



Süryani Mutfak Kültürü; Mardin Örneği (Syriac Cuisine Culture; Example of Mardin)

* Büşra MACİT ÇİFÇİBAŞI ^a , İlkay YILMAZ ^b 

^a Istanbul Ayvansaray University, Graduate Institute of Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul/Turkey

^b Baskent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 23.03.2022

Kabul Tarihi: 23.06.2022

Anahtar Kelimeler

Süryani

Mutfak kültürü

Mardin

Öz

Yemeğin üretimi, hazırlanışı ve sunuluşu her toplumda farklılık göstermektedir. Her toplumu özel kılan ve diğerinden ayıran birçok gastronomik değer mevcuttur. Mutfak kültürü yöreden yöreye, bölgeden bölgeye değişmektedir ve mutfak kültürü oluşturmada din ve coğrafya büyük bir etkiye sahiptir. Süryaniler Hristiyanlık dinine geçerek, dinin öğretileri gereği çeşitli perhiz ve oruç tutmaktadır. Bu çalışmada, uygarlıkların beşiği olan Mezopotamya'nın en eski topluluklarında biri olan Süryanilerin mutfak kültürü hakkında araştırma yapılmıştır. Çalışma için Süryanilerin tarih boyunca yaşadığı, Tur Abdin bölgesinde yer alan Mardin kenti seçilmiştir. Mardin bünyesinde barındırdığı farklı etnik gruplarla uyum içerisinde yaşanan bir kenttir. Süryanilerin yoğun olarak yaşadığı ve ruhani bir değere sahip Mardin şehrinde çalışmanın gerçekleştirilmesi önemlidir. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden kültür analiz (etnografya) deseni çerçevesinde hazırlanmıştır. Çalışmada görüşme tekniği kullanılmış ve yarı yapılandırılmış soru görüşme aracılığıyla Mardin'de yaşayan Süryaniler ile görüşülüp veri toplanmıştır. Mardin'de yaşayan 15 Süryani ile yüz yüze görüşülmüştür ve elde edilen nitel veriler betimsel analiz ile çözümlenmiştir. Katılımcıların öğünlere göre tükettiği yiyecekler incelendiğinde, perhiz dönemlerinde ve özel günlerde tükettiği yiyecekler hakkında bilgi verilmiştir.

Keywords

Syriac

Culinary culture

Mardin

Abstract

The production, preparation and presentation of food differs in every society. There are many gastronomic values that make each society special and distinguish it from the other. Culinary culture varies from region to region, and religion and geography have a great impact on creating a cuisine culture. Syriacs convert to Christianity and observe various diets and fasts in accordance with the teachings of the religion. In this study, the culinary culture of the Syriacs, one of the oldest communities of Mesopotamia, the cradle of civilizations, was researched. The city of Mardin, located in the Tur Abdin region, where Syriacs have lived throughout history, was chosen for the study. Mardin is a city that lives in harmony with the different ethnic groups it hosts. It is important to carry out the study in the city of Mardin, where Syriacs live intensely and which has a spiritual value. The study was prepared within the framework of the cultural analysis (ethnography) pattern, which is one of the qualitative research methods. In the study, interview technique was used and data were collected by interviewing Syriacs living in Mardin through a semi-structured questionnaire. Face-to-face interviews were conducted with 15 Syriacs living in Mardin and the obtained qualitative data were analyzed by descriptive analysis. When the foods consumed by the participants according to the meals were examined, information was given about the foods they consumed during the fasting periods and on special days.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: busramacit1@gmail.com (B. Macit Çifçibaşı)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1047