T.C.

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

SÜRYANİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TANINIRLIĞI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: MARDİN İLİ ÖRNEĞİ

Hüseyin GÜL

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Serhat HARMAN

Mardin-2022

T.C.

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

SÜRYANİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TANINIRLIĞI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: MARDİN İLİ ÖRNEĞİ

Hüseyin GÜL

Tez Danışmanı

Prof. Dr. Serhat HARMAN

Mardin-2022

T.C.

MARDİN ARTUKLU ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı 19753015 numaralı öğrencisi Hüseyin Gül'ün hazırladığı **"Süryani Mutfak Kültürünün Tanınırlığı Üzerine Bir Araştırma: Mardin İli Örneği"** başlıklı YÜKSEK LİSANS tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 27/12/2022 Salı günü saat 10:30'da yapılmış, tezin onayına OY ÇOKLUĞU / OY BİRLİĞİYLE karar verilmiştir.

Başkan…….. (İmza)

Prof. Dr. Serhat HARMAN (Danışman)

Üye ……..……... (İmza)

Doç. Dr. Ülker CAN

Üye ……... (İmza)

Dr. Öğr. Üyesi Serkan YİĞİT

ONAY

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

...../...../……

Enstitü Müdürü

(Unvanı, Adı Soyadı)

ETİK BEYAN

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

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

İmza

Hüseyin GÜL

(27/12/2022)

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Süryani Mutfak Kültürünün Tanınırlığı Üzerine Bir Araştırma: Mardin İli Örneği

Hüseyin GÜL

Mardin Artuklu Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

2022: 108 Sayfa

Çalışmanın ana temasını oluşturan Süryani mutfak kültürü, geçmişten günümüze kadar kültürel bir miras olarak nesilden nesile aktarılmış ve bu yiyecekler sadece fizyolojik ihtiyaçları karşılamaktan ziyade temsil etmiş olduğu kültürel değerlerin hazinesi haline gelmiştir. Bu çalışmanın amacı, Süryani mutfak kültürünün, Mardin'i ziyaret eden ziyaretçiler üzerindeki etkisini ölçmek ve şehri ziyaret eden ziyaretçilerin tutumlarını belirlemektir. Ziyaretçilerin Süryani mutfağı hakkında farkındalık oluşturulması, araştırılması, sürdürülebilirliğini ortaya koymak ve özellikle gastronomi turizmine kazandırılmasını sağlaması açısından önemli olarak değerlendirilmektedir. Çalışmada demografik özelliklerle turistlerin Süryani mutfak kültürüne yönelik algıları ve tutumları ilişkin önemli unsurlar belirlenerek, Mardin'de kalış süreleri ve tekrar ziyaret etme niyetlerine ait bulgular ortaya konulmuştur. Çalışmanın alt amaçları arasında ise Süryani sofra kültürü hakkında önemli noktaları değinmek ve Süryani yiyeceklerini tanıtmak yer almaktadır. Bu perspektifle Süryanilerin ilk yerleşim yeri olduğu düşünülen Mezopotamya'dan başlayarak günümüzde değin yaşamış oldukları coğrafyalar araştırılmış, halen varlıklarını sürdürdükleri Tur Abdin (Mardin, Batman, Şırnak) isimli bölgede yaşamış oldukları, gelişim ve değişim de bu çalışmada yer verilmiştir. Konuyla ilgili literatür çalışması yapılmış ve 15 Mart- 15 Haziran 2021 tarihleri arasında Mardin ilini ziyaret eden turistlere 436 (geçerli) anket uygulanmıştır. Katılımcıların Süryani mutfak kültür hakkında düşünceleri tespit edilmeye çalışmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen verilerin analizi SPSS programı kullanılarak yapılmıştır. Çalışmada veri analizlerinde, yüzde, frekans, bağımsız örneklem için t-testi, ANOVA analizi yapılmıştır. Elde edilen çıktılar araştırmanın bulguları kısmında grafikler ve tablolar biçiminde sunulmuştur. Araştırmanın sonucunda katılımcıların Süryani mutfak kültürünün korunması ve Mardin ilinin gastronomik imajına katkı sağlaması düşüncelerine sahip oldukları gözlemlenmiştir. Araştırmanın diğer veri toplama yönteminde ise yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmış ve 11 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler yapılmış ve elde edilen bilgiler kayıt altına alınmıştır. Çalışmada Süryani mutfak kültürü bütün yönleri ile ele alınmış ve elde edilen bulgular; Süryani mutfak mimarisi, Süryani mutfağında kullanılan araç ve gereçler, Süryani mutfağında kullanılan pişirme yöntemleri, Süryani sofra gelenekleri, özel günlerde yemek ritüelleri, Süryani yemekleri olmak üzere 6 grupta incelenmiştir. Nitel araştırmanın olgu bilim türüne göre yapılan bu çalışmanın evrenini Mardin ili oluşturmaktadır. Araştırma amaçlı (yargısal) örnekleme türünde yapılmıştır. Bu çalışmada elde edilen bulgular doğrultusunda ilgili literatüre ve Mardin'de turizm ile ilgili planlama yapan paydaşlara katkı sağlaması hedeflenmekte olup, paydaşlara araştırmanın amacı doğrultusunda önerilen geliştirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Süryani, Süryani Mutfak Kültürü, Gastronomi

ABSTRACT

Master Thesis

A Study on the Recognition of Syriac Culinary Culture: Example of Mardin Province

Hüseyin GÜL

Mardin Artuklu University

Graduate Education Institute
Department of Gastronomy and Culinary Arts
2022: 108 Pages

The main theme of the study is the Assyrian cuisine culture, which has been transferred from generation to generation as a cultural heritage from the past to the present, and has become the treasure of cultural values, where it shows their deprivation only from meeting the needs. The purpose of this usage is to determine the ways Syriac culinary culture directs the visitors to Mardin and the attitudes of those who visit the city. It is considered important in terms of revealing the detailed configuration, development and sustainability of the Assyrian cuisine and especially ensuring that it is brought to gastronomy tourism. In the study, demographic characteristics and important elements about the perceptions and attitudes of the nests towards Syriac cuisine were determined, and revealed that they belonged to the duration of their stay in Mardin and the purpose of visiting them again. Among the sub-objectives of the study are to touch on important points about the Syriac table and to introduce Syriac foods. With this perspective, the geographies that Assyrians have passed from Mesopotamia, which is thought to be the first settlement, have been researched, they still exist in the region called Tur Abdin (Mardin, Batman, Şırnak). A literature study was conducted on the subject and 436 (valid) questionnaires were applied to pets visiting Mardin province between 15 March and 15 June 2021. It was tried to be determined about the Syriac cuisine culture of the participants. The data obtained within the scope of the research were made using the analysis program. In the data analysis of the study, percentage, frequency, t-test for independent variable and ANOVA analysis were performed. Tables and table tables consisting of the combination of the outputs obtained are given. According to the results of the research, it has been observed that they have the management of the protection of the Assyrian culinary culture and the contribution to the gastronomic image of the province of Mardin. In the other data collection method of the research, semi-convincing interview technique was used and face-to-face interviews were conducted with 11 studies and the obtained information was recorded. In the study, Syriac culinary culture was handled with all its aspects and the findings obtained; Syriac kitchen architecture, tools and equipment used in Syriac cuisine, cooking methods used in Syriac cuisine, Syriac table traditions, food rituals on special days, Syriac dishes were examined in 6 groups. The universe of this study, which was conducted according to the phenomenology type of qualitative research, is the province of Mardin. It was conducted in the type of research (judgmental) sampling. In line with the findings obtained in this study, it is aimed to contribute to the relevant literature and to the stakeholders who plan for tourism in Mardin, and the proposal has been developed in line with the purpose of the research.

Keywords: Syriac, Syriac Culinary Culture, Gastronomy

ÖN SÖZ

Yüksek lisans eğitimim boyunca her zaman bilgi, tecrübelerini ve ilgisini benden esirgemeyen, olağanüstü bir sabırla beni destekleyen, yönlendiren değerli hocam Prof. Dr. Serhat HARMAN'a sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Yüksek lisans yapmam konusunda beni teşvik eden, destek olan sevgili eşim Tuğba GÜL'e, en büyük mutluluklarım, her anımı anlamlı kılan evlatlarım Asil Fırat, Nil Zeynep ve Altay Tuna GÜL'e en içten duygularımla teşekkür ederim.

Hüseyin GÜL

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **iv**

ABSTRACT ..... **v**

ÖN SÖZ ..... **vi**

İÇİNDEKİLER ..... **vii**

TABLOLAR DİZİNİ ..... **xii**

SİMGELER VE KISALTMALAR ..... **xvi**

1. GİRİŞ **1**

1. Kavramsal Çerçeve 1

1.1. Kavram Olarak Mutfak 1

1.2. Kavram Olarak Kültür 3

1.3. Etnik Mutfak Kültürü 4

1.4. Araştırma Bölgesini Tanıtıcı Bilgileri 5

1.4.1. Mardin ismi kökeni 5

1.4.2. Mardin'in tarihi 6

1.4.3. Mardin'in konumu ve iklim özellikleri 7

2. ÇALIŞMA ALANINA İLİŞKİN ÖZELLİKLER **8**

2.1. Süryani Adının Kökeni 9

2.2. Süryani Tarihi 10

2.2.1. Hristiyanlık öncesi Süryaniler 10

2.2.2. Hristiyanlık sonrası Süryaniler 11

2.2.3. Mardin'deki Süryaniler 13

2.3. Süryani Kültürü 15

2.3.1. Süryanilerde eğitim 15

2.3.2. Süryanilerde dil 16

2.4. Süryani Mutfak Kültürü 18

2.4.1. Süryani mutfak mimarisi 18

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı 21
3.2. Araştırmanın Önemi 21
3.2.1. Araştırmanın hipotezleri 22
3.3. Araştırmanın Yöntemi 22
3.3.1. Araştırmanın evren ve örneklemi 23
3.3.3. Araştırmanın veri analiz teknikleri 25
3.3.4. Çalışmanın sınırlılıkları 26
3.4. Araştırmanın Nicel Bulguları 27
3.4.1. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular 27
3.4.2. Katılımcıların Mardin'e yönelik seyahatlerine ilişkin bulgular 28
3.4.3. Katılımcıların Mardin'i seçiminde etkili olan faktörler 29
3.4.4. Katılımcıların Süryani mutfak kültürüne ilişkin bilgi düzeyleri bulgular 30
3.4.5. Süryani yiyecek ve içeceklerini daha önceden tatma deneyimlerine ilişkin bulgular 31
3.4.6. Mardin seyahatiniz sırasında rehberli bir tura katılıma ilişkin bulgular ... 31
3.4.7. Katılımcıların Süryani yemeklerini bilinirlik düzeyine ilişkin bulgular ... 34
3.4.8. Faktör Analizine İlişkin Bulgular 37
3.4.9. Katılımcıların cinsiyetlerine göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan T-Testi sonuçları 39
3.4.10. Katılımcıların medeni durumuna göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan T-Testi sonuçları 40
3.4.11. Katılımcıların yaş gruplarına göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları 41
3.4.12. Katılımcıların gelir durumuna göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları 42
3.4.13. Katılımcıların eğitim durumuna göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları 43
3.4.14. Katılımcıların mesleklerine göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları 44
3.4.15. Katılımcıların yaşanılan bölgeye göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları 45
3.4.16. Hipotezlerin sonuçları 46
3.5. Araştırmanın Nicel Bulguları 46

3.5.1. Araştırmanın nicel verilerine ilişkin tanımlayıcı istatistikler 46
3.5.2. Süryani sofra adabı ve gelenekleri 47
3.5.2.1. Yemek öğünleri 47
3.5.2.2. Sofra düzeni ve gelenekleri 48
3.5.3. Özel günlerde yemek ritüelleri 49
3.5.3.1. Doğum 49
3.5.3.2. Evlilik 50
3.5.3.3. Kutsal günler ve bayramlar 52
3.5.3.4. Ölüm 56
3.6. Süryani Yemekleri 57
3.6.1. Çorbalar 57
3.6.1.2. Gabula 58
3.6.1.3. Gabula çorbası 58
3.6.1.4. Mercimek çorbası (Tlavhe) 59
3.6.1.6. Bulgur çorbası (Garso garcone) 60
3.6.1.7. Yoğurt çorbası (Srofto du qatiro) 61
3.6.1.8. Nohut çorbası (Hemşe qarcone) 61
3.6.1.9. Genedir 62
3.6.2. Mezeler ve salatalar 63
3.6.2.1. Yumurta salatası (Zalata cam bece) 63
3.6.2.2. Bulgur salatası (Zalata cam hureke du bargal) 64
3.6.2.3. Babağanuç 64
3.6.3. Hamur işleri ve pilavlar 65
3.6.3.1. Davke hamiğe – Dawqe 65
3.6.3.2. Tandır ekmeği 66
3.6.3.3. Tava ekmeği (Lahmo du dawqo) 66
3.6.3.4. Şamböreket (Samborakat) 67
3.6.3.5. Erişte (Reşta) 68
3.6.3.6. Şehriyeli bulgur pilavı (Bargal cam sciraye) 69
3.6.3.7. Şehriyeli pirinç pilavı (Rezo cam sciraye) 69
3.6.3.8. Kutle 70
3.6.3.9.Kursık (Qursekat) 71

3.6.4. Ana yemekler 72
3.6.4.1. Dobo 72
3.6.4.2. Kaburga dolması (Kaburgaye) 73
3.6.4.3. Maldum 74
3.6.4.4. Merge 76
3.6.4.5. Tava (Süryani tavası) 76
3.6.4.6. Türlü (Matfuniye) 77
3.6.4.7. Taze fasulye (Fasuliye yaraqto) 77
3.6.5. Tatlılar 78
3.6.5.1. Sütlaç (Daşeşto) 78
3.6.5.2. Harire 78
3.6.5.3. Hasse 79
3.6.5.4. Hel hel 79
3.6.5.5. Kiliçe 80
3.6.5.6. Paskalya çöreği 80
3.6.5.7. Zingil (Fatruyoto) 81
3.7. Süryani Mutfak Kültüründe Kullanılan Araç ve Gereçler 82
3.8. Süryanilerin Kullandıkları Pişirme Yöntemleri 82
3.9. Süryani Mutfağında Mevsimsel Yapılan Hazırlıklar 84
3.10. İçecekler 87
3.10.1. Süryani şarabı 87
3.10.2. Mırra 88
3.11. Süryanilerde Kutsal Olan Su ve Yumurta 88
3.11.1. Süryaniler su 88
3.11.2. Süryanilerde yumurta 89

4. SONUÇ VE ÖNERİLER 90

KAYNAKÇA 95

ŞEKİLLER DİZİNİ KAYNAKÇA 103

RESİMLER DİZİNİ KAYNAKÇA 103

HARİTLAR DİZİNİ KAYNAKÇA 103

EKLER **104**

ÖZGEÇMİŞ **107**

TABLOLAR DİZİNİ

Sayfa No

Tablo3.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerinin Dağılımı…….. 28

Tablo3.2. Katılımcıların Mardin'e Yönelik Seyahatlerine İlişkin Bulguların Dağılımı …….29

Tablo3.3. Katılımcıların Mardin'i Seçiminde Etkili Olan Faktörlerin Dağılımı 30

Tablo3 4. Katılımcıların Süryani Mutfak Kültürüne İlişkin Bilgi Düzeyleri Bulguları Dağılımı …… 30

Tablo3.5. Süryani Yiyecek Ve İçeceklerini Daha Önceden Tatma Deneyimlerine İlişkin Bulguların Dağılımı ……... 31

Tablo3.6. Mardin Seyahatiniz Sırasında Rehberli Bir Tura Katılıma İlişkin Bulguların Dağılımı …… 32

Tablo3.7. Katılımcıların Süryani Yemeklerini Bilinirlik Düzeyine İlişkin Bulguların Dağılımı…… 33

Tablo3.8. Tutum Yaklaşım Ölçeği Faktör Yapısı …… 37

Tablo3.9. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre T-Testi Sonuçlarının Dağılımı 39

Tablo3.10. Katılımcıların Medeni Durumuna Göre T-Testi Sonuçlarının Dağılımı. 40

Tablo3.11. Katılımcıların Yaş Guruplarına Göre Anova Testi Sonuçlarının Dağılımı …… 41

Tablo3.12. Katılımcıların Gelir Durumları Göre Anova Testi Sonuçlarının Dağılımı …….42

Tablo3.13. Katılımcıların Eğitim Durumuna Göre Anova Testi Sonuçlarının Dağılımı …….…..... 43

Tablo3. 14. Katılımcıların Mesleklerine Göre Anova Sonuçlarının Dağılımı……44

Tablo3. 15. Katılımcıların Yaşanılan Bölgeye Göre Anova Sonuçlarının Dağılımı .45

Tablo3. 16. Hipotezlerin Testine İlişkin Sonuç Tablosu ……..... 46

Tablo3. 17. Süryani Mutfak Kültüründe Nitel Verilere İlişkin Katılımcıların Demografik Bulgular …… 47

ŞEKİLLER DİZİNİ

Sayfa No

Şekil 1.1. Süryani Ev Planı 19

RESİMLER DİZİNİ

Sayfa No

Resim 1.1. Mardin'den Bir Görünüm …… 8

Resim 3.1. Gabula …… 59

Resim 3.2. Şamböreket …… 68

Resim 3.3. Kutle ……..…… 71

Resim 3.4. Kursık …… 72

Resim 3.5. Dobo ……...……..... 73

Resim 3.6. Kaburga Dolması ……..... 74

Resim 3.7. Maldum ……... 75

HARİTALAR DİZİNİ

Sayfa No

Harita 1.1. Mardin İli Haritası ……. 8

Harita 1.2. Süryani Köyleri Ve Manastırlarını Gösteren Tur Abdin Haritası ……... 14

SİMGELER VE KISALTMALAR

Simgeler	**Açıklamalar**
ºC	Santigrat derece
Kısaltmalar	**Açıklamalar**
MS	Milattan Sonra
MÖ	Milattan Önce
VB.	Ve Benzeri
YY	Yüz Yıl
Hz.	Hazreti
SPSS	Statistical Package for the Social Sciences
ANOVA	Tek-Yönlü Varyans Analizi
Vd.	Ve Diğerleri

1. GİRİŞ

1. Kavramsal Çerçeve

Bu bölümde kavram olarak mutfak, kavram olarak kültür ve yöresel mutfak kültürü üzerinde durulmuştur. Devamında ise Mardin ilinin tanıtıcı bilgileri verilmiştir.

1.1.Kavram Olarak Mutfak

Günümüzden 3,5 milyon yıl önce Austroluphitecus Aferensis gibi öncüllerle başladığı düşünülen insanlığın başlangıcından bu zamana kadar yaşamış olduğu var oluş mücadelesinde, temel ihtiyaçlardan en önemlisi olan yemek karşımıza çıkmaktadır. İlk önceleri avcı-toplayıcı bir yaşam tarzına sahip olan insan, zaman içerisinde kendisini ateşin keşfi ile geliştirmiş ve beslenme alışkanlıkları bağlamında da diğer canlılardan ayrılmıştır (Gökdemir, 2009). Ateşin ilk ehlîleştirilmesinde pişirme işlemi hayatın devam ettiği yerlerin merkezinde yer almakta iken ısı kaynağı olarak da farklı bir işleve sahip olmasından ötürü ısınma eylemi sosyal etkileşimde bulundukları alana, yemek yeme ve pişirme eylemi ise mutfak denilen ayrı bir alan olarak yer almaya başlamıştır (Kalemdar, 2017).

Değişen dünya ile birlikte insan, yiyecekleri üretmeye, saklamaya, pişirmeye ve evcilleştirmeye başlamıştır. İlk defa ateşi kullandığı düşünülen Homo Erectus ile beraber beslenme alışkanlıklarında köklü değişimlerin yaşandığı söylenebilir. Ateşin kullanılmasıyla birlikte bireyler besinleri pişirmeye başlamışlardır. Ateşin sayesinde toplumlar pişirmeyi, aydınlanmayı ve ısınmayı öğrenmişlerdir. Dolayısıyla yeme-içme ve mutfak kültüründeki ilk değişim çiğ beslenmeden pişmiş beslenmeye doğru olan bir değişimdir (Kaplan ve Yurdagül, 2018). İnsanlar hayatta kalabilme içgüdüsü ile barınma ve beslenme ihtiyaçlarına sahiptirler. Bu sebeple çevrelerindeki doğal ortamı kullanarak kendi fikirleri ile hayatta kalabilmek için çözümler üretmişler ve kişisel ihtiyaçlarını karşılayabileceği ortamlar oluşturmuşlardır. İnsan yaşantısının en önemli temel ihtiyacının beslenme olması nedeniyle de mutfak olgusu şekillenmiş ve mutfak insanlar ile bütünleşmeye başlayan bir mekân halini almıştır (Kalemdar, 2017). Geçmişte insanlar mağaraların ortasında yanan ateşten istifade ederken, mekân

sayısının artışı ile mağaralar gelişime uğramış ve ateşin bulunduğu ortam özelleştirilerek ilk ilkel mutfak mekânlarını tasarlamışlardır. Tarih öncesi bilimcilerin yapmış oldukları incelemeler de insanoğlunun mağara döneminde dahi yemek yiyebilmek için ayrı bir mekân (mutfak), araç ve gereç kullandıklarını ortaya koymaktadır. Bu bilgi ışığında, son derece ilkel de olsa mutfak kültürünün ilk insan ile birlikte başladığının önemli bir kanıtıdır (Dereli, 1989).

Mutfak, yemek hazırlanması için ayrılmış bir mekândır (Robuchon, 2009). Türk Dil Kurumu (TDK) (2021)'e göre mutfak "*Yemek pişirilen yer, aş damı*" olarak tanımlanmaktadır. Arapça da yemek pişirilen yer anlamına gelen "matbah" kelimesi, Türkçede mutfak olarak günümüze kadar bu şekilde gelmiştir (Adıgüzel, 2020).

Mutfak kelimesini iki farklı şekilde ele alınabilir, ilk olarak gelenek olarak mutfak doğası gereği bir ulus fikriyle ilgilidir. Kültürel bir unsur olan mutfak hem teoride hem de pratikte işlevsel bir şekilde gerçekleşmektedir. Yiyecek ve içecek hazırlanırken, Fransız mutfağı, Türk mutfağı, Süryani mutfağı gibi belli bir etnik kökene sahip milletlerin kendilerine has pişirme ve doğrama teknikleri, kullandıkları araç-gereçler ve saklama yöntemleri mevcuttur. Tüm bu değerler bir topluma ait olan mutfak kültürünü yansıtmaktadır. İkinci olarak ise bir yapı olarak mutfak şeklinde ifade edilebilir. Mutfaklar insanların beslenme alışkanlıklarına göre evlerin ve işletmelerin en önemli yeri haline gelmiştir.

Mutfak ile ilgili birçok farklı tanımlamalar yapılmıştır. Horng ve Tsai (2011), mutfağı, ulusların veya yörelerin kendilerine özgü sofra kültürü ve adabını, yemeklerin hazırlanma süreçleri olarak tanımlamıştır. Gvoion ve Trostler (2008) de, herhangi bir bölgeye özgü olan yemekler ve onların nasıl hazırlandığı ve nasıl yenildiği şeklinde ifade edilmiştir. Davis ve Mcbride (2008:2) mutfağı dans veya heykel sanatı gibi toplumların kültürünü ifade etme yöntemlerinden biri olarak ifade etmektedir.

Mutfağın ayrı bir oda olarak tasarlanması ilk olarak MÖ 5. yüzyılda Antik Çağ'da ortaya çıkmaktadır. Orta Çağ şatolarında mutfak en önemli odalar arasında yer almaktadır. O dönemki mutfaklarda; ocak bölümü, ekmek kileri, meyve kileri ve içki kileri bölümleri yer almaktadır. 14. Louis hükümdarlığında mutfaklarda bir yenileme söz konusu olmuş ve soylu ailelerin evlerinde mutfaklar lüks mekânlar haline

gelmiştir. 19 yüzyılda tekniğin ilerlemesi ile mutfaklar (mutfak tesisatları, fırın, kuzine vb.) dönemin büyük şeflerinin tabiri ile birer laboratuvara dönüşmektedir. 20. yüzyılda mutfak tasarımları yapılırken, aydınlatma, ısıtma sistemleri, saklama donanımları, pişirme gereçleri, doğrama gereçleri ile günümüz modern mutfak şeklini almaktadır (Robucon. 2019).

1.2. Kavram Olarak Kültür

Kültür hayatımızın her anında karşımıza çıkan bir kavram olmanın yanı sıra toplum bilimciler tarafından bir hayli zor tanımlanan ve fikir birliğine varılamayan bir kavramdır. Kültür kendisine yüklenen anlamlara bütünüyle bakıldığı zaman, bir hayli zengin bir anlam içerdiği görülmektedir. Raymond Williams (aktaran Oğuz, 2011)'a göre kültür sözcüğünün tanımının yapılmasının bir hayli zor olduğu, buna sebep olan şeyin sözcüğün çeşitli düşünce sistemlerinde ve entelektüel çevrelerde önemli kavramlarda kullanılmaya başlanması olarak ifade etmektedir. Kroeber vd. (1952), yaptıkları *Culture: a critical review of concepts and definitions* adlı çalışmada bilimsel ve popüler kaynaklardan yararlanarak topladıkları kültüre yönelik 164 farklı tanımı bir arada sunmuşlardır.

Dolayısıyla kültür bu durumundan ötürü anlaşılması ve ifade edilmesi zor bir kavram olarak ortaya çıkmaktadır (Göker, 2013:97). Kültür sözcüğünün Latincede ekip ürün almak, üretmek manasına gelen "cultura" kelimesinden türediğini ve dünya dilinde aynı kelimenin kullanıldığı bilinmektedir (Gülmez, 2011). Kültür, geniş anlamıyla ele alındığında, toplumun bir ferdi olarak insan tarafından edinilen inanç, bilgi, sanat, hukuk, ahlak, gelenek ve benzeri yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık kavramdır (Taylor 1871; aktaran Stocking, 1963). Yazıcı (2018: 280), "*Kültür; öğrenilir, süreklidir, toplumsaldır, idealleştiricidir, doyum vericidir, uyum yapıcıdır, değişir, bütünleştiricidir, soyut bir kavramdır"* diye tanımlamıştır. TDK (2022) kültürü "*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü*" olarak tanımlamıştır.

UNESCO tarafından hazırlanan Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesi (1982)'nde yer alan tanımlamaya göre kültür en kapsamlı tanımıyla kültür, toplumu ya da toplumsal bir grubu ifade eden belli başlı maddi, manevi, fikirsel ve duygusal özelliklerin toplamından oluşan bütünü ve yalnızca bilim ve edebiyatı değil, bunların yanında yaşam tarzlarını, temel insan haklarını, insana özgü değer yargılarını, gelenek ve inançları da içine alan bir kavramdır. Geniş kapsamlı yapılan kültürün bu geniş kapsamlı tanımında yer alan bazı konularda fikir ayrılıkları mevcuttur. Kültürün evrensel bir nitelik barındırması, buna karşın yerel oluşu, tarihsel olmasının yanında toplumsallaşma ve gelişmişlik seviyesi ile ilişkisini ele alan tartışmalar bunlardan bazılarını oluşturmaktadır (Oğuz, 2011: 128).

Maviş (2003: 58)'e göre: "*beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve araç-gereç, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapı*" olarak mutfak ile kültürün güçlü bağına vurgu yapılmıştır.

Bir toplumun kültürel değerleri ve yaşam şekillerinin yeme içme alışkanlıkları üzerinde etkisi bulunmaktadır. Her bir toplumun kendine özgü bir kültürü bulunmaktadır. Süryaniler, kendilerine has yemek çeşitleri, lezzetleri ve özellikleri ile diğer topluluklardan farklı bir konumda yer almaktadırlar.

1.3. Etnik Mutfak Kültürü

Etnik kelimesi etimolojik olarak Yunancadaki "ethnos" yani ulus kelimesinden türemiştir. Etnik sözcüğü, bir topluluğun siyasi birlikteliğinin yanı sıra, ortak kökenleri olduğunu ifade eden birliği ifade etmekte de kullanılır (Somersan, 2004). Çetin (2007: 25) yaptığı bir araştırmada etnik "*Etnik kimlik toplumsal yaşamda yaratılan kolektif kimliklerden bir tanesidir ve kısaca; mensup olunan veya içinde yaşanılan topluluk nedeniyle kişiler tarafından sahiplenilen veya başkaları tarafından onlara yüklenen bir kimlik türünü ifade eder*".

Yemek olgusu geçmişten günümüze kadar toplumsal kültürlerin farklılıklarını belirleyen bir kavram haline gelmiştir. Tarihsel süreç boyunca savaş, göç, ticaret gibi

faaliyetler mutfak kültürlerinin oluşmasında son derece etkili olmuştur. Bu etkileşimler sonucunda besin çeşitliliğindeki artış besine duyulan ihtiyaçtan daha ileri bir seviyeye gelerek, tat ve haz duyma olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Bu farklı kültür alışverişleri zamanla yeni tatlar oluşumuna da zemin hazırlamıştır. Buna rağmen coğrafi özellikler, yemeklerin hazırlanmasında ve sunulmasında etkin rol oynamakta ve etnik mutfak kültürünün oluşumunda etkili olmaktadır (Aydın, 2015).

Çalışmanın ana temasını oluşturan etnik (Süryani) mutfak kültürü, geçmişten günümüze kadar kültürel bir miras olarak nesilden nesile aktarılmış ve bu yiyecekler, sadece karın doyurmaktan ziyade temsil etmiş olduğu kültürün hazinesi durumundadır (Kim vd., 2017: 129). Etnik mutfak kültürü; belirli bölge ya da yöreye ait yeme-içme alışkanlıklarının, o bölgeye ya da kültüre has malzemeler, doğrama teknikleri, pişirme usulleri, servis şekilleri ve saklama yöntemleri kullanılarak hazırlanan yiyecek ve içeceklerin tümü olarak tanımlanabilir.

1.4. Araştırma Bölgesini Tanıtıcı Bilgileri

1.4.1. Mardin ismi kökeni

Literatürde Mardin kelimesinin kökenine dair birçok farklı tanım söz konusudur. Mardin tarihinde İran, Roma, Ermeni, Süryani, Osmanlı gibi farklı devletlerin şehre yükledikleri anlam ve şehrin tarihi hakkında yaptıkları yorumlar birbirinden farklılık göstermektedir.

Mardin isminin doğuşu ile ilgili çeşitli mitolojik hikâyelere dayandırılan kaynaklarla karşılaşmakta mümkündür. Mardin'in bulunduğu bölgede yaşayan "Marde" kavminin kralının Mardin isminde bir oğlu olduğu, hastalanan oğlunun iyileşmesi için havası ve suyu güzel olan Batı Kalesine gönderdiği, oğlunun iyileşmesi üzerinde kalenin bulunduğu yere Mardin isminin verildiği, Süryanice mukaddes 'Mara' kelimesinden geldiği, Sasani komutanlarından olan Mardius'un bu şehrin kurucu olması ve komutanın isminin şehre verilmesinden geldiği ifade edilmektedir (Coğrafya, 2022).

"*MS 2. yy Yunan müelliflerinden Arrianoscve Ptolemaios'da adı geçen Masios dağ ifadesi Tur Abdin bölgesini tanımlamaktadır. Mardin'den ilk kez direkt olarak söz*

eden Roma tarihçisi Antakyalı Ammianus Marcellinus; Diyarbekir-Nusaybin yolunun İzala Dağı üstünden Maride ve Lorne Kalelerinin arasından geçtiğini ifade etmektedir. Söz konusu tarih Sasanilerin 359 yılında Diyarbakır'ı işgal ettiği yıllara rastlamaktadır. Eserde bahsi geçen Maride; Mardin'dir" (Özcoşar, 2007).

Tarih araştırmacısı Prof. Dr. Alioğlu'nun verilerine göre Mardin ismi ilk olarak MS 4. yy. 'da Ammianus tarafından 'Maride' olarak ifade edilmiş, daha sonra Süryani kaynaklarında Mardin'in halk arasında Merdin olarak söylendiği belirtilmiştir. Bununla birlikte Süryanicede 'Merdo' kale anlamına gelmektedir. Süryaniler 'Merdo', Ermeniler 'Merdin', Araplar 'Maridin' ve Osmanlılar tarafından 'Mardin' olarak isimlendirilmiştir (Alioğlu, 2003).

Evliya Çelebi ise Mardin isminin kaynağını Hz. Yunus'a dayandırmakta ve seyahat namesinde konuyu şöyle ele almaktadır. Dağda bulunan ejdere Yunus peygamberin öldürmesinden ötürü Şahika dağı diye bilinen Mardin'in içinde bulunduğu dağ Mar (yılan) dağı olarak adlandırılmaktadır (Evliya Çelebi, 1986;460-461).

1.4.2. Mardin'in tarihi

Mardin, çeşitli din, dil ve kültür mozaiğiyle birbirinden farklı tarihi dönemlerden geçmesine karşın, mevcut yapısı ile Mezopotamya ve Mısır'da görülebilen büyük boyuttaki birlik ve beraberliği sergilemektedir. Medeniyetler tarihi süresince, her dönem yeni ve farklı bir dönemi doğurmuştur. Mezopotamya'nın en kadim kentlerinden biri olan Mardin MÖ 5,000'den beri yerleşim yeri olarak kabul edilmiş ve hububat üretimi başladığı dönemlerde ise her zaman önemli konumda bir şehir olmuştur. Mezopotamya'nın dağlık kesimlerinde, Jermonun Neolotik yerleşiminde 3.000 yıllık geçişin izlerine rastlamak mümkündür. Yazılı anıt metinlerde geçen Mardin'deki en eski yerleşimciler, Sümerler ve Akadlardan önce MÖ 3.000 yılının sonlarında Kuzey Mezopotamya'da yaşayan Hurilerin yakın akrabaları veya ataları Subarlardır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Mardin, tarihi, etnografik, arkeolojik ve görsel geçmişi ile gündüzümüze kadar birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır.

Mardin'de yaşayan uygarlıklar sırasıyla; Huriler (MÖ 3000), Akadlar (MÖ 2350- 2000), Babil Dönemi (MÖ 1749-1712), Mitani ve Huri Krallığı (MÖ 1500-1600), Roma İmparatorluğu (MÖ 54- 300), Bizans İmparatorluğu (330- 641), Hamdaniler (895- 1089), Selçuklular (1089-1127), Zengiler (1127), Artuklular (1102-1260), Moğollar (1335), Timurlenk (15. Yüzyıl), Karakoyunlular (1406), Akkoyunlular (1350-1502), Safeviler (1508-1516), Osmanlılar (1516-1920), yer almaktadırlar (Türkiye Kültür Portalı 2021). Bölgede Ezidilik, Şemsilik, Yahudilik, Hristiyanlık ve İslamiyet gibi çeşitli dinsel inanışların yanında; Kürtler, Türkler, Ermeniler, Süryaniler ve Araplar gibi çeşitli etnik unsurlar, söz konusu coğrafyada günümüzde dahi beraberce yaşamaktadırlar (Işık ve Güneş, 2014).

1.4.3. Mardin'in konumu ve iklim özellikleri

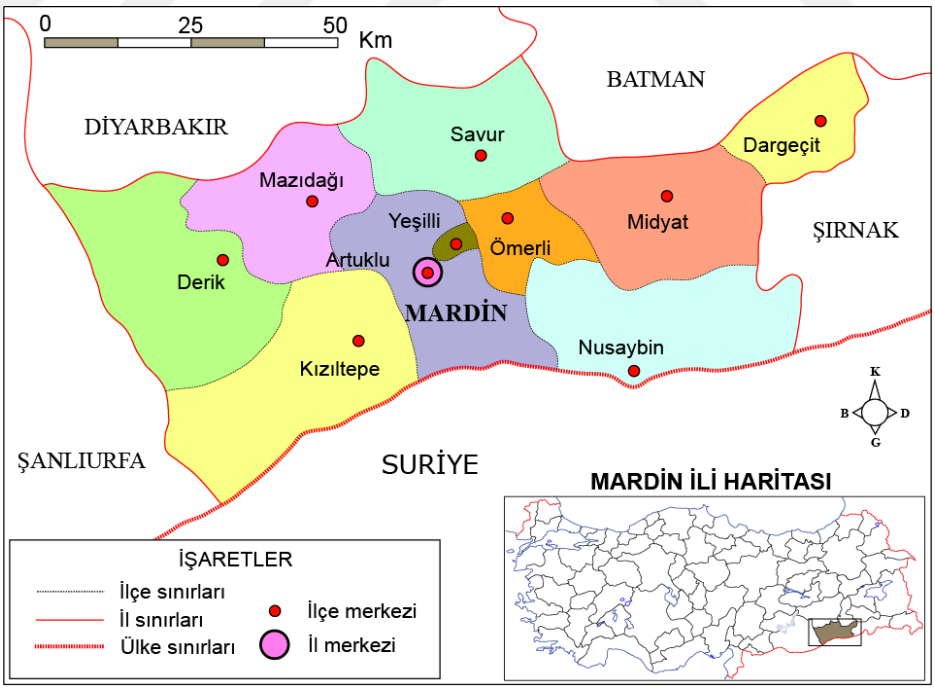
Mardin 889 km^2 yüzölçümü, 36 55- 38 51 kuzey enlemleri ve 39 56- 42 54 doğu boylamları arasında bulunmaktadır. Şehrin kuzeyinde Diyarbakır, Batman, batısında Şanlıurfa, kuzeydoğusunda Siirt, doğusunda Şırnak ve güneyinde Suriye yer almaktadır. Deniz seviyesinden ortalama 600 metre yükseklikte Mardin yüzölçümünün % 4,8 ini oluşturan dağlar, doğu-batı yönünde uzanır. Dağların yüksekliği bazı bölgelerde 1000 metre üzerine çıkar, en yüksek dağın deniz seviyesinden yüksekliği 1083 metredir. (T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021). Dillerin ve dinlerin bir araya geldiği kültürlerin birbiriyle kaynaştığı Mardin, otuz değişik medeniyeti içerisinde barındırmış kültürü, gizem dolu sokakları ve mimari yapısı ile dünyada eşine az rastlanır ender şehirlerarasında bulunmaktadır (Anonim, 2013).

Mardin'in iklim özellikleri bünyesinde Akdeniz iklim kuşağının niteliklerini barındırmaktadır. Mardin'in kuzeyinde yer yer karasal iklim hâkim olmaktadır. Şehrin yazları serin, kışları ise rüzgârlı ve yağışlı geçmektedir. Mardin'in düzlüklerine ise yazları çok sıcak, kışları ılıman ve yağmurlu bir hava hâkimdir. Mardin ve çevresinin bitki örtüsü genellikle bozkır bitki örtüsü şeklindedir. Dağlar büyük çoğunluğu itibariyle çıplaktır, dağların yüksek kesimlerinde ise meşe ağaç varlığı görülmektedir. Vadi boylarında bölgede yaşayan insanlar tarafından dikilmiş badem, bıttım, kavak, sumak ve ceviz ağaçları bulunmaktadır (Anonim, 2007).

Resim 1. 1. Mardin'den Bir Görünüm

Kaynak: Mardin Valiliği (2022)

Harita 1.1. Mardin İli Haritası



Kaynak: Coğrafya Harita (2021).

2. ÇALIŞMA ALANINA İLİŞKİN ÖZELLİKLER

2.1. Süryani Adının Kökeni

"Süryani" isminin ilk defa ne zaman kullanıldığı ve etimolojik olarak bu kelimenin nerede ortaya çıktığı hususunda konusunda kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Süryani tarihçiler ve bilim adamları arasında çeşitli görüşler ileri sürülmüştür. Bunların bazıları bir iddia ya da teoriden öteye gidememiştir. Bu farklı görüşlerin sebebi ise Süryanilerin tarihinin çok eskiye dayanması ve bununla ilgili belgelerin az ve yetersiz olmasından kaynaklanmaktadır (Üstün, 2016). Bahse konu olan bu görüşler şöyle sıralanabilir:

1. Süryani adının, Pers krallarından Keyhüsrev'in yani Cyrus'un (Sirus MÖ 550-520) adından geldiği öne sürülmüştür. Keyhüsrev Babil'i almış ve burada yaşayan İbranileri kurtararak Filistin'e dönmelerine izin vermiştir. İbraniler kendilerine yapılan bu iyilikten dolayı Sirus'u kurtarıcı olarak görmüşlerdir. Hristiyan İbraniler, Hz. İsa'yı Cyrus'a benzettiler. Hz İsa'ya inanan halka Cyrus'a inanlar anlamında Surin (Süryani) ve konuştukları Aramca şivesinde de Seyrusça veya Süryanca denilmiştir (Doru, 2007).

2. Süryaniler, köken olarak Hz. Nuh'un oğlu Sam'a dayanırlar. Semitik ırka mensup bu topluluğun yerleşim alanları genelde Mezopotamya bölgesidir. Bu geniş coğrafya üzerinde 5000 yıl gibi uzun geçmişe sahiptirler. Elli asırlık tarihi süreçte isim değişikliğine uğradıkları söylense de, son 20 asırdır Süryaniler diye çağırıldıkları kesindir (Malik, 2012).

3. Süryani isminin nereden geldiği ile bir başka görüşte, Suriye adının bölgeyi fetheden Kilikos'un kardeşi Suros'an geldiği, Süryani isminin bu kelimeden meydana geldiği şeklindedir (Çelik, 1996).

4. Süryani adı ile ilgili başka bir görüş ise şöyledir: Asurluların ülkesine Yunanlılar tarafından sözcüğün sonuna bir 'y' eklenerek "Asurya" deniliyordu. Yunanlıların kullandığı ve gitgide yaygınlık kazanan "Asurya ve Asuryan" kelimeleri Aramca konuşan halkın diline girdiği zaman, dil kurallarına göre bazı değişikliklere

uğradı ve Asuroyo şeklinde telaffuz edildi. Tarihsel süreçte "A" harfi düşerek kelime Suroyo (Süryani) şeklini almıştır (Süryaniler, 2021).

5. Süryani adının Hristiyanlığı ilk kabul eden Aramlara verilen ad olduğu da ileri sürülmüştür. Yeni dini benimseyen Aramlar, atalarından ayırt edilmek için kendilerini "Surin-Suriyeli" olarak tanımlıyorlardı. Buna sebep olarak da Hz. İsa'nın peygamberlik mesajını Suriye dolaylarından veya "Sur" kenti çevresinden gelmesini gösteriyorlardı (Günel, 1970).

6. Süryani sözcüğü ile ilgili bir başka görüşte Suriye isminin, Hz. İbrahim'in soyundan gelen Dadanoğlu Asur ya da Asurin'den geldiği Süryani isminin de "Suriye" kelimesinden türediğidir (Yılmaz, 2015).

7. Süryani ismi Türk Dil Kurumuna (2021) göre ise Samilerin, Arami kolunun doğu bölümünde olan bir Hristiyan topluluğu olarak tanımlamıştır.

Tüm bu anlatılanlar ışığında Süryani isminin nereden geldiğine dair somut ve kesin bir tanımlama bulunmamaktadır. "Süryani" sözcüğü günümüzde çeşitli ırklara bağlı olmalarına karşın, Hristiyan mezhebi ve kilise yandaşlarına verilen isim olarak kullanılmaktadır. Süryani ifadesi, "Süryani Kadim" tabiri olarak da kullanılmaktadır. Bu ifade şekli 1845 yılında ortaya çıkmıştır. 1782'de yapılan patriklik seçiminde ortaya çıkan ihtilaf sonucunda Mihayel Carve önderliğindeki bir grubun Roma Katolik Kilisesine bağlanması ve Osmanlı İmparatorluğu tarafından bu grubun tanınması sonucu geleneksel Antakya Patrikliğine bağlı kalanlar kendilerini Katoliklerden ayırt etmek için eski (ezeli, en evvel) şeklinde ifade edilen "Kadim" sözcüğünü kullanmış, böylece "Süryani Kadim" ifadesi meydana gelmiştir (Altınışık, 2012).

2.2. Süryani Tarihi

2.2.1. Hristiyanlık öncesi Süryaniler

Süryaniler köken olarak Hz. Nuh'un büyük oğlu Sam'ın çocuklarından Aram'a dayanırlar. Kutsal Kitab'ın "Tekvin" bölümünde ifade edilen coğrafi paylaşıma göre varlıklarını ve soyunu Babil-Mezopotamya bölgesinde sürdürmüşlerdir (Kutsal Kitap, Yaratılış 24, s. 22). Semitik ırka mensup bu topluluğun yerleşim yeri Mezopotamya

bölgesidir. Bu geniş coğrafya üzerinde çeşitli farklı bölgelerde varlıklarını 5500 yıllık tarihi geçmişleri ile sürdürmüşlerdir (Altınışık, 2012).

Süryanilerin ataları olan Arami krallığına bakıldığında kendi içlerinde birlik oluşturamadıklarından dolayı ortak bir din anlayış geliştirememişlerdir. Söz konusu durumdan dolayı içinde bulundukları ve kaynaştıkları Asurlar, Hititler, Sümerler, Huriler ve Samilerin etkisinde dini inançlarından etkilenmişlerdir. Bu topluluklar taştan, tahtadan yapılmış putlara tapıyorlardı. Bu sebeple politeist bir inanca sahip bulunmaktaydılar. Politeist inanç içerisinde krallara tapınma, Tanrıların heykellerinin yapılması, tanrılara kurbanlar kesilmesi putperestlik anlayışının göstergelerindendir (Malik, 2012). *"Putlar ise bu güçlerin temsilcileriydi. Aramilerin Hristiyanlık öncesi dönemdeki dini inançları hakkında günümüze ulaşan bilgiler şöyledir: En önemli tanrıları gök gürültüsü anlamına gelen Rammon'dur. Bu Tanrı Eski Ahit'te Rimmon olarak da geçmektedir. Bir başka önemli tanrı ise Hurilerin fırtına tanrısı Teşub ile özdeş sayılan Hadad ya da Haddad'dır. Haddad'ın hem yerdeki hem de gökteki suları, karları, doluları, yağmurları kontrol ettiğine inanıyorlardı. Aramilerin en önemli tanrıçaları ise Haddad'ın eşi Atargatis'tir. Tarihi kayıtlar Aramilerin MÖ 14. yüzyılda Suriye'nin doğusunda görünmeye başladıklarını yazmaktadır"* (Er, 2018: 26).

MÖ 1296 senesinde, Mısır ve Hitit devleti arasında imzalanan Kadeş Anlaşması ile bölgede barış sağlanmıştır. Söz konusu barış dönemi ile birlikte Asurlular bahse konu bölgeye yerleşmişlerdir. MÖ 7. ve 11. yüzyıllar arasında söz konusu bölgede güçlü bir devletin bulunmayışı ile bölgede çok sayıda küçük prenslik kurulmuştur. Bahse konu durumdan faydalanan Aramiler de Hama'da, Tedmür'de, Soba'da, Gam'da, Moab'da, Edom'da ve Amman'da bağımsız prenslikler kurmuşlardır. Siyasi ve askeri olarak son derece güçsüz olmaları sonucunda söz konusu prenslikler kısa zamanda Asurlular tarafından yıkılmış ve bu sayede Aramiler, Hristiyanlığın ortaya çıkacağı ana kadar güçlü devletlerin yönetimi altında yarı göçebe bir yaşam sürmüşlerdir (Çelik. 1996).

2.2.2. Hristiyanlık sonrası Süryaniler

Hristiyanlık dünyanın önemli büyük dinlerinden biri olmakla beraber, köken bakımından doğu kökenli bir dindir (Özer, 2019). Mezopotamya'da kök salan ve

dünya uygarlık mirasına büyük katkılar sağlayan Süryanilerin Hristiyanlığı kabul eden ilk topluluk oldukları genel kabul gören bir durumdur (İris, 2011). Süryani ataları Aramiler; Hristiyanlığın, Antakya şehrine girdiği ve Hristiyan dünyasının üç büyük kürsüsünden ilki olan "Antakya Elçisel Kürsüsünün" kurulduğu yıllarda (MS. 37-43) bölgede etkili bir konumdaydılar. Çeşitli putlara tapan Aramiler'in büyük bir kısmı, İsa Mesih'in mesajını kabul ederek Hristiyanlık dinine tabi olmuşlardır (Süryani Kadim, 2021). İsa Mesih'in havarileri ile birlikte bölgede yaşayan halk Süryani adını benimsemişlerdir. Antakya Kilisesini bu isimle adlandırmaya başlamış ve 3. Antakya Patriği Mor İğnatios Nurani'in Elçisel Roma Kürsüsüne yazdığını mektupta "Antakya Süryani Kilisesi" tabirini kullanmıştır (Altınışık, 2012).

Süryani tabirinin yanı sıra günümüzde "Süryani Kadim" tabiri de kullanılmaktadır. Bu tabir, 1845 yılında ortaya çıkmıştır. 1782'de bir patriklik seçiminde çıkan ihtilaf neticesinde Mihayel Carve liderliğindeki bir grubun Roma Katolik Kilisesine bağlanması ve bu grubun Osmanlı Hükümeti tarafından kabul edilmesi sonucunda, geleneksel Antakya Patrikliğine bağlı kalanlar kendilerini Katoliklerden ayırt etmek için "Kadim Süryaniler" ismini almışlardır (Çelik. 1996).

Türkiye'deki Süryaniler, dini karakter yapıları itibarıyla üç grupta görülmektedirler. Birinci gruptakiler "Süryani Kadim Cemaati"dir. Ülkemizdeki Süryani kadim cemaatinin patriklik merkezi Şam'daki "Antakya Süryani Ortodoks Patrikliği"dir. "Süryani Ortodoks Cemaati" tabiri "Süryani Kadim Cemaati" tabiri ile aynı grubu ifade etmektedir. Metropolitler, İstanbul, Tur Abdin ve Mardin Metropolitliği'dir. İstanbul Metropolitliği'nin merkezi İstanbul olup, İstanbul ve Ankara bölgelerini kapsar. İstanbul metropolitliğinin uhdesinde, aynı zamanda patrik vekilliği de vardır. Tur Abdin Metropolitliği'nin merkezi Midyat olup, Tur Abdin, İdil ve Nusaybin ile köylerini kapsamaktadır. Mardin Metropolitliği'nin merkezi Mardin'dir ve Diyarbakır, Adıyaman, Malatya ve Elazığ bölgelerini kapsamaktadır. İkinci gruptakiler "Süryani Katolik Cemaati"dir. Ülkemizde bulunan Süryani Katolik cemaatini sayısı fazla değildir. Katolik Süryani patrikliği Beyrut'ta bulunmaktadır. Süryani Katolikler MS 451 Kadıköy konsilindeki kararlara bağlıdırlar. Ayrılık tarihi 18. yüzyıldır. Süryani Kadim Cemaati, Süryani Katolikleri 1843'te resmen tanımışlardır. Bugün İstanbul'da Süryani Katolik patrikliği vekilliği vardır. Üçüncü

gruptakiler “Süryani Protestan Cemaati”dir. Anadolu’daki Süryani cemaatin bir kısmı 1852’den itibaren Protestanlığa girmişlerdir. Bugün Türkiye’de az sayıda Süryani Protestan bulunmaktadır (Çelik, 1996).

2.2.3. Mardin’deki Süryaniler

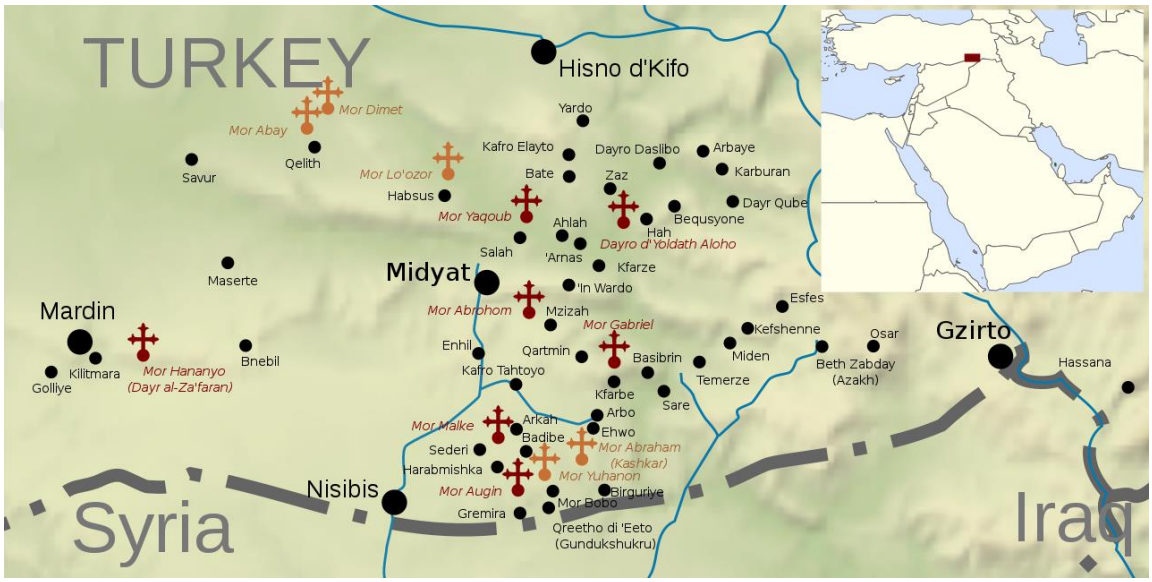
Mardin geçmişten günümüze kadar çeşitli dil, din ve ırkı içerisinde barındırmıştır. Mardin’de Süryaniler, Araplar, Yezidiler, Kürtler, Türkler gibi birçok etnik köken halen birlikte yaşamlarını sürdürmektedir (Doğan, 2020). Türkiye'de, zamanında Hristiyan cemaatlerin en kalabalığını oluşturan Süryaniler, tarihsel süreçte gelişen olayların getirdiği olumsuzluklar, yeni yapılanmalar neticesinde giderek azalmışlardır (Biatnet Bağımsız İletişim Ağı, 2021) Türkiye’de yaşayan Süryanilerin nüfusunun yaklaşık olarak 35 bin civarında olduğu tahmin edilmektedir. Bunların yaklaşık 20 bini İstanbul’da, 5 bini Tur Abdin ’de (Mardin-Batman-Şırnak) ve geri kalan yaklaşık 10 bin kişi ise Antakya (Hatay), Adıyaman, Diyarbakır, Hakkâri ve diğer illerde yaşamaktadır (Gazete Karınca, 2021).

Tur Abdin, Süryani âleminin bir bölgesi ve bu âlemin ruhani merkezidir. Süryani Hristiyanlığı, Kiliselerin mezheplerinin farklılık göstermesinden önce bu bölgede yapılmış olan manastırlar Süryani ruhaniliğine can vermiştir. Bu nedenle Süryani Ortodoks Kilisesi için Tur Abdin bölgesinin ayrı bir önemi vardır. Tur Abdin (Hizmetkârlar Dağı) rakımı 900 ile 1400 metre arasında değişen bu bölge çok tanrı inancının yaşandığı Hristiyanlık öncesi dönemlerde bu tanrılara tapanların verdiği addır (Courtois, 2011).

Türkiye'nin güneydoğusunda bir kireçtaşı plato olan Tur Abdin bölgesinin merkezinde Midyat yer almaktadır. Bölge kuzeyde ve doğuda Dicle Nehri, güneyde Mezopotamya Ovası ve batıda Mardin kenti ile sınırlanmıştır. Hristiyanlığın erken dönemlerinden itibaren yoğun bir imar faaliyetine sahne olan ve manastır mimarisinin erken örneklerini sunan Tur Abdin, tarih boyunca Süryani Ortodoks cemaati ile ilişkilendirilebilen, yeni ve kendine özgü bir mimari dilin ortaya çıkışına tanıklık etmiştir. Tur Abdin, çeşitli dönemlere ait yaklaşık seksen köy ve yetmiş manastırın yer aldığı eşsiz bir kültürel peyzaja sahip olup, adaylık için beş manastır ve dört kilise seçilmiştir: Mor Sobo Kilisesi, Meryem Ana Kilisesi (Yoldath Aloho), Deyrulzafaran

Manastırı, Mor Gabriel Manastırı, Mor Abai Manastırı, Mor Loozor Manastırı, Mor Yakup Manastırı, Mor Quryaqos Kilisesi ve Mor Azozo Kilisesi. 6 ila 8. yüzyıllara tarihlenen ve bazı ortak özelliklere sahip olan bu yapılar, bölgenin karakterinin bir bütün olarak anlaşılmasını sağlamaktadır. Çevresindeki teraslı üzüm bağları, zeytin ve badem ağaçları ile etkileyici bir peyzaj oluşturmaktadır (T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

Harita 1.2. Süryani Köyleri ve Manastırlarını Gösteren Tur Abdin Haritası



Kaynak: Mesopotamian Cooking, The Taste of Tur Abdin

Bölge yaşayanlar ağırlıklı olarak Müslüman olmalarına rağmen, halk kendi aralarında farklı mezheplere bölünmüştür. Bu halklar arasında Süryaniler ise Hristiyanlık dinini benimsemişlerdir. Süryaniler de kendi aralarında mezheplere ayrılmakta ve genel olarak Ortodoks mezhebine mensupturlar. Halk arasında dil homojen bir konumda değildir. Halk devlet ile arasında resmi dil olarak Türkçeyi kullanırken gündelik yaşantılarında Türkçeyi kullanmamaktadırlar. Gündelik yaşamlarında bölgedeki halk genellikle Süryanice, Kürtçe ve Arapça dilini kullanmaktadırlar. Süryanice konuşanlar arasında ise Süryanice Batı ve Doğu lehçeleri olarak ayrılmaktadır (Kurnaz, 2009).

Hayatlarını genelde kenetlerde sürdüren Süryanileri diğer halklardan ayrıdan en önemli özellikleri felsefe ve çeviri geleneklerine sahip olmalarının yanı sıra savaşçı

bir topluluk olmaktan ziyade el sanatlarına önem vermiş olmalardır. Telkâri işçiliği, gümüşçülük, kuyumculuk, taş oymacılığı, halıcılık, bakırcılık, kumaş baskı sanatı (Hetmo), puşicilik, bağcılık ve şarapçılık, ipek böcekçiliği, demircilik, nalbantlık, duvar ustalığı, sıva badana ustalığı gibi zanaatların hepsi Süryani kökenli kişiler tarafından icra edilmeleridir (İris, 2011).

2.3. Süryani Kültürü

Kültür, her daim tam olarak tanımlanması zor bir kavramdır. Kültürü etnik köken ve milliyet gibi kavramlardan ayırmak da zordur. Antropolojik anlamda kültür dil, din, dünya görüşü, gelenekler, akrabalık sistemleri, sosyal örgütlenme ve diğer günlük pratiklerden biri olarak kabul edilmektedir. Kültürü tanımlamak için birçok farklı metafor kullanılmıştır. Örneğin Weaver (1993) kültürü "*bir buzdağı*" olarak tanımlarken. Zhou ve Griffiths (2011)'e göre ise kültür bir grup insanı birbirine bağlayan bir tutkal olarak kabul edilmektedir.

2.3.1. Süryanilerde eğitim

Modern dönem öncesinde eğitim ve öğretimin din temelleri üzerine kurulması sebebiyle dini ibadethaneler aynı zamanda birer okul görevi üstlenmekteydiler. Bu sistemde öncelik olarak inanca yönelik eğitim ön planda tutulmuş, böylelikle eğitim, din kurumların işlevlerinden biri haline gelmiştir. Bu bakış açısı ile bakıldığında tüm Hristiyan kiliseleri veya manastırları birer eğitim kurumu vazifesi görmekteydiler (Özcoşar, 2008). Süryaniler tarihleri boyunca büyük savaşlar yapmamışlar, dolayısıyla devler ve imparatorluk da kurmamışlar, fakat kültürel ve ticari anlamda dünyadaki medeniyetlerin ilklerini gerçekleştirmişlerdir. Süryani kültürü en parlak dönemini 4. ve 13. yüzyıl arasındaki 1000 yıllık sürede geçirmişledir. Bu dönemde çoğu eğitim ve öğretim merkezleri Süryani dünyasına hizmet etmişlerdir. Süryaniler edebiyat, filoloji, felsefe tıbbi bilimler, müzik, din ve teoloji eğitimine kadar birçok alanda eğitimle ilgilenmişlerdir (İris, 2003). Süryaniler hakkında günümüze kadar gelen çoğu bilginin arkasında dönemin büyük bilgini Edassa'lı Efrem (MS 306-373) yer almaktadır. Kilise öğretmeni (malfono) olarak Efrem Süryani dilinde yazılmış çeşitli el yazması eserlerin yok olmasına rağmen Süryani dilinin korunması sağlamış,

dini ve din dışı bilgileri kuşaklara aktarmak onun görevi haline gelmiştir. Ruhanileri ilahiler bestelemeyi ve yazmayı teşvik etmiş, bilgili rahipleri ise kilise dışındaki öğrendiklerini öğrencilere aktarmalarını sağlamıştır. Efrem'den günümüze kadar malfono yetiştirmek gelenek halini almıştır. Süryanilerde kadın ve erkek arasındaki eğitim düzeyinin farklılık göstermesi gibi Süryani Katolik ve Süryani Ortodoks arasındaki eğitim farkı bulunmaktadır. Genel anlamda köklü bir eğitim sisteminden gelen Süryani halkının günümüzde eğitim konusunda çağın gerisinde kaldığı bunun sebebi olarak ise Dünya Savaşından günümüze kadar uzanan göç dalgalarının ve bölgenin gerek siyasi gerek ekonomik koşulların olduğu düşünülmektedir (Öztemiz, 2012).

2.3.2. Süryanilerde dil

Süryanilerin konuştukları dil Süryanicedir. Süryanice MÖ 2300 yılları civarında, orta doğu topraklarında yaşayan büyük bir kavmin dili idi. Süryanice Urfa, Humus, Babil, Irak, Suriye, İran, Ermenistan, Anadolu, Yunanistan, Cezayir gibi birçok ülke ve bölgede kullanılan bir dildir (Barsavm, 2005). Kadim bir geçmişe sahip olan Süryanilerin dilleri Sami Kökenli olduğu görülmektedir. Süryanice, Aramicenin Edessa diyalektiğidir. Birçok bilim insanına göre dünyanın en eski dili olduğu, bunun kanıtı olarak ise Tekvin 31:47 bölümünün MÖ 1750 yılında Süryanice ile yazılmış olması gösterilmektedir (İris, 2003; 38). Sami dilleri, Batı ve Doğu olarak ikiye ayrılmaktadır. Doğuda Akadca batıda ise kendi arasında ikiye ayrılan Aramice, Güney kolunda Habeş'çe, Güney Arapçası ve Kuzey Arapça, Kuzeyde Kenanca ve Aramice dilleri kullanılmaktadır (Tanrıverdi, vd., 2005).

Süryanice bazı kaynaklarda Aramca olarak da geçen Aramicenin bir lehçesidir. Süryani yazarlar her iki terimi de genellikle beraber kullanmakta *"Aramice, yani Süryanice"* vurgusunu yapmaktadırlar (Tahincioğlu, 2011). Babil imparatorluğu MÖ 7. yüzyılda da diplomatik dil olarak Aramiceyi kullanmış, MÖ 6 yüzyılda da Perslerin resmi dili olmuş ve Mısırlılar ile Arami dilinde mektuplaşmışlardır. Aramiler, Fenikelilerden aldıkları alfabe ile yazılarını geliştirmiş ve sonrasında Arami alfabesi İbrani ve Arap alfabesinin de temelini oluşturmuştur (Altınışık, 2012).

Dil zamanla gelişen ve kendini yenileyen bir olgudur. Bu bakımdan Aramicede dil tarihi içerisinde 5 ayrı döneme ayırmak mümkündür (Brock, 2017):

1. Eski Aramice: MÖ 8. ve 10. **y**üzyıla ait yazıtlardan bilinmektedir.

2. Resmi Aramice: İmparatorluk Aramicesi şeklinde de bilinmektedir. Yeni Asur ve Babil imparatorluğunda Aramice resmi dil olarak kullanılmıştır. Taş, papirüs ve deride yazılan belge ve mektuplarda karşımıza çıkmaktadır. Eski Ahit'in çeşitli Aramice yazılan kitaplarından biri olan Ezra bu dönemde kaleme alınmıştır.

3. Orta Aramice: Helenistik imparatorluk ve Roma imparatorluğunun erken döneminde yaklaşık olarak MS 200 yılına kadar lehçeler, orta Aramice olarak ifade edilmektedir. Kutsal Kitap'ın Eski Antlaşması'ndan Daniel kitabı, bu dönemde yazılmış ve en eski Süryanice yazıtlara da bu dönemde rastlanmaktadır.

4. Geç Aramice: Roma imparatorluğunun son döneminde Arap egemenliği başlangıcına kadar Aramice, batı ve doğu lehçelerine ayrılmaktadır. Doğu Aramice, Samarit Aramicesi ve çeşitli Filistinli Aramice lehçelerini içermektedir. Mandice, Babil Yahudi lehçeleri ve Süryanice ise, Batı Aramiceye aittir.

5. Modern Aramice: Arap fetihleri konuşma dili olarak Aramiceyi zaman içerisinde ortadan kaldırmıştır. Yalnızca yörede bulunan dağlık kesimlerde, Aramice konuşan birkaç küçük topluluk kalmıştır. Lübnan'da Batı Aramice, ikisi Müslüman biri Hristiyan olan, farklı köylerde konuşulmaktadır. Doğu Arami lehçeleri, çeşitli toplumlar tarafından konuşma dili şeklinde kullanılmaktadır. Zaho'dan gelen ve Kuzey Irak'ta yaşayan bir kısım Yahudiler, İsrail'de halen Aramice dilini kullanmaktadır. Hristiyan lehçelerinden bazıları ise Kuzey Irak, Azerbaycan, Kuzey Batı İran ve Türkiye'nin Doğusunda konuşulmaktadır.

Süryanice, altı tanesi (b, g, d, k, f, t) yumuşak ve sert olmak üzere çift telaffuza sahip olan ve özel işaretlerle bilinen toplam 22 harften oluşmaktadır (Öztemiz, 2012). *"Sürynailerin I. Yüzyıldan başlayarak, yaklaşık olarak XIV. Yüzyıla değin, kullandıkları yazı sistemi, bir Sami alfabesidir. Bu Arami alfabesinin el yazısında kullanılan biçimlerinden birisine dayanır. Sami dillerinin büyük çoğunluğu gibi, Süryanicede sağdan sola doğru yazılır"* (Aydıner, 2003;3).

Günümüzde Süryanilerin günlük yaşamlarını sürdürdükleri yerlerde kullandıkları dile *Turoyo ismi* verilmektedir. Konuşulan bahse konu dil yazı içerisinde kullanılan Süryaniceden (Khtobonoyo-yazı dili, klasik Süryanice) oldukça farklıdır. Önde gelen Süryani elitler yazı dili olan Khtoboyo'nun ortak konuşma dili olarak geliştirilmesi ve bu konuda çalışmalar yapılmasını istemektedirler (Şimşek, 2018).

Süryaniceyi konuşan ve kullananların sayısı gün geçtikçe azalmakta, yazışmalarda ise sadece kiliseler arası iletişimde kullanıldığı görülmektedir. Süryaniler tamamen yaşadıkları bölgelerdeki egemen kültürün etkisi altında kalmış ve küçük gruplar halinde yapılan eğitim-öğretim faaliyetleri yeterli olmamaktadır. Süryanicenin unutulmaması ve geliştirilmesi tarih açısından önemli bir yer tutmaktadır (İris, 2003).

2.4. Süryani Mutfak Kültürü

2.4.1. Süryani mutfak mimarisi

Mimarlık; güzel sanatlar ile tekniğin bütünleşik olarak iç içe girdiği bir alandır. Tarihi olarak bakıldığında ise insanlığın göçebe hayatından yerleşik hayata geçip, şehirler inşa etmelerine kadar olan tüm süreçlerde mimari açıdan dikkat çeken yapılar ve eserler görmek mümkündür. Mezopotamya uygarlıkları incelendiğinde ise ilk yerleşik hayata geçen medeniyet Süryanilerin ataları olan Aramilerdir. Dolayısıyla Süryanilerin mimari yapıları, tarihleri kadar eskiye dayanmaktadır (Ayağ, 2014).

Bir yapıya mimari ürün diyebilmek için, bazı özellikleri üzerinde barındırması gerekmektedir. Yapının uzun süre ayakta kalabilmesi, duygu ve düşünceyi yansıtabilmesi, yapısında bir hüner ve ustalık barındıracak nitelikte olması gerekmektedir. Süryani mimarisine bakıldığı zaman ise Hristiyanlığın kabulünden günümüze kadar yapılan kiliseler, manastırlar ve konutlar gözle görünen en büyük örneklerdir. Süryani mimarisiyle inşa edilen en eski yapı ise Nusaybin'deki (363) Mor Yakup Kilisesi'dir (Tahincioğlu, 2011;147). Dolayısıyla mimari eserleri geçmişten günümüze kadar ayakta kalabilen bu yapıları inşa eden Süryani toplumunun mimarisinden söz etmek mümkündür.

Geleneksel olarak inşa edilen Süryani evlerinin yapım sürecinde ilk olarak inanç, gelenek ve görenek, kültür, ekonomi, topografya ve coğrafi konumunun şartları göz önüne alınmaktadır. Süryani evlerinde genelde dışa kapalı olma durumu gözlenmekte ve bu sebepten, evlerin dış cepheleri süslü bir şekilde inşa edilirken, iç cepheleri ise daha yalın ve sade bir şekilde inşa edilmektedir (Yıldız, 2011).

Şekil 1.1. Süryani Ev Planı

Kaynak: Bekleyen vd., (2014)

Süryani evlerine var olan doğal yapı ya da mağara diye isimlendirilen inşaların elleri ile oyduğu oyuklar ev mimarisinin ana temasını oluşturmuş ve zemin ile diğer katlar ise parsele uyumlu bir şekilde bu oyuklar üzerine inşa edilmiştir. Avlusu olmayan evlerde teras veya dam gündelik işlerin yapıldığı mekânlar olmuştur. Yapım tarihi eski olan Süryani evlerinde ayrı bir mutfak alanına rastlanmamıştır. Teras ve avlunun bir köşesinde yakılan ateşle yemek pişirme işlemleri yapılmıştır. Zemin katta ise servis birimleri, ıslak mekânlar, revak, yemek pişirme alanı, çamaşır ve bulaşık yıkama alanları yer almaktadır. Günümüz şartlarında mutfak için ayrı bir alan yapılmış olsa da yaz aylarında genelde ortak alan olarak kullanılan avluda yazlık kışlık tüm

yiyecek içecek hazırlıkları yapılmaktadır (Sami ve Karakuş, 2016). Mutfak genellikle evlerin giriş katında yer alır ve bir adet ocağa sahiptir. Günlük ya da mevsimlik olarak hazırlanan yiyecek ve içeceklerin saklandığı kiler ve depolar evin güneş almayan ya da avlunun altında bulunan mağaralar kullanılmaktadır. Yazın serin olması sebebiyle bu mağaralar aynı zaman mutfak olarak da kullanılmaktadır (Alioğlu, 2003).

Eski Mardin evleri haremlik ve selamlık denilen iki bölümden oluşmakta ve erkeğin konuk ağırladığı odada da kahve ocağı bulunmaktadır. Harem bölümünde işlevsel bir ayrım gözetilmeden yemek yenen, yatılan ve oturulan odalar olarak da kullanılmaktadır (Mardin Valiliği, 2022).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı

Çalışmada, Tur Abdin bölgesinde yaşayan Süryani mutfak kültürünün ve unsurlularının gelecek nesillere aktarılması, Süryani mutfak kültürün gastronomiye ait bir değer olarak bölgeye farklılık katması sonucu bölgenin ekonomisine katkıda bulunması ile gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmaktadır.

3.2. Araştırmanın Önemi

Yerel yiyecek ve içeceklerin, turizm destinasyonu pazarlama planları içerisinde yer alması stratejik açıdan önemlidir. Etnik mutfak kültürü; belirli bölge ya da yöreye ait yeme-içme alışkanlıklarının, o bölgeye ya da kültüre has malzemeler, doğrama teknikleri, pişirme usulleri, servis şekilleri ve saklama yöntemleri kullanılarak hazırlanan yiyecek ve içeceklerin tümü olarak tanımlanabilir.

Süryani mutfak kültürü, geçmişten günümüze kadar kültürel bir miras olarak nesilden nesile aktarılmış ve bu yiyecekler sadece karın doyurmaktan ziyade temsil etmiş olduğu kültürel değerlerin hazinesi haline gelmiştir.

Süryani toplumu dünyanın en eski medeniyetlerinden biridir. Mezopotamya'nın bu kadim halkının, binlerce yıllık birikiminden gelen ve zenginleşen mutfak kültürü günümüzde de devam etmektedir. Süryaniler, bilimde, sanatta ve kültürde insanlığın bilgi hazinesine çok önemli katkılarda bulunmuşlardır. Binlerce yıllık birikiminden, etkileşimden süzülerek gelen ve zenginleşen mutfak kültürü de bu noktada önemli bir yapı taşıdır.

Yapılan bu çalışmada, Türkiye'nin önde gelen turistik destinasyonları arasında yer alan Mardin'i ziyaret eden yerli ziyaretçilerin profilleri, Süryani mutfak kültürü hakkındaki bilgileri ve deneyimleri araştırılmıştır. Araştırmada turist memnuniyeti ve Mardin'e gelmeyi tekrar deneyimleme isteğine ilişkin elde edilecek bulgular ile bu konuda yapılacak olan çalışmalara katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.

3.2.1. Araştırmanın hipotezleri

Araştırmanın amaç doğrultusunda araştırmanın temel hipotezleri şu şekilde geliştirilmiştir;

H1: Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları cinsiyetlerine göre farklılık göstermektedir.

H2: Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları medeni durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H3: Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları yaşlarına göre farklılık göstermektedir.

H4: Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir.

H5: Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.

H6: Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları mesleklerine göre farklılık göstermektedir.

H7: Araştırmaya katılan turistlerin Süryani mutfağına yönelik tutumları yaşadıkları bölgeye göre farklılık göstermektedir.

3.3. Araştırmanın Yöntemi

Araştırma nicel ve nitel araştırma yöntemleri birlikte kullanıldığından karma yaklaşım benimsenmiştir. Nitel verelere ulaşmak için yargısal örnekleme türüne göre seçilen 11 kişi ile Süryani mutfak kültürüne ilişkin görüşmeler yarı yapılandırılmış görüşmeler ile yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği; çalışmanın konusu ile ilgili soruların önceden hazırlanması ve görüşmeye katılan katılımcılara esneklik gösterilerek sorulan bir araştırma yöntemidir. Bu yöntemle araştırmacı, görüşmeye katılan katılımcılara uygun olarak değerlendirmediği soruları geçmekte ve katılımcının bilgisi olduğu düşündüğü soruları sorarak detaylı bir şekilde araştırma yapma olanağı bulabilmektedir (Coşkun vd., 2017).

Nitel araştırmalar genellikle belli bir amaca uygun bir şekilde belirlenmiş az sayıda örneklemlerle yapılmaktadır. Nitel örneklemler bazen küçük bir grup veya tek bir birey ile yapılırken, nicel araştırmalar ise sıklıkla rastgele belirlenmiş daha geniş örneklemleri içermektedir (Strauss ve Corbin, 2014). Nicel araştırmalarda görüşme maliyetli ve zaman alıcı bir süreci gerektirir. Bu ise araştırmacıların, temsil yeteneği olan yeterli sayıda kaynak kişi ile görüşmeden sonuca gitme eğilimlerini arttırarak araştırmayı sınırlandıran önemli bir etken olabilmektedir. Bu durum ise görüşme tekniğinin dezavantajları olarak karşımıza çıkmaktadır (Karasar, 2019).

Nitel verilerin toplanmasında ilk olarak Sosyal medyada Süryani yemekleri yapan Süryani kökenli bir bireye ulaşılmış ve akabinde ilgili kişinin yönlendirmesiyle diğer katılımcılarla görüşülmüştür. Dolayısıyla örneklem türü kartopu yöntemi olarak seçilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler Süryani din adamları ve ev hanımları ile yapılmıştır. Görüşmeler katılımcıların rızası ile sesli kayıt ile kayıt altına alınmıştır. Kayıt altına alınan bu görüşmeler süresi ortalama 40 dakika olmuş daha sonra tekrar dinlenerek yazıya dökülmüştür. Ortaya çıkan verilerin analiz edilmesi ise cevapların kategorize edilmesi, direk alıntıların yapılması ve araştırmacıların yorumlarına yer verilerek gerçekleştirilmiştir.

3.3.1. Araştırmanın evren ve örneklemi

Bir araştırma için evren, araştırma için hazırlanan soruların cevaplarını alabildiği ve ihtiyaç duyulan verilerin toplandığı gruptur. Bir başka ifade ile evren, çalışma için toplanacak olan verilerin analizleri ile ortaya çıkacak olan sonuçların geçerli olacağı, yorumlanacağı grup olarak tanımlanabilir (Büyüköztürk vd., 2010). Örneklem ise; bu ana grup içerisinde belli bir yönteme göre seçilmiş, tüm evreni temsil etme yeteneği olan daha küçük gruplardır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Araştırmanın evrenini Mardin'i ziyaret eden yerli turistler oluşturmaktadır. Mardin'e 2021 yılından gelen ve konaklama yapan turist sayısı yerli 441.032'si yerli, 37.690'ı yabancı toplam 478.722 kişi Mardin'de geceleme yapmıştır (T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2022). Mardin'de konaklama yapan turistlerin yanı sıra çok sayıda günübirlik ziyaretçide ağırlamıştır. 2021 yılı içerisinde Mardin'i ziyaret eden turistlerin tam sayısına ulaşılamadığı için 2021 yılında konaklama yapan turist sayısı

dikkate alınmıştır. Çalışma evreninin büyük bir alana yayılmış olması ve evren grubunun tümüne ulaşma maliyetleri, zaman gibi nedenlerden dolayı evreni oluşturan bu kütleden örneklem alma yoluna gidilerek çalışma tamamlanmıştır.

Örneklem tespit edilmesinde kullanılan işlem aşağıda gösterilirmiştir (Yamane, 2001):

N: yığındaki birey sayısı

n: örneklemdeki birey sayısı

z: istenilen güvenirlik düzeyi için standart normal dağılım tablo değeri

d: duyarlılık

p: yığında istenilen özelliği taşıyan bireylerin oranı (p+q=1)

Mardin ili için formülün uygulanışı:

n: Örneklem büyüklüğü

N: 478.722

p: 0,5

q: 0,3

z: 1,96

d: 0,05

$$n = \frac{N.(z)^2.(p).(p)}{N.(d)^2 + (z)^2.(p).(p)}$$

$$\mathbf{n = \frac{478.722.(1,96)^2.(0,5).(0,5)}{478.722.(0,05)^2 + (1,96)^2.(0,5).(0,5)} = 384}$$

Çalışmanın niteliğine bakılarak örneklem sayısı %95, güvenilirlik %5, duyarlılık %5 tespit edilmiştir. Bu rakamlara göre gerekli örneklem sayısı 384 olduğu

belirlenmiştir. Çalışma kapsamında 500 anket formu hazırlanmıştır. Kolayda örneklem yoluyla toplam 436 kişiye ulaşılmıştır.

3.3.2. Araştırmanın veri toplama aracı

Yapılan bu araştırma nicel ve nitel veri toplama yöntemi kullanılarak tasarlanmıştır. Nitel veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Nitel görüşme soruları alanında uzman görüşlerinden yararlanılarak hazırlanmıştır. 11 Süryani kökenli birey ile Süryani yemeklerine ilişkin yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve kayıt altına alınmıştır.

Nicel veri toplama yöntemi olarak Süryani mutfak kültürü tutum ölçeği Çelik (2017)'den uyarlanılarak geliştirilmiştir. Nicel veri toplama yöntemi olan araştırma anketi temel olarak 5 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların demografik özellikleri (yaş, cinsiyet, gelir durumu, eğitim durumu, medeni durum, yaşanılan bölge) ilişkin sorular yer almaktadır. İkinci bölümde ise katılımcıların Mardin'e yönelik seyahatleri ilişkin sorular yer almaktadır. Üçüncü bölümde katılımcıların Süryani mutfak kültürüne ilişkin bilgi düzeylerine ilişkin ifadelere yer verilmiştir. Dördüncü bölümde ise Süryani mutfak kültürü tutum ölçeğine ilişkin ifadeler yer verilmiştir. Beşinci bölümde ise Süryani mutfağı farkındalığı ölçeğine ilişkin ifadelere yer verilmiştir. Dördüncü bölüm,3 faktörlü yapı 14 ifadeden oluşan tutum ölçeği 5'li likert tipine göre derecelenmiştir. (1= Kesinlikle Katılmıyorum, 2= Katılmıyorum, 3= Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum, 4= Katılıyorum, 5= Kesinlikle Katılıyorum).

3.3.3. Araştırmanın veri analiz teknikleri

Çalışmada toplanan nicel verilere ilişkin tüm istatistiksel işlemler sosyal bilimlerde kullanılmak üzere geliştirilen bir istatistik programı ile yapılmıştır. Katılımcıların demografik özellikleri ve Süryani mutfak kültürüne yönelik tutumlarının belirlenmesinde yüzde-frekans dağılımları incelenmiştir. Katılımcıların Süryani mutfak kültürüne ilişkin tutumlarının ortaya konulmasında; faktör analizi, güvenilirlik analizi, standart sapma ve aritmetik ortalama değerleri ile yüzde frekans dağılımları incelenmiştir. Araştırmada katılımcıların Süryani mutfak kültürüne

yönelik algılamaların cinsiyetlerine, medeni durumlarına göre değişip değişmediği bağımsız örneklem (T-Test) gelir durumlarına, eğitim düzeylerine, sahip oldukları mesleğe ve yaşadıkları bölgeye göre değişip değişmediği ise Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) kullanılarak analiz edilmiştir.

Araştırma kapsamında toplanan nitel veriler, betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Gerçekleştirilen nitel araştırma Süryani mutfak kültürü, kullanılan araç gereçleri, pişirme yöntemleri, gelenek ve görenekleri ve Süryani yemeklerini tespit etmek için yapılmıştır. İlgili literatür incelendiğinde Süryani mutfak kültürünü konu alan kaynakların yeterli sayıda olmadığı görülmüştür. Süryani mutfak kültürüne ilişkin kaynak sayısının yetersizliği çalışmanın bu bölümünü nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniğini kullanılmasına neden olmuştur. Araştırmada Mardin'de ikamet eden 11 Süryani kökenli bireye kartopu örnekleme yöntemi ile ulaşılmış ve hepsiyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Katılımcılara Süryani mutfak kültürüne ait sorular sorulmuş ve sorular hazırlanırken, aralarında 4 akademisyen, 3 Süryani din mensubu ve Süryani mutfağına hâkim yerli halkın görüşlerine başvurulmuştur. Görüşme sorular aşağıdaki gibidir.

1. Süryani sofra adabı ve beslenme alışkanlıkları nelerdir?
2. Süryani mutfak kültüründe özel günlerde yapılan etkinlikler nelerdir, hangi ne tür yiyecek ve içecekler servis edilir? Varsa nedenlerini bizimle paylaşır mısınız?
3. Süryani yemekleri nelerdir?
4. Süryani mutfak kültüründe yemek pişirmede kullanılan araç-gereçler nelerdir?
5. Süryani mutfak kültüründe kullanılan pişirme yöntemleri nelerdir?
6. Süryani mutfak kültüründe yapılan dönemsel hazırlıklar nelerdir?
7. Süryani mutfak kültüründe tüketilen içecekler nelerdir?

3.3.4. Çalışmanın sınırlılıkları

Çalışma sırasında Covid-19 salgını nedeni ile yüz yüze yapılan görüşmelerde bazı zorluklar yaşanmıştır. Salgın nedeni ile ve ilgili bilgi akışının sağlanmasında katılımcılar ilk başta görüşmeye sıcak bakmamışlardır. Çalışmanın nitel verilerinin

toplanması sürecinde araştırmacı tarafından talep edilen tekrarlı görüşme taleplerine istinaden gönüllülük esasına dayalı sadece 11 kişiyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

3.4. Araştırmanın Nicel Bulguları

Araştırmanın bu kısmında nicel veri yöntemi ile elde edilen anket sorulanlarına verilen cevaplar neticesinde elde edilen verilere yer verilmiştir.

3.4.1. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin bulgular

Araştırmaya katılıp ankete cevaplayan katılımcıların demografik özelliklerini belirlemek üzere yaş, cinsiyet, gelir durumu, eğitim durumu, meslek ve yaşanılan bölge bilgilerinin dağılımı Tablo 3.1'de verilmiştir. Tablo 3.1 incelendiğinde katılımcıların 18-29 yaş grubundan olan katılımcıların %50,9, 30-39 yaş grubundan olanların %17,2, 40-49 yaş grubundan %16,3, 50 ve üzeri yaş grubunda ise %15,6'lık bir dağılıma sahip olduğu, katılımcıların %43,1'i kadın, %56,9'unun da erkek olduğu anlaşılmaktadır. Gelir durumları incelendiğinde, %41,5'inin aylık 4500 TL'nin altında, %29,6'ının 4501-7000 TL, %8,0'ı 7001-10000 TL, %14,0'ı 10001-12500 TL, %6,9'unun ise 12501 TL üstü bir gelire sahip oldukları anlaşılmaktadır.

Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde, %10,6'sının ilköğretim, %32,1'inin lise, %22,9'unun önlisans, %27,8'inin lisans ve %6,7'sinin de lisansüstü düzeyinde eğitime sahip oldukları görülmektedir. Katılımcıların icra ettiği meslek gruplarına bakıldığında ise %10,8'inin emekli, %22,2'sinin kamu, %31,7'sinin özel sektör, %8'inin ev kadını, %22'sinin öğrenci ve %5'inin ise diğer meslek gruplarından olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların medeni durumlarında ise %50'sinin kadın, %50'sinin erkek olduğu görülmektedir. Katılımcıların yaşadıkları bölgelerin ise %8,5'inin Akdeniz Bölgesi, %6,4'ünün Doğu Anadolu Bölgesi, %16,5'inin Ege Bölgesi, %15,1'inin Marmara Bölgesi, %13,5'inin İç Anadolu Bölgesi, %4,7'sinin Karadeniz Bölgesi, %33,7'sininde Güneydoğu Anadolu Bölgesi şeklinde olduğu anlaşılmaktadır. Ziyaretçilerin yaşadıkları bölgeler incelendiğinde ise pandemiden kaynaklı olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesinden daha fazla ziyaretçinin Mardin'e seyahat ettiği anlaşılmaktadır.

Tablo3. 1. Katılımcıların Demografik Özelliklerinin Dağılımı

Yaş	**Frekans**	**Oran (%)**
18-29	222	50,9
30-39	75	17,2
40-49	71	16,3
50 ve üzeri	68	15,6
Toplam	436	100.0
Cinsiyet	**Frekans**	**Oran (%)**
Kadın	188	43,1
Erkek	248	56,9
Toplam	**436**	**100.0**
Gelir Durumu	**Frekans**	**Oran (%)**
4500 TL'den az	181	41,5
4501-7000 TL	129	29,6
7001-10000 TL	35	8,0
10001- 12500 TL	61	14,0
12501 TL üstü	30	6,9
Toplam	**436**	**100,0**
Eğitim Durumu	**Frekans**	**Oran (%)**
İlköğretim	46	10,6
Lise	140	32.1
Önlisans	100	22,9
Lisans	121	27,8
Lisansüstü	29	6,7
Toplam	**436**	**100,0**
Meslek	**Frekans**	**Oran (%)**
Emekli	47	10,8
Kamu	97	22,2
Özel Sektör	138	31,7
Ev Kadını	35	8,0
Öğrenci	96	22,0
Diğer	22	5,0
Toplam	**436**	**100,0**
Medeni Durum	**Frekans**	**Oran (%)**
Evli	218	50,0
Bekâr	218	50,0
Toplam	**436**	**100,0**
Yaşanılan Bölge (N:436)	**Frekans**	**Oran (%)**
Akdeniz Bölgesi	37	8,5
Doğu Anadolu Bölgesi	28	6,4
Ege Bölgesi	72	16,5
Marmara Bölgesi	66	15,1
İç Anadolu Bölgesi	59	13,5
Karadeniz Bölgesi	20	4,7
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	147	33,7
Toplam	**429**	**98,4**

3.4.2. Katılımcıların Mardin'e yönelik seyahatlerine ilişkin bulgular

Katılımcıların Mardin'e yönelik seyahatlerine ilişkin bulgular Tablo 3.2'de verilmiştir. Tablo 3.2 incelendiğinde katılımcıların %54,1'inin ilk defa, %14,9'unun ikinci defa, %31'i üç ve daha fazla ziyaret ettiği anlaşılmaktadır. Seyahat sebepleri

incelendiğinde, %44,5'inin merak, %21,6'sının arkadaş ve akraba ziyareti, %0,7'sinin kongre, %15,6'sının iş. %0,7'sinin Süryani mutfak kültürü, %17'sinin aktiviteler için seyahatlerini gerçekleştirdikleri anlaşılmaktadır. Seyahat etme şekilleri incelendiğinde ise , %30,5'i bireysel, %23,9'u aile, %21,6'sı arkadaş grubu, %24,1'i seyahat acenteleri şeklinde ortaya çıkmaktadır. Mardin'de geceleme sayılarına bakıldığında ise %33,7'sinin günübirlik, %32,6'sının 1-2 gece, %8,9'unun 3-4 gece, %3,4'ünün 5-6 gece , %21.1'inin ise 7 geceden daha fazla geceleme yaptıkları görülmektedir.

Tablo3. 2. Katılımcıların Mardin'e Yönelik Seyahatlerine İlişkin Bulguların Dağılımı

Mardin'e Kaç Defa Geldiniz	**Frekans**	**Oran (%)**
İlk Defa	236	54,1
2.defa	65	14,9
3 ve daha fazla	135	31,0
Toplam	**436**	**100,0**
Seyahat Sebebi (N:436)	**Frekans**	**Oran (%)**
Merak	194	44,5
Arkadaş ve akraba Ziyareti	94	21,6
Kongre	3	0,7
İş	68	15,6
Süryani mutfak kültürü	3	0,7
Aktiviteler	74	17,0
Toplam	**436**	**100,0**
Seyahat Şekli (N:436)	**Frekans**	**Oran (%)**
Bireysel	133	30,5
Aile	104	23,9
Arkadaş grubu	94	21,6
Seyahat acenteleri ile	105	24,1
Toplam	**436**	**100,0**
Mardin'deki geceleme sayısı (N:436)	**Frekans**	**Oran (%)**
Günübirlik	147	33,7
1-2 Gece	142	32,6
3-4 Gece	39	8,9
5-6 Gece	15	3,4
7 Gece ve daha fazlası	92	21,1
Toplam	**436**	**100,0**

3.4.3. Katılımcıların Mardin'i seçiminde etkili olan faktörler

Katılımcıların Mardin'i seçmelerinde etkili olan faktörlere ilişkin soruya verilen cevaplar, Tablo 3.3'de verilmiştir. Çıkan sonuçlara göre katılımcıların 154'ü (%14,1) gastronomi, 297'si (%27,2) mimari özellikler, 373'ü (%34,1) tarihi yapılar, 148'i (%13,5) coğrafya, 97'si (%8,9) sanat ve sanatsal faaliyetler, 24'ü (%2,2) ise diğer

sebeplerden dolayı Mardin'e seyahat etmişlerdir. Çoklu yanıt olduğu için N sayısı örneklem sayısını geçmektedir.

Tablo3. 3. Katılımcıların Mardin'i Seçiminde Etkili Olan Faktörlerin Dağılımı

Seçimi Etkileyen Faktörler (N:436)		
	Frekans	**Oran (%)**
Gastronomi	154	14,1
Mimari özellikler	297	27,2
Tarihi yapılar	373	34,1
Coğrafya	148	13,5
Sanat ve sanatsal faaliyetler	97	8,9
Diğer	24	2,2
Toplam	**1093**	**100,0**

3.4.4. Katılımcıların Süryani mutfak kültürüne ilişkin bilgi düzeyleri bulgular

Katılımcıların Süryani mutfak kültürüne ilişkin bilgi düzeylerini ölçmek için sorulan sorulara verilen cevaplar, Tablo 3.4'de verilmiştir. Katılımcıların 129'unun (%29,6) Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi oldukları görülürken, 307'sinin (%70,4) herhangi bir bilgileri olmadıkları görülmektedir. Süryani mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olan katılımcıları bilgi edinme kaynakları dağılımı incelendiğinde, 58'inin (%34,9) internet ve sosyal medya, 61'inin (%36,7) tanıdıklar, 26'sının (%15,7) seyahat acenteleri, 10'unun (%6) TV, 11'inin (%6,6) ise diğer seçeneğini işaretlediği görülmektedir. Bilgi edinme kaynakları sorusu çoklu yanıtlı olduğu için N sayısı örneklem sayısını geçmektedir.

Tablo3. 4. Katılımcıların Süryani Mutfak Kültürüne İlişkin Bilgi Düzeyleri Bulguları Dağılımı

Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibimisiniz?	**Frekans**	**Oran (%)**
Evet	129	29,6
Hayır	307	70,4
Toplam	**436**	**100,0**
Bilgi edinme kaynakları (N:129)	**Frekans**	**Oran (%)**
İnternet ve sosyal medya	58	34,9
Tanıdıklar	61	36,7
Seyahat acentesi	26	15,7
TV	10	6,0
Diğer	11	6,6
Toplam	**166**	**100,0**

3.4.5. Süryani yiyecek ve içeceklerini daha önceden tatma deneyimlerine ilişkin bulgular

Tablo 3.5'da görüldüğü gibi Süryani yemeklerini deneyimleme sorusuna katılımcıların 336'sı (%77,1) hayır derken, 100'ü (%22,9) ise evet olarak yanıtladığı görülmektedir. Süryani içeceklerini deneyimleme sorusuna ise 255'i (%58,5) hayır, 181'i (%41,5) ise evet olarak yanıtlamıştır. Sonuçlar doğrultusunda, Süryani içeceklerinin daha fazla deneyimlendiği görülmektedir.

Tablo3. 5. Süryani Yiyecek ve İçeceklerini Daha Önceden Tatma Deneyimlerine İlişkin Bulguların Dağılımı

Süryani yemeklerini daha önce tattınız mı?	**Frekans**	**Oran (%)**
Evet	100	22,9
Hayır	336	77,1
Toplam	**436**	**100,0**
Süryani içeceklerini daha önce tattınız mı?	**Frekans**	**Oran (%)**
Evet	181	41,5
Hayır	255	58,5
Toplam	**436**	**100,0**

3.4.6. Mardin seyahatiniz sırasında rehberli bir tura katılıma ilişkin bulgular

Tablo 3.6'da görüldüğü gibi seyahat sırasında rehberli bir tura katılan katılımcıların oranı 139'u (%31,9)evet, 297'si (%68,1) ise hayır cevabını vermiştir. Katılımcıların turları esnasında rehber anlatımında "Süryani kültürü ve mutfağı hakkında bahsetti mi" sorusuna ise 129'u (%92,1) evet bahsetti derken, 11'i (%7,9) hayır bahsetmedi seçiğini işaretlemişlerdir. Tablo 3.6'da anlaşılacağı üzere rehberli bir tura katılan katılımcıların neredeyse tamamına yakını turun sonunda Süryaniler ve mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi oldukları görülmektedir.

Tablo3. 6. Mardin Seyahatiniz Sırasında Rehberli Bir Tura Katılıma İlişkin Bulguların Dağılımı

Rehberli bir tura katıldınız mı?	**Frekans**	**Oran (%)**
Evet	139	31,9
Hayır	297	68,1
Toplam	**436**	**100,0**
Rehber anlatım sırasında Süryani kültürü ve mutfağından bahsetti mi? (N:140)	**Frekans**	**Oran (%)**
Evet bahsetti	128	92,1
Hayır bahsetmedi	11	7,9
Toplam	**139**	**100,0**

Tablo3. 7. Katılımcıların Süryani Yemeklerini Bilinirlik Düzeyine İlişkin Bulguların Dağılımı

İfade	1		2		3		4		5		Toplam			
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	$\bar{x}$	s.s.
1. Mutfak kültürlerini yerinde deneyimlemek amacıyla seyahat ederim.	26	6,0	64	14,7	106	24,3	189	43,3	51	11,7	436	100,0	3,40	1,06
2. Süryani mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	12	2,8	19	4,4	53	12,2	200	45,9	152	34,9	436	100,0	4,00	0,95
3. Mardin'i ziyaret etmemde, Süryani yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.	25	5,7	85	19,5	144	33,0	135	31,0	47	10,8	436	100,0	3,22	1,05
4. Mardin'de satılan yiyecek ve içecekler Süryani kültürünü temsil eder.	23	5,3	60	13,8	137	31,4	153	35,1	63	14,4	436	100,0	3,40	1,05
5. Mardin'in Süryani mutfak kültürüyle birlikte çekici bir şehir olduğunu düşünüyorum.	17	3,9	34	7,8	69	15,8	186	42,7	130	29,8	436	100,0	3,80	1,05
6. İkamet ettiğim şehre döndüğümde Süryani yemeklerinden yakınlarıma bahsetmek isterim.	11	2,5	43	9,9	157	36,0	157	34,9	73	16,7	436	100,0	3,54	0,9
7. Süryani mutfağına dair yiyecek ve içecekler bana Süryani halkının kültürü ile ilgili bilgi verir.	9	2,1	21	4,8	97	22,2	239	54,8	70	16,1	436	100,0	3,78	0,84
8. Süryani mutfağına dair yiyecek içeceklerini (Süryani çöreği ve şarabı vb.) temin etmek için Mardin'de kalış süremi uzatmak isterim.	37	8,5	95	21,8	142	32,6	115	26,4	47	10,8	436	100,0	3,09	1,11
9. Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak için konaklama süremi uzatmak isterim.	30	6,9	105	24,1	119	27,3	143	32,8	39	8,9	436	100,0	3,10	1,08
10. Eve dönerken Süryani yemek tariflerini içeren yemek kitapları satın almak isterim.	57	13,1	127	29,1	122	28,0	98	22,5	32	7,3	436	100,0	2,80	1,14
11. Mardin'in tanıtılmasında Süryani mutfağına da yer verilmelidir.	9	2,1	16	3,7	64	14,7	212	48,6	135	31,0	436	100,0	4,00	0,88
12. Süryani mutfağında çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır.	7	1,6	27	6,2	209	47,9	145	33,3	48	11,0	436	100,0	3,46	0,83
13. Süryani yemekleri besleyici ve doyurucudur.	4	0,9	25	5,7	225	51,6	143	32,8	39	8,9	436	100,0	3,44	0,78
14. Mardin'e yöresel yemekleri tatmak için tekrar gelmeyi düşünüyorum.	10	2,3	38	8,7	95	21,8	172	39,4	121	27,8	436	100,0	3,82	1,00

3.4.7. Katılımcıların Süryani yemeklerini bilinirlik düzeyine ilişkin bulgular

Tablo 3.7'de görüldüğü gibi "Mutfak kültürlerini yerinde deneyimlemek amacıyla seyahat ederim" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %43,3'ü "katılıyorum", %11,7'si "kesinlikle katılıyorum", %24,3'ü "ne katılıyorum ne katılmıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$ =3,40). Buna göre katılımcıların büyük çoğunluğu ortalama bir cevap vererek yemek kültürlerini yerinde deneyimlemek için seyahat ettikleri anlaşılmaktadır.

"Süryani mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %45,9'u "katılıyorum", %34,9'u "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$ =4,00). Buna göre katılımcıların büyük çoğunluğunun Süryani mutfağının bir değer olduğunu ve korunması gerektiğini düşündükleri görülmektedir.

"Mardin'i ziyaret etmemde, Süryani yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %19,5 "katılmıyorum", %33,0'ı "ne katılıyorum ne katılmıyorum", %31,0 "katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$ =3,22). Buna göre araştırmaya katılan katılımcıların Mardin'i ziyaret etmelerinde Süryani yemek kültürünün etkisi konusunda ortalama bir cevap vermişlerdir.

"Mardin'de satılan yiyecek ve içecekler Süryani kültürünü temsil eder" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %31,4'ü "ne katılıyorum ne katılmıyorum", %35,1'i "katılıyorum", %14,4'ü "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$ =3,40). Buna göre katılımcılar Mardin'de satılan yiyecek ve içeceklerin, Süryani kültürünü temsil ettiğini düşünmektedirler.

"Mardin'in Süryani mutfak kültürüyle birlikte çekici bir şehir olduğunu düşünüyorum" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %42,7'si "katılıyorum", %29,8'ü "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$ =3,80). Buna göre araştırmaya katılan katılımcılar, Mardin'in Süryani mutfak kültürü ile birlikte çekici bir şehir olduğunu düşünmektedirler.

"İkamet ettiğim şehre döndüğümde Süryani yemeklerinden yakınlarıma bahsetmek isterim" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %36,0'ı "ne

katılıyorum ne katılmıyorum", %34,9'u "katılıyorum", %16'7'si "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=3,54). Buna göre katılımcılar İkamet ettikleri yere geri döndüklerinde %51,6'sı Süryani yemekleri yakınlara bahsedecekleri görülmektedir.

"Süryani mutfağına dair yiyecek ve içecekler bana Süryani halkının kültürü ile ilgili bilgi verir" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %54,8'i "katılıyorum", %16,1'i "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=3,78). Buna göre katılımcılar Süryani mutfağına dair yiyecek ve içeceklerin Süryani halkının kültürü hakkında bilgi verdiğini düşünmektedir.

"Süryani mutfağına dair yiyecek içeceklerini (Süryani çöreği ve şarabı vb.) temin etmek için Mardin'de kalış süremi uzatmak isterim" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %8,5'i "kesinlikle katılmıyorum, %21,8'i "katılmıyorum", %32,6'sı "ne katılıyorum ne katılmıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=3,09). Buna göre katılımcıların, Süryani mutfağına dair unsurları deneyimlemek için kalış süreleri uzatmadıkları anlaşılmaktadır.

"Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak için konaklama süremi uzatmak isterim" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %6,9'u "kesinlikle katılmıyorum, %24,1'i "katılmıyorum", %27,3'ü "ne katılıyorum ne katılmıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$ =3,10). Buna göre katılımcıların, Süryani mutfağına dair bilgi sahibi olmak için konaklama sürelerini uzatmak istemedikleri görülmektedir.

"Eve dönerken Süryani yemek tariflerini içeren yemek kitapları satın almak isterim" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %13,1'i "kesinlikle katılmıyorum", %29,1'i "katılmıyorum", %28'i "ne katılıyorum ne katılmıyorum şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=2,80). Buna göre araştırmaya katılan katılımcıların, evlerine dönerken Süryani yemek kültürüne ait veriler içeren kitapları satın almadıkları anlaşılmaktadır.

"Mardin'in tanıtılmasında Süryani mutfağına da yer verilmelidir" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %48,6'sı "katılıyorum", %31'i "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=4,00). Buna göre katılımcıların büyük

çoğunluğu Mardin ilinin tanıtılmasında Süryani mutfağına da yer verilmesi gerektiğini düşünmektedirler.

"Süryani mutfağında çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %47,9'u ne katılıyorum ne katılmıyorum, %33,3'ü "katılıyorum", %11'i "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=3,46). Buna göre katılımcıların Süryani mutfağı hakkında çok fazla bilgiye sahip olmadıkları görülmektedir.

"Süryani yemekleri besleyici ve doyurucudur" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %51,6'sı ne katılıyorum ne katılmıyorum, %32,8'i "katılıyorum", %8,9'u "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=3,44). Buna göre katılımcıların Süryani yemeklerinin besleyiciliği ve doyuruculuğu hakkında pek bilgi sahibi olmadıkları anlaşılmaktadır.

"Mardin'e yöresel yemekleri tatmak için tekrar gelmeyi düşünüyorum" ifadesine, araştırmaya katılan katılımcıların %39,4'ü "katılıyorum", %27,8'i "kesinlikle katılıyorum" şeklinde cevap vermişlerdir ($\bar{x}$=3,82). Buna göre katılımcıların, Süryani yemeklerini tatmak için tekrar gelme eğilimleri olduğu görülmektedir.

3.4.8. Faktör Analizine İlişkin Bulgular

Tablo3. 8. Tutum Yaklaşım Ölçeği Faktör Yapısı

Boyut	Madde	Faktör Yükü	Varyansı	Cronbach's Alfa	Ortalama	S. Sapma
	1. Mutfak kültürünü yerinde deneyimlemek amacı ile seyahat ederim.	**< %30**				
Kültür	4.Mardin'de satılan yiyecek ve içecekler Süryani kültürünü temsil eder.	,786	**39,902**	**0,826**	**3,72**	**0,715**
	2.Süryani mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	,729				
	3.Mardin'i ziyaret etmemde, Süryani yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.	,619				
	5 Mardin'in Süryani mutfak kültürüyle birlikte çekici bir şehir olduğunu düşünüyorum	,830				
	7 Süryani mutfağına dair yiyecek ve içecekler bana Süryani halkının kültürü hakkında bilgi verir.	,379				
	11 Mardin'in tanıtılmasında Süryani mutfağına da yer verilmelidir.	,468				
Yiyecek Deneyimi	13.Süryani yemekleri besleyici ve doyurucudur.	,850	**49,124**	**0,749**	**3,31**	**0,708**
	12.Süryani mutfağında çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır.	,843				
	6.İkamet ettiğim şehre döndüğümde Süryani yemeklerinden yakınlarıma bahsetmek isterim.	,614				
	10.Eve dönerken Süryani yemek tariflerini içeren yemek kitapları satın almak isterim.	,551				
Kalış Süresi	9.Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak için konaklama süremi uzatmak isterim.	-,900	**57,675**	**0,774**	**3,35**	**0,890**
	8.Süryani mutfağına dair yiyecek içeceklerini (Süryani çöreği ve şarabı vb.) temin etmek için Mardin'de kalış süremi uzatmak isterim.	-,858				
	14.Mardin'e yöresel yemekleri tatmak için tekrar gelmeyi düşünüyorum.	-,572				
Kaiser-Meyer-Olkin Örneklem Yeterliliği 0,870		**Barlet Küresellik Testi İçin Ki-Kare: 2435,652**				
Açıklanan Toplam Varyans 57,675		**Cronbach Alpha: 0,880**				

Araştırma kapsamında Süryani mutfak kültürünün tanınırlığı üzerine yapılan çalışmada tutum ölçeğine ilişkin gerçekleştirilen faktör analizi Tablo 3.8'de gösterilmektedir. 14 ifadeden oluşan orijinal ölçeğe yapılan faktör analizi sonucu, 1. ifadenin yük değeri %30'un altında çıktığından dolayı ilgili data üzerinde ölçek 13 ifadeye düşürülmüş ve ölçeğin 3 boyutlu yapısı ortaya konmuştur. Boyutlar sırasıyla " Kültür", " Yemek Deneyimi" ve "Kalış Süresi" olarak tespit edilmiştir. Bununla birlikte ölçeğin genel güvenilirliği Cronbach Alpha değeri hesaplanarak ortaya konmuştur (0,880). Tablo3.8'de ölçeğin boyutlarına ilişkin güvenilirlik katsayıları da verilmiştir.

Araştırmada örnek büyüklüğünün faktör analizi için uygunluğu için yapılan test sonucunda KMO=0,870 olarak hesaplanmıştır. Çıkan bu değer kabul edilebilir bir değer olarak kabul görmektedir (Kalaycı, 2010:322). KMO=0870 olduğundan örnek büyüklüğünün faktör analizi için yeterli olduğu görülmektedir. Faktör analizi uygulamasında temel bileşenler analizi ve direct oblimin döndürme yöntemi kullanılmıştır. Yapılan faktör analizi sonucunda ölçek, kültür, yemek deneyimi ve kalış süresi olarak 3 boyutta toplanmıştır. Tablo 3.9'da faktör analizi sonuçlarına göre ölçeğin toplam varyansı %69 Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri 0,870 ve Bartlett testi sonucu 2435,652 ise anlamlıdır. Gerçekleştirilen güvenilirlik analizinde ise, ölçeğin toplam güvenilirliğinin yüksek olduğu tespit edilmiştir. Süryani mutfak kültürünün tanınırlığı üzerine yapılan ölçeği için yapılan faktör analizi sonucunda ortaya çıkan 3 faktör belirlenmiş ve bu faktörler varyansın 57,675'inde toplanmıştır. Alpha ve açıklanan varyans değeri ölçeğimizin geçerli ve güvenilir olduğunu göstermektedir. Ankete ait faktörler Tablo 3.8'de görüldüğü gibidir.

Araştırmada elde edilen birinci faktör 4 ifadeden oluşmakta, toplam varyansın %39.90'nını açıklamaktadır. "Mardin'de satılan yiyecek ve içecekler Süryani kültürünü temsil eder" (0,786), "Süryani mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir" (0,729), "Mardin'i ziyaret etmemde, Süryani yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur" (0,619), "Mardin'in Süryani mutfak kültürüyle birlikte çekici bir şehir olduğunu düşünüyorum" (0,830), "Süryani mutfağına dair yiyecek ve içecekler bana Süryani halkının kültürü hakkında bilgi verir" (0,379) ve "Mardin'in tanıtılmasında Süryani mutfağına da yer verilmelidir" (0,468) şeklinde ifadelerin birinci faktöre

yüksek düzeyde yüklenen ifadeler olduğu görülmektedir. Bu nedenle birinci faktör "Kültür" olarak adlandırılmıştır.

Elde edilen ikinci faktör ise 4 ifadeden oluşmakta olup, toplam varyansın %49,12'sini açıklamaktadır." Süryani yemekleri besleyici ve doyurucudur" (0,850), "Süryani mutfağında çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır" (0,843), "İkamet ettiğim şehre döndüğümde Süryani yemeklerinden yakınlarıma bahsetmek isterim" (0,614) ve "Eve dönerken Süryani yemek tariflerini içeren yemek kitapları satın almak isterim" (0,551) olduğu anlaşılmaktadır. Bu faktörde yer alan ifadeler yemek deneyimlemeleri üzerine olduğundan ikinci faktör "Yemek Deneyimi" olarak adlandırılmıştır.

Faktör analizi sonucunda elde ettiğimiz son boyut ise 3 ifadeden oluşmakta olup toplam varyansın % 57.67'sini açıklamaktadır. "Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak için konaklama süremi uzatmak isterim" (-,900), "Süryani mutfağına dair yiyecek içeceklerini (Süryani çöreği ve şarabı vb.) temin etmek için Mardin'de kalış süremi uzatmak isterim (-,858) ve "Mardin'e yöresel yemekleri tatmak için tekrar gelmeyi düşünüyorum" (-,572) olduğu anlaşılmaktadır. Bu faktörde yer alan ifadeler araştırmaya katılan katılımcıların konaklama süreleri üzerine olduğu için üçüncü faktörümüz "Kalış Süresi" olarak adlandırılmıştır.

3.4.9. Katılımcıların cinsiyetlerine göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan T-Testi sonuçları

Tablo3. 9. Katılımcıların Cinsiyetlerine Göre T-Testi Sonuçlarının Dağılımı

Boyutlar	Cinsiyet	N	Ort.	Std. Sapma	t-Değeri	(P)
Kültür	**Kadın**	188	3,82	0,69	2,316	**0,021**
	Erkek	248	3,66	0,72		
Yiyecek Deneyimi	**Kadın**	188	3,44	0,69	3,215	**0,001**
	Erkek	248	3,22	0,70		
Kalış Süreleri	**Kadın**	188	3,48	0,84	2,813	**0,005**
	Erkek	248	3,24	0,91		

Katılımcıların cinsiyetine göre tutum ölçeğinin boyutları bakımından anlamlı bir farklılık olup olmadığını öğrenmek için bağımsız örneklem t-testi yapılmıştır. T-testi sonuçları Tablo 3.9'da verilmiştir. Test sonucuna göre cinsiyet değişkeni, Kültür,

Yiyecek Deneyimi ve Kalış Süreleri açısından verilen puanlar arasında anlamlı değişkenliklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Sonuç olarak katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları cinsiyetlerine göre farklılaşmaktadır. Buna göre H1 hipotezi kabul edilmiştir.

3.4.10. Katılımcıların medeni durumuna göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan T-Testi sonuçları

Tablo3. 10. Katılımcıların Medeni Durumuna Göre T-Testi Sonuçlarının Dağılımı

Boyutlar	**Medeni Durum**	**N**	**Ort.**	**Std. Sapma**	**t-Değeri**	**(P)**
Kültür	**Evli**	218	3,75	0,70	0,691	0,490
	Bekar	218	3,70	0,73		
Yiyecek Deneyimi	**Evli**	218	3,33	0,72	0,709	0,47
	Bekar	218	3,28	0,69		
Kalış Süreleri	**Evli**	218	3,20	0,84	**-3,299**	**0,001**
	Bekar	218	3,48	0,91		

Katılımcıların medeni durumlarına göre tutum ölçeğinin boyutlarına göre anlamlı bir farklılık olup olmadığını ortaya koymak için bağımsız örneklem t-testi yapılmıştır. T-testi sonuçları Tablo 3.10'da verilmiştir. Analiz sonucu katılımcıların medeni duruma göre, Kültür ve Yiyecek Deneyimi açsından anlamlı bir farklılık bulunmadığı, fakat Kalış Süreleri açısından (t değeri=-3,299, p= 0,001<0,05) anlamlı bir farklılık olduğu tespit edilmiştir. Buna göre H2 hipotezi kısmen kabul edilmiştir (Lewis, 1970).

3.4.11. Katılımcıların yaş gruplarına göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları

Tablo3. 11. Katılımcıların Yaş Guruplarına Göre ANOVA Testi Sonuçlarının Dağılımı

Boyutlar	Grup	N	Ort.	Std. Sapma	F	(P)	Farklılık
Kültür	18-29	222	3,62	0,89	**5,304**	**0,000**	**1-4** **2-4**
	30-39	75	3,73	0,72			
	40-49	71	3,76	0,81			
	50 +	68	4,05	0,63			
Yemek Deneyimi	18-29	222	3,23	0,68	**2,471**	0,061	
	30-39	75	3,40	0,75			
	40-49	71	3,27	0,71			
	50 +	68	3,47	0,69			
Kalış Süresi	18-29	222	3,38	0,92	**0,922**	0,430	
	30-39	75	3,22	0,91			
	40-49	71	3,27	0,75			
	50 +	68	3,42	0,89			

Tablo 3.11'de katılımcıların yaş durumuna göre algılanan tutum bakımından değişkenliği ölçmek için ANOVA testi yapılmıştır. ANOVA testi sonucunda tutum ölçeğinin sadece kültür boyutunda anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir (p<,05) . Bu anlamlılığın hangi yaş grubundan kaynaklandığını ölçmek için ise Post Hoc (Çoklu karşılaştırma) testi yapılmıştır. Post Hoc testini seçerken varyanslar eşit dağıldığı için Tukey HSD testine karar verilmiştir. Tukey HSD testi sonucunda 18-29 yaş gurubu ile 50 ve üzeri yaş grubu arasında ve 30-39 ile 50 ve üzeri yaş grubu arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur. Dolayısıyla ortaya konan sonuçlar açısından H3 Hipotezi kısmen kabul edilmiştir (Lewis, 1970).

3.4.12. Katılımcıların gelir durumuna göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları

Tablo3. 12. Katılımcıların Gelir Durumları Göre ANOVA Testi Sonuçlarının Dağılımı

Boyutlar	Grup	N	Ort.	Std. Sapma	F	(P)	Farklılık
Kültür	4500 TL'den az	181	3,78	0,73	**4,055**	0,003	**1-4** **4-2**
	4501-7000 TL	129	3,84	0,63			
	7001-10000 TL	35	3,50	0,85			
	10001-12500 TL	61	3,48	0,70			
	12500 TL üstü	30	3,60	0,65			
Yemek Deneyimi	4500 TL'den az	181	3,31	0,72	**2,971**	0,019	**2-4**
	4501-7000 TL	129	3,45	0,65			
	7001-10000 TL	35	3,21	0,83			
	10001-12500 TL	61	3,11	0,60			
	12500 TL üstü	30	3,19	0,75			
Kalış Süresi	4500 TL'den az	181	3,53	0,86	**5,507**	0,000	**1-4**
	4501-7000 TL	129	3,35	0,83			
	7001-10000 TL	35	3,05	0,97			
	10001-12500 TL	61	3,03	0,91			
	12500 TL üstü	30	3,11	0,84			

Tablo 3.12'de Katılımcıların gelir durumuna göre algılanan tutum bakımından değişkenliği ölçmek için ANOVA testi yapılmıştır. ANOVA testi sonucunda ilgili boyutlar açısından farklılık olduğu ortaya konmuştur (p>,05). Tespit edilen farklılıklar tablo içerisinde gösterilmektedir. Buna göre H4 hipotezi kabul edilmektedir.

3.4.13. Katılımcıların eğitim durumuna göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları

Tablo3. 13. Katılımcıların Eğitim Durumuna Göre ANOVA Testi Sonuçlarının Dağılımı

Boyutlar	Grup	N	Ort.	Std. Sapma	F Değeri	Anlam (P)	Farklılık
Kültür	İlköğretim	46	3,72	0,49	1,769	**0,004**	**1-4**
	Lise	140	3,72	0,78			
	Ön Lisans	100	3,82	0,70			
	Lisans	121	3,75	0,68			
	Lisansüstü	29	3,42	0,80			
Yemek Deneyimi	İlköğretim	46	3,22	0,61	0,639	0,635	
	Lise	140	3,25	0,72			
	Ön Lisans	100	3,37	0,73			
	Lisans	121	3,35	0,70			
	Lisansüstü	29	3,32	0,70			
Kalış Süresi	İlköğretim	46	3,26	0,86	3,222	**0,013**	**3-4**
	Lise	140	3,31	0,86			
	Ön Lisans	100	3,60	0,85			
	Lisans	121	3,19	0,91			
	Lisansüstü	29	3,33	0,93			

Tablo 3.13'de katılımcıların eğitim durumlarına göre algılanan tutum bakımından değişkenliği ölçmek için ANOVA testi yapılmıştır. ANOVA testi sonucunda sadece kalış süresi boyutunda farklılık tespit edilmiştir ($p<,05$). İlgili farklılığın önlisans ile lisans eğitim grupları arasında olduğu tespit edilmiştir. Buna göre H5 hipotezi kısmen kabul edilmiştir (Lewis, 1970).

3.4.14. Katılımcıların mesleklerine göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları

Tablo3. 14. Katılımcıların Mesleklerine Göre ANOVA Sonuçlarının Dağılımı

Boyutlar	Grup	N	Ort.	Std. Sapma	F Değeri	Anlam (P)	Farklılık
Kültür	Emekli	47	4,1	0,50	6,083	**0,000**	**1-2** **1-3** **1-6** **2-5**
	Kamu	97	3,52	0,75			
	Özel Sektör	138	3,65	0,77			
	Ev Kadını	35	3,72	0,62			
	Öğrenci	96	3,85	0,65			
	Diğer	22	3,60	0,71			
Yemek Deneyimi	Emekli	47	3,52	0,60	2,790	**0,017**	**1--2**
	Kamu	97	3,15	0,70			
	Özel Sektör	138	3,40	0,74			
	Ev Kadını	35	3,36	0,75			
	Öğrenci	96	3,21	0,67			
	Diğer	22	3,22	0,68			
Kalış Süresi	Emekli	47	3,51	0,84	4,184	**0,001**	**2-5**
	Kamu	97	3,07	0,94			
	Özel Sektör	138	3,39	0,87			
	Ev Kadını	35	3,17	0,85			
	Öğrenci	96	3,58	0,80			
	Diğer	22	3,13	0,91			

Tablo 3.14'de katılımcıların meslek durumlarına göre algılanan tutum açısından arasında farklılık olup olmadığını ölçmek için ANOVA testi yapılmıştır. ANOVA testi sonucunda tüm boyutlarda farklılık tespit edilmiştir ($p<,05$). İlgili farklılıklar tablo içerisinde gösterilmektedir. Buna göre H6 kabul edilmiştir.

3.4.15. Katılımcıların yaşanılan bölgeye göre, tutum ölçeği boyutlarına uygulanan ANOVA testi sonuçları

Tablo3. 15. Katılımcıların Yaşanılan Bölgeye Göre ANOVA Sonuçlarının Dağılımı

Boyutlar	Grup	N	Ort.	Std. Sapma	F Değeri	Anlam (P)	Farklılık
Kültür	Akdeniz Bölgesi	37	3,80	0,66	4,539	**0,000**	**3-7** **4-7** **5-7**
	Doğu Anadolu Bölgesi	28	3,82	0,85			
	Ege Bölgesi	72	3,90	0,59			
	Marmara Bölgesi	66	3,84	0,70			
	İç Anadolu Bölgesi	59	3,88	0,63			
	Karadeniz Bölgesi	20	3,63	0,86			
	Güney Doğu Anadolu Bölgesi	147	3,49	0,74			
Yemek Deneyimi	Akdeniz Bölgesi	37	3,35	0,68	4,029	**0,001**	**3-7** **4-7**
	Doğu Anadolu Bölgesi	28	3,36	0,79			
	Ege Bölgesi	72	3,43	0,68			
	Marmara Bölgesi	66	3,54	0,76			
	İç Anadolu Bölgesi	59	3,33	0,63			
	Karadeniz Bölgesi	20	3,21	0,82			
	Güney Doğu Anadolu Bölgesi	147	3,10	0,63			
Kalış Süresi	Akdeniz Bölgesi	37	3,09	0,81	3,428	**0,003**	**1-2** **2-7**
	Doğu Anadolu Bölgesi	28	3,76	0,99			
	Ege Bölgesi	72	3,37	0,82			
	Marmara Bölgesi	66	3,37	1,01			
	İç Anadolu Bölgesi	59	3,54	0,81			
	Karadeniz Bölgesi	20	3,61	0,88			
	Güney Doğu Anadolu Bölgesi	147	3,17	0,82			

Tablo 3.15'de katılımcıların yaşadıkları bölgelere göre algılanan tutum bakımından değişkenliği ölçmek için ANOVA testi yapılmıştır. ANOVA testi sonucunda tüm boyutlarda farklılık tespit edilmiştir (p<, 05). İlgili farklılıklar tablo içerisinde gösterilmektedir. Buna göre H7 hipotezi kabul edilmiştir.

3.4.16. Hipotezlerin sonuçları

Tablo3. 16. Hipotezlerin Testine İlişkin Sonuç Tablosu

NO	HİPOTEZ	SONUÇ
H1	Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları cinsiyetlerine göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H2	Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları medeni durumlarına göre farklılık göstermektedir.	KISMEN KABUL
H3	Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları yaşlarına göre farklılık göstermektedir.	KISMEN KABUL
H4	Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları gelir düzeylerine göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H5	Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları eğitim durumlarına göre farklılık göstermektedir.	KISMEN KABUL
H6	Araştırmaya katılan katılımcıların Süryani mutfağına yönelik tutumları mesleklerine göre farklılık göstermektedir.	KABUL
H7	Araştırmaya katılan turistlerin Süryani mutfağına yönelik tutumları yaşadıkları bölgeye göre farklılık göstermektedir.	KABUL

Tablo 3.16'da araştırma kapsamında kurulan hipotezlerin kabul edilme durumları gösterilmektedir. Bu duruma göre araştırmada geliştirilen 7 hipotezden 4'ü kabul edilirken, 3 hipotez ise kısmen kabul edilmiştir.

3.5. Araştırmanın Nicel Bulguları

Araştırmanın bu kısmında nitel veri yöntemi ile elde edilen görüşme soruları sonucunda tespit edilen verilere yer verilmiştir. Sırasıyla katılımcıların demografik bilgileri, kullanılan araç-gereçler, Süryani sofra gelenekleri, özel günlerdeki ritüeller ve Süryani yiyecek-içekleri ortaya konmuştur.

3.5.1. Araştırmanın nicel verilerine ilişkin tanımlayıcı istatistikler

Görüşmeler 11 katılımcıyla yapılmış olup, bu katılımcıların 6'sı kadın, 5'i ise erkektir. Katılımcıların eğitim durumlarına bakıldığında ise çoğunluğunun lise mezunu olduğu saptanmıştır. Katılımcılar hakkındaki genel bilgiler Tablo 3.17'de detaylı bir şekilde verilmiştir.

Tablo3. 17. Süryani Mutfak Kültüründe Nitel Verilere İlişkin Katılımcıların Demografik Bulgular

Katılımcı Kodlaması	Adı Soyadı	Cinsiyeti	Eğitim Durumu	Yaş	Meslek	Tarihi
K1	Meryem Aslan	Kadın	Lise	65	Ev Hanımı	24.10.2021
K2	Samira Hadada	Kadın	Lise	59	Ev hanımı	25.10.2021
K3	Nahrin Açış	Kadın	Lise	20	Şarap tezgâhtarı	25.10.2021
K4	Yusuf Türker	Erkek	Lise	60	Mor Gabriel Manastır Sorumlusu	25.10.2021
K5	Ayhan Gürkan	Erkek	Lise	48	Mor Barsoma Kilisesi Sorumlusu	25.10.2021
K6	Marsilya Bisse	Kadın	Lise	44	Yemek Yazarı ,Kuaför	27.10.2021
K7	Leyla Onar	Kadın	İlkokul	60	Ev Hanımı	27.10.2021
K8	Aydın Çelik	Erkek	Lise	49	Serbest Meslek	27.10.2021
K9	Musa Açış	Erkek	Lise	61	Serbest Meslek	27.10.2021
K10	Tony Ergin	Erkek	Lisans	30	Süryani Din Öğretmeni	27.10.2021
K11	Florans Orundaş	Kadın	Lisans	60	Araştırmacı Yazar	14.11.2021

3.5.2. Süryani sofra adabı ve gelenekleri

Bu bölümde görüşmeye katılan katılımcılara yöneltilen "1. Süryani sofra adabı ve beslenme alışkanlıkları nelerdir?" sorusuna verilen cevaplara ilişkin verilere yer verilmektedir.

3.5.2.1. Yemek öğünleri

Süryani mutfak kültüründe yemek öğünleri sabah, öğlen ve akşam olmak üzere üç öğün olarak hazırlanmaktadır. Sabah kahvaltılarında tükettikleri belli başlı ürünler şu şekilde sıralanabilir çay, kahve, çörek, yumurta, zeytin, peynir, mevsimsel üzüm, karpuz, pekmez, bal, süt. Öğlen yemekleri ise Süryani mutfak kültüründe en önemli öğün olarak hazırlanmaktadır. Çorbalar, mevsime uygun tencere yemekleri ve salatalar

öğlen öğününde servis edilmektedir. Akşam öğünlerinde ise daha zengin bir sofra hazırlanır. Bunun nedeni olarak da tüm aile bireylerinin akşam yemeğinde tekrar bir araya gelmeleri gösterilmektedir (K1, K2, K7, K9, K11). Sabah kahvaltılarında daha çok hafif yiyecekler tüketen Süryaniler, öğlen ve akşam yemeklerinde ise daha ağır yemekleri tercih etmektedirler.

3.5.2.2. Sofra düzeni ve gelenekleri

Süryaniler yemeklerde tüm ailenin bir arada olmasına önem gösterirler. Evin anneleri, gelini ve genç kızları yemek hazırlamada ve servis etmede görev alırlar, bu durum evin erklilerinin sofra hazırlanırken bir şey yapmadıkları ya da yardım etmedikleri anlamına gelmektedir. Erkekler de yemek hazırlama ve sofra kaldırmada yardımcı olurlar. Yemek sofrasında baba başköşeye otururken evin gençleri kapıya yakın olan tarafa oturur. Oturma düzeni her yemekte hemen hemen aynıdır. Evin kadınları sofraya en son otururlar. Evde o öğünde misafir var ise evin kadınları sofraya oturmazlar. Öğündeki en kıymetli yemekler misafire ikram edilir ve önce misafirin doyması sağlanır. Eğer öğün için hazırlanan yemek artar ise kadınlar o yemekten yerler, artmaz ise yeniden yemek hazırlarlar. Yemek esnasında fazla konuşmamaya sofraya doğru öksürmemeye, hızlı yemek yemeye ve ağızdan sesler çıkarmamaya dikkat edilmektedir (İris, 2011;54).

Her öğünde herkes yemeğe oturmadan önce el ve yüzlerini mutlaka yıkarlar. Ev halkı yemeğe oturduktan sonra genelde evin küçük çocuğu yemek duasını okur.

Yemek duası:

"Ey göklerde yer alan babamız, adın kutlu olsun, melekütün gelsin, gökte olduğu gibi yer dede senin istediğin olsun, gerekli ekmeğimizi bize bugün ver ve suçlularımızı bağışladığımız gibi, bizim suçlarımızda bağışla ve bizi denemeye verme. Ancak bizi kötüden kurtar. Çünkü meleküt, kudret ve izzet sonsuza dek senindir. Âmin."

Yemekten önce ve yemek bittikten sonrada yemek duası okunur. Genelde bu dua Süryanice okunur ve sofradan öyle kalkılır. Temizlik yine önemlidir eller ve ağız yemekten hemen sonra tekrar yıkanır (K1, K2. K4, K5, K6, K7, K11).

3.5.3. Özel günlerde yemek ritüelleri

Süryani kültüründe özel günlerde hazırlanan yemekler, normal günlük ihtiyacın dışında özel bir hazırlık yapılarak hazırlanan, hazırlanış nedenine göre farklılık gösteren, toplu olarak tüketilen yemeklerdir. Süryani mutfak kültüründe özel günlerde düzenlenen yemek ritüelleri, doğumdan ölüme kadar gerçekleşen tüm süreçlerde, ürün hasadı, bereket, kutsal günler ve bayramlarda yapılan her türlü yemekli organizasyonlarını içermektedir.

Yapılan bu organizasyonlar küçük bir kesime hitap edeceği zaman yemekler ev sahibi ve komşular yardımı ile yapılırken, hizmet verilecek misafir sayısı arttığı zaman ise alanında uzman kişi veya kişilerden profesyonel destek alınarak, kendi örf adetlerine uygun bir şekilde hazırlanıp servis edilmektedir.

Süryani Kadim halkının geçmişten günümüze kadar, özel günler ve bayramlarda yeme-içme faaliyetleri önemli bir yer tutmaktadır. Bu bölümde görüşmeye katılan katılımcılara yöneltilen "2. Süryani mutfak kültüründe özel günlerde yapılan etkinlikler nelerdir, hangi ne tür yiyecek ve içecekler servis edilir? Varsa nedenlerini bizimle paylaşır mısınız?" sorusuna verilen cevaplara ilişkin verilere yer verilmektedir. Mardin ve çevresinde Süryaniler tarafından yapılan bu özel gün etkinlikleri doğumdan ölüme kadar sıralanarak incelenecektir.

3.5.3.1. Doğum

Doğum, insan yaşamının başlangıcı olarak kabul edilmekte, aileye katılan yeni birey soyun devamını sağlama açısından önemsenmekte ve bireyin hayatındaki tüm ritüeller doğum ile başlamaktadır.

Süryani kültüründe ise doğum sonrasında herhangi bir yiyecek içecek ikramı yoktur. Anneye lohusalık döneminde gücünü tekrar kazanması için tereyağı, yumurta ve pekmezle yapılan 'haeyhaey' yemeği verilirken, yeni doğan bebeğe ise içinin temizlenmesi için tereyağını eritip, pekmez karıştırılıp yedirilir. Doğumdan sonra gelen misafirlere ise kiliçe, hasse ve likör ikramı yapılır. Doğumdan iki veya üç gün içinde eve davet edilen bir din adamı tarafından bebeğe ismi konulur, dua edilir ve namaz kılınır (K1, K3, K6, K7).

Vaftiz: Doğumdan sonra iki ay içerisinde mutlaka bebekler vaftiz edilmelidir (K1, K4, K5. K10). Demir (2015; 101), bir çalışmasında vaftizi *"İmanlı bireyin Baba, Oğul ve Kutsal Ruh, yani Üçlü Birlik 'in adıyla suya batırılarak, ruhsal bakımdan ikinci defa doğmasına sebep olan kutsal bir sırdır. Anlamı, "suya gömülmek" olan vaftiz giziyle imanlı kişi, kutsallık inayetini kazandığı gibi, Baba Tanrı'ya oğul, Rab İsa Mesih'e kardeş, Göksel Melekutun da mirasçısı olur"* diye tanımlamaktadır.

Vaftiz esnasında vaftiz edilecek bebeğin yanında vaftiz anne (kirve) ve vaftiz baba bulunur, bu iki kavram Süryanilerde çok önemlidir. Kirve ile vaftiz olan ebeveynlerin çocukları kardeş sayılır ve hayatının diğer evrelerinde de (nişan, düğün gibi) hep vaftiz evladının yanında olurlar. Vaftizler hafta içi çarşamba ve cuma günleri yapılır ve perhiz-oruç zamanlarında vaftiz yapılmazdı. (K4).

Vaftiz, Yunancada "suya batırmak" anlamına gelmektedir. Vaftiz uygulamasında kâhin ellerinde sunak önünde tanrıya adanmaktadır. Eğer vaftiz edilmiş ve kutsal yağ ile yağlanmış çocuk erkek ise kilise mihrabının (kduşkudşinin'e) doğru getirilerek tanrıya adanır. Kız çocuğu için de mihrap basamakları aşılmadan çeşitli dualarla adama işlemi yapılmaktadır (Şimşek, 2018).

Vaftiz ile ilgili K5 şu ifadeleri kullanmıştır: "*Vaftizlerde ise ikram edilen yiyeceklerin başında haşlanmış bulgur ve et gelmektedir, bulgur Süryani yemeklerinde olmazsa olmazımızdır*". İkram edilen diğer yemekler ise; sade ve etli kuru fasulye, etli çiğ köfte, içli köfte, türlü, oğlak eti, kavurma, kiliçe tatlısı ve ekmektir. Bu yemekler ikram sahibinin ekonomik durumuna göre farklılık göstermektedir (K1, K2, K6, K7).

3.5.3.2. Evlilik

Kız isteme: Kız isteme ile ilgili K5 şu ifadeleri kullanmıştır: *"Düğünlerde ise yemek kız isteme ritüeliyle başlar, kız evine çat kapı gidilmez. Erkek tarafı önceden 'size kahve içemeye geleceğiz' diye haber gönderir, bu isteği geri çevirmek ayıp karşılanır genelde buyurun gelin der ve kabul eder. Erkek tarafı kız istemeye giderken yanlarında çiçek, kiliçe ve meyve ile giderler, yanlarında mutlaka bir din adamı bulunur".* Kız isteme sonunda kız tarafı eğer olumlu yanıt verirse erkek tarafının ekonomik durumuna göre erkek tarafı söz yemeğinde kullanılmak üzere bir büyük baş

hayvan keser ve kız tarafına gönderir. Söz yemeği de aynı zamanda nişan olarak düşünülür. Söz kesimi akşamında kız evinde hazırlanan yemekler gelen konuklara ikram edilir ve din adamı tarafından dua edilerek yüzükler ve haç takılır. Kilise kanuna göre haç, küpe ve yüzükten başka altın kabul edilmez eğer böyle bir altın beklentisi olur ise o dini nikâh iptal olur ve isteyen taraf ise cezalandırılır ve olay metropolitliğe iletilir. Ritüel sonunda kiliçeleri kesip kırarlar ve gelen tüm konuklara ikram ederlerdi, eski zamanlarda kiliçe olmadığı zaman ise bunu sade ekmekle yaparlardı. Bu kırım işleminin sebebi ise evlilik müessesinin kırıldıktan sonra bir daha bir araya gelemeyeceğini temsil etmekte ve aile bütünlüğünü koruma duygusunun önemin anlatılmak istenmektedir (K4, K5, K10). Kına gecesinde ise erkek tarafı, tarafından alınan çerezler ikram edilir (K2, K7).

Evlilik: Kutsal ruhun inayeti ve din adamının özel dua bereketi ile neslin devamını sağlamak için imanlı kadın ve erkeğin kutsal bir şekilde birleştikleri, yararlı bir nesil yetiştirmek üzere kadın ile erkek arasında kurulan dini ve hukuki bir bağdır (Demir, 2015).

Damadın ve gelinin kirvesi evlilik süreci boyunca sürekli yanlarında olurlar. Düğünler genellikle pazar günleri yapılır. Kilise nikâhı kıyıldıktan sonra gelin ve damadın üstüne, bereket getirmesi inancı ile buğday serpilir. Düğün merasimi sonunda salondan çıkarken damadın annesi tarafından geline içinde şeker, çerez ve bozuk para bulunan bir testi verilir ve gelin testiyi yere atıp kırmaya çalışır. Süryanilerde düğünün ertesi gününe (pazartesi) “sabahiye” denilmektedir. Sabahiye günü gelin ve damadın ilk kahvaltısı gelinin annesi tarafından hazırlanmakta ve damadın evine yollanmaktadır. Bu kahvaltı sofrasında Şam börek, kuzu dolması, kaburga dolması, dobo, aya köfte gibi Süryanilere özgü yemekler gönderilmektedir. Tadımdan sonra yemekler ev halkı tarafından tüketilmektedir. Sabahiye yemeğinden sonra ev halkı ve konuklar evin avlusunda eğlenceye devam etmektedir. Günün sonunda ise damat ve erkek arkadaşları ile birlikte yemekli ve içkili yapılan eğlence gece yarısına kadar sürmektedir. Takip eden ilk Cumartesi günü kızın ailesi erkek tarafını yemeğe davet eder. Bu davete “radde” denilmektedir. Bir cumartesi günü ise erkek tarafı, kız tarını yemeğe davet etmekte ve böylelikle aileler arası davetlerin önü açılmaktadır (Eroğlu

ve Sarıca, 2012). Gelişen ve değişen dünyaya rağmen Süryaniler kültürel değerlerini, örf ve adetlerini yerine getirmeye devam etmeye çalışmaktadırlar.

3.5.3.3. Kutsal günler ve bayramlar

Anadolu ve Mezopotamya'nın kadim halklarından olan Süryanilerin kültüründe kutsal günler, bayramlar ve onlara ait gelenek-görenekler, toplum yaşamında önemli bir yer tutar. Değişen dünya ve şehir hayatı ile her ne kadar bu gelenekler unutulmaya başlamış olsa da Süryani toplumu adetlerini yaşatmaya devam etmektedirler. Bu bölümde Süryani halkının kutsal gün ve bayramlarda yapmış olduğu faaliyetler içerisinde yiyecek içecek hazırlıkları ve ritüelleri incelenecektir.

Hano Kritho: Süryaniler tarafından Paskalya bayramından önce 50 günlük büyük oruç tutulmaktadır. Bu orucun başlangıcından önceki pazar günü Süryaniler Hano Kritho olarak kutlanmaktadır. Bugünde genç Süryani kızları *"Hana Kritho"* adını verdikleri kadın bir maket hazırlarlar. Bu maketle aynı adı taşıyan bir mâni söyleyerek ev ev gezerler. Kapıları açan ev sahipleri gençleri *"tanrının bereketi üzerinize olsun"* diye karşılayıp üzerlerine su serper ve evinden genç kızlara yağ, bulgur, yumurta ve kavurma verir. Toplanan bu erzaklarla eskiden dağda, günümüzde ise kilisenin avlusunda pişirilerek geleneksel yumurtalı bulgur hazırlanır ve gelen konuklara ikram edilir ve oyunlar oynanır. Yapılan bu yemekten kızlar, Hano Kritho için ayrılan bir tabak yemeği saklarlar ve eğlenceye katılan gençler ise bu yemeği bulmaya çalışır, bulan genç yemeği yer. Kalan yemekler ise bölgede yaşayan, muhtaç olan kimselere dağıtılır. Süryani Kral Gulyadlı Naftah ve kızının hikâyesine dayandırılan bu gelenek her sene yapılır. (K1, K2, K4, K5, K6, K7,K10).

Perhiz - oruç (5 Şubat): Süryanilerde perhiz ve oruç kavramlarının farklı anlamları vardır. Perhizde; hiçbir hayvansal gıdanın (et, yumurta, süt ve ürünleri) yenmemesi, oruçta ise belli saatlerde hiçbir yenilip içilmemesi şeklinde uygulanmaktadır. Perhiz ve oruç ibadetlerinin ortak noktası ise bu süreç içerisinde hayvansal hiçbir gıdanın tüketilmemesidir. Süryaniler orucu aralıklı oruç, yarım gün oruç, tam gün oruç olarak üç farklı şekilde tutmaktadır. Bu şekilde tutulmasının sebebi ise kişilerin sağlık nedenlerinden kaynaklanmaktadır. Hafta içi çarşamba ve cuma günleri daima perhiz yaptıkları gündür.

Ninova orucu: Süryani cemaati, bu orucu geçmiş dönemlerde yaşamış Asur medeniyetinin önemli merkezlerinden olan Ninova ahalisinin "Büyük Tövbe" sini esas alarak tutarlar. İnanışa göre Yunus peygamber kavmini bir türlü doğru yola getiremez ve tanrıdan izin almadan kavmine kızıp kaçar ve Yafa'dan Tersis'e giden bir gemiye biner. Aniden kopan bir fırtına esnasında gemidekilere "*fırtına benim yüzümden oldu, beni atın fırtına durur*" der. Yunus peygamberin dediği gibi olur. Hz. Yunus gemiden atılır ve fırtına durur, o sırada Tanrı'nın emri ile bir balina Yunus'u yutar. Yunus peygamber balinanın midesinde iken kaçmakla büyük hata yaptığını anlar ve pişman olur. Hayvanın midesinde tam üç gün aç ve susuz dua eder. Balina tarafından karaya bırakılan Yunus peygamber kaçtığı kavmine tekrar dini bilgileri aktarmak Tanrı tarafından görevlendirilir. Bu kez halkı tövbe ederek imana gelir (Özkan, 2009;31). Ninova orucu ile ilgili K5 şu ifadeleri kullanmıştır: "*Süryaniler Ninova orucunu gücü yetenler 3 gün boyunca hiçbir şey yemeden, içmeden tutarlar*".

Büyük oruç: Ninova orucundan yirmi gün sonra başlayan büyük oruç 48 gündür. Büyük oruç hem perhizdir hem de oruçtur, yani bu süre içerisinde hayvansal gıda tüketilmez. Akşam duasından öğlen duasına kadar hiçbir şey yenilmez, gücü yeten bu orucu akşam duasından akşam duasına kadar tutmaktadır. Büyük orucun başlangıcında ve 48. günün sonunda yumurta yenir. Vücuda 48 gün boyunca hayvansal gıda girmediği için bu gıdalara geçiş sürecinde dikkatli ve az yemekte fayda vardır (K5).

Hamşo droze (Ayak yıkama töreni): Hz. İsa'nın tutuklandığı günün icra edildiği ritüelde, Süryaniler İsa'nın çarmıha gerilmeden önce son akşam yemeğinde Sofrada bulunan kadehteki şarap ve ekmek üzerine şükran duası etmiş ve ekmeği eliyle bölüp öğrencilerine *'alın bu benim bedenimdir',* kadehteki şarabı alıp şükrederek*' alın bu benim kanımdır'* diyerek kendisini onlara armağan etmiştir. İncil yazarlarından olan Luka, İsa'nın *'beni anmak için böyle yapın'* dediğini aktarmaktadır. Akşam yemeği sırasında Hz. İsa sofradan kalktı, üstünlüğünü bir yana koydu ve alçak gönüllüğünü gösteren, kendisine elem veren öğrencisi de dâhil 12 öğrencisinin ayaklarını birer birer yıkadı, beline sardığı havlu ile kuruladı ve sofraya tekrar oturdu. Bu tören günümüzde kiliselerde Kâhinler tarafından Rab İsa Mesih'in alçak gönüllüğünün, sevgisinin ve

hoşgörüsünün bir simgesi olarak imanlılar arasından seçilen 12 kişinin ayaklarını yıkar ve kurularlar (Özkan, 2009:87).

Paskalya bayramı (15 Nisan): Süryani kültürünün en önemli Rabbani (dini) bayramlarından biri (Hedo Rabo), kıyam bayramı ya da en bilinen adı ile kullanılan paskalya bayramıdır. Paskalya bayramının başlangıcı, diğer önemli bayramlarda da olduğu gibi büyük perhiz-orucun bitişi ile başlamaktadır. Bayramdan önce kırk günlük tutulan ve dikkatle yerine getirilen perhizin sonunda Elem haftasına girilir. Bu hafta Süryani Hristiyanlık inanınca göre neredeyse yaşanmış tüm olayların bir özetini ifade eder. Kırk güne eklenen on günlük Elem haftası sonunda Paskalya bayramına ulaşılır (Şimşek, 2018).

Yapılan elli günlük yapılan büyük perhiz ve oruç ibadetinin sonunda ise perhize yumurta yenilenerek perhize son verilmektedir. Bayram süresince gelen konuklara kırmızıya boyanmış yumurta ikram edilmektedir. Yumurtaları tokuşturmak da âdettendir. Tokuşturma esnasında bir taraf *'Xristos Anesti'* (Mesih dirildi) diğer taraf ise *'Alithos Anesti'* (İsa dirildi) der. Paskalya bayramının vazgeçilmez diğer yiyecekleri ise paskalya çöreği, lebeniye, klor (kırmızı pide) ve sütlaçtır. Bu bayramda insanlar genellikle süt, yumurta ve yoğurt ile yapılan gıdalar tüketirler. Vücuda hayvansal gıda alınmayarak yapılan bu ibadet sonunda ağır gıdalar tüketilmemekte ve vücut sağlığına dikkat edilebilmesi için hayvansal gıdaya geçiş kademeli olarak yapılmaktadır (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11). Paskalya bayramında misafirlere sunulan yumurtalar kırmızı, beyaz, mavi gibi renklere boyanırlar. Her rengin ise kendine has bir anlamı mevcuttur. Beyaz renk yumurta, Rab İsa Mesih'in tanrısal gücünü, mavi renk Gökselliğini, kırmızı renk ise özverisini temsil etmektedir (Demir, 2015;79).

Sivaslı kırk şehitler (9 Mart): Kapadokya İmparatorluk alayında görev yapan Kırk Süryani askerin, putlara kurban vermeyi kabul etmedikleri için Kızılırmak'a yaklaşık bir saatlik mesafede olan Manuk isimli bir göle atılarak donmaları neticesinde şehit edilmesi olayıdır. Süryaniler bu günde ev halkı için hazırlanan ekmeğin ya da içli köftenin içine madeni bir para koyarak Rozunolar (sır) hazırlar ve içerisinde sır olan ekmek ya da içli köfte kimin yemeğinde çıkar ise o yıl o kişinin şanlı ve bereketli

olduğuna inanılırdı. Hazırlanan bu Rozunolar hayatın bereketli olması niyeti ile tarlalara, bahçelere bırakılır ve hayvanlara sunulurdu. (Süryaniler, 2022).

Suboro (25 Mart): *"Suburo"* Süryanice "müjdeleme" anlamına gelmektedir. Meryem ananın Rab İsa Mesih'e hamile kalacağını müjdelenmesinin bir anısı olarak Süryani halkı tarafından coşku ile Müjdeleme Bayramı kutlanmaktadır. Bu bayramda suboro örgüsü (kırmızı ve beyaz ipin örülmesi ile elde edilen sicim) ve evin kızı tarafından yoğrulan mayasız hamur hazırlama geleneği hâlâ devam etmektedir. Evin bakir ve genç kızları bu hamuru yoğururken Süryanice*" yaşam benim ekmeğim "*adlı ilahiyi söylerler. İlahi:

"Yaşam ekmeği benim dedi

Mesih Dünyaya yiyecek diye gökten indim

Etsiz söz olan baba beni gönderdi

Bir çiftçi gibi ekti beni Gabriel

Kusursuz bir tarla gibi kabul etti beni Meryem'in karnı

İşte elleri üzerinde beni yüceltiyorlar Medbahta kahinler

Haleluya meleklerin nizamı ile" şeklinde ifade edilmektedir.

Bu ilahiyi söyleyerek yoğurma işlemine devam ederler. Yoğurdukları bu hamuru gece saatlerinde ay ışığı ve yıldızlar altında bir süre daha çeşitli ilahiler söyleyerek bekletilmektedir. Sabah erkenden kalkan genç kızlar, yoğrulan hamurdan bir parça ayırarak evin eski mayası ile değiştirirler. Geriye kalan hamurdan "Bukro" (burşon) diye adlandırılan kalın davkede pişirilen ayin ekmeği (Tavuno) yapıp aileye, komşulara ve kalan olur ise de evin evcil hayvanlarına yedirilir (Demir, (2015;65).

Suloko / Göğe yükseliş (24 Mayıs): Süryaniler İsa Mesih'in dirilişinden 40 gün sonra göğe yükselişini temsilen kutladıkları bu bayramında köyün genç kızları beyaz elbiseler giyerek kendi aralarında köyün en güzelini seçerler. Seçilen bu güzele ise göğe yükselişin gelini derler. Gelin seçildikten sonra kızlar kapı kapı dolaşıp evlerden ceviz, kuru üzüm ve kuru yemişler ister ve hazırlanan bayram yemeğinde bu kuru yemişlerde servis edilir (Özkan, 2009;121).

Noel - Yaldo / Doğuş bayramı (25 Aralık): 25.26.27 Aralık tarihleri arasında İsa Mesih'in doğumu anısına kutlanan bu bayram Süryaniler için ayrı bir yere sahiptir. Bayram hazırlıkları bayramdan 10 gün önce perhiz ve oruç ile başlar. Bayram günleri evler temizlenir ve havalandırılır. Aile sakinleri temiz kıyafetlerini giyer ve dua için kiliseye gidilir, kilisede bağışlanmak, affetmek duaları ile birlikte sağlık ve esenlik temenni edilir. Bu bayramda özel günlerde yapılan, dobo, kaburga, bulgur, sütlaç gibi yemekler gelen misafirlere ikram edilir (İris, 2003).

3.5.3.4. Ölüm

Hayatın evrensel bir gerçeği olan ölüm, ilk bakışta doğal bir olay olarak görünse de insanlar böyle bir olay karşısında kendilerini hiçbir zaman hazır hissetmezler. Farklı kültürlerde ölüm; bireyin yaşayış biçimine, yaşına, dinine, kültürel konumuna göre çok farklı ölüm tanımları yapılmıştır. Tüm bu tanımların ortak noktası ise bireyin yaşam organlarının kendini yenileme işlevini kaybederek hayatın sonlanmasının kaçınılmaz olmasıdır (Karakuş, vd., 2012).

Ölüm farklı kültür ve dinlerde farklı anlamlar ifade etmektedir. Müslümanlıkta ruhun bedenden ayrılarak Allah katına yükselmesi, Yahudilikte ağır bir ceza, Hristiyanlıkta ise sadece bedenin kaybı ve hayatın daha güzel bir hale gelmesi olarak düşünülmektedir (Hökelekli, 1992).

Süryanilerde imanlı bir kişinin ölümü hücrelerin özünü teşkil eden ruh ve canın bedenden ayrılarak, dünyevi olan tüm acıların son buluşu, ebedi ve sonsuz huzurun başlangıcı olarak görülür, inananların gideceği yerin cennet olduğu inanılır. İnançsız bir yaşamın sonunun ise sonsuza dek felaketin ve tanrıdan uzak kalmanın başlangıcı olarak kalacağın yerin cehennem olduğuna inanılır (Ayağ, 2014). Süryanilerde imanlı olan kişiye ölüme hazırlama, ruhun bedene karşı muhafazasını korumak için Kandilo (hasta yağı) uygulaması yapılmaktadır. Kilden yapılmış bir kadeh içerisine konulan hamur çukurlaştırılır ve içi zeytinyağı ile doldurulur, hamurun ortasına haç, etrafına beş duyuyu temsilen beş mum dikilir ve ruhani kişi tarafından Kandilo ritüeli yapılır (Şimşek, 2018).

Ölüm olayı gerçekleşmesinin ardından, ölenin kolları çapraz şekilde bağlanır ve gözleri yumulur. Ölünün yakınlarına ve kiliseye haber verilir. Cenaze sahipleri yas sebebi ile koyu renk elbiseler giyer ve gelen konuklara ölüm acısının paylaşılması için kahve mayırto (mırra) ikram edilir. Taziye evinde yas olduğu için yemek pişirilmez ve komşu ev akrabalar tarafından yemek getirilir, taziye ziyaretine gelenlere ikram edilir. Taziye evine getirilen belli başlı yemekler ise yumurtalı bulgur pilavı, pirinç pilavı tavuklu, türlü ve güveçler ve kuru fasulye olurdu. Taziye yakınları ekonomik durumlarına göre hayvan kesilip pişirilip ikram edilirdi. Cenaze defin işleminden sonra gelen taziye ziyaretçilerine bir kap veya poşet içerisinde çörek, simit, meyve suyu, ekmek dağıtılır ve 'Allah rahmet etsin' temennileri alınırdı (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11).

Günümüzde Süryani Metropolitlik ve kilisesi, cenazelerde yemek ikramını kaldırıp bunun yerine cenaze yakınlarının bu zor zamanların da konukları yemek ile ağırlamanın zor olduğu olması nedeniyle hayır vermelerinin daha doğru olacağı için cenazelerde yemek ikramını kaldırmışlardır (K1, K4, K5, K10).

3.6. Süryani Yemekleri

Bu bölümde görüşmeye katılan katılımcılara yöneltilen "3. Süryani yemekleri nelerdir?" sorusuna verilen cevaplara ilişkin verilere yer verilmektedir. Süryani mutfak kültürüne ilişkin derlenen bu yemekler tüketilme alışkanlıklarına göre kategorize edilmiştir. Bu bölümler; Çorbalar, mezeler ve salatalar, hamur işleri ve pilavlar, ana yemekler, tatlılardır.

3.6.1. Çorbalar

Çorba; yemeklerde başlangıç olarak servis edilebileceği gibi ana yemek olarak da servis edilen yiyeceklerdir (Robuchon 2009:995). Temel baz olarak et, tavuk ve sebze suları kullanıldığı gibi bazen süt ve su bazlıda yapılabilir. TDK (2022)'a göre ise çorba, et, sebze, tahıl gibi gıda maddeleri ile pişirilen sulu sıcak içecek şeklinde tanımlamıştır. İyi bir çorba yapabilmek için en önemli unsur ise kullanılan et veya sebze suyunun iyi hazırlanmış olmasıdır. Çünkü çorbanın temelini et suları

oluşturmaktadır. Çorbalar kıvamlı ve berrak olarak iki ana grupta toplanabilir. Bu bölümde Süryani mutfak kültürüne has çorbalardan örnekler ele alınmaktadır.

3.6.1.2. Gabula

Ayranı gabula için hazırlanmış özel pamuklu çuvallara dökülür ve iyi süzülmesi için beklenir. Bekleme sonunda çuvalın içinde kalan katı kıvamlı peynirimsi dokuya gabula denir. Sonra bu gabulalara yuvarlak patates şekli verilip güneşte kurumaya bırakılır. Kurumuş olan gabulalar taş parçasını anımsatır. Kurutma işleminden sonra uzun süre muhafaza edilebilir. Türkçede "çortan" olarak da bilinmektedir (K1, K6).

3.6.1.3. Gabula çorbası

Malzemeler:

400 gram buğday (garso),

1 tatlı kaşığı tuz

1 adet gabula,

1 yemek kaşığı tatlı kırmızıbiber.

2 litre su,

50 gram sıvıyağ,

50 gram tereyağı,

Yapılışı: İhtiyaç kadar gabula ılık su ile ıslatılır, eritme taşının üzerine alınıp ılık su yardımıyla eritilir ve ayran kıvamını almaya başlayınca ayrı bir kaba alınır. Yıkanan buğdaylar bir tencereye alınır, üzerine su, tuz ve yağ ilave edilip kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra altı kısık bir şekil de 50-60 dakika daha pişirilir. Suyunu çekeceği için dikkatli olunmalıdır, yoksa dibi tutabilir. Servis için tereyağı ve tatlı biber bir tavada yakılır. Tüm malzemeler hazırlandıktan sonra servis tabağına buğday alınır, ortasına bir havuz oluşturup gabula havuza dökülür ve son olarak eritilmiş tereyağı sos ile süslenip servis edilir (K1, K2, K6, K7).

Resim 3. 1. Gabula

Kaynak: Yazara Aittir

3.6.1.4. Mercimek çorbası (Tlavhe)

Malzemeler:

300 gram kırmızı mercimek	100 gram pirinç
1 adet orta boy soğan	1,5 litre su
5 gram öğütülmüş karabiber	5 gram öğütülmüş kişniş
60 mililitre zeytinyağı	1 adet limon
10 gram tuz	

Yapılışı: Kırmızı mercimek ve pirinci güzelce yıkanır, yarım soğan ile beraber pişirme tenceresine alınır ve su ekleyip ve yüksek ateşte kaynatılır. Kaynadıktan sonra köpüğünü alıp altını kısarak 35-40 dakika daha pişirmeye devam edilir. Ayrı bir tavaya zeytinyağı eklenir, biraz ısınınca içerisine kalan yarım soğanı, öğütülmüş karabiber ve kişnişi ekleyip aromaları çıkana kadar kavurulur. Kavrulan karışımı ocakta kaynayan mercimeğin içerisine ekleyip, tuzunu ve limonunu sıkıp çırpıcı ile karıştırılır, 10 dakika daha pişirmeye devam edilir. Eğer çorba katı olur ise kontrollü bir şekilde sıvı ilavesi yapabilir. İsteğe göre üzerine tereyağı ve kırmızı toz biber yakarak da servis edilir (K1, K2, K6, K7)

3.6.1.5. Kırmızı mercimek çorbası (Tlavhe cam maye da bajanat semoqe)

Malzemeler:

40 gram pirinç	100 gram havuç
1 adet orta boy soğan	1,5 litre su
35 gram domates salçası	5 gram öğütülmüş karabiber
5 gram öğütülmüş kişniş	60 mililitre zeytinyağı
1 adet limon	10 gram tuz

Yapılışı: Kırmızı mercimek ve pirinci güzelce yıkanır, havuçlar soyulup küçük parçalar halinde doğranır ve yarım soğan ile beraber pişirme tenceresine alıp, suyu ekleyip ve yüksek ateşte kaynatılır. Kaynadıktan sonra köpüğünü alıp altını kısarak 35-40 dakika daha pişirmeye devam edilir. Ayrı bir tavaya zeytinyağı eklenir biraz ısınınca içerisine domates salçasını ekleyip kokusu çıkana kadar kavrulur, kalan yarım soğanı, öğütülmüş karabiber ve kişnişi ekleyip aromaları çıkana kadar kavurmaya devam edilir. Kavrulan karışımı ocakta kaynayan mercimeğin içerisine ekleyip, tuzunu ve limonunu sıkıp mikser ile blend edip 10 dakika daha pişirmeye devam edilir. Eğer çorba katı olur ise kontrollü bir şekilde sıvı ilavesi yapılabilir. İsteğe göre üzerine tereyağı ve kırmızı toz biber yakarak da servis edebilir (K1, K2, K6, K7).

3.6.1.6. Bulgur çorbası (Garso garcone)

Malzemeler:

250 gram bulgur (garso)	1 adet orta boy soğan
60 gram sadeyağ veya tereyağı	1,5 litre su
10 gram tuz	7 gram öğütülmüş ya da normal karabiber

Y**apılışı:** İnce bulguru yıkanır, tencereye sadeyağı alıp eritilir, üzerine ince kıyılmış soğanı ekleyip soğanları terleyinceye kadar kavurulur, üzerine suyu ekleyip bir taşım kaynatılır. Bulgura, tuz ve karabiber eklenir 30 dakika kadar kontrollü bir şekilde altı kısık ocakta pişirmeye devam edilir. Koyu kıvamlı bir çorba elde edilir.

Bazen bu çorbanın içine kıyılmış ıspanak, pırasa ve tavuk da ilave edilmektedir (İris, 2011;186).

3.6.1.7. Yoğurt çorbası (Srofto du qatiro)

Malzemeler:

500 gram yoğurt	50 gram un
1,5 litre su	1 adet yumurta
100 gram pirinç	2 diş sarımsak
2 adet yeşil sarımsak otu	50 gram tereyağı
5 gram kuru nane	10 gram tuz

Yapılışı: Pirinç güzelce yıkanır ve 1200 ml su ile birlikte haşlanır. Ayrı bir kapta yoğurt, un, yumurta ve su (200 ml) karıştırılır, pürüzsüz ve kremamsı bir dokuya sahip olacaktır. Pişen pirinçli karışım kaynarken, kontrollü bir şekilde yoğurt karışımı ilave edilir. Tuzunu ekleyip orta ateşte 15 dakika kadar kaynatmaya devam edilir. Üzeri için bir tavada tereyağını eritilip içine hızlı bir şekilde dövülmüş sarımsak ve kuru naneler eklenip kavurup kaynayan çorbaya ilave edilir. Bu işlem hızlı bir şekilde yapılır, aksi halede naneler ve sarımsaklar yanabilir. Son olarak servis ederken üzerine ince kıyılmış sarımsak otu ekleyip servis edilir (Dursun vd., 2017).

3.6.1.8. Nohut çorbası (Hemşe qarcone)

Malzemeler:

250 gram nohut	1 litre su
50 gram kırmızı mercimek	50 gram ince bulgur (garso)
1 adet orta boy soğan	75 gram zeytinyağı

10 gram tuz

15 gram baharat karşımı içeriği karabiber, kırmızı toz biber, nane, biberiye ve kişniş

Yapılışı: Nohutlar bir gece önceden güzelce yıkayıp tuzlu bir su karışımı ile ıslatılır. Ertesi gün ıslanan nohutlar suyunu yenileyip iyice pişene kadar haşlanır.

Düdüklü tencere kullanır ise 40 dakika, eğer normal tencere kullanırsa 90 dakika kadar pişirilir. Pişmeye yakın mercimekler de ilave edilir ve nohutlar patlayana kadar pişirilir. İnce bulguru ıslatılıp 10 dakika kadar bekletilir, içerisine bir miktar baharat ilave edip nohut büyüklüğünde toplar yapıp çorbaya eklenir. Son olarak ince doğranmış soğanı ve baharatları yağda kavurup çorbaya eklenip servis edilir (Dursun vd., 2017).

3.6.1.9. Genedir

Malzemeler:

100 gram kitel	200 gram ince bulgur
2 su bardağı haşlanmış nohut	1 adet büyük boy kuru soğan
100 mililitre sıvı yağ	5 gram kişniş
5 gram kuru nane	5 gram kırmızıbiber
10 gram tuz	

Yapılışı: Kitel ve bulgur ılık su ile 5-10 dakika kadar ıslatılır. Yumuşayınca tuz ve kişniş ilâve edilerek hamur hale gelene kadar yoğrulur. Misket büyüklüğünde toplar yapılır. 1 litre kadar kaynayan suya önce minik bulgur topları atılır ve biraz kaynatılır arkasından haşlanmış nohutlar ilâve edilir, kısık ateşte kaynatılır. Ayrı bir tavada kuru soğan yağ ile kavrulur, kavrulan soğanların üzerine baharatlar eklenir ve kaynayan yemeğin üzerine eklenir daha sonra 10 dakika daha pişirilen yemek servis edilir (K1, K3, K5).

3.6.1.10. Tarhana (Terxayno)

Malzemeler:

5 litre ayran	500 gram buğday
1,5 litre su	75 gram tuz
500 gram oğlak kemikli et	50 gram tereyağı
5 gram kırmızı toz biber	

Yapılışı: Koyun ya da inek sütünden elde edilen yoğurdu yayıkla yayıp yağını ve ayranını ayrılır, çıkan bu ayrana 'dawge' denilir. Çıkan ayranı bir tülbent yardımıyla iyice kuruyana kadar 2 gün boyunca süzülür. Ayrı bir yerde buğdayı iyice haşlanır, haşlanan buğdayların içine dawge ve tuzu ilave edilir, hamur haline gelene kadar iyice yoğurulur. Tekrar pamuk bir tülbent ile süzülür ve kurutulur. Bu ürün normalde kışlık hazırlıklar için de uzun ömürlü saklamaya uygundur. Çorba haline getirmek için kemikli oğlak etini haşlanır. Yapılan dawgeden yeterince alıp ılık su ile tekrar eski haline gelene kadar yoğurulur ve haşlanan kemikli etin içine kıvam alana kadar eklenir. Hazır olan çorbanın üzeri için tereyağı ve toz biber yakarak servis edilir (Kk1. Kk2. Kk6).

3.6.2. Mezeler ve salatalar

Tüm dünya mutfaklarında olduğu gibi mükemmel bir yemeğin başlangıcında iştah açıcı unsurların en başında mezeler gelmektedir. Bu tarz yiyecekler genelde içecekler ile yemeğe hazırlık için tüketilmektedir. Boyut olarak küçük ya da az olarak görünseler de lezzet olarak mayhoş ve baharatlı bir tada sahiptirler (Yılmaz, 2004;351).

Salatalar çeşitlilik açısından sonsuz denecek kadar fazla çeşide sahiptir. Dolayısıyla salataların nasıl yapıldığı sorusunu anlamak yerine, onları kullanılan yöntemler çerçevesinde değerlendirmek daha doğru olacaktır. İçerik ve hazırlanış şekillerine göre mezeleri ve salataları kategorize etmek mümkündür. Sebze salataları, yeşil salatalar, pişirilmiş salatalar, meyve salataları vb. yemekteki esas olan ana yemeğe göre şekillenir ve ona uyum sağlayan teknikler ile hazırlanmaktadır. Bu bölümde Süryani mutfak kültürüne has meze ve salatalardan örnekler ele alınmaktadır.

3.6.2.1. Yumurta salatası (Zalata cam bece)

Malzemeler:

1 bağ yeşil soğan	10 adet yumurta haşlanmış
Yarım demet maydanoz	60 mililitre zeytinyağı
5 gram sumak	20 gram tuz

Yapılışı: Yumurtaların kabuklarını yıkandıktan sonra güzelce haşlanır, soğutulur ve soyup 4 veya istenildiği gibi bölünür. Yeşillikler ve taze soğanlar yıkanır, 2 cm uzunluğunda doğranır, maydanozları da ince kıyım doğranır. Bir karıştırma kabına alınır sebzeler ile yumurtayı harmanlayıp baharat ve yağ ilave ederek servis edilir (Dursun vd., 2017; 20).

3.6.2.2. Bulgur salatası (Zalata cam hureke du bargal)

Malzemeler:

½ adet marul	50 gram ince bulgur
1 adet kırmızı soğan	2 adet yeşil soğan
1 adet salatalık	1 er adet kırmızı ve yeşilbiber
¼ bağ maydanoz	¼ bağ nane

Sosu için ise; zeytinyağı, limon suyu, sumak, tuz ve biber

Yapılışı: ince bulgur yıkanır ve 10 dakika kadar ıslatılır, bu sırada marul, kuru ve taze soğan salatalık ve biberleri yıkanıp istenilen şekilde doğranır. Tüm malzeme karıştırma kabına alınır ve bulgurları içerisine ilave edilir. Ayrı bir yerde sosu hazırlanır, servise yakın salatanın üzerine gezdirerek servis edilir (Dursun vd., 2017; 22).

3.6.2.3. Babağanuç

Malzemeler:

6 adet bostan patlıcan	4 diş sarımsak
200 gram süzme yoğurt	60 mililitre zeytinyağı
10 gr tuz	

Yapılışı: Patlıcan üzerinde birkaç delik açılarak direk ateşte ya da közde közlenir, közlenen patlıcanların kabukları soyulur ve ince kıyım doğranır. Ayrı bir yerde sarımsaklar düğülür ve yoğurt ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Közlenen

patlıcanlar yoğurt karışımına eklenir ve iyice karıştırılıp en az 10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir (İris, 2011;153).

3.6.2.4. Mercimek köftesi (Muklone xayife)

Malzemeler:

100 gram kırmızı mercimek	150 gram ince bulgur
1 adet kuru soğan	1 bağ maydanoz
1 bağ taze soğan	30 gram domates ya da biber salçası
20 gram tuz	10 gram kimyon
10 gram pul biber	Yeteri kadar karabiber
100 ml zeytinyağı	1 adet marul
2 adet limon	

Yapılışı: Mercimekler yıkandıktan sonra 400 mililitre kadar su ile haşlanır, haşlanan mercimeklerin üzerine yıkanan ince bulgur eklenir ve 20 dakika kadar beklenir. Soğan kabukları soğulur ince kıyılır, yağda pembeleşinceye kadar kavrulur ve salça ilave edilerek kokusu çıkana kadar kavurma işlemine devam edilir. Yapılan bu karışımı bekletilen mercimekli karışım ile birleştirip tuz ve baharatları ekleyip güzelce yoğrulur. Servis etmeye hazır hale gelince içerisine ince kıyılmış maydanoz ve taze soğanı ilave edip ezilmeyecek sevide karıştırılır. Servise hazır olan mercimek köfteleri marul ve limon dilimleri ile servis edilir (K1, K2, K6).

3.6.3. Hamur işleri ve pilavlar

3.6.3.1. Davke hamiğe – Dawqe

Malzemeler:

500 gram un	800 mililitre ılık su
10 gram tuz	Yaş maya yarım paket

Yapılışı: Un bir kaba konulur, içine maya, tuz ve ılık su eklenerek mikser ile çırpılır. Üzeri örtülerek yaklaşık bir saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanmış

hamurdan bir veya bir buçuk kepçe (tavanın büyüklüğüne göre) alınır, kızdırılmış ve hafifçe yağlanmış tavaya dökülür. Bir tarafı piştikten sonra diğer tarafı çevrilir ve servise hazır hale gelir, isteğe bağlı olarak reçel, pudra şekeri, pekmez vb. ile sunulur (K1, K 2 K5, K6).

3.6.3.2. Tandır ekmeği

Malzemeler:

3 kilogram un	1,8 litre ılık su
60 gram tuz	4 paket kuru maya veya 2 paket yaş maya
100 mililitre sıvıyağ	

Yapılışı; Öncelikle Un derin bir kaba konulur, daha sonra tuz ve maya ilave edilir. Sonra kontrollü bir şekilde ılık su ekleyip yoğrulur, yoğrulan hamuru üzerine sıvıyağ sürüp 1 saat kadar dinlendirilir. Dinlenen hamurları bezeler haline getirip tekrar 30 dakika kadar dinlendirip şekil verdikten sonra tandırda pişirilir, tandıra yapıştırmadan önce üzerine susam serpiştirerek te pişirilebilir (K1, K5, K6).

3.6.3.3. Tava ekmeği (Lahmo du dawqo)

Malzemeler:

500 gram un	250 mililitre ılık su
10 gram tuz	Yaş maya yarım paket
100 gram margarin	

Yapılışı; Un bir kaba konulur, içine maya, tuz ve ılık su eklenerek el ile yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur ve 15 dakika kadar dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar 8 eş parçaya bölerek beze haline getirilir ve 10 dakika daha dinlendirilir. Bezeleri oklava veya merdane yardımı ile açıp yağlanan davkenin üzerinde yaklaşık üçer dakika arkalı önlü pişirilir ve pişen tava ekmekleri servis edilir (Dursun vd., 2017; 153).

3.6.3.4. Şamböreket (Samborakat)

Hamur için malzemeler:

500 gram un	50 mililitre sıvıyağ
5 gram tuz	250 mililitre ılık su

İçi için malzemeler:

500 gram yağlı kıyma	2 adet orta boy soğan
½ demet maydanoz	50 mililitre sıvıyağ

Yenibahar, karabiber, pul biber ve tuz

Yapılışı; Un bir kaba konulur, tuz ve ılık su eklenerek el ile yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur ve ortam sıcaklığında 30 dakika kadar dinlendirilir. Bu sırada içi için soğan ince kıyım doğrayıp ısıtılan tavaya alınır ve terleyene kadar pişirilir üzerine yağlı kıyma ilave edilir kavurmaya devam edilir. Kıyma piştikten sonra ince kıyım maydanoz ve baharatlar ekleyip soğumaya bırakılır. Dinlenen hamurlar ceviz büyüklüğünde bezelere bölünür ve bir oklava ya da merdane yardımı ile açılır, içerisine iç harç ekleyip yarım daire olacak şekilde kapatılır, davkenin üzerinde iki taraflı olarak pişirilir (Lezzet, 2022).

Resim 3. 2. Şamböreket

Kaynak: Yazara Aittir

3.6.3.5. Erişte (Reşta)

Malzemeler:

500 gram un	50 gram iri bulgur
4 adet yumurta	100 mililitre su
30 gram zeytinyağı ya da margarin	50 gram tereyağı
Tuz, karabiber ve kırmızı toz biber	

Yapılışı; Unu tezgâha alınır ve ortasına bir havuz açılır. Havuzun ortasına üç adet yumurta, zeytinyağı ve baharatları eklenip içerden dışarı doğru yoğurmaya başlanır. Sert kıvamlı bir hamur elde edilmesi gerekir. Yarım saat dinlendirilen hamur 4 eşit parçaya bölünür ve beze haline getirilir. Az un yardımıyla açılır ve erişte hamurları ince şeritler halinde kesilir. Kesilen bu hamurları yüksek ateşte fırında kahverengi rengi alana kadar kavrulur, burada yakmamaya dikkat etmeniz gerekmektedir. Bu işlemi kontrollü bir şekilde yapmanız gerekmektedir. Kavrulan erişteler bol suda iri bulgur ile beraber yaklaşık 10-12 dakika kadar haşlanır. Haşlanan

eriştelerı süzdükten sonra yapışmaması için eritilmiş tereyağı ile harmanlanır. Üzeri için yumurta ve bir miktar tereyağı ile çırpılmış tereyağlı yumurta yapılır ve eriştelerin üzerine konularak servis edilir (K1).

3.6.3.6. Şehriyeli bulgur pilavı (Bargal cam sciraye)

Malzemeler:

500 gram bulgur	125 gram tel şehriye
125 gram margarin	30 gram tuz
1.250 mililitre su	

Yapılışı; Margarini tencereye alıp eritilir ve şehriyeleri altın sarısı rengini alana kadar kavrulur. Kavrulan şehriyeye bulguru ekleyip ısıları eşitlenene kadar kavurmaya devam edilir. Suyunu ilave edip karıştırıp tuzunu eklenir. Kaynamaya başlayınca bir kere daha karıştırıp ocağın altı kısılır ve 5 dakika aralıklarla suyunu çekene kadar kontrollü bir şekilde karıştırılır. Suyunu çektikten sonra altını kapatıp 5 dakika dinlendirip servis edilir (K1, K2, K6).

3.6.3.7. Şehriyeli pirinç pilavı (Rezo cam sciraye)

Malzemeler:

500 gram pirinç	50 gram tel şehriye
125 gram margarin	4 adet defneyaprağı
30 gram tuz	850 mililitre su

Yapılışı; Pirinç nişastasından arınana kadar güzelce yıkanır ve en az 30 dakika suda ıslatılır**.** Margarin tencereye alınır, eritilir ve şehriyeler eklenip, altın sarısı rengini alana kadar kavurulur. Kavrulan şehriyeye yıkanıp bekletilen pirinçler süzüldükten sonra eklenip ısıları eşitlenene kadar kavurmaya devam edilir. Suyu ayrı bir yerde defneyaprağı eklenip kaynatılır. Kavrulan şehriye ve pirince suyunu ilave edilir karıştırıp tuzu eklenir. Su pirincin bir parmak kadar üstüne çıksa yeterli gelebilir yine de pirinci ne kadar su çektiğini birkaç kere deneyimleyerek öğrenebilirsiniz. Ocağın

altını kısıp suyunu çekene kadar altı kısık pişirmeye devam edilir. Suyunu çektikten sonra altını kapatıp 5-10 dakika kadar dinlendirip servis edilir (K1, K2, K6).

3.6.3.8. Kutle

Hamur için malzemeler:

300 gram ince bulgur	300 gram kitel bulgur
İsteğe göre toz kişniş	30 gram tuz

İçi için malzemeler:

500 gram yağlı kıyma	2 adet orta boy soğan
½ demet maydanoz	50 mililitre sıvıyağ

Tuz, karabiber, kırmızı toz biber, pul biber nane

Sos için:

100 gram tereyağı	10 gram kırmızı toz biber

Yapılışı; İnce bulgur ve kitel bir kapta ılık su ile ıslatılır ve 5-10 dakika bekletilir. Eğer kitel yok ise yoğurma aşamasında 50 gr kadar un eklenebilir. Hamur iyice yoğrulduktan sonra 30 dakika kadar dinlendirilir. Bu sırada içi için soğan ince kıyım doğrayıp ısıtılan tavaya alınır ve terleyene kadar pişirilir üzerine yağlı kıymam ilave edilip kavurmaya devam edilir. Kıymalar piştikten sonra ince kıyım maydanoz ve baharatları ekleyip soğumaya bırakılır. Eğer kutleleri ince açmayı daha kolay hale getirmek için ceviz büyüklüğünde toplar yapıp buzdolabında dinlendirdikten sonra daha kolay açılacaktır. Dinelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve başparmak yardımı ile içini açılır, bu işlemi yaparken bir miktar su kullanmanızda fayda olacaktır, kutle hamuru elinize yapışmayacaktır. Açılan hamurun içine iç harcı eklenip kapatılır. Şekillendirilen kutleleri bol kaynayan suda haşlanır, haşlama işleminden sonra isteğe bağlı olarak az yağda kızartılabilir ya da eritilmiş tereyağı ve kırmızı toz biber ile servis edilir (K1, K5, K6).

Resim 3. 3. Kutle

Kaynak: Yazara Aittir

3.6.3.9.Kursık (Qursekat)

Malzemeler:

300 gram ince bulgur	150 gram kitel
1 adet orta boy soğan	Tuz, beyaz biber, toz biber, pul biber
3 adet yumurta	Kızartmak için sıvıyağ

Yapılışı; İnce bulgur ve kitel bir kapta ılık su ile ıslatılır ve 5-10 dakika bekletilir. İçerisine rendelenmiş soğan ve baharatlar eklenerek iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra kursık hamurunun içine pişmiş kıyma ilave edilebilir. Ceviz büyüklüğünde parçaları eliniz yardımı ile dairesel bir şekilde açın, yumurtaya bandırıp bol yağda kızartın. İşin ehli olan ev hanımları bu tarifi tandırlarda da pişirmektedir (K1, K4).

Resim 3. 4. Kursık

Kaynak: Yazara Aittir

3.6.4. Ana yemekler

3.6.4.1. Dobo

Malzemeler:

1 adet oğlak budu	10 diş sarımsak
20 adet badem kabukları soyulmuş	2 litre su
1 adet patlıcan	5 adet çarliston biber
5 adet domates	½ demet maydanoz
100 mililitre zeytinyağı	75 gram tereyağı
5 gram kimyon	10 gram tuz

Yapılışı: Oğlak buduna sivri bir bıçakla delikler açılır, bu deliklere sarımsak ve soyulmuş bademleri yerleştirilir. Budun sığacağı kadar büyük bir tencerede etin her tarafını güzelce mühürlenir. Mühürleme işleminden sonra aynı tencerede eğer ihtiyaç duyarsa bir miktar zeytinyağı ilave edilir, tencereye 1 litre kadar suyu ilave edip altını kısıp en az 3 saat pişirilir. Patlıcanları yıkayıp soymadan halka halka doğrayıp derin

yağda veya fırında kızartılır. Ayrı bir tavada tereyağını eritilir ve üzerine küp küp doğranmış biberleri ve arkasından domatesleri ekleyip sotelenir, baharatları ve son olarak iri kıyım maydanozu ekleyip sos ocaktan alınılır. Servis yaparken patlıcanları etin altına üzerine doboyu onun üzerine ise sosu dökülerek servis edilir (Hürriyet, 2022).

Resim 3. 5. Dobo

Kaynak: Hürriyet (2022)

3.6.4.2. Kaburga dolması (Kaburgaye)

Malzemeler:

1 adet oğlak ön budu kaburga ile beraber

100 gram badem kabukları soyulmuş

250 gram kuşbaşı doğranmış kuzu eti

200 gram pirinç

½ demet maydanoz

½ demet reyhan

75 gram tereyağı

5 gram yenibahar

5 gram kırmızı toz biber

10 gram tuz

100 gram yoğurt

50 gram salça

Yapılışı: Kaburganın et ile kemik arasında ön kolun altından girilerek bir cep açılır. Pirincimiz yıkayıp ıslatılır. Bu sırada tavada tereyağı ve bademleri kavurulur, kavrulan bademleri yağdan alınır, aynı yağda doğranmış kuzu etleri de önce mühürlenir. Süzülmüş pirinci ısı eşitlenen kadar kavrulur. Kavrulan bademleri doğranmış reyhan, maydanoz ve baharatları ilave edip hafif diri kalacak şekilde pirinç pişirilir. Hazırlanan iç malzemeyi açılan buttaki cepten kuzunun içine doldurup kaburgayı dikiyor ve dış yüzeyini tuz ve kırmızı toz biberle marine edilir. Geniş bir tencerede önceden mühürlenen ve doldurulan kuzu budu, 2 litre kadar su ilave edip çok kısık ateşte en az 3 ila 5 saat pişirilir. Oğlağın yaşına göre pişme süresi farklılık gösterebilir. Pişen kaburga dolmasını fırın tepsisine alıp üzerine yoğurt ve salça ile yaptığımız harcı sürüp 15 dakika fırında kızartılır. Dilerseniz artmış olan iç pilav ile servis edilebilir (Süryaniler, 2022).

Resim 3. 6. Kaburga Dolması

Kaynak: Mardin Valiliği

3.6.4.3. Maldum

Malzemeler:

500 gram kıyma

1 adet kapya biber

1 adet yeşilbiber

2 diş sarımsak

1 adet orta boy kuru soğan 1 adet patlıcan

1 adet kabak 2 adet patates

2 adet domates Tuz, kırmızı toz biber, pul biber ve karabiber

Sosu için;

200 mililitre su 50 gram domates salça

Tuz, kırmızı toz biber, pul biber, karabiber

Yapılışı: Tüm sebzeleri yıkanır ve halka şeklinde bir parmak kalınlığında doğra ve derin yağda kızartılır. Kıyma, rendelenmiş soğan 1 adet ve 1 diş sarımsak tuz ve karabiber ile yoğrulur. Ayrı bir tavada ya salça ve su ve baharatlar ile bir sos hazırlanır. Sırasıyla tüm malzemeyi dizilip sosu üzerine gezdirilip ve 170 derecede 40 dakika önce üstü kaplı pişirilir. Son 10 dakika üstünü açılır tekrar üzeri açık bir şekilde pişir işlemine devam edilir. Piştikten sonra servis edilir. (İris, 2011;171).

Resim 3. 7. Maldum

Kaynak: Yazara Aittir

3.6.4.4. Merge

Malzemeler:

1 kilogram kuzu akciğeri ya da karaciğeri

60 gram domates ya da biber salçası da olur

500 gram kırmızı soğan 100 mililitre zeytinyağı

Kırmızı toz biber Tuz

Yapılışı: Akciğerler güzelce temizlenir. Temizlenen kuzu akciğerleri kuşbaşı doğranır ve kendi suyunda pişirmeye bırakılır. Bu sırada kırmızı soğanlar soyup kuşbaşı şeklinde doğranır. İlk suyunu salan ve renkleri değişen akciğerler bu aşamada bir kere sudan geçirilir. Suyunu tamamen salan akciğerler üzerine zeytinyağı ve doğranmış soğanlar ilave edilir ve soğanlar terleyene kadar kavurmaya devam edilir. Salçasını eklenir kokusu çıkana kadar kavrulur, baharatları ilave edip bir miktar kavurmaya devam edilir. Sıcak bir şekilde servis edilir (K, 4).

Merge hakkında K4 şu ifadeleri kullanmıştır: "*Günümüzde artık gençler akciğer gibi hayvanın iç organlarını tüketmiyorlar, ben hala evde hanıma yaptırır ve yemeğe devam ederim, bu yemek ayrıca kemikli oğlak eti ya da kırmızı et ile de yapılabilir"*.

3.6.4.5. Tava (Süryani tavası)

Malzemeler:

1 kilogram Oğlak eti 500 gram çarliston biber

200 gram kapya biber 500 gram domates

200 gram kuru soğan Oğlak marinasyon için zeytinyağı

Tuz-karabiber

Yapılışı: Oğlak etlerini kuşbaşı doğranır ve zeytinyağı tuz ve karabiber ile marine edilir. Tavaya alıp 45 dakika taş fırına ön pişirmeye gönderilir. Bu sırada sebzeler yıkanır, temizlenir ve kuşbaşı doğranır. Ön pişirmeden gelen kuzu etleri, farklı bir kaba alınır, fırından gelen etin pişerken ki lezzetinin kaldığı tavaya önce biberler serilir, üzerine oğlak etleri, üzerine de domatesler serilip az su ilave edip

tekrar 45 dakika kadar taş fırına pişmesi için atılır. Yanında bulgur ile servis edilir (K4).

K4, Süryani tavası hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: ”*Eskiden taş fırınları Süryaniler işletir ve her mahallede bir fırın olurdu, yaptıkları tavaları bu fırınlara getirir ve pişirme işlemini taş fırında yaparlardı”*.

3.6.4.6. Türlü (Matfuniye)

Malzemeler:

250 gram kuşbaşı kuzu eti	2 adet patlıcan
2 adet kabak	5 adet domates
1 adet kapya biber	2 adet çarliston biber
4 diş sarımsak	60 gram domates salçası
20 gram tuz	Kırmızı toz biber, pul biber, beyaz biber
100 gram tereyağı	

Yapılışı: Tereyağını tencere alınır ve eritilir, üzerine kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini ekleyip güzelce kavurulur. Kavrulan etlerine üzerine doğranmış soğan eklenir ve kavurmaya devam edilir. Yıkanıp iri kuşbaşı doğranan patlıcan, kabak, domates, biberleri ve sarımsağı etlerin olduğu tencereye ilave edilir. Salçasını ekleyip suyunu tüm malzemenin üzerine çıkacak kadar koyulur. Baharatlarını ekleyip orta ateşte 30-35 dakika pişirilir (K1, K2, K5).

3.6.4.7. Taze fasulye (Fasuliye yaraqto)

Malzemeler:

1 kg taze fasulye	6 adet domates
4 adet çarliston biber	1 adet kuru soğan
3-4 diş sarımsak	50 gram domates salçası
10 gram tuz	Kırmızı toz biber, pul biber, beyaz biber
60 mililitre sıvıyağ	

Yapılışı: İnce doğranan soğan tencerede kavrulur, ayıklanan ve doğranan taze fasulye, domates ve biber eklenerek kavurmaya devam edilir. Sarımsaklar doğranır ve eklenir, salça eklenir kavrulur, fasulyelerin üzerine çıkacak kadar su eklenir ve baharatlar ilave edilir. Bir taşım kaynadıktan sonra, altı kısılır ve yaklaşık bir buçuk saat kısık ateşte pişirilir (İris, 2011;165)

3.6.5. Tatlılar

3.6.5.1. Sütlaç (Daşeşto)

Malzemeler:

2 litre taze süt	200 gram pirinç
100-150 gram şeker	5 gram tuz

Yapılışı: Süte ve şekeri ocağa alınır ve bir taşım kaynatılır. Kaynayan süte güzelce yıkanmış olan pirinçleri ve bir tutam tuz ilave edip kısık ateşte kontrollü bir şekilde 30 dakika pişirmeye devam edilir. Ara ara karıştırmaya devam edilir. Pişen sütlaçları servis kaplarına koyup soğutulur. Dilerseniz üzerine tarçın ya da badem tozu ile servis edebilirsiniz (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K10).

K5, Sütlaç hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *"Yapılan büyük perhiz-oruç, Ninova orucu gibi uzun süreli hayvansal gıda yenilmeyen perhizler sonrası orucu genelde sütlaç ve yumurta ile açardık. Ayrıca sütlaç bizde bir öğünde yemek olaraktan da yenmektedir"*.

3.6.5.2. Harire

Malzemeler:

170 gram şeker	110 gram un
220 gram pekmez	1 litre su
80 gram ceviz iç	4 gram tarçın
4 gram yenibahar	4 gram karanfil

Yapılışı: Un ve şeker karıştırılır üzerine sıvı malzemeler eklendikten sonra topaklanma kalmayana kadar karıştırılır ve kısık ateşte ocağa alınır. Koyulaşmaya başladıktan sonra taze çekilmiş baharatlar ilave edilir. Altı kapatılır, sıcak sıcak servis kâselerine alınır ve bol ceviz ile süslenir (K1, K3, K5).

3.6.5.3. Hasse

Malzeme:

½ kilogram leblebi tozu	½ kilogram pudra şekeri
100 gram Hindistan cevizi	200 gram anason
70 gram zencefil	30 gram kakula
½ kilogram cıtcık şekeri	½ kilogram badem tuzsuz
½ kilogram fıstık tuzsuz	½ kilogram ceviz tuzsuz

Yapılışı: Baharatlar öğütücü ile çekilir. Leblebi tozu ve pudra şekeri ile karıştırılır. Ceviz, badem ve ceviz kavrulur ve kabukları soyulur. Çıtçık şeker ile tüm karışım bir araya getirilir ve servis edilir (K1, K3, K5).

3.6.5.4. Hel hel

Malzemeler:

220 gram pekmez	110 gram un
170 gram şeker	1,4 litre su
4 gram tarçın	3 adet yumurta
60 gram margarin	

Yapılışı: Un ve şeker karıştırılır, üzerine su ve pekmez ilave edilir ve kısık ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılır. Muhallebiye tarçın ilave edilir. Ayrı bir kapta yumurtalar çırpılır ve muhallebi karışımından alınarak derecelendirilir. Muhallebi karışımına yavaş yavaş karıştırarak ilave edilir. Burada dikkat edilmesi gereken nokta, yumurtaları karışıma direk boca etmemek ve karıştırarak ilave etmek aksi halde yumurtalar karışmadan pişecek ve hel hel güzel görünmeyecektir. Margarin

perhiz zamanı harici ise tereyağı da kullanılır. Yağ ilavesinden sonra sıcak servis yapılır (Turkish Cuisine, 2022).

3.6.5.5. Kiliçe

Malzemeler:

1 kilogram un	200 mililitre süt
250 gram margarin	200 gram sadeyağ,
200 mililitre sıvı yağ	3 adet yumurta
360 gram şeker	1 paket maya
10 gram kabartma tozu	8 gram tarçın
14 gram anason	8 gram zencefil
14 gram toz mahlep	8 gram yenibahar

Yapılışı: Yağlar bir tencerede eritilir, şeker ile birlikte karıştırılır. Unun ortasına bir havuz açılır, yağlar ve ılık süt ile aktive edilmiş maya, baharatlar eklenir ve içerden dışarı doğru yoğrulur. Hamur 3 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamura istenilen şekil verilir, üzerine yumurta sarısı sürülür ve 15-20 dakika kadar daha mayalanmaya bırakılır. Taş fırın ya da elektrikli fırınlarda 180 derece 15 dakika kadar pişirilir (Dursun vd., 2017; 153).

K1, Kiliçe hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*Kiliçe eskiden taş fırınlarda pişirilirdi o zamanki lezzetleri ile şimdiki lezzetleri arasında çok fark var"*.

3.6.5.6. Paskalya çöreği

Malzemeler:

250 gram tereyağı	200 mililitre süt
10 gram baharat karışımı	1 adet yumurta akı
1 paket kuru maya	20 gram soda
Aldığı kadar un	2 adet yumurta sarısı

60 gram pekmez | Susam

İç malzeme için:

120 gram çekirdeksiz hurma | 40 gram tereyağı

50 gram su | Ceviz

Yapılışı: Ilık süt ile mayayı aktif hale getirilir. Tüm malzemeyi önce kurular sonra sıvılar olacak şekilde kulak memesi kıvamında bir hamur olan kadar yoğrulur. Yaklaşık 1 saat kadar ortam sıcaklığında mayalanmaya bırakılır. Mayalanma esnasında tereyağı, su, ceviz ve hurma ile bir iç harç hazırlanır. Mayalanan hamurlar bezeler haline getirip son şeklini vermeden önce içerisine iç harcı koyulur ve kendine has şekli verilir. Şekil verilen hamurun üzerine yumurta sarısı pekmez sürülür, susam serpilir ikinci mayalanma için 15 dakika daha bekletilir. 170 C° derece fırında 25 dakika pişirilip, servis edilir (Arzu Yorgancıoğlu, 2022).

3.6.5.7. Zingil (Fatruyoto)

Malzemeler:

110 gram un | 1 adet yumurta

5 gram karbonat | Birkaç damla limon suyu

5 gram vanilya toz | 6 gram portakal ve limon kabuğu rendesi

Şerbeti için:

300 gram su | 250 gram şeker

Birkaç damla limon suyu

Yapılışı: Şeker su ve limon suyunu ekleyip şerbet yapılır. Kaynayana kadar karıştırmayı ihmal etmemek gerekir. Hamuru için önce katıları karıştırıp sonra sıvıları ekleyerek kek hamuru kıvamında bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamurdan tatlı kaşığı yardımı ile hamur parçaları alıp bol kızgın yağda pişirilir. Kızaran hamurlar direk şerbete daldırıp çıkartılır. Dilerseniz Hindistan cevizi ile dilerseniz kaymak ile servis yapılabilir (K4).

3.7. Süryani Mutfak Kültüründe Kullanılan Araç ve Gereçler

Bu bölümde görüşmeye katılan katılımcılara yöneltilen "4. Süryani mutfak kültüründe yemek pişirmede kullanılan araç-gereçler nelerdir?" sorusuna verilen cevaplara ilişkin verilere yer verilmektedir.

Günümüze değin varlıklarını sürdürmüş olan bütün yemek kültürlerinde, yemeği pişirilebilmesi için topraktan soframıza kadar olan tüm süreçlerde kullanılan ekipmanlara mutfak araç ve gereçleri denilir. Tarihi gelişim ve değişimler ile birlikte mutfakta kullanılan araç gereçlerde günümüz şartlarına göre bir değişim yaşamış ve bugün kullandığımız hallerini almışlardır. Bu değişim sürecinde kullanılan araç ve gereçler her ne kadar yenilenmiş olsa da kullanım yönünden ayni amaca hizmet etmektedir. 5500 yıldan bugüne kadar süren değişim ve gelişim içerisinde Süryani mutfağında kullanılan araç gereçleri şu şekilde sıralayabiliriz; düven, el değirmen, gadora dı şırtan (çortan eritme kabı), tandır, kuzine, dawke (saç döküm), 3 taşlı kuru ateş ocağı, taş fırını, dibek, bakır kap, bakır tabak, bakır tencere, sini, bakraç, kalbur, elek, kaşık ve kepçe gibi karıştırıcı ve paylaştırıcı ürünler ise genelde tahtadan imal edilmektedir.

3.8. Süryanilerin Kullandıkları Pişirme Yöntemleri

Bu bölümde görüşmeye katılan katılımcılara yöneltilen "5. Süryani mutfak kültüründe kullanılan pişirme yöntemleri nelerdir?" sorusuna verilen cevaplara ilişkin verilere yer verilmektedir.

Süryanilere özgü yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılan başlıca pişirme yöntemleri, tandırda pişirme, saçta pişirme, fırında pişirme, ızgarada pişirme, haşlama olduğu görülmüştür.

Süryani pişirme yöntemlerine ilişkin olarak K1 şu ifadeyi kullanmıştır: "*Ateş yemeği hayattır, ateş hayattır"*.

Tandırda pişirme: Birçok etnik kültürde kullanılan tandır Süryani mutfak kültüründe ekmek yapımında kullanılan bir yöntemdir. Isı transferini kuru hava ile sağlayan bu yöntemde ısı kontrolünü zemindeki havalandırma deliği ve azındaki kapak ile yapılmaktadır. Yere ya da yerden yüksek olarak yapılan tandır 120-140 cm

derinliğe, iç çapı 60-65 cm, ağız genişliği 35-40cm, en dip kısmına ise ateşin yanmasını kontrol etmek için 10 cm çapında bacası yapılmaktadır. Ölçüler tandır ustasına göre veya yapılacağı alana göre farklı boylarda da özel olarak yapılabilir. Yerden yüksek olarak yapılan tandırlarda ısıyı kaybetmemek için etrafına bir sıra taş tuğla ya da tezgâhda yapılmaktadır. Çalı çırpı ve odun ile beslenen ateş tandırın yüzey alanının ekmek pişirmeye uygun ısıya gelmesini sağlar. Hazırlanan mayalı ya da mayasız tandır ekmeği hamuru el yordamı ile açılır ve bir tandır yastığı yardımı ile ısınan yüzeye ekmekler yapıştırılarak direk ısıya maruz bırakılarak pişirme işlemi yapılır. Yeterli ısıya ulaşmadan ekmek tandırın yüzeyine yapıştırılmaya çalışır iseniz ekmek hamurunuz ateşe düşecektir.

Katılımcılar, tandır kültürü hakkında "*Süryani kadınları sabah erkenden hamurlarını, tezek ve odunların hazırlayıp, tandırların başında tandır ekmeklerini pişirmek için sıraya girdiklerini ifade etmiştir*" (K1.K3, K4).

Taş fırında pişirme: Kuru ısıda pişirme olarak bilinmekte olan bu yöntem, ürünlerin kuru havanın gıdaların etrafını çevreleyerek pişirme anlamına gelmektedir. Fırında pişirme yöntemi genellikle balık, et, tavuk, sebze yemekleri ve unlu mamullerin pişirilmesi için sıkça kullanılmaktadır (Gisslen, 2019).

Taş fırında pişirme, taş ya da tuğladan yapılan sabit yapıda olan fırınlar kullanılarak yapılan bir pişirme yöntemidir. Isı kaynağını odun ateşinden almaktadır. Isı transferini ise kuru havanının fırının içinde dolaşımı ile sağlamaktadır. Isı kontrolünü ise bacası ve kapağından yardım alınmaktadır. Fırının ölçüleri ise kullanım amacına göre farklılık gösteren bir pişirme aracıdır. Süryaniler taş fırınları her türlü yiyeceği üretirken kullanmışlardır, mutfak kültürlerinin vazgeçilmezi halini almıştır. Günümüzde taş fırın kültürü her ne kadar devam etse de artık evlerde kuzine sobalar, gazlı ve elektrikli fırınlara kullanılmaya başlamıştır.

Saçta pişirme: Üçtaşın (tifayo) ortasında yanan ateş, taşların üstüne *dawke* dedikleri saç yardımıyla yapılan bir pişirme yöntemdir. Isı kontrolü ise tamamen gözleme dayalı olarak yükseltilip düşürülmektedir. Isı iletim aracı olarak kullanılan saç aynı zamanda pişirilen ürünlere de ismini vermektedir, dawke hamiğe (Saç ekmeği) gibi. Saç üzerinde dawke hamige, şambörek, tava ekmeği, saç ekmeği gibi

yemekler pişirilir ve aynı zamanda dawke saç ince ve kalın olarak ikiye ayrılır. Kalın dawke de saç tava, kavurma gibi işlemler yine bu üç taşlı düzenek üstünde yapılır (K1, K2, K8).

Saçta pişirme ile ilgili K8 şu ifadeleri kullanmıştır: "*Biz küçükken tifayo dediğimiz 3 taşın üzerine konan stfliye kazanlar ya da dawkeler ile pişirilirdi tüm yemekler"*.

Haşlama: Köpürerek kaynayan suda pişirme yöntemi demektir. Su deniz seviyesinde 100 C° kaynamaktadır. Suyu kaynatmakta kullanılan ısı kaynağının yüksek olması suyun kaynama derecesi yükselmemektedir (Gisslen, 2019).

"*Süryani mutfağında çok sık kullanılan bu yöntem üçtaş üzerinde odun ateşinde, tencere, güveç gibi pişirme gereçleri kullanılarak yapılmaktadır. Isı kontrolü gözleme ve izleme yöntemi ile ısı yükseltilip düşürülmektedir. Günümüzde ise kuzine, gazlı ve elektrikli ocaklar eski usulün yerine kullanılmaya devam etmektedir*" (K,1). Kutle, mumbar, dobo gibi birçok Süryani yemeği haşlama tekniği kullanılarak hazırlanmaktadır.

Kızartma: Ürünleri derin az ve orta kızgın yağda kızartmak için kullanılan bir yöntemdir. Pişirilecek olan ürünün çeşidine göre yağın yükseklik ve ısı seviyesi belirlenmektedir. Kullanılacak olan yağ olarak genelde nötr lezzette olan sıvı yağlar kullanılmalı ve yağın ısı kontrolü çok iyi yapılmalıdır. Sıvı yağların yanı sıra tereyağı ve zeytinyağı da gıdaları kızartmak için kullanılır. Kızartma yönteminde ısı çok önemlidir, kullanılan yağların kendilerine has yanma dereceleri vardır. Yanan yağlar yemeğe kötü koku ve lezzet vermektedir (Robuchon, 2009; 480). Süryani mutfağında bulgur köftesi (qursekat), şambörek, lokma, köfte gibi ürünler kızartma yöntemi ile pişirilmektedir.

3.9. Süryani Mutfağında Mevsimsel Yapılan Hazırlıklar

Bu bölümde görüşmeye katılan katılımcılara yöneltilen "6. Süryani mutfak kültüründe yapılan dönemsel hazırlıklar nelerdir?" sorusuna verilen cevaplara ilişkin verilere yer verilmektedir.

Mevsimsel yapılan gıda hazırlıkları, mevsiminde olmayan gıdaları kolay bulanabildiği dönemde tedarik edip bir sonraki mevsim için önceden çeşitli saklama yöntemleri kullanarak hazırlamaya ve depolamayı ifade eder. Mevsimsel yapılan hazırlıklar sayesinde bireyler mevsiminde yetişen ürünleri, yetiştirilemediği mevsimde de tüketme imkânı bulmaktadır. Süryani mutfak kültüründe kışlık hazırlıkların en yoğun yapıldığı kültürlerden biridir. Bunun nedeni ise eski zamanda sert geçen kışlar ve tarım ve iklim bakımdan çok çeşitli gıda ürünleri tüketiyor olmaları gösterilebilir.

Gıdaların kendi yapısal özelliklerinden dolayı depolandıkları ortam şartlarına göre muhafaza edilirken belli bir süre sonra bozulmaya başlamaktadır. Bu bozulmalar, kimyasal-biyokimyasal, fiziksel veya mikrobiyolojik olmaktadır. Mevsimsel olarak hazırlanan gıdaların saklanmasında, gıdaların yapasında bulunan yağ, karbonhidrat, protein gibi besin maddeleri ve gıdanın içeriğinde barındırdığı su bu saklama şeklinin nasıl olması gerektiğini belirlemektedir. Mikrobiyal açıdan bakıldığında, saklanacak olan gıdanın içeriğindeki su miktarı artınca gıdanın ömrü kısalacak, azaldıkça da gıda maddesinin ömrü uzayacaktır. Kimyasal açıdan ise gıdanın içeriğindeki yağ miktarı arttıkça oksidasyon riski çoğalacak, yağ ile oksijen teması sonrasında ise gıda acılaşmaya başlayacaktır (Aplus,2022).

Geçmişten günümüze beslenme ve barınma için en zor geçen mevsim olan kış mevsimi, başta tahıl ürünleri, sebze ve meyveler gibi birçok gıdanın saklanmasını ve depolanma zorunluluğunu ortaya çıkarmaktadır. Her ne kadar günümüzde her türlü besin maddesini yaz kış bulunabilmesi mevsimsel olarak yapılan hazırlıkları, teknikleri gelenek ve görenekleri hızla unutulmaya başlamış olsa da, yapılan bu hazırlıklar ve teknikleri, kadınlar tarafından anlatım, gösterim ve uygulama yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılmaya devam etmektedirler. Mevsimsel hazırlıkların yapıldığı ya da devam ettiği bölgelerde bu çalışmalar genellikle imece usulü ile yardımlaşarak yapılmaktadır (Çevik, 2014).

Süryani mutfak kültüründe yapılan, mevsimsel hazırlıklarda yapılan yüz yüze görüşmelerde, konuşmacılar kullanmış oldukları saklama tekniklerini şu şekilde sırlamak mümkündür. Sebze, meyve, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri farklı

saklama teknikleriyle; tuzlama, kurutma, kavurma, salamura, mayalama, şekerleme gibi yöntemlerin kullanıldığını söylemek mümkündür.

K1, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: " *Birçok ürünü kış saklardık; pekmez, pastil, yufka, tırhayno, şırtan, kuru üzüm, incir, erişte, turşular, reçeller, dermale (sucuk), bakliyatlar. Ekim ayında bir büyük baş hayvanı kesip onun parçalarından, dobo, kaburga, döşünden çiğköftelik kıyma ve içli köftelik kıyma yapıp saklardık".*

K2, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*Annem çok güzel modtedalla (sucuk) yapardı. Salamı andıran, patlıcan, biber, domates gibi birçok sebzeyi de kurutarak muhafaza ederdik".*

K3, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: *"Dolmalık biberler, patlıcanlar kurutarak ve üzümden şarap yaparak da muhafaza ederdik".*

K4, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*Yapmış olduğumuz türlü konservelerini, patlıcan-biber, biber- domates, sadece domates gibi kiloluk zeytinyağı tenekelerine yapardık ve onları lehimcilere götürüp ağızlarını lehimletirirdik".*

K5, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*50-60 yıl öncesine kadar kışları çok sert geçer ve damlarımıza kadar kar olurdu, bu mevsimsel korkudan dolayı birçok ürünü kış için hazırlardık, cevizli sucuk, pastik, harire, bulgur, pirinç, şehriye gibi ürünü hazrılar ve saklardık".*

K6, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*Bütün bir danayı ailenin büyüklüğüne göre kesilir ve hepsi kavurma yapılır, tenekelere basılarak ağızları lehimleyerek saklanırdı. Bu dananın bazı parçalarını kurutarak ya da tuzlayaraktan saklardık. Pekmez ve zeytinyağı gibi ürünleri de testilerde saklardık".*

K7, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*Sütten çeşitli peynirler yapar, salamura eder saklardık. Liman portakal ve şekerden limonata yapar kaynatır ve konserve eder saklardık".*

K8, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*nar tanelerini kurutup çeşitli çorbalarda ve yemeklerde kullanırdık"*.

K10, Mevsimsel olarak hazırlık yapmış oldukları ürünleri hakkında şu ifadeleri kullanmıştır: "*Yapılan bu hazırlıkların en önemlilerinden, olmazsa olmaz diyebilirim, kavun çekirdeği muhakkak her evde bulunur, yapılır ve saklanırdı"*.

3.10. İçecekler

Bu bölümde görüşmeye katılan katılımcılara yöneltilen "7. Süryani mutfak kültüründe tüketilen içecekler nelerdir?" sorusuna verilen cevaplara ilişkin verilere yer verilmektedir.

3.10.1. Süryani şarabı

Mezopotamya'nın kuzeyinde Tur Abdin bölgesinde, Vitis, Vinifera olarak bilinen şarap yapımında kullanılan üzümlerin 7 bin yıl öncesinden kalan kalıntılarına rastlanmıştır. Birçok yazılı belgeye rağmen şarabın ana vatanı kesin olarak bilinmemektedir. MÖ 5000 yıllık geçmişleri olan Süryaniler bu mirasa sahip çıkmış ve şarabın Anadolu'dan Dünya'ya yayılmasına katkı sağlamışlardır. İnançlarına bağlı olan Süryanilerde şarabın önemli bir yeri vardır (The Independentturkish, 2022). Süryani şarabını diğer şarap türlerinden ayıran özellikler ise üretim şekli, kullanılan üzüm çeşidi ve saklama yöntemidir. Mardin ve Midyat bölgesindeki bağlarda yetişen "mezrone" ve "kerkuş" üzümleri ile beyaz şarap, "öküzgözü" ve "boğazkere" ise kırmızı şarap üretimi yapılmaktadır (Öz ve Dönmez, 2018).

Süryani şarabının yapılışında şarap yapımına uygun olgunlaşmış, kaliteli üzümler seçilir, avluda büyükçe bir kazanın içine boşaltılır ve 7 gün güneş ışığında bırakılıp yanması sağlanır. Güneş ışığında bekletildikten sonra sıkma teknesinde sıkılan üzümlerin suları bidonlara konulup 7 gün daha güneş ışığının altında bekletildikten sonra üzeriler örtülür içerisine hiçbir katkı maddesi eklenmez ve 40 gün boyunca uygun koşullarda bekletilir, içime hazır hale getirilir (Dewo Şarapçılık, 2022).

3.10.2. Mırra

Mırra Süryani kültüründe sadece cenazelerde, cenaze sahibinin acısını hissetmesi için ikram edilen acı bir kahve çeşididir. İçerisinde çifte kavrulmuş kahve ve çekilmiş kakule ile harmanlanan mırra farklı şekildeki pişirme yöntemi ile kendine has bir lezzete sahiptir. Mırranın yapılışı; bir ölçü mırraya iki ölçü su ile kahve cezvesinde kaynatılır, başka bir cezveye süzülür tekrar kaynatılır ve bu işlem 1 kez daha tekrarlanır. Hazırlanan mırra kahve fincanının üçte biri kadar doldurulup servis edilir. Fincan çalkalanıp tek seferde içilir (İris, 2011:192).

3.11. Süryanilerde Kutsal Olan Su ve Yumurta

3.11.1. Süryaniler su

Süryanilerde vaftiz yani yeniden doğum ile başlayan suyun kutsallığı birçok dini ritüel ve bayramlarda öne çıkmaktadır.

Vaftiz ritüelinin su ile yapılması, suya ayrı bir önem verilmesine sebep olmaktadır. Çünkü su hayat kaynağı ve gücü olarak yaratılmıştır. Rab İsa Mesih aşağıda sıralanacak olan sebeplerden ötürü suyu şart koşmuştur (Demir, 2015:102).

- Su, kirleri temizler; vaftiz ise işlenecek olacak olan günahlardan arındırır.
- Su, bedeni yeniler ve zindelik verir. Vaftiz, ruhun özelliklerini yaşatır.
- Su, yaşamın ihtiyaçlarını karşılar, vaftiz de kurtuluşu sağlar.
- Elçi Pavlus'un anlattığı vaftiz Rab İsa Mesih'in ölümünü ve gömülüşünü temsil eder.

Birçok farklı inanış ve kültürlerde su her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. Süryaniler vaftiz ile başlayan suyun kutsallığının öne çıktığı diğer ritüeller ise şu şekilde sıralayabilir:

- Hemşo Droze, elem haftasının son perşembe günü Rab İsa Mesih'in son akşam yemeği öncesinde öğrencilerin ayaklarını yıkaması, bu seremoni günümüzde metropolitlerin 12 kişinin ayağını yıkaması ile İsa'nın fedakârlığını yaşatmaya devam etmektedir (Sabro, 2022).

- Rişeş; Rab İsa Mesih'in öğrencilerine Kutsal Ruh'u verdiği gün olarak kutlanan bu bayram, paskalya bayramından elli gün sonra kutlanır, ayin sırasında ceviz yaprakları kutsanmış suya batırılır ve kilise ye gelenlerin üzerine serpilir. Bu ayinden sonra kilise dışında da Süryaniler birbirlerini ıslatmaya devam ederek bayramı kutlarlar (İris, 2011:64).
- Yeni gelen geline evine girmeden önce bal kabağının içine su konur ve gelinin kırması için yere bırakılır, gelin bu su dolu kabağı kırar, eve berekete ve temizlik getirdiğine inanılır.

3.11.2. Süryanilerde yumurta

Süryanilerde yumurtanın temsil ettiği mana sebebi ile farklı bir yeri vardır. Yumurtanın doğası gereği herhangi bir uyarıcı etki olmadan kendi kendine olgunlaşır, gelişir ve çatlayarak yeni bir canlı meydana gelir. Süryaniler de Hz. İsa Mesih'in tekrar ölülerin içinden kendine has tanrısal bir güç ile mezardan çıkıp dirilmesini yumurta ile özdeşleştirmektedirler. Yumurtanın sarısının Hz. İsa'yı, beyazının sarıldığı bezleri, kabuğunun ise mezarını temsil ettiği düşünülmektedir. Bu nedenle Süryani yemek kültüründe ve bayramlarında yumurtanın yeri çok önemlidir (K10).

4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomi kavramı kelime anlamı olarak, Yunancada “gastro” mide ve “nomos” kural veya yasa anlamına gelen kelimelerin birleşmesinden oluşmaktadır (Altınel, 2009:15). TDK (2021), ise gastronomi kavramını “yemeği iyi yeme merakı” ve “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak iki şekilde tanımlamıştır (Türk Dil Kurumu, 2021). Gastronomi; yemek bilimlerinin her türlü ürün ve üretimleri inceleyen, bu konuda mükemmeli araştıran alandır (Halıcı, 2013). Turizm konusunda yaşanan gelişmelere bakıldığında, gastronominin turistik destinasyonların pazarlanmasında önemli bir paya sahip olduğu görülmektedir. Son yıllarda yaşanan gelişmelerle birlikte yörelere özgü yiyecek ve içecekler kültürel turizm unsuru olarak ön plana çıkmaya başlamıştır (Say ve Ballı, 2012). Bir yörenin turistik bir çekim yeri olarak tercihinde, konaklama, ulaşım, eğlence, sağlık imkânları ve alışveriş imkânlarının yanı sıra yöresel yiyecek ve içecekleri de ön plana çıkmaktadır (Hjalager ve Corigliano 2000). Küreselleşme ile birlikte insanların bilgi ve deneyime kolaylıkla ulaşabiliyor olması insanların farklı ve yeni deneyimler yaşamak istemeleri sonucunu doğurmuştur (Akgöl, 2012). Bu deneyimlerin başlıcaları arasında yer alan gastronomi deneyimi; yerel mutfaklara yönelik pozitif yönde artan ilgi, destinasyonu, turistler için cazip ve motive edici bir unsur haline getirmektedir.

Dünya Turizm Örgütü’nün yayınladığı 2012 küresel yiyecek turizmi raporuna göre; yöresel yiyecekler turistlerin destinasyon tercihlerinde ana motivasyon kaynağı olmasa da karar verme aşamasında önemli bir etkene sahip olduğu, bunun yanısıra yöresel yiyeceklerin turistlerin tatil kalitesinin artmasında önemli bir etken olduğu ifade edilmiştir (World Tourism Organization, 2012).

Bir şehrin mutfak geleneği ve kültürel kimliği o şehrin turistik yapısını ortaya çıkarmada büyük bir etkiye sahiptir. Şehre ait mutfak ürünlerini turistik ürün şeklinde değerlendirmenin yanında bahse konu çeşitliliği rekabet avantajına dönüştürmek şehrin işgücü istihdamına katkı sunmaya, alt yapı hizmetlerinin iyileşmesine ve olumlu bir şehir imajına sahip olmasına imkân tanımaktadır. Bu açıdan bir destinasyonun cazibe merkezi haline getirilmesinde gastronomi değerlerinin ön planda tutulması son

derece büyük önem arz etmektedir (Özçelik Bozkurt, 2018). Mardin ili günümüze kadar çok sayıda dil, din ve ırkı içerisinde barındırmıştır. Mardin'de Kürtler, Türkler, Araplar, Süryaniler ve Yezidiler gibi çeşitli etnik kökene ait inşalar halen beraberce yaşamaktadır (Doğan, 2020). Söz konusu etnik gruplardan bir tanesi de Süryanilerdir. "Süryani" isminin ilk defa ne zaman kullanılmaya başlandığı, etimolojik olarak kelimenin nereden geldiği hususunda net bir bilgi bulunmamakla beraber, Süryani tarihçiler ve bilim adamları arasında çeşitli görüşler ileri sürülmüştür. Söz konusu görüşlerin bazıları iddia ya da teoriden öteye gidememiştir. Bu farklı görüşlerin nedeninin Süryanilerin tarihinin çok eski tarihlere dayanmasına karşın tarihi bilgi ve belgelerin yetersiz olmasından kaynaklandığı değerlendirilmektedir. (Üstün, 2016). Süryani kavramının kökeni üzerinde kesin bir tanım yoktur. "Süryani" ismi günümüzde farklı ırklara mensup olmalarına karşın, Hristiyan mezhebi ve kilise taraftarlarına verilen isim şeklinde kullanılmaktadır. Etnik kökenlerin kültüre etkisi bağlamında, yiyecek-içecek kültürü oluşumuna etki eden faktörler; din, gelenek, ekonomik durum ve sosyokültürel yaşam gibi değişkenlerdir. Dünyanın en eski medeniyetlerinden biri olan Süryani toplumunun sahip olduğu kadim geçmişi gibi mutfak kültürü de zenginleşerek günümüzde varlığını devam ettirmektedir.

Kültürel miraslar arasında bulunan yemek ve mutfak kültürü; toplumların karakterini, kimliğini, yaşam biçimlerini ve beslenme alışkanlıklarını gösteren önemli bir unsurdur. Süryanilerde yemek ve mutfak kültürü kendilerine has özgün bir yapıya sahiptir. Bu araştırmada Mardin ilini ziyaret eden turistlerin, Süryani mutfak kültürüne yönelik algılarını belirlemek ve algılanan sonuçlardan yola çıkarak Süryani mutfak kültürü hakkında bazı sonuçlara ulaşmak, katılımcıların algıları neticesinde Süryani mutfak kültürünün ne derece önem arz ettiğini belirlemek ve bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlamak, Süryani mutfak kültürünü gastronomik bir ürün olarak sunulması ve fikirler oluşturulması amaçlanmıştır.

Yapılan çalışma Süryani mutfak kültürün, mutfak mimarisi, mutfaklarında kullanılan araç ve gereçleri, pişirme yöntemleri, sofra gelenekleri, öğünleri, özel günlerdeki yemek ritüelleri ve Süryani mutfak kültürünün önde lezzetleri olmak üzere Süryani kadim toplumunun yiyecek ve içeceğe dair tüm değerleri dikkatli bir şekilde yapılan araştırma sonucunda ele alınmıştır. Çalışmanın bu bölümünde Tur Abdin

bölgesinde oturan 11 katılımcı ile yarı yapılandırmış görüşme tekniği ile yüz yüze görüşmeler yapılmış, yapılan görüşmeler hem ses kaydı hem de yazılı şekilde kayıt altına alınmıştır. Araştırmanın bu bölümü Mardin ve Midyat ve çevresinde gerçekleştirilmiştir. Ortaya çıkan görüşmeler neticisinde, öne çıkan lezzetler değerlendirilmesi sonucunda, 35 çeşit yemek ve 2 çeşit içecek kayıt altına alınmıştır. Çalışma sonucunda ortaya çıkan Süryani lezzetleri Süryani Yemekleri bölümünde verilmiştir. Araştırma 15 Mart – 15 Haziran 2022 tarihleri arasında Mardin'i ziyaret eden turistler ile yapılmış, toplamda 436 turist ile yapılan anket çalışması ışığında ulaşılan sonuçlar ve bu sonuçlara dayalı öneriler aşağıda verilmiştir.

Araştırmanın örneklemini Mardin'i ziyaret eden turistler oluşturmaktadır. Anketi cevaplayan katılımcıların çoğunluğu 18-29 yaş aralığında eğitim durumlarının ise lise ve üniversite mezunları oluşturduğu görülmektedir. Ankete katılan turistlerin geldikleri bölgelerin, Güneydoğu Anadolu, Ege Bölgesi ve Marmara bölgesi olarak üç bölge üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Pandemi şartlarından kaynaklı %33,7'si oranla Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayan katılımcıların daha yoğun olduğu gözlemlenmiştir.

Katılımcıların aylık gelirlerine bakıldığında çoğunluğun 4500 TL'den az ve 4501-7000 TL arasında geliri olduğu görülmektedir. "*Mardin kaç defa geldiniz?* " sorusunun cevaplarına bakıldığında ise ilk defa gelenlerin yoğunlukta olduğu sonucuna varılmaktadır. Seyahat sebepleri incelendiğinde merak seçeneği ön planda olurken 436 katılımcıdan sadece 3 tanesi Süryani mutfak kültürünü için geldiğini belirtmiştir. Mardin'i ziyaret eden turistlerin çoğunluğunun bireysel, aile ve seyahat acenteleri ile seyahat ettikleri görülmektedir. Katılımcıların kalış süreleri incelendiğinde ise günübirlik ve 1-2 gece konaklama gerçekleştikleri görülmektedir. Katılımcıların Mardin'e gelmelerini etkileyen faktörler incelendiğinde ise tarihi yapılar ve mimari özelliklerin önde geldiği görülürken, 154 katılımcının da gastronomi seçeneğini seçmiş olduğu görülmekte, bunun sebebinin ise bölgede gastronomik unsurların çekici olduğu düşünülmektedir.

Katılımcıların "*Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi minsiniz?"* Sorusuna sadece 129 kişi evet derken, bilgi edinme kaynaklarının ise ağırlığını sosyal medya ve

tanıdıklar olması dikkat çekmiş ve “Süryani yemeklerini tattınız mı” sorusuna 336 katılımcı hayır cevabı vermiştir. Süryani içeceklerini tatma oranları yemeklere göre daha yüksek olduğu bunun sebebinin ise Süryani şarabının tanıtım ve satışlarından kaynaklandığı söylenebilir.

Katılımcılar seyahatleri sırasında 139’u rehberli bir tura katılırken, 128 katılımcı da rehberlerin Süryani mutfak kültüründen bahsettiğini belirtmiştir. Seyahatlerini rehberli bir gezi ile yapan katılımcıların Süryani mutfak kültürüne ilişkin bilgileri rehberlerin vermiş olduğu bilgiler çerçevesinde edinildiği anlaşılmaktadır.

Katılımcıların Süryani mutfak kültürüne tutumlarına ilişkin ifadelerinde Süryani mutfağının kültürel bir değer olduğu ve korunması gerektiğini, Süryani mutfağına ait yemeklerin Süryani halkını temsil eder düşüncesine sahip oldukları görülmüştür. Mardin’in Süryani kültürü ile çekici bir şehir olduğunu, Süryani yemeklerini denemek için kalış sürelerini ise uzatmadıkları ve Süryani mutfağının ve kültürünün kalış süresi uzatmak için şimdilik tek başına yeterli bir unsur olmadığı anlaşılmaktadır. Buna rağmen katılımcıların %67,2’si Mardin’i yöresel lezzetleri tatmak için tekrar ziyaret edeceklerini söylemişlerdir.

Çalışmada katılımcıların Süryani mutfak kültürüne yönelik tutumları cinsiyetleri ve yaş grupları arasında, anlamlı bir farklılık bulanamamıştır. Medeni durumlarına göre ise Kalış Sürelerine faktöründe anlamlı farklılık olduğu görülmüştür.

Katılımcıların yaş gruplarına göre Süryani mutfak kültürüne yönelik algıları incelenmiş ve kültür boyutunda anlamlılık göstermiş ve bu anlamlılığın hangi yaş grubu kaynaklandığını ölçmek için çoklu karşılaştırma testi sonucunda 18-29 yaş grubu ile 50 ve üzeri yaş grubu arasından ve 30-39 ila 50 ve üzeri yaş grubu arasında anlamlı bir farklılık bulunmuştur. H3 hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

Katılımcıların gelir durumuna göre algılan tutum ölçeği ise anlamlılık göstermiştir. Katılımcıların öğrenim durumlarına göre algılanan tutum ölçeğinde boyutlar arasında kültür boyutu ve yiyecek deneyimi boyutunda çıkan değerler anlamsızlık göstermiş ve H5 hipotezi kısmen kabul edilmiştir. Katılımcıların mesleklerine, yaşanılan bölgeye göre algılanan tutum ölçeği ise anlamlılık göstermiştir.

Bu çalışmada, unutulmaya yüz tutmuş Süryani yemeklerinin önde gelen çeşitleri hakkında bilgi verilmiş olup, bu lezzetlerin tanıtımı ile Mardin gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmıştır. Katılımcıların Süryani yemeklerinde öne çıkan lezzetler ile ilgili sorulara verdikleri cevaplar, yörede birçok özgün yiyecek ve içeceğin var olduğunu göstermektedir. En tanınmış olan Süryani şarabı ve çöreği hariç diğer yemeklerin de tanıtımının yapılması, bölgedeki yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer alması gerekmektedir. Süryani yemekleri ile ilgili gelecekte bir marka değerinin yaratılması sadece bu yemekleri deneyimlemek için gastro-turist olarak nitelendirilen kitlenin Mardin'e çekilmesine katkı sağlayacaktır.

Bu çalışmada ortaya çıkan veriler doğrultusunda ve yukarıda belirtilen sonuçlar neticesinde bazı önerilerde bulunulmuştur.

• Özellikle yiyecek-içecek işletmelerinde ve otellerin restoranların menülerinde Süryani yemeklerine yer verilmelidir. Gelen ziyaretçilerin bu özgün tatlar ile tanışması sağlanmalıdır.

• Mardin merkezde ya da Midyat'a gelen ziyaretçilerin sadece Süryani şarabı ve Süryani çöreği satan yerler dışında sadece Süryani yemekleri satan yerlerin de tur gezilerine eklenerek gelen turistlerin bu yerler ile tanışması sağlanmalıdır.

• Mardin tanıtım günlerinde sadece Mardin mutfağının yanı sıra Süryani mutfağı için ayrı stantlara yer verilmeli ve gelen ziyaretlere bu tatları deneme olanağı sunulmalıdır.

• Mardin'i ziyaret eden ziyaretçilere eşlik eden rehberlere de Süryani mutfağı ile ilgili eğitimler verilmeli ve tanıtım toplantıları yapılmalıdır.

• Belediyeler, kalkınma ajansları ve Kültür İl Turizm Müdürlüğü gibi kurum ve kuruluşların yaptıkları Mardin'i tanıtım ve reklam amaçlı çalışmalarda Süryani mutfak kültürüne yer verilmeli ve desteklenmelidir.

• Bu şekilde unutulmaya yüz tutmuş veya bilinilirliği daha az olan Süryani yemeklerini ve kültürünün nesilden nesile aktarılabilmesi için kurslar açılabilir, sadece Süryani yemeklerini içeren yemek yarışmaları düzenlenebilir ve her platformda Süryani mutfağı varlığına dikkat çekilebilir.

KAYNAKÇA

Adıgüzel, Onur, *Etnik kökenlerin mutfak kültürlerindeki değişimlerin belirlenmesi: Balıkesir örneği.* Yayınlanmış Yüksek lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2020, (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi).

Alioğlu, Fisün; *Mardin Şehir Dokusu ve Evler* 2. Baskı. Tarih Vakfı, İstanbul, 2003, s. 5-178.

Altınışık, Kenan; *5500 Yılın Tanıkları Süryaniler* (2. Baskı). İstanbul: Matsis Matbaacılık, 2012.

Aplus. (2022). Aplus. http://www.aplus.web.tr/yiyeceklerinizi-dogru-sakliyor-musunuz.45.tr.html, Erişim Tarihi: 21.04.2022

Arık Yüksel, Tuğba *Köken turizmi: Mardin Süryanileri üzerine bir araştırma*, Sosyal Bilimler Enstitüsü Batman Üniversitesi, 2018, (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi).

Arzu Yorgancıoğlu, (2022). Arzu Yorgancıoğlu. https://www.arzuyorgancioglu.com.tr/klice-mardin-bayram-suryani-coregi/. Erişim Tarihi:18.04.2022

Anonim (2007). *Bir bakışta Mardin*. Güneydoğu Anadolu Rehberi, 204-241.

Anonim (2013). *Mardin tarihçesi*. İdarecinin Sesi Dergisi, 154: 107-120.

Ayağ, Osman; *Süryaniler ve din*. İstanbul: Karma Kitaplar, 2014.

Aydın, Ebru, *Gastronomi turizminin şehir markalaşmasına etkisi: Afyonkarahisar ili örneğ*.,Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2015 (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi).

Aydın, Suavi, Emiroğlu, Kudret, Özel, Oktay; *Mardin: aşiret, cemaat, devlet*. Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

Aydıner, P; *Aramice'nin (Süryanice) Gelişimi ve Yayılımı,* İstanbul. İdem Yayınları, 2003, s. 03.

Brock, Sebastian, P; *An introduction to Syriac studies*. Birmingham, Gorgias Press, 2017.

Barsavm, Patris, İğnatius, Efrem; *Saçılmış inciler: Süryanilerin yazınsal tarihi*. Istanbul Süryani Ortodoks Metropolitliği, 2005.

Bianet Bağımsız İletişim Ağı, (2002) İlklerin Milleti Süryaniler. https://bianet.org/bianet/toplum/13857-ilklerin-milleti-suryaniler, Erişim Tarihi: 07.06.2021.

Büyüköztürk, Şenel, Çakmak, Ebru, Kılıç, Akgün, Özcan. Eerkan, Karadeniz, Şirin ve Demirel, Funda; *Bilimsel araştırma yöntemleri (5. bs.).* Ankara: Pegem Akademi, 2010.

Çelebi, Evliya; *Evliya Çelebi Seyahatnamasi.* Çev. Seyit Ali Kahraman, Yapı Kredi Yayınları, 1848.

Çevik, N. K. (2014). *Kışlık Yiyecek Hazırlıkları. Geleneksel Bilginin Aktarımı ve Doğal Saklama Teknikleri.* İfoam Dünya Organik Kongresi. İstanbul, 13-15 Ekim.

Çelik, Mehmet; *Süryani Tarihi (I).* Ankara: Ayraç Yayınevi. 1996.

Çelik, Muhabbet, *Şanlıurfa'daki Gastronomi Kültürünün, Kenti Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kalış Sürelerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2017, (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi).

Çetin, İ. (2007). *Çok Kültürlülük ve Kimlik Bağlamında Midyat İlçesi Örneği*. Sosyoloji Araştırmaları Dergisi/Journal of Sociological Research 2007 / 2. s. 25.

Coğrafya (2022). Coğrafya Dünyası. https://www.cografya.gen.tr/tr/mardin/anlami.html Erişim Tarihi:12.01.2022

Cortois, De, Sebastien; *Süryaniler*. Çev. E. Topraktepe. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011.

Coşkun, Recai ve Remzi Altunışık ve Engin Yıldırım. Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı, 10. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayınevi. 2019.

Davis, Mitchell, McBride, Anne; *The state of American cuisine*. New York: The James Beard Foundation, 2008.

Demir, Zeki; (Ed.); *Süryani Ortodoks Kilisesi gelenekleri ve yedi gizi* (2. Baskı). İstanbul Süryani Ortodoks Metropolitliği. İstanbul. Anadolu Ofset, 2015.

Dereli, A. Metin; *Ticari Mutfak. Ders Notları-1*. Ankara: TURBAN Turizm AS Genel Müdürlüğü. 1989.

Dewo Ş. (2022). Dewo Şarapcılık., https://www.suryanisarapevi.com/suryani-sarabi-nerede-uretilir/#:~:text=Ev%20avlusunda%20haz%C4%B1rlanan%20koca%20bir,%C

3%BCz%C3%BCm%20suyu%20%C5%9Farap%20halini%20al%C4%B1r. Erişim Tarihi: 09.05.2022

Dursun, Lama, Arslan, Maria, Gabriel, Saliba; *The Taste of Tur Abdin* . Germany: Dursun, Aslan & Çelik Gbr. 2017.

Doğan, M. (2020). *Mardin'de Süryani Kumaş Baskı-Boyama Sanatı: Şımmeshındi Ailesi Örnekleri Üzerine Bir Değerlendirme*. Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, 15(2), 611-624.

Doru, Nesim; *Doğu'dan Batı'ya Köprü Süyaniler Felsefe ve Çeviri Geleneği* (1. Baskı). Ankara: Dipnot Yayınları, 2007.

Er, Ekrem . *Türkiye'de Yasayan Süryanilerin Ölüm Ritüelleri Mardin Örnegi* Aktrn. *A. Güçlü Süryaniliğin Kadınların Gündelik Hayatlarına Kültürel Yansımaları: Mardin Midyat Örneği,* T.C Yozgat Bozok Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yozgat,2018, (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi).

Eroğlu, E., & SARICA, N. (2012). *Midyat Süryanilerinin Düğün Gelenekleri*. Electronic Turkish Studies, 7(3).

Gazete Karınca, (2021). Tuma Çelik: Süryaniler bugün halen yok edilmeye çalışılıyor. https://gazetekarinca.com/2020/06/tuma-celik-suryaniler-bugun-halen-yok-edilmeye-calisiliyor Erişim Tarihi: 07.06.2021.

Gisslen, Wayne; *Professional cooking, college version*. John Wiley & Sons. Çev. E. Denizci, Ankara, Atalay Matabaacılık, 2010.

Gülmez, Bahadır. (Ed); *Kültür Tarihi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 2011.

Günel, Aziz; *Türk Süryaniler Tarihi*. Aktataran Doru, N. (2007), *Doğu'dan Batı'ya Köprü Süyaniler Felsefe ve Çeviri Geleneği* (1. Baskı). Ankara: Dipnot Yayınları, 1970.

Gökdemir, Ayhan; *Mutfak Hizmetleri Yönetimi* (3. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık, 2009.

Göker, Göksel, *Göç, kimlik, aidiyet: Kültürlerarası iletişim açısından İsveçli Türkler/Immigration, identity, belonging: Swedish Turks in terms of intercultural communications*. Fırat Üniversitesi, SBE, Elazığ, 2013, (Yayınlanmış Doktora Tezi), s.97.

Gvion, Liora. Trostler, Naomi; *From spaghetti and meatballs through Hawaiian pizza to sushi: The changing nature of ethnicity in American restaurants*. The Journal of Popular Culture, 2008, 41(6), p, 950-974.

Horng, J. S., & Tsai, C. T. (2012*). Exploring marketing strategies for culinary tourism in Hong Kong and Singapore*. Asia Pacific Journal of Tourism Research, 17(3), 277-300.

Hökelekli, Hayati. (1992). *Ölümle ilgili Tutumların Dini Davranışla İlişkisi Üzerine Bir Araştırma,* II. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 4(1).

Hürriyet, (2022). Hürriyet. https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/dobo-tarifi-41247528 Erişim tarihi: 14.04.2022

İris, Muzaffer; *Bütün Yönleriyle Süryaniler* (1. Baskı). İstanbul: Anadolu Ofset, 2003.

İris, Muzaffer; *Bütün Yönleriyle Süryaniler* (1. Baskı). İstanbul: Anadolu Ofset, 2003, s,38.

İris, Muzaffer; *Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri* (2. Baskı). İstanbul: Ekol Yayıncılık. 2011.

Işık, G., & Güneş, M. (2015). *Çok Kültürlülüğün Mirasını Geleceğe Taşımak: Mardin Örneği.* TÜCAUM VIII. Coğrafya Sempozyumu, 449-462.

Kalaycı, Şeref; *Faktör Analizi, Ed. Şeref Kalaycı, SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri.* Asil Yayın Dağıtım Ltd. Şti., Ankara, 2010.

Kalemdar, Gözde, *Mutfak ve Teknolojik Tasarımların ''Akıllı Mutfaklar''Bağlamında İncelenmesi.* Haliç Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2017, (Yüksek Lisans Tezi).

Kaplan, Yavuz; Yurdagül, Seyhun. Evrimsel Gastronomi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2018, 2.Ek1: 582-588.

Karakuş, G., Öztürk, Z., & Tamam, L. (2012). *Ölüm ve ölüm kaygısı.* Arşiv Kaynak Tarama Dergisi, 21(1), 42-79.

Karasar, Niyazi. *Bilimsel araştırma yöntemi: kavramlar, ilkeler, teknikler*. Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2007.

Kim, J. H., Youn, H., & Rao, Y. (2017). *Customer responses to food-related attributes in ethnic restaurants.* International Journal of Hospitality Management, *61*, 129-139.

Kutsal Kitap; *Kutsal Kitap.* İstanbul: Acar, 2009.

Kurnaz, Senem, *Mardin Midyat'taki Süryanilerin Halkoyunları ve Oyun Müzikleri*, , Sanat Dalı, Türk Müziği Programı İstanbul Teknik Üniversitesi, 2009, (Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi).

Kroeber, A. L., & Kluckhohn, C. (1952). *Culture: A critical review of concepts and definitions.* Papers. Peabody Museum of Archaeology & Ethnology, Harvard University.

Lezzet, (2022). Lezzet. https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/turkiye-turu/guneydogu-anadolu-yemekleri/sam-boregi Erişim Tarihi:16.04.2022.

Lewis, D. (1970). How to define theoretical terms. *The Journal of Philosophy*, *67*(13), 427-446.

Maviş, Fermani; *Endüstriyel yiyecek üretimi.* Ankara: Detay Yayıncılık, 2008.

Malik, Gorgis, David; *Süryanilerin Tarihi* (1. Basım), Çev. V. İlmen. İstanbul: Yaba Yayınları, 2012.

Oğuz, E. S. (2011) *Akataran Toplum bilimlerinde kültür kavramı.* Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 28(2).

Öz, H., & Dönmez, B. (2018). *Yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Süryani şarabının değerlendirilmesi.* Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(2), 260-269.

Özcoşar, İbrahim; *Bir yüzyıl bir sancak bir cemaat: 19. yüzyılda Mardin Süryanileri.* İstanbul, Beyan Yayınları, 2008.

Özcoşar, İbrahim; *Makalelerle Mardin: Kültür-Tarih-Coğrafya* (Cilt 1). Mardin: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi Yayın, (7), 2007.

Özer, Rojda, *Aramiler Ve Süryaniler*. Yayınlanmış Bitirme Tezi. Pamukkale Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Denizli, 2019, (Yayınlanmış Bitirme Tezi).

Özkan, Akdoğan; *Kardeş bayramlar ve özel günler*. İstanbul: Inkılâp Kitapevi ve Baskı tesisleri, 2009.

Öztemiz, Mutay; *II. Abdülhamit'ten Günümüze Süryaniler.* İstanbul, Ayrıntı Yayınları, 2012.

Robuchon Joel; *Larousse Gastronomique* (English Edition). Londra: Octopus Publishing Group Ltd, 2009.

Sabro, (2022). Gazete Sabro. https://www.gazetesabro.org/2021/05/02/suryani-ortodokslarda-nuhomo-bayrami/ Erişim Tarihi: 18.05.2022.

Sami, K., & Karakaş, B. (2016). *Tur Abdin Bölgesi'nde Yerleşik Süryanilerin Yer, Zaman Ve Sosyo-Kültürel Bağlamda Kırsal Mimarileri: Midyat-Haberli (Basıbirn) Vıllage*. Journal Of International Social Research, 9(44).

Şimşek, Mehmet; *Süryaniler ve Diyarbakır* (3. Baskı). İstanbul, Kent Işıkları Yayıncılık, 2018.

Şimşek, Mehmet; *Süryaniler ve Diyarbakır.* İstanbul: Pak ajans yayıncılık Ltd. Şti, 2018.

Somersan S. (2004). *Sosyal Bilimlerde Etnisite ve Irk*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları. Sayı.1, 165-188.

Strauss, Anselm, & Corbin, Juliet, (2014). Basics Of Qualitative Research Techniques. New York: Sage Publications.

Stocking Jr, George, W. *Matthew Arnold, EB Tylor, and the Uses of Invention* 1. American Anthropologist, 65(4), 1963, p,783-799.

Süryaniler (2021). Süryaniler. http://www.suryaniler.com/suryani-tarihi.asp. Erişim Tarihi: 10.05.2021.

Süryaniler (2022). Süryaniler. http://www.suryaniler.com/kultur-sanat.asp?id=366. Erişim Tarihi:09.03.2022.

Süryaniler (2022). Süryaniler. http://suryaniler.com/kultur-sanat.asp?id=59. Erişim Tarihi:16.04.2022.

Süryani Kadim (2021). Süryani Kadim. http:// http://www.suryanikadim.org/tarihimiz.aspx Erişim Tarihi: 27.05.2021.

Tahincioğlu, Yakup; *Tarihleri, Kültürleri ve İnançlarıyla 5500 Yıldır Bu Topraklarda Yaşayan Süryaniler.* İstanbul, İstanbul Matbaacılık, 2011.

Taşğın, Ahmet, Tanrıverdi, Eyüp, Seyfeli, Canan; *Süryaniler ve Süryanilik*. *Birinci basım,* Ankara, Orient Yayınları, 2005.

The Independentturkish, (2022). Independet Türkçe. https://www.indyturk.com/node/343451/haber/kadim-topraklardan-gelen-s%C3%BCryani-%C5%9Farab%C4%B1. Erişim Tarihi: 09.05.2022.

Türk Dil Kurumu (TDK) (2021). Genel Açıklamalı Sözlük. Ankara: TDK Yayınları. https://sozluk.gov.tr/. Erişim tarihi:20.04.2021.

T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). Mardin İl Kültür Turizm Müdürlüğü. https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56481/cografya.html. Erişim Tarihi 26.04.2021.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-288428/midyat-ve-cevresindeki-tur-abdin-gec-antik-ve-ortacag-d-.html. Erişim Tarihi 07.06.2021.

Türk Dil Kurumu (TDK) (2022). Genel Açıklamalı Sözlük. Ankara: TDK Yayınları. https://sozluk.gov.tr/. Erişim tarihi:07.01.2022.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022). Mardin İl Kültür Turizm Müdürlüğü https://mardin.ktb.gov.tr/TR-56486/tarihce.html. Erişim Tarihi 11.02.2022.

Türk Dil Kurumu (TDK) (2022). Genel Açıklamalı Sözlük. Ankara: TDK Yayınları. https: https://sozluk.gov.tr/. Erişim tarihi:05.04.2022.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2022), https://mardin.ktb.gov.tr/TR-318882/yillara-gore-konaklayan-ziyaretci-istatistikleri.html.). Erişim Tarihi 07.06.2022.

T.C. Mardin Valiliği (2022). Türkiye Cumhuriyeti Mardin Valiliği, http://www.mardin.gov.tr/yeni-mardin-evleri. Erişim Tarihi:18.02.2022.

Turkish Cuisine, (2022). Turkish Cuisine. http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=38&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/suryani-mutfagi-38.html. Erişim Tarihi 18.04.2022.

Türkiye Turizm Partalı (2021). https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mardin/genelbilgiler. Erişim Tarihi: 26.04.2021.

UNESCO (1982). Mexico City Declaration on Cultural Policies. http://portal.unesco.org/culture/en/files/12762/11295421661mexico_en.pdf/mexico_en.pdf. Erişim Tarihi 07.01.2022.

Üstün, Orhan; *Dünya Dinlerinden Süryanilik*, Festival Yayıncılık, İstanbul, 2016.

Weaver, G. R. (1993). *Understanding and coping with cross-cultural adjustment stress.* Education for the intercultural experience, 2, 137-167.

Yamane, Tora; *Temel Örnekleme Yöntemleri*, (Esin. Alptekin, & Diğerleri, Çeviren), İstanbul, Lİteratür Yayıncılık, 116. 2001.

Yazıcı, H. (2018) *İnsan ve Kültür*. Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi, 8(2), 277-288.

Yılmaz, Aydın; *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek.* İstanbul: Boyut Yayın Grubu, 2004.

Yılmaz, G. (2015). *Türkiye'de Yaşayan Süryanilerin Sosyo-Kültürel Durumlarının Medya Üzerinden Analizi.* 10. Karaburun Bilim Kongresi. İzmir 2-6 Eylül 2015.

Yılmaz, H. ve Dündar Arıkan, A. (Ed.). (2019). *Gastronomi Tarihi.* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Yıldırım, Ali, ve Şimşek, Hasan; *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayınevi, 2013.

Yıldız, İrfan; *Savur'daki tarihi eserler*. İstanbul, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2011.

ZHOU, Chunhong, GRIFFITHS, Carol (2011) *"Intercultural Communicative Competence"*, English Language Literature Studies, Vol: 1, No: 2, s.113-123.

ŞEKİLLER DİZİNİ KAYNAKÇA

Şekil 3.1 Geleneksel Mardin Evi'nin mekânsal ve ısısal konfor özellikleri Kaynak; Bekleyen vd., 2014.

RESİMLER DİZİNİ KAYNAKÇA

Resim 3.1: Mardin Genel Görünüm Kaynak; Mardin Valiliği (2022)

Resim 3.2: Gabula Kaynak; https://www.facebook.com/Aramaeisch.kochen/photos/187117071491701

Resim 3.3: Şambörek Kaynak; Yazar tarafından

Resim 3.4: Kutle Kaynak; Yazar tarafından

Resim 3.5: Kursık Kaynak; Yazar tarafından

Resim 3.6: Maldum Kaynak; Yazar tarafından

Resim 3.7: Dobo Kaynak; https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/dobo-tarifi-41247528

Resim 3.8: Kaburga Dolması Kaynak; http://www.mardin.gov.tr/yeni-mardin-mutfagi

HARİTLAR DİZİNİ KAYNAKÇA

Harita 1.1: Mardin İli Haritası. Kaynak; Coğrafya Harita (2021)

Harita 1.2: Süryani köyleri ve manastırlarını gösteren Tur Abdin haritası. Kaynak; Mesopotamian Cooking, The Taste of Tur Abdin

EKLER

Ek 1: Anket Formu

Süryani Mutfak Kültürünün Tanınırlığı Üzerine Bir Araştırma: Mardin İli Örneği

Sayın Katılımcı,

Bu anket, Süryani Mutfak Kültürünü belirlemek amacıyla, **T.C. Mardin Artuklu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı'nda** yürütülen yüksek lisans tezi kapsamında hazırlanmıştır. Soruların cevaplanması en fazla 4-5 dakika sürmektedir. Soruları cevaplarken isim belirtmeniz **kesinlikle istenmemektedir.** Cevaplarınıza ilişkin gizlilik kesin bir şekilde sağlanacak ve toplanan veriler yalnızca bilimsel araştırma amacıyla kullanılacaktır. Soruları cevaplandırarak araştırmaya yapacağınız önemli katkılardan dolayı şimdiden çok teşekkür ederiz.

Prof. Dr. Serhat HARMAN
Mardin Artuklu Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Öğr. Gör. Hüseyin GÜL
Mardin Artuklu Üniversitesi
Turizm Fakültesi

I. DEMOGRAFİK ÖZELLİKLER

1. Yaşınız: ……
2. Cinsiyetiniz belirtiniz: ( ) Kadın ( ) Erkek
3. Gelir durumunuz belirtiniz: ( ) 4500 TL'den az ( ) 4501-7000 TL ( )7001- 10000 TL ( ) 10001-12500 TL ( ) 12501 TL üstü
4. Eğitim durumunuz: ( ) İlköğretim ( ) Lise ( ) Ön Lisans ( ) Lisans ( ) Lisansüstü
5. Mesleğiniz: ( )Emekli ( ) Kamu ( ) Özel sektör ( ) Ev kadını ( ) Öğrenci Diğer:……
6. Medeni durumunuz: ( ) Evli ( ) Bekar
7. Yaşanılan bölge: ( ) Akdeniz bölgesi ( ) Doğu Anadolu Bölgesi ( ) Ege Bölgesi ( ) Marmara Bölgesi ( ) İç Anadolu Bölgesi ( ) Karadeniz Bölgesi ( ) Güney Doğu Anadolu Bölgesi
8. Yurt dışı ise yaşadığınız ülkeyi lütfen belirtiniz:

II. KATILIMCILARIN MARDİN'E YÖNELİK SEYAHATLERİ.

1. Mardin'e kaç defa geldiniz: ( ) İlk defa ( ) 2. Defa ( ) 3 ve daha fazla
2.Seyahat sebebiniz ne idi?   **( ) Merak ( ) Arkadaş ve akraba ziyareti ( ) Kongre ( ) İş**   **( ) Süryani mutfak kültürü ( ) Aktiviteler (müzik, eğlence, sanat, dini seyahat vb.)**
3.Seyahat şekliniz: ( ) Bireysel ( ) Aile ( ) Arkadaş grubu ( ) Seyahat acenteleri ile
4.Mardin'de kaç gece geçirmeyi planladınız?   **( ) Günübirlik ( ) 1-2 gece ( ) 3-4 gece ( ) 5-6 gece ( ) 7 gece ve daha fazlası**
5. Mardin'i seçiminizde etkili olan faktörler nelerdir? Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.   **( ) Gastronomi ( ) Mimari özellikler ( )Tarihi yapılar ( ) Coğrafya**   **( ) Sanat ve sanatsal faaliyetler Diğer:……**

III. SÜRYANİ MUTFAK KÜLTÜRÜNE İLİŞKİN BİLGİ DÜZEYLERİ.

1. Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi misiniz? ( ) Evet ( ) Hayır

1. Soruya cevabınız evet ise Süryani mutfağına ilişkin bilgiyi hangi kaynaktan edindiniz?

( ) İnternet ve sosyal medya ( ) Tanıdıklar ( ) Seyahat acentesi ( )TV ( ) Diğer…….

2. Süryani yemeklerini daha önce tattınız mı? ( ) Evet ( ) Hayır

2.Soruya cevabınız evet ise hangi Süryani yemeklerini tattınız aşağıdaki boşluğa yazınız.

……

3. Süryani içeceklerini daha önce tattınız mı? ( ) Evet ( ) Hayır

3.Soruya cevabınız evet ise Süryani içeceklerini tattınız aşağıda boşluğa yazınız?

…….

4. Süryani mutfak kültürü denildiğinde aklınıza gelen ilk ürünler nelerdir, Lütfen belirtiniz?

……..

5. Mardin seyahatiniz sırasında rehberli bir tura katıldınız mı? ( ) Evet ( ) Hayır

5. Soruya cevabınız evet ise, rehber anlatımı sırasında Süryani kültürü ve mutfağından bahsetti mi?

( ) Evet bahsetti ( ) Hayır bahsetmedi

IV. LÜTFEN HER BİR İFADE İÇİN GÖRÜŞÜNÜZÜ EN DOĞRU TEMSİL EDEN SEÇENEĞİ İŞARETLEYİNİZ.

1 = Kesinlikle Katılmıyorum **2= Katılmıyorum** **3= Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum** **4= Katılıyorum** **5= Kesinlikle Katılıyorum**	**Kesinlikle Katılmıyorum**	**Katılmıyorum**	**Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum**	**Katılıyorum**	**Kesinlikle Katılıyorum**
1. Mutfak kültürlerini yerinde deneyimlemek amacıyla seyahat ederim.	1	2	3	4	5
2. Süryani mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	1	2	3	4	5
3. Mardin'i ziyaret etmemde, Süryani yemek kültürünü tanıma isteğim etkili olmuştur.	1	2	3	4	5
4. Mardin'de satılan yiyecek ve içecekler Süryani kültürünü temsil eder.	1	2	3	4	5
5. Mardin'in Süryani mutfak kültürüyle birlikte çekici bir şehir olduğunu düşünüyorum.	1	2	3	4	5
6. İkamet ettiğim şehre döndüğümde Süryani yemeklerinden yakınlarıma bahsetmek isterim.	1	2	3	4	5
7. Süryani mutfağına dair yiyecek ve içecekler bana Süryani halkının kültürü ile ilgili bilgi verir.	1	2	3	4	5
8. Süryani mutfağına dair yiyecek içeceklerini (Süryani çöreği ve şarabı vb.) temin etmek için Mardin'de kalış süremi uzatmak isterim.	1	2	3	4	5

9. Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibi olmak için konaklama süremi uzatmak isterim.	1	2	3	4	5
10. Eve dönerken Süryani yemek tariflerini içeren yemek kitapları satın almak isterim.	1	2	3	4	5
11. Mardin'in tanıtılmasında Süryani mutfağına da yer verilmelidir.	1	2	3	4	5
12. Süryani mutfağında çok çeşitli lezzetler bulunmaktadır.	1	2	3	4	5
13. Süryani yemekleri besleyici ve doyurucudur.	1	2	3	4	5
14. Mardin'e yöresel yemekleri tatmak için tekrar gelmeyi düşünüyorum.	1	2	3	4	5

V. SÜRYANİ MUTFAĞI FARKINDALIĞI ÖLÇEĞİ.

1 = Kesinlikle Katılmıyorum **2= Katılmıyorum** **3= Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum** **4= Katılıyorum** **5= Kesinlikle Katılıyorum** **6= Hiçbir Bilgim Yok**	**Kesinlikle Katılmıyorum**	**Katılmıyorum**	**Ne Katılıyorum Ne Katılmıyorum**	**Katılıyorum**	**Kesinlikle Katılıyorum**	**Hiçbir bilgim yok**
1. Süryani kadim toplumu hakkında bilgim vardır.	1	2	3	4	5	6
2.Süryani mutfağı hakkında bilgi sahibiyim.	1	2	3	4	5	6
3. Süryani yemekleri içeriğini bilirim.	1	2	3	4	5	6
4. Süryani mutfağı kırmızı et ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
5. Süryani mutfağı büyükbaş hayvan eti ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
6. Süryani mutfağı küçükbaş hayvan eti ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
7. Süryani mutfağı çorbaları bakliyat ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
8. Süryani mutfağı çorbaları içinde yoğurtlu çorbalar bulunmaktadır.	1	2	3	4	5	6
9. Süryani mutfağı hayvansal tereyağı ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
10. Süryani mutfağı bitkisel yağ ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
11. Süryani mutfağı mezeleri/ara sıcakları bakliyat ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
12. Süryani mutfağı tatlıları genellikle pekmez ağırlıklıdır.	1	2	3	4	5	6
13. Süryani yemekleri ile şarap tüketimi de yaygındır.	1	2	3	4	5	6
14. Süryani mutfağının şekillenmesinde perhizler önemli yere sahiptir.	1	2	3	4	5	6
15. Süryani mutfağının şekillenmesinde oruç önemli bir yere sahiptir.	1	2	3	4	5	6
16. Süryani mutfağında su ve yumurta önemli bir yere sahiptir.	1	2	3	4	5	6
17. Süryani içeceklerinin başında Süryani şarabı popülerdir.	1	2	3	4	5	6

Bu akademik çalışmaya, katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim.

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Ad, Soyad : Hüseyin Gül

Uyruğu : T.C.

EĞİTİM BİLGİLERİ

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet Tarihi
Yüksek Lisans:	Mardin Artuklu Üniversitesi/ Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı	2022
Lisans:	Anadolu Üniversitesi/ İşletme Fakültesi Konaklama İşletmeciliği	2015
Lise:	Kuşadası Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi / Aşçılık	2003

İŞ DENEYİMİ

Yıl	Yer	Görev
08.04.2019	Batman Üniversitesi Hasankeyf Meslek Yüksekokulu	Öğretim Görevlisi
04.04.2017 28.02.2019	Ramada By Whyndham Uşak	Executive Chef
02.03.2015 18.08.2016	Suhan 360 Hotel & Spa	Executive Chef

07.04.2014 Ramada Resort Akbük Sous Chef

28.02.2015

YABANCI DİLİ

İngilizce

YAYINLAR

1. Can, Ü. (Ed.). 2022. *Profesyonel Mutfak Yönetimi İnovatif Yaklaşım*. Ankara: Detay yayıncılık
2. Kozak, N., Kozak, M. (Ed.). (2022). Turkiye Turizm Ansiklopedisi. Ankara: Detay Yayıncılık.
3. Sezgin E. K. (Ed.). (2021). *Kültürel Miras Anadolunun Yöresel Mutfakları.* Ankara: Detay Yayıncılık.
4. Gül, H. (2021). "Syrıac Cusıne As Local Food To Gastronomy Tourısm" *Internatıonal Mesopotamıa Tourısm Congress*. Mardin, 27-28 November.