

Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Mardin Yöresel Yemeklerinin Yapılış Farklılıkları, Ev ve İşletmelerin Karşılaştırılması

Merve Sağlam¹

Aleyna Aktemur²

Özet

Jeopolitik olarak bulunduğu konum itibariyle Mardin birçok şehir, kültür ve toplum ile etkileşim halinde bulunmaktadır. Mardin'in bu kozmopolit ve renkli yapısı mutfak kültürüne de yansımıştır. Bu nedenle köklü ve gelişmiş bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Yöresel mutfaklar, kendilerine has oluşumları, ürünleri, tat ve lezzetleri ile oluşturulmuş reçeteleri sayesinde dikkat çekmektedir. Mardin tarihi yapısıyla uzun yıllardır turistlerin gözdesi halinde olmakla birlikte ancak son yıllarda gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte Mardin mutfağının da ön plana çıkabildiği gözlemlenmektedir.

Amacı

Bu çalışma kapsamında Mardin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, yöresel lezzetlerin daha çok kitleye hitap edilen restoranlarda bulunma durumu ve yapılış ve içerik farklılıkları üzerinden incelenmesi amaçlanmıştır.

Araştırma Yöntemi

Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak veri toplanmıştır. Toplanan verilerin analizi yapılmış ve bulgular kısmında sunulmuştur.

Bulgular

Yapılan araştırma sonucunda Mardin yöresel ürünlerinin işletmeler tarafından yeteri kadar kullanılmadığı belli ürünlerin bulunduğunu bazı ürünlerin ise

1 Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans, merve.saglm99@gmail.com

2 Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans, aktemuraleyna3675@gmail.com

sipariş üzerine yapıldığını ve bu ürünlerin yapılışlarında farklılıklar olduğunu görülmüştür.

Sonuç ve Öneriler

Çalışmada elde edilen bulgulara göre, yöresel ürünlerin birçoğunun restoranlar tarafından yapılmadığı, tüm restoranların benzer ürünleri çıkardığı görülmüştür. Ürünlerin tamamının yapılmamasına sebep olarak, tüketicilerin talepleri, maliyet kontrolü ve zahmetli yapım aşamaları gösterilmektedir. Ayrıca elde edilen bulgular, Mardin'in yöresel yemeklerinin zaman içinde birtakım değişikliklere uğradığını göstermektedir. Bu değişiklikler işletmelerin ve ev hanımlarının tercihlerinden ve yeni tatlar denemek istemelerinden kaynaklanmaktadır. Ancak bu değişiklikler genellikle yemeklerin asıllarını koruyarak gerçekleşmiştir.

Birçok yemeğin orijinal tarifinde kuzu eti kullanılırken günümüzde dana eti kullanılmaya başlanmıştır. Sebze ağırlıklı yemeklerde ise sebze çeşitleri ve pişirme yöntemlerinde değişiklik yapılmıştır. Yapılan tüm değişiklikler, maliyetlerden ve tüketicilerin tercihlerinden kaynaklanmaktadır.

Yöresel ürünlerin orijinal halinin korunması için Türk Patent Kurumu tarafından tescillendirilip, orijinal reçeteleri belirlenmesi ürünlerin korunmasına ve tanıtılmasına olanak sağlayabilir. Restoranlar yöresel yemeklere menülerinde yer verirken orijinal standart reçetelerine uygun hazırlamaları ürünlerin korunmasına destek olacaktır.

Orijinalliği/Değeri

Araştırma, yöresel ürünlerin ticari bir amaç için üretilmeye başlandıktan sonra değişim yaşayıp yaşamadığını anlamak açısından önemlidir. Ayrıca bu çalışma, Mardin'in yöresel mutfak kültürünün gelecekteki evrimini anlamak ve korumak için önemli bir kaynak teşkil etmektedir. Literatür taraması sonucunda yöresel yemeklerin ticari işletmelerde yaşadığı değişimleri karşılaştırmalı olarak inceleyen herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

1.Giriş

Yöresel mutfaklar, yöresel ürünler toplumların tarihsel geçmişini yansıtan önemli oluşumların arasında yer almaktadır. Yöresel mutfak, bir toplumun kendine has özelliklerini, yaşayış şeklini, gelişimini ve tarihini içinde barındırmaktadır. Tarih boyunca yöresel ürünler kuşaklar arasında öğrenilerek günümüze kadar gelmiştir. Bugün dahi bu yemeklerin yapımının öğrenildiği ilk kaynak aile büyükleridir. Ancak bu ürünlerin yapım aşamalarının uzun ve zahmetli olması, yemek yapımına ayrılacak vaktin sınırlı olması gibi nedenler bireyleri daha kolay ulaşılan yiyeceklere yöneltmiştir. Toplumların değişen yaşam şartları göz önüne alındığında gelenekselden kopuş yaşandığı düşünülebilir. Son yıllarda gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte yöresel

olanın önemi artmış ve korunması yönünde bilinç oluşturulmaya çalışılmıştır. Gastronomi turizmi, şehirlerin veya destinasyonların yöresel ürünlerini ön plana çıkarmasına yönelik atılan adımlardan biridir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Destinasyonlar ise bu turizm bağlamında bölgelerindeki yöresel ürünleri ön plana çıkararak tercih edilme oranlarını artırmaya çalışırlar. Yöresel lezzet odaklı işletme sayılarının gün geçtikçe artması bunun bir göstergesi olarak görülebilir. Mardin bu konuda son yıllarda hızla ilerleme kaydeden şehirler arasında yer almaktadır. Gastro turistler gitmek istedikleri yerlerin yöresel ürünlerini deneyimleme amacıyla yola çıkan kişilerdir ve araştırmalarını buna yönelik yaparak seçerler (Güllü ve Atasoy, 2020).

‘Güneydoğu Anadolu bölgesinde tarımın doğduğu Mezopotamya olarak bilinen coğrafyada konumlanmış olan Mardin verimli toprakları sayesinde çok fazla yöresel ürüne sahiptir. Bu avantajlı durum farklı din ve etnik kökenlerin varlığıyla daha da perçinlenmiş ve ortaya zengin ve köklü bir mutfak kültürü çıkmıştır’ (İflazoğlu ve Yaman, 2020,8). Bu çalışmada mutfak kültürü açısından zengin olan Mardin ilin yöresel ürünleri literatür taraması yapılarak belirlenmiş ve bu ürünlerin evlerdeki ve ticari işletmelerdeki yapıları arasındaki farklara bakılarak ürünlerin geleceğe nasıl aktarıldığı üzerine bir inceleme yapılmıştır.

2. Literatür Taraması

2.1. Mutfak Kültürü

Kültür kelimesi Türk Dil Kurumu’nda (TDK, 2022) ‘Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü’ olarak tanımlanmaktadır. Bir toplumun kültürünü oluşturan birçok etken bulunmaktadır. Bunlardan başlıcaları sosyolojik yaşam, bölgenin coğrafi konumu, tarihi ve geçmişi olarak sıralanabilir. Aslan-Ceylan (2017)’ın aktardığına göre; ‘Toplumların maddi ve manevi değerlerinin, yaşam tarzlarının, gelenek ve göreneklerinin oluşturdukları bütüne “kültür” adı verilir’. (s. 3). Solmaz ve Altınar (2018) ise kültürü çoklukla, bir toplumun, bir etnik grubun veya bir milletin düşünsel, sanatsal, teknik ve felsefi ürünlerini ve varlıklarını içeren, bu topluluğun, etnik grubun veya milletin diğerlerinden ayıran özgün karakteristik özelliklerinin toplamı olarak tanımlamaktadır.

Yapılan kültür tanımlarında sayılan bileşenlerle iç içe olan bir diğer kavram ise mutfak kültürüdür. Sahip olunan kültürel özellikler, uzun süreçlerin sonucu olan birikimler toplumların geçmişi, şimdisi ve geleceğine

dair sunduğu bilgilerle birlikte mutfak kültürünü de tanıtmaktadır. Mutfak kültürü toplumların her bileşenini içinde barındırmakta ve bütün bunların doğrultusunda şekil alıp, toplumun yapı taşlarını oluşturan önemli noktalara sahiptir. Yaşam alanlarının belirlenmesi amacıyla yürütülen mücadeleler, komşuluk ilişkileri, ticaret rotaları, düğünler ve göçler sonucu meydana gelen yer değişiklikleri gibi etkenler, çeşitli toplumların birbirlerini etkilemesine katkıda bulunarak farklı mutfak kültürlerinin oluşmasına sebep olmuştur (Aslan-Ceylan, 2017). Mutfak kültürü bir kültürün ve geleneğin en uzun süre yaşayan parçasıdır. Bir başka deyişle, bir toplumun çok farklı kimliklerinin bir arada kaynaştığı ve milli duyguların en çok hissedildiği mutfaklar, günlük yaşam biçimlerinin, dini inançların, alışkanlıkların, gelenek ve göreneklerin bir aynasıdır (Sormaz vd., 2016). Mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan hem belirli bir ulusun veya kültürün özgün bir kimliğini yansıtan hem de farklı ulusları birbirine yakınlaştıran bir araç olarak işlev görmektedir. Yiyecek hazırlama, dağıtma ve tüketme süreçleri, toplumsal ilişkilerin egemen tipini herhangi bir toplum içinde yansıtmaktadır (Savgın ve Zengin, 2019).

Dünya üzerinde ekonomik, sosyal, kültürel, tarihi, coğrafi konum, iklim şartları açısından farklılara sahip toplumların var olması yeme-içme şekilleri, ritüelleri bakımından birçok farklı mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Su kaynaklarına yakın bölgelerin mutfak kültürü balıkçılık ve deniz ürünleri üzerineyken su kaynaklarına uzak bölgelerin kültürleri daha çok çiftçilik ve hayvancılık üzerine kuruludur. Verilen bu örnek mutfak kültürü farklılığına dair en basit örnek olarak görülebilir.

Türk mutfak kültürüne baktığımızda ise coğrafi olarak kritik bir noktada olması, şehirlerin kozmopolit yapıda olması, kervan yollarının üstünde yer alması bugün dünya üzerinde önemli mutfakların arasında ilk üç girmesini sağlayan köklü bir mutfak kültürüne sahip olmasını sağlamaktadır. Türkiye coğrafi konum açısından ülkede bulunan yedi bölgede farklı mevsimlerin yaşanmasına olanak sağlar. Ayrıca her bölge farklı özelliklere sahip olduğu için farklı kültürler oluşmuştur. Güler (2010)'e göre; Türk toplumu yemek çeşitleri, tadı ve özelliği bakımından zengin bir kültüre sahiptir. Bu zenginliğin ortaya çıkmasında Türk toplumunun göçebe geçmişe sahip olması, kendi kültürünü koruyarak farklı medeniyetlerle tanışması, coğrafya, din ve beslenmeye önem veren bir topluluk olması gibi faktörler etkili olmuştur (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014). Türk mutfağını Türkiye'de yaşayan kişilerin beslenmelerinde kullandıkları besinler, bu besinlerin içeriği, hazırlama yöntemleri, korunması, kullanılan araç-gereçler, yeme içme kuralları ve mutfak kapsamında gerçekleşen tüm uygulamalar bütünü olarak açıklayabiliriz. **2.2.Yöresel Mutfak Kültürü**

Yöresel mutfaklar buldukları bölgelere has ürünlerden oluşan mutfak türü olmakla birlikte bölgenin kültürünü, yaşayışını anlamamızı sağlamaya yardımcı olmaktadır. ‘Yöresel mutfak, belirli bir yöreye özgü yiyecek ve içeceklere değinirken, bunların belli yerel özellikleri taşıdığını ve belirli bir bölgeye ait olduğunu anlatmak için kullanılan bir kavramdır. Yöresel mutfak kavramının içerisinde yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bölgeye has pişirme teknikleri, kullanılan araç gereçler, adetler gibi çeşitli bileşenler de yer almaktadır’ (Şengül ve Türkay, 2022, s.2). Anadolu’nun coğrafi bölgeleri ve iklimlerinden etkilenen yöresel yiyecekler, bu bölgelerde özgün mutfak kültürlerinin oluşmasına katkıda bulunmuştur (Işın ve Yalçın, 2020). Yöresel yemeklerin yöresel halkın geleneksel sunumlarıyla sergilenmesi, bölge kültürünü vurgulamak ve turistlerin ilgisini çekmek için önemlidir. Bu lezzetlerin standart tariflere uygun bir şekilde hazırlanması ve özgün bir şekilde sunulması, turistik destinasyonların çekiciliğini artırabilir ve yerel ekonomiye katkı sağlayabilir. Yöresel yemeklerin etkili bir şekilde pazarlanması, bölgede tercih edilme oranını yükseltebilir ve sürdürülebilir kalkınma fırsatları sunabilir (Kargıçoğlu ve Ayyıldız, 2018). Yöresel mutfak, belli bir bölgenin özelliklerinden ve belli bir destinasyondaki topluluğun mirasından üretilen ürünler olarak tanımlanmaktadır. Potansiyel turistleri cezbetmede çeşitli faktörler önemli rol oynamaktadır ve bunlardan biri de yerel mutfaklardır (Kaur, Lakhera ve Kumar, 2022). Yöresel yemekler, turistlerin seyahat motivasyonlarında belirgin bir yere sahiptir ve belirli bir coğrafi bölgeye veya yöreye özgü olarak üretilen, hazırlanan, tüketilen, sunulan ve tadı farklı olan yiyeceklerdir (Saatçi, 2019). Yöresel ürünler üretildikleri bölgeye özgü tat, aroma ve bileşim gibi özellikleri taşırlar (Bayat, 2020: 2642).

Yöresel mutfaklar bölgeden bölgeye değişiklik göstermektedir. Bu durumun temel sebebi her bölgenin kendine has sosyolojik ve kültürel farklılıklarının olmasıdır. Ayrıca yöresel mutfakların ortaya çıkmasında etkili olan faktörler genel olarak aşağıdaki gibi sıralanabilir (Şengül ve Türkay, 2022):

- Yöreye has yiyecek ve içecek ürünleri
- Dini Etkiler
- Milli Etkiler
- Gelenek ve görenekler
- Yeme içme alışkanlıkları
- Mevsimsel özellikler
- Coğrafi özellikler

- Tarihsel Birikim

2.3 Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği

Mutfak kültürü uzun yıllar öncesinden süregelen geleneklerin sonucu olarak ortaya çıkan ve kültürel miras olarak, kuşaktan kuşağa aktarılan önemli bir öğedir (Kaya ve Yaman, 2021). Mutfak kültürü bir bölgenin kültürünün yansıtılmasında en önemli parçalardan biridir. ‘Yeryüzünde ekonomik, sosyal, kültürel, coğrafi konum ve iklim açısından farklı birçok toplumun bulunması, mutfak ile ilgili bu kuralların toplumlar arasında değişmesine ve birbirinden farklı beslenme kültürlerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır’(Aslan-Ceylan, 2017, s.3). Toplumlar birbirleri ile kültürel etkileşim halindedir. Bu etkileşim sırasında birbirlerine kültürlerini aktarırlar ve ne yazık ki bu aktarım sırasında birçok kültür unutulma, yok olma noktasına gelmektedir. Bu durumu önlemek amacıyla mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliği çalışmalarına önem verilmelidir. Özellikle kırsal kesimde bazı yemeklerin tariflerinin kaybolması, yeni neslin bu yemekleri tanımaması anlamına geliyor. Yiyecek ve içeceğin uluslararası alanda tanınmasında ulusal yemek kültürünün korunması ve yemek kültürünün sürdürülebilirliği büyük önem taşımaktadır (Çekal ve Doğan, 2021). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayan bazı faaliyetler bulunmaktadır. Bunlardan en önemlileri gastronomi turizmi ve coğrafi işaretlerdir.

Gastronominin gelişimiyle birlikte ortaya çıkan Gastronomi Turizmi, yerel ürünleri ait oldukları bölgede deneyimleme motivasyonu ile yola çıkan turistlerin yapmış olduğu seyahatler olarak açıklanabilir. Aksoy (2015) ve Sezgi (2015)’in, Akgöl (2012)’den aktardığına göre:

Gastronomi turizmi genel anlamda insanların yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili deneyimlerini tanımlayan bir kavramdır.’ Oldukça yeni olan bu kavram, ilk defa 1998 yılında Lucy M. Long tarafından farklı kültürleri yiyecek yoluyla ifade etmek amacıyla literatüre kazandırılan bir terimdir. Long, gastronomi turizmini, ‘bilinenden farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin tüketilmesini, hazırlanmasını, sunulmasını ve mutfağını, öğün sistemlerini, yeme biçimlerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli’ olarak tanımlamıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015, s..81).

Gastronomi turizminde, unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürlerinin, yöresel ürünlerin/lezzetlerin hak ettiği değeri görmesi, korunması ve geleceğe taşınması için atılmış önemli adımlardan biridir. Aynı zamanda, gastronomi turizmi, mutfak kültürlerinin korunmasını, tanınmasını ve gelecek nesillere aktarılmasını destekler ve sürdürülebilirliğini sağlar (Karaca ve Yıldırım, 2020). Toplumların yemek yeme alışkanlıklarının

evrimi ve yemek sosyalizasyonunun artan önemi, turizm faaliyetlerindeki canlılığın temel nedenlerinden biridir. Gastronomi turizmi, son yıllarda turistik destinasyonların cazibesinin önemli ve hızla büyüyen bir bileşeni haline gelmiştir. Bu turizm çeşidi, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve belirli özel yiyecek yerlerini ziyaret etmenin yanı sıra özel bir yemeği tatmanın, üretim ve hazırlık süreçlerini gözlemlemenin veya ünlü bir şefin elinden özel bir yemeği yemenin ve belirli bir yemeğin hazırlık süreçlerini görmeyi içerir (Sormaz vd., 2016). Gastronomiyi turizm endüstrisi içinde çekici kılan faktörlerden biri, yeme ve içmenin turistler için en sevilen üç aktivite arasında yer almasıdır. Ayrıca, her yaş grubunun keyif alabileceği interaktif bir keşif odaklı etkinlik olarak deneyimlendirilir (Yentür ve Demir, 2022).

Mutfak turizmi, yerel kültürün ve bir bölgenin tanıtımının hayati bir parçasıdır (Kaur, Lakhera ve Kumar, 2022). Yiyecek ve içecek ile turizm arasındaki bu bağlantı, bölgesel kalkınmayı desteklerken, yerel kimliği, kültürü ve finansal koşulları güçlendirir. Dolayısıyla, gastronomi turizmi daha aktif bir şekilde teşvik edilmeli ve sürdürülmelidir (Sormaz vd., 2015). Gastronomi turizmi, köklü tarihi, yemek kültürü ve spesifik lezzetleri bulunan yerlere yapılmaktadır. Türkiye’de birçok bölge bu özellikleri barındırdığı için gastronomi turizmi amacıyla seyahat edilebilmektedir. Bu kriterlere bakıldığı zaman genelde Güneydoğu Anadolu Bölgesi özelde ise Mardin gastronomi turizmine elverişli bir destinasyon durumundadır. Gerek kültürel tarihi gerek yemek tarihi olarak köklü yapıya sahip olan Mardin bugün turizm açısından önem arz etmektedir. Bu çalışmada da turizm çekiciliği oluşturabilecek yöresel lezzetlerin işletmelerde yer alışı sırasında uğradığı değişimlerin incelenmesi yukarıda sayılan kriterler ölçüsünde önemlidir.

Coğrafi işaret kavramı, ‘bir malın belirli bir kalite, itibar veya diğer özelliklerinin kökeni bulunduğu coğrafi bölgeye atfedilmesi’ olarak tanımlanmaktadır (Usta ve Şengül, 2022, s.606). Coğrafi işaret kavramı, yerel ürünlerin korunması, belirli yasalarla koruma altına alınması (Doğancılı, 2020) ve bölgede yaşayan insanların bu ürünlerden faydalanmasını sağlamak amacıyla doğmuştur. Coğrafi işaretler, belirli bir il, bölge ile bütünleşen, diğerlerinden ayıran ve o il, bölge veya bölgenin ürününü ifade eden, kendine özgü bir kültür oluşturan işaret veya adlar olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi işaretlerin ürün grupları tarım, el sanatları, sanayi ürünleri, doğal ürünler ve madencilik ürünleridir. Coğrafi işaretli ürünler çeşitli yönlü faydaları olan sosyal, kültürel ve ekonomik ürünlerdir (Yazıcıoğlu vd., 2019; Işın ve Yalçın, 2020; Saatçi, 2019). Coğrafi işaretler tarımsal ürünlerin ve gıda maddelerinin marka değerini korumak, tarım ve gıda endüstrilerinin

sürdürülebilir kalkınmasını teşvik etmek için kullanılmaktadır (Zhu, Zhu ve Sun, 2023).

2.4. Mardin Mutfak Kültürü

Mardin ilinin adının kökenine ilişkin farklı görüşler mevcuttur. Bazı araştırmacılar, ismin Süryanice “Merdo”, Ermenice “Mardi” veya “Marde” adlı kavimden türediğini savunurken, diğerleri Orrhoei (Urfa) ile Mardani Arap kabileleri arasında yer aldığı bilinen ve Yunanlıların Mygdone olarak adlandırdığı kabile isminden türediğini öne sürmektedir (Aydın vd., 2000). Bu tarihsel bağlama ek olarak, Mardin’in coğrafi ve kültürel özellikleri de dikkate değerdir. Mardin, tarihsel olarak Fırat ve Dicle nehirlerinin sularını kullanan verimli topraklarda bulunmasıyla bilinir. Bu bölgeler, tarım faaliyetlerinin doğduğu “Bereketli Hilal” olarak adlandırılır (Gürbüz vd., 2017; Bozkurt vd., 2019). Aynı zamanda, tarihi ticaret yollarının ve kültürel ilişkilerin kesiştiği önemli bir bölgedir (Sarı, 2010). Mardin, farklı inançlar ve dil gruplarının bulunduğu, çeşitli kültürlerin etkileşimde bulunduğu nadir şehirlerden biridir (Akbiyık, 2014).

Doğu Anadolu Bölgesi, Akdeniz Bölgesi ve Suriye ile komşu olan Mardin ayrıca Pers, Roma, Bizans, Abbasi gibi birbirinden farklı medeniyetlere de ev sahipliği yapmıştır (Bozkurt vd., 2019). Mardin, günümüzde de birçok etnik grubun bir arada yaşadığı topraklara ev sahipliği yapmaya devam etmektedir (Gürhan, 2017). Geçmişinde ve bugününde bu denli çeşitli medeniyete ev sahipliği yapan Mardin ili, bu çeşitliliğin izleriyle farklı kendine has bir kültür oluşturmuştur (Bozkurt vd., 2019).

Mardin’in bu zengin tarihsel ve kültürel mirası, yemek kültüründe de kendini gösterir. Zubaida ve Tapper (2003)’e göre Mardin mutfağı “Mezopotamya Mutfağı” olarak kabul edilmelidir. Bu, Türkiye, Suriye, Irak ve İran mutfaklarının Mezopotamya topraklarının gastronomik özelliklerine ev sahipliği yaptığını ve Mardin mutfağının da bu bölgelerin geleneklerinden etkilendiğini göstermektedir. Ayrıca, yöre halkının sürekli seyahat etmesi ve farklı yerlerden yeni ürünler getirmesi, Mardin mutfağını “tüccarların mutfağı” olarak da adlandırılmasına neden olmuştur (DİKA, 2011; Yarış, 2014). Bu zengin mutfak geleneği, Mardin ilinin yer aldığı Güneydoğu Anadolu bölgesinin genel mutfak kültürüyle de uyum içindedir. Bu bölge, Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa, Şırnak, Siirt, Adıyaman gibi diğer illerin yöresel lezzetleriyle de tanınmış bir bölgedir (Dilsiz, 2010). Yerel mutfaklar, özgün tatlar, çeşitli yemek türleri ve tariflerle ön plana çıkar ve kültürel etkileşimlerin bir sonucu olarak zenginleşir. Ayrıca, yerel mutfaklar, uluslararası mutfaklar aracılığıyla farklı kültürlerin etkisiyle gelişir ve aynı

zamanda şehirlerin sofistike damak zevklerine uyum sağlayarak kalite ve zarafet kazanır (Ifrazoğlu ve Yaman, 2020).

Güneydoğu mutfağına bakıldığında özellikle Arap toplumlarıyla büyük ölçüde etkileşim halinde olduğu görülmektedir. Bu bölge aynı zamanda yıllardır coğrafi konum açısından önemli keşişim noktasıdır. Ticaret yolları, sınırı olan ülkeler, toplumunun kozmopolit yapısı bölgenin kültürünün çok yönlü ve köklü olmasında büyük etkiye sahiptir. Bölgenin mutfak kültürüne bakıldığında baharatın, etin, unlu mamullerin, tahıl ve bakliyatın ön planda olduğunu görürüz. Özellikle kebab çeşitleri, bulgurdan yapılan içli köfte, çiğ köfte gibi ürünler, et ağırlıklı yemekler yörenin ülke genelinde tanınmış yemeklerinden bazılarıdır (Arslan, 2010; Aslan-Ceylan, 2017).

Güneydoğu Anadolu bölgesinin diğer illeri gibi Mardin de birçok kültürden etkilenmiş, karma bir mutfağa sahiptir. Yemeklerinde acı-ekşi, tatlı-ekşi gibi birkaç tat birlikte kullanılmaktadır. Bölgedeki ürünlerin yemeklerde kullanılması, bölge mutfağının çeşitli yemeklerini zenginleştirmiştir. Yoğurdu pişirerek et, sebze ve tahılla birleştirerek hazırlanan yemek türleri oldukça yaygındır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Farklılık olarak gördüğümüz diğer noktalar ise, kuruyemişlerin, meyvelerin ve meyve kurularının yemeklerde kullanılmasıdır. Buna sebep olarak bölge halkının yazın tüketilen ürünleri kış mevsiminde de kolayca tüketilebilmesi için farklı yollar aramaları gösterilebilir. Yağ olarak sarı yağ olarak da bilinen sade yağ kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra eskisi kadar tercih edilmese de kuyruk yağı tüketimi de fazladır. Mardin'de zeytinyağı üretimi yapılmasına rağmen kullanımı azdır (Aksoy ve Sezgi, 2015. Dilsiz, 2010). Kullanılan ürünlerin çoğu zor pişen ürünlerden olduğu için yemeklerin yapım aşamaları uzun saatler almaktadır. Bölge genelinde olduğu gibi Mardin'de de aroma verici olarak sıklıkla soğan, sarımsak, salça, baharat, kuru nane ve maydanoz kullanılır.

'Mardin'de, yörenin en meşhur yemekleri daha çok köylerde yapılmakta olup, et ve süt ürünlerine hemen hemen tüm yemeklerde rastlanmaktadır. Sebzenin beslenme kültüründe yeri çok azdır. Tüketilen sebzelerin çoğu kışa hazırlık için kullanılmaktadır.' (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005: 295). Mardin'e ait önemli içecekler başında mırra gelmektedir. Bir çeşit kahve olan mırranın hazırlaması uzun ve zordur. Hem Müslümanların hem de Hristiyanların bu kahveyi özel günlerde ikram ettikleri bilinmektedir. Uzun yıllardır yapılan ve genellikle yaz aylarında tüketilen diğer bir içecek ise meyhan kökü şerbetidir. Sarbağ'a Sabbağ'a (2015) göre:

Kimilerine ağır gelen bir yapısı olsa da yöre halkı tarafından çokça tercih edilmektedir. Midyat üzümüleri (mezrone ve kerkuş), Midyat kavunu, Yeşilli kirazı, Mardin bulguru ve Derik zeytini Mardin'e özđu tarımsal ürünler

arasındadır. Ayrıca buğdaya bağlı üretilen bulgurun, üzümünden elde edilen ürünlerin (pekmez, şarap, pestil, sucuk, kuru üzüm vb.), karpuz ve kavun çekirdeklerinden elde edilen çerezlerin, bademden üretilen imlebbesin (badem şekeri) ve sucuğun, tandır ekmeği ve peksimetin, Süryani ve Mardin çöreklerinin, süt ve et (özellikle kırmızı) ürünlerinin Mardin mutfağında oldukça ön planda olduğu bilinmektedir (s. 292).

Mardin Sembusek, Mardin Irok, Mardin Kebabı, Mardin Firkiye ve Alluciye (TÜRKPATENT, 2023), Mardin İkbebet, Mardin İncasiyye, Mardin Kaburga Dolması ve Mardin Kibe yemekleri ile Mardin Harire, Mardin Kiliçe Çöreği, Midyat Acuru Mardin İmlebbes, Ömerli Kafroki Üzüümü, Midyat Kavunu, Midyat İnciri ve Mardin Bulguru coğrafi işaret alan ürünler arasındadır.

Mardin birçok yöresel lezzete ev sahipliği yapmaktadır. Bu ürünlerden çalışma içerisinde incelenmiş olanları aşağıdaki tabloda verilmiştir.

No.	Yemek İsmi	Açıklayıcı Bilgiler
1.	Kaburga Dolması	Kuzu kaburganın içi etli bademli pilav ile doldurulup hazırlanır.
2.	Kibe	İşkemenin parçalar halinde doldurulup pişirilmesidir.
3.	Sembusek	Lahmacunun kapalı hali olarak adlandırılabilir.
4.	İncasiyye	Kuzu eti, siyah erik, kuyruk yağı, soğan ve pekmez karışımı ile yapılır.
5.	Acin	Bulgur, kıyma ve baharatlar yoğurulup üzerine yumurta kırılması ile yapılır.
6.	Alluciye	Kuzu eti, papaz eriği ve yeşil soğan ile yapılır.
7.	Doboo	Kuzu but, badem, tarçın, salça, soğan, sarımsak, maydanoz ve baharatlarla hazırlanan bir Süryani yemeğidir.
8.	Irok(kızartılmış)	Hamuru, bulgur, et ve baharatlardan yapılır. İç harcı ise kıyma ve baharatlardan oluşur.
9.	İkbebet(haşlanmış)	Irokla hemen hemen aynı yapılp haşlanır.
10.	Alo Mihşi (Hindi Dolma)	Tüm hindinin etli bademli iç pilav ile doldurulmasıyla yapılır.
11.	Kitel Raha/ Kitel İKbar	Süryanilere özgü içli köfte olarak bilinir.
12.	Mardin Usulü Dolma	Dolma harcı kuyruk yağı ve parça et ile hazırlanıp sebzeler sumak suyu ile pişirilir.
13.	Kar'iyye	Kabak, pirinç ve etin baharatlar, salça ve sumak ile pişirilmesidir.
14.	Selcemiye	Beyaz şalgam, kuzu eti, soğan, nohut, kıyma ve pirinçle hazırlanır.

15.	Dahudiyet	Kuzu eti, çiğköftelik et, kuru soğan, domates salçası, pirinç, nohut, ile hazırlanan yuvarlamalı yemektir.
16.	Fırkiye	Kuzu eti, çapla, kabak ve yeşil soğanla hazırlanır.
17.	Kışkek	Kuzu eti, buğday ve nohut uzun süre pişirilerek hazırlanır.
18.	Döşimerki	Şehriyeli bulgur pilavının kuzu eti hazırlandığı halidir.
19.	Merge	Haşlanan hindi etinin yufka ile servisidir.
20.	Kinneberli pilav	Şehriyeli bulgur pilavının kinneber bitkisi ile pişirilmesidir.
21.	Yoğurt Çorbası	Kavrulmuş kıyma ve badem ile servis edilen yoğurtlu çorbadır
22.	Şiişe Çorbası	Şiişe bulguru, salça, kuru soğanla yapılan zeytinyağlı çorbadır.
23.	Lebeniye	Dövme buğday, yoğurt ve pekmez ile hazırlanan soğuk çorbadır.
24.	Harire	Un, su ve pekmez karışımından oluşan bir çeşit tatlıdır.
25.	Helevetil Cibné	Sadeyağ, un ve peynirden hazırlanan bir tatlıdır.
26.	Zingil	Kızartılmış hamurdan yapılan şerbetli bir tatlıdır.
27.	Löziye	Mardin bademinden yapılan bir çeşit kurabiyedir.
28.	Kahiye	Yufkaly, peynirli şerbetli bir tatlıdır.
29.	Imtabbaka	Zerde ve sütlacın ayrı pişirilip karıştırılmasıyla yapılan bir çeşit tatlıdır.

Kaynak: Toprak, (2015); Yarış, (2014).

3. Araştırma Yöntemi

Bu araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak veri toplanmıştır. Toplanan verilerin analizi yapılmış ve bulgular kısmında sunulmuştur. Görüşmeler yöresel yemekleri büyüklerinden öğrenen orta yaş ve üstü 12 ev hanımıyla ve en çok yöresel ürün sunumunun yapıldığı Eski Mardin'deki 10 işletmenin şefiyle yapılmıştır. Görüşme yapılan ev hanımları, tesadüfi yöntemlerden kolayda örnekleme ile seçilmişlerdir. Katılımcılara, demografik sorular dışında yöresel yemekler başlığı altında 6 soru sorulmuştur.

Çalışmanın evrenini Mardin'e ait tüm yöresel ürünler/yemekler oluşturmaktadır. Yapılan literatür çalışmaları sonucunda elde edilen bilgiler, Mardin yöresel yemeklerini sunan ticari işletmeler ve ev hanımları çalışmanın örneklemini oluşturmaktadır.

4.Bulgular

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular Mardin'e ait yöresel yemeklerin Eski Mardin'de yer alan işletmeler ürünleri yapma içerik ve yöntemleri ve ev hanımlarının evlerde yapma şekli v hjoie yöntemlerine dair bilgileri sunmaktadır. Araştırma kapsamında daha çok ana yemekler üzerine durulmuş olup birkaç yöresel tatlı incelenmiştir. Ancak tatlı olarak her işletmede farklı ürünler sunulduğu için çalışmaya dahil edilememiştir. Çalışma boyunca birçok işletme ile görüşme yapılmış olsa da işletmelerin bazıları tarif vermemiş olup bazılarının yapımı diğer işletmelerle benzediği için yapılan tüm görüşmeler dikkate alınmamıştır. Bulgular Eski Mardin'de yer alan 6 işletme temsilcisi ve 12 ev hanımından alınan verilere dayandırılmıştır.

Yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler doğrultusunda yöresel yemeklerin neredeyse hepsinde belirli farklılıklar olduğu gözlemlenmektedir. Ancak bu farklılıklar çok dikkat çekici ya da köklü değişiklikler değildir. Yemeklerin asılları korunarak yeni dünyaya uyarlanmaya çalışılmıştır. Diğer taraftan bazen maliyetlerden dolayı bazen tercihlerden dolayı işletmeler değişim yoluna gitmek zorunda kalmıştır. Çalışma kapsamında yalnızca her işletmede ortak olarak bulunan ürünler ele alınmış olup ev hanımlarıyla da bu yemekler üzerine görüşme yapılmıştır.

Yapılan değişikliklere yemek bazında bakacak olursak ilk olarak kaburga dolmasını ele alalım. Kaburga dolmasının asıl yapılışında erkek kuzunun sağ kaburgası kullanılır. İçerisine Mardin'e ait badem konulur ve fırında pişirilir. Ancak bazı işletmeler kuzunun yağlı olmasından kaynaklanan ağırlığı istemedikleri için kuzu yerine daha az yağlı olan dana kaburgayı tercih etmektedirler.

Dobo yemeğine bakıldığında, yıllardır yapılan şekli kuzu bütün içerisine badem ve bol sarımsağın yerleştirilip dışına salçalı sade sosun sürülmesiyle tencere ya da fırında pişirilmesidir. Ancak şeflerin kendi yorumlarını katmasıyla birlikte kimi kutu tamamen kesip kullanıyor, kimi yalnızca içindeki kemiği çıkarıyor kimi ise üzerine derin çizikler atarak yapıyor. Dobo yemeğinde de aslında kuzu but kullanılır ancak zamanla dana but da kullanılır olmuştur.

Irok (kızartılmış içli köfte) yemeğine bakıldığında, dışında çekilmiş çığköftelik et kullanılır ve iç harcı da bol soğan, kıyma ve baharattan oluşur. Ancak zamanla maliyeti düşürmek ya da daha kolay yapabilmek için püre patates kullanmaya başlamışlardır. Kullanılan baharatlar artmış, ceviz konulan seçenekleri ortaya çıkmıştır. Toplumların etkileşimini gördüğümüz bir nokta olan Mardin'de aslında olmayan salçalı irok yapımıdır. Mardin'de

daha sade yapılırken diğer bölgelerle etkileşim sonucu İrok hamuruna salça konulmaya başlanmıştır.

İkbebet ise İrok yemeğinin kızartılmak yerine haşlanarak yapılan versiyonudur. Ancak bazen kullanılan bulgur çeşitleri değişmektedir. En temel fark ise İkbebet'in dış hamuruna et ya da patates konulmayıp İrok'dan daha sade ve daha uzun süre yoğurulmasıdır. İkbebet yemeği fazla değişiklik yaşamamış yemeklerdendir. Yalnızca kişilerin kendi isteklerine göre içine kattıkları değişmektedir.

Mardin Güveci; kuzu pırzola ya da kuşbaşı et kullanılarak yapılan bir yemektir. Zamanla dana eti ya da süt danası kullanılmaya başlanmıştır. Sebze olarak işletmelerde patlıcan, biber, domates, sarımsak kullanılırken evlerde yapılan halinin içinde patlıcan olmadığını görmekteyiz.

Mardin Ekşili Dolma yemeği de çok değişikliğe uğramayan yemeklerden biridir. Yalnızca kişilerin kendi isteklerine göre içine kattıkları ya da çıkardıkları malzemeler değişmektedir. Temel özelliği sadece sumak suyu ile pişirilmesidir.

5. Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Son yıllarda yöresel mutfakların kültürel değerlerinin anlaşılmasıyla birlikte bu alanda birçok çalışma yürütülmektedir. Mardin ve yemek başlığı altında yapılan çalışmalara bakıldığında konunun birçok açıdan incelendiğini görmekteyiz. Gürhan (2017) çalışmasında Mardin ilini toplumsal değişime ve yemek kültürüne sosyolojik bir bakış açısıyla incelemiştir. Bu çalışmayla Mardin mutfağının toplumsal değişime etkisi ortaya konularak toplumsal değişimin de yemek kültürü üzerinde etkili olduğu sonucuna varılmıştır.

Iflazoğlu ve Yaman (2020) ise çalışmalarında gastronomi urizminde yöresel mutfaklarının yer alma durumunu, Mardin ilinin yöresel yemeklerinin ticari işletmelerde bulunma halleri ile incelemiştir. Çalışma sonucunda Mardin'e ait 34 yöresel yemekten 14'ünün hiç yer olmadığını ortaya koymuşlardır. Ayrıca Toprak (2015) ise çalışmasında Mardin yöresel yemeklerini inceleyerek detaylı yapıları ile aktarmıştır.

Bu çalışmada incelenen Mardin mutfağının sürdürülebilirliği kapsamında yöresel yemeklerin restoranlarda bulunma durumu ve orijinal yapılarına göre farklılıkları da benzer çalışmalardan biridir. Çalışma bulgularının sonuçlarına göre, yöresel ürünlerin birçoğunun restoranlar tarafından yapılmadığı, tüm restoranların benzer ürünleri çıkardığı görülmüştür. Ürünlerin tamamının yapılmamasına sebep olarak, tüketicilerin talepleri, maliyet kontrolü ve zahmetli yapım aşamaları gösterilebilmektedir. Ayrıca

elde edilen bulgular, Mardin'in yöresel yemeklerinin zaman içinde birtakım değişikliklere uğradığını göstermektedir. Bu değişiklikler işletmelerin ve ev hanımlarının tercihlerinden ve yeni tatlar eklemek istemelerinden kaynaklanmaktadır. Ancak bu değişiklikler genellikle yemeklerin asıllarını koruyarak gerçekleşmiştir. Yemekler, yeni dünyanın getirdiklerine uygun olarak yenilenmeye çalışılmıştır.

Örneğin, kaburga dolması geleneğinde kuzu yerine dana kaburgası kullanılması veya Dobo yemeğinde kuzu yerine dana etinin kullanılması gibi değişiklikler, maliyetlerden ve tüketicilerin tercihlerinden kaynaklanmaktadır. Ayrıca şeflerin yaratıcılığı, yemeklerin sunumu ve hazırlanma şekillerini farklılaştırmıştır. İrok yemeği, özgün malzemeleri olan çiğköfte yerine püre patates ve daha fazla baharat kullanımıyla farklılaşmıştır. Ayrıca, başka bölgelerden etkilenerek salçalı ırok yapımı ortaya çıkmıştır. İkbebet yemeği ise sade ve uzun süre yoğrulmuş bir hamur olarak korunmuş, ancak içerisine kişisel tercihlere göre bazı malzemeler eklenmiştir. Mardin Güveci, et türü ve sebzeler açısından bazı değişikliklere uğramış, patlıcanın bazı versiyonlardan çıkarılması gibi farklılık göstermiştir. Mardin Ekşili Dolma yemeği ise temelde sumak suyu ile pişirilmeye devam edilmektedir.

Sonuç olarak, Mardin'in yöresel yemeklerindeki değişiklikler, geleneksel tatların modern mutfakla buluştuğu bir evrimi yansıtmaktadır. Bu değişiklikler, Mardin mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bağlamında hem zenginliği koruma hem de yeni lezzetlerin keşfi açısından önemli bir rol oynamaktadır.

Kaynakça

- Akbiyık, M. (2014). *Şanlıurfa ilinin turizm potansiyeli belirlenmesi ve planlamaya yönelik öneriler*. (Yayınlanmış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı.
- Aksoy, M. & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu bölgesi gastronomi unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı turistlerin yiyecek içecek işletmeleri, personeli ve Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin değerlendirilmesi: Alanya örneği*. (Yayınlanmış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- AslanCeylan, J. (2017). *Mardin Mutfak Kültürü Üzerinde Bir Araştırma*. (Yayınlanmış yüksek lisans tezi). Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Aydın, S., Emiroğlu, K., Özel, O., & Ünsal, S. (2000). *Mardin Aşiret-Cemaaat-Devlet*. İstanbul: Tarih Vakfı.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2640-2654.
- Bozkurt, İ., Yıldırım, E., & Dağ, T. (2019). Mardin ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi: Swot analizi örneği. *20. Ulusal Turizm Kongresi (339-346)*, Eskişehir, Türkiye.
- Çekal, N. & Doğan, E. (2021). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- DİKA (Dicle Kalkınma Ajansı) (2011). *Mardin*. http://www.dika.org.tr/photos/Mardin_YDO_Katalou.pdf. Erişim Tarihi: 05.10.2023
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. (Yayınlanmış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğancılı, O.S. (2020). GAP Turlarında coğrafi işaretli ürünlerin kullanıma ilişkin içerik analizi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 246-258.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güllü, K. & Atasoy, B. (2020). Gastro-turistlerin seyahat özellikleri üzerine bir araştırma. *Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 1-12.
- Gürbüz, S., Özaltaş-Serçek, G., & Toprak, L. (2017). Mardin'in Unesco yaratıcı şehirler ağında "gastronomi kenti" olabilirliğine ilişkin paydaş görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 124-136.

- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561-570.
- Iflazoğlu, N., & Yaman, M. (2020). Yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin yerel restoran menülerinin incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 1943-1957.
- Işın, A. & Yalçın E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2507-2522.
- Karaca, O.B. & Yıldırım, O. (2020). Arap mutfak kültürünün Adana gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri: yerel halkın görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41-55.
- Kargıgıoğlu, Ş. & Ayyıldız, S. (2018). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(86), 346-355.
- Kaur, R., Lakhera, H., & Kumar, A. (2022). The importance of regional food in gastronomy tourism -a case study of Haryanvi food. *Journal of Management and Entrepreneurship*, 16 (4), 73-80.
- Kaya, M. & Yaman, M. (2021). Hititlerden Anadolu'ya miras mutfak kültürü. *V Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Sakarya: Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Saatçi, G. (2019). Coğrafi İşaretli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 7(1), 358-374.
- Sabbağ, Ç. (2015). *Mardin Yeme İçme Kültürü. Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü*. Yıldırım, Y. (Ed.). Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sarı, E. (2010). *Kültür, Kimlik, Politika Mardin'de Kültürlerarasılık*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Savgın, E.C. & Zengin, B. (2019). Çiftlik turizmi faaliyetlerinin geleneksel mutfak kültürü sürdürülebilirliği açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 484-504.
- Seyitoğlu, F. & Çalışkan, O. (2014). Turizm literatüründe Türk mutfağı üzerine yapılan araştırmaların değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 23-35.
- Solmaz, Y. & Altınır, D. D. (2018). *Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E. & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725 - 730.

- Şengül, S. & Türkay, O. (2022). *Türkiye'nin Yöresel Mutfaqları*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve Yemek Kültürü*. Mardin: Mardin Müze Müdürlüğü.
- Türk Dil Kurumu* (2022). *Kültür nedir?* <https://sozluk.gov.tr/>. Erişim Tarihi: 01.10.2023
- Coğrafi Ürün* (2023). *Mardin coğrafi işaretli ürünleri?*. <https://cografieurun.com/product-category/guneydogu-anadolu-bolgesi/mardin/>. Erişim Tarihi: 04.10.2023
- TÜRKPATENT, (2023). *Coğrafi işaretli ürünler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani>. Erişim Tarihi: 05.10.2023
- Usta, S. & Şengül, S. (2022). Türkiye'deki coğrafi işaretli yiyecek-ıçecek ürünlerinin analizi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), s.604-63.
- Yarış, A. (2014). *Mardin'de Gastronomi turizmi: Turist görüşlerine ilişkin bir uygulama*. (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin.
- Yazıcıoğlu, İ., Işın, A. ve Yalçın, E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 861-871.
- Yentür, F. & Demir, C. (2022). Travel agencies' role in gastronomy tourism development and a gastronomy tour example. *Tolebo*, 4(2), 134-171.
- Zhu, H., Zhu, D., & Sun, J. (2023). Application of GC-IMS coupled with chemometric analysis for the classification and authentication of geographical indication agricultural products and food. *Frontiers in Nutrition*, 01-09.
- Zubaida, S. & Tapper, R. (2003). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.