tourism's gastronomy connection. University of Hawai'i at Hilo: Hawai'i College of HOHONU, 10(1), 51-54.
- Büyükipekçi, B. (2019). Gastronomi Turizmi Açısından Mevlevi Mutfağının Konya Turizmine Katkısı. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.
- Canbolat, C. (2017). Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. (2003). Research design (pp. 155-179). Thousand Oaks, CA: Sage publications.

- Çağlı, I. B. (2012). Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği (Doctoral dissertation, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Çetin, İ. (2007). Midyat’ta etnik gruplar: Kürtler, Mhalmiler (Araplar), Süryaniler, Ezidi’ler, Türkler, Becırmaniler (Seyyidler): alan incelemesi (Vol. 9). Yaba Yayınları.
- Dalkılıç, N., & Aksulu, I. (2004). Midyat Geleneksel Kent Dokusu ve Evleri Üzerine Bir İnceleme. Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi, 19(3).
- Daşdemir, D. (2009). Midyat İlçe Merkezi’nin Coğrafyası. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Demirel, H., & Karakuş, H. (2019). Balıkesir Yeme İçme Kültürü ve Değişimi Üzerine Bir Alan Araştırması (A Field. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 1383, 1404.
- Düzgün, E., & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 41, 47.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve turizm (İstanbul örneği), Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği.
- Ekerim, F. (2020). Türkiye gastronomi rotaları ve haritalandırılması (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Emiroğlu, K. (2016). Besin Zincirinin Halkaları: Tıynet Tarihi. Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği. (Kitabı İçinde) (Derleyenler: Avcı, A., Erkoç, S ve Otman, E.) İstanbul: Tarih Vakfı ve Yurt Yayınları. İkinci Baskı.
- Eren, S. (2007) Üniversitesi, İ. T. Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi.
- Fields, K. (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. Tourism and Gastronomy, 36-50.
- Finkelstein, J. (1989). Dining out: a sociology of modern manners. Polity Press.
- Genç, C. (2019). Tanzimattan Cumhuriyete Midyat Kazası (Siyasi, sosyal, ekonomik, kültürel) (Master’s thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Gillespie, C., & Cousins, J. (2001). European gastronomy into the 21st century. Routledge.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları
- Günel, V. (2005). Mardin İli’nde kültürel turizm potansiyeli. Marmara Coğrafya Dergisi, (11), 91-122.

- Güneş, G., Ülker, H. İ., & Karakoç, G. (2008). Sürdürülebilir turizmde yöresel yemek kültürünün önemi. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, 10(11).
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 6(2).
- Güvenç, B. (1996). Yemek, kültür ve yemek kültürü. *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*, 72-89.
- Göker, G. (2011). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği) (Master's thesis, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Göyünç, N. (1991). 16. yy da Mardin Sancağı. TTK Yay. Ankara.
- Göynüşen, S. E. (2011). Edirne'deki gastronomik kültürün kentin pazarlama ve markalaşmasına etkileri (Master's thesis, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Hallaç, S. (2022). Gastronomi ve din ilişkisinin yiyecek içecek sektörüne etkileri (Master's thesis, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi).
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2003). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, 1-24.
- Hall, M. C., Sharples, L., Mitchell R., Macionis, N. Ve Cambourne B. (2003). *Food Tourism Around The World: Development, Management and Markets*. Butterworth- Heinemann: Elsevier.
- Harman, S. (2007). Seyahat Acentalarında Pazarlama Stratejilerinin Geliştirilmesi: İstanbul'da Faaliyet Gösteren Seyahat Acentalarında Uygulanan Pazarlama Stratejileri Üzerine Yapılan Bir Araştırma. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri; Bodrum'daki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma (Master's thesis, Sakarya Üniversitesi).
- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi.
- Hatipoğlu, A. & Batman, O. (2014). The Effects Of Beliefs On Gastronomy. *Turak Turizm ve Araştırma Dergisi*, 3 (1), 19-42. Retrieved from
- Hjalager, A. M., & Corigliano, M. A. (2000). Food for tourists—determinants of an image. *International journal of tourism research*, 2(4), 281-293.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and gastronomy* (Vol. 11). London: Routledge.

- Ignatov, E. ve Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourist, *Current Issues in Tourism*, 9 (3): 235-255.
- İş, V., (2006), *Midyat Dinler ve Diller Kenti*, Hedef Gazetecilik, İstanbul.
- İşler, İ., & Çetin, M. (2000), *Dinler ve Diller Diyarı Midyat*, Midyat Belediyesi Yayınları, Midyat.
- Johns, N., & Clarke, V. (2001). Mythological analysis of boating tourism. *Annals of Tourism Research*, 28(2), 334-359.
- Johns, N. and Kivela, J. (2001). Perceptions of The First Time Restaurant Customer. *Food Service Technology*, 1(1), 5- 11.
- Karadoğan, S., & Yıldırım, A. (2008). Mardin-Midyat Platosunun Ekoturizm Açısından Değerlendirilmesi. *Ankara üniversitesi Türkiye coğrafyası Araştırma ve uygulama Merkezi "V. Ulusal Coğrafya Sempozyumu*, 16, 17.
- Kaczorowski, K. P. (2017). Kurdish identity in Turkey and educational opportunities in Istanbul: the case of young migrants. In *Living in Two Homes*. Emerald Publishing Limited.
- Kemer, A. K. (2011). Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık alanında yükseköğrenim gören öğrencilerin moleküler gastronomi konusundaki bilgi ve görüşleri. *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Khanna, R. S. (2016). Evaluating Push And Pull Factors In For Gastronomy Tourism Destination Decisions–The Case Of Amish Country (Doctoral dissertation, Kent State University).
- Kizilgeçi, Ç. Gastronomi turizminin alternatif turizm ürünü olarak değerlendirilmesi: Mardin ilinde bulunan işletmelere yönelik bir uygulama.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of hospitality & tourism research*, 30(3), 354-377.
- Kivela, J., & Johns, N. (2002). A mythological approach in analyzing dining out experiences: Implications for remaking of tourist destinations. To be published in the proceedings and a research book chapter. An International Tourism Research Conference–“Reinventing a Tourism Destination–Celebrating 50th anniversary of the academic journal *Tourism*.” Institute for Tourism Zagreb and the Croatian National Tourism Board. 18-21 October, Dubrovnik. Croatia
- Koluman, A. (2009). Dinler ve gıda ilkelden semaviye. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 28(1), 25-32.
- Közleme, O. (2012). Türk mutfak kültürü ve din. *Marmara Üniversitesi (Turkey)*.

- Kutlu, R. & Çivi, S. (2009). Özel Bir İlköğretim Okulu Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıklarının ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi. *Fırat Tıp Dergisi*, 14 (1), 18-24. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/firattip/issue/6359/84866>
- Larousse G. (2005). İstanbul: Oğlak Yayınları
- Levenstein, H. A. (1993). *Paradox of plenty: a social history of eating in modern America*. Oxford: Oxford University Press.
- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Mennell, S., Murcott, A., & Van Otterloo, A. H. (1992). *The sociology of food: eating, diet, and culture*. Sage Publications.
- Merriam, S. B. (2009). *Qualitative research: A guide to design and implementation*. Wiley.
- Memiş, E. (2005). *Dinlerin Buluştuğu Nokta: Anadolu*.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. Der Yayınevi, İstanbul.
- Oktik, N. (2005). Ulus-devlet ve topluluklar: Midyat örneği. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (15), 121-142.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Özbaş, M. (2016). Kitab-ı mukaddes öğretilerinde komşuluk ve komşuluk hakları. *İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(8-9), 11-32.
- Ölmez, M. (2021). Yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri: Niğde ili örneği (Master’s thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).
- Öney, H. (2013). Gastronomi turizmi. *Alternatif Turizm İçinde*. Anadolu Üniversitesi Yayınları: Eskişehir, 158-188.
- Özbay, G. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. (Edt: Saruışık, M.) *Dünden bugüne gastronomi*, Detay yayıncılık, Ankara. 1-35.
- Özcan, N. (2016). Midyat’ta evlenme geleneği (Master’s thesis, Sakarya Üniversitesi).
- Özcoşar, İ. (2013). Şehir ve Cemaat: Mardin Süryanileri ya da Süryanilerin Mardin’i. *İDEALKENT*, 4(9), 74-93.
- Özdemir, G., & Altın, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*
- Özdemir, S. N. (2021). *Yezidilik ve temel inançları* (Doctoral dissertation, Bursa Uludağ University (Turkey)).
- Özer, R., & Kılıç, Y. (2019). Aramiler ve Süryaniler. *Dergisi*, 12(1), 1-14.

- Özmen, A. (2006). Tur Abdin Süryanileri Örneğinde Etno-Kültürel Sınırlar. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkbilim (Etnoloji) Anabilim Dalı.
- Öztürk, M. (2013). Çoğulculuk Söyleminin Sahiciliği Üzerine: Midyat Örneği. İdealkent, 4(9), 42-73.
- Patton, M. Quinn (1987) How To Use Qualitive Methods in Evaluation. California: Sage Publications,
- Pla Rusca, E. (2021). Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico.
- Sahin, G. G. (2015). Gastronomy tourism as an alternative tourism: an assessment on the gastronomy tourism potential of Turkey. International journal of academic research in business and social sciences, 5(9), 79-105.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. International journal of hospitality management, 23(1), 15-24.
- Sarı, E. (2007), “Kültür, kimlik, politika: Mardin’de kültürlerarasılık Culture, identity, politics: Interculturality in Mardin city”
- Sarıışık, M. (2017). Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Serter, Y. T. (2017). Kültürel Kimlik İnşasına Bir Örnek: Süryani Diasporası. The Journal Of International Lingual Social And Educational Sciences, 3(2), 87-96.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. Procedia Economics and Finance, 39, 725-730.
- Sümer, N., & Aktaş, A. (2017). Ezidi’lerde Dini Teşkilatlanmanın Sosyal Hayata Yansımaları (Batman-Beşiri Örneği). Dini Araştırmalar, 20(51 (19-06-2017)), 117-136.
- Şahin, K. (2010). "Dini Kimliğin İnşasında Kutsal ve Tabu Olan Yiyecek Ve İçeceklerin İşlevleri: Antakya Örneği ". Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü-Antropoloji Bölümü Anabilim Dalı.
- Şengül, s., ve Türkay, O. (2016) Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, Journal Of Tourism And Gastronomy Studies. 4/Special Issue1.Ss.86-99
- Şengel, Ü. (2020). Din-gastronomi etkileşimi üzerine: dinlerde mutfak ritüelleri. Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli içinde, 123-137.
- Taşgın, A. (2000). Anadolu’da Yok Olmaya Yüz Tutan Dini Topluluklardan: Ezidi’ler. Uluslararası Anadolu İnançları Kongresi, 23-28.
- Taşgın, A. (2007). Ezidi’ler, Becirmaniler, Karaçiler. Geçmişten Günümüze.

- Taşkın, M. (2019). Dini inanç etkileşimi üzerinden mutfak kültürünün oluşumu: Hatay ili örneği (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Telimen, M. (2012). Anadolu'nun Damgalanmış Halkı: Ezidi'ler. Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, 1(1), 963-971.
- Toprak, L. (2008). Bölgelerarası kalkınma farklılıklarını gidermede turizmin rolü: Güneydoğu Anadolu bölgesi örneği. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Malatya.
- Toprak, L. (2015). Mardin ve Yemek Kültürü. Editor: Nihat Erdoğan, Artuklu Yayınları, Mardin.
- Tori, W. (2000). Bir Kürt Düşüncesi Ezidilik ve Ezidi'ler. Berfin.
- Turan, A. (2014). Ezidi'ler. Ondokuz Mayıs University Journal of Education Faculty, 1 (1), 188-199. Retrieved from.
- Türkiye İstatistik Kurumu (2021), [https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adres e- Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2021-45500](https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adres-e-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2021-45500) (Erişim Tarihi: 20.09.2022).
- Uyar, H., & Zengin, B. (2015). Gastronomi Turizminin Alternatif Turizm Çeşidi Olarak Değerlendirilmesi Bağlamında Gastronomi Turizm İndeksinin Oluşturulması. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, Yıl: 3, Sayı: 17, Eylül 2015, s. 355-376
- Uygur, H. K. (2008). Midyat halk kültürü monografisi. Dicle Üniversitesi.
- Ünlü, D & Dönmez Doğan, M. (2008). Mutfakta yenilik: moleküler gastronomi. II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 10-11.
- Ürek, M. (2013). Süryaniler'in tarihi ve sosyolojik yapısı. Milet ve Nihal, 10(2), 95-112.
- Van Bruinessen, M. M. (2000). Kürtlük, Türklük, Alevilik: etnik ve dinsel kimlik mücadeleleri [Being a Kurd, a Turk, an Alevi: ethnic and religious identity struggles].
- Wilson, T. L. (2003). Tasty selections: An evaluation of gourmet food magazines Journal of Agricultural & Food Information, 5(2), 49-66
- Wilkins, J. ve Hill, S. (1994), "The life of luxury, Prospect Books", Blackawton, Totnes
- Wolf, E. (2002). Culinary tourism: A tasty economic proposition. Portland. International Culinary Tourism Taskforce.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist experience: An illustration from food experiences in tourism. Tourism management, 25(3), 297-305.
- Yarış, A. (2014). Mardin'de gastronomi turizmi: Turist görüşlerine ilişkin bir uygulama (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).

- Yeşilmen, H. (2017). Değişim ve Çözüm Sürecinde Mahallemilerde Kimliğin İnşası. Artuklu Akademi, 4(1), 43-76.
- Yeşilmen, H. (2020). Farklı Etnik Gruplar Arası Etkileşimlerde Atasözlerinin Rolü: Süryaniler ve Mahallemiler Arasında Bir Karşılaştırma. Milet ve Nihal, 17(2), 225-248.
- Yıldız, F. (2015). Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Slow Food ve Günümüz Tüketim Kültüründe Slow Food'un Algılanması. Eko-Gastronomi Dergisi, 9
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). Sosyal Bilimlerde Nitel Aratırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, A. (2019). Sakarya'daki etnik çeşitliliğin mutfak kültürü fotoğraflarıyla temsili (Master's thesis, Sakarya Üniversitesi).
- Yüksel, B. (2019) Ezidiliğin oluşumunda İslam dışındaki dinlerin etkisi (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Yüksel, F. (2003). İslam Hukuku ve Yahudi Hukukunda Helal Haram Kavramı Açısından Gıdalar. Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Zafer, C. (2012). Mardin yöresi Süryanilerinde dini ve sosyal hayat/Social and religious life of the Syrian people who live in Mardin area.

EK-1. GÖRÜŞME FORMU

Sayın katılımcı,

Bu sorular Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi Mutfak Sanatları Anabilim Dalında hazırlanmakta olan ‘İki Din Bir Mutfak : Midyat Örneği’ adlı yüksek lisans tez çalışmasına veri teşkil etmek üzere hazırlanmıştır. Toplanan veriler sadece bilimsel araştırma amacıyla kullanılacaktır. Sunacağınız katkıdan dolayı teşekkür ederiz.

Doç. Dr. Lokman TOPRAK/ Sadiye ASLAN

1. Yaşadığınız bölgede farklı inanca sahip insanlarla komşuluk ediyor musunuz? İkram ve yiyecek alışverişinde bulunuyor musunuz?
2. Sizce bugünkü mutfak kültürünüzün temel belirleyicileri neler olmuştur (geçmişten gelen alışkanlıklar, gelenek- bölgenin bitki örtüsü, hayvan çeşitliliği- komşuluk ilişkileri-iletişim ve medya etkisi ve diğerleri)?
 - Sizce geleneksel Midyat ev mutfağı ticari mutfağı hangi ölçüde nasıl yansıtmaktadır.
 - En sık hangi yemekleri pişirirsiniz?
3. Dini inancınız, yeme-içme kültürünüzü ve mutfak alışverişinizi nasıl etkiler?
 - Dini inancınıza göre yeme-içme kurallarınız var mıdır, sizin için önemli midir, hangilerini uyguluyorsunuz?
 - Yemeklerinizde en çok hangi baharat ve malzemeleri kullanırsınız?
4. Varsa farklı dinlerden komşularınıza kendi yemeklerinizi gönderir misiniz, özellikle hangi tür yemekleri gönderirsiniz (özel günlerde yapılan yemekler ya da her çeşit mi)? Onlardan yemek kabul edip yer misiniz, onlardan reçete (yemek tarifi) alır mısınız? Siz de aynı yemeği pişirmeyi dener misiniz?
 - Farklı tat ve görüntüdeki yiyecekleri denemeniz konusunda ön yargınız var mıdır?
5. Dini inancınıza göre bayram, festival, cenaze ve düğün gibi günlerde özel yemekler yapar mısınız (yemek isimleri, kullanılan malzemeler ve yapıları)? Bu günlerde yapılan yemeklere daha çok önem verir misiniz? Neden ve nasıl?
 - Yılbaşı’na özel bir yemek hazırlar mısınız? Hangilerini ya da sıradan günlerde yaptığınız yemeğe farklılık katarak mı yaparsınız?
6. Sizce Midyat’ta farklı dini inançların, mutfak kültürünün gelişip çeşitlenmesinde katkısı olmuş mudur? Olmuşsa nasıl ve hangi düzeydedir?
7. Sizce dini inancınıza ve kültürünüze göre mutfağınızı diğer mutfaklardan ayıran özellikler sizce nelerdir? Dini inancınıza ve kültürünüze ait mutfakta geçmişe göre malzeme, pişirme ve yeme-içme türü bakımından değişiklikler oldu mu? Değişiklikler (geçmişten -günümüze) olduysa bunun sebepleri nelerdir?
8. Sizce sofranın düzeni ve adabı, dini inançlardan etkilenir mi? Nasıl? İnanç ve kültürünüze özgü bir sofranın düzeni veya adabınız var mıdır, anlatır mısınız?

EK-2. KATILIMCI İZİN FORMU

BİLGİLENDİRİLMİŞ ONAM FORMU

Bu formun amacı katılmanız rica edilen araştırma ile ilgili olarak sizi bilgilendirmek ve katılmanız ile ilgili izin almaktır.

Bu kapsamda “ **İki Din Bir Mutfak Midyat Örneği.**” başlıklı araştırma “Sadiye ASLAN” tarafından **gönüllü katılımcılarla** yürütülmektedir. Araştırma sırasında sizden alınacak bilgiler gizli tutulacak ve sadece araştırma amaçlı kullanılacaktır. Araştırma sürecinde konu ile ilgili her türlü soru ve görüşleriniz için aşağıda iletişim bilgisi bulunan araştırmacıyla görüşebilirsiniz. Bu araştırmaya **katılmama** hakkınız bulunmaktadır. Aynı zamanda çalışmaya katıldıktan sonra çalışmadan **çıkabilirsiniz**. Bu formu onaylamanız, **araştırmaya katılım için onam verdiğiniz** anlamına gelecektir.

Araştırmayla İlgili Bilgiler:

Araştırmanın Amacı: Midyat’ta yaşayan farklı dini inançlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimi ortaya koymaktır.

Araştırmanın Nedeni: Bilimsel Araştırma

Süresi: Tez dönemi içerisinde bitirilmesi öngörülmektedir.

Araştırmanın Yürütüleceği Yer: Midyat **Çalışmaya Katılım Onayı:**

Katılmam beklenen çalışmanın amacını, nedenini, katılmam gereken süreyi ve yeri ile ilgili bilgileri okudum ve gönüllü olarak çalışma süresince üzerime düşen sorumlulukları anladım. Çalışma ile ilgili ayrıntılı açıklamalar sözlü olarak araştırmacı tarafından yapıldı. Bu çalışma ile ilgili faydalar ve riskler ile ilgili bilgilendirildim.

Bu araştırmaya kendi isteğimle, hiçbir baskı ve zorlama olmaksızın katılmayı kabul ediyorum.

Katılımcının (Islak imzası ile)

Adı-Soyadı:

İmzası:

Araştırmacının

Adı-Soyadı: Sadiye ASLAN

e-posta:

İmzası:

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı	Sadiye ASLAN
Yabancı Dili	İngilizce
ORCID Numarası	0009-0006-0094-2622
Ulusal Tez Merkezi Referans Numarası	
Lise	Ticaret Meslek Lisesi
Lisans	Kamu Yönetimi
Yüksek Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Mesleki Deneyim	Mardin Artuklu Üniversitesi
Akademik Çalışmalar	1. 2.