

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

GİRİŞ

İnsanların var oluş süreçlerinden bugüne kadar beslenme en temel ihtiyaçlarından biri olmuştur. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde de fiziksel ihtiyaçlar içerisinde yer alan beslenme, piramidin en temelini oluşturmaktadır. Yani Maslow'a göre insanoğlu beslenme, su, barınma gibi en temel fiziksel ihtiyaçlarını gideremezse piramidin daha üst sıralarındaki ihtiyaçlarını düşünemeyeceğini ve bunları giderebileceğini ifade etmektedir. İnsanlar ancak fiziksel basamaktaki ihtiyaçlarını giderebilirlerse güvenlik, ait olma, değer görme ve kendini gerçekleştirme basamaklarına geçebilirler. Kısacası insanların var olduklarından beri temel problemi beslenmedir.

Önceleri beslenme sadece karnını doyurmak, vahşi doğada ayakta kalabilmek anlamına gelirken zamanla bu anlamını genişletmiştir. İnsanlar çığ yedikleri et ve sebzeleri, ateşin bulunmasıyla pişirmeyi öğrenmiş daha sonra ise pişirdikleri bu besinlere yemek şeklini vermeyi öğrenmişlerdir. Coğrafi keşifler, savaşlar, göçler ve seyahatler ile çeşitli kültürlerle ait gıdalar diğer kültürlerle taşınmış bu da zamanla daha çeşitli daha zengin yemeklerin yapılmasına vesile olmuştur.

Zamanla pişirme teknikleri gelişmiş, çeşitli besinler bir araya getirilerek yemek oluşturulmuş, görselliğe önem vererek sunumlar geliştirmiştir. Bütün bu süreçte beslenme ve mutfak kavramları bir sanata dönüşmüştür. Günümüzde mutfak eğitimleri de bu doğrultuda "Mutfak Sanatları" adı altında verilmektedir.

Bu sanatın temellerinin atıldığı yer olarak ise Eski Mezopotamya coğrafyası görülmektedir. Eski Mezopotamya çok geniş topraklara yayılan, uzun yıllar üzerinde birçok devletin hüküm sürdüğü kadim toprakları ifade etmek için kullanılan bir terimdir. Bu topraklarda ilk yerleşik yaşam başlamış, ateş ilk kez keşfedilmiş, gastronomik gelişmeler ilk defa yaşanmıştır. Birçok önemli gelişmenin başlangıç noktası kabul edilen Mezopotamya, medeniyetlerin de beşiği kabul edilmiştir. Medeniyetlerin beşiği olan Mezopotamya gastronominin de beşiğidir. Genel olarak bütün dünya mutfaklarının Mezopotamya topraklarından çıktığı düşünülmektedir. Bu bağlamda, araştırmanın amacı medeniyetlerin ortaya çıkış merkezi olan Mezopotamya'da gelişen yemek sanatının günümüz Diyarbakır mutfağı üzerine etkilerini detaylıca değerlendirmektir. Diyarbakır şehrinin araştırma alanı olarak seçilme sebebi ise Mezopotamya coğrafyası içinde yer alan önemli bir destinasyon olması ve zengin mutfak kültürüne ev sahipliği yapmasıdır. Araştırma hem Eski Mezopotamya mutfak kültürünü hem de günümüz Diyarbakır mutfak kültürünü karşılaştırıyor olması ve daha önce araştırılmamış olması nedeniyle de büyük önem taşımaktadır. Bu kapsamda, çok geniş bir geçmişe sahip olan Mezopotamya tarihi, coğrafyası ve mutfağı ana hatlarıyla incelenmiştir. Mezopotamya kültür unsurlarından biri olan Diyarbakır'ın günümüz mutfağına yansıyan etkileri değerlendirilmiştir.

Eski Mezopotamya Tarihi ve Coğrafyası

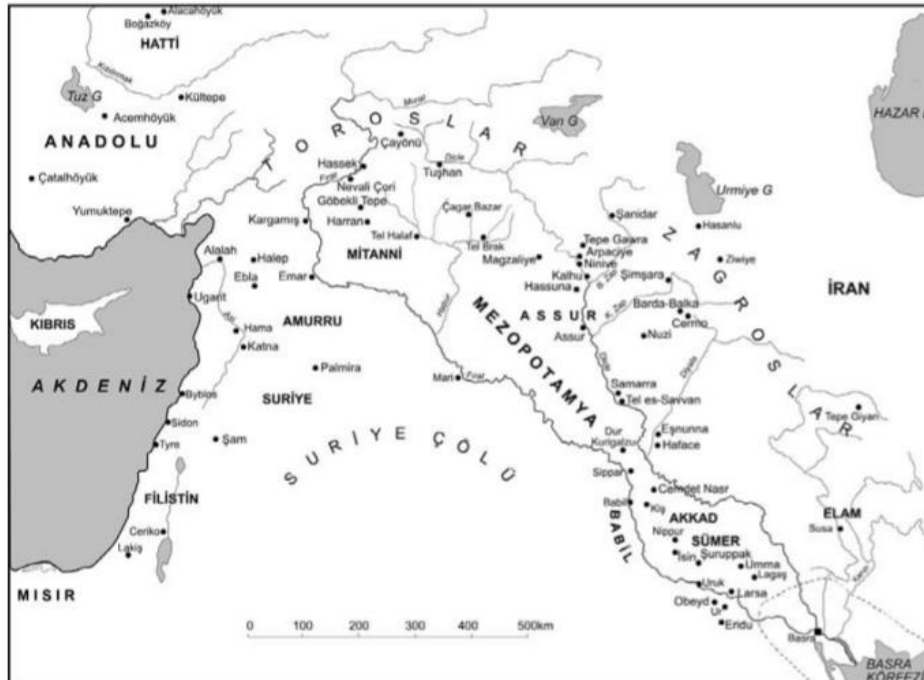
Mezopotamya kelimesi, Eski Yunancadan gelmektedir ve iki ırmak arasında kalan bölge demektir. Burada sözü geçen iki ırmak Dicle ve Fırat'tır. Mesos (orta), potamos (ırmak) sözcüklerinin birleşimidir. Mezopotamya olarak anılan bölgenin büyük bir çoğunluğu günümüz Irak toprakları içerisinde, bir kısmı da Türkiye ve Suriye toprakları içerisinde (Tekin, 2014). Mezopotamya birçok kaynakta "medeniyetlerin beşiği" olarak geçmektedir. Mezopotamya adı sadece bir coğrafi terim olarak kullanılmamakta aynı zamanda bölgenin kültürünü de ifade etmektedir (Köroğlu, 2012).

Mezopotamya Dicle ve Fırat nehirlerini de içine aldığı için oldukça verimli topraklara sahiptir. Bu da eski çağlarda insanların bu coğrafyayı yerleşim yeri olarak belirlemesine sebep olmuştur. İki nehir birleşip "Şattül Arap" adını alır

ve İran Körfezine suları dökülmektedir. İki nehrin arasında da “ada” anlamına gelen “Al Jazirah” bulunmaktadır (Balcıoğulları, 2018).

Bölgeye ilk yerleşenlerin Ubeydler olduğu yönünde görüşler fazladır. Daha sonra bölgede Sümerler, Akadlar, Umlar, Babiller, Asurlular, Persler, Romalılar, Emeviler, Abbasiler hüküm sürmüşlerdir (Talas, 2020).

Mezopotamya kavramı günümüzde; Toros Dağları, Basra Körfezi, Zagros Dağları, Suriye Çölü ile sınırları belirlenen alan için kullanılır (Köroğlu, 2012). Mezopotamya coğrafi, iklimsel, kültürel olarak iki bölgeye ayrılır. Bunlar aşağı Mezopotamya ve Yukarı Mezopotamya’dır. Daha çok medeniyetlerin beşiği olarak literatürde yer alan kısmı Aşağı Mezopotamya’dır. Aşağı Mezopotamya; tarım arazilerinin, çölün, bataklıkların olduğu farklı iklimsel ve ekolojik yapıya sahipken Yukarı Mezopotamya yarı kurak yaylalarla çevrilidir (Tekin, 2014). Bu da Aşağı Mezopotamya tarlalarının daha verimli olduğu anlamına gelmektedir. Aşağıdaki haritadan da anlaşıldığı üzere Mezopotamya toprakları oldukça geniştir ve bu geniş toprakların bir kısmı da Anadolu’dan geçmektedir.



Şekil 1. Eski Mezopotamya ve Yakın Çevresi (Köroğlu, 2012, s.95).

Eski Mezopotamya Mutfağı

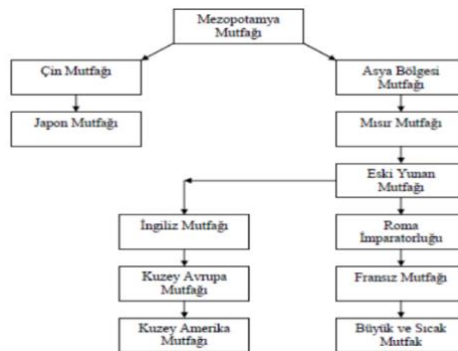
Gastronomiyle ilgili araştırmalar son yıllarda artış göstermiştir. Araştırmacılar; insanların yeme alışkanlıklarını, eski mutfakları, mutfak tarihini araştırmaya yoğunlaşmışlardır. Bu bağlamda “medeniyetlerin beşiği” olarak bilinen; tarımın, kültürün, kentleşmenin temellerinin atıldığı yer olarak görülen Mezopotamya’nın yeri elbette ki çok farklıdır. Medeniyetlerin beşiği Mezopotamya gastronomisinin de adeta beşiği gibidir. Mutfak kültürünün temelini Mezopotamya topraklarında atıldığı düşünülmektedir (Soğandereli, 2020). Çünkü Neolitik dönemle ilgili en eski kaynaklar bu coğrafyadan çıkmıştır (Düzgün & Durlu Özkaya, 2015). Ateşin keşfiyle gelişmeye başlayan mutfak kültürü ve neolitik çağ ile tarımsal gelişmeler yaşamış ve mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur. Tarımın da ilk yapıldığı yer olan Mezopotamya, bu doğrultuda bütün dünya mutfaklarının de temelini oluşturmuştur. Arkeolojik kazılar sonucunda bulunan tabletlerde de Mezopotamya uygarlığı olan Hititlere ait beslenme alışkanlıklarına ve mutfak kültürlerine ait bilgilere ulaşılmaktadır (Akın & Balıkcı, 2018). Bayram törenlerini anlatan Hitit metinlerinden de bölgenin mutfak kültürüyle ilgili bilgiler edinilmektedir. Bu bayramlarda şölenler, şenlikler

yapılmaktadır; bolca yemek yenilmekte ve tanrılara kurbanlar sunulmaktadır. Ayrıca, Hititliler tanrılarını insan olarak tasvir ettikleri için onlara kendi yedikleri ve içtiklerini sunmaktadırlar (Soğandereli, 2020). Çiğdem Bayramında; kralın oturduğu, yemek yenileceği yerin ilan edildiği, tanrılara inek-boğa-keçi ve koyun çiğ etlerinin sunulduğu, etlerin yanına şarap konulduğu ve aşçılar tarafından pişirilmiş kuyruk yağının ekmeğin üzerine gezdirildiği belirtilmektedir (Ünal, 2007). Yine saray mutfaklarına, kral sofralarına ve şölenlere ait bilgilere de çeşitli arkeolojik kazılardan, tabletlerden, yazıtlardan, şölen kayıtlarının tutulduğu metinlerden ulaşılmaktadır. Çivili yazılı belgeler arasında besin maddelerinin, içeceklerinin, hayvan isimlerinin olduğu tabletler; sözcük listeleri, levhalar, duvar kabartmaları gibi kayıtlardan Mezopotamya mutfağıyla ilgili bilgilere ulaşılmaktadır (Öz, 2016).

Birinci bölümde de bahsedildiği gibi “Mezopotamya” ifadesi çok geniş bir coğrafyayı ve tarihi ifade etmektedir. Bu yüzden Mezopotamya mutfağı denilince bu topraklarda çok geniş bir zaman diliminde yaşamış birçok milletin mutfak kültüründen bahsedilmektedir. Bu mutfak kültürünün içinde Sümerler, Akadlar, Umlar, Babiller, Asurlular, Persler, Romalılar, Emeviler, Abbasiler ve Hititler yer almaktadır. Bütün bu kültürlerin bağlamında araştırmada Mezopotamya'nın mutfağı, yetiştirdiği ürünleri, içecekleri, yiyecekleri, yeme gelenekleri, pişirme yöntemleri ve mutfak araç-gereçleri incelenmektedir.

Mezopotamya aynı zamanda coğrafi şartlarından dolayı “Bereketli Hilâl” olarak adlandırılan bölgedir. Bu bölgenin mutfağı ile ilgili bilgilere; yazıdan önceki dönemler için arkeolojik çalışmalardan, yazıdan sonraki dönemler için ise yazılı kaynaklardan ulaşılmaktadır. Sümerce ve Akadça yazılan yazıtlarda beslenme kültüründen bahsedilmiş hatta iki tablet tamamen beslenmeye ayrılmıştır. Günümüzde bu tabletler Yale Üniversitesinde bulunmaktadır (Soğandereli, 2020).

Mutfak kültürü kavramı; yiyecek-içecek çeşitlerinin, bunların hazırlanmasının, pişirilmesinin, saklanmasının, tüketilmesinin, mutfakla ilgili mekânların, araç ve gereçlerin, geleneklerin tamamını ifade etmektedir (Dündar, 2018). Bu araştırmada Mezopotamya mutfağına da bu bağlamlarda bakılmaktadır. Türk mutfağını etkileyen birçok unsur vardır. Coğrafya, din, iklim, kültür, ekonomi, etkilenilen ülkeler bunlardan sadece birkaçıdır. Türk milleti göçebe yaşadığı hayattan dolayı birçok farklı kültürden ve coğrafyadan bu anlamda etkilenmiştir. Orta Asya'da göçebe hayatla başlayan Türk mutfak kültürü, yerleşik hayatla Anadolu'da devam etmiş ve günümüz Türk mutfak kültürünü oluşturmuştur. Genel olarak Türk mutfağı Bizans, Avrupa, Çin, İran, Arap ve Akdeniz mutfaklarından etkilenerek gelişim göstermiştir (Düzgün & Durlu Özkaya, 2015). Türk mutfağını oldukça fazla etkilemiş bu kültürlerden biri de Mezopotamya mutfak kültürüdür.



Şekil 2. Mezopotamya Mutfağı (Çetin, 1993).

Mezopotamya mutfağı birçok mutfağın temeli olarak görülmekte ve etkilediği mutfaklar olarak yukarıdaki tabloya yer verilmektedir (Düzgün & Durlu Özkaya, 2015). Bu tablodan da anlaşıldığı üzere Mezopotamya mutfağı dünya mutfaklarının neredeyse tamamının temelini oluşturmaktadır.

Birçok araştırmaya bakıldığı zaman yemek pişirmenin gelişim gösterdiği, sadece karın doyurmaktan çıkıp günümüz mutfaklarını oluşturmaya başladığı hâlinin temeli Mezopotamya'da atılmıştır. Yukarıda verilen tablo Mezopotamya mutfağının neredeyse tüm dünya mutfaklarının temeli olduğunu göstermektedir. Mezopotamya mutfağı tabloya göre önce Çin ve Asya mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır. Çin mutfağı Japon mutfağını etkilemektedir. Asya mutfağı ise; Mısır, Eski Yunan, Roma ve Fransız mutfağının temelini oluştururken Eski Yunan mutfağı da İngiliz, Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarının temelini oluşturmaktadır (Düzgün & Durlu Özkaya, 2015). İlk yerleşik hayatın başladığı, verimli tarım arazilerinin olduğu, mutfak araç-gereçlerinin geliştirildiği Mezopotamya mutfakların da beşiği olmuştur.

Eski Mezopotamya'da Yiyecekler

Mezopotamya çok geniş bir coğrafi havzaya sahip olduğu için mutfak kültüründe kullandığı ürünler de oldukça geniştir. Eski dönemlerde, bu coğrafyada kullanılan gıda ürünlerine; tabletlerden, edebî eserlerden, arkeolojik kazılardan ve eski yemek kitaplarından ulaşılmaktadır. Bottero (2005)'ya göre, Eski Mezopotamya mutfağında şu ürünler yer almaktadır: tahıllar, bitkiler, hurma, elma, armut, incir, nar, üzüm, soğan, kök bitkiler, yermantarı, mantar, baharatlar, büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri, domuz, kümes hayvanları, yumurta, av hayvanları, deniz ürünleri, kaplumbağa, kabuklu deniz böcekleri, çekirge, süt, tereyağı, domuz yağı, susam yağı, zeytin yağı, ağaç şırası, arı balı, tuz ve kül.

Her mutfak kültüründe, her coğrafyada ekmek çok önemlidir. Arpa, buğday gibi tahılların çok üretildiği ve önemli olduğu Mezopotamya'da ise mutfak kültüründe üç yüze yakın ekmek çeşidi vardır. Bunlardan bazıları: yağlı, sütü, biralı, tatlı, baharatlı, meyveli ekmektir (Pollock, 2004; Bottero,2005). Önce mayasız yapılan ekmekler, zamanla; mayalı, mayasız olarak çeşitlenmiştir. Çeşitlenme sadece mayalı olup olmamasında değil; boyutunda, içinde kullanılan malzemelerde de olmuştur. Eski Mezopotamya kültüründe de ekmeğin ayrı bir yeri vardır. Yazıyı icat eden Mezopotamya kültürünün bir parçası olan Sümerlere ait tabletlerde de ekmekle ilgili ifadeler yer verilmiştir. Ekmek bugün Anadolu'da "tandır" adıyla kullanılan, Eski Mezopotamya'da ise "tinuri" adıyla ifade edilen bir tür fırında pişirilmekteydi (Soğandereli, 2020). Hititlerde kutsal kabul edilen ekmek; tahıllardan elde edilen un, su, tuz, maya ile bir araya getirilir ve ekmek oluşturulurdu (Şahingöz, Akbulut & Örgün, 2015). Hititlerdeki ekmek çeşitleri şunlardı: yufka, somun, kurban ekmeği, ay çöreği, sıcak ekmek, bayat ekmek, beyaz ekmek, ıslak ekmek, ballı ekmek, yağlı ekmek, tatlı ekmek, acı ekmek, narlı ekmek, buğday, çavdar, arpa ekmeği, susamlı ekmek, bezelyeli ekmek, biralı ekmek, mayalı ekmek, mayasız ekmek, yolculuk ekmeği, asker ekmeği, diş ekmeği (Ünal, 2007). Mezopotamya uygarlığı olan Hititlerde buğday, mısır, pirinç unu, ekmek, makarna, bulgur gibi tahıl ürünleri kullanılmıştır (Akın & Balıkcı, 2018). Baklagil olarak daha çok mercimek, nohut, bezelye kullanılmıştır (Öz, 2016).

Çorba; bazı kültürlerde hiç yoktur, bazı kültürlerde neredeyse her öğünde tüketilebilen bir üründür. Mezopotamya mutfak kültüründe çorba hakimiyet göstermektedir. Bu kültürde çorbalar genellikle çeşitli sebzelerden yapılmaktadır. Ünal (2007)'a göre Hititlerde yapılan çorbalar; nohut, bakla, bezelye, mercimek çorbasıdır. Bunların yanında, buğday, arpa, irmik, bulgurla yapılan bulamaçlar; sebzeli çorbalar; geyik eti suyuyla yapılmış çorbalar da yer almaktadır. Geyik etiyle yapılmış çorba da kral çorbası olarak bilinmektedir.

Mezopotamya coğrafyasında tüketilen çok çeşitli sebze meyve vardır (Kaufman,2006). Bunlar; soğan, sarımsak, pırasa, marul, lahana, salatalık, turp, havuç, pancar ve bezelyedir. Sebzeler genelde çorba yapımında da kullanılmıştır(Güveloğlu, 2015). Hitit metinlerinde bazı meyvelerin adları geçmektedir. Bunlar; üzüm, elma, kayısı, incir, muşmula, hurma, zeytin, nar, ceviz, fındık, Antep fıstığı ve bademdir (Yakar, 2007).

Et ve et ürünleri, avcı-toplayıcı dönemlerden beri birçok mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır. Başta avcı olan insanlar, vahşi ya da vahşi olmayan hayvanları avlamaktadır. Avladıkları bu hayvan etlerini, ilk zamanlar çiğ tüketirken; ateşin bulunması ile pişirme yöntemlerini geliştirdikleri anlaşılmaktadır. Mezopotamya'da hem büyükbaş hem küçükbaş hayvan tüketilmektedir. Kırmızı etin yanı sıra kümes hayvanlarının ve deniz ürünlerinin de bu coğrafyada tüketildiği görülmektedir. Mezopotamya'da eti tüketilen belli başlı hayvanlar şunlardır: balık, koyun, domuz, keçi, sığır (Soğandereli, 2020). Bu et ürünlerin yanı sıra kaynaklarda; tavşan, antilop, kuş türleri, geyik, ceylan, koç, kuzu, ördek, kaz, güvercin ve tavşan gibi etlerin de tüketildiği görülmektedir (Öz, 2016).

Süt ve süt ürünleri de Mezopotamya mutfak kültüründe çok sık kullanılmaktadır. Bottero (2005)'ya göre bölgede kullanılan yirmiye yakın peynir çeşidi vardır. Hitit metinlerinde süt ürünleri; peynir, koyun sütü, yoğurt, ekşimiş süt ve tatlı süt olarak ifade edilmektedir (Alp, 2003).

Yemeklerin yapımında temel malzemelerden biri olan yağ, Mezopotamya'da da önem arz etmektedir. Bu coğrafyada hem bitkisel hem de hayvansal bazlı yağların yemek yapımında kullanıldığı görülmektedir. Tereyağı, Bereketli Hilâl olarak adlandırılan bölgede önemli olan bir yağ çeşididir. Günümüzde önemi giderek artan sade yağ da tereyağının kazeini alınmış hâlidir. Bu yağ çeşidine Mezopotamya'da da rastlanmaktadır. Dönemde bu coğrafyada, tereyağı dönüştürülüp sade yağ olarak da kullanılmaktadır (Güveloğlu, 2015). Bitkisel bazlı yağlar için keten otu, keten tohumu, yalancı safran, zeytin ve susam kullanılmıştır (Soğandereli, 2020).

Baharatlar çeşitli coğrafyalarda, tarihlerde ve zamanlarda mutfaklarda sıklıkla kullanılmıştır. Bazı mutfaklarda baharatlar az ya da kısıtlıyken bazı mutfaklarda en önemli unsur olarak kabul edilir ve çok çeşitlidir. Baharat temel olarak yemeğe çeşni vermesi için kullanılır. Mezopotamya yemek kültüründe de baharatların yeri vardır. Arkeolojik kazılardan ve tabletlerden edindiğimiz bilgilere göre bu coğrafyada adı en çok adı geçen baharatlar; kimyon, kişniş, kekik ve çörek otudur (Soğandereli, 2020).

Sos, bazı kültürlerde yemeğin tamamlayıcısı olarak görülürken bazı kültürlerde ise ana unsurdur. Çok erken bir dönem olmasına rağmen Eski Mezopotamya'da sos ya da marinasyon yapıldığı görülmektedir. Zeytinyağı ve bal ile yapılan sos yemek servis edilirken etlerin üzerine dökülmekte, et şarapla yumuşatılmaktadır. Aslında Roma mutfağının bir unsuru olarak görülen bu tamamlayıcılar Roma mutfağından önce Mezopotamya mutfağında da yer almaktadırlar (Ünal, 2007). Bal, Hititler için çok önemlidir. Tanrılar için yapılan heykellerin ağzına yağ ve bal sürülür, bunun gerçekten tanrının ağzından midesine gideceğine inanılmaktadır (Akın & Balıkcı, 2018).

Akadça yazılmış tabletlerde bu mutfak kültürüne ait bilgilere ulaşılabilir. Bu tabletlerde farklı yemek tariflerine yer verilmektedir. İlk zamanlar bu tariflerin bazıları ilaç tarifi olarak düşünülmüştür fakat üzerinde yapılan araştırmalar sonucunda bu tariflerin aslında yemek tarifi olduğu anlaşılmıştır. Bottero (2005)'ya göre birkaç yemek tarifi şu şekildedir:

Oğlak Haşlaması

- Baş, ayaklar ve kuyruk ateşe tutulur.
- Su hazırlanır.
- İçine yağ, soğan, pırasa, sarımsak, kan ve taze peynir koyulur.
- Ateşten almadan önce ufalanmış tahıl küspesi kırıntıları konulur.

Et Haşlaması

- Su hazırlanır.
- İçine yağ konur.
- Sarımsak, pırasa eklenir.
- Tariften yola çıkarak günümüzdeki “stok” yapma tekniğinin o zaman kullanıldığı görülmektedir.

Kızıl Haşlama

- Yağ, takım ciğer, işkembe, ince bağırsak suya atılır.
- Tuz, öğütülmüş malt, soğan, kimyon, kişniş, pırasa eklenir.
- Et pişmeden önce kurban edilen hayvanın kanında bekletilmelidir.
- Bu kan en son karışıma eklenir.

Küçük Kuşların Etleriyle Yapılan Güveç Tarifi

- Kuşların kafaları ve ayakları ayrılır.
- Kursak, yürek ve ciğerleri çıkarılır.
- Temizlenir ve yıkanır.
- Bir kazanın içine kuş, taşlıkları ve yürekleri atılır ve ateşe konur.
- Su ve çırpılmış süt başka bir tencerede ateşe konur.
- Kazandaki et suyunu çekerken harçlar ayıklanır. Kalan bölüm tuzlanır.
- Et, sütün olduğu tencereye sedefotuyla birlikte konulur.
- Süt kaynayınca soğan, pırasa, sarımsak ve su eklenir.
- Ekmek yapılır.
- Kuşlar belli bir düzene göre dizilir ve iç organlarıyla süslenir.

Ünal (2007)'a göre birkaç yemek tarifi şu şekildedir:

Şiş Kebabı

- Yaban keçisinin ciğer, yürek ve boyun kısmından etler şişe geçirilir.
- Yağlı etler ekmeğin üzerine konularak servis edilir.

Narlı Koyun Budu

- Et 12 cm. derinliğinde kesilir ve içine nar taneleri koyulur.
- Nar bulunmazsa üzüm kuru ya da can eriği koyulabilir.
- Sarımsak, kuyruk yağı, yürek ve ciğer de eklenir.

- Bal, kırmızı şarap, yağ ve lapa geniş kaba koyulur.
- Defne yaprağı, kekik, nane baharatlarından eklenir.
- Hazırlanan bu karışıma koyun budu bulanır.
- Üzerine kaya tuzu serpilir.

Eski Mezopotamya’da İçecekler

Mezopotamya’daki içeceklerle ilgili bilgi, yiyeceklerle ilgili bilgilerden daha kısıtlıdır. Mezopotamya’da çok tüketildiği düşünülen içecek biradır. Hammurabi belgelerinde bile bira ile ilgili yasalar bulunmaktadır. Örneğin; meyhane tarzı yapıların olduğu, bira dağıtımın kontrol altına alındığı, sabit fiyat ayarlaması yapıldığı, biraya hile karıştırılanların bira küplerinde boğularak ölmeye mahkûm edildiği yazılmaktadır (Güloğlu, 2014). Güzel kokulu bitkiler ya da bal-hurma eklenen bira günümüzde olduğu gibi posasından ayrılıp içilemediği için genellikle pipete benzer bir çubuk (altın, gümüş, laciverttaştan yapılan) yardımıyla içilmekte ve bu birçok çizimde gösterilmektedir (Bober, 2017).

Bira dışında Mezopotamya’da sık tüketilen bir diğer içecek şaraptır. Şarap zenginlerin içeceği sayılmaktadır. Şarabın günümüzde olduğu gibi üretildiği ve saklandığı mahzenler olduğu düşünülmektedir. Mahzenlerin varlığı somut olarak günümüzde karşımıza çıkmamaktadır. Fakat eski yazılı metinlerde şarap evi anlamına gelen “bit karanim” sözcük öbeği sebebiyle bu mahzenlerin var olduğu düşünülmektedir (Soğandereli, 2020). Hititlerde şarap ve biraların bal ile tatlandırıldığı da görülmektedir (Üreten, 2011). Babil kitabelerinde; kral, şölende tüketilen şarabın miktarının fazlalığını anlatmak için şarabı nehrin sularına benzetmektedir (Öz, 2016). Bira ve şarap aynı zamanda kral sofraları ve şölenlerin de en sık tüketilen içecekler arasındadır (Öz, 2016). Hititlerin buğday ve arpayı ezip mayalandırmasıyla bozayı ilk defa elde eden uygarlık olduğu da düşünülmektedir (Akın & Balıkçı, 2018).

Eski Mezopotamya’da Pişirme Yöntemleri

Mezopotamya’da ateşin bulunması ve yiyecek pişirilmesinde kullanılmasıyla birlikte ocak ve fırınlar yapılmıştır. Yemekler; ocaklarda, fırınlarda ve ızgaralarda pişirmeye başlanmıştır. Eski zamanlarda bütün kültürlerde görüldüğü üzere ocak ve fırın hem ısınmayı sağlamış hem de yemek pişirmede kullanılmıştır. Arkeolojik kazılarda da ocak, fırın ve diğer mutfak araç ve gereçleriyle ilgili kalıntılar bulunmuştur. Hititler döneminde genel olarak kullanılan ve kazılarda kalıntıları bulunan mutfak araç ve gereçleri şunlardır: seramik kaplar, testiler, çaydanlıklar, çanaklar, fincanlar, içki kapları, tencere, ibrik, kâse, bardak, tas, güveç kabı, kaşık, kepçe, süzgeç, tepsi ve leğendir (Akın & Balıkçı, 2018).

Pişirme yöntemi olarak birçok yöntem uygulanmaktadır. Bunlar; kızartma, haşlama, kaynatma ve ızgara yapmadır. Yemekler genellikle kazanlarda pişirilmektedir. Hafif pişirme ve uzun pişirme yöntemleri uygulanmaktadır. Haşlama yöntemi kullanılmaktadır. Neyin haşlandığına göre ise yemeğe; et haşlaması, oğlak haşlaması, güvercin haşlaması gibi isimler verilmektedir (Soğandereli, 2020). Yeni Asur Dönemi belgelerinde yiyeceklerin pişirilmesiyle ilgili “kavrulmuş”, “az pişirilmiş”, “tuzlanmış”, “sıcak servis edilen” gibi ifadeler yer almaktadır (Öz, 2016). Hitit tabletlerinde ise buğday tanelerinin kızartılarak ya da kavrularak tüketildiği görülmektedir (Akın & Balıkçı, 2018).

Eski Mezopotamya’da Yemek ile İlgili Gelenek ve Görenekler

Mezopotamya’da yemek yeme ile ilgili geleneklere bakıldığı zaman, ailelerin kendi evlerinde yediği yemekler dışında saray mutfağı ve kral sofralarının, çeşitli şölenlerin, kurban törenlerinin ve ölü yemeklerinin olduğu görülmektedir. Kral sofraları ve şölenlerle ilgili birçok ayrıntı hem tabletlerde hem yazılı diğer kaynaklarda hem de arkeolojik kazılarda verilmektedir. Şölenler kralların güç gösterinde buldukları, halklarıyla bir araya geldikleri ve aç olan vatandaşları doyurdukları bir gelenek haline gelmektedir. Şölenlere kimlerin katıldığı, kaç kişinin katıldığı, nerede yapıldığı, neler yenildiği ve içildiği kayıtlarda belirtilmektedir. Kralın verdiği bir şölenle ilgili yazıtta, sadece “yağlı sığır, dana, koyun, ilkbahar kuzusu, dişi geyik, ceylan, ördek, kaz, yaban kazı, kuş, güvercin, kumru, balık, Arap tavşanı, yumurta, ekmek, bira, şarap, bezelye, susam, sebze, yağ, malt, baharat, arpa, üzüm, tahıl, şıra, nar, fıstık, sarımsak, bal, tereyağı, kavrulmuş mercimek, şalgam demeti, süt, peynir, kabuksuz badem, hurma, kimyon, rezene, incir, biber, sedefotu, kekik, adamotu, kırmızı soğan ve zeytin” gibi ürünlerin bu şölenle tüketildiğinin kaydı bulunmaktadır (Öz, 2016).

Bir diğer gelenek olarak ölü yemekleri işaret edilmektedir. Ölü yemekleri ile hem tanrıya saygı sunmak hem de ölümlere vefalarını iletmek amaçlanmaktadır. Ayrıca, Mezopotamya’da kralların ve kraliyet üyelerinin, eşyaları ve yiyecekleriyle birlikte gömülmesi ise başka bir gelenek olarak gösterilmektedir (Öz, 2016). Benzeri gelenek, Mısır’daki piramitlerde de karşımıza çıkmaktadır. Dünyada birçok yerde eşya ile gömülme geleneği bulunmaktadır. Bu geleneğin asıl amacı ölümden sonraki hayata duyulan inançtır. Ölen kişinin bir gün dirileceği ve bu eşyalarını kullanmaya devam edeceği şeklinde bir anlayış hakimdir.

Diyarbakır Tarihi ve Coğrafyası

Diyarbakır günümüzde Türkiye’nin Güneydoğusunda yer alan bir şehirdir. Diyarbakır bir Mezopotamya şehridir. Mezopotamya olarak adlandırılan bölgenin kuzeyinde yer alan şehir, “Bereketli Hilâl” içerisinde yer almaktadır. Dicle ve Fırat Nehirlerinin verdiği bereket ile tarih boyunca verimli topraklara sahip olmuştur. Tarih öncesi çağlardaki yerleşim yerlerinden olan Hallam Çemi, Çayönü, Demirci Höyük ve Körtik Tepe Diyarbakır şehrinin içerisinde yer almıştır (Ateş, 2021). Bu sebeple de çok uzun bir geçmişe sahiptir. Diyarbakır’da hüküm sürenler; Asurlular, Urartular, İskitler, Medler, Persler, Selevkoslar, Partlar ve Büyük İskender, Romalılar, Bizanslılar ve Osmanlılardır. Diyarbakır uzun yıllar Romalıların hakimiyetinde kalmış bir şehirdir. Romalılardan sonra Partlar’ın hükümdarlığına giren Diyarbakır, M.S. 226 yılında Sasanlıların yönetiminde, M.S. 395 yılında ise şehir Bizans hakimiyetine geçmiştir. Arkasından sırasıyla M.S. 661 yılında Emevilerin, 750’de Abbasilerin, 869’da Şeyhoğullarının, 930’da Hamdanilerin, 980’de Büveyhoğullarının, 984’te Mervani’nin yönetiminde hayat sürmüştür. 1085’te Büyük Selçuklular, 1093’te Suriye Selçukluları, 1097’de İnaoğulları, 1142’de Nisanoğulları, 1183’te Artukoğulları, 1232’de Eyyübiler, 1401’de Akkoyunlular şehrin hakimiyetini ele almıştır. Son olarak, 1515 yılında ise Diyarbakır Osmanlı İmparatorluğu’nun yönetimine geçmiştir (Beysanoğlu, 1987-1990).

Diyarbakır’da hüküm süren bu kadar devletin olması, burada yaşayan halkların da çok çeşitli olmasını beraberinde getirmiştir. Diyarbakır’da yüzyıllar boyunca Türk, Kürt, Ermeni, Arap, Süryani, Zaza halkları birlikte yaşamışlardır. Bu de şehrin etnik çeşitliliğini arttırmıştır.

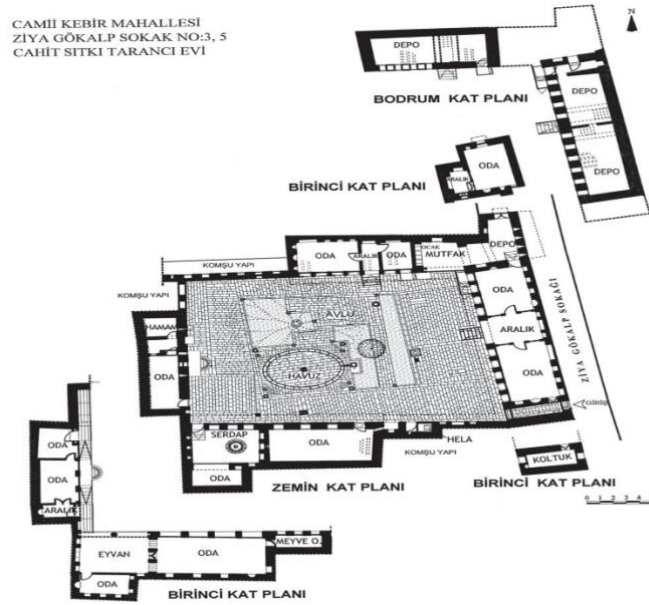
Diyarbakır Mutfağı

Diyarbakır, bulunduğu coğrafi konum ve sahip olduğu iklim özellikleri dolayısıyla verimli topraklara sahiptir. Tarih boyunca sahip olduğu bu verimli topraklar ve üzerinden hiç eksik olmayan güneş sayesinde şehirde birçok ürün yetiştirilmiştir. Yine bu durum, kendisine has bir gastronomisinin oluşmasına da olanak sağlamıştır.

Eski Diyarbakır evlerinde mutfakların belirli bir konumu bulunmaktadır. Günümüzde de bu yaklaşımın halen bazı yerleşim yerlerinde önemini koruduğu görülmektedir. Genel olarak, geleneksel Diyarbakır evlerinin; avlu içinde, girişe yakın, evin dışında bir yere konumlandırıldığı anlaşılmaktadır. Bu durum, büyük ve bir arada yaşayan ailelerin müstakil ve büyük mutfaklara daha fazla ihtiyaç duyması ile açıklanmaktadır (Özyılmaz, Akın, 2014). Ayrıca, üst düzey gelire sahip insanların evlerinde de genellikle erkek aşçıların görev aldığı görülmektedir. Yabancı bir erkeğin de ev içine rahatça girememesi nedeniyle mutfakların ev dışında bir alana konumlandırıldığı belirtilmektedir (Ulular, 2006). Yemek yeme eylemi ise yer sofrasının kurulduğu odalarda gerçekleşmektedir.

Güneydoğu Anadolu bölgesi, yazları sıcak geçen bir iklime sahiptir. Bu bölgede mutfaklar özellikle evin kuzeyine konumlandırılmıştır. Böylece başlangıçta zor bir kavram olarak kabul edilen gıdaların bozulmadan uzun süre saklanabilmesi konusu çözüme ulaştırılmıştır. Yine geçmişten günümüze, buzdolabı gibi uygun saklama koşullarını sağlamak için düşünülmüş kilerler depolama amacı ile kullanılmış ve mutfağa yakın bir yere konumlandırılmıştır. Gıdalar bozulmamaları için yine bu kilerlerde yiyecekler küplerde saklanmıştır. Topraktan yapılan küplerin kilerde sayıca fazla olması ev sahibinin maddi imkânının yüksek olduğunu anlamına da gelmiştir (Özyılmaz & Akın, 2014). Mutfaklar kapalı ve yarı açık olmak üzere ikiye ayrılmıştır. Ocak ise mutfakta yer almaktadır. Ocaklar Mezopotamya'da da örneklerini gördüğümüz üzere yerden biraz yüksekte yapılmıştır (Özyılmaz & Akın, 2014).

Diyarbakır mutfaklarında görülen araç ve gereçler ise şunlardır: bakraç, desti, sini, tepsi, elek, sahan, havan, bıçak, kepçe, kevgir, maşa, sefertası, kıyma makinesi, erzak küpleri, bakır kazanlar, taslar, kâseler, tabaklar, kaşıklar, leğenler, tahta kaşıklar, sofrta bezleri vb. (Özyılmaz & Akın, 2014). Aşağıdaki krokide klasik bir Diyarbakır evinin mutfak konumlandırılması görülmektedir.



Şekil 3. Geleneksel Diyarbakır Evlerinde Mutfakın Konumu. (Yıldız, 2011, s.445).

Kentin çok eski bir tarihi ve etnik çeşitliliğinin olması mutfak kültürüne de yansımıştır. Ermeni, Rum, Süryani, Kürt, Zaza ve Türk mutfaklarına ait birçok unsur bu coğrafyada iç içe geçmiştir. Bazen aynı isimlerle bazen de farklı isimlerle aynı yemeklerin yapıldığı gözlemlenmiştir. Örneğin Ermenilerin “bdug” yemeği Diyarbakır’da “meftüne” ismiyle, “zadig çöreği”, “bayram çöreği” ismiyle; İran mutfakındaki “tar halva”, “helva” ismiyle; Arap mutfakındaki “kousa mihshi bi laban”, “katıklı dolma” ismiyle Diyarbakır gastronomisinde yer almaktadır (Öcal, 2019).

Körtik Tepe’de yapılan çalışmalara bakıldığında yerleşik hayata tarımsal üretim başlamadan geçildiği düşünülmektedir. Burada yapılan kazılarda havanlar, taş kaplar, ezme taşları, avlanmak için mızraklar, balık tutmak için ilkel oltalar bulunmuştur. Bunlarla birlikte dönemde ateşin kullanıldığı ve yemeklerin tabak görevi gören taş kaplarda yenildiği bilinmektedir (Ateş, 2021).

Diyarbakır’da bulunan Çayönü’nde çeşitli arkeolojik kazılar yapılmıştır. Bu kazılar sonrasında bölgede; buğday, arpa, çavdar, mercimek, nohut gibi besinlerin kalıntıları bulunmuştur. Yine bölgede koyun, keçi, domuz gibi hayvanların kemiklerine de rastlanmıştır (Güveloğlu, 2015). Buğdayın yaklaşık on bin yıl önce Diyarbakır/Karacadağ’da ehlileştirildiği tahmin edilmektedir. Bu dönemde buğday sadece ekmek yapımında kullanılmamış; kabızlık, kansızlık tedavisinde ve ağrı kesici olarak da kullanılmıştır (Ateş, 2021).

Diyarbakır mutfakı denilince akla birçok yiyecek ve ürün gelebilir fakat karpuz bu şehir için ayrı bir önem taşımaktadır. Karpuzun ilk yetiştirildiği, yiyecek formunda ilk yenildiği yer aslında Mezopotamya coğrafyası değil Afrika topraklarıdır. Diyarbakır’da yedi çeşit karpuz türü bulunmaktadır. Bunlar: pembe, Ferik Paşa, kara, alaca, sürme, yafa, Mehmet Emin karpuzlarıdır (Haspolat, 2014). Diyarbakır karpuzunun ayırt edici özelliği büyüklüğü ve lezzetidir. Bu karpuzun 35-40 kilogram boyutuna ulaşabildiği söylenmektedir (Aksoy & Sezgi).

Diyarbakır geçmişte de İpek Yolu’nun ve çeşitli ticaret yollarının kesişim noktasında yer aldığı için bir tarım-ticaret şehridir. Daha çok kuzu beslendiği için hayvansal yemeklerde kuzu yemeklerinin ön planda olduğu görülmektedir. Yine sakatat kullanımı özellikle Diyarbakır ile özdeşleşen ciğer oldukça fazla kullanılmaktadır.

Baklagil ürünleri, buğday, pirinç yemeklerde çok kullanılmaktadır. Bölgede et ile yapılan çok fazla yemek olsa da sebze ve meyve ile yapılan yemeklerin de sayısı hiç az değildir. Diyarbakır'da en fazla etli sebze yemekleri yapılmaktadır ve bazen buradaki sebze yerine meyve de kullanıldığı görülmektedir (Özyılmaz & Akın, 2014). Sebze ve meyve olarak en çok kullanılan ürünler ise; nar, erik, elma, ayva, çağla, biber, patates, soğan, havuç, domates, bamyas, yeşil fasulye, kabak, salatalık ve patlıcandır. Şehrin kendine has, diğer bölgelerde çok fazla tanınmayan malzemeleri de vardır. Bunlar; uçkun, kırmızı havuç, kara dut, kitti, Hasso Çerko kavunu, Urum dutu, Azizo, Sımmaki kavunu, Şire üzümüdür. İpek yolunda olması dolayısıyla baharat kullanımı şehirde yaygınlaşmış ve hâlen sıklıkla kullanılmaktadır. Yağ olarak çoğunlukla kazeini alınmış tereyağı olan 'Glee-Sade Yağ' kullanılmaktadır. Diyarbakır'a özgü peynirler vardır. Bunlar; erimiş, otlu, salamura, biberli ve çörek otlu peynirlerdir. Ekmek çeşitleri ise; lavaş, tandır, çakıl, bulgur, yağlı, bol baharatlı, kıkırdaklı ekmekler ve Diyarbakır çöreğidir (Yazıcıoğlu, 2014). Ekmek, sac üstünde ya da tandırda pişirilmekte ve buna yörede tandır ekmeği denilmektedir (Özyılmaz & Akın, 2014).

Diyarbakır'da balık tüketimi kırmızı et ve beyaz et kadar yoğun olmamıştır. Diyarbakır'da kültür balığı olarak alabalık, yetiştirilen ve tüketilen bir balık çeşididir. Ayrıca, Dicle nehrinde de geçmişten günümüze balıkçılık yapıldığı bilinmektedir. Bu nehirde avlanan başlıca balık çeşitleri ise "sazan, şabot, makor, şah balığı, cevur" şeklindedir. Deniz balığı olarak en fazla tüketilen ürün ise hamsidir (Odabaşı, 2016).

Yemekle ilgili geleneklere bakıldığında bayramlarda, cenazelerde, düğünlerde, ölümün üzerinden geçen 40. günde, Ramazan ayında iftarlarda, mevlitlerde, hacca giden kişi adına, sünnet düğünlerinde toplu yemeklerin verildiği görülmektedir. Anadolu'nun birçok yerine hâlâ yapılmakta olan kış hazırlıkları (domates, turşu, pestil, sucuk, kavurma vb.) da Diyarbakır'da varlığını korumaktadır. Eski dönemlerde yiyecekleri saklamak oldukça zor bir işlem olarak kabul edilmektedir. Bu sebeple çeşitli saklama yöntemleri bulunmuştur. Bunlar arasında en yaygın olanlarından birisi kurutma tekniğidir. Bu teknik günümüzde birçok yörede olduğu gibi Diyarbakır'da da sürdürülmektedir. Diyarbakır'da birçok sebze ve meyvenin kurutması yapılırsa da en çok kurutulan yiyecek domatestir. Bu teknik, kışlık sebze, meyve hazırlamak ve saklamak için önemlidir. Aynı zamanda sosyolojik olarak dayanışmayı ve ekonomik yararı da sağlamaktadır. Yöre halkı kışlık hazırlıklar yapılırken imece usulü çalışmaktadır. Salça, sebze ve meyveler; yıkanmakta, kurulanmakta ve evlerin damlarında kurutulmaya bırakılmaktadır (Akın, Aluclu & Özyılmaz, 2014).

Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde de Diyarbakır mutfağıyla ilgili bilgilere yer verilmiştir. Eserde geçen yiyecek adları şunlardır: beyaz çakıl ekmeği, katmer kâhisi, beyaz çöreği, muz ekmeği, dut balı, kudret helvası, gendüme aşısı, mastaba aşısı, ulbe yoğurdu, çay kavunudur (Okumuş, 2012). Dut balının günümüzdeki dut pekmezi olduğu düşünülmektedir. Kudret helvası aynı isimle bölgede varlığını devam ettirmektedir. Seyahatnamede "gendüme aşısı" olarak bilinen yemek günümüzde bölgede "gendime çorbası" olarak biliniyor. Bir tür yoğurt çorbasıdır. Diyarbakır, Antep, Gümüşhane ve Erzincana ait olduğuyla ilgili çeşitli fikirler vardır. "Mastaba aşısı" ise günümüzde "ayran aşısı" olarak bilinmekte olan yine bir yoğurt çorbasıdır.

Son yıllarda "coğrafi işaret" kavramı ön plana çıkmıştır. İlk defa 1994'te tartışılmaya başlanılan bu kavram, giderek önem kazanmıştır. Türkiye genelinde birçok coğrafi işaretli ve tescilli ürün bulunmaktadır. Diyarbakır'da coğrafi işaretli ürün bakımından zengin bir destinasyondur. 2023 güncel verileri incelendiğinde, Diyarbakır ilinin toplamda 48 Menş ve Mahreç işaretine sahip ürünü mevcuttur. Diyarbakır Ticaret Odası (2023) listesinde de yer

alan, güncel tescilli ürünler “Diyarbakır şehriyesi, Diyarbakır tavuk eşkenesi, Diyarbakır tirit yemeği, Diyarbakır Üsküre Kebabı/ Diyarbakır tas kebabı, Diyarbakır lebenisi, Diyarbakır mastava aşısı, Diyarbakır meyir çorbası, Diyarbakır simindirik çorbası, Diyarbakır incaz hoşafı, Diyarbakır kabak meftunesi, Diyarbakır kenger boranisi, Diyarbakır kuru dolması, Diyarbakır dalak dolması, Diyarbakır erikli yaz türlüsü, Diyarbakır içli köftesi, Diyarbakır armut tatlısı, Diyarbakır badem ezmesi, Diyarbakır babaganuç, Diyarbakır kaburga dolması, Diyarbakır et eşkenesi, Diyarbakır hırçıklı meftunesi, Diyarbakır ekşili dolması, Diyarbakır nardan aşısı, Diyarbakır hedik yemeği, Diyarbakır pencegoşt pilavı, Diyarbakır habenisk dolması, Diyarbakır gendüme aşısı, Diyarbakır ayvalı köfte, Diyarbakır ciğer kebabı, Diyarbakır ayvalı kavurması, Diyarbakır kulak çorbası, Diyarbakır patlıcanlı kazan kebabı, Diyarbakır patlıcan meftunesi, Diyarbakır gebol yemeği, Diyarbakır duvaklı pilavı, Diyarbakır kengerli bulgur pilavı, Diyarbakır cimili tatlısı, Diyarbakır kemikli kebabı, Diyarbakır kibe mumbar, Diyarbakır Kürt Mustafa çorbası, Diyarbakır perdeli ciğer kebabı, Diyarbakır burma kadayıfı, Diyarbakır boğazkere üzümü, Diyarbakır örgü peyniri, Diyarbakır şırdanlı bastırma, Diyarbakır Karacadağ pirincidir”. Diyarbakır’ın en meşhur yemekleri ve reçetelerine ise aşağıda ayrıca yer verilmiştir (Diken, 2009).

Patlıcan Meftunesi:

- Tencereye 1 kilogram koyun eti ve bir bardak su konur. Suyunu çekince 6-7 tane soyulmuş domates ve biber konur. 1 kilogram doğranmış ve alacalı kesilmiş patlıcan eklenir. Pişince dövülmüş sarımsak eklenerek tabaklara alınmaktadır.



(Patlıcanlı Meftune Yemeği, 2019)

Lebeni Çorbası:

- 1 kilogram yoğurt bir yumurta ile çırpılır. İçine ayıklanmış dövme katılır. Taneler ezilinceye kadar pişirilir. Servis sırasında kızgın tereyağı ve nane eklenir. Buradaki tarifte çorba sıcaktır. Ama günümüzde, Diyarbakır’da bu çorba genellikle yazın soğuk olarak tüketilmektedir.



(Lebeni Çorbası, 2023)

Nardan Aşı:

1 bardak köftelik ve normal bulgur karışımı ıslatılır. 250 gr. Çiğ köftelik et karıştırılır ve bir hamur elde edilir. Bu hamurdan yuvarlaklar yapılır ve kızartılır. 1 kilogram kuşbaşı et pişirilir. İçerisine yağ ve soğan eklenir. Biraz domates salçası eklenir. Nar suyu ve taneleri eklenir. İçine en son kızartılmış taneler eklenerek biraz daha pişirilir.



(Nurdan Aşı, 2022)

Çörek:

- Ilınmış yarım kilo sütün içine şeker ve maya eklenir. Yarım kilo margarin eritilir. 2 kilogram unun ortasına süt ve yağ koyulur. Mahlep, mayana, çörek otu, tuz eklenir ve yoğrulur. Üzeri kapatılarak mayalanması beklenir. Mayalanan hamura şekil verilir. Üzerine yumurta sürülür ve pişirilir.



(Diyarbakır Çöreği, 2022)

Ekşili Dolma:

Kurutulmuş patlıcan, kabak ve biberin içleri hazırlanan karışım ile doldurulur. Karışım; pirinç, soğan, maydanoz, domates salçası, sumak, domates, sivri biber, tuz, karabiber, kırmızı biber ile hazırlanır. Sumak suyunun bir kısmı dolmanın içine, bir kısmı üstüne dökülür. Pişirilir.



(Ekşili Dolma, 2022)

Yöntem

Bu araştırmada, hedeflenen amaçlara ulaşabilmek için nitel araştırma yöntemlerinden doküman inceleme tekniği kullanılmıştır. Konuyla ilgili yazılı ve görsel kaynaklar derinlemesine incelenmiştir. Bu kapsamda, Eski Mezopotamya mutfak kültürünün Diyarbakır mutfak kültürü üzerinde etkileri tespit edilmeye çalışılmıştır. Görsel materyallerle ve tablolarla araştırma desteklenmiştir. Bu duruma göre çalışma tarama desenli betimleyici nitel bir çalışma özelliği kazanmıştır.

Bulgular

Mezopotamya kelimesi çok geniş bir coğrafyayı ifade etmektedir. Bu coğrafya, günümüz kültür medeniyetinin oluşmasına katkı sağlamıştır. İlk medeniyetlerin burada kurulduğu görülmektedir. Tarımın ilk defa bu coğrafyada yapılmaya başlandığı bilinmektedir. Mezopotamya coğrafyasının mutfağı da günümüz modern mutfağı oluşturmaktadır. Diyarbakır, bu mutfak kültürlerinin mirasını sürdürmektedir. İki mutfağa bakıldığı zaman birçok ortak nokta bulunmaktadır. Bu ortak noktalar; gıdalarda, pişirme yöntemlerinde, gelenek ve göreneklerde ve mekân olarak mutfakta karşımıza çıkmaktadır. İki kültürün mutfağında da cenazelerde ve düğünlerde halkın bir araya gelmesi ve bugünlere özgü yemekler yapması söz konusudur. Aşağıdaki tabloda bu ortak geleneklere yer verilmiştir.

Tablo 1. Mezopotamya Mutfak Kültürü ve Günümüz Diyarbakır Mutfak Kültüründeki Ortak Gelenek ve Görenekler

Bayram/Kutlama Yemekleri
Cenaze Yemekleri
Düğün Yemekleri

Mezopotamya kültürünün başlarında evin yemek hazırlama ve yeme bölümü olan mutfak fiziksel olarak evin bir bölümü olarak yer almamaktadır. Ateş Mezopotamya coğrafyasında keşfedilmiştir. Genellikle önceleri bahçede yakılan ateş üzerinde yemekler pişirilmektedir. Direk ateşe koyulan yiyeceklerden verim alınamamakta, zamanla ateş üzerine koyulan ızgaralar geliştirilmektedir. Zamanın ilerlemesiyle ateşin bir ocak içine alındığı görülmektedir. Bu ocaklar yerle bir olduğu gibi yerden yukarıda da olabilmektedir. Ocaklardan sonra fırınlar geliştirilmiştir. Evlerde başta mutfak dışarıda yer almaktadır. Fakat zamanla evin içerisinde bir mekân olarak yerini aldığı görülmüştür. Diyarbakır'ın eski evlerinde de mutfağın evin içinde değil avlunun bir kısmında ayrı bölüm olarak inşa edildiği

görülmektedir. Modern hayatın getirdikleri doğrultusunda zamanla Diyarbakır evlerinde de mutfaklar evin içerisine konumlandırılmıştır.

Pişirme Teknikleri Bağlamında Karşılaştırma

Eski Mezopotamya coğrafyası ateşin bulunduğu ve yemek pişirmede kullanılmaya başlandığı bir coğrafyadır. Bu bağlamda pişirme yöntemi olarak ilk önce doğrudan ateşe koyma yöntemi görülmektedir. Zamanla coğrafyada; kızartma, haşlama, kaynatma ve ızgara yapma gibi yöntemler de geliştirilmiştir. Yemekler ağırlıklı olarak büyük kazanlarda haşlama olarak pişirilmekte ve içindeki malzemeye göre de isim verilmekteydi. Yeni Asur Dönemi belgelerinde yiyeceklerin pişirilmesiyle ilgili “kavrulmuş”, “az pişirilmiş”, “tuzlanmış”, “sıcak servis edilen” gibi ifadeler yer almaktadır (Öz, 2016). Hitit belgelerinde ise kızartma ya da kavrulma ifadelerinin geçtiği görülmektedir. Yemekler; ocaklarda, fırınlarda ve ızgaralarda pişirilmeye başlanmıştır. Eski zamanlarda bütün kültürlerde görüldüğü üzere ocak ve fırın hem ısınmayı sağlamış hem de yemek pişirmede kullanılmıştır. Eski Diyarbakır evlerinde de ocak hem ısınmayı hem de yemek pişirmeyi sağlamaktadır. Fakat günümüz modern evlerinde bu özelliğin ortadan kalktığı gözlemlenmektedir. Diyarbakır yemeklerine bakıldığında yemeklerin yine Eski Mezopotamya coğrafyasında görüldüğü üzere yoğunluklu olarak ateş üzerinde (ızgara, fırın), haşlama yöntemiyle ve kızartma yöntemiyle yapıldığı görülmektedir. Bu da pişirme teknikleri olarak da iki kültür ve zaman dilimi arasında benzerliklerin olduğunu ortaya koymaktadır. Aşağıdaki tabloda iki mutfak kültüründe ortak olan pişirme yöntemlerine yer verilmiştir.

Tablo 2. Mezopotamya Mutfak Kültürü ve Günümüz Diyarbakır Mutfak Kültüründeki Ortak Pişirme Yöntemleri

Kızartma
Haşlama
Kaynatma
Izgara
Tuzlama

Eski Mezopotamya ile Diyarbakır mutfağında ortak olan birçok araç ve gereç vardır. Teknolojinin ve modern hayatın getirdiği şekilde günümüz Diyarbakır mutfağında bu araç ve gereçler değişim ve gelişim göstermiştir. Ama temel yapıları ve işlevleri gereğince ortak araç ve gereçlere sıklıkla rastlanılmaktadır. Bu bilgilere Tablo 3'te yer verilmiştir.

Tablo 3. Mezopotamya Mutfak Kültürü ve Günümüz Diyarbakır Mutfak Kültüründeki Ortak araç ve Gereçler

Seramik kaplar	Tas	Tencere	Tahta kaşık
Testi	Süzgeç	Bardak	Tepsi
Çanak	Çaydanlık	Kepçe	Leğen
Kâse	Fincan	Güveç kabı	

İki mutfak kültürü arasında mekânsal anlamda mutfak ortaklıkları olduğu gibi tüketilen gıdalarda da oldukça fazla ortaklık vardır. Dut pekmezi Eski Mezopotamya coğrafyasında var olan bir üründür. Aynı ürün Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde “dut balı” olarak geçmektedir. Günümüzde de dut pekmezi ve bu pekmezden yapılan pestil Diyarbakır'da sıkça tüketilmektedir.

Eski Mezopotamya'da en çok tüketilen meyvelerden birisi nardır. Eski Mezopotamya Mutfağı Bölümünde belirtildiği üzere nar ile yapılan iki ürüne rastlanılmaktadır. Bunlardan biri narlı ekmek diğeri de tarifine yer verilen narlı koyun bududur. Günümüz Diyarbakır mutfağında da nar, yemek yapımında kullanılan bir meyvedir. Osmanlı'da çok sık gördüğümüz ana yemeklerin içine meyve koyma, Diyarbakır mutfağında varlığını korumaktadır. Diyarbakır

mutfağında yer alan “nardan aş”, Eski Mezopotamya tariflerinden biri olan narlı koyun budu tarifine yakın olarak değerlendirilebilecek bir yemektir.

En eski tarihlerden beri Diyarbakır coğrafyası için karşımıza çıkan bir diğer yiyecek çörektir. Eski Mezopotamya kaynaklarında da “ay çöreği” ya da sadece “çörek” olarak geçen bu hamur işi, Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesinde “beyaz çörek” olarak geçer. Günümüz Diyarbakır mutfağında ise “çörek”, “bayram çöreği”, “Diyarbakır çöreği” olarak geçmekte ve oldukça sık tüketilmektedir.

Ekmek iki mutfakta da oldukça yaygın kullanılır. Mezopotamya mutfağında; yufka, ay çöreği, beyaz ekmek, ıslak ekmek, ballı ekmek, yağlı ekmek, tatlı ekmek, acılı ekmek, narlı ekmek, buğdaylı ekmek, çavdarlı ekmek ve arpalı ekmek vardır. Günümüz Diyarbakır mutfağında da bu ekmeklerin çoğu yapılmaya devam etmekte olup dövmeç adı verilen ekmeğin Eski Mezopotamya mutfağındaki tatlı ekmeğin bir tür devamı olabileceği düşünülmektedir. Bu ekmek; ev ekmeği, sadeyağ, pekmez veya şekerle yapılmaktadır. Tatlı bir ekmek türüdür. Diyarbakır’ın en meşhur hamur işleri; su böreği, sac böreği, puf böreği, patile, kahki, lavaş, bulgur ekmeği, laco katkati, kağırdaklı ekmek, dövmeç ve çörektir.

Eski Mezopotamya mutfak kültüründe buğday, arpa, ırmik ve bulgur gibi ürünler kullanılarak çeşitli bulamaçlar ya da lapalar yapılırdı. Hem doyurucu hem de lezzetli olan bu bulamaçların ufak değişikliklerle bugüne kadar geldiği görülmektedir. Günümüz Diyarbakır mutfağında bu bulamaçlara en çok benzeyen yemek keşkektir. Keşkek, Anadolu mutfağında önemli bir düğün yemeğidir. Birçok yörenin kendine özgü keşkekleri vardır. Diyarbakır keşkeği, Afyon keşkeği ve Balıkesir keşkeği bunların en çok bilinenlerindedir. Diyarbakır keşkeği de buğday, soğan, kuşbaşı et, yağ, biber salçası ve nohudun pişirilip dövülmesi ve bulamaç haline getirilmesiyle yapılmaktadır. Diyarbakır mutfağında bulamaç adında da bir ürün vardır. Ama bu yemek değil, bir tatlıdır. Un, su, yağ ve pekmezle elde edilen bulamaç görüntüsünde bir tatlıdır. Yine günümüzde kurutlu lapa adlı bir yemek vardır. Kurut, ayranın kaynatılıp çürütülmesi ve kurutulmasıyla oluşturulmuş bir üründür (Diken, 2009). Kurutlu lapa ise kurut, yarma, nane, sarımsak ve sade yağ ile yapılmaktadır. İki mutfak kültüründe de lapa ve bulamaçların önemli bir yer tuttuğu görülmektedir.

Avcı toplayıcı kültürden günümüze kadar et tüketimi devam etmiştir. Başlangıçta vahşi hayvanları ya da küçük hayvanları avlayarak et tüketimine başlayan insanoğlu zamanla birçok hayvansal ürünü mutfağına katmıştır. Diyarbakır’da da Mezopotamya’da olduğu gibi et tüketimi oldukça fazladır. Sebze yemeklerinin bile çoğunlukla et ile yapıldığı görülmektedir. Çeşitli dinsel etkenlerle Mezopotamya’da tüketilen bazı et ürünlerinin günümüzde Diyarbakır’da tüketilmediği görülmektedir. Bunlardan bazıları; domuz eti, domuz yağı, kaplumbağa ve çeşitli böceklerdir. İslam dini gereği coğrafyada artık bu et ürünleri tüketilmemektedir. Eski Mezopotamya’da kullanılan etlerden olan oğlak, geyik ve keçi etinin günümüz Diyarbakır mutfağında sıklıkla kullanılmadığı görülmektedir. Yine Eski Mezopotamya mutfak kültüründe kullanıldığı ifade edilen kaplumbağa, kabuklu hayvanlar, böcekler ve çekirgeler de günümüzde Diyarbakır mutfağında kullanılmamaktadır. Eski Mezopotamya mutfağı tariflerinde yer alan kızıl haşlamada; ciğer, işkembe, ince bağırsak vardır. Bu sakatatlar günümüz Diyarbakır mutfağında da sıklıkla kullanılmaktadır. Özellikle Diyarbakır’ın ciğer kebabı meşhurdur. Yine mumbar dolması da sakatatlar ile yapılır. Fakat kızıl haşlamadaki farklılık hayvanın kanının da yemeğe eklenmesidir. Günümüz mutfağında böyle bir uygulama görülmemektedir.

Sebzelerde; Mezopotamya’da olan ve yemekleri yapılan pancar, soğan, kök bitkiler, pırasa, turp, havuç, bezelye günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir. Pancar, yörede çukundur ismiyle bilinmektedir. Sebze yemekleri de

oldukça fazla olan Diyarbakır'da bu yemekleri et ile yapma eğilimi daha fazladır. Mezopotamya'da ise sebzeler genellikle çorba yapımında yardımcı ürün olarak kullanılmaktadır.

Tatlılara bakıldığında Eski Mezopotamya mutfağında çok fazla tatlıya rastlanılmamaktadır. Metinlerde tatlı peynir ifadesine rastlarız. Bunun ardılının Diyarbakır mutfağında peynir helvası olduğu düşünülebilir. Peynir helvası; tuzsuz peynir, şeker, un ve sade yağ ile yapılmaktadır.

Eski Mezopotamya coğrafyasında yağ olarak hayvansal yağlar, domuz yağı, bitkisel yağlar (zeytinyağı, susamyağı) kullanılmıştır. Fakat günümüzde Diyarbakır coğrafyasında dinî sebeplerle domuz yağı hiç kullanılmamaktadır. Susam yağı az da olsa kullanılmaya devam etmektedir. Bölgede ağırlıklı olarak sadeyağ, kuyruk yağı, tereyağı; daha nadir de olsa zeytinyağı kullanılmaktadır.

Bu iki mutfak kültürüne genel olarak bakıldığı zaman birçok ortaklıklar görülmektedir. Bu yüzden Diyarbakır mutfağı, Eski Mezopotamya mutfağı ardıllarından biri olarak değerlendirilebilir. Aşağıdaki tabloda iki mutfak kültürünün ortak ürünlerine yer verilmektedir.

Kullanılan Ürünler Bağlamında Karşılaştırma

Tablo 4'te gösterildiği üzere Eski Mezopotamya mutfak kültürü ile Diyarbakır mutfak kültürü arasında kullanılan ürünler bağlamında büyük bir ortaklık söz konusudur.

İki mutfakta da aynı olan ürünler: tavuk, tatlı su balıkları, koyun, sığır, keçi, inek, dana, yumurta, bal, sarımsak, soğan, pırasa, marul, lahana, salatalık, turp, bezelye, havuç, mantar, hurma, elma, armut, incir, nar, üzüm, kayısı, muşmula, dut, tereyağı, zeytinyağı, sade yağ, kuyruk yağı, susam yağı, yufka, ay çöreği, tatlı ekmekek, tandır ekmeği, beyaz ekmekek, çavdar ekmeği, buğday ekmeği, mercimek, bakla ve nohut.

Ürünler bazında dikkat çeken unsur, zamanla coğrafyada yaşanan din değişimi sebebiyle bazı ürünlerin tüketilmemesidir. Bunlara örnek olarak domuz eti, domuz yağı, çeşitli böcekler gösterilmektedir.

Tablo 4. Eski Mezopotamya ile Günümüz Diyarbakır Mutfağında Ortak Olan Ürünler Listesi

Hayvansal Gıda	Sebze	Meyve	Yağ	Hamur işi	Baklagil
Tavuk	Sarımsak	Hurma	Tereyağı	Yufka	Mercimek
Tatlı su balıkları	Soğan	Elma	Zeytinyağı	Ay çöreği	Bakla
Koyun	Pırasa	Armut	Sadeyağ	Tatlı ekmekek	Nohut
Sığır	Marul	İncir	Kuyruk yağı	Tandır ekmeği	
Keçi	Lahana	Nar	Susam yağı	Beyaz ekmekek	
İnek	Salatalık	Üzüm		Çavdarlı ekmekek	
Dana	Turp	Kayısı		Buğdaylı ekmekek	
Yumurta	Bezelye	Muşmula			
Bal	Havuç	Dut			

Yiyecek/İçecek ve Tarifler Bağlamında Karşılaştırma

Kültürlerin beşiği olduğu kadar yemek kültürünün de beşiği olarak kabul edilen Mezopotamya, yemeğin karın doyurmaktan çıkıp lezzetlendirildiği ve tariflerinde geliştirilmeye başlandığı bir coğrafyadır. Tarihi kayıtlarda, tabletlerde ve edebî metinlerde döneme ait birçok tarife ulaşılmaktadır. Bu tariflerin günümüz Güneydoğu Anadolu Bölgesi genelinde ve Diyarbakır ili özelinde benzerleri ile karşılaşılmaktadır. Bu araştırmada özellikle "Bulgular" bölümünde tariflerdeki bu ortaklıklara yer verilmektedir. Nardan aşısı ve narlı koyun budu tarifleri, dut pekmezi yapılışı, çörek yapımı, haşlama şeklinde geliştirilen etli tarifler, tatlı ekmekek, kurutlu lapa, tatlı peynir/peynir helvası iki kültür arasında en çok ortaklığın bulunduğu ürünlerdir.

Yapılan araştırma ve incelemeler doğrultusunda günümüz Diyarbakır mutfağının öncüsünün Eski Mezopotamya mutfağı olduğu düşünülmektedir. Aynı coğrafyada bazı ürünler tamamen kullanımdan kalkmış, bazı ürünler isim ya da içerik değiştirmiş, bazıları ise modern dünyanın etkisiyle şekillenmiştir.

Sonuç

Gastronomi, son yıllarda giderek önem kazanan bir alandır. Gastronomi alanında; reçeteler, mutfak kültürleri, yeme-içme alışkanlıkları ve tarih gibi çeşitli konular incelenmektedir. Bu bağlamda yapılan araştırmada, gastronomi tarihinin başlangıç noktası olan Mezopotamya kültürüne gidilmiştir. Mezopotamya coğrafyası, tarihi ve mutfağı incelenerek dönemin şartları doğrultusunda mutfak kültürünün, ürünlerin, yemeklerin, pişirme yöntemlerinin, geleneklerin anlaşılması amaçlanmıştır. Araştırma, bölgenin gastronomi tarihi incelenirken günümüz koşulları ile karşılaştırması yapılmıştır. Bu karşılaştırmayı yapabilmek adına kadim Mezopotamya şehirlerinden biri olan Diyarbakır şehri araştırma alanı olarak seçilmiştir. Diyarbakır şehrinde Mezopotamya'da izlenen yol rehber edinilmiştir. İlk aşamada Diyarbakır'ın tarihi ve coğrafi özelliklerine değinilmiş, ardından bu şehrin mutfak kültürü, kullanılan ürünler ve pişirme yöntemleri ile ilgili bilgiler verilmiştir. İki kültür arasında bulunan ortaklıklar tablolar halinde bir araya getirilmiştir.

İki mutfak kültürü incelendiği zaman Eski Mezopotamya kültürünün günümüz Diyarbakır mutfak kültürünü; yetiştirilen ürünler, ocak ve fırın kullanımı, yapılan yemekler bakımından etkilediği görülmektedir. Pişirme yöntemlerinde toplumsal anlamda benzer yaklaşımlar ortaya çıkmaktadır. Kızartma, kaynatma, haşlama, ızgara ve tuzlama yöntemleri iki mutfak kültüründe de karşımıza çıkmaktadır. Seramik kaplar, çanaklar, kâseler, taslar, süzgeçler, testiler, fincanlar, bardaklar, güveç kapları, bardaklar, tepsiler, çaydanlıklar, tencereler, keçeler, tahta kaşıklar ve leğenler iki kültürde de en yaygın kullanılan mutfak araç ve gereçlerdir. Tavuk, balık, koyun, sığır, keçi, inek, dana, yumurta ve bal gibi hayvansal gıdalar; sarımsak, soğan, pırasa, marul, lahana, salatalık, turp, bezelye, havuç ve mantar gibi sebzeler; hurma, elma, armut, incir, nar, üzüm kayısı, muşmula ve dut gibi meyveler; tereyağı, zeytinyağı, sadeyağ, kuyruk yağı, susam yağı gibi yağlar; yufka, ay çöreği, tatlı ekmek, tandır ekmeği, beyaz ekmek, çavdarlı ekmek, buğdaylı ekmek gibi hamur işleri; mercimek, bakla ve nohut gibi baklagilleri iki kültür adına ortak ürün olarak sayabilmek mümkündür.

Birebir aynı isimli yemekler olduğu kadar aynı isimle günümüze gelmemesine rağmen aynı ürünler kullanılarak yapılmış yemeklere de rastlanılmaktadır. Aynı ortaklıklar geleneklerde de karşımıza çıkmaktadır. Bayram/Kutlama Yemekleri, Cenaze Yemekleri, Düğün Yemekleri iki kültürde de karşımıza çıkan tören yemekleridir.

İleride yapılacak olan çalışmalarda, aynı araştırma konusu diğer kadim Mezopotamya şehirleriyle de karşılaştırılarak yeniden araştırma kapsamına alınabilir. Ayrıca, bu araştırma Diyarbakır'da yaşayan yerli halkla mülakat yöntemi kullanılarak görüşülüp geliştirilebilir. Bu doğrultuda, Eski Mezopotamya mutfak kültürünün yeni nesil tarafından ne kadar uygulandığı ya da uygulanmadığı sonucuna varılabilir. Uygulayıcılar bu verilerden faydalanarak oluşturacağı kentsel politikalarına yön verebilir. Sektör paydaşları ve yerel yönetimler bir araya gelerek mutfak kültürlerinin unutulmaması adına yeni politikalar geliştirebilir. Son olarak, gastronomi tarihi için öneme sahip olan Diyarbakır'ın tarihi yapısına zarar vermeden çeşitli etkinlikler paydaşlar ve yerel yönetimler tarafından desteklenebilir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi için bölgede mutfak festivalleri, gastronomi kongreleri, yemek yarışmaları gibi etkinlikler daha fazla düzenlenebilir. Böylelikle Diyarbakır mutfağı da gastronomi turizmine

doğrudan dahil edilmiş olur. Diyarbakır'ın tanıtımında, ekonomik kalkınmasına bu etkinliklerin fazlaca katkı sağlayacağına inanılmaktadır.

Tablo 5. Eski Mezopotamya ve Günümüz Diyarbakır Mutfağının Genel Özellikleri

	Eski Mezopotamya	Diyarbakır
Pişirme Yöntemleri	<ul style="list-style-type: none"> • Kızartma • Haşlama • Kaynatma • Izgara • Tuzlama 	<ul style="list-style-type: none"> • Kızartma • Haşlama • Kaynatma • Izgara • Kurutma
Araç ve Gereçler	Seramik kap, testi, çaydanlık, fincan, içki kapları, ibrik, kâse, bardak, tas, güveç kabı, kaşık, kepçe, süzgeç, tepsisi, leğen.	Bakraç, desti, sini, kaşık, çatal, bıçak, tabak, tepsi, elek, sahan, bıçak, kepçe, kevgir, süzgeç, maşa, safer taşı, kıyım makinesi, erzak küpleri, bakır kazanlar, tencere, tava, taslar, kâseler, leğenler, tahta kaşıklar, maşalar, kepçeler, sofr bezleri, kahve fincanı, çay bardağı, çay tabağı, cezve, çaydanlık, güveç kabı, fırın tepsisi.
Ürünler	Arpa, buğday, bulgur, mercimek, bezelye, hurma, elma, armut, kayısı, muşmula, incir, nar, üzüm, zeytin, ceviz, fındık, Antep fıstığı, badem, soğan, patates, yermantarı, mantar, pırasa, marul, lahana, salatalık, turp, havuç, pancar, susam, keten otu, kimyon, kişniş, kekik, çörek otu, domuz, tavşan, keçi, koyun, sığır, antilop, geyik, ceylan, koç, ördek, kaz, güvercin, peynir, koyun sütü, yoğurt, ekşimiş süt, yumurta, balık, kaplumbağa, kabuklu deniz böcekleri, çekirge, süt, tereyağı, sadeyağ, domuz yağı, susam yağı, keten tohumu yağı, zeytin yağı, ağaç şırası, arı balı, tuz ve kül.	Arpa, buğday, pirinç, baklagiller, nar, hurma, armut, üzüm, zeytin, ceviz, fındık, badem, erik, karpuz, elma, ayva, çağla, dut, biber, patates, soğan, sarımsak, havuç, pırasa, mantar, marul, domates, kabak, bamya, yeşil fasulye, kabak, salatalık, patlıcan, lahana, pancar, kekik, nane, karabiber, tuz, reyhan, sumak, kırmızı biber, toz biber, kimyon, kişniş, çörek otu, koyun, dana, kuzu, peynir çeşitleri, süt, yoğurt, ayran, yumurta, balık çeşitleri, tereyağı, sadeyağı, sıvıyağı, margarin, bal.
Gelenek ve Görenekler	<ul style="list-style-type: none"> • Kurban törenleri • Düğünler • Cenazeler • Kral sofraları • Şölenler 	<ul style="list-style-type: none"> • Kurban Bayramı • Düğünler • Cenazeler • Sünnet düğünleri

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Akar Şahingöz, S. Akbulut, B. A. & Örgün, E. (2015). Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü. *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu Bildirisi*, 394.
- Akın, C., Aluclu İ & Özyılmaz H. (2014). Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal ve Mekânsal Yansımaları. *Milli Folklor Dergisi*, Sayı 102, 149.

- Akın, G. & Balıkçı, E. (2018). Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Stuiies*, 6, 278.
- Aksoy, M. & Sezgi G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Dergisi*, 85.
- Alp, Sedat. (2003). Hitit Güneşi. Ankara, Türkiye: Tübitak Yayınları, 48. Ateş, C. (2021). *Diyarbakır'da Yemek Kültürü-Çağlar Öncesine Kısa Bir Yolculuk-Diyarbakır Dergisi*, 2021 (1), 111-112.
- Balçioğulları, A. (2018). The Euphrates According to Medieval Islamic Geographers. *International Conference on Research in Education and Science*, 10, 265-266.
- Beysanoğlu, Ş. (1987). *Anıtları ve Kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi*, 1. cilt: Başlangıçtan Akkoyunlular'a Kadar. Diyarbakır, Türkiye: Diyarbakır Belediyesi Yayınları.
- Beysanoğlu, Ş. (1990). *Anıtları ve Kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi*, 2. cilt: Akkoyunlular'dan Cumhuriyete Kadar. Diyarbakır, Türkiye: Diyarbakır Belediyesi Yayınları.
- Bober, P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*. İstanbul, Türkiye: Kitap Yayınevi.
- Bottero, J. (2022). *The Oldest Cuisine in The World Cooking in Mesopotamia*. Chicago, United States of America: The University of Chicago Press.
- Bottero, J. (2005). *Eski Yakındoğu Sümer'den Kutsal Kitap'a*. İstanbul, Türkiye: Dost Kitabevi.
- Çetin, Ş. (1993). *Turizm endüstrisine mutfak elemanı yetiştirmeye yönelik eğitim programlarının değerlendirilmesi* (Yayınlanmamış Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı, Adana, Türkiye). Kaynak:
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezDetay.jsp?id=fcnTAPVyypb-4zCkcZK09DA&no=fcnTAPVyypb-4zCkcZK09DA>
- Çörek [Resim]. (2022). Youtube Veritabanı.
- Diken Ş. (2009). *Diyarbakır Mutfağı*. Ankara, Türkiye: DİTAV Vakfı Yayınları.
- Diyarbakır Coğrafi İşaret Tescilli Ürünler. (t.y.). Kaynak: <http://www.dtso.org.tr/diyarbakir-cografisi-isaret-tescilli-urunler/>
- Dündar Arıkan, A. (2018). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir, Türkiye: Anadolu Üniversitesi Yayını (1).
- Düzgün, E. & Durlu Özkaya F. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Stuiies*, 3-1, 42.
- Ekşili Dolma. [Resim]. (2002). Karar Gazetesi Veritabanı.
- Güloğlu, G. (2014). *Biranın Doğu ile Anadolu Kültür Tarihindeki Yeri ve Önemi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın, Türkiye.). Kaynak:
<http://adudspace.adu.edu.tr:8080/xmlui/handle/11607/1610>
- Güveloğlu, A. (2015). *Eski Doğu Toplumlarında Beslenme ve Damak Tadı*. Ankara, Türkiye: Ankara Üniversitesi Yayınları.

- Haspolat, K. (2014). Hevsel Bahçeleri. Haspolat K. (Der.), Diyarbakır'ın Tarihi Yemek ve Gıda Mekanları – 2 içinde (s.74). Diyarbakır.
- Kaufman, C. (2006). *Cooking in Ancient Civilization*. London, United Kingdom: Greenwood Press.
- Köroğlu, K. (2012). *Eski Mezopotamya Tarihi: Başlangıcından Perslere Kadar*. İstanbul, Türkiye: İletişim Yayınları.
- Lebeni [Resim]. (2022). Lezzet Web Sayfası Veritabanı
- Meftune [Resim]. (2023). Habertürk Gazetesi Veritabanı.
- Nurdan Aşı [Resim]. (2022). Youtube Veritabanı.
- Odabaşı, Y. (2016). Su Ürünleri Tüketim Alışkanlıkları Üzerine Bir Araştırma: Diyarbakır İli Örneği (Yüksek Lisans Tezi,Ordu Üniversitesi, Ordu, Türkiye). Kaynak: <http://earsiv.odu.edu.tr/>.
- Okumuş, E. (2012). *Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde Diyarbakır*. Şarkiyat İlmî Araştırmalar Dergisi, (VII), 29.
- Öcal, Y. (2019). *Diyarbakır Mutfağı ve Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi*. Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kent Çalışmaları, 5-12.
- Öz, E (2016). Çiviliyazılı Kaynaklar ve Arkeolojik Buluntular Işığında Mezopotamya'da Kral Sofraları ve Şölenler. *Turkish Studies*, 11(1), 109, 113, 114, 116, 120.
- Özyılmaz, H. & Akın C.T. (2014). Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal ve Mekânsal Yansımaları. *Millî Folklor Dergisi*, 124-148.
- Pollock, S. (2004). *Ancient Mesopotamia*. Cambridg. United Kingdom: Cambridg University Press.
- Soğandereli, F. (2020). Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7 (2), 1311.
- Talas, M. (2020). Antik Dönemden İslam'ın Doğuşuna Fırat ve Dicle Havzasında Din, Siyaset ve Savaş. *Siyaset, Yönetim ve Toplum Çalışmaları*, 10.
- Tekin, M. (2014). Eski Mezopotamya'da Coğrafi ve Etnik Yapı. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*. II, 111-125.
- Tekin, H. (2015). Yukarı Mezopotamya Geç Neolitiğinde (Hassuna, Samarra, Halaf) Terminoloji ve Kronoloji Sorunları. *Anadolu Prehistorya Araştırmaları Dergisi* (1), 89-107.
- Ulular, A. Betim. (2006). *Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak*. (Yayınlanmamış Yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi F.B.E, Konya, Türkiye). Kaynak: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi>
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü*. İstanbul, Türkiye: Homer Kitabevi.
- Üreten, H. (2011). *Eski Anadolu'da Arı ve Bal*. History Studies, 3(3), 373.
- Yakar, J. (2007). *Anadolu'nun Etnoarkeolojisi-Tunç ve Demir Çağlarında Kırsal Kesimin Sosyo-Ekonomik Yapısı*. İstanbul, Türkiye: Homer Kitabevi.

Yazıcıoğlu, İ.R. (2014). *Diyarbakır Yemekleri*. Haspolat K. (Der.), Diyarbakır'ın Tarihi Yemek ve Gıda Mekanları – 2 içinde (ss.131-133). Diyarbakır.

Yıldız, İ. (2011). *Medeniyetler Mirası Diyarbakır Mimarisi*. Diyarbakır, Diyarbakır Valiliği Kültür ve Sanat Yayınları (3).

The Effects of Ancient Mesopotamian Culinary Culture on Today's Diyarbakır Cuisine

Erengül ARSLANTAŞ

Istanbul Kent University, School of Foreign Languages, Istanbul/Türkiye

Ecem İNCE KARAÇEPER

Istanbul Kent University, Faculty of Art and Design, Istanbul/Türkiye

Extended Summary

Mesopotamia is a region known as the cradle of civilizations. It has played a significant role in the development of world history, culture, urbanization, and cuisine. Diyarbakır, on the other hand, is a city located within the ancient geography of Mesopotamia. The aim of the research is to explore the influences of Mesopotamian culinary culture, considered the origin of world cuisines, on the contemporary cuisine of Diyarbakır. In this context of influence, attention has been given to ingredients, cooking techniques, dishes, beverages, and recipes. Mesopotamia and Diyarbakır were first evaluated individually in terms of their history and geography, and then their respective culinary cultures were examined. Subsequently, the two culinary cultures were compared using qualitative research methods. As a result, it has been observed that the ancient Mesopotamian culinary culture has greatly influenced the commonly used ingredients, cooking techniques, kitchen structure, and developed recipes of contemporary Diyarbakır cuisine.

Nutrition has been one of the fundamental needs of human beings since the process of their existence. In Maslow's hierarchy of needs, nutrition, included in the category of physiological needs, forms the foundation of the pyramid. According to Maslow, if individuals cannot meet their basic physical needs such as nutrition, water, and shelter, they cannot think about and fulfill their needs at higher levels of the pyramid. Only when people can satisfy their physiological needs can they progress to the levels of safety, belongingness, esteem, and self-actualization. In short, the fundamental problem for human beings since their existence is nutrition.

Initially, nutrition simply meant satisfying hunger and surviving in the wild. Over time, its meaning has expanded. Humans learned to cook the raw meat and vegetables they consumed when they discovered fire, and later they learned to give these foods a form through cooking. Through geographical discoveries, wars, migrations, and travels, foods from various cultures were introduced to other cultures, leading to the creation of more diverse and rich dishes over time.

Over time, cooking techniques have evolved, various ingredients have been combined to create meals, and emphasis has been placed on presentation and aesthetics. Throughout this process, the concepts of nutrition and cuisine have transformed into an art form. In contemporary times, culinary education is also offered under the name of "Culinary Arts."

The ancient region of Mesopotamia is considered the birthplace of this art. Ancient Mesopotamia refers to vast lands where many empires ruled for centuries. It is the birthplace of sedentary life, the discovery of fire, and the first gastronomic developments. Mesopotamia, which can be considered the cradle of many elements, is therefore recognized as the cradle of civilizations. It is also the cradle of gastronomy, as it is believed that all world cuisines originated from the lands of Mesopotamia. In this research, the extensive history, geography, and cuisine of

Mesopotamia will be examined in broad strokes, and the influences of Diyarbakır, a cultural element of Mesopotamia, on contemporary cuisine will be evaluated.

During the early stages of Mesopotamian culture, the kitchen, which was the area of food preparation and dining within the house, did not physically exist as a separate part of the home. Fire was discovered in the Mesopotamian region, and initially, meals were cooked on open fires in the courtyard. However, direct cooking over the fire did not yield efficient results, leading to the development of grills placed over the fire. As time passed, it was observed that fire could be contained within a hearth. These hearths could be either built on the ground or elevated above it. Following the hearths, ovens were developed.

Originally, kitchens were situated outside the houses. However, over time, they found their place within the homes. In Diyarbakır's old houses, it can be observed that the kitchen was constructed as a separate section within the courtyard, rather than inside the house. In line with the changes brought about by modern life, kitchens in Diyarbakır houses have eventually been located inside the main living spaces.

Mesopotamia, known as the cradle of civilizations, is also considered the birthplace of culinary culture, where food evolved from mere sustenance to being seasoned and recipes started to be developed. Numerous recipes from that era can be found in historical records, tablets, and literary texts. When the successors of these recipes are sought in the Diyarbakır province within the general region of Southeast Anatolia in present times, it is observed that there are common or similar recipes.

The shared foods between these two cultures include: Mulberry molasses, lamb with pomegranate, bread rings, thin flatbread, moon-shaped bread, white bread, wet bread, honey bread, oily bread, sweet bread, spicy bread, pomegranate bread, wheat bread, rye bread, barley bread, various porridges.

Gastronomy has gained increasing importance in recent years. In the field of gastronomy, recipes, culinary cultures, and eating habits are examined. Additionally, the history of gastronomy holds a significant importance in the field. In this context, the research is conducted by delving into the Mesopotamian culture, which is considered the starting point of gastronomy history. The Mesopotamian geography, its history, and its cuisine are examined to understand the kitchen culture, products, dishes, cooking methods, and traditions of that era. One of the objectives of the research is to make comparisons between gastronomy history and the present day. For this purpose, the ancient city of Diyarbakır, which is one of the Mesopotamian cities, is selected. Diyarbakır serves as a guide in following the path observed in Mesopotamia. The research begins with an overview of the history and geography of Diyarbakır. Then, information about the culinary culture, ingredients, and cooking methods of the city is provided. The commonalities between the two cultures are presented in tables for comparison.

When examining the two culinary cultures, it is observed that the ancient Mesopotamian culture has influenced the present-day Diyarbakır culinary culture in terms of cultivated ingredients, the use of stoves and ovens, and the preparation of dishes. The stoves and ovens used in ancient Diyarbakır are reminiscent of the Mesopotamian culture, but they have been somewhat modernized in the present day. However, traditional houses and kitchens still continue to exist.

When it comes to cooking methods, similarities can also be observed. Frying, boiling, stewing, grilling, and salting are common cooking techniques found in both cultures. Ceramic pots, bowls, plates, jugs, strainers, pitchers, cups,

glasses, casseroles, trays, teapots, pots, ladles, wooden spoons, and basins are among the most commonly used kitchen utensils in both cultures. Poultry, fish, lamb, beef, goat, chicken, eggs, and honey are common animal-based foods, while garlic, onion, leek, lettuce, cabbage, cucumber, radish, peas, carrots, and mushrooms are common vegetables. Fruits such as dates, apples, pears, figs, pomegranates, grapes, apricots, medlars, and mulberries, as well as fats such as butter, olive oil, clarified butter, tail fat, and sesame oil, are also shared ingredients. Moreover, various types of bread such as pastry, crescent-shaped bread, sweet bread, tandir bread, white bread, rye bread, and wheat bread, as well as legumes like lentils, chickpeas, and beans, can be considered common products in both cultures.

Not only are there identical named dishes, but also dishes made with the same ingredients, even though they may not have retained the same names until today. The same similarities can be observed in traditions as well. Celebration Meals, Funeral Meals, and Wedding Meals are ceremonial meals that are encountered in both cultures. One notable aspect regarding ingredients is that due to changes in religion over time in the region, some products are not consumed. Examples of these include pork, lard, and various insects.

In future studies, this research can be further developed by comparing it with other ancient Mesopotamian cities or by conducting interviews with local residents in Diyarbakır. Through interviews with the local people, the extent to which the ancient Mesopotamian culinary culture has been preserved can be learned more directly. Based on the research and investigations conducted, it is believed that the contemporary cuisine of Diyarbakır is rooted in the ancient Mesopotamian cuisine. In the same geographical region, some ingredients have completely fallen out of use, while others have undergone changes in name or content, and some have been influenced by the modern world.