

## Mardin’de Yaşayan Arap Kökenli İnsanların Mutfak Kültürü

Yılmaz SEÇİM<sup>a</sup>, Mehmet İhsan OKUMUŞ<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya, Türkiye – [ysecim@erbakan.edu.tr](mailto:ysecim@erbakan.edu.tr) – ORCID No: 0000-0002-9112-7650

<sup>b</sup> Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya, Türkiye – [mehmetihsanokumus@gmail.com](mailto:mehmetihsanokumus@gmail.com) – ORCID No: 0009-0005-1314-8869

### ÖZ

Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Türkiye’nin barındırdığı etnik kökenlerden biri olan Arap etnik kökenine ait mutfak kültürünün, günümüzde bilinirliğinin yeni mutfak trendlerine göre daha az olduğu düşünülmektedir. Bu çalışmada Mardin’de en az beş yıl yaşamış ve bu etnik kökenden olup, Arap mutfak kültürüne dair bilgi birikimine sahip insanlar ile görüşülerek, bu mutfağa ait detaylar gün yüzüne çıkarılmaya çalışılmıştır. Araştırmada verilerin toplanması için nitel araştırma yöntemi olan, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Arap mutfak kültürü yöresel ürünlerinin kayıt altına alınarak yeni nesillere aktarılması, bu ürünlerin unutulmasına engel olmak için önem arz etmektedir. Araştırmanın sonucunda, Mardin’deki Arap mutfak kültürünün bilinirliğinin artırılıp, gastronomi turizmi cazibesinin ve ülke ekonomisine katkı sağlama potansiyelinin olduğunu göstermek hedeflenmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Mardin, Arap mutfak kültürü, Arap etnik kökeni, Türk Mutfak kültürü.

## Culinary Culture of People of Arab Origin Living in Mardin

### ABSTRACT

It is thought that the culinary culture of the Arab ethnicity, which is one of the various ethnic origins of Turkey with a rich culinary culture, is less known today than new culinary trends. In this study, the details of this cuisine were tried to be unearthed by interviewing people who have lived in Mardin for at least five years and have knowledge of Arab cuisine culture. Semi-structured interview technique, which is a qualitative research method, was used to collect data in the research. It is important to record the local products of Arab cuisine culture and transfer them to new generations in order to prevent these products from being forgotten. As a result of this research, it is aimed to increase the awareness of Arabic cuisine culture in Mardin and to show that it has the potential to contribute to gastro tourism attraction and the national economy.

**Keywords:** Mardin, Arab culinary culture, Arab ethnicity, Turkish culinary culture.

*Received:* 04.06.2024

*Accepted:* 30.10.2024

*Published:* 31.10.2024

*Cite as:* Seçim, Y., & Okumuş, M.İ. (2024). Mardin’de Yaşayan Arap Kökenli İnsanların Mutfak Kültürü. *Anatolia Social Research Journal*, 3 (2), 40-49. <https://doi.org/10.5281/zenodo.14019828>

## **EXTENDED ABSTRACT**

### **Purpose**

Mardin, a city in Turkey with diverse ethnic origins and a rich culinary culture, has been home to many different communities throughout history and has a rich culinary culture due to its geographical location. One of the most prominent communities in Mardin is the Arabs. Arabs have been influencing the culinary culture of this city for a long time. Mardin's culinary culture has been identified with this ethnicity. Today, it is thought that this culinary culture is less well known than new culinary trends. In this context, this study aims to reveal the details of Mardin's Arabic cuisine culture through a detailed research and to show that both this city and the cuisine culture of Arab ethnic origin have the potential to contribute to the national economy by contributing to gastronomy tourism.

### **Design / Methodology / Approach**

In this study, the literature on the research topic was examined in detail. As a result of the literature review, it has been observed that there are few studies directly dealing with the Arab ethnic cuisine culture in Mardin. For this reason, this study aims to reveal the details of this culinary culture by directly contacting the people who have knowledge about the mentioned culinary culture.

Then, in order to reveal the details of the cuisine culture of Arab ethnic origin in Mardin, an online form was used to ask the participants questions about the cuisine culture of Arab ethnic origin in Mardin. Subsequently, the answers were collected and interpreted in the same way. Participants were limited to have lived in Mardin for at least five years. A total of 12 people of Arab ethnic origin answered the prepared form.

### **Findings**

With the conversion of Turks to Islam, as a result of increased interaction with Arab communities, the combination of Arab culinary culture and Turkish culinary culture has resulted in unique products and a culture. In this context, Mardin region is thought to be rich in this culture.

As a result of the interviews conducted in this study, it was observed that the participants of Arab ethnic origin who have lived in Mardin for at least 5 years generally prefer meaty, fatty and spicy dishes, give importance to the family being together while eating, prepare a large dinner table, and prefer local products in their eating habits. In addition, it was also found that the mentioned group attaches great importance to the preparation of meals served on special occasions such as holidays, weddings and funerals, that many people are invited for these special occasions and that local dishes are generally preferred on these days. According to the results of the interviews, it can be said that copper pots are one of the commonly used utensils in Mardin Arab ethnic cuisine culture. Due to the tradition of eating meals with family and especially with invited guests, large pots are preferred. When meals are cooked in large-sized pots, they also prefer to cook them over a wood fire. On the table, they also prefer earthenware casserole dishes and copper plates. In addition, it is seen that in this culture, food preparation for the winter in summer and for the summer months in winter is widely practiced. A remarkable finding is the preparation of dried bell pepper. In addition to these, the participants said that they also make walnut sausage made from molasses, which is preferred to be consumed in the winter months to give energy. When the answers about the beverages consumed are analyzed, it can be said that ayran and sherbet consumption is common. Mirran, an authentic type of coffee known to belong to this region, is also consumed. In addition to the consumption of cold sherbet in the summer months, the consumption of alcohol, especially wines made from local grapes, is a striking detail. When the participants were asked about the most well-known dishes of the Arab ethnic cuisine culture in Mardin, the answers were similar in general, but the participants stated that the most popular dishes are stuffed ribs, stuffed tripe, stuffed dried peppers, and pastry-like products called sembusek. It is a detail stated by the participants that the Arabic names of the products consumed are also used in this region.

## Practical Implications

This study offers several practical applications for more than one field. Turkey, which has a rich culinary culture, is an important source of gastronomy due to its many different cultures and geographies. The local Arabs in Mardin are also considered to be an important part of this gastronomic culture. When the dietary habits of the Arabs living in Mardin are analyzed in line with the study, it is seen that it consists of red meat and fatty foods. It can be said that they have a unique and authentic cuisine culture. The fact that some of the products consumed are still used in their original Arabic form also shows their unique texture. In this context, in the light of the data found in this study, studies can be carried out in the field of nutrition and dietetics in terms of nutritional values of the products of Mardin Arab ethnic cuisine culture, as well as in the field of tourism by evaluating the authenticity of this cuisine culture. In addition to ensuring that the Arabic ethnic cuisine culture in Mardin is not forgotten, this research is expected to contribute to the tourism activities of this region by revealing the details of this cuisine culture, as it deals with one of the main culinary cultures of the Mardin region. In addition, as a result of this study, taking gastronomy tourism activities in the provinces around Mardin as an example, it is thought that if it is implemented in Mardin, it can contribute to the economy of the city and the country in which it is located as tourism income, and it can be suggested that future studies on the gastronomy of Mardin city can be made on this subject.

## Originality / Value

In today's modernizing world, old culinary cultures are gradually being forgotten and lost. It is of great importance in terms of gastronomy to research these culinary cultures in detail and transfer them to the next generation. In this study, some of the products belonging to the Mardin Arab ethnic cuisine culture were identified, and some findings that show the importance given to the culinary culture, which is as valuable as the products made, were also identified. One of these is the importance they attach to table manners and the local dishes cooked by gathering with the family. In addition, this study aims to contribute to future studies on the city of Mardin as a gastronomy city by making suggestions.

## 1. GİRİŞ

Türkiye, tarihinde geniş bir coğrafyaya yayılması ve barındırdığı farklı uygarlıklar sebebiyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Türklerin tarihte İslamiyet'i seçmesiyle, Arap medeniyeti ile etkileşime geçilmiş ve mutfak kültürüne ait çeşitli ürünler Türk mutfak kültürüne geçmiştir. Özellikle Osmanlı döneminde en büyük sınırlarına ulaşan Türk coğrafyası, beraberinde birçok milletin imparatorluk altında bir araya gelmesi ve kültürlerinin pekişmesine, mutfak kültürlerinin gelişmesine katkı sunmuştur. Batının ve doğunun bir araya geldiği bu coğrafyada zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur. Bu zengin mutfak kültürünü etkileyen dört ana unsur bulunmaktadır; Orta Asya coğrafyası, İslam kültürünün etkileri, Bizans-Roma medeniyetlerinin etkileşimi ve Arap kültürü (Kızıldemir vd., 2014). Tarih boyunca etkileşime geçtiği etnik topluluklardan bazıları hala Türkiye coğrafyasında yaşamakta ve mutfak kültürlerinin zenginliğini koruyup yaşatmaktadır. Özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinde, Mardin kentinde adeta imparatorluğun izlerini taşırcasına Türk, Kürt, Arap, Süryani etnik kökenli gruplar günümüzde halen bir arada yaşamaktadır. Bölgede Arap etnik kökenin kültür üzerindeki etkisi diğer etnik gruplardan fazladır (Yılmaz, 2009).

Dünya Turizm Örgütü'nün 2018 verilerine göre dünyada 1,4 milyar insan turizm faaliyetlerine katılmaktadır. Günümüzde ülkeler bu pastadan pay alıp gelirlerini arttırmak için turizm faaliyetlerini geliştirip, canlandırmaya ve diğer ülkelerle rekabet içine girmeye başlamıştır. Turistler konakladıkları lokasyonda yeme-içme ihtiyacı duyacak ve o bölgenin yemek kültürünü merak edecektir. Gastronomi turizmi bu noktada devreye girmektedir. Günümüzde sadece yemek kültürü deneyimlemesi için turistler seyahat etmekte ve bu güdü ile gastronomi turizmi yapmaktadır. Mutfak kültürü zengin kentlerin, ön plana çıkarılması ve reklamının yapılması Türkiye'ye hem kültürel açıdan hem de ekonomik açıdan fayda sağlayacaktır. Bu bağlamda zengin mutfak kültürüne sahip Mardin kentinin kültürünün yaşatılması, araştırılması ve ortaya çıkarılması önem arz etmektedir (Özdemir & Altın, 2019).

Ülkeler gelirlerini arttırmak için girdiği bu rekabette UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağını fonlamaktadır. Ayrıca, Yaratıcı Şehirler Ağına katılabilmek için sunulacak şehrin kültürünün çok iyi ön plana çıkarıp araştırılması gerekmektedir. Bu konuda 2015'te Yaratıcı Şehirler Ağı'na katılan Gaziantep kenti örnek teşkil etmektedir. Günümüzde Gaziantep gastronomi kenti olarak tescillenmiş ve Türkiye'de gastronomi turizmine önemli ölçüde fayda sağlamıştır. Yapılan çalışmalara bakıldığında (Yılmaz, 2009) Mardin kentinin de mutfak kültür yapısının çok zengin olduğu, Gaziantep'ten farklı ürünlerinin bulunduğu, benzer ürünlerin ise tariflerinde değişiklikler görüldüğü, Arap ve Süryani mutfak kültürünün dünyada değil henüz Türkiye'de de tam bilinirliğinin sağlanmadığı görülmüştür. Gastronomi kenti olabilmesi için yemeklerinin restoranlarda ve profesyonel işletmelerde sunulması gerektiği saptanmıştır. Genel olarak Mardin kentindeki Arap kökenli insanların mutfak kültürünün Türkiye'ye gastronomi turizminde bilinirlik sağlayabileceği ve ekonomik faydasının olabileceğini öngörerek, üzerinde akademik ve kültürel araştırmalar yapılması gerektiğini kanıtlayıcı nitelik taşımaktadır (Gürbüz vd., 2017).

## 2. MARDİN VE ARAP ETNİK KÖKENİ

Mardin, Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulunan birçok medeniyete yerleşim yeri olmuş bir kenttir. Günümüzde bu medeniyetlerin tarihi kalıntıları, bölgede halen görülebilmektedir. Bu medeniyetlerden bazıları; Asurlular, Babiller, Hititler, Urartular, Persler, Selçuklular, Emevîler, Abbasiler, Artukoğulları ve Osmanlı İmparatorluğudur. Konumu ile Arap yarımadasına yakın olması nedeniyle birçok Arap kökenli medeniyete ev sahipliği yapmış, bu medeniyetlerin kültürünü benimseyip izlerini taşımıştır. Günümüzde halen Arap kökenli insanlar bu kentte yaşamaya devam etmektedir. Mardin'in merkez nüfusu ağırlıklı olarak Araplardan oluşmaktadır. Günümüzde halen kendi dilleri olan Arapçayı kullanırlar. Arapçaya ek olarak Türkçe konuşulmakta olup ayrıca, bölgede yaşayan Kürt yoğunluktan kaynaklı Kürtçeyi de konuşabildikleri bilinmektedir. Konuştıkları dil olan Arapça bölgeye özgü türkülerde, şarkılarda ve mutfak kültüründe de görülmektedir (Yılmaz, 2009). Bu bölgedeki Araplar çeşitli etnik gruplarla yüzyıllardır birlikte yaşamaktadır. Bu etnik gruplardan bazıları; Süryaniler, Kürtler ve Mahalmilerdir (Mihellemiler). Yapılan bir araştırmaya göre Türkiye'deki en büyük Hanefi Arap topluluğu Mardin'de ikamet etmektedir (Aydın vd., 2001). Kürt etnik gruplarıyla Nusaybin, Midyat, Gercüş ilçelerinde yaşadıkları bilinmektedir. 2000 yılında yapılan nüfus sayımına göre Mardin'in %20'sinin Arap kökenli olduğu belirlenmiştir. Fakat zamanla Mardin'in dışardan aldığı göç ile bu rakamın azaldığı tahmin edilmektedir (Günel, 2006).

Süryani, Hristiyan olan Araplara, Mahalmi (Mihellemi) ise sonradan Müslüman olan Süryani Araplara denilmektedir. Bu etnik gruplar uzun süre birbirlerine komşuluk etmiş ve ortak bir kültürü paylaşmıştır. Mahalmiler (Mihellemiler) bölgedeki Müslümanların baskısı sonucu Hristiyanlıktan Müslümanlığa geçmişler, zaman içinde, başta Lübnan olmak üzere başka ülkelere göç etmişlerdir. Süryanilerin bir kısmı Şam'a göç etmiştir. Arapların Müslüman olanları yoğun olarak Sünni'dir (Hanefi). Hristiyan olan Süryaniler ise Ortodoks mezhebine mensuptur. Bölgede Hristiyan olan Süryaniler, Müslüman olan Arap ve diğer Müslüman etnik gruplarla iyi etkileşimler içinde bulunmuş ve birbirlerinin çıkarlarını gözetmişlerdir. Bu iki dini grup birbirleriyle çeşitli ticari etkileşimlerde de bulunmuşlardır. Yörede konuşulan Arapçaya bu etkileşimlerin sonucu olarak Süryanice ve Kürtçe sözcükler de karışmıştır. Bu etnik grupların hepsi yüzyıllardır barış içinde birbirlerine komşuluk etmekte, büyük bir kültürel mirası beraber oluşturmaktadır (Işık & Güneş, 2015).

Mardin'in mimari yapısına bakıldığında da bu etkileşimlerin bir yansıması gözükmektedir. Kentte, Süryani, Arap, Osmanlı ve Türklerin mimaride etkisi olduğu görülmektedir. Neredeyse kentin her yeri kültürel ve tarihi öğeler taşımaktadır. Günümüzde şehrin sakinlerinin bir kısmının, şehrin tarihi bir dokuya sahip olduğu için orada yaşamak istediğini kanıtlayan çalışmalar mevcuttur, başlı başına bu bile kentin tarihi önemini ortaya koymaktadır (Çoban, 2017).

## 3. ARAP MUTFAK KÜLTÜRÜ

Yüzyıllardır mutfak kültürü, toplumların gelişmelerinin, yaşadığı dini gerekliliklerin, sosyal, ekonomik ve coğrafi şartların, genel olarak yaşam şekillerinin adeta bir aynası olmuştur. Arap mutfak kültürü de

tarihsel süreç içerisinde yaşadığı etkileşimler ve gelişim ile zengin bir mutfak kültürünü oluşturmuş ve Türklerin İslamiyet'e geçişi ile Güneydoğu Anadolu'da dâhil olmak üzere çevre coğrafyalara yayılmıştır. Günümüzde hem dünya mutfağında hem de Türkiye'de bilinirliği artmaya devam etmektedir (Karaca & Karacaoğlu, 2016).

Anadolu ve Ortadoğu'nun kesiştiği nokta olan Güneydoğu Anadolu, Arap, Türk ve Bizans uygarlıklarının kültürlerinin hakimiyeti altındadır. Eski Türklerin at ve koyun eti tükettiği bilimsel kaynaklar tarafından kanıtlanmıştır. Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin bu coğrafyaya at eti, koyun eti, pastırma, kurut, yoğurt, at sütünden kımız gibi ürünleri getirdiği tespit edilmiştir. Ayrıca günümüzdeki sucuğunda Türkler tarafından savaşlarda erzak olarak taşınıp tüketildiği bilinmektedir (Közleme, 2012). Arap uygarlığının tarihsel kaynaklara göre ilk ortaya çıkışı MÖ 2000'li yılları göstermektedir (Aslan, 2005). Araplar ve Türklerin ilk etkileşimi ve karşılaşması ise İslamiyet'in doğuşundan tam 300 yıl sonra Arapların Türkistan'ı fethi için yola çıkmasıyla başlamıştır. Yaşanan bu sefer ile Türkler ve Araplar aynı coğrafyada yaşam sürmeye, kültürel etkileşim içerisine girmeye ve yemek kültürünü pekiştirmeye başlamıştır (Artun, 2009). Osmanlı dönemi mutfağındaki birçok ürünün isminin Arapça kökenli olması da bu etkileşimi kanıtlar niteliktedir (Közleme, 2012).

Arap mutfağının coğrafyası, Kuzeyde Suriye'den, Güneyde Sudan'a, Batıda Atlas Okyanusu yani Fas sınırından, Doğuda Hint Okyanusuna kadar uzanan geniş bir coğrafyayı etkisi altına almıştır (Yıldız, 2009). Coğrafyasının iklimsel sebeplerden dolayı verimsiz olması başlarda Arap mutfağının çok fazla gelişmemesine, daha sonra diğer uygarlıklarla etkileşime geçmesiyle zenginleşmesine sebep olmuştur. Tarihsel olarak önceleri bedevi kültüre sahip olan Arap mutfağı; Suriye, Lübnan, Filistin'den etkilenmiştir (Gheorghe & Bulin, 2014).

Genel olarak, Arap Mutfağında yağlı koyun eti, kuzu eti, kuyruk yağı tüketimi görülmektedir. İslam'ın yasakladığı domuz eti hiç görülmemekle birlikte nadiren deve eti tükettikleri bilinmektedir. Yemekler genellikle yağlı ve baharatlıdır. Ekşi ve tatlı aromaları birleştirdikleri, et ürünlerinde meyve kullandıkları, örnek olarak kuzu yahnisinin kuru erikle servis edilmesi, koyun etinin nar suyuyla tatlandırılması verilebilir. Safran gibi ağır ve yoğun kokulu baharatlar, çeşitli pilav ve et yemeklerinde kullanılmaktadır. Yemeklerde ekşi tat veren sumak, salatalarda sos olarak nar ekşisi yaygın olarak kullanılmaktadır. Salatalarda özellikle İran bölgesinde kullanımı yoğun olarak görülen tere, maydanoz, nane tercih edilmektedir (Közleme, 2012).

Detaylı olarak incelemek gerekirse, Arap yarımadasında yaygın olarak tüketilen yiyecekler ve içecekler, yerel ürünlerin zengin protein kaynakları ile mutfak kültürüne çeşitlilik sağlamaktadır. Yarımada geleneksel olarak tercih edilen gıdalar arasında tavuk, kuzu, koyun, deve ve sığır ürünleri başta gelir. Süt ürünlerinde ise yoğurt, yumurta ve labne yoğun olarak tercih edilmektedir. Başta kırmızı mercimek olmak üzere, bakla, nohut, kuru börülce gibi çeşitli baklagiller tüketilmektedir. Bu bölgede yetişen sebze ve meyveler arasında ise halkın sofrasında yoğunlukla yer alan patlıcan, soğan, bamya ve özellikle salatalık görülmektedir (Karaca & Yıldırım, 2020). Ayrıca kişnişin ve nane gibi yeşilliklerin de yer aldığı bilinmektedir. Meyveler konusunda Arabistan denilince akla ilk gelen hurma başta olmak üzere, muz, nar, üzüm, incirin yaygın olarak yetiştirilip tüketildiği görülmektedir. Hurmanın yanı sıra Arap coğrafyası mutfak kültürünün karakterinin tanımlayıcı özelliklerinden biri olan baharatlarda ise sıkça kullanılan zerdeçal, safran, kimyon, kakule, muskat, karabiber ve yine karakteristik bir baharat olan zahter ve sumak bu mutfağa benzersiz bir lezzet katmaktadır. Bir mutfağın olmazsa olmazı nişasta kaynağı olarak, pirinç ve buğday kullanımına bakıldığında ise pirincin buğdaya göre yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Sadeyağ en çok kullanılan yağ olurken ardından mısır yağı ve zeytinyağı ardından ise kuyruk yağı kullanımı olduğu görülmektedir (Şimşek vd., 2020). Geleneksel içeceklerine bakıldığında ise qahwah (kahve) en sık tükettikleri içeceklerden biridir. Ayrıca ziyaretlerde misafirlere de ikram için kullanılır (Ünalın, 2023).

#### 4. MARDİN MUTFAK KÜLTÜRÜ

Doğu Anadolu ve Mardin kenti mutfak kültüründe yaygın olan ürünlere bakıldığında da asırlardır coğrafyasında farklı kültürleri barındırdığı için çeşitlilik bakımından oldukça zengin olup, Arap yarımadası

mutfağı ile benzerlikler göstermektedir (Aksoy & Sezgi, 2015). Toprak vd. 2018'de yaptığı çalışmaya bakıldığında, aynı Arap mutfağında olduğu gibi Mardin mutfak kültüründe de sıklıkla tercih edilen etin koyun eti olduğu, sakatat kullanımının yaygın olduğu belirlenmiştir. Mardin mutfağının dikkat çeken bir diğer özelliği ise aynı Arap Yarımadası mutfak kültüründe olduğu gibi süt ürünlerinin geniş bir kullanım alanına sahip olmasıdır. Yoğurt, yumurta ve labne gibi ürünler yoğun olarak kullanılmaktadır. Ayrıca yağ olarak da tereyağı ve sadeyağ kullanımının yaygın olduğu da bilinmektedir. Baharat kullanımında ise Arap mutfak kültürüyle paralel olarak zerdeçal ve kimyonun kullanımı gözlemlenmektedir. En yaygın yiyecek çeşitleri ise çiğ köfte ve içli köftedir (Toprak vd., 2018). Mardin'e özgü tarımsal ürünler arasında, Midyat üzümü olan mevrone ve kerkuş, Yeşilli kirazı, Mardin bulguru, Derik zeytini örnek verilebilir. Ayrıca yöreye özgü üzümünden elde edilen pekmez ve şarap da ünlüdür (Sabbag, 2015).

## 5. YÖNTEM

Bu çalışmada belirtilen hedeflere ulaşabilmek adına nitel araştırma yöntemi olan, yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, görüşmecilerden aynı türde bilgilerin alınabildiği bir nitel araştırma yöntemidir (Dömbekci & Erişen 2022). Standartlaştırılmış sorular içerir. Öncelikle araştırma konusuyla ilgili Mardin ve Arap etnik kökeniyle ilgili yazılı kaynaklar detaylı bir şekilde incelenip taranmıştır. Mardin'deki Arap etnik kökenin mutfak kültürüne dikkat çekilmeye çalışılmış, bahsi geçen etnik kökenin kültüründeki detaylar gün yüzüne çıkarılmaya, bölgedeki diğer etnik gruplarla olan etkileşimi ve bu mutfak kültürünün nasıl oluştuğu incelenmiştir. Söz edilen etnik gruba ait, birinci ağızdan detaylı bilgi edinebilmek adına yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Soruların belirlenmesinde literatürde var olan benzer çalışmalar incelenerek, Gül'ün 2022 yılında yaptığı çalışmada alanında uzman kişilerle beraber hazırladığı sorulardan yararlanılmıştır. Görüşmelerin daha kolay yapılabilmesi ve geniş kitlelere ulaşabilmesi adına internet üzerinden erişim sağlanabilen bir form hazırlanmıştır. Form, Mardin'de en az 5 yıl yaşamış, Arap etnik kökene sahip 12 kişi tarafından cevaplandırılmıştır. Formu cevaplayan kişiler 'katılımcı konuşmacı (KK)' olarak kodlanmıştır. Gül'ün 2022'de yaptığı yargısal örnekleme türü çalışma esas alınarak 12 katılımcının çalışma için yeterli olduğu yargısına varılmıştır.

### Araştırmada Kullanılan Sorular

- 1- Mardin Araplarının sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları nelerdir?
- 2- Arap mutfak kültüründe özel günlerde yapılan etkinlikler nelerdir, hangi yiyecekler ve içecekler servis edilir? Varsa nedenlerini bizimle paylaşınız.
- 3- Arap mutfak kültüründe yemek pişirmede kullanılan araç gereçler nelerdir?
- 4- Arap mutfak kültüründe yapılan dönemsel hazırlıklar nelerdir?
- 5- Arap mutfak kültüründe tüketilen içecekler nelerdir?
- 6- Arap yemekleri nelerdir, isimleri ile? Varsa bu yemek ve içeceklerin hikayelerini bizimle paylaşınız.

### Demografik Özellikler İçin Kullanılan Sorular

- 1- Ad Soyad
- 2- Cinsiyet
- 3- Yaş
- 4- Meslek
- 5- Eğitim Durumu
- 6- Mardin'de kaç yıl yaşadınız?
- 7- Mardin Araplarının sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları nelerdir?



## 6. BULGULAR

**Tablo 1.** Katılımcılara ait demografik bilgileri içermektedir.

| Katılımcı Sayısı | Cinsiyet | Yaş | Meslek       | Eğitim Durumu | Mardin'de Yaşadığı Yıl |
|------------------|----------|-----|--------------|---------------|------------------------|
| KK1              | Erkek    | 26  | Hemşire      | Ön lisans     | 26                     |
| KK2              | Erkek    | 25  | Barista      | Lise          | 25                     |
| KK3              | Erkek    | 49  | Garson Şefi  | Lise          | 7                      |
| KK4              | Kadın    | 59  | Ev Hanımı    | İlköğretim    | 5                      |
| KK5              | Kadın    | 30  | Ev Hanımı    | Ortaokul      | 30                     |
| KK6              | Kadın    | 42  | Ev Hanımı    | Lise          | 42                     |
| KK7              | Kadın    | 40  | Usta Eğitici | Lise          | 40                     |
| KK8              | Kadın    | 54  | Esnaf        | Üniversite    | 20                     |
| KK9              | Kadın    | 38  | Ev Hanımı    | İlköğretim    | 38                     |
| KK10             | Kadın    | 38  | Ev Hanımı    | Ortaöğretim   | 38                     |
| KK11             | Kadın    | 50  | Eğitmen      | Ön lisans     | 50                     |
| KK12             | Kadın    | 41  | Ev Hanımı    | Lise          | 41                     |

### 6.1. Mardin'de Yaşayan Arapların Sofra Adabı ve Beslenme Alışkanlıkları

Katılımcıların birçoğu etli, yağlı ve bol baharatlı ağır yemeklerin beslenme alışkanlıkları arasında bulunduğunu belirtirken, yemek yerken tüm ailenin bir araya gelmesine büyük önem verdikleri ve geniş sofraların daha çok yer sofralarına kurularak yendiği dikkat çekmektedir. Beslenme alışkanlıklarında yöresellikten vazgeçemediklerini de ayrıca belirtmişlerdir.

*“Araplar, yağlı, baharatlı yemek yemeyi severler.” (KK1).*

*“Mardin sofrada adabının ilk unsuru aile bireylerinin birlikte olması esastır beslenme alışkanlığı da etli yemekler önemli bir yer tutar ürün kalitesinden ödün verilmemesi mutlak uyulan kurallardandır.” (KK3).*

*“Ailece hep birlikte yemek yemeyi çok önemser en sevilen lezzetli çok uğraşılı yemekler çok sık aralıklarla yapılır.” (KK4).*

*“Yer sofrasında yemek, et tüketmek, yağlı beslenme.” (KK6).*

*“Ailece yemek yemek büyük önem taşır. Geleneksel yemek çeşitlerinden asla vazgeçmezler. Et yemekleri ağırlıklı beslenirler. Dolmalar, içli köfteler oldukça sevilir.” (KK8).*

*“Yer sofrasında yemek ve etli yemekler.” (KK9).*

### 6.2. Arap Mutfak Kültüründe Özel Günler ve Servis edilen Yiyecek İçecekler

Katılımcıların, Arap mutfak kültüründe bayram, düğün, cenaze gibi günlerde dağıtılan yemeklerin yapımına özen gösterdiğini bu günlerde tüm aile çevresinin davet edildiğini, gelen misafirlere özenle yaklaştıklarını ve bu özel günlerde yöresel ağırlıklı ürünlerin yapıldığını belirtmektedir. Ayrıca bu özel günlerde tüketilen yiyeceklerden birinin kaburga dolması olduğunu da çoğu katılımcı belirtmektedir.

*“Özel günlerde kaburga dolması, içli köfte, sembusek, karnıyarık, yaprak sarma, içecek olarak da ayran ve reyhani şerbeti servis edilir.” (KK2).*

*“Düğün bayram hatta cenaze günlerinde ailenin bütün çevresi davet edilir ya da en yakın olanlar davetsiz de bulunur böyle özel günlerde Mardin mutfağına ait yemekler zerdeler çörekler yapılır ikram edilir böyle günlerde kahve en önemli içeceklerdendir mirra olarak yapılır.” (KK4).*

*“Kaburga dolması, içkembe dolması, gelen misafire özen göstermek, çay ve kahve ikramı.” (KK6).*

*“Özel günlerde kaburga dolması, içli köfte, sembusek, güveç vazgeçilmezdir. Milli içeceğimiz ayran tercih edilir.” (KK10).*

### 6.3. Arap Mutfak Kültüründe Kullanılan Araç Gereçler

Katılımcıların çoğunluğu bakır tencerelerin yaygın olduğunu, yemeklerin daha çok geniş kazan gibi tencerelerde yapıldığını, odun ateşinin yaygın olarak kullanıldığını, topraktan yapılmış güveç kaplarının da kullanıldığını belirtmiştir. Ayrıca sofrada bakır tabakların kullanıldığını belirten katılımcılar da bulunmaktadır.

“Odun ateşi ve tahta materyaller kullanılarak bakır tencerelerde pişirilir.” (KK2).

“Pişirme anlamında ebat olarak büyük ebatlı tencereler başrol oynamaktadır.” (KK3).

“Özellikle bakır tencereler büyük kazanlar kullanılır.” (KK4).

“Bakır tencere ve tabaklar kullanılır.” (KK6).

“Büyük bakır tencereler ve topraktan yapılmış güveç kapları kullanılır.” (KK8).

“Çömlek, bakır tencereler.” (KK12).

#### 6.4. Arap Mutfak Kültürü Dönemsel Hazırlıkları

Katılımcılar, yoğun olarak yazın kış ayları için yapılan hazırlıklardan bahsetmişlerdir. Özellikle dolmalar için yapılan biber kurutması dikkat çekmektedir. Ayrıca kışın enerji için tüketilen, pekmezden yapılan cevizli sucuk da birkaç katılımcı tarafından belirtilmiştir.

“Yazın sebzelerin taze iken kışa hazırlık yapılması özellikle dolma yemeği için kurutma sebzelerin hazırlanması reçellerin yaz ayından hazırlanması salça için domates kurutulması gibi temel hazırlıklar vardır.” (KK3).

“Sonbaharda bağ bozumu olur Mardin’in üzümü çok güzel ve lezzetlidir bu üzümün cevizli sucuk pestil yapılır üzüm suyundan bu süreçte harire denilen bir tatlı yapılır kışa girmeden şehriyeli bulgur pilavı için evlerde hamur yoğurup şehriyeler elle kesilir bu işlem genellikle yardımlaşarak yapılır domates salçası evlerde yapılır ayrıca patlıcan biber kurutulup kışın dolma olarak tüketilir.” (KK6).

“Kış hazırlıkları kuru dolmalıklar, salçalar, turşular, tatlılar, peynirler, etli sucuklar, tatlı sucuklar (ekude), yani pekmezler, pestiller, kuru üzüm vb.” (KK7).

“Pekmez, cevizli sucuk, kuru üzüm, pestil.” (KK10).

#### 6.5. Arap Mutfak Kültüründe Tüketilen İçecekler

Çoğunlukla ayran ve şerbetlerin tüketildiğini belirten katılımcılar, yemek sonrasında mırza (kahve) tüketildiğini, yaz aylarında ise özellikle şerbetlerin soğuk tüketildiğini, nadiren de olsa yöreye özgü üzümlerden şarapların tüketildiğini de belirtmişlerdir.

“Reyhan şerbeti, meyan kökü şerbeti, ayran, nadiren şarap.” (KK2).

“Yemekle birlikte ayran içeceği ön planda yer alırken yemek sonrası mırza adı verilen kahve içeceği tercih edilir yine yaz aylarında özellikle vişne şerbeti soğuk içecek olarak tüketilir.” (KK3).

“Ayran, gül şerbeti ve kahve.” (KK8).

“Reyhan şerbeti, ayran, şalgam, limonata, meyan kökü şerbeti.” (KK12).

#### 6.6. Arap Mutfak Kültürünün Yemekleri

Katılımcılara Arap mutfak kültürünün en bilinen yemekleri sorulduğunda genel olarak belirtilen ürünler benzerlik göstermekle birlikte, önde gelen yemeklerin kaburga dolması, işkembe dolması, kuru biber dolması, sembusek gibi ürünler olduğu aktarılmaktadır. Ayrıca ürünlerin Arapça isimlerinin belirtilmesi de ürünlerin etnik kimliğini nitelemekte olduğu düşünülmektedir.

“Kaburga dolması etli dolma işkembe dolması içli köfte şen börek etli güveç sütlaç zerde yufka tatlısı gibi seçenekler ön planda yer alır.” (KK3).



“Kaburga dolması kızartılan içli köfte Arapça “erok” haşlanan içli köfte Arapça adı “ikbebet”, sembusek lahmacuna benzer bir yemek farkı kapalı olması işkembe dolması Arapça adı “kibe”, mumbar dolması Arapça adı “ışçok”, etli erik yemeği Arapça adı “alluciyye”, etli güveç Arapça adı “metfune”, etli kabak yemeği Arapça adı “pelleziz”, lokma tatlısı Arapça adı “zingil”, iç pilav kuzu kol ve kuzu buttan yapılır Arapça adı “haşu”, peynirli katmer Arapça adı “kahiyye”, cevizli katmer Arapça adı “kıtkat”, patlıcan dizme köfteli Arapça adı “malzum”, sulu köfte Arapça adı “dahudiyet”, diğer şehirlerde yapılan kuru fasulye etli yeşil fasulye ve etli nohut yemeği de yapılır. Nohut yemeğine “hummis”. denir bütün tavuk iç pilavla doldurulur ve pişirilir Arapça adı “cec mihşi”.” (KK4).

“Kaburga dolması, işkembe dolması, sembusek, alluciye, güveç, içli köfte, çiğ köfte, dehudiyet.” (KK8).

“İrok, kaburga dolması, igbebet, kibe (işkembe).” (KK12).

## 7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Türklerin tarih boyunca geniş topraklara yayılması zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Bugün Türkiye sınırları içerisinde bulunan Mardin kentinin yöre halklarından olan Araplar, uzun yıllardır bu topraklarda yaşamakta ve bu toplumun bir parçası olup, Türk mutfak kültürüne de katkıda bulunup zenginleştirmektedir. Türklerin İslamiyet’e geçmesiyle Arap medeniyetiyle etkileşimi sonucu zenginleşen yöresel ürünler, Osmanlı dönemindeki imparatorluk ve çok ulusluluk anlayışıyla günümüze kadar ulaşmıştır. Yöredeki Arapların beslenme alışkanlıkları incelendiğinde genel olarak bol yağlı, kırmızı et ağırlıklı yöresel yemeklerle beslendiği gözlemlenmiştir. Sofra adabında ise genel olarak aile ile toplanılan yemeklerin ve paylaşmanın yaygın olduğu düşünülmektedir. Özel günlerde ise kısmen daha zor ve uğraştırıcı olan yemeklerin yapılması örneğin: kaburga dolması, bu özel günlere özenildiğini göstermektedir. Ayrıca eski zamanlardan kalan bakır tencere ve tabak geleneği gibi otantik değerlere halen sahip çıkıldığı ve odun ateşinde yemek pişirme tekniğinin de kullanıldığı görülmüştür. Kısa hazırlık amacıyla kurutulmuş biber ve üzüm pekmezinden yapılmış cevizli sucuk gibi ürünler önceden hazırlanmaktadır. Tüketilen ürünlerin ismine bakıldığında Arapça izler hatta tamamen Arapça olan ürünler görmek mümkündür. En çok tüketilen ürünler arasında kaburga dolması, içli köfte (irok), çiğ köfte, işkembe (kibe) bulunmaktadır. Genel olarak Mardin kentinde yaşayan Arapların mutfak kültürünü yorumlamak gerekirse, farklı milletlerin etkileşimiyle ortaya çıkmış kendine özgü bir mutfak olduğu görülmektedir. Genel olarak, Mardin’deki Arapların mutfak kültürü, Türklerin Arap medeniyetiyle etkileşimi sonucu zenginleşmiş, Osmanlı dönemindeki çok ulusluluk anlayışı ile de korunup günümüze kadar süregelen otantik, kendine özgü bir mutfak kültürü olmuştur. Bu kültürün korunması, kayıt altına alınması ve tanıtılması gastronomi turizmi açısından büyük fırsatlar ortaya çıkaracak ayrıca Türk gastronomisini dünya çapında tanıtır, Türkiye’nin kültürel mirasının korunup gelecek nesillere aktarılmasını da sağlayacaktır.

Çalışmada elde edilen verilere göre aşağıdaki önermelerde bulunulabilir:

- Mardin’de Arap mutfak kültürüne ait ürünlerin kayıt altına alınması ve bu ürünlerin tariflerinin standartlaştırılarak yeni nesillere aktarılması, bu kültürün ve ürünlerinin unutulmasına engel olabilir.
- Çevre illerdeki gastronomi turizm etkinlikleri örnek alınarak Mardin kentinde uygulanabilir, kentin ve dış ülkelere gelen turistler sayesinde ülke ekonomisine katkıda bulunulabilir.
- İsimleri tamamen Arapça olan ürünlerin Türkçe karşılıkları tanımlanabilir.
- Coğrafi işaret bulunmayan yöresel yemekler, coğrafi işaret tescili alınarak işaretlenebilir
- Mırra gibi yöreye ait içecekler, kendine has sunum yöntemleriyle sunularak gelenek devam ettirilebilir.

## KAYNAKÇA

Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve güneydoğu anadolu bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.

- Artun, E. (2009, Kasım 2-7). *Ortak Türk-Mısır halk kültürü ürünlerinin araştırılması üzerine görüşler*. International Turkey Egypt Relations Symposium and Art Exhibition, Kahire, Mısır.
- Aslan, C. (2005). *Fellahlar'ın sosyolojisi*, Karahan Kitabevi.
- Aydın, S., Emiroğlu, K., Özel, O., & Ünsal, S. (2001). *Mardin: Aşiret-Cemaat-Devlet*. Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayını. İstanbul.
- Dömbekci, H. A., & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Gheorghe, G., & Bulin, D. (2014). Cuisine—a regional tourism differentiation tool. *Knowledge Horizons – Economics*, 6(2), 194–199.
- Gül, H. (2022). Süryani mutfak kültürünün tanınırlığı üzerine bir araştırma: Mardin İli Örneği. [Yüksek Lisans Tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi] Mardin.
- Gürbüz, S., Özaltaş Serçek, G., & Toprak, L. (2017). Mardin'in UNESCO yaratıcı şehirler ağında "gastronomi kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.
- Günel, V. (2006). Mardin ilinde kültürel çekicilikler ve turizm amaçlı kullanım olanakları. [Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi] Ankara.
- Işık, G. & Güneş, M. (2015, Ekim 23-24). *Çok kültürlülüğün mirasını geleceğe taşımak: Mardin örneği*. TÜCAUM VIII. Coğrafya Sempozyumu, Ankara, Türkiye.
- Karaca, O. B. & Yıldırım, O. (2020). Arap mutfak kültürünün Adana gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri: yerel halkın görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41-55.
- Karaca, O. B. & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Közleme, O. (2012). Türk mutfak kültürü ve din. [Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi] İstanbul.
- Özdemir, G. & Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Sabbağ, Ç. (2015). Mardin yeme içme kültürü. Fırat'tan Volga'ya medeniyetler köprüsü. *Adıyaman Üniversitesi Yayınları*, (13), 199-217.
- Şimşek, N., Soylu, A. G., & Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan itibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın mutfak etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508.
- Toprak, L., Çelikel, Güngör, A. & Gürbüz, S. (2018). *Mardin geleneksel yemekleri ve bu yemeklerde kullanılan gıda maddeleri*. Zeugma I. Uluslararası Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye.
- UNWTO (2019, Ocak 21). International tourist arrivals reach 1.4 billion two years ahead of forecasts.
- Ünal, İ. (2023). Arap seyyahların seyahatnamelerindeki gastronomik unsurlar. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (12), 381-392.
- Yıldız, A. (2009). *Arap mutfağı*. Ocak Yayıncılık.
- Yılmaz, İ. (2009). Kültürel zenginlik bakımından Mardin. *Dinbilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, (4), 51-70.