

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

GASTRONOMİDE KÜLTÜR VE KİMLİK YANSIMASI: SÜRYANİ
MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

HAZIRLAYAN
HANDE TANRIVERMİŞ ÇINAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. İSMAİL TOKMAK

ANKARA- 2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih:07/01/2022

Öğrencinin Adı, Soyadı: Hande Tanrıvermiş Çınar

Öğrencinin Numarası: 21910359

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. / İsmail TOKMAK

Tez Başlığı: Gastronomide Kültür ve Kimlik Yansıması: Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 118 sayfalık kısmına ilişkin, 07/01/2022 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %4'tür. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 07/ 01/2022

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. İsmail TOKMAK

.....

Hep yanımda olan gzelliklerim annem, babam ve ablama...

Canım eşime...

TEŞEKKÜR

Öncelikle araştırmanın her aşamasında bana rehberlik eden, beni cesaretlendiren ve bana inanan sevgili tez danışmanım *Sayın Prof. Dr. İsmail TOKMAK' a,*

Çalışmanın uygulama aşamasında bana yardımcı olan sevgili hocam *Öğr. Gör. Gamze EGE' ye,*

Bu çalışmayı yapmamı destekleyen, çalışmanın konusu ile ilgili tüm bilgilerini benimle paylaşmaktan çekinmeyen ve her türlü yardımını yapan Süryani toplumu içinde oldukça önemli bir yere sahip olan çok sevgili *Muzaffer İRİS' e,*

Sayın jüri üyeleri *Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA* ve sevgili *Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU* ile çok kıymetli tüm bölüm hocalarıma,

Çalışmaya destek olan tüm *katılımcılara,*

Her koşulda desteğini esirgemeyen, varlığını ve sevgisini her daim hissettiren kıymetli annem *İnci TANRIVERMİŞ,* babam *Hicabi TANRIVERMİŞ* ve ablam *Gamze Tanrıvermiş'e,*

En sevdiğim oyun arkadaşım, sevgili eşim *Mustafa ÇINAR' a,* sonsuz teőekkürlerimi sunuyorum.

Saygı ve Sevgiyle.

ÖZET

Hande Tanrıvermiş Çınar, Gastronomide Kültür ve Kimlik Yansıması: Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2021.

Türkiye gibi kozmopolit bir yapıya sahip olan ülkelerdeki kültürel zenginlik, onların mutfak kültürleri ve yemeklerinde de kendini göstermektedir. Bu araştırma, kaybolmaya yüz tutmuş Süryanilerin özgün mutfak kültürü ve otantik yemeklerinin neler olduğu ve bunları yeniden canlandırmak için nasıl bir yol izlenmelidir?” sorusuna cevap bulmak amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda sadece kitap ya da literatür incelemesi şeklinde değil, bizzat olayın canlı şahitleri ile görüşerek ilk ağızdan bilgi edinilmiştir. Mezopotamya'nın kadim halklarından biri olan Süryaniler ile ilgili bu konuda bilinen tüm gerçekleri açığa kavuşturmaya çalışması ve yemek ile kültürel kimliklerinin nasıl kurguladıklarının belirlenmesi bu araştırmanın önemini ortaya koymaktadır. Araştırmanın merkezinde yer alan “Süryani mutfak kültürü ve yemekleri” ile ilgili olarak; Süryanilerin tarihi, sosyo-kültürel ve dinsel yaşam pratikleri, bunların mutfak kültürleri üzerindeki etkileri, otantik yemeklerinin neler olduğu, bu yemekleri yapma istekliliklerinde kuşaklar arasındaki farklılıklar ve bunların nedenleri bu çalışmanın kapsamını oluşturmuştur. “Kültür” ve “kimlik” kavramlarından hareketle çalışmanın teorik kısmı temellendirilmeye çalışılmış ve bu kavramların onların mutfak kültürü ve yemekleri ile ilgili bağlantı noktaları açıklanmıştır. Çalışmada “karma araştırma modeli” kullanılmış ve bu model araştırmaya uygulama anlamında zenginlik kazandırmıştır. Süryani mutfak kültürü ve yemeklerine dair ritüelleri, gündelik ve dinsel yaşam pratiklerinin yemek üzerindeki etkileri ve otantik yemeklerinin bilinirliğini ölçmek amacıyla anket çalışması uygulanmıştır. Kolayda örneklem yöntemi ile online ve elden olmak üzere toplam 550 kişiye ulaşılmış ancak sadece 51 kişi anket çalışmasına katılmayı kabul etmiştir. Anket çalışması sonrasında ise mutfak kültürleri ve yemeklerine dair daha ayrıntılı verilere ulaşmak için hazırlanmış yarı yapılandırılmış görüşme formu ile derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar Süryani toplumuna mensup ve konu ile ilgili bilgi sahibi olan kişiler arasından amaçlı örneklem yöntemi ile seçilmiştir. Bu kapsamda görüşmeler için toplam 13 kişiye ulaşılabilmektedir. Nitel araştırma için “etnografik ile fenomenolojik” desenler ve karma araştırma modeli için “çeşitleme” desenleri tercih edilmiştir. Anket çalışmasında veriler açıklayıcı istatistik yöntemlerinden “frekans analizi” ile yorumlanmıştır. Görüşmeler ise “betimsel analiz” yöntemi ile incelenmiştir. Yapılan anket çalışması ve görüşmelerin sonunda, Süryani toplumunun mutfak kültürleri ve otantik

yemekleriyle ilgili uygulamaların çoğunu devam ettirdikleri, el lezzetli buldukları ve artık yapımına devam etmeyen yemeklerin neler olduğu keşfedilmiştir. Özellikle dinin mutfak kültürleri ve yemekleri üzerindeki yoğun etkisi olduğu anlaşılmıştır. Yaşanılan göçlerin çoğunlukla yemekleri üzerinde yarattığı olumsuz faktörler ve genç kuşağın özgün kültürlerini devam ettirme isteklerinin yetersiz oluşu gibi bulgulara ulaşılmıştır. Süryanilerin kaybolmak üzere olan mutfak kültürleri ve yemeklerinin Güneydoğu Anadolu mutfak kültürünün tipik özelliklerini yansıttığı belirlenmiştir. Dinin mutfak kültürlerini ve yemeklerini şekillendirdiği ve özgün mutfak kültürleri ile yemeklerini devam ettirme konusunda istekli oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Tüm bunlar ışığında bu çalışmanın hem akademik hem de alan yazın alanında katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, Kimlik, Süryani Mutfak Kültürü, Süryani Yemekleri, Yok Olmuş Yemekler.

ABSTRACT

Hande Tanrıvermiş Çınar, Reflection of Culture and Identity on Gastronomy: Assyrian Culinary Culture and Foods, Başkent University, Institute of Social Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Undergraduate Thesis, 2021.

The cultural diversity in cosmopolitan countries like Turkey also manifests itself in their culinary cultures and foods. This study aims to answer the questions of “What are the fading Assyrian culinary culture and authentic foods like and what actions should be taken to revive them?” To that end, firsthand data has been gathered through interviewing with the alive witnesses of the matter rather than dealing with book and literature reviews only. This research is significant for the reasons that it has been intended to reveal all the known facts about the Assyrians, one of the ancient civilizations of Mesopotamia, relating to the subject matter and to determine how food and cultural identity are built together. Regarding the “Assyrian culinary culture and foods” which lies at the heart of this research; the history and socio-cultural and religious life practices of the Assyrians, the influences of these on their culinary culture, what their authentic dishes are, intergenerational differences in willingness to cook those dishes and reasons for these differences constitute the scope of this research. The theoretical part of the study has been built based on the concepts of “culture” and “identity”, and the connections of these concepts with their culinary culture and foods have been clarified. In the study, “mixed research design” has been used and this design has enriched the research in terms of providing practices. Questionnaire study has been applied in order to measure the rituals pertaining to the Assyrian culinary culture and food, the influences of daily and religious life practices on food and the recognition of their authentic dishes. Through the convenience sampling method, a total number of 550 persons have been reached online and by hand, however only 51 persons out of them have accepted to participate in the questionnaire study. Following the questionnaire study, in-depth interviews have been performed with the semi-structure interview form in order to gain further data about their culinary culture and foods. The participants have been selected by the purposive sampling method among the persons who are the members of the Assyrian society in Turkey and who are knowledgeable about the subject matter. A total number of 13 persons have been reached for the interviews in this context. The “ethnographic and phenomenological” designs have been preferred for the qualitative research and “triangulation” designs for the mixed research method. The data obtained from the questionnaire study has been interpreted by “frequency analysis” which is one of the explanatory statistical methods. And the

interviews have been analyzed by “descriptive analysis”. As a result of the questionnaire study and interviews, it has been found out that the Assyrian society maintains the most of the practices pertaining to their culinary culture and authentic dishes, and also, what dishes they find the most delicious and what dishes they don’t cook anymore have been discovered. Particularly, it has been understood that the religion has a considerable influence on their culinary culture and foods. The findings such as the negative factors of the migrations on their food and the lack of willingness of the young generation to maintain their authentic culture have been reached. It has been determined that the Assyrian culinary culture and foods which are fading into oblivion reflect the typical characteristics of the culinary culture of Southeastern Anatolia. It has been concluded that the religion shapes their culinary culture and foods and that they are willing to maintain their authentic culinary culture and foods. In the light of the aforementioned, it is believed that this study will make a contribution to the academic world and the body of literature.

Key Words: Culture, Identity, Assyrian Culinary Culture, Assyrian Foods, Extinct Foods.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iv
TABLolar LİSTESİ	ix
RESİMLER LİSTESİ	xi
1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırmanın Amacı	2
1.2. Araştırmanın Önemi.....	2
1.3. Araştırmanın Kapsamı.....	4
1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	4
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	6
2.1. Kültür ve Kimlik	6
2.1.1. Kültür ve ulusal kültür.....	6
2.1.2. Kimlik ve aidiyet	9
2.1.2.1. Kültürel kimliğin ifade alanı olarak yemek.....	11
2.1.3. Azınlık, göç ve kültürel sınırlar	11
2.1.3.1. Süryanilerde azınlık kavramı	12
2.1.3.2. Göç olgusu ve Süryaniler	13
2.1.4. Otantiklik kavramı ve etnik mutfak.....	14
2.1.4.1. Türk mutfak kültüründe etnik mutfakların önemi.....	15
2.1.4.2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi etnik mutfak kültürleri.....	15
2.2. Süryanilerin Tarihi ve Sosyo-Kültürel Yaşam Pratikleri	17
2.2.1. Süryanilerin kökeni, etnik yapısı ve sosyal yaşamı.....	18
2.2.2. Süryanilerde sosyo-kültürel yaşam pratikleri	26
2.2.3. Süryanilerde dinsel yapı ve mutfak kültürlerine etkisi.....	33
2.2.3.1. Özel günler ve bayramlar	38
2.2.3.2. Süryanilerde ritüeller.....	44
2.3. Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri.....	47
2.3.1. Süryani mutfak kültürü ve yemeklerinin temel özellikleri.....	47
2.3.1.1. Mutfak mimarisi ile kullanılan araç ve gereçler.....	55
2.3.1.2. Süryanilerde bağcılık ve şarap	57

2.3.1.3.	Başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme.....	60
2.3.2.	Süryani mutfağındaki yemek çeşitleri	61
2.3.3.	Geçiş dönemlerinde yapılan yemekler	62
2.3.3.1.	Doğum, düğün (evlenme) ve ölüm.....	62
2.3.3.2.	Oruç ve perhiz	63
2.3.3.3.	Dini bayramlar ve özel günler	64
3.	ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	65
3.1.	Araştırmanın Modeli	65
3.2.	Araştırmanın Evreni ve Örneklem Grubu	66
3.3.	Veri Toplama Yöntemi.....	68
3.4.	Geçerlik ve Güvenirlilik	69
3.5.	Verilerin Analizi.....	70
4.	BULGULAR	72
4.1.	Anket Formlarının Analizi	73
4.1.1.	Katılımcıların demografik bilgileri.....	73
4.1.2.	Süryani toplumunun gelenek ve görenekleri ile ilgili bilgiler.....	74
4.1.3.	Mutfak kültürüne ilişkin gelenekler ile ilgili bilgiler	74
4.1.4.	Süryani yemeklerinde ön plana çıkan hususlar	75
4.1.5.	Katılımcıların Süryani Yiyecek ve İçeceklerine İlişkin Bilgi Durumları.....	76
4.1.6.	Katılımcılar tarafından ilave edilen Süryanilere özgü yemek isimleri	87
4.1.7.	Katılımcıların toplumda bilinen ancak süryani toplumunda farklı olarak yapılan yemeklere ilişkin bilgiler	88
4.1.8.	Katılımcıların Süryani toplumunu en iyi şekilde yansıttığını düşündükleri yemekler	89
4.2.	Görüşme Sorularının Analizi	90
4.2.1.	Katılımcıların yaşı, cinsiyeti, doğum yeri ve yaşadığı şehir ilgili bilgiler	90
4.2.2.	Geçmişte sıklıkla yaptığımız, günümüzde de devam eden gelenek ve görenekler ile ilgili bilgiler	91
4.2.3.	Süryani toplumuna özgü olan mutfak kültürü ve yemeklerinize dair gündelik adetler ile ilgili.....	92
4.2.4.	Geçmişten günümüze aktarılmış ve hâlâ kullanılmaya devam edilen geleneksel mutfak araç ve gereçleri ile ilgili	93
4.2.5.	Gündelik yaşamda yemeklerini ne sıklıkla yaptıkları ve otantik yemeklerini uygulamayı kimlerden öğrendikleri ile ilgili	95

4.2.6.	Süryani mutfağının olmazsa olmaz ürünleri ile ilgili	97
4.2.7.	Özel günlerde yapılan yemekler ve hazırlarken dikkat edilenler	97
4.2.8.	Gündelik ve dinsel yaşam pratiklerinin mutfak kültürleri ve yemekleri üzerine etkileri	100
4.2.9.	Farklı toplumlarla beraber yaşamının yemeklerini ne ölçüde etkilediği ya da diğerlerini etkiledikleri ile ilgili bilgiler	102
4.2.10.	Süryani toplumu içinde otantik yemeklere gereken önemin verilip verilmediği ile ilgili bilgiler.....	103
4.2.11.	Kültürünüzün devamında yemeğin bir rolünün olup olmadığı ile ilgili bilgiler	104
4.2.12.	Genç kuşaklar geleneksel yemeklerini yapıyorlar mı ve eğer yapıyorlarsa bunlarla ilgili bilgilerin nasıl aktarıldığı ile ilgili kategori	105
4.2.13.	Yemeklerde bir araya gelmenin kültürünüzü kaybetmemek adına bütünleştirici bir etkisi olup olmadığı ve kendilerini daha çok süryani olarak hissedip hissetmedikleri ile ilgili bilgiler.....	106
4.2.14.	Yaşadıkları yere göç nedeni ile gelip gelmediklerine dair bilgiler	108
4.2.15.	Göç olgusunun mutfak kültürü ve yemeklerinize etkileri ile ilgili bilgiler	108
4.2.16.	Otantik yemeklerin yapımında faaliyet gösteren işletmelerle ilgili bilgiler	110
4.2.17.	Geçmişte sıklıkla yapılıp günümüzde devam etmeyen yemekler ile severek yapılan yemeklerle ilgili bilgiler:	112
4.2.18.	Yemek kültürlerini koruma ve devamlılığını sağlama konusundaki bilgiler.	112
5.	SONUÇ ve ÖNERİLER	114
	KAYNAKLAR	119
	EKLER	
	EK-1: ANKET FORMU	
	EK-2: GÖRÜŞME FORMU	
	EK-3: ETİK KURUL ONAY FORMU	
	EK- 4: SÜRYANİ YEMEKLERİ VE İÇECEKLERİ	
	EK- 5: KATILIMCILARDAN ALINAN YEMEK REÇETELERİ	
	EK-6: SÜRYANİ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ İLE İLGİLİ FOTOĞRAFLAR	

TABLolar LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 1. Süryanilerde Rabbani Bayramlar	39
Tablo 2. Rabbani Olmayan Bayramlar (Şimşek, 2006, s. 232).	42
Tablo 3. Katılımcılarla Yapılan Görüşme Süreleri.....	72
Tablo 4. Katılımcıların Demografik Bilgileri.....	73
Tablo 5. Süryani Toplumunun Gelenek ve Göreneklere İlgili Bilgiler.....	74
Tablo 6. Mutfak Kültürüne İlişkin Geleneklere İlişkin Bilgiler	74
Tablo 7. Süryani Yemeklerinde Ön Plana Çıkan Hususlar	75
Tablo 8. Katılımcıların Süryani Ana Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumları.....	76
Tablo 9. Ana Yemeklerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu.....	78
Tablo 10. Katılımcıların Ana Yemekler Kategorisinde En Lezzetli Buldukları Yemekler	79
Tablo 11. Katılımcıların Süryani Çorbalarına İlişkin Bilgi Durumları	80
Tablo 12. Çorbaların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	81
Tablo 13. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Çorbalar	81
Tablo 14. Katılımcıların Süryanilere Özgü Salatalara/Mezelere İlişkin Bilgi Durumları... 82	
Tablo 15. Salataların/Mezelerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu. 82	
Tablo 16. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Salatalar/Mezeler.....	82
Tablo 17. Katılımcıların Süryanilere Özgü Tatlılar ve Hamur İşlerine İlişkin Bilgi Durumları	83
Tablo 18. Tatlılar ve Hamur İşlerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	84
Tablo 19. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Tatlılar ve Hamur İşleri	84
Tablo 20. Katılımcıların Süryanilere Özgü Ekmeklere İlişkin Bilgi Durumları	85
Tablo 21. Ekmeklerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu.....	85
Tablo 22. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Ekmekler	85
Tablo 23. Katılımcıların Süryanilere Özgü İçeceklerle İlişkin Bilgi Durumları	86
Tablo 24. İçeceklerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu	86
Tablo 25. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları İçecekler	86
Tablo 26. Katılımcılar Tarafından İlave Edilen Süryanilere Özgü Yemek İsimleri	87
Tablo 27. Katılımcıların Toplumda Bilinen Ancak Süryani toplumunda Farklı Olarak Yapılan Yemeklere İlişkin Bilgiler.....	88

Tablo 28. Katılımcıların Süryani Toplumunu En İyi Şekilde Yansıttığını Düşündükleri Yemekler	89
Tablo 29. Katılımcıların Yaş, Cinsiyet, Doğum Yeri ve Yaşadığı Şehir ile İlgili Bilgiler .	91
Tablo 30. Geçmişte Sıklıkla Yaptığınız, Günümüzde de Devam Eden Gelenek ve Görenekleriniz Var mı?	92
Tablo 31. Süryani Mutfağına Ait Önemli Ürünler	97

RESİMLER LİSTESİ

	Sayfa
Resim 1. Mezopotamya ve çevresi (Dolmuş, 2019, s. 7).....	18
Resim 2. Turabdin Haritası (Hollerweger, 1999, s. 56- 57).....	20
Resim 3. Nisibis/ Nusaybin Okulu (URL 2, Erişim Tarihi: 29.11.2021).....	25
Resim 4: Kilisede Papaz Tarafından Kıyılan Nikahtan Bir Bölüm (Özcan, 2016, s. 92). ..	30
Resim 5: Süryani Kalaycı Ustası/ Adıyaman (İris, 2011, s. 219).....	31
Resim 6: Süryani Demirci Ustası/ Adıyaman (İris, 2011, s. 218).....	31
Resim 7: Hat sanatı/ Kutsal Metinler İçeren Bir Eser (Akbaba Bozok, 2009, s. 37).....	32
Resim 8. Taş işçiliği/ Mor Gabriel Manastırı (Courtois, 2014, s. 106).....	32
Resim 9. Süryani Basma Boyama Ustası/ Nasra Şimmeshindi (URL 3, Erişim tarihi: 01.12.2021).....	33
Resim 10. Son Süryani Telkari Ustası/ Suphi Hindiyerli (URL 4, Erişim tarihi: 29.11.2021).	33
Resim 11. Keith Tucker'in Yunus Peygamber tablosu (Özkan, 2009, s. 31).....	36
Resim 12. Süryani Kadim Cemaati'nde Kadınlar (URL 5, Erişim Tarihi: 07.12.2021).....	51
Resim 13. Süryani Rahiplerin geleneksel sofraları (Courtois, 2014, s. 85).	52
Resim 14. Mardin'deki Arasa Kapalı Çarşısı/ Baharatçı dükkânı (URL 6, Erişim tarihi: 07.12.2021).....	53
Resim 15. Mutfağa Dönüştürülmüş Kiler/ Depo (Dalkılıç, 2008, s. 30).....	56
Resim 16. Ek Bölüm Olarak Oluşturulmuş Mutfak (Dalkılıç, 2008, s. 29).....	56
Resim 17. Firkiye (URL 8, Erişim tarihi:12.12.2021).....	150
Resim 18. Alluciye (URL 9, Erişim tarihi:12.12.2021)	150
Resim 19. Şembörek/Sembüsek (URL 10, Erişim tarihi:12.12.2021)	151
Resim 20. Döbo (URL 11, Erişim tarihi:15.12.2021)	152
Resim 21. Lebniye (URL 12, Erişim tarihi:15.12.2021)	152
Resim 22. Kliçe Perhiz Çöreği (Hande Tanrıvemiş Çınar kişisel arşiv).....	153
Resim 23. İsfire (Unutulmuş Yemek Reçetesi) (URL 13, Erişim tarihi:15.12.2021)	153
Resim 24. Marga (İris, 2011, s.235).....	154
Resim 25. Harire (URL 14, Erişim tarihi:15.12.2021).....	154
Resim 26. Süryani Vişne Likörü (URL 15, Erişim tarihi:15.12.2021)	155
Resim 27. Kapraxaye / Kaburga Dolması (İris, 2011, s.233).....	156

Resim 28. Judukak-Kebeyet/Kibe (Mumbar Dolması) (URL 16, Erişim tarihi:15.12.2021)	156
Resim 29. Keçeloke (Unutulmuş Yemek Reçetesi) (URL 17, Erişim tarihi:15.12.2021)	157
Resim 30. Genedir (URL 18, Erişim tarihi:15.12.2021)	158
Resim 31. Babağanuç (URL 19, Erişim tarihi:15.12.2021)	158
Resim 32. Kibbe-Irok (URL 20, Erişim tarihi:15.12.2021)	159
Resim 33. Tavuklu Sarımsaklı Bulgur Pilavı (URL 21, Erişim tarihi:15.12.2021)	160
Resim 34. Aprahe Du Garso (Hande Tanrıvermiş Çınar, Kişisel arşiv)	160
Resim 35. Kardı (URL 22, Erişim tarihi:15.12.2021)	161
Resim 36. Kırmızı Pide/ Unutulmuş Yemek Reçetesi (Muzaffer İris' in kişisel arşivi)...	161
Resim 37. Sırın (URL 23, Erişim tarihi:15.12.2021)	163
Resim 38. Bırğıl Sfero (İris, 2011, s.237).	164
Resim 39. Dawke Hamiğe (URL 24, Erişim tarihi:15.12.2021)	165
Resim 40. Mücedere (Ekşi buğday ve Hamur Yemeği) (URL 25, Erişim tarihi:15.12.2021)	166
Resim 41. Acin (URL 26, Erişim tarihi:15.12.2021)	166
Resim 42. Kıtıl-Raha (URL 27, Erişim tarihi:15.12.2021)	167
Resim 43. Maş Çorbası /Unutulmuş Yemek Reçetesi (İris, 2011, s. 246).	167
Resim 44. Maldum (URL 28, Erişim tarihi:15.12.2021)	168
Resim 45. İncassıye (URL 29, Erişim tarihi:15.12.2021)	168
Resim 46. Yumurtalı Yeşil Fasulye (Ruhban Fasulyesi) (URL 30, Erişim tarihi:15.12.2021)	169
Resim 47. Döbo Plavı (URL 31, Erişim tarihi:15.12.2021)	170
Resim 48. Malhute (İris, 2011, s. 238).	170
Resim 49. Patates Tırşığı (URL 32, Erişim tarihi:15.12.2021)	171
Resim 50. Kenger Yemeği/Unutulmuş Yemek Reçetesi (İris, 2011, s. 230).	171
Resim 51. Hey Hey (İris, 2011, s.248).	172
Resim 52. Semizotu Turşusu/Pırpar (İris, 2011, s.245).	173
Resim 53. Derman/ Unutulmuş Yemek Reçetesi (URL 33, Erişim tarihi:15.12.2021)	173
Resim 54. Gabula (İris, 2011, s. 237).	174
Resim 55. Kelecoş (URL 34, Erişim tarihi:15.12.2021)	174
Resim 56. Cevizli sucuk (URL 35, Erişim tarihi:15.12.2021)	175
Resim 57. Susamlı İçli Köfte/ Unutulmuş Yemek Reçetesi (URL 36, Erişim tarihi:15.12.2021)	175

Resim 58. Bakır mırra cezvesi (URL 37, Erişim tarihi: 16.12.2021).....	176
Resim 59. Mırra fincanı (URL 38, Erişim tarihi: 16.12.2021).....	176
Resim 60. Yiyeceklerin saklandığı ambarlar.....	177
Resim 61. Misafirlerini ağırlayan Süryani kadını.	178
Resim 62. El değirmeninde buğday öğüten Süryani kadını.	178
Resim 63 ve 64: Tandır ekmeği yapan Süryani kadını ve tandır ocağı.	179
Resim 65. Tandır ocağında pişen tandır ekmekleri.	179
Resim 66. Süryani kadının üzüm kurutma işlemi.....	180
Resim 67. Bulgur yapmak için buğday dövülürken.	180
Resim 68. Zeytinyağı çıkarmada kullanılan eski bir değirmen taşı.	181
Resim 69. Taştan oyma su kuyusu.	181
Resim 70. Süryanilerde çömllekçilik örneği, üç kulplu büyük su testisi.....	182
Resim 71. Üzüm ve buğday kurutma işlemi.....	183
Resim 72. Süryanilerde kurtuluşu simgeleyen komünyon ekmeği ve yapım aşaması.....	183
Resim 73. Süryanilerde konukseverliği simgeleyen taş oymacılığı sanatına bir örnek. ...	184
Resim 74. Amfora motifli taş oymacılığı sanatına bir örnek.	184
Resim 75. Buğday, mercimek, nohut ve arpa saplarından ayrılması için kullanılan döğen.	185
Resim 76. Sac ekmeği yapımı.	185
Resim 77. Tava ekmeği yapımı.	186
Resim 78. Keçi postundan yapılmış yayık.	186
Resim 79. Menengiç kavuran Süryani kadını.....	187
Resim 80. Üzüm sıkma işlemi.	187
Resim 81. Üzüm sıkma presi.	188
Resim 82. Odun ateşinde pişirilen domates salçası.	189
Resim 83. Pekmez kaynatılan büyük kazan.	189

1. GİRİŞ

Tarih bize gösteriyor ki iklim, coğrafi koşullar, beslenme vb. nedenlerden dolayı birçok toplum bulunduğu bölgeden ayrıлып farklı coğrafyalara göç etmek durumunda kalmıştır. Bu ve benzer nedenlerden dolayı farklı kültürler birbirleriyle karşılaşmış ve iletişim sağlanmıştır. Bu da beraberinde farklı kültürlerin birbirleriyle olan etkileşimini kaçınılmaz kılmıştır. Buradan hareketle; farklı dini ve etnik grupların bir arada yaşadığı mozaik bir yapıdan oluşan Türkiye, kendi içinde zengin bir kültürel ruha sahiptir. Süryaniler, bu mozaik yapının temel taşlarından biridir. Mezopotamya'nın en kadim halklarından biri olma özelliği taşımalarının ötesinde, Türkiye'de sayıca çok az kalmış olmalarına rağmen, kendilerine özgü kültür, gelenek ve görenekleri onların bu yapı dahilindeki önemini açıkça ortaya koymaktadır. Diğer etnik gruplar gibi Süryanilerin de sahip olduğu kültürel zenginlik hem kendi yerel kültürümüzün hem de kültürel çeşitliliğimizin ayrılmaz bir parçasıdır.

İnsanı toplumsallaştıran, içine doğduğu kültürün onu doğuşundan itibaren biçimlendirmesidir. Sosyalleşme, bir diğer adıyla toplumsallaşma; insanın sahip olduğu mevcut değer ve kurallar bütününe, doğduğu an itibarıyla içinde bulunduğu aile tarafından biçimlendirildiği ya da öğretildiği bir süreç olarak ifade edilebilir. Kendi yaşadığı grup içinde toplumsallaşan insanın diğer insanlarla bağı kuran, onlarla paylaştığı kültür olmaktadır. Bu birliktelik algısı, aynı kültürü paylaşan insanlar arasındaki bu uyum, "kimlik" dediğimiz unsurla sağlanmaktadır. Kimliğin iki temel bileşeni vardır. Bunlardan ilki tanımlama ve tanınma, ikincisi ise aidiyettir (Aydın ve Emiroğlu, 2003). Kültürel kimlik işte bu "aidiyet" kısmında özellikle göze çarpmaktadır. Çünkü kültürel kimlik, kişinin hem bireysel hem de toplumsal alanı içerisindedir. Yüzyıllar boyu yok olmaya karşı direnen toplumlar güçlerini kültürel kimliklerinden tayin etmektedir. Kültürel kimliğin gelenekleri ve görenekleri, tarihi, tinsel ve toplumsal değerleri içerdiğini söylemek bu noktada yanlış olmayacaktır. "Ulusal bir kültür kimliği içinde azınlıkların, etnik grupların, farklı sosyal sınıfların kendi kültürel kimlikleri vardır. Ulusal kültürlerle o toplumu oluşturan toplulukların kültür kimlikleri arasında etkileşimler olur" (Bilgin ve Oksal, 2018). Bu kültürlerin bir arada yaşaması dolayısıyla ulusal kültür kimliğine zenginlik kazandırmaktadır. Tam da buradan hareketle, Türkiye'de yaşayan etnik gruplardan biri olan Süryanilerin yaşadıkları toplum içerisinde kültürel kimliklerini nasıl korudukları, yemek yeme ve yemek yapma ediminin yani mutfak kültürleri ile yemeklerinin, kültürel kimliklerinin inşasındaki rolünün ne olduğu ifade edilmeye çalışılmıştır.

Ünlü Fransız Gastronomi Uzmanı Brillat- Savarin; "Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim" cümlesi ile yemeğin bir kültürel göstergeler simgesi olduğu gerçeğine vurgu yapmaktadır (Bloch- Dano, 2020, s. 7). Kültür, doğuştan gelen içgüdüsel ve genetik olarak belirlenmiş bir yapı değildir. Maddi ve maddi olmayan sosyal kalıtların tümüdür. Toplumun olmadığı yerde kültür de olmaz. Yani kültür, onu uygulayan toplumdaki insanlar olmaksızın düşünülemez (Wells, 1994). Bu tanımdan da anlaşılacağı gibi gastronominin maddi kültürel göstergeleri; yeme-içmede mekânsallık ile yeme-içmede kullanılan malzemeler ve sofraya düzenidir. Maddi olmayan kültürel göstergeleri; besinlerin inanç söylemleri, mitolojide besinlerin dinsel sembolleri, törenler, ritüeller, damak tadı, sofraya adabı gibi kültürel değer ve sistemler olarak söylenebilir. Mutfak ya da beslenme kültüründe var olan, yüzeyde görünen tüm kurallar; altta kalan derin yapıların göstergeleridir. Levi-Strauss toplumların yemek alışkanlıklarını tıpkı dilin işaret sistemine benzetir ve her ikisinin de evrensel olduğunu işaret eder (Algün, 2016).

Yemek bir toplumun kültürünü ve kimliğini kuşaklar boyu aktarmasına olanak sağlayan en önemli unsurlardandır.

Araştırmada "kültür ve kimlik" kavramlarından hareketle, Süryanilerin dini, sosyal, ekonomik ve belli noktalarda da politik duruşlarına sadık kalarak, onların mutfak kültürleri ve yemeklerinin bilinirliği gün yüzüne çıkarılmaya çalışılmıştır.

1.1. Araştırmanın Amacı

Bu tez çalışmasında, yok olmaya yüz tutmuş Süryani mutfak kültürü ve onların otantik yemeklerini, sadece kitap ya da literatür incelemesi şeklinde değil, bizzat olayın canlı şahitleriyle görüşerek ilk ağızdan bilgi edinilip bu alanda yaşadıkları olumlu/olumsuz faktörleri ortaya çıkarmak ve geniş bir perspektifte nasıl bir dünya görüşü yansıttıklarını tayin ederek, "Türkiye'nin sosyal yapısı içinde yer alan Süryani toplumunun, unutulmaya yüz tutmuş özgün mutfak kültürleri ve yemekleri nelerdir ve bunları yeniden canlandırmak için nasıl bir yol izlenmelidir?" sorusuna cevap bulmak amaçlanmaktadır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Mezopotamya'nın kadim halklarından biri olan Süryanilerin kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kaldıkları özgün kültürel yapıları, mutfak kültürleri ve otantik yemeklerine dair tüm bilinenleri açığa kavuşturmaya çalışması ve kendi kültürel kimlikleri bağlamında

mevcut toplumsal yapı içerisindeki konumlarının ne olduğunun belirlenmesi araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

Yemekler doğduğu topraklarda lezzet bulmaktadır. Göçler kültürleri yok ederken beraberinde yemek kültürünü de yok etmektedir. Gidilen yerlerde bulunamayan malzemeler (yiyecek ürünleri ile kullanılan araç/ gereçler gibi) yemeklerin eski tatlarının unutulmasını hızlandıran en önemli etmenlerdendir. “Bu yemeklerin bir yapılışı, bir sunumu vardır. Bir sofrada adabı vardır. Yemek yemekte bir kültür, bir yaşam biçimidir. Günümüzde rahatlıkla yiyebildiğimiz yemeklerin yenilebilir hale gelmesine kadar geçen aşamaları hiç düşündünüz mü? Kim bilir bu uzun denemeler sonucu otlardan kaç kişi zehirlendi ya da kaç kişi öldü? Zehirli bitkilerden zehri arındırmak için gösterilen çabayı hiç düşündünüz mü?” (Belge, 2001).

Türkiye sosyal anlamda, kendi içerisinde farklı etnik halkların bir arada yaşadığı mozaik bir yapıya sahiptir. Diğerlerinin, yani ötekinin kim olduğuna dair bir deneyim yaşamaya izin veren yemek kültürünün paylaşımı, kozmopolitan olarak da ifade edilen, dünya vatandaşlığının kolayca biçimlenmesini sağlayan önemli bir kültürel paylaşım olarak da atfedilebilir (Kanık, 2016). Bu anlamda ulusal mutfak içerisinde önemli bir yeri olan Süryani mutfağı ve yemekleri, kendi yerel kültürümüzün, dolayısıyla da mutfağımızın ayrılmaz bir parçasıdır. Bu konuda Levi-Strauss şu sözleri söylüyor: “Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir”. Bu bağlam çerçevesinde bu çalışma, onların unutulmaya yüz tutmuş kültürlerini koruyarak hem Süryanilerin yemek üzerinden kurguladıkları kendi kültürel kimliklerinin hem de gastronomik anlamda ulusal kimliğimizin inşasına önemli bir katkı sağlamaktadır.

Geleneksel Süryani mutfağı, binlerce yıllık geleneklerini yitirmemelidir. Doğduğu topraklarda zenginliğini koruması ve canlandırılması önemlidir. Bu araştırmanın Süryani yemeklerinin unutulmaması için hem toplumsal hem de akademik alanda katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Ülkemizde farklı kültürlerin esas zenginliğimiz olduğunun ayırdına varılması açısından bir adım olarak görülmektedir.

Ayrıca yapılan alan yazın taramasında, konu ile ilgili hiçbir akademik çalışmanın bulunmadığı görülmektedir. Sadece Muzaffer İris’in 2011 yılında yayınlanan “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri” isimli kitabı bulunmaktadır. Bu konudaki tek kitap olmasının yanında, bu çalışmanın ana kaynakçası konumunda olmasından ötürü oldukça önemlidir. Kitabın içinde yer alan görüşmecilerin yemeklerin birçoğunu hatırlamadıkları, bazılarını ise çoktan unutmuş oldukları görülmektedir. Nedeni, sayıca çok az olmaları ve yaşlı Süryanilerin çoğunun artık yaşamaması ile yaşanan yoğun göçlerdir. Bir Midyatlı durumu

şöyle ifade etmiştir: “Onlar gidince buradaki yemeklerin ne tadı ne de tuzu kaldı!” (İris, 2011). Bu bakımdan gerçekleştirilen bu çalışmanın hem Süryani halkının şimdi ile geçmişin izlerini taşıyan anılarının maddi olarak yeniden üretilmesi hem de gastronomi akademik alanına sağladığı katkıdan dolayı oldukça önemli bir lokomotif görevi göreceği düşünülmektedir.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Bu çalışma; Süryani toplumu, onların mutfak kültürleri ve yemekleri ile ilgili bir kapsam oluşturmaktadır. Araştırma genel çerçevede, konu ile ilişkili olduğu düşünülen belli kavramsal açıklamalar ile Türkiye’deki etnik gruplardan biri olan Süryanilerin, tarihi, sosyo-kültürel ve dinsel yaşam pratiklerinin neler olduğu, bu pratiklerin onların mutfak kültürleri ve yemekleri üzerindeki etkileri, özgün kültürlerini ne derecede devam ettirdikleri, mutfak kültürleri ve otantik yemeklerinin neler olduğu, bu yemekleri yapma istekliliklerinde kuşaklar arasındaki farklılıklar ile bunların nedenleri ortaya koyulmaktadır. Daha sonra ise, Süryani mutfak kültürü ve yemekleri araştırılarak, onların otantik yemekleri ve bu yemeklerin reçeteleri, yemek ritüelleri, eski ve yeni pişirme teknikleri, sunuş biçimleri, inanç sistemlerinin mutfak kültürlerine etkileri, yaşadıkları siyasi ve ideolojik gerçekliklerin yemeklerine yansımaları ile yaşadıkları bölgeye bu anlamda ne derece etki ettikleri ve yaşadıkları bölgeden nasıl etkilendikleri araştırmanın kapsamını oluşturmaktadır. Anket ve görüşme formundan elde edilen verilerin analizi yapılacak ve ulaşılan yemek reçeteleri standardize edilmeye çalışılacaktır.

Çalışmada, temel olarak “kültür ve kimlik” kavramları ile bu ikisiyle ilişkili olduğu düşünülen “ulusal kültür, azınlık, göç, aidiyet, otantiklik ve etnik mutfak” gibi konu ile ilişkili olduğu düşünülen birtakım kavramlar alan yazın taramasıyla irdelenerek hem birbirleri hem de konu ile olan bağlantı noktaları açıklanmaya çalışılacaktır. Kavramsal açıklamalar, üzerine düşünsel teoriler geliştirmiş kuramcılar ve bu alanda yapılmış çalışmalarla da desteklenerek kuramsal çerçeve bitirilmiş olacaktır.

1.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın en önemli sınırlılığı Covid-19 pandemisinin yarattığı ortamdır. Pandemi sebebiyle insanlar birbirleri ile iletişimi en alt seviyeye getirmişlerdir. Pandemi süreci içerisinde ilan edilen kısıtlamalar ve karantina tedbirleri sebebiyle bu bireysel bir karar olmaktan çıkmış ve devletin koyduğu kural olarak uygulanmıştır. Görüşme kapsamında

bilgilerine başvurulmak istenen katılımcılar pandemi koşullarında yukarıda ifade edilen sınırlamalar ve sağlık tedbirleri sebebiyle yüz yüze görüşmelerden kaçınmışlardır. Süryani yemek kültürü ile ilgili en geniş bilgilerin 60 yaş ve üzeri bireylerden alınabileceği düşünülmüş, ancak Covid-19 pandemisinde hastalıktan en çok zarar gören grup 60 yaş ve üstündeki bu bireyler olduğu için bu yaş grubu ile görüşmelerde önemli engellerle karşılaşmıştır.

Bir diğer sınırlılık ise Süryani toplumunun nüfusunun az olması, bu topluma mensup olup ulaşılabilen kişilerinde çoğunluğunun çalışmaya katılmak konusunda çekimser davranmasıdır. Bu da gerek anket çalışması sırasında gerekse görüşmeler yapılabilmesi için yeterli sayıda katılımcıya ulaşılmada önemli sorunlar oluşturmuştur.

Bir diğer sınırlılık ise Süryani toplumuna mensup bireylerin farklı illerde ikamet etmeleri ve yüz yüze ulaşmanın bu sebeple gerek zaman gerek pandemi koşulları ve gerekse maddi imkanlar açısından önemli zorlukları barındırmasıdır.

Çalışmanın son sınırlılığı ise zaman sınıridir. Çalışmada anket çalışması 20/ 05/ 2021-24/ 08/ 2021 tarihleri arasında görüşmeler ise 02/ 09/ 2021 ve 24/ 10/ 2021 tarihleri arasında yapılmıştır.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Kültür ve Kimlik

2.1.1. Kültür ve ulusal kültür

İnsanoğlunu diğer canlılardan ayıran en temel özelliklerden birisi de kültürdür. Kültür kavramı, antropoloji ve sosyoloji gibi birçok sosyal bilim dallarında en çok altı çizilen kavram olmasına karşın, tanımlanması da en zor olan kavramdır denilebilir. Bu zorluğun temel nedeni ise, kültürün çok çeşitli alan ve anlamlarda kullanılıyor olmasıdır. Bazı kaynaklarda kültür, eğitim, medeniyet ya da sanat anlamında kullanılırken; bazılarında ise, kavramın kökeni itibariyle üretme ve yetiştirme anlamlarına geldiği de görülmektedir.

İnsanın doğada var olabilmesi için sadece gerekli genetik donanıma sahip olması tek başına yeterli değildir. Biyolojik anlamda insan beyninin geçirdiği evrimsel süreç, insanın araç/gereç yapma ve diğer bireylerle iş bölümü oluşturma gibi belli yetkinlikler kazanmasına olanak sağlamıştır. Tüm bu yetkinlikler kültürü oluşturmakta ve insanı diğer canlılardan ayıran en önemli özellik olarak karşımıza çıkarmaktadır. İnsan kültürün yaratıcısı durumundadır.

Yapılan araştırmalar kültür kavramının ne kadar çeşitli olduğunu ortaya koymaktadır. Tüm bu çalışmalar içerisinde Sir Edward Burnett Tylor'un (1871, s.17), "Kültür, belli bir toplumun üyesi olarak insanın kazandığı bilgi, inanç, gelenek/ görenek, sanatsal üretim, hukuk, ahlaki normlar ve diğer beceri ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir yapıdır" tanımı oldukça önemli bir yere sahiptir. Çünkü bu tanım, günümüzde de hâlâ kullanılan ilk bilimsel kültür tanımı olma özelliği taşımaktadır (Aydın ve Emiroğlu, 2003, s. 524). 1950'li yıllarda ise A. L. Kroeber ve Clyde Kluckhohn beraber kültür kavramı için bir literatür taraması gerçekleştirmiş, sonucunda da yüz altmış dört adet kültür tanımı toplamışlardır (Akt.: Haviland, 2002, s. 64). Ülkemizde ise kültür kavramını sistematik olarak açıklayan ilk kişi Ziya Gökalp'tir. O kültür kavramını, "Cemiyetin bütün fertlerini birbirine bağlayan, yani aralarında bir dayanışma vücuda getiren dini, ahlaki, hukuki, bedii, içtimai, iktisadi ve fenni müesseselerin hey'eti mecmuasıdır" şeklinde açıklamıştır (Gökalp, 1976, s. 25).

Polonyalı antropolog Bronislaw Malinowski ise kültür kavramını net bir şekilde ifade etmeyi tercih etmemiştir. Malinowski kültürü, "ihtiyaçların giderilmesi ve somut problemlerin çözümünde yardımcı araç" olarak tanımlamıştır (Malinowski, 1992). Bunlardan başka, UNESCO aracılığıyla gerçekleştirilen, Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesi'nde yer alan kültür tanımı, "en geniş anlamıyla kültür, bir

toplumu ya da toplumsal bir grubu tanımlayan belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerin bileşiminden oluşan bir bütün ve sadece bilim ve edebiyatı değil, aynı zamanda yaşam biçimlerini, insanın temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inançlarını da kapsayan bir olgu” olarak açıklanmıştır. Türk Dil Kurumu’nun kültür kavramı tanımına göre ise, “toplumsal ve tarihsel gelişim süreci içerisinde yaratılan tüm maddi ve manevi değerler ile bunları oluşturmada, sonraki kuşaklara iletmede kullanılan, kişinin doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünüdür” şeklinde belirtilmektedir (TDK, 26.03.2021). Bu tanımdan hareketle kültürün nesiller arası aktarılan bir bilgi birikimi olduğu söylenebilir. Tüm bu ifadelerden de anlaşılacağı üzere kültür; her şeyi kapsayıcıdır, hem genel hem özeldir, öğrenilir, simgeseldir, doğayla yakından ilişkilidir, paylaşılır, uyarlayıcı ve yaratıcıdır. Nietzsche’nin de dediği gibi kültür, bir ulusun tüm yaşama biçimlerinde bütüncül bir yol elde etmesine olanak sağlamaktadır (Akarsu, 1998, s. 122).

Fransızca bir kelime olan “cultura” dan dilimize geçmiş olan kültür kelimesi, daha önceki zamanlarda Ziya Gökalp tarafından kullanılan “hars” kelimesiyle ifade edilmiştir. Daha sonradan günümüzdeki kullanımı olan “kültür” kelimesine dönüşmüştür. Ziya Gökalp bu noktayı şu şekilde açıklamaktadır: “Bir medeniyet birçok milletin ortak malıdır. Çünkü her medeniyeti, sahipleri olan birçok millet müşterek bir hayat yaşayarak ortaya çıkarmıştır. Bu sebeple her medeniyet beynelmiledir. Fakat her medeniyet her millette özel bir şekil almıştır. Bunlara (hars- kültür) adı verilmektedir” (Alakuş, 2004, s. 1).

Kültür, insanların ortaya koyduğu her şeyi kapsamaktadır. Bunlardan bazıları somut bazılarıyla soyut özellikler taşımaktadır. Bu doğrultuda kültür kavramı, maddi kültür ve manevi kültür olarak iki kısma ayrılmaktadır. Yemek kültürü çerçevesinde değerlendirildiğinde maddi kültürü oluşturan öğeler; yeme- içmede mekânsallık ile yeme- içme de kullanılan malzemeler ve sofraya düzenidir. Manevi kültürü kapsayan öğeler ise; besinlerin inanç söylemleri, mitolojide besinlerin dinsel sembelleri, törenler, ritüeller, damak tadı, sofraya adabı gibi kültürel değer ve sistemler olarak söylenebilir.

Tarihsel gelişim süreci dikkate alındığında görülmektedir ki kültür kavramında gözlenen en belirgin değişiklik, zamanla somut içerikli kullanımdan, insanın düşünce aşamaları ile doğru orantılı ifade biçimi olarak soyut bir noktaya ulaşmış olmasıdır (Oğuz, 2011, s. 137).

Kültür, toplumsal yaşamı biçimlendiren ve toplumsal bir varoluş haline olanak sağlayan bir olgudur. Yani insanın doğduğu andan itibaren içinde bulunduğu aile ve yakın çevresi aracılığıyla öğrenilen ve dil yoluyla da sonraki kuşaklara aktarılan bir sistemdir. Nasıl ki toplumun bireyler olmadan var olması imkansızsa, kültür olmadan da varlığını

sürdürmesi düşünülemez. Toplum, gruplar halinde yaşamayı benimsemiş örgütsel bir yapıdır. İnsan da işte bu örgütsel yapı içerisinde varlığını sürdürmektedir ancak sadece bu toplumsal ilişkiler ağı çerçevesinde değil, ortak bir kültürel gelenek ve görenekler dahilinde örgütlenirler. Yaşadığımız toplumun öteki üyeleriyle sosyal bir grup oluşturarak yaşamamız kendi kültürümüzün bütün öğelerini elde etmemizi sağlar (Wells, 1994, s. 45). Kültürün bütünleştirici etkisi tam da burada ortaya çıkmaktadır. Çünkü kültür farklı unsurların bir araya gelmesiyle oluşan karmaşık bir yapıdır. Bu unsurlar karşılıklı bir iletişim içindedir ve birbirlerinden ayrı bir şekilde değerlendirilememektedir. Kültürü oluşturan unsurlar: dil, din ve inanç sistemleri, değerler ve normlar, semboller ve tutumlar, örf ve adetler ile yasalar ve ahlak kurallarıdır. Yemek kültürü de tüm bu unsurları içinde barındıran önemli bir fenomen olarak göze çarpmaktadır.

Kültür kendi içinde, toplumları birbirinden ayırmaya yardımcı olan ve o toplumun kendine has özelliklerini temsil eden bir lokomotif görevi görmektedir. Yani bir milletin kültürü varsa ancak varlığını sürdürebilir, özünü kaybetmez. Aksi takdirde o toplum kimlik değiştirmek zorunda kalır. Bir toplumu anlamak o toplumun kültürünü anlamak demektir.

Yapılan tüm bu tanımlamalar kültürün farklı olguları bir araya getirdiği ve bir bütün olarak incelenmesi gerektiğini göstermektedir. Kültür, toplumu oluşturan bireylerin eski kuşaklardan beri süre gelen, gelenek ve görenekleri, yaşanan deneyimleri, ürettikleri ve tükettikleri maddi ve manevi tüm unsurları bir sonraki kuşağa aktarmalarında bir araç konumundadır. Yani kültür hem bireyi hem toplumu kapsayıcıdır.

Türkiye farklı etnik halkların bir arada yaşadığı, dolayısıyla çok sayıda farklı kültürü bünyesinde barındıran çok kültürlü bir yapıya sahiptir. Sahip olduğu bu kültürel zenginlik ulusal kültürünün de ne denli zengin olduğunun bir göstergesidir. Kültür önceki kısımlarda da belirtildiği üzere, ortak davranış normlarına ve ahlaki değerlere vurgu yapmaktadır. Kültür öğeleri, kültürü anlayış biçimi ile kültürün ortaya koyduğu somut göstergeler ulusal özgünlüğün yani ulusal kültürün ne olduğunun anlaşılması bakımından önem teşkil etmektedir.

Çalışmanın ana konusu itibarıyla, Süryani toplumunun kendi içinde kültür kavramı, mevcut toplumsal yapı dahilinde nasıl konumlandıklarını anlayabilmek açısından oldukça elzemdir. Çünkü Süryani toplumunda kültür, din üzerinden yeniden üretilmekte ve biçimlenmektedir. Cemaat olarak kendilerini “din” üzerinden tanımlamakta ve şekillendirmektedirler. Onların örf ve adetleri, dilleri, yemekleri, ritüelleri, inanç söylemleri ve benzeri tüm kültürel unsurların temeli ve devamının sağlanmasında “toplumsal bellek ve din” büyük rol oynamaktadır. Diğer etnik halklarda olduğu gibi sahip oldukları ve sonraki

kuşaklara aktardıkları maddi ve manevi tüm bilgiler özelde kendi kültürlerinin genelde ise Türkiye'nin ulusal kültür yapısının ne kadar zengin olduğunu açık bir şekilde ortaya koymaktadır.

Ulusal kültür; herhangi bir toplumun yemek, barınmak ve benzeri gibi yaşamsal faaliyetlerinin birey tarafından kurgulanmasında, bilgi birikimi, inanç söylemleri, maddi ve manevi ifade biçimlerinin kullanılarak toplumun yapısını oluşturan bir olgu şeklinde tanımlanabilir. Başka bir deyişle belli bir grubu oluşturan bireylerin tümünde gözlenen ortak değerler ve beklentilerin bir araya geldiği bir organizma da denilebilir. Ulusal kültürün, doğru bir kimlik tanımlaması yapmak için tam olarak kavranması oldukça önemlidir. Türkiye gibi çok kültürlü bir yapıya sahip olan toplumlarda, tarihsel anlamda kadim bir halk olarak kabul gören Süryanileri, milli tarih perspektifinden analiz ederek anlamaya çalışmak gerekirse, aynı farklı toplumların kendilerini tanımladığı ve yine her toplumun duyumsadığı ortak hisler doğrultusunda Süryaniler de "biricik ve eşsizdir" (Uygur, 2015, s. 451). Süryanilerin kendilerine özgü kültürlerinin bu zamana kadar ulaşabilmesi, sadece kitaplar vasıtasıyla olmamış, geçmişten beri süre gelen ritüellerinin bu kültürel aktarımın sağlanmasındaki rolünün oldukça önemli olduğu bir gerçektir.

2.1.2. Kimlik ve aidiyet

Kimlik kavramı da günümüzde en sık karşılaşılan, kültür, ekonomi ve siyaset gibi pek çok farklı alanda adı geçen sosyal bilimlerdeki önemli kavramlar arasında yer almaktadır. Özellikle sosyoloji, antropoloji, psikoloji, felsefe, edebiyat ya da siyaset bilimi gibi birçok bilim dalında kendine yer bulmuştur.

Kimlik (identity) terimi, aynılığı ve sürekliliği içeren Latince "idem" kökünden türetilmiştir. Türkçe'de ise kimlik, "kim" soru kökünden türetilmiştir ve zorunlu bir aidiyeti, aynı olmayı, biricik olmayı, hangi kişi olmayı ifade etmektedir (Aydoğdu, 2004, s. 117). Bundan başka kimlik var olabilmek ve sürekliliğini sağlamak için farklılığa ihtiyaç duyar ve kendi değişmezliğini korumaya almak için farklılığı ötekiliğe dönüştürür (Connolly, W. E., 2020, s. 92- 93).

İnsanların toplum olarak bir arada yaşamalarını sağlayan unsurlar arasında bulunan kültür, aynı zamanda toplumdaki bireylere kimlik kazandıran bir sistem konumundadır (Arslantaş, 2019). Yani kültür ve kimlik kavramları aslında birbirinden bağımsız değildir, daha çok iç içe geçmiş durumdadır. Her iki kavram da birbirleriyle sınırsız etkileşim içinde bulunmaktadır. Kimlik insana özgü bir kavram olarak, bireylerin yaşadığı toplum içinde, kendilerini tanımladıkları birtakım fenomenler (duyularla algılanabilen her şey) ve yaşam

deneyimleri sonucu ortaya koydukları insani bir ihtiyaçtır. Bir bütün olarak insan toplumunu ve belirli niteliklere sahip bir toplum tipini ifade etmektedir (Evans Pritchard, 1998, s. 32).

Alman Mısırbilimci ve dinbilimci Jan Assmann ise kimlik kavramını genel bir ifadeyle hem bireysel hem de toplumsal seviyede bir bilinç sorunu olarak açıklamaktadır. İnsanların bir grup olarak yaşamlarını idame ettirme istekleri doğuştan gelen bir güdüdür. Ona göre birey ya da grup bunu kültürel bellekleri vasıtasıyla gerçekleştirmektedir. Toplum üzerinden düşünüldüğünde; kültürün devamı ile kimlik bilinci, “kendine özgü olma ve süreklilik” üzerinden kurgulanmaktadır. Bu noktada kimliğin, zaman içinde dönüşen ve ilerleyen bir olgu olduğu birçok bilim insanı tarafından da doğrulanmaktadır. Zaman, var oluşa vurgu yapar! Bireysel ve toplumsal alanda var olma hali, tabi ki kişi veya grup olarak, geçmişe ve şimdiye dönük bilgilerin zaman içinde ve kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla sağlanmakta; yani “toplumsal belleğin”, kimliği yeniden kurmasını olanaklı hale getirmektedir. Toplumsal kimliğin bireysel kimlikten farkı özü itibarıyla biyolojik olmamasıdır. Atasözleri, mitler, örf ve adetler, anlatılar ve ritüeller, din, dil gibi bir gruba ait olan tüm bilgiler toplumsal kimliğin yeniden inşası ile sürekliliğini sağlamada önemli bir rol oynamaktadır.

Kimlik, aynı kültür kavramı gibi, farklı birçok alanda varlığını hissettirmektedir. Kimlik; siyasî, ekonomik, cinsel, akademik, meslekî, ailevî, ahlakî vb. farklı alanlarıyla çok yönlü karmaşık bir parametreler bütünüdür (Uygur, 2015).

Araştırmanın giriş kısmında da bahsedildiği gibi kimliğin iki tip tamamlayıcısı vardır. Bunlardan birincisi, tanımlama ve tanınma; ikincisi ise aidiyettir. Birey öncelikle kendini tanımlamak (bireysel kimlik), sonrasında ise toplumsal olarak tanınma (toplumsal kimlik) ihtiyacı içinde olmaktadır. Bu da tamamıyla insani bir ihtiyaçtır.

Yemek yeme edimi, dünyadaki her insan için aynı şeyi ifade eder. Yani sosyalleşmek, zevk almak, yaşamak için gerçekleştirilen bu eylem hem sosyal yaşamı düzenlemekte hem de kültürel hafızayı yeniden üreterek belli bir topluma ait özgün bilgilerin ve yaşam deneyimlerinin sonraki kuşaklara aktarılmasında sembolik bir araç görevindedir. Her toplum için geçerli olan, bireylerin hayatlarını idame ettirdikleri grupları, onları var eden değerler ile normları ve bunların bir getirisi olarak da kimliklerinin oluşumunda belirleyici bir rolü bulunmaktadır.

Bir toplumun meydana gelmesindeki en belirleyici özelliklerden biri de “aidiyet”lik hissidir. Aidiyet hissi, bireyin topluma bağlılığını sürdürmesi ve beraberinde gelen güven duygusunun oluşmasında en kritik unsurlardandır. Bu “bir olma” hali, peşinden kolektif kimlik bilincini doğurur.

Kültürel topluluklar arasındaki fark ile onların kendilerine has belirleyici rollerinin ne olduğunu ortaya koyan özellikler ancak etkileşim yoluyla anlam bulur. Yani kültürel topluluklar, kültürel iletişim yoluyla oluşur. Bu sayede topluluğa özgü adetler üretilir ve bu adetlerin devamlılığı sağlanmış olur. Bu bir çeşit kültürel miras aktarımıdır, toplumsal aidiyetin doğuşundaki en temel noktadır.

2.1.2.1. Kültürel kimliğin ifade alanı olarak yemek

Temelini nasıl kurgularsa kurgulasın, bireyin kendini nasıl tanımladığı yaşamı için oldukça önemli bir konudur. “Ben kimim?”, “Nereye aitim?” ve “Sınırlarım neler?” gibi sorular kimliğini keşfetmesinin özünü oluşturur. Kimliğin, bireyin içinde yaşadığı toplumdan ayrı olarak biçimlenemeyeceği ileri sürülür. Ortak bir tarih, toplum, yaşanılan çevre, gelenek ve görenekler, toplumsal normlar ve değerler kimliği oluşturan kümeyle ait elemanlardır. Kimlikte belirleyici rol oynayan en önemli hususlar olarak; inanç farklılıkları, sınıfsal ayrışmalar ve etnik yapıdaki farklılıklar gibi birtakım özellikler sayılabilir. Daha özele indirgediğimizde, birey öznel düşüncelerini, inançlarını, tutkularını ait olduğu-yaşadığı- toplum içinde biçimlendirir ve gerçekleştirir. İşte bu tam olarak kültürel kimliğin betimlenmesi ve açıklanmasının en önemli unsurudur. Yani kültürel kimlik kişinin var olmasının ön koşuludur.

Tüm dünyayı etkisi altına alan küreselleşme olgusu, kültürel anlamda kimlik kavramını tehdit etmektedir. Ancak yaşanılan bu durumun insanların çoğunda yarattığı farkındalık duygusu, onları tanımlayan kültürel kimliklerini korumak için belli aksiyonlar almalarına sebep olur. Bunun için belli taleplerde bulunup- dillerinin korunması ve ana dilde eğitim alınabilmesi, ibadetlerini özgürce yapabilmeleri, dini bayramlar ve özel günler gibi- kendi özgün kültürlerinin yaşadıkları topluma sağladığı katkıların farkında olunması ve buna yönelik bir şeylerin yapılmasını istemektedirler (Akdemir, 2004, s. 44).

2.1.3. Azınlık, göç ve kültürel sınırlar

Dünyada ulus devletlerin ortaya çıkmasıyla beraber, devlet mekanizmasının kendi öznesi olarak ifade ettiği kesimin dışında kalan etnik, dinsel, dilsel ya da kültürel topluluklar “azınlık” olarak tanımlanmaktadır. Yani “ulus” kavramının içine dahil olmayan, ona etnik veya dini anlamda uyum sağlayamayanlar azınlık statüsüne itilmektedir.

Göç ise; insanın coğrafi anlamdaki hareketliliği anlamına gelen ve 20. yüzyılda ortaya çıkmış bir kavramdır. Yaşanılan savaşlar, kıtlıklar, iklimdeki değişiklikler, salgınlar,

kentleşme, işsizlik, toplumsal ya da ideolojik baskılar insanları göçe zorlayan nedenlerdendir. Tabii yapılan göçlerin getirdiği kültürel sonuçlar vardır.

Göç edilen bölgede karşılaşılan başka bir kültürle sahip olunan kültür arasında sentez bir yapı oluşabilir ya da göç eden taraf, kendi geleneksel kültüründen tamamen vazgeçip asimile olmayı tercih edebilir. Bu tip durumla ilgili olarak Ratzel'in İnsanlık Tarihi (1885, s. 88) adlı kitabında, iki farklı kültür karşı karşıya geldiğinde, içlerinden birinin, diğerinin toplumsal alanına dahil olduğu yani göç ettiğinin anlaşılabilceği ancak aralarındaki benzerlikler tespit edilse dahi göçün yönünü anlamının çok zor olacağını anlatmaktadır. Bazı durumlarda da göç edilen bölgenin, kabul ettiği grubu ötekileştirerek ayrıştırma yoluna girdiği görülmektedir. Bu ayrıştırma "kimlik" ve "kültür" kavramlarının altının çizilmesi sonucu da oluşabilir. Göç eden topluluk, yeni yerleşmiş olduğu toplumsal alanın onlara tanıdığı özgürlük sınırları içinde kimliğini yeniden üretmeye çalışır. Burada bahsedilen kültürel sınırlardır. Yani göç bu kültürel sınırlar içinde, kendi yaşadığı bölgeden ayrılmak zorunda kalan topluluğun öznel kimliği ve kültürünü "tehdit eden" bir unsur olarak karşımızda durmaktadır.

Antropologların araştırdığı toplulukların, kendilerine has kültürel özelliklere sahip olan sınırlandırılmış küçük gruplardan oluştuğundan bahsedilmektedir. Bu sınırlar tam anlamıyla toplumsal sınırlardır. Süryaniler gibi etnik halkların kendilerini tanımlarken, söz edilen bu kültürel sınırların kapsamına odaklanması gerekir. Harrison'a (1999, s. 10- 14) göre; kültürel sınırlar, dil, din, ritüel, müzik, mutfak gibi ya da gruplar arasındaki farklılıkları betimleyen simgesel anlamların bir yansımasıdır.

2.1.3.1. Süryanilerde azınlık kavramı

Lozan Antlaşması'nda Türkiye Cumhuriyeti kendi sınırları içinde yaşayan Ermeni, Rum ve Musevi toplumlarını cemaat olarak tanımıştır. Bu toplumların dışında kalıp yine ülke içinde yaşayan farklı din ve dilleri olan diğer gruplar ise Türk olarak kabul edilmiştir (Nas, 2003, s. 71). Bahsi geçen bu üç toplulukla, her zaman azınlık bilincini korumuşlar çünkü büyük çoğunluğu Müslüman olan bir ülkede yaşamaktadırlar. Ancak bu grupların aksine Süryaniler hümanist ve kendilerine dönük bir yapı oluşturmuşlar, kültürel ya da kültürel bilinç anlamında üst kimlikle (Türk) orantılı bir değişim sergilememişlerdir (Oran, 2010, s. 52).

Tüm bunların ardından Süryanilerin azınlık olarak değerlendirilmemesinin nedeni Osmanlı Dönemi'ndeki millet sisteminden kaynaklanmaktadır. Osmanlı Devleti'nde Rum, Musevi ve Ermenilerden oluşan gayrimüslim halkların dışında kalan, Süryaniler gibi diğer

toplulukların devletle olan ilişkilerini Ermeni Patrikliği (Altı Topluluk Patrikliği) üzerinden kurmalarından kaynaklanmıştır. Bu durum Türkiye Cumhuriyeti'nde de aynı şekilde sürmektedir. İkinci bir sebep olarak ise, İçişleri Bakanlığı'nın yazılı bir genelgesinde Süryanilerin gayrimüslim bir toplum olarak ifade edilmemesi ve dolayısıyla da azınlık olarak görülmemeleridir.

Süryani toplumu, azınlık olarak görülmemelerini hiçbir zaman sorun etmemişler ve birçoğu da azınlık grubu içerisinde olmayı tamamen reddetmektedir. Türkiye'de yaşayan Süryaniler kendi kültürel alanları içinde sessizce yaşamayı sürdürmektedirler.

2.1.3.2. Göç olgusu ve Süryaniler

Günümüzde Süryanilerin kendi topraklarının dışında dünyadaki birçok yere yerleştikleri görülmektedir. Türkiye'de İstanbul başta olmak üzere, yurt dışında en çok Avrupa sonrasında ise sırasıyla Amerika, Avustralya ile Ortadoğu ve Asya ülkelerine doğru büyük bir Süryani göçü olmuştur.

Süryani göçü ilk olarak 19. yüzyılda görülmüş, 2000'lere kadar da devam etmiştir. Esas olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayan Süryanilerin bu yoğun göçler sonucu nüfusları büyük ölçüde azalmıştır. Güneydoğu'da 1985 yılında 23.496 Süryani varken, 2001 yılında bu sayı 1.925'e kadar düştüğü görülmektedir (Taşgın, 2005, s. 72; akt. Sarı, 2011, s. 267). Günümüzde tekrar topraklarına geri dönüşler başlamış olsa da nüfuslarında fazla bir değişiklik yaşanmamıştır.

Süryanilerin yaşadığı yoğun göçler beş döneme ayrılmaktadır. Bunlardan ilki, misyonerlik çalışmaları ile bağlantılı gerçekleşmiş ve Amerika ile Kanada'ya doğru gerçekleşmiş; ikincisi, I. Dünya Savaşı sırasında yaşanan tehcirdir. Üçüncüsü ise, II. Dünya Savaşı döneminde daha çok Avrupa'ya ve Ortadoğu'ya yapılan; dördüncüsü 1960'larda Avrupa'ya doğru gerçekleşen işçi göçüdür. Son olarak ise, 1974'te yapılan ve daha çok Avrupa ve Amerika'ya yapılan göçlerdir.

Süryani göçünün temel nedenleri, ekonomik sebepler, işsizlik, bazı siyasi sebepler, güvenlik ve terör, sosyo- kültürel sebepler olarak sıralanmaktadır (Sarı, 2011, s. 269- 275). Özellikle Süryanilerin çok uzun zamandır, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bazı aşiretlerle yaşadıkları anlaşmazlıklar ile yurt dışında birçok Avrupa ülkelerinden gelen işgücü talebi olarak ifade edilmektedir.

Süryani göçünün nedenleri olarak öne sürülen sebeplerin içeriği ekonomik, ideolojik ya da sosyo- kültürel temelli olabilir. Ancak hangi sebeple gerçekleşmiş olursa olsun, beraberinde getirdiği bazı olumsuz durumlar söz konusudur. Özellikle ilk etapta giden grup

sonradan giden göçmenlerden daha fazla zorluk yaşamış ve sahip oldukları kendilerine has özellikleri ile yeni yaşam alanlarında karşılaştıkları kültürel özelliklere uyum sağlamak onlar için kolay olmamıştır. Bu da topluluk olarak bir kültür şoku yaşamalarını beraberinde getirmiştir. Ancak bunu olumlu bir duruma çevirip sahip oldukları kimliklerini yeniden üretebilecekleri yeni yollar keşfetmelerini olanaklı kılmıştır. Kendilerine ait çok sayıda vakıf ve dernek adı altında kurumlar oluşturmuşlardır. Bu kurumlar farklı bir toplumda bir arada olmalarını sağlayacak özellikler taşıyan onların toplumsal birlikteliğine vurgu yapmaktadır. Ayrıca dinsel anlamda bakılacak olursa, kendilerine ait kiliselerin bulunduğu ve özgür ibadet alanı olarak bu mekanların onların yaşamında bir huzur ortamı oluşturduğu ifade edilmektedir. Yine kilise ve bahsedilen bu kurumlar üzerinden düzenledikleri etkinlikler, geleneksel kültürlerini yaşamaya devam ettiren ve gençlerin kültürel hafızalarını canlandıran bir nitelik taşımaktadır. Bu etkinlikler içinde kendi dillerini konuşabildikleri söyleşiler ve toplantılar düzenleyerek, geleneksel kültürlerinin önemli parçası olan yemeklerinin de devamlılığını sağlamaya çalışmaktadırlar.

Son dönemlerde tekrar kendi topraklarına dönüş yapmaya başlayan Süryaniler olsa da sayıları oldukça azdır. Gelen kesimin genellikle ileri yaş gruplarından bireyler olduğu belirtilmekle beraber ileri süreçlerde bu durum farklılaşabilir.

2.1.4. Otantiklik kavramı ve etnik mutfak

Günümüzde yaşanan teknolojik gelişmeler ve küreselleşmenin bir sonucu olarak artan tüketim anlayışının getirdiği olumsuz sonuçlardan biri kültürel yabancılaşmadır. Birey bundan kurtulmak için tarihi, adetleri ve kimliği ile tekrar bir bütün olarak bir araya gelmek, kültürel birikimlerini tekrar canlandırmak ve yaşamını tekrar görünür kılmak adına otantik olgusunun peşine düşmektedir.

Otantiklik kavramı; “gerçek şey, bir şeyin özü ve en saf hali” olarak tanımlanmaktadır. Bireyin otantiklik anlayışı modernleşmeyle beraber daha çok ortaya çıkmıştır (Günlü, Kaygalak ve Usta, 2013, s. 239). Birçok “şey”in anlamını yitirdiği bu zamanlarda insanlar gerçek olanı deneyimlemek ve “yabancılaşmanın getirdiği” sahtelik algısından uzaklaşmaya çalışmaktadır. Bu yüzden de eski toplumlara, kültürlere ve dolayısıyla yemeklere olan ilgi artmış, “otantiklik” üzerinden kurulan ilişki ile tekrar yöresel olana ilgi yoğunlaşmıştır.

Otantik kavramı birçok sektörde olduğu gibi turizmde de odak noktasına alınmaya başlanmıştır (Bulut ve Gülcan, 2018, s. 695). Bununla ilgili olarak, etnik mutfaklar ile yemekler, festivaller, Türk hamamları veya Türk geceleri gibi kimlik olarak tanımlanan bazı alışkanlıklar ve etkinlikler turizm sektörünün merceğine girmiştir. Yani otantiklik kavramı

ile etniklik ve dolayısıyla etnik mutfak, birbirini besleyen ve birbirleriyle bağlantılı kavramlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

“Etnik” kavramı ortak bir soy ve geçmişe ait olma şeklinde tanımlanabilir. “Etnik mutfak” ise belli bir yörede yaşayan toplulukların mutfağı denilebilir. Kendi içinde özgün, somut ve soyut anlamları olan bu etnik mutfak kavramı, kültür ve kimliği biçimlendirerek yeniden kurgulanması aşamasında oldukça önemli olduğu düşünülen unsurlar arasındadır. Türkiye’deki etnik gruplardan biri olan Süryanilerin geleneksel mutfak kültürleri ve yemekleri de bahsedilen bu etnik mutfaklar içinde değerlendirilmektedir.

2.1.4.1. Türk mutfak kültüründe etnik mutfakların önemi

Yemek ve kültür, birbirlerinden beslenen iki kavram olarak kabul edilmektedir. Yemek, kültür ile direkt ilişkili olan, kültürün özelliklerinin tamamını kendi içinde de barındıran bir kavramdır.

Türkiye’nin bünyesinde yer alan etnik gruplar ve sahip olduğu çok kültürlü yapısından hareketle Türk mutfak kültürü hem bölgesel hem de etnik grupların mutfak kültürleri ve yemekleri ile oldukça geniş ve zengin bir yapısal özellik taşımaktadır.

Belli bir yörede yaşayan insanların yemek kültürü, yaşadıkları bölgenin coğrafyasına, iklimine, inanç sistemlerine, sosyal ve ekonomik durumlarına ilişkin bilgilerin tamamını bünyesinde barındırır. Yani etnik yemekler, ait olduğu bölgenin kimliğini yansıtmaktadır. Yemeklerin ana malzemeleri, nasıl elde edildiği, pişirme teknikleri, hangi koşullarda saklandığı, servis ederken dikkat edilen noktalar gibi unsurlar bölgeden bölgeye ve toplumdan topluma değişiklikler göstermektedir. Bu yüzden hepsini ayrı ayrı incelemek, bir topluma ait mutfak kültürünün sağlam bir temele dayandırılabilmesini sağlamış olacağı için oldukça önemlidir.

Türk mutfak kültürünün doğru bir şekilde ifade edilebilmesi için sadece bölgesel mutfaklar değil etnik mutfakları da bu kapsam içine dahil etmek gereklidir. Bunun doğru bir şekilde kurgulanmasının Türk mutfağının (ulusal mutfağın) geleceği için oldukça mühim olduğu düşünülmektedir. Bu tip çok kültürlü yapının birçok kültürel öge gibi mutfaklar için de avantajlı bir durum olduğu ifade edilmeye çalışılmıştır.

2.1.4.2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi etnik mutfak kültürleri

Güneydoğu Anadolu Bölgesi, iklimi ve coğrafi yapısından kaynaklanan, “Bereketli Hilal” olarak bilinen toprakların bir bölümünün sınırları içinde yer almakta olup geçmişten

günümüze çok çeşitli toplumların bir arada yaşadığı bir coğrafya olmuştur. Bu özellikleri mutfak kültüründeki zengin çeşitliliğin nedenleri olarak sayılabilir.

Genel olarak hayvancılık temel geçim kaynakları arasındadır ve bunun yansımaları mutfak kültüründe açıkça görülmektedir. Hayvansal gıdalar, Güneydoğu mutfak kültüründe büyük bir yer tutar. Et yemekleri ile köfte türlerinin çeşitliliği, baharatlar ile yağ bu mutfağın en tipik özellikleri arasında yer alır. Bunların haricinde ciğer kebabı, kibe gibi sakatat yemeklerinin çok fazla tercih edildiği ve hatta kahvaltıda bile fazlasıyla tüketildiği bilinmektedir (Halıcı, 2015, s. 18).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün şekillenmesini sağlayan en önemli unsurlar, bölgede yaşayan etnik grupların geleneksel mutfaklarıdır. Bu toplumların içinde çalışmanın dayandırıldığı etnik grup Süryaniler başta olmak üzere Türkler, Kürtler, Araplar ve Yezidiler gibi toplumlar da yüzlerce yıldır bu topraklarda beraber yaşamaktadırlar. Süryani toplumunun sayıca en fazla temasta bulunduğu gruplar Kürtler ve Araplar olarak anlatılmaktadır. Bu sebepten ötürü, bu kısımda Kürt ve Arap mutfak kültürleri ile ilgili bilgi verilmesi akışın kaybolmaması açısından yeterli görülmektedir. Bu etnik gruplar arasındaki etkileşim, mutfak kültürleri ve yemeklerine de yansımıştır.

Kürt mutfak kültürü ve yemekleri incelendiğinde; Kürt yemeklerinin Arap, İran ve Türk mutfaklarında yapılan yemeklerle benzerlik gösterdiği ifade edilmektedir. Hatta Kürt mutfağına dahil olan yemekler, kendi içinde de bölgelere göre pişirme teknikleri ya da kullanılan malzemelerle ilgili değişiklik gösterdiği görülmektedir. Kürt mutfağının sahip olduğu ana besinler, eski çağlardan beri yaşayan halklarının besinleri içinde yer almaktadır. Yemek olgusunun, Kürtlerin kuruluş efsanelerinde yer alıyor olması, onların kimlik tanımlamalarında yemeğin etkin rolünü ortaya koymaktadır. Özellikle avcılık oldukça yaygın olmakla birlikte, en çok ceylan ve tavşan avladıkları kaynaklarda ifade edilmektedir (Yazgan, 2000, s. 60). Kürtlerin temel besin maddeleri; bal, pamuk, salatalık, fıstık, sultani üzüm, üzüm, sarımsak, bakla, botanik bitkiler, kök boyası olarak kullanılan rubai tinctorum bitkisi, kayısı, kabak, buğday, kuru incir, ceviz, nar, ayva, misket üzümü, erik, çilek ve şeftali olarak sıralanmaktadır (Galletti ve Rahman, 2009, s. 46). Yemekleri incelendiğinde tahıl ürünlerinin, baklagillerin ve sebze çeşitliliğinin fazla olduğu bilinmektedir. Özellikle yabani otlar ve bitkilere yemeklerinde fazlasıyla yer vermektelerdir. Yağın kullanmak için zeytin ve susam yetiştirmekte ve zeytin su ile yumuşatılarak ham olarak yenilmektedir. Etili yemeklerinin de oldukça fazla olduğu bilinmekle birlikte; Kürt mutfağının ana gıdaları peynir, tereyağı ve yoğurt gibi süt ürünleridir. En sık yapılan Kürt yemeği ise nohut ve fasulyedir. Kürt mutfağının en önemli unsurlarından biri etin sınıfsal anlamda bir karşılığının

bulunmasıdır. Üst sınıfların sofralarında etin bol miktarda kullanıldığı ve yapımının oldukça zahmetli olduğu yemeklerin seçildiği anlatılmaktadır. Kürt mutfağı gıda ürünleri anlamında Süryani mutfağı ile taşıdığı benzerlik, hane içindeki hiyerarşik ilişkiler bakımından da benzerdir. Süryani mutfağında sadece kadının mutfağa girip yemek pişirme pratiği, Kürt mutfak kültüründe de aynı şekilde uygulanmaktadır.

Arap mutfağı ise, Fas, Umman, Suriye ve Sudan'a kadar uzanmakta olan bu geniş coğrafyanın yemek kültürüdür. Bu ülkelerin ticaret yolu üzerinde bulunması başkaları ile olan etkileşimlerini sürekli kılmıştır (Yıldız, 2009, s. 5). Genel olarak Arap mutfağının; bol baharatlı, baklagillerin ve etin yoğun olarak kullanıldığı ve yağlı bir beslenme alışkanlığına sahip olduğu bilinmektedir. Bu özellikleri ile hem klasik Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin mutfağını yansıtmakta hem de Süryani mutfağı ile de benzerlik göstermektedir. Ancak bölgede yaşayan tüm toplulukların birbirleri ile olan yoğun etkileşimden dolayı mutfak kültürleri ve yemekleri çok fazla benzemekte hatta bazı yemeklerin kökenine ilişkin net söylemlerde bulunamamaktadırlar. Farkların ortaya çıktığı noktalar dinsel temelli olarak oluşmaktadır, bunun dışında kalan kültürel yapıya dahil olan yemeklerde kesin sınırlar çekilmemesi gerektiği birçok kaynakta ifade edilmektedir.

2.2. Süryanilerin Tarihi ve Sosyo-Kültürel Yaşam Pratikleri

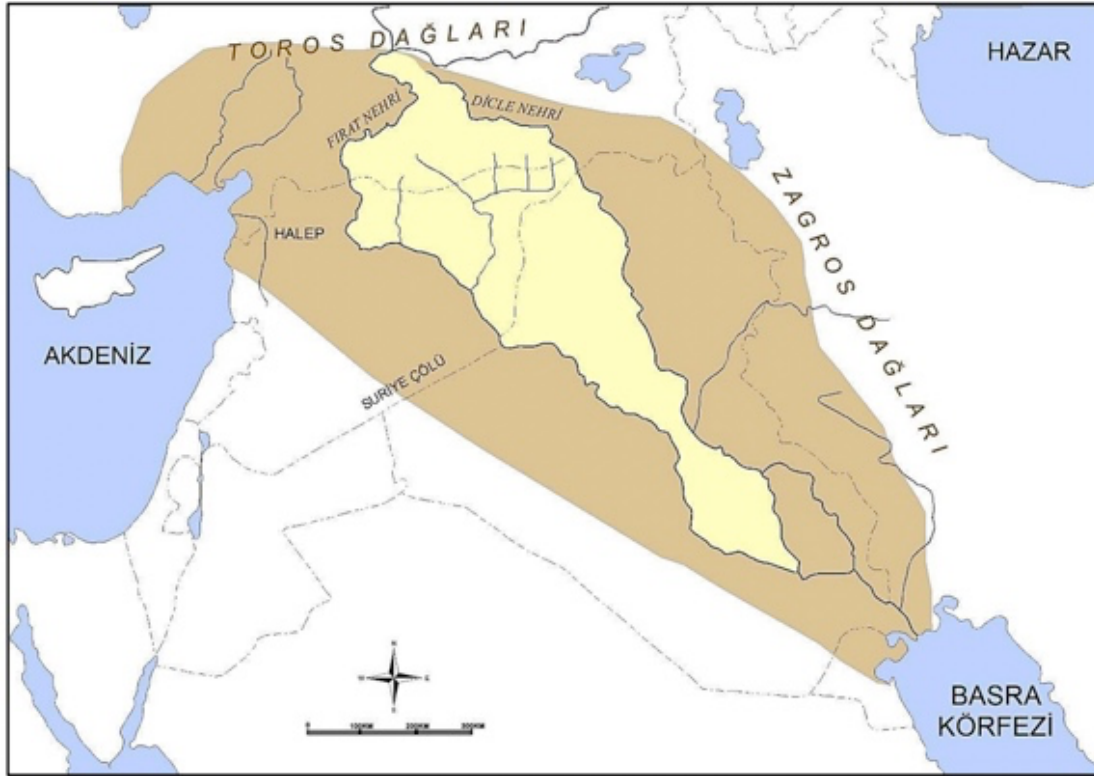
Genel olarak dünyada milliyetçilik fikrinin ortaya çıkmasıyla beraber “kimlik” kavramının da önem kazanması kaçınılmaz olmuştur. Ortak bir tarih, dil, din, etnik köken, gibi unsurlar, ulus devlet olabilmenin ön koşulları olarak sıralanmaktadır. Bu doğrultuda Serter' in görüşü şu şekildedir: “Süryanilerin adı ve kökeni üzerine yapılan tartışmaların temelinde, gerçeğe ulaşma arzusunun yanında Süryani toplumuna ortak bir geçmiş yaratarak kimlik inşa etme endişesinin olduğu da açıktır” (Tutar Serter, 2016, s. 5). Yani Süryani kimliği oluşturmada tarihsel bir perspektif üzerinden hareket etmek doğru olacaktır.

Süryaniler; etnik grup olarak Süryani (Asuri/ Arami), dini inançları bakımından ise Hıristiyan' dır. Hıristiyanlığı kabul eden ilk toplum olmanın yanı sıra, ana dilleri olan Süryanicenin de İsa Mesih' in konuştuğu dil olduğu iddia edilmektedir.

Bu bölümde Süryanilerin tarihi ve kültürü, kökeni ve etnik yapısı, Türkiye'de yaşadıkları coğrafya, dili, gündelik ve dinsel yaşam rutinleri gibi sosyo-kültürel yaşam pratikleriyle ilgili bilgilere yer verilmeye çalışılacaktır. Ancak çalışmanın bir gastronomi tezi olmasından ötürü bu alanda gerektiği kadar bilgi aktarılması amaçlanmıştır.

2.2.1. Süryanilerin kökeni, etnik yapısı ve sosyal yaşamı

Süryaniler, yaklaşık 6000 yıllık bir geçmişe sahip, Mezopotamya’da kök salmış ve dünya uygarlık mirasına büyük katkılar sağlamış, Mezopotamya’nın en kadim halklarından biridir. Süryanice “Beyt Nahrin: Nehirler ülkesi” şeklinde ifade edilen Mezopotamya bölgesinin sınırları; doğuda Zagros Dağları, batıda Suriye Çölü, kuzeyde Toros Dağları ile Doğu Anadolu Bölgesi ve güneyde Basra Körfezi’ni kapsamaktadır.



Resim 1. Mezopotamya ve çevresi (Dolmuş, 2019, s. 7).

Mezopotamya, antik yazarlar tarafından “mesos (orta)” ve “patamos (ırmak)” kelimelerini birleştirerek türettikleri, Fırat ve Dicle nehirlerinin arasında kalan ve günümüzdeki Irak topraklarının bir kısmını ifade etmek için ortaya attıkları bir sözcüktür (Köroğlu, 2018, s. 12).

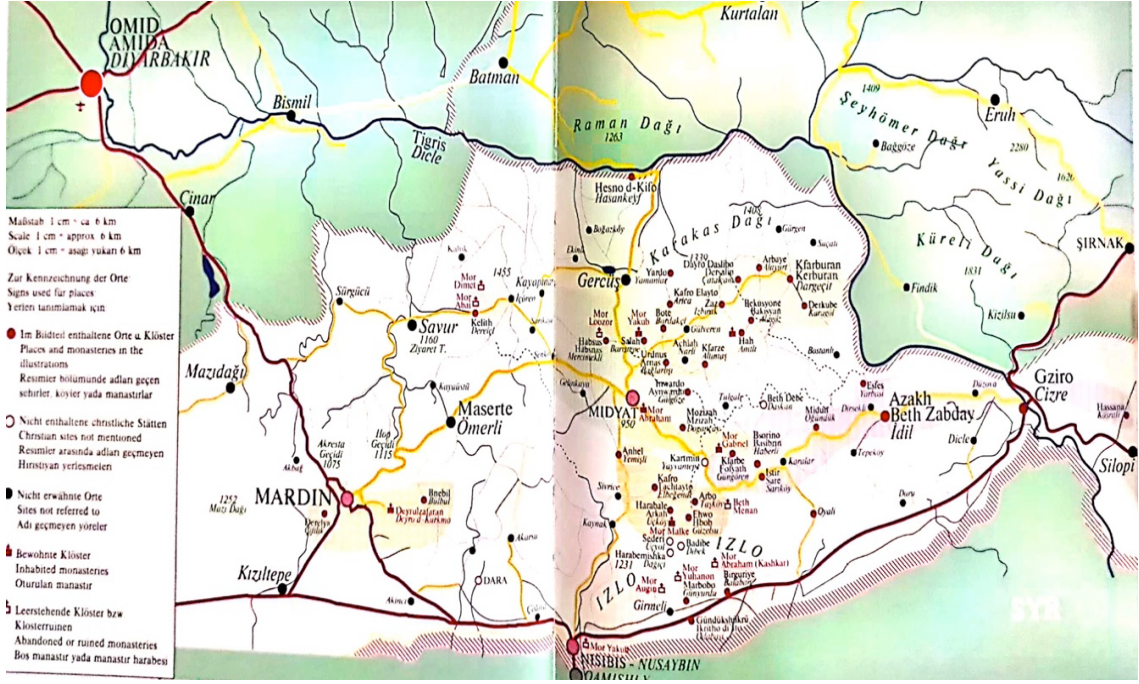
Mezopotamya konumu itibariyle birçok medeniyete ev sahipliği yapmış kadim bir coğrafyadır. Özellikle göç yolları üzerinde bulunması, iklim şartlarının iyi ve verimli toprak arazilere sahip olması kendi tarihi içinde çok sayıda saldırıya uğramasının nedenleri arasındadır. Yani konumu itibariyle Mezopotamya, ilk çağlardan beri ilklerin yeşerdiği egzotik bir coğrafya olarak kabul edilmektedir. Çivi yazısını bulan Sümerler, tarihteki ilk büyük imparatorluğu kuran Akadlar, Anadolu’ya ilk çivi yazısını getirmiş olan Asurlar, ilk

anayasayı oluşturmuş olan Babillerin burada yaşaması bir tesadüf değildir. Ancak bu bölge için esas dikkat çekici olan Aramilerin ortaya çıkışıdır.

Aramiler; Suriye, Filistin, Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Doğu Akdeniz gibi farklı bölgelerde yaşamış olan göçebe bir topluluk olarak ortaya çıkmış, ancak bazılarında küçük krallıklar kurmuş bir halktır. Aramilerin Sami kökenli bir toplum olduğu bilinmektedir. Ayrıca Süryanilerin Arami soyundan geldiklerini kabul eden bilim insanları ve yazarların sayısı da yadsınamayacak kadar çoktur (Günel, 1970).

İlk olarak Asur tabletlerinde geçtiğini gördüğümüz “Arami- Ahlamu” isminin bunlardan başka, Eski Ahit’te, Hitit çiviyazılarında ve antik Ortadoğu metinlerinde de söz edildiği belirtilmektedir (Tahincioğlu, 2011, s. 65). Bahsedilen tüm bu kaynaklarda, Aramilerin İ.Ö. 11. yüzyıl ile 8. yüzyıl arasında, Suriye’nin Aram bölgesinde, göçebe ve dağınık bir topluluk olarak yaşadıkları belirtilmektedir. Yine aynı dönemlerde hüküm süren Fenikelilerin, Filistin ve Suriye’nin kıyı bölgeleri ile limanlarını ele geçirmesi üzerine, Aramiler bu bölgeden göç etmek zorunda kalmıştır. Büyük bir kısmının tarım ve hayvancılıkla uğraştığı, belli bir kesimin de paralı asker olarak yaşamlarını idame ettirdikleri yine literatürdeki çoğu kaynakta ifade edilmektedir. Zaman içinde yerleşik hayata geçen Aramiler (Asur çiviyazılarında Ahlamular ismi de kullanılmakta), Mezopotamya’da da çok sayıda toprak parçasını ele geçirerek bölgede hâkimiyet kurmuşlardır.

Tarihte ortaya çıkan çok sayıda uygarlığa kucak açmış olan Mezopotamya, Süryaniler için de oldukça önemli bir yere sahiptir. Nedeni ise; Mezopotamya sınırları içinde yer alan, “Turabdin” adlı bölgenin, Süryanilerin esas “anavatanı” olmasından kaynaklanmaktadır. Yapılan görüşmelerde katılımcıların tamamına yakını Turabdin bölgesinin özellikle altını çizmiş olmalarına rağmen, literatürde bu konuyla ilgili yeterli kaynağa ulaşılamamıştır.



Resim 2. Turabdin Haritası (Hollerweger, 1999, s. 56- 57).

Turabdin, Romalılar tarafından “Hizmetkârlar Dağı” adı verilen ve 4. Yüzyıl itibariyle manastırlarda yaşayan keşişlere adanarak “Tanrı Hizmetkârları Dağı” na dönüştürülmüş; Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde, Dicle nehri ve Suriye sınırı arasında bulunan, coğrafik açıdan engebeli tepeleri ve vadileri olan, yüksek bir kalker platosudur (Hollerweger, 1999, s. 17).

Turabdin ile ilgili ilk yazılı belgelerin 13. yüzyıla kadar gittiği, o dönemdeki Asur ve Babil krallarının konumu itibariyle özellikle dikkatlerini çeken bir bölge olduğu (bu bölgede yapılan Izlo diye bir şaraptan bahsediliyor ve oldukça beğeniliyor) ve Süryanilere ait olan ilk manastırın bu bölgede kurulduğu birçok kaynakta bahsedilmektedir (Hollerweger, 1999, s. 24). Hollerweger (1999, s. 24) yine aynı kitabında, “Turabdin, Süryani Ortodoks kilisesinin nüvesinin atıldığı yer ve 16. Yüzyıldan itibaren adlarına kurulan kiliselerle manastırların şu veya bu yıllarda parlak dönemlerine eriştiği, birçok yerel azizin de vatandır” şeklinde verdiği bilgi mevcut literatür açısından oldukça önemlidir. Kültürel çeşitlilik bakımında oldukça zengin olan Turabdin ve dolayısıyla Süryaniler, Türkiye’nin ortak kültür değerlerindedir.

Anadolu toprakları ve Mezopotamya, birçok farklı medeniyetin ilk ortaya çıktığı ve onları sahiplenmiş bir coğrafya olarak bilinmektedir. Tüm renkleri ve farklılığı kabul ederek, onları birer zenginlik olduğunu tarih boyunca gözler önüne sermiştir. İşte bu renklerden biri de Süryaniler, yani Turabdin’in çocuklarıdır!

Süryanilerle alakalı en çok ilgi duyulan konulardan birisinin, kökeni ve etnik yapısına dair olduğu bilinmektedir. Bundan başka, “Süryani ne demektir? Neden bu ismi almışlardır? Kadim kelimesi Süryaniler için ne anlama gelir? Dinleri ve dilleri farklı mıdır? Sosyal ve gündelik yaşam pratikleri nelerdir? Süryani yemekleri hangileridir? Süryani mutfak kültürünün en belirgin özellikleri nelerdir?” gibi sorular da diğer merak edilen sorular arasındadır.

Süryani kelimesinin kökeni ile ilgili çok farklı varsayımlar bulunmakta ve bu görüşler genellikle üç gruba ayrılmaktadır.

i. Coğrafik yaklaşım:

Süryani isminin, Lübnan’ın güneyinde yer alan “Sur” şehrinden geldiği öne sürülmektedir. Havarilerin tümünün bu şehirde yaşamış olmalarından dolayı, burada oturanlara “Suriin” denildiği iddiası en yaygın olan ifadedir. Diğerleri, Yunanlıların Sur şehri ile ticari ilişkileri olduğu ve burada yaşayanlara “Süryani” dedikleri anlatılmaktadır (Bilge, 1991, s. 22). Yine Suriye ismi ile Süryani ismi arasında bağlantılı ilişkiler kuranlar bulunmaktadır. Süryani kelimesini Suriyeli olarak açıklamakta ve Suriye bölgesinde yaşayan halkı tanımladığı ileri sürülmektedir. Bu bölgede yaşamlarını sürdüren yerel halkın Keldaniler ile Babillilerin alt kollarından olan Ermeniler, Asurlular ve Nebatlıların Hıristiyanlığı kabul etmiş olmalarından dolayı, kabul edenlere yönelik Süryani nitelermeleri yapılmış ve putperest olan soydaşlarından olmadıklarını belirtmek için Süryani sözcüğü Hıristiyan anlamından kullanılmıştır (Şimşek, 2006, s. 19). Yani putperestliği sürdüren soydaşlarından ayrılmak için kendilerini Süryani olarak adlandırdılar ve konuştukları dil olan Aramiceye Süryanice demeye başladılar (Ürek, 2013).

ii. Filolojik yaklaşım:

Yakup Bilge’ye göre, “Asurlular ülkesine, Yunanlılar tarafından “Asur” kelimesinin sonuna “Y” harfi eklenerek “Asury” deniliyordu. Zamanla Asury kelimesinin “A” harfi düşerek, kelimenin “Surya” halini aldığı iddia edilmektedir” (Bilge, 2001, s. 23; akt. Şimşek, 2006, s. 20).

iii. Tarihi olayları ve kişileri esas alan yaklaşım:

Birçok araştırmada, Süryani kelimesinin, Pers kralı Sirius’ un (Keyhüsrev) adından kaynaklandığı iddia edilmektedir. Sirius’ un (Keyhüsrev) Babil’i işgalinden sonra, esir tutulan Yahudileri serbest bırakması ve anavatanları olan Kudüs’e dönmelerini sağlaması,

ulusal kimliklerini yeniden üretmelerine (Peters, 2005, s. 38) olanak sağlamasından dolayı, Sirus ismi Yahudiler tarafından oldukça önemlidir. Bu olaydan sonra Yahudiler tarafından adeta bir kurtarıcı olarak görülmüştür. İlk Hıristiyanların yaşadıkları bu olayı, İsa'dan yeni gelen bir mesajla bağdaştırmalarının ardından, aynı ırktan olup putperest olan diğerleriyle aralarındaki farklılığı tanımlayabilmek için kendilerini “Surin” olarak ifade etmişlerdir.

III. Antakya Patriği Mor İğnacios' a göre, “Süryani adı yalnız bir ülkenin adı olarak değil aynı zamanda her nerede olursa olsun ister Lübnan'da veya Suriye'de, Irak'ta veya Türkiye'de, Ürdün'de veya Mısır'da, Hindistan'da, Kuzey ve Güney Amerika' da olsun Süryani adı kilisemizin dini simgesi olmuştur. Süryanice kelimesi genellikle Süryani'nin ve Süryanilerin dili olarak kabul edilmektedir” şeklinde ifade etmeye çalıştığı görüşü Süryani toplumu içerisinde de oldukça dikkat çekicidir (İris, 2003, s. 10).

Bu üç yaklaşımla ilgili tartışmalar hala devam ederken, Süryanilerin günümüzde bir millet olarak var olduğu en yaygın görüş olarak karşımıza çıkmaktadır. Hıristiyan- Süryani kavramı, Süryanilerin etno- dinsel kimliğini tanımlamaktadır. “Süryani Kadim” tabiri ise ilk kez 1845 yılında ortaya çıkmıştır. Vatikan tarafından, Doğu Hıristiyanları üzerine uygulanan dinsel çalışmaların sonucunda, Katolik mezhebini savunan grubun (Mihayel Crave' in önderliğinde) 1845'te Osmanlı tarafından resmen tanınması üzerine Ortodoks olan Süryaniler, kendilerini Katolik Süryanilerden ayırabilmek amacıyla “Kadim Süryani” ifadesini kullanmaya başlamıştır (Şimşek, 2006, 21).

Tüm bu yaklaşımlar değerlendirilecek olursa; Süryani kavramı hem dini hem de etnik bir anlamda kullanılmaktadır. Tarihsel yaklaşımlarda, etnik bir temele dayalı olduğu görülmektedir. Dinsel çerçevede analiz edilecek olursa, daha çok bir inanca verilmiş bir isim (Hıristiyanlığın ortaya çıktığı zaman ve sonrası) olarak ortaya çıkmış olduğu söylenebilir. Günümüzde ise, Süryani dendiğinde akla ve dile düşen anlam, etnik ve dinsel bir birleşim olmakla birlikte, daha çok “etnik” yönün daha ağır bastığı görüşü üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Süryanilerin ilk yerleşim yerleri, harita üzerinde de görüldüğü üzere, Mezopotamya'nın orta ve kuzey kesimlerinde yoğunlaşmıştır. Anadolu'da ise belli bir alanda yoğunlaşmamış olup daha çok Mardin, Diyarbakır, Elâziğ, Malatya, Urfa, Adıyaman ve Hakkâri şehirlerinin merkezi ile kırsal bölgelerinde yaşadıkları görülmektedir. Günümüzde ise, yaşanan yoğun göçlerin ardından bu alanlardaki Süryani nüfusu oldukça azalmıştır. Türkiye'de 1980 sonrası Süryaniler, özellikle Mardin, Midyat, Diyarbakır ile yoğun olarak İstanbul'da yaşamaktadır (Şimşek, 2006, s. 127). Yurt dışındaki Süryanilerin ise hangi ülkelerde yaşadıkları bilinmekle beraber genel nüfusları ile ilgili bilgilerin kesin

yargılara dayanmadığını da belirtmek gerekir. Gabriel Ramo' nun "Süryani Diasporasında Kiliseler ve Kuruluşlar" adlı çalışmasında, Süryanilerin yaşadıkları ülkeler ve tahmini nüfusları ile ilgili verdiği bilgiler şu şekildedir: "Almanya'da 70.000-80.000, İsveç' te 55.000-65.000, ABD ve Kanada'da 15.000-40.000, Hollanda'da 15.000, Arjantin'de 3.000, Belçika' da 15.000 ve İsviçre' de 6.000- 7.500, Avustralya'da 5.000 ve Brezilya'da 2.500-3.500, Avusturya'da 1.000- 2.500, Fransa'da 1.500-2.500, İtalya' da 1.000, İngiltere' de 500-800 ve adını anmadığımız diğer Avrupa ülkelerinde de 800 civarında olduğunu düşünmektedir" (Ramo, 2005; akt. Sarı, 2011, s. 289).

Süryanilerin kökenlerine dair ortaya atılan çok sayıda görüş bulunmaktadır fakat bunlardan herhangi birisinden çıkarılabilecek kesin bir yargı ifadesi bulunmamaktadır. Sadece yapılan çalışmaların kaçınılmaz olarak birbirleriyle benzerlikler barındırdığı görülmektedir. Bunun ana sebepleri arasında; Süryanilerin yurt içi veya yurt dışında yeteri kadar bilinmiyor oluşu, gerek Süryani dilinin gerek ise Batı dillerinin bilinmemesinden ötürü orijinal kaynaklara ulaşamaması, yapılan araştırmaların daha çok Hıristiyanlık dininin kökenini anlama ve anlamlandırmaya yönelik, yani din eksenli olması addedilebilir. Özellikle 19. yüzyıl itibarıyla yükselen milliyetçilik akımı, bu zamana kadar kendisini sadece Süryani olarak tanımlamış olan bu toplumun, kökenlerini aramaya yönelten bir kıvılcım olarak kabul edilmektedir. Süryani toplumu içindeki belli bir kısım, Asuri olduklarını savunurken, diğer bir kesim ise, Arami kavminin devamı olduklarına güçlü bir şekilde inanmaktadır. Süryani Ortodoks kilisesi bunu savunanlar arasındadır. Başka bir kesim ise, ilk olarak Mezopotamya'da oluşan Süryani kilisesinin ortaya çıktığı zamanlarda, yine burada yaşayan halkların tümünün bir araya geldiği bir topluluk olduğu öne sürülmektedir. Bazıları da kendilerini Süryani Ortodoks olarak tanımlamakta ki bu kişiler, özellikle dinsel söylem aracılığıyla dini kimliklerine vurgu yapmaya çalışmaktadır.

Öztemiz (2007, s. 63) Süryaniler ile ilgili yaptığı araştırmasında konuyu şu şekilde yorumlamıştır: "Arami/ Asuri tartışması, Türkiye'den fazla diasporada gündemdedir. Süryanilerin asıl ülkelerinde (Türkiye, Suriye ve Irak) etniklik ve din yüzyıllardır sanki çözülemez bir birlik iken, üstelik bu ülkelerde etnikliğe vurgu yapmak, ulusçu veya bölücü bir eğilim olarak algılanırken, Batılı ülkelerde, bireyin dini yerine, hangi etnik yapıdan olduğu üzerinde daha çok durulmaktadır".

Süryanilerin kökenleri ile ilgili tartışmalar hala devam etmektedir. Tarihsel süreç içerisinde bu Hıristiyan topluluk, kendilerini bağlı buldukları kilise ve Arami kökeniyle tanımlayarak bir kimlik oluşturmaya çalışmaktadır. Süryaniler Hıristiyan olmalarına rağmen, inanç sistemlerindeki bazı farklılıklardan dolayı kendi içlerinde ayrılmaktadır.

Genel olarak Doğu ve Batı Hıristiyan geleneğine inanan Süryaniler, monofizitizm, yani Hıristiyanlık inancına göre, İsa Mesih' in hem beşerî hem de ilahi olmak üzere iki farklı doğasının olduğu ve ilahi olan doğasının beşerî olandan üstün olduğunu düşünen inanç sistemi, inancına sahip olanlara Süryani, 428 yılında İstanbul Patriği olan Nestorius' un fikirlerine inananlara Nesturi (Nasturi) veya Asuri, öncesinde Nasturi olup sonrasında Katolikliği kabul ederek Roma Katolik Kilisesi' ne bağlananlara ise Keldani denilmektedir. Süryani Hıristiyanlığı, kiliselerin birbirinden ayrılmasından çok önce Turabdin' de ortaya çıkmış ve tinsel anlamda Süryani olma olgusuna hayat vermiştir. Bundan ötürüdür ki Turabdin, Süryani Ortodoks Kilisesi için ayrıcalıklı bir konuma sahiptir. Bundan başka, önemli Doğu Süryani yazarlarının eserlerinin bu bölgede çoğaltılıp kuşaktan kuşağa aktarıldığı da bilinmektedir. Tinsel yaşam, kiliseler arası çatışmaların ya da dogmatik düşünme biçimlerinin ötesinde bir olgudur.

De Courtois (2014, s. 26), Süryani kültürünün birçok yazılı veya görsel eserde görünür kılındığını şu ifadelerle anlatmaktadır:

“Kitabı Mukaddes’ te ve Kitabı Mukaddes tefsirlerinde, ayin metinlerinde, şiirsel ilahilerde, teoloji kitaplarında, ruhani ve mistik yapıtlarda, kilise hukuku derlemelerinde, apokrif ve hagiografik anlatılarda ve maddi olarak da resimde ve dini mimaride ifadesini bulur. Üstelik, entelektüel olarak başka kültürlerle açık olması sayesinde çok erken dönemlerde Yunan bilim ve felsefesinin klasik yapıtları Süryaniceye çevrilir. Süryanicenin canlılığı önemli tarihi ve bilimsel eserler ile dilbilgisini konu edinen eserlerde kendisini gösterir; öyle ki bu dilin alimleri özellikle Abbasiler döneminde Arap bilim ve düşüncesine katkıda bulunacaklardır.”

Sami halkına mensup, Mezopotamya'nın en kadim halklarından biri olan Süryaniler, dünyanın en eski dillerinden kabul edilen “Aramiceyi”, yani “Süryaniceyi” kullanmaktadırlar ancak günümüzde sadece kiliselerde ve önemli yazışmalarda tercih edilmektedir. Süryani toplumu içerisinde, dillerini bilen ve kullanabilen kişi sayısı giderek azalmaktadır. Günümüzde Süryanilerin konuştuğu dil Turoyo, yani Aramicenin doğu lehçesidir. Ancak buldukları coğrafya dikkate alındığında, beraber, iç içe yaşadıkları farklı halkların dillerini de bildikleri ve konuşabildikleri bilinmektedir. Bahsedilen toplumlar; Kürtler, Türkler, Araplar ve Yezidiler olarak sayılabilir. Bu bir arada yaşama olgusunun zaman içinde bazı kültürel benzeşimleri de beraberinde getirmesi kaçınılmaz olmuştur. İnanç söylemleri olmasa da uyguladıkları bir takım dinsel ritüelleri, gelenek ve görenekleri, müzikleri veya “yemekleri” söz konusu olduğunda sentez bir yapı oluşturduğu

söylenbilir. Örneğin; Malatya, Adıyaman çevresindeki ilçe ve köylerde yaşayanlar ile Diyarbakır, Urfa ve Gaziantep'te yaşayanlar: Kürtçe ve Zazaca; Mardin ve Midyat'ta yaşayanlar: Süryanice, Türkçe, Arapça ve Kürtçe; İstanbul'da yaşayanlar: Süryanice, Arapça, Kürtçe ve Zazaca (Dımılı) şivesiyle konuşmaktadırlar.

Süryaniler ilk ortaya çıktıkları dönem itibariyle entelektüel anlamda oldukça zengin bir kültürel yapıya sahip olmuştur. M.S. 3. yüzyılda kurdukları okul (Nisibis/ Nusaybin Akademisi), dünyanın ilk eğitim üniversitesi olma özelliği taşımaktadır. Bu okulda din eğitiminin dışında; felsefe, edebiyat, mantık, tıp, astronomi, geometri ve hukuk gibi farklı alanlarda da dersler verilmektedir.



Resim 3. Nisibis/ Nusaybin Okulu (URL 2, Erişim Tarihi: 29.11.2021).

Bunun yanında, “Hıristiyanlığa bilimsellik kazandıran ilk dinsel eğitim kurumlarını da onlar başlatmışlardır.” (Bulaç, 2004; Doru, 2007; akt. Yılmaz, 2009, s. 56). Ancak ruhani ve mistik metinlerde, “Gerçekten henüz 4. yüzyıl başlarında Eusebius tarafından başlatılmış olan teolojik-tarih yazımı geleneği, hem usul ve hem de içerik yönünden, sonraki dönemlerde başta Süryaniler olmak üzere Doğu Hıristiyanlığına mensup birçok unsur tarafından sürdürülmüştür.” (Witakowski, 1999- 2000; akt. Duygu, 2014, s. 36). Bunun dışında tıp, felsefe ve uzay bilimleri ile ilgili yapılan çalışmalara ait eserlerin, Urfa ve Malatya'daki kütüphanelerde toplanması yazın alanına ne kadar önem verdiklerini açıklar niteliktedir. Ayrıca 4. yy.'da Yunan eserleri bu okulda, Nisibin (Nusaybin) Akademisi'nde, önce Süryaniceye daha sonra da Arapçaya çevrilip dünyaya yayılmış olduğu da önemle

belirtilmektedir (Akyüz, 1998, s. 25). Süryanilerin 1928 yılına kadar kendilerine ait okulları bulunmasına rağmen, çeşitli nedenlerden ötürü artık bu tarih itibariyle kapatılmıştır. Günümüzde Türkiye’de Mardin Artuklu Üniversitesi’nde bulunan Süryani Dili ve Edebiyatı kürsüsünün dışında (lisans düzeyinde) okullarının olmadığı ve bunun dışında hastanelerinin de bulunmadığı bilinmektedir. Buna karşılık bugün Irak, Lübnan, Suriye, Hindistan ve Avrupa’da çok sayıda üniversitede “Süryani Dili ve Edebiyatı” bölümüne ait kürsüler bulunduğu ve faaliyetlerini sürdürdüğü çok sayıda kaynakta ele alınmaktadır. Süryanilerin dillerini öğrenebilecekleri herhangi bir okulları bulunmadığından dolayı, çoğu ana dillerini konuşmamakta ve özellikle yurt dışına göç eden Süryanilerin, yaşadıkları bölgelere ait dilleri kullanmak zorunda olmaları, beraberinde kendi dillerini unutmalarına yol açmaktadır. Dilin kaybolmaması ancak pratik olarak konuşmakla sağlanabilir ancak göç olgusu Süryani dilinin varlığını tehlikeye sokmaktadır. Bu durumun izdüşümlerinin, Süryani kültürü açısından olumsuz bir etki yarattığı görülmektedir. Çünkü bir toplum, kültürünü ancak dil vasıtasıyla doğru bir şekilde öğrenebilmekte ve gelecek kuşaklara aktarabilmektedir. Günümüzde Süryaniler bu durumun önüne geçebilmek için, Süryaniceyi ilk önce aile içinde öğrenip deneyimlemekte, sonrasında ise manastırlarda konuşmanın haricinde yazı dilini öğrenmek için eğitim almaktadırlar.

Uzun yıllar Süryanicenin yakın doğu ülkelerinde resmi dil olarak kullanıldığı bilinmektedir. Ancak sonrasında Arapçanın ortaya çıkıp geniş alanlara yayılmasıyla beraber Süryani dilinin kullanımının giderek azalmasına yol açmıştır. Şehirlerde kullanılmamaya başlayan Süryanicenin kullanım alanı köylerle sınırlanmıştır. Süryanice bugün kiliselerde ve resmi yazışmalarda tercih edilmektedir. Herhangi bir dili eğer artık kimse konuşmuyorsa o dil ölü olarak kabul edilir fakat tabi ki varlığını sürdürmeye devam etmekte ancak “canlı bir dil” olarak söz edilemeyecektir (Crystal, 2005, s. 24). Herhangi bir dilin yok olması, insanlık tarihi için tarifi imkânsız bir durumdur. Aramicenin bir lehçesi olan Süryanice, Ortadoğu’nun kültürel dilleri (Aramice, Arapça ve İbranice) içinde yer almakta ve yok olmaması için gerekenin yapılmaması sonucu ortaya çıkacak durumun kaygı verici olacağı düşünülmektedir.

2.2.2. Süryanilerde sosyo-kültürel yaşam pratikleri

Dünyanın neresinde yaşanılırsa yaşansın, toplumsal örgütlenme biçimi, özellikle küçük topluluklar söz konusu olduğunda daha çok akrabalık bağları üzerinden kurulmaktadır. Bahsedilen bu akrabalık ilişkisi, sadece kan bağı üzerinden değil, evlilik, kirvelik veya vaftiz anne/ baba gibi bir takım kültürel kurgular aracılığıyla da

gerçekleştirilmektedir. Buna karşılık bu ilişkiler ağı, kurgusal veya genetik bir temele dayansa da grupların biçimlenmesinde, grup içi bağların oluşması ve devamlılığın sağlanmasında, farklı gruplarla ilişkiler kurma ve bu doğrultuda sınırların korunmasında akrabalık bağları en önemli unsur olmaktadır (Andreatta ve Ferraro, 2010, s. 206-226).

Süryaniler için ise, diğerleriyle aralarındaki sınırların en açık şekilde belirginleştiği alanın din olduğu gözlemlenmekte ve sosyal hayatlarının düzenlenmesinde de en önemli araç konumunda olduğu görülmektedir. Öyle ki diğerleriyle olan iletişimlerini çevreleyen sınırlar din aracılığıyla belirlenmektedir. Süryanilerde din, kilise ve din adamı hem soyut hem de somut bir nesne olarak sosyal yaşamın her yerinde hissedilen son derece önemli bir kültürel öğedir (Özmen, 2006; akt. Sarı, 2011, s. 347).

Süryaniler farklı etnik gruplarla iç içe yaşayan bir toplum olmuştur. Bunun bir sonucu olarak da gelenek ve göreneklerinde, diğerleriyle birçok ortaklıklar bulunduğu görülmektedir. Sarı'nın (2011, s. 347- 348) "Sadece düğün törenleri değil, kılık- kıyafetten, kullandıkları lisana kadar bölgenin genel özelliğini yansıtmaktadır. Keza içlerinde bulunduğum iki yıl içinde sokakta Süryani'yi Kürt'ten, Kürt'ü Süryani'den ayırmanın mümkün olmadığını, geleneklerin benzer hale geldiğini, düğünlerinde, bayramlarında karşılıklı ilişki içinde olduklarını, en önemli farklılığın ise sadece kilise veya camiye yöneldiklerinde ortaya çıktığını gördüm." açıklaması bu durumu destekleyici bir ifade olarak karşımıza çıkmaktadır. Yani yaşadıkları bölge itibarıyla ortak bir yaşam alanına vurgu yapan çoğul kültürel bir düzlemde söz edilebilir. Mesela bir Süryani, Türk, Kürt veya Arap grubun, kendi ana dilleri haricinde birbirlerinin dillerinden de en az birini bildikleri bilinmekte ve bu da beraberinde, aralarında sağlıklı ve kesintisiz bir iletişimin kurulmasının yollarından biri olarak karşımıza çıkmaktadır (Karakaş ve Sami, 2016, s. 694). Kurulan bu doğru iletişim, toplumsal anlamda bireylere daha rahat ve huzurlu bir yaşam alanı sunmaktadır.

Süryanilerde "aile" kavramı da gündelik yaşam içerisinde önemli bir konuma sahiptir. Bununla ilgili bakış açısı kutsal metinlerde de fazlasıyla yer bulmaktadır. Özellikle kadının aile içindeki konumu işte bu kutsal metinler üzerinden temellendirilerek açıklanmaya çalışılmaktadır (Keske, 2010, s. 96). Süryani aile tarzında kadına atfedilen rol, birçok farklı toplumda da görülmekte olan, sadece eş ve annelik çerçevesinde değerlendirilmektedir. Erkeğin statüsü ise, yine kutsal metinlerde belirtildiği üzere, birinci derecede yer alırken; kadınlarda bunun tam tersi bir yönde olduğu görülmektedir. Alışılan bu düzen Hıristiyanlık inancıyla desteklenmektedir. Hıristiyanlıkta en çok dikkat çeken kavramlardan biri olan "ilk (büyük) günah" ile temellendirilmiş bu görüşe göre; kadın (Havva), bu günahı eyleme

geçiren özne konumunda olup insanoğlunun dünyaya gönderilmesine neden olan olayın gerçekleşmesinin tetikleyicisidir ve şeytana aldanan, Adem'in de aldanışına neden olan ve insanlığın tümünü kirletendir (Özmen, 2006, s. 207). Kutsal metinlerde geçen (Matta, 1958), “Tanrı'nın sahip olduklarına yaraşır şekilde kocalarınıza bağımlı olun” veya “İsa Mesih nasıl bedenini kurtarıcıysa, erkek de kadının başıdır” şeklindeki ifadeler şu şekilde yorumlanabilir: Birincisi, kadının aile içindeki itaat etme durumu eril bir sisteme dayandırılmış ve hiyerarşik bir yapıya dönüştürülmüştür; ikincisi ise, kadının varoluş biçimi erkekle anlamlı hale gelmekte ve bu muhtaçlık durumunun her koşulda devam etmesi gerekeceğine vurgu yapıldığı düşünülmektedir. Günümüzde, şehirlerde yaşayanlarda çok sık görülmesi de kırsal bölgelerde yaşayan Süryanilerde bu bakış açısının devam ettiği ve sosyal yaşam içinde de sıklıkla karşılaşıldığı görülmektedir (Güçlü, 2020). Yine özellikle kırsal bölgelerde yaşayan Süryaniler arasında, aile içinde kadının doğurganlığı üzerinden var olma çabası ve erkek çocuğa sahip olma isteği yaygın bir şekilde devam etmektedir.

Süryaniler yaşadıkları bölgelerde “aile birliklerinden” oluşan bir yapıya dahildir. Bu aile birlikleri çoğunlukla kentin ya da köyün belirli bir kısmında beraber yaşayan ve aynı soydan gelen ailelerin bir araya gelmesiyle oluşur. Bu bir toplumsal statü meselesidir ve benzer statüyü paylaşan bireylerin sonrasında ortak kimlik olgusunu paylaşan bir toplum oluşturmasını olanaklı hale getirir (Giddens ve Sutton, 2018, s. 220). Söz konusu evlilik olduğunda, aynı aile birliğine dahil olanların birbirleriyle evlenemediği, gelin ya da damadın diğer aile birliklerinden birinin içinde yer alması gerekmektedir. Buradaki amaç; aile birlikleri arasında sağlıklı iletişimi sağlayarak aradaki dostluğu pekiştirmektir (Bayburt, 2009, s. 280). Kentlerde yaşayan Süryani toplumunda, bu aile birlikleri içinde ekonomik anlamda en güçlü kişi söz sahibidir. Kırsal kesimde ise iktidar yani hiyerarşik güç, köyün din görevlisi ve aile birliklerinin başındakilerle bölüşülür. Bu tip ataerkil zihniyete dair kuramsal ilk anlatımlara, kapitalist sistem içinde kadınların erkeklere itaat etmesini mevzu edinen, Engels'in çalışmalarında rastlanır. Engels (2012, s. 74- 75) “Daha önce gösterilmiş olduğu gibi, tek-eşli-aile, barbarlığın orta ve yukarı aşamaları arasındaki sınırı oluşturan çağda, iki-başlı-aileden doğar; kesin yengisi, başlangıç durumundaki uygarlığın belirtilerinden biridir. Babaları kesinlikle bilinen çocuklar yetiştirmek amacıyla, bu aile, erkek egemenliği üzerine kurulmuştur; babalığın kesinlikle bilinmesi gerekiyordu, çünkü bu çocuklar, dolaysız mirasçılar olarak, bir gün babalarının servetine sahip olacaklardır... Genel kural artık sadece erkek bu bağı çözer ve karısını boşayabilir” açıklaması geçmişte ve günümüzde kadınların toplum içindeki konumlarını anlamaya yardımcı olur. Süryani toplumunda, kutsal kabul edilen aile kurumunun oluşumu için gerekli olan ilk koşul

evliliğidir. Modern toplumlarda görülen monogami (tek eşli) evlilik, Süryaniler için de kabul gören evlilik türüdür. Çünkü monogami hem hukuksal hem de dinsel olarak desteklenmektedir. Süryaniler gibi gelenek ve göreneklerine fazlasıyla bağlı olan toplumlarda bu tür evlilik, çokça benimsenmiş bir norm olarak kabul edilir. İçine doğdukları sözlü kültür geleneği, birlik ve beraberliklerini korumuşlardır. Bu yüzden de ölüm veya zina durumları dışında boşanmaya sıcak bakılmamaktadır. Ancak özellikle Avrupa'ya göç eden kesimde boşanma oranlarının yükseldiği görülmüştür. Toplum olarak monogami (tek eşlilik) evlilik türünü benimsemiş olmalarına rağmen erkeklerin egemen olduğu bir toplum yapısı olduğu belirtilmiştir. Bu durumda, yaşanan coğrafyanın eril bir sisteme dahil olması, din ve kiliseye olan bağlılık ile aidiyetlik hissi ve beraberinde getirdikleri inanç söylemlerinin toplumsal yaşama uyarlanması gerekliliğinin etkisi olduğu söylenebilir. Evlilik kurumunda kadın ve erkek eşittir ancak erkek ailede söz sahibi olarak kabul edilir. Askerliğini yapmayan ve meslek sahibi olmayan bir gencin evlenmesine sıcak bakılmamakta, resmi nikah öncesinde dini nikahın kesinlikle yapılamayacağı da çok sayıda kaynakta belirtilmektedir. Ayrıca Süryani toplumu din dışı evliliklere de tamamen karşıdır. Yani evlenilecek kişilerin hem Süryani hem de Hıristiyan olması gerekmektedir. Ancak yakın dönemde göç ile beraber nüfusun hızla azalmasından dolayı akraba evlilikleri görülmeye başlamıştır.

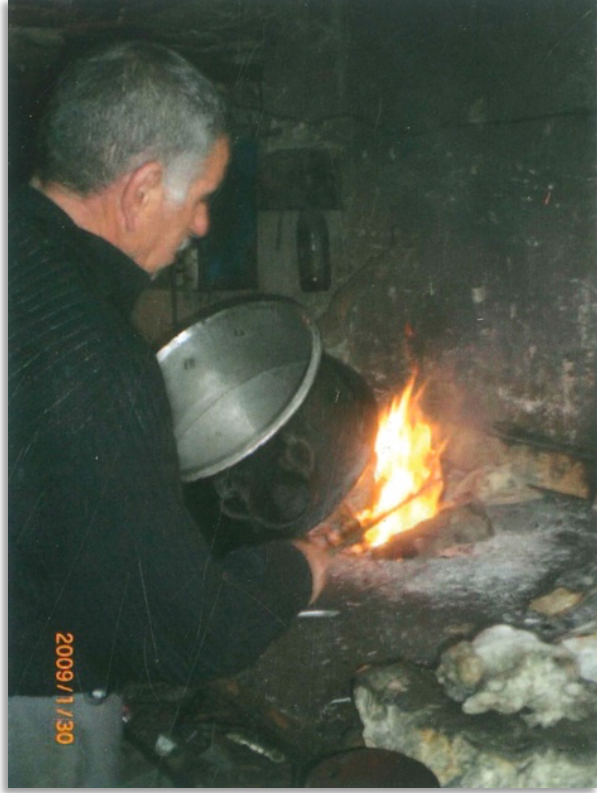
Özcoşar (2008, akt. Keske, 2010, s. 94) evlilik konusu ile ilgili şu açıklamalara yer vermiştir:

“Süryani inancına göre evliliği engelleyici dört etken bulunmaktadır: Ruhsal yakınlık, fiziksel akrabalık, kölelik ve din değiştirme. Ruhsal yakınlık; süt kardeşliği, vaftiz kirveliği, nikah sağdıçlığını kapsamaktadır. Buna göre; aynı kişiden süt emmiş kadın ve erkek evlenemezler. Yine vaftiz olan çocuğu taşıyan kişi (Kirve/Karibo) o çocuğa baba olduğundan, kirve çocukları birbirleriyle evlenemezler. Ruhsal anlamda nikah sağdıçlığı da vaftiz kirveliği ile aynı içeriği taşıdığından, aralarında bu tür ilişki bulunanların evlenmeleri yasaktır. Farklı dinden olanların evlenmesi konusunda Süryaniler, hem Müslüman hem Yahudi hem de başka mezhepleri kastetmektedirler. Müslümanlarla evlenen kadınlar büyük ihtimalle din değiştirmek zorunda kalıyorlardı. Hıristiyanlığın farklı mezhepleri arasında da evlilik hoş karşılanmayan bir durum olmasına rağmen, örneklerine rastlanmaktadır.”



Resim 4: Kilisede Papaz Tarafından Kıyılan Nikahtan Bir Bölüm (Özcan, 2016, s. 92).

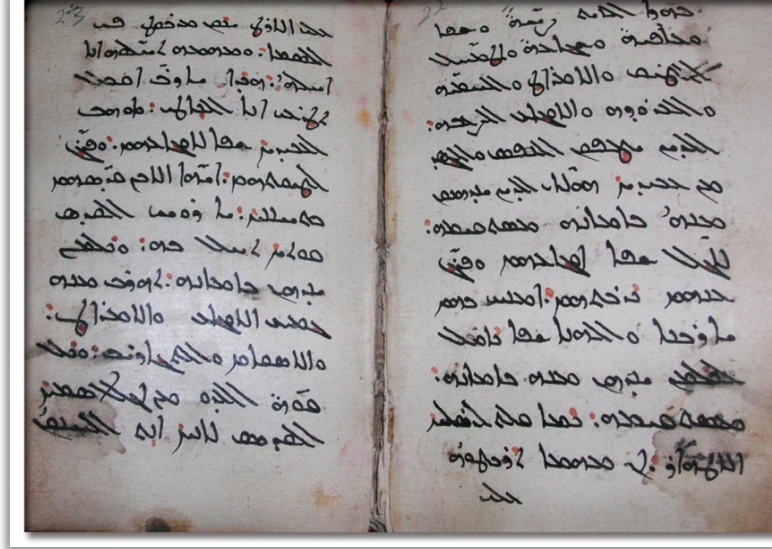
Süryanilerin geçim kaynakları da sosyal yaşam çerçevesinde ele alınan konulardan biridir. Yoğun olarak ticaretle uğraştıkları, bu alanda oldukça başarılı oldukları ve örnek gösterildikleri bilinmektedir. Ancak son yıllarda eğitim ve kültür alanlarına olan ilgileri nedeniyle de çokça dikkat çekmektedirler. Basın yayını, gazete veya dergi gibi mecralara büyük eğilim gösterdikleri ve özellikle çocuklarının eğitime oldukça önem verdikleri kaynaklarda belirtilmektedir (İris, 2003, s. 202). Yapmak istedikleri meslek ile alacakları eğitimi bir bütün olarak görmekte ve bu yönde sorumluluk almakta istekli oldukları ifade edilmektedir. Yaptıkları meslekler arasında; telkârî üretimi, kuyumculuk, mimari, taş işçiliği, nakkaşlık, hat sanatı, basma boyama sanatı, puşi dokumacılığı, marangozluk (özellikle ahşap oymacılığı), terzilik, duvar ustalığı, demircilik, saatçilik, çulhacılık ve kalaycılık sayılabilir (İris, 2003). El ustalığı gerektiren işlerde çok kabiliyetli oldukları ve birçok zanaatkarın Süryani ustaları örnek aldıkları anlatılmaktadır. Bunların haricinde Süryanilerin bilim insanı, öğretmen, bankacı, avukat gibi daha popüler meslek dalları içinde de görüldükleri bilinmektedir. Ayrıca çok sayıda Süryani sinema ve ses sanatçısı bulunduğu bilinmekle birlikte, genel olarak el sanatlarında uzman oldukları ve bu özellikleriyle tanınan Süryanilerin devam ettirdikleri bu mesleklerin, göçlerin etkisiyle giderek kaybolmaya başladığından birçok kaynakta bahsedilmektedir (Arslantaş, 2019, s. 89). Tüm bu mesleklerden başka tarım ve hayvancılıkla uğraştıkları, özellikle de bağcılıkta ve dolayısıyla da şarapçılıkta başarılı oldukları anlatılmaktadır (Özmen, 2006, s. 225). Bu mesleklerden bazılarının görselleri aşağıda yer almaktadır.



Resim 5: Süryani Kalaycı Ustası/ Adıyaman (İris, 2011, s. 219).



Resim 6: Süryani Demirci Ustası/ Adıyaman (İris, 2011, s. 218).



Resim 7: Hat sanatı/ Kutsal Metinler İçeren Bir Eser (Akbaba Bozok, 2009, s. 37).



Resim 8. Taş işçiliği/ Mor Gabriel Manastırı (Courtois, 2014, s. 106).

Süryanice “Hetmo” adı verilen basma boyama sanatı, Süryani toplumunun oldukça kıymet verdiği zanaat uygulamalarından biridir. Bunun yapımında kök boyası tercih edilmektedir. Nedeni ise, üstüne sürüldüğü yerden hiç çıkmamasıdır. Aşağıdaki fotoğrafta çok değerli Süryani basma boyama ustası Nasra Şimmeshindi görülmektedir.



Resim 9. Süryani Basma Boyama Ustası/ Nasra Şimmeshindi (URL 3, Erişim tarihi: 01.12.2021).

Yurdumuzdaki en önemli telkâri merkezi Mardin/ Midyat'tır. Süryaniler bu sanatın temsilcileri olarak görülmektedir. Aşağıdaki fotoğrafta son kalan telkâri ustası görülmektedir.



Resim 10. Son Süryani Telkari Ustası/ Suphi Hindiye (URL 4, Erişim tarihi: 29.11.2021).

2.2.3. Süryanilerde dinsel yapı ve mutfak kültürlerine etkisi

Din, insanoğlunun gündelik yaşam pratiklerini kontrol eden kuvvetlerin, onların bilinçlerindeki düşsel yansımalarıdır (Marx ve Engels, 1957, s. 131; akt. Morris, 2004, s.

79). Süryaniler, dinin birleştirici, bağlayıcı ve yönlendirici bir etkisinin olduğuna inanırlar. Bireylerin özel yaşamlarında, gündelik ve sosyal yaşam pratiklerinde, toplumsal düzende ve ritüellerde, örf ve adetlerinde yani, kültürel ifade biçimlerinin tümünde din merkezî bir konumdadır.

Herhangi bir etnik topluluğun kendini ifade etme aracı olarak dil veya din ne kadar önemliyse, Süryani kimliğini tanımlamada da din aynı ölçüde önem taşır. Dil ve din arasındaki bu bağ, birbiriyle doğru orantılı bir ilişki içindedir. Bu bağ İsa Mesih'in konuştuğu dil ile Süryanilerin konuştuğu dilin aynı olduğu iddiasından ötürüdür. Süryaniler, kendilerini önce Süryani sonra da Ortodoks, yani Süryani- Ortodoks olarak tanımlamaktadırlar. Onlar Hıristiyanlık dininin özünün Süryanilik olduğunu, yani diğer mezheplerin Süryanilikten ortaya çıktığını öne sürerler.

Din olgusu, inanç kavramının yanı sıra aynı dil gibi farklı işlevlere sahip bir sosyalleşme aracıdır ve bireyin yaşadığı toplum içinde kimliğini oluşturan temel faktörlerden biri olarak karşımıza çıkar. Din, bir gruba bağlı üyeleri bir arada tutan sosyal bir kontrol mekanizması olarak, grup içindeki çatışmaları önleyen ve çözüm üreten, dayanışma odaklı, görünen ya da görünmeyeni anlamlandırmaya destek olan ve aynı zamanda yaşanan olumsuz deneyimleri hafifletecek psikolojik işlevlere sahiptir.

Süryani toplumunda, sosyal yaşamın her alanında çok sayıda dinsel söylemlere rastlandığı görülmektedir. Ortak bir çevreyi paylaştıkları diğer topluluklardan ayrıldıkları nokta; toplumu oluşturan bireylerle ruhban sınıfının karma bir yapı oluşturmasıdır. Süryanilerde din adamlarının dinsel sorumluluklarının dışında siyasi ve idari görevleri de üstlendikleri bilinmektedir (Arslantaş, 2019, s. 86). Süryaniler, aynı inanca sahip olan diğer toplumlarla (Ermeniler gibi), aynı statüyü paylaşmaya ve sadece inanç bağlamında Hıristiyan olarak tanımlanmayı kabul etmemektedirler. Bunun nedeni; onlar için Süryanilik kimliğinin, Hıristiyanlıktan daha önde ve önemli olduğu gerçeğidir. Çünkü Süryanilik hem etnik kimlik hem de dinsel kimliğin bir karşılığı olarak onları diğer Hıristiyanlardan ayıran farklılıkları ifade edebilmesi bakımından kritiktir. Onlara dinsel anlamda özgünlük kazandırdığına inanırlar. Hatta bu inancı pekiştirmek adına “kadim” kavramını da kullanırlar. Hıristiyanlıktan daha kapsayıcı bir özellik taşıyan Süryanilik, dinsel perspektifte, bir yandan Süryanilerin diğer topluluklarla olan farklarını yinelemesi, diğer yandan ise Müslümanlardan ayrılmasını olanaklı duruma getirmesi bakımından iki yönlü bir sınır oluşturmaktadır (Özmen, 2006, s. 200- 201). Süryaniler dinin, gündelik yaşamı engelleyici sınırlar çizmediğine, aksine zenginleştirdiğine inanırlar. Buna karşılık Süryanilerin din üzerinden tanımlanma durumu, diğer grupların onlara olan davranışlarını direkt olarak

etkilemektedir. Farklı dinlere mensup olan gruplarla aralarına koydukları sınır, kendilerini var edebilmek için geliştirmiş oldukları bir yöntem olarak değerlendirilebilir. Mesela, Süryani her ailenin çocuğunu kiliseye göndermesi, kimliklerini din üzerinden koruyabildiklerinin bir göstergesi olarak yorumlanabilir.

Süryanilerde gündelik yaşam pratikleri din üzerinden anlamlandırılmakta ve oldukça önem verilmektedir. İbadet biçimleri olarak; vaftiz, oruç, namaz ve itiraf sayılabilir. Ayrıca ölüm olgusunda da dinsel uygulamalara çokça yer verildiğinden bu kısma dahil edilebilir.

- Vaftiz:

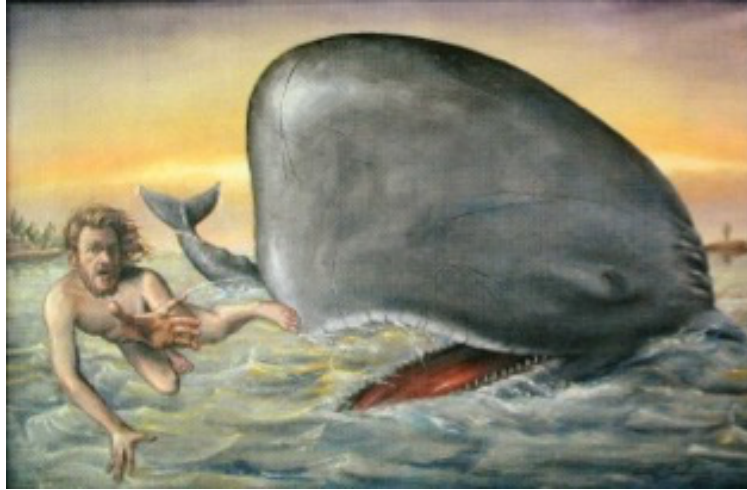
Süryaniler için çok önemli olan dinsel bir uygulamadır. Hıristiyanlık inancına göre yeni doğan bir bebek büyük günahla doğduğu için, günahlarından arınabilmesi ve dine kabulünde ilk adım olarak din görevlileri tarafından uygulanan kutsal suyla yıkanma işlemidir. Bununla kutsallık kazandıklarına; Tanrı'ya oğul, İsa Mesih'e kardeş, meleklerle ise varis olduklarına inanırlar (Özmen, 2006, s.204). Vaftiz özellikle kız çocuklarında dini bir zorunluluk taşımamakta ancak yapılması halinde ilk iki yılda yapılmasına dikkat edilmektedir. Vaftiz işleminde Kudüs'ten getirilen kutsal yağ da suya karıştırılır. Bunda bebeğin hayatı boyunca güzel kokacağı inancı hakimdir. Ayrıca anne ve babaya en yakın arkadaşlar arasından, kızlar için kadının erkekler için ise erkeğin seçildiği bir Kirve (Süryanice Karibo) görevlendirilir. Her şey tamamlandıktan sonra Süryani olan veya diğer topluluklardan birilerinin de katılabildiği yemekli ve müzikli bir eğlence yapılır.

- Namaz:

Süryanilerde toplamda yedi namaz vardır ancak bunların sadece dördü zorunludur ve sabah, öğle ve akşam namazları kilisede kılınırken, diğerleri için böyle bir zorunluluk bulunmamaktadır (Özmen, 2006, s. 202). Kadın ve erkekler ayinlerin gerçekleştiği kilisede beraber ibadet ederler (İşcan, 2019, s. 34). Ayrıca kadınlar özel dönemlerinde, kiliseye gidip perhiz yapabilirler ancak kutsal kitaba (İncil) dokunmaları yasaktır. İlahiler Süryanice okunur ancak papazlar ayin sırasında İncil'in bazı kısımlarını ve dualar ile konuşmaların belli bölümlerini Türkçe ve Arapça yapmaktadır. Ayrıca kiliseye gelerek namaz ayinine katılan herkes yiyecek bir şeyler getirmekte, bu yiyecekler kilisenin giriş kısmındaki büyük bir masaya yerleştirilmekte ve ayin sonrasında toplu olarak tüketilmektedir (Özmen, 2006).

- Oruç ve Perhiz:

Hıristiyanların tuttıkları birçok oruç ve perhiz bulunmasına rağmen, yalnızca Ortadoğu'daki Hıristiyanlara ait olduğu belirtilen “*Ninova orucu*” Süryaniler için son derece önemlidir. Süryani cemaatinin üç gün süreyle tuttıkları Ninova orucu, Asur medeniyetinin önemli noktalarından biri olan Dnive'nin (Ninova) halkının geçmiş dönemlerindeki günahlarından yani “büyük tövbe” sini esas alarak tutarlar (Özkan, 2009, s. 31). Ninova orucu, paskalya bayramının olduğu Pazar gününden önceki onuncu pazartesi başlayıp çarşambaya kadar devam eder. Eski dönemlerde bu oruç, üç gün boyunca bir şey yemeyerek tutulurdu ancak günümüzde yine üç gün tutulmasına rağmen ya sadece hayvansal gıdalar tüketmeyerek ya da sabahtan günbatımına kadar bir şey yemeyerek tutulmaktadır (Ay, 2021, s. 226). Süryaniler bu bayramda, Tanrı'nın emirlerine karşı gelen ve sonunda pişman olarak bir balinanın karnında üç gün boyunca kalan Yunus Peygamberi düşünerek oruç tutarlar (Özkan, 2009).



Resim 11. Keith Tucker'in Yunus Peygamber tablosu (Özkan, 2009, s. 31).

Bu üç günlük Ninova orucunun geçmişi, yaklaşık olarak 3 bin yıl öncesine kadar uzanır. Büyük sıkıntılar ve kıtlıklar yaşamış bir halka ve Yunus Peygamberin sözü edilen orucuna dayandırılıyor.

Süryanilerde 1 yıl boyunca tutulan 5 adet oruç (bunlardan biri bahsedilen Ninova orucudur) ve perhiz bulunmaktadır. Bunlardan ilki, “büyük oruç” tur. 40 gün süren bu oruç, her yıl dönüşümlü olarak şubat, mart ve nisan aylarında tutulmaktadır. Elem haftasının 7 günü daha eklendiğinde süresi toplam 48 güne çıkar. Bu süre boyunca hayvansal hiçbir gıda tüketilmemektedir. İkincisi, haziran ayının başında tutulan ve Havarilerin orucu olarak sayılan 3 günlük “perhiz orucu” dur. Üçüncüsü, ağustos ayının ilk onuncu gününden on

beşinci gününe kadar tutulan 5 günlük “Meryem Ana orucu” dur. Son olarak ise, aralık ayının 15’inden 25’ine kadar on gün boyunca tutulan İsa Mesih’in doğuşu itibariyle tutulan oruçtur. Bunlarda büyük oruç ile Ninova orucu hem perhiz hem de oruç olarak; diğerleriyle sadece perhiz olarak tutulmaktadır. Farkı ise; oruç tutulan günler (gün doğumundan akşam duasına kadar) hiçbir şekilde yiyecek veya içecek tüketilmezken, perhiz zamanlarında sadece bitkisel gıdaların tüketilmesidir (İris, 2003, s. 66).

Bunun haricinde her hafta çarşamba ve cuma günleri Süryanilerin tümü perhiz orucu tutarlar. Buradaki önemli nokta, perhiz orucu tutulduğu günlerde hiçbir hayvansal gıda tüketilmemesidir.

- İtiraf:

Hıristiyanlar, “itiraf” ve “tövbe” ettikleri sürece, günahlarından duydukları suçluluk duygusundan uzaklaştıklarını düşünürler ve Tanrı huzurunda gerçekleşen itirafla bağışlanacaklarına inanırlar (Özmen, 2006, s. 206). Ancak itiraf ettikleri günahın maddi, manevi ve hatta bazen ikisini de kapsayan cezası olur. Bunu belirleyen de itirafı duyan ruhanidir. Bu cezalar genellikle, kiliseye para yardım şeklinde ya da namaz ve oruç şeklinde gerçekleşmektedir. Namaz ve oruç, yine hayvansal hiçbir gıda tüketilmemesi ile gerçekleştirilir.

- Ölüm:

Geçiş dönemlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Sonrasındaki belirsizlik durumu, onunla ilgili çok sayıda gelenek, görenek ya da ritüellerin ortaya çıkmasının nedeni olmuştur. Özellikle ritüeller, toplumsal dayanışmayı arttıran bir araç olarak düşünülür. Toplumun ilerleyişini sekteye uğratan bir durum olarak görülmesinin haricinde, geride kalanlar arasındaki iletişimi ve beraberliği pekiştirdiğine inanılır. Hıristiyan teolojisinde, Âdem ve Havva’nın şeytana kanıp ilk büyük günahı işlemelerinden dolayı cennetten atılıp dünyaya sürgün edilmeleri anlatılır. Bu sebepten dolayı ölümsüzlüklerini kaybetmiş ve sonucunda ölümlerle cezalandırılmışlardır. “Süryani inancına göre insan öldükten sonra, topraktan oluştuğu için beden yine toprağa dönecek; ruh ise, Allah’ın nefesinden alındığı için diri kalacaktır. Ruh eğer vaftizden aldığı kutsiyeti koruyup günahsız yaşamış ise cennette huzurlu olacak, aksi durumda hep huzursuzluk ve ıstırap içinde kalacak” (Özmen, 2006, s. 208). Süryanilerde de cenazeye katılanlara ve komşulara yemekler yapılıp dağıtılır. Kesinlikle dışarıdan yemek söylenmez çünkü onların inancına göre yemek yas evinde pişmelidir.

Süryanilerde dinin mutfak kültürleri üzerinde etkisi oldukça fazladır. Çünkü din, gündelik hayatta sıklıkla karşılaşılan birtakım olguların içinde kendine yer bulur, yani toplumdaki işlevsel bir konuma sahiptir. Her dinin ve ona inanan toplumun kendine özgü belli ritüelleri, gelenek ve görenekleri vardır. Bu sebepten ötürü dinin her toplumda yarattığı etki birbirinden farklıdır. Bu etki hem bireysel hem de toplumsal olarak pek tabii ki insanların yaşamlarını ve mutfak kültürlerini de etkilemektedir. Müslüman, Yahudi, Budist veya Hıristiyan olsun, her toplumda farklı şekillerde de olsa, dinin yemek üzerindeki etkileri yadsınamaz. Süryani toplumu üzerinden okunacak olursa; kimliklerini yeniden üretebilme noktasında, dini ve ona bağlı olarak yemekleri araç olarak kullandıkları söylenebilir. Çünkü dinin kendisi; insanın yaşam biçimi, folkloru, dili veya “yemekleri” aracılığıyla, insani varoluşunu gerçekleştirme idealinin hayali bir dışavurumudur. Eskiye oranla yapımı azalmış olsa da hala otantik yemeklerini devam ettirme istekleri, yemek üzerinden kimliklerini kurguladıkları, onu yeniden ürettiklerinin bir kanıtı olarak açıklanabilir.

Süryani toplumunun yemekleri incelendiğinde, dini inanışlarının şekillendirdiği bir mutfak kültüründen bahsedilebilir. Süryanilerde yasak olan veya olmayan yiyecekler bulunmaktadır; helal, haram ve bereket kavramları onlar için de önemlidir. Mesela, Süryaniler de fazla yemek yemenin haram, israfın ise günah olduğuna inanırlar (İris, 2011). Birçok Müslüman toplumunda olduğu gibi alkollü içecekler de günah olan yiyeceklerin içinde yer almakta ve hıristiyanlık inancının getirdiği bazı dini yükümlülükler, hangi yiyecekleri tüketmeleri gerektiğine işaret etmektedir (İris, 2011). Örneğin; oruç ve perhiz dönemlerinde yemeklerin tamamı bitkisel yağlar kullanılarak hazırlanmaktadır. Hayvansal gıdalar oruç tutulan zamanlarda tamamen yasaklanmıştır.

2.2.3.1. Özel günler ve bayramlar

Hıristiyanlıkta da diğer semavi dinlerde olduğu gibi birtakım bayramlar ve özel günler bulunmaktadır. Ancak bu bayramlar Yahudilik inancında olduğu gibi kutsal kitapta geçen öğretiler şeklinde olmayıp tamamen Hıristiyanlar tarafından tarihsel gelişim süreci içinde oluşmuş ve devam ettirilmektedir (Ete, 2010, s. 60).

Süryanilerde, İsa Mesih'in doğumu, çarmıha gerilişi, ölümü, dirilişi ve göğe yükselişi gibi olayların toplumsal hayatta oldukça önem verilen ve bundan dolayı her yıl, hiç aksatmadan kutlanmaya başlanmasının ardından, Meryem Ana ve Hıristiyanlık inancındaki çeşitli azizlerle ilgili de kutlamalar da ortaya atılmıştır (Katar, 2001, s. 8- 9).

Süryanilerde kutsallık kavramı, bayramlarla şekil bulur. Bayramların öncesinde oruçlar tutulur, perhizler yapılır ve tüm bunlar kilisenin belirlediği normlar çerçevesinde

gerçekleşir. Sonucunda da toplumsal bir paylaşım ortaya çıkar ve sosyal yaşamda yansımalarına rastlanır. Süryanilerde bayramlar ikiye ayrılmaktadır. Bunlar: Rabbani (Tanrısal) bayramlar ve Rabbani olmayan bayramlardır.

- Rabbani bayramlar:

Gerçekliği ve yaşanan deneyimleri içine alan, İsa Mesih'in doğumu, çarmıha gerilişi, ölümü ve göğe yükselişine kadarki süreci kapsayan bayramlardır. Ayrıca Meryem Ana ve Kutsal Ruh ile ilgili olaylar da bu kısma dahil edilir. Dünyevi işlerle uğraşmamak ve ayinlere katılmak oldukça önemlidir. Aşağıda Tablo. 1 şeklinde verilen bilgiler Şimşek' in (2006, s. 231) kitabından alınmıştır.

Tablo 1. Süryanilerde Rabbani Bayramlar

1. Yeni yıl ve Mesih'in Sünneti	1 Ocak
2. Vaftiz Bayramı	6 Ocak
3. Meryem Ana Ekinler Bayramı	15 Ocak
4. Meryem Ana Müjde Bayramı	25 Mayıs
5. Paskalya (Diriliş) Bayramı	15 Nisan
6. Mesih'in Göğe Yükseliş Bayramı	24 Mayıs
7. Pentikost (Kutsal Ruhun Gelişi)	23 Haziran
8. Tecelli Bayramı	6 Ağustos
9. Noel (Doğuş) Bayramı	25 Aralık
10. Meryem Ana İntikali Bayramı	15 Ağustos
11. Meryem Ana Doğuş Bayramı	8 Eylül

Δ İdo Dakyomtö (Büyük Kıyam/Paskalya) Bayramı:

Süryani Kadim cemaatinin (Ortodoks inancının) bayramlarından en önemlisi “*Kıyam (Diriliş)*” bayramıdır. Batılı Hıristiyanlar tarafından Paskalya bayramı olarak da ifade edilir. Bizim halk kültürümüzde “*Kırmızı Yumurta Bayramı*” olarak da bilinir. Bu bayramın başlangıcı, Büyük Perhiz (50 günlük oruç) döneminin bitimine denk gelmektedir. Tutulan bu orucun şartları oldukça kısıtlayıcı ve zordur. Gece yarısından başlayan ve ertesi günün ortasına kadar düren oruçtan sonra, öğleden sonra da yumurta, et, süt, tereyağı gibi hayvansal gıdaları tüketmemek şartıyla perhize devam edilmektedir (Şimşek, 2006, s. 234).

Bu bayramı sembolize eden kırmızı yumurtalar mihraba vurularak kırılır ve büyük oruç sonrası tüketilen ilk hayvansal gıda olması bakımından önemlidir. Yumurtalar bayramın öncesinde soğan kabuklarıyla beraber suda haşlanmakta ve kabukların rengi yumurtaya geçmektedir. Burada kırmızı renk, İsa'nın çarmıha gerilişindeki kanı; yumurtanın içindeki sarı kısım, güneşi ve aydınlığı; beyaz kısım ise, İsa Mesih'in temizliğini ve barışı simgelemektedir. Aynı zamanda "İsa'nın ölümler dünyasından kabuğunu kırarak başarıyla dirilişinin canlı bir simgesidir" (Özkan, 2009, s. 99). Diğer sembolik yiyecekler ise, 12 çeşit baharat karıştırılarak yapılan paskalya çöreği, lebeniye ve daşıştodur.

Δ Hano Kritho:

Paskalya Bayramı öncesi tutulan Büyük Oruç başlamadan önceki son pazar günü Süryaniler tarafından kutlanır. Yumurtalı ve kavurmalı bulgurla girilen Büyük Oruç şeklinde de ifade edilmektedir. Süryani tarihine özgü çok eski bir alışkanlıktır. Süryanilerin gelenekselleşmiş folklorik özellikli şölen niteliğinde kutlanan bir gündür.

Hikayesi şu şekildedir: Süryani köylerindeki genç kızlar, öncelikle bir kadın maketi hazırlarlar ve ona "hano kritho" adı verilir. Bu maketle beraber köydeki evleri dolaşarak, hano kritho adındaki halk türküsünü söylerler. Özkan (2009, s. 56) kitabında bu halk türküsünün Süryanice sözlerine yer vermiştir:

*"Hano Hano kritho/ Barthe d'kašo mitho/ Şlitho bi'kurnitho
Şre haso msalyonitho/ Layko azze babakh/ Azzeli li'afşiye
D'motele taşşiye/ D'mothe li dane d'asriye"*

Evleri dolaşan gençleri karşılayan ev sahipleri, "Tanrı'nın bereketi üzerinize olsun" dileğinde bulunup bu dileğe atfen üzerlerine su serperek karşılarlar (Özkan, 2009). Gençler ziyaret ettikleri evlerden bulgur, kavurma, yağ ve yumurta toplayarak köyün kilisesine bırakırlar. Tüm köy ahalisinin kilise avlusunda toplanmasının ardından, kiliseye getirilen tüm malzemelerle geleneksel bir Süryani yemeği olan kavurmalı ve yumurtalı bulgur yemeği pişirilir. Sonrasında ise yemekler eşliğinde oyunlar oynanır. Bu arada Hano kritho için de bir tabak kavurmalı ve yumurtalı bulgur kilisenin taşları arasına saklandıktan sonra, gençlerden bu tabağı bulmaları istenir. Bulan genç o tabağı da yeme hakkını kazanır. Kalan yemekler de köydeki durumu iyi olmayan ailelere dağıtılarak şölen son bulur.

Δ Suboro:

Meryem Ana'ya İsa'nın doğumunun müjdelendiği gün olduğuna inanılır. Anlamı dolayısıyla Süryanilerin büyük bir coşkuyla kutladıkları bayramlardan biridir. Hikayesi ise (Özkan, 2009, s. 75) şöyledir: “*Tanrı tarafından gönderilen bir melek, Hz. Meryem'in üzerine Kutsal Ruh'un inip hamile bırakacağına müjdesini verir. Bir oğul doğuracağını ve ismini de İsa koyacağını söyler. O'na En Yüce Olanın Oğlu deneceğini ve hükümdarlığının hiç sona ermeyeceğini belirtir.*”

Süryani kilisesi bu bayramı her yılın 25 Mart günü, renkli iplerle kutlamaktadır. Bir tören düzenlenir ve törenin sonunda tüm cemaate iki veya üç renkli ipler dağıtılır. Üç renkli ipler kutsal üçlüyü, iki renkli ipler ise İsa Mesih'in hem dünyevi hem de Tanrısal varlığını sembolize eder ve bu ipler Paskalya bayramının ikinci gününe kadar parmak, bilek ya da boyunda taşınmaktadır (Özkan, 2009). İpler çıkarıldıktan sonra ya kilise taşlarındaki deliklere konmakta ya da bayramda pişirilen “Daşıšto du garso (bir nevi sütlaç)” nun yapıldığı ateşte yakılmaktadır.

Turabdin'in bazı bölgelerinde Süryaniler üç renk (beyaz, kırmızı ve siyah) ipten bir sicim yaparlar; beyaz olan, İsa Mesih'in paklığını, kırmızı olan yine İsa'nın çarmıha akitılan kanını, siyah olan ise, ızdırabını ve ölümünün sembolik bir göstergesidir (Özkan, 2009, s. 76). Bu bayramın gecesinde evin bakire kızı “Yaşam Ekmeği Benim” isimli Süryanice ilahi eşliğinde mayasız hamur yoğurur ve Meryem Ana'nın bakireliğine dayanarak, sicim şekli verilmiş ipler hamurun üzerine haç işareti biçiminde konur (Ete, 2010, s. 63). Sonrasında ise bir kaba konulan hamurun üstüne evde bulunan tahıllar serpilir ve bu kap evin damına çıkartılarak ilahiler eşliğinde bir süre bekletilir. Bir sonraki gün, din adamının okuduğu özel duadan sonra kilisedeki İncil'in altına konur ve ayin sonrası tüm cemaat üyelerine dağıtılır. O gece söylenen ilahi şöyledir:

*“Hayat 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 yüceltiyor Medbahta kahinler
Halehuya meleklerin nizamı ile”* (Ete, 2010, s. 63).

Her yıl Suboro bayramının gecesinde evdeki maya yenisi ile değiştirilir. Bayram sabahı, hazırlanan hamurdan “burşan” isimli ayin ekmeği yapılır ve aile ile akrabalara dağıtılır. Bazılarıysa bereket getirmesi amacıyla evlere, bağlara ve tarlalara konulur.

Burşanların dağıtımı İsa Mesih'in, doğumunu insanoğluna ve tabiata müjdelenen bir gelenek olduğuna inanılır (Özkan, 2009, s. 76).

Δ İdo dmavlodö (Noel/ Yaldo) Bayramı:

Noel bayramı, Hz. İsa'nın mucizevi doğuşunun, her yıl 25- 26- 27 Aralık'ta üç gün boyunca kutlandığı bayramdır. Süryanice "Yaldo" diye ifade edilir. Süryaniler bu bayramı kutlamadan önce on gün boyunca, içinde hayvansal gıda bulunmayan gıdalardan uzak durmaya özen göstererek oruç tutarlar. 25 Aralık sabahı ise cemaat kilisede bir araya gelip kendi dillerinde ayinler okuyarak günü kutlamaktadırlar (İris, 2003). Kilisenin ortasında bulunan tarihi bir mangalda çıralarla ateş yakılır ve bu İsa'nın doğumunda çobanlar tarafından yakılan ateşe sembolik bir göndermede bulunmak amacıyla çıralar tutuşturulur; sonrasında ise, söylenen ilahilerle birlikte ateşin etrafında dönülmektedir (Özkan, 2009, s. 216). Ayin sonunda tüm akrabalar, dostlar ve komşularla bayramlaşıp ayine katılanlara şeker ve mirra ikram edilir. Sonrasında ise ev ziyaretleriyle beraber kutlamalar devam etmektedir.

Süryaniler için dinsel anlamının dışında, İsa Mesih'in doğuşunu müjdeleyen insanların hem Süryani hem de Batılı kaynaklarda geçen belgeler ışığında, Süryani oldukları iddia edilmektedir. Çünkü isimlerinin Süryanice olduğu bilinmektedir. Bu isimler: Kasspar, Malkoon ve Bagdahassar'dır (Özkan, 2009). Buradan çıkacak sonuç; o dönemde Süryani dilinin oldukça etkin, Süryanilerin de oldukça güçlü olduğudur.

- Rabbani olmayan bayramlar:

Tablo 2. Rabbani Olmayan Bayramlar (Şimşek, 2006, s. 232).

1. Vaftizci Yuhanna'nın Şehit Edilmesi	7 Ocak
2. Mor Stefanos	8 Ocak
3. Kartminli Mor Şemun	19 Ocak
4. Mor Barsavmo	3 Şubat
5. Patrik Mor Severius	8 Şubat
6. Patrik III. İlyas	13 Şubat
7. Aziz Mor Efrem	3 Mart
8. Sebastiyân'ın Kırk Şehidi	9 Mart
9. Mor Evgin	20 Nisan
10. Mor Gevergis	23 Nisan
11. Nusaybinli Mor Yakup	11 Mayıs

12. Mor İzozel	12 Mayıs
13. Mor Samuel	15 Mayıs
14. Mor Şemun Dzeyte	1 Haziran
15. Elçi Mor Petrus ve Mor Pavlos	29 Haziran
16. Elçi Mor Tuma	3 Temmuz
17. Mor Kiryakos ve Annesi Yuliti	15 Temmuz
18. Mor Yakup Burud'ano	31 Temmuz
19. Mor Simuni ve Yedi Oğlu	1 Ağustos
20. Mor Gabriel'in Elinin Kesilişı	31 Ağustos
21. Mor Melke	1 Eylül
22. Mor Abay	1 Ekim
23. Mor Serkis ve Mor Bakos	7 Ekim
24. Suruçlu Mor Yakup	29 Kasım
25. Mort Barbara ve Mort Yulyana	4 Aralık
26. Mor Behnam ve Kardeşı Sara	10 Aralık
27. Mor Gabriel	23 Aralık

Yukarıdaki tabloda Süryani Kadim cemaatine ait “Rabbani Olmayan Bayramlar” listelenmiştir. Tarihi şahıs ve olaylar üzerinden, din ve kilisenin varlığını devam ettirmesi ve korunması için anma biçiminde gerçekleşen günlerdir. Süryani cemaati ayine katılmalı ancak gündelik işlerini yapmaması için herhangi bir zorunluluk bulunmamaktadır.

Aşağıda kısaca değinilen özel günler de Süryani kültüründe oldukça önem verilen kutlamalardan bazılarıdır.

Δ Maeltö:

Hız. İsa'nın Kudüs'teki mabede sunuluşunun Süryaniler tarafından kutlandığı gün olarak her sene 2 Şubat'ta kutlanan bu bayramın orijinal adı “Mesih'in Mabede Sunuluşu ve Yaşlı Şemun Bayramı”dır (Özkan, 2009, s. 39). Maeltö kutlamalarında, çok sayıda mum yakılır ve bu mumların İsa Mesih'in nuruyla aydınlanıldığına inanılır.

Bu bayramdan bir gün sonra yani 3 Şubat'ta Aziz Mor Barsavmo günü kutlanır. Yaşamı boyunca demirden bir yelek giydiği anlatılır (Özkan, 2009, s. 40).

Δ Hamšo Droze:

İsa Mesih'in tutuklandığı günün anlaşılmaya çalışıldığı Hamšo Droze'de Süryaniler İsa'nın tevazu göstererek öğrencilerinin ayaklarını yıkaması anısından farksız olarak bir tören gerçekleştirir (Özkan, 2009, s. 87).

Hz. İsa'nın çarmıha gerilmeden önceki "Son Akşam Yemeği" gününe Süryaniler ayrı bir önem verir ve bu yüzden de özel olarak anarlar. Ekmek ve şarap simgesel olarak oldukça önemlidir çünkü İsa'nın o gece ekmek ve şaraba şükran duası ettiği anlatılmaktadır. Ekmek, İsa'nın bedeniyle; şarap ise, kanıyla özdeşleştirilir. Bununla Hıristiyan cemaate verilen sembolik anlam, İsa'nın ekmek ve şarapla kendisini havarilerine hediye etmiş olmasıdır.

Δ Zkifutho:

"Çile haftası" olarak da bilinen Paskalya haftasındaki cuma günü (Çile haftasının son günü), İsa Mesih'in çarmıha gerildiği gün olarak anılmaktadır ve hikayesi ise; İsa'nın "Tanrı'nın Krallığı"nın kurulacağını açıklamasının ardından, yerel yönetimin bu ifadeleri bir Yahudi ayaklanması olarak görmesi ve İsa Mesih'i tutuklamasıdır (Özkan, 2009, s. 91). Çünkü kendi dinlerine küfrettiği sonucuna ulaşılmıştır.

Δ Suloko:

Turabdin'de İsa'nın "göğe yükselişi"ni anmak adına ağaçlara tırmanılan gündür. Süryaniler Büyük Kıyam'dan kırk gün sonrasında İsa Mesih'in göğe yükselişini kutlarlar.

Oldukça eski zamanlarda köyün genç kızları gelin gibi giyinip her evden ceviz, üzüm gibi kuruyemişler toplarlar ve düzenlenen şölen yemeği ile tüm yiyecekler paylaşılıp beraber yenilmiştir. Ancak bu adet artık Midyat'ta bile devam etmemektedir.

2.2.3.2. Süryanilerde ritüeller

İnsanoğlu kendi yaşamı içinde karşısına çıkan bazı durumların nedenlerini göremeyip nasıl baş etmesi gerektiğini bilemediği durumlarda, kendinden daha büyük bir gücün varlığına inanmak ister. Bunlar; onlara dayatılan toplumsal kurallar, dini inanç, egemen olan kültür, iktidar ya da hukuk olabilir. Yapmak istenilen, sadece inanılan o gücü somutlaştırmaya çalışmaktır. Bunun için, sıklıkla tekrarladıkları kendilerine özgü olan bazı yöntemler geliştirirler. Oluşturmaya çalıştıkları bu yöntemler zaman zaman "kutsallık" kavramı içine dahil ettikleri ve belli anlamlar yükledikleri bir etkinliğe dönüşmektedir. Tıpkı ritüeller gibi! Ritüeller toplumların kendilerine has ve içe dönük bir alan yaratmasını olanaklı hale getirir. Birey, "kendisi gibi olanlarla", yani "ötekiler" olmadan kolektif bir paylaşım gerçekleştirir. Bu sayede oluşan güven ortamında aidiyetlik hissini sonuna kadar yaşayabileceğine inanır.

Dünyanın farklı bölgelerinde inanç sistemlerinin ortak noktalarında birinin, yemek ve yemek ile ilgili ritüeller olduğu bilinmektedir. Kutsal kitaplarda gördüğümüz, insanlığın dünyaya inmesinin nedeni olarak görülen Hz. Âdem ve Hz. Havva'nın Tanrı tarafından yasak meyve olarak belirtilen elmayı yedikten sonra cennetten kovulmaları, yiyeceklerin dinler nezdinde bağlantılı bir noktada bulunduğunun göstergesidir. İlk ortaya çıktıkları zaman itibarıyla hangi inanç sistemi olursa olsun, gündelik yaşam rutinlerinin yeme- içme ile ilgili birtakım yaptırımları olduğu anlatılmakta ve bu doğrultuda da inançların bazı kurallar getirdiği bilinmektedir. Nefsin iradesi ve tabiatın işleyişinin düzenlenmesi için getirilen bu kurallar oruç ve perhiz şeklinde gerçekleştirilen sınırlamalardır.

Tarihsel kaynaklarda görülüyor ki dinsel zorunlulukların haricinde ibadet rutinlerinde de belli ritüeller karşımıza çıkmaktadır. Bahsedilen bu ibadet ritüellerinde yemek yine baş roldedir. Örneğin; "İsa'nın Son Akşam Yemeği Ayini" sırasında içilen şarabın İsa Mesih'in kanını, ekmeğin ise bedenini temsil ettiği bilinmektedir. Bu ritüeli gerçekleştirmek İsa'ya olan bağlılığın simgesel bir ifadesidir. Bu adet, ekmeğin ve şarabın ikilisinin İsa Mesih'in geri döneceğini müjdelediği akşam Havarileri ile yediği yiyecek olmasından dolayı önemlidir çünkü kişi bu ritüel sayesinde yemek ile kendi kimliği arasında bir ilişki kurar. Böylece kendisini dini bir oluşumun parçalarından biri olarak hisseder ve bu dini yemek ritüelini gerçekleştirerek Tanrı'ya olan inancını bir kez daha gözler önüne serer.

İnanç sistemleriyle temellendirilen ritüeller, yemeğin insan yaşamı için ne derecede önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Tarih boyunca yemek için yapılan düzenlemeler ve sınırlamalar; Tanrı'ya olan inancı pekiştirmek, O'nun varlığını hissetmek ve kötü olan her şeyden uzak durmak ve günahlardan arınmak için yol gösterici olmuştur. Yemek ile ilgili ritüellerin, insanoğlu için Tanrı'ya olan inanç devam ettiği sürece yeniden üretilerek var olmaya devam edeceği düşünülmektedir.

Her toplumda olduğu gibi Süryani toplumunda da kendine özgü birtakım kültürel değerler ve onları ifade ediş biçimleri bulunur. Tüm bu kültürel ifade biçimleri Süryaniler nezdinde bazı sembolik ve derin anlamlara sahiptir. Kullanılan her sembol, söylem veya davranışlar Süryani kültürünün ortak değerlerine atıfta bulunur. Özellikle Süryaniler, kültürlerinin kaybolmaması ve nesiller boyunca aktarılması için ritüellerle belli tanımlamalar yapmaktadır. Bozok (2009, s. 52) yaptığı çalışmada ritüelle ilgili, "Süryani Cemaati için de diğer cemaatler için olduğu gibi, yarattıkları kültürel ifade alanlarından en verimli, cemaatin kolektif değerlerinin temsile dayalı ve bu değerlerden beslenen simgelere bağlı anlamların üretildiği, cemaat için soylu amaçlar taşıyan ritüellerdir." şeklinde açıklayıcı bir ifadeye yer verilmiştir. Süryani kültürü içinde yer alan ritüeller,

toplumsal değerlerine dair belli unsurları, sistematik bir şekilde tekrarlama yoluyla cemaati biçimlendirmiş ve bu vesileyle de bilgilendirmiş olur. Bir başka deyişle; ritüeller, Süryani kültürünün kuşaktan kuşağı aktarılmasını ve sürekliliğini sağlamaktadır. Kültürel etkileşimde bulunan topluluklarda zaman zaman bazı değişiklikler görülmektedir. Değişen ortak (kolektif) değerlerin ritüeller sayesinde yeniden üretilmesiyle, gerçekleşmiş olan bu değişim meşrulaştırılmış olur.

Süryani ritüellerinde yeni bir anlam üretme aracı olarak kullanılan en dikkat çekici yöntem simgelerle anlam üretmedir ve bu simgeler çoğunlukla, müzik, şiir, mit, kutsanmış nesnelere, kutsal bazı durumları simgeleyen sayılar ya da nesnelere oluşur (Bozok, 2009, s. 52). Ritüeller genel olarak incelendiğinde, dinsel ya da sosyal içerikli olduklarını söylemek oldukça zordur. Çünkü din, Süryanilerin gündelik yaşamı içine fazlasıyla sızmış ve içselleştirilmiştir.

Süryani Kadim Cemaati ritüelleri üç grupta tanımlanmıştır. Bunlar:

⇒ Geçiş ritüelleri:

Bu tip ritüeller, toplumsal olarak karşılığı olmasına rağmen aslında temelde bireysel nitelik taşır. Kişinin sahip olduğu bir statüden başka bir statüye geçmesi olarak ifade edilmektedir. Bu geçiş sürecinde birey sahip olduğu toplumsal statüden çıkar ve yine geçmiş olduğu başka bir statü toplum nezdinde kabul görür. Kişinin, yeni statüsünde gerekli görülen rolleri gerçekleştirebileceğini kanıtlaması için toplum tarafından belli ritüelleri uygulaması zorunludur. Bu geçiş dönemi ritüellerinin en önemli ve birçok toplumda da ortak değerleri paylaşılanları; doğum, evlilik, ölüm ve bir gruba üyeliği kapsayan ritler sayılabilir (Karaman, 2010, s. 231).

Süryani kültüründeki “Geçiş Ritüelleri” şunlardır; vaftiz ritüeli, evlilik ritüeli, ölüm ritüeli ve kâhin resamet ritüeli ve buna ek olarak evlilik ritüeli kendi içerisinde; kız isteme ve söz, nişan, kına, dinsel nikah ve sabahiye olarak 5 gruba ayrılmaktadır (Akbaba Bozok, 2009, s. 61- 73). Özellikle uygulamaya hâlâ devam edilenleri vaftiz ve ölüm ritüelleridir.

⇒ Takvime bağlı ritüeller:

Bu ritüel çeşidi ise, yılın belli dönemlerinde değişen mevsimlere, tarımsal süreçlere, özel günlerin ve zamanların kutlanmasına bağlı olarak takvime bağlı gerçekleştirilen ritüellerdir. Süryanilerde bu tip ritüeller dini bayramlar ile günlük ve haftalık ritüeller şeklinde uygulanmaktadır.

Süryanilerde “Takvime Bağlı Ritüeller” şu şekildedir: Namaz, Kutsal Ayin, Qurbano (Kurbano) Ritüeli ve Bayram Ritüelleridir. En çok önem verdikleri arasında, kutsal ayin, Qurbano ve bayram ritüelleridir (Akbaba Bozok, 2009, s. 74- 78).

⇒ Bunalım ritüelleri:

İsminden de anlaşılacağı gibi kriz dönemlerinde meydana gelen ve mevcut bunalımdan çıkmak için yapılan ritüellerdir. Bunalım ritüellerinin, Victor Turner’ın öne sürdüğü “sosyal drama” kavramıyla bağlantılı olduğu ifade edilir (Dabak, 2013, s. 30). Turner’ın (1982, s. 92), “Bir sosyal drama olağan, belirli normlarla düzenlenmiş sosyal yaşamın barışçıl gidişatı, sosyal yaşamın göze çarpan, kuralları etkileyen ilişkilerinden birindeki bir kırılma ile kesintiye uğratıldığı zaman başlar” şeklinde açıkladığı sosyal drama kavramının, ritüellerle benzerlik gösterdiği anlaşılmaktadır.

Süryani kültürüne ait “Bunalım Ritüelleri”; Qandilo ritüelidir. Bu ritüelin, af dileme ve dualardan oluşan bir yapısı vardır. İnanan insanları günahlarından arındırmak, imanını güçlendirmek amacıyla, özellikle ölümü bekleyenlere atfen yapılmaktadır.

2.3. Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri

2.3.1. Süryani mutfak kültürü ve yemeklerinin temel özellikleri

Türkiye gibi çok kültürlü yapıya sahip olan ülkeler, mutfak kültürü ve yemek çeşitliliği bakımından oldukça zengindir. Nedeni ise, çok sayıda kültürel etkileşime ve değişime maruz kalınmasıdır. Farklı etnik gruplardan biri olarak bu topraklarda yaşamış ve yaşamaya devam eden Süryaniler, bu zenginliği oluşturan en önemli renklerdenidir. Çünkü yaşadıkları bölgelerde kendilerine özgü kültürleriyle her zaman ilgi uyandırmış, farklı halklarla bir arada yaşamının bir getirisi olarak, onları etkilemiş ya da onlardan etkilenmişlerdir. Mutfak tam da bu noktada, bu etkileşimin ve değişimin ortaya koyulduğu bir unsur olarak karşımızda durmaktadır. Bir başka deyişle mutfak, etnik grupların kendilerini tanımlamasında kullandıkları kültürel kaynaklardan biridir. Levi Strauss yemeği adeta bir dil şeklinde ele alarak, tüm toplumlarda ortak olan tabiat ve kültür arasındaki ilişkinin yemek ile kurulduğunu öne sürer (Öğüt Eker, 2018, s. 173). Khare’ye göre ise (1980, s. 525), toplumların yiyeceklere atfettikleri anlam ve farklılıkları sınıflandırma şekli, yemek kültürünün toplumsal hafızadaki izdüşümleridir.

Yemek; doğum, düğün veya ölüm gibi insan hayatının her alanına süzölmüş ve bu unsurlarla iç içe geçmiştir. Dünyadaki herhangi bir topluluğun yaşadığı bunun gibi kültürel deneyimler yiyeceğin tüketiminde büyük rol oynamaktadır (Tezcan, 2000, s. 18). Eylemsel olarak yemek yeme ve yiyecekler, biyolojik getirilerinin haricinde çok sayıda sembolik anlamlar barındırır. Mutfak kültürü ve yemekler sosyo-kültürel açıdan, bir topluma özgü kültürel birikimin bir yansımasıdır ve toplumu oluşturan bireylerin grup bilincinin pekişmesinde etkin role sahiptir. Tapper ve Zubaida (2000, s. 50), “yemek yeme ve yemek pişirme” edimi ile ilgili şu sözlere yer vermişlerdir:

“Toplumbilimcilere, özellikle toplum ve kültür antropologlarına çok şey borçluyuz: geçen otuz kırk yılda onlar bize yemek pişirme ve yemenin, dünyanın her yerinde kültürün çok temel bir ögesi olduğunu ve bir saygın ve onurlu kültürel davranış kategorisi olarak- tıpkı senfonik müzik dinleme, resim sergilerini gezme ya da klasik edebiyatı okuma gibi- ele alınması gerektiğini bize gösterdiler.”

Din olgusu, toplumlar için önemli kültürel unsurlardandır. Bireyin yaşadığı her deneyimi etkilediği gibi yemek kültürünü de fazlasıyla etkilemektedir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016, s. 562). Dinin haricinde yaşanan coğrafik bölge- fiziki ve kültürel anlamda- yemek kültürünü etkileyen etmenlerdendir (Hayta, Sitti ve Yetim, 2009, s. 208). Örneğin; yaşanan göçlerin sonucunda, toplumlar birbirinden etkilenmekte ve kendi otantik yemeklerini göç ettikleri bölgelere yaymaktadır. Bu durum, beslenme rutinlerinin sürekli bir değişim içinde olmasına yol açmakta, ayrıca; birey, kültür ve yemek arasındaki bağlantının ne kadar değişken, dinamik ve şaşırtıcı olduğunu göstermektedir. Bu sebepten dolayı, belli bir toplum ya da kültürü incelemek yerine karşılaştırmalı bir bakış açısıyla yaklaşılması gerekmektedir. Çünkü toplumlar siyasi, sosyal veya ekonomik olarak sürekli bir etkileşim içindedirler (Goody, 2013, s. 1- 4).

Yemeğin bir toplumun kültürel yansıması olduğu ve kültürel kimliğinin inşasında etkin bir rol oynadığından bahsedilmişti. Şöyle ki bir toplumun içene doğmuş bir birey, kendi dillerini bebeklikten itibaren duyuyor, öğreniyor ve pratik olarak kullanabiliyorsa, yemek için de toplumsal olarak şekillenmiş kodları (lezzet gibi) yine aynı biçimde kullanabilmektedir (Belge, 2001, s. 40). Birçok antropolog, “tadın” kültürel olarak oluştuğu biçimlendiği ve kültürel bir sistem dahilinde denetlendiğini ileri sürer. Yemek ile sağlanan bu kültürel ifade alanı ulusal mutfakların önemini de bir kez daha ortaya koymaktadır.

Yapılan araştırmalarda, mutfak kültürü ve yemek kavramlarının hem kültür veya kimlikten bağımsız yorumlanamayacağı hem de çok sayıda maddi ve manevi kültürel

ögelere oluştuğu ifade edilmektedir. Ev içinde mekân olarak mutfağa ayrılan bölüm, mutfak araç ve gereçleri, yiyeceklerin hazırlanması ve saklama koşulları, yemeklerin sunum biçimleri gibi çokça unsurun yemek kültürü içinde incelenmesi önemlidir (Sağır, 2012, s. 2684). Süryani mutfağına geçmeden önce, yemek kültürü unsurundan genel olarak bahsedilmesinin, konunun anlamlandırılması açısından kritik olduğu düşünölmüştür.

Farklı etnik kökenden insanların bir arada yaşadığı bölgelerde kıyafet ve müzikte olduğu gibi “mutfak” bağlamında da katı çizgilerle ayırmak pek mümkün değildir. Özellikle Türkiye’de Güneydoğu Anadolu Bölgesi; çok çeşitli dillerin, dinlerin ve etnik kökenli insanların bir arada yaşadığı kültürel olarak çok zengin bir coğrafyadır. Paylaşılan bu kolektif alan sayesinde, etnik topluluklar birbirlerinin yaşamına dokunmuş ve hayatın her aşamasında olduğu gibi bölgenin mutfak kültürünü ve yemeklerin çeşitliliğini etkilemiştir.

Geleneksel Süryani mutfağı, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin en tipik özelliklerini bünyesinde barındırır. Türkler, Kürtler, Araplar, Yezidiler, Ermeniler gibi farklı etnik gruplarla bir arada yaşamalarının sonucunda yemeklerdeki benzerliklerin dışında kültürel farklılıkların sayısı da oldukça azalmış ya da sentez bir yapı halini almıştır.

Mezopotamya’nın en kadim halklarından biri olan Süryanilerin geçmişi 6000 yıla önceye dayanmaktadır. Bu süreç içinde zenginleşen mutfak kültürü gelenekleri varlığını hala hissettiriyor. Ancak aynı topraklarda yaşayan insanlar tarafından pek fazla bilinmeyen saklı kalmış bir kültür olarak unutulmamayı bekliyor. Antik dönemlerde Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin dönemin krallıklarının arasında kesişim noktası olması, baharat yolu üzerinde bulunması ile diller ve dinler bakımından çok sayıda kültürü bünyesinde barındırması Süryani mutfağını şekillendiren ve zenginleştiren unsurlar arasındadır.

Süryani mutfağının temel özelliklerinden biri hane içinde pişirilen yemeklerin yanı sıra, ibadet ve inanç merkezleri olan manastırlarda rahipler ve rahibelerin pişirdikleri yemeklerin de kendi özgün mutfak kültürleri içinde ayrı bir yeri vardır. Bundan başka ibadet günlerinde (perhiz, oruç ve bayram gibi) ve Pazar ayinlerinden sonra kilisede kurulan sofralarda, doğum, düğün veya ölüm gibi özel günlerde yaptıkları otantik yemekler Süryani mutfağının özel lezzetleri arasındadır.

Süryani Kadim Cemaati komşuluk ve akrabalık ilişkilerine, yardımlaşma ve sosyal dayanışmaya büyük önem vermektedir. Eve gelen misafir her zaman çok kıymetlidir, bu yüzden ki odanın en güzel yerine oturtulur. Evin en değerli hayvanı gelen misafir için kesilip yemeği yapılarak sunulur. Misafirlerin kesinlikle aç yollanılmadığı, kahvaltı yapmadan evden çıkarılmadığı bir rutinden bahsedilmektedir. Yemekten sonra çay, kahve,

meyve tabağı ve kuruyemiş mutlaka ikram edilmektedir. Misafir her zaman büyük bir saygı ve sevgi ile karşılanmaktadır.

Süryanilerde, gündelik yaşam pratiklerinden bazılarının eskiye oranla etkisi azalmıştır. Bunlardan biri de “*sofra adabı*”dır. Aile içindeki saygı bağı yemeklerde ve sofrada da karşılık bulmaktadır. Mesela, yemek masasına önce baba oturur ve yeri hep aynı konumdadır. Sonrasında çocuklar katılır ve onlar da her zaman aynı yerlere oturmaktadır. Kadınlar ise yemeğe sonradan dahil olur. Misafir ya da yakın akrabaların davet edildiği yemekli organizasyonlarda kadınların sofraya hiç oturmadıkları belirtilmektedir. Bu sofralarda, evde bulunan en değerli yiyecekler ve içecekler gelen misafirlere sunulmaktadır. Esas öncelikleri misafirlerin sofradan aç kalkmamasıdır. Kadın yemek yeme etkinliği bittikten sonra ancak bir şeyler atıştırabilmektedir. Ancak ya artan yemeklerden yiyebilmekte ya da kalan malzemelerle kendisi için tekrar yemek pişirmesi gerekmektedir. Sofranın geleneksel kuralları arasında yer alan dua rutininde; herkes sofraya oturduktan sonra ailenin en küçük çocuğu tarafından yemeğe başlamadan ve yemek bittikten sonra bir yemek duası okunur (İris, 2011, s. 54). Bahsedilen dua şöyledir:

*“Ey göklerde olan Babamız;
Adın kutlu olsun, melekütün gelsin,
Gökte olduğu gibi yerde de senin istediğin olsun!
Gerekli ekmeğimizi bugün bize ver ve suçlarımızı bağışladığımız gibi
Bizim suçlarımızı da bağışla ve bizi denemeye verme ancak bizi kötünden kurtar.
Çünkü meleküt, kudret ve izzet sonsuza dek senindir.
Âmin!”*

Son dönemlerde Süryani Cemaati, tüm ailenin beraber yemek yemesine ve bu vesileyle bir arada bulunmaya çok önem vermektedir. Yukarıdaki paragrafta bahsedilen geleneklere bakıldığında, hane içi iktidar hiyerarşisinin ataerkil bir düzeyde olduğu görülmektedir. Ancak bu sadece sofrada oturulan yer ya da yemeklerin nasıl sunulduğuyla ilişkili değildir. Toplumsal hiyerarşinin yinelediği ve her defasında yeniden ürettiği bir alışkanlık olarak aile içine kadar sızmış olduğu bir gerçektir. Bunun dışında, arada erkeğin yardım ettiği durumlar olsa da evde yemek yapanın -ister çalışıyor olsun ister olmasın- kadın olduğu belirtilmektedir. Kadına toplumsal yaşamda uygulanan baskı hane içinde de sürmektedir. Öyle ki bu güç ve iktidar ilişkisi yemek yapmayı kadının esas görevi olarak tanımlamıştır. Yani yemek, aile içinde güç ve iktidarın sembolik bir izdüşümüdür.



Resim 12. Süryani Kadim Cemaati'nde Kadınlar (URL 5, Erişim Tarihi: 07.12.2021)

Süryani toplumunda kadının konumu -ruhban sınıfının dışında- toplumsal alanda ve hane içinde de Anadolu'nun klasik kültürel yapısıyla benzerlik göstermektedir. Altmış yıl öncesine kadar, ailenin ortak mekânı olan odayı diğer aile üyeleriyle birlikte paylaşır ancak kırsal kesimde bunun tam tersi bir akış yaygın olarak görülür (Tahincioğlu, 2011). Mesela, eve yeni gelen gelinin belli bir zamana kadar kimseyle konuşmadığı ve çeşitli hareketlerle iletişim sağladığı ifade edilmekte ve yine bazı yörelerde gelinin, kayınvalidesi ve kayınpederi ile aynı sofrada oturmadığından bahsedilmektedir (İris, 2011, s. 42). Gelin tüm aile yemeği bitirdikten sonra softayı kaldırılıp başka bir bölüme geçmekte ve yemeği orada yemektedir. Şayet aynı odada yemek yenilmesi gerekiyorsa bir perde çekilip onun arkasında yenilmektedir (İris, 2011).

Erkeklerin zaman zaman kadınlara yardım ettikleri belirtilmiştir. Ancak bu yardımlaşma hiyerarşik bir yapıda gerçekleşmektedir. Örneğin; bulgur, un, köftelikler, kurutmalıklar, nar ekşisi, üzüm toplama, incir kurutma ve dut pekmezi yapımı ile buğdayın dibekte dövülmesi kadınların görevleri arasındadır (İris, 2011 s. 43). Kış aylarında yemek yapılacak ocağın ateşini tutuşturmak için kullanılan çalılar da yaz aylarında kadınlar tarafından toplanmaktadır. Erkeklerin bu nokta aldıkları sorumluluk; dut dökümünde ağaca çıkıp dalı sallaması gibi daha çok fiziksel gücünü ortaya koyabildiği ve dolayısıyla sembolik olarak iktidarın kendisinde olduğunu yineleyebildiği alanlarda olmaktadır.

Geleneksel Süryani mutfağı iki bölüme ayrılmaktadır:

- Kilise mutfağı:



Resim 13. Süryani Rahiplerin geleneksel sofraları (Courtois, 2014, s. 85).

Eski çağlarda kilise mutfağı belli özellikleri itibariyle halk mutfağından ayrılmaktadır. Rahiplerin genelde yerleşim yerlerinden uzak, daha sakin veya dağlık bölgelerde yaşadıkları bilinmektedir. Sadece yaşamlarını devam ettirmek için yemek yedikleri, yedikleri bu gıdaları pişirilmemiş veya ateşte ısıtılmamış şekilde tükettikleri, genellikle bitki kökleri ve ağaç filizleri ile beslendikleri ifade edilmektedir (Courtois, 2014). Ayrıca yazın topladıkları meyve ve sebzeleri kurutup kış için sakladıkları anlatılmaktadır. Kısacası bitkisel ağırlıklı bir rejimleri olduğu ve et tüketimine çok sıcak bakılmadığı ifade edilmektedir. Günümüzdeyse porsiyonların çok büyük olmaması şartıyla ve özel günlerin haricinde, halk mutfağıyla arasında pek fark kalmadığının altı çizilmektedir (İris, 2011).

Kiliseler ayrıca Süryani toplumunda ibadet yeri olmanın dışında; buluşmaların gerçekleştiği, sosyal ve kültürel mekanlar olarak da kullanılmaktadır. Ayrıca bazı dönemlerde ibadete gelen cemaate kahvaltılar düzenlenmekte, ölüleri anma yemekleri ikram edilmekte ve taziyeler kabul edilmektedir. Ayrıca söz, nişan ve düğün gibi etkinliklerin yapıldığı, konukların burada ağırlandığı bilinmektedir.

- Halk mutfağı:

Geleneksel Süryani mutfağı oldukça çeşitlidir. Süryani mutfağı dendiğinde Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfağı çerçevesinden değerlendirmek gerekir (Tahincioğlu, 2011). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin meşhur yağlı ve baharatlı beslenme diyeti Süryani yemeklerinin de en ayırt edici özelliklerindedir.

Bazı kaynaklar Mardin yöresinde yaşayan tüm halkın ve bundan dolayı Süryanilerin de bulgura ve baharatlara adeta raks ettirdiklerini söyler ve her ikisi de Süryani mutfağının ayrılmaz parçaları arasında yerini korumaktadır (İris, 2011, s. 36). Mardin’de yaşayan bir esnaf, Süryanilerde yemeğin ana malzemesinin baharatlar olduğunu ifade etmiştir. Bu yüzdendir ki Mardin ya da Midyat sokaklarında adım başı denk gelinen baharat dükkanları ve aktarların sayısı oldukça fazladır. Aşağıdaki fotoğrafa, bunların bir örneği olarak yer verilmiştir.



Resim 14. Mardin’deki Arasa Kapalı Çarşısı/ Baharatçı dükkanı (URL 6, Erişim tarihi: 07.12.2021).

Süryani yemeklerinin olmazsa olmaz malzemeleri arasında et ve süt ürünleri de yer almakta ve neredeyse yaptıkları her yemeğin içinde bunlardan birini mutlaka koymaktadırlar. “Hezbo” adı verilen keçi postundan faydalanarak ayran ve tereyağı yapılmaktadır (İris, 2011). Bu da önemli geçim kaynaklarından biri olan hayvancılığın onlar için ne kadar önemli olduğunu bir kez daha gözler önüne sermektedir. Arpa, yulaf ve köşne (mercimek) gibi tahıllar özellikle kıtlık dönemlerinde çokça tükettikleri ürünler arasındadır. Köfte ve dolma en sık yapılan yemeklerdendir. Köftenin, Süryanilerde çok farklı şekillerde yapıldığı görülmektedir. Belloğ adı verilen mercimekli köfte, ıkbebet yani haşlanarak yapılan içli köfte, ırok (kızartılarak yapılan içli köfte) ile acin adı verilen çiğ köfte bunlardan bazılarıdır (İris, 2011). Hem çok çeşitli olması hem de sıklıkla tüketilmesi bakımından önemlidir. Ayrıca kibbe (işkembe dolması) ve kapığaye (kaburga dolması) bu mutfağa özgü olan ve farklı toplumların da mutfağına girmiş yemekler arasındadır. Beyaz ve kırmızı ete mutfaklarında çokça yer verilmiştir. Eski zamanlarda hiç olmamasına rağmen yakın bir tarihte deniz ürünleri de Süryani mutfağına girmiştir. Ancak geleneksel yemeklerinde

bulunmayan bir malzeme olduğundan genellikle klasik pişirme yöntemleri kullanarak mutfakta bu ürünlere yer verilmektedir.

Sebze ve baklagiller yemeklerde sıklıkla karşılaşılan ürünler arasındadır. Özellikle et yemeklerinde meyve kullanımının da çok fazla olduğu görülmekte ve mevsimine göre kullanmaya özen gösterdikleri belirtilmektedir (İris, 2011). Örneğin; Alluciye (ekşi yeşil erik yahnisi) yemeği kışın yapılmamakta ya da yapımında kurutulmuş erik kullanılmaktadır. Özellikle yabancı otlara da yemeklerinde yer verdikleri anlatılmaktadır.

Süryanilerin baharatlara geleneksel mutfaklarında ne kadar önem verdikleri belirtilmiştir. Öyle ki sadece ana yemeklerde değil, tatlılarda, çöreklerde ve içeceklerde de fazlasıyla kullanılmaktadır. Bu baharatlar arasında; yenibahar, mahlep, reyhan, tarçın, anason, rezene, kişniş, sumak, kakule en dikkat çekici olanlarıdır. 12 çeşit baharat kullanarak yaptıkları paskalya çöreği bunun en iyi göstergesidir.

Yemeklerin haricinde içecekler olarak da geniş bir yelpazeye sahiptir. Bir yandan baharattan şerbetler, her türlü meyveden hoşaf ve kompostolar yaparken; diğer yandan onlara özgü olan Süryani kahvesi, Süryani çayı, Mirra (acı kahve), Süryani şarabı, Süryani likörü (özellikle vişne) gibi çok çeşitli ve dikkat çekici ürünlerin varlığı da es geçilmemelidir (İris, 2011).

Süryaniler mevsimsel hazırlıklara da oldukça dikkat etmektedir. Artık kentte yaşayanlarda çok sık görülmesi de kırsal kesim bu geleneklerini devam ettirmektedir. Biber ve domates güneşte kurutularak salça yapımı hemen hemen her evde yazın gerçekleşen bir ritüele dönüşmüştür. Hazırlanan salça konserve haline getirilerek soğuk depolara kaldırılır ve kış için hazırlanmış olur. Yine kış için hazırlanan yiyecekler arasında; üzüm ve dut pekmezi, kavurma, sucuk, üzüm sucuğu, cevizli sucuk ile özellikle bulgur ve yarma benzeri buğday oldukça önemlidir (İris, 2011). Yaz veya kış ayları için hazırlıklar önceden yapılmaktadır. Örneğin; Bağ bozumunda üzümler toplanıp kurutulur ve sonrasında üzüm pekmezi, cevizli sucuk, kesme ve pestil gibi tatlı olarak tükettikleri yiyecekler kış için hazırlananlar arasındadır.

Saklama koşulları ile ilgili eski dönemlerden kalan bazı uygulamaları hala sürdürdükleri anlatılmaktadır. Özellikle yaz döneminde yiyeceklerin bozulmaması için daha dikkatli davrandıkları bilinmektedir. Peynir ve tereyağı gibi süt ve süt ürünlerini keçi postuna sarıp ürünler çoğaldıktan sonra eşeklerin ya da atların sırtında dağlara götürdükleri ve buradaki mağaralara veya karla kaplanmış izbe yerlere sakladıkları anlatılmaktadır (İris, 2011). Ayrıca herkesin evinde çamurdan yapılmış ambarlar bulunmaktadır. Bu ambarlarda buğday, arpa, mısır, yarma, susam gibi tahıl ve baklagilleri bozulmadan

saklayabilmektedirler. Bu çamurdan yapılmış ambarlar, mevsimine göre sıcaklığı geçirmeyen bir özelliğe sahiptir (İris, 2011).

Geleneksel Süryani mutfağının belirtilen tüm bu özellikleri düşünüldüğünde, 6 bin yıllık geçmişi olan bu halkın, binlerce yıllık Mezopotamya uygarlıklarına beşiklik etmiş bu topraklarda yaşamış ya da hala yaşıyor olmasının mutfaklarını biçimlendirdiği söylenebilir. Sahip oldukları bu özgün mutfak kültürlerinin, aynı topraklarda yaşamış diğer uygarlıkların mutfaklarının harmanlanmış bir hali olduğu söylenebilir.

2.3.1.1. Mutfak mimarisi ile kullanılan araç ve gereçler

İnsanoğlunun dünyadaki hakimiyeti araç- gereç yapma, bunları kullanma ve bu sayede de tabiatı denetim altına alma yeteneğine dayanmaktadır. Bu yeteneği, tükettiklerinden fazlasını üretebilmelerini olanaklı hale getirmiş ve bu da toplumsal anlamda bir dönüşümü beraberinde getirmiştir. Yani beslenmek için yer değiştirmek zorunda kalmalarını ve bu yüzden sürekli hareket halinde olmalarını engellemiştir.

Yaşanılan bölgenin sosyal ve kültürel özelliklerinin birçok olgunun biçimlenmesinde kaynak oluşturduğu kabul görmektedir. Bu olgulardan biri de mekân olarak farklı simgesel anlamları olan mutfaktır. Sadece yemeğin yapıldığı yer olarak değil, kadının ve erkeğin hane içinde inşa ettikleri öznel kimliklerine dair de bize ipuçları vermektedir.

Süryanilerde “mutfak” kavramı, aslında çok eski değildir. Daha çok kırsal bölgelerde yoğun olarak yaşayan Süryaniler, kendi köyleri içinde ortak kullanım alanına sahip ocaklarda yemeklerini pişirmektedir. Bahsi geçen bu ateş ocakları daha çok evin avlusu ya da terasın bir bölümünde yer alır (Karakuş ve Sami, 2016, s. 709). Ayrıca bu ocaklar da genellikle köyde ekonomik anlamda iyi bir konumda olan evlerde bulunmaktadır. Mutfak köy evlerinde mekânsal olarak bir bütünlüğe sahip olmasına rağmen yapının içinde yer almamaktadır. Şu anda mutfağı olan evler geç dönemlerde yapılanlardır. Süryanilerin bazıları evlerine mutfak için ek bölümler yaptırmış ya da sahip oldukları mekânı bölerek kendilerine mahsus mutfaklara çevirmişlerdir.



Resim 15. Mutfağa Dönüştürülmüş Kiler/ Depo (Dalkılıç, 2008, s. 30).



Resim 16. Ek Bölüm Olarak Oluşturulmuş Mutfak (Dalkılıç, 2008, s. 29).

Süryani toplumunda mutfak kültürü içine dahil edilebilecek araç ve gereçleriyle ilgili literatürde çok fazla kaynağa ulaşılamamıştır. Yaşanılan göçler ve kent yaşamına uyum sağlamış olmaları eski pişirme teknikleri ile kullanılan araç ve gereçlere artık ulaşamamalarına neden olmuştur. Mevcut olanlar eskilerden kalan, aile yadigari denilebilecek durumda olanlardır.

Mutfak kültürü ve yemekleri ile ilgili kullanılan ya da hatırlanan araç ve gereçler ile ilgili bilgilere, derinlemesine görüşme gerçekleştirilen katılımcılardan ikisi sayesinde ulaşılmıştır ve aşağıda maddeler halinde verilen araç- gereçlerin hem Süryanice hem de

Türkçe karşılığına yer verilmektedir. “Katılımcı- 1 ve katılımcı- 2” nin söyledikleri araç ve gereçler aşağıdaki gibidir.

- *Mağrafto*: Kepçe.
- *Dıp şerk*: Tokmağa benzeyen yassı bir tahta.
- *Şöyöfto*: Kırmızı toprak tepsi.
- *Şarbo*: Testi.
- *Şarbuko*: Minik testi. (Şarap ve su taşımada kullanılır).
- *Tfayo*: Üç taşlı ortasında ateş yakılan ocak.
- *Tanuro*: Tandır fırını.
- *Hestifki*: Demirden yapılmış, kepçe boyutunda ve geniş ucu olan tek taraflı maşa.
- *Kora*: Kırmızı topraktan yapılmış, yaklaşık 2 metre yüksekliğinde ve 1 metre genişliğinde (derinliğinde) tahıl ambarı.
- *Dogugto*: Sarımsak ve baharat öğütmek için kullanılan küçük havan.
- *Gorusto*: Taş değirmen.
- *Dogugo*: Büyük tokmak. Kayanın oyulmasından elde edilen çukurun içine konulan buğdayların kabuğundan ayrılması için dövme işlemi gerçekleştirilen araçtır.
- *Deng*: Büyük taş değirmen. Buğdayı samandan ayırmak için kullanılır. Genişliği 1,5 metreyi bulmaktadır.
- *Deroyo*: Savurma. Samandan tohumu ayırmak için kullanılır. Kullanmak için havanın rüzgârlı olması beklenmektedir. Bu sayede samanlar havaya savrulmakta ve tohumlardan ayrılabilir.
- *Yendo*: huni benzeri bir tür kepçe. Cezve büyüklüğünde olup ahşap, bakır ve alüminyumdan yapılmış çeşitleri bulunmaktadır. Domates salçası yapımında kullanılmaktadır.
- *Yayvan sürgeç*: Süryanicesi hatırlanamamıştır. Kıtıl ve ikbebet yemeklerinde haşlama suyunu süzmek için kullanılır.
- *Dövme taşı*: Süryanicesi hatırlanamamıştır.
- *Tahta tokmak*: Süryanicesi hatırlanamamıştır.
- *Çiğ köfte taşı*: Süryanicesi hatırlanamamıştır.
- *Kazan*: Süryanicesi hatırlanamamıştır.

2.3.1.2. Süryanilerde bağcılık ve şarap

Şarap yüzyıllardır var olan bir içecek olarak birçok medeniyette var olmuştur. İlk kez bağdaki üzümün bozulmasıyla keşfedilen şarap Süryaniler için dinsel ve toplumsal olarak

ayrıca çok önemlidir. Şarabın bir meta olarak sunumu, dini ritüellerdeki kullanımı ve yarattığı statü, Süryanilerin şarabı niçin bu kadar içselleştirdiğinin nedenleri arasında sayılabilir.

Anadolu'da şarap kültürünün M.Ö. 8000'li yıllara kadar uzandığı bilinmektedir (Koç, 2006, s. 54). Süryaniler farklı alanlardaki becerilerini bağcılıkta da ortaya koymuşlardır. Yaşadıkları bölge itibariyle iklimin üzüm yetiştirmek için oldukça elverişli olduğu bilinmektedir. Bilhassa Mardin/ Midyat ve Adıyaman bölgelerinde çok sayıda bağları bulunmaktadır. (Temel, 2016). Bağcılığa verdikleri büyük önem şarapçılığın ortaya çıkmasını kaçınılmaz kılmıştır.

Süryaniler şarap yapımının keşfedilmesiyle beraber evde şarap üretimine başlamışlar ve zaman geçtikçe bunu profesyonel bir hale dönüştürmeye karar vermişlerdir. Çünkü şarabın kültürel anlamda sağladığı avantajlı durumdan faydalanmak istemişlerdir. Yapımında kullandıkları ufak detaylar, toplum tarafından kimliklerini görünür kılmalarına olanak tanımış, geçmişten gelen bilgi ve deneyimlerinin gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamış ve her defasında yeniden ürettikleri anlamları bu sayede bir ifade aracına dönüştürmüşlerdir. Tüm bu sebeplerden ötürü şarap fabrikaları kurmuşlardır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yetişen üzümlerden yapılan bu şaraplar ile Türkiye genelinde isimlerini duyurmuşlardır. Hatta 1989 yılında Ürgüp'te düzenlenmiş olan şarap yarışmasında birinci olmuşlar ve birinciliği alan Cercis Yüksel, "Yüksel Şarapları" adını verdiği şarap markasını yaratmıştır (İris, 2011, s. 66). Bu marka Türkiye'de 15 yıl boyunca valliğini sürdürmüştür. İyi giden bu gelişmelerin peşinden fabrika kimliği belirsiz kişilerce yağmalanmış ve sahibi de öldürülmüştür. Süryaniler bu olayın yaşanmasından sonra profesyonel şarap üretimine son vermişlerdir.

Günümüzde özellikle gelen misafirlere yönelik, Adıyaman, Mardin ve Midyat'ta eski yöntemlerle ev şarabı üretilmektedir. Bunun haricinde Mardin ve Midyat'ta hâlâ küçük bir işletme niteliğinde de olsa ticari amaçlı şarap üretimine devam edilmektedir.

Şarap yapımının hep bir önceki kuşaktan ve eski yöntemlerle öğrenildiği, bu sayede de standart bir tat skalasına ulaşılmış olduğu anlatılır. İris (2011, s. 67) kitabında Midyat'ta yaşayan bir Süryani'nin konuyla ilişkili olduğunu düşündüğü bir hikayesine yer vermiştir:

"Şarap yapmayı rahmetli babamdan öğrendim. Babam pekmez yapmak için sıkılan üzümün posasını tekrar sıkarak posadan elde edilen şıradan şarap yapardı. Posanın üzerine çok ağır taşlar koyar bu posadan damla damla akan üzüm şırasını şarap yapardı. Bunu dinlendirir ve ancak 5-6 litre şarap çıkarırdı. Özel olarak siyah ya da diğer üzümü şarap için ayırmaz onu kullanmazdı. Çünkü

üzüm onun için çok önemliydi. Sıktığı posadan çıkan 5-6 litrelik sırayı 2-3 ay bekletir doğal olarak bir şarap elde ederdi.”.

Orijinal Süryani şarabında genellikle yöreye özgü olan siyah üzüm kullanılmaktadır. Üzüm sıkma işlemi ise tamamen insan gücüyle yapılmaktadır. Ayrıca şarabı dinlendirme sürecinde ahşap fiçiler kullandıkları belirtilmektedir. Özellikle 40 günlük kaynama işlemi sonucunda başka bir fiçiyeye aktarılan şarap 20 ila 25 gün kadar bekletildikten sonra, üçüncü kez fiçisi değiştirilmekte ve bu aşamada şarap artık tamamen dinlendirilmeye bırakılmaktadır (İris, 2011, s. 67). Şarabın fiçiler değiştirilirken dibinde kalan tortulara dikkat ettiklerini, son aşamada şarabın kesinlikle hava almamasının, dinlenme işlemi sırasında fiçilerin karanlık ve serin depolarda tutulmasının önemine vurgu yapılmaktadır (İris, 2011). Ev şarapları üretiminde herhangi bir katkı maddesi kullanmadıkları da bilinmektedir.

Geleneksel kültürlerinden izler taşıyan “Ekinler Bayramı” Süryaniler için çok önemlidir. Özellikle ağustos ayı içinde üzüm bağlarının bereketi için kiliselerde dualar edilir ve sonrasında da üzüm yenilerek bu özel gün kutlanmaktadır. Ayrıca şarap hıristiyanlık inancında ayrı bir yere sahiptir. Bu sebeple Süryaniler için de şarap önemlidir.

Son olarak, 2008 yılında Midyat'ta Gabriel ve Aktaş soyadlı Süryani aileleri ile Aslan ailesi ortaklığıyla, 10 dönümlük arazi üzerine, 2 trilyon liradan fazla bir yatırım yapılarak, Süryani şarabının hijyenik şartlarda ilk ve tek modern üretiminin gerçekleştiği bir şarap markası kurulmuştur. Şirketin adı “Ninve” dir. Bu ismin Asurların başkenti Ninova'dan esinlenerek koyulduğu anlatılmaktadır.. Şirketi kurmadan önce şarapta uzman olan bir danışmanlık şirketiyle anlaşılmış ve peşinde de Tütün ve Alkol Piyasası Düzenleme Kurulu'na (TAPDK) başvuruda bulunulmuştur. Onay alınmasından sonra ise, şatoya benzer bir yapı olarak düşünülen ve Midyat taş işleme sanatından faydalanarak bir Süryani şarap üretim evi inşa edilmiştir.

Ürettikleri şarapla ilgili şirketin web sayfasından alınan bilgiler şöyledir: “Yüzlerce yıllık şarap yapım teknikleri ve modern teknikler kullanılarak üretilen ve piyasaya 2010 rekoltesi ile Manastır, Turabdin, Ninve, Dara ve Klasik'ten oluşan 5 çeşit kırmızı, Kustan adında 1 çeşit beyaz şarapla giren Shiluh Süryani şarapçılık; egzotik, zengin, güçlü ve en önemlisi kaliteli Süryani şarabını hak ettiği yere taşıma amacındadır” (URL 7, Erişim Tarihi: 08.12.2021).

Sosyal, kültürel veya ekonomik politikaların şarap üzerinden nasıl kurgulandığını ve somut bir anlam kazandığını belirtmesi yönünden konunun, mutfak kültürü ana başlığı altında anlatılması uygun görülmüştür.

2.3.1.3. Başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme

Türk mutfak kültürü, etkileşime girdiği toplumların yemekleri ve mutfak kültürleri dolayısıyla zenginleşmiş ve yapısal olarak çeşitlilik kazanmıştır (Baysal, 2002, s. 20). Süryani mutfağı konstrüktif bağlamda Türk mutfağının bu özelliği ile benzerlik göstermektedir. Çünkü geleneksel Süryani mutfağı da Türk mutfağına dahil olan etnik mutfaklardan biridir.

Türkiye’de yoğun olarak Günaydoğu Anadolu Bölgesi’nde yaşadığı bilinen Süryanilerin, bu bölgenin mutfağının tipik özelliklerini gösterdiği öne sürülmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürünün belirleyici en önemli unsurları iklim ve coğrafi koşullardır. Mezopotamya’nın (Bereketli Hilal) belli bir kısmının bu bölgenin sınırları içinde yer alması, topraklarının ne kadar verimli olduğunun idraki açısından önemlidir. Bu topraklardaki devasa yemek çeşitliliği, Türk mutfak kültürünün en zengin bölgeleri arasında bulunduğu bir kanıtı niteliğindedir (Şengül, 2016, s. 77).

Süryaniler çok eski tarihlerden beri Mezopotamya ve çevresinde yaşamış ve hala yaşamakta olan, bu topraklarda doğmuş bir halktır. Tüm bu tarihi süreç içerisinde onların yeme içme pratikleri; yaşadıkları bölgenin sosyo- kültürel yapısı ve tarımsal faaliyetleri çerçevesinde şekillenmiştir. Bunların dışında farklı toplumlarla girdikleri yoğun etkileşim gündelik yaşamlarının ve yemeklerinin içine işlemiştir. Bunun bir getirisi olarak, sadece etnik gruplar nezdinde değil çok sayıda medeniyetle de bir arada yaşamış olmaları yeme içme alışanlıklarının dışında kültürel anlamda da onlara zenginlik kazandırmıştır. Deneyimledikleri bu etkileşim alanları, hem Süryani mutfak kültürü ve yemeklerinin hem de diğer etnik mutfakların biçimlenmesinde önemli bir rol oynamış ve bu mutfakların günümüzdeki halini almalarını sağlamıştır. Bu daha çok kendi kültürleriyle yoğrulup şekillenen, karşılıklı ve duysal bir etkileşimdir.

Süryani toplumu bugün hala farklı etnik gruplarla bir arada yaşamayı sürdürmektedir. Özellikle Güneydoğu Anadolu Bölgesinde; Türkler, Kürtler, Araplar, Ermeniler, Yezidiler gibi çok sayıda halkla sürekli karşılıklı bir temas halindedir. Bu etkileşim birçok alanda olduğu gibi mutfak kültürleri ile yemeklerinin üzerinde, zaman içinde bir değişim ve dönüşüme ya da sentez bir yapı halini almasına yol açmıştır (Gürhan, 2017, s. 562). Çünkü yemek, kültürlerarası iletişime ve kurulan karşılıklı temaslara oldukça müsait, bazen aynılaştıran bazen ise kesinlik kazanan sınırların yeniden üretildiği kültürel bir ifade alanıdır. Bölgede yaşayan her halk ve her uygarlık kendi kültüründen izler bırakmış ve paylaşılan bu kültür etkileşimi dolayısıyla mutfak kültürlerini de etkilemiştir.

Yapılan araştırmalar gösteriyor ki inanç farklılıklarından kaynaklanan keskin sınırlar hariç, bir arada yaşayan tüm etnik halklar birbirinden karşılıklı olarak etkilenmiştir. Toprak (2015, s. 187)'ın araştırmasındaki Mardinli bir katılımcı şunları söylemektedir: “Etnik kökenler birbirinden fazlasıyla etkileniyor, yemekler neredeyse aynı sadece isimleri değişiyor.” Bölgede yaşanılan bu kültürel etkileşimin oldukça güçlü olduğu ifade edilirken, bunun ne ölçüde olduğunu anlatmanın da pek mümkün olmayacağı söylenmektedir. Yapılan derinlemesine görüşmelerde de katılımcıların tamamı sadece dini anlamda diğer gruplarla farklılaştıklarının altını çizmiştir. Çünkü ortak bir alanı paylaşma, bir arada yaşama durumu çok uzun bir zamandır devam ettiğinden dolayı, bazı kültürel alışkanlıkların ya da yemeklerin kökeninin kime ait olduğu ile ilgili kesin yargılara varılamayacağını ne sürerler. Bu durumu “kibbe (işkembe dolması) ve kapığaye (kaburga dolması)” üzerinden anlatmaya çalışmışlardır. Orijinal Süryani yemeği olmalarına karşın, şu anda bölgede yaşayan Araplar veya Kürtlerin kendi yemekleri olduğunu iddia ettikleri ve bunun üzerine hâlâ tartışmaların devam ettiği anlatılmaktadır. Kimi Süryani bunların kendi yemekleri olduğunda ısrarlıyken kimisinin de bu durumla ilgili mutlak söylemlerden kaçındığı görülmektedir. Yani yemeklerin bazılarının belli bir etnisiteye ait olduklarını söylemek doğru bir yaklaşım olmayacaktır. Eski zamanlarda, farklı etnik halkların yemekleri arasındaki farklılıkları ya da benzerlikleri ifade etmenin daha kolay olacağı dşnlmekte, günümüzde bunlardan konuşmanın artık çok zor olduğunun altı çizilmektedir. Ancak Süryanilerin Hıristiyan inancına mensup olmalarından ötürü, yemekleriyle ilgili bazı kati çıkarımlarda bulunmak mümkündür. Özellikle bayramlar ve özel günlerde yaptıkları yemekler ile geleneksel mutfakları diğer mutfaklardan ayrışmaktadır. Örneğin, oruç ve perhiz reği olarak geçen “klie” ya da rahibelerin oruç yemeği olarak sayılan “kıtıl raha”, Süryanilerin kimliklerini yemek üzerinden nasıl kurgulamış olduklarının göstergelerindedir.

2.3.2. Süryani mutfağındaki yemek eşitleri

Bu kısımda “Geleneksel Süryani Yemekleri”; orbalar, ana yemekler, salatala ve mezeler, tatlılar ve hamur işleri, ekmekler ve içecekler şeklinde kategorilendirilmiş olup sadece belli bir yöreyi kapsamamaktadır. Süryani yemekleriyle ilgili bu sınıflama, yapılan literatür taramasında elde edilen veriler işığında hazırlanmıştır.

Yemeklerinin bol baharatlı ve yağlı olması en karakteristik özelliklerindedir. Genel olarak sebzenin beslenme diyetlerindeki yeri oldukça kısıtlı olsa da yaşadıkları bölgelere has yabancı bitkilerden oldukça lezzetli sebze yemekleri yapmaktadırlar (İris, 2011). Özellikle et

yemeklerinde yoğun olarak kullandıkları meyve ve yemişler de onların mutfaklarını farklı kılmaktadır.

Ana yemeklerinin çoğunluğunu et yemeklerinin oluşturmuş olduğu görülmektedir. İlk çağlardan beri, kırsal kesimde hayvancılığın temel geçim kaynaklarından biri olması, ana yemeklerinde yoğun olarak et yemeklerinin bulunmasının nedenini açıklar niteliktedir.

Tahıl ürünleri ve baklagiller de Süryani mutfağının temel taşlarındandır. Çorba, et, sebze, meze gibi farklı çeşitlilikteki yemeklerde fazlasıyla kullanılmaktadır (İris, 2011). Yaşadıkları bölgenin iklim koşulları tahıl ve baklagil üretimine oldukça elverişli olduğundan, geleneksel yemeklerinde neden bu kadar fazla kullanıldığını anlatabilir kılmaktadır.

İçecekleri ise, kendi içinde özgün ve sembolik anlamlar barındırmaktadır. Oldukça çeşitlik içecek türleri bulunmaktadır. Baharatlardan yaptıkları şerbetler, Süryanilere özgü kahveler ve çay, şaraplar ve likörler Süryanilerin kültürel özelliklerinin birer yansımasıdır.

Geleneksel Süryani yemekleri ve içecekleri, isimleri ve malzemeleri ile birlikte tablolarda ifade edilmiş ve EK-4' te paylaşılmıştır. Anket çalışması ve görüşmeler sonucu elde edilen “En lezzetli bulanana yemekler ile Kaybolmaya yüz tutmuş yemekler”, kategorilerinden ulaşılan yemeklerin ayrıntılı reçetesi EK-5' te görülmektedir.

2.3.3. Geçiş dönemlerinde yapılan yemekler

Geçiş dönemleri bir insanın yaşamındaki çeşitli dönemleri belirtmek için kullanılır. Doğum, düğün ve ölüm gibi bölümlere ayrılan bu dönemler etnolojide geçiş dönemleri adı altında ifade edilir. İnsanlar bu dönemlerinde, kendi toplumsal hayatı içinde uygulanan çeşitli ritüellerle geçiş yaptığı yeni sürece kendini hazırlamaya çalışırlar (Eroğlu ve Sarıca, 2012, s. 1). Geçiş dönemlerinde yapılan adetler, töreler, ritüeller ve gelenekler içerisinde yapılan uygulamalar belli bir yörenin ya da etnik grubun geleneksel kültürünün ana mekanizmasını oluşturan parçalardır. Ayrıca bu zamanlar için özel olarak yapılan yemeklerin olduğu da bilinmektedir. Bu yemekler özellikle manevi anlamların simgesel ifade biçimi olarak karşımızda durmaktadır.

2.3.3.1. Doğum, düğün (evlenme) ve ölüm

Doğum, diğer toplumlarda olduğu gibi Süryaniler için de mutluluk verici bir olgudur. Ancak dini inançlarından ötürü doğum sonrasında bebeklere sevgi gösterilmemektedir. Nedeni de “asli günah” ile doğmuş olmasıdır. Bundan dolayı annenin de kirlenmiş olduğuna

inanılır. Bu dönemde yapılan yemekler için herhangi bir sınırlama bulunmamaktadır. Sadece anneye ve gelen misafirler, şerbet ile beraber kliçe çöreği ikramettikleri bilinmektedir. Ayrıca, vaftiz yemekleri oruç ve perhiz dönemine göre farklılık göstermektedir. Eğer oruç dönemi değil ise, verilen yemeklerde hiçbir sınırlama bulunmamaktadır.

Düğün, kadın ve erkek için önemli bir sosyalleşme sürecidir. Hıristiyanlık inancında evlenmenin gerekliliğinden bahsedilmektedir. Bununla ilgili kutsal ayetlerden biri şöyledir: “Bunun için insan babasını ve anasını bırakacak, karısına bağlanacaktır ve ikisi bir beden olacaktır. Öyle ki bundan böyle iki ayrı kişi değil ama bir bedendirler. Onun için Tanrının birleştirdiğini insan ayırmasın” (Matta, 1958, s. 12- 13). Süryanilerdeki düğün yemekleri şunlardır: sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı, döbo, maldum, kavurma, etli kuru fasulye, bulgur pilavı, kliçe ve çörek kırma. Ayrıca kırsal kesimde dana, koyun veya keçinin mutlaka kesildiği bilinmektedir. Kuru soğan, yeşil soğan, yeşil biber ise her düğün sofrasında bulunur.

Ölüm, Süryaniler için beraber olmayı en çok önemsedikleri zamanlardandır. Bu günlerde, taziyeye gelenlere ilk önce mırra ve sonrasında da çay verilir. Mırra bir tür acı kahvedir ve ritüeli olan bir içecektir. Fincanın üçte biri doldurularak içilmektedir çünkü çok fazla kaynatıldığından dolayı oldukça sert bir kahvedir (İris, 2011, s. 192). Yemekler ise; eskiden etsiz yemekler yapıp ikram edilirken, günümüzde oruç ve perhiz dönemleri içinde değilse et yemekleri de yapılmaktadır. Özellikle baklagil yemekleri, lahmacun, pide ile ayran, kaburga dolması, içli köfte, tavuklu bulgur pilavı, haşlanmış kırmızı et, tavuk veya hindi eti, ayran ve gazlı içecekler verilir. Defin işlemi sonrası ise, çörek (kliçe), çay ve lokum ikram edilir. Anma günlerinde, kahvaltı (çay, zeytin, çorba ve börek) ikram edilir. Eğer oruç ve perhiz günlerine denk gelmiyorsa kahvaltıda süt ürünleri de menüye eklenmektedir. Mezarlık ziyaretlerinde; ceviz, şeker, kuru üzüm, incir ve lokum dağıtılmaktadır. Ayrıca Pazar yemeği diye bir gelenekleri vardır. Adıyaman Süryanileri’nde her cumartesi pişen yemeklerden bir tabak hazırlanır ve Pazar günü ölülerin ruhu için komşulara dağıtılmaktadır.

2.3.3.2. Oruç ve perhiz

Oruç dönemlerinde; derman yemeği (Büyük oruç), nar taneleri, kuru soğan, yonca salatası, patates salatası, semizotu salatası, sulu patates, susamlı içli köfte, kısır, mercimek çorbası (hiçbir zaman hayvansal yağ kullanılmamaktadır), perhiz çorbası, maş çorbası, muzawar (Büyük oruç), imam bayıldı (Büyük oruç), zeytinyağlı dolma, zeytinyağlı sarma, zeytinyağlı biber, kuru biber kızartması, lebeniye, kıtel-raha (rahibelere oruç yemeği),

poğite kavite, zeytinyağlı kurutulmuş yeşil fasulye, hete dike (Büyük oruç), klimr, susamlı pekmez yenmektedir.

2.3.3.3. Dini bayramlar ve özel günler

Süryani toplumu bayramlara ve özel günlere büyük önem vermektedir. Bayramlarda yapılan yemekler; kırmızı pide (Diriliş bayramı), semizotlu maş çorbası (Doğuş bayramı), paça (Doğuş bayramı), Yumurta ile çörek (Kıyam bayramı), etli yemekler (Kıyam bayramının ikinci günü), dolangel tatlısı ile borani (Kıyam bayramı), bırğıl sfero (Kıyam bayramı), lebniye, kıbbe-ırok ve paskalya çöreği ikram edilir.

Özel günlerde içinde yer alan “Hano kritho” geleneğinde, köy ahalisinden toplanan kavurma, bulgur ve yumurta gibi malzemelerde yapılan yemekler yenmektedir. Adıyaman Süryanileri’nde Kavurma geleneği bulunmaktadır. Bu gelenekte, yaz dönemi seçilen dana, koyun ya da keçi ayrı bir yerde özenle bakılır. Bu hayvanların kaldıkları yer ve yedikleri diğerlerinden farklıdır. Havalarda soğumaya başladığı dönemde kesilir. Odun ateşinde, ağır ağır ve uzun sürede (yaklaşık 7- 8 saat) pişirilir. Bu yüzden de bu gelenek gece yarısı yapılmaktadır. Lebniye, kıbbe-ırok, bumbar dolması (sadece yılbaşında ve özel istek ile), döbo, danoke (hasat sonları ve diş buğdayı) da özel günlerde yapılan yemeklerdendir. Ancak oruç ve perhiz dönemini bu günlere denk gelmiyorsa, yapılan yemeklerde herhangi bir kısıt bulunmamaktadır.

Ayrıca savaş ve benzeri nedenlerden dolayı yaşanan ekonomik sıkıntılar kıtlık dönemi olarak ifade edilmektedir. Kıtlık döneminde yapılan yemekler ise; süt- ekmek, yoğurt- ekmek, bakısma, bulgur çorbası tüketilmiştir. Ayrıca kaza gibi olumsuzlukların ardından sadaka yemeği olarak tanımlanan ışkava yemeği yapılıp komşulara dağıtılmaktadır.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

3.1. Araştırmanın Modeli

Araştırma, karma araştırma modeli olarak tasarlanmıştır. Karma araştırma modeli, nitel ve nicel araştırma yöntemleri ile veri toplama, analizini yapma ve elde edilen verilerin bütüncül bir yaklaşımla aktarılması olarak ifade edilmektedir (Creswell ve Plano, 2007; akt. Sığrı, 2018, s. 88). Araştırma sorunsalını, kapsamlı ve çok boyutlu analiz etmek için tercih edilmiştir. Hem nicel hem de nitel yaklaşımlar doğrultusunda bulguların beraber yorumlanması amaçlanmıştır. Bu yüzden “eşzamanlı karma araştırma yaklaşımı” tercih edilmiştir. Karma araştırma yöntemi içinde yer alan çeşitleme deseni, “eş zamanlı desen” olarak da tanımlanmaktadır. Bu desenin kullanımındaki amaç hem nicel hem de nitel verilerin birlikte kullanılmasıdır. Bu sayede elde edilen verilerin çok çeşitli olduğu ve karşılaştırmalı ya da bütüncül bir yaklaşımla incelenebileceği ifade edilmektedir. Her iki yöntemin beraber kullanılması ile birindeki zayıf yönün diğeri ile tamamlanabildiği başka bir ifade ile güçlü yöne vurgu yapılabilmesi amaçlanmaktadır.

Karma araştırma modelinin avantajı, karmaşık araştırma soruları ya da çalışılan konu ile ilgili gerektiği kadar verilere ulaşamama noktasında hem nicel hem de nitel metotlardan yararlanabilmeye olanak sağlamasıdır. Bu sayede, araştırılan konuya dair kişisel ve doğrulayıcı niteliklerdeki soruların tümüne eş zamanlı olarak yanıt bulunabilir (Sığrı, 2018, s. 88). Araştırmada toplanan veriler hem nicel hem nitel olarak hem de her ikisinin birleşimi biçiminde olabilir. Veri toplamada nicel veya nitel olarak farklı tarzda yöntemlerin kullanılması çalışılan konuda problematize edilen sorunun açık bir şekilde ve kapsamlı ifade edilmesini sağlamaktadır.

Araştırmanın nicel boyutunda, alan yazın taraması sonucunda ulaşılan Süryani yemeklerini içeren bir anket formu geliştirilmiş ve bu anket formu ile Süryani topluma mensup bireylerden veri toplanmıştır. Araştırmanın nicel boyutu kişisel bir araştırma olarak düşünülmüştür. Nicel araştırma modellerinden tarama modeli esas alınarak uygulanmıştır. Tarama modeli, araştırmacının yapmış olduğu çalışmada değişkenlerin ya da faktörlerin üzerinde birtakım yönlendirmelerin yapılmadığı araştırma modelidir (Karasar, 2012, s. 79). Ayrıca geçmişte ve günümüzde hala varlığını sürdüren bir durumun betimlenmesinde kullanılan yöntemdir (Atalay Mazlum ve Mazlum, 2017, s. 5). Kişisel bir araştırma yapılmasının nedeni Süryani yemeklerinin bilinirliği ile ilgili alan yazında bir çalışmaya rastlanılamamış olması ve buna bağlı olarak Süryani toplumunda bu yemeklerin ne kadar bilindiğinin tespit edilmesi ihtiyacıdır.

Araştırmanın ikinci aşamasında nitel araştırma metodu desenlerinden “etnografik (kültür analizi) araştırma” deseni kullanılmıştır (Altunışık, Coşkun ve Yıldırım, 2018). Etnografik yaklaşım birçok kaynakta, belirli bir grubun kültürünü tanımlama ve yorumlama şeklinde ifade edilmektedir. Riemer (2008), etnografik modelin aslında toplumsal kuramlar çerçevesindeki kültürel yorumlamalar olduğunu belirtmektedir. Bu nedenle, etnografik modele “kültür çözümlemesi” de denilmektedir. Etnografik analiz, sadece bireylerin değerleri ile olan etkileşimlerini değil, bireyin içinde yaşadığı toplumun kültürel yapısı ile olan ilişkilerini de kavramaya çalışır (Merriam, 2018, s. 23). Kültür, bir toplumun ortak değerleri ve normlarını etkiler ve biçimlendirir. Etnografik analizde amaç, bir toplumun veya bir grubun kültürünü tarif etmek ve yorumlamaktır. Yani bir grubun kültürünü oluşturan gelenekler, inançlar, gündelik yaşam pratikleri gibi olguların birbirleriyle bağlantı noktalarını ve oluş biçimlerini; toplumsal yapıları, değerleri ve davranış biçimlerini yemek ile nasıl içselleştirdiklerini anlamak için etnografik inceleme deseni tercih edilmiştir.

Araştırmanın nitel araştırma aşamasında, Süryani toplumuna mensup ve geleneksel Süryani yemekleri konusunda bilgi sahibi olduğu düşünülen bireylerle derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu ile bireylerden veri toplanmıştır.

Araştırmaya başlanmadan önce etik kurul izni için müracaat edilmiştir. Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu'nun 13 Nisan 2021 tarihli ve Sayı:17162298.600-109 sayılı yazısı ile araştırma için etik kurul izni verilmiştir. Etik kurul izninin örneği EK-3' te sunulmuştur.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklem Grubu

Evren (anakütle), yapılan araştırmadan elde edilen sonuçların genel yargılarla açıklanmak istediği elemanların tümünü kapsayan kısım olarak tanımlanmaktadır. Bahsedilen bu kapsam, birbirleriyle aynı ya da benzer nitelikler taşıyan canlı ya da cansız her türlü nesneyi/ fenomeni içermektedir (Karasar, 2012, s. 109-110). Örneklem ise, araştırma evreninin küçük bir örneği olarak ifade edilir. Belirlenen örneklemden elde edilen veriler evren konusunda doğru bilgilere ulaşmak için kullanılan bir araçtır (Sığırı, 2018, s.118).

Türkiye’de yaşayan ya da Türkiye’de yaşayıp başka ülkelere göç etmiş Süryani toplumu araştırmanın evrenini oluşturmakta ve örneklem grubu da araştırma evrenini oluşturan 18 yaşından büyük, Süryani toplumuna mensup kişiler arasından belirlenmiştir.

Evrenin büyüklüğünün kaç kişi olduğu belirlenememiştir. Ancak nicel araştırmanın keşifsel bir amacı olması sebebiyle 100-150 kişilik bir örneklem grubuna ulaşılması hedeflenmiştir.

Anket çalışmasında katılımcılar “kolayda örnekleme yöntemi” ile seçilmiştir. Kolayda örnekleme yöntemi, araştırmacının öznel yargılarına da yer verilen ve tesadüfi olmayan bir örnekleme yöntemi olarak açıklanmaktadır (Aydın, Baran ve Haşiloğlu, 2015, s. 20). Verilerin hızlı, ekonomik ve zahmetsiz bir şekilde toplanması amaçlanır ancak, bu örnekleme türünde elde edilen bilgilerin şüpheli bir yaklaşımla değerlendirilmesi gerektiği belirtilmektedir (Altunışık, Coşkun ve Yıldırım, 2017, s. 148). Çünkü ulaşılan verilerin geneli temsil etmediği düşünülmektedir.

Derinlemesine görüşmeler için ise “amaçlı örnekleme yöntemi” tercih edilmiştir. Anket çalışmasına katılan kişiler içinden konuya vakıf olanların bilgilerine ve deneyimlerine başvurmak amaçlanmıştır. Bu tip örneklemede temel nokta, araştırmacının kendi amacına yönelik bir grup oluşturması değil, araştırma evreninde görülen sorunun en verimli şekilde ortaya konması için, bu problemle temas halinde olan bireyleri dahil etmeye çalışmasıdır (Sığırı, 2018, s. 118). Bu sayede Süryani mutfak kültürü kaybolan unsurları ve yok olmaya yüz tutan geleneksel yemeklerinin neler olduğu ilk ağızdan edinilen bilgilerle aktarılmaya çalışılmıştır.

Bu çalışmada örneklem grubundan alınan bilgiler “açıklayıcı genellemeler” yöntemi kullanılarak anlatılmaya çalışılmıştır. Yani örneklemden çıkararak, mevcut durumun altında yatan nedenlerin ne olduğunu anlamaya odaklanmaktadır. Bu araştırma doğrultusunda ise, konunun kapsamı, bilinirliği ya da kaybolmaya yüz tutmuş bir kültür ile yemeklerinin nedenleri üzerinde yorumlamayı olanaklı kılmaktadır.

Anket çalışmasına dahil edilen grup Süryani toplumu içinden seçilmiş ve anket formu katılımcılara hem online sistemden hem de elden olmak üzere 550 anket dağıtılmış ancak toplamda sadece 51 kişi geri dönüş yapmıştır. 100- 150 kişilik örneklem grubuna ulaşmak için kalan kısım yapılan bütün girişimlere ve ikna çabalarına rağmen çalışmaya katılmak istememiştir. Bu durumun oluşmasında, araştırma sürecinin pandemi dönemine denk gelmesinin ve Süryanilerin oldukça kapalı bir toplum olmasının etkisinin büyük olduğu değerlendirilmektedir.

Araştırmanın nitel boyutu ile ilgili yapılan görüşmelerde de benzer sebeplerle zorluklar yaşansa da 13 kişi çalışmaya katılmış ve kendileri ile yüz yüze veya çevrimiçi görüşmeler yapılarak veriler toplanmıştır. Görüşmelerde onuncu katılımcıda ifade edilen görüşlerin birbirini tekrar etmeye başladığı görülmüş ve “doyum noktasına” ulaşıp ulaşılmadığının tespiti için ilave 3 katılımcı ile daha görüşme yapılmıştır. Bu katılımcıların

da görüşmelerde ifade ettiği hususlar kendilerinden öncekilerle benzerlik taşıdığı görülünce on üçüncü katılımcıdan itibaren görüşmelere son verilmiştir.

3.3. Veri Toplama Yöntemi

Araştırma konusunun kapsamlı bir şekilde incelenmesi için karma araştırma modeli tercih edilmiştir. Araştırmanın nicel boyutu için veri toplama aracı olarak anket, nitel boyutu için veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır.

Anketler, araştırmacının tümüyle ihtiyaç duyduğu ve belirlenmiş araştırma sorularına yanıt bulacak niteliklerde veriler elde edilmesini temin etmek mecburiyetindedir (Altunışık, Coşkun ve Yıldırım, 2017, s. 85).

Anketler, değişik olguları ölçmek için tasarlanmaktadır. Bu doğrultuda ilk olarak, “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri”ne dair ritüelleri, gündelik ve dinsel yaşam pratiklerinin yemek üzerindeki etkileri ve otantik yemeklerinin “bilinirliğini” ölçmek amacıyla bir anket formu geliştirilmiştir. Formdaki sorular alan yazın taraması ile oluşturulmuştur. Amaç, gelenek ile göreneklerinden hangilerinin ne sıklıkla devam ettiği ve hangi geleneksel yemeklerinin kendi toplumları içinde bilindiği ve hâlâ uygulandığını öğrenmeye çalışmaktır. Bu çalışma çerçevesinde oluşturulan anket formu; demografik bilgilere ilişkin 4 soru, Süryani mutfak kültürlerine ait 5 soru ve Süryanilerin geleneksel yiyecek ve içecekleri ile ilgili 16 soru (10 tanesi açık uçlu) olmak üzere toplamda 24 sorudan oluşmaktadır. Hazırlanan anket formunun örneği EK-1’de sunulmuştur.

Araştırmanın nitel boyutuna ilişkin veri toplama yöntemi olarak ise “görüşme tekniği” tercih edilmiştir. Görüşme, modern dönemin en etkili bilgi toplama aracı olarak kabul edilir (Bernard, 2000, s. 191). Sosyal bilimlerde ise görüşmeler, bilgiye ulaşmak için gerçekleştirilen sistematik bir aksiyon olarak karşımıza çıkar. En çok kullanılan görüşme türü, iki kişinin karşılıklı olarak yaptığı ve belli bir bilgi aktarımı yaptığı görüşmedir (Sığır, 2018, s. 241). Bu tip birebir görüşmelerde konuşma, bilgi edinilmek istenen konu ile ilgili bir amaca bağlı olmasıdır. Görüşme tekniği, daha öncesinde gözlemleyemediğimiz birtakım durumları, davranışları ve bireylerin içinde buldukları yaşamı nasıl açıkladıklarını öğrenmek için oldukça önemlidir. Geçmişte yaşanmış, hâlâ yaşanan ve yinelenmeyecek olayların öğrenilmesinde başvurulacak en iyi yöntemdir (Şimşek ve Yıldırım, 2016, s. 129).

Bu çalışmada gerçekleştirilen görüşmeler için yine alanyazın taraması ile yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşme formu oluşturulurken Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında akademik çalışmalar yapan üç öğretim elemanının görüşlerine başvurulmuştur. Hazırlanan “yarı yapılandırılmış görüşme formu” vasıtasıyla görüşmeler

“standartlaştırılmış açık uçlu görüşme” yaklaşımı dikkate alınarak yönetilmiştir. Bu yaklaşımda sorular önceden hazırlanmakta ve özellikle belli bir sırada sorulmasına özen gösterilmektedir (Patton, 1987, s. 122; akt. Şimşek ve Yıldırım, 2016, s. 132). Katılımcılara aynı sorular aynı sırada ve aynı şekilde sorulmaktadır. Yapılan görüşmelerle katılımcılardan özgün veriler toplamak amaçlanmıştır. Bu sayede araştırmacının katılımcılara kendini ifade etmesi sağlamış ve konu ile ilgili derinlemesine bilgi edinmesini olanaklı kılmıştır. Katılımcılara Süryani mutfak kültürü ve yemekleri ile ilgili toplam 20 adet soru yöneltilmiş ve onlardan spesifik cevaplar vermesi beklenmiştir. Bu görüşmeler sayesinde, keşfedilmesi gereken konular açığa çıkarılmış, çeşitlenmiş ve yeni fikirlere ulaşılabilmektedir. Araştırmada kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu EK-2’de sunulmuştur.

3.4. Geçerlik ve Güvenirlik

Nitel araştırmalarda “geçerlik”, araştırılan olgunun doğrudan ve mümkün olduğunca yansız gözlemlenmesi anlamına gelmektedir (Kirk ve Miller, 1986). Nitel araştırmalardaki geçerlik olgusunun kanıtlanmasına kıyasla nicel araştırmalarda geçerlik, belli ölçme araçları sayesinde ve sayısal verilerle de desteklendiğinden dolayı daha güçlü ve kolay bir şekilde ifade edilebileceği söylenmektedir (Sığırı, 2018, s. 134). Nitel çalışmalarda araştırmacının konuyu bütüncül bir perspektifte aktarması beklenmektedir. Bu doğrultuda elde edilen veriler ve ulaşılan sonuçları kontrol etmesi açısından bazı yöntemlerden destek almaktadır. Bunlar arasında katılımcı ve meslektaş teyidi oldukça önemlidir. Yapılan bu araştırmada hazırlanan anket ve görüşme formları alanında uzman kişilere yollanmış ve kendilerine belli bir süre tanınarak geri dönüş yapmaları istenmiştir. Bunun sonunda yapılan bilgilendirme dikkate alınarak her iki soru formunda da belli düzenlemeler yapılmış ve araştırmanın geçerlik ile güvenirliliği test edilmeye çalışılmıştır.

Nitel araştırmalarda “güvenirlik” konusunda alınması gereken bazı önlemler bulunmaktadır. Nicel araştırmalarda yapılan test etme ve saptama şeklinde olmayan bu önlemler daha çok araştırmacının, araştırılan konunun belli süreçlerinde kullandığı yöntemlerin daha görünür hale getirilmesi ve sonrasında başka araştırmacılar tarafından da aynı yöntemlerin farksız biçimlerde kullanılmasını sağlaması ile doğrudan ilişkilidir ve burada araştırmacının kendi konumunu açık bir şekilde belirginleştirmesinin de oldukça önemli olduğu savunulmaktadır (Şimşek ve Yıldırım, 2016, s. 272- 273). Bu şekilde diğer araştırmacılara benzer bir rol üstlenmesini sağlayacağı ve onlara fikir vereceği düşünülmektedir. Ayrıca görüşmelerin gerçekleştiği ortamın tanımlanması da oldukça önemlidir ve bu araştırmada gerçekleştirilen görüşmeler, katılımcıların inisiyatifine

bırakılmıştır (Şimşek ve Yıldırım, 2016, s. 272). Yani onların rahat edeceği bir ortamda görüşmek amaçlanarak, konu ile ilgili verilecek bilgilerin samimi ve doğru bir şekilde aktarılması sağlanmıştır. Bu da güvenilirliği pekiştiren bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine araştırılan konuda oluşturulan kavramsal açıklamaların, doğru ve gerektiği kadar tanımlanması önemlidir. Benzer araştırmalarda ulaşılan sonuçların aynı olması için araştırmacının oluşturduğu kavramsal çerçeve ile ilgili bilgilere ayrıntılı bir biçimde sahip olması beklenmektedir. Konunun bütünlüğü ve sağlam bir temele dayandırılabilmesinde güçlü bir kavramsal çerçeveye ihtiyaç duyulmakta ve bu bakımdan yapılan bu çalışmada belirlenen kuramsal çerçeve, öne sürülen bu görüş dikkate alınarak hazırlanmaya çalışılmıştır. Son olarak ise veri analizlerinde ayrıntılı bilgilere yer vermek araştırmanın güvenilirliğini ortaya çıkaran en önemli hususlardandır. Elde edilen bilgilerin nasıl analiz edildiği ve bütünsel olarak nasıl aktarıldığı ya da neden o yöntemin kullanıldığına dair yapılan ayrıntılı açıklamalar, diğer araştırmacılar için yol gösterici bir nitelik taşımakta ve bu yöntemlerin kullanılmasını teşvik etmektedir (Şimşek ve Yıldırım, 2016). Tüm bunlar yapılan çalışmanın güvenilirliğini kanıtlayan önlemler olarak ifade edilmeye çalışılmıştır.

Yukarıdaki açıklamalarda ifade edilen tüm önlemler bu çalışmanın hazırlık, gelişim ve sonuç aşamalarına dahil edilmiştir. Anket ve görüşme formları alanında uzman kişiler aracılığı ile ön bir çalışma olarak uygulanmış ve sonrasında da geri dönüşler üzerinden hareketle her iki formda yapılması gereken değişiklikler düzeltilmiştir. Sonrasında, yapılan değişiklikler ile ilgili olarak son bir teyit alınmasının ardından formlar çalışmaya dahil edilmiştir.

Anket formlarından toplanan verilerde hem kategorik hem de açık uçlu sorular olması, daha çok katılımcıların algılarını ölçmek yerine konuya ilişkin bilgi düzeylerini belirlemeye yönelik olması, katılımcı sayısının az olması ve herhangi bir yapısal kurgusunun olmaması sebebiyle geçerlilik ve güvenilirlik ile ilgili faktör analizi ve Cronbach Alpha katsayı hesaplaması yapılmamıştır.

3.5. Verilerin Analizi

Bu çalışmada kapsamında anket formu sonucunda elde edilen veriler “açıklayıcı istatistik yöntemleri”nden biri olan “frekans analizi” ile yorumlanmıştır. Frekans analizi, verilerin yüzdesel oranları ve gözlemlene sıklığını ortaya koyan bir istatistiksel analiz tekniğidir.

Ayrıca araştırma kapsamında gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler, betimsel analiz yöntemi ile incelenmiştir. Araştırma konusunun, örneklem grubunun gözünden değerlendirilebilmesi ve bunun sonucu olarak keşfedilen durumların daha dikkatli ve tanımlayıcı açıklamalarına yer verebilmek amacıyla bu analiz türü tercih edilmiştir (Değirmenci ve Doğru, 2017, s. 123- 125). Araştırmacı betimsel analiz yöntemi ile bire bir görüştüğü ve bu esnada gözlemediği katılımcıların ifadelerini dikkat çekici bir biçimde aktarabilmek için doğrudan alıntılara sıklıkla başvurmuştur. Konu ile ilgili keşfedilen bilgiler arasında ilişki kurma, yorumlama, anlamlandırma ve tahminlerde bulunma ise araştırmacının ortaya koyacağı eylemleri arasında yer almaktadır. Betimsel analiz kendi içinde dört evreye ayrılmaktadır (Şimşek ve Yıldırım, 2016, s. 240).

- Betimsel analiz için bir çerçeve oluşturma.
- Tematik çerçeve için verilerin işlenmesi.
- Bulguların tanımlanması.
- Bulguların yorumlanması.

Betimsel analizin yukarıdaki evrelerinde görüldüğü gibi yapılan araştırmada da elde edilen veriler belli bir tema üzerinden düzenlenmiş ve açıklanmıştır. Görüşmecilerin yöneltilen sorulara karşılık verdikleri bilgiler doğrudan aktarılmış ve betimlemelerle zengin bir tanımlama oluşturulmaya çalışılmıştır. Yarı yapılandırılmış soru formu ile yapılmış olan görüşmelerden elde edilen veriler, ses kaydı ve fotoğraflarla desteklenerek yazılı bir form haline getirilmiştir. Ancak bazı görüşmecilerin fotoğraflarının kullanılmamasını istemelerinden ötürü metnin bütünlüğünü bozmaması adına çalışmada hiçbir katılımcının fotoğrafına yer verilmemiştir. Konu ile ilgili elde edilen veriler, katılımcılara yöneltilen sorulardan oluşturulmuş başlıklar altında düzenlenmiş ve bulgular kısmında sunulmuştur. Bu şekilde kodlanmış olan yanıtlar doğrudan alıntılarla desteklenerek betimlenmeye çalışılmıştır.

4. BULGULAR

Araştırmanın nicel tarafını temsil eden birinci aşamasında literatür taraması sonucunda belirlenen Süryani yemeklerinin Süryani toplumu tarafından bilinip bilinmediğine yönelik keşifsel bir çalışma yapılmıştır. 2'si yurtdışında olmak üzere çoğunluğu İstanbul ve Mardin bölgesinde yaşayan Süryani toplumuna mensup bireyler kolayda örnekleme yöntemi ile çalışmaya dahil edilmiştir. Çalışma kapsamında örneklemin genişletilmesi için yapılan bütün girişimlere rağmen Süryani toplumunun sayısı olarak az olması, pandemi koşulları ve belirli ölçülerde kapalı bir toplum olmaları sebebiyle 51 katılımcıya ulaşılabilmektedir. Farklı yaş ve eğitim seviyelerinden bu 51 katılımcının kendi toplumlarının mutfak kültürü ve yiyecek-içecek bilgileri hakkında verdikleri bilgiler, ikinci aşamada yapılacak olan nitel araştırma için ön bilgi oluşturmuştur. Bu kapsamda elde edilen veriler frekans analizi ile incelenmiştir.

Anket ve görüşme sorularının analizine geçmeden önce katılımcılarla yapılan görüşme süreleri Tablo. 3' te sunulmuştur.

Tablo 3. Katılımcılarla Yapılan Görüşme Süreleri

Katılımcılar	Görüşme Süreleri
1	2 saat 23 dakika
2	4 saat 52 dakika
3	4 saat 47 dakika
4	3 saat 39 dakika
5	3 saat 23 dakika
6	3 saat 59 dakika
7	4 saat 58 dakika
8	2 saat 37 dakika
9	2 saat 19 dakika
10	2 saat 41 dakika
11	2 saat 13 dakika
12	2 saat 17 dakika
13	2 saat 26 dakika

4.1. Anket Formlarının Analizi

4.1.1. Katılımcıların demografik bilgileri

Çalışmanın birinci aşamasına katılanların demografik bilgilerine ilişkin detaylar Tablo. 4’te verilmiştir.

Tablo 4. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Eğitim	N	Yüzde
İlköğretim	15	29,4
Lise	13	25,5
Önlisans	2	3,9
Lisans	18	35,3
Yüksek Lisans	3	5,9
Eksik veri	0	0
Toplam	51	100

Yaş	N	Yüzde
20-30 Yaş	6	11,8
31-40 Yaş	11	21,5
41-50 Yaş	9	17,6
51-60 Yaş	13	25,5
61 yaş ve üstü	7	13,8
Eksik veri	5	9,8
Toplam	51	100

Doğduğu Şehir	N	Yüzde
Mardin	23	45
İstanbul	19	37,3
Yurtiçi diğer iller	5	9,8
Yurtdışı	1	2
Eksik veri	3	5,9
Toplam	51	100

Yaşadığı Şehir	N	Yüzde
Mardin	8	15,7
İstanbul	39	76,5
Yurtiçi diğer iller	1	2
Yurtdışı	2	3,9
Eksik veri	1	2
Toplam	51	100

Katılımcıların yaşlarında minimum ve maksimum değerlerin 23 ve 78 olduğu ve yaş ortalamalarının da 46,37 olduğu belirlenmiştir. Eğitim durumları göz önüne alındığında ilköğretim ve lise mezunlarının toplam katılımcıların yaklaşık %55’ini oluşturduğu, ağırlıklı olarak Mardin ve İstanbul doğumlu oldukları ve bu iki ilde ikamet ettikleri görülmüştür. Ancak burada dikkat çeken nokta katılımcıların %45’inin Mardin doğumlu olmalarına rağmen halen %76,5’inin İstanbul’da yaşıyor olmalarıdır. Bu da Mardin’den İstanbul’a yoğun bir göç yaşandığını göstermektedir. Nitekim anket formunda yer alan halen yaşadığınız şehre göçle mi geldiniz sorusuna katılımcıların yaklaşık %30’u evet cevabı vermiştir.

4.1.2. Süryani toplumunun gelenek ve görenekleri ile ilgili bilgiler

Katılımcılara mutfak kültürünü etkileyen gelenekleri ile ilgili sorulan sorulara vermiş oldukları cevaplara göre yapılan frekans analizleri Tablo 5’te sunulmuştur.

Tablo 5. Süryani Toplumunun Gelenek ve Görenekleri ile İlgili Bilgiler

Geçmişte sıklıkla yaptığımız ve günümüzde de devam eden gelenek/ görenekleriniz var mı?															
Evet				Kısmen				Hayır							
N		%		N		%		N		%					
39		76,5		11		21,5		1		2					
Hangisinin veya hangilerinin yapımı hala devam etmektedir?															
Doğum Ritüelleri				Düğün Ritüelleri				Cenaze ve Taziye Ritüelleri				Özel Günler (Dini günler ve bayramlar)			
Evet		Hayır		Evet		Hayır		Evet		Hayır		Evet		Hayır	
N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
34	66,6	17	33,4	43	84,3	8	15,7	45	88,2	6	11,8	48	94,1	3	5,9

Tablo. 5’ te verilen sonuçlara göre toplumun büyük oranda özel günlere ilişkin gelenek ve göreneklerini devam ettirdiği görülmektedir. Bu özel günler içinde “Doğum Ritüelleri”nin devam ettirilme oranı diğerlerine göre bir miktar düşük bulunmuştur. Diğer bütün özel günlerine ilişkin geleneklerin katılımcıların çok büyük bölümü tarafından devam ettirildiği ifade edilmiştir. Belirlenen bu dört özel gün dışında Süryani toplumu için önemli başka bir gün olup olmadığı da açık uçlu olarak katılımcılara sorulmuş ancak hiçbir katılımcı ilave bir özel gün bilgisi vermemiştir.

4.1.3. Mutfak kültürüne ilişkin gelenekler ile ilgili bilgiler

Katılımcıların kendi toplumlarına özgü mutfak kültürü, gündelik adetleri ve kendilerine özgü yemekleri ne sıklıkla devam ettirdikleri sorulmuş, vermiş oldukları bilgiler analiz edilerek Tablo.6’ da sunulmuştur.

Tablo 6. Mutfak Kültürüne İlişkin Geleneklere İlişkin Bilgiler

Gelenekler	Hiçbir zaman		Nadiren		Bazen		Sıklıkla		Her zaman	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Sofra Adabı	5	9,8	4	7,8	9	17,6	13	25,5	20	39,2
Kullanılan Araç/Gereçler	11	21,6	5	9,8	15	29,4	8	15,7	12	23,5

Gelenekler	Hiçbir zaman		Nadiren		Bazen		Sıklıkla		Her zaman	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Hazırlama Yöntemleri (Mevsimsel hazırlıklar gibi)	6	11,8	2	3,9	11	21,6	16	31,4	16	31,4
Pişirme Teknikleri	0	0	2	3,9	15	29,4	21	41,2	13	25,5
Süryanilere özgü yemekleri ne sıklıkla yapıyorsunuz?	1	2	2	3,9	18	35,3	19	37,3	11	21,6

Tablo. 6’da elde edilen veriler incelendiğinde katılımcıların büyük oranda geleneklerini devam ettirdikleri görülmektedir. Ayrıca kendilerine özgü yemekleri de yoğun bir şekilde yaptıkları ve bu yemek kültürünü yaşattıkları anlaşılmaktadır.

4.1.4. Süryani yemeklerinde ön plana çıkan hususlar

Katılımcılara “Süryani” yemeği dendiğinde ön plana çıkan hususlar nelerdir?” Sorusu yöneltilerek kendilerine verilen kategoriler arasından çoklu seçim imkânı tanınmıştır. Buna bağlı olarak 51 katılımcı 5 kategori içerisinde 177 seçim yapmış olup yapılan seçimlere ilişkin detaylı bilgiler Tablo. 7’ de verilmiştir.

Tablo 7. Süryani Yemeklerinde Ön Plana Çıkan Hususlar

Kategori	Tercih Edilme Sıklığı (N)	Toplam tercihler içerisindeki yüzdesi (%)
Baharatlar	45	25
Kurutulmuş sebze ve meyveler	27	15
Yağlar	31	18
Etler	41	23
Çok çeşitli tahıl ürünleri	33	19

Tablo. 7’ de yer alan bilgiler incelendiğinde katılımcılar, Süryani mutfağında bütün kategorilerin temsil edildiğini düşünmektedirler. Bunların içerisinde diğer kategorilere göre “Baharatlar” ve “Etler” kategorilerinin biraz daha fazla tercih edildiği görülebilir. Ayrıca çalışma kapsamında belirlenen kategorilere katılımcıların da ilave yapabilmeleri için sorulan

açık uçlu soruya bir katılımcı” *Tecrübeli Mardin’li bir kadının yanında eğitim*” ifadesini eklemiştir.

4.1.5. Katılımcıların Süryani Yiyecek ve İçeceklerine İlişkin Bilgi Durumları

Katılımcıların kendi mutfaklarına özgü yiyecek ve içecekleri ne kadar tanıdıklarının belirlenebilmesi için literatür taraması sonucu ortaya konulan farklı kategorilerdeki yemeklerin ve içeceklerin listeleri katılımcılara sorulmuştur. Katılımcılar kendilerine sorulan her bir yemeği veya içeceği ne kadar tanıdıkları ile ilgili değerlendirmelerini yapmışlardır. Devamında her kategori sonrasında katılımcılardan o kategoride kendilerine göre en lezzetli üç yemeği yazmaları açık uçlu olarak sorulmuştur. Katılımcıların bu konudaki değerlendirmelerine ilişkin bilgiler Tablo. 8 – Tablo. 25 arasında verilmiştir.

Tablo 8. Katılımcıların Süryani Ana Yemeklerine İlişkin Bilgi Durumları

Yemekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifini İle Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Kırmızı Pide	37	72,5	3	5,9	1	2	8	15,7	2	3,9
Benik	40	78,4	6	11,8	2	3,9	1	2	2	3,9
Kardı	41	80,4	6	11,8	0	0	2	3,9	2	3,9
Yonca Yemeği	37	72,5	8	15,7	3	5,9	2	3,9	1	2
Keşkek	17	33,3	12	23,5	7	13,7	10	19,6	5	9,8
Domatesli Bulgur Pilavı	5	9,8	6	11,8	2	3,9	22	43,1	16	31,4
Patates Tırşığı	26	51	4	7,8	3	5,9	8	15,7	10	19,6
Sulu Patates	18	35,3	4	7,8	1	2	17	33,3	11	21,6
Susamlı İçli Köfte	22	43,1	7	13,7	3	5,9	13	25,5	6	11,8
Kenger Yemeği	32	62,7	7	13,7	1	2	5	9,8	6	11,8
Derman	40	78,4	2	3,9	5	9,8	3	5,9	1	2
Nar Taneleri	24	47,1	3	5,9	3	5,9	13	25,5	8	15,7
Yaz Meftunesi	7	13,7	5	9,8	0	0	19	37,3	20	39,2
Kış Meftunesi	7	13,7	6	11,8	1	2	19	37,3	18	35,3
Tırşık	19	37,3	6	11,8	1	2	10	19,6	15	29,4
Malhute	12	23,5	3	5,9	1	2	21	41,2	14	27,5
Pıt Pıt	37	72,5	5	9,8	3	5,9	4	7,8	2	3,9
Ağzı Açık	39	76,5	6	11,8	0	0	4	7,8	2	3,9
Tepsi Kebabı	8	15,7	4	7,8	4	7,8	24	47,1	11	21,6
Kazan Kebabı	18	35,3	11	21,6	4	7,8	11	21,6	7	13,7
Kavurmalı Bulgur Pilavı	6	11,8	3	5,9	0	0	24	47,1	18	35,3
Etlü Dövme Pilavı	18	35,3	6	11,8	3	5,9	14	27,3	10	19,6
İçli Köfte	1	2	1	2	0	0	21	41,2	28	54,9

Yemekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Henç	45	88,2	2	3,9	4	7,8	0	0	0	0
Adıyaman Tavası	35	68,6	9	17,6	0	0	3	5,9	4	7,8
Dövmeç	38	74,5	5	9,8	2	3,9	3	5,9	3	5,9
Sarımsaklı Tavuklu Bulgur Pilavı	24	47,1	9	17,6	2	3,9	10	19,6	6	11,8
Güveç	3	5,9	3	5,9	3	5,9	21	41,2	21	41,2
Kara Kavurma	29	56,9	5	9,8	3	5,9	10	19,6	4	7,8
Tirit	35	68,6	8	15,7	2	3,9	4	7,8	2	3,9
Bişi Lokma	37	72,5	4	7,8	4	7,8	2	3,9	4	7,8
Judukak-Kabeye	32	62,7	6	11,8	2	3,9	7	13,7	4	7,8
Kelecoş	41	80,4	4	7,8	1	2	2	3,9	3	5,9
Borani	28	54,9	12	23,5	3	5,9	3	5,9	5	9,8
Muzawar	36	70,6	8	15,7	2	3,9	4	7,8	1	2
Eprax	32	62,7	2	3,9	3	5,9	4	7,8	10	19,6
Lahana Sarması	5	9,8	2	3,9	3	5,9	21	41,2	20	39,2
Kuru Biber Kızartması	7	13,7	9	17,6	5	9,8	15	29,4	15	29,4
Küncülü Köfte	38	74,5	4	7,8	1	2	4	7,8	4	7,8
Orcik	39	76,5	4	7,8	2	3,9	3	5,9	3	5,9
Yeşil Kurutulmuş Fasulye	28	54,9	7	13,7	2	3,9	8	15,7	6	11,8
Yumurtalı Işgın	34	66,7	7	13,7	1	2	7	13,7	2	3,9
Etlı Kenger	36	70,6	6	11,8	5	9,8	1	2	3	5,9
Tabak Havgit	45	88,2	1	2	2	3,9	2	3,9	1	2
Karnıyarık	4	7,8	2	3,9	0	0	19	37,3	26	51
Tutunu	45	88,2	1	2	4	7,8	1	2	0	0
Marga	29	56,9	2	3,9	2	3,9	7	13,7	11	21,6
Aprahe Du Garso	30	58,8	1	2	2	3,9	7	13,7	11	21,6
Bırğıl Sfero	18	35,3	1	2	2	3,9	13	25,5	17	33,3
Yumurtalı Kabak	14	27,5	3	5,9	4	7,8	7	13,7	23	45,1
Kursık	31	60,8	0	0	2	3,9	3	5,9	15	29,4
Kıtel Raha	12	23,5	1	2	3	5,9	22	43,1	13	25,5
Alluciye	12	23,5	6	11,8	2	3,9	17	33,3	14	27,5
Danoke	29	56,9	3	5,9	2	3,9	6	11,8	11	21,6
Işkava	36	70,6	4	7,8	2	3,9	6	11,8	3	5,9
Dawke Hamiğe	29	56,9	2	3,9	2	3,9	5	9,8	13	25,5
Haşu	24	47,1	1	2	2	3,9	11	21,6	13	25,5
Firkiyye	22	43,1	5	9,8	2	3,9	11	21,6	11	21,6
Sembüsekek	6	11,8	2	3,9	2	3,9	17	33,3	24	47,1
Acin	15	29,4	1	2	1	2	12	23,5	22	43,1
Kibbe-Trablusiye	12	23,5	1	2	3	5,9	18	35,3	17	33,5
Kibbe-Irok	7	13,7	4	7,8	2	3,9	18	35,3	20	39,2

Yemekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi İle Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Bulgurlu İşkembe Dolması	4	7,8	4	7,8	6	11,8	15	29,4	22	43,1
Kapraxaye	29	56,9	1	2	3	5,9	6	11,8	12	23,5
Yaz Dolması	14	27,5	3	5,9	2	3,9	11	21,6	21	41,2
Döbo	2	3,9	2	3,9	3	5,9	18	35,3	26	51
Döbo Pilavı	2	3,9	2	3,9	3	5,9	20	39,2	24	47,1
Maldum	3	5,9	0	0	3	5,9	21	41,2	24	47,1
Sırın	39	76,5	1	2	3	5,9	5	9,8	3	5,9
Şembörek	1	2	1	2	2	3,9	18	35,3	29	56,9
Kürdanlı Patlıcan Kebabı	10	19,6	10	19,6	3	5,9	11	21,6	17	33,3
İncassiyeye	30	58,8	6	11,8	0	0	7	13,7	8	15,7
Boş Köfte	31	60,8	6	11,8	1	3,9	5	9,8	7	13,7
Etlı Zeytinyağlı Kofık Dolması	34	66,7	5	9,8	3	5,9	4	7,8	5	9,8
Lehmo-Mışho	22	43,1	3	5,9	3	5,9	9	17,6	14	27,5
Müceddere	13	25,5	6	11,8	0	0	15	29,4	17	33,3

Tablo 9. Ana Yemeklerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.
1	Henç	1,20	26	Kenger Yemeği	1,94	51	Alluciye	3,29
2	Tutunu	1,24	27	Boş Köfte	2,04	52	Kürdanlı Patlıcan Kebabı	3,29
3	Tabak Havgit	1,29	28	Kara Kavurma	2,12	53	Müceddere	3,33
4	Kardı	1,39	29	Yeşil Kurutulmuş Fasulye	2,16	54	Malhute	3,43
5	Benik	1,41	30	İncassiyeye	2,16	55	Kuru Biber Kızartması	3,43
6	Yonca Yemeği	1,47	31	Eprax	2,18	56	Yumurtalı Kabak	3,43
7	Kelecoş	1,47	32	Sarımsaklı Tavuklu Bulgur Pilavı	2,31	57	Yaz Dolması	3,43
8	Derman	1,49	33	Danoke	2,35	58	Kıtel Raha	3,45
9	Ağzı Açık	1,51	34	Aprahe Du Garso	2,37	59	Acin	3,49
10	Muzawar	1,55	35	Marga	2,39	60	Tepsi Kebabı	3,51
11	Orcik	1,57	36	Kursık	2,43	61	Kibbe-Trablusiye	3,53
12	Dövmeç	1,59	37	Dawke Hamiğe	2,43	62	Kış Meftunesi	3,69
13	Pıt Pıt	1,61	38	Kapraxaye	2,43	63	Domatesli Bulgur Pilavı	3,75
14	Etlı Kenger	1,61	39	Patates Tırşığı	2,45	64	Yaz Meftunesi	3,78

S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.	S.N.	Yemek	Ort.
15	Tirit	1,63	40	Keşkek	2,49	65	Kibbe-Irok	3,78
16	Adıyaman Tavası	1,67	41	Susamlı İçli Köfte	2,49	66	Kavurmalı Bulgur Pilavı	3,88
17	Bişi Lokma	1,67	42	Nar Taneleri	2,57	67	Bulgurlu İşkembe Dolması	3,92
18	Küncülü Köfte	1,67	43	Kazan Kebabı	2,57	68	Lahana Sarması	3,96
19	Sırın	1,67	44	Firkiyye	2,69	69	Sembüsek	4,00
20	Kırmızı Pide	1,73	45	Haşu	2,76	70	Güveç	4,06
21	Yumurtalı İşgım	1,75	46	Lehmo-Mışho	2,80	71	Döbo Pilavı	4,22
22	Işkava	1,75	47	Etlı Dövmıe Pilavı	2,84	72	Karnıyarık	4,24
23	Etlı Zeytınyağlı Kofık Dolması	1,84	48	Tırşık	2,92	73	Maldum	4,24
24	Judukak-Kabeye	1,92	49	Sulu Patates	2,98	74	Döbo	4,25
25	Borani	1,92	50	Bırđıl Sfero	3,20	75	Şembörek	4,43
						76	İçli Köfte	4,49

Tablo 10. Katılımcıların Ana Yemekler Kategorisinde En Lezzetli Buldukları Yemekler

S.N.	Yemek	N	Yüzde	S.N.	Yemek	N	Yüzde
1	Döbo	18	16,2	16	Karnıyarık	2	1,8
2	Şembörek	16	14,4	17	Etlı Kenger	1	0,9
3	Kibbe-Irok	9	8,1	18	Etlı Zeytınyağlı Kofık Dolması	1	0,9
4	Marga	7	6,3	19	Sarımsaklı Tavuklu Bulgur Pilavı	1	0,9
5	Maldum	7	6,3	20	Kursık	1	0,9
6	Aprahe Du Garso	6	5,4	21	Dawke Hamiğe	1	0,9
7	İçli Köfte	6	5,4	22	Lehmo-Mışho	1	0,9
8	Kıtel Raha	5	4,5	23	Etlı Dövmıe Pilavı	1	0,9
9	Alluciye	4	3,6	24	Kuru Biber Kızartması	1	0,9
10	Bulgurlu İşkembe Dolması	4	3,6	25	Yaz Dolması	1	0,9
11	Sembüsek	4	3,6	26	Acin	1	0,9
12	Kapraxaye	3	2,7	27	Tepsi Kebabı	1	0,9
13	Bırđıl Sfero	2	1,8	28	Kibbe-Trablusiye	1	0,9
14	Müceddere	2	1,8	29	Lahana Sarması	1	0,9
15	Döbo Pilavı	2	1,8	30	Güveç	1	0,9

Katılımcılara kendi toplumlarına özgü 76 yemek ismi verilerek, bu yemekleri ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile

yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo. 8’ de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir yemeğin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo. 9’ da verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda yemeklerin 26’sının (%34,2) 2 puan altında bir ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun bu 26 yemeğin ismini dahi bilmediği, 23 (%30,2) yemeğin ise 2 ile 3 puan aralığında olduğu ve bu yemeklerin sadece isimlerini bildikleri belirlenmiştir. Bu durumda 3 puan altında ortalamaya sahip 49 (%64,4) yemeğin katılımcılar tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. En az bilinen ilk beş yemek; hen, tutunu, tabak havgit, kardı ve benik iken en çok bilinen ilk beş yemek ise; içli köfte, şembörek, dbo, maldum ve karnıyarık’tır. Bu kategoride yer alan 76 yemekten sadece hen ve tutunu ile ilgili hiçbir katılımcı ‘‘Yemeği Orijinal Tarifini ile Biliyorum’’ seçeneğini işaretlemiştir.

Bu kategoride katılımcılara açık uçlu olarak ana yemekler içerinde en lezzetli u yemeği yazmaları istendiğinde 6 katılımcı yemek belirtmemiş, 45 katılımcı ise toplamda 30 farklı yemek için 111 tercihte bulunmuştur. Tablo. 10’ da bu yemekler en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre sıralanmış olup en çok tercih edilen ve lezzetli bulunan beş yemek; dbo, şembörek, kıbbe-ırok, marga ve maldumdur.

Tablo 11. Katılımcıların Süryani orbalarına İlişkin Bilgi Durumları

orbalar	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifini ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Mercimek orbası	0	0	0	0	0	0	23	45,1	28	54,9
Perhiz orbası	21	41,2	4	7,8	0	0	11	21,6	15	29,4
Maş orbası	36	70,6	4	7,8	2	3,9	2	3,9	7	13,7
Lorik orbası	36	70,6	4	7,8	2	3,9	5	9,8	4	7,8
Maş Fasulyeli Semizotu orbası	35	68,6	3	5,9	2	3,9	7	13,7	4	7,8
Tarhana orbası	6	11,8	5	9,8	4	7,8	19	37,3	17	33,3
Erişte orbası	17	33,3	6	11,8	3	5,9	12	23,5	13	25,5
Tanabur orbası	41	80,4	2	3,9	4	7,8	1	2	3	5,9
Gorgot orbası	43	84,3	2	3,9	5	9,8	1	2	0	0
Keçeloke	35	68,6	5	9,8	6	11,8	5	9,8	0	0
Lebeniye	1	2	1	2	2	3,9	20	39,2	27	52,9
Bulgur orbası	16	31,4	4	7,8	0	0	14	27,5	17	33,3
Yağni	16	31,4	8	15,7	1	2	11	21,6	15	29,4

Tablo 12. Çorbaların Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Çorbalar	Ort.	S.N.	Çorbalar	Ort.
1	Gorgot Çorbası	1,29	8	Erişte Çorbası	2,96
2	Tanabur Çorbası	1,49	9	Yağni	3,02
3	Keçeloke	1,63	10	Bulgur Çorbası	3,24
4	Lorik Çorbası	1,76	11	Tarhana Çorbası	3,71
5	Maş Çorbası	1,82	12	Lebeniye	4,39
6	Maş Fasulyeli Semizotu Çorbası	1,86	13	Mercimek Çorbası	4,55
7	Perhiz Çorbası	2,90			

Tablo 13. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Çorbalar

S.N.	Çorbalar	N	Yüzde	S.N.	Çorbalar	N	Yüzde
1	Mercimek Çorbası	40	34,78	6	Perhiz Çorbası	6	5,22
2	Lebeniye	33	28,70	7	Lorik Çorbası	3	2,61
3	Tarhana Çorbası	11	9,57	8	Erişte Çorbası	3	2,61
4	Yağni	8	6,96	9	Maş Çorbası	2	1,74
5	Bulgur Çorbası	8	6,96	10	Maş Fasulyeli Semizotu Çorbası	1	0,87

Katılımcılara kendi toplumlarına özgü 13 çorba ismi verilerek, bu çorbaları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5–Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo. 11’ de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir çorbanın bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo. 12’ de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda yemeklerin 6’sının (%46,1) 2 puan altında bir ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun bu 6 çorbanın ismini dahi bilmediği, 2 (%15,3) çorbanın ise 2 ile 3 puan aralığında olduğu ve bu çorbaların sadece isimlerini bildikleri belirlenmiştir. Bu durumda 3 puan altında ortalamaya sahip 8 (%61,4) çorbanın katılımcılar tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. En az bilinen ilk üç çorba; gorgot, tanabur ve keçeloke iken en çok bilinen ilk üç çorba ise; mercimek, lebeniye ve tarhana çorbalarıdır. Bu kategoride yer alan 13 çorbadan gorgot ve keçeloke çorbaları ile ilgili hiçbir katılımcı “Yemeği Orijinal Tarifi ile Biliyorum” seçeneğini işaretlemiştir.

Bu kategoride katılımcılara açık uçlu olarak çorbalar içerisinde en lezzetli üç tanesini yazmaları istendiğinde 6 katılımcı çorba ismi belirtmemiş, 45 katılımcı ise toplamda 10 farklı çorba için 115 tercihte bulunmuştur. Tablo. 13’ te bu çorbaların en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre bir sıralaması yapılmış olup en çok tercih edilen ve lezzetli bulunan üç çorba; mercimek, lebeniye ve tarhana çorbalarıdır.

Tablo 14. Katılımcıların Süryanilere Özgü Salatalara/Mezelere İlişkin Bilgi Durumları

Salatalar	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Yonca Salatası	37	72,5	5	9,8	0	0	4	7,8	5	9,8
Patates Salatası	4	7,8	0	0	1	2	17	33,3	29	56,9
Soğan Salatası	12	23,5	8	15,7	1	2	10	19,6	20	39,2
Çoban Salatası	0	0	1	2	1	2	21	41,2	28	54,9
Semizotu Salatası	4	7,8	4	7,8	1	2	15	29,4	27	52,9
Semizotu Turşusu	25	49	8	15,7	3	5,9	9	17,6	6	11,8
Acur Cacığı	11	21,6	2	3,9	3	5,9	16	31,4	19	37,3
Salamura	16	31,4	5	9,8	2	3,9	14	27,5	14	27,5
Biber Turşusu	8	15,7	0	0	3	5,9	18	35,3	22	43,1
Babağanuç	4	7,8	1	2	2	3,9	21	41,2	23	45,1
Abuğanuç	8	15,7	1	2	2	3,9	18	35,3	22	43,1
Lebeniye	6	11,8	1	2	2	3,9	19	37,3	23	45,1
Şamize	34	66,7	8	15,7	1	2	3	5,9	5	9,8
Gabula	30	58,8	3	5,9	2	3,9	6	11,8	10	19,6
Nane Çuçe	39	76,5	4	7,8	2	3,9	3	5,9	3	5,9

Tablo 15. Salataların/Mezelerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Salatalar/Mezeler	Ort.	S.N.	Salatalar/Mezeler	Ort.
1	Nane Çuçe	1,57	9	Abuğanuç	3,88
2	Yonca Salatası	1,73	10	Biber Turşusu	3,90
3	Şamize	1,76	11	Lebeniye	4,02
4	Semizotu Turşusu	2,27	12	Semizotu Salatası	4,12
5	Gabula	2,27	13	Babağanuç	4,14
6	Salamura	3,10	14	Patates Salatası	4,31
7	Soğan Salatası	3,35	15	Çoban Salatası	4,49
8	Acur Cacığı	3,59			

Tablo 16. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Salatalar/Mezeler

S.N.	Salatalar/Mezeler	N	Yüzde	S.N.	Salatalar/Mezeler	N	Yüzde
1	Semizotu Salatası	17	15,2	7	Gabula	8	7,1
2	Abuğanuç	15	13,4	8	Babağanuç	8	7,1
3	Çoban Salatası	15	13,4	9	Biber Turşusu	6	5,4
4	Acur Cacığı	13	11,6	10	Soğan Salatası	5	4,5
5	Lebeniye	12	10,7	11	Nane Çuçe	1	0,9
6	Patates Salatası	11	9,8	12	Yonca Salatası	1	0,9

Katılımcılara kendi toplumlarına özgü 15 salata/meze ismi verilerek, bu salata/mezeleri ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5-Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo. 14' te, katılımcıların

değerlendirmelerine göre her bir salatanın/mezenin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo. 15’ te verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda salataların/mezelerin 3’ünün (%20) 2 puan altında bir ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun bu 3 salatanın/mezenin ismini dahi bilmediği, 2 (%13,3) salatanın/mezenin ise 2 ile 3 puan aralığında olduğu ve bu salataların/mezelerin sadece isimlerini bildikleri belirlenmiştir. Bu durumda 3 puan altında ortalamaya sahip 5 (%33,3) salatanın/mezenin katılımcılar tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. En az bilinen ilk üç salata/meze; nane çure, yonca salatası ve şamize iken en çok bilinen ilk üç salata/meze ise; çoban salatası, patates salatası ve babağanuçtur.

Bu kategoride katılımcılara açık uçlu olarak salatalar/mezeler içerisinde en lezzetli üç tanesini yazmaları istendiğinde 8 katılımcı salata/meze ismi belirtmemiş, 43 katılımcı ise toplamda 12 farklı salata/meze için 112 tercihte bulunmuştur. Tablo. 16’ da bu salataların/mezelerin en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre bir sıralaması yapılmış olup en çok tercih edilen ve lezzetli bulunan üç salata/meze; semizotu salatası, abugañuç ve çoban salatasıdır.

Tablo 17. Katılımcıların Süryanilere Özgü Tatlılar ve Hamur İşlerine İlişkin Bilgi Durumları

Tatlılar/Hamur işleri	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Kadayıf Tatlısı	1	2	3	5,9	1	2	32	62,7	14	27,5
Dolangel Tatlısı	41	80,4	0	0	2	3,9	4	7,8	4	7,8
Pekmez Helvası	17	33,3	5	9,8	2	3,9	16	31,4	11	21,6
Kalbur Hurması	37	72,5	4	7,8	3	5,9	6	11,8	1	2
Poğite Kavite	33	64,7	4	7,8	2	3,9	5	9,8	7	13,7
Bakısma	4	7,8	4	7,8	0	0	31	60,8	12	23,5
Hete Dike	37	72,5	2	3,9	1	2	4	7,8	7	13,7
Daşıştı Du Garso	32	62,7	3	5,9	2	3,9	4	7,8	10	19,6
Kliçe-İkliçe	1	2	0	0	2	3,9	25	49	23	45,1
Kar Pekmez	18	35,3	8	15,7	4	7,8	14	27,5	7	13,7
Paskalya Çöreği	0	0	0	0	1	2	22	43,1	28	54,9
Kalburabastı	29	56,9	5	9,8	2	3,9	10	19,6	5	9,8
Harire	6	11,8	2	3,9	1	2	25	49	17	33,3
Heyhey	30	58,8	3	5,9	0	0	6	11,8	12	23,5
Susamlı Pekmez	19	37,3	8	15,7	0	0	17	33,3	7	13,7
Heleve	12	23,5	1	2	2	3,9	25	49	11	21,6
Cevizli Sucuk	0	0	0	0	2	3,9	30	58,8	19	37,3
Peynir Helvası	14	27,5	7	13,7	0	0	25	49	5	9,8
Kenger Sakızı	37	72,5	3	5,9	2	3,9	7	13,7	2	3,9

Tablo 18. Tatlılar ve Hamur İşlerinin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Tatlılar/Hamur işleri	Ort.	S.N.	Tatlılar/ Hamur işleri	Ort.
1	Dolangel Tatlısı	1,63	11	Pekmez Helvası	2,98
2	Kalbur Hurması	1,63	12	Peynir Helvası	3,00
3	Kenger Sakızı	1,71	13	Heleve	3,43
4	Hete Dike	1,86	14	Bakısma	3,84
5	Poğite Kavite	2,00	15	Harire	3,88
6	Daşıştı Du Garso	2,16	16	Kadayıf Tatlısı	4,08
7	Kalburabastı	2,16	17	Cevizli Sucuk	4,33
8	Heyhey	2,35	18	Kliçe-İkliçe	4,35
9	Kar Pekmez	2,69	19	Paskalya Çöreği	4,53
10	Susamlı Pekmez	2,71			

Tablo 19. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Tatlılar ve Hamur İşleri

S.N.	Tatlılar/Hamur işleri	N	Yüzde	S.N.	Tatlılar/ Hamur işleri	N	Yüzde
1	Kalburabastı	1	0,8	9	Bakısma	4	3,2
2	Kar Pekmez	1	0,8	10	Heleve	7	5,6
3	Daşıştı Du Garso	2	1,6	11	Kadayıf Tatlısı	7	5,6
4	Pekmez Helvası	2	1,6	12	Paskalya Çöreği	17	13,7
5	Dolangel Tatlısı	3	2,4	13	Harire	19	15,3
6	Poğite Kavite	3	2,4	14	Kliçe-İkliçe	22	17,7
7	Heyhey	3	2,4	15	Cevizli Sucuk	30	24,2
8	Peynir Helvası	3	2,4				

Katılımcılara kendi toplumlarına özgü 19 tatlı/hamur işi ismi verilerek bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5-Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo. 17’ de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir tatlı/hamur işinin bilinirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo. 18’ de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda tatlı/hamur işlerinin 4’ünün (%21) 2 puan altında bir ortalamaya sahip olduğu, katılımcıların çoğunluğunun bu 4 tatlının/hamur işinin ismini dahi bilmediği, 7 (%36,8) tatlının/hamur işinin ise 2 ile 3 puan aralığında olduğu ve bu tatlıların/hamur işlerinin sadece isimlerini bildikleri belirlenmiştir. Bu durumda 3 puan altında ortalamaya sahip 11 (%57,9) tatlının/hamur işinin katılımcılar tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. En az bilinen ilk üç tatlı/hamur işinin; dolangel tatlısı, kambur hurması ve kenger sakızı iken en çok bilinen ilk üç tatlı/hamur işi ise; cevizli sucuk, kliçe-ikliçe ve paskalya çöreğidir.

Bu kategoride katılımcılara açık uçlu olarak tatlıların/hamur işlerinin içerisinde en lezzetli üç tanesini yazmaları istendiğinde 7 katılımcı isim belirtmemiş, 44 katılımcı ise toplamda 15 farklı tatlı/hamur işi için 124 tercihte bulunmuştur. Tablo. 19’ da bu tatlıların/hamur işlerinin en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre bir sıralaması yapılmış olup en çok tercih edilen ve lezzetli bulunan üç tatlı/hamur işi; cevizli sucuk, kılıç-iklice ve hariredir.

Tablo 20. Katılımcıların Süryanilere Özgü Ekmeklere İlişkin Bilgi Durumları

Ekmekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Kuruşlu Ekmek	37	72,5	1	2	2	3,9	4	7,8	7	13,7
Mısır Ekmeği	12	23,5	10	19,6	2	3,9	20	39,2	7	13,7
Peynirli Ekmek	19	37,3	7	13,7	3	5,9	17	33,3	5	9,8
Kavurmalı Ekmek	16	31,4	10	19,6	5	9,8	13	25,5	7	13,7
Yumurtalı Ekmek	10	19,6	4	7,8	5	9,8	19	37,3	13	25,5
Tandır Ekmeği	6	11,8	1	2	1	2	27	52,9	16	31,4

Tablo 21. Ekmeklerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	Ekmekler	Ort.	S.N.	Ekmekler	Ort.
1	Kuruşlu Ekmek	1,88	4	Mısır Ekmeği	3,00
2	Peynirli Ekmek	2,65	5	Yumurtalı Ekmek	3,41
3	Kavurmalı Ekmek	2,71	6	Tandır Ekmeği	3,90

Tablo 22. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları Ekmekler

S.N.	Ekmekler	N	Yüzde	S.N.	Ekmekler	N	Yüzde
1	Kuruşlu Ekmek	6	6	4	Yumurtalı Ekmek	14	14
2	Peynirli Ekmek	13	13	5	Mısır Ekmeği	15	15
3	Kavurmalı Ekmek	14	14	6	Tandır Ekmeği	38	38

Katılımcılara kendi toplumlarına özgü 6 ekmek ismi verilerek, bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5-Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo. 20’ de, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir ekmeğin bilinilirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo. 21’ de verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda sadece “kuruşlu ekmek”in (%16,7) 2 puan altında bir ortalamaya sahip olduğu ve katılımcıların çoğu tarafından bilinmediği, “peynirli ekmek” ile “kavurmalı ekmek”in ise 2 ile 3 puan aralığında olduğu ve katılımcıların bu ekmeklerin sadece isimlerini bildikleri belirlenmiştir. Bu durumda 3 puan altında ortalamaya

sahip 3 (%50) ekmeğin katılımcılar tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. Buna karşılık kalan üç ekmek; “Tandır ekmeği”, “Mısır Ekmeği” ve “Yumurtalı Ekmek” ise katılımcılar tarafından bilinen ekmeklerdir.

Bu kategoride katılımcılara açık uçlu olarak ekmeklerin içerisinde en lezzetli üç tanesini yazmaları istendiğinde 11 katılımcı bu soruyu cevaplandırmamıştır. Kalan 40 katılımcı ise 6 ekmek için 100 tercihte bulunmuştur. Tablo. 22’ de bu ekmeklerin en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre bir sıralaması yapılmış olup en çok tercih edilen ve lezzetli bulunan ekmek; tandır ekmeğidir.

Tablo 23. Katılımcıların Süryanilere Özgü İçeceklerle İlişkin Bilgi Durumları

İçecekler	Bilmiyorum		Sadece Duydum		Biliyorum Ancak Artık Yapılmıyor		Biliyorum ve Tattım		Yemeği Orijinal Tarifi ile Yapabiliyorum.	
	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%
Melengiç Kahvesi	8	15,7	7	13,7	1	2	25	49	10	19,6
Mırra	1	2	1	2	0	0	27	52,9	22	43,1
Süryani Vişne Likörü	2	3,9	0	0	0	0	26	51	23	45,1
Süryani Şarabı (Mahlepli)	4	7,8	4	7,8	0	0	27	52,9	16	31,4
Süryani Çayı	19	37,3	3	5,9	1	2	15	29,4	13	25,5
Süryani Kahvesi	8	15,7	3	5,9	0	0	21	41,2	19	37,3
Eşbabiye Hoşafı	34	66,7	7	13,7	1	2	6	11,8	3	5,9
Kırmızı Dut Hoşafı	26	51	9	17,6	2	3,9	9	17,6	5	9,8
Kuru Üzüm Hoşafı	15	29,4	10	19,6	4	7,8	12	23,5	10	19,6

Tablo 24. İçeceklerin Az Bilinenden Çok Bilinene Doğru Sıralanmış Tablosu

S.N.	İçecekler	Ort.	S.N.	İçecekler	Ort.
1	Eşbabiye Hoşafı	1,76	6	Süryani Kahvesi	3,78
2	Kırmızı Dut Hoşafı	2,18	7	Süryani Şarabı (Mahlepli)	3,92
3	Kuru Üzüm Hoşafı	2,84	8	Mırra	4,33
4	Süryani Çayı	3,00	9	Süryani Vişne Likörü	4,33
5	Melengiç Kahvesi	3,43			

Tablo 25. Katılımcıların En Lezzetli Buldukları İçecekler

S.N.	İçecekler	N	Yüzde	S.N.	İçecekler	N	Yüzde
1	Eşbabiye Hoşafı	1	1,0	6	Süryani Kahvesi	18	17,1
2	Kırmızı Dut Hoşafı	3	2,9	7	Süryani Şarabı (Mahlepli)	19	18,1
3	Kuru Üzüm Hoşafı	5	4,8	8	Mırra	19	18,1
4	Süryani Çayı	7	6,7	9	Süryani Vişne Likörü	27	25,7
5	Melengiç Kahvesi	6	5,7				

Katılımcılara kendi toplumlarına özgü 9 içecek ismi verilerek, bunları ne kadar tanıdıklarını beşli likert ölçeğine (1-Bilmiyorum ve 5-Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum) uygun olarak değerlendirmeleri istenmiştir. Katılımcıların yapmış olduğu puanlamaya göre frekans analizleri Tablo. 23’ te, katılımcıların değerlendirmelerine göre her bir ieeğin biliniirliğine ilişkin puan ortalamaları Tablo. 24’ te verilmiştir. Her iki tablonun birlikte değerlendirilmesi sonucunda sadece ‘‘eşbabiye hoşafı’’nın (%11,1) 2 puan altında bir ortalamaya sahip olduğu ve katılımcıların çoğu tarafından bilinmediği, 2 (%22,2) ieeğin ise 2 ile 3 puan aralığında olduğu ve bu içeceklerin sadece isimlerini bildikleri belirlenmiştir. Bu durumda 3 puan altında ortalamaya sahip 3 (%33,3) ieeğin katılımcılar tarafından bilinmediği anlaşılmaktadır. En az bilinen  içecek; eşbabiye hoşafı, kırmızı dut hoşafı ve kuru üzüm hoşafı iken en çok bilinen ilk  içecek ise; Süryani şarabı, mirra ve Süryani vişne likrdr.

Bu kategoride katılımcılara açık uçlu olarak içeceklerin içerisinde en lezzetli  tanesini yazmaları istendiğinde 9 katılımcı içecek ismi belirtmemiş, 42 katılımcı ise içecekler arasında 105 tercihte bulunmuştur. Tablo. 25’ te bu içeceklerin en çok tercih edilenden en az tercih edilene göre bir sıralaması yapılmış olup en çok tercih edilen ve lezzetli bulunan  içecek; Süryani Vişne Likörü, Mirra ve Süryani şarabı’dır.

4.1.6. Katılımcılar tarafından ilave edilen Süryanilere özgü yemek isimleri

Çalışma kapsamında katılımcılara sunulan yiyecek ve ieeeklere ilave etmek istedikleri yemek veya içecek olup olmadığı açık uçlu orak sorulmuştur. 13 katılımcı bu soruya cevap vermiş olup ilave olarak Süryani toplumuna özgü olduğunu ifade ettikleri yemekler Tablo. 26’ da verilmiştir.

Tablo 26. Katılımcılar Tarafından İlave Edilen Süryanilere zg Yemek İsimleri

Katılımcı No	Yemek İsimleri
13	Tavuk dolması
21	Maldum, rten
22	Mumbar, rten, İşgokat
23	şeredin, Etlı ekmeç, Bestig, Yumurtalı iğ köfte
25	Mardin kaburgası
27	Kibe
30	Hibiskus likörü, Mahlepli likör, Beyaz (Mazrone) şarabı
33	İkbebet, Lebeniye tatlısı, Yaprak sarma
35	Kakuleli kahve, Kelle paa, Belloğ (Mercimek köftesi)
38	Hurmalı Süryani reği, ifte kavrulmuş kakuleli Süryani reği

Katılımcı No	Yemek İsimleri
44	Zerde, İkbet, Etli ekmek, Patlıcan turşusu, Magdus (patlıcan turşusunun yağ ile yapılan hali), Genedir, Şeredin, Dowke maye, Su krebi, Yumurtalı pestil, Gabula/ Çörten.
46	Belloğ, Nohutlu kelle paça, Kibebet, Kaburga dolması, Kibe, Zingil Tatlısı, Maklube, Nar şarabı
51	Belloğ (Mercimek köftesi), Kuru üzüm tatlısı, Bastike (Pestil), Hamsekarone (Nohut ve içli köftelerin hamuru), Kışlık et kavurması, Kıbbe-seniye (Tepside içli köfte), Hindi dolması

4.1.7. Katılımcıların toplumda bilinen ancak süryani toplumunda farklı olarak yapılan yemeklere ilişkin bilgiler

Çalışma kapsamında isimleri verilen yemeklerden (mercimek çorbası, semizotu salatası vb. gibi), farklı toplumlar tarafından da bilinen, ancak kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri veya araç-gereçlerle ilgili farklılık gösteren yiyecek-içeceklerin hangilerinin olduğu ve nasıl farklarının bulunduğu açık uçlu olarak sorulmuştur. Bu soruya 8 katılımcı cevap vermiş olup verilen ilave bilgiler Tablo. 27' de dir.

Tablo 27. Katılımcıların Toplumda Bilinen Ancak Süryani toplumunda Farklı Olarak Yapılan Yemeklere İlişkin Bilgiler

Katılımcı No	Verilen Bilgiler
24	Mercimek (Kimyonlu ve bir baş soğanlı)
26	Dolmaları yaparken limonun yanısıra tane sumak, koruk yeşil erik ve bazen limon tuzu kullanılmaktadır. Çorbaların içine gızbara (kişniş türü baharat) konulmaktadır. Et yemeklerinin içine çok çeşitli baharat, örneği döbo ya da kaburgaya taze tarçın, kakule ve yenibahar gibi baharatlar eklenir. Taze yağ gibi değerli yağların kullanılması olabilir.
27	Baharatların kullanılması, dolmalarda kullanılan koruk ekşisi, erik, sumak gibi malzemelerin kullanılması, yemeklerin ağır ateşte pişirilmesi, yemeklerin uzun hazırlama işlemlerinden geçirilmesi gibi
33	Daha çok baharat kullanılması. Bazen el işi açılması gereken yemekler için kullanılan malzemeler
35	Mercimek çorbasını sadece kırmızı mercimekler yapıyoruz. Belloğ, sadece mercimekten yapılıyor ve içerisine farklı malzemeler eklenmiyor. Maldum yemeğini ise patlıcanı dizme olarak yapıyoruz ancak farklı toplumlarda kürdanla dizme yapılıyor.
36	Türlü, Menemen

Katılımcı No	Verilen Bilgiler
44	Aprahe du garso, yumurtalı yapılan sarma olabilir, bu belirtilebilir. Kırmızı pide, zahterli ekmek gibi geldi bana eğer ki farklı değilse. Sembüsek ve şembörek aynı yemektir ve evde sacta pişirilir. Daşıştı du garso lebeniye ile aynı yemek olabilir. Biri Süryanice diğeri Arapça lehçe. Bir de gabula var, bununla da karışmış olabilir ve tekrar teyit edilebilir. Bu şekilde birkaç yemek daha var sanki listenizde. Ayrıca alluciye ve incasiye de aynı yemektir (erik yahnisi).
46	Semizotu salatasını farklı bir şekilde içine kızartılmış lavaş ekmekleri cips gibi ufalanıp atılıyor ve baharatlarla çeşnilendiriliyor. Bir diğeri adı da Arapçada "fettuş"tur. Mercimek çorbasının Arapçada adı Mahluta ve pişirme tekniği farklı birebir su katılarak pişirilmesidir. Altı kısık ateşte yöreye özgü mercimekten yapıldığı için rengi kehribar sarısı olur.

4.1.8. Katılımcıların Süryani toplumunu en iyi şekilde yansıttığını düşündükleri yemekler

Katılımcılara, çalışma kapsamında verilen yemeklerden hangisinin veya hangilerinin Süryani toplumunu en iyi şekilde yansıttığını düşündükleri açık uçlu olarak sorulmuştur. Katılımcılar tarafından verilen cevaplar Tablo. 28' de verilmiştir.

Tablo 28. Katılımcıların Süryani Toplumunu En İyi Şekilde Yansıttığını Düşündükleri Yemekler

Katılımcı No	Yiyecek-İçecek İsimleri
1	Kibebet
5	Mumbar, Marga, İçli köfte
7	Gabula, Kaburga, Kavurmalı bulgur, Marga
9	Kliçe, Lebeniye
10	Alluciye, Mumbar dolması, Güveç
13	Kıtel raha, Kibbe-Irok
15	Döbo, Şembörek, İçli köfte, Süryani şarabı, Melengiç
16	Kaburga dolması, Kibbe-Irok, Döbo, Süryani şarabı, Kıtel raha, Alluciye
20	Döbo, Şembörek, Sembüsek
21	Döbo, Sembüsek
22	Kıtel-raha, Kibbe-Irok
24	Kliçe, İşkembe dolması
25	Kıtel-raha, Döbo, İçli köfte
26	İşkembe dolması, Kıtel-raha, Kibbe-Irok, Döbo, Kaburga dolması
27	Kıtel-raha, İkbebet, Lebeniye, Sembüsek, Harire
28	İçli köfte, Marga, Sembüsek, Döbo, Kursık
29	İçli köfte, Marga, Sembüsek, Döbo, Kursık
30	İçli köfte, Şembörek, Döbo
31	Döbo, İçli köfte

Katılımcı No	Yiyecek-İçecek İsimleri
32	Döbo, Alluciye, Lebniye
33	İkbebet, Şembörek, Kibbe-Irok
34	Şembörek, Kibbe-Irok
35	İçli köfte, Döbo, İşkembe dolması
36	Süryani şarabı
37	Kıtel-Raha, Şembörek
38	Döbo, Kibbe-Irok, Şembörek, Alluciye, Meftune, Maldum, İkbebet
39	Döbo
40	Gerso, Marge
41	Döbo, Süryani şarabı, Kliçe
42	Kaburga, Maldum, Scokat
43	Şembörek, Kliçe
44	Lebniye, Kliçe, Yumurtalı sarma, Kıtel-raha, Şarap, Likör, Kakuleli kahve, Gabula, Şeredin, Dowke-maye
46	En başta Kliçe, bayramlarımızın vazgeçilmez çöreğidir. Lebniye yaz-kış hepimizin mutfaklarında mevcuttur. Döbo ve yanında Haşu, özel ana yemeğimizdir. Kibebet ve Sembüse haftada bir kere mutlaka yapılır. Babağanuç en sık yapılan meze çeşididir.
49	Güveçte pişen yemekler
50	Baharatlı yemekler
51	Marga, Kitle (içli köfte), Aprahe du garso

4.2. Görüşme Sorularının Analizi

Yapılan yüz yüze görüşmeler 13 kişi ile gerçekleştirilmiş olup içlerinden 10 kişi, anket çalışmasına katılanlardır. Geri kalan 3 kişiyi, anket çalışması için ikna edilemeyenler oluşturmaktadır. Bu başlık altında, “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri” konusunda hazırlanan 20 adet açık uçlu soru katılımcılara yöneltilmiştir. Amaç. Süryanilerin mutfak kültürleri ve yemeklerine dair ilk ağızdan bilgi edinmek ve konu hakkındaki bilgilerin derinlemesine incelenmesini sağlamaktır.

4.2.1. Katılımcıların yaşı, cinsiyeti, doğum yeri ve yaşadığı şehir ilgili bilgiler

Bu kısım görüşme sorularının ilk üç sorusunu kapsamaktadır. Katılımcılar görüşmelerde isimlerini vermiş olmalarına rağmen çalışmada yer almasını istememişlerdir. Bu yüzden tabloda bu soruya yer verilmemiştir. Katılımcıların verdikleri cevaplar aşağıdaki Tablo. 29’ da gösterilmektedir.

Tablo 29. Katılımcıların Yaş, Cinsiyet, Doğum Yeri ve Yaşadığı Şehir ile İlgili Bilgiler

Katılımcı No	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Doğum Yeri	Yaşadığı Şehir	Görüşme Süreleri
K1	38	Kadın	Esnaf	Mardin	İstanbul	2 saat 23 dakika
K2	56	Erkek	Esnaf	Mardin	İstanbul	4 saat 52 dakika
K3	55	Kadın	Ev Hanımı	Mardin	İstanbul	4 saat 47 dakika
K4	75	Kadın	Ev hanımı	Mardin	Freiburg	3 saat 39 dakika
K5	27	Kadın	Esnaf	Mardin	İstanbul	3 saat 23 dakika
K6	54	Erkek	Öğretmen	Adıyaman	İstanbul	3 saat 59 dakika
K7	50	Kadın	Esnaf	Mardin	İstanbul	4 saat 58 dakika
K8	55	Erkek	Esnaf	Mardin	Mardin	2 saat 37 dakika
K9	48	Kadın	Esnaf	Adana	Mardin	2 saat 19 dakika
K10	24	Erkek	Esnaf	İstanbul	Mardin	2 saat 41 dakika
K11	53	Kadın	Özel sektör	Ankara	Ankara	2 saat 13 dakika
K12	39	Erkek	Esnaf	İstanbul	İstanbul	2 saat 17 dakika
K13	43	Kadın	Esnaf	İstanbul	İstanbul	2 saat 26 dakika

Tablo. 29’da yer alan bilgiler incelendiğinde, katılımcıların % 61’inin kadın, yaş ortalamalarının 48, %69’unun esnaf, %53’ünün Mardin doğumlu ve %61’inin İstanbul’da yaşadığı görülmektedir. Tablo. 29’ da katılımcılarla yapılan görüşme süreleri de verilmiştir. Görüşme sürelerinin ortalaması 3 saat 17 dakika’ dır., “K8, K11, K12 ve K13” dışındaki katılımcıların yaşadıkları bölgelerden ekonomik, kültürel ya da sosyal nedenlerden dolayı göç ettikleri anlaşılmaktadır.

4.2.2. Geçmişte sıklıkla yaptığınız, günümüzde de devam eden gelenek ve görenekler ile ilgili bilgiler

Eskiden sıklıkla yapıları ve günümüzde de hala devam eden gelenekler ile ilgili sorulan soruya verilen cevaplar Tablo. 30’ da görülmektedir.

Tablo 30. Geçmişte Sıklıkla Yaptığımız, Günümüzde de Devam Eden Gelenek ve Görenekleriniz Var mı?

Katılımcı No	Cevaplar
K1	Evet. Doğum, düğün, cenaze ve taziye, dini bayramlar ve özel günlerde yaptıklarımız hala devam ediyor.
K2	Evet, devam ediyor. Ancak daha çok doğum ile dini bayramlar ve özel günlere önem veriyoruz.
K3	Tümünü devam ettiriyoruz. Kültürümüzü unutmamak için buna özellikler dikkat ediyoruz.
K4	Almanya'ya yerleşmeden önce daha kolaydı. Ancak şimdi elimizden geldiği kadar devam ettirmeye çalışıyoruz. Özellikle bayram zamanları ve özel günler bizim için çok önemlidir.
K5	Bazen. Mesela Pazar ayınlarına pek gitmiyoruz artık. Gençler biraz böyle artık sanırım, büyükler kadar bağlı değil bazılarımız. Hatta benim çevremdeki herkes böyle. Kuşak farkından kaynaklandığını düşünüyorum.
K6	Bazıları devam ediyor. Cenaze ve taziyeler ile dini bayramlar ve özel günlerde yapılan uygulamaları devam ettiriyoruz.
K7	Doğum, düğün, cenaze, bayramlar ve özel günler bizim için çok önemli. Bizi biz yapan değerlerdir.
K8	Mümkün olduğunca hepsini yapmaya çalışıyoruz.
K9	Evet ediyoruz.
K10	Kesinlikle, çoğu devam ediyor.
K11	Doğum ile dini bayramlar ve özel günlerde yaptığımız ritüeller devam ediyor.
K12	Tamamı devam ediyor.
K13	Düğün ile bayram ve özel günler devam ediyor. Bazen işler çok yoğun olduğu dönemlerde aksayabiliyor. Doğum ya da cenazede yapılanları açıkçası devam ettirmiyoruz.

Verilen cevaplar incelendiğinde çoğunluğun gelenek ve görenekleri devam ettirdiği ya da sosyal yaşam el verdiğince sürdürmeye çalıştıkları görülmektedir. K5'in genç kuşakların geleneksel adetler karşısındaki tutumlarının büyükler kadar istekli olmaması bize ufak da olsa bir ipucu vermektedir. Yani gençlerin genel anlamda kültürlerinin devamlılığı ile ilgili meraklı olmadıkları varsayılabilir.

4.2.3. Süryani toplumuna özgü olan mutfak kültürü ve yemeklerinize dair gündelik adetler ile ilgili

Katılımcıların “Mutfak Kültürü ve Yemeklerine ile ilgili gündelik adetlerinize devam edip etmediklerine dair şu cevapları vermişlerdir:

K1 soruya şu şekilde cevap vermiştir:

“Sofra adabını “her zaman”, kullanılan araç ve gereçler, hazırlama yöntemleri (mevsimlik hazırlıklar gibi) ve pişirme teknikleri ile ilgili olanları ise “bazen” devam ettirebiliyor. Özellikle İstanbul'a yerleştikten sonra pişirme teknikleri ile ilgili adetlerimizi devam ettirememek çok üzücü. Mesela sac ya da taş fırında yaptığımız yemekleri ocakta yaptığımızda aynı lezzeti kesinlikle yakalayamıyor”.

K2, K3 ve K4 adlı katılımcılar birbirleriyle aynı cevabı vermişlerdir:

“Günelik adetlerin tümünü yapmaya devam ediyoruz”.

K5 ise;

“Sadece sofrada adabı ile ilgili olanları devam ettiriyoruz, diğerlerini maalesef yapmıyoruz”.

K6'nın verdiği cevap;

“Genel olarak günelik adetlerimizi ara sıra devam ettiriyoruz”.

K7'nin cevabı;

“Günelik adetlerimizi sıklıkla devam ettiriyoruz. Özellikle sofrada adabı ve mevsimsel hazırlıkları pek aksatmayız”.

K8, K9 ve K10 adlı katılımcılar ise aynı cevabı vermiştir:

“Açıkçası sofrada adabı, pişirme teknikleri ile kullanılan araç ve gereçlerle ilgili adetleri sıklıkla yapıyoruz. Ancak hazırlama yöntemleri (mevsimsel hazırlıklar) ile alakalı olanları bazen yapıyoruz”.

K11 ise;

“Sofra adabı, mevsimsel hazırlıklar ve pişirme teknikleri bizim için önemli ve kaybolmasını istemiyoruz, sıklıkla yapıyoruz bu yüzden de”.

K12 ise şöyle cevaplamıştır:

Sofra adabı ile kullanılan araç ve gereçler ile ilgili günelik adetlerimiz bazen devam ettiriyoruz ancak mevsimsel hazırlıklar ve pişirme teknikleri ile ilgili olanları sıklıkla yapıyoruz. Kaybolsun istemeyiz”.

K13'ün verdiği cevap incelendiğinde, diğerlerine göre mutfak kültürü ve yemeklerine dair yapılan günelik adetlere biraz daha uzak kalmış oldukları sonucu çıkarılabilir. Çünkü:

“Sofra adabı ve kullanılan araç ve gereçlerle ilgili olanları hiçbir zaman yapmadıklarını, mevsimsel hazırlıkları bazen, pişirme tekniklerini ise sıklıkla devam ettiriyoruz”.

4.2.4. Geçmişten günümüze aktarılmış ve hâlâ kullanılmaya devam edilen geleneksel mutfak araç ve gereçleri ile ilgili

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar incelendiğinde, sadece iki katılımcının konu ile ilgili bilgisi olduğu görülmüştür.

K1:

Geleneksel yemeklerle ilgili bilgileri babaannemden duyuyorduk. Fakat kullanılan araç/gereçler ya da pişirme teknikleri ile ilgili bir şey maalesef hatırlamıyorum. O

zamanlarda kullanılan (herkesin ortak kullandığı) ocaklar vardı tabi ki ancak onlar da artık kalmadı. Kimse artık kullanmıyor. Sac kullanımı devam ediyor, herkes kullanıyor. Bunun dışında çok farklı bir şey hatırlamıyorum.

K3, K4, K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12 ve K13'ün "konu ile alakalı olarak hiçbir bilgileri bulunmamaktadır".

K2 adlı katılımcı soru ile ilgili en çok bilgi sahibi olan kişidir. Süryanice olarak hatırladıklarına yer vermiş ancak birkaçı hatırlayamamıştır. Soruyu şu şekilde cevaplamıştır:

- **Mağrafto:** Kepçe.
- **Dıp şerk:** Tokmağa benzeyen yassı bir tahta.
- **Şöyöfto:** Kırmızı toprak tepsi.
- **Şarbo:** Testi.
- **Şarbuko:** Minik testi. (Şarap ve su taşımada kullanılır).
- **Tfayo:** Üç taşlı ortasında ateş yakılan ocak.
- **Tanuro:** Tandır fırını.
- **Hestifki:** Demirden yapılmış, kepçe boyutunda ve geniş ucu olan tek taraflı maşa.
- **Kora:** Kırmızı topraktan yapılmış, yaklaşık 2 metre yüksekliğinde ve 1 metre genişliğinde (derinliğinde) tahıl ambarı.
- **Dogugto:** Sarımsak ve baharat öğütmek için kullanılan küçük havan.
- **Gorusto:** Taş değirmen.
- **Dogugo:** Büyük tokmak. Kayanın oyulmasından elde edilen çukurun içine konulan buğdayların kabuğundan ayrılması için dövme işlemi gerçekleştirilen araçtır.
- **Deng:** Büyük taş değirmen. Buğdayı samandan ayırmak için kullanılır. Genişliği 1,5 metreyi bulmaktadır.
- **Deroyo:** Savurma. Samandan tohumu ayırmak için kullanılır. Kullanmak için havanın rüzgârlı olması beklenmektedir. Bu sayede samanlar havaya savrulmakta ve tohumlardan ayrılabilir.
- **Yendo:** huni benzeri bir tür kepçe. Cezve büyüklüğünde olup ahşap, bakır ve alüminyumdan yapılmış çeşitleri bulunmaktadır. Domates salçası yapımında kullanılmaktadır.
- **Yayvan sürgeç:** Süryanicesi hatırlanamamıştır. Kıtıl ve ikbebet yemeklerinde haşlama suyunu süzmek için kullanılır.
- **Dövme taşı:** Süryanicesi hatırlanamamıştır.
- **Tahta tokmak:** Süryanicesi hatırlanamamıştır.
- **Çiğ köfte taşı:** Süryanicesi hatırlanamamıştır.

- **Kazan:** Süryanicesi hatırlanamamıştır.

K7'nin verdiği cevap şu şekildedir:

“Çiğ köfte taşı ve kıtel-raha ile ikbebet süzmek için kullanılan yayvan süzgeci hala kullanıyoruz, Süryanice isimlerini hatırlamıyorum maalesef”.

Verilen cevaplar incelendiğinde geleneksel araç ve gereçlerle ilgili bilginin neredeyse unutulmuş olduğu ifade edilebilir. Konu ile alakalı olarak Süryaniler özelinde, literatürde herhangi bir bilgiye rastlanamamıştır.

4.2.5. Gündelik yaşamda yemeklerini ne sıklıkla yaptıkları ve otantik yemeklerini uygulamayı kimlerden öğrendikleri ile ilgili

K1'in soruya verdiği cevap şu şekildedir:

“Bazılarını çok nadir yapıyorum. Mesela yumurtalı pestil bunlardan biridir. Kardeşim hiç sevmez ve bu yüzden de onun olmadığı zamanlarda aklımıza geldiğinde annemle ben yaparız. Bazı tatları da yeni nesil sevmiyor ve yapımı çok tercih edilmiyor. Ben geleneksel yemekleri yapabiliyorum. Bu yemekleri yapmayı annemden ve babaannemden öğrendim.

K2 ise şöyle açıklamıştır:

“Eşim sıklıkla yapıyor. Yemekleri yapmayı annemden ve eşimden öğrendim diyebilirim ancak ben pek mutfağa girmiyorum”.

K3 ise:

“Sıklıkla yaparız. Bazen daha farklı şeyler istediğimizde daha bilindik yemekleri yaptığımız da oluyor. Çocuklar bazen farklı bir şeyler istiyorlar, ben de kıramıyorum. Evlenmeden önce çok fazla yemek yapmıyordum doğrusu. Annemden birkaç şey öğrenmiştim ama esas yemek yapmayı kayınvalidemden öğrendim. Çünkü evlendiğimde yemek yapmayı pek bilmiyordum. Uzun süre kayınvalidemle beraber yaşadığımız için bana baya yardımcı oldu”.

K4'ün verdiği cevap:

“Baya sık yapıyorum. Almanya'da yaşamam buna engel olmuyor. Eskiden ilk gittiğimiz sıralarda bazı ürünleri bulamıyorduk ama şimdi öyle değil. Çok fazla Türk bakkalları var, büyük marketlerde de artık farklı ürünleri bulabiliyoruz. Ben yemek yapmayı annemden ve babaannemden öğrendim”.

K5 ise:

“Doğrusu çok sık değil ama arada sırada yapıyorum. Böyle özel bir gün olması gerekiyor çoğunlukla. Yemek yapmayı annem ve anneannemden öğrendim”.

K6 ise şu şekilde ifade etmiştir:

“Sıklıkla yapıyor açıkçası, ben de yapmayı biliyorum. Hatta vaktim olduğunda araştırmam gereken bir şeyler olmadığında yardım da ederim. Eşimin eli çok lezzetlidir. Her türlü yemeği çok da güzel yapar. Çocuklarım da sever arada gönülleri olsun diye suşi yediğimiz de olur. Ben yemek yapmayı annemden ve eşimden öğrendim. Kendisi kültürümüzle ilgili oldukça bilgi sahibidir”.

K7'nin cevabı:

“Neredeyse her gün yaparım. Pandemiden önce kadın kollarındaydım, orada da çok sık etkinlik düzenlerdik. Sevdiğimiz yemeklerimizden yapıp paylaşırdık. Keşke çalışmanı o zaman yapıyor olsaymışsın. Eşim ve çocuklar da çok sever yemeklerimizi. Ben oğluma küçükken alıştırdım kendi yemeklerimize. Kahvaltıda bumar dolması yediğini bilirim”.

K8 ise:

“Eşimin sıklıkla yaptığını söyleyebilirim. Elimizden geldikçe kendi yemeklerimizle beslenmeye çalışıyoruz. Bu bizim için önemli. Yemek yapmayı annemden gördüm ama yoğun çalıştığımndan pek yapmıyorum”.

K9 ise şunları söylemiştir:

“Neredeyse her gün yaparım. Yemeklerin bazılarını evlendikten sonra öğrendim. Yöreden yöreye değişebiliyor yemekler. Şu anda pastanemiz var ve orada da kendi yöresel ürünlerimizi yapıp satıyoruz. Annemden öğrendiğim yemekler var tabi ki ama kayınvalidem de baya yardımcı oldu doğrusu”.

K10:

Evimizde çok sık yapılır. Ben yemekten ziyade tatlı ve çöreklerle ilgili daha bilgiliyim. Kendim de yaparım. Pastanemizin olması belki de daha çok onlara dikkatimi çekmemi sağladı. Annemden öğrendim yemek yapmayı tabi ki”.

K11 ve K12 benzer cevap verdiğiinden birlikte değerlendirilmiştir:

“Sıklıkla yaparız. Yemek yapmayı annem ve babaannemden öğrendim”.

K13'ün konu ile ilgili cevabı ise:

Yaparım tabi ki! Gündelik adetlerimiz eskiye göre aynı sıklıkla devam etmese de yemekler başka”.

Verilen tüm cevaplar incelendiğinde çoğunluğun geleneksel yemeklerini sıklıkla tükettikleri, yemek yapmayı anne, annanne ve babaanneden öğrendiklerini anlatmışlardır. Erkeklerin genel olarak mutfığa girmemeleri kültürel bir olgudur ve hala devam etmektedir. Yine erkeklerin çoğu eşi veya annesi aracılığı ile yemekleri tekrar deneyimleyebildikleri görülmüştür.

4.2.6. Süryani mutfağının olmazsa olmaz ürünleri ile ilgili

“Süryani Mutfağına Ait Önemli Ürünler” ile ilgili sorulan soruya verilen cevaplar Tablo. 31’ de verilmiştir.

Tablo 31. Süryani Mutfağına Ait Önemli Ürünler

Katılımcı No	Ürünler
K1	Baharatlar oldukça önemlidir. Özellikle İspanyol baharatıdır. Daha çok yenibahar olarak bilinir. Yemeklerde ve çöreklerde de kullanılmaktadır. Oruç yemeklerinde kullandığımız kişniş de oldukça önemlidir. Örneğin Kliçe çöreğinin yapımında birçok baharat kullanılır. Özellikle ölüm zamanlarında yapılır ve bu geleneğimiz Müslüman kardeşlerimize de geçmiştir. Onlar da cenaze zamanlarında bu çöreği yapıp dağıtıyorlar ancak farklı olarak rezene koymazlar. Nedeninin damak tatlarına uymamasından kaynaklandığı söyleniyor. Ayrıca bu paylaşımın çok güzel olduğunu düşünüyorum ve çok gururlanıyorum.
K2	Baharatlar ve tahıl ürünleri.
K3	Baharatlar, yağlar, tahıl ürünleri
K4	Baharatlar, yağlar, tahıl ürünleri.
K5	Baharatlar ve yağlar.
K6	Baharatlar, kurutulmuş sebze ve meyveler, tahıl ürünleri.
K7	Baharatlar, kurutulmuş sebze ve meyveler, tahıl ürünleri, yağlar, etler. Özellikle baharatlardan kişnişi çok seviyorum. Tüm bulgur yemeklerinde kullanılır.
K8	Baharatlar, kurutulmuş sebze ve meyveler, tahıl ürünleri, yağlar, etler.
K9	Baharatlar, kurutulmuş sebze ve meyveler, tahıl ürünleri, yağlar, etler.
K10	Baharatlar, yağlar, etler
K11	Baharatlar, kurutulmuş sebze ve meyveler, yağlar, etler.
K12	Baharatlar, tahıl ürünleri, yağlar, etler.
K13	Baharatlar, tahıl ürünleri, yağlar, etler.

Soruya verilen cevaplar Tablo. 31’ de görülmektedir. “K1 ile K5”, “K3 ile K4”, “K7, K8 ve K9” ile “K12 ve K13”ün aynı yanıtları verdiği görülmektedir. Ayrıca “Baharatlar” kategorisinin tüm katılımcılarda ortak olan ürün olması dikkat çekicidir. Süryanilerin yemeklerinde vazgeçemeyecekleri tek ürün şeklinde yorumlanabilir.

4.2.7. Özel günlerde yapılan yemekler ve hazırlarken dikkat edilenler

Bu soruda katılımcılardan doğum, düğün, cenaze ve perhiz günleri gibi özel günlerde yaptıkları yemeklerin hangileri olduğu ve hazırlarken nelere dikkat ettikleri sorulmuştur.

Katılımcıların tamamı özellikle oruç ve perhiz döneminde yaptıkları yemeklerde hiçbir hayvansal ürün (süt, tereyağı ve benzeri) kullanmadıklarını ifade etmiştir.

Verdikleri cevaplar şu şekildedir:

K1'in yanıtı:

“Ölüm zamanlarında, mırra; bayram zamanlarında lebeniye ve kaburgalar, oruç zamanlarında su krebi (danoke) yapılır. Kıtıl-raha bayram öncesi perşembe günü yapılan bir çörekçir. O gün tüm evlerde yapılırdı, dönemsel olarak yani. Kayseve marmelatı kış aylarında ve oruç dönemlerinde yapılan bir tür kayısı marmelatıdır. Kuru kayısının pekmezele kaynatılmasıyla elde edilirdi. Eşbabiye hoşafı da sula kaynatılmasıyla yapılır, bu yüzden kıvamı daha sulu olur”.

K2'nin verdiği cevap:

“Bayramlarda pilav ve et, sütlaç, lebeniye yapılır. Kliçe büyük bayramda yapılmaya devam ediyor. Cenazelerde mırra yapımı devam ediyor. Bayramda yapılan yiyecekler genel olarak herkes için aynıdır”.

K3:

“İstanbul'da yaşadığımız için artık biraz buralara uymaya çalışıyoruz. Özel bir yemek olarak sadece, İsa Mesih'in doğuşunu kutladığımız marga, et ve pilav yaparız. Büyük Paskalya bayramında da paskalya çöreği ve sütlaç yapılır. Düğünlerde ise herhangi özel bir şey artık yapılmıyor. Kliçe büyük bayramda yapılır. Oruç zamanlarında hiçbir hayvansal gıda yenmediği için mideyi yormaması ve herhangi bir rahatsızlığa neden olmaması için özellikle büyük bayramın ikinci günü bırğıl sfero yani yumurtalı bulgur pilavı yapılır ve peynir dağıtılır. Zaten bayramın özelliği yumurta boyamadır. Mesela küçükken kilisenin avlusuna giderdik ve herkes evinden yoğurt, yumurta, yumurtalı bulgur pilavı ve ekmek getirirlerdi. Daha sonra herkes duadan çıktıktan sonra hep beraber yerlerdi. Oradaki amaç ölünün ruhuna bir şey getirmektir”.

K4 ise:

Bizde de eski zamanlarda özellikle kuru fasulye ile pilav ve et yapılırdı. Mırra cenazelerde yaptığımız en geleneksel içecektir. Kliçe ve peynir büyük bayramda yapımı devam eden yiyeceklerdendir. Özel günlerde yapılan yiyecek ve içecekleri artık yurt dışında yaşadığım için bazen devam ettirmekte zorluk yaşıyorum.

K5:

“Büyük bayramda paskalya çöreği yapımını, cenaze ve taziyelerde mırra içmeyi, her türlü özel günlerde kliçe yapımını devam ettiriyorum”.

K6'nın verdiği cevap:

“Yemek kültürümüzü seviyorum. Özel günlerde bir şeyler yapıp paylaşmak çok güzel geliyor doğrusu. Özellikle Noel zamanlarında yaptığımız paskalya çöreğine bayılıyorum. Anlamını ve özelliğini yitirmemesi için yılda sadece bu dönemde yapılıyor. Onun dışında çörek kırma adeti var. Kliçeye benzer ama daha farklıdır. Daha büyük, sert bir çörektir. Özellikle düğünlerde yapılır. Damat ve gelin karşılıklı olarak çöreği tutarlar ve beraber kırarlar. Manevi bir anlamı vardır. Bundan sonraki hayatlarında acıyı da hüznü de sevinci de paylaşmaya söz vermiş olurlar. Kavurma geleneğimiz var bir de. Yaz aylarında seçilen bir hayvan kışa kadar en iyi yemişlerle beslenir ve diğer hayvanlardan ayrı bir yere alınır. En soğuk zamanlar geldiğinde kesilir ve odun ateşinde yavaş yavaş pişirilir. Gece yarısı komşular ve çocuklarla beraber yenir. Bunun için yaz ayından bir keçi alıp Kasım ve Aralık ayında kesmek üzere bu dönemlerde kestirip İstanbul’a getirtmeye devam ediyoruz mesela. Şu an Adıyaman’da köyümüzde 45 hane var ve sadece 2 hane ticari olarak hayvancılıkla uğraşmaya devam ediyor. Maddi getirisi eskisi gibi değil maalesef. Bu yüzden yavaş yavaş insanların geçim kaynağı olmasında çıkmaya başladı ama her aile kendi et gereksinimi için ticari olmasa da hayvan bakıyor. Yıllık et ihtiyaçlarını bu şekilde sağlıyorlar”.

K7’nin yanıtı:

“Kliçe, bayramlarımızın vazgeçilmezidir. Lebniye yaz kış, her bayram ve özel günlerde herkesin mutfağında pişer. Süryani çöreği kilise salonlarında yapılır. Paskalya çöreği de yılbaşında, çörek kırma düğünden 1 hafta önce yapılıp tükettiğimiz yiyeceklerdendir”.

K8 ise:

“Marga yemeğini doğuş bayramında yaparız. Kliçe çöreği bizim için önemli, her bayram yaparız.

K9:

“Perhiz ve oruç dönemlerinde kitel-raha ile lebniye, büyük oruç zamanı hete dike yaparım. Şimdilik aklıma gelenler bunlar”.

K10:

“Bayramlarda yapılan kliçe, yılbaşında yaptığımız paskalya çöreği, cenazelerde içtiğimiz mırza, oruç ve perhiz dönemlerinde yaptığımız lebniyeyi sayabilirim”.

K11:

“Birçok kişi söylemiştir muhtemelen ama özellikle kliçeyi söylemek isterim. Lebniye de çok önemlidir. Çünkü hem bayramlarda hem özel günlerde sürekli yapılanlar arasındadır”.

K12 ve K13 ise aynı yanıtları vermiştir:

“Her bayram yapılan kliçe ile oruç zamanlarında yediğimiz kitel-rahayı söyleyebilirim”.

Katılımcıların cevapları değerlendirildiğinde, özellikle “kliçe, paskalya çöreği, kitel-rahaya, çörek kırma, mırra ve lebeniye” gibi yiyeceklerin çoğunlukla akla gelen ilk yemeklerdir. Özellikle onlara yüklenen manevi anlamlardan ötürü Süryani toplumu için oldukça önemlidir.

4.2.8. Gündelik ve dinsel yaşam pratiklerinin mutfak kültürleri ve yemekleri üzerine etkileri

Katılımcıların yöneltilen soruya verdikleri yanıtlarda genel olarak etkilediğinden bahsedilmiştir. Kendi yaşamları çerçevesinde cevap vermeye çalışmışlardır.

K1 şu şekilde ifade etmiştir:

“Gündelik ve dinsel yaşam rutinlerimiz mutfak kültürümüzü çok fazla etkiliyor. Artık İstanbul’da yaşıyor olmamızdan dolayı sacda yapılan yemekleri kolay kolay yapamıyoruz. Sacı kapalı mutfakta kullanmak çok büyük mesele oluyor. Tandırı artık burada yapmak mümkün değil. Bu tarz pişirme teknikleri uygun mekân olmadığı için artık kullanılmıyor. Bu da bazı yemeklerin yapımını engelliyor.

Mardin’de yaşanan dönemlerde tüm bu odun ateşi ocağı ya da tandır fırını mahallelerde ortak kullanımdaydı. Mahallenin ileri gelen ailelerinde bulunuyordu ve diğer kesimler de ancak bu şekilde kullanabiliyordu. Şu anda Mardin merkezde ve köylerde de kullanımı giderek azalmaktadır. Şehirleşmenin beraberinde getirdiği durumlardan biridir. Ürünler bile artık hazır olarak alınmaktadır. Örneğin erişte kesimi buna dahildir. Eskiden her hafta belli günler kararlaştırılıp mahallece imece usulü toplanılıp erişte yapılırdı. Bir hafta belli ailelere diğer hafta ise kalan ailelere erişte hazırlanırdı ve çok keyifli bir faaliyetti, o dönemleri hatırlıyorum. Bu alışkanlık artık tamamen ortadan kalktı. Şehirleşmeyle beraber artık kimsenin bunları hazırlayacak vakitleri kalmadı”.

K2’ye göre:

“Örf ve adetlerimizi devam ettiriyoruz. Doğduğumuz topraklardan farklı bir yerde yaşamak buna etki etmedi. Eskiden zordu belki ama artık ulaşamadığımız ürünleri getirtmek daha kolay”.

K3 ise;

“Genel olarak yaşatmıyor. İsteyen kendi kültürünü devam ettirebiliyor fakat bazıları için geçerli değil. Yaşadıkları bölgenin etkisiyle geleneklerden uzaklaşan bir kesim de var. Mesela Pazar ayınlarına her hafta mutlaka katılıyorduk, gidemediğimiz zamanlarda

fazlasıyla rahatsızlık duyuyoruz. Ancak pandemi süreci bunu oldukça sekteye uğrattı. Gündelik adetlerimize ise aynı noktadan devam edebiliyoruz ve buna kendi yemek kültürümüz de dahildir.

K4'ün verdiği yanıt:

“Gündelik ya da dinsel rutinlerimizi hâlâ devam ettiriyoruz. Yemek kültürümüz üzerinde bu anlamda olumsuz bir etkisi olmadı. Geleneksel yemeklerimizi hâlâ uyguluyoruz. Artık zaman eskisi gibi değil, yani ulaşmak istenilen ürünlere daha kolay ulaşabiliyoruz”.

K5 'e göre ise:

“Biz genç kuşaklar daha çok yaşadığımız çevrenin etkisi altındayız ama büyükler geleneksel adetlerini hâlâ devam ettirmeye çalışıyorlar. Ancak yine de farklı bir bölgede yaşamının gündelik veya dinsel yaşam rutinlerimizin devamında etkisi olmadığını düşünüyorum. Bu tamamen bir tercih meselesi, içinde olan hâlâ yapıyor. Biz daha çok bayramlar gibi özel zamanlarda yapmaya çalışıyoruz. Bunun dışında biz biraz kaçak kısımda yer alıyoruz galiba. Geleneksel yemeklerimizi her zaman değil belki ama mümkün olduğunca yapmaya çalışıyorum. Yemek kültürümüzü devam ettirme konusunda gençler eski kuşaklar kadar istekli değil maalesef”.

K6:

“Gelenek, göreneklerimiz bizim için önemli ancak ben devam ettiremiyorum açıkçası. Dine bakış açım çok farklı benim, sadece kültür olarak görüyorum. Kadınların da artık şehirde iş hayatına girmesiyle beraber bazı uygulamaları her zaman yapamıyoruz. Mesela mevsimsel hazırladığımız yiyecekler. Bir de köylerde yaşayanların daha kolay devam ettirebildiklerini düşünüyorum.

K7:

“Elimden geldiğince devam ettirmeye çalışıyorum. Pandemi öncesi kadın kollarında olduğumu söylemiştim. O zamanlar dinsel pratiklerimizin yemek kültürümüz üzerine etkileriyle ilgili etkinlikler düzenlerdik her hafta. Pazar ayinlerinden sonra yemekler düzenlerdik. Emekli olmadan önce daha yoğunum o yüzden biraz daha zor oluyordu takip etmek. Şehir hayatında yaşıyor olmak da bu durumu çok etkiliyor tabii ki”.

K8, K9 ve K10'un verdikleri cevabın benzer olduğu görülmüştür:

Kesinlikle gündelik ve dinsel rutinlerimizi devam ettiriyoruz. Belki Mardin'de yaşıyor olmamızdan dolayı daha kolay uygulayabiliyoruz. Ama özel günler ve bayramlarda yemeklerimizi yapmaya devam ediyoruz.

K11, K12 ve K13'ün de yanıtları benzer olduğundan beraber değerlendirilmiştir:

Şehir hayatına olan adaptasyon, gündelik hayattaki koşturmacalar bazen olumsuz etkiliyor. Ancak dini günler ve bayramlara özen gösteriyoruz.

Katılımcıların verdikleri yanıtlar incelendiğinde, özellikle büyük şehirlerde yaşayanların gündelik ve dinsel rutinlerini devam ettirmede zorluk yaşadıkları, çalışma hayatının yoğunluğu ve şehrin karmaşası onların belli başlı rutinlerini olumsuz etkilediği görülmektedir. Mardin’de yaşayan K8, K9 ve K10 adlı katılımcıların en az etkilenen grupta olduğu görülmektedir.

4.2.9. Farklı toplumlarla beraber yaşamının yemeklerini ne ölçüde etkilediği ya da diğerlerini etkiledikleri ile ilgili bilgiler

Katılımcıların bu kısma verdikleri cevaplar şu şekildedir:

K1’in yanıtı:

“Yemekleri oldukça etkilediğini düşünüyorum. En bariz örnekleri içli köfte, kaburga dolması ve sembüsek sanırım. Bu yemeklerle ilgili tartışmalar hala devam ediyor. Özellikle bilinen yemekler iç içe geçmiş durumda, herkes üzeri alıyor şu dönemde. Bunun da çok normal olduğunu düşünüyorum çünkü birbirlerini etkiliyorlar. O yüzden Araplardan mı Süryanilerden mi geçti bilemeyiz. Bizden de Araplardan da geçmiş olanlar vardır. Kültürler iç içe geçmiş olduğundan dolayı bunlar çok köklü yemekler artık ama kıtel-raha için bizimdir diyebilirim çünkü dinsel bir ritüel yani, bunu mal edebilirim”.

K2 ise:

“Hep benzer yemekleri yapıyoruz. O kadar iç içe geçmiş şekilde yaşıyor ki bunu kimsenin kolaylıkla ifade edebileceğini düşünmüyorum”.

K3 adlı katılımcı ise;

“Genel olarak aynı yemekleri yapıyoruz. İç içe geçmiş durumda tam olarak”.

K4’e bakıldığında:

“Eskiden belki ama günümüzde farklılıklardan bahsetmek çok zor. Ben bile hatırlamıyorum artık.”

K5’in yanıtı:

“Farklı hiçbir şeyimiz yok. Belki farklı inanışlara sahip olduğumuzdan dolayı bazı yemekler için bizim diyebilirim (Kliçe gibi).

K6 adlı katılımcının cevabı:

“Mesela Aprahe du garso yemeğini gabula çorbasını, pekmez helvasını çok yaparız. Sarımsaklı bulgur pilavı ve diğer bulgur yemeklerini çok tüketiriz. Ama şehirde yaşadığımız için bazı yiyeceklere daha kolay ulaşabiliyoruz. Mesela balık bunlardan biridir ve çok sık

yeriz. Şehir kültürü yemekleri çok değiştiriyor. Mesela çocuklar burada doğmuş, bir sürü alternatif var onlar için. Hamburger, patates kızartması gibi fast food yiyecekleri yemek istiyor. Kendi yemeklerimizi yemiyorlar artık. Bazen biz de onlara uyuyoruz. Bu da yemek değişimlerini başlatıyor. Eski köy yemekleri yapılmıyor artık. Kürt, Arap farketmiyor, iç içe geçmiş durumda tamamen. Ayrıldığımız tek nokta dinsel farklılıklarımızdan kaynaklanan pratiklerimiz ve o günlerde yaptıklarımız yemekler”.

K7 ise,

“Şehir hayatının getirdiği bazı alışkanlıklar etkiliyor tabi ki ancak mümkün olduğunca buna izin vermiyorum. Eşim de benim gibi düşünüyor ve oğluma da dediğim gibi küçükken alıştırdık bazı şeylere. Ama Mardin’de mesela özellikle Araplarla daha çok iç içe geçmiş durumda yemeklerimiz. Yıllardır yan yana yaşıyoruz, çok normal. Tabiki bizi biz yapan yemeklerimiz hariç.”

K8, K9 ve K10:

“Kesinlikle etkilenmişiz ama karşılıklı olarak. Bazıları yemek konusunda, bazıları ise sofrada ya da kullanılan araç ve gereçlerle ilgili olarak. Örneğin bizim kitel-raha süzmek için yapılmış ve kullandığımız yayvan süzgeci Araplar, Kürtler de kullanıyor ya da kliçeyi artık Müslüman olanlar da bayramlarında yapıyor.

K11:

“Şöyle bir dönüp baktığımda bazı yemeklerin hangisi bizim hangisi onların bilemiyorum. Zaman içinde kim diğerinden aldı, bununla ilgili çok fikrim yok. Artık çok da sorgulamıyoruz”.

K12 ise;

“Kesinlikle iç içe geçmiş durumda. Herkes kendi üzerine alıyor. Ama özellikle bayramlarda yaptıklarımız için bizim diyebiliyoruz”.

K13

“Bunu annem veya anneannem bile bilmezdi. Çok zaman önce farklar ortadan kalkmış belli. Bu çok önemli görünmese de kültürel zenginlik açısından olumsuz bir durum”.

4.2.10. Süryani toplumu içinde otantik yemeklere gereken önemin verilip verilmediği ile ilgili bilgiler

Bu kategori ile ilgili katılımcıların verdikleri cevaplar ortak bir nitelik taşımaktadır. Bu sebepten dolayı aynı paragraf içinde düşünceleri yorumlanmıştır.

“Kişiden kişiye ya da nesilden nesile değişen bir durum olduğunu düşünüyorum. Biz ve çevremiz yapabildiğimiz kadar özen göstermeye çalışıyoruz. Bizler, büyükler ne kadar

ilgiliyse çocuklarımız da o derece geleneklerimize ve yemek kültürümüze ilgi duyuyorlar. Ancak yeni neslin bunu uyguladığını düşünmüyorum, çoğu yapmıyor artık. Yaşanılan yere göre de değişiyor. Mesela İsviçre’de yaşasaydık daha çok makarna veya pizza ağırlıklı yemekler yapılırdı. Türkiye’deyse aklımıza gelen Mardin yemeklerini denemeye çalışırız”.

Cevaplar incelendiğinde görülüyor ki büyükler devam ettirmeye, yemeklerin unutulmaması için uğraşmaya daha istekli. Genç kuşak ise, artık şehirleşmenin ve hatta büyük çapta küreselleşmenin etkisiyle modern dünyaya ayak uydurmaya çalışırken, kendilerine özgü adetlerden de uzaklaşmaya başlamıştır.

4.2.11. Kültürünüzün devamında yemeğin bir rolünün olup olmadığı ile ilgili bilgiler

Bu kategoride katılımcılara yöneltilen soruya verilen cevaplardaki ortak payda yemeğin kültürlerinin sürdürülebilmesinde kesinlikle etkili olduğudur.

K1’in yanıtı şu şekildedir:

“Kesinlikle düşünüyorum. Toplumları birbirinden ayıran unsurlardan biri dildir, diğeri ise yemektir. Ayrılmak da gerekir; bilinmek için, zenginlik olması için! Hep bir bütün olursak bu sefer de kültür kalmaz, herkes bir olur. Böylesi de belki hayal edilebilir ama eğer kültürel zenginlikten bahsediyorsak dil, mutfak kültürü gibi unsurlar bakımından çeşitlilik önemlidir. Birbirimizin evine girdiğimiz zaman farklı sofralar görmek hepimizi neşelendirir. Dil için bile söz konusu! Aynı dilden konuşan birileriyle karşılaşıldığında hemen ona sarılırsın, bir bağ kurarsın değil mi? Sofra da aynıdır! Daha çok bağların pekiştiği bir yerdir”.

K2’nin cevabına bakıldığında:

“İkisi arasında anlamlı bir ilişki elbette ki var. Açıkçası yemek kültürümüzle de ilgili olarak Süryani toplumunu oluşturan kültürel özellikleri korumak, unutulmaları ortaya çıkarmak için bize düşen neyse yapmaya çalışıyoruz. Bunun için bir dernek kurduk mesela baya aktifti pandemi öncesine kadar. Daha çok Mardin bölgesindeki tarım faaliyetleriyle, toprak ıslahı ile ilgiliydi. Buna önem veriyoruz çünkü o bölge bizim topraklarımız, kimliğimizin bir parçasıdır. Aynı yemek kültürümüz gibi!”.

K3 ise:

“Kesinlikle olduğunu düşünüyorum. Yemek ve Süryanilik arasında doğrusal bir ilişki var. Yemeklerimiz bizim kim olduğumuzu ortaya koyan unsurlardandır. Kimliğimizin bir parçasıdır”.

K4’ün cevabı ise:

“İkisini birbirinden ayrı düşünemem. Dil gibi yemek de bizi biz yapan önemli unsurlardandır. Yemeklerimizin tamamıyla bizi yansıttığını düşünüyorum”.

K5 ise şu şekilde ifade etmiştir:

“Biri olmadan diğeri olamaz sanırım ama maalesef genç kuşak olarak diğeri sorularda belirttiğim gibi yemek kültürümüzün devamı konusunda çok fazla şey yaptığımız söylenemez. Yemek kültürü toplumları birbirinden farklılaştıran, kültürleri zenginleştiren en önemli etmenlerdendir. Belki bizim çocuklarımız kendi kültürlerinden daha da uzaklaşmış olacak ya da yemeklerin Süryani kimliğinin devamında ne kadar önemli olduğunu asla anlayamayacaklar”.

K6 ise şunları söylemektedir:

“Kesinlikle olduğunu düşünüyorum. Yemek, müzik, folklor, dil bir kültürün parçasıdır. Bunların tümü etkiler tabii. Bunlar devam ettiği sürece kültürün kaybolmayacağına inanıyorum. Mesela İstanbul’da bir tane bile Süryani restoranı yok, var olan da kapandı. Bununla ilgili olarak bir şeyler yapmaya çalışıyoruz. Belki ileride bir yer açmayı düşünüyoruz. Bizim olduğu bilinen tek ürün Süryani şarabı. Yüzyıllardır yapıyor ve bizi yansıtıyor. Dolayısıyla bizi yani kültürümüzü tanıtmış oluyor”.

K7, K8, K9, K10, K11 K12 ve K13’ün soruya verdikleri cevaplar benzerdir:

“Katılımcıların tümü de kesinlikle etkili olduğunu ifade etmişler. Çünkü yemeğin kültürün ayrılmaz bir parçası olduğu ve sürdürülebilmesinde önemli bir konumda bulunduğunu anlatmışlardır”.

Katılımcıların cevapları değerlendirildiğinde kültürün devamı ile yemek arasında doğrusal bir ilişki olduğu görülmektedir.

4.2.12. Genç kuşaklar geleneksel yemeklerini yapıyorlar mı ve eğer yapıyorlarsa bunlarla ilgili bilgilerin nasıl aktarıldığı ile ilgili kategori

Katılımcıların yanıtları şu şekildedir:

K1:

“Kesinlikle anne faktörü çok önemli. Genç kuşakların hepsi için geleneksel yemekleri yapmayı sürdürme konusunda istekli olduklarını söyleyemeyiz ama kültürüne tutunanların sayısı da oldukça fazladır. Ancak bu ailenin köklerinden gelir, kişiseldir. İşin özünde bunu devam ettirmede en iyi yol hatırlatmaktır. Bence, başka yolu yok! Belki bir kitapla, bir programla hatırlatırsın veyahut geleneksel festivallerle hatırlatırsın. Bu festivaller de mevcut koşullardan dolayı şu an yapılmıyor. Tüm bunlar toplumların kendi kültürlerini ileriye taşımak ve birbirlerine öğretmek için bir hatırlatma emaresi konumundadır”.

K2 ise:

“Genç kuşak maalesef öğrenmeye hevesli değil. Genel olarak aile büyüklerinden, bunu uygulayanlardan öğreniyorlar”.

K3:

“Yeni nesil devam ettirmiyor. Bilenler de aileden ya da benim gibi evlendikten sonra kayınvalidesinden öğreniyorlar”.

K4:

“Kesinlikle geleneksel yemekleri yapmakta istekli değiller. İstekli olanlar da anneden ya da daha büyüklerden öğreniyor”.

K5 ‘in cevabı ise:

“Devam ettirmek için bir uğraş verdiklerini düşünmüyorum. Geleneksel yemeklerin yapımı aile büyüklerinden ya da kayınvalideden öğreniliyor. Zaman değişti artık, bu yüzden çalışma hayatı vesaire vakit bulmak zor. En pratik olan neyse onu yapıyoruz”.

K6:

Maalesef çok az sayıları. Evde anne ilgilendiği için yemek yapmayla daha çok anneden öğreniyorlar tabi. Erkek egemen toplum bizde de var. Erkek mutfağa girmez, erkek yemek yapmaz düşüncesi bizde de var.

K7, K8, K9, K10, K11, K12 ve K13 adlı katılımcılar ise;

“Gençler kesinlikle uzak duruyorlar, farklı şeylere karşı ilgililer. İstekli olanların sayısı da 1 veya 2 kişiyi geçmez”.

Katılımcıların verdikleri cevaplarda genç kuşağın yemek kültürlerine ya da yemeklerine olan ilgilerinin çok az olduğu görülmektedir. Bu durumun uzun vadede şayet bir şeyler yapılmazsa, yemeklerinin unutulmasını beraberinde getireceği açıktır.

4.2.13. Yemeklerde bir araya gelmenin kültürünüzü kaybetmemek adına bütünleştirici bir etkisi olup olmadığı ve kendilerini daha çok süryani olarak hissedip hissetmedikleri ile ilgili bilgiler

Katılımcıların bu kategori için verdikleri yanıtlar aşağıdaki gibidir.

K1’in yanıtı:

“Kesinlikle öyle hissediyoruz. Bazen arkadaşlarıma “Sana ne alabilirim?” diye sorarım. Onlar da bana bir Süryani yemeği ısmarla kâfi derler. Her iki taraf için de güzel bir paylaşım oluyor. Hem ben yemeği tattırdığım için mutluyum hem de karşı taraf geleneksel yemeğimizi yediği için mutlu hissedecek. Bu şekilde de duygular pekişiyor, öyle diyelim”.

K2’nin cevabı ise:

“Şu anda değil ama 2 yıl öncesine kadar düzenli görüşür, yemek sofralarında buluşurduk. Şimdi hiçbir şey eskisi gibi değil. Bize has yemekler eşliğinde aynı sofrayı paylaşmak, muhabbet etmek bizi bir süreliğine de olsa eskiden yaşanan topraklara ve geçmiş zamanlara götürürken, benzer ortak kaygıları paylaşmamıza da vesile oluyor”.

K3 ise:

“Evet. Mesela 2 sene önce bir toplantı vardı ve herkes kendine has yemek yapması konusunda anlaştık. Ben de bir arkadaşımın bize özgü olan yumurtalı sarmadan hazırladık. Kişi sayısına göre de miktarı oldukça fazlaydı ve inanın yetmedi. Hala karşılaştığımız zaman soruyorlar. Bu da bizi gerçekten çok sevindiriyor. Eskiden daha çok bir araya geliyorduk, bu süreçte o da olmuyor ne yazık ki! Bu aralar çok sık bir araya gelemiyoruz pandemiden dolayı. Daha önceden bir derneğimiz vardı ve belli aralıklarla toplanırdık. Kadın kolları da tamamen durmuş durumda”.

K4:

“Kesinlikle öyle hissettiriyor. Eskiyle olan bağımızı, bizi biz yapan özelliklerimizi hatırlamamızı sağlıyor. Almanya’da da öyle, insanlar bir araya gelmeye korkuyor artık”.

K5’e göre ise:

“Öyle hissettiriyor elbette ancak büyükler için bu paylaşım bize göre daha anlamlı”.

K6’nın verdiği cevap ise şöyledir:

“Yemek yediğimiz aile eğer Süryani ise tamamen Süryani olurum. Daha rahat hissediyorsun, kendinden biliyorsun. Yani sofranı oluşturan yemekler kendi yemeklerin oluyor. Ancak Türk, Kürt ve Arap arkadaşlarım da var ve onlarla da sıklıkla bir araya geliriz. Orada Süryanilik biraz daha geri planda kalır. Ne kadar yakın olursak olalım biraz daha resmi bir ilişki oluyor aramızda. Belki dilin, belki inancın ya da ritüellerin getirdiği farklılıktan dolayı”.

K7:

“Düzenli olarak bir araya geliriz. Kendi özgün yemeklerimizi yapar, geçmişten yaşadıklarımızdan konuşuruz. Geçmiş ya da geleceğimizle ilgili kurduğumuz ortaklıklar bizi birbirimize daha çok bağlıyor”.

K8:

“Kesinlikle öyle hissettiriyor”.

K9, K10 ve K11 ise:

“Evet, bir araya gelince mutlu oluyoruz. Sofranın birleştirici gücü olduğuna inanıyorum”.

K12 ve K13 ise:

“Kendinden olanla bir araya gelmek çok güzel bir his. Genelde haftada 1 gün mutlaka toplanırdık ama pandemi bunu sekteye uğrattı. O hafta yaşadıklarımızdan üzüntü ve sevinçlerimizden konuşur, birbirimizin dertlerini paylaşıyoruz”.

Katılımcıların tamamı yemek için bir araya gelmenin daha çok Süryani gibi hissettirdiğini söylemiştir. Bu sayede kültürlerinin unutulmaması için bir şeyler yaptıkları, en azından çocukların özgün kültürlerine ilgilerini arttıracakları düşünülmektedir.

4.2.14. Yaşadıkları yere göç nedeni ile gelip gelmediklerine dair bilgiler

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplar şu şekilde olmuştur.

K1, “Göç nedeniyle gelmedik. Bizim dönemimizde çok büyük sıkıntılar yoktu. Okuyup çalışmak için geldik”; K2, K4, K6, K9, K10 ve K12 “Evet”; K3, K5, K7, K8, K11 ve K13 “Hayır” cevabını vermiştir.

4.2.15. Göç olgusunun mutfak kültürü ve yemeklerinize etkileri ile ilgili bilgiler

Katılımcılar göçün mutfak kültürü ve yemeklerini olumsuz anlamda etkilemiş olduğunu ifade etmişlerdir.

K1’in yanıtı:

“Biz değil ancak bizden öncekiler bazı sıkıntılar yaşadılar. Özellikle darbe zamanlarında büyük zorluklarla karşılaştılar ve göç etmek zorunda kaldılar. Göç her şeyi etkiledi, her şeyi parçaladı. Örneğin kendi bahçedeki bitkileri söküp başka bir yerde, başka bir toprağa ektiğinde o bitkiler ne yeni bahçesine alışabiliyor ne de diğer bahçe eskisi gibi olabiliyor. İki tarafı da parçalamış oluyorsun. Göç her yönden insanlar için yıkım oluyor. Kültürler, topraklar, kültürel zenginlikler ve bunu yaşayanlar için de yıkımdır. Şu anda yurt dışından memleketlere geri dönüş başladı ancak çok büyük bir kısım değil maalesef. Bunların çoğu yaşlılar olacak, gençlerin döneceğini düşünmüyorum çünkü orada doğup büyüdüler. Yaşlılarsa belli bir yaşa kadar memleketlerinde yaşayıp gittikleri için daha çok özlem duyuyorlar. Mesela ben 24 yaşımdan sonra İstanbul’a geldim ve gözüm toprağımı arıyor. Çünkü gençliğim ve çocukluğum orada! Gittiğim zaman yabancılık çekmiyorum ama eğer yurt dışında doğup yetişmiş olsaydım kesinlikle aramazdım. Dönenler genelde yaşlı kesim ve hayatlarının geri kalanını topraklarında geçirmek istiyorlar. Sonrasında onların çocukları gelmeyecek ki! Tüm bunlar kısa bir hayal, belki sadece hayalleri o toprağa gömülmek! Toplumsal baskı unsurları ortadan kalsa da tamamen bir geri dönüş olmaz”.

K2’nin yanıtı:

“Etkilemiştir ancak eşim geleneksel yemeklerimizi yapmaya devam ediyor. Belki bazı ürünleri gidip hemen markette bulamıyoruz ama onları da getiriyoruz. Bir de kendi yemeklerimizi tüketme sıklığımız yaşanan yere göre azalmış olabilir”.

K3 ise:

“Bazı yakınlarımızı daha çok etkiledi, beni fazla etkilemedi. Kayınvalidemle yaşıyordum, yemeklerimizi yapmayı ondan öğreniyordum”.

K4’ün cevabı:

“İlk başlarda evet ama Almanya’da yaşamama rağmen çok fazla etkilemedi çünkü artık her şey var. Türk bakkalları var, oradan temin edebiliyoruz. Daha uzun yıllar önce belki yemeği yapacak ürüne ulaşmak daha zordu. Şu anda ben de kızlarım da yemek pişiriyoruz. Ancak gündelik adetlerde bazı değişiklikler var. Dışarıda yemek alışkanlığı eskiye göre daha fazla. Mesela kızlarımdan bazıları her Pazar mutlaka dışarda yerler. Belki göçle buraya yerleşmiş olmamızın etkisi vardır, bilemiyorum.

K5 ise:

“Toplumsal olarak tabi ki etkiledi ancak beni çok etkilemedi. Buraya yerleştiğimizden beri aynı yemekleri yapıyoruz, hayatımıza aynı şekilde devam ediyoruz”.

K6’nın verdiği yanıt ise:

“Göçler yıllardır var. Kimisi ekonomiktir, kimisi eğitimidir, kimisi kan davasıdır, savaşlar ya da ayrımcılıktır. Ben şu kadarını söyleyeyim. Benim köyümde okul olsaydı, üniversite olsaydı ya da dinsel alanda bir şeyler yapmak isteseydim ben ayrılmazdım oradan. Niye geleyim ki? Çok fazla etken var. Tabi ki üniversitenin burada olması, burayı kazanmam gelmemi gerektirdi. Hatta ailem benden daha önce gelmişti ama bağımızı hiç koparmadım. Orada evimiz hala durur, çok fazla akrabamız hala orada yaşıyor. Çok yakın akrabalarımız hep yurt dışına göç ettiler. Hatta bizim de gitmemizi oralara yerleşmemizi istiyorlar. Çünkü kültürlerini daha rahat olduğu gibi yaşayabiliyorlar. Yani tabi ki yemeklerimiz ve mutfak kültürümüze olumsuz olarak etkileri oldu. Ürün bulunamadı, çok fazla genç kuşaktan gidenler oldu ve dolayısıyla, tam olarak yemekleri nasıl pişirildiğini öğrenmeden gitmek zorunda kaldılar. Bu da Süryani mutfağının şimdiki halini almasındaki en büyük nedenlerdendir. Sen gidince bu irini bu yemeği burada bulamayacaksın”.

K7:

“Beni etkilemedi. Hala yemeklerimizi aynı şekilde yapabiliyor ve uygulayabiliyoruz”.

K8, K9 ve K10’in cevabı ortak verilecektir:

“Kesinlikle etkiledi. Tarihsel olarak belli dönemlerde göç etmek durumunda kalınmış, nedenleri birbirinden farklı olmuş olabilir tabi ki. Ama çoğunlukla gençler gitti, yaşlılar

burada kaldı. Bir kısmı yalnız öldü ve kültürlerine dair tüm bildiklerini- yemekler ve mutfak kültürlerini de tabi- beraberlerinde götürmüş oldular. Bu da yavaş yavaş da olsa kültürümüzün kaybolmasına yol açıyor”.

K11, K12 ve K13 ise sadece:

“Göçün büyük bir etkisi var tabi ve en çok da özgün ürünlerimize ulaşamadığımız için zorluk yaşıyorduk. Şimdi eskisi gibi değil”.

Katılımcılar, göçün yemek ve mutfak kültürü üzerinde kesinlikle bir etkisi olduğunu ifade etmişlerdir. Göçün birçok sebebi olmuş olmakla birlikte yarattığı etki aynı olmuştur. Özellikle göç eden kesimin daha genç nüfustan olduğu görülmüştür. Özgün yani geleneksel kültürlerine dair yaşamsal deneyimlerinin büyüklere göre daha az olması; bazı kültürel unsurların tamamen, bazılarını ise yavaş yavaş kaybolmasını beraberinde getirecektir.

4.2.16. Otantik yemeklerin yapımında faaliyet gösteren işletmelerle ilgili bilgiler

Bu soruya verilen yanıtlar:

K1’in yanıtı en kapsamlı olandır.

“Herhangi bir restoran bilmiyorum maalesef. Cercis Murat Paşa Konağı restoranı vardı ama orası da özellikle Süryani yemekleri değil de onlardan bazılarını yapıyorlardı. Kapandığını şimdi sizden öğrendim. Belki lokasyon olarak Süryanilerin yaşadığı bölgede açılmış olsaydı devam edebilirdi çünkü genelde Bakırköy veya Yeşilköy civarında oturuyorlar. Bu bölgelere yakın olsaydı tutunabilirdi diye düşünüyorum. Restoranların yemeklerimizin duyurulmasında katkı sağlayacağını ama tabi ki manevi olduğu kadar maddi de kâr amacı gütmek zorunda olduğunu düşünüyorum. Genç kuşağın yemeklere olan ilgisini arttırıcı ve bir araya getirici bir etkisi olurdu. Sizce neden yok? Böyle bir şeyi işletmek çok zor yani, en önemlisi iyi bir girişimci olmak gerekiyor. Bu tip var olan restoranların kapanmasındaki nedenlerden biri olarak Süryani toplumunun kendi otantik yemeklerini dışarıda yemeği tercih etmemesi şeklinde bir çıkarımda bulunmak doğru olur mu? Birincisi, açılan restoranın lokasyonunun çok uzak olmasıdır. İkincisi ise, otantik yemekler söz konusu olduğunda toplum olarak çitayı çok yükseklerde tuttuğumuzu düşünüyorum. Hedeflediğin şey ne ise ona göre hareket etmenin önemli olduğunu düşünüyorum. Bunun dışında bence bir müşteri portföyünün olması da önemli bir nokta. Kime hizmet edeceğin noktasının da vurgulanması gerekli. Hangi yaşa veya hangi kitleye hitap etmeyi düşünüyor mesela. Bunun kararı verilmediği sürece istenilen hedefe ulaşamayabilir. Mesela gençlere yönelik bir Süryani mutfağı açılıyorsa, onların gelip yemekleri öğrenmeleri ve eğlenmeleri için daha çok esnaf lokantası gibi bir tarzı olmalı. Çünkü gençler, belli bir kitle gelecek oraya ve onlara

göre şekillendirmek gerekecek. Ona göre bir muhit, ona göre bir menü ve ona göre bir hizmet... O sınırları çizmenin önemli olduğunu düşünüyorum. İlk açıldığında fiyat olarak çok yüksek olmaması gerektiğini zamanla sabit müşteriler oluşmaya başladığında işte o zaman maddi kaygıların ön plana çıkması gerektiğini düşünüyorum. Yemekler ve tatlar bakımından farklı bir mutfak olduğu için ilk başlarda insanlar bu tip bir restorana gelmeye çekinebilirler. Bilemiyorum, belki de ben yanlış düşünüyorum. Bu aslında tüm toplumlar için geçerli yani, evde yaptıkları ürünleri dışarıda yemek istemeyebilirler”.

K2 ise:

“Hayır, şu anda yok. Süryani şarabının tadıldığı ya da yemeklerinden bazılarının yapıldığı restoranlar vardı ancak kapandı. Şayet Süryani restoranı olsaydı, farklı toplumlar tarafından da bilinirliği artabilirdi”.

K3’ün yanıtı:

“Süryani şarabını tanıtmak amaçlı Sultanahmet’te bir yer açılmıştı ancak kapandı. Bunun dışında herhangi bir restoran bulunmuyor. Eğer olsaydı yemek kültürümüzün devamlılığını sağlamada bir araç olabilirdi. Ama devam ettirmek çok zor. Süryani yemeklerini yapan restoranlardan bir tane var, şu anda oldukça ünlü. Ancak kendisi de Süryanilerden hiç bahsetmiyor ve bu da biz de gizleniyoruz hissiyatı yaratıyor. Keşke daha farklı olsaydı, eğer o kadar ünlüyse ve ortada anlatılması gereken bir kültür varsa bunun altını çizmesi gerektiğini düşünüyorum. Ancak ağlamayana da meme verilmez. Eğer kültürümüzün yaşamasını istiyorsak biz de bu konuda sorumluluk almalıyız, bu alanda yapılan çalışmalara destek olmak bizim görevimiz”.

K4:

“Bildiğim kadarıyla yok. Kesinlikle yemeklerimizin yaşamasına katkı sağlardı. Süryani kültürü çok kıymetli. İlerleyen zamanlarda umarım daha çok değeri bilinir”.

K5 ise:

“Maalesef, keşke olsaydı. Hem Süryani toplumunda genç kuşağın hem de farklı toplumların ilgisini çekerek yemeklerin unutulmamasını sağlayacağını düşünüyorum”.

K6:

“Eskiden Kapalı Çarşı ve Sıraselviler’de olduğunu hatırlıyorum ama artık yok. Süryani restoranı olsa en azından hafta bir giderdim. Eşi yanında olmayıp yemek yapmayı bilmeyen insanların çok fazla gideceğini düşünüyorum. Misafirlerimizi ağırlamak çok güzel olurdu mesela! Giden çok olmuyordu ya da pahalı gelebilir insanlara. Süryanilerin dışarıda yeme alışkanlığı çok fazla yok ve tabii çıkınca da evde kendi yaptığı yemeklerden yemek istemiyor yani bir farklılık arıyor. Süryani olmayan kişilere belki ağır gelmiş damak

tatlarına uymamış olabilir. Zaten bu restoranlar da direk Süryani restoranı değildi, sadece belli başlı ürünleri yaparlardı. Bunun için belki bizlere de bir şeyler düşüyor. Süryani toplumu içinde ekonomik durumu daha iyi olan kişiler var mesela. Esas bizlere büyük işler düşüyor. Yakın bir zamanda gerçekleştiririz belki biz de bir hayalimiz var. Bu tip mekanların yemeklerimizin ve mutfak kültürümüzün kaybolmaması açısından oldukça önemli olduğunu düşünüyorum”.

K7:

“Bildığım kadarıyla yok artık. Benim pandemi öncesi bir girişimim olmuştu bir arkadaşımın ortaklığı ile cesaret edebilmişim. Ancak bu süreçte devam edemedik maalesef, yeni açılmıştı çünkü tam ve o yüzden kapatmak zorunda kaldık”.

K8 ve K9:

“Mardin’de Süryani yemekleri yapan Leyli Muse Mutfak gibi restoranlar var ama direkt olarak Süryani restoranı diyemeyiz. Aslında neden açılmıyor bilmiyorum çünkü turistik anlamda bizim kültürümüzü yaşayışımızı merak edip gelenler var aslında. Sadece bizim yemeklerimiz üzerine bir yer olsa ne güzel olurdu”.

K10, K11, K12 ve K13 adlı katılımcılar ise Cercis Muratpaşa Konağı’nda bahsediyorlar:

“Cercis Muratpaşa konağı var mesela, bizim yemeklerimizden de yapıyor. Mardin mutfağı diye geçiyor ve en popülerleri o. Diğerleri küçük işletme, birkaçında yapılıyor ama çok etkisi olacağını düşünmüyorum”.

4.2.17. Geçmişte sıklıkla yapılp günümüzde devam etmeyen yemekler ile severek yapılan yemeklerle ilgili bilgiler:

Bu kategoride katılımcılardan alınan yemek reçetelerine yer verilmiştir. Bu reçeteler “EK-5” te yer almaktadır.

4.2.18. Yemek kültürlerini koruma ve devamlılığını sağlama konusundaki bilgiler

Bu kısım ile ilgili olarak katılımcıların verdikleri yanıtlar aşağıdaki gibidir.

K1’e göre:

“Hatırlatmaya yönelik ne yapılabilirse katkı sağlayacağını düşünüyorum. Pandemi şartlarında şimdi festival yapmak pek mümkün değil ama belki bir program, bir kitap

(kültürel olarak okuyanın az olduğunu düşünüyorum) ve yahut bazı yemekleri medyaya taşımak yararlı olabilirdi. Çünkü medya yemeği ünlendiren bir unsurdur”.

K2:

“Günümüzde hala yaşamaya devam eden yerlerdeki belediyelerle iş birliği yapılmasının oldukça önemli olduğunu düşünüyorum. Restoranlar ve birçok mutfak için yapılan yemek festivalleri düzenlenebilir”.

K3 ise:

“En başta bir okul açılması gerekir. Bir restoran açılması da önemlidir. Başka türlü kültürün tanıtılmasına imkân olacağını düşünmüyorum”.

K4 ise;

“Kültürümüzün ki yemek kültürümüz de dahil olmak üzere farklı alanlarda tanıtımını yapmak önemlidir”.

K5:

“Kesinlikle bir restoran açılmalı ve bunun yanında yemek festivalleri gibi etkinlikler düzenlenebilir”.

K6 adlı katılımcı da:

“Öncelikle Süryani Kültürü ile ilgili bir dernek, sivil toplum kuruluşunun açılması gerektiğini düşünüyorum. Onların kültürünü yaşatması lazım. Mesela yemek festivallerine katılabilir. Bir tanıtım günü düzenlenebilir. Her kültür için ayrı bir günün belirlendiği. Orada insanlar kendi ürününü, kendi yemeğini, kendi folklorunu tanıtır. Bu da kültürün yaşamasını, ayakta kalmasını sağlar. Birincisi ailelere büyük görev düşüyor. Nasıl ki dili, konuşmayı ilk ailede öğreniyorsak, kendi yemeklerimiz için de aynı sorumluluğu üstlenmeli”.

K7, K8, K9, K10, K11, K12 ve K13 adlı katılımcıların önerileri ise:

“Restoran açılmasını, medyada daha çok yer verilmesi gerektiğini, festivaller düzenlenmesini, ailelerin daha çok ilgilenmesi gerektiğini ve başkalarından önce ilk önce bizim bu konuda bir şeyler yapmamız gerektiğini söyleyebilirim”.

Bu yanıtlardan; “Restoran açılmasına, kültürleri ile ilgili dernek kurmayı ve yerel belediyelerle iş birliği yapılmasını, festivaller düzenlenmesini, Süryanilerin kendi içlerinde harekete geçmeleri gerektiği” ifade edilmiştir. Genel olarak kültürlerinin yok olmasını, bunun için genç veya yaşlı istekli oldukları görülmektedir. Gençler nezdinde, yemekleri ya da kültürleri ile ilgili çok fazla istekli görünmeseler de belki içten gelen bir dürtü ile bununla ilgili bir şeyler yapmak istedikleri görülmektedir.

5. SONUÇ ve ÖNERİLER

Milan Kundera bazı şeyleri hatırlamak istemediğimizde adımlarımızın hızlandığını, istediğimizde ise yavaşladığını söyler. “Hız ile anımsama, yavaşlık ile unutmada arasında gizli bir ilişki vardır” (Kundera, 1995, 137).

Daha öncesinde yaşanmış bir hatıra tekrar düşünülduğünde, bilinç altının kıyılarından sıyrılarak somut bir nitelik kazanır. Bu durum hem hatıraların hem de hafızanın yeniden canlanmasını sağlar. Yapılan çalışma üzerinden düşünülduğünde ise, “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri”ne dair özelliklerin, tozlu hafızalarda yer etmiş olmasına rağmen onu tekrar düşünmek uzun zaman sonra hatırlanarak elle tutulur anlamlar üretmesini olanaklı kılmıştır.

Türkiye Cumhuriyeti kültürel çeşitlilik bağlamında son derece zengin bir ülkedir. Bu zenginlik tüm kültür öğeleri üzerinde kendini göstermektedir. Süryani toplumu da Türkiye’nin sahip olduğu zenginliklerden biri olarak tam da bu noktada durmaktadır.

Türkiye’nin kültürel dokusu içinde yer alan “Süryaniler” ile “Mutfak Kültürleri ve Yemekleri” ile ilgili yapılan bu çalışmada Süryanilerin kim olduğu, kaybolmaya yüz tutmuş; gelenek ve görenekleri, ritüelleri, gündelik ve dinsel yaşam pratikleri, kültürel değerleri ile özelde mutfak kültürü ve yemeklerine dair hafızalarda saklı kalmış bilgileri incelenmiştir. Bu çalışmanın bu kültürel öğeleri yeniden hatırlatması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Son dönemlerde üzerinde yapılan çalışmalar yoğunlaşmış olsa da yemek olgusunu “kimlik” kavramı üzerinden okumaya çalışmak çok sık karşılaşılan bir durum değildir. Ancak bu taraftan düşünmeye başlandığında aslında oldukça ilişkili olduğu görülmüştür. Özellikle etnik grup kimliği ve kültürü ile ilgili yapılan çalışmalarda, konunun bu tip kavramlarla desteklenmesinin önemli olduğu düşünülmektedir. Bu sayede geleneksel kültürün yapısal kalıntıları daha anlaşılır bir konuma evrilir. Yani soyut olarak düşünülen bazı kültürel kodlar bu sayede hem daha somut veriler haline gelir hem de sembolik anlamları ifade alanı bulur. Bu da görünenin dışındaki bilinmeyeni açığa çıkararak farklı yaklaşımlar üretmeyi sağlamaktadır.

Yeme içme pratiklerinin kendi alanına davet ettiği tüm geleneksel ve modern biçimlerin görünür olan ya da olmayan anlamları vardır. Bu çalışmada da kullanılan “kimlik, azınlık, göç, otantiklik” gibi kavramların sadece siyasi ya da ideolojik konularla değil mutfak kültürü ya da yemek ile ilgili simgesel anlamların aktarılmasında bir araç olarak nasıl kullanıldığı anlatılmaya çalışılmıştır.

Çalışmanın tasarı kısmı, literatür taramasından sonra şekillenmiş olup konu ile ilgili hiçbir akademik çalışmanın bulunmaması, konunun tercih edilme sebeplerinden biri olmuştur. Araştırmanın, “mutfak kültürü ve yemek” ile bağlantılı olduğu düşünülen kavramlar belirlendikten sonra kuramsal çerçevesi oluşturulmuş ve bu kavramlar temel alınarak aktarılmaya çalışılan “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri”ne dair elde edilen bulgularla yakından ilişkili olduğu sonucuna varılmıştır.

Yapılan bu çalışmanın ilk bölümünde kuramsal çerçeve oturtulmuş ve Süryanilerin mutfak kültürü ve yemeklerinin bahsedilen “kültür, ulusal kültür, kimlik, aidiyet, azınlık, göç, kültürel sınırlar, otantiklik ve etnik mutfak” kavramları ile bağlantı noktaları oluşturduğu görülmüştür. Ayrıca Süryanilerin kültürel kimliklerinin inşasında yemeğin somut ve simgesel anlamlarının ifade aracı olarak kullanıldığı anlaşılmıştır. Yani Süryaniler ulusal kimliklerini din üzerinden biçimlendirirken hem dinsel hem de toplumsal kimliklerini yemek üzerinden kurguladıkları sonucuna ulaşılmıştır.

Süryanilerin yaşadıkları göçlerin, bazılarının zorunlu (ekonomik, siyasi ya da toplumsal gibi) veya istekleri (eğitim, iş imkânı gibi) doğrultusunda gerçekleştirdikleri görülmüştür. Ancak yapılan göçlerin daha çok olumsuz sonuçlar doğurduğu ve bu durumun geleneksel kültürleri ve yemekleri üzerindeki etkileri açığa çıkarılmıştır. Göç edilen bölgelerde kendi kültürel özellikleri ile baskın kültürün içinde var olmaya çalıştıkları ancak gerek bireysel gerek ise toplumsal kimliklerini korumaya yönelik vakıf ve dernekler açtıkları, kendilerine ait kiliselerinin olduğu yapılan araştırmalarda keşfedilmiştir. Bu tip kurumlarda yapmış oldukları etkinliklerin, yemek odaklı toplantılar şeklinde olduğu ve bu sayede mutfak kültürleri ile yemeklerinin unutulmaması için iyi bir alternatif olarak sunulduğu düşünülmektedir. Bununla beraber, yeni gelen neslin özgün topraklarından uzak yaşayacak olsalar da geleneksel kültürleri içinde yaşamlarını sürdürmelerini istedikleri vurgulanmaktadır.

Süryanilerin kökeni ile ilgili yapılan çalışmalarda geçen varsayımların güncelliğini koruduğu ama özetle ırksal anlamda Asur, dinsel anlamda ise Arami soyundan geldikleri kabul edilmektedir. Onların kendilerini tanımlamak için kullandıkları ismin, “Süryani Kadim Ortodoks Cemaati” olduğu öğrenilmiştir. Anavatanları olan “Turabdin” bölgesinin yer şekilleri ve iklimi bakımından ürün çeşitliliğini sağladığı ve mutfaktaki temel besinlerinin bu yönde şekillendiği görülmüştür.

Türkiye’de yoğun olarak yaşadıkları Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde Kürt, Arap, Yezidi gibi farklı etnik gruplarla siyasi, sosyal, ekonomik ya da sosyo- kültürel anlamda

sürekli bir etkileşim içinde oldukları görülmüş ve bu da beraberinde özgün mutfak kültürlerini biçimlendiren olgular arasında yer almıştır.

Türk mutfak kültürü içinde yer alan Süryani mutfağının diğer etnik mutfaklar gibi o bölgenin (Güneydoğu Anadolu Bölgesi) mutfağının tipik özelliklerini taşıdığı görülmüştür. Bölgedeki diğer etnik gruplarla sürekli bir etkileşim içinde olmaları, kültürel anlamla bazı geleneklerin de iç içe geçmesine neden olmuştur. Örneğin cenaze ve taziyelerde gelenlere sunulan “mırra (acı kahve)” ritüeli ile beraber oradaki diğer halklar tarafından da kullanılmaya başlandığı anlatılmıştır.

Sosyal yaşam içinde, Süryani kimliğinin yemek üzerinden nasıl kurgulandığı anlatılmaya çalışılırken bunun daha çok dinsel temelli bir kimlik olduğu anlaşılmıştır. Farklı etnik gruplar ile beraber yaşama deneyimi kültürün birçok ögesinde olduğu gibi “yemek” alanında da fazlasıyla etkileşimde bulduklarını göstermektedir. Gündelik yaşamları içinde geleneksel kültürlerini devam ettirmede istekli oldukları; özel gün ve bayramlar, ritüeller ile çeşitli sosyalleşme mekanizmalarında bir araya gelmeyi, ortak geçmişleri ve kültürleri üzerine bir şeyler yapmayı önemstedikleri görülmüştür.

Diğer toplumlarda ortak olan hane içinde kadının mutfakla konumlandırıldığı, sofrada ve yemeğin sunulmasında erkeğin öncelikli bir konumda olduğu görülmüştür.

Süryanilerde dinin mutfak kültürleri üzerindeki etkisinin çok fazla olduğu, mutfağın kilise ve halk mutfağı şeklinde ikiye ayrılmasından da anlaşılmıştır. Din onların gündelik yaşamları içindeki birçok olguda kendini hissettirmektedir ve bu olgulardan biri de mutfak kültürleri ve yemekleridir.

Süryani toplumunun otantik yemeklerinin incelenmesi sonucu, mutfak kültürlerini dini inanışlarının şekillendirdiği sonucuna ulaşılmıştır. Yasak olan veya olmayan yiyecekler veya helal ile haram kavramlarına verdikleri önem bunu göstermektedir. İnanç farklılıklarından dolayı diğer gruplardan ayrılan Süryanilerin, özellikle dini bayramlar ve özel günlerde yaptıkları yiyeceklere simgesel anlamlar yükledikleri görülmüştür. Oruç ve perhiz zamanlarında hazırladıkları yemeklerde hiçbir hayvansal gıda kullanmadıkları ve “şarap ve ekmek” gibi yiyecek ve içecekler yükledikleri simgesel anlam dinin yemekler üzerindeki etkisini ortaya koymaktadır.

Yemeklerinin Güneydoğu mutfak kültürünün tipik özelliklerini yansıttıkları sonucuna ulaşılmıştır. Özellikle bol baharatlı ve yağlı yemekler yedikleri; et, tahıl ile sebze ve meyvelerin yemeklerde sıklıkla kullanıldığı görülmüştür. Bağcılığa ve şarap yapımına verdikleri önemin din temelli olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Yapılan literatür taramasında; 13 tane çorba, 76 tane ana yemek, 15 tane salata/ meze, 19 tane tatlı/ hamur işleri, 6 tane ekmek, 9 tane içecek reçetesine ulaşılmıştır ancak çalışma içerisinde sadece isimleri ve malzeme bilgileri verilmiştir.

Süryanilerin kapalı bir toplum olmalarından dolayı anket çalışmasında 51, derinlemesine görüşmelerde de 13 kişiye ulaşılmıştır. Nüfuslarının az olmasından dolayı bu sayının yeterli olduğu düşünülmektedir. Türkiye’de yaşayan Süryani sayısının çok az olduğu bilinmekle beraber, özellikle Güneydoğu’daki Süryani köylerinde yaşayanların Türkçe konuşmıyor oldukları görülmüştür.

Yapılan anket çalışmasında Süryani mutfak kültürü ve yemekleri ile ilişkili olduğu düşünülen sorulardan açık uçlu kısımda alınan cevaplarda literatürde karşılaşılmayan yemeklere ulaşılmıştır. Yapılan analiz sonucunda yemek tercihleri ile ilgili her kategoride “en lezzetli buldukları”, “bilinmesine rağmen artık yapılmayanlar” ve “Süryani mutfağını en iyi yansıttığını düşündükleri” yemekler üzerinden kapsamlı sonuçlara ulaşılmış ve tüm analiz sonuçları bulgular bölümünde aktarılmıştır.

Gerçekleştirilen derinlemesine görüşmeler ortalama 3 saat 17 dakika gibi bir süre alırken, en uzun görüşme yaklaşık olarak 7,5 saat sürmüştür. Bu görüşmelerde katılımcılara “mutfak kültürleri ve yemekleri” ile ilgili yöneltilen sorulara samimiyetle cevap vermelerinin, çalışmanın sonucu için önemli bir nokta olduğunu ifade etmek gerekir. Görüşmeler sonunda, geleneksel mutfak kültürleri ile ilişkili bilgiler verilmiş ancak en önemlisi unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin reçetelerini paylaşmaları olmuştur. Katılımcılardan “severek yaptıkları” yemeklerden 5 tanesinin, “unutulmaya yüz tutmuş” yemeklerden ise 1 tanesinin reçetelerini paylaşmaları istenmiş ancak bazı katılımcılar görüşme sonunda eksik sayıda reçete yollamıştır. Yine de elde edilmiş olan yemek reçetelerinin akademik anlamda herhangi bir çalışmanın olmaması dolayısıyla literatüre büyük katkılar sağlayacağı kesinlikle yadsınmamalıdır.

Sonuç olarak, kaybolmanın kıyılarında gezen bir halkın mutfak kültürü ve yemekleri ile ilgili bu çalışmanın hem akademik hem de yazın alanında katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Yapılan bu çalışma sonucunda Süryani toplumuna, araştırmacılara, akademiye, yerel ve özel kamu kuruluşlarına şu “öneriler”de bulunmaktadır:

- ⇒ Yöresel yemeklerin kaybolmaması için yerel halk, sivil toplum örgütleri, kamu kuruluşları ve özel sektörün iş birliği içinde çalışması sağlanmalıdır.
- ⇒ Gastronomi bölümlerinde ulusal mutfağımızın bir parçası olarak Süryani mutfağı gibi etnik mutfaklarla ilgili derslerin sayıları artırılabilir.

- ⇒ Gastronomi bölümlerinde uygulamalı derslerin dışında hem yerel hem de ulusal mutfak kültürlerine dair önemli unsurların daha iyi anlamlandırılacağı teorik derslere de gereken önem verilebilir.
- ⇒ Otantik yemeklerin kaybolmaması için yöre halkından destek alınabilir.
- ⇒ Süryani toplumu, özgün kültürünün bir parçası olan mutfak kültürleri ve yemeklerinin yok olmaması için pratik anlamda aksiyon almalıdır.
- ⇒ Hatırlatma eylemi oldukça önemli olduğundan dolayı genç kuşak, Süryani aileleri tarafından otantik yemekleri ile alakalı olarak bilinçlendirilmelidir.
- ⇒ Süryanilerin yoğun olarak yaşadığı kırsal bölgelerde, özellikle mutfak kültürleri ve yemeklerine hâkim olan ileri yaştaki bireylerin görüşleri alınıp otantik yemekler yeniden canlandırılarak ticari olarak pazarlanmaları sağlanabilir.
- ⇒ Süryanilerin otantik yemeklerine ait yemek reçeteleri bölgede yetişmiş yaşlı bireylerle görüşülüp belirlenerek sonraki kuşaklara aktarılabilir.
- ⇒ Kaybolmaya yüz tutmuş Süryani yemeklerinin neler olduğu belirlenip reçeteleri standardize edilmeli ve yerel işletmelerin menülerinde yer alması sağlanmalıdır.
- ⇒ Yöresel yemek yapan restoranlardaki yemeklerin, hangi mutfağa ait olduğu özellikle belirtilmelidir.
- ⇒ Alanında uzman Süryani şefler tarafından verilecek geleneksel Süryani yemekleri ile ilgili yemek kursları açılabilir.
- ⇒ Etnik mutfak kültürleri ile ilgili yemek festivalleri ve ödüllü yemek yarışmaları düzenlenerek otantik yemeklere ilgi artırılabilir.
- ⇒ Süryani restoranları açılması, Süryani yemeklerinin bilinirliğini arttırıcı önemli bir unsurdur. Bu tip etnik restoranların açılması için yerel yönetimlerden mekân sağlama ve finansal destek alınabilir.
- ⇒ Süryani mutfak kültürü ve yemekleri özelinde vakıflar veya dernekler kurulabilir.
- ⇒ Medyada Süryani mutfağı gibi etnik mutfak kültürlerine daha çok yer verilerek konu ile ilgili farkındalık oluşturulabilir.

KAYNAKLAR

- Akarsu, B. (1998). Felsefe Terimleri Sözlüğü. İstanbul: İnkılap Yayınları. 247 sayfa.
- Akbaba Bozok, B. (2009). Mardin Süryani Cemaati Örneğinde Kültürel İfade ve Anlam Üretme Alanı Olarak Ritüeller ve Müzik. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Akdemir, A. M. (2004). Küreselleşme ve Kültürel Kimlik Sorunu. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. Cilt: 3 (1). s. 43- 50.
- Akyüz, G. (1998). Nusaybindeki Mor Yakup Kilisesi ve Nusaybin Okulu MS. 325. Mardin: Mardin Kırklar Kilisesi Yayinevi. 45 sayfa.
- Alakuş, A. O. (2004). Kültür Kavramı Tanımlamalarına İlişkin Bir Analiz. Milli Eğitim Dergisi, Sayı: 164, s. 60-70.
- Altunışık, R., Coşkun, R. ve Yıldırım, E. (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: SPSS Uygulamalı. Sakarya: Sakarya Yayıncılık. 358 sayfa.
- Andreatta, S. Ve Ferraro, G. (2010). Cultural Anthropology: An Applied Perspective. Amerika: Wadsworth, Cengage Learning. 462 sayfa.
- Arslantaş, F. (2019). Kültürlerarası İletişim: Mardin’de Yaşayan Altkültür Grubu Süryanilerin Ulusal Kültürle Olan İletişimi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Atalay Mazlum, A. ve Mazlum, M. M. (2017). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemlerinin Belirlenmesi. Route Educational and Social Science Journal. Cilt: 4 (4). s. 1- 21.
- Ay, R. (2021). İlahi Dinlerde Oruç: Kaynağı, Amacı ve Uygulanışı Bakımından Karşılaştırmalı Bir İnceleme. Journal of Analytic Divinity International Refereed Journal. Cilt: 5 (2). S. 212- 235.
- Aydın, O., Baran, T. ve Haşiloğlu, S. B. (2015). Pazarlama Araştırmalarında Potansiyel Problemlere Yönelik Bir Araştırma: Kolayda Örneklem ve Sıklık İfadeli Ölçek Maddeleri. Pamukkale İşletme ve Bilişim Yönetimi Dergisi. Cilt: 2 (1). s. 19- 28.
- Aydın, S. Ve Emiroğlu, K. (2003). Antropoloji Sözlüğü. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları. 963 sayfa.

- Aydoğdu, H. (2004). Modern Kimlikte Öznenin Ölümü. Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi, Sayı: 10, s.115-147.
- Bayburt, D. (2009). Türk Tarihi'nde Süryaniler (1880- 1938). Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları. 146 sayfa.
- Belge, M. (2001). Tarih Boyunca Yemek Kültürü. İstanbul: İletişim Yayınları. 387 sayfa.
- Bernard, R. (2000), "Social Research Methods", Sage Publications Ltd., Londra.
- Bilge, Y. (1991). Süryanilerin Kökeni ve Türkiyeli Süryaniler. İstanbul: Zafer Matbaası Yayınevi, 143 sayfa.
- Bilge, Y. (2001). Geçmişten Günümüze Süryaniler. İstanbul: ZVİ- Geyik Yayınları. 162 sayfa.
- Bloch- Dano, E. (2020). Sebzelerin Efsanevi Tarihi. İstanbul: İletişim Yayınları. 124 sayfa.
- Bulut, Y. Ve Gülcan, B. (2018). Kültürel Yabancılaşmaya Bağlı Otantiklik Arayışına Türk Dünyası Turizmi Cephesinden Bakış. Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi. Cilt: 7 (4). s. 687-702.
- Connolly, W. E. (2020). Kimlik ve Farklılık: Siyasetin Açmazlarına Dair Demokratik Çözüm Önerileri. (Çev. Ferma Lekesizalın). İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 279 sayfa.
- Courtois, S. (2014). Süryaniler. (Çev. Ersel Topraktepe). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 159 Sayfa.
- Creswell, J. W. ve Plano, V.L. (2018). Nitel Araştırma Yöntemleri. Akt. Ünsal Sığı. İstanbul: Beta Yayınları. 511 sayfa.
- Crystal, D. (2005). Dillerin Katli: Bir Dilin Ölümü Bir Milletın Ölümüdür. (Çev. Gökhan Cansız). İstanbul: Profil Kitap Yayınları. 232 sayfa.
- Dabak, B. (2013). Sofokles'in Antigone Metninde Ritüel'in İşlevi. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Kadir Has Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Dalkılıç, N. (2008). Geleneksel Konutlarda Kullanıcı- Mekân İlişkisi: Midyat Örneği. Uludağ Üniversitesi Mühendislik- Mimarlık Fakültesi Dergisi. Cilt: 13(1), s. 17- 33.

Değirmenci, A. ve Doğru, M. (2017). Türkiye’de Sosyobilimsel Konularla İlgili Yapılan Çalışmaların İncelenmesi: Bir Betimsel Analiz Çalışması. Buca Eğitim Fakültesi Dergisi. Sayı: 44. s. 123- 138.

Dolmuş, M. (2019). Orta Mezopotamya’nın Geç Neolitik Dönem Boyalı Çanak-Çömlek Geleneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Duygu, Z. (2014). VII. Yüzyıldaki İslam Fetihlerinin ve Müslüman Hâkimiyetinin Hıristiyan Tarih Yazımına İzdüşümleri. Artuklu Akademi Dergisi. Cilt:1 (1), s. 33- 65.

Engels, F. (2012). Ailenin Özel Mülkiyetin ve Devletin Kökeni. (Çev. Kenan Somer). Ankara: Sol Yayınları. 255 sayfa.

Eroğlu, E. ve Sarıca, N. (2012). Midyat Süryanilerinin Düğün Gelenekleri. Turkish Studies: International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Dergisi. Cilt: 7 (3). s. 1189-1199.

Ete, M. R. (2010). Mardin Süryanilerinin Halk Kültürü Üzerine Monografik Bir İnceleme. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Diyarbakır: Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Evans Pritchard, E. (1998). Sosyal Antropoloji. İstanbul: Birey Yayıncılık. 151 sayfa.

Galletti, M. ve Rahman, F. (2009). Kürt Yemek Kültürü. İstanbul: Avesta Yayınları. 143 sayfa.

Giddens, A. ve Sutton, P. W. (2018). Sosyolojide Temel Kavramlar. (Çev. Ali Esgin). Ankara: Phoenix Yayınları. 414 sayfa.

Goody, J. (2013). Yemek, Mutfak, Sınıf. (Çev. Müge Günay Günran). İstanbul: Pinhan Yayınları. 340 sayfa.

Gökalp, Z. (1976). Türkçülüğün Esasları. (Haz. Mehmet Kaplan). İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları. s. 25.

Güçlü, A. (2020). Süryaniliğin Kadınların Gündelik Hayatlarına Kültürel Yansımaları: Mardin Midyat Örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Yozgat: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Günel, A. (1970). Türk Süryaniler Tarihi. Diyarbakır: Oya Matbaası. 446 sayfa.

- Günlü, E., Kaygalak, S. ve Usta, Ö. (2013). Mardin’de Turizm Gelişimi ile Otantik Olgusu Arasındaki İlişkinin Sosyolojik Açıdan Değerlendirilmesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*. Cilt: 23 (2). s. 237- 249.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. Cilt: 10 (54). s. 561-570.
- Halıcı, N. (2015). Güney Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yemekleri. İstanbul: Oğlak Yayıncılık. 176 sayfa.
- Haviland, W. A. (2002). Kültürel Antropoloji. İstanbul: Kaknüs Yayınları. 575 sayfa.
- Hayta, M., Sitti, S. ve Yetim, H. (2009). Kayseri Mantısı: Hazırlanışı ve Kalite Nitelikleri. II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. s. 208- 211.
- Harrison, S. (1999). Cultural Boundaries. *Anthropology Today*, no.15(5). s. 10-14.
- Hollerweger, H. (1999). Canlı Kültür Mirası Turabdin. Linz: Friends of Turabdin. 367 sayfa.
- İris, M. (2003). Bütün Yönleriyle Süryaniler. İstanbul: Ekol Yayıncılık. 286 Sayfa.
- İris, M. (2011). Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri. İstanbul: Gerçeğe Doğru Kitapları. 259 sayfa.
- İşcan, M. (2019). Mardin İli Artuklu İlçesindeki Süryanilerde Ölü Gömme Gelenekleri ve Tarihi Mezar Taşlarından Örnekler. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Yıl: 9 (2). s. 561- 584.
- Karakaş, B ve Sami, K. (2016). Tur Abdin Bölgesi’nde Yerleşik Süryanilerin Yer, Zaman ve Sosyo- Kültürel Bağlamda Kırsal Mimarileri: Midyat- Haberli (Basıbirn) Köyü Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. Cilt: 9 (44), s. 692- 715.
- Karaman, K. (2010). Ritüellerin Toplumsal Etkileri. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*. Sayı: 21, s. 227- 236.
- Karasar, N. (2012). Bilimsel Araştırma Yöntemi. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık. 310 sayfa.

- Katar, M. (2001). Hıristiyan Bayramları Üzerine Bir Araştırma. Dini Araştırmalar Dergisi. Cilt: 3 (9), s. 8- 9.
- Keske, M. (2010). Mardin’de Süryaniler: Nüfus Hareketlilikleri ve Nedenleri. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Khare, R. S. (1980). Food as Nutrition and Cultures: Notes Towards an Anthropological Methodology. Social Science Information. Cilt: 19 (3). s. 519-542.
- Kirk, J. ve Miller, M. L. (1986). Reliability and Validity in Qualitative Research. Beverly Hills, CA: Sage.
- Koç, İ. (2006). Hititler. Ankara: ODTÜ Geliştirme Vakfı Yayıncılık. 136 sayfa.
- Koroğlu, K. (2018). Eski Mezopotamya Tarihi: Başlangıcından Perslere Kadar. İstanbul: İletişim Yayınları. 221 Sayfa.
- Kundera, M. (1995). Yavaşlık. (Çev. Özdemir İnce). İstanbul: Can Yayınları. 150 sayfa.
- Malinowski, B. (1992). Bilimsel Bir Kültür Teorisi. (Çev. Hüseyin Portakal). İstanbul: Kabalcı Yayınları. s. 22.
- Matta. (1958). Kitabı Mukaddes: Eski ve Yeni Ahit. İstanbul: Kitabı Mukaddes Şirketi. 1158 sayfa.
- Merriam, S.B. (2018). Nitel Araştırma: Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber. (Çev. Prof. Dr. Selahattin Turan). Ankara: Nobel Yayınevi. 291 sayfa.
- Morris, B. (2004). Din Üzerine Antropolojik İncelemeler: Bir Giriş Metni. (Çev. Tayfun Atay). Ankara: İmge Kitabevi Yayınları. 575 sayfa.
- Nas, F. (2003). Türkiye’de Topluluklar Sosyolojisi: Midyat Örneği (Süryaniler, Yezidiler, Araplar ve Kürtler). Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Muğla: Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Oğuz, E. S. (2011). Toplum Bilimlerinde Kültür Kavramı. Edebiyat Fakültesi Dergisi, Cilt: 28, Sayı: 2, s. 123-139.
- Oran, B. (2010). Türkiye’de Azınlıklar: Kavramlar, Teori, Lozan, İç Mevzuat, İctihat, Uygulama. İstanbul: İletişim Yayınları. 280 sayfa.

- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/ Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. Milli Folklor Dergisi. Sayı: 120. s. 170- 183.
- Özcan, N. (2016). Midyat'ta Evlenme Geleneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özcoşar, İ. (2008). 19. Yüzyılda Mardin Süryanileri: Bir Yüzyıl Bir Sancak Bir Cemaat. İstanbul: Beyan Yayınları. 480 sayfa.
- Özkan, A. (2009). Türkiye'deki Sünni, Alevi, Ortodoks, Katolik, Yahudi, Nusayri, Süryani, Keldani, Yezidi ve Diğer İnanç Gruplarına Ait Kardeş Bayramlar ve Özel Günler. İstanbul: İnkılap Kitabevi. 224 sayfa.
- Özmen, A. (2006). Tur abdin Süryanileri Örneğinde Etno- Kültürel Sınırlar. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öztemiz, M. (2007). II. Abdülhamit'ten Günümüze Sosyolojik, Siyasal ve Hukuki Açından Süryaniler. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Patton, M. Q. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. (Akt. Prof. Dr. Hasan Şimşek ve Prof. Dr. Ali Yıldırım). Ankara: Seçkin Yayıncılık. 427 sayfa.
- Peters, F. E. (2005). İbrahim'in Çocukları: Musevilik, Hıristiyanlık, İslamiyet. İstanbul: Kozmik Yayınları. 352 Sayfa.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. Turkish Studies: International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Dergisi. Cilt: 7(4). s. 2675-2695.
- Sarı, G. (2011). Geçmişten Günümüze Süryaniler ve Süryanilerin Türkiye' ye Etkileri: İdil Örneği. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sığrı, Ü. (2018). Nitel Araştırma Yöntemleri. İstanbul: Beta Yayınları. 511 sayfa.
- Şengül, S. (2016). Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şimşek, M. (2006). Süryaniler ve Diyarbakır. İstanbul: Kent Yayınları. 341 sayfa.

- Şimşek, H. ve Yıldırım, A. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara. Seçkin Yayıncılık. 427 sayfa.
- Tahincioğlu, Y. (2011). Tarihleri, Kültürleri ve İnançlarıyla 5500 Yıldır Bu Topraklarda Yaşayan Süryaniler. İstanbul: Butik Yayıncılık. 448 sayfa.
- Tapper, R. Ve Zubaida, S. (2000). Ortadoğu Mutfak Kültürleri. (Çev. Ülkün Tansel). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 309 sayfa.
- Temel, Z. (2016). Mardin İli Midyat Yöresindeki Süryani Ev Şarapçılığı Üzerine Sosyo-Ekonomik Bir Değerlendirme. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Adana: Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları. 148 sayfa.
- Toprak, L. (2015). Mardin ve Yemek Kültürü. Mardin: Mardin Müze Müdürlüğü Yayınları. 208 sayfa.
- Turner, V. (1982). Ritual to Theatre. New York: PAJ Publication. 129 sayfa.
- Tutar Serter, Y. (2016). Cumhuriyet Dönemi Süryaniler (1923- 1990). Yayınlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tylor, E. B. (1871). Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Art and Custom. London: Jonh Muray, Albemarle Street. 476 sayfa.
- Uygur, H. K. (2015). Kültürel Doku İçinde Mardin Süryanilerinin Kutsal Mekân Efsaneleri. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ürek, M. (2013). Süryanilerin Tarihi ve Sosyolojik Yapısı. Millel ve Nihal: İnanç, Kültür ve Mitoloji Araştırmaları Dergisi. Cilt: 10 (2), s. 95- 112.
- Wells, C. (1994). Sosyal Antropoloji Açısından İnsan ve Dünyası, Çev. Bozkurt Güvenç, İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Yazgan, İ. (2000). Batılı Gezginlerin Seyahatnamelerinde Kürtler. İstanbul: Özgür Bakış Yayınları. 146 sayfa.
- Yıldız, A. (2009). Arap Mutfağı. İstanbul: Ocak Yayıncılık. 280 sayfa.

Yılmaz, İ. (2009). Kültürel Zenginlik Bakımından Mardin. Din Bilimleri Akademik Araştırma Dergisi. Cilt: 9(4), s. 51- 70.

İnternet Kaynakları

URL 1; <http://sozluk.gov.tr> , (Erişim tarihi: 26.03.2021).

URL 2; <https://www.eflatunhaber.com.tr/dunyanin-ilk-universitesinin-belgeselini-cekecekler> (Erişim tarihi: 29.11.2021).

URL 3; <https://m.bianet.org/kadin/yasam/174322-suryani-basma-ustasi-nasra-simmes-bugun-ugurlaniyor> (Erişim tarihi: 01.12.2021).

URL 4; <https://www.hurriyet.com.tr/yemel-haberler/mardin/artuklu/son-telkari-ustasi-sanatini-yasatmak-istiyor-41063845> (Erişim tarihi: 29.11.2021).

URL 5; <https://www.dnahaaritam.com/suryani-asuri/> (Erişim tarihi: 07.12.2021).

URL 6; <https://www.mardinhaber.com.tr/haber-mardin-in-5-bin-yillik-carsilari-dimdik-ayakta-77658.html> (Erişim tarihi: 07.12.2021).

URL 7; <https://www.shiluh.com.tr/tr/hakkimizda/> (Erişim tarihi: 08.12.2021).

URL 8; <https://www.yoyeta.com/post/firkiye-nas%C4%B1-yap%C4%B1%C4%B1r> (Erişim tarihi 12.12.2021).

URL 9; <https://yemek.com/mardin-yemekleri/> (Erişim tarihi: 12.12.2021).

URL 10; <https://www.ardaninmutfagi.com/yemek-tarifleri/hamurlular/sembusek-kapali-lahmacun> (Erişim tarihi: 12.12.2021).

URL 11; <https://www.mardinmutfagi.com/dobo-kuzu-dolmasi-mardin-gurme-maltepe/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 12; <https://www.nefisyemektarifleri.com/mardin-usulu-lebeniye/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 13; <http://harunyemektariflerim.blogspot.com/2015/11/pestil-kavurmas.html> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 14; <https://gastromanya.com/mardin-mutfaginin-one-cikan-yemekleri/> (Erişim tarihi: 15.12.2021)

- URL 15; <http://www.chezmaman.com.tr/visne-likoru.html> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 16; <https://www.denenmistarifler.net/tarif/mumbar-dolmasi-tarifi/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 17; <https://www.gurmeakademi.com/blog/bir-hikaye-bir-tarif> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 18; <https://www.showtv.com.tr/yemek-tarifleri/corbalar/544831-genadir-corbasi> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 19; <https://onedio.com/haber/klasik-mezelerden-sikildiniz-mi-patlicanin-en-guzel-hali-babagannus-tarifi-1027079> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 20; <https://yemek.com/mardin-yemekleri/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 21; <http://tadimiztuzumuz.blogspot.com/2016/08/tereyagl-sarmsakl-bulgur-pilav.html> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 22; <https://masumcetin.tumblr.com/post/139607191139/kârdi-dağların-arasında-kırsal-kesimde> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 23; <http://www.tarifsandigi.com/tarifler/sirin-tarifi/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 24; <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-019-0036-0/figures/13> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 25; <https://www.sofra.com.tr/tarifler/pilavlar/muceddere> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 26; <https://lezzetler.com/acin-mardin-tarif-127917> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 27; <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/et-yemekleri/kofte-tarifleri/suryani-icli-koftesi-kitel-raha> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 28; <https://www.pratiktarifim.com/2019/07/maldum.html> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 29; <https://yemkeyemek.net/yemek-tarifleri/incasiye-tarifi/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).
- URL 30; <https://www.enhizlitarifler.com/yumurtali-fasulye-kavurmasi> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 31; <https://www.yemekehli.com/mezopotamyenin-besigi-mardinin-yoresel-23-lezzeti/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 32; <https://www.nefisyemektarifleri.com/sulu-patates-yemegi-kemikli-etli/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 33; <https://www.malldia.com/dut-unu-1-kilo32301.html> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 34; <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/elazig-dan-12-ozel-lezzet> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 35; <https://tr.pinterest.com/pin/548946642060542892/> (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 36; https://www.youtube.com/watch?v=Pk_ceSgqWIw (Erişim tarihi: 15.12.2021).

URL 37; <https://www.dekopasaj.com/antika-pirinc-gagali-mirra-cezvesi> (Erişim tarihi: 16.12.2021).

URL 38; <https://www.dekopasaj.com/vintage-altin-dekorlu-porselen-mirra-fincani> (Erişim tarihi: 16.12.2021).

Fotoğraf Kaynakları

Muzaffer İris'in kişisel arşivi.

Hollerweger, H. (1999). Canlı Kùltür Mirası Turabdin. Linz: Friends of Turabdin. 367 sayfa.

İris, M. (2011). Sùryani Mutfak Kùltürü ve Yemekleri. İstanbul: Gerçeğe Doğru Kitapları. 259 sayfa.

Courtois, S. (2014). Sùryaniler. (Çev. Ersel Topraktepe). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları. 159 Sayfa.

EKLER

EK-1: ANKET FORMU

SÜRYANİ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİNİN BİLİNİRLİĞİNE DAİR BİR DEĞERLENDİRME

Bu anket formu, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı adına yürütülen yüksek lisans tez projesi kapsamında hazırlanmıştır. Çalışma yok olmaya yüz tutmuş "*Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri*"nin bilinirliğine dair sahip olunan bilgilere ulaşma amacını taşımaktadır. Bilimsel nitelik taşıyan bu çalışmanın hiçbir siyasi ya da ideolojik yönü bulunmamaktadır. Elde edilen tüm bilgiler, tamamen bilimsel araştırma amacıyla kullanılacak olup kimlik bilgileriniz başka herhangi bir kişi veya kurum ile paylaşılmayacaktır.

Anket toplamda 27 sorudan oluşmaktadır. Sorulara eksiksiz, gerçekçi ve içtenlikle cevap vermeniz, yapılan bu çalışmanın doğru sonuçlara ulaşmasına katkı sağlayacaktır.

Genel Bilgiler

1. Yukarıda yapılan açıklamaları okudum. Çalışmaya gönüllü olarak katılmaya ve çalışma konusu dahilinde verdiğim bilgilerin "Kişisel Verilerin Korunması Kanunu" kapsamında, bilimsel amaçlarla kullanılmasına onay veriyorum.

Evet

Hayır

2. Yaşınız?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

3. Öğrenim durumunuzu belirtiniz.

İlköğretim Lise Ön Lisans Üniversite Yüksek Lisans Doktora

4. Doğum yerinizi yazınız.

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

5. Yaşadığınız şehri yazınız.

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

Mutfak Kültürü İle İlgili Bilgiler

6. Şu anda yaşadığınız il/ ilçe/ beldeye göç nedeniyle mi geldiniz?

- Evet Hayır

7. Geçmişte sıklıkla yaptığınız ve günümüzde de devam eden gelenek/ görenekleriniz var mı?

- Evet Kısmen Hayır

8. Hangisinin veya hangilerinin yapımı hala devam etmektedir?

- Doğum Ritüelleri
 Düğün Ritüelleri
 Cenaze ve Taziye Ritüelleri
 Özel Günler (Dini günler ve bayramlar)
 Diğer (Eğer bu şıkkı işaretlediyseniz, bunların hangileri olduğunu aşağıdaki kısma yazınız)

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

9. Süryanilere özgü mutfak kültürü ve yemeklerine dair gündelik adetlerinizi hangi sıklıkla devam ettiriyorsunuz?

Gündelik adetler	Hiçbir zaman	Nadiren	Bazen	Sıklıkla	Her zaman
Sofra Adabı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kullanılan Araç/Gereçler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hazırlama Yöntemleri (Mevsimsel hazırlıklar gibi)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pişirme Teknikleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Süryanilere özgü yemekleri ne sıklıkla yapıyorsunuz?

- Hiçbir zaman Nadiren Bazen Sıklıkla Her zaman

Yiyecek ve İçecekler ile İlgili Bilgiler

Aşağıdaki tablolarda yer alan yiyecek ve içecekler; bilimsel yayınlar, İstanbul Süryani Ortodoks Metropolitliği Haber ve Kültür Dergisi (İDEM) ile Süryani toplumu ile ilgili yazılmış modern kitapların incelenip gerekli literatür taraması yapılması sonucunda derlenerek hazırlanmıştır. Süryani toplumu dışında da yer aldığı görülen bazı yemeklerin

yapılışı ya da kullanılan malzemelerde farklılıkların bulunduğu tespit edilmiştir. Pişirme teknikleri, kullanılan araç ve gereçler ile malzemeler dikkate alındığında sizin, Süryani toplumunda farklı şekilde yapıldığını bildiğiniz hususları tablolardan sonra yer alan soru içinde belirtmeniz çalışmanın değeri açısından önem arz etmektedir.

11. Süryani yemeği dendiğinde ön plana çıkan hususlar hangisi ya da hangileridir?

- Baharatlar
- Kurutulmuş sebze ve meyveler
- Yağlar
- Etler
- Çok çeşitli tahıl ürünleri
- Hepsi
- Diğer (Eğer bu şıkkı işaretlediyseniz, bunların hangileri olduğunu aşağıdaki

kısma yazınız)

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

12. Aşağıda yer alan ana yemeklerin bilinirliğine dair görüşlerinizi ilgili şıkkı işaretleyerek belirtiniz.

Ana yemekler	Bilmiyorum	Sadece duydum	Biliyorum ancak artık yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Kırmızı Pide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Benik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kardı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yonca Yemeği	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keşkek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Domatesli Bulgur Pilavı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Patates Tırşığı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sulu Patates	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Susamlı İçli Köfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kenger Yemeği	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Derman	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nar Taneleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yaz Meftunesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kış Meftunesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tırşık	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Malhute	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pıt Pıt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ağzı Açık	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tepsi Kebabı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kazan Kebabı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kavurmalı Bulgur Pilavı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etlı Dövmelı Pilavı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İçli Köfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Henç	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adıyaman Tavası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dövmelı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sarımsaklı Tavuklu Bulgur Pilavı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Güveç	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kara Kavurma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tirit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bişi Lokma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Judukak-Kabeye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kelecoş	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Borani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Muzawar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eprax	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lahana Sarması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuru Biber Kızartması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Küncülü Köfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Orcik	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yeşil Kurutulmuş Fasulye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yumurtalı İşgın	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etlı Kenger	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tabak Havgit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Karnıyarık	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tutunu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Marga	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aprahe Du Garso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bırğıl Sfero	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yumurtalı Kabak	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kursık	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kitel Raha	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Alluciye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Danoke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İşkava	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Dawke Hamiğe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Haşu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Firkiyye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sembüsek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kibbe-Trablusiye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kibbe-Irok	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulgurlu İşkembe Dolması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kapraxaye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yaz Dolması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Döbo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Döbo Pilavı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maldum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sırın	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Şembörek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kürdanlı Patlıcan Kebabı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
İncassiyeye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boş Köfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etlü Zeytinyağlı Kofık Dolması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lehmo-Mışho	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Müceddere	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

13. Yukarıdaki ana yemeklerden size göre daha lezzetli olduğunu düşündüğünüz 3 tane yemek seçecek olsanız, bunlar hangileri olurdu?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

14. Aşağıda yer alan çorbaların bilinirliğine dair görüşlerinizi ilgili şıkki işaretleyerek belirtiniz.

Çorbalar	Bilmiyorum	Sadece duydum	Biliyorum ancak artık yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Mercimek Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Perhiz Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maş Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lorik Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maş Fasulyeli Semizotu Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tarhana Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Erişte Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Tanabur Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gorgot Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keçeloqe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebeniye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulgur Çorbası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yağni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Yukarıdaki çorbalardan size göre daha lezzetli olduğunu düşündüğünüz 3 tane çorba seçecek olsanız, bunlar hangileri olurdu?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

16. Aşağıda yer alan salataların/mezelerin bilinirliğine dair görüşlerinizi ilgili şıkkı işaretleyerek belirtiniz.

Salatalar ve mezeler	Bilmiyorum	Sadece duydum	Biliyorum ancak artık yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Yonca Salatası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Patates Salatası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soğan Salatası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Çoban Salatası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semizotu Salatası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semizotu Turşusu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acur Cacığı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salamura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Biber Turşusu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Babağanuç	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abuğanuç	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lebeniye	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Şamize	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gabula	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nane Çuçe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

17. Yukarıdaki salatalar/mezelerden size göre daha lezzetli olduğunu düşündüğünüz 3 tane salata/meze seçecek olsanız, bunlar hangileri olurdu?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

18. Aşağıda yer alan tatlılar ve hamur işlerinin bilinirliğine dair görüşlerinizi ilgili şıkkı işaretleyerek belirtiniz.

Tatlılar ve hamur işleri	Bilmiyorum	Sadece duydum	Biliyorum ancak artık yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Kadayıf Tatlısı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dolangel Tatlısı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pekmez Helvası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalbur Hurması	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poğite Kavite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bakıma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hete Dike	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Daşısto Du Garso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kliçe-İkliçe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kar Pekmez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Paskalya Çöreği	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalburabastı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Harire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heyhey	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Susamlı Pekmez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heleve	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cevizli Sucuk	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peynir Helvası	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kenger Sakızı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

19. Yukarıdaki tatlılar ve hamur işlerinden size göre daha lezzetli olduğunu düşündüğünüz 3 tane tatlı/hamur işi seçecek olsanız, bunlar hangileri olurdu?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

20. Aşağıda yer alan ekmeklerin bilinirliğine dair görüşlerinizi ilgili şıkkı işaretleyerek belirtiniz.

Ekmekler	Bilmiyorum	Sadece duydum	Biliyorum ancak artık yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi
----------	------------	---------------	----------------------------------	---------------------	------------------------

					ile yapabiliyorum
Kuruşlu Ekmek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mısır Ekmeği	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Peynirli Ekmek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kavurmalı Ekmek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Yumurtalı Ekmek	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tandır Ekmeği	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

21. Yukarıdaki ekmeklerden size göre daha lezzetli olduğunu düşündüğünüz 3 tane ekmek seçecek olsanız, bunlar hangileri olurdu?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokununuz.

22. Aşağıda yer alan içeceklerin bilinirliğine dair görüşlerinizi ilgili şıkki işaretleyerek belirtiniz.

İçecekler	Bilmiyorum	Sadece duydum	Biliyorum ancak artık yapılmıyor	Biliyorum ve tattım	Yemeği orijinal tarifi ile yapabiliyorum
Melengiç Kahvesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mirra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süryani Vişne Likörü	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süryani Şarabı (Mahlepli)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süryani Çayı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Süryani Kahvesi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eşbabiye Hoşafı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kırmızı Dut Hoşafı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kuru Üzüm Hoşafı	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

23. Yukarıdaki içeceklerden size göre daha lezzetli olduğunu düşündüğünüz 3 tane içecek seçecek olsanız, bunlar hangileri olurdu?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokunun.

24. Yukarıda yer almayıp sizin bildiğiniz yiyecek ve içecekler varsa belirtiniz.

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokunun.

25. Yukarıdaki tablolarda yer alan (mercimek çorbası, semizotu salatası vb. gibi), farklı toplumlar tarafından da bilinen ancak kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri veya araç-gereçlerle ilgili farklılık gösteren yiyecekler hangileridir? Bu farkları belirtiniz.

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokunun.

26. Bir Süryani olarak bu yemeklerden hangisi ya da hangilerinin sizi en iyi şekilde yansıttığını düşünüyorsunuz?

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokunun.

27. Araştırmanın devamında, bu anket çalışmasının sonuçlarına göre, Süryani Mutfak Kültürü'ne ait en az bilinen (yok olmaya yüz tutmuş) yemeklerle ilgili bir çalışma yapılacaktır. Süryani Yemek Kültürü'ne hâkim olduğunuzu düşünüyorsanız ve bizimle görüşmeyi gönüllü olarak kabul ediyorsanız telefon numaranızı ve e-posta adresinizi paylaşmanızı rica ederiz (Eğer herhangi bir katkıda bulunmayacaksanız bu alanı doldurma zorunluluğu yoktur).

Metin girmek için buraya tıklayın veya dokunun.

EK-2: GÖRÜŞME FORMU

1. Yaşınız?
2. Doğum yeriniz?
3. Yaşadığınız şehir?
4. Geçmişte sıklıkla yaptığınız, günümüzde de devam eden gelenek görenekleriniz var mı? Bahseder misiniz?
5. Süryani toplumuna özgü olan mutfak kültürü ve yemeklerinize dair gündelik adetleriniz (sofra adabı, pişirme teknikleri gibi) hala devam ediyor mu?
6. Geçmişten günümüze aktarılmış, kullanmaya devam ettiğiniz geleneksel mutfak araç gereçleriniz hangileridir? Hala aynı sıklıkla kullanıyor musunuz?
7. Gündelik yaşamınızda yemeklerinizi ne sıklıkla yapıyorsunuz? Otantik yemeklerinizi uygulamayı kimlerden öğrendiniz? Bahseder misiniz?
8. Mutfağımızın olmazsa olmaz ürünleri hangileridir?
9. Özel günlerde (doğum, düğün, cenaze ve perhiz günleri gibi) hazırladığınız yemekler hangileridir? Bunları yaparken nelere dikkat ediyorsunuz?
10. Gündelik ve dinsel yaşam rutinlerinizin (pratiklerinizin) mutfak kültürünüz ve yemekleriniz üzerindeki etkileri nelerdir?
11. Farklı toplumlarla bir arada yaşamanızın yemeklerinizi ne ölçüde etkilediğini ya da sizin onları ne ölçüde etkilediğinizi düşünüyorsunuz?
12. Süryani toplumu içinde kendi otantik yemeklerinize gereken önemin verildiğini düşünüyor musunuz? Anlatabilir misiniz?
13. Kültürünüzün devamında yemeğin bir rolü var mı? Süryanilik ile yemek arasındaki ilişkiyi nasıl değerlendiriyorsunuz?
14. Genç kuşaklar geleneksel yemeklerinizi yapmayı devam ettiriyorlar mı? Eğer öyleyse bu bilgi genç kuşaklara nasıl aktarılmaktadır?
15. Yemek yemek için bir araya geldiğinizde kendinizi daha çok mu Süryani olarak hissediyorsunuz? (Yemek yemek için bir araya gelmenin, kültürünüzü kaybetmemek adına bütünleştirici, bir araya getirici bir etkisi olduğundan söz edebilir miyiz?)
16. Yaşadığınız şehre göç nedeniyle mi geldiniz?
17. Göç olgusunun mutfak kültürünüzü ve yemeklerinizi etkilemiş olduğunu noktalar nelerdir? Anlatır mısınız?
18. Otantik yemeklerinizin yapımında faaliyet gösteren işletmeler var mı? Bu işletmelerin yemeklerinizi duyurma ve koruma amacına hizmet ettiğini düşünüyor musunuz?

19. GemiŖte sıklıkla yapılıp ancak günümüzde devam etmeyen yemekleriniz var mıdır? Sizin severek yaptığınız geleneksel yemeklerinizden 5 tanesi ile yok olmaya yüz tutmuŖ yemeklerinizden 1 tanesinin reçetelerini bizimle paylaŖır mısınız?
20. Yemek kültürünüzü koruma ve devamlılığını sağlama konusunda ne gibi önerileriniz var? Bizimle paylaŖır mısınız?

EK-3: ETİK KURUL ONAY FORMU

Evrak Tarih ve Sayısı: 19.04.2021-28094



Sayı :E-62310886-302.14.01-28094
Konu :Tez Öneri Dilekçeleri Hk.

19.04.2021

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 01.04.2021 tarih ve 23521 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri; Hande Tanrıvermiş Çınar, Büşra Nur Aydın, Gamze Sonbay, Mehmet Hanifi Ejder, Nilgün Işık, Nilüfer Tokgöz ve Rıza Coşkun Çağlar'ın tez çalışmaları değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formları



Sayı : 17162298.600-109
Konu : Tez Çalışması

13 NİSAN 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri, Hande Tanrıvermiş Çınar ve Büşra Nur Aydın'ın tez çalışmaları, değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/Olumsuz	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencileri, Hande Tanrıvermiş Çınar ve Büşra Nur Aydın'ın tez çalışmalarının yapılabileceğini belirtmişlerdir.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencisi Hande Tanrıvermiş Çınar'ı içtenlikle kutladıklarını, tez önerisinin hem içerik hem de şekil açısından eksikliği bulunmadığını, ayrıntılı ve özenli anlatımının yanı sıra sosyolojik altyapısının güçlü olduğu tez çalışmasının başarıyla bitirileceğine inandıklarını ve bitmiş halini okumak için sabırsızlandıklarını iletmişlerdir.

Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı öğrencisi Büşra Nur Aydın'ı, tez çalışması için seçmiş olduğu konu nedeniyle kutladıklarını, Ankara açısından çok kıymetli olan pastaneler üzerinden başarılı bir çalışmanın gerçekleştirileceğini düşündüklerini iletmişlerdir.

EK- 4: SÜRYANİ YEMEKLERİ VE İÇECEKLERİ

ÇORBALAR	MALZEMELER
Mercimek Çorbası	Mercimek, soğan, sıvı yağ, salça, kuru nane, kırmızı biber, tuz ve su.
Perhiz Çorbası	Hayvansal ürünler kullanılmayan çorbaların tümü bu isimle adlandırılmaktadır.
Maş Çorbası	Maş fasulyesi/yeşil mercimek/buğday dövmesi, soğan, tereyağı, kuru nane, pul biber, tuz, su.
Lorik Çorbası	Haşlanmış nohut, ince bulgur, soğan, yumurta, salça, tereyağ, tuz, su ve baharatlar.
Maş Fasulyeli Semizotu Çorbası	Maş fasulyesi, semizotu, buğday, pulbiber, tuz, su. Kesinlikle yağ kullanılmaktadır.
Tarhana Çorbası	Köy tarhanası, sarımsak, et suyu, salça, kuru nane, pulbiber, tuz ve su.
Erişte Çorbası	Erişte, soğan, sarımsak, yeşil biber, tereyağ, zeytinyağ, salça, domates sos, kurutulmuş reyhan, toz sumak, tuz ve su.
Tanabur Çorbası	Ayran, kepeksiz buğday/ırmik, yumurta akı, kekik, tuz. Tamamen yağsız yapılmaktadır.
Gorgot Çorbası	Mısır kırığı, barbunya, soğan, tereyağı, pulbiber, tuz ve su.
Keçeloqe	Sarı mercimek, bulgur, soğan, salça, tereyağı, tuz ve su.
Lebeniye	Yarma buğday, yoğurt, su, tuz. (Yaz aylarında buz ve kar karıştırılır)
Bulgur Çorbası	İnce bulgur, soğan, sade yağ, su, kırmızı biber ve tuz.
Yağni	Kuşbaşı et, soğan, salça, sade yağ, sıvı yağ, karabiber, kimyon, pul biber, kekik, tuz, su.

ANA YEMEKLER	MALZEMELER	KATEGORİ
Kırmızı pide	Buğday, Mısır Unu, Yumurta, Susam, Şeker, Tereyağı, Tuz	Hamur işi yemeği
Benik	Melengiç Filizi, Tereyağı, Pul Biber, Tuz	Sebze yemeği
Kardı	Kardı Bitkisi, Nar Ekşisi, Su, Tuz	Sebze yemeği
Yonca yemeği	Yonca Bitkisi, Soğan, Tereyağı, Pul Biber, Tuz	Sebze yemeği
Keşkek	Ayran, Buğday, Soğan, Salça, Tereyağı, Nane, Tuz	Tahıl yemeği
Domatesli bulgur pilavı	Bulgur, Domates, Su, Sıvı Yağ, Tuz	Tahıl yemeği

ANA YEMEKLER	MALZEMELER	KATEGORİ
Patates tırşığı	Kemikli Kuzu Eti, Patates, Soğan, Domates Salçası, Karabiber, Tuz	Et yemeği
Sulu patates	Patates, Soğan, Domates Salçası, Kurutmalık Biber, Sıvı Yağ, Su, Tuz	Sebze yemeği
Susamlı içli köfte	Köfte Harcı, Kuru Soğan, Sıvıyağ, Su, Pul Biber, Tuz	Tahıl yemeği
Kenger yemeği	Kenger Bitkisi, Soğan, Yeşil Biber, Tereyağı, Pul Biber, Tuz, Sarımsak, Yoğurt	Sebze yemeği
Derman	Nohut, Mısır, Buğday, Susam, Kekik, Pul Biber, Tuz	Baklagil yemeği
Nar taneleri	Kurutulmuş Nar Çekirdeği, Su, Pul Biber, Tuz	Sebze yemeği
Yaz meftunesi	Kuzu Kuşbaşı, Patlıcan, Yeşil Biber, Domates, Biber/Domates Salçası, Sarımsak, Sumak, Karabiber, Tuz	Et yemeği
Kış meftunesi	Kuşbaşı Et, Soğan, Sarımsak, Biber Kuru, Domates Kuru, Kurutulmuş Kabak, Zeytinyağı, Su Karabiber, Tuz	Et yemeği
Tırşık	Biber, Patates, Patlıcan, Domates, Sarımsak, Domates Salçası, Tereyağı, Tuz	Sebze yemeği
Malhute	Kabuklu Mercimek, Yarma, Soğan, Salça, Sıvı Yağ, Nane, Tuz	Tahıl yemeği
Pıt Pıt	İnce Bulgur, Soğan, Salça, Su, Yeşil Soğan, Maydanoz, Tuz	Tahıl yemeği
Ağzı açık	Un, Yumurta, Süt, Yoğurt, Kıyma, Soğan, Karabiber, Tuz	Et yemeği
Tepsi kebabı	-	Et yemeği
Kazan kebabı	-	Et yemeği
Kavurmalı bulgur pilavı	Kavurma, Bulgur, Soğan, Sarımsak, Karabiber, Yenibahar, Su, Tuz	Et yemeği
Etlı dövme pilavı	Kuşbaşı Et, Dövme Buğday, Karabiber, Su, Tuz	Etlı tahıl yemeği
İçli köfte	-	Tahıl yemeği
Henç	-	-

ANA YEMEKLER	MALZEMELER	KATEGORİ
Adıyaman tavası	Kuşbaşı Koyun Eti, Kuyruk Yağı, Patlıcan, Domates, Yeşil Biber, Sarımsak, Karabiber, Tuz	Et yemeği
Döymeç	Patlıcan, Domates, Kırmızı Biber, Yeşil Biber, Sarımsak, Pulbiber, Zeytinyağı, Tuz.	Sebze yemeği
Sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı	Tavuk, Bulgur, Sarımsak, Tuz, Su	Etlı tahıl yemeği
Güveç	-	-
Kara kavurma	Koyun Ya Da Keçi Eti, Kuyruk Yağı, Tuz	Et yemeği
Tirit	-	-
Bişi lokma	-	-
Judakak-kabeye	Bulgur, Kuzu İşkembesi, Tereyağı, Kuru Nane, Pul Biber, Karabiber, Yenibahar, Tuz	Et yemeği
Kelecoş	Kavurma, Kurut Ayranı, Tandır Ekmeği, Soğan, Tereyağı	Et yemeği
Borani	-	-
Muzawar	Döyme Buğday, Mercimek, Kuru Kayısı, Tuz	Tahıl yemeği
Eprax	Asma Yaprağı, Bulgur, Pirinç, Soğan, Sarımsak, Maydanoz, Domates, Kıyma, Biber Salçası, Nar Ekşisi, Baharatlar	Sebzeli tahıl yemeği
Lahana sarması	-	Sebze yemeği
Kuru biber kızartması	Kurutulmuş Biber, Sıvı Yağ, Salça, Kırmızı Biber, Karabiber, Tuz	Sebze yemeği
Küncülü köfte	-	Et yemeği
Orcik	-	-
Yeşil kurutulmuş fasulye	Kurutulmuş Fasulye, Soğan, Sarımsak, Domates Ve Biber Salçası, Karabiber, Pul Biber, Tuz	Sebze yemeği
Yumurtalı ışgın	İşgın Bitkisi, Tereyağı, Yumurta, Tuz	Sebze yemeği
Etlı kenger	Kenger Bitkisi, Kıyma, Domates, Salça, Pul Biber, Karabiber, Tuz	Etlı sebze yemeği

ANA YEMEKLER	MALZEMELER	KATEGORİ
Tabak havgit	Tandır Ekmeği, Yumurta, Sade Yağ, Toz Şeker	Tahıl yemeği
Karnıyarık	Patlıcan, Domates, Biber, Kıyma, Soğan, Maydanoz, Patates, Domates Salçası, Sıvıyağ, Tuz	Etlı sebze yemeği
Tutunu	-	-
Marga	Kuzu Eti, Soğan, Karabiber, Pul Biber, Tuz	Et yemeği
Aprahe du garso	Bulgur Sarması: Asma Yaprağı, Bulgur, Yoğurt, Yumurta, Tereyağı, Sarımsak, Pul Biber, Karabiber, Tuz	Sebzeli tahıl yemeği
Bırğıl sfero	Omletli Bulgur Pilavı: Bulgur, Un, Yumurta, Sıvı Yağ, Tuz	Tahıl yemeği
Yumurtalı kabak	Yeşil Kabak, Yumurta, Sıvı Yağ, Tuz	Sebze yemeği
Kursık	Köftelik Bulgur, Su, Tuz, Yumurta, Tereyağı	Tahıl yemeği
Kıtel raha	Kıyma, Soğan, Sıvı Yağ, Maydanoz, Ceviz İçi, Dana Kıyma, İnce Bulgur, Yarma Bulgur, İrmik, Yenibahar, Karabiber, Pul Biber, Tuz	Tahıllı et yemeği
Alluciye	Kuzu veya Koyun Eti, Kıyma, Yeşil Soğan, Maydanoz, Yeşil Erik, Sıvı Yağ, Tuz	Et yemeği
Danoke	Yarma Buğday, Nohut, Su, Tuz	Tahıl yemeği
Işkava	Un, Tuz, Su, Et veya Tavuk	Et yemeği
Dawke hamıge	Un, Yaş Maya, Ilık Su, Tuz	Tahıl yemeği
Haşu	Kuzu Eti, Badem, Pirinç, Yenibahar, Karabiber, Maydanoz	Et yemeği
Firkiyye	Kuzu Eti, Çağla, Kabak, Yeşil Soğan, Limon, Maydanoz	Et yemeği
Sembüsek	Dana Kıyma, Domates, Soğan, Yeşilbiber, Maydanoz	Et yemeği
Acin	Çiğköftelik Dövülmüş Et, İnce Bulgur, Kuru Soğan, Biber Salçası, Kişniş, Maydanoz, Yağda Yumurta	Et yemeği

ANA YEMEKLER	MALZEMELER	KATEGORİ
Kibbe-trablusiye	Kıyma, Biber, Soğan, Maydanoz, Karabiber, Pul Biber, Kısırlık Bulgur, Patates, Yumurta, Sıvıyağ	Et yemeği
Kibbe-ırok	Kıyma, Soğan, Maydanoz, Kırmızıbiber, Karabiber, İnce Bulgur, Yumurta, Kışniş, Biber Salçası, Sıvıyağ	Et yemeği
Bulgurlu işkembe dolması	Bulgur, Kuzu İşkembesi, Tereyağı, Kuru Nane, Pul Biber, Karabiber, Yenibahar, Tuz	Et yemeği
Kapraxaye	Kaburga, Pirinç, Badem, Sıvı Yağ, Salça, Yenibahar, Karabiber, Tuz	Et yemeği
Yaz dolması	Patlıcan, Domates, Biber, Kabak, Pirinç, Bulgur, Tuz, Maydanoz, Soğan, Sarımsak, Nar Ekşisi, Baharat	Sebze yemeği
Döbo	Kral Yemeği: Kuzu But, Domates Salçası, Sarımsak, Tane Karabiber ve Yenibahar, Tereyağı, Tuz, Su	Et yemeği
Döbo pilavı	Bulgur, Döbo Suyu, Tereyağı, Domates Salçası, Tuz	Tahıl yemeği
Maldum	Patlıcan, Domates, Yeşil Biber, Kıyma, Maydanoz, Domates Salçası, Sıvı Yağ, Karabiber, Tuz	Sebze yemeği
Sırın	Un, Yaş Maya, Sade Yağ, Yoğurt, Sarımsak, Pul Biber, Nane, Tuz	Tahıl yemeği
Şembörek	Un, Kuzu Kıyma, Soğan, Salça, Yenibahar, Karabiber, Tuz	Et yemeği
Kürdanlı patlıcan kebabı	Patlıcan, Kıyma, Domates, Biber, Salça, Karabiber, Pul Biber, Tuz	Et yemeği
İncassiyeye	Kuzu Eti, Siyah Kuru Erik, Kuru Soğan, Pekmez	Et yemeği
Boş köfte	-	-
Etlı zeytinyağlı kofık dolması	Kıyma, Kurutulmuş Biber, Maydanoz, Soğan, Pirinç, Domates Ve Biber Salçası, Zeytinyağı, Yenibahar, Karabiber, Tuz	Et yemeği

ANA YEMEKLER	MALZEMELER	KATEGORİ
Lehmo-mışho	Yumurta, Sarımsak, Tuz, Ekmek, Tereyağı	Tahıl yemeği
Müceddere	Bulgur, Yeşil Mercimek, Yağ, Tuz	Tahıl yemeği

SALATALAR VE MEZELER	MALZEMELER
Yonca salatası	Yonca bitkisi, Soğan, Nane, Pul biber, Tuz, Sıvı yağ
Patates salatası	Patates, Yeşil soğan, Kuru soğan, Limon suyu, Sumak, Sıvı yağ, Karabiber, Pul biber, Tuz
Soğan salatası	Kırmızı/Beyaz soğan, Sumak, Tuz, Zeytinyağı
Çoban salatası	Domates, Biber, Salatalık, Soğan, Maydanoz, Zeytinyağı, Limon, Tuz
Semizotu salatası	Semizotu, Soğan, Pul biber, Nar ekşisi, Sıvı yağ, Tuz
Semizotu turşusu	Semizotu, ayran, sarımsak, acı yeşil biber, kaya ya da limon tuzu
Acur cacığı	Acur, yoğurt, sarımsak, nane, pul biber, tuz
Salamura	-
Biber turşusu	Acı yeşil biber, Kaya ya da limon tuzu, sarımsak, sirke.
Babağanuç	Patlıcan, yoğurt, sarımsak, tuz
Abuğanuç	Patlıcan, biber, domates, yoğurt, sarımsak, tuz
Lebeniye	Yarma buğday, yoğurt, su, tuz
Şamize	Koruk üzüm, sarımsak, su
Gabula	Ayran kurutu, Yarma buğday, tereyağı, tok kızmızı biber, nane, sarımsak, tuz
Nane çuçe	Nane çuçe bitkisi, soğan, sarımsak, çökelek, zeytinyağı, kırmızıbiber, tuz

TATLILAR VE HAMUR İŞLERİ	MALZEMELER
Kadayıf tatlısı	-
Dolangel tatlısı	-
Pekmez helvası	Un, yağ, şeker, su, pekmez
Kalbur hurması	-
Poğite kavite	Buğday, mısır, nohut, arpa, karpuz çekirdeği, kavun çekirdeği, pekmez
Bakısma	Süryani Peksimeti
Hete dike	Ekşi buğday ve hamur ekmeği
Daşıšto du garso	Yarma buğday, süt, su ve şeker

TATLILAR VE HAMUR İŞLERİ	MALZEMELER
Kliçe-ikliçe	Mahlep, tarçın, rezene, anason, çörekotu, sıvı yağ, şeker, ceviz içi, maden suyu, vanilya, kabartma tozu, un, badem
Kar pekmez	Pekmez ve kar
Paskalya çöreği	Un, sade yağ, süt, yumurta, maya, toz şeker, toz mahlep, hindistan cevizi, tarçın, karanfil, damla sakızı
Kalburabastı	Odun külü olması ilginç
Harire	Pekmez, un, şeker, su, tarçın, yenibahar, hindistan cevizi
Heyhey	Pekmez, un, sade yağ, yumurta, su
Susamlı pekmez	Kavrulmuş susam ve pekmez
Heleve	Un, pekmez, tereyağı
Cevizli sucuk	Nişasta yerine un ve beyaz toprak kullanılması farklılığıdır.
Peynir helvası	-
Kenger sakızı	Kenger bitkisinin toplandığı yerden elde ediliyor.

EKMEKLER	MALZEMELER
Kuruşlu ekmeç	Ekmeğin içine kuruş saklandığı için bu isim verilmiştir. Un, maya, şeker, tuz ve su
Mısır ekmeği	Mısır unu, Su, Tuz
Peynirli ekmeç	Un, maya, şeker, tuz, su ve peynir
Kavurmalı ekmeç	Un, maya, şeker, tuz, su ve kavurma
Yumurtalı ekmeç	Un, maya, yumurta, şeker, tuz ve su.
Tandır ekmeği	Un, maya, şeker, tuz ve su

İÇECEKLER
Melengiç kahvesi
Mırra
Süryani vişne likörü
Süryani şarabı (mahlepli)
Süryani çayı
Süryani kahvesi
Eşbabiye hoşafı
Kırmızı dut hoşafı
Kuru üzüm hoşafı

EK- 5: KATILIMCILARDAN ALINAN YEMEK REÇETELERİ

Katılımcı- 1:



Resim 17. Firkiye (URL 8, Erişim tarihi:12.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Kuzu eti Çağla Yeşil kabak Kuru soğan/Arpacık soğan Sarımsak Limon Maydanoz Sıvı yağ Karabiber Zerdeçal Kimyon Tuz Sıcak su	1 kg. 1 kg. 2 adet iri boy 2 adet/12 adet 4 diş 1 adet Yarım bağ 40 gr. 10 gr. 5 gr. 5 gr. 8 gr. 800 ml.	Bir tencerede sıvı yağı kızdırıp kuzu etlerini rengi dönene kadar kavur. Daha sonra iri şekilde doğranmış soğanları ve sarımsakları ekle bir boy karıştırıp tencerenin kapağını kapat. Et ve soğanlar suyunu bıraktığında çağlaları ekle ve çağlalar hafif yumuşayınca yarım ay şeklinde doğranmış kabakları ve tuzu ekle. Bu şekilde biraz pişirdikten sonra diğer baharatları da koyarak birbirine geçene kadar karıştır ve sıcak suyu koyup tencerenin kapağını kapat. Pişmesine birkaç dakika kala 1 adet limonun suyunu ve incecik doğranmış maydanozları da koyarak biraz daha karıştırıp altını kapat. Servise hazırdır.



Resim 18. Alluciye (URL 9, Erişim tarihi:12.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Kemikli ve yağlı kuzu/koyun eti Köftelik kıyma Yeşil soğan (yeşil kısımları) Maydanoz Yeşil ekşi erik Sıvı yağ Karabiber Pul biber Tuz	1 kg. 250 gr. 250 gr. 1 demet 500 gr. 170 ml. 10 gr. 6 gr. 8 gr.	Öncelikle erikler su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Piştikten sonra bir süzgece alınır ve ezilerek çekirdeklerinden ayrılır. Diğer taraftan kemikli et sıvı yağda biraz kavrulduktan sonra, üzerine etin üstünü örtecek kadar su eklenir ve etler yumuşayınca kadar pişirilir. Bu arada kıymaya tuz eklenerek iyice yoğurulup küçük yuvarlak köfteler yapılır. Bu köftelerde ayrı bir tavada az yağda kavrulur. Etler pişince içine köfteler, erikler doğranmış yeşil soğanlar ve baharatlar ile tuz eklenerek yarım saat boyunca önce hızlı, sonrasında ise kısık ateşte 15- 20 dakika pişirilir. Piştikten sonra doğranmış maydanozlar eklenerek servis edilir.



Resim 19. Şembörek/Sembüsek (URL 10, Erişim tarihi:12.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Buğday unu Kuzu kıyma Kuru soğan Salça Sıvı yağ Tereyağı Karabiber Yenibahar Tuz	1 kg. 1 kg. 4-5 adet 16 gr. 42 gr. 15 gr. 10 gr. 3 gr. 6 gr.	Un bira tuz ve ılık su ile yoğrulur. Sert bir hamur elde edilir. Yağlanmış avuç içine yuvarlanarak toparlanır. Aynı bir yerde önceden az yağda kavrulmuş ve soğumaya bırakılmış kıyma, incecik doğranmış soğan, salça ve baharatlar karıştırılır. Hamurdan cevizden biraz büyük bezeler kesilir ve merdane ile beraber bol unla tabak büyüklüğünde yufkadan daha kalın olacak şekilde açılır. Sonra yarısına kıymalı harçtan konularak yarım ay şeklinde kapatılır. Sac üzerinde pişirilir. Piştikten sonra tereyağı sürülerek salata ve ayrılarla servis edilir.

Cimmeniye (Unutulmuş Yemek Reçetesi)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Tandır ekmeği Sade yağ Üzüm pekmezi Ceviz içi	1 adet 30 gr. 320 gr. 90 gr.	İlk önce sade yağ bir tavada eritilerek içine pekmez eklenir ve biraz ısıtılır. Sonrasında tandır ekmeği bu yağ ve pekmez karışımı ile yumuşatılır. Bu şekilde ufak parçalara ayrılan ve tatlandırılan tandır ekmeğinin içine dövülmüş cevizler eklenerek servis edilir. Not: Tandır ekmeği yapılmadığından dolayı bu yemek artık yapılmıyor.

Katılımcı 2:



Resim 20. Döbo (URL 11, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Kuzu but Sarımsak Kuru soğan Domates salçası Biber salçası Maydanoz Badem Tane yenibahar Tane karabiber Kimyon Tarçın Sıvı yağ Tereyağı Tuz	1 adet 12 diş 1 adet 16 gr. 16 gr. 1 demet 15- 20 adet 6 gr. 8 gr. 5 gr. 5 gr. 42 gr. 30 gr. 8 gr.	Kral yemeği olarak bilinen, en değerli misafirler için yapılan yemektir. Pilavı (döbo pilavı) ile bütünlük kazanan bir yemektir. İlk önce et sivri bir bıçakla delinerek sarımsaklar, bademler ve baharat taneleri bu deliklere yerleştirilir. Tencereye alınan yağ ısıtılır ve salçalar kavrularak başlanır. Daha sonra et bütün olarak ters- düz edilerek bu yağda kavrulur. Peşinden incecik doğranan soğanlar ilave edilir. Üzerine kalan baharatlar ve sarımsaklar eklenerek üzerini geçecek kadar su ilave edilir ve ağzı kapalı bir şekilde et yumuşayıncaya kadar pişirilir. Pişmesine yakın incecik doğranmış maydanozlar da eklenerek servise hazır hala gelir.



Resim 21. Lebniye (URL 12, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Yarma buğday Yoğurt Tuz Su	250 gr. 360 gr. 16 gr. 750 ml.	Yazın dibekle dövülmüş buğdaylar güneşte kurutulur, temizlenir ve elekten geçirilerek yararsız kısımlarından ayrılır. 250 gr. Yarma buğday tencereye alınır ve üzerini geçecek kadar su ilave edilerek şişmesi beklenir. Şiştikten sonra 750 ml. su ve tuz eklenerek pişirilir. Pişirilirken sürekli karıştırılır. Ayrı bir kapta yoğurt karıştırılarak buğdayın suyundan eklenir ve kesilmemesi için ısı dengelenmeye çalışılır. Peşinden pişen buğdaya yavaş yavaş eklenerek karıştırmaya devam edilir. Tekrar kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık 5- 10 dakika daha karıştırma işlemi devam eder. Piştikten sonra ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Servis ederken yeniden yoğurtla ya da daha sulu bir kıvamda içmek isteyenler ayranla karıştırarak içilir. Yaz aylarında buz ya da kar eklenerek tüketilir.



Resim 22. Klice Perhiz Çöreği (Hande Tanrıvemış Çınar kişisel arşiv)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Un (elekten geçmiş) Toz şeker Sıvı yağ Maden suyu Mahlep Tarçın Rezene Anason Siyah çörek otu Ceviz içi Vanilya Kabartma tozu Badem (soyulmuş)	420 gr. 200 gr. 170 ml. 1 şişe 9 gr. 3 gr. 6 gr. 7 gr. 5 gr. 90 gr. 1 paket 1 paket 67 gr.	Tüm baharatlar, sıvı yağ, şeker, ceviz içi ve maden suyu iyice karıştırılır. Sonra un ilave edilir ve yoğurulmaya başlanır. Son olarak kabartma tozu ve vanilya eklenerek kıvam alıncaya kadar yoğurma işlemine devam edilir. 15-20 dakika dinlenmeye bırakılır. Ceviz büyüklüğünde hamurlar kopartılıp halka şeklinde hazırlanır ve iki ucunun birleştiği noktaya 1 adet badem konur. İstendiğinde örgü şeklinde de yapılır. Tepsiyeye yerleştirilen kliceler tepside 5-10 dakika daha dinlendirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 40-50 dakika pişirilir ve servise hazırır. Not: En çok perhiz ve oruç günlerinde yapılır



Resim 23. İsfire (Unutulmuş Yemek Reçetesi) (URL 13, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Pestil Yumurta Sade yağ Tuz	500 gr. 3 adet 20 gr. 4 gr.	Pestiller öncelikle ufak ufak parçalanarak 10 dakika yumuşaması için suda bekletilir. Daha sonra yağ tavada eritilerek süzülen pestiller ilave edilerek yaklaşık 5 dakika karıştırılır. Ayrı bir kâsede yumurtalar tuz eklenerek çırpılır ve pestillerin üzerine eklenir. Yumurtalar piştikten sonra servise hazırır. Not: Eskiden pestiller mevsimlik hazırlıklardan biriydi. Şimdi sadece köylerde birkaç hanede yapımına devam ediliyor.

Katılımcı- 3:



Resim 24. Marga (İris, 2011, s.235)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Kuzu kolu Soğan Sıvı yağ Yenibahar Kimyon Karabiber Pul biber Tuz	500 gr. 500 gr. 70 ml. 3 gr. 5 gr. 6 gr. 5 gr. 8 gr.	Öncelikle etler bir tencerede haşlanır. Bu sırada soğanlar piyazlık doğranıp ayrı bir tavada yağda kavrulur. Öncesinde haşlanan kuzu eti ile birleştirildikten sonra bir taşım daha kaynatılır. Üzerine baharatlar ve tuz eklenip karıştırıldıktan sonra ocaktan alınıp servis edilir.



Resim 25. Harire (URL 14, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Un Pekmez Şeker Tarçın Yenibahar Ceviz içi/ Hindistan cevizi Su	140 gr. 320 gr. 200 gr. 2 gr. 2 gr. 45 gr./40 gr. 600 ml.	Pekmez, un, şeker, su, tarçın ve yenibahar bir kaba koyularak iyice karıştırılır. Karıştırıldıktan sonra, orta ateşte katılaşıncaya kadar kaynatılır. Katılaşıncaya sıcak iken kaselere doldurulur. Soğuduktan sonra üstü arzuya göre ceviz veya Hindistan cevizi ile süslenir.



Resim 26. Süryani Vişne Likörü (URL 15, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Vişne Şeker Beyaz alkol Su Kabuk tarçın Karanfil Kakule Zencefil Siyah mahlep	1 kg. 1 kg. 500 ml. 1 lt. 2 adet 6 gr. 8 gr. 30 gr. 21 gr.	Vişneler saplarından ayıklanır ve bir kavanoza konur. Diğer malzemeler üzerine eklenerek karıştırılır. Kavanozun ağzı kapatılır. Haftada bir kez kavanoz tekrar karıştırılır ve ağzı kapatılır. 1 ay dinlenmeye bırakılır. Sonrasında servise hazırdır.

Mellus (Unutulmuş Yemek Reçetesi)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Bulgur (papara adında) Yumurta Sıvı yağ Su	150 gr. 4 adet 42 gr. 300 gr.	Bu çeşit bulgurun kullanılmasının nedeni dövme ve eleme işleminin evde yapılıyor oluşudur. Sıvı yağ tencereye alınıp ısıtılır ve bulgurlar eklenerek kavrulmaya başlanır. Isıtılan 300 gr. sıcak su eklenerek bulgurların çekmesi beklenir. Bu sırada ayrı bir tavada çırpılan yumurtalar pişirilir ve suyu çeken bulgurun üzerine eklenerek güzelce karıştırılır. Arzuya göre baharat da eklenebilir. Not: Sıcağını uzun süre koruduğu için özellikle kış aylarında yapılmaktadır.

Katılımcı- 4:



Resim 27. Kapraxaye / Kaburga Dolması (İris, 2011, s.233)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Oğlak/kuzu kaburgası Koyun kol eti Pirinç Tereyağı Salça Karabiber Yenibahar Badem Reyhan Tuz Su	3 kg. 2 kg. 495 gr. 60 gr. 8 gr. 6 gr. 3 gr. 100 gr. 1 bağ 16 gr. 600 ml.	Pirinç ılık ve tuzlu suda soğuyuncaya kadar bekletilir. Kol eti kuşbaşı doğranır ve 1 su bardağı su ile ocakta kavrulup suyunun çekmesi sağlanır. İçine karabiber ve tuz ekledikten sonra sıcak su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Başka bir tencerede 30 gr. tereyağı eritilerek pirinçler kavrulmaya başlanır. Kavruyan pirinç etin suyuna eklenip yarı pişmiş bir pilav yapılır. Bir başka kapta bademler suda haşlanıp kabukları soyulduktan sonra yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarı pişmiş pilava bademler ve kıyılmış reyhanlar ile yenibahar eklenerek karıştırılır. Kaburgalardaki etle kemiğin arası açılıp pilav doldurulur. Etinin üzerine biraz salça sürün ve 1 yemek kaşığı yağda kızartılır. 3 bardak dolusu sıcak su ve tuz ilave edildikten sonra kapağı kapatılır. Tencerede önce kemikli tarafı alta gelecek şekilde yerleştirilerek 1 saat kaynatılır. Sonra diğer etli tarafı çevrilerek, iyice yumuşayuncaya kadar kısık ateşte 4-5 saat kadar pişirin.



Resim 28. Judukak-Kebeyet/Kibe (Mumbar Dolması) (URL 16, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Keçi/Kuzu bağırsağı Kıyma Pirinç/Bulgur Kuru soğan Sarımsak Domates salçası Biber salçası Limon Kuru Reyhan Yenibahar Kimyon Karabiber Tuz Su	500 gr. 250 gr. 360 gr. 3 adet 3 diş 16 gr. 16 gr. 1 adet 6 gr. 3 gr. 3 gr. 2 gr. 10 gr. -	İç Malzemelerin Hazırlanışı: Soğanlar incecik doğranır. Pirinçler yıkanır ve kıyma, salçalar ve baharatlar eklenerek yoğrulur (Malzemelerin sadece karışması yeterlidir). 2 adet soğan ve yarım limon iyice doğranır ve mumbarlarla birlikte bir kaba konularak 2-3 dakika boyunca iyice ovulur. Sonrasında ise soğuk su ile durulanır. Mumbarlar tekrar bu sefer tuz ile 1-2 dakika ovularak durulanır. Daha sonra bir şiş yardımıyla mumbarların yağlı tarafı içe gelecek şekilde ters- yüz edilir. Tekrar su ile yıkanarak durulanır ve süzgece alınır. Süzülen mumbarların ucu hafifçe içeri alınarak içi pişerken patlamaması için fazla olmamak kaydıyla doldurulur. Bu işlem sonunda iki ucu birleştirilerek sicimle bağlanır. Peşinden mumbarlar bir tencereye yerleştirilerek üzerini 3 cm. geçecek kadar su eklenir. Yine bir şiş veya çatal yardımıyla üzerinde delikler açılır. Su kaynadıktan sonra kısık ateşte pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Kontrollü bir şekilde pişirilen mumbarlar suyunu çektikçe ekstra sıcak su ilave edilmelidir. Piştikten sonra kevgir yardımıyla suyu süzülür. Servis edilmeden önce zeytinyağında kızartılarak sıcak servis edilmelidir. Not: Yapılışı çok zahmetli olduğundan, sadece yılbaşında ya da özel istek durumunda yapılmaktadır.

**Rus
(Kelle Paça)**

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>Koyun kelle Dana dili Koyun paça Nohut Sarımsak Limon Nar ekşisi Bakışma (Süryani peksimeti)</p>	<p>1 adet 1 adet 5 adet 500 gr. 8 adet 1 adet 40 gr. -</p>	<p>Kelle güzelce yıkanıp temizlenir. Paçalar ocakta tütülenir ve tüylerden iyice arındırılıp bıçakla temizlenir. Nohutlar ise ıslatılıp 1 saat kaynatıldıktan sonra, bir gece boyunca bekletilir. Kelle paçalar tencereye alınıp üzerini geçecek kadar su konur ve tuz eklenerek kaynatılır. İlk suları dökülüp ikinci defa yıkanır ve tekrar tencereye konarak üstüne nohutlar ilave edilir. 4-5 saat bu şekilde kaynatılır. Diğer tarafta ayrı bir tencerede 4-5 saat kaynatılıp pişirilmiş dil soyulur ve ayıklanır. Peşinden ocaktan alınan kelle paçalara ilave edilir e tüm malzemeler 1 saat daha beraber pişirilerek ocaktan alınır ve hafif soğuması beklenir. Soğuyan paça kemiklerden ve yenmeyen kısımlarından ayrılır ve başka bir tencereye aktarılır. Limon, nar ekşisi ve sarımsaklı bir karışım hazırlanarak kâseye alınan kelle paçanın içine eklenir. İsteğe göre bakışma bu yemeğe eşlik edebilir.</p>



Resim 29. Keçeloke (Unutulmuş Yemek Reçetesi) (URL 17, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>Sarı mercimek Midyat bulguru Arpa şehriye Kuru soğan Domates salçası Tereyağı Karabiber Tuz Su</p>	<p>340 gr. 300 gr. 65 gr. 1 adet 16 gr. 40 gr. 5,6 gr. 16 gr. 1 lt.</p>	<p>Tencere orta ateşe konularak tereyağı eklenir ve eritilir. Peşinden şehriye ilave edilerek rengi dönene kadar kavrulur ve akabinde mercimek ile bulgur eklenerek 3-4 dakika daha kavurmaya devam edilir. Daha sonra karabiberle çeşnilendirilerek kaynatılmış 1 lt. su ve tuz ilave edilerek pişmeye bırakılır. Lapa bir kıvama geldiğinde ise demlenmeye bırakılır. Başka bir tavada kalan tereyağı eritilir ve incecik doğranmış soğanlar rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Akabinde salça ilave edilerek bir sos elde edilir. Demlenmiş yemeğin üzerine dökülerek servis edilir.</p>

Katılımcı- 5:



Resim 30. Genedir (URL 18, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Köftelik bulgur Şişe (iri irmik) Nohut Kuru soğan Sıvı yağ Kişniş Kuru nane Kırmızı biber Tuz Su	250 gr. 300 gr. 280 gr. 1 adet 85 ml. 12 gr. 6 gr. 10 gr. 16 gr. 1, 360 lt.	İlk olarak şişe (irmik) 1,5 su bardağı su ile ıslatılır. Bulgur da ilave edilerek şişmeleri beklenir. Yumuşadığından kişniş ve tuz eklenerek yoğrulur ve hamur haline getirilir. Sonrasında misket boyutunda parçalar alınıp yuvarlanır. Kaynayan 1 lt. suya önce misket şeklindeki bulgurlar ve hafif kaynadıktan sonra da önceden haşlanmış nohutlar ilave edilir. Kısık ateşte yavaş yavaş pişirilir. Ayrı bir tavada biraz yağ ile küçük küpler halinde doğranan soğanlar kavrulur. Bu sırada kaynayan çorbaya nane ve toz kırmızı biber de eklenerek 10 dakika da bu şekilde kaynatılır. Kâseye alınan yemek kavrulan soğanların üzerine eklenmesi ile birlikte servise hazırdır. İstenilirse yeşil soğan ve maydanozla da servis edilebilir.



Resim 31. Babağanuç (URL 19, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Patlıcan Yoğurt Sarımsak Zeytinyağı Tuz	4 adet 150 gr. 3 diş 28 gr. 8 gr.	Patlıcanlar odun közlerinin üzerine konularak pişirilir. Sonrasında ise kabukları soyularak incecik doğranır. Sarımsaklar ezilerek ayrı bir kaba aktarılır ve üzerine yoğurt ve tuz eklenir. İyice karıştırılarak zeytinyağı ile beraber patlıcanlara ilave edilir ve tüm malzemelerin birbiri ile özdeşleşmesi sağlanır. 5-10 dakika bekletilerek servis edilir. Not: Patlıcanlar soyulduktan sonra biraz yağda kızartılabilir.



Resim 32. Kibbe-Irok (URL 20, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>İç malzemeler:</p> <p>Kıyma 1 kg.</p> <p>Soğan 500 gr.</p> <p>Maydanoz 1 demet</p> <p>Kırmızı biber 5 gr.</p> <p>Karabiber 5 gr.</p> <p>Yenibahar 5 gr.</p> <p>Sıvı yağ 42 gr.</p> <p>Tuz 12 gr.</p> <p>Hamuru için malzemeler:</p> <p>Köftelik ince bulgur 750 gr.</p> <p>Çiğ köftelik et 500 gr.</p> <p>Biber salçası 8 gr.</p> <p>Yumurta 1 adet</p> <p>Kişiş 6 gr.</p>		<p>Soğan incecik doğranarak kızdırılmış yağda kavrulmaya başlanır. Rengi pembeleşince kıyma ve tuz eklenerek kavrulmaya devam edilir. Sonrasında ise incecik kıyılmış maydanozlar eklenerek güzelce karıştırılır ve ocaktan alınarak baharatlar eklenerek son bir kez karıştırılır.</p> <p>Hamuru için ise, bulgur yoğrulmadan önce yaklaşık olarak 10-15 dakika ılık su katılarak nemlendirilir. Daha sonra biber salçası ve et eklenerek yoğrulur. Kişiş eklenir. Hazırlanan bu hamur fazla sert ve yumuşak olmamalıdır. Kulak memesi yumuşaklığında olması yeterlidir. Koni şeklinde açılan hamura iç malzeme konur ve köftelerin ağzı kapanır. Kaliteli ve bol kızartmalık yağ ile kızartılır. Sıcak olarak servise hazırdır.</p>

Tanabur Çorbası (Unutulmuş Yemek Reçetesi)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>Kepeksi buğday/irmik 150 gr.</p> <p>Ayran 1200 ml.</p> <p>Kekik 6 gr.</p> <p>Yumurta akı 1 adet</p>		<p>Büyük miktarda ayranın içine 1/8 oranında kepeksiz buğday veya irmik konur. Daha sonra kekik ve 1 yumurta akı karıştırılır. Ocağa konur ve tokmağa benzeyen yassı bir tahtayla (dıp şerk) kaynayanaya kadar durmadan karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır ve kepeksiz buğday veya irmiğin yumuşaması için 1 saat kadar beklenir. Soğuk olarak tüketilmektedir.</p> <p>Not: İçine ne yağ ne de iç yağ konulmadığından ötürü hazmı kolaydır. Paskalya arife gecesi yapılıyordu.</p>

Katılımcı- 6:



Resim 33.Tavuklu Sarımsaklı Bulgur Pilavı (URL 21, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>Bir bütün 300 gr. 5 diş 24 gr. -</p>	<p>Tavuk Bulgur Sarımsak Tuz Su</p>	<p>Tavuk kesildikten sonra güzelce temizlenir. Daha sonra tuz eklenerek bol suda haşlanır. Haşlandıktan sonra sudan çıkarılır ve tavuğun soğuması beklenir. Yeterince soğuduktan sonra eti kemiğinden küçük parçalar halinde ayrılır.</p> <p>Tavuğun içinde piştiği su tekrar kaynatılır ve bulgur eklenerek yeterince şişene kadar beklenir. Bu arada ayıklanan tavuk etleri, ezilen sarımsaklarla karıştırılarak 2 su bardağı suyla yeniden kaynatılır ve bu kaynama için birkaç dakika beklenilir. Sarımsakla tekrar pişirilen tavuk ve bulgur bu haliyle servise hazırdır. Bir tabak bulgurun üstüne bu sarımsaklı tavuk ve beraberindeki 2 su bardağı su ile pilavın üstüne dökülür. Genellikle kuru ya da yeşil soğan ve ayranla servis edilir.</p>



Resim 34. Aprahe Du Garso (Hande Tanrıvermiş Çınar, Kişisel arşiv)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>250 gr. 500 gr. 240 gr. 4 adet 30 gr. 4 diş 6 gr. 5 gr. 12 gr.</p>	<p>Asma yaprağı Yarma buğday Yoğurt Yumurta Tereyağı Sarımsak Pul biber Karabiber Tuz</p>	<p>İç malzemesi: Yarma buğday, tuz, pul biber yoğurtla beraber karıştırılır. Asma yapraklarını içine bu iç malzemeler doldurulur ve kare şeklinde kapatılır. Üzerine yeterince su ilave edilerek pişirilir. Başka bir tavada tereyağı eritilir ve üzerine yumurtalar kırılarak hızlı bir şekilde karıştırılır. Üzerine dövülmüş sarımsaklar eklenir, bir su bardağı su ilave edilerek kaynatılıp sos hazırlanır. Pişen dolmaların üzerine bu sos dökülüp iyice karıştırılır. Yarım saat dinlendirilir ve yoğurtla servis yapılır.</p>



Resim 35. Kardı (URL 22, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>1 kg. 40 gr. - 6 gr. 10 gr.</p>	<p>Kardı bitkisi Nar ekşisi Su Karabiber Tuz</p>	<p>Ispanağa benzeyen bu bitki dağlardan toplanır. Yaprakları hafif acımtırak olan bu bitki önce doğranır ve yıkanır. Suyunun çekmesi ve acılığının geçmesi için nar ekşisi ile pişirilirdi. Hafif sulu olan bu yemek özellikle Adıyaman Süryanileri için önemli yemekler arasındadır.</p>



Resim 36. Kırmızı Pide/ Unutulmuş Yemek Reçetesi (Muzaffer İris' in kişisel arşivi)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>Buğday unu Yaş maya Yumurta Mısır unu Susam Şeker Tereyağı</p>	<p>420 gr. 10 gr. 3 adet 24. gr. 10 gr. 13 gr. 30 gr.</p>	<p>Maya ılık su ile aktive edilir ve buğday unu ile yoğurulup sabaha kadar bekletilir. Bulamaç için; tereyağı eritilip şeker eklenir. Eridikten sonra üzerine mısır unu ve susam katılarak 1 -2 dakika çevrilip çırpılmış yumurta ve tuz eklenerek bulamaç haline getirilir. Ekmeklerin 1 cm. kalınlığında olmasına dikkat edilir. Sac üzerine koyularak pişirmeye başlanır. Pişirilmeyen kısmına bulamaçtan sürülür ve közlerin önünde dikey olarak bekletilir. Böylece pidelerin ön yüzünün kızardığı görülür.</p>

Katılımcı- 7:

Hete Dike (Ekşi buğday ve Hamur Yemeği)		
İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
350 gr. 1 somonluk	Dövülmüş buğday Ekmek hamuru	Bu yemek elli günlük büyük oruç için hazırlanırdı. Önce dövülmüş buğday pişirilir. Bir ekmeklik kadar hamur bir kaba konur ve ekşimesi beklenir. Hamur ekşidikten sonra suda iyice inceltiip eritilirdi. Hamurun suyun dibine çökmesi ve suyun yüzeyde toplanması için bir hafta bekletilirdi. Bir hafta sonra pişirilmiş buğdaylar hazırlanan bu suyun içine dökülür ve iyice karıştırılır. Bol miktarda yapılır ve içine hiçbir hayvansal gıda konulmamaktadır.

Daşıştö Du Garso		
İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
1 lt. 170 gr. 1400 ml. 52 gr.	Süt Yarma buğday (itşişe) Su Şeker	Öncelikle su ve itşişe bir tencereye alınarak pişirilir. Arada dibi tutmasın diye karıştırılır. Pişen itşişenin üzerine soğuk süt eklenir. Birlikte kaynayan sütün içine şeker ilave edilir. Hepsı birlikte 5 dakika daha kaynatılır ve sıcak servis edilir.



Resim 37. Sırın (URL 23, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
1 kg. 21 gr. 250 gr. 3 diş 1 kg. 12 gr. 3 gr. 12 gr.	Un Yaş maya Sade yağ Sarımsak Yoğurt Pul biber Kuru nane Tuz	Yağ maya ılık suda çözdürülür. Sonrasında un eklenerek yoğurulur ve 1 saat dinlendirilir. Peşinden mandalina büyüklüğündeki bezeler merdane ile açılarak sacda pişirilir. İki parmak genişliğinde şeritler halinde makasla kesilir. İki parmak genişliğinde katlanarak tepsiye dizilir. Üzerine önceden eritilmiş sade yağ veya tereyağı ile ayrı bir kapta bulunan yoğurt ile ezilmiş sarımsaklar ilave edilir. Sonunda ise, üzerine sade yağda kızdırılmış pul biber gezdirilerek servis yapılır.

Tabak –Havgit
(Unutulmuş Yemek Reçetesi)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
1 adet 5 adet 125 gr. 200 gr.	Tandır ekmeği Yumurta Sade yağ Şeker	Ekmekler küçük parçalara ayrılır. Sonrasında ayrı bir kapta yumurtalar güzelce çırpılır. Ekmekler çırpılan yumurtaların içine konularak karıştırılır. Ayrı bir tavada ısıtılan yağa bu ekmekler dökülür. Bir tarafı pişince diğer tarafı pişirilir. Üzerine bolca şeker dökülerek yenilir.

Katılımcı- 8:

Danoke		
İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
350 gr. 140 gr. 16 gr. -	Yarma buğday Nohut Tuz Su	Önce buğday ve nohutlar ayrı kaplarda suda bekletilir ve şişmesi beklenir. Sonrasında tuz eklenerek nohut ve buğday bol suda pişinceye kadar kaynatılır. Piştikten sonra süzgeçten geçirilir ve sıcak olarak servis edilir. Not: Bu yemek hasat sonlarında ve dış buğdayında yapılan bir yemektir.



Resim 38. Bırğıl Sfero (İris, 2011, s.237).

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
300 gr. 45 gr. 5 adet 125 gr. 6 gr. 16 gr. 450 ml.	Bulgur Un Yumurta Sade yağ Karabiber Tuz Su	Bulgur önceden ıslatılır ve şişmesi beklenir. Sonra eritilmiş sade yağın bir kısmı ile güzelce kavrulur. Kavrulmasının ardından kaynar su dökülür ve tuz ile karabiber eklenerek bulgurlar yumuşayınca kadar pişirilir. Suyu çeken bulgur pilavı demlenmeye bırakılır. Aynı bir tavada kalan sade yağ eritilir. Un ve yumurtalar ayrı bir kapta homojen olana kadar karıştırılır ve sade yağa eklenerek omlet şeklinde pişirilir. Daha önce pişirilen bulgur pilavının üzerine ters çevrilerek konulur ve servis yapılır.



Resim 39. Dawke Hamiğe (URL 24, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>1 kg. 21 gr. 8 gr. 1600 ml.</p>	<p>Un Yaş maya Tuz Su</p>	<p>Un derin bir kaba konulur. Maya, tuz ve ılık su eklenerek hızlıca karıştırılır. Daha sonra üzeri bez ile örtülerek 1-1,5 saat dinlendirilerek mayalanması beklenir. Sonra birer kepece hamur alınıp kızdırılmış ve hafifçe yağlanmış tava ya da sacın üzerine dökülür. Bir tarafı pişince çevrilerek diğer tarafı pişirilir ve servis edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine tereyağı, reçel, üzüm ve dut pekmezi dökülür.</p>

Lehmo-Mışho (Unutulmuş Yemek Reçetesi)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>1 adet 5 adet 4 diş 45 gr. 5 gr. 200 ml.</p>	<p>Tandır ekmeği Yumurta Sarımsak Tereyağı Tuz Su</p>	<p>Yumurtalar kırılıp bir kaptaki karıştırılır. Eritilen tereyağının üzerine yumurtalar bir tavaya dökülerek önce bir tarafı, sonra ise diğer tarafı pişirilir. Sonrasında ayrı bir kaba alınarak parçalanır ve ezilen sarımsaklar bu yumurtaların üzerine dökülür. Eritilen tereyağının kalan kısmı yumurtaların üzerine dökülür ve 1 bardak su ile kaynatılır. Üzerine ekmeğin doğranıp çekmesi beklenir ve daha sonra servis yapılır.</p>

Katılımcı- 9:



Resim 40. Mücedere (Ekşi buğday ve Hamur Yemeği) (URL 25, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
300 gr. 75 gr. 2 adet 60 gr. 6 gr. 6 gr. 8 gr. -	Midyat bulguru Yeşil mercimek Kuru soğan Sade yağ Yenibahar Karabiber Tuz Su	Yeşil mercimekler önceden suda haşlanır. Daha sonra sade yağ eritilir ve önceden ıslatılmış bulgur kavrulmaya başlanır. Baharatlar ve tuz eklenerek 1-2 dakika daha kavrulur. Peşinden ısıtılmış su eklenir ve kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Suyunu çekmesine yakın yeşil mercimekler ilave edilir ve dinlenmeye bırakılır.



Resim 41. Acin (URL 26, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
250 gr. 200 gr. 1 adet 16 gr. 3 adet 1 demet 6 gr. 6 gr. 10 gr.	Çiğköftelik dövülmüş et İnce bulgur Kuru soğan Biber salçası Yumurta Maydanoz Kişniş Karabiber Tuz	Öncelikle bulgur çiğköfte tepsisine alınır ve soğuk su ile yavaş yavaş ıslatılıp yumuşatılır. Yumuşadıktan sonra etin yarısı, salça ve kişniş ile karabiber bulgurun üzerine eklenip yoğrulur. Bir süre yoğurduktan sonra etin diğer yarısı da bol tuzla birlikte karışıma eklenir ve yoğurmaya devam edilir. Bu sırada azar azar da su eklenir. Merhem kıvamına geldiği an köfte hazır demektir. Üzerine yağda kızartılmış göz yumurtalar ile incecik kıyılmış maydanoz eklenerek servis edilir.



Resim 42. Kotel-Raha (URL 27, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
300 gr. 3 adet 28 gr. 1 demet 100 gr. 6 gr. 6 gr. 8 gr. 10 gr. 200 gr. 200 gr. 200 gr. 16 gr. - 50 gr. 6 gr.	İç malzemesi: Kıyma Soğan Sıvı yağ Maydanoz Ceviz içi Yenibahar Karabiber Pul biber Tuz Hamuru için: Dana kıyma ince bulgur Yarma bulgur İrmik Tuz Üzeri için: Yoğurt Tereyağı Toz kırmızı biber	İç malzemesi için soğanlar sıvı yağ ile birlikte kavrulur ve karamelize hale gelmesi sağlanır. Kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir. Sonrasında ise maydanoz, tuz, ceviz içi ve baharatlar eklenerek çeşnilendirilir. Ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Hamuru için ise; bulgurlar ve irmik ayrı bir yoğurma kabına alınır. Tuz eklenerek üzerine geçecek kadar su ilave edip kapağı kapatılır. 15 dakika şişmeleri için beklenir. Daha sonra kıyma eklenir ve orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Kıvam elde edildiğinde yarım yumurta büyüklüğünde parçalar koparılır ve elin içi ıslatılarak hamura yuvarlak bir şekil verilir. Ortası çukurlaştırılarak baş ve işaret parmağı yardımıyla döndürülüp kenarları inceltir. Bu çukur alana iç malzemeden bir parça koyulur ve hamur istenilen şekilde kapatılır. Genişçe bir tencereye bol su ilave edilir ve kaynadığında içine tuz ve sıvı yağ eklenerek köfteler bu kaynar suyun içine konularak haşlanır. Köftelerin suyun yüzeyine çıkması pişmiş olduğunun göstergesidir. Köfteler kevgir yardımıyla geniş bir servis tabağına alınır ve isteğe göre üzerine süzme yoğurt ve tereyağında kavrulmuş toz kırmızı biber dökerek servis edilir.



Resim 43. Maş Çorbası /Unutulmuş Yemek Reçetesi (İris, 2011, s. 246).

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
200 gr. 95 gr. 1 adet 22 gr. 6 gr. 5 gr. 5 gr. 16 gr. 16 gr. 1200 ml.	Maş Fasulyesi Dövme buğday veya Yeşil mercimek Kuru Soğan Tereyağı Tane sumak Kuru nane Pul biber Tuz Salça Su	Maş fasulyesi 2 sa. önceden bol suda, sumak taneleri ise 1 su bardağı su ile ıslatılır. Maş fasulyesini süzüp üzerine 6 su bardağı su koyup haşlayın ve tuzunu ilave edin. Soğanları incecik doğrayıp ayrı bir tavada tereyağını erittikten sonra soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salçası ilave edilip bir iki dakika daha kavrularak çorbaya eklenir. Baharatlar, tuz, süzgeçten geçirilen sumaklı su da çorbaya eklenerek 1 taşım daha kaynatılır ve ocaktan alınır.

Katılımcı- 10:



Resim 44. Maldum (URL 28, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>1 kg. 500 gr. 1 kg. 4-5 adet 1 demet 16 gr. 85 ml. 6 gr. 12 gr.</p>	<p>Patlıcan Kıyma Domates Yeşil biber Maydanoz Domates salçası Sıvı yağ Karabiber Tuz</p>	<p>Patlıcanlar alacalı şekilde soyulur. 1 cm. kalınlığında yuvarlak bir şekilde kesilir. Acılığının geçmesi için tuzlu suda bekletilir. Domatesler de yuvarlak şekilde kesilir. Maydanozlar incecik doğranır. Köftelik kıyma, maydanoz, karabiber ve çok az tuz ile iyice yoğrulur. Arzu edilirse pul biber de eklenebilir. Patlıcanlar sudan çıkarılıp kurutulduktan sonra hafif yağda kavrulur. Daha sonra bir parça patlıcan ile bir parça domates alınarak arasına hazırlanan kıymalı malzemeden biraz konulup birbirine parçalar yapıştırılarak tencereye sırayla yan yana dizilir. Daire şeklinde dizilme işlemine devam edilir. Tamamen bittikten sonra biberler üzerine konur. Artan patlıcan ve domates parçaları da üzerine konur. Salça suda eritilir ve üzerine dökülür. Orta ateşte yaklaşık yarım saat pişirilir. Not: İstenirse patatesli veya fırın yemeği olarak da yapılabilir.</p>



Resim 45. İncassıye (URL 29, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>400 gr. 1 adet 10 adet 28 gr. 60 gr. Yarım limon 600 ml. 6 gr. 6 gr. 10 gr. 12 gr.</p>	<p>Kuzu eti Soğan Kurutulmuş siyah erik Sıvı yağ Pekmez Limon suyu Sıcak su Yenibahar Karabiber Tuz</p>	<p>Et kuşbaşı kesilerek kendi suyunda, suyunu çekene kadar kavrulur. Kavrulma işleminden sonra iri iri doğranmış soğan ve sıvı yağ eklenir. Soğanlar yumuşayınca kadar kavurmaya devam edilir. Üzerine sıcak su eklenir ve ocak kısığa alınır. 1 saat sonra et suyunu çekmeden yumuşamaya başladığında erikler ilave edilir. 10 dakika daha pişirilir. Ocaktan almaya 2 dakika kala pekmez ve limonun suyu, tuz ve baharatlar eklenir. Sonrasında servise hazırdır.</p>



Resim 46. Yumurtalı Yeşil Fasulye (Ruhban Fasulyesi) (URL 30, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
1 kg. 2 adet 4 adet 4 adet 3 diş 56 gr. 6 gr. 8 gr. -	Kurutulmuş yeşil fasulye Soğan Domates Yumurta Sarımsak Zeytinyağı Karabiber Tuz Su	Tencerede kızdırılmış yağa ince ince doğranmış soğanlar ve sarımsaklar eklenip kavrulur. Rengi pembeleşince fasulyeler eklenir ve kavurma işlemi devam eder. Küçük küçük doğranmış domatesler, tuz ve karabiber ilave edilir ve çok az su eklenerek ağzı kapalı bir şekilde pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada az yağda yumurtalar kırılarak çırpılır. En sonunda ise pişen fasulyenin üzerine eklenerek güzelce karıştırılır.

Poğite Kavite (Unutulmuş Yemek Reçetesi)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
100 gr. 80 gr. 70 gr. 50 gr. 25 gr. 25 gr. 330 gr.	Buğday Mısır Nohut Arpa Karpuz çekirdeği Kavun çekirdeği Pekmez	Pekmez hariç tüm malzemeler sacda kavrulup el değirmeninde öğütülür. Daha sonra pekmez kaynatılıp üzerine dökülür. Tüm malzemeler güzelce karıştırılarak iyice yoğrulur. Son olarak ise, karışım küçük toplar haline getirilerek servis edilir. Not: En eski tatlılardan biridir. Asur, Babil ve Akadlardan beri yapıldığı söylenir

Katılımcı- 11:



Resim 47. Döbo Plavı (URL 31, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>300 gr. 550 ml. 16 gr. 15 gr. 6 gr. 12 gr.</p>	<p>İri bulgur Döbo suyu Domates salçası Tereyağı Karabiber Tuz</p>	<p>Yağ tencerede eritilir. Salça eklenerek kavrulur. Üzerine bulgurlar ilave edilir ve kavurma işlemi devam eder. Pişen döbo yemeğinin suyundan eklenir ve karabiber ile tuz da konularak ağzı kapalı bir şekilde pişirilir. Bulgurlar suyu tamamen çektiğinde 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Sonrasında servise hazırdır. Not: Döbo yemeğinin ayrılmaz bir parçasıdır. Onunla servis edilir.</p>



Resim 48. Malhute (İris, 2011, s. 238).

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>170 gr. 150 gr. 2 adet 16 gr. 16 gr. 42 gr. 7 gr. 6 gr. 10 gr.</p>	<p>Kabuklu mercimek Yarma buğday Kuru Soğan Domates salçası Biber salçası Sıvı yağ Nane Karabiber Tuz</p>	<p>Kabuklu mercimek ve yarma buğday ayrı tencelerde bol su ile haşlanır. Başka bir tavada ise yağ kızdırılır ve salça, incecik doğranmış soğan ile nane kavrulur. Haşlanan mercimek ve yarma buğdaylar birleştirilir ve soğanlı karışım eklenerek yenir.</p>



Resim 49. Patates Tırşığı (URL 32, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
1 kg. 2 adet 32 gr. 1 kg. 28 gr. 6 gr. 6 gr. 12 gr. -	Kemikli kuzu eti Soğan Domates salçası Patates Sıvı yağ Karabiber Pul biber Tuz Su	Kemikli kuzu eti önden güzelce pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada kızdırılan yağda soğan kavrulmaya başlanır ve rengi döndüğünde salça da eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Sonrasında kemikli kuzu etinin piştiği tencereye ilave edilir. Bu sırada patatesler soyulur ve orta boylarda dilimlenerek kaynayan kemikli etli sosa karıştırılır ve üzerine sıcak su dökülerek pişirilir. Patatesler yumuşadığında servise hazırdır.



Resim 50. Kenger Yemeği/Unutulmuş Yemek Reçetesi (İris, 2011, s. 230).

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
1 kg. 2 adet 5-6 adet 16 gr. 15 gr. 7 gr. 12 gr. 480 gr. 4 diş -	Kenger Kuru soğan Yeşil biber Domates salçası Tereyağı Pul biber Tuz Yoğurt Sarımsak Su	Kenger nisan ve mayıs aylarında dağlarda yetişen bir bitkidir. Kayalıklarda yetişen dikenli bir bitkidir. Kenger yemeği yapılmadan önce bitki dikenlerinden tamamen ayrılır. Sonrasında ise bol suda haşlanır. Tereyağı eritilir ve incecik doğranmış soğanlar eklenerek kavrulmaya başlanır. Rengi döndüğünde salça eklenerek işlem devam eder. Sonrasında yeşil biberler konup bir süre kavrulduktan sonra kengerler eklenerek kavurma işlemi biraz daha devam eder. Peşinden baharatlar ve tuz ilave edilerek çeşnilendirilir. Üzerine 300 ml. su konularak ağzı kapalı bir şekilde pişmeye bırakılır. Ezilen sarımsaklar yoğurt ile karıştırılarak hazırlanan yemeğin üzerine dökülür ve bu haliyle servise hazırdır.

Katılımcı- 12:

Kıbbe-Trablusiye		
İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>2 adet 7-8 adet 1 demet 28 gr. 6 gr. 7 gr. 8 gr.</p> <p>250 gr. 250 gr. 180 gr. 3 adet 2 adet</p>	<p>İç malzeme: Soğan Yeşil biber Maydanoz Sıvı yağ Karabiber Pul biber Tuz</p> <p>Dış kısım malzemeleri: Kıyma (Yağlı) Kıyma (Yağsız) İnce bulgur Patates Yumurta</p>	<p>Bu yemeğin dış kısmında yağsız, iç kısmında ise yağlı kıyma kullanılır.</p> <p>İç malzemeler; kızdırılan yağda soğanlar kavrulur ve rengi pembeleşince yeşil biberler, baharatlar ve tuz eklenerek kavrulmaya devam edilir. En sonunda ise incecik doğranmış maydanoz eklenerek ocaktan alınır.</p> <p>Köftelik bulgur ise ılık suda ıslatılıp şişmesi beklenir.</p> <p>Ayrı bir tencerede haşlanmış patatesler soyularak rendelenir ve yumurtalar kırılarak karıştırılıp iyice yoğrulur. Elle yapılan kibelere iç malzeme eklenerek kapatılır. Tencereye alınan kibelelerin üzerine geçecek kadar sıvı yağ ilave edilir. Güzelce kızartıldıktan sonra servise hazırdır.</p> <p>Not: Bu yemek Trablus'tan Süryanilere geçtiği ileri sürülmekte ve ismi buradan aldığı düşünülmektedir.</p>



Resim 51. Hey Hey (İris, 2011, s.248).

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>36 gr. 15 gr. 3 adet 220 gr. 100 ml.</p>	<p>Un Sade yağ Yumurta Pekmez Su</p>	<p>Un, pekmez ve su iyice karıştırılır. Topaklanmamasına dikkat edilir. Elde edilen karışım kısık ateşte pişirilir. Boza kıvamına gelip kaynayınca, yumurtalar içine kırılır ve tekrar kısık ateşte yumurtalar da pişince kapatılır. Sıcak olarak servis edilir.</p>



Resim 52. Semizotu Turşusu/Pırpar (İris, 2011, s.245).

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>3 kg. - 12-14 diş 6-7 adet</p>	<p>Semizotu Ayrın Sarınsak Acı yeşil biber</p>	<p>Semizotları güzelce yıkanır ve 1 cm. aralıklarında doğranarak haşlanır. Geniş ve büyük bir bidona semizotları konularak üzerine geçecek kadar ayran ilave edilir. Üzerine ise sarınsaklar ve acı biber yerleştirilip ağı kapatılarak 1 ay boyunca bekletilir. Yüze çıkın su sürekli alınır. Semizotları turşu tadını alana kadar bidondan çıkarılmaz. Not: Yaz cacığı olarak ifade edilir.</p>



Resim 53. Derman/ Unutulmuş Yemek Reçetesi (URL 33, Erişim tarihi: 15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>100 gr. 100 gr. 100 gr. 20 gr. 7 gr. 7 gr. 12 gr.</p>	<p>Nohut Mısır Yarma buğday Susam Kekik Pul biber Tuz</p>	<p>Nohut, mısır ve yarma buğday karıştırılarak sacda kavrulur. Ayrı bir tavada da susam, kekik, pul biber ve tuz kavrulur. Soğuduktan sonra hepsi karıştırılarak el değirmeninde öğütülür. Sonrasında ise, eğer büyük miktarda yapılmışsa elekten geçirilerek çuvallara konur. Bunu öğle ve akşam yemeklerinde sıcak ekme batırılarak tüketiliyordu. Genellikle de yanında yeşil ya da kuru soğan yenilirdi. Not: Bu yemek, 50 günlük büyük oruç boyunca tüketilirdi.</p>

Katılımcı- 13:



Resim 54. Gabula (İris, 2011, s. 237).

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>4 adet 250 gr. 14 gr. 32 gr. 7 gr. 6 gr. 8 gr.</p>	<p>Çörten (çortan da denilir) Buğday Sıvı yağ Tereyağı Kuru nane Kırmızı toz biber Tuz</p>	<p>Çörtenler öncelikle tozlarından arındırmak için ılık su ile yıkanır ve suda elle çevrilerek eritilip çorbaya ayrıran tadını ve rengini vermektedir. Bu haline de gabula denir! Buğday değirmende ya da makinede çekilerek ufak bir hale getirilir ve biraz yağ eklenerek suda kaynatılır. Yoğun bir kıvama gelene kadar kaynatıldıktan sonra tabaklara bölünür. Tabakların ortası kaşık ile yarılarak gabulalar yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tereyağında tatlandırılan kuru nane ile kırmızı biber dökülerek servis edilir.</p> <p>Çörten: Pamuklu çuvallardan süzülen ayrandan kalan birikmiş katmandır. Buna elle şekil verilerek güneşin altına bırakılır ve kurudukça sertleşen bir yapıya sahiptir. Bu sayede uzun zaman saklanabilmektedir.</p>



Resim 55. Kelecoş (URL 34, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
<p>500 gr. 1 kg. 2-3 adet 3 adet 250-300 gr.</p>	<p>Kavurma Çörten (kurut ayrıanı) Tandır ekmeği Soğan Tereyağı</p>	<p>Çörtenler bir kap içerisinde suyla ovularak eritilirdi. Tandır ekmeği ise bir kap içerisinde küçük parçalara ayrılırdı. Tereyağı bir tencerede eritilir ve kavurma konularak kavrulmaya başlanır. İncecik doğranmış soğanlar da ilave edilir ve kavurmaya devam edilir. Hazırlanan bu soğan, kavurma ve yağ, parçalanmış tandır ekmeğinin üzerine dökülür. Çörtenler ise iyice ısıtılıp ekmeğin ve kavurma karışımının üzerine dökülür. İsteğe bağlı olarak pul biber serpilebilir.</p>



Resim 56. Cevizli sucuk (URL 35, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
3 kg. - 1 kg. 140 gr.	Üzüm şırası Beyaz toprak Ceviz Un	<p>Ceviz içleri yıkanır ve ıslakken iplere dizilir. Çekirdeklerin çürük ve renklerinin siyah olmamasına özen gösterilir. Kırık, siyah ya da çürük ceviz içi kesinlikle kullanılmaz.</p> <p>Ayrı bir yerde üzüm şırası hazırlanır ve içine un ile beyaz toprak (üzümün ekşiliğini alması için) eklenir. Üzüm şırası çıkarıldıktan sonra o toprak katılıyor içine ve 1 gece bekletiliyor. Bu sayede üzümün tüm ekşisini toprak çekiyor. Ertesi gün dibe çöken toprakla üzüm şırası süzülüyor. Sonrasında kaynatıldığı zamanda içinde toprak falan kalmıyor ve tüm ekşiliği gidiyor. İyice kaynatılıp karıştırılıyor. İpe geçirilmiş ceviz halkaları karışıma batırılıp çıkarılır ve cevizlerin hazırlanan bu karışımla tamamen kapanması için bu işlem 3-4 kez tekrarlanır. Buna “çifte batırılma” denir.</p> <p>Beyaz toprak: Genellikle yüksek dağların eteklerinde, yerin 5-6 metre altından çıkarılmaktadır. Bu yüzden her yerde bulunamamaktadır.</p>



Resim 57. Susamlı içli Köfte/ Unutulmuş Yemek Reçetesi (URL 36, Erişim tarihi:15.12.2021)

İçindekiler	Net Miktar	Yapılışı
Bulgur Susam Kuru soğan Salça Sıvıyağ Pul biber Karabiber Tuz	1 kg. 250 gr. 2 adet 8 gr. 192 ml. 10 gr. 5,6 gr. 16 gr.	<p>Bulgur tepsiye yayılır ve üzerine ılık su gezdirip üzeri örtülür. Susamlar yağsız bir tavada kavrulup havanda dövülür ve bulgurun içine eklenerek güzelce yoğrulur. Kuru soğan doğranır ve yağda kavrulurken salça eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Sonra pul biber ve tuz eklenerek ocaktan alınır ve iç malzeme hazırlanmış olur. Hazırlanan köfte hamurunun içine 1 tatlı kaşığı iç malzemedan konur ve ağzı kapanır. Sonra kaynatılan suda köfteler pişirilerek servis edilir.</p>

EK-6: SÜRYANİ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ İLE İLGİLİ FOTOĞRAFLAR



Resim 58. Bakır mırra cezvesi (URL 37, Erişim tarihi: 16.12.2021)



Resim 59. Mırra fincanı (URL 38, Erişim tarihi: 16.12.2021).

Hans Hollerweger'in "Canlı Kültür Mirası: Turabdin" kitabından fotoğraflar.



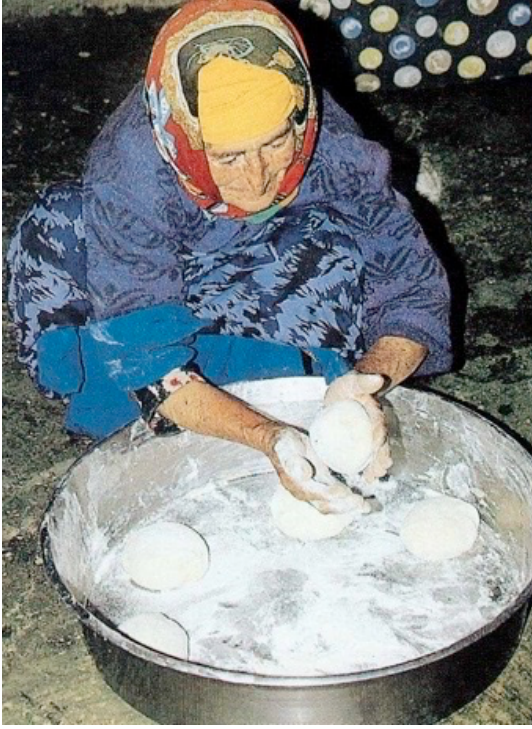
Resim 60. Yiyeceklerin saklandığı ambarlar.



Resim 61. Misafirlerini ağırlayan Süryani kadını.



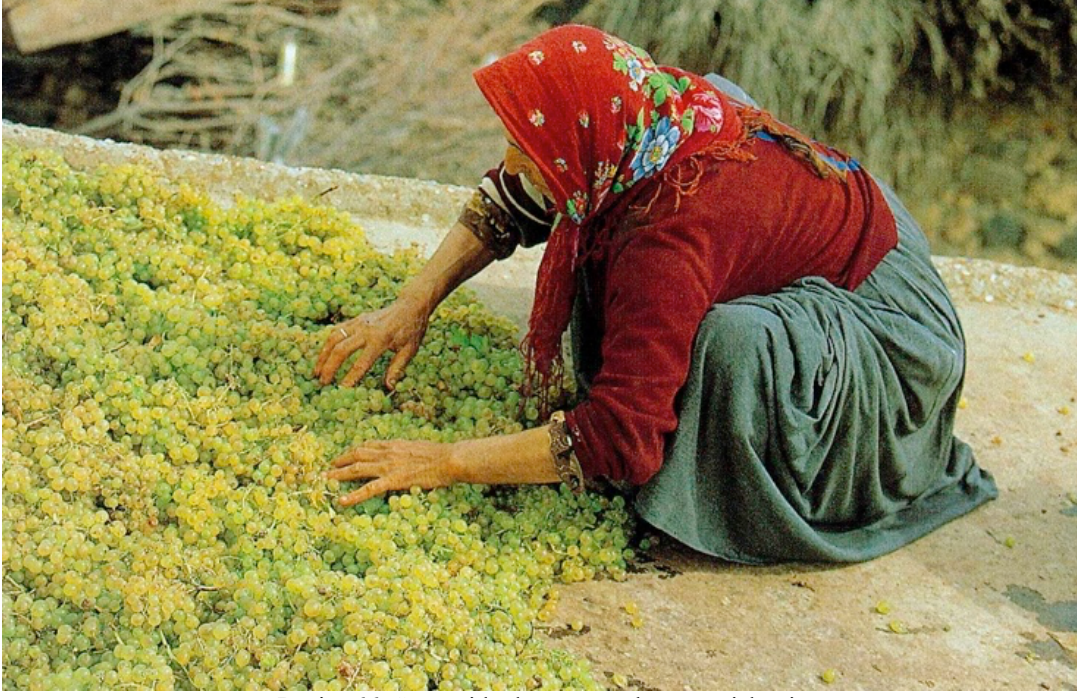
Resim 62. El değirmeninde buğday öğüten Süryani kadını.



Resim 63 ve 64: Tandır ekmeği yapan Süryani kadını ve tandır ocağı.



Resim 65. Tandır ocağında pişen tandır ekmekleri.



Resim 66. Süryani kadının üzüm kurutma işlemi.



Resim 67. Bulgur yapmak için buğday dövülürken.



Resim 68. Zeytinyağı çıkarmada kullanılan eski bir değirmen taşı.



Resim 69. Taştan oyma su kuyusu.



Resim 70. Süryanilerde çömlekçilik örneği, üç kulplu büyük su testisi.

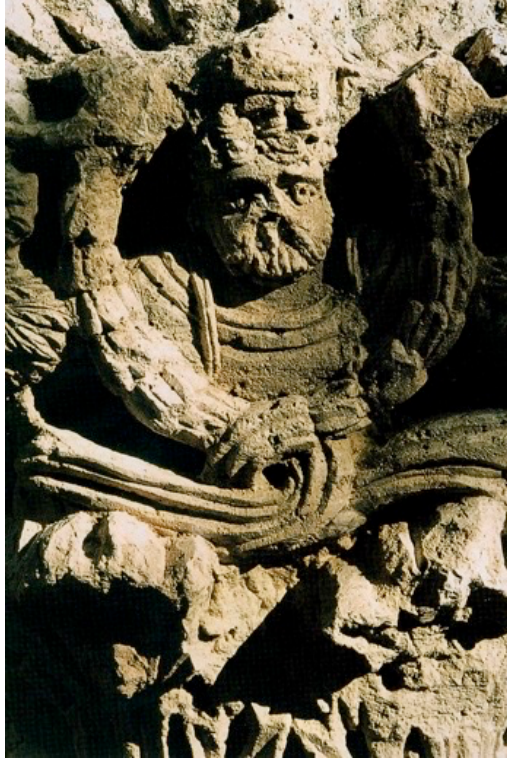
Sebastien de Courtois'in "Süryaniler kitabından fotoğraflar



Resim 71. Üzüm ve buğday kurutma işlemi



Resim 72. Süryanilerde kurtuluşu simgeleyen komünyon ekmeği ve yapım aşaması.



Resim 73. Süryanilerde konukseverliği simgeleyen taş oymacılığı sanatına bir örnek.



Resim 74. Amfora motifli taş oymacılığı sanatına bir örnek.

Muzaffer İris'in “Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri” kitabından fotoğraflar



Resim 75. Buğday, mercimek, nohut ve arpa saplarından ayrılması için kullanılan döğen.



Resim 76. Sac ekmeği yapımı.



Resim 77. Tava ekmeği yapımı.



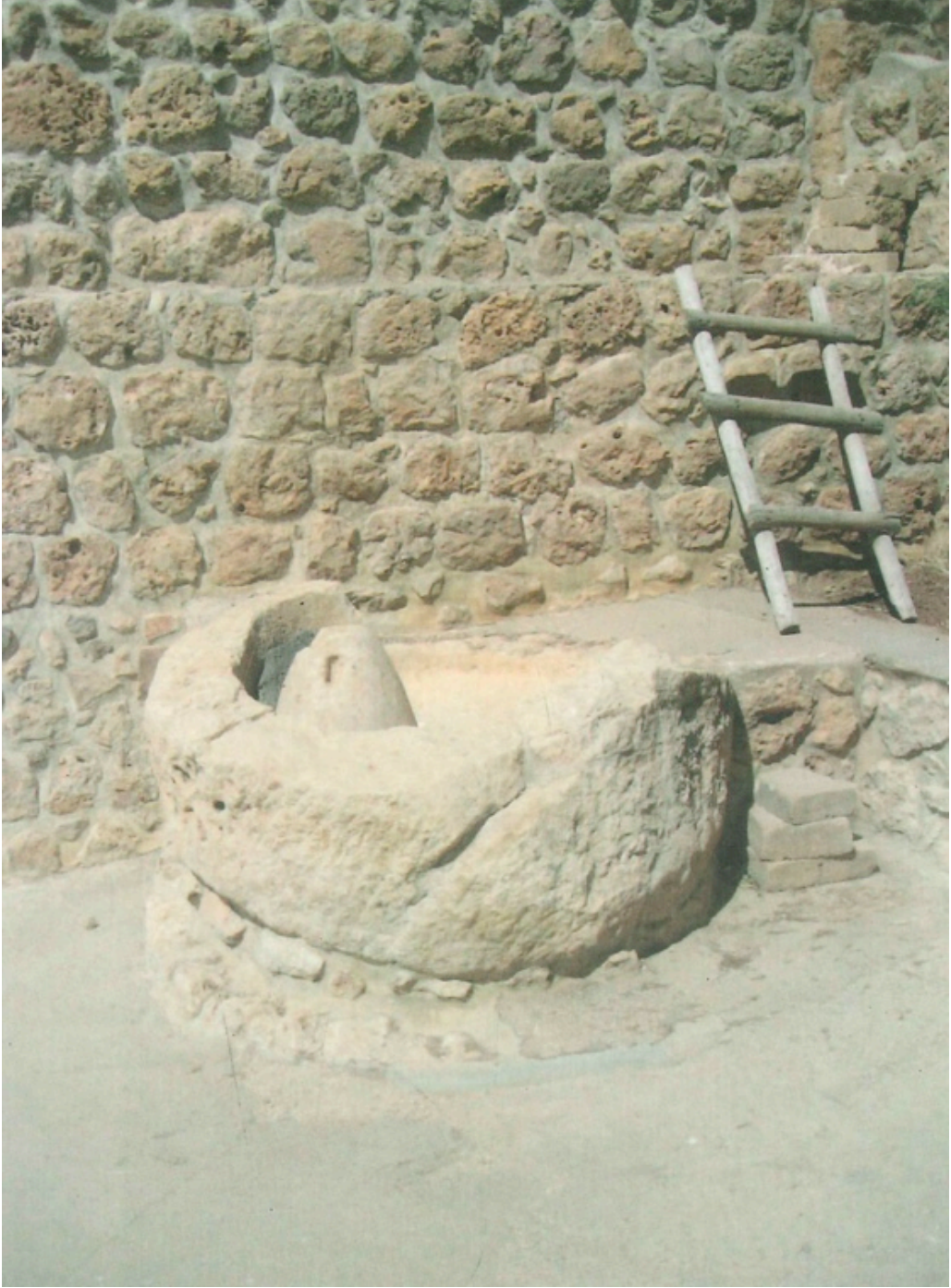
Resim 78. Keçi postundan yapılmış yayık.



Resim 79. Menengiç kavuran Süryani kadını.



Resim 80. Üzüm sıkma işlemi.



Resim 81. Üzüm sıkma presi.



Resim 82. Odun ateşinde pişirilen domates salçası.



Resim 83. Pekmez kaynatılan büyük kazan.