



MARDİN MUTFAK KÜLTÜRÜNDE TARÇIN
Cinnamon in Mardin Culinary Culture

* Gülçin ÖZBAY



** Merve UÇKAN ÇAKIR



ÖZET

Günümüzde otantik mutfakları deneyimleme arzusuna sahip tüketicilerin sayısı her geçen gün artmaktadır. Bu lezzet arayışının seyahat niyetine olan etkisi ve yerel mutfak kültürleri, bölgesel markalaşma sürecini olumlu yönde etkilemektedir. Bölgede artan turistik talep sonucunda mutfak kültüründeki yerel değerlerin koruma altına alınması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Toplumların yeme biçimindeki çeşitlilik, toplum üyelerinin birleşmesinde ve toplumların birbirlerinden farklılaşmasında etkili olan önemli bir faktördür. Dolayısıyla yemek kimliğini koruma altına almak için ülke mutfağına özgü kültürel değerlerin korunması önem arz etmektedir. İnsanlık tarihi kadar eski olan baharat tarihi bu bağlamıyla incelendiği Türk mutfak kültürü içerisinde oldukça önemli bir yere sahiptir. Baharatlar yerel yemek kimliğine olan etkisi nedeniyle, geleneksel üretim süreçleri ve mutfak kültürü bağlamında sosyolojik ve tarihsel açıdan incelenmesi gereken önemli gastronomi değerlerindedir. Baharatların yoğun ve çeşitli kullanımı Türk mutfağına özgü lezzet desenlerinin ortaya çıkmasında oldukça etkilidir. Bu araştırmada Türk mutfak kültürü içerisinde oldukça zengin bir etnisiteye ve baharat kullanımına sahip olan Mardin mutfak kültürü araştırmanın örneklemini olarak seçilmiştir. Mardin mutfak kültüründe yer alan yemeklerde tarçın kullanımının araştırıldığı çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniği kullanılmıştır. Mardin'e özgü yemek reçeteleri incelenmiştir. Bu kapsamda Mardin mutfak kültüründe 16 adet yemek türünde tarçın kullanıldığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Mardin Mutfağı, Tarçınlı Yemekler, Baharat Tarihi, Tarçın Tarihi, Yöresel Yemekler

ABSTRACT

Today, the number of consumers who desire to experience authentic cuisines is increasing day by day. The effect of this search for taste on travel intention and local cuisine cultures positively affect the regional branding process. As a result of the increasing touristic demand in the region, the necessity of protecting the local values in the culinary culture has emerged. The diversity in the way societies eat is an important factor in the unification of the members of the society and the differentiation of societies from each other. Therefore, it is important to protect the cultural values of the country's cuisine in order to protect the food identity. The history of spices, which is as old as the history of humanity, has a very important place in the Turkish cuisine culture, which is examined in this context. Spices are important gastronomic values that should be examined sociologically and historically in the context of traditional production processes and culinary culture, due to their effect on local food identity. The intense and varied use of spices is very effective in the emergence of flavor patterns unique to Turkish cuisine. In this research, Mardin culinary culture, which has a very rich ethnicity and spice used in Turkish culinary culture, was chosen as the sample of the research. The document analysis technique, one of the qualitative research methods, was used in the study in which the use of cinnamon in the dishes in the Mardin culinary culture was investigated. Food recipes specific to Mardin were examined. In this context, it has been seen that cinnamon is used in 16 food types in Mardin culinary culture.

Keywords: Mardin Cuisine, Cinnamon Dishes, Spice History, Cinnamon History, Local Food



Yazar İletişim Bilgileri

* gozbay@subu.edu.tr

** mervacakir@yyu.edu.tr



1. GİRİŞ

İnsanoğlu hayatta kalabilme içgüdüleriyle ihtiyacı olan besin ve vitaminleri tüketerek beslenme ihtiyacını karşılamaktadır (Baysal, 2016). İnsanların beslenme diyetleri bölgesel ve iklimsel farklılıklardan etkilendiği gibi yaşam koşullarına ve kültürlerine de uyum göstermiştir (Önay, Bayrak ve Akman, 2007; Yılmaz ve Akman, 2018). Çeşitli iklimlerde yaşayan insanlar dağlarda ve meralarda kendiliğinden yetişen endemik türdeki bitkileri de diyetlerine eklemiştir. Bu bitkiler besin maddesi olarak tüketilebildiği gibi, medikal amaçlı olarak da kullanılmıştır (Kendir ve Güvenç, 2010). Antik çağlardan bu yana bitkiler, lezzet verici maddeler olarak tercih edilenler, gıda bozulmalarını ve anti-mikrobiyal aktiviteyi önleme, gıda sindirimine yardımcı olma ve terletici etkileri nedeniyle medikal ve lezzetlendirici olarak kullanılmaktadır (Alcock, 2006).

Baharatların tarihi neredeyse insanlık tarihi kadar eskiye dayanmaktadır. Yeni kıtaların keşfedilmesi ve sömürgeciliğin doğuşu gibi bir çok tarihi olaya yön vermiştir (Sharangi, 2018; Rosengarten, 1969). Baharat tarihi her ne kadar kanlı bir geçmişe sahipse de insanoğlunun güç kaynaklarından biri olmayı sürdürmüştür. Avrupa ülkeleri güce ulaşmak arzusuyla baharat üreten ülkelere -örn.Hindistan, Malezya ve Meksika- yeni yollar keşfetmeye, bu ülkeleri fethetmeye ve ganimet olarak malay ve hint köleler, fildişleri, baharat ve ipek gibi değerli eşyalar getirmişlerdir (Raghavan, 2007; Sharangi, 2018; Ravindran, 2017; Rosengarten, 1969).

Baharatlar, antik çağlarda lezzetlendirici amaçlı, medikal amaçlı, dini ve siritüel kullanımlarıyla antik medeniyetlerin gözde gıda maddelerinden olmayı başarmıştır (Alcock, 2006). Gündelik hayatın her alanına nüfuz eden baharat kullanımı maaş ödemelerinde, düğün törenlerinde, dini ritüellerde ve tütsülerde sıklıkla kullanılmıştır (Dalby, 2000; Mehdawy ve Hussein, 2010; Alcock, 2006; Detienne, 1994).

Baharat, kelime kökeni olarak Arapça'dan dilimize geçmiştir. Yiyecekler hazırlanırken hoş koku ve tat vermek için kullanılan tarçın, karanfil, karabiber, zencefil ve benzeri maddelere verilen genel isimdir (TDK, 2022). Larousse Gastronomique'e göre "Değişik oranlarda koku ve keskinliğe sahip, özel lezzetiyle yemeklerin çeşnilendirilmesinde kullanılan bitkisel aromatik maddelerin genel adı" olarak tanımlanmaktadır (Montagne, 1938 aktaran Gürsoy, 2012: s.15). İngiliz Baharat birliğinin (European Spice Association) mutfak bitkileri ve baharatları tanımı şöyledir; mutfak otları ve baharatları, doğal aroma, aromatik ve/veya görsel özellikleri nedeniyle gıda maddelerine geleneksel olarak eklenen bitkilerin yenilebilir kısımlarıdır (European Spice Association, 2022).

Baharatlar yiyecek ve içecekler içerisinde lezzet artırma amacıyla kullanılmaktadır. Günümüzde aktarlarda kavanoz içerisinde satılan baharatların tarihte mutfak ve tıptaki yararlarından başka ticarete, mitolojide, dini ritüellerde ve para yerine kullanıldığını bilgilerine ulaşmak mümkündür (İzer, 1988). Ortaçağ boyunca lezzetlendirici olarak kullanımından dolayı sirke, tuz, limon ve şeker en az baharatlar kadar önemli görülmüştür. İlk olarak gıdaların saklanması ve uzun ömürlü olması için kullanılan tuz, insanoğlu için hayati derecede önemlidir (Gürsoy, 2012). Günümüzde tuz, sirke, limon ve şeker lezzetlendirici olarak kullanımı yaygın olsa da gıda muhafazası, dericilik, temizlik, hayvancılık ve su arıtması gibi alanlarda kullanılmaktadır (Emmons ve Walter, 1984).

Tarçın insanoğlunun en erken dönemde bildiği baharatlardan biridir (Charsley, 1992). Tarçın, tarih boyunca önemli lezzetlendiricilerden biri olarak insanoğlunun ilgisini çekmeyi başarmıştır. Tedarik kaynaklarını gizlemek isteyen Arap'ların ürettiği mitler ile gizemini



yıllarca sürdürmeyi başarmıştır. Çin’de, Hindistan’da, Antik Roma’da ve Mısır’da oldukça yoğun bir şekilde tüketilmiştir. Tarihte en erken dönemde kullanımları olduğu bilinen Tarçın, Türk mutfak kültürü açısından da oldukça önemli bir yere sahiptir. Tarçın’ın tarihsel serüvenini incelemek ve Türkiye’de en yoğun baharat kullanımına sahip Mardin mutfak kültüründe tarçın kullanımlarını incelemek bu çalışmanın amaçlarındandır.

Mardin, Akdeniz, İran ve Kuzey-Güney Anadolu ekseninden Mezopotamya’ya uzayan ticaret rotası dolayısıyla önemli kesişim noktası olarak tarihi süreçte birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır (Bekin, 2010). Farklı kültürlerin ve medeniyetlerin bulunduğu Mardin toprakları bir çok farklı dine ev sahipliği yapmaktadır. Bu bağlamda yerel halkın birlikteliği tüm kültürel unsurlara da yansımaktadır (Bucak ve Aracı, 2013; Can ve Gül, 2021). Tarihi İpek Yolu üzerinde bulunması nedeniyle geçmişte birçok tüccarın uğrak yerleri arasında olan Mardin, zengin ve çeşitli bir mutfak kültürüne sahiptir. Yöre mutfağının gastronomi kimliğinin oluşumunda önemli olan bu unsur yemeklerine de yansımıştır (Şahin Ören vd., 2021). Yöre yemeklerinde kullanılan tarçın, kişniş, mahlep, zencefil, yenibahar, pul biber ve kakule gibi baharatlar hem yemeklerde hem tatlılarda sıklıkla kullanılmaktadır (Mardin Valiliği, 2022). Bu bağlamda araştırma da mutfak kültüründe sıklıkla baharat kullanımı nedeniyle Mardin mutfak kültüründe yer alan yemekler incelenerek, tarçın kullanılan baharatları içeren yemek reçetelerine ulaşılmıştır.

2. TARÇININ TARİHSEL SERÜVENİ

Tarçın tarihsel süreçte kullanılan ilk baharatlardan biri olma konumundadır. Çin’de Tao ve Dharma öğretilerinin yer aldığı metinlerde ve Hindistan’da Ayurvedik tedavi metinlerinde sıklıkla bahsedilmektedir (Svoboda ve Lade, 1995). Botanik adıyla *Cinnamomum zeylanicum*, insanlık tarihinde kullanımı çok eski zamanlara kadar uzanan bir baharat olma konumundadır. Tarçının ilk olarak Çin yazıtlarında M.Ö. 4000 yılında kullanıldığı bilgisine erişilmiştir. İbranice ve Arapça *amomonun* kelime kökeninin türetilen, kokulu baharat bitkisi anlamına gelen tarçın, antik tarihlerden bu yana Çin ve Hindistan tıbbında kullanılmaktadır (Dalby, 2003; Ravindran vd, 2003).

“Tarçın” sözcüğü Farsça “Çin ağacı” anlamına gelen “dar-ı cin” anlamındadır. *Cinnamomum* kelimesi yunanca kökeni tatlı kök anlamına gelen *Kinnamon* kelimesinden türemiştir. Tarçın kelimesinin semantik kökeni Endonezyada *Kayu manis*, Almanca *Kaneel*, Fransızca *Cannelle*, İtalyanca *Cannella*, İspanyolca *Canela* ve Hindistan’da *Dalchini* olarak bilinmektedir (Rosengarten, 1969). Tropikal ve yaprak dökmeyen bir ağacın, içinde kokulu yağ bulunan kabuklarının kurutulması ile elde edilen Tarçın’ın Sri Lanka ve Malabar kökenli olduğu bilinmektedir (Bülbül, 2009; Akalın vd., 2011; Czarra, 2009). Tarçın halk arasında “Darçın”, “Loğusa” ve “Şerbet Kokusu” isimleri ile bilinmektedir (Gürsoy ve Özçelikay, 2005).

Tarçın üretimi çoğunlukla Güneydoğu Asya’da gerçekleşmektedir. Tarihte Çin, Hindistan, İran, Irak, İspanya, Fransa, İtalya, Almanya ve Polonya mutfaklarında sevilerek kullanılmıştır. İslam mutfağında ise genellikle etlerde kullanılmıştır (Freedman, 2007; Laudan, 2015). Ortalama sıcaklığı 27 santigrat derece olan, yıllık yağışın 2000-2400 mm olduğu ve ortalama deniz seviyesinden 500 metre yükseklikte olan coğrafyalarda yetiştiği bilinmektedir. Hem kabuk hem de yaprakları aromatik olan ağacın, hoş olmayan bir kokuya sahip küçük sarımsı beyaz çiçekleri vardır ve koyu mor meyveler taşmaktadır (Peter, 2001).

Cinnamomum cinsinin birçoğu aromatik ve lezzetlidir. Yaklaşık 250 farklı türü bulunmaktadır. Sıklıkla kullanılan, *Cinnamomum verumun*’un kabuğu (gerçek tarçın) ve



Cinnamomum cassia (Çin tarçını) arasında çok az fark vardır. *Cinnamomum verum* en kaliteli tarçın kabuğu ve tarçın yağı sağlarken, *Cinnamomum cassia kabuğu* ve *cassia* yağı (tarçın yağı olarak da bilinir) sağlamaktadır. *Cassia* kalın, sert ve son derece acı ve son tatta biraz yakıcı bir aromaya sahiptir. Öğütülmüş *Cassia* çok kırmızımsı kahverengi bir renge sahiptir ve kurduğunda çift kıvrılmaktadır. Gerçek tarçın ise tek bir spiral kıvrılmaya sahiptir ve neredeyse kağıt gibi, kırılğan, kolayca ezilebilir veya toz haline getirilebilir. Lezzeti daha hafif, daha az acı ve son tatta kesinlikle tatlı bir cilaya sahiptir. Kokusu tatlı ve aromatiktir. Tarçın kabuğu soluk sarımsı kahverengidir (Peter, 2001).

Hindistan ve Çin kökenli Tarçın'ın ilk olarak tüccarlar aracılığıyla Arabistan'a ardından Avrupa'ya yayıldığı düşünülmektedir. Tarçın ticareti uzun yıllar boyunca Arap tüccarların tekelinde yürütülmüştür. Arap tüccarlar tarafından satışı gerçekleştirilen tarçın, ticaret tekelinin değişmemesi için Avrupalılardan vahşi hayvanlar ve korkutucu hikayelerle kaynaklarını gizlemişlerdir (Tez, 2012). Herodot, Tarçın toplamak isteyen Arap tüccarların bedenlerinin her yerini balçıkla kaplayarak arayışa çıktıklarını, vahşi hayvanlar tarafından korunan bataklıkta tarçın toplarken hayvanlarla göz göze gelmemeye çalıştıklarını söylemiştir (Rawlinson vd., 1859).

Baharatlar nispeten kıt kaynaklar arasında ve lüks mallar olarak kabul edildiğinden toplumsal hiyerarşide en yüksek sınıfta olanlar tarafından tüketildiği bilinmektedir. Tarçın tıpkı biber gibi antik dönemde büyük önem taşıyan baharatlar arasında sayılmaktadır (Dalby, 2000). Antik Mısır'da mumyalama amacıyla kullanılan Tarçın, dini ve medikal özellikleri nedeniyle sıklıkla kullanılmıştır. Antik Mısır'da mumyalama, mumyalanan Firavun'ların ölümden sonra tekrar dirileceklerine inanmaları nedeniyle bedenin bozulmaması amacıyla yapılmaktaydı. Mumyalama işlemleri sırasında anason, mercanköşk, kimyon, cassia ve tarçın gibi baharatlar kullanılmaktaydı. Mumyalama işlemlerinde temel bileşenlerden biri haline gelen tarçın Çin ve Güneydoğu Asya'dan Mısır'a ithal edilirdi (Rosengarten, 1969). Tarçın antibakteriyel özelliği nedeniyle (Nabavi vd., 2015) mumyalanma işlemi sırasında çürümeye karşı koruma sağlamıştır (Rosengarten, 1969). Bu işlemler ilk dönemlerde avcılık ve toplayıcılıkla elde edilen gıdaların bozulmasını geciktirmek için kullanılan yöntemler ile özdeşleştirilebilmektedir.

Mısır medeniyetinde baharatlar birçok alanda yaygın olarak kullanılmaktaydı. Mısır'da yaşayan üst sınıfların baharatları evlerinde kötü kokulardan ve ruhlardan arınmak amacıyla tütsü olarak yaktıkları bilinmektedir (Rosengarten, 1969). Geçmişte dini nedenlerle de kullanılan baharatlar, Tevrat'ta bire bir formülü verilen kutsal yağ veya mesh yağı içerisinde de kullanılmaktadır. Mesh yağı içerisinde tarçın ve sinameki baharatlarını barındırmaktadır (Ozan: 2019; Belton, 2015).

Tarçın Çin'den ithal edilmekte "Tarçın Yolu" adı verilen güzergahta kanolarla Arap yarımadasına taşınmaktaydı (Rosengarten, 1969). Süleyman'ın şarkısında kralların kıyafetlerini güzel kokutmak amacıyla tarçın yağı sürdüklerinden bahsedilmektedir. Antik Roma'da ise Nero'nun karısı Poppaea Sabina'yı öldürdüğü ve dolayısıyla suçunu gizlemek için cenazesinde Roma'nın 1 yıllık tarçın rezervini yaktığı söylenmektedir. Tarçın üretimine dair hikayelerden bir diğeri de dünyanın bir diğer ucundaki denizde bir balık olması ve avlanarak tedarik edildiği yönündedir (Belton, 2015).

Çin tarçını *Cassia* ise, *Kwei* adı ile erken Çin bitkilerinden olduğu kabul edilmektedir. Milattan önce (M.Ö.) 2700 yıllarında imparator *Shen-nung* zamanında *Hai-yao-pen-ts'av* yazmasında geçmektedir. Mısır'da altın, fildişi ve buhur gibi zenginlik göstergesi ürünlerle



anılmaktadır (Flückiger ve Hanbury, 1874). Çin medikal tedavilerinde tarçın, insan vücudu için sıcaklık vermesi amacıyla soğuk algınlıklarının tedavisinde kullanılmıştır (Svoboda ve Lade, 1995).

Medici ailesinin Floransa'daki kütüphanelerinde bulunan 1292-1293 tarihlerine ait bir mektupta John of Montecorvino'nun Hindistan'a misyonerlik kisvesi altında tarçın aramak amacıyla gittiği yazmaktadır (Flückiger ve Hanbury, 1874). Portekizliler, İngilizler ve Hollandalıların Hindistan'a yapmış oldukları sömürge gezileri sonucunda ülke ve kaynakları büyük ölçüde yakılmış ve azalmışken yeni sömürge yerlerinde plantasyonları gerçekleştirilmiştir (Flückiger ve Hanbury, 1874; Gerard, 2015). Tarçın tüm dünya tarafından o kadar çok arzulanan bir baharat olmuştur ki, 1866 yılında Çin'in Canton bölgesinden 159 ton tarçın taşınmıştır. Tarçın'ın aromatik tonik olarak kullanıldığı ve aynı zamanda mide üşütmesi, bulantı giderici, şişkinliği azaltıcı, kolik ve bağırsak ağrılarını hafifletmek amaçlı kullanıldığı da bilinmektedir. Ancak son yıllarda tarçının lezzetlendirici amaçlı kullanımları medikal amaçlı kullanımlarının önüne geçmiştir (Yeats, 1870).

Günümüzde Tarçın üretimi, Sri Lanka, Çin, Vietnam, Laos, Endonezya ve Madagaskar'da yapılmaktadır. Güneydoğu Asya'da yapılan tarçın üretimi en kaliteli olanlar arasındadır (Gürsoy ve Özçelikay, 2005). Son yıllarda yapılan araştırmalarla birlikte tarçının sağlık üzerinde de oldukça etkili olduğu görülmüştür. Antimikrobiyal, antioksidan özellikleri ve yağ yakıcı etkileri olduğu bilinmektedir (Dhuley vd., 1999; Özbek vd., 2016).

Osmanlı İmparatorluğu'nda ise hastalıkların tedavilerinde ve lezzetlendirici amacıyla kullanıldığı bilinmektedir. Osmanlı döneminin modern hastaneleri olarak bilinen darüşşifalarda hastaları tedavi eden hekimler tarafından yeme-içme biçimleri oldukça önemli görülmüştür. Tarçın soğuk algınlığı ve yüksek ateş tedavilerinde kullanılmıştır (Nişikli, 2019). Osmanlı saray mutfağında ve halk mutfağında sıklıkla kullanılan baharatlar arasında sayılmaktadır.

Tarçın, Osmanlı mutfağında balık çorbası, ciğer çorbası, ekşili çorba, terhane, kapak ve tas böreği, böğrölce pilavı, patlıcanlı pilav, sütlü pilav, hamsi yemeği, uskumru pilakisi, hurma kebabı, kıyma büryani, halep dolması, ıspanak kalyesi, kabak keşkülü, pazı buranisi, erik dolması, kavun dolması, badem kurabiyesi, kabak böreği, kalıp şekeri, luap, mamlet, muhallebi, patula, revani, senbüse, balık turşusu ve reşiddiyye helvası gibi birçok yemekte kullanılmıştır. Osmanlı mutfak kültüründe çorbalar, ana yemekler ve tatlılar gibi birçok tarifte kullanılan tarçın, oldukça sevilen bir baharat konumundadır. Elçilere hediye edilmekte ve tıbbi karışımlarda sıklıkla kullanılmaktadır (Güldemir ve Işık, 2012).

Türkiye sıklıkla kullanılan tarçın, Osmanlı mutfağından miras alınan kullanımlara sahiptir. Bölgede tüketilen tarçın Endonezya, Singapur ve Vietnam'dan ithal edilmektedir (Aydın, 2011; Peter ve Shylaja, 2012). Aromatik bir lezzete sahip olan tarçın Mısır ve Türk mutfağında sıklıkla kullanılmaktadır. Türk mutfağında hamur işleri ve sütlü tatlılarda tatlandırıcı olarak kullanıldığı gibi, kış aylarında tüketilen salep gibi içeceklerde ve çaylarda kullanılmaktadır. Tarçın lezzeti, kokusu ve aroması dolayısıyla Türk mutfağında eski çağlardan bu yana kullanılmaktadır (Yıkılmış, Sağlam ve Yetim, 2017).

2.1. Mardin Mutfak Kültürü

Mardin coğrafyası antik çağlardan bu yana yerleşik hayatın sürdüğü ve tarihi ticaret yollarının kesiştiği Anadolu'nun Bereketli Hilal bölgesinin içinde kalan kültürel ve etnik etkileşimlerin yoğun olarak yaşandığı bir coğrafya konumundadır (Toprak vd., 2018).



Mardin çevresindeki yerleşim yerlerinin, ilk olarak M.Ö. 4500-3500 yıllarında Mezopotamya bölgesinde yaşayan Subariler tarafından yapıldığı bilinmektedir (Çambel ve Braidwood, 1980). Bölgede Asur, Roma, Hitit ve Osmanlı gibi birçok imparatorluk yaşamıştır (Toprak, 2015).

Antik çağlardan bu yana insanoğlu için yemek, eğlenceli vakit geçirme, geleneklerin korunması ve deneyimler oluşturması açısından çok boyutlu anlamlara sahiptir (Okat vd. 2021; Koç ve Uçkan Çakır; 2021). Toplumların kültürel birikimleri yemek tercihleri üzerinde oldukça etkilidir (Uçkan Çakır, Koç ve Okat, 2022). Lezzet, kültürel ve tarihsel birikimler ile belirlenen bir kültür çıktısı olarak kabul edilmektedir (Montanari, 2006). Mardin coğrafyası birçok etnik kökene sahip uygarlığın yaşadığı medeniyetler beşiği olarak tanımlanabilir. Mardin’de yaşamış kültürlerle ait değerler bölgede özümsemiş ve füzyon bir kültür ortaya çıkmıştır. Mardin’de yaşayan etnik kültürlerle ait değerler ve yaşam tarzı özellikleri günümüze kadar ulaşmıştır (Toprak, 2015). Mardin mutfak kültürü açısından Ortadoğu mutfağından çok Mezopotamya mutfak kültürüne ait özelliklerini taşımakta ve bu geleneklerle beslenmektedir (Zubaida, 2003). Bölgede Arapların, Süryanilerin ve Kürt kültür unsurlarının birleşimiyle çok kültürlü bir etnisiteye sahip zengin bir mutfaktır.

Mardin mutfak kültürünü en çok etkileyen faktörlerden biri şüphesiz coğrafi ve iklimsel özellikleridir. Bölgede yetişen sebze, meyve, hayvan ve bitki varlığı toprak yapısı ve iklimsel özelliklerine göre farklılıklar göstermektedir (Sabbağ, 2015). Arkeolojik çalışmalarda Babil, Sümer ve Asur tabletlerinde bölgede yüksek oranda tuz kullanıldığı bilgilerine erişmek mümkündür (Sayce, 2018).

Mardin coğrafyasında üzüm ve badem gibi düşük yağışlara uygun meyveler ve yemişler üretilmektedir. Bu bölgede üretilen üzümler az sulandığı için şekerlenmekte ve Süryani’ler tarafından Süryani şarabı, pekmez, pestil, cevizli sucuk gibi yiyeceklerin üretiminde kullanılmaktadır (Toprak vd., 2018). Buğday, arpa, mercimek en çok ekilen tahıl ürünleriyken, acur, banya, sivri biber, domates, havuç, salatalık, kabak, karpuz, kavun, marul, maydanoz, nane, pazı, sarımsak, soğan, tere ve turp en çok yetiştirilen tarım ürünleridir (Sabbağ, 2015). Doğu Anadolu ve Güney doğu anadolu bölgeleri iklimsel özellikleri bakımından meyve ve sebzenin düşük yoğunluklu üretildiği bilinmekte ve neredeyse tüm yemekler ana malzeme olarak et ve süt ürünlerini içermektedir (Ocak vd., 2021; Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2007). Mardin mutfağının en bilinen yemekleri örok, kaburga dolması, ikbebet, etli ekmek, alluciye (yeşil erikli yöresel Mardin yemeği), hamış, sembusek (kapalı lahmacun), dolma, kibe, döbo (Mardin usulü but dolması), Süryani köfte, içli köfte, iç pilavı, Mardin kebabı, kelle-paça, maldum, pirinç ve bulgur pilavı, hindi dolması, dahudiyet ve iç pilavıdır (Işık ve Güneş, 2015).

Yöre halkı çoğunlukla çay ve yöreye özgü bir kahve olan mirra içmektedir. Mirra, yapımı oldukça zor bir kahve olarak genellikle taziye evlerinde misafirlere ikram edilmektedir (Aksoy, 2014; Toprak, 2015). Mardin’de kahvaltı oldukça zengin bir kültüre sahiptir. Koyun peyniri, tereyağı, Derik zeytini ve tahin oldukça büyük bir öneme sahiptir. Mardin mutfak kültüründe Süryani nüfusundaki çoğunluk yeme-içme kültürünü oldukça fazla etkilemiştir (Küçük, 2008). Mardin mutfağının en çok bilinen yemekleri arasında olan döbo, maldum, mahlube, közde et kebabı, sarımsaklı tavuklu bulgur pilavı Süryani mutfağına ait lezzetler arasındadır. Mardin mutfak kültüründe içli köfte, işkembe dolması, sembusek, katıklı dolma, erik yahnisi, babağannuç, bolloğ, peynir helvası ve kaburga dolması bilinen diğer lezzet öğeleridir (Işık ve Güneş, 2015).



Mardin mutfağı baharat kullanımının yoğun olduğu bir mutfak kültürüdür. Yeme ve içme ritüelleri sırasında baharatlara sıklıkla yer verilen mutfakta pilavlar, çörekler, tatlılar ve şerbetler de tarçın kullanımlarına sıklıkla rastlanılmaktadır (İris, 2011; Aracı, 2016). Mardin mutfak kültüründe köylerde ve şehirde baharat kullanım yoğunlukları farklıdır. Kürtler daha az baharat kullanırken, Arap ve Süryani'ler de daha fazla baharat kullanımı gerçekleştirmektedir. Mardin mutfağında sıklıkla kullanılan baharatlar; sumak, yenibahar, kişniş, karabiber, beş türlü, yedi türlü, kırmızıbiber, karanfil, tarçın, susam, anason, kimyondur (Toprak, 2015). Aynı zamanda Mardin'e özgü üzüm bağcılığının yaygınlaşması ve Süryani kültürü nedeniyle bölge de gelişen bir şarap kültürü ve üretiminden söz etmek mümkündür (Günel, 2006).

Mardin mutfağında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenen 11 adet gastronomi ürünü bulunmaktadır. Bunlar Midyat kavunu, Midyat inciri, Ömerli Karfoki üzümü, Mardin imlebes şekeri, Mardin bulguru, Mardin kaburga Dolması, Mardin kibesi, Mardin kliçesi, Mardin sembusek, Mardin ikbebet ve Midyat Acuru'dur. 8 mahreç işaretli ve 3 menşe işaretli coğrafi ürünlerdir (Türk Patent, 2022).

3. YÖNTEM

İnsan hayatına ilişkin sosyolojik ve antropolojik özelliklerin açıklanması bakımından nitel araştırma teknikleri oldukça önemlidir. Nitel araştırmalar tasarlanırken araştırma desenlerinden faydalanılmaktadır. Araştırma desenleri, fenomenoloji, etnografya, gömülü teori ve durum çalışması olabilmektedir (Saban ve Ersoy, 2019).

Araştırmanın temel amacına ulaşmak için nitel araştırma yöntemlerinden doküman (belge) incelemesi tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda doküman incelemesi; araştırma konusu ile ilgili olan belgeler, arşiv kayıtları ve farklı materyallerdeki veriyi toplama ve çözümleme işlemidir (Gürbüz ve Şahin, 2016). Doküman sözcük anlamı ile incelendiğinde Türk Dil Kurum'unda (2022) "belge"; Atkinson ve Coffrey (1997) ise sosyal olarak organize edilmiş şekillerde üretilen, paylaşılan ve kullanılan sosyal gerçekler olarak söz edilmektedir. Belge analizi ise, belgelerin incelenmesi veya değerlendirilmesi için sistematik bir prosedürdür. Belgeler hem basılı kaynaklar hem de elektronik materyaller olabilmektedir. Belgeler, bir araştırmacının müdahalesi olmadan kaydedilmiş metin ve görüntüler içermektedir. Bu belgeler çeşitli biçimlerde olabilmektedir. Kitaplar, broşürler, dergiler, etkinlik programları, mektuplar, makaleler, gazeteler, fotoğraf albümleri ve gazete arşivleri bu kapsamda doküman olarak nitelendirilebilir (Bowen, 2009). Aynı zamanda, anket verileri, not defterleri ve günlüklerde doküman analizine dahil edilebilmektedir. Doküman analizi bir araştırmacının müdahalesi olmayan metinler ve görüntüleri içermelidir (Labuschagne, 2003).

Çalışmanın amacı kapsamında Mardin mutfak kültürüne özgü yemek reçetelerini içeren dokümanlar incelenerek, mutfak kültüründe kullanılan baharatlar incelenmiştir. Mardin mutfak kültürü oldukça yoğun ve çeşitli baharat kullanımına sahip bir mutfak olması nedeniyle araştırmanın evreni olarak seçilmiştir. Araştırma'da Mardin mutfak kültüründe tarçın içeren yiyecekler ise örneklem olarak belirlenmiştir. Bu çalışmanın bir parçası olarak, doküman analizi kapsamında incelenecek olan belgeler Türk mutfak kültürüne ait yemek kitapları, Mardin ilini kapsayan yemek kitapları, web siteleri, tezler ve makaleler incelenmiştir. Bu kaynaklar içerisinde içeriğinde farklı baharatlar, tarçın baharatı ihtiva eden yemek isimleri ve türleri kayıt altına alınmıştır. Mardin mutfak kültürü ve yemek reçetelerinin incelenmesi açısından erişilebilen kitapların sayısının oldukça az olması bu



araştırmanın sınırlılıklarındandır. Bulunan içerikler bulgular bölümünde tablo ile ifade edilmiştir.

4. BULGULAR

Mardin mutfak kültürüne ilişkin yapılan doküman analizi sonucunda sınırlı sayıda dökümana ulaşılmıştır. Bu dökümanlar incelenerek içeriğinde tarçın bulunan 16 adet reçeteye ulaşılmıştır. Bu reçetelere ilişkin bilgiler Tablo 1’de gösterilmektedir.

Tablo 1. Mardin Mutfağında Tarçın İçeren Yiyecekler

Yemek ve Tatlı İsimleri	Baharatlar	Türü	Yapılışı
Döbo	Tarçın, Yenibahar, Soğan, Sarımsak	Ana Yemek	1 adet kuzu buduna kesikler atılır ve içlerine sarımsak, yenibahar ve badem konulur. Pul biber-isot ve salçadan hazırlanan sos sürülür. Kendi yağında mühürlenene but daha sonra haşlanır. Haşlama suyuna tarçın, yenibahar taneleri eklenir. Fazla yağı çekmesi amacıyla 1 adet soğan bütün halde atılır, 4 saat pişirilir. Maydanoz ve bademle süslenerek pilav ile servis edilir.
Büryan Pilavı	Tarçın, Kimyon, Defne, Kışniş, Zencefil, Kurutulmuş Soğan ve Sarımsak	Ana yemek	Kabukları soyulmuş çiğ bademler kavrulur. Haşlanmış tavuk göğsü ve haşlanmış dana kuşbaşı eti kavrulur. Bir tencerede basmati pirinci kavrulur ve et-tavuk suyu ile pişirilir. Ayrı bir tavada patatesler ve patlıcanlar küp küp kesilir, kızartılır. En son pirinç, büryan baharatı, tuz, et, tavuk, patates ve bademler harmanlanır ve servis edilir.
Haşu (İç Pilav)	Tarçın, Karabiber, Yenibahar	Ana yemek	Kuşbaşı etler haşlanır, bademlerin kabukları soyulur ve kavrulur. Pirinçler kavrulur, tuz ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra demlendirilen pilava yenibahara, karabiber, tarçın ve kavrulmuş bademler eklenir. Kıyılmış maydanoz ile servis edilir.
Mevlit Çöreği	Tarçın, Yenibahar, Anason, Mahlep, Susam	Hamurışı	Un, şeker, tereyağı, süt, maya, şeker, Mahlep, rezene, tarçın, yenibahar, karanfil tozu ve tuz karıştırılarak bir hamur yoğrulur. Fırında pişirilen çörek düğün veya cenazelerde servis edilir.
Süryani Çöreği	Mahlep, Rezene, Çörekotu, Tarçın, Yenibahar	Hamurışı	Un, şeker, tereyağı, süt, maya, mahlep, rezene, çörekotu, tarçın, yenibahar, ceviz, hurma ve badem karıştırılır, elde edilen hamura şekil verilir. Fırında pişirilir.
Paskalya Çöreği	Mahlep, Rezene, Çörek Otu, Tarçın, Yenibahar	Hamurışı	Un, şeker, eritilmiş tereyağı, süt, maya, mahlep, rezene, çörekotu, tarçın, yenibahar, ceviz, kabartma tozu, zeytinyağı ve yumurta karıştırılır ve yoğrulur. 3 saat dinlenmeye bırakılan hamur ceviz büyüklüğünde koparılarak simit şekli



			verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında pişirilir.
Kliçe (Hayat Çöreği)	Mahlep, Zencefil, Tarçın, Yenibahar, Karanfil	Hamurışı	Paskalya Çöreği'nin bir versiyonu olan çörek nikah kıyıldıktan sonra gelin ve damat tarafından kırılarak birbirlerine ikram edilir.
Sultan Kahvesi	Zencefil, Tarçın	İçecek	Kurutulmuş veya az kavrulmuş kahve çekirdekleri kaynatılarak pişirilir. Telvesi kaynadıkça üzerinden alınır. Daha sonra şeker, zencefil ve tarçın ilave edilir.
Seylan Çayı	Safran Çiçeği, Tarçın, Karanfil, Zencefil, Bamya Çiçeği	İçecek	Demlenen çaya safran çiçeği, tarçın, karanfil, zencefil ve bamya çiçeği eklenir.
Lohusa Şerbeti	Tarçın	İçecek	Aktardan alınan şerbet karışımı içerisine çubuk tarçınlar atılarak kaynatılır. Soğuyunca servis edilir.
Tarçınlı Sumak Şerbeti	Tarçın, Sumak	İçecek	Sumak ve tarçın ile birlikte şerbet kaynatılır. Soğutularak tüketilir.
Çiğ Köfte	Tarçın, Kişniş, Yedibahar, Karabiber, İso	Meze	Yağsız et merhem kıvamına gelinceye kadar çekilir ardından kuru soğan çok küçük doğarılır. Et, soğan, köftelik bulgur, biber salçası, karabiber, yeditürlü baharat, isot, tuz, toz şeker, tarçın, kişniş ve zeytinyağı eklenir ve 1,5 su bardağı su ile yoğurulur.
İmlebbes (Mardin Badem Şekeri)	Tarçın, Kakule, Lahor Ağacı Kökü	Şekerleme	Lahor ağacının kökünden elde edilen boya, tarçın ve kakule gibi baharatlar karıştırılarak şeker ile eritilir. Bademler batırılır.
Harire (Pekmezli Muhallebi)	Tarçın	Tatlı	Un, su, pekmez karıştırılır ve ocakta muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Ceviz kırığı ve tarçın ilave edilir.
Imtabbaka	Yenibahar, Tarçın	Tatlı	Sütlaç ve zerde ayrı ayrı pişirilir ve aynı tabakta katman halinde doldurulur. Su, pirinç, yenibahar ve şekerden zerde yapılır. En son tarçın serpilerek servis edilir. Zerde içine konulduğu da bilinir.
Leblebi	Tuz, Tarçın, Vanilya, Biber, Karanfill	Kuruyemiş	Çeşitli baharatlar ile tatlandırılan nohutlar odun ateşinde kavrulur ve pişirilir.

Kaynak: (Derik Dernek, 2022; Yöresel lezzetler, 2022; Mardin Valiliği, 2022; Anonim, 2022; İflazoğlu ve Yaman, 2020; Toprak, 2015; Gürsoy, 2001; Bozkurt, Yıldırım ve Dağ, 2019).

Tablo 1'de görüleceği üzere Mardin mutfağında tarçın içeren 3 ana yemek, 4 hamurışı, 4 içecek, 1 meze, 1 şekerleme, 2 adet tatlı ve 1 kuruyemiş olmak üzere toplam 16 yemek bulunmaktadır.

Mardin mutfak kültüründe tarçın oldukça geniş bir kullanım alanına sahiptir. Ana yemeklerde kullanımı en az tatlılar kadar yaygındır. Son olarak çeşnilendirmek (seasoning)



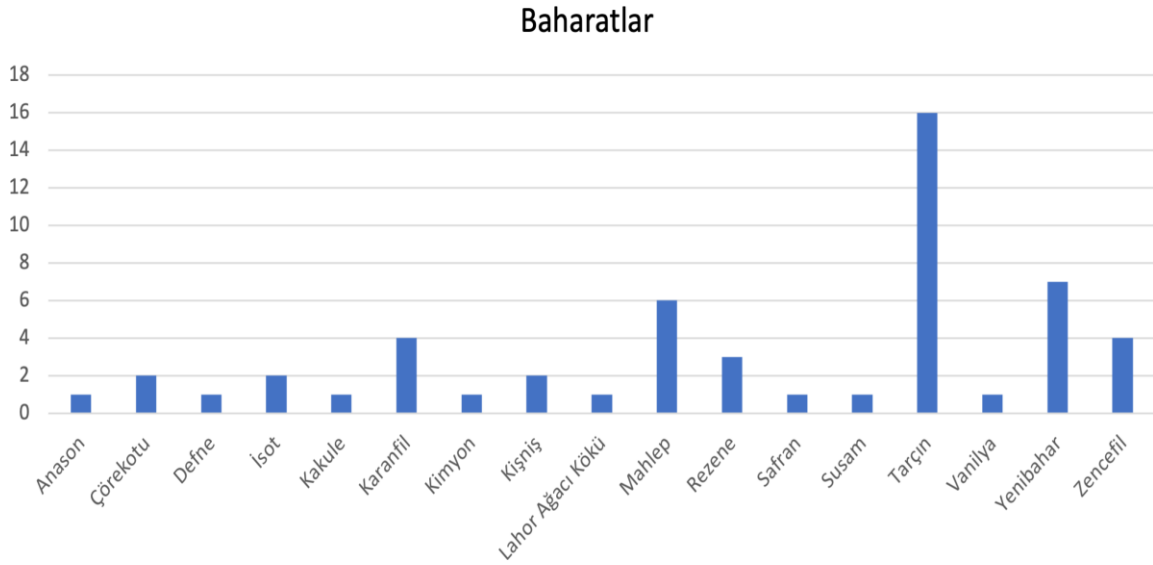
amacıyla mezelerde, kuruyemişlerde, çay ve kahve gibi içeceklerde ve şekerlemelerde sıklıkla kullanılmaktadır.

Bu yemeklere ait kültürel geçmiş incelendiğinde “Kliçe” Mardin çöreği adıyla oldukça olarak yörede tüketilmektedir. Çörek yörede yaşayan Araplar, Kürtler ve Süryaniler tarafından farklı isimlerle ve farklı baharatlar içererek pişirilmektedir. Çöreğin hacılar için önemli bir erzak olduğu bilinmektedir (El-Kerim aktaran Kavak, 2018). Aynı zamanda sosyolojik açıdan düğün, nikah ve taziyelerde pişirilip dağıldığı bilinmektedir (Derik Dernek, 2022). Yöre için son derece önemli bir gastronomi değeri olarak yöreye gelen turistler tarafından hediye olarak götürülmektedir.

Mardin İpek Yolu güzergahında bulunması nedeniyle geçmişte sıklıkla tüccarlar tarafından ziyaret edilmiştir. Bu ziyaretlerinde leblebi yolluk (atıştırma) olarak kervanların yanlarına aldığı yiyecekler arasındadır (Mardin Valiliği, 2022).

Çiğ köfte uzunca bir dönem erkekler yapmış olduğu bir yiyecek olarak görülmüş, kadınlar tarafından yapılmamaktaydı. Mardin’de mangal pişirmek ve çiğ köfte yoğurmak erkekler tarafından gerçekleştirilen istinai mutfak işleri arasında görülmekteydi (Aksoy, 2021).

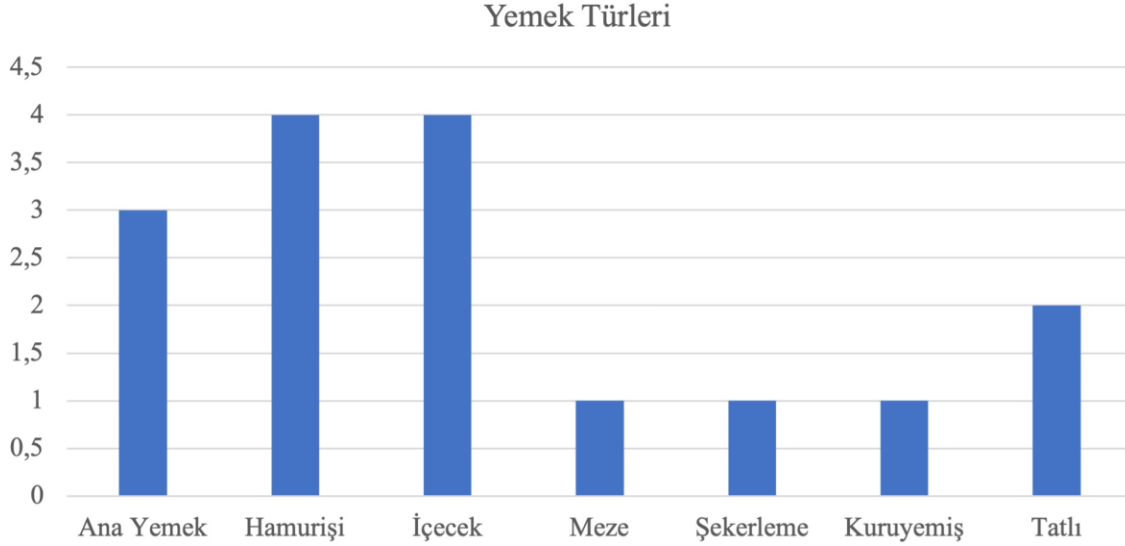
Şekil 1. Mardin mutfak kültüründe tarçınla birlikte kullanılan baharatlar



Mardin mutfak kültüründe tarçın içeren reçeteler incelendiğinde tarçın ve mahlebin sıklıkla birlikte kullanıldığı görülmüştür. Bulgulara ilişkin bilgiler Şekil 1’de gösterilmektedir. Aynı zamanda bu baharatların anason, çörekotu, defne, isot, kakule, karanfil, kimyon, kişniş, lahor ağacı kökü, rezene, safran, susam, vanilya, yenibahar ve zencefil olduğu tespit edilmiştir.



Şekil 2. Mardin mutfağında tarçın kullanılan yemek türleri



Mardin mutfak kültüründe tarçın içeren reçeteler incelendiğinde en çok ana yemekler ve hamur işlerinde aynı oranda kullanıldığı görülmektedir. İçeceklerde çeşnilendirme amacıyla kullanılan tarçın tatlılarda, mezelerde, şekerleme ve kuruyemişlerde de kullanılmıştır. Tarçın çoğunlukla pişirme aşamasında kullanılırken, sunuş aşamasında süsleme amaçlı da kullanıldığı görülmektedir. Mardin mutfağında yiyeceklere ait ritüeller özgün kültürünün bir sonucudur. Ölüm, düğün, nikah ve cenazelerde birden fazla versiyonu bulunan çörekler servis edilmektedir. Bu çöreklerin her çeşidinde yumuşak lezzeti ve aromatik kokusu nedeniyle tarçın sıklıkla kullanılmıştır.

5. SONUÇ

Yemek bir toplumun sosyal ve kültürel özelliklerini aktarmak da oldukça önemli bir olgudur. Mutfak kültürü içerisinde kullanılan malzemeler, o coğrafyaya özgü iklimsel özellikler ve etnik kültürü yansıtmak açısından toplumsal özellikleri izlemeye olanak sağlamaktadır. Bu kapsamıyla incelendiğinde baharatlar mutfak kültürünün özgünlüğü ifade eden bir malzeme olarak kültürel unsurları vurgulamakta önemli bir gıda maddesidir.

Araştırmamızda Mardin mutfak kültüründe tarçın içeren yiyecek ve içecekler incelenmiştir. Mardin mutfağı hakkında yapılan araştırmalar incelendiğinde bölge mutfağının oldukça özgün ve otantik bir lezzet dağarcığı bulunduğu bahsetmek mümkündür. Bu lezzet dağarcığının içeriğinde kullanılan baharatlar nedeniyle oluştuğu söylemek yanlış olmayacaktır.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgulardan yola çıkarak, tarçının Mardin mutfak kültüründe oldukça önemli bir yere sahip olduğu görülmüştür. Bulgular incelendiğinde Mardin mutfağında tarçın kullanımının yalnızca tatlılarla sınırlı olmadığı görülmüştür. Ana yemekler, hamur işleri, içecekler, mezeler, şekerleme, tatlılar ve kuruyemişleri lezzetlendirmede kullanıldığı görülmüştür. Tarçın kullanımına ek olarak Mardin mutfağında yenibahar, zencefil, mahlep ve karanfil'in de sıklıkla kullanıldığı görülmektedir.

Mardin mutfağı tüccarlar mutfağı olarak bilinen, Mezopotamya uygarlıklarının göbeğinde bir coğrafi konumda bulunmaktadır. Bu bağlamıyla mutfak kültürünün farklı kültürel değerleri içerisinde bulundurduğundan bahsetmek mümkündür. Bozkurt, Yıldırım ve Dağ'ın



yapmış oldukları çalışmalarında (2019), Mardin mutfağında baharat kullanımının yaygın olarak bilindiği tespit edilmiştir. Gümüş'e göre (2013) Mardin mutfağında sıklıkla kullanılan malzemeler badem, tarçın, sumak, kişniş, zencefil ve mahlep olarak sıralanabilmektedir. Bu bağlamıyla araştırmamız sonuçlarının literatürle uyumlu olduğu görülmüştür.

Mardin mutfağı farklı kültürlerden füzyonladığı mutfak kültürü ile Türkiye'nin önemli gastronomi değerlerindedir. Taze çekilmiş baharatlar, kuruyemişler ve meyveler yemeklerin pişirilmesinde önemli gıda maddelerindedir. Yapılan araştırma doğrultusunda tarçının bu baharatlar içerisinde oldukça önemli bir role sahip olduğundan bahsedilebilir. Lezzetin sürdürülebilirliği açısından gastronomi değerleri oldukça önemli bir araştırma konusu olarak görülmektedir (Bulut, 2021). Bu bağlamıyla gelecekteki çalışmalarda Mardin'de yaşayan etnik kökenlerin baharat kullanımına ilişkin bir araştırma yapılması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akalın, Ş. H., Toparlı, R., Gözaydın, N., Zülfikar, H., Argunşah, M., Demir, N., Aksu, B. T. & Gültekin, B. (2011). Türkçe Sözlük. 10. Basım. Ankara: TDK.
- Aksoy, G. (2021). Müslüman Mahallesinde Çiğ Köfte Satmak!. https://www.academia.edu/49520460/Müslüman_Mahallesinde_Çiğ_Köfte_Satmak (Erişim Tarihi: 15.01.2022).
- Aksoy, M. (2014). Gastronomi ve Yemek Tarihi Ders Notları, Ankara, Gazi Üniversitesi.
- Alcock, J. P. (2006). Food in the Ancient World. Greenwood Publishing Group.
- Anonim. (2022). Mardin Usülü Büryan Pilavı. <https://www.showtv.com.tr/yemek-tarifleri/pilav-makarna/459678-mardin-usulu-buryan-pilavi> (Erişim Tarihi: 16.01.2022).
- Aracı, Ü. Erdoğan, "Türk Mutfağı", Gastronomi ve Turizm (Kavramlar- Uygulamalar- Uluslararası Mutfaklar-Reçeteler), Ed. H. Kurgun, D. B. Özşeker, Detay Yayıncılık, Ankara 2016, ss. 121-136
- Atkinson, P. A. & Coffey, A. (1997). Analysing Documentary Realities. (Eds.) Silverman, D. Qualitative research: Theory, method and practice, London: Sage.
- Aydın, Ö. (2011). Tarçın, Kimyon ve Sumak Adlı Baharat Türlerinden Elde Edilen Su, Etanol-Su, Metanol ve Kloroform Ekstraktlarının In Vitro Antioksidant Özelliklerinin Belirlenmesi. Atatürk Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Baysal, A. (2016). Genel Beslenme. Ankara: Hatiboğlu Basım ve Yayın San.Tic.Ltd.Şti.
- Bekin, D. (2010). Tarihin Işığında Mardin. Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti. Ankara: Ekim, 2. Baskı.
- Belton, H. (2015). A History of the World in Five Menus. Author House.
- Bowen, G. A. (2009). Document Analysis as a Qualitative Research Method. Qualitative Research Journal, 9(2), 27-40.
- Bozkurt, İ., Yıldırım, E., & Dağ, T. (2019). Mardin ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi: SWOT analizi örneği. 20. Ulusal- 4. Uluslararası Turizm Kongresi. Anadolu Üniversitesi Basımevi, Eskişehir.



- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Bülbül, E. (2009). *Doğadan Bize*. İnkılap Kitapevi. İstanbul.
- Bulut, S. H. (2021). Gastronomi Evreninde Codex Seraphinianus: Semiyotik Bir İnceleme. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 7(1), 182-193.
- Çambel, H. & Braidwood, R. J. (1980). *Prehistoric Research in Southeastern Anatolia*. Edebiyat Fakültesi Basımevi.
- Can, Ü. & Gül, H. (2021). İç Anadolu Bölgesi (Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları). Ed. Sezgin, E. K. Nobel Akademik Yayıncılık, ss. 131-153.
- Charsley, S. R. (1992). *Wedding Cakes and Cultural History*. Taylor & Francis.
- Czarra, F. (2009). *Spices: A Global History*. The Edible Series. Reaktion Books.
- Dalby, A. (2000). *Dangerous Tastes: The Story of Spices (No. 1)*. University of California Press.
- Dalby, A. (2003). *Food In The Ancient World From A To Z*. Psychology Press.
- Derik Dernek. (2022). *Mardin Yemekleri*. <http://www.derikdernek.com/mardin-yemekleri/> (Erişim Tarihi: 14.01.2022).
- Detienne M. (1994). *The Gardens of Adonis Spices in Greek Mythology*. Princeton University Press.
- Dhuley, J. N., Safdar, M., Khan, M. M. A., Khattak, K. N., & Anderson, R. A. (1999). Anti-oxidant Effects of Cinnamon (*Cinnamomum verum*) Bark and Greater Cardamom (*Amomum subulatum*) Seeds in Rats Fed High Fat Diet. *Indian Journal of Experimental Biology*, 37(3), 238–42.
- Emons, H. H., & Walter, H. H. (1984). *Mit dem Salz durch die Jahrtausende: Geschichte des weißen Goldes von der Urzeit bis zur Gegenwart*. Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie.
- European Spice Association (ESA). (2022). *Esa Definitions of Culinary Herbs and Spices*. <https://www.esa-spices.org/index-esa.html/publications-esa> (Erişim Tarihi: 22.01.2022).
- Flückiger, F. A. & Hanbury, D. (1874). *Pharmacographia: A History of the Principal Drugs of Vegetable Origin, Met With in Great Britain and British India*. Macmillan Publishing.
- Freedman, P. (2007). *Food: the History of Taste (Vol. 21)*. University of California Press.
- Gerard, J. (2015). *The Herbal or General History of Plants: The Complete 1633 Edition as Revised and Enlarged By Thomas Johnson*. Courier Dover Publications.
- Güldemir, O. & Işık, N. (2012). *Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın ve Osmanlı Mutfağındaki Yeri*. 1. *Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 311-334.
- Gümüş, A. (2013). *Mardin Mutfağı Kültürel Zenginlikle Yoğrulmuş Tatlar*. *Gastronomi*, 152- 156.



- Günel, V. (2006). Mardin İlinde Kültürel Çekicilikler ve Turizm Amaçlı Kullanım Olanakları. Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Ankara.
- Güneydoğu Anadolu Rehberi. (2007). Güneydoğu Anadolu Rehberi (Mardin). GAP Kültür Yayınları. yayin.gap.gov.tr/tum-yayinlar.html . (Erişim: 22.01.2022).
- Gürbüz, S. & Şahin, F. (2016). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri Felsefe, Yöntem, Analiz. 3. Basım. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2001). Yöresel Mutfağımız. Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2012). Baharat ve güç. Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, O. & Özçelikay, G. (2005). Tarçın'ın Tarih Boyunca ve Günümüzdeki Kullanımı (Use Of Cinnamon Throughout The History and Present). Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi Otam, 18(18), 171-183.
- İflazoğlu, N. & Yaman, M. (2020). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel Restoran Menülerinin İncelenmesi. Journal Of Tourism And Gastronomy Studies, 8(3), 1943-1957.
- İris, M. (2011). Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri. GDK Yayınları.
- İşık, G., & Güneş, M. (2015). Çok Kültürlülüğün Mirasını Geleceğe Taşımak: Mardin Örneği. TÜCAUM VIII. Coğrafya Sempozyumu, 449-462.
- İzer, M. (1988). Baharatın İzleri. Redhouse Yayınevi.
- Kendir, G. & Güvenç, A. (2010). Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış. Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi, 30 (1), 49-80.
- Koç, P. & Uçkan Çakır, M. (2021). Balık Kültürü, Gastronomi Ve Turizm (Denizden Gastronomiye). Ed. Ceylan, Z. & Doğu Baykurt. Detay Yayıncılık, İstanbul.
- Küçük, Ö. G. (2008). Mardin ve Çevresinde Süryaniler. Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi. Adana.
- Labuschagne, A. (2003). Qualitative Research: Airy Fairy or Fundamental? The Qualitative Report, 8(1).
- Laudan, R. (2015). Cuisine and Empire: Cooking in World History (Vol. 43). University of California Press.
- Mardin Valiliği. (2022). Mardin Mutfağı. <http://www.mardin.gov.tr/yeni-mardin-mutfagi> (Erişim Tarihi: 01.01.2022).
- Mehdawy, M. & Hussein, A. (2010). The Pharaoh’s Kitchen: Recipes From Ancient Egypt’s Enduring Food Traditions. American University in Cairo Press.
- Montanari, M. (2006). Food is Culture. Columbia University Press.
- Muhammed b. el-Kerim, Kitübü’t-tabih: Abbasi Bağdatından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler. (2009). (çev.) Pişkin, N. İstanbul: Kitap Yayınevi. Aktaran Kavak, M. (2018). Ortaçağda Misk. Vakanüvis-Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi, 3(Spec. issue), 188-229.



- Nabavi, S. F., Di Lorenzo, A., Izadi, M., Sobarzo-Sánchez, E., Daglia, M., & Nabavi, S. M. (2015). Antibacterial effects of cinnamon: From farm to food, cosmetic and pharmaceutical industries. *Nutrients*, 7(9), 7729-7748.
- Nişikli, N. (2019). Yerli Turistlerin Geleneksel Tıp Uygulamalarına Yönelik Algıları: Edirne Sultan II. Bayezid Darüşşifası. Yüksek Lisans Tezi, Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç. Koç, P., Toursdağ, G. B. & Uçkan Çakır, M. (2021). Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Kapsamında Van Gastronomi Rotası Önerisi *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 9(4). 2655-2669 DOI: 10.21325/jotags.2021.913
- Okat, Ç., Özer, S., & Çakır, M. U. (2021). Koronavirüs Günlerinde X ve Y Kuşaklarının Gıda Tüketimlerinin İncelenmesi. Co-Editors.
- Önay, D., Bayrak, E. & Akman, M. (2007). Silifke Yöresi Mutfağındaki Geleneksel Ürünlerin Özellikleri ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi, ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 10-15. Eylül, Ankara, Türkiye.
- Ozan, V. (2019). *Kokular Kitabı IV. Lezzetler*. Everest Yayınları.
- Özbek, H., Cengiz, N., Him, A., Uğraş, S., Özgökçe, F., & Erdoğan, E. (2016). Yüksek Kolesterolü Diyetle Beslenen Sıçanlarda *Thymus fallax* F. (kekik) Yapraklarının Kan Kolesterol Seviyesi Üzerine Etkisi. *Van Tıp Dergisi*, 13(3), 71–77.
- Peter, K. V., & Shylaja, M. R. (2012). Introduction to Herbs and Spices: Definitions, Trade and Applications. In (Eds.) Peter, K. V., & Shylaja, M. R. *Handbook of herbs and spices* (pp. 1-24). Woodhead Publishing.
- Peter, K.V. (2001). *Handbook of Herbs and Spices Volume 1*. CRC Press.
- Raghavan, S. (2007). *Handbook of Spices, Seasonings and Flavorings*. CRC Press Technomic Publishing.
- Ravindran, P. N., Nirmal-Babu, K. & Shylaja, M. (2003). *Cinnamon And Cassia: The Genus Cinnamomum*. CRC Press.
- Ravindran, P.D. (2016). *The Encyclopedia of Herbs and Spices*. CAB International.
- Rawlinson, G., Rawlinson, H. C. & Wilkinson, J. G. (Eds.). (1859). *The History Of Herodotus: A New English Version* (Vol. 1). D. Appleton.
- Rosengarten, F. (1969). *The Book Of Spices* (First Edition). Livingston Publishing.
- Saban, A. & Ersoy, A. (2019). *Eğitimde Nitel Araştırma Desenleri*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sabbağ, Ç. (2015). Mardin Yeme İçme Kültürü. *Fırat'tan Volga'ya*, 289.
- Şahin Ören, T., Arman, A. & Erdem, Ö. (2021). Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3): 1961-1981.
- Sayce, A.H. (2018). *Babylonians and Assyrians: Life and Customs*. Cambridge University Press.



- Sharangi A. B. (2018). *Indian Spices: The Legacy, Production And Processing Of India's Treasured Export*. Springer International Publishing.
- Svoboda, R. & Lade, A. (1995). *Tao and Dharma: Chinese Medicine and Ayurveda*. Lotus Press.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*. Hayy Kitap.
- Toprak, L. (2015). *Mardin ve Yemek Kültürü*. Editor: Nihat Erdoğan, Artuklu Yayınları, Mardin.
- Toprak, L., Çelikel Güngör, A. & Gürbüz, S. (2018). *Mardin Geleneksel Yemekleri ve Bu Yemeklerde Kullanılan Gıda Maddeleri*. Zeugma I. Uluslararası Multidispliner Çalışmalar Kongresi Kongre Tam Metin Kitabı.
- Türk Dil Kurumu (2022). <https://sozluk.gov.tr> (Erişim Tarihi: 12.01.2022).
- Türk Patent. (2022). *Mardin Coğrafi İşaretli Ürünler*. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografii-isaretler/liste?il=47> (Erişim Tarihi: 01.01.2022).
- Uçkan Çakır, M., Koç, P. & Okat, Ç. (2022). *Güney Kore Sinemasında Politik Bir Silah: Yemek (Geçmişten Günümüze Gastronominin İzleri Araştırmaya Dayalı Kanıtlar)*. Ed. Çulha, O. Eğitim Yayınevi, Konya, 197-220.
- Yeats, J. (1870). *The Natural History of Commerce: With a Copious List of Commercial Terms and Their Synonymes in Several Languages*. Cassell, Petter, and Galpin.
- Yıkış, S., Sağlam, K., & Yetim, A. (2017). *The Examination of Spices Used in the Ottoman Palace*. *Journal of Human Sciences*. 14(1):1000.
- Yılmaz, G. & Akman, S. (2018). *Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları*. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(4), 852-872.
- Yöresel Lezzetler. (2022). *Hasu (İç Pilav) Tarifi*. <https://yoresel.lezzetler.com/ic-pilavi-hasu-mardin-vt88590> (Erişim Tarihi: 14.01.2022).
- Zubaida, A. (2003). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.