



Eski Mezopotamya Mutfak Kültürünün Günümüz Diyarbakır Mutfağı Üzerine Etkileri (The Effects of Ancient Mesopotamian Culinary Culture on Today's Diyarbakır Cuisine)

* Erençül ARSLANTAŞ^a , Ecem İNCE KARAÇEPER^b 

^a Istanbul Kent University, School of Foreign Languages, Turkish Preparatory School, Istanbul/Türkiye

^b Istanbul Kent University, Faculty of Art and Design, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.05.2023

Kabul Tarihi: 26.06.2023

Anahtar Kelimeler

Mezopotamya

Gastronomi

Mutfak kültürü

Mezopotamya mutfağı

Diyarbakır mutfağı

Öz

Mezopotamya, kültürlerin beşiği olarak bilinen bir bölgedir. Bu bölge dünya tarihinin, kültürünün, şehirleşmesinin ve mutfağının gelişmesinde etkili olmuştur. Diyarbakır ise Eski Mezopotamya coğrafyasının içerisinde kalan bir şehirdir. Araştırmanın amacı, dünya mutfaklarının çıkış noktası olarak görülen Mezopotamya mutfak kültürünün; günümüz Diyarbakır mutfağı üzerine olan etkilerinin araştırılmasıdır. Bu etki bağlamında; ürünlere, pişirme tekniklerine, yiyeceklere, içeceklere ve tariflere yer verilmiştir. Mezopotamya ve Diyarbakır önce kendi içinde tarihi ve coğrafyasıyla değerlendirilmiş, ayrı ayrı mutfak kültürleri incelenmiştir. Mutfak kültürlerini karşılaştırmak için nitel araştırma yaklaşımı benimsenerek gerçekleştirilen araştırmanın verileri doküman incelemesi yoluyla elde edilmiştir. Sonuç olarak Eski Mezopotamya mutfak kültürünün büyük ölçüde kullanılan ürünler, pişirme teknikleri, mutfak yapısı, geliştirilen tarifler bakımından günümüz Diyarbakır mutfağını etkilediği görülmüştür.

Keywords

Mesopotamia

Gastronomy

Culinary culture

Mesopotamian cuisine

Diyarbakır cuisine

Abstract

Mesopotamia is a region known as the cradle of cultures. This region has been influential in the development of world history, culture, urbanization and cuisine. Diyarbakır is a city within the geography of Ancient Mesopotamia. The aim of the research is the Mesopotamian cuisine culture, which is seen as the starting point of world cuisines; is to investigate its effects on today's Diyarbakır cuisine. In the context of this effect; products, cooking techniques, drinks, foods and recipes were examined. Mesopotamia and Diyarbakır were first evaluated with their history and geography. Culinary cultures were examined separately. Then the two culinary cultures were compared with each other. A qualitative research approach was adopted to compare culinary cultures. The data of the research carried out were obtained through document analysis. As a result, it has been seen that the ancient Mesopotamian cuisine culture greatly influenced today's Diyarbakır cuisine.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ecem.ince@kent.edu.tr (E. İnce Karaçeper)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1238