



Süryani Mutfak Kültürü; Mardin Örneği (Syriac Cuisine Culture; Example of Mardin)

* Büşra MACİT ÇİFÇİBAŞI^a , İlkay YILMAZ^b 

^a Istanbul Ayvansaray University, Graduate Institute of Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Turkey

^b Baskent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 23.03.2022

Kabul Tarihi: 23.06.2022

Anahtar Kelimeler

Süryani

Mutfak kültürü

Mardin

Öz

Yemeğin üretimi, hazırlanışı ve sunulduğu her toplumda farklılık göstermektedir. Her toplumu özel kılan ve diğerinden ayıran birçok gastronomik değer mevcuttur. Mutfak kültürü yöreden yöreye, bölgeden bölgeye değişmektedir ve mutfak kültürü oluşturmada din ve coğrafya büyük bir etkiye sahiptir. Süryaniler Hristiyanlık dinine geçerek, dinin öğretileri gereği çeşitli perhiz ve oruç tutmaktadır. Bu çalışmada, uygarlıkların beşiği olan Mezopotamya'nın en eski topluluklarında biri olan Süryanilerin mutfak kültürü hakkında araştırma yapılmıştır. Çalışma için Süryanilerin tarih boyunca yaşadığı, Tur Abdin bölgesinde yer alan Mardin kenti seçilmiştir. Mardin bünyesinde barındırdığı farklı etnik gruplarla uyum içerisinde yaşanan bir kenttir. Süryanilerin yoğun olarak yaşadığı ve ruhani bir değere sahip Mardin şehrinde çalışmanın gerçekleştirilmesi önemlidir. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden kültür analiz (etnografya) deseni çerçevesinde hazırlanmıştır. Çalışmada görüşme tekniği kullanılmış ve yarı yapılandırılmış soru görüşme aracılığıyla Mardin'de yaşayan Süryaniler ile görüşülüp veri toplanmıştır. Mardin'de yaşayan 15 Süryani ile yüz yüze görüşülmüştür ve elde edilen nitel veriler betimsel analiz ile çözümlenmiştir. Katılımcıların öğünlere göre tükettiği yiyecekler incelendiğinde, perhiz dönemlerinde ve özel günlerde tükettiği yiyecekler hakkında bilgi verilmiştir.

Keywords

Syriac

Culinary culture

Mardin

Abstract

The production, preparation and presentation of food differs in every society. There are many gastronomic values that make each society special and distinguish it from the other. Culinary culture varies from region to region, and religion and geography have a great impact on creating a cuisine culture. Syriacs convert to Christianity and observe various diets and fasts in accordance with the teachings of the religion. In this study, the culinary culture of the Syriacs, one of the oldest communities of Mesopotamia, the cradle of civilizations, was researched. The city of Mardin, located in the Tur Abdin region, where Syriacs have lived throughout history, was chosen for the study. Mardin is a city that lives in harmony with the different ethnic groups it hosts. It is important to carry out the study in the city of Mardin, where Syriacs live intensely and which has a spiritual value. The study was prepared within the framework of the cultural analysis (ethnography) pattern, which is one of the qualitative research methods. In the study, interview technique was used and data were collected by interviewing Syriacs living in Mardin through a semi-structured questionnaire. Face-to-face interviews were conducted with 15 Syriacs living in Mardin and the obtained qualitative data were analyzed by descriptive analysis. When the foods consumed by the participants according to the meals were examined, information was given about the foods they consumed during the fasting periods and on special days.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: busramacit1@gmail.com (B. Macit Çifçibaşı)

DOI:10.21325/jotags.2022.1047

GİRİŞ

Dünyadaki her toplumun kendisine özgü bir mutfak kültürü ve beslenme şekli vardır. Toplumların içinde bulundukları kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapı ve tarihsel süreç beslenme biçimlerini şekillendirmektedir (Serçeoğlu, 2014). Ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar toplumların yemek kültürünün çeşitlenip farklılık göstermesinde büyük önem taşımaktadır (Sağır, 2016). Toplumların yemekleri ve beslenme biçimleri, yaşadıkları bölgenin kendilerine sunduğu yiyeceklerle orantılı olarak şekillenmektedir (Demirel & Ayyıldız, 2017). Bir toplumun mutfak kültürünü oluşturan en temel iki unsur; coğrafya ve dindir. İbn-i Haldun'a göre toplumların neyi, ne zaman ve nasıl tüketeceğini coğrafya belirlemektedir (Beşirli, 2012).

Beslenmenin temel amacı karın doyurmaktır ancak beslenmenin geniş bir kültürel çeşitlenme göstermesinin sebebi coğrafya ve iklimden kaynaklanır. Toplumları birbirlerinden ayırmada en önemli bir kültürel ayraçların başında yemek kültürü gelmektedir (Türk & Şahin, 2004).

Süryani halkı 5000 yıllık bir tarihe sahiptir. Süryani halkı Hristiyanlık dinini benimsemektedir ve Hristiyanlık dinin gerektirdiği kurallar bütününde beslenmektedir. Perhiz ve oruçlar; beslenme kültürünün şekillenmesinde önemli bir role sahip olmuştur (Türk & Şahin, 2004). Mardin uzun süre Süryanilerin patriklik merkezi olmuştur. Süryaniler için geçmişte olduğu gibi günümüzde de manevi bir merkez konumundadır (Akyüz, 2009). Turizm çeşitlerinden biri olan inanç turizmi olarak nitelendirilecek bir yer konumundadır (Ayduslu, 2005). Mardin'de halen aktif konumda olan Kırklar Kilisesi, Koçanis Kilisesi, Mar Petyun Kilisesi, Meryem Ana Kilisesi, Mardin Müzesi, Mor Yakup Kilisesi, Mor Gabriel (Deyru'l-Umur) Manastırı ve Deyrul Zafaran/ Dayr'uz-Zaferan Manastırı gibi birçok önemli mekân bulunmaktadır (Demir, 2018).

Bu araştırmada Süryani mutfak kültürünün oluşumda etkili olan etmenler, Süryani mutfağında kullanılan malzemeler, Süryani mutfak kültüründe helal ve haram gıda ürünleri ve bayram, doğum, ölüm, düğün, tören gibi özel günlerde yapılan Süryanilere özgü yiyecek içecekleri tespit etmek amaçlanmıştır. Bu amaçla yapılan görüşmeler betimsel analize tabi tutularak görüşülen toplam 15 kişinin verdiği bilgiler doğrultusunda analizler gerçekleştirilmiştir. Bu analizler sonucu elde edilen sonuçlar yorumlanmıştır.

Materyal ve Yöntem

Araştırmanın Problemi ve Amacı

Çalışmada, Süryanilerin mutfak kültürünü ve yemeklerini; günlük öğünleri, özel günleri (doğum, evlenme, ölüm vb.) kutsal yiyecek ve içecekleri, mevsimlere göre tercih edilen yemekleri ve yasak sayılan gıda ürünlerinin literatüre kazandırmayı hedeflenmektedir. Bu çalışmanın amacı, Mezopotamya kültür mozaikini oluşturan Süryanilerin mutfak kültürünün, yeme içme alışkanlıklarının, kullandıkları araç gereçlerin derlenerek kayıt altına alınmasıdır.

Yöntem

Araştırmada verilerin elde edilebilmesi için nitel araştırma yaklaşımından faydalanılmıştır (Yıldırım & Şimşek, 2013). Araştırma betimsel araştırma modeline uygun olarak gerçekleştirilmiştir. Olay ve olguların detaylarıyla ele alındığı keşifsel ve betimsel araştırmalarda nitel araştırma yöntemi sıkça kullanılmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2013). Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Ayvansaray Üniversitesi Etik Kurulu 09/02/2021 tarih 2021/01 sayı numarası ile alınmıştır.

Bu araştırmanın evrenini Süryaniler; örneklemini ise Mardin’de yaşayan Süryaniler oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında Süryani ev hanımları, Süryani şarap üreticisi ve Süryani din adamları ile amaçlı örnekleme yöntemi ile görüşmeler yapılmıştır. Süryani mutfak kültürü ile ilgili bilgilerin ortaya çıkartılması hedeflendiğinden bu kültürü bilen kişiler araştırmanın evrenini ve örneklemini oluşturmuşlardır.

Veri Toplama Süreci

Araştırmada veri toplamak için yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yöntemi, görüşme yapılan bireyin bilgilerini, duygularını ve görüşlerini ortaya çıkarmayı sağlayan bir veri toplama yöntemidir (Bal, 2014). Soru formlarının oluşturulmasında öncelikle literatürdeki araştırmaların ortaya koyduğu kategoriler dikkate alınmıştır. 10 uzman ile ön değerlendirme uygulaması gerçekleştirilerek forma son hali verilmiştir. Mülakatlar gerçekleştirilirken, katılımcıların izinleri doğrultusunda görüşmeler ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Yapılan mülakatlar 30 dakika ile 60 dakika arası sürmüştür ve ortalama mülakat süresi 45 dakika olmuştur, ardından yazıya dökülüp raporlanarak incelenmiştir. Çalışma 2021 Kasım- 2021 Aralık ayları arasında gerçekleştirilmiştir.

Verilerin Analizi

Elde edilen veriler kategoriler ve temalara göre sınıflandırılmıştır. Araştırma verilerinde araştırma problemi bağlamında ortaya çıkan ilişkiler ve bağlantılar incelenerek çalışmanın veri analizi tamamlanmıştır. Son olarak elde edilen veriler bütüncül bir içerik halinde araştırma amacına uygun olarak ortaya konulup yorumlanarak sonuçlarıyla ifade edilmiştir (Baltacı, 2019).

Geçerlilik ve Güvenirlik

Nitel araştırmalarda güvenilirliğin sağlanmasındaki temel ölçütler arasında araştırmanın, kiminle, kaç kişiyle, kaç soruyla, ne zaman ve nerede gerçekleştirildiği gelmektedir. Elde edilen verilerin güvenilirliğini sağlamadaki temel etken araştırmacının bizzat kendisi veri toplama aşamasına dahil olmuş ve araştırma için gerekli notları kayıt altına almıştır (Kozak, 2014). Nitel araştırmada geçerliliğin sağlanması araştırmacının ilgilendiği konuyu olabildiğince tarafsız gözlemlemesiyle mümkündür (Arıkan, 2012). Çalışmada tüm bu unsurlar kullanılarak geçerlilik güvenilirlik sağlanmaya çalışılmış ayrıca dış geçerliliğini sağlamak için katılımcı görüşlerininin tamamı doğrudan aktarım yöntemi ile sunulmuştur. Verilerin analizi için araştırmacı tarafından belirlenen ana tema ve alt temalar bir uzman tarafından belirlenen ana tema ve alt temalarla kıyaslanmış ardından üzerinde uzlaşa sağlamayan kısımlar çıkarıldıktan sonra görüş birliği oluşturan alt temalara bulgular bölümünde verilmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2013).

Araştırmanın sınırlılıkları

Araştırma soruları, görüşme formunda yer alan sorular ile sınırlıdır. Çalışma 40 yaş ve üstü kişiler ile sınırlıdır. Araştırma sürecinin Covid-19 pandemi koşullarında yapılmış olması ve pandeminin yaşça büyük olan kişileri daha çok etkilemesi sonucu görüşme süreleri ve görüşme sayıları etkilenmiştir.

Bulgular ve Yorumlar

Süryani mutfağına yönelik yapılmış olan bu çalışmada 15 kişi ile yapılan derinlemesine mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temaların alt başlıkları üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Oluşturulan temalar yemek yeme alışkanlıkları, öğünlere göre tüketilen yiyecekler, özel günlerde tüketilen yiyecekler, temel gıdalardan yapılan yemekler, Süryani mutfağı başlıklarıyla değerlendirilmiştir. Bu

kapsamda ulaşılan bulgular aşağıdaki gibi yer almaktadır. Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların yaşlarının 40 ile 77 arasında olduğu ve yaş gruplarının ve cinsiyetlerinin bu aralıkta homojen olarak dağıldığı, hepsinin evli oldukları, çoğunun da ilköğretim mezunu olduğu ile kadın katılımcıların çoğunun ev hanımı olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı No	Doğum Yeri	Doğum Yılı	Yaş	Mesleği	Medeni D.	Öğrenim D.
K1	Mardin	1973	48	Çiftçi	Evli	İlkokul
K2	Mardin	1954	67	Ev Hanımı	Evli	Yok.
K3	Şırnak	1974	47	Ev Hanımı	Evli	İlkokul
K4	Bethkustan	1944	77	Ev Hanımı	Evli	Yok.
K5	Mardin	1960	61	Serbest M.	Evli	İlkokul
K6	Mardin	1961	60	Ev Hanımı	Evli	Ortaokul
K7	Mardin	1959	62	Emekli	Evli	Üniversite
K8	Mardin	1976	47	Restoran Şefi	Evli	Üniversite
K9	Mardin	1981	40	Ev Hanımı	Evli	İlkokul
K10	Mardin	1964	57	Baş Rahip	Evli	İlkokul
K11	Mardin	1966	55	Ev Hanımı	Evli	İlkokul
K12	Mardin	1977	44	Kuyumcu	Evli	İlkokul
K13	Mardin	1963	58	Emekli	Evli	İlkokul
K14	Mardin	1979	40	Şarap Üreticisi	Evli	Lise
K15	Mardin	1973	48	Esnaf	Evli	İlkokul

Yemek Yeme Alışkanlıkları Teması

Bu temada, yemek yeme alışkanlıklarına ilişkin sorular sorulmuş olup öğün sayısı, yemeklerin sunulmasındaki düzen ve yemek kültürüne ilişkin kurallar alt temalarına ayrılmıştır.

Derinlemesine mülakat sonucunda yemek yeme alışkanlıkları teması ve alt temalarına verilen cevapların dağılımı Tablo 2’de gösterilmektedir. Bu tablo incelendiğinde katılımcıların %86,6’sının genelde üç öğün yediğini söylediği sonucuna ulaşılmıştır. Yemeklerin sunulmasındaki düzende ise farklı cevaplar söz konusudur. Katılımcıların geneli (%73,3) bütün yemeklerin aynı anda geldiğini belirttiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu konuda katılımcıların vermiş olduğu cevaplar aşağıda yer almaktadır:

Tablo 2. Katılımcıların Yemek Yeme Alışkanlıklarına İlişkin Görüşleri

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Yemek Yeme Alışkanlıkları	Öğün Sayısı	3	13
		2	1
		4	1
	Yemeklerin Sunulmasındaki Düzen	Herhangi bir sunulma düzeni yoktur.	1
		Bütün yemekler bir anda gelir.	11
		Mevsime göre değişiklik gösterir.	1
		Belirli ritüellerimiz vardır.	1
		Cevap yok.	1
	Yemek Kültürünün Kuralları	Herkes beraber sofraya oturur.	11
		Dua edilir.	4
		Ayakta yemek yenmez.	3
		Çocuklar ayrı oturur.	1
		Önce büyükler yemeği yer.	5
		Yemeğe saygı gösterilir.	5
		Herhangi bir kural yoktur.	1
		Sol elle yemek yenmez.	1

Öğünlere Göre Tüketilen Yiyecekler Teması

Bu temada, öğünlere göre tüketilen yiyeceklerle ilişkin sorular sorulmuş olup kahvaltı, öğlen ve akşam olmak üzere alt temalarına ayrılmıştır. Bu temaya ve alt temalarına verilen cevaplar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir (Tablo 3).

Tablo 3. Öğünlere Göre Tüketilen Yiyecekler

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Öğünlere Göre Tüketilen Yiyecekler	Kahvaltı	Peynir, yumurta vb. ürünler	11
		Mercimek Çorbası	4
		Çay	1
		Kutli (İçli Köfte)	1
		Nohut-Kelle	1
		Tahin-pekmez	1
		Karpuz ve peynir	4
	Öğlen	Etli bulgur	3
		Bulgurusfero (Yumurtalı Bulgur)	1
		Sulu ve sıcak yemekler	2
		Kaburga dolması	2
		İrmik Helvası	1
		Pilav (Bulgur)	3
		Mercimek Çorbası	3
		Sulu Yemekler (Nohut-fasulye)	4
	Akşam	Et Haşlama	7
		Lebeniye (Çorba)	5
		Sarma	1
		Yoğurt	2
		Kutli (İçli Köfte)- Irok	3
		Çay	1
		Kibe (İşkembe Yemeği)	1
		Lahmacun	1
		İkbebet	1
		Şembörek	1
		Doboruz	1

Yapılan mülakat sonucunda katılımcıların öğünlere göre beslenme alışkanlıkları değerlendirilmiştir. Katılımcıların kahvaltıya ilişkin cevaplarında en yüksek oranın peynir, yumurta vb. kahvaltılık ürünlerde yer aldığı ve en çok tüketilen besinlerin bu ürünler olduğu görülmektedir (%57,8). Katılımcılar bu ürünler dışında kahvaltıda mercimek çorbası, çay, kutli (içli köfte), nohut-kelle ve tahin-pekmez de tüketmektedir. Katılımcıların verdiği cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Kahvaltılarda Pazar günleri iki çeşit yemek vardır. Biz “kitli” diyoruz bir nevi içli köftedir. Her Pazar yapılırdı. Bizim köylü Müslüman arkadaşlar da çok severdi fakat yapmasını bilmezlerdi. Onlarda zamanla yapmayı öğrendiler kelle paça kış mevsimlerinde yapılırdı. Kışın akşamdan sobanın ya da ateşin üzerine nohut ve kelle (Resim 1) konulurdu. Yavaş yavaş sabaha kadar pişen nohut ve kelle sabah kahvaltısında tüketilirdi. Çok lezzetli olur.” K5



Resim 1. Kelle Hazırlanışı

“Genellikle perhiz günlerinde çarşamba ve cuma günlerinde zeytinyağlı ürünler yenilir. Peynir ve benzeri şeyler yenmez. Hayvansal gıda akşama kadar yenilmez. Güneş battıktan sonra hayvansal gıda yenilebilir.” K12

Katılımcıların öğlen ve akşam yemeklerindeki alışkanlıklarına gelindiğinde ise besin çeşidi artmaktadır. Katılımcılar öğlenleri sırasıyla en çok karpuz peynir (%30,7) ve etli bulgur (%23,07) tüketmektedir. Katılımcıların akşam yemeklerine ilişkin tükettikleri besinlerdeki görüşleri aşağıda yer almaktadır:

“Akşam yemeklerinde yazın yoğurt ve lebeniye dediğimiz pişmiş buğday ile kurutulmuş yoğurt ile ayran yapıyoruz. Yoğurdu kurutup suyla açıyorlar”. K5

“Akşam yemeği biraz daha ağır oluyor. Et, kaburga kutli ve içli köfteler yapılır. İçli köfte bulguru ıslatıp yoğuruyoruz. Kıymasını soğanla kavurup baharat ekleyip yapıyoruz. Büyük içli köfteyi sofrta üzerinde açılıyor. Küçücüğü elimizde açıyoruz. İşkembe yapılır. Kibe işkembe yemeğidir. Dolmalar yapılır. Irok (Resim 2) dediğimiz kızartılmış içli köftedir. İki çeşit içli köfte vardır. Kızartma ve haşlama olarak. Kızartma yaptığımız ıroktur. Kelle paça sevenler onu da yaparlar. Kelle paça aile birlikte ise güzeldir. Az kişi ile güzel olmaz.” K9



Resim 2. Irok

Özel Günlere Göre Tüketilen Yiyecekler

Bu temada, özel günlere göre tüketilen yiyeceklere ilişkin sorular sorulmuş olup bayram, düğün-nişan, çocuğun ilk dişi çıktığında, cenaze töreninde ve perhiz döneminde olmak üzere alt temalara ayrılmıştır. Bu temaya ve alt temalarına verilen cevaplar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir (Tablo 4). Cevapların dağılımına bakıldığında bayramlarda sırasıyla en çok kurabiye-çörek (%29,26), sütlaç (%19,51) ve mergenin (%17,07) tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır.

Makalede sözü geçen ve yöresel olarak isimlendirilen yiyeceklerden kutli, büyük içli köfte; sembusek, kapalı lahmacun; tırşık, patlıcan biber türüsü; dobo, kuzu budu ile yapılan et yemeği; ikbebet haşlanmış içli köfte, şişi bir bulgur çeşidi; irok kızarmış içli köfte, kliçe bir Süryani çörek çeşidi ve merge ise et ve soğanla yapılan bir yemeği temsil etmektedir.

Tablo 4. Özel Günlere Göre Tüketilen Yiyecekler

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Özel Günlerde Tüketilen Yiyecekler	Bayramlar	Sütlaç	8
		Et	2
		Merge	7
		Pilav	4
		Kurabiye-Pasta-Çörek	12
		Kaburga Dolması	5
		Lebeniye	3
		Kliçe	8
	Düğün-Nişan	Kurabiye	1
		Pilav	7
		Et Yemeği	7
		İçli Köfte	2
		İrok	1
		Nohut (Haşlama)	7
	Çocuğun İlk Dişi Çıktığında	Diş buğdayı	7
		Merge	1
		Hedik	1
		Selika	1
	Cenaze Töreninde	Mercimek Çorbası	5
		Et Kavurması	7
		Sütlaç	2
		Pilav	7
	Perhiz Döneminde	Pide-Kebap	2
		Kliçe	1
		Mercimek Çorbası	1
		Perhiz döneminde yemek (hayvansal) yenmemektedir.	11
		Zeytinyağlı sebze veya yemekler	4
		Bal	1
		Kitel	1

Katılımcıların bayram dönemlerine ilişkin vermiş olduğu cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Paskalyada sütlaç yapıyoruz. Doğuş bayramında et yapıyoruz. Merge yapıyoruz. Eti haşlıyoruz soğanları da karıştırıp yiyoruz. Yanına da bulgur pilavı yapıyoruz. Bizim büyükler pirinç pilavını sevmezler genellikle bulgur pilavını tercih ediyoruz. Bulguru kendimiz yapıyoruz. Buğdayı haşlıyoruz eskiden taş değirmenler vardı onlarla kendimiz yapıyorduk. Tatlı olarak çeşit çeşit kurabiyeler pastalar yapılır. merge çok sevilse de çocuklar çok yemiyor, daha çok tavuk eti tercih ediyorlar.” K1

“Bayramlara özel yemekler vardır. Bizim doğuş bayramımız ve küçük bayramımızdır. Yılbaşından 5 gün önceki bayramımızın özel yemeği mergedir. Merge, ekmek birlikte tüketiriz. İlkbaharda da bayramımız var. Buna büyük bayram diyoruz. Bunun da özel yemeği sütlaçtır. Biz buna “daşuştı” diyoruz” K5.

“Kaburga dolması yaparız. Yanında pirinç pilavı salata ayran eşlik eder. Paskalyada yumurta, sütlaç yaparız. Süryani çöreği (Resim 3) yaparız. Tarçın, karanfil çöreğinin içine ekleriz.” K11



Resim 3. Süryani Çöreği

Katılımcıların düğün-nişan günlerinde yapılan özel yemeklere verdikleri cevaplar incelendiğinde sırasıyla kliçe (%30,76), pilav (%26,92) ve et (%26,92) yemeğinin verildiği sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların düğün-nişan günlerine ilişkin vermiş olduğu cevaplar aşağıda yer almaktadır:

“Etli yemekler yapılır. Eskiden kliçe yoktu ama şimdi var. Gelin ve damat tarafından biri seçilir ve kliçe tutulur kırmaya çalışılır. Bu da iki taraf arasında söz anlamına geliyor. Şu an düğünlerde hazır yemekler servis ediliyor.”

K6

“Et yemeği yapıp bütün köye dağıtırız. Kliçe kırma Suriye’den geldi son yıllarda yapılıyor. Süryaniler Süryanilerle evlenir. Muhtemelen oradan geldi.” K4

“Genelde düğünlerde et ve pilav yapılır. Köylerde merge yapılır. Bulgur pilavı yapılır. Tatlı şu an kimse uğraşmıyor.” K9

Çocukların ilk dişini çıkardığında yapılan özel yemekler konusundaki katılımcıların fikirlerine bakıldığında genel olarak nohut haşlama (%41,17) ve diş buğdayının (%41,17) tercih edildiği bilgisi edinilmiştir. Bu konuda katılımcıların cevapları aşağıda yer almaktadır:

“Diş buğdayı yaparız. Nohut haşlıyoruz ve onu dağıtıyoruz.” K2

“Vaftiz olduğunda merge yapılır. Diş buğdayında nohut buğday yapılır. Tüm köye dağıtılır.” K6

“Diş buğdayı yapılır. İçerisine bir sürü şeker konulur. Anason şekeri koyarız. Nar ve badem konulur. Badem ve ceviz zenginliği temsil eder. Şeker göz aydınlığıdır. Bazen pirinç konulur. Pirinç çoğalmaktır.” K8

“Diş buğdayı yaparlar. Buğdaydan ve misafirlere ikram edilir. Nohutta ve buğday koyarlar. İbzor dediğimiz küçük şekerde koyarlar. Lebelebi şekeri gibi olur. İbzoru koyma sebepimiz tatlılıkla çıkarsın diye.” K16

Katılımcılara cenaze törenlerinde tüketilen yiyecekler sorulduğunda ise sırasıyla et kavurması (%29,16), pilav (%29,16) ve mercimek çorbasının (%20,83) tercih edildiği sonucuna varılmıştır. Katılımcıların cenaze törenlerine ilişkin görüşleri aşağıda yer almaktadır:

“Önceden kırk gün taziye kabul edilir ve yemek dağıtılırdı. Şimdi ise kaldırıldı. Çay kahve ikram oluyor. Bir hafta on gün sürüyor. Kırkında et yemeği verilir. Perhiz döneminde biri vefat ettiyse mercimek çorbası yapılır. 3, 40 ve senesi bizim için önemlidir. O dönemlerde yemek verilir.” K4

“Bizim geleneğimize göre Çarşamba ve Cuma cenaze olursa mercimek yaparız. Biz Çarşamba ve Cuma günleri hayvansal yiyemiyoruz. Herkes kendi evinden bir tabak kuru mercimek doldurur. Cenaze sahibinin evine gider. Büyük bir tencere konulur herkes getirdiği mercimeği o tencerenin içerisine ekler. Ondan sonra bütün köylü orada yemek yer. Hazırlanan mercimek çorbasını yerler. İsteyen ette kavurabilir. Eskiden 40 gün taziye gelinirdi. Şimdi ise 3 gün gelen gelir, gelmeyen gelmez. Bizde ölüleri doğruya doğru gömeriz.” K1

Özel günler teması başlığı altında sorulan son tema ise perhiz dönemlerinde yenilen yiyecekler üzerine olmuştur. Katılımcıların çoğunun perhiz günlerinde hayvansal gıdaların tüketilmediğini belirttiği (%61,11); bir kısmının ise zeytinyağlı sebze ve yemeklerin tüketildiğini (%22,22) belirttiği bilgisine erişilmiştir. Katılımcıların bu konudaki cevapları aşağıda yer almaktadır:

“Bizim iki tane orucumuz vardı. Biri küçük ve biri büyük oruçtur. Biri 15 gün biri 50 gündür. Bu oruçlardan hayvandan elde edilen her şey yasaktır. Etinden tut, sütünden tut yumurta bile yasak. Çarşamba ve Cuma da perhiz yapılır.” K5

“Perhiz dönemlerinde hayvansal hiçbir ürün yenilmez. Üç gün orucunda ise üç gün boyunca hayvansal hiçbir şey yenilmez. Ben üç yıl Derül Zafaran’da kaldım ve üç gün orucunu tuttum. Mercimek çorbası gibi sıvı ile açıyoruz. Tercihinize bağlı yani.” K1

“Hayvansal gıdaları tüketmiyoruz. Ayran yoğurt yemiyoruz. Süt içmiyoruz. Yumurta yemiyoruz. Sadece balıketi yiyoruz. Daha önce balıkta yenilmiyordu. Daha sonra balık yenilebilir denildiği için tüketilmektedir. Balık kesilmediği için yenilebilir.” K7

“Hayvansal herhangi bir ürün yenilmez. Bizim orucumuz elli gündür. O zaman zeytinyağlı yemekler yapılır. Peynir, et yenmez. Martta başlar ve sonunda paskalya bayramını kutlarız. İsa Mesih’in dirileceğine inandığımız için bu bayramı kutlarız.” K11

Temel Gıdalardan Yapılan Yemekler Teması

Bu temada, temel gıdalardan üretilen yiyeceklerle ilişkin sorular sorulmuş olup tahıl, et, süt ve süt ürünleri, sebze ve meyve olmak üzere alt temalara ayrılmıştır. Bu temaya ve alt temalarına verilen cevaplar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir (Tablo 5). Katılımcılara temel gıdalardan ürettikleri yiyecekler sorulduğunda tahıl, et, süt ve süt ürünleri, sebze ve meyve alt temalarında farklı cevaplar bulunmaktadır. Katılımcıların tahıl ürünlerinden yaptıkları yiyecekler sorulduğunda sırasıyla en çok bulgur (%30,0), mercimek çorbası (%26,66) ve ekmek (%16,66) cevapları alınmıştır.

Tablo 5. Temel Gıdalardan Yapılan Yemekler Teması

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Temel Gıdalardan Üretilen Yiyecekler	Tahıl	Ekmek	5
		Sembusek	1
		Mercimek Çorbası	8
		Lebeniye	3
		Firik Pilavı	1
		Kavit	1
		Bulgur	9
		Kutli	1
		Keşkek	1
		Kavurma	3
	Et		

Tablo 5. Temel Gıdalardan Yapılan Yemekler Teması (devamı)

	İçli Köfte	11
	Sembusek	9
	Merge	4
	Güveç	1
	Maklube	1
	Lahmacun	6
	Kelle Haşlama	1
	Kaburga Dolması	4
	Dobo	6
	Kıtel	4
	Kibe	1
Süt ve Süt Ürünleri	Ayran	7
	Peynir	7
	Yoğurt	12
	Çökelek	1
	Şişi	1
	Tereyağı	1
	Cacık	1
	Sütlaç	5
Sebze	Turşu	3
	Zeytin-Zeytinyağı	3
	Yeşil Fasulye	3
	Türlü	6
	Tırşık	4
	Pestil	7
Meyve	Kesme	10
	Sucuk	8
	Harire	9
	Reçel	4
	Bulamaç	1
	İncasiye	1
	Pekmez	7

Katılımcıların et ürünleri ile ortaya çıkardığı yiyecekler sırasıyla en çok içli köfte (%21,56), şembusek (%17,64), lahmacun (%11,76) ve dobo (%11,76) olarak sıralanmaktadır (Resim 4).

**Resim 4.** Dobo

“Bizim mutfağımız et üzerine kuruludur. Etsiz yaptığımız yemek var mı diye sorun. Yalnızca perhiz döneminde et tüketmeyiz. Yeşil ve kuru fasulye bamya nohut, bulgur pirinç pilavı yaparız. İçli köftelerimiz meşhurdur. Herke ince açamaz ve lezzetli yapamaz.” K7

Katılımcıların süt ve süt ürünlerinden ürettikleri yiyeceklere bakıldığında sırasıyla en çok yoğurt (%34,28), ayran (%20,0) ve peynir (%20,0) bulunmaktadır. Katılımcıların süt ve süt ürünlerine ilişkin ürettikleri yiyeceklerle alakalı fikirleri aşağıda yer almaktadır:

“Ayran, peynir, yoğurt ve çökelek yaparız. İrmğin bir kalını olan şişiyi haşlarız. Kurutulmuş yoğurdu su ile açarız. Haşlanmış şişi tabağa alırız. Üzerine açtığımız yoğurdu koyarız. Üzerine de eritilmiş tereyağını döküyoruz.” K1

“Yoğurdu süzüp yuvarlak halinde kurutuyoruz. Kışın su ile açıp ayran yapıyoruz. Şörtlen diyoruz. Cacık yaparız. Tereyağı yaparız.” K2



Resim 5. Kurutulmuş Yoğurt

Katılımcıların sebzelerden ürettikleri yiyecekler üzerine değerlendirme yapıldığında en çok türlü (%31,57) ve kızartmanın (%21,05) üretildiği tespit edilmiştir. Katılımcıların son olarak meyveler üzerinden ortaya koydukları yiyecekler sorulduğunda en çok ve sırasıyla kesme (%21,27), harire (%19,14) ve sucuk (%17,02) yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların meyveden üretilen yiyeceklerle ilişkin görüşleri aşağıda yer almaktadır:

“Meyveleri tüketiyoruz. Pestil, kesme ve sucuk yaparız. Harire yaparız. Suyu kaynatıyoruz, buğdaydan kalın öğütüyoruz ve içine ekliyoruz. Tarçın koyuyoruz. Karpuz çekirdeğini kuruturuz.” K1



Resim 6. Harire Tatlısı

“Kabak tatlı ve reçeli yapılır. Üzümden pekmez, pestil ve kesme yapılır. İncir, badem ve cevizden sucuk yapılır. Narı kuruturuz yemeklere çorbalara ekşi tat verir.” K6



Resim 9. Kurutulmuş Nar

“Erikli ırmık tatlısı yapılır. Pekmez yapılır. Kesme yaparız.” K14

“Cevizli sucuk, kesme ve pekmez çok fazla yapılır. Anonim bir mutfak vardır. Mutfakta farklılıklar baharat ve dokunuşlardır. Eriği çok kullanılır. Buradaki tat acı değil daha çok ekşidir. Sumak kullanırız. Biz de acı kültürü yoktur.” K8

Süryani Mutfak Teması

Bu temada, Süryani mutfakına ilişkin sorular sorulmuş olup kullanılan baharatlar, kültüre özgü mutfak ekipmanları ve pişirme teknikleri, kutsal olarak kabul edilen yiyecekler, diğer mutfaklardan farklı uygulamalar, kahve ve şarabın özellikleri ve tüketilmesi yasak olan yiyecekler olmak üzere alt temalara ayrılmıştır. Bu temaya ve alt temalarına verilen cevaplar aşağıdaki tabloda gösterilmiştir (Tablo 6).

Katılımcıların Süryani mutfakına ilişkin görüşlerini içeren ve Tablo 6 ‘da verilen sonuçlara göre bu temada Süryani mutfakında kullanılan baharatlar, kahve ve şarabın özellikleri, kültüre özgü mutfak ekipmanları ve pişirme teknikleri, kutsal olan yiyecekler ve diğer mutfaklardan farklı uygulamalara yer verilmiştir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun baharat olarak yenibahar (%31,42), yenibaharın ardından ise sırasıyla tarçın (%20) ve karabiberin (%20) kullanıldığını belirttiği sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 6. Süryani Mutfak ve Özellikleri

Tema	Alt Başlık	Verilen Cevaplar	Frekans (n)
Süryani Mutfak	Baharatlar	Tarçın	7
		Karabiber	7
		Yenibahar	11
		Pulbiber	4
		Kimyon	1
		Nane	1
		Kekik	1
		Sumak	3
	Kahvenin Özellikleri	Fikrim yok.	2
		Farkı yok.	3
		Çifte kavrulmuş	9
	Şarabın Özellikleri	Fikrim yok.	3
		Maya yok.	1
		Katkı yok.	4
		Üzümden yapılır.	10
		Bilmiyorum.	2
		Doğal	1

Tablo 6. Süryani Mutfağı ve Özellikleri (devamı)

Kültüre Özgü Mutfak Ekipmanları ve Pişirme Teknikleri	Yok.	15
Tüketilmesi Yasak Olan Yiyecekler	İçki (Sarhoş olmayacak kadar)	2
	Yoktur.	13
	Yok.	4
Kutsal Olarak Kabul Edilen Yiyecekler	Hepsi.	7
	Ekmek	4
	Şarap	4
	Üzüm	1
Diğer Mutfaklardan Farklı Uygulamalar	Yok.	15

Şarabın özellikleri konusunda katılımcıların görüşleri alındığında ise katılımcıların genelinin üzümden yapılan bir ürün olduğu bilgisini aktardığı tespit edilmiştir. Bu konuda katılımcıların görüşleri aşağıda yer almaktadır:

“Üzümleri sıkıyoruz. Güneşte bekletiyoruz. Başka bir madde konulmuyor. Sonra süzüp karanlık bir ortamda bekletiyoruz.” K3

“Katkı maddesi yoktur. Benim eskiden şarap fabrikam vardı ama şu an üretim yapmıyorum. Süryanilerin yaptığı bir şaraptır. Herkes kendine yetecek kadar yapar. Küplerde yapılır. 2 ay sonra küpler açılır. Ayinlerde kullanılır.” K12

Şarap için üzümlerin güneşte bekletilmesi renk pigmentlerini değişmesine katkı sağlamaktadır. Bu değişim Süryani şarabını özel kılmaktadır.

Katılımcıların kutsal olarak kabul edilen yiyeceklere ilişkin görüşlerine bakıldığında yiyeceklerin hepsinin kutsal olduğu görüşünün hâkim olduğu (%43,75) sonucuna ulaşılmıştır. Bu konudaki katılımcıların görüşleri aşağıda yer almaktadır:

“Şarap ve ekmek kutsaldır.” K14

“Bütün yiyecekler kutsaldır.” K7

“Bütün yiyecekler kutsaldır.” K2

“Senede iki üç kere ekmek ve şarap kilisede ayın sonrası verilir. Ekmeğe tavey diyoruz. Küçük parçalar halinde şaraba batırılarak rahip tarafından verilir. Ekmek saca pişirilir. Ekmeğin üzerinde haç işareti vardır.” K6

Katılımcıların Süryani mutfağını diğer mutfaklardan farklı olarak kullanılan uygulamalar, kültüre özgü mutfak ekipmanları açısından değerlendirmesinin yapıldığında ise görüşlerinin tamamında böyle uygulama ve ekipmanların bulunmadığı sonucuna ulaşılmıştır (%100,0).

Sonuç ve Öneriler

Bu makalede yapılan araştırma sonucunda Süryani yöresel mutfak kültürü ile ilgili bilgiler toplanmıştır. Sonuç olarak bu araştırmanın, Süryanilere ait yemek kültürünün desteklenmesine ve bu bağlamda mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlayacağı söylenebilir. Süryani mutfağına yönelik yapılmış olan bu çalışmada 15 kişi ile yapılan derinlemesine mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar belirli temalara ayrılmış ve temaların alt başlıkları üzerinden değerlendirme yapılmıştır. Katılımcıların çoğunun genelde üç öğün yemek yediği sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların geneli bütün yemeklerin aynı anda geldiğini belirtmiş ve kahvaltıya ilişkin cevaplarında

en yüksek oranın peynir, yumurta vb. kahvaltılık ürünlerde yer aldığı ve en çok tüketilen besinlerin bu ürünler olduğu tespit edilmiştir. Bayramlarda en çok tüketilen yiyeceklerin kurabiye-çörek, sütlaç ve merge olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcılara tahıl ürünlerinden yaptıkları yiyecekler sorulduğunda sırasıyla en çok bulgur, mercimek çorbası ve ekmek çeşitleri olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların et ürünleri ile ortaya çıkardığı yiyecekler sırasıyla en çok içli köfte, sembusek, lahmacun ve dobo olarak sıralanmaktadır. Katılımcıların süt ve süt ürünlerinden ürettikleri yiyeceklerle bakıldığında sırasıyla en çok yoğurt, ayran ve peynir bulunmaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğunun baharat olarak yenibahar tarçın ve karabiberin kullanıldığını belirtmişlerdir. Şarabın özellikleri konusunda katılımcıların görüşleri alındığında ise katılımcıların genelinin üzümden yapılan bir ürün olduğu bilgisini aktardığı tespit edilmiştir.

Mardin bünyesinde bulundurduğu çeşitli kültür zenginliğinin etkisi ile mutfak kültürü çeşitlenmiştir. Mutfak kültürü zenginliği ile gastronomi turizminde markalaşma potansiyeli yüksek olan bir şehirdir. Süryaniler 1970 sonrasında kitleler halinde Mardin'den dünyanın birçok yerine göç etmişlerdir. Diğer çalışmalarda göçün etkisiyle mutfak kültürü üzerinde değişen etmenlerin olup olmadığı araştırılabilir. Dünyanın farklı yerlerinde yaşayan Süryanilerin mutfak kültüründe değişen etmenler varsa bunun nedeni araştırılmalıdır. Tur Abdin bölgesinde yaşayan Süryaniler ile göç eden Süryanilerin ikinci kuşak bireylerinin mutfak kültürüne ait bilgi birikimleri ölçülüp farkın nedenleri değerlendirilmelidir.

Süryani mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtılması için tanıtım günleri ve festivaller düzenlenmeli ve katılım sağlanmalıdır. Süryani mutfağına ait yemeklerin alanında uzman ve akademisyenlerin iş birliği doğrultusunda standart reçetesi hazırlanmalıdır. Yemeklerin içerisinde hangi malzemelerin yer aldığı, pişirme süreleri, yöntemleri ve dereceleri bilinerek, bu yemekleri gelecek nesillere aktarılmalıdır. Kültürel değerler arasında önemli bir konuma sahip olan yerel mutfak kültürünü yaşatma ve korumanın elzem olduğu görülmektedir. Süryanilerin zengin mutfak kültürü çeşitli platformlarda tanıtılmalıdır. Süryanilere ait bayramlar valilik ve belediyelerin desteği ile tanıtılmalı ve kutlamalarda sunulan yiyecekler bölgedeki restoranlarda sunulmalıdır.

Önemli bir gastronomi destinasyonu olan Mardin gerek tarihi dokusu ile gerek yemek ve şarap zenginliği ile turizm merkezi haline gelmiştir. Mardin mutfak mozaığının bir parçası olan Süryanilerin yemekleri bölgedeki restoran menülerinde yer almalı ve yerli ve yabancı turistlere sunulmalıdır.

Bu makale Büşra Macit Çiğçibaşı'nın, Dr. Öğr. Üyesi İlkay Yılmaz danışmanlığında İstanbul Ayvansaray Üniversitesi / Lisansüstü Eğitim Enstitüsü / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalında "Süryani mutfak kültürü; Mardin örneği / Syriac cuisine culture; example of Mardin"(2022) isimli tezinden üretilmiştir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Ayvansaray Üniversitesi Etik Kurulu 09/02/2021 tarih 2021/01 sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akyüz, H. G. (2009). *Bizanslılar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar Döneminde Antalya Süryani Kadim (Ortodoks) Kilisesi'nin Patriklik Merkezinin ve Süryanilerin Durumu*. Mardin: T.C. Mardin Valiliği.
- Arıkan, R. (2013). *Araştırma Yöntem ve Teknikleri*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Ayduslu, İ. (2005). *Cumhuriyet Döneminde Mardin ve Yöresindeki Süryaniler (Yüksek Lisans Tezi)*. Celal Bayar Üniversitesi, Manisa.
- Bal, H. (2014). *Sosyolojide Yöntem ve Araştırma Teknikleri*. İstanbul: Sentez Yayıncılık.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfaka Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Demirel, H., & Ayyıldız, S. (2017). Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4), 280-298.
- Demir, N., & Özmutah, N. M. (2018). Sivil Toplum Kuruluşlarının Süryani Kültürü Kapsamında Bölgesel Ticarete Olan Etkileri: Ampirik Bir Çalışma. *Sosyoekonomi*, 26(35), 41-58.
- Kozak, M. (2014). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayımlar Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271- 298.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Türk, H., & Şahin, K. (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2).
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin.

Syriac Cuisine Culture; Example of Mardin

Büşra Macit ÇİFÇİBAŞI

Istanbul Ayvansaray University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, İstanbul /Turkey

İlkay YILMAZ

Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara/Turkey

Extended Summary

The main purpose of nutrition is to fill the stomach, but the reason for the wide cultural diversity of nutrition is due to geography and climate. Food culture is one of the most important cultural dividers in separating societies from each other (Türk & Şahin, 2004).

Syriac people have a 5000-year history. The Syriac people adopt the religion of Christianity, and Christianity is fed in accordance with the rules required by the religion. Fasting and fasting have an important role in shaping the nutrition culture.

Mardin has been the patriarchate center of the Assyrians for a long time. It is a spiritual center for Assyrians today as it was in the past (Akyüz, 2009). It is a place that can be described as faith tourism, which is one of the types of tourism (Ayduslu, 2005). Kırklar Church, Koçanis Church, Mar Petyun Church, Virgin Mary Church, Mardin Museum, Mor Yakup Church, Mor Gabriel (Deyru'l -Umur) Monastery and Deyrul Church, which are still active in Mardin There are many important places such as Zafaran / Dayr'uz-Zaferan Monastery (Demir, 2018).

Qualitative research approach was used to obtain data in the research (Yıldırım & Şimşek, 2013). The research was carried out in accordance with the descriptive research model. Qualitative research method is frequently used in exploratory and descriptive studies in which events and phenomena are discussed in detail (Yıldırım & Şimşek, 2013). Ethics committee conformity certificate was obtained for the research. The universe of this research consists of Assyrians. The sample of the study consists of Assyrians living in Mardin. Within the scope of the research, interviews were conducted with Syriac housewives, Syriac wine producers and Syriac clergy.

Semi-structured interview method was used to collect data in the research. It is a data collection method that enables to reveal the information, feelings and opinions of the interviewee (Bal, 2014). In the creation of the questionnaires, first of all, the categories revealed by the studies in the literature were taken into consideration. The form was finalized by performing a preliminary evaluation with 10 experts. While the interviews were being conducted, the interviews were audio-recorded with the permission of the participants. The interviews lasted between 30 and 60 minutes and the average interview time was 45 minutes , then they were transcribed, reported and analyzed. The study was carried out between November 2021 and December 2021.

The content is expressed in a comprehensive way by classifying the data obtained according to categories and themes. The data analysis of the study was completed by examining the relationships and connections that emerged in the context of the research problem in the research data. Finally, the data obtained were presented and interpreted as a holistic content in accordance with the purpose of the research and expressed with the results (Baltacı, 2019).

In this study, which was conducted on Syriac cuisine, the answers given by the participants as a result of in-depth interviews with 15 people were divided into certain themes and an evaluation was made on the subtitles of the themes. The themes created were evaluated under the headings of eating habits, foods consumed according to meals, foods consumed on special days, meals made from basic foods, Syriac cuisine.

The distribution of the answers given by the participants as a result of the in-depth interviews with the participants is shown in Table 2. When Table 2 is examined, it is concluded that 86.6% of the participants say that they usually eat three meals a day. There are different answers to the order in which the meals are served. It was concluded that the majority of the participants (73.3%) stated that all meals came at the same time.

As a result of the interview, the eating habits of the participants were evaluated according to the meals. In the participants' answers to breakfast, the highest rate was cheese, egg, etc. It is seen that it is included in breakfast products and these products are the most consumed foods (57.8%). Apart from these products, the participants also consume lentil soup, tea, kutli (içli köfte), nohut-kelle and tahin-pekmez for breakfast.

The food prepared by the participants on special days is divided into sub-themes, according to the distribution of the answers, it was concluded that the most consumed kurabiye and çörek (29.26%), sütlaç (19.51%) and merge (17.07%) were consumed, respectively.

The answers given by the participants to the special meals made on the wedding-engagement days were examined, it was concluded that klice (30.76%), pilav (26.92%) and meat (26.92%) meals were given respectively.

When the opinions of the participants about the special meals prepared when the children have their first tooth erupted, it was learned that boiled chickpeas (41.17%) and diş buğdayı (41.17%) were generally preferred.

When the participants were asked about the foods consumed in funeral ceremonies, it was concluded that et kavurma (29.16%), pilav (29.16%) and lentil soup (20.83%) were preferred, respectively.

The last theme asked under the theme of special days was about the foods eaten during fasting periods. Most of the participants stated that animal foods were not consumed on fasting days (61.11%); Some of them stated that they consumed vegetables and meals with olive oil (22.22%).

When the participants were asked about the foods they produced from basic foods, there were different answers under the sub-themes of cereals, meat, milk and dairy products, vegetables and fruits. When the participants were asked about the foods they made from grain products, the most answers were bulgur (30.0%), lentil soup (26.66%) and bread (16.66%).

The foods produced by the participants with meat products are listed as içli köfte (21.56%), sembusek (17.64%), lahmacun (11.76%) and dobo (11.76%), respectively.

When evaluating the food produced by the participants from vegetables, it was determined that türlü (31.57%) and kızartma (21.05%) were produced. When the participants were asked about the foods they put out through fruits, it was concluded that kesme (21.27%), harire (19.14%) and sucuk (17.02%) were made the most, respectively.

In this theme, which includes the views of the participants on the Syriac cuisine, the spices used in the Syriac cuisine, the characteristics of coffee and wine, the culture-specific kitchen equipment and cooking techniques, the sacred foods and different applications from other cuisines were included. It was concluded that the majority of the

participants stated that allspice (31.42%) was used as spice, followed by cinnamon (20%) and black pepper (20%), respectively.

When the opinions of the participants about the characteristics of the wine were taken, it was determined that the participants generally conveyed the information that it is a product made from grapes. Considering the opinions of the participants about the foods considered sacred, it was concluded that the view that all the foods are sacred is dominant (43.75%). The opinions of the participants on this subject are given below:

“We are squeezing the grapes. we wait in the sun. No other item is included. Then we filter it and keep it in a dark environment.” K3

“There are no additives. I used to have a wine factory, but now I'm not producing. It is a wine made by Syriacs. Everyone does enough for himself. It is made in cubes. After 2 months, the cubes are opened. It is used in rituals.” K12

The culinary culture has diversified with the effect of various cultural richness in Mardin. It is a city with a high potential for branding in gastronomy tourism with its rich cuisine culture. Assyrians immigrated from Mardin to many parts of the world in masses after 1970. It can be investigated whether there are changing factors on the culinary culture with the effect of migration. If there are changing factors in the culinary culture of Assyrians living in different parts of the world, the reason for this should be investigated. The knowledge of the culinary culture of the Assyrians living in the Tur Abdin region and the second generation of the immigrating Assyrians should be measured and the reasons for the difference should be evaluated.

Promotion days and festivals should be organized and participation should be ensured in order to promote Syriac cuisine culture on national and international platforms. A standard recipe for Syriac cuisine should be prepared in cooperation with experts and academics in the field. These dishes should be passed on to future generations by knowing which ingredients are included in the dishes, cooking times, methods and degrees. It is seen that it is essential to maintain and protect the local cuisine culture, which has an important position among cultural values. The rich culinary culture of the Assyrians should be promoted on various platforms. Assyrian feasts should be promoted with the support of the governorship and municipalities, and the food served at the celebrations should be served in restaurants in the region.

Mardin, which is an important gastronomy destination, has become a tourism center with its historical texture and richness of food and wine. Assyrians' dishes, which are a part of Mardin's kitchen mosaic, should be served in restaurants in the region.



T.C.
İSTANBUL AYVANSARAY ÜNİVERSİTESİ
REKTÖRLÜK

Sayı : E-31675095-100-2100001363
Konu : Etik Kurul Raporu Hk.

23.02.2021

Sayın Araştırmacı Büşra Macit ÇİFTÇİBAŞI

“Süryani Mutfak Kültürü: Mardin Örneği” konulu çalışmanız 09/02/2021 tarih 2021/01 sayılı Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulunda görüşülmüş olup; Akademik Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu üyelerinin değerlendirmesi sonucunda söz konusu çalışmanın etik ilkelere uygun olduğuna karar verilmiştir.

Prof. Dr. Barış BULUNMAZ
Rektör Yardımcısı

Ayvansaray Caddesi, No:45, 34087, Balat - İstanbul
Tel: 4447696 Faks: +90 212 6214503
E-Posta: info@ayvansaray.edu.tr Elektronik Ağ: www.ayvansaray.edu.tr

Bilgi: Medine Buse YILMAZ
Yazı İşleri Birim Müdürü



Bu belge 5070 sayılı elektronik imza kanununa göre güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

DoÄYrulama adresi: <https://ebys.ayvansaray.edu.tr/BelgeDogrulama> - DoÄYrulama kodu: B57ECE0