



**YAYINCI**  
Mardin Müze Müdürlüğü

**YAYIN EDİTÖRÜ**  
Nihat ERDOĞAN

**YAZAR**  
Lokman TOPRAK

**FOTOĞRAFLAR**  
Şehmus AYKOL

**TASARIM UYGULAMA**  
Mustafa AKBAŞ

**YAYIN HAZIRLIK**  
Artuklu YAYINLARI

**BASKI**  
MARDİN SESİ

**ISBN**

© Her Hakkı Saklıdır / Copyright 2015



Bu Kitap, Mardin Müze Müdürlüğü Tarafından Yayına Hazırlanmıştır.





## Teşekkür

Bu kitabın “Mardin Yemekleri” bölümüne danışmanlık yapan sevgili ağabeyimiz Avukat Sayın Selahattin Bilirer, sadece bölgenin yardımseverlik ve cömertlik örneğini göstermemiş aynı zamanda bir Mardin sevdalısı olarak Mardin’i tanıttak bu çalışmanın mükemmel olması için bütün yüreği ile duyarlılık göstermiştir. Mardin ve Mardinliler için aldığı görev ve sorumluluk anlayışını taktirle karşılıyor ve kendi adıma teşekkür ediyorum.

Yemekleri hazırlayan Mardinli Hanımefendilere sevgi ve saygılarımı sunuyorum, ellerine sağlık, sofralarına bereket diliyorum.

Bize yemekleri yapan Hanımefendiler ile iletişiminizi sağlayan Bahar Kastan Hanımefendiye teşekkür ediyorum, bundan sonraki hayatında da başarılar diliyorum.

Mardin Arkeoloji Müzesi Müdürü Sayın Nihat Eroğan’a, Seher İvrendi’ye, Mardin Sabancı Müzesi Müdürü Sayın Necdet İnal’a, Sayın Pınar Çiftçi Hanımefendiye Değerli dostlarım Musa Öztürk ve Fesih Dinç’e ilgi ve yardımlarından dolayı teşekkür ederim. MARSEV’ in çok değerli Yönetim Kurulu Üyelerine destek ve yardımları için selam ve saygılarımı sunuyorum.

Bizim için Kasrı Abbas Mutfağının kesitlerini çizen sevgili dostum Ali Dost Ertuğrul’a teşekkür ediyorum.

Kitabın ön araştırmasında, çekimlerinde ve yazımında emeği geçen Artuklu Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu’nun bütün akademik ve idari personeline, ayrıca Araştırma Görevlisi kardeşlerim Ahmet Yarış, Vahap Altürk, Tuğba Arık Yüksel ve Şehmus Aykol’a teşekkür ederim. Şehmus’un bu çalışmada elbette farklı bir emeği var, fotoğraf ve video çekimleri ona ait, ellerine sağlık ve emeği için teşekkürler. Kitabın hazırlanmasında emekleri geçen Graphix Ajans çalışanlarına ve sevgili Kardeşim Necdet Alkan-demir’e teşekkür ediyorum, sevgilerimi sunuyorum.

Yaşamımın her alanında yanımda hissettiğim, bana rehberlik eden, örnek olan sevgili ağabeyim Dağistan Toprak bu kitap fikrinin ortaya çıkmasında, detaylandırma, gelişim ve değişiminin her aşamasında da bana fikir vermiş, kontrol etmiş, destek olmuş ve yardım etmiştir.



*Mezopotamya'nın tarihini bilmeden, kültürünü tanımadan yemeğinin tadını  
anlamlandıramazsınız.*

*Bu kitap, evimizin Keybanu'su sevgili eşim Lale TOPRAK ve emeği geçen  
Mardin'li Kebani (Keybanu)lerin şabsında dünyanın bütün Kebani'lerine  
adanmıştır.*

## Mardin Ve Yemek Kültürü

### Giriş

Bir zaman yolculuğundan geçer gibi gezirsiniz Mardin sokaklarında. Birinci caddenin taşlarını adımlarken, sağ ve solunuzda yol boyu uzanan dükkânlarda tarihi bir kentin solgun yüzünü, içindeki insanların yorgun ve eski bakışlarıyla birlikte görürsünüz. Dükkânların içinde süre giden ve de duvarların arkasında yaşanan hayatın da tarihi olduğunu anlarsınız. Evlerin bulduğunuz aralığından, aşağı doğru uzanan bir sokağın başında, olmadı gördüğünüz ilk evin damından aşağıya Mezopotamya ovasın bir bakın. Mevsimine göre yeşil, sarı ya da siyah bir ova uzanır gök kubbenin altında. Ova bitmez bir türlü bakışınızın yorgunluğu boyunca. Sadece gök kubbeyle birleştiğini varsayarsınız size görünen son noktada.

Kendinizi alıkoyabilirsiniz sonsuzluk duygusundan, geri döner şehrin gizemlerini keşfe çıktığınız gezinizi sürdürürsünüz. Taşlardan virane olmamış gibi gelir size yüzlerce yıllık taş binaları, kiliseleri, camileri yakından izlediğinizde. Konaklar, içindeki gizemli yaşantıları gizlemek istercesine dimdik ayakta, yaşama ve doğaya direnirler. Ölümsüzlük iksirini sadece kendileri içmiştir. İçlerinde sürdürülen yaşamlar her asırda belki birkaç kez değişirken taş duvarlara bazen bir çizik bazen bir is bırakarak göç etmişlerdir bu diyardan ya da bu konaktan. Caddeden bir evin avlusuna taş merdivenlerle inerken ya da avludan evin terasına tırmanırken birden Kitab-ı Mukaddes'teki İbrahim'in yurduna ayak bastığınızı hissedersiniz. Bir Keldani genç kızı avludan el sallıyormuş gibi gelir size. Bir Arap gelini mutfakta baharat kokuları içinde yemek pişirmektedir. Yaşlı Yezidi kadın ocağın başında torunlarının kulaklarına ninesinden duyduğu masalı fısıldar. Aynı avluya bakan Kürt komşu dengbejdir. Bir eli kulağında Derwêşî çağırır, Adulê'nın kollarına. Süryani taş işçisi nakış nakış işler taşı nasırlı elleriyle. Komşu kızının hünerle işlediği oyayla rekabettedir. Gümüşçü ustasını kıskandıracak incelikte biçim verir taşa. Ah şu Ermeni mimar sıkboğaz etmezse onu, kim bilir heykel tadında ne taşlar dizerdi kilisenin dış duvarlarına!

Zaman tünelinin ucu görünmez Mardin'de. Bir sis bulutunun içinde aşağı Mardin ovası aydınlanmayı bekler. Tarih gün ışığına çıkacak, Mardin taşları bir konuşacak. Ocaklar hangi lezzetlere mükâfat verdiğini anlatacak bize.

Ve yemekleri; Düğünde ve yasta aslolan yemektir. Barış da yemek sofrasıyla kurulur, savaş da yemekten sonra başlar. Halaylara yalnızca yemek için ara verilir. Yas evine sükût yemek sofrasıyla hâkim olur. Bir derviş gibi Lokman, elinde demir asası, demirden çarıklarıyla Mezopotamya ovasının bir kenarında göğe bir kartal yuvası gibi yükselen sarp kalenin kıyısında yarım bir ay gibi dönen kadim konaklara bir bir misafir olacaktır. Ama bunun için zaman tüneline geçip, bu kentin bütün gizemlerini yazmış, bütün taşlarını yontmuş, toprağına tohum atmış, uluslardan, halklardan, beylerden, gelinlerden, çocuklardan izin almak gerekecektir. Şimdi tarihin karanlık dehlizlerinde kaybolmadan, kimseye haksızlık etmeden, ulaşabildiğimiz bütün gerçekleri anarak gün yüzüne çıkarmaya yeminle, tarih defterinin yaprakları arasında dolanmaya başlıyoruz. Bekleyenlere anlatacaklarımız olacak, tadı damaklarından asla çıkmayacak yemekler tadında usta kaşıklar, maharetli ellerle dizayn edilmiş...

## Sunuş

Tarih; insanları, geçmişlerine, kökenlerine götürür. İnsanların tarihe merakı da bugün sahip olduklarını, ne olup ne olmadıklarını köklerine bağlama isteklerinden kaynaklanır. İnsanoğlu, kişiliğini, kültürünü, ulusallığının köklerini ve özlerini uzak geçmişte arayıp durur. Yani aslında insanlarda süreklilik ve benzerliği vurgulama eğilimi olduğunu söylemek olası. Oysa tarihte devrim ve dönüşümler, yenilik hareketleri, devrimler de vardır. Kültürlere de tarih açısından bakıldığında; akış, gelişim ve değişim görülür. Öte yandan kültürün geçmişle bağları incelendiğinde; iç içe geçmiş süreçlerin varyasyonları ve devrimleri oldukları ortaya çıkar. Bu bağlamda Mardin'in yemek kültürünü tarihten bağımsız incelemek mümkün olamazdı. Zira tarihsiz yemek tarifinin anlamı da olmazdı tadı da...

Yemek kültürü; bölgelerin iklimi, coğrafi yapısı dolayısıyla florası, fiyonası ve köklü geçmişi ile evrensel bir bütünlüğe ulaşır ve bir dizi parametre ile de biçimlenir. Yemek kültürünün şekillenmesinde; etnik köken, dil ve dinden çok daha etkin olan bir parametre de siyasi güçtür. Bugün Anadolu coğrafyasında varlığını sürdüren ortak mutfak kültüründe; Ermeni, Kürt, Balkan, Rum, Arap, Yunan mutfaklarıyla benzeşimin Azeri, Kırgız, Çeçen mutfaklarından çok daha fazla olması ancak Osmanlının siyasi hâkimiyet sınırlarıyla açıklamak mümkün olabilir. Yine ekonomik ve ticari ilişkilerin gelişkinliği, köylü ve kentli yaşam koşulları, zenginlik ve fakirlik sofrayı etkileyen diğer belirleyicilerdir.

Yöresel mutfaklar; özgün yapıları, lezzet ve çeşitlilikleri ile ölçülürler. Dünyanın bütün büyük mutfakları, yöresel ve bölgesel toplulukların kendi farklı yeme içme biçimleri, kendilerine özgü yemek çeşitleri ile karşılıklı alış veriş yoluyla zenginleşmiştir. Aynı zamanda bu mutfaklar, kentlerin incelmış beğeni geleneği aracılığıyla uyuma ve türdeşliğe de kavuşmuştur. İnsanoğlunun ilk yerleşik hayata geçtiği bölge olan Mezopotamya'da yemek kültürü sadece yerel dinamiklerin özgün yaratıcılığı ile sınırlı kalmamış, bin yıllarca süren kültürel ilişkiler, ticari alış verişler, el değiştiren siyasi ve ekonomik hakimiyetler ile süreç içindeki değişim ve dönüşümlerle ayrıcalıklı konuma gelmiştir.

Mardin mutfağı, antik Mezopotamya uygarlıkları üstüne kurulmuş çok sayıda yaşam deneyimlerinin ürünü olma perspektifiyle değerlendirilmelidir. Bir yanıla Mezopotamya'nın mirasçısı, öte yandan Ortadoğu'ya ve Akdeniz'e komşuluk yapmış, çok sayıda hanedana yerleşke olmuş, kervan yolların üzerinde tüccarları konuk etmiş, göçebe, çoban topluluklar ve kültürlerin derin etkisinde kalmıştır. Yani bir yanıla tüccarların mutfağı olmuş bir yanıla da bulunduğu coğrafyanın kültürüyle beslenmiştir. Bu yüzden Mardin aynı yay üzerinde bulunan, batı ve güneybatısında; Antep, Antakya ve Halep'le, güneydoğusunda ise; Erbil ve Musul ile aynı mutfak izleğini paylaşır.

Son yüzyılda ise, küreselleşme ile sonuçlanan ulaştırma ve haberleşme alanında yaşanan gelişmelerin etkisiyle Mardin mutfağı sınırlı da olsa bir değişim ve dönüşüm yaşamıştır. Örneğin Yenidünyadan getirilen domates, Hindistan'dan gelen patlıcan mutfakta çeşitliliğin, artmasına neden olmuştur.

Çin-Hindistan-İran güzergâhını izleyerek Mezopotamya ve Anadolu mutfaklarını işgal eden pirinç artık Mardin mutfağında da bulgurun tahtını sarsmaya başlamıştır. Yine bölgede son dönemlerde yetiştirilmeye başlanan patates, mısır, biber, fasulye, bamya gibi yiyecekler sanki kent mutfağının birkaç yüzyıllık öğeleriymiş gibi yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Bolca kullanılan baharatların yanında yine bol salça kullanımı da artık gelenekleşmiş bir yöntem gibi benimsenmiştir.

Küreselleşme; kültür yayılmacılığı imgelerini ve standartlaşmış kültür biçimlerinin dünyanın dört bir yanına yayılmasını çağırır. Bu yönüyle kültürel yozlaşmayı, aynılaşmayı çağırıştıran küreselleşme, farklı bir etkileşimle de yerel halkların kendi kültürünü yeniden keşfetmesine ve geliştirmesine de neden olabilmektedir. Turizm sektörünün gelişimiyle sektörün bir bileşeni olan gastronomi turizminin yaygınlaşması Mardin mutfağı üzerinde böyle bir etki yapmaktadır. Farklı olanı, orijinal olanı arayan turistlerin bölge mutfağına gösterdiği ilgi, kentteki yiyecek-içecek sektörünün de eski ve geleneksel besin kaynaklarına, köklü mutfak geleneğini çağırıştıran yemeklere dönüşünü hızlandırmaktadır.

Mardinlinin, beslenme alışkanlığını, sofrada adabını coğrafyaya has yiyecekler ve pişirilme yöntemlerini, kısaca yemek kültürünü tanıtarak gastronomi turizminin bölgede gelişmesine katkı sunmanın dışında bu kitabın bir başka amacı da; Mardin'in geleneksel yemeklerini, mutfak deneyim ve uygulamalarını birinci elden okuyucuya sunmaktır. Çalışma sadece literatür taraması, gözlem ve yemek yapımı pratiklerinden ibaret kalmayıp, yemek yapan ve yapmayan yüzün üzerinde ev kadınına bir anket uygulanarak tamamlanmıştır. Bu kitapta yer alan yemekler dünya mutfağının tarihsel süreçteki temeli kabul edilen Mezopotamya mutfağının bir parçası olan Mardin yereline aittir. Bu anlamda yemekleri belli bir etnisiteye (Türk, Süryani, Arap, Kürt vs.) mal etmek doğru bir yaklaşım olmayacaktır. Yemeklerin en orijinden farkları belki süreç içinde kadınların kendi özel yöntem, bilgi ve becerilerini de eklemeleri olmuştur. Kitabın teorik ve uygulama kısımları yaklaşık iki yıllık bir sürede tamamlanmıştır.



Bölüm I   
GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MARDİN

## 1- Mardin Adının Kökeni

Mardin kentinin adına ilişkin, pek çok rivayet vardır. Bazılarına göre bu isim Süryanice “Merdo”dan, Ermenice “Mardi”den, veya “Marde” adlı bir kavimden gelmektedir. Bazılarına göre ise, Plinius’un Antiokia Arabis’in yerini betimlerken, Orrhoei (Urfa) ile Mardani Arap kabilelerinin arasında yer aldığını belirttiği, Yunanlıların Mygdone dediği bir Arap kabilesinin adından gelmektedir.<sup>1</sup>

Bütün Arap tarih ve coğrafya kaynaklarında şehrin ismi Maridin şeklinde kaydedilmiştir. Mardin’in en eski isimlerinden birinin de Ardobe olduğu ve marde kelimesinden türeyip, Süryanice ve Aramca’da kale anlamına geldiği belirtilir.<sup>2</sup> Modern araştırmacılar ise Mardin kelimesinin savaşçı bir kavim olan Mardeler ile ilgili olduğunu, Mardelerin, Sasani hükümdarı Erdeşir (226-240) tarafından buraya yerleştirildiğini ileri sürerler.<sup>3</sup> Romalılar zamanında Mardin’in adı Mardinom’dur.<sup>4</sup>

Mardin adının doğuşu farklı kaynaklarda farklı mitolojik hikâyelere dayandırılır: Bizans hükümdarı Herakliyus’un sergerdelerinden Ersus buraya sürülmüştür. Horasan’dan gelen ve Mardin’in bulunduğu dağın tepesine yerleşerek vaktini burada ibadetle geçiren aynı zamanda papazlık yapan “Din” adında birisi ile dostluk geliştirmiştir. Günün birinde papazın dostluğundan şüphelenen Ersus onu öldürtür. Bu olaydan sonra rahibi çok seven Süryanilerce burası mukaddes bir şehir olarak tanınmaya başlanır. O zamandan beri dünya Süryanileri, şehri mukaddes olarak kabul ederler. Papaz “Din’in” başına Aziz anlamına gelen “Mar” kelimesini ekleyerek burasını mukaddes şehir anlamına gelen Mardin olarak anarlar. Başka bir rivayete göre de Mardin kelimesi, merter yuvası anlamına gelen Mardin’den gelmektedir. Mir’atı İber tarihi yazar Sait Paşa’ya göre Mardin kelimesi, Kiyaniyan devleti başkomutanlarından Marinos’a adanmıştır. Coğrafyacı Batlemius buraya Menide adını verir. Mardin isminin kökeni ve şehrin kuruluşu ile ilgili bir başka rivayet de; İran hükümdarlarından birisinin hasta olan oğlunu doktorların tavsiyesi ile hava değişikliği için bu bölgeye getirdiği ve buradaki bir mahalleye de şehzadenin adının verildiği şeklindedir.<sup>5</sup>

Bir başka rivayet; 6. yüzyılda Mardin’in Romalı bir kumandan tarafından imar edilip, bir kale yaptırıldığı ve adının verildiği şeklindedir. Evliya Çelebi’de Mardin’in ilk kuruluşu hakkında içinde çift başlı yılanların ve kahramanların

<sup>1</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:8

<sup>2</sup> Türkiye’de Birlikte Yaşama Kültürü ve Mardin Örneği Sempozyumu-Mardin Valiliği, İstanbul 2009 İslam Tarihi Boyunca Mardin’de Birlikte Yaşamının Dini ve Sosyal Boyutları-Prof. Dr. Ahmet Ağırakça

<sup>3</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-“Arap Coğrafyacılarına Göre Mardin (X-XIV. Yüzyıllar)

<sup>4</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara, S:27

<sup>5</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006.Türk Hâkimiyetine Geçiş Döneminde Mardin ve Çevresi-Prof. Dr. Salim CÖHCE



olduğu efsanelere yer verir. Süryani kaynaklarında Mardin'in halk arasındaki telaffuzunun Merdin olduğu bununda Süryani dilinde kale anlamına gelen Merdo'nun çoğulu olduğu bildirilir.<sup>6</sup> Süryani kitaplarında Merdo, Merdi, Merde, Marda ve Mardin okunuşlarına rastlanır. Bizans kaynaklarında Mardin ismi birbirinden farklı şekillerde geçer. Ermenice kaynaklarda da Mardin ismine Merdin olarak yer verilir.<sup>7</sup>

M.S. 2. yüzyıl Yunan müelliflerinden Arrianos ve Ptolemaios'da adı geçen Masios dağ tabiri ile Tur Abdin bölgesi ifade edilmektedir. Mardin'den ilk defa doğrudan söz eden Roma tarihçilerinden Antakyalı Ammianus Marcellinus; Diyarbakir-Nusaybin yolunun İzala Dağı üzerinden, Maride ve Lorne Kalelerinin arasından geçtiğini kaydeder ki tarih Sasanilerin 359 yılında Diyarbakır'ı kuşattığı sıralara denk gelmektedir. Burada adı geçen Maride; Mardin'dir. Lorne'nin Mardin'in doğusundaki Kal'at ül al Mara olduğu tahmin edilmektedir.<sup>8</sup>

Mardin doğal kayalıklardan oluşan bir kalenin üzerinde kurulmuştur. Kale sonradan Hititliler tarafından onarım görmüş ve yeni ilavelerle takviye edilmiştir. Ateşe tapanlar, Sümerler veya Akadlar, Mezopotamya'ya yaptıkları akınlarda doğal, güçlü bir korunak olan Masius yamaçlarının doruğundaki bu kayalıklardan oluşan kalenin üzerine birkaç güçlü savunma noktası inşa ederler.<sup>9</sup>

4. yüzyıldan itibaren Mardin, ortaçağ boyunca, İslam coğrafyacılarının el-Cezire adını verdikleri Fırat ve Dicle nehirlerinin yukarı havzalarını kapsayan bölgenin önemli merkezlerinden biri olarak karşımıza çıkar.<sup>10</sup> Ancak 11. yüzyıla kadar Mardin'i önemli kılan şeyin ticaret yollarına hakim ve aynı zamanda ulaşılması güç ele geçirilmesi ise neredeyse imkansız olan sağlam kalesinden ibaret olduğu görülür. Bir kısım tarihçi, Mardin'i sadece askeri harekâtların üssü olmaktan çıkarıp el-Cezire'nin en önemli siyasi, kültürel ve ekonomik merkezlerinden biri haline getiren gelişmelerin, 12. yüzyılın başındaki Artuklu hâkimiyetiyle başladığını düşünür. Oysa 20. yüzyılın başlarında yazdığı bir makalesinde Rus oryantalist Minorsky, bu gelişmeyi 10. yüzyıla kadar geriye götürmekte, bunu da aynı yüzyılın tanınmış İslam coğrafyacılarından İbn Havkal'a dayandırmaktadır.<sup>11</sup>

---

<sup>6</sup> 16. Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünç- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991-Sayfa:2

<sup>7</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Akkoyunlular Döneminde Mardin. Dr. Kazım Paydaş-Harran Üniversitesi

<sup>8</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Akkoyunlular Döneminde Mardin. Dr. Kazım Paydaş-Harran Üniversitesi

<sup>9</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara, S:27

<sup>10</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000: S:55

<sup>11</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Klasik İslam Tarihi Kaynaklarına Göre İlk Fetihden Artuklulara Mardin" Yrd. Doç. Dr. Adnan ÇEVİK

## 2- Coğrafi Olarak Mardin

İnsanlık tarihi boyunca önemini korumuş olan Mardin coğrafyası, tarihi ticaret yollarının ve kültürel ilişki ağlarının kesiştiği bir merkezdedir. Tarımın doğduğu “Verimli Hilal” bölgesinin içinde bulunur. Mardin, güneyindeki Mezopotamya Ovası ile kuzeyindeki Diyarbakır Platosu arasındaki tek geçiş noktasıdır. Bu ova ile yüksek düzlük arasındaki alanı günümüzde coğrafyacılar Mardin Eşiği olarak tanımlar, tarihçiler için ise Tur Abdin bölgesidir. Mezopotamya Ovasının deniz seviyesinden ortalama 650 metre yükseldiği noktalardan kornişler halinde başlayan Mardin Eşiği, en yüksek noktasında 1150 metreye kadar ulaşır.

Doğu Anadolu’dan doğan Dicle, Torosları yarararak Mezopotamya’ya ulaşır. Dicle’nin oluşturduğu iki önemli havza, Diyarbakır Düzlüğü ve Mardin Eşiğidir. Mezopotamya’nın kuzey sınırındaki Mardin bölgesi, böylece Karadeniz ve Doğu Anadolu’yu Mezopotamya’ya bağlayan kuzey-güney tarihi hattının üzerindeki önemli merkezlerinden biri olmuştur. Mardin üzerinden geçen bir diğer yol güzergahı ise, Doğu Akdeniz’i Urfa-Harran Düzlükleri üzerinden Musul, Bağdat ve Güney Asya’ya bağlayan tarihi İpek Yolu olarak bilinen doğu-batı güzergahının da kavşağıdır.

Şekil 1: Bereketli Hilal Bölgesi



Kaynak: <http://www.mrdowling.com/603mesopotamia.html>

Yollar üzerindeki düğüm noktası konumunun sağladığı üstünlük, 1000 metrenin üzerindeki yükseklikte sarp bir kayalık sırta yaslanmış olan ve daha yukarısındaki sırta konumlandırılmış olan kalesi sayesinde Ortaçağ'da işgalcilerle karşı oldukça kolay savunulmuştur. 14. yüzyılda Mardin'i ziyaret eden İbn Batuta, buranın Kal'at-ı Kuh (Dağ Kale) ya da Kal'at Gurâb (Karga Kalesi) olarak



da bilindiğini anlatır.<sup>12</sup> Bu özellikleriyle Mardin'i kazanan Kuzey Mezopotamya Ovasına hakim olacağından, ilk çağların Doğu (İranlı Pers ve Sasani)-Batı (Roma-Bizans) çatışmalarına çokça sahne olur.<sup>13</sup>

Mardin'in coğrafi olarak içinde yer aldığı bölgenin; Asur krallarından Adadnirari I ve oğlu Salmansar I (M.Ö.1305-1244) ile ilgili kitabelerde Kaşari Dağları namı ile anılan Tur Abdin'in kastedildiği sanılmaktadır. Asur metinlerinde Nirbu coğrafi terimi ile de Tur Abdin'in orta kısmı nitelendirilmiştir. Yine çivi yazılı tabletlerde, daha sonra Roma ve Bizans müelliflerinde rastlanan İzala coğrafi teriminin de Mardin Dağı için kullanılan özel bir tabir olduğu sanılmaktadır. Bu tabire Süryani metinlerinde İzela, Arapça eserlerde Cebel-al-ızal şeklinde rastlanır.<sup>14</sup>

Türkiye içindeki konumunda; Mardin'in içinde yer aldığı Güneydoğu Anadolu Bölgesi, kuzeyde Doğu Anadolu Bölgesi, batıda Akdeniz bölgesi ile komşudur. Bölgenin diğer iki tarafı ise Irak ve Suriye sınırları ile çevrilidir. Karacadağ ve Mardin dağları bölgeyi; batıda Orta Fırat, doğuda Dicle olmak üzere iki bölüme ayırır. Bölge, Gaziantep, Diyarbakır, Şanlıurfa, Mardin, Adıyaman, Batman, Siirt, Kilis ve Şırnak illerini kapsamaktadır. Bölgenin orta kesimi batısında olduğu gibi iki farklı coğrafyayı resmeder. Diyarbakır, Batman ve Mardin illerini kapsayan bu alt bölgenin güneyi önemli ölçüde sulanabilir topraklara sahipken, kuzey çeper engebeleridir. Alt bölge Dicle Havzası'nda yer alır.<sup>15</sup> Coğrafi olarak Mardin yöresinde üç kentsel çekim merkezinden söz edilebilir. Bunlardan ilki Ortaçağın ortalarına kadar Nusaybin'dir. Ancak daha sonraki çağlarda Nusaybin tek başına ticari ve dini merkez olmaktan çıkar ve yeni merkez Mardin-Midyat-Nusaybin'den oluşur. İkinci önemli merkez, Ortaçağda Dicle Irmağı üzerinde bir geçiş yeri ve Kafkasya, İran ile Mezopotamya'yı birbirine bağlayan yolun önemli bir durağı haline gelen, Hasankeyf'tir. Üçüncüsü ise, daha çok Dicle'nin doğu yakasındaki dağlık bölgeyle Mardin yöresinin bağlantısını kuran Cizre'dir.<sup>16</sup>

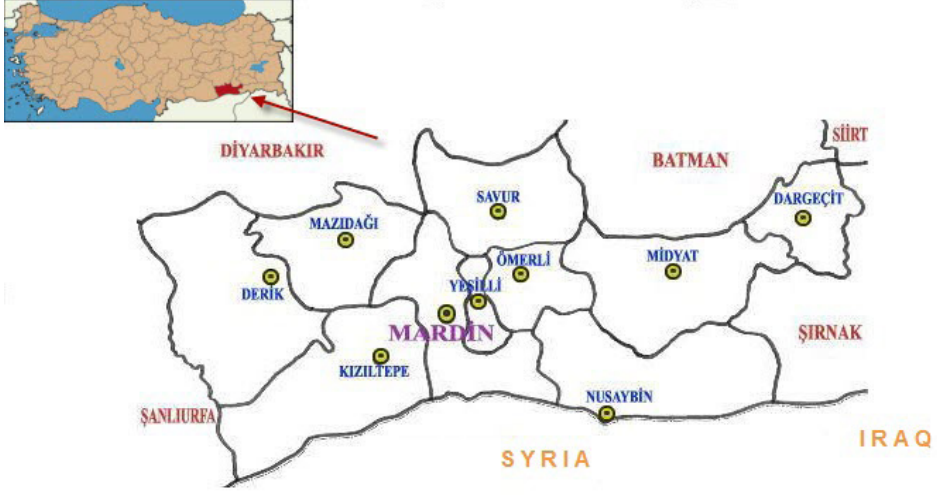
<sup>12</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya A, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Akkoyunlular Döneminde Mardin. Dr. Kazım Paydaş-Harran Üniversitesi

<sup>13</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Klasik İslam Tarihi Kaynaklarına Göre İlk Fetihden Artuklulara Mardin" Yrd. Doç. Dr. Adnan ÇEVİK

<sup>14</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Akkoyunlular Döneminde Mardin. Dr. Kazım Paydaş-Harran Üniversitesi

<sup>15</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Coğrafi Konunun Demografik Yapısına Etkisi-Murat Pıçak-Hüseyin Haşimi Güneş

<sup>16</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000: S:1



Şekil 2: Mardin İl Haritası

Kuzey Mezopotamya Ovasında “Bozulmuş Akdeniz İklimi” diye de tanımlanan; kışları serin, yazları sıcak ve kurak bir iklim hakimdir.<sup>17</sup> Buraya, step çölün can verdiği arazi de denebilir. Şehrin hemen eteğinde ve 400 metre aşağıda bulunan İstasyon mahallesinde ve daha ilerisindeki Kızıltepe’de serin ve yağışlı bir kış ile sıcak ve kurak bir yazdan ibaret iki mevsim hüküm sürerken, Mardin’de normal karasal iklime uygun dört mevsim görülür.

Mardin’in kuruluşu hakkındaki mitolojik hikayelerden birine göre, zamanın İran Şahının hastalanan oğlu için doktorlar dört mevsimin de mevcut olduğu bir şehirde yaşamasını tavsiye ederler. Adı Mardin olan bu genç, Mardin’in bulunduğu yeri seçer ve burada zamanla iyileşir. Zamanla şöhreti artan şehir, genç prensin adı ile anılır. Bu mitolojinin ilgi çeken noktası, Mardin’in dört iklime sahip bulunuşudur. Bu durum bulunduğu yüksekliğin bir neticesidir. Mardin Eşiğinden kuzeye gidildikçe yamaçların aşağılarından itibaren Kuzey Mezopotamya’nın iklimi ılımlı bir karakter olarak Diyarbakır Çukurunda bozkır sıcaklarıyla karışır.<sup>18</sup>

Bazalt örtüsü Mardin’den Cizre’ye kadar Suriye ve Irak’la olan doğal bir sınırdır. Doğuda Cudi Dağı’nın eteklerinden güneye doğru akan Cudi Deresi, Mardin’in Siirt’le olan sınırını oluşturur. Bu alana kadar uzanan bazalt örtüsü ekonomik form, dil ve nüfus dağılışı bakımlarından güneyindeki Mezopotamya Düzluklerinden tamamiyle farklı bir durumu meydana getiren organik bir sınır olur. Arapça Kürtçeden, hayvancılık hububat ziraatından, kalabalık nüfusu Mardin ilinin az nüfuslu alanlarından ayrılır.<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Zeytinciliğin Akhisar Ekonomisine Etkisi, Mehmet Karakuyu, Faruk Sarıusta, Sümeyra Yalçın. Ulusal Zeytin Kongresi, Şubat 2011.

<sup>18</sup> Sadettin Noyan, 2009. 1950 Mardin İlinin Monografisi.

<sup>19</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara, S:13



### 3- Antik Çağ Mezopotamyasında Mardin

Mardin'in batısında Fırat'ın kıyısında bulunan Nevala Çori, kuzeyde Ergani yakınlarında bulunan Çayönü, Batman'ın kuzeyinde yer alan Hallan Çemi, güneyde Dicle havzasında bulunan ve bugün Irak içinde kalan Kermez Dere ve Nemrik gibi Mardin yöresini kuşatan çanak-çömlek öncesi erken neolitik ve PPNB kültürleri; Mardin yöresinin de bu erken neolitik kültür bütünü içinde yer almış olabileceğini gösterir. Mardin'i içine alan Cezire bölgesinde, PPNB kültürüne (Orta Fırat üzerinde doğduğu düşünülen Çanak Çömleksiz Neolitik Kültürü, M.Ö. 8200-7500) son noktayı Ginnig yerleşkesi koyar. Cezire bölgesinde, Cebel Sincar'ın güneyindeki tarıma elverişli topraklar üzerinde, Hassuna-Samarra kültürüne ve Hassuna öncesine ait 60'ı aşkın yerleşme saptanmıştır. Bu yerleşmeler, bugün ulaşılabilen bilgiler ışığında, Asur bozkırlarının en eski iskânları olarak düşünülebilir.<sup>20</sup>

Mardin ve çevresindeki ilk yerleşim birimlerinin M.Ö. 4500-3500 yılları arasında Mezopotamya'da yaşadıkları bilinen Subariler zamanında kurulduğu sanılmaktadır. İlk kent devletleri, Mezopotamya'nın güneyindeki alüvyon ovasında, M.Ö. 4000'li yıllarda görülür. Dördüncü binyılın sonlarından itibaren ise, Güney Mezopotamya'da, Sümer-Akad uygarlığı yerleşiktir. Aynı dönem, Sümer uygarlığının başladığı, yazının ortaya çıktığı ve pek çok ilkin gerçekleştiği tarihi dönemdir.<sup>21</sup>

Mardin ve çevresinde Paleolitik, Neolitik ve Kalkolitik (Tel halef) kültürlerini bir arada bulmak mümkündür. Bunların bir kısmını temsil eden, M.Ö. 3000'li yıllarda yaşamış olan Proto Hititlerle akraba olduğu tespit edilen Subari ve Hurriler, dağ kavimleri ile çetin mücadelelerden sonra Mardin'i de içine alan geniş bir çevre içerisinde güneye çekilerek yerleşirler ve Mitanni devletini kurarlar. Bölgede bulunan Tunç Çağına ait bulgular M.Ö. 3000'li yıllarda bölgedeki Hurri varlığının göstergeleridir.<sup>22</sup>

Yazılı belgeler, Tur Abdin bölgesinin Asur döneminde iki önemli yol güzergâhı üzerinde olduğunu kaydeder. Bunlardan birincisi Ergani Maden bölgesinden gelip, Diyarbakır üzerinden geçerek Mardin Eşiğini aşan ve güneydoğuya yönelerek Asur'un merkez bölgesine uzanan yoldur. Bugünkü Mardin-Kızıltepe arasındaki Zergan Çayı vadisinde bulunan Gire Herzem, Tell Ermen ve Gir Harrin yol üzerindeki önemli höyüklerdir. İkinci yol, yine Asur merkez bölgesinden gelmekte ve Tur Abdin'in eteklerine ulaştığında batıya dönmektedir. Bu yol, Ortaçağ'da da önemini koruyan ünlü İpek Yolu'dur. Bu yol ağının ortasında yer alan Mardin kavşakları, Uruk döneminden başlayarak yeni

<sup>20</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:19

<sup>21</sup> Çambel,H., Braidwood, R. J. Güneydoğu Anadolu Tarih Öncesi Araştırmalar, İstanbul ve Chicago Üniversiteleri Karma Projesi, İstanbul 1980.

<sup>22</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-

Asur dönemine kadar bütün Tunç Çağı boyunca önemini korur. Şuanda Louvre Müzesi'nde bulunan M.Ö. 2300 tarihli bir yazıt, Mardin'in güneyindeki Urkeş kentinde yapılacak bir tapınağa ilişkindir. Bu dönemde Tur Abdin'in güneyinde, Zergan Çayı civarında yaşamakta olan Hurriler, Subaru kabilelerini de kendi nüfuz alanlarına katarak Kuzey Suriye ve Yukarı Mezopotamya'ya yayılırlar.<sup>23</sup>

M.Ö. 2850 yılında Sümer kralı Lugalzagisi, Akdeniz seferine çıktığında Mardin şehrini işgal eder. Bu tarihten itibaren Sümerlerin hâkimiyeti altına giren Mardin ve çevresi M.Ö. 2820 yılında; Sümerleri yenen Akad Hükümdarı Sargon tarafından işgal edilir. Kent uzun yıllar Akad-Sümer Devleti egemenliğinde kalır. Sami kökenli bir halk olan Akadlar bugünkü Arapların en eski ataları olarak bilinirler. Anadolu ile Mezopotamya arasındaki ilk ilişkiler de yine Akadlar döneminde başlar. M.Ö. 2500'lere doğru ise Mezopotamya'daki Sümerleri yenerek Anadolu topraklarını da ele geçirirler. Akad krallarından Naram-Sin'in M.Ö. 2200'lerde Anadolu'ya yaptığı askeri seferi Şartamhari metinlerinde anlatılır. Aynı metinlerde Anadolu'da yaşayan kavimlerden söz edilirken anlatılan bir kavim de Hurriler'dir ki bu kavimin yaşadığı çekirdek sahasını Mardin ili ve çevresi oluşturur.<sup>24</sup>

Mardin ve çevresine ilişkin bilgilere, yazılı tarih kaynaklarında Hitit devrine ait bir Boğazköy metninde görülür. M.Ö. 2000'lerin sonlarında Mardin merkez olmak üzere Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Kuzey Mezopotamya'daki Musul ve Kerkük de Hurriler'in oturdukları yerler olarak bilinir.<sup>25</sup> Ancak bölge, bu tarihten sonra Babil'de Sami sülaleyi kuran Hamburabi tarafından savaşla alınır. Hititler, M.Ö. 1925 yıllarında Mardin'e girer ve bir yıl sonra M.Ö. 1924 yılında kuzeyden (şimdiki İran toprakları) inen Mezopotamya'nın kuzeyindeki dağlık kesime yayılan, din, dil, sosyal yapı ve kültür bakımından farklı bir topluluk olan Midyalıların eline geçer. Eski Ön Asya dünyası, Hint-Avrupa kökenli Midyalılar (Medler) ile tanışır ve böylece Midyalıların 500 yıl süren bölge hâkimiyeti başlamış olur. Bazı bölgelerde yoğunlaşmış, şehir devletleri şeklinde örgütlenen bu topluluk, M.Ö. 1550'den itibaren yerini Mitannilere bırakır. 1468'de Midyalıların iç savaşlarından faydalanan Mitanniler, Mardin ve çevresine tam olarak hâkim olurlar. Suriye'nin kuzey bölgesinde hâkim güç olarak bulunan Mitannilerin idaresine giren Mardin'de Mitanni Krallığı kurulur. Dolayısıyla Mardin çevresi de, bölgenin Asurlular tarafından işgal edildiği M.Ö. 13. yüzyılın başlarına kadar, yaklaşık iki yüz elli yıl Mitanni hâkimiyeti altında kalır.<sup>26</sup> Muhtemelen

<sup>23</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:28

<sup>24</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Akkadlar Çağı'ndan Asur İmparatorluğu'nun Yılışına Kadar Mardin ve Çevresi" Prof.: Dr. Ekrem MEMİŞ

<sup>25</sup> Haluk Sağlam Timur, "Siirt Türbe Höyük Kazısı Işığında Botan Vadisindeki Kültürel Gelişim", I. Uluslararası Batman ve Çevresi Tarihi ve Kültürü Sempozyumu, Selim Cöhce & Adnan Çevik (Ed.), Batman Valiliği 2008.

<sup>26</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-Türk Hâkimiyetine Geçiş Döneminde Mardin ve Çevresi-Prof. Dr. Salim CÖHCE





Zagros Dağları üzerinden gelen ve atlı savaş arabalarının mucidi olarak kabul edilen İndo-Ari soydan (Asur-Babil) olan Mitanniler, kısa sürede bugünkü Günüdoğu Anadolu Bölgesini ele geçirerek güçlü bir devlet kurarlar.<sup>27</sup>

Hurri İmparatorluğu'nun ardından kurulan, tarihte Aryen Hanedanlığının ilki olan Mitanni Devleti, aynı zamanda bugünkü Kürtlerin ataları olarak kabul edilir.<sup>28</sup> Böylece; M.Ö. 1500-1450 yılları arasında Eski Ön Asya dünyası Hint-Avrupa kökenli Mitannilerle tanışmış olur. İmparatorluk, ilk defa Diyarbakır, Urfa, Mardin ve Sincar arasında yapılmıştır. Kuruluş aşamasından sonra Mitanni Devleti, M.Ö. 1500-1350 yıllarında bir dünya imparatorluğuna dönüşür. Akad kaynaklarında Mitanni devleti "Hanigalbart" olarak geçer. Mitannilerle ilgili araştırmalarını açıklayan California Üniversitesi Arkeoloğu Prof. Yateshilani, Mitannilerin Habur Çayı'nın doğduğu yerde Waşukani adlı bir kent merkezini kurduklarını, imparatorluklarının adının ise Şenak olduğunu belirtir.<sup>29</sup>

Mardin ve çevresi M.Ö. 1400'lerden itibaren önce Hitit, daha sonra da Asur denetimine girer. Asur, Hitit saldırıları ve iç ayaklanmalar ile yıpranan Mitanniler, M.Ö. 1250'de meydana gelen ayaklanma ile Hitit devleti ve Asur devleti arasında paylaşılır. Dağlara çekilen halk, Urartu yapılanmasının ilk nüvelerini oluşturur. M.Ö. 1200'lerde meydana gelen Ege Göçleri sonucunda Hitit ve Babil devletleri yıkılınca, Mardin ve civarına Asurlular hâkim olmak isterler, ancak Ege Göçlerinden hemen sonra başlayan Arami Göçleri (M.Ö. 11-9. yy. arası) yüzünden bu amaçlarını tam olarak gerçekleştiremezler. Nitekim Mezopotamya topraklarında tarihin hemen her döneminde yaşanan göç hareketleri, bütün bölgenin bir kez daha etnik, kültürel ve dini yapısında önemli değişikliklere yol açar.

Daha sonraki yüzyıllarda Aramiler olarak anılacak olan Batı Sami göçbeleri, siyasal bir güç olarak ortaya çıkarlar ve bu kabileler (Sütü, Ahlamu) 14. yüzyılın sonlarından itibaren, on yıllar boyunca, Hitit ve Mitannilerle birlikte Asurlara karşı savaşır. Aramiler, Batı Sami grubundan yarı-göçebe bir halkın ardıdır ve bugünkü Süryanilerin ataları olarak kabul edilirler. Mardin ve çevresinin Arami kökenli halkı M.S. 38 yılında Hıristiyanlığı topluca benimseyen ilk topluluk olarak da bilinir.<sup>30</sup> Bu dönemde Mezopotamya, batıdan Arami baskısına maruz kalırken, kuzeyden Muşkiler, Yukarı Mezopotamya'ya doğru akmaktadırlar. Cezire bölgesindeki Geç Tunç Çağı ve Demir Çağına ilişkin arkeolojik bulgular, Cezire yerleşkelerinin bu dönemde ciddi bir çöküş yaşadığını

<sup>27</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-

<sup>28</sup> Geçmişten Bugüne Kürtler ve Kürdistan Coğrafya-Tarih-Edebiyat, Kemal Burakay, Deng Yayınları, İstanbul

<sup>29</sup> Türkler, Kürtler, İranlılar. E. F. V. Eickstedt (1993), İstanbul, Fırat Yayınları.

<sup>30</sup> Ercüment Yıldırım, Olay Pekşen, Üçüncü Arami Göçünün Anadolu'nun Güneydoğusuna Yaptığı Etnik ve Siyasi Etkiler

göstermektedir.<sup>31</sup>

Aynı dönemde Yukarı Mezopotamya kent kültürü büyük ölçüde tahrip olur ve yerini giderek Batı Sami göçebe kabilelerinin yerleşimleri alır. Asurların (M.Ö. 13-7 yüzyıl) bölgede egemen olması; Arami nüfusun artması, Arami kültürünün hâkimiyet alanının yayılması sonucunu doğurur. Cezire'deki Aramca yazıtlar, ilk olarak M.Ö. 9. yüzyılda ortaya çıkmakta ve zamanla da çoğalmaktadır. 8. yüzyılın sonlarından itibaren de Asur İmparatorluğu bölgeye hâkimdir ve imparatorluğun büyük bölümünde, Aramca iletişim dilidir.<sup>32</sup> Bölge, M.Ö. 700'lerde İskit, Kimmer ve Med ortak gücünün, yüzyıl sonra da Perslerin hâkimiyetine girer. Yaklaşık yüzyıl süren Asur hâkimiyetinden sonra, Urartu Kralı Mimez zamanında Mardin 50 yıl Urartu idaresinde kalır.<sup>33</sup>

Asurlulardan sonra Persler Yukarı Mezopotamya'ya hâkim olurlar. M.Ö. 6. yüzyılın dinamik gücü olan İran kaynaklı Pers yayılması, Kral II. Kiros'un önderliğinde, M.Ö. 539'da Mezopotamya'daki Babil egemenliğini de önüne katarak, batıya doğru yürür. Persler I. Dara zamanında (M.Ö. 522-485) idari birimler olarak satraplıklar kurarlar. Mardin bölgesi, Suriye-Fenike-Filistin Satraplığı'na bağlanır.<sup>34</sup>

Bölgede Pers egemenliği M.Ö. 331'de Büyük İskender'in Erbil yakınlarında Pers ordusunu yenmesine kadar sürer. M.Ö. 335 yıllarında Büyük İskender Mısır'ı aldıktan sonra Mezopotamya'ya gelerek İran'a gitmek için Mardin'den geçer. Bölgeyi istila eden İskender'in, M.Ö. 323 yılının 28 Mayıs'ında Babil'de ölümünden sonra, komutanları imparatorluğu nüfuz alanları halinde paylaşırlar ve Mardin'i de içine alan doğu bölgesi Selevkosların egemenliğine geçer. Selevkoslar, Helen kültürünü yerleştirmeye çalışsa da bölgenin ağırlıklı nüfusu olan Arami ve Ermeniler buna direnirler. M.Ö. 292'de Romalılar tarafından ele geçirilen Mardin, 275'de Kiyaniyan devleti tarafından, ardından Sasaniler tarafından ve sırası ile yakın tarihler içerisinde tekrar Romalıların, Yunanlıların, Bizanslıların ve İranlıların eline geçer.<sup>35</sup> M.Ö. 250'den itibaren, bölge bu kez Part akınlarına uğrar. Ancak, Selevkoslar, Mardin ve Cizre-Bohtan-Behdinan bölgesini ellerinde tutmayı başarırlar. M.Ö. 171 yılına kadar süren bu sürekli işgal ve el değiştirmelerin ana nedeni, bölgenin Mezopotamya ile Anadolu arasındaki ticaret yollarının kilidi konumundan kaynaklıdır.<sup>36</sup>

---

<sup>31</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:26

<sup>32</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık - Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul, Sa:89

<sup>33</sup> Kemalettin Köroğlu, Erkan Konyar, 2001. Urartu: Doğu'da Değişim. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

<sup>34</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:46

<sup>35</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara

<sup>36</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:46



Ermeniler ve Aramilerin huzursuzlukları ve ayaklanmaları, doğudan Partların, batıdan Roma'nın baskılarıyla birlikte Part Kralı II. Ferhat, M.Ö. 129'da Selevkosları, Yukarı Mezopotamya'dan çıkarır. Bu dönemde Mezopotamya'nın tamamı ile Kuzeydoğu Suriye'nin bir bölümü savaşıyan güçler arasında bir tampon bölge haline gelir.<sup>37</sup> M.Ö. 132'den itibaren etkisi Mardin'e ulaşan Edessa (Urfa) bölgesinde Aramiler Arap kökenli bir hanedanlığın önderliğinde Abgar Beyliği'ni kurarlar. Ermenilerin baskısına maruz kalan beylik, kısa sürede dağılır ve M.Ö. 88-70 yılları arasında bölgeye Ermeni Beyi Tigran egemen olur. Bu süre zarfında Batı Asya'ya ilerlemeye çalışan Romalılar, Ermeni beyliğine son vermelerine karşın, Partlara karşı üstünlük kuramaz ve barış yaparlar.<sup>38</sup>

#### 4- Miladi Çağlarda Mardin

Miladi yüzyılların başlangıcında Mezopotamya'da daha önceleri Pers-Part ve ardından Doğu Roma-Batı Roma şekline bürünen klasik doğu-batı çatışması hâkimken, aynı dönemde çatışmalara Hıristiyanlık boyutu da eklenir.<sup>39</sup> Bu dönemde Urfa-Abgar Krallığı da Hıristiyanlığı kabul eden ilk devlet olur. Roma İmparatorluğu, Kudüs'teki ilk ana kiliseyi yıktıktan sonra (M.S. 70), Hıristiyanlık, Anadolu'nun güneyinde Antakya'da Aramilerce benimsenmiş ve orada kurulan kilise zamanla Doğu Süryanilerinin merkezi haline gelmiştir. İlk kürsü de burada kurulur, daha sonraki dönemlerde ikinci kürsü Tarsus'ta, üçüncü kürsü Mısır'da (Kiptilerin) ve dördüncü kürsü de Şeref Kürsüsü olarak İstanbul'da kurulmuştur.

M.S. 1. yüzyılın sonuna gelindiğinde Septimus Severus ile Romalılar, tüm Kuzey Mezopotamya'yı bir Roma eyaleti haline getirip, Nusaybin'i de içine alan bölgeye garnizonlar ve ticaret kolonileri kurarlar. İki büyük imparatorluğun arasındaki nüfuz savaşına karşın, ticaret yolları üzerindeki işlevleri nedeniyle yine de yerel güçler, Arap liderler etkindir. Ancak 171'de Heraklyus, Mardin'i Romalılara tekrar kazandırır.<sup>40</sup> 200'lerde Roma İmparatorluğu İncil nüshalarını yok ederek ve kiliseleri yakarak Hıristiyanlığa yönelik baskılarını artırır. Bunun da etkisiyle Tur Abdin, Hıristiyan keşişlerin toplandığı ve inzivaya çekildikleri bir yer haline gelir.<sup>41</sup>

249'da Roma hükümdarı Filibos zamanında Mardin Urfa'ya bağlı olduğu için Roma egemenliğine girer.<sup>42</sup> 4. yüzyılda ise bölge Sasani hâkimiyetine girer ve bölgenin en önemli dini ve ticaret merkezi Nusaybin olur. Asya'dan İpek Yolu'nu izleyerek gelen, imparatorluğun zenginleri ve yönetici sınıfları için

<sup>37</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara

<sup>38</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul, Sa:89

<sup>39</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-

<sup>40</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara

<sup>41</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>42</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara

lüks mallarla birlikte baharat getiren tüccarlar, İran'ı aştıktan sonra, imparatorluğu doğu sınırındaki ilk büyük istasyon olan Nusaybin'e gelmektedirler.<sup>43</sup>

Doğu-Batı ve Kuzey-Güney yolları üzerinde çok eski tarihlerden beri önemli bir yer olmakla birlikte Mardin; kaynaklarda ilk defa M.S. 359'da geçer. Roma-Sasani savaşları nedeniyle, Ammianus Marcellinus'da Amid-Nisibin yolu üzerinde bir kalenin ismi olarak Maride şeklinde geçen Mardin, Anadolu sahasında kurulan devletlerle, İran sahasında kurulanlar arasında, büyük Roma tarihçisi Edward Gibbon'un tabiriyle "Krezüs'den Heraklios'a kadar devam eden savaşlar"da önemli mücadelelere sahne olur.<sup>44</sup> Doğu Roma döneminde Mardin'den Tur Abdin bölgesi kalelerinden biri olarak söz edilmektedir. Bölgenin, Roma ve Sasaniler arasında 387 yılındaki ilk bölünmesinde Mardin, Roma'nın elinde kalır. İki komşu ve rakip devlet arasında 387 yılında varılan bu sınır anlaşması yaklaşık iki yüzyıl kadar geçerliliğini sürdürür.

Bölgede Roma-Sasani çatışması yüzyıllar boyunca sürmekle birlikte, Dicle Nehri sınır olarak kabul edilir ve Mardin önce Roma daha sonra da Bizans egemenliğinde kalır. 6. yüzyılda Prokopius, Amida ile Dara arasındaki müstahkem yerler hakkında bilgi verirken Marudis/Mardes/Marde kalesinin ismini de kaydeder. 6. yüzyıl sonu ve 7. yüzyılın ilk yarısına ait Şiraklı Ananias'ın "Armenia Coğrafyası" da burayı Marde ber (Marde Kalesi) olarak belirtir.<sup>45</sup>

Roma İmparatoru II. Justinus (565-578) ve Sasani Şahı I. Husrev Nuşirevan (531-579) zamanlarında, Romalılar ile Sasaniler arasında 571 tarihinden 591'e kadar devam eden 20 Yıl Savaşları başlar. Karşılıklı gerçekleşen saldırılar, Roma İmparatoru Mauricius (582-602)'un ilk dönemlerine kadar devam eder.<sup>46</sup>

7. yüzyıl başlarında, bugünkü Trabzon-Erzurum-Mardin arasında kuzeyden güneye çekilecek bir sınır çizgisinin batısı Doğu Roma'nın, bunun doğusunda kalan ve "Persarmenia" tabir edilen topraklar ise İran'daki Sasani İmparatorluğu'nun elinde bulunmaktadır.<sup>47</sup>

Ermeni kaynağı Sebeos, Süryani kaynakları ve Theophylaktos Simokatta'nın bildirdiğine göre, 607 yılı başlarında Sasani ordularının Dara'dan Mardin'e doğru harekete geçmeleri üzerine Roma kuvvetleri Mardin Kalesi'ni de terk ederek kaçarlar. Süryan Mihail, kaçan Roma askerlerinin yerini Mardin Kalesi'nde bulunan din adamlarının aldığını ve Perslerin ummadıkları bir direnişle karşılaştıklarını bildirmektedir. Ancak Kefertut (Mardin-Kızıltepe yakınlarında) Piskoposunun tavsiyesi üzerine rahipler direnmekten vazgeçerler.

---

<sup>43</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>44</sup> Mehmet Tezcan, 2006, Hunlarda Defin Merasimi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 8 (6)

<sup>45</sup> Bahaeddin Ögel, 1991. İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi, Ankara: TTK Yayınları

<sup>46</sup> Prof. Dr. Enver Konukçu, Akhunlar, Genel Türk Ansiklopedisi 1. Cilt.

<sup>47</sup> Aydın Taneri, 1984, Türkler, Bizanslılar, Ermeniler s.286

er ve Hısn-Keyfa (Taş Kale)'nin düşüşünden altı ay sonra, Şahrvaraz ünvanı ile anılan Romizan komutasındaki Sasani ordusu, önce Merda (Mardin) Kalesi'ni ve hemen ardından Amida'yı teslim alır. Daha sonrada Reş'ayna zapt edilir.<sup>48</sup>

Bu dönemde bölgenin tarım ve ticari faaliyetleri daha çok Aramilerin kontrolündedir. Yahudilerin de yaşadığı Nusaybin bir Arami kentidir. Dicle'nin doğusundan itibaren Zagroslara doğru Arami nüfus azalırken, İranlılar (Farsi) ve Kürtlerin nüfusu artar. Mardin, 7. yüzyıl kaynaklarında bir kale ve bu özelliği ile feodal hâkimiyetin merkezi kabul edilir ve Kefertut piskoposluk sahası içindedir.<sup>49</sup>

### 5- İslamiyet'in Yayılışı Döneminde Mardin

Arap-İslam tarihçileri tarafından yapılan tanımlama ile; Fırat ile Dicle'nin arasında yer alan verimli toprakların kuzeyine verilen "El-Cezire" ismi aslında iki nehir arasındaki arazinin tamamı için kullanılır. O dönem, El-Cezire'nin önemli merkezleri Musul, Mardin, Silvan, Urfa ve Diyarbakır'dır.<sup>50</sup>

İslam dini ortaya çıktığı zaman Arap yarımadası, dini, siyasi ve toplumsal açıdan tam bir parçalanmışlık içindedir. Batıda Bizans, doğuda Pers ve güneyde Habeşistan devletlerinin egemenliği sürmektedir. Bizans ve Habeşistan, Hıristiyan; Pers ise Zerdüştlük dinine bağlıdır. Bu dönemde Bizans ve Pers devletleri arasında meydana gelen savaşlarda sınırlar sürekli değişmektedir.<sup>51</sup>

7. yüzyıla kadar Yukarı Mezopotamya'nın siyasi ve toplumsal tarihini Doğu-Batı mücadelesi belirlerken, sonrasında güneyden gelen Arap-İslam güçleri etkili olmaya başlar. 640 yılında Roma'yı Toroslara kadar çekilmeye zorlayan Araplar, bölgeyi İslamlaştırmaya da başlar. İslam egemenliğinin bu ilk yüzyılında Mezopotamya toplumsal ve siyasal olarak istikrara kavuşmuş değildir. Mervaniler ve Arap aşiretlerinin başına buyruk hareketleri, Arap önderleri arasındaki iktidar kavgası, Hıristiyan Arap kabilelerinin isyanları ve Nasturiler arasındaki iç iktidar çekişmeleri bir kargaşa ortamı yaratmaktadır. Arap egemenliği yayılırken Ermeni beyleri Arap yöneticilerin koruması altına girmiş, Ermeni nüfusu cemaatler halinde İslamiyet'e geçmiştir.<sup>52</sup>

İslam fetihleri sırasında bölge iki ayrı Arap akınına maruz kalır. Abdullah İbn İtban, 638'de Musul üzerinden Nusaybin'e kadar ilerler. 639-640 yıllarında (Hz. Ömer dönemi) ise İyad b. Ganim kumandasındaki İslam ordusu Suri-

<sup>48</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-VII.yy. Başlarında Doğu Roma-Sasani İlişkileri ve Mardin'in Sasanilerce Zaptı; Dr. Mehmet Tezcan

<sup>49</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>50</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Mardin ve Çevresini İçine Alan Türk Devletleri Tarihi; M. Azizgizi ALİYEVA

<sup>51</sup> Türkiye'de Birlikte Yaşama Kültürü ve Mardin Örneği Sempozyumu-Mardin Valiliği, İstanbul 2009 İslam Tarihi Boyunca Mardin'de Birlikte Yaşamamın Dini ve Sosyal Boyutları-Prof. Dr. Ahmet Ağırakça

<sup>52</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

ye üzerinden gelerek anlaşma yoluyla Mardin, Tur Abdin ve Dara ile birlikte, eyaleti tümüyle ele geçirir. Böylece Mardin uzun zamanlar Romaluların elinde kaldıktan sonra, Arapların egemenliğine geçmiş olur.<sup>53</sup> Bu dönemde şehirden hala “Mardin Kalesi” olarak söz edilmektedir. Nusaybin, valilik olarak yörenin en büyük idari birimi özelliğini korurken, yöre zaman zaman Şam, çoğu kez de el-Cezire eyaletleri sınırı içinde kalır.<sup>54</sup>

İki yüzyıl içinde Araplar, Ermenistan’ı yer yer, Kuzey Mezopotamya’yı ise tümüyle ele geçirirler. Bu fetihlerin ardından bölge Müslüman iskânına uğrar. Nusaybin, İslam fetihlerinden sonra da Doğu Cezire bölgesinin en büyük idari merkezi olma özelliğini sürdürür. Mardin’in konumu ise Nusaybin’e göre hala ikincildir. Mardin ve çevresi, 692’de Emevilerin eline geçer. Emeviler (660-749) devrinde, Cezire vilayetine bağlı olan Mardin ve çevresinde bazı Şii ve Harici ayaklanmacıları görülür. Şehrin 750’de Beni Rabia kabilesinin reisi Burayka’nın elinde olduğu bilinmektedir.<sup>55</sup>

8. yüzyıl boyunca bölgede karışıklık devam eder. Bu yüzyıl boyunca saldırılara maruz kalıp, talan edilen şehirdeki Deyrülzaferan Manastırı, ancak Şam Metropoliti Ananias’ın restorasyonu ile korunur. 8. yüzyıldan Moğol istilasına kadar geçen dönem boyunca, doğuya ve batıya doğru olağanüstü bir yayılma yaşanmış olmakla birlikte, Moğol ve Timur istilaları zamanında Nasutiriler, büyük ölçüde Kürdistan’ın dağlık alanlarına çekilirler.<sup>56</sup>

824’te Halife Memnun zamanında Mardin, Abbasilerin hâkimiyetine girer. Bunu izleyen dönemde, Abbasi Halifeliğinin siyasi otoritesinin zayıflamaya başlaması sonucu, kale 837-894 yıllarında, Arapların en büyük kabilelerinden biri olan Rebia’nın Tağlib koluna mensup Hamdani ailesinden emirlerin kontrolüne geçer. Hamdaniler bu dönemde Diyarbakır ve Mardin yörelerine hükmederler. Hamdan ailesi, Musul merkezli olarak Mardin ve yöresini de yönetimleri altında tutarlar. Bağdat’ın yeni hanedan tarafından İslam İmparatorluğu’nun merkezi olarak seçilmesi ile Mardin ve yöresinin stratejik ve ticari imkânları daha da artar. Ancak, Mutasım’ın ölümü (843) ile Vasık (843-48) döneminden itibaren devlette ortaya çıkan istikrarsızlık yöreyi de etkiler, bölge kargaşa ortamına girer. Hamdaniler bir süre sonra Abbasiler adına el-Cezire ve Mardin yörelerinde hüküm sürerler. 895 yılında Halife Mutazid’in, Hamdan b. Hamdun’un elinde bulunan Mardin kalesini kuşattığı, Hamdun’un oğlu Hüseyin’in kaleyi teslim etmek zorunda kaldığı ve neticede Halifenin kaleyi tahrip

---

<sup>53</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- “Klasik İslam Tarihi Kaynaklarına Göre İlk Fetihden Artuklulara Mardin” Doç. Dr. Mehmet AZİMLİ

<sup>54</sup> Cengiz Eroğlu, Murat Babuçoğlu, Orhan Özdil, 2012. Osmanlı Vilayet Salnamelerinde Musul, s 42-77.

<sup>55</sup> Mustafa Alican, Artuklular Döneminde Meyyafarikin (Silvan), History Studies 5(5), s 1-17.

<sup>56</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000: S:



ettiği kaydedilmektedir.<sup>57</sup>

943'ten sonra kısa bir süre bölge Bizanslılar ile mücadele eden Emir Tüzün'ün denetimine girse de Mardin Kalesi 972 senesinde Hamdanilerden Ebu Tağlib'in kontrolüne geçer. 973'te Bizans İmparatoru I. Ioannes, Diyar-ı Rabia'yı istila ederek yağmalatır. 10. yüzyılın ortasından itibaren Abbasi Halifeliği üzerinde baskı uygulamaya başlayan İranlı Büveyhiler (945-1055)'in bir kolu 978'de Mardin'i ele geçirir. Büveyhiler, Mardin'i imar ederek dışarıdan getirdikleri halkı kente yerleştirirler. 983'te Büveyhoğulları'nın Mardin ve Hasankeyf Valisi Emir Bad, bir çarpışmada ölünce, yeğeni olan Mervanilerden Ebu Ali, Emir Bad'a ait temlikleri ele geçirmeye başlar. Bölgesel güçler tarafından sürekli taciz edilen Mardin, 989'dan sonra Musul ile birlikte bir başka Arap grubu olan Ukaylilerin eline geçer.<sup>58</sup>

Bölge, 10. yüzyılın sonlarına doğru, Humaydiya Kürtlerinden olup, Baz lakabı ile ünlü Mervanlı hanedanının öncülerinden olan Ebu Abdullah el- Huseyn b. Dustak'ın hâkimiyeti altına girer. Bu dönemde Mardin ve çevresinin el-Cezire-Musul üzerinden yönetilip yönlendirildiği görülür. Nitekim asrın sonlarında yazılmış bir coğrafya kitabına göre Mardin, Nusaybin ve Dara, el-Cezire sınırları dâhilinde görünmektedir. Esere göre Nusaybin gelişmiş bir kent iken, Dara ve Mardin birer kasabadır.<sup>59</sup>

Anadolu'daki Selçuklu fethine kadar, Mardin bölgesinde, Meyyafarikin ve Amed'de hüküm süren Kürt Mervaniler'in egemenliği söz konusudur. Mervaniler önce Bizans'a sonra da İran'dan Doğu Anadolu'ya doğru akın etmeye başlamış olan Büyük Selçuklulara vergi ödeyerek bölgedeki egemenliklerini sürdürürler.<sup>60</sup>

1042'de bölge yeni bir etnik unsur ile tanışır. Kürtler, Ermeniler, Yakubi, Nasturi ve Arapların yaşadığı Cezire bölgesi, İran üzerinden gelen Türkmenlerin istilasına uğrar, Cizre ve Nusaybin, Türkmenler tarafından yağmalanır.<sup>61</sup>

## 6- Artuklu Döneminde Mardin

Türklerin Mezopotamya ilk ayak basışları tarihçilere göre bölgedeki Abbasi egemenliği dönemine denk gelir. Abbasi ordularını teşkil eden Türkler, uç bölgelerine sayısız seferlerde ve akınlarda bulunurlar. El-Cezire'nin fethinden itibaren, bölge zaman zaman Doğu Roma İmparatorluğu ile Abbasiler arasında el değiştirmiş, bu değişim Büyük Selçuklu Devleti'nin kurulduğu tarihe kadar

<sup>57</sup> Mustafa Alican, Artuklular Döneminde Meyyafarikin (Silvan), History Studies 5(5), s 1-17.

<sup>58</sup> Cengiz Eroğlu, Murat Babuçoğlu, Yrd. Doç Dr. Mehmet Köçer, Osmanlı Vilayet Salnamelerinde Halep, Ankara, 2007.

<sup>59</sup> Erdem, 2006.

<sup>60</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000: S:55

<sup>61</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:75

sürmüştür. Mardin’de Türklerin görülmeleri de Büyük Selçuklu Devleti (1045-1157) zamanındadır. 1071 Malazgirt Savaşı ile Bizans’ın Anadolu’nun ortalarına kadar çekilmeye zorlanması, göçmen Türk grupların bölgede kalıcı bir unsur olmasına neden olur.<sup>62</sup>

Sultan Melikşah zamanında, Büyük Selçukluların hizmetine giren Fahrüddin Muhammed B. Cuheyr, Sultana Mervanlıların ellerindeki ülkelerin zenginliklerinden söz ederek Diyarbakır ve çevresinin kendisine verilmesini sağlar. B. Cuheyr, adına para bastırmak iznini aldıktan sonra, Mervaniler’e karşı Emir Artuk gibi bir kısım Selçuklu askerinin yardımı ile giriştiği harekâta Nusaybin’de Mervaniler’i yenerek Mardin şehrini ele geçirir ve 1086’da kalesini de alır.<sup>63</sup>

1100 yılına gelindiğinde bölge büyük oranda Artuklu egemenliğine girmiştir. Mardin çevresi, 1103’de Artuk Bey’in oğlu ve Hısn-ı Keyfa hâkimi Sökmen’in yeğeni Yakuti’nin, 1104’de Sökmen’in eline geçer. Artuklular, Büyük Selçuklu Devleti’ne tabi olarak ve üç kol halinde; Hısnkeyfa-Amid, Mardin ve Meyyafarkin-Harput’ta hüküm sürerler.<sup>64</sup> Böylece Mardin ve çevresinde yaklaşık 300 sene sürecek Artuklu hâkimiyeti başlamış olur. Artukluların bölgedeki siyasi egemenlikleri üç dönem halinde değerlendirilebilir: Bağımsızlık kazanıp güçlendikleri dönem, zayıflayan Selçuklu karşısında ve Haçlı Seferlerindeki başarıları ile bölgedeki güçlerini sürdürebildikleri dönem ve daha sonra Selçuklu ve Abbasi baskısı altında yarı bağımsız oldukları dönem. Mardin, Artuklular zamanında şehirleşme sürecine girmesinin üzerinden çok geçmeden, civardaki hanedanların da hedefi haline gelir.<sup>65</sup>

Şehrin Musul ve Halep arasındaki güzergâha hâkim konumunu çok iyi değerlendiren beyleriyle Mardin Artuklu Emirliği, aynı zamanda 12. yüzyıl boyunca bölge siyasetinin de en önde gelen aktörleri haline gelirler. Bu istikrar döneminde de şehrin saldırılara maruz kaldığı ve büyük çaplı tahribata uğradığı görülür. Çünkü bu durum adı geçen iki merkez tarafından başkent Mardin’in hedef haline gelmesi sonucunu doğurur. Bunlardan biri 1147 yılında Atabey Zengi’nin oğlu Musul Emiri Seyfeddin Gazi tarafından gerçekleştirilen ve şehrin tahribiyle sonuçlanan kuşatmadır. Bu saldırılardan birkaçı da Mısır’da Eyyubiler devrine rastlar.

12. yüzyılın sonlarında, Mısır ve Suriye’deki Eyyubi devletinin hükümdarı Selahaddin Eyyubi, kuzey yönünde ilerleyip Nusaybin’i ele geçirdikten sonra, egemenliğini Cezire, Botan, Tur Abdin ve Diyarbakır bölgelerine de yaymaya başlar. 1183’de Mardin’in güneyindeki Harzem’e kadar gelir, ancak şehir

<sup>62</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin’de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>63</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Mardin ve Çevresini İçine Alan Türk Devletleri Tarihi: M. Azizgizi ALİYEVA

<sup>64</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Mardin’de Akkoyunlu Mirası-İlhan Erdem-sa:402

<sup>65</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-“Arap Coğrafyacılarına Göre Mardin (X-XIV. Yüzyıllar)





alınmaz. Selahaddin-i Eyyubi 1183'te Diyarbakır'ı ele geçirdikten sonra Mardin ve Silvan bölgesinin Artuklu emirleri, Eyyubilere bağlılıklarını bildirirler. 1185'de Selahattin Eyyubi'nin hâkimiyeti kabul edilir ve onun adına para basılır. Aynı tarihten itibaren Mardin'de dâhil olmak üzere; Musul, Erbil, Cizre, Diyarbakır ve diğer Artuklu şehirlerinde, Irak Selçukluları adına okunan hutbeler kesilir ve Eyyubiler adına hutbe okunmaya başlanır. Eyyubi Meliki Adil 1199 yılında Mardin kalesini uzun bir süre kuşatır. Eyyubi kuvvetlerinin şehrin kale dışındaki kesimini oluşturan Rabad'ı işgal ve yağmalamalarına rağmen Mardin'in askeri ve idari merkezi konumundaki kaleyi teslim alamazlar ve bu girişim başarısızlıkla sonuçlanır.<sup>66</sup> 1203 tarihindeki son Eyyubi saldırısında, Mardin Artukluları Eyyubilere tabi hale gelir.<sup>67</sup> 1232'de Melik el Kamil bütün Diyarbekir bölgesini, bölgenin en sağlam kale ve şehri olan Mardin dışında işgal eder. Ancak Selahaddin'in ölümünden sonra, Eyyubilerin bölgedeki egemenlikleri zayıflar. Mardin Artukluları, I. Alâeddin Keykubad zamanında (1227-1237) Anadolu Selçuklu Devleti'ne tabi olur.<sup>68</sup>

13. yüzyılın başlarından itibaren Kürt emirleri, Cizre merkezli olarak Cezire bölgesinde nüfuz sahibi olurlar. Özellikle Yukarı Dicle havzasının bir parçası olan Sincar, Tur ve Siirt bölgelerindeki dağlık yörelerde yaşayan ve Eyyubilerin yeniden düzen vermesiyle bölgede güç kazanmaya başlayan bu Kürt emirlerin egemenliği devam eder. Bu egemenlik, Timur istilası döneminde Cizre'nin Timur'un eline geçmesiyle ve Akkoyunlu Hasan Bey zamanında, yörenin Akkoyunlulardan Çelebi Bey'in yönetimine verilmesiyle kısa kesintilere uğrar.

13. yüzyılda Anadolu ve Mezopotamya ile birlikte Mardin Artuklularını tehdit eden en önemli unsur Moğol saldırılarıdır. Diyarbekir ve el-Cezir bölgesinde yaptıkları zulümler ile büyük korku ve kargaşalık yaratırlar. 1227 yılında Cengiz Han'ın ölümünden sonra, yerine geçen oğlu Ögeday Han'ın istilaların kapsamını genişletmesi ile birlikte, Moğolların bir kolu Erzurum-Sivas bölgelerini diğer bir kolu el-Cezire bölgesini istila ederek yağmalar. 1231 yılında Moğol istilası Mardin bölgesine ulaşır ve Moğollar Ahlat'tan Sincar'a kadar olan bölgeyi, Nusaybin de dâhil olmak üzere, yağmalarlar. Erbil ve Dohuk'a kadar olan bölgeleri istila eden Moğollar, Erbil Emiri Muzaffereddin Gökbörü'nün, Musul Emiri Bedreddin Lülü ve Abbasi Halifesinden aldığı kuvvetlerle bir hazırlık yaptığını öğrenince bölgeden çekilmek zorunda kalırlar.<sup>69</sup>

Moğol İmparatorluğu'nun bir parçası olan İlhanlı Devleti'nin hükümdarı Hülagü, 1256 yılında Suriye seferine giderken, Şehzade Yeşmut komutasındaki

<sup>66</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Klasik İslam Tarihi Kaynaklarına Göre İlk Fetihden Artuklulara Mardin" Yrd. Doç. Dr. Adnan ÇEVİK

<sup>67</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-

<sup>68</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-"Arap Coğrafyacılarına Göre Mardin (X-XIV. Yüzyıllar)

<sup>69</sup> Osman Turan 1980., Doğu Anadolu Türk Devletleri Tarihi, İstanbul.

Moğol ordusu da Mardin ve Meyyafarikin'in zaptına gönderilir. Yaklaşık iki yıl gibi uzun bir süre direnen Eyyubilerin elindeki Meyyafarikin tahrip edilirken, Mardin Artukluları sekiz aydan fazla süren bir direnişten sonra, kendilerini ve şehri kurtaran bir anlaşma ile Moğollara tabi olurlar. Bu sırada Moğollar, Mardin, Dünaysır ve Erzen bölgelerini yağmalarlar. Moğol hükümdarı Hülagü, 1258'de Bağdat'ı alarak tekrar Mardin'e doğru yürüyüşe geçer. Mardin Melik'i Necmeddin Gazi, Moğol saldırıları sırasında ölünce yerine geçen oğlu Melik el-Muzaffer Kara Arslan, Hülagü'ye bağlılığını bildirir. İlhanlıların Mardin üzerindeki vesayeti Kara Arslan'ın oğlu Şemseddin Davud ve kardeşi II. Melik-el Mansur Necmeddin Gazi zamanında da devam eder. Ancak bu dönemde de İlhanlı vesayeti altında; Mardin'in Artuklu Emiri ile Cezire'nin Kürt Emiri bölgede feodal egemenliklerini sürdürürler.<sup>70</sup>

Artuklular 1260 yılından itibaren, yaklaşık yarım asır boyunca İlhanlıların vassalı olarak hüküm sürerler. İbn Şeddad; aynı dönemlerde, Cezire'nin Diyar-ı Rebia, Diyar-ı Mudar ve Diyar-ı Bekr bölgelerinden oluştuğunu; merkezi Amid olan Diyar-ı Bekr'in Cezirenin kuzeyini, merkezi Nusaybin olan Diyar-ı Rebia'nın, bölgenin doğusunu ve merkezi Naran olan Diyar-ı Mudar'ın ise bölgenin batısını oluşturduğunu yazar.<sup>71</sup>

Artuklu hükümdarı Kara Arslan (1259-1291) Moğol tabiiyetini kabul eder ve Artuklu paraları üzerinde Melikü'ül Muzaffer Kara Arslan'ın yanında Hülagü'nün adı da yer alır. Bundan sonraki Moğol askeri seferlerine Mardin hükümdarları da destek verirler. Abaka Han, 1265 yılında tahta çıkınca tabi hükümdarların bağlılıklarını yenilerken Kara Arslan'da "Diyarbekir ve Diyar Rebia" hükümdarı olarak kabul edilir. Diyarbekir'de bu dönemde Raziuddin Baba, Moğol Valisi olarak bulunmaktadır. Diyarbekir ve Meyyafarikin'de bazı yerlerin vergileri "tonluk" olarak bazı Moğollara verilmektedir. Abaka'nın 1281 yılında yine mağlubiyetle sonuçlanan Memluk seferinde Kara Arslan da bulunur. Kara Arslan'ın 1291 yılında ölümü ile önce yerine üç yıl hükümdarlık yapan oğlu el-Melikü's-Said Şemseddin Davud geçer. Ondan sonra 1294-1312 yılları arasında ikinci oğlu II. Necmeddin Gazi bölgeyi yönetir.<sup>72</sup>

Moğol hâkimiyeti döneminde Mardin aynı zamanda diplomasi trafiğinin de önemli merkezlerinden biri olur. İlhanlı-Memluk ilişkilerinde Mardin hem bir buluşma yeri, hem de bir aracı olma konumundadır. 1322 yılında Ebu Said ile Memluk Sultanı Aytıtmış'ın antlaşması ve elçinin antlaşma metni ile 1323 yılında Mardin'e gelmesi de Mardin'in konumunu göstermesi açısından önemlidir. İlhanlı mirasçıları arasındaki kavgalarda Mardin hükümdarları aracı olurlar. Moğol istilası döneminde de Moğollara itaat eder ve ülkelerini istilalardan büyük ölçüde korurlar. Bir taraftan Moğollarla akrabalık kurarken diğer yan-

<sup>70</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>71</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-"Arap Coğrafyacılarına Göre Mardin (X-XIV. Yüzyıllar)

<sup>72</sup> İbrahim Güneş, 2010. Memluk Sultanı I. Baybars'ın 1277 Yılındaki Anadolu Seferi, 20 (2), S 343-360.





dan Memluk saldırılarına karşı Moğollara dayanarak varlıklarını korumaya çalışırlar.<sup>73</sup>

1336'daki iç mücadelelerle İlhanlı Devleti zayıflarken, Karakoyunlu Türkmenleri bölgeye egemen olurlar (1350). Mardin'in Artuklu hükümdarları, İlhanlıların yıkılmasından sonra, kısa bir süre için onların mirasçılarından Çobanlılara, ardından da Memluklara tabi olurlar. Mardin hükümdarlarının İlhanlı mirası üzerindeki iç mücadelelerde Çobanlılar ile Sutaylılar arasında aracılık yapıp, tavsiyelerde bulunması bu dönemde iyi bir konumda olduklarını göstergesidir.<sup>74</sup>

Artuklular döneminde, Moğol istilalarından sonra Mardin'e yönelik en önemli tehdit, 1363'te Melik Mansur (Ahmed) Küçük'ün hükümdarlığı döneminde gerçekleşen, Karakoyunlu Bayram Hoca'nın saldırısıdır. Artuklu Emiri Mansur, bu saldırı karşısında zor durumda kalır ve ancak Tebriz Hâkimi Sultan Üveys'in yardımıyla Bayram Hoca'yı yener. Mansur'un ardından oğlu Melik Mahmud hükümdar olur, onu Melik Davud el-Muzaffer izler. Muzaffer'in 1376'da ölmesi üzerine yerine oğlu Melik İsa geçer. 1383'de de Karakoyunlu Kara Mehmed (1380-89) Mardin çevresini işgal eder, Melik İsa'yı yenip, kız kardeşi ile evlenmek şartı ile de Artuklu Hükümdarı ile barış yapar.<sup>75</sup>

Melik İsa zamanında Mardin, ikinci bir kez daha Karakoyunlu saldırısına maruz kalır. Karakoyunlu Beyi Kara Mehmed Türkmani ile Melik İsa'nın kuvvetleri arasında Büveyre Köyü yakınlarında yaşanan çarpışmadan sonuç alınmaz. Bu dönemde ortaya çıkan asıl büyük tehlike Timur'un Küçük Asya'ya yürüyüşüdür. 1387 yılında Timur, Mardin önlerine gelir, ancak kaleyi kuşatmayarak Diyarbekir üzerine yürür.<sup>76</sup>

Bu ilk tehlikeden kurtulan Mardin, iki kez daha Timur'un istilasına uğrar. 1394 yılında Timur, Ortadoğu seferine çıkmadan önce, Musul üzerinden Mardin'e yönelir. Timur, Re'su'l-ayn'a geldiğinde ordusunun sağ kolunu Karakoyunlular üzerine gönderir ve kendisi de Mardin üzerine yürür. Mardin'i Sultan İsa'nın hâkimiyetinden almak için şehir kuşatılır ve çevresi yakılıp yıkılır.<sup>77</sup>

Artuklu Sultanı Melik İsa, kardeşi Şehabeddin Ahmed b. İskender'i yerine geçirip, zengin hediyelerle Timur'un Hilaliye'deki karargâhına gider. Timur,

<sup>73</sup> Saadettin Baştürk, 2010. Timur'un Ortadoğu-Anadolu Seferleri, Bu Seferlere Karşı Koyma Çabaları ve Sonuçları. History Studies, Ortadoğu özel sayısı.

<sup>74</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Yakındoğu'da Moğol Hâkimiyeti ve Mardin-Muammer Gül-S:367

<sup>75</sup> 16. Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünc- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991-s:37

<sup>76</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:104

<sup>77</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Timur'un Ortadoğu-Anadolu seferleri Döneminde Maridn ve Mardin'deki Faaliyetleri- Sadettin Baştürk-S:381

Mardin Kalesi'nin kendisine teslimini talep edince, Melik İsa itirazda bulunur ve bu ret cevabından dolayı da esir alınır. Daha sonra da şehir Timur'un askerlerince kuşatılır. Kale halkının vergi vermediği kabul etmesi üzerine onları af ettiğine dair bir mektup göndererek kuşatmayı kaldırır. Kendisi Beşiri tarafına giderken bir kısım askerini Diyarbakır tarafına, Sultan İsa'yı ise vezirleri ile beraber İran'daki Sultaniye'ye gönderip, hapsettirir. 1396'da Timur; oğlu Uluğ Bey'in dünyaya gelmesinin sevinciyle, bu arada hem Güneydoğu Anadolu'dan Ortadoğu'ya açılan bu kapıda bir güç bulundurmamak hem de bölgede kendisine karşı oluşan gelişmelerden Sultan İsa vasıtasıyla haberdar olmak amacıyla Sultan İsa'yı af eder. Ona Urfa'dan Diyarbakır'a, Azerbaycan'dan Ermenistan sınırına kadar olan memleketlerin verildiğini bildiren elli altı belge yazıp verir. Bütün bunlara karşılık Sultan İsa, Timur'a itaat edecektir.<sup>78</sup>

Ancak iyi ilişkiler uzun sürmez, 1402'de Timur, Suriye seferine çıkarken Anadolu'da onun hâkimiyetini daha önceden tanıyan beyler yardımcı kuvvet gönderirken, Melik İsa göndermez ve Mardin'e kapanır. Bunun üzerine Timur, kaleyi ikinci kez kuşatır. Bu kez kuşatmayı uzun süre sürdürmez, Mardin'den ayrılmadan önce şehrin kalesinin abluka altında tutulması için Akkoyunlu Hükümdarı Kara Yülük Osman Bey'e burayı verir.<sup>79</sup> Kara Yülük Osman Bey'de Timur'un Arapların hâkimiyetindeki Bağdat'a yürümesinin ardından Mardin'i sürekli abluka altında tutar. Akkoyunlular bu vesile ile bu çevreye yerleşirler ve bu tarihten itibaren Mardin ve civarının tarihinde önemli bir konuma gelirler.<sup>80</sup> Öte yandan tarihçilere göre Timur'un Mardin'i alamadan ayrılması yedi yıllık sefer sırasında almış olduğu ilk yenilgidir.

Akkoyunlu Beyliği'nin lideri Osman Bey, 1407 Nisan'ında bir Artuklu-Memluk müttefik kuvvetini Amid önünde mağlup ederek yöreye bir adım daha atar. 1409 yılında Mardin'i ele geçirmek için bir teşebbüste bulunur ancak yardıma çağrılan Karakoyunlu Hükümdarı Kara Yusuf, Akkoyunluları bozguna uğratar ve Mardin Artukluları Karakoyunluların hâkimiyetini kabul ederler.<sup>81</sup> 1418 yılında Akkoyunlular Mardin'i bir kez daha kuşatırlar. Savaştan önce Osman Bey yörede 8 kale ve 200'e yakın köy ele geçirir. Ancak Mardin Meliki Şehabeddin Ahmed, Karakoyunlu Kara Yusuf'u yeniden şehre davet eder. Mardin'in kendisine teslimi şartı ile Karakoyunlu Beyi Kara Yusuf, Akkoyunluların elindeki Diyarbakır üzerine yürür ve kent önünde yapılan savaşı kaybeden Osman Bey Halep'e kaçar. Karakoyunlu Beyi Kara Yusuf, Melik Şehabeddin Ahmed'e zengin hediyeler vererek onu kendisine damat da edindikten sonra

---

<sup>78</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Timur'un Ortadoğu-Anadolu seferleri Döneminde Mardin ve Mardin'deki Faaliyetleri-Sadettin Baştürk-S:381

<sup>79</sup> Yaşar Yücel, 1973. XIV-XV. Yüzyıllar Türkiye tarihi hakkında araştırmalar II. Türkiye ve Yakınoğu üzerinde 1393-1394 Timur Tehlikesi

<sup>80</sup> Sadettin Baştürk, 2010. Timur'un Ortadoğu-Anadolu Seferleri, Bu Seferlere Karşı Koyma Çabaları ve Sonuçları. History Studies, Ortadoğu özel sayısı.

<sup>81</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-Türk Hâkimiyetine Geçiş Döneminde Mardin ve Çevresi-Prof. Dr. Salim CÖHCE

Musul'u kendisine ikta olarak verir. Mardin'e de kendi adamlarından birisini vali tayin eder. Şehabeddin Ahmed'in, Musul'da kısa bir süre sonra ölümü üzerine Mardin'de Artuklu hâkimiyeti sona erer (Haziran 1409).<sup>82</sup>

### 7- Karakoyunlu Ve Akkoyunlu Dönemlerinde Mardin

Mardin, Karakoyunluların hâkimiyetinde bulunduğu sürede, şehir tayin edilen bir vali tarafından yönetilir. Bu dönemde Karakoyunlu ve Akkoyunlular arasındaki bölge hakimiyet savaşı da devam eder ve nihayet Mardin, Kara Yülük Osman Bey tarafından 1432'de Karakoyunlu Valisi Emir Nasır'dan alınır ve kalenin anahtarları bir boyun eğme nişanesi olarak Barsbay'a gönderilir. Emir Nasır'ın Osmanlı Hükümdarı II. Murat nezdinde yaptığı girişimler, Akkoyunlu istilasını durdurmaz.<sup>83</sup>

Mardin, Akkoyunlu yönetimine girdikten sonra ise Kara Yülük Osman Bey'in oğlu Hamza'nın yönetimine verilir ve yöre Akkoyunlu aşiretinin iskânına açılır. Kısa sürede çok sayıda Türkmen grubu Mardin'e yerleşir. Şehir Amid'den sonra Akkoyunluların ikinci merkezi olur ve böylece Diyarbakir'in de güvenliği sağlanmış olur. Anadolu'dan Suriye ve Bağdat'a giden kervanlar da artık Akkoyunlulardan izin almak zorundadır. Osman Bey'den sonra Sultan Hamza, Akkoyunlu hükümdarı olunca beyliğin merkezi Mardin olur (1438-1444). Akkoyunlular'dan günümüze kalan eserlerden, bu beyliğin Artuklu mirasına uygun bir yapı oluşturdukları anlaşılmaktadır. Sultan Hamza, Müslümanların yanı sıra Hıristiyan unsurların da desteğini alarak Mardin'i geliştirir.<sup>84</sup> Hamza Bey, 1438 yazı başlarında Memlûklular tarafından resmen tanınır. Buna karşılık olarak Sultan Hamza da, Memlûk hükümdarı adına sikke kestirerek cuma hutbesini Memlûk Sultanı adına okutur.<sup>85</sup>

Sultan Hamza, 1444 yılında ölünce, yerine yeğeni Cihangir geçer. 1447 yılında hamileri Çağataylı Hükümdarı Şah Ruh Mirza ölünce Karakoyunlular bir kez daha Akkoyunlulara saldırırlar. Karakoyunlu Cihan Şah'ın komutanı Rüstem Tarhan Mardin'i kuşatır ve iç kale dışında kente hâkim olur. Mardinliler bu istiladan büyük zarar görürken, Akkoyunlular Diyarbakir'a sıkışırlar. Bu koşullarda Cihangir'in kardeşi olan Uzun Hasan Bey, inisiyatif olarak düşmanı önce Urfa'dan atar, Ardından da Mardin'i kurtarır. Bu dönemde Amid yeniden öne çıkar.<sup>86</sup>

---

<sup>82</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Timur'un Ortadoğu-Anadolu seferleri Döneminde Mardin ve Mardin'deki Faaliyetleri-Sadettin Baştürk-S:381

<sup>83</sup> Nuriye Sancak, 2008. Mardin efsaneleri. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

<sup>84</sup> Faruk Demirtaş, 1949. Osmanlı Devrinde Anadolu'da Oğuz Boyları, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 7, s. 321-365.

<sup>85</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Akkoyunlular Döneminde Mardin. Dr. Kazım Paydaş-Harran Üniversitesi

<sup>86</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Mardin'de Akkoyunlu Mirası-İlhan Erdem-sa:402

1452 yılı Mayıs ayında Karakoyunlu Hükümdarı Cihanşah'ın oğlu Mehmet Mirza Tarhan, oğlu Rüstem'i de yanına alarak Diyarbekir'de bulunan Akkoyunlu Cihangir Mirza'yı kuşatırlar. Bunun üzerine 1452 sonunda da Uzun Hasan Bey, Amid'i kardeşi Cihagir'den alarak onu Mardin'e gönderir. Bir süre sonra ise Cihanşah ve Cihangir barışırlar ve Mardin, Cihangir Mirza'ya geri verilir. Yapılan anlaşma gereğince de Cihangir, Diyarbekir'de Karakoyunlu egemenliğini tanıyacak, kızını Cihanşah'ın oğlu Muhammed ile evlendirecek ve oğlu Murad'ı Cihanşah'ın sarayına rehin olarak gönderecektir.<sup>87</sup>

Mirza Cihangir'in bu şekilde yönetimde zafiyet göstererek Karakoyunlular ile tavizkar anlaşmalar yapması, Uzun Hasan Bey'in ağabeyine karşı muhalefet yapmasına fırsat verir. 1456 yılında Uzun Hasan, Mardin'in taşrasına hâkim olur. Yörede kendisini destekleyen çok sayıda (Cizre, Nusaybin, Akziyaret) Akkoyunlu obası vardır. Cihangir ise Mardin'de yalnız kalmıştır.<sup>88</sup>

1457 yılında Karakoyunluları ağır bir hezimete uğratan Uzun Hasan Bey, Mardin'i de kurtarır ve kenti tekrar kardeşi Cihangir'e bırakır. Uzun Hasan Bey, Karakoyunluları (1467-Muş) ve Çağataylıları (1469-Karabağ) savaşında mağlup ederek Azerbaycan ve İran'ın batı kısımlarıyla Bağdat'a hâkim olduktan ve merkezi Tebriz'e taşdıktan sonra da Mardin'in konumu değişmez, Cihangir'in elinde kalmaya devam eder ve giderek yerel bir hanedana dönüşür. Yine de asker vermek ve kanunlara bağlı kalmak gibi merkezi yönetimin emirleri uygulanır. Uzun Hasan'ın ölümünden sonra başlayan saltanat mücadelesinde Mardinliler Sultan Yakub'u desteklerler ve Cihangir'in ailesi yörede hâkimiyetini sürdürür. Bu durum Akkoyunluların yıkılışına kadar sürer (1507). Cihangir'den sonra oğlu Kasım Bey, Akkoyunluların son temsilcisi olarak Mardin'in hâkimi olur ve Akkoyunlu Devleti'nin güç kaybederek zayıfladığı dönemde (1494) Nur Ali Bayındır'ın Diyarbekir'den sürülmesinden sonra, sikke kestirme, fermanlar yayınlama ve kendi adına dış ilişkilere girerek bağımsızca hareket etmeye başlayarak Mardin'i imar etme faaliyetlerine girer.<sup>89</sup>

Mardin 1502 yılında Safeviler karşısında tutunamayarak Azerbaycan'dan kaçan Akkoyunlu Hükümdarı Elvend Bey tarafından ele geçirilir. Yenilen Kasım Bey, tutuklanarak idam edilir. Ancak Elvend'in de iktidarı kısa sürer ve 1507'de Safeviler kenti ele geçirirler. Böylece Akkoyunlu hâkimiyeti sona ermiş olur.<sup>90</sup> 1508 yılından itibaren bölgeye İranlıların hâkim oldukları anlaşılmaktadır.<sup>91</sup>

---

<sup>87</sup> Kazım Paydaş, 2003. Akkoyunlu Devlet Teşkilatı, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

<sup>88</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Mardin'de Akkoyunlu Mirası-İlhan Erdem-sa:402

<sup>89</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Akkoyunlular Döneminde Mardin. Dr. Kazım Paydaş-Harran Üniversitesi

<sup>90</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Mardin'de Akkoyunlu Mirası-İlhan Erdem-sa:402

<sup>91</sup> 16. Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünç- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991-s:37



## 8- Osmanlı Döneminde Mardin

Mardin ve çevresinin Osmanlılar tarafından fethi, Yavuz Sultan Selim'in Şah İsmail ile 23 Ağustos 1514'de Çaldıranda yapılan ve Osmanlı ordusunun galibiyeti ile biten savaştan sonra, Doğu Anadolu'nun Osmanlı İmparatorluğu'na bağlanması süreci ile ilgilidir. Bu olaylarda aslında Bitlis ve çevresinde büyük nüfuz sahibi Şeyh Hüsamettin oğlu "Heşt-Behişt" namı ile de bilinen büyük âlim, tarihçi ve yazar İdris-i Bitlisi'nin çok önemli rolü olmuştur.<sup>92</sup>

### İdris-i Bitlis-i

II. Bayezid döneminde Osmanlı Sarayına yerleşen İdris-i Bitlisi, özellikle Yavuz döneminde sorumluluk alıp, başarı kazanır.<sup>93</sup> Bu dönemde Osmanlı siyasetinde aktif bir rol üstlenir. 1514 yılında Yavuz Sultan Selim ile beraber Şah İsmail'e karşı Çaldıran Savaşına katılır. Savaştan sonra Doğu ve Güneydoğu Anadolu vilayetlerinin Osmanlı yönetimine geçmesi için görevlendirilir. Buradaki başarılarından dolayı Yavuz Sultan Selim, İdris-i'ye bir ferman göndererek, Diyarbakır bölgesini kendisine verip, Diyarbakır'daki Arap Kazaskerliği rütbesiyle görevlendirilir. Bununla Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun yönetimi İdris-i Bitlisi'ye verilmiş olur. Bu tarihten sonra Yavuz Sultan Selim'in Memlûklulara karşı uyguladığı siyasette belirleyici rol oynar. Öncelikle, Musul ve Urfa'nın Memlûklulardan alınarak Osmanlı topraklarına katılmasını sağlar. 1516 ve 1517 yıllarındaki Ridaniye ve Mercidabık Savaşlarına Sultan ile beraber katılır.<sup>94</sup>

Belki de Osmanlı idaresindeki Kürdistan coğrafyasının şekillenmesinde en önemli şahsiyet olan İdris-i Bitlisi'nin biyografyasına böylece değinildikten sonra tekrar Mardin'in Osmanlı tarafından fethine dönüldüğünde; yine İdris-i Bitlisi'nin etkisi görülür. Tebriz'in de fethi (6 Eylül 1514-16) ile sona eren İran seferinden Amasya'ya dönüldüğünde, Osmanlı padişahı bu sefer esnasında beraberinde yer alan İdris-i Bitlisi'yi Urmiye gölünden Malatya'ya ve Diyarbakır'e kadar uzanan bölgeyi Şah İsmail'e karşı ayaklandırıp Osmanlı İmparatorluğu'na bağlamaya teşvik için Doğu Anadolu'ya gönderir.

İdris-i Bitlisi önce Urmiye havalisine giderek, daha önce de Şah İsmail'e karşı Osmanlıların tarafında yer alan Emir Sarım'ın oğullarını Safavilere karşı işbirliği konusunda ikna eder. Ayrıca Soran Kürtlerinin Emiri Seyyid Bey'in ve Baban Kürtlerinin himayesini sağlar. Bitlisi, daha sonra, Beradost emirlerinden Yusuf İskender ve Sultan Ahmed'in de Osmanlıların safına geçişini sağlayarak civardaki Kürt Beyliklerini uzlaştırmayı başarır.<sup>95</sup> Uzlaşmaya yanaşmayan, Safavi taraftarı Kürtlerle çatışmalarda Cizre ile Musul tahrip olursa da Kürt Beylerini Osmanlı tarafında yer almaları konusunda ikna eder.<sup>96</sup> Diyarbakır halkı

<sup>92</sup> Mehmet Bayraktar, 1993. Bitlisli İdris. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

<sup>93</sup> Hicabi Kurlangıç, 2001. İdris-i Bitlis-i Selim Şah-name, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, s. 7-8.

<sup>94</sup> Abdulnasır Yiner, 2007. İdris-i Bitlis-i. Köprü Dergisi, sayı 98.

<sup>95</sup> Grammont, 1992. Osmanlı İmparatorluğu Tarihi. İstanbul: Say Yayınları

<sup>96</sup> Şevket Beysanoğlu, 1996. Anıtlar ve Kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi II. Diyarbakır: Diyarbakır

da İdris-i Bitlisi vasıtası ile Yavuz Sultan Selim'e haber göndererek kendisinden yardım isterler. Safavi kuvvetlerinin Diyarbakir kuşatması bir yıl kadar sürer. İdris-i Bitlisi de Doğu Anadolu'da bulunan birçok Kürt mir ve beylerini Diyarbakir'in imdadına gitmek üzere ikna eder. Bu haber kendisine ulaşınca Karahan kuşatmayı kaldırarak Mardin istikametine kaçar.<sup>97</sup>

Mardin'in zaptı için İdris-i Bitlisi'nin fikrine uyularak, Mardin halkı ile iyi ilişkileri olan Hısn-ı Keyfa Hâkimi Melik Halil Eyyubi, 500 kişilik bir Kürt kuvveti ile hisarın eteğine kadar gönderilir. Bunlar Mardin halkı teslim olduğu takdirde herkesin canının ve malının korunacağını İdris-i Bitlisi'nin sözü olarak iletirler. Mardin halkı kendilerini temsilen Seyyid Ali Nusaybini'yi İdris-i Bitlisi ile görüşmelerde bulunmak üzere görevlendirirler. Bu zat, İdris-i Bitlisi ve Melik Halil ile görüşerek şehir halkı adına itaatini arz ve padişaha biat ettiklerini söyler. Mardin'in Osmanlılar tarafından bu ilk fethi 3 Kasım 1515'te gerçekleşir.<sup>98</sup>

Ancak kalede Bıyıklı Mehmed Paşa ve Sivas ile Amasya Emir Ümerası Şadi Paşa arasındaki anlaşmazlık, İdris-i Bitlisi'nin bütün çabalarına rağmen, iki paşanın da maiyetindekiler ile birlikte şehri terk etmeleri ile sonuçlanır. Şehir tekrar Şah İsmail'e mensup birliklerin eline geçer. 15-20 Mayıs 1516'da gerçekleşen çatışmadan sonra ise Safavi ordusu tamamen dağılmış, Mardin şehri teslim olmuş, bir kısım Safavi askeri kaleye sığınmıştır. Hısn-ı Keyfa Kalesi de alındıktan sonra İdris-i Bitlisi'nin aracılığı ile barış anlaşması yapılarak teslim olan Mardin Kalesi içerisindeki muhafızların, Azerbaycan'a gitmelerine müsaade edilir. Burası tekrar Melik Halil Eyyubi'ye verilir. Bu çevredeki Savur Kalesi de barış ile teslim alınır. Mardin kalesinin fethinden sonra, bir liva haline getirilen Mardin, Diyarbakir vilayetine bağlanır.<sup>99</sup>

Mardin, Osmanlı idaresine katıldıktan hemen sonra, idari bakımdan olduğu gibi adli açıdan Diyarbakir Eyaleti'ne bağlanır. Aslında Mardin'in farklı eyaletlere bağlandığı dönemlerde de, adli bakımdan "Amid kadısına" bağlılığı devam etmiştir. Hatta Kürdistan Eyaleti kurulup, Diyarbakir bu eyaletin sancaklarından biri haline geldiği dönemlerde bile idari açıdan olmasa da adli açıdan Diyarbakir eyalet olarak değerlendirilmiş ve Mardin'in adli açıdan Diyarbakir'a bağlılığı devam etmiştir. "Kürdistan Eyaleti dâhilinde hükümet-i şer'iyesi Diyarbakir Eyaleti'ne mülhak Mardin sancağına bağlı..." şeklinde şer'iyecilerinde yer alan ifadeler bu durumun göstergesidir.<sup>100</sup>

Bu tarihten itibaren Osmanlıya ait bir kent olan Mardin, merkezi yönetimden

---

Büyükşehir Belediyesi.

<sup>97</sup> Ahmed Akgündüz, Osmanlı Araştırmaları Vakfı. <http://www.osmanli.org.tr/yazi-1-139.html>

<sup>98</sup> Bilal Dedeyev, 2009. Çaldıran Savaşına Kadar Osmanlı-Safevi İlişkilerine Kısa Bir Bakış. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2 (6), s. 63-77.

<sup>99</sup> 16. Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünç- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991

<sup>100</sup> Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Mardin; Dr. İbrahim Özcoşar-Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları: Ocak 2009-Mardin





oldukça uzak olmanın dezavantajı, ekonomik sıkıntılar ve eşkıyalık hareketleri nedeni ile neredeyse sürekli bir karışıklık içinde yer alır. Bu karışıklıkların etkisini azaltmak için Osmanlı Devleti, Mardin'i bölgede daha güçlü gördüğü valilerin yönettiği eyaletlere bağlar, bazen de doğrudan merkezden yönetici atama yolunu seçer. 1625'te Musul'a, 1666'da Bağdat'a bağlanan Mardin, 1746'da Amid sancağına bağlanır.<sup>101</sup> 1750'de ise tekrar Bağdat'a bağlanır.<sup>102</sup>

1812-1813 yıllarında Vehabilerin, Mehmet Ali Paşa tarafından bozguna uğratılması Arap aşiretlerini de hareketlendirir. 1827'de Mardin hâkimliğine atanan Müftü Hacı Ahmet Efendi ile Alay Beyi Ali Bey arasındaki mücadele, şehirde kampaşmaya yol açar ve şehir halkı bunların etrafında ikiye bölünür. 1832 yılında Mardin hâkimliğine, Şeyhzade ailesinden Osman Paşa atanır. Bu dönemde Millizadelerden Hacı Esad Bey, Taşlı Aşiretinden dört kişiyi öldürerek uzun süre devam edecek olan aşiretler savaşını başlatmış olur. Şehirde egemenliği ele geçiren Esad Bey, kaleyi de iki yıl elinde tutar. Diyarbakır Valisi Mehmet Reşit Paşa da dört ay kuşatmasına rağmen kaleyi ele geçiremez. Esad Bey'i Mardin hâkimi olarak tanımak zorunda kalan paşa, bir süre sonra Mardin'e girerek asileri mağlup eder ve Esad Bey'i azledip yerine Mehmet Bey'i görevlendirir.<sup>103</sup> Bu kargaşa döneminde Mardin ile Bağdat arasında posta tatarları çalışamaz hale gelir ve İstanbul ile Bağdat arasındaki haberleşme kesilir. Osmanlı kuvvetlerinin bir kısmı Ravenduz ve bir kısmı da Şammar Aşireti üzerine gönderildiği için Mardin'in çöl tarafı Aneze Aşiretinin yağma ve talan akınlarına maruz kalır.<sup>104</sup>

Mardin, 1835'te Diyarbakır'a, 1840-1842 tarihlerinde son kez Musul'a bağlı kaldıktan sonra, Osmanlı İmparatorluğu'nun sonuna kadar bir daha değişmemek üzere Diyarbakır Eyaleti'ne bağlanır. 19. yüzyılın başından 1837 yılına kadar Mardin idarecilerinden "Voyvoda" olarak bahsedilmekte, 1837'den itibaren ise "Mütesellim" ifadesi kullanılmaktadır. III. Selim ve II. Mahmud dönemindeki gelişmeler bir bütün olarak değerlendirildiğinde, Mardin ve çevresinde merkezileşme sürecinin başladığı ancak henüz tamamlanmadığı söylenebilir.<sup>105</sup>

### **Tanzimat Dönemi**

Tanzimat hedeflerinin Mardin ve çevresinde icrası, beraberinde birçok probleme de yol açar. Bu dönemde Mardin çevresinde, klasik Osmanlı düzeni içinde özerk bir yapı kazanmış olan Kürt emirlikleri bulunmaktadır. Bu emir-

<sup>101</sup> Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Mardin; Dr. İbrahim Özcoşar-Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları: Ocak 2009-Mardin

<sup>102</sup> Hüseyin Haşimi Güneş, 2007. Abdusselam Efendi'nin Mardin Tarihi. İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

<sup>103</sup> Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Mardin; Dr. İbrahim Özcoşar-Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları: Ocak 2009-Mardin

<sup>104</sup> Martin Van Bruinessen, 2006. Ağa, Şeyh, Devlet. İstanbul: İletişim Yayınları, s 274.

<sup>105</sup> Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Mardin; Dr. İbrahim Özcoşar-Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları: Ocak 2009-Mardin

liklerin, ülke genelinde tek tip bir idari yapı oluşturma çabalarıyla tasfiye edilmesi aşiretleri rahatsız eder. Mardin merkezi hükümetin idaresinde olsa da yerli beylerin isyanları, Kavalalı Mehmet Ali Paşa'ya karşı alınan mağlubiyet, Halep Eyaleti'nden ve Kuzey Irak bölgesinden gelen aşiretler sebebiyle şehirde tam bir istikrar ve asayişin sağlanması mümkün olmaz. Bunda, bölgedeki idari sınırların sık sık değişmesi ve Mardin'in sürekli olarak Diyarbakır - Halep Eyaletleri arasında yer değiştirmesi de etkili olmuştur. II. Mahmut devri idari düzenlemeleri ve Tanzimat reformlarının Mardin ve çevresinde uygulanabilmesi büyük sosyal karışıklıkların yaşanması sebebiyle ancak 1847'lerden sonra mümkün olur.<sup>106</sup>

### **Bedirhan Bey**

Bölge için 19. yüzyıl ortaları, dinsel grup ve kimliklerin Tanzimat Fermanı ve misyonerlik faaliyetleriyle harekete geçtiği bir dönem olurken, Tanzimat döneminin başlarında meydana gelen en önemli gelişme, Bohtan Miri Bedirhan Bey'in isyanıdır. Bedirhan Bey isyanı, çok genel anlamda Kürdistan'ın yüzyıllardır devam eden, Osmanlı hâkimiyeti döneminde de resmîyet kazanmış statüsünün, Tanzimat sürecinde değiştirilmeye çalışılmasıyla ortaya çıkmış bir isyandır. Bohtan Emirliği, Osmanlı hâkimiyeti sonrasında "Hükümet-i Cezire" olarak isimlendirilen idari yapılanmanın devamıdır. Şerefname'ye göre emirliğin adı, cesaret ve savaşçılıklarıyla tanınan Kürt aşireti "Bohti'den" gelmektedir.<sup>107</sup>

Bölgenin geçmişinde önemli bir yere sahip olan ve kökenini İslam komutanlarından Halid bin Velid'e dayandıran bu emirliğin tarihinde "Bedirhan Bey" özel bir öneme sahiptir. Genç yaşta emirlik yönetimini üzerine alarak idarî alanda bir dizi reform yapar. Zamanla dağılık ve başına buyruk Kürt aşiret ve beyliklerini kendi himayesi altında birleştirerek yönetimini güçlendirir ve Cizre bölgesini otoriter biçimde yönetmeye başlar.<sup>108</sup> Askerî alanda yaptığı yenilikler, uyguladığı düşük ve adil vergi sistemi, bölgede atıl vaziyette bulunan bazı maden yataklarını işletmeye açması gibi ekonomik hayata canlılık kazandıran reformlar onun Kürt beyleri arasındaki saygınlığını artırdığı gibi, Cizra-Bohtan bölgesini dışarıdan göç alan bir cazibe merkezi hâline getirir. Ayrıca, Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaşayan gayrimüslim unsurlarla (Ermeni, Nasturi ve Süryani) ilişkilere büyük önem vermiş ve onları idarî alanlarda da görevlendirmiştir.<sup>109</sup>

Devlet yanlısı politikaları nedeniyle hükümet tarafından "Asâkir-i Redife Miralaylığı" ile ödüllendirilir. Bedirhan Bey'in egemenlik ve nüfuz alanı Van, Re-

---

<sup>106</sup> Mahmut Yaşar Ertaş, 2007. Tanzimat Döneminde Mardin ve Çevresinde Devlet Aşiret İlişkileri. Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya. Hazırlayan İbrahim Özcoşar.

<sup>107</sup> Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Mardin; Dr. İbrahim Özcoşar-Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları: Ocak 2009-Mardin

<sup>108</sup> Sinan Hakan, 2002. Müküs Kürt Mirleri Tarihi ve Han Mahmud. İstanbul: Peri Yayınları.

<sup>109</sup> Arshak Safrastian, 2007. Kurd û Kurdistan. İstanbul: Avesta Yayınları.





vanduz, Siverek, Sert ve Sincar'ı da içine katarak Diyarbakır'a kadar dayanır.<sup>110</sup>

Tanzimat'ın uygulanmaya başlaması ile Bedirhan Bey'in yönetiminde olan Cizre ve Midyat'ın kendisine bağlanmasını isteyen ve bu konuda İstanbul'u da ikna eden Musul Valisi Mehmet Paşa ile arası açılır. Cizre kazasının 1842'de Musul'a bağlanmasını kabullenmeyen Bedirhan Bey isyan eder. Meclis-i Umumi'de görüşülen konu Bedirhan Bey ve ailesinin daha önceki hizmetleri dikkate alınarak karara bağlanır. Buna göre; Cizre Diyarbakır'a bağlanır. Bu olayın ardından bölgede sorunlara sebep olan ve Bedirhan Bey ile devleti karşı karşıya getiren başka bir olay patlak verir; Bedirhan Bey'in Nasturi harekâtı.<sup>111</sup>

Tanzimat'ın hemen ardından bölgede meydana gelen Bedirhan Bey isyanında ABD ve İngiliz kökenli misyonerlerin müdahaleleriyle Hıristiyan ahali ilk kez çatışmalarda taraf olmuştur. Bu çatışmalar sadece Doğu Süryanileri olarak tanımlanan Nasturileri değil, aynı zamanda patriklik merkezleri Mardin olan Batı Süryanilerini (Yakubiler) de etkiler. Tur-Abdin'e sığınan olaylarda Süryani Kadimlerin bir kısmı da taraf olur. Osmanlı belgelerinde 1848'de, Bedirhan Bey'in esir aldıkları arasında Nasturilerle beraber Yakubilerin de Diyarbakır ahalisinden toplanıp, eski yerlerine iade edildiğinden bahsedilmektedir. Hem bu olayın yarattığı kargaşa hem de bu sıralar Mardin ve çevresinde görülen kolera salgını bölge nüfusunun bir kısmının Diyarbakır'a göç etmesine sebep olur. Olaylardan Mardin merkezindeki Süryaniler pek fazla etkilenmeye de özellikle Tur Abdin bölgesi ve çevre köylerde yaşayan Süryaniler yaşadıkları insan kayıplarının dışında, özellikle Suriye'ye çok sayıda göç verirler.<sup>112</sup> Bu isyan özellikle Van ve Hakkari bölgelerinde Bedirhan Bey ile birlikte hareket edenler hariç Nasturi katliamları derecesine varıp, bölgenin nüfus yapısını değiştirecek ölçüde etkili olur.<sup>113</sup> Nasturilerin ileri gelenleri Musul'a kaçıp, İngiliz Konsololuğundan yardım isterler.<sup>114</sup> Bu olaylar sonucu artan İngiliz baskısıyla Bedirhan Bey'e karşı Osmanlı ordusu güçlü bir harekât başlatır.<sup>115</sup>

Sonunda yeğeni Yezdanşer'in de taraf değiştirmesiyle Bedirhan Bey ve iki oğlu nihayet teslim olur ve İstanbul'a getirilirler. Bedirhan Bey, Padişahın huzuruna kabul edildikten sonra 1847 Temmuz'unda Girit'e sürgün edilir.<sup>116</sup>

Buraya kadar "isyan" olarak nitelendirilen Bedirhan Bey'in Nasturi harekâtının, aslında Osmanlı Devletine karşı bir isyan hareketi olup olmadığı

<sup>110</sup> Chris Kutschera, 2001. Kürt Ulusal Hareketi. İstanbul: Avesta Yayınları.

<sup>111</sup> Martin Van Bruinessen, 2005. Kürdistan Üzerine Yazılar. İstanbul: İletişim Yayınları.

<sup>112</sup> Özcoşar, 2009. Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Olan Mardin.

<sup>113</sup> Ahmet Kardam, 2011. Cizre Bohtan Beyi Bedirhan Direniş ve İsyân Yılları. Ankara: Dipnot Yayınları, s.183.

<sup>114</sup> İbrahim Özcoşar, 2007.

<sup>115</sup> Cabir Doğan, 2010. Bedirhan Bey İsyanı. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2, s. 24-37.

<sup>116</sup> Celile Celil, 1992. XIX. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Kürtler. Ankara: Özge Yayınları.

halen de tarihçiler arasında tartışma konusudur. Çünkü isyandan kısa süre önce Erzurum Valisi Halil Kamil Paşa, İstanbul'a gönderdiği raporlarda; Bedirhan Bey'den yiğit ve cesur bir Kürt beyi olarak söz etmekte ve Nasturileri terbiye etmeyi düşünüyor olmasının yanlış olmadığını belirtmektedir.<sup>117</sup> Öte yandan Bedirhan Bey isyanın her aşamasında ısrarla padişaha bağlılığını belirten mektuplar gönderir. Nitekim Osmanlılarda isyanın karşılığı belli olmasına rağmen, harekât bastırıldıktan sonra Bedirhan Bey, oğulları ile birlikte sadece sürgün edilmekle yetinilir. Ayrıca sürgünde kendisine bağlanan maaşı topraklarındaki geliri ile karşılaştırıp yetersiz bulan Bedirhan Bey padişaha serzenişte bulunduğu mektuplar yazar.

İsyanın bastırılmasında önemli görevler üstelenen Osman Paşa'nın bölgenin yeniden yapılandırılması konusundaki görüşleri Babıali'de görüşülerek uygun bulunur ve bölgede "Kürdistan" adıyla yeni bir eyalet oluşturulur. Osmanlı'nın bölgeye hâkim olduğu ilk yıllardan itibaren kullandığı coğrafi bir tabir olan "Kürdistan" Osmanlı idari taksimatında ilk kez resmen eyalet ismi olarak kullanılır.

Aslında Kürdistan idari bir kavram olarak ilk kez, Büyük Selçuklu Hükümdarı Sultan Sencer zamanında, 12. yüzyılda kullanılmıştır. Bu dönemde Hamedan'ın kuzeydoğusunda başkenti Bahar olan, Azerbaycan ve Loristan arasındaki bölgedeki eyaletin ismi Kürdistan'dır. Ortaçağ İslam coğrafyacılarının kaynaklarından sık sık bahsedilmesine rağmen sınırları konusunda birlik yoktur. Genellikle, Kürtlerin yoğun olduğu birbirine yakın bölgeler için Kürdistan tabiri kullanılmıştır.<sup>118</sup>

Kürdistan Eyaleti'nin teşkili ve Padişah Abdulmecid'e Meclis-i Vela tarafından "Kürdistan Fatih" unvanı verilmesi, Bedirhan Bey İsyanı'nın bastırılmasının, Osmanlı Devletince bölgenin yeniden fethi kadar önemli algılandığını göstermektedir. Erzurum Defterdarı Tevfik Efendi, Ula (vezirlikten rütbesinin ikinci sınıfına yükseltilerek "Kürdistan Defterdarı") olarak tayin edilmiştir. Kürdistan Eyaleti'nin büyüklüğü göz önüne alınarak şer'i işler için mahreç rütbesinde, geniş bilgisi olan birisinin "Kürdistan Mollası" olarak atanması kararlaştırılır. Bedirhan Bey İsyanı'nın bastırılmasından sonra geleneksel mir yönetimine ve hükümet-ocaklıklara son verilir. Yapılan değişikliklerle Diyarbakir Eyaleti; Kürdistan Eyaleti'ne çevrilmiştir. Kürdistan Eyaleti; Van, Muş, Hakkâri sancaklarıyla Cizira-Bohtan ve Mardin kazalarından oluşturulur. Hatta aşiretlerin iskân edilmesi ve başında merkezi yönetime karşı sorumlu birinin bulunması amacıyla Mardin'de çok sayıda nahiye kurulur.<sup>119</sup>

Kürdistan Eyaleti'nin kurulması aynı zamanda Mardin'in Tanzimat sistem-

---

<sup>117</sup> Kardam, 2011.

<sup>118</sup> Bekir Biçer, 2013. Kurds and Turks in the Middle Ages. International Journal of Social Science, 6 (6), s. 231-261.

<sup>119</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Tanzimat Döneminde Mardin ve Çevresinde Devlet Aşiret İlişkileri- Mehmet Yaşar Ertaş. Say: 497



ine dâhil edilmesi anlamına gelmektedir. Çok geniş bir alanı kapsayan Kürdistan Eyaleti, bir süre sonra bazı değişikliklere uğrar. Bedirhan Bey İsyanı'ndan sonra, 1849'da Hakkâri Emiri Nurullah Bey'in hâkimiyetine de son verilmesiyle, Kürdistan Eyaleti'nde yeni bir idari taksimata gidilir. Hakkâri Sancağı, 1849 Aralık ayında eyalet haline getirilir ve 1852 yılında Mardin bu yeni eyalete bağlanır. Mardin, 1852 yılında Hakkâri Eyaleti'ne bağlandıktan hemen sonra bir liva olarak teşkilatlandırılmış ve kaymakam olarak Şerif Ağa atanmıştır. 1853 sonlarında Mardin, Zaho Kazası'na bağlı bir müdürlük olan Cizre ile birleştirilir.<sup>120</sup> 1855'te Mardin tekrar Kürdistan Eyaleti'ne bağlı bir liva haline getirilir, Cizre ise Mardin'e bağlı bir kaza olarak teşkilatlandırılır. Nihayet, 1866'da Diyarbakir Eyaleti'ne bağlanır. 1877 tarihine kadar liva olarak, bu tarihten itibaren ise sancak olarak görülen Mardin'e bağlı kazalarda da Tanzimat sonrasında sık sık değişiklikler olmaya devam eder.<sup>121</sup>

Tanzimat'la birlikte getirilen yeniliklerden; hem vergi toplamada hem de askere alma işlerinde pek de başarılı olunmaz. Alınan askeri önlemlere rağmen çöl tarafından bölgeye akın eden Arap aşiretlerinin sebep olduğu asayiş problemleri devam eder. 1853'te Çöl Muhafızı Hacı Süleyman Ağa ile Arap ve Kürt aşiretleri arasındaki mücadele bölgede asayişin bozulmasına sebep olur.<sup>122</sup> Mardin çevresindeki asayişsizlik Mardin merkezinde de etkili olur. Merkezde yaşanan önemli olaylardan biri de 1856 yılındaki Taşlı ve Mişki Aşiretleri arasında çıkan çatışmadır.<sup>123</sup>

1854-1860 arasında hem Mardin çevresinde hem de Midyat'ta bazı Süryani köylerine yönelik aşiretlerin ve aşiretlerle işbirliği yapan yöneticilerin saldırıları olur. 1860'larda Tayy, Şammar ve Kiki ittifakları esnasında bölgede yaşanan kargaşa ortamında da Süryani köylerinin zarar görmesi, Süryani patriğinin padişaha konu hakkında bilgi vermesi ve yardım istemesine sebep olur.<sup>124</sup>

1877-78 Osmanlı-Rus savaşında bazı Ermenilerin, Ruslara destek olması tüm Anadolu'da olduğu gibi Mardin'de özelde Ermenilere, genelde gayrimüslimlere yönelik güvensizlik yaratır. Misyonerlerin çalışmaları, büyükelçiliklerin gayrimüslimler lehine bölgedeki asayiş problemlerinden şikâyetçi olmaları, gayrimüslimlerin uluslararası ticaretin bir parçası olarak ekonomik anlamda Müslümanlara göre çok büyük ölçüde güçlenmeleri gibi hususlar da çekemezlilik ve hoşnutsuzluklara neden olmuştur. Kent merkezinde yaşanan çatışma

<sup>120</sup> Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Mardin; Dr. İbrahim Özcoşar-Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları: Ocak 2009-Mardin

<sup>121</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR 19. Yüzyılda Mardin'in İdari Yapısı: İbrahim ÖZCOŞAR, sayfa:445

<sup>122</sup> Wadie Jwadiş, 2007. Kürt Milliyetçiliğın Tarihi Kökenleri ve Gelişimi. İstanbul: İletişim Yayınları.

<sup>123</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Tanzimat Döneminde Mardin ve Çevresinde Devlet Aşiret İlişkileri- Mehmet Yaşar Ertaş. Say: 497

<sup>124</sup> İbrahim Özcoşar, 2006.

alanlarından biri de resmi yetki ve görevlerdir. Ocak 1889'da Mardin Sancağı Mahkemesi müstantikliğine bir Ermeni'nin atandığına dair duyumlar üzerine Mardin mutasarrıflığının itiraz etmesi yine yerel halk arasında gerginliklere neden olur.

Ermeni olaylarının Mardin'e en önemli yansıması 1895 Kasımında Diyarbakır'da yaşanan olayların ardından meydana gelir. Ermenilerin, batı dünyasının dikkatlerini çekmek için Diyarbakır'da Müslümanlara saldırmaya başlayan olaylar, Mardin'de Hamidiye Alayları'nın 45. bölüğünü oluşturan Kiki Aşiretinin başta Tel Ermen olmak üzere bazı Ermeni köylerine saldırmasına neden olur. Bu olaylarda pek çok Süryani Köyü de yağmalanır. Bu dönemde meydana gelen olaylarda, Ermeni isyanlarına duyulan tepkinin yanı sıra Mardin ve çevresinde alışlagelmiş yağmaların ve aşiretlerin siyasi çıkarlarının da rol oynadığını belirtmek gerekir. Aşiretlerin saldırıları üzerine, Ermenilerin bir kısmı kendi imkânlarıyla bir kısmı da jandarmalar ve eşraf aracılığıyla kent merkezine nakledilirler. Bu sırada kent merkezinde Ermenilerle Müslümanlar arasında herhangi bir olay yaşanmadığı gibi saldırgan aşiretlere karşı kente sığınan mülteciler savunulmuştur.<sup>125</sup>

II. Abdulhamid, Müslüman toplulukları kendine ve devlete bağlamak için farklı yöntemler kullanır. Balkanlarda, Arnavutlar için "Saray Muhafız Alayı'nı, Doğuda Arap aşiretleri için "Aşiret Mektebi'ni ve Kürtler için "Hamidiye Alayları'nı hareket noktası olarak, bu bölgeleri merkeze bağlayıp imparatorluğun bütünlüğünü korumaya çalışır. II Abdülhamit'in, yıllardır yerleşik hayata geçirilmeye çalışılan Kürt aşiretlerine yaklaşımı, etkisini kısa zamanda gösterir ve sultanın imparatorlukta en sadık müttefikleri kendisini "Bavê kurdan" olarak adlandıran Kürt aşiretleri olur. Bu yolla hem aşiretlerin düzenli bir hal alıp devletle uyum içerisinde hareket etmesi hem de İngilizler ve Rusların desteğiyle iyice eylemlerini arttıran Ermenilere karşı tampon bir güç oluşturması planlanmaktadır.<sup>126</sup>

Aşiretlerin Hamidiye Alayları'na katılma heyecanları Mardin ve çevresinde de kendini gösterir. Milli Aşireti, Hamidiye Alayları'nın teşkilinde önemli bir rol oynar. 1891'de İstanbul'a giden aşiret reisleri arasında Milli Aşiret Reisi İbrahim Bey de vardır. II. Abdulhamid'in oğlum diye hitap ettiği İbrahim Bey, kısa bir süre sonra Mardin Liva'sına bağlı Hamidiye Alayları'nın mirlihası olarak paşa unvanı alır. Mardin ve çevresinde Milli Aşireti dışında Kiki Aşireti de Hamidiye Alayları'na katılır. Hamidiye Alayları'nın Mardin üzerindeki etkilerinden biri de bu dönemde Hamidiye Alayları'nı oluşturan aşiretlerin köylerini kapsayan "Hamidiye" isimli bir kazanın kurulmasıdır. 1890'da oluşturulan bu kazanın sadece bir yıl varlık göstermesi, uygulamanın başarılı olmadığını göstermektedir.<sup>127</sup>

---

<sup>125</sup> Merkezileşme Sürecinde Bir Taşra Kenti Mardin; Dr. İbrahim Özcoşar-Mardin Artuklu Üniversitesi Yayınları: Ocak 2009-Mardin

<sup>126</sup> Ahmed Kemal Mazhar, 1986. Kürdistan ve Ermeni Soykırımı. Stockholm: Kürdistan Yayımevi

<sup>127</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR 19. Yüzyılda Mardin'in İdari



I. Dünya Savaşı sırasında aşiretler Osmanlı İmparatorluğu'nun yanında savaşırlar. Ruslara karşı başarısızlığa uğrayan İhtiyat Viranşehir Süvari Fırkası'ndan arta kalan süvariler, 1916 yılından sonra başlayan çarpışmalarda görev alıp ülke topraklarını savunurlar. Mardin ve çevresindeki aşiretlerden teşkil edilen alaylar ise bazı olumsuz davranışlara rağmen Osmanlı İmparatorluğu'nun sonuna kadar ülkenin topraklarını savunurlar, pek çoğu da bu amaç için canlarını verir.<sup>128</sup>

Mondros Mütarekesi ile savaş bittikten sonra, Ortadoğu ve Güneydoğu Anadolu, İngilizler ve Fransızlarca işgal edilmeye başlanır. İngiliz güçleri Ortadoğu'da direnişle karşılaşınca, bölgeyi Fransızlara bırakmak üzere anlaşarak Suriye ve Güneydoğu Anadolu'yu boşaltırlar. Fransa bölgeyi işgale başlamış, 25 Ekim 1919'da Antep'e sonra Maraş ve Urfa'ya girmiştir. Daha sonra Fransız subayları inceleme için Mardin'e geçerler. Bu sırada Mardin'de Anadolu'nun işgaline karşı bir miting düzenlenir ve bu miting 3 Kasım 1919 tarihli İrade-i Milliye Gazetesi'ne yansır.<sup>129</sup>

Mardin'e gönderilen Fransız komutan ve diplomat Norman ve arkadaşları, 30 Aralık 1920'de firka kumandanını ve bölgedeki Amerikalıları ziyaret eder ve "Türkiye mali, sınai, ilmi yardıma muhtaçtır, bütün bu gereksinimleri Fransa giderecektir" şeklinde açıklamalar yapar. Buna karşılık Diyarbakır ve Mardin ahalisi, Norman'ın Mardin'e gelişini, Fransız işgalinin bir başlangıcı olarak değerlendirir ve Mardin Kuva-i Milliyesi toplanır. Mardin Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti, belediye binasında Norman'la görüşmüş, Cemiyet Reisi, Osmanlı Hükümeti dışında hiçbir hükümetin egemenliği altında yaşamayacaklarını, Fransız işgali ihtimaline karşı da 100 bin kişilik Kuvva-i Milliye'nin toplanmış olduğunu, memleketlerinin hiçbir ecnebinin hâkimiyeti altında kalmasına izin vermeyeceklerini bildirirler. 9-10 Ocak'ta İstasyon mevkiindeki birliği içinde kalan Norman daha sonra Urfa'ya geçer.<sup>130</sup>

Fransızlar, Ankara Meclis-i Mebusan'na bağlılık bildiren Kürt aşiretlerinin de direnişleriyle Maraş ve Urfa'dan çekilir, Antep'e ise 10 ay süren çarpışmalardan sonra girerler. Anadolu direnişinin sürdüğünü, İngiltere ve Yunanistan ile çıkarlarının farklılaştığını gören Fransızlar, 1921 Ekim ayında Ankara Antlaşması ile bölgeden çekilir. Kurtuluş Savaşı'nın ardından imzalanan Lozan Antlaşması'na göre Suriye sınırı, Nusaybin ve Cizre'nin hemen güneyinden çizilmiştir. Bu sınırla ilgili söylenebilecek şey; hiçbir dini, etnik ya da coğrafi neden gözetmeksizin sadece tarafların kaygılarının sonucu ortaya çıkmış olmasıdır. Lozan görüşmeleri esnasında dikkat çeken bir gelişme; Süryanilerin tavrı olur. Görüşmeler esnasında Süryani Patriği, Mustafa Kemal ile görüşerek azınlık ka-

---

Yapısı: İbrahim ÖZCOŞAR, sayfa:445

<sup>128</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Mardin'de Hamidiye Alayları - Mithat Atabay

<sup>129</sup> İşgal Yıllarında Mardin: İşgal Yıllarında Mardin: Prof. Dr. İsmail. Özçelik: S:669

<sup>130</sup> İşgal Yıllarında Mardin: Prof. Dr. İsmail. Özçelik: S:675

bul edilmek istemediklerini, Müslüman Türkler ile aynı statüde yaşamak istediklerini bildirir.<sup>131</sup>

Şeyh Sait İsyanı'ndan sonra ve 1929'un sonunda çıkan kanunlarla bölgenin birçok aşireti ve aileleri sürgün edilir. Bunların içinde Mardin'in önde gelen aşiretleri ve büyük aileleri de vardır.

## 9- Mardin'de Siyasal Ve Sosyal Yapı

Bir kentin siyasal ve sosyal yapısını geçmişinden kopararak değerlendirmek doğru sonuçlar vermez. Çünkü kentin kültürel yapısı, bin yıllar içinde şekillenir ve mutlaka bu geçmiş bin yılların etkisini, izlerini yaşadığı güne de taşır.

Antik çağlarda, Mardin yöresini büyük ölçüde etkisi altına alan kültür Halaf'tır. Halaf kültürünün yayılım sahası, Dicle'nin doğusundaki dağlık bölgede yer alan Banahilk'ten, Fırat Nehri'nin batı kıyısındaki Yunus/Kargamış'a kadar geniş bir alanı kaplar.<sup>132</sup> Arkeologların ortaya çıkardıkları bu bilgiler Mardin ve çevresinin yerleşim bölgesi olarak ortaya çıkış tarihlerini ve dolayısıyla bölgedeki yaşam birikimini, deneyimini gösterir.

Mardin, erken dönemlerde İklım Asur, Babil Ülkesi, gibi adlar da alan El-Cezirenin Diyar Bekr sınırları içinde yer almıştır.<sup>133</sup> Ancak 1256 yılında İlhanlı Devleti'nin kurulması ile oluşturulan yeni idari taksimatta Diyar Rebia, Diyar Mudar ve Diyar Bekr birleştirilerek merkezi Musul olan Diyarbekir Eyaleti şeklinde yeniden teşkilatlandırıldığında Mardin de Moğol hâkimiyeti boyunca bu eyalete dâhil edilir.<sup>134</sup>

Mardin'de idari ve sosyal yapının etnik ve dini kökenlerin gölgesinde şekillendiğini söylemek mümkündür. Mardinlinin yaşam kültürünü belirleyen en önemli mirasları; kadim Mezopotamya kültürleri (Sümer, Akat, Asur, Med...), batıda Roma-Bizans, doğuda Pers ve ardından İslam dönemi (Emevi, Abbasi, Eyyubi, Selçuklu...) olarak sıralanabilir. Din, mezhep ve etnik gruplar yanında birden fazla kabile, aşiret ve büyük aile de bu etnik ve kültürel çeşitlilik yelpazesinde yerlerini alır.<sup>135</sup> Tarihi süreç içerisinde bu etnik gruplar ve farklı dinler; farklı medeniyetler kurmuş, farklı siyasi kuruluşlar yaratmışlarsa da şehrin karakteristik özelliği olarak, birbirlerini kabullenerek birlikte yaşama kültürünü de geliştirirler.<sup>136</sup>

---

<sup>131</sup> Sarı, 2010.

<sup>132</sup> Halil Tekin, 2005. Yeni Buluntuların Işığında Anadolu'da Hassuna ve Samarra Seramiğinin Yayılımı Üzerine Bir Gözlem. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 1, s. 186.

<sup>133</sup> Mehmet Dilek, 2003. Harran'da Yetişmiş Hadis Bilginleri. HRÜ. İlahiyat Fakültesi Dergisi, 11 (6), s. 98.

<sup>134</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Yakındoğu'da Moğol Hâkimiyeti ve Mardin-Muammer Gül-S:367

<sup>135</sup> Bir arada yaşama tecrübesi Mardin Modeli-Gazeteci Yazar Ali Bulaç

<sup>136</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Artukoğulları Döneminde Mardin'deki Maddi Kültür Unsurları" Prof. Dr. Abdulkadir





12. yüzyıldan itibaren, yani Türkmenlerin Anadolu ve Mezopotamya'ya göçleriyle beraber Mardin ve çevresinin halkı arasında şehirde, kazalarda ve köylerde yaşayan nüfusun yanında göçmen olarak yaşayan Bedevi ve Kürt Yörüklerine, bir de Türkmen Yörükleri eklenir. Seyahatnamelerde köylülerin ziraat ve hayvancılıkla meşgul oldukları belirtilmektedir. Köylülerin buldukları konuma göre taş ve kerpiçten yapılmış evlerde yaşadıkları, göçerlerin ve tarım işleriyle geçimini sağlayanların ise kıl çadırlarda barındıklarına dair bilgiler yine seyahatnamelerde yer bulur. Bu kaynaklarda, Mardin şehrinin bulunduğu coğrafi konum itibarıyla, ovalık bölgenin kavurucu sıcaklarına göre daha serin, sağlık için daha iyi bir iklime sahip olduğu, insanların sevimli ve zinde görünümü oldukları belirtilmektedir.<sup>137</sup>

Osmanlı şehirlerine dair araştırmaların hemen hepsinde mahalle tasnifi yapılırken "Müslüman mahalleler", "Gayrimüslim mahalleleri" ve "karışık mahalleler" şeklinde klasik bir tasnife gidildiği görülür. 18. yüzyıldan, 19. yüzyıl sonuna kadar Mardin nüfusu içinde Protestan ve Katoliklerin sayısı artmakla birlikte, bu dönemde bile Mardin içinde sosyal ve siyasi açıdan mahalle tasnifi yapmak mümkün değildir. Aksine şer'îye sicilleri, Müslüman ve Hıristiyanların veya Hıristiyanlığın değişik mezhebinden olanlara dair birçok komşuluk örnekleri sunar. Mahkeme kayıtlarına geçen evlerin sınırları ve yükseklikleri, mahremiyet anlayışı çerçevesinde bir evden diğer evin avlusu veya odasının görünmemesi konusu ya da şef'i hakkı denen gayrimenkul satışlarında önceliğin komşuya tanınması konularında Hıristiyan ve Müslümanların karşı karşıya gelmesi, farklı dinlerin aynı yaşam alanlarını paylaştığının göstergeleridir. Yine mahkeme kayıtlarına göre bazen aynı dindışların birbirinin aleyhine ve farklı bir dinden olanın lehine şahitlik yapmış olmaları da Mardin'de farklı dinlerden insanların fanatizm duygusuyla hareket etmediklerinin delilidir. Birlikte yaşamının örneklerinden birini veren seyyah Buckingham 1826 yılında Mardin'de gayrimüslimlerin ata bindiklerini, bunun Müslüman halkın tepkisini çekmediğini, hâlbuki aynı dönemde böyle bir davranışın Şam'da bile Müslümanları öfkeli edeceğinden söz etmektedir.<sup>138</sup> Burada elbette ata binmeyi meşrulaştıran, bunu zorunlu kılan Mardin coğrafyasının da hakkını vermek gerekir. İstisna olarak; hem Osmanlı'nın hem de kilise örgütlerinin içindeki Hıristiyan cemaatlerin baskısını hisseden güneşe tapan Şemsiler, Şemsiyyan Mahallesinde yaşamıştır.

Mardin şehrinin tarihi incelendiğinde, bu çalışmanın pek çok yerinde vurgulandığı üzere, farklı dil, din ve etnik kökenden gelen toplulukların dışarıdan gelen tehlikelere karşı birlikte hareket ettiği görülür. Kavşaklar arası yapısı sıkça

---

#### YUVALI

<sup>137</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-Avrupalı Seyyahlara Göre Mardin ve Çevresinin Sosyal, Ekonomik ve Kültürel Durumu (1800-1850) Prof. Dr. Mehmet Alaadin YALÇINKAYA

<sup>138</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- 19. Yüzyıl Mardin'inde Müslim-Gayrimüslümlük İlişkilerine Örnekler-Ayhan Öztürk-S:520



saldırılara maruz kalmasına neden olmuşsa da yine tarihi kayıtlar; şehir halkının karşılaştığı zorlukları birlikte aştığını, yaşadıkları baskın ve saldırılardan kaynaklı yaralarını birlikte sardığını göstermektedir. Mardin, farklı din ve milletten insanların bir arada yaşamasını mecbur kılan bir coğrafyadır. Bu birliklilik, birbirini kabullenme ve dolayısıyla birlikte yaşama sanatı yönündeki özelliklerini de geliştirir. Moğol saldırıları, haçlı seferleri gibi büyük işgal hareketleri, bölgenin birlikte yaşama kültürünü tehdit edip bir süreliğine bozmuş, ancak bu dönemler bile halkların birlikte yaşama kararlılığını güçlendirmiştir.<sup>139</sup> Coğrafyanın ve tarihi sürecin gerekleri Osmanlı döneminde de Mardin şehrinde ve çevresinde böylesi bir yapıyı devam ettirmeyi gerektirir.<sup>140</sup>

16. yüzyılın sonlarında Mardin'de yönetici olarak voyvodalara rastlanmaktadır. Mardin voyvodaları atanırken "Valide Sultan'ın Mardin'de olan başmaklık hasları voyvodalığı" sıfatıyla atanırlar. Mardin'de sancakbeyi olmayışı ve gelirleri has olarak verilmiş sancakların idaresinin voyvodalığa çevrildiği düşünüldüğünde Mardin'e atanan voyvodaların sancakbeyleri gibi idari ve mali yönetici oldukları anlaşılmaktadır. Mardin voyvodaları genellikle görev yerlerine gelmez ve yerlerine vekil tayin ederler. Muhtemelen Mardin'deki aşiret reisleri ve eşrafın etkinlikleri, Osmanlı hâkimiyetinin ilk yüzyılında bu vekillikler aracılığıyla resmi bir hüviyet kazanmaktadır. Bir sınır kenti olan Mardin, eyalet-sancak yönetimiyle hükümet-ocaklık yönetimi arasında, bir yönetim yapısına sahip görünmektedir.

Osmanlı hâkimiyetinin ilk yüzyılında, bağlı bulunduğu eyaletin merkezi Diyarbakır ile yarışan Mardin'de, bu dönemde de ticaret hayatının, daha Akkoyunlular zamanında ayrıntılı bir şekilde hazırlanmış olan kanun ve kurallar bütünü içinde devam ettiği görülmektedir. Akkoyunlu Sultanı Uzun Hasan Kanununun, özellikle kentteki ticari alışverişlerden alınacak vergi ve rüsum konusunda bu dönemde de yürürlükte kaldığı anlaşılmaktadır. Ancak 19. yüzyılda Tanzimat döneminin ilk kapsamlı modernleşme girişimi ile yaşanan yapısal dönüşümlerden sonra Osmanlı Mardin'inden söz etmek, mümkündür.<sup>141</sup>

17. ve 18. yüzyıllarda ekonomik krizlerin yol açtığı isyanlar, göçler ve eşkıyalık hareketlerinin bütün ülkeyi sarsmasıyla birlikte, Osmanlı genelinde, merkezi idarenin seçimine dayalı elitlerin yerini alt sınıflardan olup ekonomik güçlerine dayanarak statü arayışında olan ayan ve eşraf sınıfı almaya başlar. Bu durum Mardin gibi zaten yerel güçlerin hâkimiyetini hiç kaybetmediği bir kentte merkezi yönetimin daha zayıf hissedilmesine sebebiyet verip, merkezi otorite yerel güç dengelerini bozarak, karışıklıklara zemin hazırlar.<sup>142</sup>

<sup>139</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Artukoğulları Döneminde Mardin'deki Maddi Kültür Unsurları" Prof. Dr. Abdulkadir YUVALI

<sup>140</sup> 17. Yüzyıl Mardin Tarihinden iki kesit: Gayrimüslim Nüfus ve Kale Teşkilatı; Prof. Dr. Orhan Kılıç

<sup>141</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet: Suavi Aydın-Kudret Emiroğlu-Oktay Özel-Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000, S:118

<sup>142</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR 19. Yüzyılda Mardin'in İdari Yapısı: İbrahim ÖZCOŞAR, sayfa:445



Sosyal yapı itibariyle Mardin, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin geneline benzer bir özellik gösterir. Bölgenin gayrimüslim nüfusu dışındaki Kürt, Türk ve Arap halkının büyük çoğunluğu, kırsal kesim başta olmak üzere aşiret yapısı içinde yaşam sürdüren kabile ve cemaatlerden oluşmaktadır. Hâkimiyetinin ilk anlarından itibaren Osmanlı yönetimi, bölgenin aşiret beylerini, bölgede tesis etmeye çalıştığı yönetim sistemine dâhil etmeye özen gösterir. Bu çabaların kısmi başarısına rağmen bu gerçeği tamamen değiştiremediği bugün de bölgede görülür.<sup>143</sup> Nitekim özellikle Kürtler arasında bugün de aşiret yapısı hala varlığını ve önemini korur. Genel bir isimle “ekrad-ı aşair”, “Kürt aşiretleri”, başlıca üç büyük gruptur; Milli (Akkeçili), Sürgücü ve Mıski. Bu aşiretler Mardin’in; Musul-Diyarbakır, Musul-Halep yolu üzerindeki transit ticaret yollarının güvenliğini sağlarlar. Böylece Mardin, Basra ve Güney Asya hattı için önemli bir merkez olmaya devam eder. Haberleşme için de önemli olan bu yollar üzerinde Osmanlı güvenlik için menziller kurmakla beraber, yine de aşiretlerin gücüne ihtiyaç duyulmuştur. Aşiretler de ticaret yolunun farklı bölümlerinin kontrolü için zaman zaman rekabet içinde olurlar.<sup>144</sup>

1830’lardan itibaren Kürt emirlik ve beylikleri, askeri kuvvet yoluyla zapt edilerek merkezden atanan yöneticilerin idaresine alınmaya başlanır. Emirliklerin ortadan kalkması ve merkezi idarenin otoritesini hemen tesis edememesi, bölgeyi sürekli bir karışıklık haline sokar. Böylece aşiretlerin meskûn olduğu bir coğrafyada aşiretler arası ve aşiretler içi uzlaşmazlıkları çözüme bağlayacak otoritelere ihtiyaç doğar. Emir ve beylerden doğan bu boşluğu bölgede yaygın ve etkili olan Kadiri ve Nakşibendî tarikatına mensup şeyh aileleri doldurarak 19. yüzyılın ortalarından itibaren hızlı bir yükselişe geçerler.<sup>145</sup>

Mardin’in sosyal yapısı değerlendirilirken şehir merkezi ve çevresinin ayrı ayrı ele alınması gerekir. Şehir merkezinde devletin gerek yönetici sınıf, gerek askeri yapısıyla kendini hissettirmesi, sosyal yapıda başlıca belirleyicinin Osmanlı düzeni olmasını da beraberinde getirmiştir. Zaman zaman Osmanlı Devleti’nin içine düştüğü zafiyetler aksamalara sebep olmuşsa da şehir merkezinde, devletçe resmen tanınmış, millet sistemi çerçevesinde bazı yetkilerle donatılmış cemaat örgütlenmeleri ön plana çıkmıştır. Bu yapılanmada devletin asli unsurunu; Müslümanlar ve kendi kilise teşkilatları etrafında örgütlenmiş Hıristiyanlar oluşturmuştur. Hıristiyan nüfus etnik/mezhepsel olarak da kendi içinde farklı teşkilatlanmalara sahiptir<sup>146</sup>

Mardinli gazeteci yazar Ali Bulaç, “Mardin’de Müslümanlarla, gay-

<sup>143</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- 19. Yüzyıl Mardin’inde Müslim-Gayrimüslümlük İlişkilerine Örnekler-Ayhan Öztürk-S:520

<sup>144</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin’de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>145</sup> Mardin Tasavvuf Geleneğinin Birlikte Yaşama kültürüne katkıları- Prof. Dr. Serdar Bedii Omay-Fasih Dinç

<sup>146</sup> Deniz Bayburt, 2010. Milli Mücadele Döneminde Süryaniler. Gazi Üniversitesi Akademik Bakış Dergisi, 3 (6).

rimüslimlerin ayrıldığı iki mekân var; ibadethaneler ve mezarlıklar. Komşuluk, mahalle, Pazar-çarşı ve mesire-piknik yerleri ortaktır. Komşuluk ilişkisi bitişik evlerde veya aynı sokakta olduğu gibi aynı avluda da olabilmektedir” der.<sup>147</sup> Ancak günümüzde mezarlıklar bazı durumlarda, bir dönem bölgede yaşamış bir cemaat veya milletten geriye kalmış tek kanıt olabilmektedir. Bu topluluklardan biri de Mardin Yahudileridir. Yahudilerin 1940 yılına kadar şehirdeki varlıklarını sürdürdükleri bilinir. Bugün ise şehirde Yahudi varlığına dair sadece mezarlıklarından söz etmek mümkündür. Özellikle İsrail devletinin kuruluşundan sonra dünyanın çeşitli ülkelerinde olduğu gibi, bölgede de varlıkları çok kısa süre içerisinde hızla azalmıştır. Gayrimüslim cemaatler hakkında söylenebilecek bir başka not da; Osmanlı dönemi cizye kayıtlarına göre, Mardin şehrinde ve kazaya bağlı köylerde yaşayan gayrimüslimlerin genellikle orta halli kabul edildikleridir.<sup>148</sup>

## 10- Ekonomik Yapı

Önce Akadlar ve sonradan İskender’in halefleri olan Makedonyalı komutanlar Mardin’den kuzey ve güneye ticari ve askeri yollar yaparlar. Anadolu’dan Musul’a giden yollar buradan geçer. Asur şehirlerini Anadolu’ya bağlayan ve milattan 2000 yıl önce Kızıltepe’den geçen yol çok önemli bir ticaret yoludur. Bu yol Mardin’de çatallaşır ve bunlardan biri Diyarbakır’a diğeri de Maraş’a gider.<sup>149</sup>

Tarihi süreç içinde Mervani dönemi de, hem bölge hem de Mardin için bir istikrar dönemi olur. Mervanilerden Nasırüddeve Ahmed (1011-1061) Mardin’i bayındır hale getirir, civar yerlerden halkı getirerek buraya yerleştirir. 10. yüzyılda kente gelen Arap seyyah İbn-i Havkal, kentın çarşısının genişliğinden, kalede kaliteli bir cam madeninın varlığından ve bunun ihraç edildiğinden söz eder.<sup>150</sup> Bu dönemde Mardin ve çevresinde çarşılar, camiler yapılarak, ticari açıdan canlandırılır.

Her şeyden önce Mardin coğrafyası, zengin su kaynakları ve verimli toprakları ile tarih boyunca bölgede yaşayan insanlara büyük avantajlar sağlamıştır. Bölgenin tarım, ziraat, bağ, bahçe zenginliği burayı ziyaret eden İbn Cübeyr, Kalkaşandi, İbn Münkız, Ebi’l Fida, Mustavfi gibi kaynakların en çok değindikleri konuların başında gelir.<sup>151</sup>

Yine seyyahların notlarından; bölgede Moğol hâkimiyeti döneminde bile

---

<sup>147</sup> Bir Arada Yaşama Tecrübesi Mardin Modeli-Gazeteci Yazar Ali Bulaç

<sup>148</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR 17. Yüzyıl Mardin Tarihinden İki Kesit: Gayrimüslim Nüfus ve Kale Teşkilatı; Prof. Dr. Orhan Kılıç

<sup>149</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara, S:13

<sup>150</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000: S:55

<sup>151</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Yakındoğru’da Moğol Hâkimiyeti ve Mardin-Muammer Gül-S:372



Mardin'in ticari bir canlılığa sahip olduğu anlaşılmaktadır. Moğol istilasının Yakınoğu'da meydana getirdiği büyük tahribat, Mardin'i aynı derecede etkilemez. Moğol istilasında İlhanlılar ile Memlúkler arasındaki sınır bölgelerinde süreklilik taşıyan savaşlara rağmen, Koçhisar'dan geçen büyük ticaret yolu işlemeye devam eder. Doğu Anadolu bölgesinin Moğol idaresine girmesi ile birlikte bölgede asayiş ve düzen bozulurken Mardin, bölgenin en güvenilir ve huzurlu yerleşim birimi olmaya devam etmiş bundan dolayı da çevredeki şehir ve kasabalardan halkın iltica ettiği bir çekim merkezi olmuştur. Moğollar da çoğunluğu Müslúman olan bu coğrafyada Memlúkler ile mücadele edebilmek için kendilerine tabi olan Mardin Artuklularına önem vererek, onlara sultan unvanını verirler. Bu dönemde Mardin, milletlerarası ticaret açısından bilhassa İlhanlı ve onun ötesindeki dünya ile Memlúkler arasındaki ticaret trafiğinde önemli bir yer işgal eder.<sup>152</sup>

Mardin, 12. yüzyıldan itibaren başlayan "bölge merkezi" olma niteliğinin yanına önemli bir zanaat merkezi olma özelliğini de ekler. 12. yüzyılın sonlarında Suriye, Mısır ve Irak'ın Eyyubi yönetimi altında bütünleşmesiyle kendini gösteren ticari bütünleşme ve 13. yüzyılda, özellikle Anadolu Selçuklularının kervan ticaretine verdiği önem, Cezire bölgesinde refah artışına yol açar. Bu refah artışının en önemli göstergelerinden birisi, Artuklu devrinde Mardin'de yürütölen bayındırlık faaliyetlerine ilişkin görkemli örneklerdir.<sup>153</sup> Kent, 20. yüzyılın başındaki mekânsal genişliğine neredeyse 13. yüzyılda ulaşır.<sup>154</sup>

12. yüzyılda Arap seyyah İbn Cubeyr; Mardin ve Dunayser çarşılarının yük ve erzaklarla dolu olduğunu ve buradaki hanlar, hamamlar ve çarşılara muhtelif memleketlerden insanların geldiğini ve canlı bir ticaret merkezi olduğunu nakleder. Ayrıca Mardin ve Dunayser'de darphaneler bulunmakta ve başlıca paralar burada imal edilmektedir. Aynı dönemde, gerek Moğol istilas ve gerekse Zengilerin cihat politikaları Musul'dan Harran'a kadar olan bölgelerden Mardin ve Hısn Keyfa'ya göçlere sebep olmuş ve bu durum kentin nüfusunu ve ticari canlılığını arttırmıştır.<sup>155</sup>

Yakut al-Hamavi de 13. yüzyılın başlangıcında Mardin'de zeytinyağı imal edildiğini belirtir. 14. yüzyılın başlarında Mardin'i ziyaret eden İbn Battuta, Mardin'i şöyle tasvir eder; "Dağın eteğinde kurulmuş büyük bir şehir burası. İslam şehirlerinin en güçlülerinden... Çarşıları cıvı cıvı, Me'riz denilen yünden yapılan giysiler burada üretilir. Bu giysilere Mardini de denir."<sup>156</sup>

<sup>152</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Yakınoğu'da Moğol Hâkimiyeti ve Mardin-Muammer Gül-S:372

<sup>153</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000: S:55

<sup>154</sup> Kúltür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kúltürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>155</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Memluk Kaynaklarına Göre Mardin- Dr. Altan Çetin-Sa:395

<sup>156</sup> İbrahim Özořar, 2007. Makalelerle Mardin III Eğitim, Kúltür, Edebiyat. İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kútüphanesi.

Mardin ve çevresi için en parlak dönem olan Artuklu hâkimiyeti sırasında, siyasi başarılar dışında, ekonomi, bilim ve kültürel alanda görülmemiş ilerlemeler kaydedilir. Yukarı Dicle havzasında yeni kentler gelişir. Koçhisar gibi uluslararası ticaret pazarları daha da gelişir. Musul, Halep, Bağdat ve Şam kentleri ile yoğun bir alışveriş dönemi başlar ve bu Akkoyunlular devleti dönemine kadar devam eder. İlim ve kültür alanında medrese, kütüphane, hastaneler ve zaviyeler yolu ile halka her türlü hizmet götürülür. Felsefe, tıp, matematik, edebiyat ve hukuk alanlarında büyük üstatlar yetişir. Yine mühendislik ve mimarlık alanında yeni buluşlar ortaya konur.<sup>157</sup> Ayrıca Mardin'de ve çevresinde önemli bir kısmı 16. ve 17. yüzyıllara kadar faaliyet halinde olan ve bazıları da bugüne intikal eden camii, medrese, kervansaray, bimaristan gibi toplum hayatı üzerinde çeşitli yönlerden büyük etkileri olan eserler yaptırılır.<sup>158</sup>

Mardin, Basra-Bağdat-Musul-Mardin-Urfa-Halep ticaret yolu başta olmak üzere, doğunun mallarını Akdeniz dünyası ile buluşturan bir kavşaktır. Artuklu yöneticileri bu dönemde vergilerin düşürülmesi gibi para politikaları, ticari ve sosyal amaçlı imar faaliyetleri, üretimi arttırmaya yönelik tedbirler, siyasi ve sosyal huzur ve güveni sağlamaya yönelik politikalar uygulamıştır. Yine bu sülalenin ilk hükümdarları zamanında vergiler komşu bölgelerdekilere nispetle, düşük tutulmak sureti ile Diyar-ı Rabi'a halkının Mardin ve çevresine göç etmeleri sağlanmıştır. Bu iktisadi ve sosyal refahın temelinde Artuklu hükümdarlarının geniş bir dini hoşgörüyeye sahip olmaları ve bunu bir devlet politikası haline getirmeleri de önemli bir etken olur. Artuklu Hükümdarları sahip oldukları askeri güçlerini de dikkate alarak Anadolu ve Mezopotamya'ya yayılan diğer Türkmen beyleri gibi yayılma, ya da İslam hükümdarları gibi cihat politikası takip etmeyip, daha ziyade hâkim oldukları bölgeyi koruma ve refahını geliştirme amaçlı çalışmalar içerisinde yer alırlar.<sup>159</sup>

Artukluları takip eden Akkoyunlu yönetiminde ise Mardin, göçebe dinamiklerin etkisine girmeye başlar. Akkoyunlu Beyi Kara Osman, göçebe güçlere dayanarak siyaset yapsa da, yönettiği bölgedeki tarımsal, sınaî ve ticari faaliyetlerin büyük bölümünü yürüten Ermeni ve Yakubi cemaatleri de içine alacak biçimde güç dengelerini gözetir. Akkoyunlu Kara Osman'ın oğullarından Ali Bey, Türkmenleri Mardin civarına yerleştirip, bölgede Türk-İslam unsurları güçlendirme işini kardeşi Hamza Bey'e bırakır. Daha sonra iktidarının kurumsallaşip istikrar kazanmasında genel olarak Mardin ve Diyarbakır Hıristiyanlarından destek alır. Akkoyunlu döneminde tekke-zaviye ve medrese gibi yapılar artmış, Artuklu döneminde yapılan cami ve çarşılar kapsamlı onarımlar görmüştür.<sup>160</sup>

---

<sup>157</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Mardin'de Akkoyunlu Mirası-İlhan Erdem-sa:402

<sup>158</sup> 16. Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünç- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991-s:37

<sup>159</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Yakındoğu'da Moğul Hâkimiyeti ve Mardin-Muammer Gül-S:372

<sup>160</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul



Yine Akkoyunlular döneminin hemen başlarında; Akkoyunlu hükümdarlığını kardeşi Uzun Hasan Bey'e bırakmak zorunda kalan Cihangir, kendisini siyasi faaliyetlerden çok imar işlerine adar. Cihangir'in oğlu Kasım Bey, Akkoyunlu Devleti'nin güç kaybederek zayıfladığı dönemde Nur Ali Bayındır'ın Diyarbakir'den sürülmesinden sonra, sikke kestirme, fermanlar yayınlama ve kendi adına dış ilişkilere girerek bağımsızca hareket ederken bir yandan da Mardin'i imar etme faaliyetlerini sürdürür. Mardin'de 243 dükkân, bir hamam, civar köylerinde ise 6 değirmen ve 22 bağın yanında 15 köyün hububat hiselerini de vakıf olarak bırakır. Kasımiye Medresesi'nde bir de kütüphane yaptırılır. Onun 1497 yılında kendi adına sikke bastırması, hanedanın farklı bir kolunun yarı bağımsız bir devlet olduğunun da göstergesidir.<sup>161</sup>

Kasım Bey döneminde Mardin'i ziyaret eden İtalyan elçi J. Barbaro, seyahatnamesinde, kadife ve ipek kumaşların bolca dokunduğu bu şehrin de Hasan Bey'in ülkesine dâhil olduğunu belirtir. Burada Uzun Hasan Bey'in kardeşi Cihangir Bey'in yaptırdığı bir hastanede yattığını, orda hastalara yemek verildiğini, eğer hasta tanınmış bir kişi ise ayağının altında her birinin değeri 100 dukadan fazla olan halılar serildiğini yazar.<sup>162</sup> Kasım Bey'in iktidarı döneminde ulema ve bazı umeraya verilen imtiyazlarını gösteren 1498 tarihli bir belgeye göre; yörenin önde gelen ailelerine vergi muafiyeti ve muhtariyet gibi ayrıcalıklar verilir.<sup>163</sup> Veriler karşılaştırıldığında Akkoyunlular döneminde de Artuklular gibi Mardin'in önemli bir üretim, tarım ve ticaret merkezi olduğu, tarımsal üretim alanı olarak da önemini koruduğu söylenebilir.

Akkoyunlu hükümdarı, Uzun Hasan Bey tarafından devletin yeniden örgütlenmesi için çıkarılan yasalardan Mardin'in ticareti ve iktisadi durumu hakkında çarpıcı bilgiler edinilebilir: Canlı bir iktisadi hayatın yaşandığı bu kentte, ziraat olan her yerde Müslümanlar için çift resmi, gayrimüslimlerden de ispenç adlı vergi alınır. Ayrıca, ticari ürünlerden ve bunların satışlarından elde edilen gelir üzerinden belli miktarda bağ ve tamga alınmaktadır. Kullanılan paralar, Eşrefi, Kayıtbayi gibi Memlûk, Şahruhi gibi Çağatayi ve Tenge gibi Akkoyunlu mangırlarıdır. Kayıtlara göre, bu dönemlerde Mardin üzerinden Memlûkler ile canlı bir alışveriş vardır ve bölgede Memlûk paraları makbuldür.<sup>164</sup>

Mardin'in 16. yüzyıl iktisadi hayatında, Mardin esnaf gurubu içerisinde en zengin olanların tüccarlar olduğu görülür. Bunun başlıca sebebinin ise bölgenin uluslararası ticaret yolları üzerinde bulunmasında aramak gerekir. Kent hayatı içinde ticaret ve zanaat işlerini yürüten gayrimüslimler, bir kısım Müslüman aile ile birlikte kentin ticaret burjuvazisini oluştururlar. Bu sınıfsal ortaklığın

<sup>161</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Akkoyunlular Döneminde Mardin. Dr. Kazım Paydaş-Harran Üniversitesi

<sup>162</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Memluk Kaynaklarına Göre Mardin- Dr. Altan Çetin-Sa:395

<sup>163</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Mardin'de Akkoyunlu Mirası-İlhan Erdem-sa:405

<sup>164</sup> Ünal Taşkın, 2013. Rûsum-ı Örfiye. Tarih Okulu, 16, s. 55-73.



izlerini bugün de görmek mümkündür.<sup>165</sup> Bugün de Mardinli Arap ticaret erbabı arasında kullanılan; “ortaklık için Kürtlerden çok Süryani’yi tercih ederim çünkü daha mülayimdir” sözü bu tercihin hala geçerli olduğunu ve gerekçesini de açıklar.

Osmanlı döneminde, özellikle Diyarbakır-Musul-Bağdat, Diyarbakır-Trabzon ve Urfa-Halep-Musul yollarından geçen kervanların büyük bir bölümü Mardin’e uğrar. Bu kervanların Asya’nın zenginliklerini (ipek ve baharat) ve özellikle de Hint ve İran mallarını taşıdıkları bilinmektedir. Ayrıca Mardin civarında yetişen zirai ürünlerin de şehrin iktisadi hayatında ikinci ve önemli bir zenginlik kaynağı olduğu arşiv kaynaklarına yansır.<sup>166</sup> Mardin civarındaki köylerde yetiştirilen ve şehre getirilerek satışa arz edilen çeşitli zirai ürünlerin de iktisadi faaliyetler anlamında büyük önem arz ettiği, bunlardan alınan vergilerin yüksekliğinden anlaşılmaktadır.<sup>167</sup> Mardin’e ait kanunnamelerden, Mardin Naibi Ahmed’in 1654 tarihli arzından ve Mardin’e ait seyahatnamelerdeki bilgilerden aynı sonuç çıkar. Bu ticari faaliyetlerin yanı sıra, şehirdeki ve civar köylerdeki dokuma tezgâhları, Mardin’deki darp-hane, baş-hane, kirış-hane, boya-hane, boza-hane, dabbağ-hane, şem’i-hane ve susam-yağı imalat-hanesi gibi sınai tesisler Mardin’de hayli gelişmiş bir endüstrinin de mevcudiyetine işaret eder. Bu üretim tesislerinin bazıları en ilkel halleriyle varlıklarını bugün de şehirde sürdürür.

Osmanlı yönetimindeki Mardin’i şekillendiren temel dinamikler ve tarihsel faktörlerin karşılıklı etkileşimleri, kentin sosyal ve ekonomik yapısında iki ana faktör bir denge oluşturur: Kürt, Türk, Arap, Ermeni, Süryani köylü ve göçebeliler, tarımsal ekonomiyi kontrol eder. 17. ve 18. yüzyıl boyunca Mardin kazasının toplam gelirlerinin neredeyse 2/3’si yerleşik ya da göçebe bu aşiretlere bağlı köy ve mezralardan gelmiştir. Ağırlıklı olarak Süryani ve Ermenilerden oluşan kent merkezindeki esnaf, zanaatkâr ve tüccar kesim ise, kentsel ekonomi ve ticaretin yarattığı artı değer kentin ana ekonomi damarlarını oluşturur. Osmanlı merkezi yönetiminin bölgedeki temsilcileri; asker ve bürokratlarla Kürt ve Arap kökenli aşiret reisleri olmuştur. Ayrıca bölgedeki bazı aristokrat aileler Osmanlı yöneticileriyle, bölgede devlet adına vergi toplamak, üretim rantını paylaşmak amacıyla ilişkiler geliştirme çabası içinde olurlar.<sup>168</sup>

Daha önce değinilen Osmanlı döneminde; şehrin, Bağdat, Musul ve Diyarbakır eyaletleri arasında gidip gelmesinin tek nedeni sadece bölgedeki aşiretlerden kaynaklı değildir. Bu değişikliklerde asıl önemli konu, Mardin’in ticari öneminin büyüklüğüdür. Mardin, çevresindeki tarımsal üretimin ve aşiretler-

<sup>165</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin’de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>166</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-Sosyo-Ekonomik Açından Mardin Tüccar ve Esnafı-Doç. Dr. Ömer Demirel: S:630

<sup>167</sup> <sup>16</sup> Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünç- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991, S:89

<sup>168</sup> Mehmet Göküş, 2010. Osmanlı İmparatorluğundan Modern Türkiye’ye Yöneten-Yönetilen İlişkilerinin Gelişimi, Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 15 (3), s. 227-249.



in denetlendiği bir merkez olduğu gibi Halep ve Musul'la bağlantılı transit ticaret yollarının da (Hint-İran ticaret yolları) denetim noktalarından biridir. Bu nedenlerle Mardin, Hint-İran ticaretinin aksamaması ve aşiretlerin ortaya çıkardığı göçebe, köylü ve devlet düzeni çelişkilerinin çözümü için, bu alanın denetim merkezi olarak ortaya çıkan Bağdat'a bağlanmıştır. Mardin'in bu üç eyalet arasında gidip gelmesinin sebeplerinde biri de, gümrük vergileri sebebiyle eyaletler arası rekabettir.<sup>169</sup> Yine bir başka neden de gayrimüslim reayadan alınan vergilerin çokluğudur.

Mardin yüksek dağlık bölgeler ile çöl arasında geçiş mevkiinde bulunmasından dolayı hem dağlı aşiretlerin, hem de çöl aşiretlerinin iktisadi faaliyetlere katıldığı bir bölge olmuştur. Daha çok kışlamak için bölgeyi tercih eden aşiretlerin, Van, Diyarbakır, Hakkâri, Musul arasında yazlık kışlık hareketleri Mardin'i siyasi ve sosyal açılardan etkiler. 17. ve 18. yüzyıllarda ekonomik krizlerin yol açtığı isyanlar, Arap aşiretlerinin güneyden kuzeye doğru baskı yapması ve aşiretler arasındaki çatışmalar Mardin ve çevresindeki düzenin sarsılmasıyla sonuçlanır.<sup>170</sup> Aynı şekilde Mısır meselesi sebebiyle 19. yüzyılın ilk yarısında çıkan çatışmalar, Kavalalı Mehmet Ali Paşa'nın Mısır ordusu ile bu bölgeye gelmesi asayiş büyük ölçüde sarsar. Hatta bundan yararlanan bazı mahalli Bedevi ve Kürt aşiretleri şehir ve kasabalar ile ticaret yollarındaki tesislere saldırarak zarar verirler.<sup>171</sup>

Cumhuriyet dönemi Mardin'ine bakıldığında ise; 1950'li yıllardan itibaren başlayan Mardin dışına sermaye göçünün, 1960'lı yıllar boyunca da devam ettiği söylenebilir. Sadece sermayeyle sınırlı kalmayan, eski büyük ailelerin birçok üyesinin de batı metropollerine yerleşmesini kapsayan bu göç, Mardin'in sınıfsal, etnik ve dinsel yapısında, sonradan da belirginleşecek olan değişimlere neden olur. Mardin'den dışarıya göçe bir başka göç eşlik eder; 1950'lerde büyük toprak sahibi Kürt köylülerinin kente yerleşmeye başlamasından sonra, ikinci büyük akın, yine çevre köylerin zenginlerinden gelir. Mardin, 1960'lardan itibaren kırsaldan gelen Kürt nüfusun giderek arttığı bir kent haline gelir.<sup>172</sup>

1980 darbesi ve sonrasındaki sıkıyönetim uygulamaları bölgeden göçü hızlandırarak, bölgeden kaçışa çevirir. 1990'lı yıllarda yaygınlaşan faili meçhul cinayetler, köylerden kent merkezi ve ilçelere göçü arttırırken, Mardin kent merkezinin bu göçten çokta fazla etkilenmediğini söylemek olası. Çünkü bu göç sürecinde özellikle Kızıltepe, göçten çok fazla pay alırken Mardin merkez için adeta bir baraj görevi üstlenerek göçle gelen nüfusun merkezde yoğunlaşmasını engeller.

---

<sup>169</sup> Etnik ve Dinsel Sınırlar Bağlamında Mardin- Yrd. Doç. Dr. İbrahim Özcoşar

<sup>170</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR Tanzimat Döneminde Mardin ve Çevresinde Devlet Aşiret İlişkileri- Mehmet Yaşar Ertaş. Say: 497

<sup>171</sup> Durmuş Akalın, Cemil Çelik, 2012. XIX. Yüzyılda Doğu Akdeniz'de İngiliz-Fransız Rekabeti ve Osmanlı Devleti. Turkish Studies, 7 (3), s.21-45.

<sup>172</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

Kültürel değerlerin, yaşam tarzının, değer yargılarının bir parçası olarak yemek kültürünün korunması veya değişim süreci; aynı zamanda ekonomik yapının değişim süreci ile de ilgilidir. Bu yüzden kentin, günümüz ticaret, ekonomi ve sosyal yapısına da aşağıda yer verilmiştir.

Gelişmekte olan bir ülke olarak Türkiye, gelir dağılımında eşitsizliğin yoğun bir şekilde yaşandığı bir ülkedir ve bu eşitsizliğin en önemli kaynaklarından biri bölgeler arasındaki çok yüksek gelişmişlik farklarıdır. Bu farklılıklardan en fazla payını alan bölgelerden biri olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bölge içi gelişmişlik farklarının ülke geneline kıyasla daha az olduğu ve yoksulluğun paylaşımında bir eşitliğin söz konusu olduğu görülür.

Mardin, TRC3 Bölgesi 2001 verilerine göre kişi başına 993 \$ GSYİH ile Türkiye'nin en yoksul illerinden biridir. Bir toplumdaki gelir seviyesi; tüketim harcamalarının dağılımı, toplumsal adalet, gelişmişlik ve yoksulluk düzeyleri hakkında bazı yargılara varmak açısından önemli imkânlar sunar. Kişisel gelirin ölçülmesinde daha gerçekçi göstergeler sunan satın alma gücü paritesine göre Mardin'de 2001 yılında kişi başına düşen Gayri Safi Yurt İçi Hâsıla aynı yılın Türkiye'de kişi başına düşen GSYİH'nın % 46'sı kadar (2809 \$)dır. 2008 yılında yine TRC3 bölgesinde kişi başına düşen milli gelir 3812 \$'dır ve 10000 \$ civarı olan Türkiye ortalamasının oldukça altındadır.

Sosyolojik açıdan bir bölgenin ekonomik gelişmişliği sadece kişi başına düşen gelir miktarından hareketle ölçülemez. Gelişmişliği tetikleyen unsurların başında bölgenin sosyal, ekonomik, kültürel, beşeri ve doğal sermayeleri gelmektedir. EDAM tarafından yapılan ve Ocak 2009'da yayınlanan "Türkiye İçin Bir Rekabet Endeksi" çalışmasına göre TRC3 Bölge illerinin yaratıcı sermaye ve fiziki altyapı endeksleri gibi açılardan çok gerilerde yer aldığı tespit edilmiştir.<sup>173</sup> Bu durumun kurulan şirket ve kooperatif sayılarına yansımalarının son derece olumsuz olduğu görülmektedir. Ayrıca bölgedeki işletmelerin Ar-Ge ve yenilikçiliğe yeterli miktarda bütçe ayır(a)madıkları tespit edilmiştir. Girişimcilik ve inovasyon ruhunun eksikliği hem sermaye birikimini ve hem de istihdam artışını olumsuz etkileyen bir durum olarak karşımıza çıkar. 2009 yılı verilerine göre Mardin ilinde mevcut kayıtlı işletme sayısı 187 olup bu işletmelerde toplam 5.115 kişi çalışmaktadır. Diğer bir ifadeyle bu işletmelerin büyük çoğunluğunu KOBİ'ler oluşturmakta olup her bir işletmede ortalama olarak 27 kişi çalışmaktadır.<sup>174</sup>

Bölgedeki yoksulluk ve reel gelirin düşüklüğü hakkında aynı derecede çarpıcı bir başka gözlem de tüketim harcamalarında gıda ve alkolsüz içeceklerin payına bakılarak yapılabilir. Türkiye genelinde hane halkları tüketim harcamalarının % 27,5'ini gıda ve alkolsüz içeceklere ayılırken bu oran Mardin'in de içinde yer aldığı TRC3 Bölgesi'nde % 48,8'e çıkmaktadır. İktisat teorisinde

<sup>173</sup> Yaratıcı Sermaye Endeksi: Mardin (78), Batman (69), Şırnak (81), Siirt (77) Fiziki Altyapı Endeksi: Mardin(67), Batman(68), Şırnak (64), Siirt (65).

<sup>174</sup> TOBB, 2009.

Engel Kanunu olarak bilinen kurama göre, temel tüketim mallarından gıda ve alkolsüz içecekler için yapılan harcamaların gelire oranı, gelir arttıkça azalmaktadır. Bu oranlar arasındaki farkın bu kadar yüksek olması Türkiye ve TRC3 Bölgesi'nin ortalama bireyleri arasında çok önemli bir reel gelir farkının olduğunu göstermektedir. Üstelik söz konusu oranların sergilediği değişim dikkate alındığında, bölge halkının gelir düzeyinin Türkiye ortalamasına yaklaşma eğiliminden uzak olduğu görülür.<sup>175</sup>

Yine aynı verilere göre; Mardin özellikle küçük sanayi siteleri iş yeri sayısı ve imalat sanayi yıllık çalışanlar ortalama sayısı gibi veriler açısından Türkiye'nin en geri kalmış şehirleri arasında yer almaktadır. İmalat sanayi, gelişmesi için ciddi bir potansiyele sahip olmakla birlikte başta altyapı ve kalifiye eleman eksikliği olmak üzere birçok nedenden dolayı geri kalmıştır. Mardin ilinde OSB, 1976 gibi çok erken bir tarihte kurulmuş olmasına rağmen gerek altyapı ve gerekse de güvenlik sorunları nedeniyle yeterince verimli bir şekilde çalışmamaktadır.<sup>176</sup>

TRC3 Bölgesi'nde tarım dışı alanların % 47'si mera ve orman haricindeki dağlık alanlardan oluşmaktadır. Tarım dışı alanın % 19'unu kaplayan TRC3 Bölgesi'ndeki çayır ve mera alanları, hem GAP Bölgesi rakamları hem de ülke ortalamasının altındadır ki bu durum bölgede hayvancılığı oldukça güçleştirir. Öte yandan Mardin % 41 oranı ile bölgenin toplam yüzölçümü içinde en fazla tarım alanına sahip olan ildir.<sup>177</sup>Sulu tarımın geliştirilmesi açısından büyük bir potansiyele sahip olan Mezopotamya ovası; GAP'ın önemli bir ayağı olan Ceylanpınar ve Kızıltepe'ye açık kanalla su getirecek projenin tamamlanamaması nedeniyle halen bu potansiyeli değerlendirememektedir.<sup>178</sup>

Sümer Kralı Lugalzergiz'in M.Ö. 2850 yılında düzenlediği ve Akdeniz'e kadar uzandığı sefer sırasında egemenlik altına aldığı Mardin, bu tarihten itibaren şehircilik, sulama ve tarım alanında ileri bir seviyeye ulaşır.<sup>179</sup> Ardından Akadlar ve Büyük İskender'in fetihlerinden sonra yapılan ticaret yollarının kavşığında yer almış ve bu özelliğiyle de ekonomisi ticarete dayalı bir gelişme içerisinde olmuştur. Ancak Cumhuriyet Devletinin sınırları ticaret yolları üzerindeki bu kentin ticaret yollarını tamamen kapatır. Daha önce kuzey-güney ticaret yolu üzerinde Musul-Halep-Diyarbakir kentleri arasında bir ucu Akdeniz'den Ortadoğu'ya, diğer ucu Karadeniz'den Asya'ya uzanan ticaret yollarının kesişim noktası olan bu şehir, yeni sınırlarla bu özelliğini artık yitirmiştir. Sınırların serbest ticareti imkânsız hale getirmesi, yeni sınırlar içerisinde ise üretim merkezlerinin batıya kayması Mardin'in bütün Güneydoğu Anadolu bölgesinin geri kalmışlık olan makûs talihini paylaşmasıyla sonuçlanmıştır. Artık ne Ak-

---

<sup>175</sup> TÜİK, 2008.

<sup>176</sup> Dış Ticaret Müsteşarlığı, Dış Ticaret İstatistikleri, 2009.

<sup>177</sup> TRC Güneydoğu Anadolu Bölgesi Tarım Master Planı, 2004.

<sup>178</sup> TÜİK, 2008.

<sup>179</sup> <http://www.mardin.gov.tr/turkce/tarihi/tarihcetarihdekiyeri.asp>

deniz limanlarına, Asya'nın zengin ülkeleri Hindistan ve İran'dan baharat ve kumaş götüren kervanlardan alınan vergi gelirleri vardır ne de Musul'da, Şam'da, Diyarbakir'de pazarlanmak üzere üretilen ipek kumaşların tezgâhı...

Son dönemlerde sıkça gündeme gelen ve adeta kentin ekonomik gelişiminde mucize reçete gözüyle bakılan turizm potansiyeline gelince; Mardin'in sahip olduğu kültürel ve doğal varlıkların oluşturduğu turizm potansiyelinin geçmişten günümüze çeşitli sebeplerden dolayı yeterince değerlendirildiği söylenemez. Bölgedeki mevcut kültür varlıklarının yeterince araştırılmaması, güvenlik, ulaşım, tanıtım, kalifiye eleman yetersizliği gibi problemlerin varlığı, Mardin'de turizmi geç ele alınmış bir sektör olarak göstermektedir. UNESCO Dünya Miras Sözleşmesi'ne 1983 yılında imza atan Türkiye, Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Genel Müdürlüğü'nün sorumluluğu altında birtakım çalışmalar yürütmektedir. Bu kapsamda Türkiye, Dünya Miras Listesi'ne 9 yeri kayıt ettirmiş ve geçici listede 26 kültür varlığı daha bulunmaktadır ki Mardin'de, "Mardin'in Kültürel Görünümü" adıyla listede geçici kültür varlıkları arasında yer almaktadır. Güvenlik ve ulaşım problemlerinin geçmişe nazaran belli ölçüde çözülmüş olması, kültür varlıklarının araştırılmasına önem gösterilmesinin yanında son yıllarda Mardin'de çekilen dizi filmlerin kentin tanıtımına ve dolayısıyla turizm sektörünün gelişimine büyük bir ivme kazandırdığı görülmektedir. Ancak turizmin kentin ekonomik hayatında lokomotif sektör olarak ön plana çıkması için kat edilmesi gereken henüz çok uzun bir yol vardır.

## 11- Dil-Eğitim, Edebiyat ve Sanat

Mardin'in bulunduğu coğrafya, sadece derin bir toplumsal ve siyasi tarihe değil, kültürel tarihe de sahiptir. Tur Abdin bölgesi, manastır hayatının gelişmesiyle Doğu Hıristiyanlığının önemli merkezlerinden biri olmuştur. Mardin'de Ural-Altay, Hint-Avrupa dilleri (Türkçe-Kürtçe) ile semitik diller (Arapça-Süryanice) konuşulmaktadır. Özellikle Artuklu, Karakoyunlu ve Akkoyunlular, Mardin'i önemli bir kültürel ve siyasi merkez haline getirirler. Bölge Kürt kültürü ve siyasi hareketleri için büyük önem taşır; Kürt folklorunun en büyük eseri sayılan Ehmedê Xani'nin Mem û Zin destanı Cizre kökenlidir. Çaldıran ve sonrasında Osmanlı'nın, Kürt Beyliklerine yüzyıllar boyu bakışını etkileyen İdris-i Bitlisi bu bölgeye oldukça faal siyasi bir süreç yaşatmıştır. İlk büyük Kürt ayaklanması sayılan Bedirhan Bey Ayaklanması bu bölgede vukuu bulmuştur. Bu hanedanlık aynı zamanda seçkin Kürt aydınları yetiştirmiştir.<sup>180</sup> Mardin, bu anlamda tarihi boyunca gerçek anlamda kozmopolit bir yapıda kalarak, her milletten ve ümmetten toplulukların birlikteliğini sağlamakla kalmamış, bunu devam ettirmiştir, her bakımdan çeşitli inanç gruplarından insanlara korunak olmuştur.<sup>181</sup>

---

<sup>180</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul, S:38

<sup>181</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-Selçuklular Zamanında Mardin-Prof. Dr. Mustafa Keskin-S:361



Arap-İslam egemenliğinin, Bizans-Sasani nüfuzunu kırarak Mardin ve çevresine yerleştiği dönemde, Yakubiler ve Nasturiler arasında ibadet dili Süryanicedir. Emevi egemenliği ile birlikte yönetim dili Arapça olmuş ve çok sayıda Hıristiyan da yönetimdeki görevleri nedeniyle Arapça öğrenmek durumunda kalmıştır. Bu durum, 8. yüzyıldan itibaren Süryani âlimlerin, Süryaniceye aktarılmış Yunanca eserleri Arapçaya çevirmelerini kolaylaştırmıştır. Bu sayede Arapçanın bilim ve kültür dili oluş süreci başlar. Diğer yandan Arapların yerli halkla teması, Arapçayı daha da yaygınlaştırır. Arapça, giderek Yakubi ve Nasturi kiliselerinde kullanılan gündelik dil haline gelirken, Süryanice ibadet dili olmayı sürdürür. Bölgede 11. yüzyılla birlikte Arapça hem egemen yazı dili hem de günlük konuşma dili haline gelir. Ancak Araplaşma yönündeki bu kültürel dönüşüm, İslamlaşmadan ayrı bir süreç olur.<sup>182</sup>

Mardin, 12. yüzyıl ortalarından itibaren, Artuklulara başkentlik yaparak bir bilim ve kültür kenti olarak yükselir. Artuklular döneminde camiden çok medreselere önem verildiği görülmektedir. Mardin'de Artuklular döneminde 12. ve 13. yüzyıllarda yapılan en önemli eğitim kurumları aşağıdaki gibidir: Emineddin Külliyesi, Necmeddin Külliyesi, Hatuniye (Sitt-i Radviyye) Medresesi, Şehidiye (Semanin) Medresesi ve Camii, Marufiye (Hacı Ma'rif ya da Beyt'ül-Artuki) Medresesi, Altınboğa Medresesi, Zinciriye (Sultan İsa) Medresesi, Melik Mansur (Şeyh Aban ya da Libben) Medresesi, Taceddin Mesut Medresesi, Hüsemiye Medresesi, İbrahim Bey Bin Bincan Cam-i ve Şah Sultan Hatun Medresesi, Kasımiye Medresesi, Hamza-i Kebir Zaviyesi, Cihangir Bey Zaviyesi, Hamza-i Sağır Zaviyesi.

Artuklular döneminin aksine Osmanlı hâkimiyetinde Mardin'de sadece eğitim alanında değil kentin gelişimi anlamında da hemen hiçbir gelişmenin olduğu söylenemez. Çünkü Artuklular döneminde merkez olan Mardin, Osmanlı döneminde merkeze oldukça uzak bir taşra kentidir. Osmanlı döneminde Mardin'de Artuklu ve Akkoyunlu dönemlerine ait medreselerde eğitim-öğretim devam eder. Ancak 19. yüzyılda Tanzimat döneminin ilk kapsamlı modernleşme girişimiyle yaşanan yapısal dönüşümler sonucunda yeni eğitim kurumları ortaya çıkar.<sup>183</sup>

Mardin'de, kültür-edebiyat ve hatta sanattan söz edilecekse burada Artuklular döneminden Cumhuriyetin yakın zamanına kadar Mardin'e bağlı bir ilçe olan Cizre'ye de yer vermek gerekecektir. 1096 yılında Büyük Selçukluları müteakiben emir ve şeyhliklerle idare edilen Cizre; bu imparatorluğa bağlı olarak kurulan beyliklerden biri olan Artukoğulları Beyliği'nin bazen Mardin koluna, bazen Hısnıkeyfa koluna bağlanır. Bu dönemde önemli kültür merkezlerinden biridir.<sup>184</sup> Zamanın büyük Fen âlimlerinden biri olan Ebü'l-İz, Cizre'de

<sup>182</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>183</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- Mardin'de Akkoyunlu Mirası-İlhan Erdem-sa:402

<sup>184</sup> Yılmaz, 1999. Adını Kuruluş Yerinden Alan Şehirlere Örnek: Cizre, Hazreti Nuh'tan Günümüze Cizre

yetiştirilmiş olan bilim insanlarından biridir. Ebul-İz El-Cezeri tarafından yapılan kilitler, Cizreli demirciler tarafından üretilmiştir. Cizre'nin 10. asırda nüfusunun 70 bin olduğu Arap ve İslam yazarlarınca kaydedilir.<sup>185</sup>

Kürtçede Cizre'nin adı "Bajar"dır. Bajar şehir demektir. İlçenin 10 bin yıllık geçmişi ve pek çok kültüre, millete başkentlik yapmış olması, ticari ve ekonomik olarak gelişmiş olması, bajar isminin kullanılmasına neden olmuştur. Müzikte kullanılan Kurdi, Kurdili, Kurdili Hicazkâr ve Huseyni müzik perdeleri, Cizre Azizan Beyliği ve diğer Kürtlerin müzik perdeleri olarak bilinir.<sup>186</sup> Cizre'nin Ortadoğu halkınca bilinen Irak, İran ve Erivan radyolarında eserleri çalınan çok sayıda ses sanatkarları vardır; Mehmet Arif Ciziri, Said Ağa Ciziri, Hasan Ciravi, Aşık Ali Ciziri bunlardan bazılarıdır. Yine Cizreli ünlü çok sayıda şair yazar ve sanatçı da bulunur. Bunlardan bazıları; Ebu Tahir İbrahim Bin Muhammed El Cezeri, Ebulkasım Ömer Bin Muhammed El Cezeri, Melayê Cizirî, Bedirhan Bey ailesinden; Revşen Bedirhan, Leyla Bedirhan, Ahmet Süreyya Ali Bedirhan, Celadet Ali Bedirhan ve daha pek çok ismi saymak mümkündür. Her biri ayrı bir bilim dalında otorite olan ve ilim dünyasında İbnü'l-Esir Kardeşler diye şöhrete kavuşan kardeşlerin yetiştirdiği mekân da yine Cizre'dir.<sup>187</sup>

Bölgenin tanınan en önemli edebiyatçısı ise hiç kuşkusuz; Şeyh Ahmed-i Xani'dir. 1061 yılında doğmuş olan Xani; en büyük eseri Mem u Zin'de o günkü Cizre hakkında önemli tasvirlerle yer verir. Şairin; Cizre'yi şu üç yönüyle öne çıkardığı görülür; zenginlik, bolluk, çevre güzelliği. Hani eserinde Cizre'nin önemli şahsiyetlerin ve beylerin meskeni olduğunu sık sık vurgular. Ayrıca Cizre'deki birçok gelenek ve adetleri ayrıntılı olarak tasvir eder. Düğünlerde çalgılar keman, ud, rebap, tambur, davul, zurna, santur ve nakurdan oluşur. Avcılık yaygın bir gelenektir. Hani'nin ifadesine göre beyin katılımıyla gerçekleşen toplu av partileri yapılırdı. Beyler ve şehzadeler arasında yaygın olarak satranç oynama ve zaman zaman iddialı turnuvalar düzenleme âdeti mevcuttur. Hani'ye göre Cizre "Êrem-a Bohta" (Botan'ın cennet bahçesi) dir. Dicle Nehri ise Hani'nin tasvirlerinde Cizre'nin hayat kaynağıdır. Kuşkusuz bu tasvirler ve Newroz bayramının gösterişli kutlamaları ile ilgili detaylı anlatımlar edebi olarak eşsiz ve hem de Cizre'nin o günkü zenginliği, görkemi konusunda bilgilendiren önemli metinlerdir.

Yeniden Mardin ilinin eğitim koşullarına dönüldüğünde kuşkusuz 18. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin batılılaşma sürecine bakmak gerekecektir. Bu dönem eğitim de dâhil bütün geleneksel kurumların bir değişim ve dönüşümden geçtiği dönemdir. 1885 yılında Sübyan okulları yeniden düzenlenir ve kız öğrenciler de okula kavuşturulur. Mardin'de yeni tarz ilkokul 1870 yılında ve

---

Sempozyumu, İstanbul: Cizre Kaymakamlığı, s. 53-63.

<sup>185</sup> Yaşın, A. 2007. Tarih, Kültür ve Cizre. Ankara: Kuloğlu.

<sup>186</sup> Yaşın, 2007: 214

<sup>187</sup> Sandıkçı, K. 1999. Adını Kuruluş Yerinden Alan Şehirlere Örnek: Cizre, Hazreti Nuh'tan Günümüze Cizre Sempozyumu. İstanbul: Cizre Kaymakamlığı.





mekteb-i idadi 1900 yılında açılır. Mardin'de 1901 yılında Müslümanlara ait 1 idadi, 3 rüştiye, 8 Hamidiye iptidai, 2 iptidai ve 76 sübyan okulu; Gayrimüslimlere ait 1 iptidai ve 14 sübyan okulu vardır. Bir de Rüştiye okulu bulunmaktadır. Mardin sancağında bulunan medrese sayısı 1903 yılında 6 tanedir. Bu medreselerin 4 tanesi Mardin merkezindedir. Mardin şehrindeki medreseler; 75 öğrencisi bulunan Kasımiye medresesi, 13 öğrencisi bulunan Şehidiye medresesi, 61 öğrencili Hamidiye medresesi ve 14 öğrencili Şeyh İbrahim medreseleridir. Osmanlı döneminde sadece 2 medresenin (Hamidiye ve Şeyh İbrahim medreseleri) açılmış olması bu dönemde medreselerin ne kadar gerilediğinin göstergesidir.<sup>188</sup>

1930'larda daha önce Türk Ocağı tarafından başlatılan ve Halkevi tarafından devam ettirilen halkının Türkçe konuşması zorunluluğu ile Türkçe konuşmamanın cezalandırılması ve mahalle adlarının değiştirilmesi belediye meclis toplantısında karara bağlanır.<sup>189</sup>

Bugünkü Mardin'e bakıldığında şehir merkezinde ahali tarafından ağırlıklı olarak Arapça konuşulduğu görülür. Arapçanın dışında iletişimde, Kürtçe, Süryanice ve Türkçe de kullanılır. İlçe ve köylerde ise iletişim dili ağırlıklı olarak Kürtçedir. Şehirde sosyal hayatın kurgusunda Arap kültürü ağırlıklıdır. Araplaşmış Türklerin yanında, Araplaşmış Kürtlerden de söz etmek mümkün. Şehirde tarih içinde Müslümanlığı kabul edip Araplaşmış Süryani aileler de bulunmaktadır. Müslümanların ve Hıristiyanların konuştuğu Arapça lehçe aynıdır. Daha farklı bir lehçe kullanan Mahalmiler ise, Savur, Midyat ve Ömerli arasında 50'ye yakın köyde yaşarlar. Kürtçenin de yakın zaman içinde kent merkezinde yaygınlaşmaya başladığı görülmektedir. Mardin-Kızıltepe'de yaşayan bir grup Çeçen de bulunur ki bunların konuştukları dil Türkçedir. Ayrıca kent merkezinde, 1915 Ermeni tenkili ve tehirci sırasında göç etmek zorunda kalmış Ermeni ailelerin çok sayıda çocuğunun Müslüman aileler tarafından evlat edinildikleri de yaygın bir düşüncedir.<sup>190</sup>

## 12- Dini ve Etnik Yapı

Mardin ve çevre coğrafyası, tarihin ilk çağlarından itibaren birçok kavmin ve dinsel cemaatin bir arada yaşadığı çok dinli bir kent olmuş ve yine tarihin ilk dönemlerinden itibaren çeşitli mistik inançlara ev sahipliği yapmıştır. Farklı mezhepleri ile Müslümanlar ve Hıristiyanlar, Yahudiler, Melek Tavus'a inanan Yezidiler, güneşe tapan Şemsiler bu kentin asli unsurları olarak bir arada yaşamıştır. Dara'daki Güneş Tapınağı, Deyrulzafaran Manastırının üzerine inşa edildiği Zerdüş Tapınağı, Abidler Dağı olarak adlandırılan Tur Abdin bölgesi gibi yerler, bölgenin binlerce yıl boyunca mistik öğelerle iç içe olduğunu

<sup>188</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Cumhuriyete kadar Türk Hâkimiyeti Dönemlerinde Mardin'de Eğitim ve Eğitim Kurumları Yrd. Doç. Dr. Hüseyin Fazıl Ergül, Okutman Fatih Erdolu. Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006

<sup>189</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>190</sup> Bir arada yaşama tecrübesi Mardin Modeli-Gazeteci Yazar Ali Buluç



gösteren önemli unsurlardır. Roma'nın baskı ve zulmünden kaçan Süryani din adamlarının Tur Abdin'i mesken edinmeleri ve dini mekânlar inşa etmeleri, bu geleneğin bir yansıması olarak değerlendirilebilir.<sup>191</sup>

Mardin ve çevresi tarih öncesi çağlarda olduğu gibi milattan sonra da pek çok din için önemli bir merkez olmaya devam etmiştir. Özellikle Tur Abdin bölgesi, Hıristiyanlık tarihinde mühim bir yer tutar. Sasani Hükümdarı II. Husrev (590-628)'in Yukarı Mezopotamya'da Musul ve Tekrit çevresine yerleştirdiği Monofizist Bizanslı savaş esirleri 8. ve 9. yüzyıllarda inançlarını yayarak bu çevrede çoğunluk kazanırlar ve Nasturileri de kendi mezheplerine geçme konusunda ikna etmeyi başarırlar. Bunun sonucu olarak da Tur Abdin bölgesi merkezleri haline gelir ve burada birçok manastır inşa edilir. Bunlardan en ünlü ikisi Tur Abdin'deki Kartmin (Mor Gabriel Manastırı) ile Mardin'in 5 km kadar doğusundaki Deyrulzafaran'dır. Batı-Süryani Kilisesi veya Monofizist-Yakubi Kilisesi denilen bu mezhep 13. yüzyılda en parlak devrini yaşar. Bugün bilinen en ünlü Süryani manastırı bu bölgede yer alan Deyrulzafaran'dır.<sup>192</sup>

Bölge Süryaniler açısından özel bir önem taşır; Bizanslılar 11. yüzyılın sonlarına kadar Malatya'ya hâkimken, Mardin ve Diyarbakır'da Arapların egemenliği altındadır. Selçuklular Malatya'nın idaresini Bizanslılardan alırken, Diyarbakır, Mardin ve Hasankeyf de Artukluların elindedir. Bizanslılardan sürekli baskı ve zulüm gören Süryaniler, Selçuklular ile iyi ilişkiler kurarlar. 1125-1165 yılları arasında Mardin Metropolitlik makamında görev yapan Mor Yuhannon'un döneminde; Mardin Metropolitlik merkezine bağlı elli kilise ve manastırın yenilediği veya inşa edildiği Süryani kaynakları tarafından teyit edilmektedir. Savur'a bağlı Kılıt (Dereçi) Köyü'nün kuzeyinde Mor Abay enkazının içinde kalan iki kitabeye göre 1256 yılında Artuklu hükümdarlarından Necm-El-din döneminde manastır yenilenmiştir. Artuklular döneminde Mardin; Antakya Süryani Kadim (Ortodoks) Kilisesi'nin Patriklik Merkezine ev sahipliği yapar.<sup>193</sup>

İslamiyet'in bölgede yayıldığı dönemde; Mardin bölgesi, daha önce Roma'dan kaçan Ortodoks Hıristiyan din adamlarına yaptığı ev sahipliğini bu sefer de Emevi baskısından kaçan Seyyidlere sunar. Bölgeye gelen Seyitler, bölge halkı tarafından iyi karşılanır, hatta büyük aşiretler onlara verdikleri önemin bir ifadesi olarak aşiret yöneticisi yaparlar. Aşiret reislerinin pozisyonlarına meşru bir görünüm vermek için, kendilerini Seyyid şecerelerine dayandırmayı gerekli görmeleri de bu çerçevede değerlendirilebilir. Bu reisler soylarının verdiği mistik kuvvete dayanarak aşiretler arasında çıkan ihtilaflarda arabulculuk vazifesini de yerine getirirler. Ayrıca 14. ve 15. yüzyılda tüm İslam

<sup>191</sup> Mardin Tasavvuf Geleneğinin Birlikte Yaşama kültürüne katkıları- Prof. Dr. Serdar Bedii Omay-Fasih Dinç

<sup>192</sup> 16. Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünç- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991-s:37

<sup>193</sup> Bizanslılar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar döneminde Antakya Süryani Kadim (Ortodoks) Kilisesi'nin Patriklik Merkezinin ve Süryanilerin Durumu-Hori Gabriel Akyüz



dünyasına yayılan Sufi tarikatlarının Mardin'de de varlıklarını tespit etmek mümkündür. Özellikle Akkoyunlular döneminde Mardin'de ortaya çıkan tekke, zaviye ve medrese türünden kolonizasyon yapıları dikkat çekicidir. Bab-ı Zeytun'un dışındaki Cihangir Bey Zaviyesi ile Kasımiye Medresesi ve Savurkapı'nın dışındaki Hamza-i Sağır ve Hamza-i Kebir Zaviyeleri bu geleneğin göze çarpan örnekleridir.<sup>194</sup>

Osmanlı bölgeyi ele geçirdikten sonra 1518 yılında kapsamlı bir nüfus sayımı yapar. Buna göre Mardin'in dokuz mahallesi vardır ve kentin yaklaşık yarısı (%48) Hıristiyan, yine Arap'ı, Kürt'ü ve Türk'üyle yarıya yakını (%45) Müslüman iken, geri kalan küçük bir kısım da Şemsi ve Yahudilerden oluşmaktadır. 1608-1694 yılları arasında 4.000 civarı Müslüman olmayan nüfusun, Mardin'de yaşadığı belirtilir. Aynı dönemlerde köylerde yaşayan gayrimüslim nüfusun, kent merkezinde yaşayanlardan fazla olduğu dikkati çeker.<sup>195</sup> Kent merkezinde yaşayan ahalî ile ilgili olarak; mahkeme kayıtları incelendiğinde Müslümanlar ve Hıristiyanların sürekli birbirleriyle ticarî ilişkiler içinde olduğu, mahalle farkı gözetmeksizin mülk alıp sattıkları, şer'î mahkemelere yansımış davalarda her din mensubunun kendi kutsal kitabı üzerine yemin ettirildiği anlaşılmaktadır.<sup>196</sup>

19. yüzyılda Mardin'e uğrayarak seyahatname yazan ve çoğunluğu Hıristiyan misyoner olan seyyahlar; dini toplulukların ve Mardin'in toplam nüfusunu çok farklı verirler. Nitekim bunlardan Adrien Dupre, Kinneir ve Buckingham'ın aynı dönemde Mardin'de farklı etnik köken ve dinden yaşayan insanlar için verdikleri rakamlar birbirinden oldukça farklıdır. Southgate ise şehirde; Keldaniler, Süryani Katolikleri ve Ermenilerin birer kiliselerinin bulunmasına karşın Yakubilerin çok sayıda kiliseleri olduğunu bildirir. İlave olarak bu kiliseye bağlı üç piskoposun şehre bir saat mesafedeki bir manastırda ikamet ettiğini kaydeder. Son zamanlarda bazı Şemsilerin, Katolik Süryani olmaya başladığını da ekler. Ainsworth de Mardin nüfusunun çok karışık bir özellik taşıdığını, burada çok sayıda Hıristiyan topluluğu olduğunu ve kendi aralarında mezhep sirtüşmeleri içinde olduklarını belirtir ve Koçhisar'ı köy derecesine düşmüş bir kasaba olarak anar. Yine Buckingham, Kızıltepe'nin takriben 5000 nüfusa sahip olduğunu, nüfusunun ana grubunu Hıristiyan Ermenilerin oluşturduğunu, az sayıda Müslüman'ın da bulunduğunu belirtir.<sup>197</sup>

Osmanlı kayıtlarında dinsel tasnifler yapılırken, Müslümanlar arasındaki etnik ayrımlara yer verilmemektedir. Müslüman tebaa arasında da etnik ay-

<sup>194</sup> Mardin Tasavvuf Geleneğinin Birlikte Yaşama kültürüne katkıları- Prof. Dr. Serdar Bedii Omay-Fasih Dinç

<sup>195</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR 17. Yüzyıl Mardin Tarihinden iki kesit: Gayrimüslim Nüfus ve Kale Teşkilatı; Prof. Dr. Orhan Kılıç

<sup>196</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>197</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-Avrupalı Seyyahlara Göre Mardin ve Çevresinin Sosyal, Ekonomik ve Kültürel Durumu (1800-1850) Prof. Dr. Mehmet Alaadin YALÇINKAYA

rımlardan ziyade aile ve aşiret şeklinde örgütlenmiş bir toplumsal yapıdan bahsedilir. 19. yüzyılda Mardin’de Müslümanlar dışındaki diğer etnik ve dinsel topluluklar:

**Süryani Kadimler:** Bölgede yaşayan en önemli Hıristiyan topluluk Süryanilerdir. Diğer Hıristiyan topluluklardan farklı olarak; belki de Sami ırkından olmaları, Arapça ile aynı kökenden gelen Aramiceyi konuşmalarının da etkisiyle tarih boyunca Müslümanlara daha yakın durmuş ve bir arada yaşama konusunda kuvvetli bir irade göstermişlerdir. Süryaniler, Abbasiler zamanında İslami tefekkür ve felsefe ilimlerin gelişmesinde önemli roller oynamışlar, her zaman halifeler ve sultanlar tarafından saraylarda taltif edilmiş, kendilerine önemli görevler verilmiştir. Abbasi saraylarında 400 civarı Süryani bilim adamı çalışmış ve harem bölümüne sadece Süryaniler girebilmiştir.

Ancak Osmanlı’nın 1517’de bölge üzerinde kurduğu hâkimiyetten sonra Süryaniler, Ermeniler üzerinden temsil edilmeye başlanır. Süryaniler açısından oldukça talihsiz bir dönemi işaret eden süreç 1872 yılına kadar sürer. 1839 yılında Tanzimat Fermanı ile başlayıp, Islahat Fermanı ile yaşanan süreçte Süryanilere yeni haklar tanınır. Bu tarihten sonra farklı bölgelerde birçok kilise inşa edilir, orta dereceli okullar açılır, Güneydoğu Anadolu Bölgesine getirilen ilk matbaa faaliyete geçer, gazete ve dergiler yayımlanır.<sup>198</sup>

Süryanilerin konuştuğu dil, Sami dil grubuna bağlı Yeni Aramcanın Doğu Aramca koluna mensup bir dil olan “Türoyo”dur. Dinsel işlemlerin ve ayinlerin dili ise, lişano ktobonyo denilen ve Batı Aram alfabesi kullanılarak yazılan, Süryanicedir. Bu gruba Batı Süryanileri de denilmektedir. Tur Abdin’in batı bölümünde ve Mardin civarındaki cemaat mensupları ise günlük dil olarak Arapçanın Kiltu lehçesini kullanmaktadır. Litujiye ise kısmen Süryani alfabesi ile yazılan ve Karşuni denilen Arapça kullanılmaktadır. Bazı Süryani köyleri halen Kürtçe konuşmakta; hatta Süryani alfabesiyle Kürtçe yazmaktalar.<sup>199</sup>

Tur Abdin’in metropolitlik merkezi 615’ten 1049 yılına kadar Midyat yakınlarındaki Mor Gabriel Manastırı olmuştur. Bu manastır, 1049-1915 yılları arasında özel bir metropolitlik sahasının merkezi haline gelir. Mardin, 1056-1091 ve 1166 yıllarında Ortodoks Süryani Kadim Kilisesi’nin patriklik merkezi, 1125’ten itibaren metropolitlik olmuş, 1293 yılından 1932 yılına kadar patriklik merkezi niteliğini sürdürerek, Süryaniler için kutsal şehir kimliğini kazanır. Osmanlı devleti resmi olarak 1847’de Süryani Kadim Kilisesi’ni tanıır ve 1850’de patriklik merkezi inşa edilmeye başlanır. Süryani Kadimler, Avrupa, özellikle İngiltere ile daha çok dini eğitimin modernleşmesi çerçevesinde ilişkiler kurarlar. Deyrulzafaran Manastırı canlı bir din eğitimi kurumu haline gelir ve 1928 yılına kadar hizmet verir. Mardin’in Süryani Kadim Kilisesi Patrikliği

<sup>198</sup> Bizanslılar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar döneminde Antakya Süryani Kadim (Ortodoks) Kilisesi’nin Patriklik merkezinin ve Süryanilerin Durumu-Hori Gabriel Akyüz

<sup>199</sup> Bizanslılar, Selçuklular, Artuklular ve Osmanlılar döneminde Antakya Süryani Kadim (Ortodoks) Kilisesi’nin Patriklik merkezinin ve Süryanilerin Durumu-Hori Gabriel Akyüz

1933 yılında Humus'a taşınır. Birinci Dünya Savaşı'ndan, İkinci Dünya Savaşı'na kadar Süryani nüfusu epey azalmış, Süryani okulları kapatılmış ve boş kalan kiliseler de başka amaçlarla kullanılmıştır.<sup>200</sup>

Bu cemaat mensupları, ağırlıklı olarak Midyat civarında 33 köyde, daha az sayıda olmakla birlikte Mardin kent merkezi, Savur, Killik, İdil ve Nusaybin'de yaşamaktadır. 18. yüzyılda Hıristiyan nüfus içerisinde ciddi bir bölümü oluşturan Süryanilerin, 19. yüzyılın sonundan itibaren başlayan göç hareketleri nedeniyle sayıları oldukça azalmıştır. Son yıllarda Mardin'deki nüfusları hızla azalmakta olan Süryani Ortodokslar, çoğunlukla İstanbul'a ve Avrupa ülkelerine (İsveç, Almanya ve Hollanda'ya) göç etmişlerdir.

Katolik Süryaniler: Ortodoks olan Mardin Süryanileri içinde Katolikliğe geçiş 18. yüzyıl sonunda başlamış ve 19. yüzyıl sonuna kadar sürmüştür. Süryani Katolikleri, 1860 yılında Meryem Ana Kilisesi'ni, 1880'lerde de Mar Efrem Manastırını inşa ederler. Bugün Meryem Ana Kilisesi'nin bir bölümü müze olarak kullanılmaktadır.

Keldaniler: Mardin kent merkezi ve Midyat merkezinde yaşayan bir diğer Hıristiyan topluluk Keldanilerdir. Daha önce Doğu Süryani (Nasturi) Kilisesi'ne mensup olan Keldani cemaati, 489'da Nasturilerden ayrılarak Roma İmparatorluğu içinde kalan ve Batı Süryanileri olarak adlandırılan topluluğun 1445 yılında Katolik olan kısmıdır.

İslam fetihlerinin ilk yüzyıllarında Nusaybin, Nasturi kültürünün önemli merkezlerinden biridir. 8. yüzyıldan Moğol istilalarına kadar geçen dönemde, Nasturiler bölgede yaygınlık kazanırlar. Moğol ve Timur istilaları ve baskınlarının süreklilik kazandığı 15. yüzyılda Nasturiler'in bir kısmı Roma Kilisesi'nin hâkimiyetine girerek, hiyerarşi, ritüel ve örgütlenme olarak Nasturi Kilisesi ile aynı olan fakat Roma Kilisesi'ne bağlanarak doktrin tartışmalarından kurtulan Keldani Kilisesi'ni meydana getirirler.<sup>201</sup>

Keldaniler, 1551 yılında Katolik Kilisesi'ne bağlanmış ve o tarihten itibaren Katolik olarak bilinmektedirler. 1830 yılında Rum Katolik Kilisesi'nin kurulması çerçevesinde Keldani Katolikler de Osmanlı İmparatorluğu'nca tanınmıştır. Keldaniler, 1858 yılında Roma Kilisesi'nden koparlar. İdil'de, Silopi'de, Midyat merkezinde ve Mardin kent merkezinde yaşadıkları bilinmekle beraber artık bölgede sadece birkaç aile ile temsil edilmektedirler. Mardin merkezinde bir de kiliseleri vardır. Sami dil ailesine mensup, Yeni Aramcanın doğu koluna ait Sürüt dili, Keldaniler'in kullandığı en yaygın dildir. Liturji dili, Doğu Süryani yazısıyla yazılır.

Ermeniler: Bugün sayıları çok azalmakla birlikte bölgedeki asli unsurlardandır. M.Ö. 88-70 yıllarından itibaren özellikle de Abgar Krallığından sonra

<sup>200</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

<sup>201</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul

bölgede Ermenilerin bir süreliğine egemenliği söz konusu olmuştur. Bu sırada Ermeni Beyliği'nin başkenti Nusaybin'dir. Ancak Ermenilerin diğer bölgelere nazaran Mardin merkezde nüfusları daha az olmuştur. 16. yüzyılda Ermeni nüfusu 8-9 bin civarı olduğu kaynaklarda yer alır. Mardin, Nusaybin, Cizre, Midyat ve Avina (Savur) kazalarından oluşan Mardin sancağında 1914 Osmanlı nüfus sayımında da Gregoryyen, Katolik ve Protestan Ermenilerin yaşadığı günümüze kalmış kiliselerinden de anlaşılmaktadır. Diyarbakır metropolitliğine bağlı olan Mardin Ermenileri, 17. yüzyılın sonunda Başpiskopos Melkon Tazbayan'ın önderliğinde Katolik olmuştur.<sup>202</sup>

19. yüzyılın sonuna kadar Mardin Ermenilerinin faal olan iki kiliseleri (Surb Kevork ve Surp Hovsep), bir manastırları ve vakıf mülkleri vardır. Mardin ve civarındaki Ermenilerin nüfusu 19. yüzyıl sonunda başlayan olaylar ve 1915'teki kitlesel tehcir ve tenkille iyice azalır. Bugün sadece birkaç aileyle temsil edilen Ermeni Katolik ve sayısı birkaç kişiye inmiş bulunan Protestanlar vardır. Ermenice, Süryanice ve Kürtçeyi konuşan Mazıdağı-Derik çevresindeki bazı Ermeni aşiretleri ise bugün Kürt aşiretleri olarak bilinmektedirler.

Protestanlar: 19. yüzyılın ortasında Amerika kaynaklı olarak başlayan misyoner faaliyetleriyle 1867 yılında on dokuz üyeye Mardin Protestan Kilisesi açılır. Protestan misyonerler, öğretmenlik ve sağlık hizmetlerinde bulunurlar. Protestanlar, 1880'lerde 150 kişilik cemaat ile altı kilisede faaliyet gösterirler. Yüzyıl sonunda cemaat 21 merkezi ve 2300'e yakın takipçisiyle büyük bir eğitim faaliyeti verir. Birinci Dünya Savaşı'na girildiğinde, Mardin Diyarbakırkapı'da Süryani Protestan cemaatine ait okul, kolej, hastane ve kilise vardır. Amerika'nın, Osmanlı ve Almanya'ya savaş açmasıyla Protestanların faaliyetleri durdurulur.

Şemsiler: 1766 yılında Mardin'den geçen Alman seyyah Carsten Niebuhr, Şemsilerin iki mahallesi ve ayrı mezarlıkları bulunduğunu belirtir. Osmanlı döneminde 18. ve 19. yüzyıl boyunca Şemsilere üç semavi dinden birini seçmeleri konusunda baskılar olur. Sayımlarda Süryani olduklarını açıkladıkları ve Süryani ibadetine katıldıkları görülür. Zamanla bir kısmı Süryaniliğe geçmiştir. 19. yüzyılın sonlarından itibaren bölgede Şemsiliğe rastlanmamıştır.<sup>203</sup>

Yezidiler: Mardin'deki bir diğer dini cemaat, etnik olarak Kürt olan Yezidilerdir. Bu grup, Halta, Saçlı, Sekizbıyıklı gibi adlarla anıldığı gibi, Suriye Araplarınca Dasnaye, Süryanilerce de Çelkoye diye adlandırılırlar. Mardin ve civarında şehir merkezlerinden çok, kırsalda yaşayan Yezidiler de Şemsiler gibi ehl-i kitap içinde sayılmadıklarından Osmanlı millet sisteminin dışında sayılmış ve diğer cemaat ve milletlere kapalı kalmış bir topluluktur. 19. yüzyılın sonunda Osmanlı resmi rakamlarına göre Mardin sancağında 1000 kişi civarında olan Yezidiler, Osmanlı idareci ve paşalarının zaman zaman zorla Müslüman-

<sup>202</sup> Osmanlı'dan Günümüze Mardin Ermenileri: Yıldız Deveci, S:555

<sup>203</sup> Mehtap Nasıroğlu, 2012. Yeniçağda Batılı Seyyahların Gözüyle Mardin. Batman University Journal of Life Sciences,1 (1).



laştırılmak istenirler.

Yahudiler: 17. yüzyılın başlarında Mardin kent merkezinde tahminen 103-662 kişi arasında Yahudi varken, 1834'te kendi adları ile anılan bir mahallede 50 kişi olarak sayılırlar ve bir de sinagogları vardır. Ancak 1900'lerden itibaren kaynaklar Mardin'de Yahudi varlığından söz etmez. Buna karşılık Nusaybin, Cizre ve Musul'da baskı görmekle birlikte Yahudi cemaati varlığını sürdürmüştür.<sup>204</sup> İsrail devletinin kuruluşundan sonra ise bölgede Yahudi kalmamıştır.

Mardin'de bu grupların dışındaki Hıristiyan cemaat mensupları arasında, bölgede, Silopi'nin bir mezrası ile bir mevkiinde oturan, Ermenice ve Süryanice konuşan Ermeni ve Varta adında yarı göçebe Protestan bir aşiret ile Mazıdağı köylerinde Kürtçe konuşan kalabalık bir aşiret olan Katolik Mazıdağı aşireti mevcuttur.

Osmanlı döneminde dinsel tasnifler içinde yer almayan Mardin'deki Müslüman kesime bakıldığında; Türkiye Cumhuriyeti sınırları içindeki en büyük Sünni (Hanefi) Arap topluluğu Mardin ilindedir. Ağırlıklı olarak Midyat-Nusaybin yolunun batısında ve Midyat-Savur yolunun güneyinde kalan bölgede yaşayan Araplar, Midyat-Savur hattının kuzeyinde Kürtlerle karışık olarak; Gercüş, Kızıltepe, Midyat, Nusaybin ve Savur ilçelerinde ise küçük gruplar halinde bulunurlar. Mardin merkezinde, yakın zamanlara kadar çoğunlukta olan Arap nüfus azalmaktadır. Mardin il sınırları içinde, küçük bir grup olarak anılması gereken bir etnik grup da 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı'ndan sonra Kızıltepe'ye yerleştirilen Kafkasya kökenli Çeçenlerdir.

Cumhuriyet'in ilk yıllarına Mardin, toprak ve nüfus kaybıyla girer. Birinci Dünya Savaşı öncesi, 1914'te Mardin sancağının toplam nüfusu 192 bin iken, 1927'deki nüfus sayımına göre %5 azalarak 183 bine düşer. Müslüman nüfusta azalma olmazken, Protestan nüfus 3000'den 157'ye, Katolik nüfus 7000'den 1600'e, Yahudi nüfus 1243'ten 453'e düşmüştür.<sup>205</sup>

Mezhep dağılımı açısından Mardin-şehir merkezi Hanefi, çevre köyleri ise Şafidir. Halen Mardin'deki en kalabalık etnik grup Sünni Şafii Kürtlerdir. Mardin'deki Kürtlerin bir kısmı Araplaşmıştır. Bunların içinde, Milli Aşiret Konfederasyonuna ait gruplar ağırlık taşır.<sup>206</sup>

### 13- Yerleşim ve Mimari

Mardin'in yerleşim şekli ve mimari tarzı; kentin konumlandığı coğrafi yapı,

<sup>204</sup> Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya, Hazırlayan; İbrahim ÖZCOŞAR 17. Yüzyıl Mardin Tarihinden İki Kesit: Gayrimüslim Nüfus ve Kale Teşkilatı; Prof. Dr. Orhan Kılıç

<sup>205</sup> Kültür, Kimlik, Politika, Mardin'de Kültürlerarasılık-Engin Sarı, İletişim Yayınları, 2010-İstanbul, Sa:110

<sup>206</sup> MARDİN Aşiret-Cemaat-Devlet Suavi Aydın, Kudret Emiroğlu, Oktay Özel, Süha Ünsal Tarih Vakfı, İstanbul, Ağustos 2000: S:1



iklim, tarihi geçmiş ve yaşam kültürünün bütün özelliklerini taşır. Binaların yapı malzemeleri, yamaca oturtulma şekilleri ve iç planlarının hepsi kendine hastır. Taş binalar sağlamlığın, görkemin ve estetiğin sembolü olarak ahenk içerisinde dururlar. Asur ve Sümerlerden kübik tarz ve kubbeler alınmış, İrânlılardan sütun başları ve Araplardan da kemerler, bina üzerlerine yeni bir tarzla inşa edilmiştir. Bizans ve Roma mimari tarzlarını yansıtan erken dönem Hıristiyanlık ürünü kilise, manastır ve konakları, insanı büyüleyen bina harmonisi, mozaikleri, hareketli kubbeleri, kemerli sütunları, muhteşem motiflerle süslü ahşap kapıları Mardin'in yaşam kültürü gibi çok renkliliği uyum ile anıtlştırır.<sup>207</sup> Bu kompozisyon içinde taşlar Artuklu döneminin ince sanat zevklerinin ürünü olan motiflerle süslenmiştir. Özellikle de taş işlemeciliği evlerin dış cephesinde veya iç kullanım alanında kendini gösterir. 19. yüzyıl sanat zevki ve bina teknolojisi, Ermeni Mimarbaşı Lola'nın kendine has üslubuyla Mardin konaklarına ayrıcalık kazandırmıştır.

Mardin'deki tarihi yapıların çokluğu ve günümüze kadar varlıklarını sürdürmelerinin ana kaynağı; Mardin ve çevresinde yaygın olarak bulunan açık gri renkte kalkerli taşın çok olmasıdır. Nitekim Mezopotamya'nın başka hiçbir bölgesinde taş bu kadar bol bulunmaz, bulunanı da Diyarbakır'ın volkanik siyah bazalt taşları gibi işlenmeye pek müsait değildir. Diyarbakır'ın bazalt taşları sertliklerinden kaynaklı inşaat işlerinde kullanıldıklarında sıkça patlar ve istenilen şekli vermekte güçlük çekilir. Mardin'in kalkerli taşları ise toprak altından ilk çıkarıldıklarında oldukça yumuşak ve şekil vermeye uygun iken hava ve güneşle temasının hemen ardından sertleşir ve binayı ayakta tutar. Taşın hiç olmadığı bölgelerde toprak ve kerpiçten yapılan binalar ise uzun zaman içerisinde doğal şartlara direnemeyerek varlığını sürdürememiştir. Mardin mimarisinin kendine has aldığı biçim ve tarzda elbette bu doğal koşulların da etkisi vardır.

Mardin'de yamaca yaslanarak, dar ve sarp sekiler üzerinde kurulmuş olan binaların dikkatli incelenmeleri; burada üst sekilerdeki büyük, görkemli binaların alt düzlüklere doğru kayboldukları ve en aşağı sekilerdeki mahallelerin, binalarının üsttekilerle kıyaslanmayacak kadar kötü işçilik ve ucuz malzeme ile yapılmış oldukları fark edilir. Bunun nedeni yukarı sekilerdeki arazinin, aşağı sekilerden daha havadar olması ve yerleşim yeri açısından yüksek değerde olmasıdır. Çünkü buraları ovaya nazaran daha fazla rüzgâr aldığından sıcaklık biraz daha azdır. Bu nedenle kentte ekonomik durumları daha iyi olanlar rüzgârların ferahlatıcı etkisinden faydalanmak, aşağıda uzanan bütün ovayı kontrol edip, manzarasından tat almak ve belki de sınıfsal farklılığını da göstermek amacıyla yukarılarda ev yapmayı tercih ederler. Tercihler zamanla yukarıdaki arazilerin aşağıdakilerden daha değerli olmasına da neden olmuştur. Üst sekilerdeki binaların yapıışları kesme kalker taşlarından ve Mardin'e özgü bütün mimari özellikleri taşıyan binalar oldukları halde, ana caddenin altında bulunan sekilerdeki binalar, yuvarlak (oval) taşların altına harç konmadan üst üste

---

<sup>207</sup> Geçmişten Günümüze Deyrulzafaran Manastırı, Yakup Bilge, GDK Yayınları, 2006- İstanbul, Sa:64



konmaları ile meydana getirilmiş tek katlı binalardan oluşmuştur. Tarihi süreç içerisinde sıkça ablukaya alınıp, işgallere uğrayan, talan edilen kentte, yerleşim yeri seçerken yamacın yukarılarına çıktıkça kaleye yakınlık nedeniyle insanların kendilerini daha güvende de hissetmelerinin de bu yerleşim şeklini etkilediği sanılmaktadır.

Yazları çöl sıcaklıklarının etkisinde geçen Mardin'de binanın serin tutulması da Mardin mimari tarzının oluşumunda öne çıkan bir başka özelliktir. Binanın serin tutulmasını sağlamak yalnızca beyaz renkli kalın duvarlarla mümkün olmadığından, hava akımını da sağlamak gerekmiştir. Bu yüzden şehir merkezindeki binalar ovadan 350 m yüksekte sekilerin üzerinde, amfiteatr tarzında yapılmıştır. Böylece binaların serin rüzgârlardan faydalanmaları sağlanmıştır. Bu rüzgârlardan faydalanmak için iki form binaya eklenerek karakteristik bir tip yaratılır; kemer ve altlı üstlü küçük-büyük pencereler. Kemer vasıtası ile rüzgâr toplanıp ikamet odaları ile kemerler arasındaki hole gönderilir ve buraya giren hava akımları, cereyana başlayarak oda ortamını ferahlatır. Bu hole açılan oda pencereleri altta büyük, üstte küçük olmak üzere çifttir. Çoğu binada oda ve evlerin içerisindeki hollerin karşılıklı olan pencereleri arasında dolaşan bu hava cereyanı ile Odanın sıcak havası yükselerek üst pencereden çıkar, odayı serinletir. Bu şekilde odaların içi, yazın en sıcak aylarında bile nispeten serin tutulmuş olunur.<sup>208</sup>

Yukarıda değinilen Mardin taşının işlenmeye uygun olması ve Mardin mimari tarzının oluşumunda rol oynaması nedeniyle Mardin taşını oymak, şekil verip, üzerinde desenler yapmak da kentte önemli bir meslek alanını oluşturmuştur. Mardin'de mimari yapıların gelişmesi, Artuklular ve ardından Akkoyunlular döneminde gerçekleşmiş, Osmanlı İmparatorluğunun ise ancak son dönemlerinde önemli yapılar inşa edilmiştir. Özellikle Artuklular dini ve sivil mimaride yöredeki malzemeyi de kullanmak suretiyle taş işçiliğinin harikası olarak nitelendirilen eserler ortaya koyarlar.<sup>209</sup>

Tomas Çerme'ye göre Mardin'de mimarlık daha çok Ermeniler arasında yaygındır. Nitekim halen Mardin yerelinde Nahhatların (taş yontucu), Nakkaş (taş süsleyen) ve Bennelerin (hazır taşı monte eden) daha ziyade Ermeni olduğu vasıfsız amelelerin ise Müslümanlardan oluştuğu kanaati yaygındır. Ermeni Serkis İlyas Lole, Mardin'in en ünlü Mimarbaşısıdır ve yine Ermeni olan Mimar Yusuf Gerzelo ve Kalfa Hacı Abdulcelil Kao İldoğan'ı yetiştirmiştir. Lole'nin Mardin, Diyarbakır, Hasankeyf, Siirt, Mayafarkin, Bitlis, Van ve Doğu Beyazıt'ı da kapsayan geniş bir alanda yapıtları vardır. Midyat'ta da Nahit taşlarının madenini keşfederek, orada da Mardin taş işçiliğini ve kendi mimari üslubunu öğretmiştir.<sup>210</sup>

<sup>208</sup> 1950 Mardin İlinin Monografisi Sadettin Noyan, 2009 Ankara, S:32

<sup>209</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Artukoğulları Döneminde Mardin'deki Maddi Kültür Unsurları" Prof. Dr. Abdulkadir YUVALLI

<sup>210</sup> Osmanlı'dan Günümüze Mardin Ermenileri: Yıldız Deveci, S:567

Mardin'de tarihi süreç içerisindeki imar durumunu ise bu kenti sıklıkla ziyaret eden dönemin seyyah ve coğrafyacılarından öğrenmek mümkündür. Bunlardan 10-13. yüzyıl Arap coğrafyacıları Mardin'den sıkça söz ederler. Söz konusu dönem Arap coğrafyacılarından İstahri ve İbn Havkal'ın aktardığı bilgilerden; Mardin şehrinin 10. yüzyılda büyük bir şehir olup kalabalık ve geniş çarşıları bulunduğu, sur dışının mamur olduğu anlaşılmaktadır. Yakut al-Hamavi de 13. yüzyılın başlangıcında Mardin'de büyük kervansarayların, çarşıların, medreselerin bulunduğunu, evlerin birbiri üzerine yamaçta inşa edilmeleri sebebi ile merdiven şeklinde göründüklerini ve hemen hepsinin sarnıcı olduğunu, belirtir. İbn Şaddad ise, şehrin sur ve onun kenarındaki hendekle çevrilmiş olduğunu, iç kalenin son derece yüksekte bulunduğunu, surların altı kapısı olup bunlardan; Bab al-Sur; Bab kıssis, Bab Şavat ve Bab al-Cadid'in açık, Bab al-Zatun ile Bab al-Hammara'nın kapalı bulduklarını belirtmektedir. Ayrıca, şehirde 300'e yakın cami ve 6 hamam olduğunu da yazar.<sup>211</sup>

Yine döneminin tanınmış seyyahlarından olan Yakut el-Hamevi (1229) Mardin hakkında geniş ve önemli bilgiler veren coğrafyacıların başında gelir. Yakut, Mardin Kalesi'yle ilgili olarak; "şüphe yoktur ki yeryüzünün tamamında Mardin Kalesi'nden daha güzel, daha iyi korunabilen ve daha muhkem bir kale yoktur" der. Gerçekten de Ortaçağ İslam kaynaklarında "Boz Şahin" anlamına gelen el-Bezül'l-Eşheb adıyla anılan kale, 9. yüzyılın sonunda Abbasi Halifesi tarafından yıkıldıktan sonra Hamdaniler (Hamdan b. El-Hasan) tarafından yeniden inşa ettirilir. İbn Şeddad, şehri tek bir çıkışla kaleye bağlayan yolun çok dar olduğunu kaleye insanların ancak teker teker çıkabildiğini belirtir. Yakut, Mardin'in eşsiz mimariye sahip evleri için de; "şehrin evleri dağın eteğinde merdiven biçiminde sıralanmıştır; her ev diğerinden yukarıdadır" der. Ayrıca diğer coğrafya kitaplarındaki bilgilere ek olarak Mardin'in içme suyu kaynaklarının az olduğunu, şehrin içme suyunun büyük bir kısmının evlerin avlusunda açılan kuyulardan sağlandığını yazar.<sup>212</sup>

12. yüzyıl Yukarı Dicle Havzası ile birlikte Mardin için de büyük değişim ve dönüşüm dönemidir. Bu dönem; Mardin'in kale dışına taşan mahalleleri, sarayları, camileri, medreseleri, hanları, hamamları, çarşıları ve pazaryerleriyle gerçek anlamda bir şehir haline gelişini ifade etmektedir. Artuklu dönemi kentin biçimlendiği prestijli yapıların ön plana çıktığı bir dönemdir. Artukluların kale dışındaki ilk imar faaliyetleri İlgazi'yle başlar. Ulu Cami dışında, kardeşi Eminateddin adına camii, medrese, darüşşifa, hamam ve çeşmeden oluşan bir külliye inşa ettirir.<sup>213</sup>

19. yüzyıl başlarında bölgeye gelen seyyahlar, Mardin evlerinin küçük

<sup>211</sup> 16. Yüzyılda Mardin Sancağı: Nejat Göyünç- Türk Tarih Kurumu Basımevi- Ankara-1991, S:89

<sup>212</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Arap Coğrafyacılarına Göre Mardin (X-XIV. Yüzyıllar)

<sup>213</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006- "Klasik İslam Tarihi Kaynaklarına Göre İlk Fetihten Artuklulara Mardin" Yrd. Doç. Dr. Adnan ÇEVİK



ve gösterişsizliğinden bahsederken, 1890'lardan itibaren eski yapı ve katların üstüne yenilerinin yapıldığı göz önüne alındığında, bu yılların şehir merkezi için artık istikrarı ve dışavurumculuğu ifade ettiği düşünülebilir. Bu dönemde Mardin'e gelen seyyah Buckingham Mardin kalesinde mütesellim ve onun hizmetinde çalışan kişilerin aileleriyle birlikte ikamet ettiğini belirtir. Buckingham, kalenin dışında bulunan büyük caminin minare ve kubbesinin mimari ve sanatsal özellikleri hakkında ayrıntılı bilgiler verir. Seyyah Southgate ve Venedik'li tacir Josafa Barbaro da şehir merkezi hakkında detaylı bilgiler verirler.<sup>214</sup>

Southgate, antik Nusaybin'den bazı tarihi kalıntılar arasında St. James Kilisesi (Mar Yacoub) kalıntılarının en önemlisi olduğunu not eder. Öte yandan Mardin ile Nusaybin arasını kullanan seyyahlar tarihi antik kasaba Dara, hakkında detaylı bilgiler verirler. Southgate, Dara'da Yakubi piskoposun bulunduğunu kaydeder. Southgate gibi Buckingham'da Mardin ile Kızıltepe arasında bulunan ve yaklaşık nüfusu 2000 kişi olan Sur (Soor) köyünde her bir mezhebin kendi kiliselerinin olduğunu yazar.<sup>215</sup>

### **Mardin Konaklarında Mutfak**

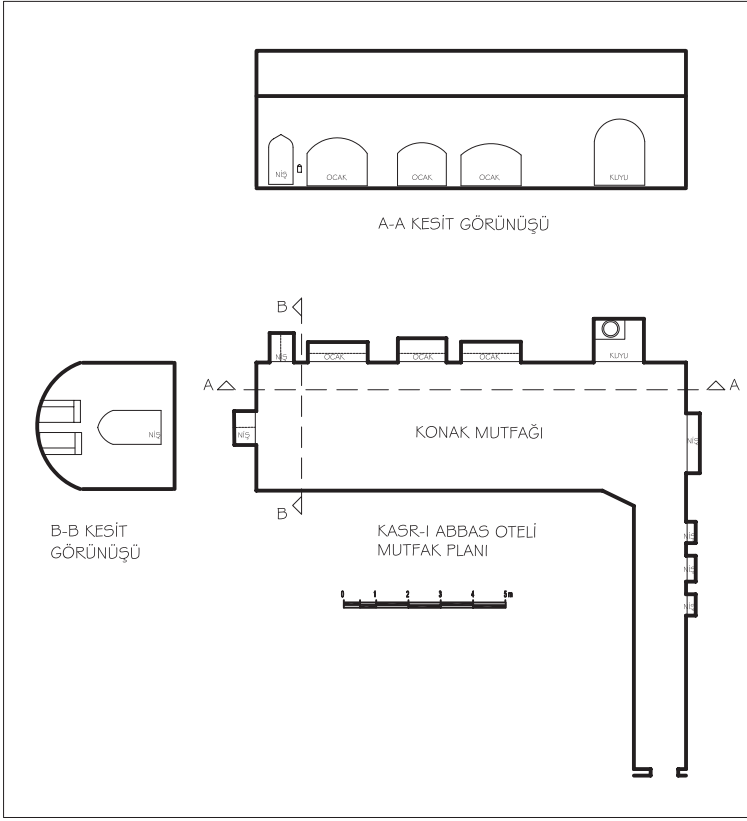
19. yüzyılın sonlarından itibaren sayıları artmaya başlayan Mardin'deki prestijli yapılar arasında konaklar da özel bir önem kazanmaya başlar. Genellikle iki bazen de üç kattan oluşan konaklarda her bir kat alttakine göre biraz daha geriye yaslanarak alt katın damından teras olarak faydalanılır. Giriş katında tavanla birleşme yerleri işlemeli gösterişli sütunlar, korkulukları demirden taş merdivenler ve avlularda mutlaka kuyular bulunur. Kuyuların çıkırık uzantıları en üst kata kadar uzatılabilir, Bazı konakların mutfaklarında ikinci bir kuyu olur.<sup>216</sup>

Aşağıda Mardin'in tarihi konaklarından biri olan Kasr-ı Abbas'ın mutfağına ait kesitler yer almaktadır. Tarihi konak üç katlı, Ulu Cami'nin hemen altında, Teker Mahallesi'nde. Mutfak ara katta ve gayet iyi korunmuş durumda. Son zamanlarda mutfak dolabı, mermer tezgâhı gibi eklemeler yapılmışsa da bunlar tarihi mutfağın geçmişteki kullanım alanları ve özelliklerini kapatmış değil.

<sup>214</sup> I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri; Editör: İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş, İstanbul 2006-Avrupalı Seyyahlara Göre Mardin ve Çevresinin Sosyal, Ekonomik ve Kültürel Durumu (1800-1850) Prof. Dr. Mehmet Alaadin YALÇINKAYA

<sup>215</sup> YALÇINKAYA, A. (2006).

<sup>216</sup> Planlar Mardin Artuklu Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Ali Dost Ertuğrul, tarafından yapılmıştır.



Şekil 1

Mutfağa ara katın terasından ince uzun bir koridorla ulaşıyor. Uzun koridorun sağ duvarından üç küçük ve son olarak da büyük bir niş yer alıyor. Muhtemelen mutfağa ait araç gereçlerin konması veya asılması amacıyla değerlendirilmiştir. Koridorun sonunda duvardan içerde kuyunun bulunduğu bir bölüm var. Bu terastakinden sonra ikinci kuyu olduğu için muhtemelen sadece mutfaktaki su ihtiyacını karşılamak üzere değerlendirilmiş. Kuyuyla aynı hizada duvar boyunca üç farklı bacanın altına yerleştirilmiş üç ocak yer almaktadır. Muhtemelen her biri farklı pişirme yöntemleri (haşlama, kızartma, ızgara) için hazırlanmış.<sup>217</sup> Karşı duvarda iki küçük niş ve onların üstünde çok daha büyük bir niş yer alıyor. Nişin üzerinde mutfaktan doğrudan dışarıya açılan iki penceresi yer alıyor. Pencerelemin oldukça yüksekte yer alması ısınan havanın kokuyla beraber yükselerek dışarıya çıkmasını sağlıyor. Sol duvarda mutfağın girişine yakın bir yerde üst kata açılan bir boşluk bırakılmış. Burası hazırlanan bazı yemeklerin ip, sepet yardımıyla yukarıya pratik bir şekilde ulaşmasını sağlamış olmalı.

<sup>217</sup> Planlar Mardin Artuklu Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Ali Dost Ertuğrul, tarafından yapılmıştır.

Bölüm II  
MEZOPOTAMYA UYGARLIĞI VE   
YEMEK KÜLTÜRÜ

## 1-MEZOPOTAMYA UYGARLIĞI VE YEMEK KÜLTÜRÜ

Üç bin yıllık parlak bir egemenlik ve birkaç yüzyıl süren gerileme döneminden sonra, eski ve muhteşem Mezopotamya uygarlığı, büyük ölçüde onun mirasıyla beslenen, bugünkü uygarlığın doğuşuyla son bulur. Yaklaşık iki bin yıl tarih sayfaları arasından gün ışığına çıkmaya uğraşırken geçen yüzyıl boyunca yavaş yavaş yeniden keşfedilir. Mezopotamya, halen eşine az rastlanır ve örnek teşkil edecek bu yeniden doğuş ile maceraperestlerin, define avcılarının, arkeologların, uygarlık tarihini araştıran bütün bilim insanlarının ilgi alanında ve eski yazı uzmanlarının keşifleri arasında artık Mezopotamya mutfağı da yer almaktadır.

### 1.1. TARIM

İnsanlığın en baştan itibaren savunmasız olduğu doğaya egemen olup, varlığını devam ettirebilmesinin; uygarlıklar meydana getirebilmesinin belirleyici etkenlerinden biri de tarımdır. Yüz binlerce yıl sürdürdüğü doğaya bağımlı yaşamından, Neolitik dönem ile toprağı işlemeye başlaması belki de insanlık tarihindeki en önemli ilerlemedir. Tarım, insanlığa yaşaması için şart olan düzenli besini sağlayan temel özelliğinin yanında; sebep olduğu gelişmelerle, insanlığın öyküsünde belirleyici olmuştur.

En erken ve ilkel dönemlerde varlık sürdürme eylemi, tropikal ya da ılıman yerlerde görülür. İnsanoğlu daha ziyade; güneşin eksik olmadığı, üstelik yenebilir proteinli çekirdekleri olan bitki ve ağaçlarla çevrili, meyvelerin dallardan sarktığı ortamlarda yaşamaya başlar. Çevrede vahşi hayvanların sayısal üstünlükleri karşısında insanlar mağaralara sığınır. Kuşkusuz, yaşam deneyiminden geçerek bilgi edinmeyi başaran bu yaratık, deneyimi sayesinde vahşi hayvanlardan korunmak için, ağaçların yüksek dallarına çıkıp beklemek yerine, doğanın sunduğu mağaralarda bir araya gelmeyi tercih eder.<sup>1</sup>

Ardından, korunağını kendi inşa etmeyi öğrenir. O andan itibaren yerleşeceği yeri seçerken farklı kriterler de aramağa başlar. Belli bir alana yerleşeceği zaman; toprağın niteliği, suya yakınlık, savunma olanakları gibi kıstaslar göz önünde bulundurulur. Bununla birlikte toplu yaşamın avantajları da öğrenilerek klanlar halinde yaşanmağa başlanır.

Klanlar köyler kurar, köy içinde her aile ocağının kendi evi ve bu evin yanında kapalı bir bahçesi vardır. Köy dışında, o köye ait sürülmüş tarlalar kuşağı, bunların ötesinde meralar ve boş topraklar uzanır. Ekilen topraklar, aileler arasında küçük parçalar halinde dağıtılır ve belli aralarla yeniden dağıtım tabi tutulur. Tarlaların etrafını çitlemenin yasak olması gibi bu periyodik yeniden dağıtımın amacı da ilkel eşitliği ve ortak mülkiyeti korumaktır. Neolitik köy topluluğunda ekilen topraklar kura çekimi yoluyla dağıtılır ve zaman zaman yeniden dağıtılırken, meralar ve çayırlar hiç bölünmezler. Tarla sürme, hayvan otlatma hak ve sıralarını, yaşlıların yönetimi altındaki tüm köy halkının

<sup>1</sup> Aşkın Özdiyab, 2004. Eski Yunan'da Tarım. Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul, s. 14.

meclisi belirler ve denetler. Toplu yaşam yerlerinde sosyal ve ekonomik hayat aynı düzen içinde gelişir.<sup>2</sup>

Dünyada antik çağ çiftçilerinin sabit ürünü her zaman tahıl olmuştur. Mezopotamya'da baş tahıl ürünü ise arpadır. Pirinç ve mısır Mezopotamya'da bilinmezken, buğday daha az tuzlu topraklar üzerinde yetişir. Ancak zamanla ekmeğin yapımında buğday arpanın yerini alarak yaşam gıdası haline gelir.<sup>3</sup>

Başlangıçtan itibaren toplamak, taşımak (eve getirmek) ve yetiştirmek için başka tahılları değil de arpa ile buğdayın seçilmesi tesadüfi değil; bilinçli bir harekettir: Tohumun büyüklüğü, tat, bolluk, zahmetsiz yetiştirme gibi kolay ama önemli ölçütlere dayanmaktadır. Buğday, arpa, mercimek, nohut gibi tahıl bitkilerinin hızlı büyümenin yanında, yüksek oranda karbonhidrat içermeleri, işlenmiş toprakta hektar başına bir tona varan oranda ürün verme üstünlükleri de keşfedilmiştir. Bugün insanların tükettiği toplam kalorisinin yarısından fazlası tahıllardan sağlanmaktadır. Bu tahıllar çağdaş dünyanın başta gelen 12 ürünü (buğday, arpa, pirinç, mercimek, mısır, darı vs.) içinde yer almaktadır. İnsanlar yiyecek üretimine başlayınca, doğanın kontrol edilmesi/çevresel dönüşüm ve nüfus artışı başlar; boğaz sayısının artışına paralel, çalışan el sayısının artması sonucu ürün/üretimde muazzam artış gerçekleşir. Öyle ki, Anadolu, Mezopotamya ve Çin gibi yerlerde M.Ö. 6000'de bazı toplumlar neredeyse tamamıyla tarım bitkileri ve evcil hayvanlarla geçinir bir duruma gelir.<sup>4</sup>

Tahıllar ve ekilip biçilen tarım bitkileri sayesinde insanoğlu yiyecek bolluğuna kavuşur. Bolluk insanı sadece avcılık yaparak hayatını sürdürme zorluğundan da kurtarır. Tarımdaki ilerleme, evcil hayvanları çoğaltmak ve beslemek de insana büyük kolaylıklar sağlamıştır. Süt ve etin sağlıklı beslenme yönünden özellikle çocuklar üzerindeki yararlı etkileri, ırkların gelişmesine yol açar.

Bütün bu gelişmelerin içinde ilk buğday türünün Mezopotamya'da yetişmiş olmasına ayrı bir parantez açmak gerekir. Neolitik Çağın erken dönemlerinde kurulmuş iki yerleşim merkezinden birisi Diyarbakır'ın Ergani ilçesi yakınındaki Çayönü yerleşim birimidir. Diğeri ise Urfa ilinin Hilvan ilçesinin Kantara köyünde bulunan Newala Çoli'dir. Mezopotamya'nın bu kesiminde, coğrafi özelliklerin de oluşması nedeniyle üretici ekonomiye geçilip; buğday, arpa gibi ürünler yetiştirilirken koyun, keçi gibi hayvanlar da evcilleştirilir. Yerleşik düzene geçmekte olan başka yerleşim merkezlerinde kent ve köyler ortaya çıkmış olmasına karşın, bunların hemen hemen hiçbirisinde çanak çömlek yapma sanatı bilinmez. Kap kacak için oyulmuş taş ya da ahşap malzemeler kullanılır. Newala Çoli'de kile elle biçim verilip ateşte pişirilerek çanak çömlek yapma sanatı gibi mutfak araçlarının imal edildiği görülür. Görüldüğü gibi çoban-

<sup>2</sup> Cemşid Bender, 2003. Kürt Mutfak Kültürü. İstanbul: Berfin Yayınları.

<sup>3</sup> Stephan Bertman, 2003. Handbook of Life in Ancient Mesopotamia. New York: Facts on File.

<sup>4</sup> Andrew Dalby, 2003. Food in The Ancient World from A-Z. London: Routledge.



göçer kurumuna karşın, tarıma rahatlıkla geçişin gerçekleştiği yöre Kuzey Mezopotamya'dır. Coğrafi koşulların çok olumlu olması ve iklim kolaylıkları, kavimlerin çok eski tarihlerde yerleşik düzene, tarımsal faaliyetlere geçmelerine yol açmıştır.<sup>5</sup>

Fırat yöresindeki bazı kavimlerin Batı Asya'daki ve Avrupa'daki ormanlık bölgelere gidebilmeleri için bazı tahılların ekilip biçilmesini öğrenip otlaklardan uzak yerlerde de et ve sütün yerine geçecek sürekli besin kaynaklarına kavuşmalarından sonra mümkün olduğu sanılmaktadır. Tarla tarımcılığı ile varlık sürdürmede sınırlılık son bulmuştur. Evcilleştirilmiş hayvanlarla birlikte tarım çalışmalarında insanın yerini hayvan gücü almıştır. Zamanla demirin keşfedilmesi, sabana bu madenden yapılmış toprağı açan bıçağın takılmasına yaramıştır. Daha sonra insanlar, demirden balta, kazma ve toprağı işlemek için bel ve kürek de imal ederler. Sabanın kullanımıyla ormanlar açılmış, ekilebilir yerler çoğalmıştır.

Arpa ve buğdayın evcilleştirilmesi diğer yaban tahıl bitkilerinin evcilleştirilmesi fikrini ateşlemiş ve yabani bitki ve meyvelerin evcilleştirilmesinin önü açılmıştır. Daha önce çapalanan, kazılan yerlere tohumların tek tek ekilmesi yerine tarlalar hayvan gücüyle sürülmeye başlanır. Bu atılımla, tohumlar avuç avuç serpilip ekilmek için sabana koşulabilecek hayvanlar evcilleştirilir; bu durum, insanlık açısından büyük sonuçlar doğurmuş bir gelişmedir. Yoğun nüfus yerleşmeleri de sabanın ortaya çıkmasından sonra mümkün olmuştur. Tarımın zaferi Neolitik Çağda yaşanır.



Mezopotamya'da ilk yerleşik yaşamın kesintileri bu şekilde gelişir ve neolitik ekonominin temelleri atılmış olur. Hayvanlar evcilleştirilmiş, siteler, köyler meydana getirilmiş, evler ilk onlar tarafından kurulmuştur. Öğütülmüş gıda ile beslenmenin yollarını açıp, tahıl ürünlerini yetiştirmek ve depolamak için tarla ve tarım hukukunun ilk prensipleri ortaya konur.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Bender, 2003.

<sup>6</sup> Bender, 2003.



## 1.2. KÜLTÜR

Kültür, Latince “Cultura” sözcüğünden gelmekte ve tarladaki ekini tanımlamakta; aynı dildeki “Colere” sözcüğü ise özen göstermek, korumak, ikamet etmek, toprağı sürmek, ekip biçmek, yetiştirmek, ibadetle onurlandırmak anlamlarında kullanılmaktadır.<sup>7</sup> 17. Yüzyıla kadar bu anlamlarıyla kullanılan sözcük, ilk kez Voltaire tarafından insan zekâsının oluşumu, gelişimi, geliştirilmesi ve yüceltilmesi anlamında kullanılmıştır. İnsanoğlunun yaptığı bedensel üretimin yanı sıra bilişsel üretim için de kullanılmaya başlanan kültür sözcüğü böylelikle değişik dillere geçmeye başlar. Sözcüğün Arapçası olan “hars” yine tarla sürmek ve tarım anlamına gelirken, batı dillerindeki ve Arapçadaki bu anlamlardan yola çıkarak Türkçe karşılık olarak TDK tarafından önerilen “ekin” sözcüğü de yine aynı anlama gelmektedir. Kürtç’de “kültür” sözcüğünü “çand” karşılar ki bu da yine tarımda “ekim, dikim” anlamlarına karşılık gelir. Kültür sözcüğünden türeyen ve tarım anlamına gelen İngilizce “agriculture” sözcüğü ise yine aynı yönü işaret eder. Kısacası insanoğlunun doğa karşısında hayatta kalma mücadelesinin en önemli parçasını oluşturan beslenme için gereken tarımsal ürünlerin üretimi başlangıçta kültür olarak görülmüştür. Ancak bugün elbette kültür sadece tarımsal üretim demek değildir. 19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başlarında, dönemin ideolojik yapısından kaynaklanan farklı anlamlar da yüklenerek aşağıda değinilen anlamlarda kullanılmaya başlanmıştır.

Toplum ile iç içe girmiş olan kültür bir bütün olarak hayatı kapsayan bir yapıya sahip olmuştur. Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme-içme alışkanlıklarından edebî eserler ortaya koymaya kadar pek çok konuda insanoğlunun meydana getirdiği değerlerin tamamına birden kültür denmiştir. Bir başka ifadeyle kültür, “bir toplumun algıladığı duygular, ortaya koyduğu düşünceler, uyguladığı davranışlar, gösterdiği beceriler, ürettiği bilgiler, önemseydiği, anıtladığı estetik değerler, şekillendirdiği sosyal yapılar, uyguladığı dini, ahlâkî, hukukî, ekonomik ve teknolojik sistemler, nihayet kendi varlığı hakkında ulaştığı tarih bilinci gibi bütün unsurlar, o toplumun zaman içinde yaşadığı realiteler ve gerçeklerdir.”<sup>8</sup>

Yukarıda kültürü tanımlanırken, insana özgü oluşuna ve bir insan topluluğunun üyelerine has oluşuna vurgu yapılmıştı. İşte bu tür alışkanlıklardan olan beslenme ise yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek, sevmemek, inançlar, tabularla bağlantılıdır. Yani toplumun en önemli kültürel kodlarını içinde barındıran hususlardan biridir. Antropologlar, yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda ele alırlar. Kültürel görecelik kuralına göre davranış biçimleri bir toplumdaki diğerine değişir. İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay iken, bu açlığını ne şekilde, ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceği antropolojik ve dolayısıyla kültürel bir olgudur. Bunların yanı sıra yenilen ve içilen şeylerden haz alma, etkilenmeler konusunda yine her

<sup>7</sup> Ahmet Uhri, 2011. Boğaz Derdi Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi. İstanbul: Yay Yayınları.

<sup>8</sup> Hayati Beşirli, 2010. Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor, 1 (22), s. 87.

kültürün farklı bir yaklaşım tarzı bulunabilmektedir. Bir toplumda tiksindirici sayılan bir gıda maddesi bir başka toplumda en önemli ağız tadı örneği olabilir.

Böylece yemek kültürü, kültürün önemli bileşenlerinden biri haline gelir. Bir yemeğin malzemesinin hazırlanışından, pişirilme ve sunuş aşamalarının da tamamını kapsayacak şekilde topluluğun kültürel değerlerinin dışa vurulmasının sağlayan en önemli araçlarından biri olarak da değerlendirilebilir. Ayrıca yemek, kültürlerarası ilişkilere ve etkileşimlere sahne olan önemli bir kültür alanıdır. Kültürel farklılıkların somutluk kazandığı, sınırların kesinlik kazandığı ancak bazen de çokça benzeşip aynılaştığı, kültürel değerlerin yeniden üretildiği bir alandır.<sup>9</sup>

Yemek kültürü, bu özelliği ile de hem “vücut için gerekli besin maddelerinin alımı” anlamına gelen beslenme kültürünü hem de beslenmeyi sağlayan yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapı anlamına gelen mutfak kültürünü de kapsar.

Bir bölgenin coğrafi konumu, tarihsel süreç içinde ilişki kurulan uygarlıklar, yeme-içme geleneğinin getirdiği yeni açılımlar mutfak kültüründeki çeşitliliğin belirleyici etkenleridir. Dünyada hemen her mutfağın temel sayılacak bazı özellikleri söz konusudur. Bunlar o mutfağı ötekilerden ayıran özellikler olarak tanımlanır. Çoğu zaman bunlar din ve inanışların kısıtlamaları, bölgeye özgü hayvan varlığı ve bitki varlığı ile sınırlıdır. İlkel topluluklarda hayvan ve bitkilerin yenilebilir olmasına karşın menülerine alınmamış olmasını da antropologlar, tabu inancı ile açıklar. Hemen her toplumda da nelerin yenilip yenilmeyeceğini değişik ölçülerde dinler belirlemiştir. Bu tek tanrılı dinlerde olduğu kadar çok tanrılı dinlerde de söz konusu olmuştur. Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri de mutfağın temel belirleyicisi konumundadır.

Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa göçebe bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirler. Bu bakımdan yeme içmede göçebe ve yerleşik biçimde farklılıklar görülmekte, bu farklılık yeme kültürünü de önemli ölçüde etkilemektedir. Örneğin göçebe yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlıklı olacaktır. Hayvanları beslemek için gerçekleştirilecek sık yer değiştirmelerde, besinlerin saklanmasına uygun olarak işlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmış olacaktır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin taşınmaya uygun kıvamda ve korunması işlemi de topluluğun sık yer değiştirme zorunluluğuna göre şekillenmektedir.<sup>10</sup>

Görüldüğü üzere yemek sadece biyolojik bir eylem olmaktan çıkmıştır.

---

<sup>9</sup> Sarı, 2010.

<sup>10</sup> Beşirli, 2010.



Göçebe olsun, yerleşik olsun bütün toplumların kendine mahsus birtakım alışkanlıkları ve tutumları mutlak olarak mevcut olmuştur. Bu alışkanlık ve tutumlar, insanların diğer toplum bireylerinden kolaylıkla ayırt edilmesini sağlar. Çünkü yemek bireysel ve toplumsal yönleri olan ve birçok sair etkileyicisi olan bir kültürel unsurdur. İnsan fizyolojik yapısı itibariyle yemekle doğrudan ilgisi olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında bir yemek anlayışına sahiptir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koyar. İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Ancak söz konusu biyolojik eylem için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir.



Din, gelenek, ekonomik durum, sosyo-kültürel yaşam; yemek kültürünü etkileyen değişkenler olarak ortaya çıktığından etkileme biçimlerini de örneklendirmek gerekecektir: Kuran talimatları veya sünnet olarak kabul edilen yorumlar, İslami kurallara uygun sabit bir model haline dönüşmüştür. Peygamber efendimizin beslendiği gibi beslenmek, onun yediği yemeklerden, sağ elle ve yerde oturarak yemek, elleri yemeklerden önce ve sonra yıkamak gibi tüm davranışlar aynı zamanda bir inancın da ritüelleridirler. Geleneklere göre; mutfak ve yemeklerin hazırlanması kadınların yapmakla yükümlü oldukları işlerdir.

Yemeğin, dini ve sosyal yaşam alanında kullanımına dair örneklere en çok Antik çağlarda rastlanır. Yiyecekler her zaman tanrılara sunulan adaklar arasında olmuştur. Sunum bazen bir isteğin gerçekleşmesi karşısında şükür ifadesi iken bazen de bir talebin iletilmesi sürecinde gerçekleşir. Her iki şekilde gerçekleşen sunuda da tanruların gücü karşısında acziyet gösterilmesi söz konusudur. Bu durumda fertlerin veya toplulukların kendileri için en değerli olanı sunması gerekir. Antik Mezopotamya'da dini törenlerde tanrılara sığır ve bazen de küçükbaş hayvanlar kurban edilir. Tapınaklar da ayinler için, ekmek, pasta ve bira ikram edilir. Din adamları için oruçlu dönemlerde çeşitli yiyeceklerin tüketilmesi yasaktır. Tüketilmesi tabu olan bu yiyecekler, dinlere ve kültürlere göre değişkenlik gösterir.

Mutfak kültürünü belirleyici bir diğer unsur ise ekonomik yapıdır. Gerek zengin sınıflar gerekse halk katmanları her ne kadar aynı besin maddelerini kullansalar da, çok açıktır ki tüketimi belirleyen en önemli unsur maliyettir. Örneğin Anadolu'da geliri iyi olanlar için ana yemek pirinç iken, biraz daha az varlıklılar için bulgurdur. Et kullanımı, ait olunan sınıfı gösteren önemli bir unsurdur. Üst sınıfların masalarında daha zahmetli pişen ve bol miktarda et kullanılan yemekler bulunur. Kaburga dolması zengin yemeği olarak kabul edilir. Mütevazı yemeklerde et kullanılmaz, orta sınıf yemeklerinde az kullanılır ve imtiyazlı sınıfların sofralarında ise bir gösteriş malzemesidir. Ayrıca zenginlik ev sahibinin misafirlerine sunduğu et çeşitliliğine göre derecelendirilir.<sup>11</sup>

### 1.3. YEMEK

Tarihi süreç içinde mutfak kültürünün gelişimi insanoğlunun yiyecek üretimi alanında mutlak denetim kurabilmesiyle gerçekleşmiştir. Varlık sürdürme diye bilim insanlarınca adlandırılan bu tutku ile insanoğlu, ileriye yönelik yaşam savaşı içine girmemiş olsaydı, alıştığı yiyeceklerin bulunmadığı yörelere gitmeyecek, yeryüzüne yayılmayacaktı. Yiyecek üretiminde hem miktarca hem de çeşitçe mutlak bir denetim kurmasaydı; kalabalık uluslar durumuna gelemeyecekti. İnsanlık tarihinde ad ve iz bırakmış olan dönemler, varlık sürdürme girişimleri sonucu ortaya çıkmış olan gelişmelerle belirlenmiş ve biçimlenmiştir.<sup>12</sup>

Peki, mutfak kültürü nasıl bir tarihsel süreç izlemiştir? Antik çağlardan günümüze kalan yemek kültürüne ilişkin veriler oldukça yetersiz olunca aslında insanoğlu için yemek kültürünün gelişim hikâyesi tahminlerden öteye gitmemektedir. Hem etobur hem de otobur olan insan, meyve ve bitki köklerine dayalı varlık sürdürme savaşını, zamanla aklını da kullanarak, hayvansal besin aramanın yollarını da bularak genişletmiştir. Balık, tuzlu ve tatlı sularda bol miktarda bulunduğundan ve her mevsimde ele geçtiğinden, insanlar deniz kenarlarını, gölleri, nehirleri izleyerek yeryüzüne yayılırlar. İlk evrelerde bitkisel besinini bulup toplayan, hayvansal besinini izleyip avlayan insan, giderek bazı

<sup>11</sup> Mirella Galetti, Fuad Rahman, 2009. Kürt Yemek Kültürü. İstanbul: Avesta Yayınları.

<sup>12</sup> Bender, 2003.





buluşlarıyla beslenme uğraşları bağlamında diğer canlılardan ayrılır. İlk dönemlerde insanın bir beslenme bilincine sahip olmadığını, sadece hayatta kalmak için beslendiği ve bitkisel besinlerin yanı sıra bir leş yiyici olarak kendisinden daha büyük ve yırtıcı hayvanların avladıklarından arta kalanlardan hayvansal protein gereksinimini ve belki de az da olsa avcılık yaptığı arkeolojik olarak saptanabilmektedir.<sup>13</sup>



Ateş elde etmek için çakmaktaşı ve diğer benzer araçları kullanmaları, onlara balığı pişirerek yeme olanağı verir. Böylece hazırlanmış besin dönemi başlar. İnsanın yeme-içme macerasında bundan sonra sırada ateşi de kullanması vardır. Ateş yakıp yiyeceğini pişirmiş, biriktirmeye, üretmeye-evcilleştirmeye girişmiş; böylelikle hem besin miktarı, hem de çeşitliliği yönünden, doğadan daha fazla yarar sağlayabilmiştir. Ancak burada hemen belirtmek gerekir ki ateşi kullanmak, bir eti, bitkiyi ya da kökü basit anlamda korların üzerine koyup pişirmek, henüz yemek yapmak anlamına gelmemektedir. Gerçek anlamda yemek yapmak için insanoğlunun yaşam biçiminde bir devrimi gerçekleştirebilmesi, gereken bilgi birikimine ve bilişsel düzeye ulaşması ve doğal tarih zekâsı sayesinde elde ettiği bilgilerle, teknik ve sosyal zekâsının birikimlerini kaynaştırması gerekmiştir.

İnsan artık yediği ürünleri zevkine ve damak tadına göre ayarlamayı öğrenmeye başlamıştır. Günümüzde acı, ekşi, tatlı, tuzlu, buruk gibi tat duyusuyla algılanan tatların oranlarını ayarlayarak, besinlerin niteliklerini hesaba katarak ve sağlık koşullarını dikkate alarak bir yemeği uyuma götürme sanatı olarak tanımlanabilecek yemek yapma, elbette başlangıçta bu amaçlarla yapılmamıştır. Ancak beslenme düzenindeki çeşitlilik, insanı karın doyurma/yaşam sürdürme amacının ötesinde, tat almaya yöneltmiştir.

<sup>13</sup> Uhri, 2011.

Günümüzden yaklaşık 11 bin yıl önce başladığı sanılan bu dönemde, beslenme tanımına uygun bir uygulama Paleolitik dönemin niteliklerine uygun şekillenmiştir. Paleolitik Diyet: %37 protein, %41 karbonhidrat, %22 yağdan oluşmuştur. Ayrıca lif, vitamin ve mineral alımı günümüz beslenme rejimlerinde düşünülmemeyecek kadar yüksek olup, bu dönem beslenmesinin karakteristiği de yüksek hayvansal protein, düşük doymuş yağ oranı, düşük oranda tuz ve yüksek kalsiyumdur. Neolitik Çağ başlarında yayılmaya başladığı varsayılan bu beslenme şeklinin yayıldığı en önemli coğrafya ise Mezopotamya olmuştur. Ancak gelişmeler de sürer; bir yandan ticaret veya yerlileştirme yoluyla değişik besin maddeleri elde edilirken, bir yandan da yeni malzeme birleşimleri ve yeni pişirme yöntemleri denenir. Hazırlanan yemeklerin kimyasında coğrafi etkiler özel bir rol oynamış, bölgesel hatta yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır.<sup>14</sup>

Bilim insanlarıncı deşifre edilen mitolojik ve tarihi metinlerde ziyafetler ve yemek salonları detaylı tarif edilirken, servis edilen yemekler hakkında belirsiz bilgiler yer almaktadır. M.Ö. 879 yılında Asur Kralı II. Assurnasirapli yeni biten sarayının açılışı için bir ziyafet verir. Yazıtta detayları belirtilen ziyafet için binlerce koyun, kuzu, keçi, ceylan, büyükbaş hayvan, türlü kümes hayvanları, güvercin ve kuş eti konuklara ikram edilir. Yine sunulan şarap, bira, ballı şerbetler, sebze ve meyve listeleri Asur gurmeliği hakkında fikir verir.<sup>15</sup>

Tarihsel gelişime insanoğlunun yiyecek bulma ve üretme faaliyeti üzerinden bakıldığında esasen yeryüzünde tarih döneminin başlangıcı fırın ateşlerinin yanmaya başladığı ve ekmeğin elle tutulup, yeryüzünde yenmeye başladığı dönem olarak değerlendirmek de mümkün.<sup>16</sup>

Gıda tarihçileri M.Ö. ikinci binyılın başlarından itibaren ortaya çıkan tarifleri izlerler. Ancak bugünküne benzer maddeli listeler, pişirme süreleri, ölçümler gibi ayrıntılara ulaşmaları ancak yüzyıllar sonraki tarihlerde gerçekleşir. Bu tarihlerden önceleri için yapılan değerlendirmeler ise ancak bilimsel, arkeolojik ve biyolojik kanıtlara dayalı tahminlerdir. Şu anda Yale Üniversitesinde bulunan Akad yemek tariflerini içeren üç çivi yazılı tablet M.Ö. 17. yüzyılda yazılmış ve dünyada bilinen en eski yemek tarifleridirler.<sup>17</sup> Bu tabletler güney Mezopotamya'da bulunmuş ve muhtemelen de yemek tariflerini içeren ilk çivi yazısı koleksiyonu olmuştur. Bu tariflerin dini inançlar nedeniyle yazılmış olduğu sanılmaktadır. Çünkü tabletlerde arpa ve buğdaydan oluşan bir karışımın Babil tanrısı Marduk için tapınağa bırakıldığı da anlatılmaktadır.<sup>18</sup>

Mezopotamya'da bulunan bu yemek tarifleri çokça yemeğe benzemese

---

<sup>14</sup> İnci Delemen, 2003. Antik Dönemde Beslenme. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.

<sup>15</sup> Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari & Albert Sonnabend, 2000. Food: A Culinary History. New York: Penguin Books.

<sup>16</sup> Flandrin et al.

<sup>17</sup> Dalby, 2003.

<sup>18</sup> Alan Davidson, 1999. Oxford Companion to Food. London: Oxford University Press.





de sonuçta Mezopotamyalıları yemeğin mucidi yapar. Aslında yaptıkları yemeklerin tarifini yazma ihtiyacı duymasalar da eski Mısırlıların M.Ö. 4. bin yılda tapınaklarında yemek yaptıkları anlaşılmaktadır. Ancak tarifi olmayan bu yemekler gastronominin ilgi alanına girmez elbette. Mezopotamya'da ise, M.Ö. 17. yüzyıldan kalan yemek tariflerini içeren bu çivi yazılı tabletlerin dışında, daha eski tarihlere ait tabletler de bazı gıda ürünleri ve işlenmeleri hakkında bilgiler içermektedir. Tabletlerde sözlük gibi sıralanmış gıda maddelerinin isimleri ve mutfak malzemeleri sıralanırken aynı zamanda malzemelerin edinilmeleri ve harcamalar da kayıt altına alınmıştır. Mutfak konusunda bazen edebi metinler ve atasözleri de ek ayrıntılar verir. Mısır'ın aksine gıda maddeleri Mezopotamya'da daha çeşitlidir ancak bazı durumlarda verilen yenebilir bitki ve hayvan isimlerini ayırt etmekte kolay değildir. Mezopotamya'da pişirme de giyinmek gibi uygarlığın başlangıcı olarak kabul edilebilir.<sup>19</sup>

Günümüz mutfağına gelince; belirleyici düşünce "değişim" olarak ön plana çıkmaktadır. Yaşanan fiziki ve kültürel coğrafyanın farklılığı yemek kültürünü de etkilemekte, yine yaşam şeklindeki değişim ve dönüşüm yemek kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır. Değişen koşullara paralel mutfak kültürü değişim ve gelişimini bugün de sürdürmektedir. Örneğin Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine), klasik mutfak tekniklerini yepyeni yemeklerle geliştirerek uygulamakta ve tazelik unsuru da hep ön planda tutulmaktadır. Bu mutfağa alternatif olan Diet Mutfağı (Cuisine Minceur) ise tereyağı, krema, un ve şeker gibi yüksek kalorili besinleri kullanmaktan sakınan bir yemek kültürü sunumuyla öne plana çıkmaktadır. Taze gıda maddelerinin lezzetini ender bulunan yiyeceklerle artıran ve artistik servis (tabak) düzeniyle bütünleştiren Yeni Mutfak, her geçen gün yeni lezzetler, yeni tatlar, yeni yemekler sunmaktadır. Ancak bu günlük değişimi anlamak için de geriye gitmek, mutfak tarihini irdelemek gerekecektir.<sup>20</sup>

## 2- GELENEKSEL MEZOPOTAMYA MUTFAĞI

Mutfak kavramının tam olarak ne zaman ortaya çıktığı hala pekiyi bilinmemektedir. Uzun süre (tahminen yarım milyon yıl) önce, ateşin bulunmasıyla yemek pişirme etkinliklerinin başladığı düşünülmekte ancak çığden pişmiş geçiş süreci varsayımlardan öteye geçememektedir. Bu bağlamda yerleşik düzene geçme ve tarımın icadı önemli rol oynamıştır. Bununla birlikte bugün de avcılık ve balıkçılık ürünleriyle beslenen pek çok kabile bu ürünleri çiğ yerken, dünyanın bazı bölgelerinde çiğ yenen besinler makbul kabul edilmektedir. Yine de mutfak kavramı için uygarlıkların referans noktasına, Mezopotamya'ya gitmek gerekmektedir.

Mezopotamya, mutfak sanatları da dâhil olmak üzere bilginin hemen her alanında geliştiği uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır. Mezopotamya mutfağının

<sup>19</sup> Flandrin et al.

<sup>20</sup> Doç. Dr. Hayati Beşirli, <sup>2010</sup>. Yemek, Kültür ve Kimlik. Milli Folklor, 22 (87), s. 64-72.

geçmiş 10 bin yıl önce bu topraklarda var olmuş, Sümerler, Akadlar, Babiller ve Asur uygarlıklarına dayanır. Asurluların dini bayramları sırasında tapınaklarda hazırlanan yemek tarifleri tarihi Ninova kenti civarında bulunmuştur. Bulunan tabletleri aslında tarihin ilk yemek kitapları olarak da değerlendirmek mümkündür. Mezopotamya tarihsel süreç içinde yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşatmaktadır.<sup>21</sup>

Mezopotamya'da gelişen tarıma bağlı olarak tahıl, Ege ve Akdeniz etkisiyle sebze ve meyve türleri ile çeşitlenen ve günümüze yansıyan Anadolu mutfağını da belirler. Bizans, Ortadoğu, Avrupa ve Güney Akdeniz Mutfakları, bu topraklara hükmeden devletlerin de etkisiyle geniş bir alanda sürekli bir alış-veriş çerçevesinde şekillenir. Bölgede Ortaçağda özellikle Bağdat'ta gelişen mutfak, Abbasi Halifeliği döneminde zirveye ulaşır. Bugünkü Irak mutfağı da bu zengin mirasın dışında, Türkiye, İran, Suriye ve Kürt mutfağının güçlü geleneklerinin etkilerini yansıtır.



Mezopotamya'da yiyeceğin tarihi Sümer-Akad dillerinde yazılmış çivi yazılı tabletlerden itibaren bilinmektedir. Bilinen meyveler; elma, incir, üzüm ve kavundur. Sebzeler; soğan, pırasa, sarımsaktır. Arpa ve buğdaydan, ekmek, tahıl ve baklagiller çorbaları yapılmaktadır. Mutfaklarında; çeşitli otlar, bal, peynir, tereyağı ve bitkisel yağlar kullanılmaktadır. Sümerler daha ziyade arpa birası içerler. Şarap daha sonraları Kuzey Mezopotamya'da görülür. Hayvansal et olarak; domuz eti, koyun eti, sığır eti, güvercin, ördek etleri ve çok çeşitli balık türleri tüketilir. Etler tuzlanarak, meyveler ise balda muhafaza edilir. Elma gibi bazı meyveler de kurutularak kışın tüketilir. Fermantasyon çeşitli Akad metinlerinde tanımlanmaktadır.<sup>22</sup>

<sup>21</sup> Jean Bottero, Marie Joseph Steve, 2003. Evvel Zaman İçinde Mezopotamya. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

<sup>22</sup> Dalby, 2003.



Sümerlerin yemek alışkanlıklarındaki ham yiyecekleri şöyle sıralamak mümkün; arpa, buğday, darı, nohut, mercimek, fasulye, soğan, sarımsak, pırasa, salatalık, tere, hardal ve marul. Sümerlerin, Babillerden öğrendikleri bir jestte; kraliyet sarayına gösterişli bir sepet içinde mantar gönderilir. Günlük yemekler muhtemelen; soğan ve fasulyeye eşlik eden arpa ezmesi veya arpa kekidir ve bunlara arpa birası eşlik eder. Mezopotamya nehirlerle çevrilmiştir, dolayısıyla balık Mezopotamya'da bugünkü gibi lüks bir yiyecek değildir. M.Ö. 2300'lerden kalma metinlerde balık türlerinin elli civarında olduğu anlaşılmaktadır. Babiller döneminde balık türleri azalmış olsa da Ur kentinde balık satıcılarının pazarlarda yer aldığı bilinmektedir. Soğan, salatalık, keçi, koyun ve domuz eti gıda tezgâhlarında yer alan diğer yiyeceklerdir. Et kolay bozulabilirdiği için şehirlerde, köylerden daha yaygın olarak tüketilir. Fakat sığır ve dana eti bunları alabilenler için her yerde popülerdir (sığır eti sert ve kaslı olduğu halde). Sığırlar biraz da bu yüzden olsa gerek, çalışabildikleri sürece kesilmezler. Koyun eti daha yaygın tüketilir. Sümer devleti döneminde ilk koyun çobanlarına rastlanılmaktadır.<sup>23</sup>

Güney Mezopotamya'da; botanik, zooloji ve diğer maddi kültürü kapsayan kapsamlı kelime listeleri çivi yazılı edebiyatın tipik unsurlarıdır. Anlaşılır en eski tabletler içinde M.Ö. 2900 yılına ait tahıl ve kuru et ürünleri, sebze ve soğanımsı bitkiler, balık ve kuş listeleri vardır. Yine M.Ö. 14. ve ikinci yüzyıldan kalan tabletlerdeki listeler birleştirildiğinde 24 tabletlik ansiklopedik bir derleme ortaya çıkmaktadır. Bunlardan 13. tablette; evcil hayvanlar, 14. tablette; yabancı hayvanlar, 17. tablette; bitkiler, 23-24. tabletlerde; yiyecek ve içecekler, 28. tablette; kuş ve balık türleri yer almaktadır. 23. tablette; çorbalar, bira ve bira ürünleri, unlar ve ekmek türleri ayrıntılı olarak yer almıştır. 24. tablet daha detaylıdır. Bu tablette; şurup ve bal çeşitleri, sıvı ve katı yağlar, baharatlar, tohumlar, süt ürünleri, baklagiller, buğday, arpa, payet, meyve çeşitleri, tuz ve baharatlar yer almaktadır. Bu listeler Sümer-Akad dillerinde yazılmıştır.<sup>24</sup>

Titiz ve ayrıntılı bir muhasebe tutmak Mezopotamya uygarlıklarının bir başka tipik özelliğidir. On binlerce yıl öncesinden kalan idari hesap amaçlı tabletler, yiyecek malzemelerinin dolaşımı, kaynağı, hedefini gösterdiği gibi beslenme alışkanlıkları konusunda da bilgi vermiş olur. Bunlardan biri de M.Ö. 2400 yıllarında Girsu kasabasında balıkçılık yapanların ekipmanları ve çalışma düzenleri hakkında bilgi verir. Hem Sümerlerin, hem de daha sonraları Babillerin en eski şehirlerinden biri olan Lagaş; Fırat ve Dicle nehirlerinin birleşme yerinin kuzeybatısında Uruk'un doğusunda yer alır. Yakınındaki Girsu şehri, Lagaş'ın dini merkezidir. Bu tablet; valinin evine giden yiyeceklerden söz edip, işçilere ücret olarak arpa ödendiğini yazar ve o günkü koşullarda zengin ve fakirlerin diyeti hakkında da bilgi verir.<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Dalley, S., Walker and Hawkins, J. D., 1976. The Old Babylonian Tablets from Tell al Rimah (London, British School of Archaeology in Iraq)

<sup>24</sup> Flandrin et al.

<sup>25</sup> Bertman, 2003.

Bu tabletlerden Mezopotamya Mutfağı hakkında edinilen detaylar ise aşağıdaki başlıklar altında özetlenebilir:

### 2.1. Mutfak araç ve gereçleri

Usta aşçıların (Sümerlerde; Muhaldim, Akadlarda; Nuhatimmu) saraylara, tapınaklara ve diğer müesseselere tahsis edildiği eski çağlardan beri bilinmektedir.<sup>26</sup> Mutfak için kullanılan genel ad “aşçı evi” ya da “aşçı odası”dır. Kalıntılarda çok sık karşılaşılan, çok görülen bir çeşit ekmek fırını tipi kullanılmaktadır.



Udun ve Kir diye adlandırılan daha büyük fırınlar da bilinmektedir. Arkeolojik kazılarda, farklı çeşitlilikte büyük fırınların ve ocakların kalıntıları bulunmuş olmasına rağmen, vasıfları ile ilgili kapsamlı bir çalışma yapılmamıştır. Büyük çaydanlıklardan çorba kâselerine, pişirme ve servis aletleri isim olarak bilinmektedir, fakat arkeologların ortaya çıkardıkları farklı toprak parçaları ve metal kaplarla eşleştirmek kolay olmamıştır.

### 2.2. Yemek tarifleri

Mutfak tariflerinin Akıl ve Bilgelik Tanrısı (Sümer Mitolojisi) Enki'den geldiğine inanılan gelenek vardır. Bulunan edebi metinde şöyle geçer: “Tanrı Enki'nin güzel tariflerine göre; kuru üzümle karıştırılan iri güzel hurmalar, koyun ağılından tereyağı ve en tatlı bal (hurma şurubu) beraber işlenip ve bu iyi unla karıştırıldıktan sonra Kral Ulgi güzel sarayında ziyafet verecektir”. Bu paragraf çok geleneksel olan bir keki tarif eder. İdari “alışveriş listesi” zaman zaman bahsi geçen yemeğin ya da tatlının malzemelerini gösterir. Bu listeden kek istenildiği sonucuna varılabilir, mesela, belirtilen malzeme miktarları: has un (fine flour); 3 kap, sadeyağ (clarified butter); ¼ kap, hurma (dates); 1 kap. az miktarda peynir ve kuru üzüm de bazen eklenir. Bunlar tabii ki gerçek tarifler değildir; ne olduğunu söyler ama nasıl yapıldığı hakkında detay yoktur.

### 2.3. Hayvansal Besinler

Kuzudan, keçiden ve sığırlardan elde edilen etler düzenli olarak üst sınıflar, bazen de geriye kalanlar tarafından tüketilir. Tuzlanmış, kurutulmuş et dilimlerinden (Pastırma) en eski metinlerde bile bahsedilir. Başlarda sıklıkla tüketilen domuz etinin ikinci mileniyumun başlarından itibaren düşüşe

<sup>26</sup> Alpman, A. 1982. Hurriler. Tarih Araştırmaları Dergisi, 14 (25), s. 283-313.



geçtiği görülür. Koyun; keçi ve inek gibi hayvanların sütünden tereyağı ve peynir yapılır ve aynı zamanda etleri de beslenmede önemli olduğundan Mezopotamya ekonomisinde önemli bir yer tutar. Domuz eti ve sığır eti daha az talep görür. Antik Mezopotamya'da av kuşları, geyik ve ceylan da beslenmede önemli besin kaynaklarıdır. Çiftliklerde evcil kaz ve ördekler yumurtaları için beslenmiştir. Kanal ve göletlerde yaklaşık 50 tür balık diyetle çeşitlilik yaratır. Etlere kaynama, ızgara veya mangal şeklinde pişirilmiş, saklamak için de füme veya tuzlanarak kurutma yoluna gidilmiştir. Mezopotamya'nın güney en uç noktası, kümes hayvanlarının ve balıkların büyük miktarda bulunduğu gölcük ve bataklıklarla dolu bir nehir ağızıdır.<sup>27</sup>

Balığın tüketiminin, eski dönemlerde, milattan önce 3000'e kadar gerilere gittiği belgelenmiştir. Paleolitik Çağdan günümüze kalan çok sayıda olta ve zıpkın, su ürünlerinin beslenmede yer tuttuğuna işaret eder. Bu çağın sonlarına doğru insanların salları ve basit kayıklar yapmayı öğrenmesi, uzak bölgelerle kültürel iletişimi hızlandırmasının yanı sıra avlanmayı da etkilemiştir. Böylelikle balık gibi besin değeri yüksek ve tükenmeyen bir kaynağa daha kolay ulaşmaya başlanmış ve bunu ilk sabit balıkçı yerleşmelerinin kurulması izlemiştir. İnsanların yerleşik hayata geçerek, tarımı ve hayvanları ehlileştirmeyi öğrendikleri Neolitik Dönemde dahi avcılık ve balıkçılık günlük hayatın bir parçası olmaya devam etmiştir. Ancak yine metinlerden balık tüketiminin tarihi süreç içerisinde, bilinmeyen nedenlerle (tadından, az bulunmasından, kültürel ya da politik nedenlerle) azaldığı anlaşılmaktadır.<sup>28</sup>



Yemek pişirmede kullanılan yağlar çoğunlukla hayvansaldır (domuz, sığır ve koyun içyağı). Bitkisel yağlar ise kozmetik, törenler ve teknik işlerde kullanılır. Örneğin, Girsu yerleşim biriminde M.Ö. 2047 yılında bitkisel yağ üretimi 14.445 litre kadardır; ancak hiçbir şekilde yemek pişirme için kullanılmamıştır. Sütten elde edilen yağlar ise sadece hamur işi hazırlamada kullanılır. Avlanma-

<sup>27</sup> Flandrin et al.

<sup>28</sup> Pınar Bursa, 2010. Antikçağda Anadolu'da Balık ve Balıkçılık. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.



ya, sık sık hükümdar anıları metinlerinde değinilir, ancak bürokratik kayıtlarda izine rastlanmamakta ve geçinmek için değil de spor olarak yapıldığı görüşü ağır basmaktadır. Daha fazla egzotik yiyecek için: bir Asur kabartması kölelerin uzun çubuklara takılı çekirgeler taşıdığını gösterir.<sup>29</sup>

#### 2.4. Süt Ürünleri

Süt ürünleri birçok geleneğin sunum yemeklerini oluşturmuş ve M.Ö. 3. milenyumdan 1. milenyumuna kadar, değişmeyen yemekler olduğunu vurgulamışçasına yemek listelerine dâhil edilmiştir. Esas süt hayvanları koyun, keçi ve inehtir. Koyun ve sığır sürülerinin olduğu, kaynak metinlerde sıkça rastlanır.



Sadeyağ, çeşitli peynirler gibi süt ürünleri çok önemlidir ancak yetişkinlerin taze süt tüketimini gösteren bulgular yoktur. Belki de korunması iklimten kaynaklı zor olduğundan kullanımı da kısıtlanmıştır. Süt daha çok tereyağı ve peynire dönüştürülür, çünkü muhtemelen bu tür ürünler daha dayanıklı ve daha kolay taşınabilir olduğu içindir. Ghee (sadeyağ) normal margarine göre daha iyi muhafaza edilir, bu terim “ghee”nin margarine tercih edilmesini daha iyi tanımlar.<sup>30</sup>

#### 2.5. Bal

Mezopotamya’da kullanılan temel tatlandırıcılar; meyve, hurma ve baldan yapılan şuruplardır. “Lal/dilpu” sözcüğü genellikle bal olarak çevrilmiştir, ancak bu anlamı iki nedenle tartışmalıdır. Bunlar: 1- Arıcılığın, kuzeyden Mezopotamya’ya Neo-Asur dönemine kadar getirilmemiş olması. 2-“Difbu” ve “disip” (Arapça hurma şurubu) arasındaki büyük benzerliğin olması, aynı anlama geldi-

<sup>29</sup> Ellison, R. A Study of Diet in Mesopotamia (B.C. 3000-600 B.C.) and Associated Agricultural Techniques Methods of Food Production. Institute of Archeology University of London. 1978. Yayınlanmamış doktora tezi.

<sup>30</sup> Ellison, 1978.



iklerini de düşündürmektedir. Bu durumda daha akılcı ihtimal; "lal" büyük ihtimalle tatlandırıcı şurup anlamına gelmektedir.<sup>31</sup>

## 2.6. Sebze ve Meyveler

Yüze yakın yeşil sebzenin, isimleri, parçaları ve çeşitleri bilinse de çabuk bozulabilir olmalarından dolayı kullanımları hemen hemen hiç belgelenmemiştir ve bürokratik yönetimce kayıt altına alınması uygun görülmemiştir. Soğan, sarımsak gibi kokulu sebzeler istisnadır, bu sebzeler daha uzun süre bozulmadan saklanabildikleri için nüfusun tüm seviyesinde değer görmüş ve tüketilmiştir. Soğan üretiminin detaylı hesapları mevcuttur. Edebi metinlerden anlaşıldığı kadarıyla, marul (göbek) bilhassa sevilmektedir. Meyvelerden en çok elma, incir ve nardan bahsedilmektedir. Bunlardan ilk ikisi kurutulur ve Ur'un (M.Ö. 2700) kral mezarında bir elma halkası bulunmuştur. Hurma ağacının ayrı bir yeri vardır. Özellikle Güney Mezopotamya'da en önemli meyve hurmadır. Şeker ve demir açısından oldukça zengin olan bu bitkinin korunması da kolaydır. Güney ovalarında, geniş bahçelerde kolayca büyüyen hurma ağacının üretimi de kayıtlar arasında yer almaktadır. Meyvesinin dışında, kurutulup yenen, fermente içecek kaynağı olan bu ağaç ip, sepet yapmak ve tavan kirişi olarak kullanmak için elverişlidir. Hurma şurubu temel tatlandırıcı olarak görülmektedir.

Mantarlardan söz edilmekle birlikte tüketimine ilkelik olarak değinilmektedir. Sulama kanalları ile sulanan Mezopotamya bahçeleri meyve ve sebze ile her daim yemyeşildir. Bölgede yetişen meyveler arasında; elma, kayısı, kiraz, incir, kavun, dut, armut, erik, nar ve ayva yer alır. Arpa gibi, hurma da nispeten tuzlu topraklarda yetişmiş ve hurma ağaçları ilk evcilleştirilen bitkilerden olmuştur. Başlıca sebzeler; marul, lahanası, salatalık; fasulye, bezelye, nohut gibi baklagillerde bölgede yetişen diğer sebzeler olmuştur. İlginç bir şekilde tipik Akdeniz ikliminin iki bitkisi; üzüm ve zeytin de bölgede yetişir ve yöre insanının diyetinde yer alır.

## 2.7. Baharatlar

Keskin kokularıyla sıradan insanları fazlasıyla rahatsız edecek miktarlarda evlerin mutfaklarında kişniş, tere ve kimyon, rezene, çemen, ve pırasa, mercanköşk, nane ve hardal, biberiye ve sedefotu, safran, kimyon ve kekik kullanılmıştır. Bunların dışında birçok baharatın adları bilinmekte ancak her zaman olduğu gibi bunları tanımlamak oldukça zordur.<sup>32</sup>



<sup>31</sup> Bertman, 2003.

<sup>32</sup> Bertman, 2003.



## 2.8. Tahıllar

Günümüz uygarlığının temeli ve başlangıcı buğdaygillerdir. Tahıl; ekmek, çorba ve bira şeklinde tüketilmiştir. Yerel olarak yetiştirilen tahıllar, çoğunlukla arpa ve esmer buğdaydır. Buğday Mezopotamya'da beslenmenin temelini oluşturur ve diğer tahıl ürünlerine göre nispeten çok miktarda tüketilir. Buğdaydan yapılan bulgur ve bulgurdan yapılan yemekler hala Mezopotamya topraklarının vazgeçilmez lezzetlerini oluşturur. B ve E vitaminleri ile mineral tuzlar ihtiva eden bu besin ekmekten sonraki en yaygın yiyecektir. Antik devirlerde her evin avlusunda bir ekmek fırını, bunun yanında da öğütme taşları bulunur.

Ekmek yapmak için tarihin çok eski dönemlerinden beri Yukarı Mezopotamya'da hamur mayalı ve mayasız olmak üzere iki şekilde hazırlanır. Sümer ve Akadlarda genellikle mayalı hamurdan yapılır ya da hamur akşamdan yapıp, sabaha kadar bekletilerek bir tür fermantasyonla mayalanıp, ardından ekmek yapımında kullanılır. Sadece buğdaydan olduğu gibi, arpa ve diğer tahıl ürünlerinin unları karıştırılarak da hamur yapılır. Bu hamurun içine bazı tohumların hatta süt, bal, yoğurt, sebze ve bazı otların karıştırıldığı yazılı metinlerde görülmektedir. Ekmek; bitkisel ve hayvansal yağlarla, süt, peynir, meyve ve meyve suları ve susam katkısıyla da zenginleştirilir. Hamurun pişirilmesi de alttan ısıtılarak ya da tandır gibi hem alt hem de üstten ısınmış havayla gerçekleştirilir. Sac veya taş üzerinde ekmek pişirilirken ateş alt bölümde yanar, sacı ısıtır ve kızdırır. Hamur altüst edilerek, yani çevrilerek ekmek haline gelir. Sac üzerinde yufka şeklinde ve tandırda ekmek pişirmek, binlerce yıldan günümüze dek varlığını korumaktadır. İlkel fırınlar da yakın zamana kadar Anadolu'da kullanılan tandırlara benzerler. Ancak, düz ve mayasız ekmek pişirmek için yan sıvanan fırınlar yapılmıştır. Ekmek kabı denilebilecek kapların içine konulan hamurun ocaktaki sıcak küller arasına yerleştirilerek ekmek yapılabileceğini ve bu yöntemin Ortaçağa kadar devam ettiği saptanmasını yapmak olasıdır. Yine pazarlarda kavrulmuş arpa da ekmek yerine satılmıştır.<sup>33</sup>

Sac üzerinde pişirilen ekmek çeşitleri, içine katılan diğer ürünler nedeniyle pek fazladır. Etili, peynirli, otlı, yağlı sac ekmekleri ve uzun süre korunması için sade ve ince olarak hazırlanıp üst üste konarak kurutulan ve yeneceği zaman üzerine su serpilen yufka çeşitleri de vardır. İnce undan yapılanı ise daha pahalıdır. Böyle bir parça ekmek, Ur Kraliçesi Puabi'nin mezarında bulunmuştur. Oraya ahirette kraliçenin ruhunu beslemesi amacıyla bırakılmıştır.

---

<sup>33</sup> Holbaek, H. (1960). Ancient Crops in the Shahrizor Valley in Iraqi Kurdistan. 79-81.



## İçecekler

Mezopotamya'da bilinen ilk içecek biradır. Sümer ve Akadlar tarafından arpanın fermantasyonu ve şeker ilavesi ile elde edilen biranın üretildiği kayıtlarda yer alsada, şerbetçiotunun yokluğu nedeniyle kolay bozulduğu anlaşılmaktadır. Sadece daha sonraki dönemlerde, M.Ö. 7. yüzyıl sonrasında, şerbetçiotuna benzer bir fonksiyonu üstlenen bir işlem veya katkı maddesi ile biranın çokça



tüketildiği anlaşılmaktadır. Yazılı kayıtlarda bira için malzeme listesi ve bileşenlerin nispi miktarları verilmekle beraber, işlemle ilgili herhangi bir bilgi olmadığından ortaya çıkan nihai ürün için değerlendirme yapmakta mümkün değildir. Aynı malzemeler işleme bağlı olarak oldukça farklı tat ve ürünler ile sonuçlanabilir.

Tarihte fermantasyon ile yapıldığı bilinen bir diğer içecek ise şaraptır. M.Ö. 3500'lere denk gelen geç Uruk dönemine rastlayan tarihlerde, kimyasal artıkları şarap kapları izlenimi veren bazı küpler belirlenmiştir. Şarap, yine de, Lagaş bölgesi ve doğu tepelerinde ancak nadiren bahsedilen içecektir. Üçüncü bin yılın sonlarında İran civarında şarap kalıntılarında rastlansa da, bölgede üzüm bağlarının nadirliği göz önüne alındığında, Suriye'den getirilmiş olma ihtimali güç kazanmaktadır. Kraliyet kuryelerine ve yolculara erzak olarak ekmek ve biranın veriliyor olması, festival günleri için hazırlanan listelerde, bira ve şarabın yer alması, kral ve mahkeme üyelerine, yabancı elçilere verilen dini, sosyal veya politik toplantılarda bu içeceklere yer verilmesi o dönemde bu içeceklerin kullanımının önemini göstermektedir.<sup>34</sup>

### 3- MARDİN MUTFAĞI

İtalyan gastronom gazeteci Vittorio Castellani'nin tespitiyle uluslararası aşçılık yazınında, Ortadoğu yemekleri bir kefedey değerlendirilip, "Arap Mutfağı" olarak tanımlanırken, Akdeniz kıyı sahillerinde var olan yemek kültürüne de genellikle tek bir tanım getirilerek "Akdeniz Mutfağı" gibi genelleyici ve hayal ürünü bir deyimle tarif edilmiştir. Oysa Ortadoğu'da (önce Arapların daha sonra da Osmanlıların egemenliğinde yaşarken karışmış olsalar da) Hıristiyan, Yahudi, Müslüman ve diğer dinlerden Ermeni, Asurî, Çerkez, Türk, Acem, Kürt ve Filistinlilerin her biri kendi dinlerini, geleneklerini ve yemek kültürlerini koruyabilmiştir. Bütün bu farklı dil, din ve etnik gruptan gelen insanların bir arada yaşadığı Mardin coğrafyasında yemek kültürü banalleşip, genelleşmeden, bir aşure karmaşasında değil ama lezzetinde, karakteristik özelliklerini koru-

<sup>34</sup> Hartman, L. and Oppenheim, A. L., 1950. "On beer and brewing techniques in ancient Mesopotamia." *Journal of the American Oriental Society Supplement*, 10, s. 134-145.

makla beraber bazen de küçük değişimlere uğrayarak günümüze ulaşmıştır.<sup>35</sup>

Esasen, günümüz Mardin mutfağını, Ortadoğu mutfaklarından ziyade tarihi Mezopotamya mutfağının bir parçası olarak değerlendirmek gerekir. Mezopotamya mutfağının güçlü geleneksel yapısının etkileri Türkiye, Irak, İran ve Suriye mutfaklarının bugünkü halini almasına da kaynaklık eder. Mardin mutfağı da bu çok kültürlü Mezopotamya topraklarında, gelenekten beslenerek gelişmiştir.

Çünkü Mardin, uygarlıkların Mezopotamya topraklarındaki önemli buluşma noktalarından biridir. Asur, Pers, Yunan, Roma, Bizans ve Emevi-Abbasi Arap uygarlıkları kent kültüründe izler bırakmıştır. Bu topraklarda yaşanan kültür etkileşimleri doğal olarak mutfak kültürüne de etki etmiştir. Öte yandan, Mardin halkı atalarından kalan mirasla genellikle tüccarlığı seçer ve meslekleri dolayısıyla da bolca gezerler. Gittikleri yerlere bir şeyler verirler, beraberlerinde de bazı şeyler getirirler yaşadıkları topraklara. Bu bağlamda Mardin mutfağını dünyada bilinen adıyla “Tüccarların Mutfağı” olarak da değerlendirmek mümkündür. Bütün uygarlıklarda, bir tüccar sınıfı yakın ya da uzak üreticilerle, farklılık ve özgünlük arayan tüketicilerle temasta olmuştur. Ticaret hacimleri, geliştikçe ürünleri ve mutfakları yaygınlaşmıştır. Zenginlik ve sermaye biriktirerek zanaat ürünlerini, ev ve bölgesel ürünleri değerlendirip dünya markaları haline getirirler.

Bu nedenle de Mardin mutfağı farklı kültürel değerleri barındırıp, kendi değerleriyle harmanlayan zengin ve çok renkli bir yapıya sahip olmuştur. Çünkü tarihi Mezopotamya ovasının en sarp kayalıkları üstüne kurulmuş bu kent, birçok kavime ev sahipliği yaptığı gibi kervan yollarının da kesiştiği bir noktadadır. Bu coğrafi konum da yemek kültürünü gelişmesinde ve çeşitliliğinin de artmasında bir başka etken olmuştur.

Çok kültürlülüğün dışında bölgenin ve Mardin’in yemeğini karakterize eden etmenlere de değinmek gerekir ki bunların başında da iklim ve coğrafyanın dayattığı yaşam şekli gelir. Az yağmur alan düşük verimli alanlar, kısa zaman öncesine kadar, küçükbaş hayvancılık için uygun olmuştur. Yerel halkın et ihtiyacı ova köylerinin beslediği küçükbaş hayvanlar ile Cizre ve Nusaybin çevresine gelen göçebe hayvancılık ürünlerinden karşılanmıştır. Bölgede, Türkiye’nin batı ve kuzeyinde, Kuzey İran’da ve yer yer Afganistan’daki gibi iklim düzeni o denli mevsimlidir ki, sebzeler yalnızca yağmurlu mevsimde yetiştirilmiştir. Olağan düzen, kışın tahıl, yazın da meyve sebze yetiştirilmesidir. Mevsimlere bağlılık, tarla ürünlerini olduğu kadar temel tahılları da etkilemektedir. Ancak özellikle son 40 yılda ovanın yer altı su kaynakları ile sulanması ekinin verimliliğini artırmış, bu da köylülerin hayvancılıktan ziyade tarıma yönelmelerine neden olmuştur. Yine sulama olanaklarının artması ile daha önce sadece nehir yataklarının çevresinde yer alan bahçeler, artık daha geniş bir alana yayılmıştır. Bölgede yerli üretilen koyun eti, beslenmedeki önemini korurken, bölge insanının günlük diyetinde sebzenin önemi de gittikçe artmaktadır.

<sup>35</sup> Ortadoğu Mutfak Kültürleri; Editör: Sami Zubaida, Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2003, S:43



## MARDİN MÜZESİ VE SABANCI MÜZESİNDE SERGİLENEN ÇEŞİTLİ MUTFAK ARAÇ VE GEREÇLERİ

### HAVANLAR



Resim 1



Resim 2



Resim 3



Resim 4

Resim 1 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövme amacıyla yapılmıştır.

Resim 2 Tunç Havan

Resim 3 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

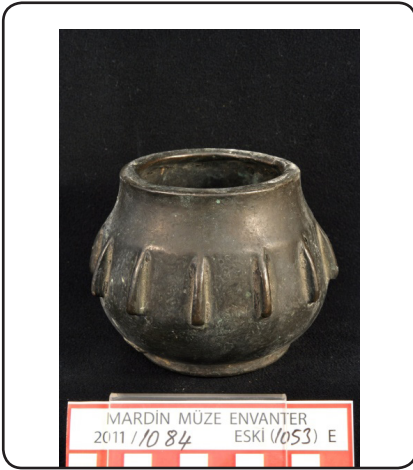
Resim 4 Ahşap Havan



Resim 5



Resim 6



Resim 7



Resim 8

Resim 5 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövme amacıyla yapılmıştır.

Resim 6 Tunç Havan

Resim 7 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 8 Ahşap Havan

## HUBUBAT ARAÇ - GEREÇLERİ



Resim 9



Resim 10



Resim 11



Resim 12

---

Resim 9 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.

Resim 10 Bronz Havan ve Eli

Resim 11 Kaburgalı Bronz Havan

Resim 12 Ahşap Dibek





Resim 13



Resim 14



Resim 15

---

Resim 13 Ahşap Hububat Silosu, Geç Osmanlı: Hububat silosu (Qar), kavak ağacından yapılmıştır. Yörede mahalli Arapça ile "ıkvara" olarak Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.

Resim 14 Tunç Havan

Resim 15 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.



## TASLAR



Resim 16



Resim 17



Resim 18



Resim 19

---

Resim 16 Ahşap Havan

Resim 17 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.

Resim 18 Bronz Havan ve Eli

Resim 19 Kaburgalı Bronz Havan



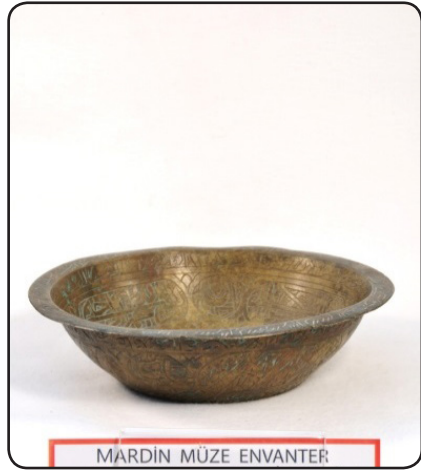
Resim 20



Resim 21



Resim 22



Resim 23

Resim 20 Ahşap Dibek

Resim 21 Ahşap Hububat Silosu, Geç Osmanlı: Hububat silosu (Qar), kavak ağacından yapılmıştır. Yörede mahalli Araçça ile "ıkvıra" olarak Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövme amacıyla yapılmıştır.

Resim 22 Tunç Havan

Resim 23 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

## SİNİ VE TEPŞİLER



Resim 24



Resim 25



Resim 26



Resim 27



Resim 28

Resim 24 Ahşap Havan

Resim 25 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.

Resim 26 Bronz Havan ve Eli

Resim 27 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.

Resim 28 Tunç Havan

## TESTİLER



Resim 29



Resim 30



Resim 31



Resim 32

---

Resim 29 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemedен oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemedен olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 30 Ahşap Havan

Resim 31 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.

Resim 32 Bronz Havan ve Eli



Resim 33

### KAHVE PİŞİRME VE SERVİSİNDE KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER



Resim 34



Resim 35

---

Resim 33 Kaburgalı Bronz Havan

Resim 34 Ahşap Dibek

Resim 35 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.





Resim 36



Resim 37



Resim 38



Resim 39

---

Resim 36 Tunç Havan

Resim 37 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 38 Ahşap Havan

Resim 39 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.



Resim 40



Resim 41



Resim 42



Resim 43

---

Resim 40 Bronz Havan ve Eli

Resim 41 Kaburgalı Bronz Havan

Resim 42 Ahşap Dibek

Resim 43 Ahşap Hububat Silosu, Geç Osmanlı: Hububat silosu (Qar), kavak ağacından yapılmıştır. Yörede mahalli Arapça ile "ıkvara" olarak Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.





Resim 44



Resim 45



Resim 46



Resim 47



Resim 48

Resim 44 Tunç Havan

Resim 45 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 46 Ahşap Havan

Resim 47 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.

Resim 48 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.

**TENCERELER, TABAKLAR, KÂSELER, KAZANLAR**

Resim 49



Resim 50



Resim 51



Resim 52

---

Resim 49 Tunç Havan

Resim 50 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemededen oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemededen olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 51 Ahşap Havan

Resim 52 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövme amacıyla yapılmıştır.



Resim 53



Resim 54



Resim 55



Resim 56

---

Resim 53 Tunç Havan

Resim 54 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 55 Ahşap Havan

Resim 56 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.



Resim 57



Resim 58



Resim 59

---

Resim 57 Bronz Havan ve Eli

Resim 58 Kaburgalı Bronz Havan

Resim 59 Ahşap Dibek

## ÇEŞİTLİ ARAÇ VE GEREÇLER



Resim 60



Resim 61



Resim 62



Resim 63



Resim 64

Resim 60 Aşşap Hububat Silosu, Geç Osmanlı: Hububat silosu (Qar), kavak ağacından yapılmıştır. Yörede mahalli Arapça ile "ıkvara" olarak adlandırılmıştır. İçine hububat dökmek için üstte kapaklı bir ağız kısmı yer almaktadır. Ön cephenin alt kısmında ise içindeki hububatı boşaltmak Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.

Resim 61 Tunç Havan

Resim 62 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 63 Aşşap Havan

Resim 64 Aşşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.



Resim 65



Resim 66



Resim 67



Resim 68

---

Resim 65 Bronz Havan ve Eli

Resim 66 Kaburgalı Bronz Havan

Resim 67 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.

Resim 68 Tunç Havan



Resim 69



Resim 70



Resim 71



Resim 72

Resim 69 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemenen oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemenen olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 70 Ahşap Havan

Resim 71 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.

Resim 72 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.





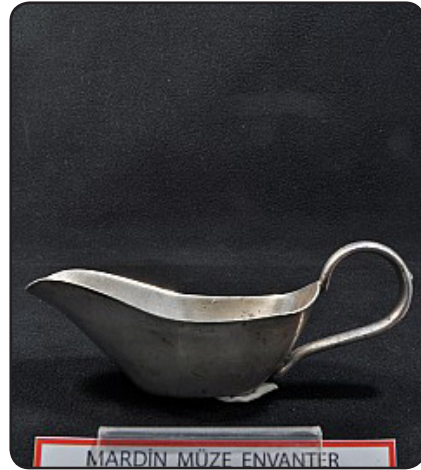
Resim 73



Resim 74



Resim 75



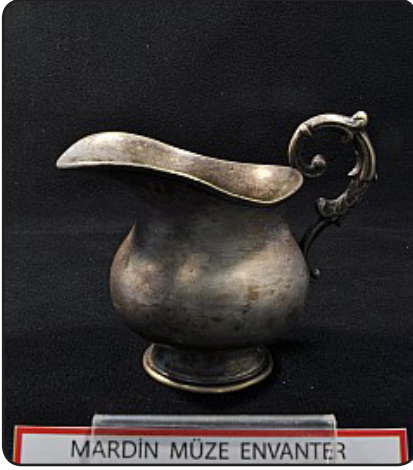
Resim 76

Resim 73 Tunç Havan

Resim 74 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 75 Ahşap Havan

Resim 76 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.



Resim 77



Resim 78



Resim 79



Resim 80

---

Resim 77 Bronz Havan ve Eli

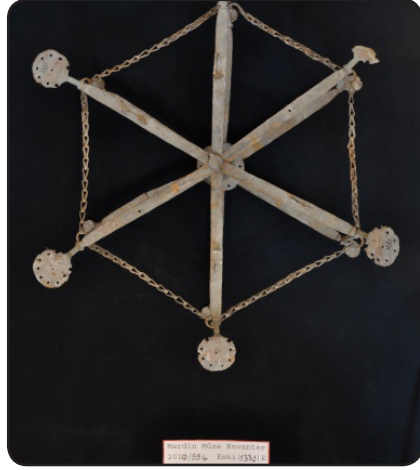
Resim 78 Kaburgalı Bronz Havan

Resim 79 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.

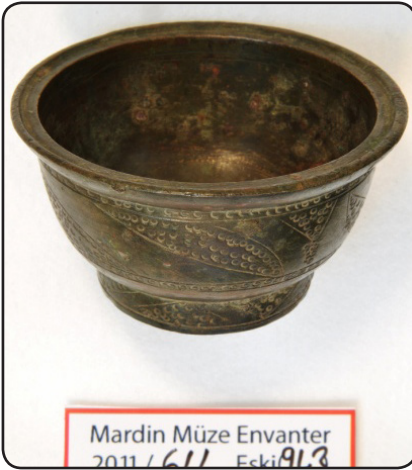
Resim 80 Tunç Havan



Resim 81



Resim 82



Resim 83



Resim 84

Resim 81 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemeden oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemeden olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 82 Ahşap Havan

Resim 83 Tunç Havan ve Eli, Geç Osmanlı: Yörede baharatı dövmek amacıyla yapılmıştır.

Resim 84 Tunç Havan



Resim 85



Resim 86



Resim 87



Resim 88

---

Resim 85 Bazalt Taştan Havan, Cumhuriyet Dönemi: Bazalt taş malzemenen oluşan havan düzgün olmayan oval bir forma sahiptir. Dış yüzey topuz şeklinde dört çıkıntı ile dalgalandırılmıştır. Havaneli de taş malzemenen olup silindirik bir forma sahiptir.

Resim 86 Ahşap Havan

Resim 87 Ahşap Havan-Havaneli, Cumhuriyet Dönemi: Havan yayvan şekilde geniş ağızlı ve geniş dudaklıdır.

Resim 88 Bronz Havan ve Eli





Resim 89



Resim 90



Resim 91



Resim 92

Resim 89 Kaburgalı Bronz Havan

Resim 90 Ahşap Dibek

Resim 91 Ahşap Hububat Silosu, Geç Osmanlı: Hububat silosu (Qar), kavak ağacından yapılmıştır. Yörede mahalli Arapça ile "ıkvara" olarak adlandırılmıştır. İçine hububat dökmek için üstte kapaklı bir ağız kısmı yer almaktadır. Ön cephenin alt kısmında ise içindeki hububatı boşaltmak için, kapakla açılıp kapanabilen iki adet göz bulunmaktadır.

Resim 92 Sepet( Zembil-Sele) Hasır-Dal, Cumhuriyet Dönemi: Üzüm vb. meyveleri toplamak, taşımak amaçlı kullanılmıştır.



Resim 93



Resim 94



Resim 95



Resim 96

Resim 93 Ahşap Tokmak, Cumhuriyet Dönemi: Buğday dövme amaçlı kullanılmıştır.

Resim 94 Demir Hububat Ölçeği, Cumhuriyet Dönemi: Yörede; çeşitli hububatları ölçmek amacıyla kullanılmıştır.

Resim 95 Dibek Taşı, Cumhuriyet Dönemi: Sarı renkli yeşil taş şekil verilmesi ile oluşturulmuştur. Buğday gibi tahılları öğütme amacıyla kullanılmıştır.

Resim 96 Ahşap-Demir Hububat Değirmeni, Cumhuriyet Dönemi





Resim 97



Resim 97



Resim 99



Resim 100



Resim 101

Resim 97 Bazalt Öğütme Taşı, Destar, Cumhuriyet Dönemi: Üstteki hareketli, alttaki sabit olmak üzere iki blok taştan oluşan öğütme taşı, bazalt malzemeden yapılmıştır. El ile kullanılan mekanizmanın hareketli olanı, ahşap bir çubuktan oluşan bir kol yardımıyla döndürülmektedir. Mercimek ortadaki mil kısmından içeri avuç avuç bırakılıp, üst parçadaki ikinci mil vasıtasıyla üst kısımdaki taş çevrilir, böylece mercimek öğütülerek kenarlardan dışarı dökülür.

Resim 98 Bakır Tas, Cumhuriyet Dönemi

Resim 99 Kaideli Bakır Tas

Resim 100 Bakır Tas

Resim 101 Gümüş Tas

### 3.2. Manastır ve Medreselerde Yemek

Mardin merkez ve çevresinde çok büyük medrese ve manastırlar bulunmaktadır. Mor Gabriel ve Deyrulzafaran Manastırlarında dini eğitim bugün de hala sürerken, Zinciriye ve Kasımiye gibi büyük medreseler de dâhil olmak üzere pek çok medrese Cumhuriyetten sonra bilinen nedenlerle işlevsiz kılınmıştır. Durum böyle olunca medreselerde eğitim gören öğrencilerin beslenme şekli konusunda yeterli bilgiye ulaşılamamıştır. Bilinen; Anadolu'daki hemen bütün medreselerde öğrencilerin beslenmesinde kullanılan Lemmê-Ratıp yöntemi. Bu yöntemde; medreselerde eğitim gören öğrenciler her gün akşam saatlerine denk gelen vakitlerde ratıp dağıttığı bilinen evlere gider ve o evlerde kendilerine verilen yemekleri alıp, medreseye dönerler. Bütün evlerden toplanan ratıplar akşam yemeğinde ve sonraki günün sabah ve öğlen öğünlerinde Feqeler (medrese öğrencisi) arasında paylaşılır. Bunun dışında medresede bir yemek yapma kültürünün varlığına ilişkin veri yok. Ancak Kasımiye gibi hem öğrenci sayısı oldukça fazla, hem de vakıf geliri yüksek olan büyük medreselerde aynı yöntemin kullanılması pek mantıklı görünmüyor.

Manastırlardaki beslenme şekline gelince; geleneksel beslenme yöntemleri çok az değişikliklerle bugüne gelmiş durumda. Tarihleri boyunca yüzlerce personel barındıran manastırlar birçok ihtiyacını kendi arazilerinden karşılamıştır. Birçok meyve, sebze ve hububat, kilise ve manastırlara ait bahçe ve tarlalardan karşılanır. Bu arazilerde üretilen gıdalar yine bu manastırların ihtiyaçlarını karşılamıştır. Domates, biber, patlıcan, badem, incir yetiştirilen ürünler arasında yer alırken, bağlarda yetiştirilen üzümlerden, kuru üzüm, salamura yaprak, pekmez, pestil, kesme, sucuk ve şarap üretilmiştir (İris, 2011). Manastır arazilerinin işlenmesi, nadasa bırakılması, ekilip biçilmesinde manastırda bulunan öğrenciler, din adamları ve özellikle rahipler ile yardımsever gönüllüler görev almıştır. Deyrulzafaran Manastırı'nda safran bitkisinin çokça yetiştirilmesi nedeniyle bu isimle anıldığı sanılmaktadır. Bugün bu manastırın çevre arazileri gönüllüler tarafından binlerce zeytin ağacıyla donatılmış durumda ve bu zeytinlerden elde edilen zeytinyağı da manastır için gelir kaynağı haline dönüşmüştür.

İncelediğimiz Deyrulzafaran Manastırı ve gördüğümüz Metropolit Saliba Hoca; yemeklerin eskiden olduğu gibi hala da Rahibeler tarafından manastırın mutfağında, perhiz dönemlerine de dikkat edilerek pişirildiğini anlatıyor. “Kahvaltı ve yemekleri, kilisenin müdavimleri ruhanilerle birlikte, öğrenciler ayrı yerler. Bazen kadınlarda aynı masaya oturur bazen de ayrı yerler. Vaftiz günlerinde; ekonomik durumu iyi olanlar, adakta bulunanlar yemeğin malzemesini kendileri alıp, manastırda pişirip dağıtırlar” diyor. Saliba Hoca ekliyor; “Manastırlar da şehir yaşantısına ayak uyduruyor. Eskiden sabah kavatlısı en güçlü öğün, öğlen ve akşam yemekleri ise birbirine yakın olurdu. Yemekler daha mütevazı ve ekonomik, perhiz ve ayin kuralları sıkı olurdu. Şimdi ise manastırda farklı gruplar da yaşıyor. Akşam yemekleri daha ağır ve diğer öğünler arasında da meyve, çörek gibi atıştırılmalıklar oluyor.” Nitekim bilindiği kadarıyla ilkçağlarda rahip, rahibe ve metropolitlerin hayvansal gıdalar almaları



sakıncalı görülürken, günümüzde yiyebilmektedirler. Ancak oruçlu ve perhiz günlerinde hayvansal gıda yeme yasakları sürmektedir.

### 3.3. Mardin Yemek Kültürü Anketi

Toplumlar bilinen dört lezzetin; tuzlu, tatlı, acı ve ekşi dışında büyük ölçüde yaşadıkları coğrafyadan kaynaklı, çok özel lezzetler bulurlar. Aslında her toplumun, doğayla ilişkilerini açıklayan bu lezzetler ve lezzetsizlikler çok büyük ölçüde kültürel ve kimliksel faktörlerle belirlenmiştir. İncelendiğinde; bu dört tattan tuz ve tatlı insanoğlunun biyolojik ihtiyacının da karşılığı olurken, geriye kalan diğer acı ve ekşi ve onların karışımından elde edilen diğer farklı tatların insanoğlunun farklı yaşam tecrübelerinden kaynaklandığı görülecektir. Yani geri kalan tercihler, kültürel ve doğuştan değil sonradan edinilirler.

Mardin yemekleri ziyaret edilen ev hanımlarına yaptırılırken, onlara Mardin yemek kültürü hakkında detaylı bilgilere ulaşılmasını sağlayacak bir anket de uygulanmıştır. Anket sorunlarına verilen cevaplardan çıkarılan değerlendirmeler aşağıda yer almaktadır:

-Ankete katılan kadınların, kadının becerisi konusundaki düşünceleri çok benzer: şehirde evini idare edebilen, çocuklarına bakabilen ve iyi yetiştiren kadın beceriklidir. Köylerde ise kadının sorumluluğu çok daha fazla, işleri çok daha ağırdır. Şehirdeki kadının becerikliliğinin bir diğer sembolü lezzetli yemekler olarak ön plana çıkarken, köy kadını ise dışarıdaki işler (tarla, hayvan, bağ-bahçe) için de kocasına yardım etmek zorundadır. Sorumluluklar farklı da olsa kadınlar hemcinslerine karşı acımasızdırlar ve her koşulda kendi başlarına idare edebilme ve sorumluluklarını yardımsız yerine getirebilmenin şart olduğunu düşünmektedirler. Ayrıca becerikli kadın, eşini de ihmal etmemelidir.

Kırklar Kilisesinin Papazı Gabriel Hoca, becerikli kadın yerine iyi kadın tarifini tercih etti: "Davut Peygamberin oğlu Süleyman (Hz); 'İyi kadını bulmak zordur. Mal, mülk, para, zenginlik, gayretle elde edilebilir, fakat iyi kadın Allah tarafından iyi erkeğe nasip edilir' der. Evini, çocuklarını, yemeklerini ihmal etmeyen, komşularıyla iyi geçinen, ahlaklı, iffetli kadındır. Kocasına saygı gösterecek, değer verecek, sözünü dinleyecektir."

-Çay ve kahve içme alışkanlığı Mardin'de etnisiteye göre bir farklılık taşımaktadır. Kürtler çoğunlukla çay içerken, yemeklerden sonra nadiren de olsa mirra içmeyi tercih edebilirler. Mirra yas evlerinde misafire ikramın olmazsa olmazıdır. Araplar mirra ile birlikte klasik Türk kahvesini tercih ederler, Süryanilerin kahve tercihleri ise biraz daha farklıdır ve kahve konusunda detaylı yer alacaktır.

-Yemekleri pişiren katılımcı ev kadınlarına göre Mardin'deki en yaygın yemekler; örok, kaburga, hamis, merge, ikbebet, sembusek, dolma, kibe, döbo, kelle-paça, maldum, pirinç ve bulgur pilavı, hindi dolması, dahudiyet, iç pilavı. Ayrıca son zamanlarda sulu yemeklerin de evlerde yaygınlaştığı belirtilmiştir.

-Katılımcılar bol etli geleneksel yemekleri zengin yemekleri olarak sınıflandırırken, orta halli ailelerin, tavuk ağırlıklı sulu tencere yemeklerini tercih ettiklerini, daha fakir mütevazı yemekleri ise, makarna, sade bulgur pilavı, patates, un, bulgur veya mercimek çorba çeşitleri ve etsiz sulu yemekler ile yine iğsanê, belu gibi yöresel yemekler olarak sınıflandırmıştır.

-Artık deniz balıkları ülkenin en ücra köşesine ulaşırsa da, Savur Çayı ile Ava Sipi'den hala kent merkezine alabalık gelse de, Mardin'de bir balık tüketimi kültüründen söz edilemeyeceği yapılan anketlere verilen cevaplardan anlaşılmaktadır.

-Mardin'de daha çok yöresel yiyeceklerden oluşan oldukça zengin bir kahvaltı kültüründen söz etmek mümkün. Kahvaltıda çay eşliğinde tercih edilen yiyecekler: Yerli koyun peyniri, tereyağı, yoğurt, neredeyse her ailenin kendi evlerinde salamurasını yaptıkları Derik zeytini, tahin veya ceviz eşliğinde pekmez, yumurta, evlerde yapılan reçeller, bal, evlerde yapılan sucuk ve kavurma, mevsimine göre domates, salatalık, yeşil biber gibi sebzeler, karpuz, kavun gibi meyveler. Eskiden kahvaltı için un yağda kavrulur, cevizle beraber çocuklar için ekmeğe sürülür veya tabakta yenirmiş. Ayrıca erkeklerin geçmiş yıllarda daha yoğun bir sıklıkta olmak üzere sabah kahvaltılarında, soğan eşliğinde kelle-paça, maklota, ipsisê, şişê, mercimek çorbaları tercihlerinin de olduğunu öğreniyoruz. Kahvaltıda erkek varsa kahvaltı da zenginleşir. Kahvaltıda akşamdan kalan yemekleri tüketme alışkanlığı ise yok denecek kadar az.

- En zengin öğün eskiden öğlenmiş. Bunun nedenini anlamak da hiç zor değil. Öğlen evine gelen erkek; karnını iyice doyurduktan sonra yeniden işe dönmek zorundadır. Çocukların küçüklüğü zaten evdedir ve büyükler ise babaya ya da anneye yardım edeceklerinden onların da aynı oranda güce ve enerjiye ihtiyaçları vardır. Akşamları yorgun eve dönen erkek ve çocuklar ile zaten ev işleriyle yeterince yorulan kadınlar öğleden kalan yemekler ve bir miktar atıştırma ile idare edip erkenden yatmak zorundadır. Ancak modern hayat Mardin'de de bu yaşam şeklini değiştirmiştir. Aile bireyleri ancak akşam sofrasında bir arada bulunabilmektedir ve evin hanımının da gün içinde yaptığı işler eskiye oranla azalmış olduğundan akşama bütün maharetini göstererek en zengin öğün haline gelen akşam yemeğinde sofrayı donatmaktadır. Bazı ailelerde Pazar günleri eski alışkanlıkların yeniden canlandırılıp, öğlene ağır yemeklerin yapıldığı belirtilmiştir.

-Ev hanımlarının gün içinde öğleden sonra, ikinci vakti akraba, komşu ziyaretlerinde ikramlarda geçmişten günümüze epey bir değişim olduğu anket katılımcıları tarafından aktarılmıştır. Şimdilerde bu tür ev ziyaretleri için; çay eşliğinde pasta-börek çeşitlerinin yanı sıra iç pilav, zeytinyağı sarma-dolmalara kadar bol çeşit hazırlanmaktadır. Geçmişte ise ikramlar çok farklı olmuştur: Çay, kahve nadiren olmakla birlikte yanı sıra; bisküvi, tandırda yapılan çörek, yağda kızartılıp üstüne yumurta kırılan pestil, cevizli sucuk, leblebi, bizzêr, kuru üzüm, incir, özellikle kışın ceviz kırılıp pestille, löziyê, badem şekeri, mevsimine göre bağ ve bahçelerde yetişen meyveler ikram edilmiştir.



-Yemek yeme kuralları ya da sofrada adabı olarak tarif edebileceğimiz alışkanlıklar ise oldukça geniş bir yelpazede değerlendirilmelidir: Elle ya da çatal bıçakla yemek bir sosyal grubun ve kültürün ifadesidir. Kültür beslenme biçimlerinin kurallarını belirler ama sofrada adabı aynı zamanda bireysel özellikleri de yansıtır.

Ayakta durulsun, çömelerek ya da bağdaş kurulsun, sofrada tabaklar, ellere yakın bir yerde, bedeninin ortasına yakın bir yerdedir. Sofranın kökeni dini törenler ve kurbanlar için kullanılan sunaklardır. Sofra örtüsü sunağı kaplayan kumaşın mirasıdır. İlkçağdan beri yerleşik halklar tarafından kullanılan yuvarlak ya da dikdörtgen biçimli yüksek masa sosyal hiyerarşiyi temsil eder ve eşitsizliği gösterir. Buna karşılık Çin'de kullanılan yuvarlak masa, aynı şekilde İslam dünyasında yaygın olarak kullanılan alçak, yuvarlak masa ve Japonya ile Kore'de kullanılan kare masalar eşitliği sergiler. Bu masalar sunulan yemeklerden herkesin eşit oranda yemesini sağlar. Göçebe halklar tarafından kullanılan masa taşınabilir ve çadır yaşamına uyarlanmıştır. Avrupa'da 19. yüzyıla kadar sofrada çoğu zaman sadece dört ayaklı sehpa üstüne konmuş bir tahtadan ibarettir. Günümüzde yüksek masalar mobilya özelliği taşırlar: Bu masalar hareketli (zigon masalar, uzatma tahtaları) ya da sabit sınırları olan yüzeylerdir. Ayakları sabittir ve banklardan, iskemlelerden ya da koltuklardan ayrılmazlar.<sup>1</sup>

Bugün ayaküstü bir şeyler atıştırılan restoranlarda çok yüksek masalar yaygınlaşmaktadır. Zengin toplumlardaki büfelerde ve çörekçilerde, ayakta yeme alışkanlıkları gelişmektedir. Yerde yiyen toplumlarda toplumsal düzeye birlikte sofrada da yükselmektedir. Yemek yeme aletleri de gelişmektedir. Çatal ve bıçak kullanımı yemekte ellerini kullanan toplumların üst tabakaları arasında yaygınlaşmaktayken, sofrada takımlarının kullanıldığı toplumlarda özellikle ayaküstü bir şeyler atıştırılan restoranlarda, parmaklarla yemek zevki geri dönmektedir.

Mardin'de sofrada adabını aslında Anadolu'nun genelinden ayırmak mümkün değil. Yere serilen sofrada bezi geleneği sürmekle beraber yerini artık usulca salonlarda kurulan masalar almaya başlamıştır. Masanın henüz yaygınlaşmadığı dönemlerde erkelere ayrıcalık olarak sofrada bezi üstüne bir kürsü konur ve büyük bakır sini de o kürsünün üstüne yerleştirilmiştir. Köylerde ise sofrada bezi veya sofrada bezinin üstüne konan ayaklı tahta üzerinde yemek yeme geleneği halen sürmektedir. Yemekten önce ve sonra mutlaka eller yıkanır, ancak daha önceleri yemekten sonra sabunlu havlu peçete özellikle misafirler için gelmiştir. Sofraya bütün yemeklerin bir anda getirilmesi (çorbadan tatlıya) alışkanlığı istisnasız sürmektedir. Çünkü mideden önce gözün doyması gerektiğini düşünmektedirler. Sofrada kaşığın kullanılmaya başlanması görülen ev hanımlarından hiç kimsenin öncesini hatırlayamadığı kadar eski. Kaşıktan sonra çatal ve en son bıçak sofraya inmiş ancak hala da bazı yemekleri (döşermek, merge)

<sup>1</sup> Tarih Boyunca Yemek Kültürü, Murat Belge, Bilişim Yayınları 2010

elle yeme alışkanlığı sürmektedir. Yemekle birlikte Hıristiyanlar zaman zaman şarabı da tercih ederken, Müslümanlar ayran, su, sulandırılmış pekmez veya geçmiş çok eskilere dayanan ve artık çok az evde uygulanan nar ve sumak suyundan yapılmış şerbet içmektedirler. Bu şerbet özellikle sindirimi güç ağır yemeklerden sonra tercih edilmiştir.

Şimdilerde herkes için ayrı bir tabak kullanılmaya başlanmışsa da geleneksel olarak ortaya bir tabak gelir ve herkes aynı tabaktan yer. Menüde birbirlerini tolere eden, ya da besin değeri ve farkı, sebze ve etli yemek ayrımı, renk uyumu pek önemsenmez; bunun yerine sofranın zenginliği önemsenir. Hatta önemli bir misafir varsa birkaç etli yemeğin bir arada yapıldığı da olur ve etli yemeğin yanında da genellikle bulgur pilavı ve bazen de pirinç pilavı bulunur. Geleneksel yapının sürdüğü evlerde, erkek misafir varsa sofranın hizmetini genç erkek yapar. Sofrada bir yabancı varsa pek konuşulmaz ama sadece aile bireylerinden oluşuyorsa sohbet uzar. Ancak eskiden özellikle de öğle yemeklerinin sosyalleşmenin hemen hiç olmadığı hızlı bir karın doyurma eylemi şeklinde geçtiği anlatılmaktadır. Hatta “konuşmayın sofranın bereketi kaçır” sözü sofrada sıkça kullanılmış. Çay yemekten kısa bir süre (sofra toplanıp, bulaşıklar yıkandıktan) sonra, mutfaktaki işler bitince gelir.

-Bayram ve ziyafetlerde erkekler için ayrı, kadın ve çocuklar için ayrı yerlerde sofralar kurulur ya da erkekler yedikten sonra sofralar yeniden hazırlanır. Eğer misafir var ve yer de dar ise önce misafirler yemek yer. Eğer yer yeterince geniş ve yabancı kimse yoksa bütün aile birlikte aynı sofraya oturur.

-Neredeyse bütün Anadolu’da olduğu gibi Mardin’de de bütün restoran mutfaklarında erkek aşçılar çalıştığı halde evde mutfaka pek girmezler. En yardım severleri salata yapmayı, ya da sofranın kurulmasında yardımcı olmayı yeterli bulur. Yalnız çiğköfte (acın) ve mangalda yapılan ızgaralar istisna olarak erkeğin mutfak sorumluluğu içinde yer alır. Yine özellikle köylerde mutfağın dışında büyük ateşlerde pişen ziyafet yemeklerinde erkekler kadınlara yardımcı olur.

- Yemek kültürü dinsel cemaatlere, etnik kökene göre pek değişmez. Yemek kültüründe doğrudan etnik-kültürel ayrımları izlemek ancak ayrıntılarda mümkün olur. Eskiden Kürtler sulu yemekleri daha fazla tercih ederken, Süryani ve Arap yemekleri daha çok benzer. Baharat kullanımında da yine Kürtler, Süryani ve Araplardan daha cimri davranır. Ancak komşular yemekleri paylaştıkça aradaki ayrıntı farkları bile ortadan kalkmıştır. Farklılık neredeyse sadece isimlerde kalmıştır; ikbebet-kotuluk, hamis-sac kavurma gibi. Çünkü Arap, Kürt, Süryani komşudur, her birinin etkisiyle bir mozaik oluşur. Yemeklerde ortak özellik aslında neredeyse tüm Ortadoğu’ya mahsustur.

-Mardin’de şarap içimi sadece Süryaniler arasında yaygın ancak onlarda da günlük yemeklerle değil, ziyafet ve bayramlarda sofrada yer alır. Şarabın eksperliği konusunda ise fikir birlikteliği pek yok. Kimi evlerde kadınların şaraptan anladığı, kimi evlerde ise şarabı yapanın, en fazla içenin veya aile





büyüklerinin eksper olduğu belirtilmiştir.

-Mardin'de baharat kullanımı; köylerde (Kürtler arasında) daha az, şehirde (Arap ve Süryanilerde) daha fazla olmak üzere oldukça yaygındır. En yaygın kullanılan baharatlar; sumak, yenibahar, kişniş, karabiber, beş türlü, yedi türlü, kırmızıbiber, karanfil, tarçın, susam, anason, kimyon şeklinde sıralamak mümkün.

Bu çalışma sırasında yemek yapanlar; bölgeden olmayan herhangi bir insanın damak tadına göre oldukça yoğun olan baharat kullanımı miktarını "yeterince" şeklinde tarif etmiştir. Onlar çok bulmasalar da bizim gözlemimiz; tahammül ve sindirim sınırlarını zorlayan oranda bir baharat kullanım alışkanlığının olduğudur. Kuşkusuz bunda kentin baharat yolları üzerinde olmasının payı da büyüktür.

Yalnız yoğun baharat kullanımının rastgele ve her malzemeye aynı çeşit ve miktarda olmadığını belirtmek gerekir. Her çeşit yemek sadece bir veya iki tip ana malzeme içerdiği gibi yine her yemek içinde farklı bir-iki baharat çeşidi kullanımı söz konusudur. Yani Mardinli yemek lezzeti açısından seçici ve kuralcıdır. Yemekler, ana malzemenin lezzetini yansıtmalı, sos ve baharatlarla gizlenmemelidir. Böylece kuzu eti kuzu etinin tadını verecek, hindi eti tavuk etinden kolayca ayırt edilecektir. Aynı şekilde acin farklı bir tatla anılmakta, pirinç pilavının kokusu standart olmaktadır.

Örneğin kişniş, acinin dışında salatalarda, kibede ve hindi dolmasında oldukça yoğun kullanılır. Karanfil sütlaç, zerde ve aşurede kullanılır. Kimyon tavukta, susam ve anason çöreklerde, sumak dolmada, safran zerdede kullanılır.

- İçecekler konusunda da kuralları vardır; ikbebet ile taze üzüm veya pekmez şerbeti içilir, içli köfte ile erik suyu.

-Kuzu eti bütün bölgede en değerli et olarak değerlendirilmekte ve yemeklerde en fazla kuzu eti tercih edilmektedir. Çiğ köfte, içli köfte, sulu köfte ve kavurmada dana eti kullanılır. Marketlerden alınan tavuk eti pek tercih edilmez daha ziyade köylerden hindi ve köy tavuğu temin edilir. Kırmızı etlerin yağları da yemeklerde bolca kullanılır. Ayrıca kuyruk yağı da yemeklere katılırken, kuyruk yağının kızartılmasından sonra geriye kalan artık (kızırık) çorbalarda ve kahvaltıda yenir.

- Bölgede son yıllara kadar evlere alınan buğday, değirmenlerde öğütülerek elde edilen un, evlere getirilmiş ve evlerde yapılan hamur daha eskilerde tandırlarda sonrasında ise fırınlara gönderilerek ekmeğe dönüştürülmüştür. Dolayısıyla kepeğinden ayrılmayan bu tam buğday ekmeği son yıllarda modernleşme ile fırın ve marketlerin vitrininde yer alınca yeniden tüketimi yaygınlaşmıştır ki bunun en büyük faydası da; iklimin çok sıcak olmasından dolayı, yüksek sıcaklıklarda mide salgıları arttığından kepekli buğday unundan yapılan ekmeğinin mide asitlerini emerek rahatsızlıklarını azaltmasıdır. Belki aynı nedenle hala lokantalarda da kebaplar; pilav, sumak ve

nar suyu ile tatlandırılmış salata çeşitleri, bol ekmekek ve soğanla servis edilir.

- Mardinlinin sofrasında çok önemli bir yere sahip olan ekmekek en yaygın olarak; mayalı hamurdan yapılan tandır ekmeği (nanê hêlati), taze olarak yenen sac ekmeği, kurutulup uzun süre bekletilebilen ve ıslatıldıktan sonra yenen sac ekmeğidir. Ayrıca hamuru evlerde hazırlanıp fırına gönderilen ekmekek, fırınlar da pişirilen lavaş ekmekek, tırnaklı pide, peksimet, Süryani çöreği, bayramlarda ve yaşlarda yapılıp dağıtılan baharatlı tatlı çörekler, geçmişi çok eskilere dayanmak ile birlikte son zamanlarda artık kullanımı pek yaygın olmayan soğanlı ve bulgurlu ekmekek, pekmezli ekmekek de Mardin'de tüketilen ekmekek çeşitleridir.

-Mardin'de teknoloji günlük yaşama tamamen yerleştiği halde kışlık ürünlerin, dipfriz ve buzdolaplarında saklanması ya da sera sebzelelerinin kullanımının yanı sıra kurutma geleneği de sürmektedir. Patlıcan, biber, domates, fasulye, bamya, kabak, erik, maydanoz, nane, yazın kurutulup kışın tüketilen yiyeceklerdir. Ayrıca yine çok eski bir gelenek olarak oğlak eti dilimlenip, tuzlanarak içerde kurutulur ve kışın özellikle keşkek yapımında kullanılır.

-Görüşülen anket katılımcıları, baharatın kullanımının ne kadar eskiye dayandığını hatırlamamaktadır. Köylerde kullanımının daha sonra gerçekleştiğini belirtenler olmuştur. Ancak salça kullanımının daha yakın bir geçmişe dayandığı belirtilmiştir. Önceleri salça evde her ailenin kendi ihtiyacını karşılayacak miktarda, kaynatılan domateslerin ezilmesi ile elde edilirmiş. Biber salçası yapımına da aynı şekilde evlerde ancak domatesten de daha sonraki bir tarihte başlanmıştır.

### **Pişirme Yöntemleri:**



Fırında Pişirme: Fırında kızartma ziyafetlerde ve resepsiyonlarda yenir, konuklara ikram edilir. Dolayısıyla fırında pişirme toplumsal seçkinliğin ve ağız tadı aramanın sosyal simgesidir; elit mutfağını karakterize eder. Güçlü monarşilerin hüküm sürdüğü ülkelerde ve eski büyük imparatorlukların (Os-

manlı, Pers, Çin ) etkili olduğu bölgelerde yaygınlık kazanmıştır.

**Izgara:** Burada, ateşle doğrudan temas içinde yoğun bir pişirme söz konusudur, et ve ateş arasında havadan başka bir şey yoktur. Bu pişirme yönteminde en yumuşak, en değerli etler, birinci kategoriye giren parçalar kullanılır. Hararet yavaş yavaş dağıldığından yiyecek bundan zarar görmez ve besleyici özsu-ları tutan yağlar parlar. Üstte oluşan kabuk yaldızlı ve parlak bir renk alır. Bu jelatinimsi şey, ağızda eriyen etli bölümü korur. Gerçekten de antropologlara göre kızartma doğaya ait olan bir süreçtir. Etlerin tüm besleyici ve lezzetle ilgili özelliklerini koruma olanağı veren bir pişirme biçimidir.



**Kızartma:** Kızartma, 19. yüzyıl Avrupa krallarının, prenslerinin ve büyük burjuva evlerinin aşçıların uyguladıkları en yaygın pişirme biçimidir. O dönemde birçok kuşun kızartması yapılır: Kuğu, tavus kuşu, turnagiller ve balıkçıl kuşu (Ortaçağ ve Rönesans senyörlerinin yemekleri); piliçler, iğdiş edilmiş besilik horozlar ve besi piliçleri (kral ve prens ziyafetleri); ördekler, güvercinler ve hindiler (burjuva yemekleri). Kızartmalar kralların ve prenslerin bulunmasını istedikleri yemeklerdir. Bu bağlamda şöyle bir çeşitlendirme yapılabilir: Şişte kızartılan iri et parçalarında oluşan iri kızartmalar (sığır, inek, süt domuzu); kümes hayvanları ve öteki kuşlardan oluşan kızartma mönüsü; tüylü ve kıllı av hayvanlarından oluşan kızartma mönüsü. Ayrıca kızartılan etlerin yanında da ender bulunan rafine garnitürler olur.

**Haşlama:** Haşlama, bir ev ekonomisi yemeğidir. Yoksulların, köylülerin ve kırsal kesim insanların beslenme kültürüne denk düşer. Aile ve mahremiyet dünyası içinde yer alır, ev çerçevesi içinde paylaşılmış sınırlı ve kapalı bir topluluğa özgüdür. Çok sıcak sıvı içinde pişirme yöntemi su içinde çok maddenin bir araya geldiği karışımdır. Haşlamanın hazırlanması su ve kapalı bir kap aracılığıyla, genişleme yoluyla pişirmedir. Antropologlara göre çok sıcak sıvı içinde pişirme yönteminde kaplar (çömlek, tencere, kazan, düdüklü tencere) temsilci rolündeler. Bu pişirme biçiminde sert ya da bekletilmiş et, katı doku ve kıkırdak bakımından zengin ikinci ya da üçüncü kategori parçalar önemlidir. Besin, temelde dönüştürülüp, yenilebilir duruma getirilir. Çok sıcak sıvı içinde

pişirme yönteminde etler ve diğer gıda maddeleri ayrışır ve dağılırlar.



**Haşlama Malzemeleri:** Haşlama genel olarak ilikli kemik ve sığır etinin sebze (havuç, pırasa, şalgam, baharatlı soğan) katılarak ve bol sulu aromatik garnitürle pişirilmesiyle hazırlanır. İçinde çok ince (yağsız et, dana filetosu, balık, bitki kökleri), pirzola, kıkırdak, yağlı sığır bulunur.<sup>2</sup>

Mardin yemeklerinde tüm yemek pişirme teknikleri kullanılır (haşlama, ızgara, tava, sote, kavurma, tencere yemeği, fırın yemekleri vb.). Ancak en çok tencere yemekleri pişer, yani haşlama yöntemi kullanılır. Ateş üstüne oturulmuş sac, tava kızartma yöntemi de yaygındır. Izgara yöntemi daha ziyade restoranlarda kullanılır, birde teraslı evlerde ve pikniklerde mangallarda ızgara yapılır. Fırınlarda, tepsi ya da kilden yapılmış güveçlerde yemekler pişirilir. Evlerdeki fırınların kullanımı ise son dönem pişirme yöntemleri arasına girmiştir. Eski konak mutfakları incelendiğinde ise bacaların altına konan ızgaralarda yemek pişirme yönteminin yaygın olduğu, daha sonraları ise kuzineli sobalarda fırın yemekleri pişirildiği anlatılmaktadır.

-Düğün, cenaze ve bayram yemekleri; Mardin'de kültüre ve ekonomiye göre değişebilmektedir. Özellikle cenaze yemekleri için fakir ailelere, evde yemek yapıp evlerine götürme, tanıdıklar arasında para toplayıp yardım etme veya yas evine şeker, çay gibi temel tüketim maddeleri götürme yollarına gidilir. Müslüman bayramlarında üç gün boyunca bölgedeki isimlendirme şekli ile "ağır" yemekler yapılır. Çörek, zerde bayramların devamlıdır, mevlitlerde iç pilav ve kuru fasulye yaygındır. Özellikle Kürtler ve Süryaniler yaslar için çadır kurarak orada taziye kabul edip, yemekleri yerken, şimdilerde bu işler kent merkezlerindeki taziye evlerinde görülmektedir. Köylerde Kürtler hayvan kesip kavurma yaparlar. Yemek genellikle iç pilav üstü ettir (hamis). Ancak burada kültürden ziyade ekonominin farklılık yarattığını belirtmek gerekir.

Süryanilerde ölü yıkanıp, gömüldükten sonra yemek verilir. Bol bademli iç pilav yapımı yaygındır. Taziye ziyaretlerine gidenlere çörek dağıtma geleneği Süryanilerden Müslümanlara geçmiştir. Paskalyalarda Lebniye ve yumurta yapılır, bayramlarda ise sütlaç ve zerde. Bayramlarda kaburga, yılbaşlarında hindi pişirilir. Müslümanlar bayram sabahları için kaburga dolması, hindi dolma, ya da tavuk dolmayı tercih ederler. Mardin'de düğün sofrası mevlitle kurulur. Üzerine kuzu eti parçaları dökülen iç pilav, bir sulu yemek ve debbe mevlit yemeklerinin demirbaşlarıdır.

Yemek kültürü elbette şehir kültürüyle ve ekonomik koşullarla da çokça

<sup>2</sup> Dünya Mutfakları Atlası, Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, NTV Yayınları, İstanbul-2007



ilgilidir. Araplar ve şehirli Hıristiyanlar ile Kürtler arasında yemek kültürünün doğal bir şekilde şehirlilik-köylülük koşullarından kaynaklı olarak farklılaştığı görülür. Mardin'in kendine özgü yemekleri yörede yetişen bitkilerin yardımı ve yaşam tarzının belirleyiciliği ile geleneksel bir boyut kazanmıştır. baharat yol güzergahı üzerinde oluşu da yemeklerde kullanılan baharatların çeşit ve miktarında etkili olmuştur. Mardin şehir mutfağı, bir ucunda Musul, diğer ucunda Kudüs olan bir yayın parçasıdır: Musul, Mardin, Halep, Hatay, Mersin, Şam, Beyrut, Kudüs bu yayın içerisinde yer alırlar. Sebze yemeklerinin azlığı nedeniyle de Mardin yemekleri Akdeniz kıyı kentlerinden uzaklaşıp, Musul ve Halep yemeklerine daha çok benzer. Yine Halep ve Antakya'da tatlı ve zeytinyağlı yemekler daha gelişkindir. Köy mutfağına gelince yakın zamana kadar çeşitlilik oldukça az iken, ulaşım ve zenginliğin artmasıyla kent yemeklerine oldukça yaklaştığı görülür.

-Aynı coğrafi yapı ve iklimi seven badem, üzüm ve zeytin Mardin'de bolca yetişir ve Mardinlinin beslenme alışkanlığında önemli bir yer tutar.

-Bazı katılımcılar modernleşme ile yemeklerin pek değişmediğini, yemeklerin şimdi de geleneksel yöntem ve malzemelerle yapıldığını ifade etse de modernleşme bazı yemeklerin yapım şeklini, pişirilişini ve bazen de katkı maddelerini etkilemiştir. Örneğin Merge eskiden saç ekmeği ile yapılırken şimdi fırınlardan alınan açık ekmek ile yapılmaktadır. Sucuk eskiden evlerde yapılırken şimdi daha ziyade çarşıdan hazır olarak alınmaktadır. Eskiden taşla dövülüp ezilen et, bazı yemeklerde kullanılırken şimdi kıyma kullanımı artmış, fırın yemekleri de yaygınlaşmıştır. Aynı şekilde baharat kullanımı artmış ve salça kullanımı da yaygınlaşmıştır. Eskiden et yemekleri ağırlıktayken, şimdi daha kolay hazırlanan yemekler, sebzeli ve tavuk yemekleri tercih görmektedir. Ayrıca eskiden odun ateşinde pişen yemeklerin şimdikilerden daha doğal ve lezzetli olduğu ifade edilmiştir.

-Mardin'de, tatlı kültürü bazen ana yemeğin yerini alacak kadar yaygındır. Misafir olduğu zaman menüde mutlaka tatlı da yer alır. Tatlılar daha ziyade hamur işi ve şıralı tatlılardır. Bir de pekmezli tatlılar çokça yapılır. Zerde, peynirli helva, pekmezli helva, sütlaç, katmer, kahiyê, kitkat, muhallebi, tatlı çörek, harirê, löziyê, isfirê en yaygın tatlı çeşitleridir.

-Sebzenin beslenmedeki yeri geçmiş dönemlere göre artmış olsa da bugün de hala sınırlıdır. Hatta eskiden misafire sebze yemeği ikram etmek ayıp sayılmış. Özellikle ramazanlarda yemekler mutlaka etli olur. Ancak zengin sebze çeşitlerinin kullanıldığı salatalar son yıllarda sofraların değişmez unsurları haline gelmiştir. Süryaniler de sebzeli yemekleri neredeyse sadece oruçlu dönemlerde tercih etmektedirler.

-Ev hanımları daha ziyade sıcak yemekleri tercih etmektedirler. Soğuk yemekler çeşit olarak sınırlı olup, seyrek yapılmaktadır. Soğuk yemek çeşitleri; zeytinyağlı dolma-sarma, zeytinyağlı ve soslu kızartmalar, zeytinyağlı yeşil fasulye, lebeniyê, humus, kısır, belu, acin gibi sınırlı sayıdaki yemekten ibaret-



tir.

-Yemekleri yaptırdığımız kebanilere yaptıkları yemekleri kimden öğrendiklerine ilişkin soruya; birinci sırada “annemden”, ikinci sırada da “kaynanamdan” cevabı verilmiştir. Aynı şekilde büyük çoğunluk yemekleri ilk öğrendiği şekli ile yapmaya devam ettiğini söylerken, bazıları ise; “farklı olarak maydanoz katarım, eti daha büyük parçalar halinde doğrarım, salça miktarını artırdım, domates salçası ile birlikte artık biber salçası da kullanıyorum, bazı baharatları değiştirdim ya da eskiden alluciyede bulamaç haline getirilen erik kullanılırken şimdilerde erik doğranıp kullanılır” gibi ancak detay farklılıkları belirtmişlerdir.

### 3.3. Mardin’de Temel Gıda Maddeleri:

Mardin ve çevresinde insanların beslenme kültüründe önemli bir yeri olan aynı zamanda geçim kaynakları arasında da yer alan meyve, sebze, tahıl ve et ürünlerini de şöyle sıralamak mümkün:

**Zeytin:** 5000 yıla yaklaşan uzun ömrü, neredeyse her yerinden yararlanılması ve semavi dinlerin doğduğu Ortadoğu gibi bölgede insanlığa yararının dokunması nedeniyle her zaman belli bir kutsallık halesi içinde değerlendirilmiştir. Zaman zaman da incir ve üzümle beraber uygarlık yaratan bitkilerden biri olarak nitelendirilmiştir.<sup>3</sup> Bölgede mevsimlik meyve veren en önemli ağaçlardan biridir. Güney Akdeniz kıyılarında yıllık yağışın 300 milimetreyi geçtiği her yerde yetişir. Olaester olarak adlandırılan yabancı zeytinin anavatanı Doğu Akdeniz, Ege, Anadolu’nun güney kıyıları ve doğuya doğru da Kuzey Suriye ve Güneydoğu Anadolu gibi görünmektedir.

Bütün diğer yemek yağlarına değer biçilirken, üstün bir yağ olan zeytinyağı ile karşılaştırma yapılır. Ancak yağı ilk çağlarda yemeklere koymadan ziyade aydınlatmada kullanılmıştır. 8. yüzyılın başlarında Mor Gabriel Manastırı’nda eğitim görüp, manastır okulunda görev alan ve daha sonra da Harran Metropolü olarak atanan Mor Şemun bölgeye diktirdiği 12 bin zeytin fidanı ile ünlenir. Bu nedenle d’Zeyte (zeytinci) lakabı alır. Mor Şemun toplanan zeytinlerden zeytinyağı elde etmek için de Manastır’da zeytin sıkma pres düzeneği kurdurur.<sup>4</sup>

Yakut al-Hamavi de 13. yüzyılın başlangıcında Mardin’de zeytinyağı imal edildiğini belirtmekle beraber buna dair bugünün Mardin’inde hiçbir kanıt rastlamak mümkün değildir.<sup>5</sup> Bu da belki yüzlerce yıldan beridir zeytinyağının bölgede üretilmediğinin kanıtıdır. Zeytin bugün bölgede sadece lezzetli ve kolayca saklanabilen bir kahvaltılık özelliği ile bilinmektedir. Bölgede zeytinin

<sup>3</sup> Boğaz Derdi, Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Yay Yayınları, Ahmet Uhri, İstanbul-2011

<sup>4</sup> Bilge, Y. (2011). Mor Gabriel Manastırı. İstanbul: GDK Yayınları

<sup>5</sup> İbrahim Özcoşar, 2007. Makalelerle Mardin III Eğitim, Kültür, Edebiyat. İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.





yağının yemeklerde kullanımı da zaten çok nadirdir. Yaptığımız çalışmada kahvaltılık dışında sadece nadir evlerde bir de turşusuna rastlanmıştır. Zeytin sabunu yapımı ise artık pek yaygın olmamakla birlikte bölgede geçmişi çok eskilere dayanan bir gelenektir. Son yıllarda Deyr-ul Zafaran Manastırı çevresinde yetiştirilen zeytinlerden yağ elde etmek için Gaziantep'e gönderildiğini öğrendik.

**Menengiç/Kezvan/Bıttım:** Çitlembik adıyla da tanınan bu bitkiye küçük bir çalıdan 6-7 metre uzunluğunda bir ağaca kadar değişik şekillerde rastlanılmaktadır. Yunanca bir sözcük olan ve yaban fıstığı anlamına gelen 'terebinthos' Yunancaya da İran kökenli bir dilden geçtiği sanılmaktadır. Bitkinin meyvesinin ve yapraklarının mevsimsel olarak yeşilden kan kırmızısına dönüşmesi niteliğiyle çağlar boyunca yaşam-ölüm döngüsü ve geçiş ritüellerinin bir parçası olarak Akdeniz dünyasında kutsallaştırılmıştır. Güneydoğu Anadolu'daki kazılardan gelen arkeobotanik veriler içinde M.Ö. 5400-5000'e tarihlenen tabakalarındaki Neolitik yapılarda menengiçe rastlanmıştır.<sup>6</sup> Bölgede yabani fıstık ağacı olarak bilinir. Antep, Urfa, Mardin, Siirt hattı boyunca yetişen bu bitki türü yerelde "bıttım ya da kezvan" olarak bilinir. Uzun yıllardan beridir sadece sabun yapımında kullanılırken son dönemlerde "Kürt kahvesi" olarak anılan bir tür sütlü kahve yapımında da kullanılır. Ancak enteresandır Antep, Urfa ve Siirt'te bu ağaç türü aşılansarak fıstık ağacına dönüştürüldüğü halde Mardin'de fıstık ağacı neredeyse yok denilecek kadar az yetişir.

**Badem:** Bölgede yetişen bir diğer ağaç türü ise bademdir, zeytin ile birlikte anılır ve çoğu kez aynı topraklarda yetiştirilir. Hem zeytin, hem de badem zayıf engebeli topraklarda yetişebilir; güç koşullarda büyüyor olmanın gerilimi meyvelerinin tadını olumsuz etkilemez. Adı Türkçeye Farsçadan (badam) geçmiştir. Hindistan'da bademi denilen yemeklere girer. Çin'de de yemeklerde kullanılır.



<sup>6</sup> Boğaz Derdi, Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Yay Yayınları, Ahmet Uhri, İstanbul-2011

Bademin acısı ve tatlı çeşitleri bulunur. Tatlısı kavrulur, tuzlanarak çerez haline getirilir. Birçok tatlıda ve şekerlemede kullanılır. Türkiye’de ve Fransa’da ezmesi yapılır. Acısı da, acıbadem kurabiyesi gibi çeşitli tatlılara kendine özgü tadını verir. Bademin sütü ve yağı da çıkarılır.<sup>7</sup>

M.Ö. 3000 yıllarında yani Tunç Çağı başlarında badem evcilleştirilmiş haliyle neredeyse bütün Doğu Akdeniz çevresinde görülür. Örneğin Sümer belgelerinde lam, Akkad belgelerindeyse duqdu, lammu, siqdu sözcüklerinin bademi ve badem ağacını tanımladığı uzmanlarca ileri sürülür. Ortadoğu mutfak kültüründe çorbadan, et yemeklerine, tatlılara kadar neredeyse bütün yemeklere çeşni olarak katılan badem, ince olarak dövülüp şeker ve gülsuyuyla karıştırılarak badem ezmesi olarak da tüketilmiş Osmanlı Mutfağında. Badem ezmesinin kökeni konusunda çok çeşitli rivayetler olmakla birlikte semitik (Arap, İbrani) halklardan kalan bir tatlı olduğu da adının kökeninden yola çıkılarak belirtilebilir.

Badem, zeytinin aksine Mardin’in sofrasında hak ettiği yeri bulur. Sadece kuru yemiş olarak değil Mardin’in ünlü “badem şekerinin” hammaddesi olmakla da kalmaz; pek çok tatlı çeşidinde kullanıldığı gibi Mardin’e has “Löziyê” tatlısının ham maddesi ve hatta şekerin dışındaki tek maddesidir. Bu kitap ile önyak olunmak istenen Mardin’e has ürünlerin markalaştırma çabası “Löziyê” ile başlatılacak kadar, orijinal, lezzetli ve uzun ömürlü bir tatlıdır. Öte yandan yine badem bütün iç pilav çeşitlerine kavrularak ya da haşlanarak hatta bazı çorba çeşitlerine katılacak kadar yoğun bir kullanım alanına sahiptir ve yine firkiye yemeğinin ana maddesini de yeşil badem (çağla) oluşturur.

**Üzüm:** İnsanlık tarihi kadar eski, mitolojilere ve din kitaplarına girecek derecede insanoğlu için önemli bir ürün olan üzüm ve üzümgillerin tarihini günümüzden neredeyse 7000 yıl öncesine hatta daha da geriye götürmek olasıdır. Arkeobotanik veriler M.Ö. 5000 gibi bir tarihte Gürcistan’da ilk kez kültür üzümünün üretildiğini göstermektedir. Bundan sonrasındaysa asmanın yavaş yavaş daha güneye, Anadolu, Doğu Akdeniz, Mezopotamya ve Yunanistan’a yayıldığı anlaşılmaktadır.<sup>8</sup>

Mardin’de mevsimlik bir meyve olarak ekimi ve tüketimi oldukça yaygındır. Zeytin ve badem gibi asma da toprağın zayıf, yağışın düşük olduğu bölgelerde yetişebilmekte, hatta sulama yapılamamasının üzümün ve dolayısıyla da şarabın da lezzetini arttırdığı görüşü bölgede hâkimdir. En önemli üzüm ürünü kuşkusuz şaraptır. Şarap insanın geliştirdiği en eski içkilerden biridir. İnsana tarihi boyunca eşlik etmiştir ve çok önemli bir kültürel değeri vardır. Başarısı bağların kalitesine, üretim ve saklanma koşullarına ve satış şekline bağlıdır. Üzüm de tıpkı badem gibi bölgede şarabın da dışında yaygın bir kullanım alanına sahiptir. Pekmez, pestil, cevizli sucuk, hariri yapımı dışında; pek-

<sup>7</sup> Tarih Boyunca Yemek Kültürü, Murat Belge, Bilişim Yayınları 2010

<sup>8</sup> Boğaz Derdi, Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Yay Yayınları, Ahmet Uhri, İstanbul-2011



mezin sulandırılmasıyla elde edilen şerbet yemeklerin yanında, içine yumurta kırılarak tatlı yapımında, helva yapımında sıra yerine, "incassiyе" yemeğine de doğrudan katılır.

**Erik:** Gülgillerden bir ağacın meyvesidir. Mardin'de İlkbaharda çıkan eriğin yeşil, kırmızı ve sarı meyvesi sonbahara kadar yenirken, kurutulmuşu da kış mevsiminde hem meyve, hem de yemeklerde kullanılır. İncassiyе ve alluciyе etli yemeklerinde çekirdekli kurutulmuşu ve çekirdeği çıkartıldıktan sonra dondurulmuşu kullanılır.



**Buğday:** Tahıl ürünleri ve özellikle buğdayın Mezopotamya uygarlığı içindeki yeri ve önemi bu çalışmanın daha önceki bölümlerinde yer bulmuştur. Burada farklı bir boyutu ile ele alınacaktır. Buğday neolitik dönemden beri ekilir. Bu tahılı ekmeğin hammaddesi yapanlar Mezopotamya halklarının dışında Mısırlılar, Yunanlılar ve Romalılarıdır. Öte yandan Hristiyanlık da çok güçlü sembolik bir değer vermiştir buğdaya. Bununla birlikte buğday dünyaya çok çabuk yayılmıştır. Gene de Avrupa'da buğday ekmeğinin düşüncesinin kendisini empoze etmesi için Fransız Devrimi'ni beklemek gerekmiştir. Ekmek yemenin hala başlı başına bir zevk olduğu kent Paris'tir. Paris'te baguette'ler küçük üreticiler tarafından üretilir. Köylü bir toplum olarak bilinen Almanya'da; esmeri ve beyazıyla, buğdaydan, çavdar ve başka tahıllardan üretilen pumpernickel'ler ile bir ekmek cenneti sayılabilir. Özellikle İkinci Dünya Savaşı döneminde Türkiye'de ise, esmer yuvarlak somunlar ve büyük kitlenin tükettiği ucuz ekmek ve beyaz undan yapılan francalar yaygın olarak pişmiştir.

Anadolu insanı için de buğday bir besin ürününden öteye geçmiştir: Mezopotamya'da ekilip, biçilen ve zamanla aşılınıp türleri oluşturulan buğday başağı, Gutilerden günümüze bereketin sembolü olmuş ve buğdaydan üretilen ekmeğe de diğer besin kaynaklarından çok daha büyük bir değer atfedilmiştir. Günümüze kadar süre gelen geleneklerle bölge insanı; ekmeği öpüp başına koyar, ekmek üstüne yemin eder. Yere düşen ekmeği kaldırır ve yüksek bir yere yerleştirir. Damat ve gelinin başına buğday serper. Özellikle sofralarda

ekmek kırıntısı ve ekmeğin parçası bırakmamaya büyük özen gösterilir. Yapılmakta olan ve yeni yapılmış evlere buğday başağı çakılır. Bunun aileye bolluk ve bereket getireceğine inanılır. Gelin odalarında, kurutulmuş bir demet başak, süs eşyalarıyla bezenerek kutsal kitabın yanına asılır. Küçük bebekler dış çıkardıklarında hedik dağıtılır. Loğusa kadına ilk gıda olarak “kavut” denilen, kızartılıp öğütülmüş buğdaydan yapılan yemek yedirilir. Peygamber Efendimizin, Hz. Zeynep ile evlendiği zaman konuklara ekmeğin ikram edildiği bilinir. Buğdayın Anadolu insanının hayatındaki önemini gösteren bir diğer örnek; İslamiyet’te fitrenin hesaplanmasında buğdayın ölçek olarak alınmasıdır. Benzer şekilde eski Anadolu uygarlıklarında bazı hafif suçların cezaları hasat zamanında buğday veya arpa ile karşılanır. İşçilerin maaşları da zaman zaman ekmeğe ödenmiştir.<sup>9</sup>

Buğdayın Mardin ili için önemine gelince: Bitkisel üretim tahıllar üzerinde yoğunlaşmış olup, tahıllar tarla bitkileri ekim alanı içinde en büyük paya (%70.89) sahiptir. Buğday (139071 ha) ve arpa (75522 ha) ilde ekim alanı olarak da ilk iki sırayı almaktadır. Tahıllarda özellikle buğday ve arpa, yemeklik dane baklagillerden kırmızı mercimek ve nohut verim ortalamaları Türkiye ortalamasının üzerindedir. Bu yüksek payda buğdayın; tek yıllık bir bitki olup her türlü iklim ve toprak koşullarında yetişebilecek bir bitki olması önemli bir rol oynamaktadır.<sup>10</sup>

Mardin ilinde yaklaşık 300 bin ton civarında buğday üretilmekte olup, üretilen buğday genellikle un, yem ve bulgur fabrikalarında kullanılmaktadır. Mardin de çalışan bulgur fabrikalarının çoğu da “svevo” cinsi buğday kullanılmaktadır. Bölgede yetişen bu buğday türünün kullanılma nedenleri bölgedeki bulgur ve un üreticileri tarafından; “protein değerlerinin yüksek olması, renginin (renk pigmentleri) çok iyi olması ve lezzet (aroma maddeleri) olarak diğer buğdaylardan daha iyi olması” şeklinde ifade edilmiştir. Bu buğday türü ayrıca şuanda Türkiye’nin tüm bölgelerinden talep görmekte ve fiyatı da diğer buğday türlerine nazaran daha yüksek kalmaktadır. Bazı sert buğday çeşitleri, irmik yapımında, yumuşak buğdaylar ise ekmeğin hammaddesi olarak ve hamur işlerinde kullanılır.

Mardin’de halen pek çok aile bulgur çeşitlerini kendi evlerinde alıp yıkayıp, haşladıktan sonra değirmene gönderip, çeşitli iriliklerde öğüttükleri buğdaydan elde etmektedirler. Yakın zamana kadar mahalleleri ev ev gezen küçük çaplı bulgur makineleri evlerin damına veya avlusuna kurularak buğdaydan ailelerin ihtiyacı kadar çeşitli büyüklüklerde (pilavlık bulgur, şişe bulguru, köftelik bulgur vs.) yapılmış. Eleme işlerini ise evin hanımı moxıl (elek) ile bulguru kabuklarından ayırır ve farklı irilikleri ayırıştırır. En yaygın yiyeceklerden çiğ köfte ve pilavın ana ögesi olması bulguru beslenmede ön plana çıkarır. Ay-

---

<sup>9</sup> Kürt Mutfak Kültürü: Cemşid Bender, Berfin Yayınları İstanbul-2003, S:54

<sup>10</sup> TZDK (Türkiye Zirai Donatım Kurumu Belge Arşivi), 2014



rıca çorbalar için “dövme”, köftelik bulgur da (ismeyd) içli köfte yapımında kullanılır. Bulgur çorbaları; başta kuzu ve tavuk eti olmak üzere değişik sebzeler ve otların karışımından yapılır. Lif, protein ve potasyum açısından oldukça zengin olan bulgur her zaman pirince tercih edilir.

**Pirinç:** Muhtemelen ilk kez Kuzey Hindistan’da yetiştirilmiş, daha sonra batıya doğru İran’a, Doğu’ya doğru Çin ve Japonya’ya, güneye doğru Endonezya’ya yayılmıştır. Çin’de ilk pirinç tarlalarının oluşması M.Ö. 3500’e dayanır. Türkçeye, “birinç” sözcüğü ile Farsçadan geçmiştir. Bütün Anadolu’da ve Mardin’de kullanımı son yıllarda yaygınlaşıp, bulgurun yerini almıştır. Önceleri sadece zengin sofralarında yer bulurken, şimdilerde; çorbalardan dolma-sarmalara, pilavdan sütlaç ve zerde tatlılarına kadar pek çok yemekte kullanılmaktadır.<sup>11</sup>

**Sumak:** *Rhus coriaria*, Yakınoğu ve Akdeniz bölgesi çıkışlı bir bitki olup en eski çağlardan beri bölgenin mutfak kültürlerinde meyvesinin ekşilik verici niteliğinden yararlanmak üzere kullanılmıştır. Arkeobotanik kayıtlar Çatalhöyük’te bulunduğunu, göstermektedir. Sözcük, semitik kökenli ve Arapçası (summāk), ancak Arapçaya da Aramiceden geçme ve Aramicede kırmızı anlamına gelen (smākā) sözcüğünden köken almaktadır. Sadece Mezopotamya’nın semitik kültürlerinde değil bitkinin yayıldığı hemen her bölgede meyvenin rengi bitkinin adı olmuştur. Sumak tat verici niteliğinin yanı sıra esas olarak deri işleme ve boyama işlerinde de kullanılmıştır. Ortaçağ Arap mutfağında ve Osmanlı’da yine tat verici olarak birçok yemeğe katılmıştır.<sup>12</sup>



Mardin yemek kültürü içinde de sumağın hatırı sayılır bir yeri vardır. Sumak suyu Mardin usulü sarma dolmanın olmazsa olmazıdır. Salatalara, soğana ve hatta bazı kebab çeşitlerine sumak tozu dökülür. Bir çeşit şerbeti hazmı kolaylaştırıcı özelliği nedeniyle yemeklerden sonra içilir.

<sup>11</sup> Tadların Adları, Önder Şenyapılı, Cumartesi Kitapları, Ankara-2006, s:98

<sup>12</sup> Boğaz Derdi, Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Yay Yayınları, Ahmet Uhri, İstanbul-2011,



**Mercimek:** Bölgenin en önemli Neolitik Çağ kazılarında olan Diyarbakır Çayönü kazısında mercimeğe rastlanır. Mercimeğin, Mısır ve Mezopotamya'da yetiştirildiği bilinmektedir. Ayrıca mercimek çorbasının Roma ordusunun başlıca yiyeceği olduğu ve Roma aile adlarından Lentulus'un mercimekten geldiği de bilinmektedir. Türkçe'de kullanılan mercimek sözcüğü Farsça "marcumak" sözcüğünden aktarılmayken; batı dillerindeki lentil ve onun çeşitlemelerine Almanca ve İspanyolcada rastlanır. Abbasi dönemi Bağdat mutfağı üzerine bir çalışma olan "Kitabü't Tabih'te belirtilen raşta, Arapçada mercimek anlamına gelen ades sözcüğünden ismini alan adesiye, yine bir mercimekli yemek olan mülebbeka ile tandırda pişirilen mercimek anlamına gelen ades tennuri mercimeğin Bağdat mutfağındaki yeri hakkında fikir verir.<sup>13</sup>

Mardin ovasında bolca yetişen mercimek, sofrada da oldukça geniş bir yelpaze içinde yemekleri ve çorbaları ile yer alır.

**Nohut:** Arapça tane ya da tohum anlamına gelen ve yine semitik bir dil olan Akadçada da aynı anlama gelen libbu sözcüğünden türeyen 'lablab'dan gelmekte. Çayönü, Hallançemi kazılarında ve Suriye'nin değişik yerlerindeki prehistorik kazılarda nohuta rastlanılmıştır. Osmanlı'da mutfak kültürünün önemli bir parçası olan nohut, tek olarak pişirildiği gibi, diğer yemeklere de katılmaktadır. Kabak yemeği, nohutlu pilav bu yemeklerden bazılarıdır.

Mardin ve çevresinde bolca yetişen nohut; kavrulularak, parçalanarak ya da şekerle kaplanarak ticari bir ürüne dönüştürüldüğü gibi, Mardin mutfağı için de önemli bir kışa hazırlık yemek ürünüdür. Etli-sulu pişirilen nohut, kaynatılıp ezilerek humus yapılır. Yine kaynatılan taneleri çeşitli çorba, köfte ve pilavlara katılır.

**Domates:** Domates çok bilinenin aksine botanikçiler için sebze değil meyvedir. Ancak domatesi diğer meyvelerden ayıran farkı sebze gibi tüketilmesidir. Anavatanı İnkâ toprakları yani And Dağları olmakla birlikte, arkeobotanik, dilbilimsel ve genetik veriler ışığında evcilleştirildiği yerin Aztek toprakları yani Meksika olduğu saptanmıştır.

Uzun bir yolculukla Avrupa'ya ulaşan domates başlangıçta çiçeği için dikilip zehirli olduğu düşünülürken, ancak 19. yüzyıldan sonra sofraların vazgeçilmezi olmuştur. Akdeniz dünyasına uyum sağlayan domates, ilk olarak İspanya, Fransa ve İtalya'da yetiştirilmiş daha sonra bütün Akdeniz'e yayılmıştır. İspanyolların 1519 yılında Yenidünya'dan Avrupa'ya getirdiği bitkiye 1544 yılında İtalyan botanikçi Petrus Matthiolus yeni bir isim verir. 1731 yılında İngiliz Botanikçi Philip Miller onun Latince adını koyarken yenilebilir olduğunu da tescil eder.<sup>14</sup>

Domatesin, Eski Dünya'nın mutfak kültürlerine girişi 18. yüzyılda başlamış

<sup>13</sup> Boğaz Derdi, Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Yay Yayınları, Ahmet Uhri, İstanbul-2011,

<sup>14</sup> Tadların Adları, Önder Şenyapılı, Cumartesi Kitapları, Ankara-2006, s:98





ancak asıl yaygınlık kazanması için 1800'lü yılları beklemek gerekmiştir. Domatesin Mardin'e gelişine ilişkin bir hikâye Süreyya Hanımın yemek tarifleri içinde yer verilmiştir. Hikâye de ilginç detaylar olsa da domatesin ancak 19. yüzyılın başlarında İstanbul'a geldiği bilindiğinden söz konusu hikaye çok daha sonraki bir Osmanlı Padişahı (ya da Paşası) döneminde geçmiş olmalıdır. Nitekim domatesin yemeklerde kullanımına ilişkin ilk yemek tarifleri 1840'lara denk gelir. Öte yandan domates, Mardin mutfak kültüründe oldukça yaygın bir kullanım alanına sahiptir. Domates salçası artık neredeyse bütün sulu yemeklerin ve kızartmaların başlıca sosu ve olmazsa olmazı haline gelmiştir. Kullanım alanı ve miktarı çok olunca, tıpkı bulgur gibi kısa zaman öncesine kadar Mardin'de neredeyse her ev kendi salçasını yazdan yaparmış. Taze domates ise pek çok yemeğin ve pratik atıştırmaların ana malzemesi konumundadır. Osmanlıya ilk gelişinde Frengi olarak bilinen domates, Mardin'de de "İstanbuli" olarak isimlendirilmiştir.

**Kabak:** Kabak türlerinin bugün en fazla tanınan ve bilinenleri coğrafi keşifler sonucu Eski Dünya'ya ulaşmıştır. Bunlar sakız kabağı ile bal kabağıdır. Arapçada kabak için kullanılan 'küse ya da küsa' bizdeki köse sözcüğüne de kaynaklık etmekte ve kel anlamına gelmektedir. Kabak muhtemelen ilk olarak yemek dışındaki alanlarda örneğin saklama ya da taşıma kabı olarak kullanılmıştır. Kabak sözcüğünün eski Türkçede şişkin nesne ya da kap anlamına gelen 'kaw/kap' sözcüğünden türemesi de onun ilk kullanım amacının göstergelerindedir.

Mardin'de kabağın sulu yemeğinin yanı sıra hemen her bölgede görülen kabak dolması da yapılır. Ancak başka hiçbir yerde rastlanmayan, Mardin'de bile ancak çok sınırlı mutfakta yapılan "kariye" yemeği; görüntüsü, orijinalliyi ve lezzetiyle Mardin Mutfağı için bir başyapıt niteliğindedir.

**Biber:** Ortaçağ İngilizcesinde "peper", Yunancada "peperi", Latince'de "pip-er" olan isim aslında Hindistan kökenli, ancak bitkinin kendisi Amerika kökenlidir. İlk biber tohumu 1494 yılında İspanya'ya götürülür ve oradan bütün dünyaya yayılır. Dolmalık biber, domates biberi, kırmızıbiber, Arnavut biberi, sivri biber gibi isimlerle sınıflandırılan biberin en çok tüketilen çeşidi; olgunlaşınca kızaran ve baharat olarak kullanılma amacıyla kurutulup toz haline getirilen kırmızıbiberdir. Bugün Tayland, çok acı biber üretiminde dünya ihtiyacının yarısını karşılar.

Mardin'de Güneydoğunun diğer illerine nazaran (özellikle Diyarbakır ve Urfa) acı biber kullanımı daha azdır. Diğer baharat çeşitleri oldukça fazla kullanılırken, kırmızıbiberin kararında kullanıldığını söylemek mümkündür. Domates salçasından çok sonraları yaygınlaşan biber salçası yapımı için de bölgede kırmızıbiber yetiştirilmekte ve domates salçasına benzer işlemlerden geçirilerek salçaya dönüştürülmektedir. Biber, bölgede aynı zamanda sindirim sorunlarına karşı etkili ilaç olarak kabul edilir.

**Baharat:** Önceleri "Çeşit" daha sonra "mal" anlamında kullanılan baharat sözcüğü şeker, bal, süt ve bazı özel baharatlar için de kullanılmıştır. Bugün Mar-

din yerelinde “baharat” sözcüğü genellikle “yenibahar” için kullanılır. Dünya mutfaklarında kullanılan baharatların çoğu, Kolombo öncesindeki dönemlerde tüketenlerin kendileri tarafından üretilmiştir. Kolombo sonrasında ise neredeyse tamamen Asya’dan gelir. Ancak uzaklara özgü ve gizemli kökenleri, bunlara zengin Avrupa ve Kuzey Amerika ülkelerinde değer kazandırmış ve birçok seyyahı doğuya yöneltmiştir. Örneğin Venedik servetini kısmen de olsa baharat dağıtımı sayesinde elde etmiştir.<sup>15</sup>

Baharat; dünyada küresel denebilecek ilk ticaretin başlamasına vesile olmuştur. Yüzyıllar boyunca kervanlar doğudan (Hindistan ve Çin) ipek ve baharat taşımıştır. Baharatlar sadece yemeğe lezzet ve koku verdiği için değil aynı zamanda yiyeceklerin kurutulmasıyla saklanmasına yardımcı olduğu, şifa sağlayıcı ve cinsel güce de etkisi olduğu düşünüldüğü için önemli olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu bu global ticaretin ortasına, en stratejik yere gelip oturunca, Batı Avrupa okyanus üstünden baharat diyarının yollarını aramaya çıkar ve Yeni Dünya’yı keşfeder.

Mardin’in makûs talihi (Doğu, Güneydoğunun geri kalmışlık talihi) de burada başlar. Kervan yolları üzerinde ve bu yollara hâkim konumundaki Mardin altın çağını Artuklular döneminde yaşamıştır. Kervan yollarının sonraki yüzyıllarda önemini yitirmesiyle tıpkı tabiiyetine girdiği Osmanlı İmparatorluğu gibi, önce duraklama ve ardından gerileme dönemine girmiş, başkentlikten geri kalmış bir sınır taşra vilayeti olarak Cumhuriyet Türkiye’sinin yeni sınırları içine dahil olmuştur. Çünkü yeni sınırlar ile ticaretin yönü; kuzey-güney ekseninden, doğu-batı eksenine dönmüştür ve en uçtaki diğer doğu illeri gibi, pazara (İstanbul) bir üretim alanı olarak en uzak kent haline gelmiştir.

Değişen ticaret yolları Venedik, Osmanlı gibi bazı ülkelerin ya da Mezopotamya gibi bazı bölgelerin önemini kaybetmesine yol açar ama baharat; bugün olduğu gibi önemini korur. Ortaçağ boyunca Avrupa’da baharatı asıl kullananlar, zengin sınıflardır. İstanbul, Osmanlı İmparatorluğu’nun başkenti ve en zengin şehri olduğu için, tüketimin her türlü de burada yaygın olmuştur. Baharat, Hindistan’dan yola çıkıp Mezopotamya’ya gelinceye dek, hegemonyası hafiler. Hindistan, Sri Lanka, Endonezya gibi ülkelerde baharat sanki lezzet verici değil, yemeğin kendisinden önemli, ana madde konumundadır. Arap ülkelerinde de bol kullanılır. Mezopotamya’da kullanımı biraz daha yoğun olmakla beraber Anadolu’da insanların baharata yaklaşımı daha ölçülü, daha seçicidir.<sup>16</sup>

Baharat yolu üstünde yerleşik bir toplum, bunun transitini sağlarken, kendisi de o nesneden belki de yeterinden de fazla yararlanmaya çalışmıştır. Bu nedenle Mardin’de bazı baharatlar yemeğin hammaddesi gibi kullanılmaktadır; Mardin’de böylesi yaygın bir baharat kültürü vardır. Örneğin kişniş, çiğköftenin (acin) baharatı değil, adeta ana maddelerinden biridir.

<sup>15</sup> Dünya Mutfakları Atlası, Gilles Fumey, Olivier Etcheverria, NTV Yayınları, İstanbul-2007,

<sup>16</sup> Tarih Boyunca Yemek Kültürü, Murat Belge, Bilişim Yayınları 2010



Soğan ve Sarımsak: Aslında bu familyada bir de pırasa var, ancak pırasa bölgede pek nimetten sayılmaz ve üvey kardeş muamelesi görür. Zira zambakgiller ailesinden olan bu üçlü Mısır, Yunan ve Roma uygarlıklarında pek tercih görmekte iken, Mezopotamya'da sadece sarımsak ve soğanın kullanımı yaygındır. Soğan ve sarımsağın ikisi de tarih boyunca sağlığa faydalı ve tedavi edici özellikleri nedeniyle değer bulmuşlardır. Bir başka tercih nedenleri de dayanıklı yapıları nedeniyle yaz ve kış kolay bozulmamaları olmuştur.

Soğan çiğ olarak yemeklerin yanında, pişirilerek çoğu kez sarımsak ile beraber yemeklerin içinde yer alarak oldukça geniş bir kullanım alanına sahiptir. Bütün bölgede özellikle köylerde bulgur ve pirinç pilavının yanında, çorba ile yeşil ve kuru soğan çiğ olarak yenir.

**Tavuk:** İlk kez Hindistan'da evcilleştirildiği bilinmektedir. Zamanla et veren/süt veren ayırımına benzer şekilde, eti ve yumurtası için beslenen cinsler oluşur. 19. yüzyılda dünyanın artan nüfusu besin kaynaklarını zorlamaya başlayınca büyük çapta tavukçuluk akla gelen çarelerden biri olur. 20. yüzyıldan itibaren ise fabrika gibi işleyen tavuk çiftlikleri kurulur ve yaygınlaşır. Bu yüzyılın son kısmında ise insanlar besinlere öncelikle sağlık açısından bakmaya başlar. Böylece kırmızı et korkulur hale gelir ve tavuk iyice rağbet görür.

Mardin'de tavuk eti kullanımı pek yaygın değildir. Fabrikasyon, yani yapay ve lezzetsiz bulunur. Yakın zamana kadar küçük çapta tavukçuluk zor olmadığından yalnız köylerde değil, kent merkezinde de tavuk beslenmiş, eti ve yumurtasından faydalanılmıştır. Kent merkezinde artık tavuk besleme imkânı kalmayınca bu kez yakın köylerden pazara getirilen köy tavuğu ve yumurtasına rağbet edilmiş bu imkân da güçleştikçe tavuk eti pişirimi artık iyiden iyiye azalmıştır.

**Kırmızı Et:** Neredeyse bütün Mezopotamya'da olduğu gibi Mardin'de de özellikle koyun ve kuzu eti tüketilir. Bunlardan koyun eti hatta daha ziyade tercih edileni kuzu etidir. Hem kolay pişer hem de daha az kaslı ve daha lezzetlidir. Dana eti ondan sonra tercih edilir ve genellikle de kıyma olarak. Bu çalışma sırasında bazı evlerde ise hazır kıyma yerine etin dövüldüğü veya mikserde çekildiği görülmüştür. Yine et tüketiminde farklı bir özellik olarak yağlı etler tercih edilir, hatta etli yemeklere zaman zaman ekstradan kuyruk yağı da ilave edildiği olur.

Etin tarihsel kullanım sürecine uygun olarak Mardin'de de, bozulma ve çürümeye karşı eskiden beri et daha ziyade kaynatılarak yenmiştir. Köylü tercihi olarak bilinen haşlama yöntemi hala bölgedeki en yaygın pişirme yöntemidir. Haşlanmış etin suyu pilav ve çorba suyuna karıştırıldığı gibi sofraya yemeğin yanında bir tas içerisinde servis edildiği de olur. Kızartma yöntemi pek kullanılmaz ancak son zamanlarda restoran ve evlerde ızgara yöntemi yaygınlaşmaktadır. Sakatat tüketimi de hala yaygındır. Ciğer, böbrek, dalak gibi organlar; kızartılarak ya da ızgara edilerek pişirilirken, bağırsaklar da doldurularak (kibbe) pişirilir. Ayrıca kelle-paça da tütsülendikten sonra kaynatılarak pişirilir.

**Balıklar:** Antik Mezopotamya’da akarsulardan sağlanan balığın çok bol olduğu ve pazarlarda satıldığı, tüketiminin yaygın olduğu tarihsel kanıtlardan bilinmektedir. Ancak sonraki yüzyıllarda akarsu kaynaklarının kuruması balık tüketimini Mardin şehir merkezinde yok denecek düzeye düşürmüştür. 20. yüzyılda hayata geçen endüstriyel soğutma ve evlerde soğutma yöntemi, eskiden deniz, ırmak ve göl kıyılarında yaşayanlara özgü bir alışkanlık olan balık tüketimini bütün dünyada yaygınlaştırmıştır. Bundan Mardin’in de belli ölçülerde etkilendiği söylenebilir.

**Süt ve Tereyağı:** Mardinlinin tüketim alışkanlığında çok önemli bir yeri olan tereyağı yemeklerdeki kullanım sıklığını bugünde sürdürmektedir. Tereyağının eritilip, tortusu ve suyu alındıktan sonra elde edilen “sadeyağ” bugünde yemek pişirmede en aranan yemek hammaddelerdendir. Süt ise dünyada gitgide daha çok tüketilen, üretimi ve korunması açısından her zaman ender bulunan ürünlerden biri olmuştur. Protein, kalsiyum, krema ve tereyağı olarak yağlı maddeler açısından zengin ürünler arasında yer alır. Dünyadaki yoğun kentleşme hareketiyle tüketimi, soğutma ve pastörizasyon teknikleriyle teşvik edilmektedir. Bölgede süt, tatlı yapımında kullanılırken, yoğurt tüketimi de oldukça yaygındır. Sütten daha dayanıklıdır, ayran yapıldığı gibi yemeklerde kullanılır ve kaymağı da kahvaltılarda zenginliğin ve zevkin göstergesidir.

**Çay:** *Camellia sinensis* adının değişik dillerdeki etimolojisi, Çin’e uzanmaktadır. Ancak ürettiği çayla ünlü olan ülke Sri Lanka’dır. Bugün Karadeniz kıyılarının özellikle de Rize’nin ekonomisinde son derece büyük öneme sahip çay, 1924 yılında Batum’dan Rize’ye getirilerek deneme üretimine başlanmış ve hemen ardından hızlı bir şekilde bölgede üretimi artmış, Türkiye genelinde ise içimi yaygınlaşmıştır. Çay halen dünyada tüketimi en fazla olan içecektir.<sup>17</sup>

Mardin ve bütün Güneydoğu’da “kaçağı” tercih edilen çay oldukça da koyu bir kıvamda ve bol şekerli içilmektedir. İşyeri ve ev ziyaretlerinde, vakit geçirilen kahvelerde, sabah kahvaltılarında ve ikindi vakitlerinde, son olarak akşam yemeğinden sonra birkaç bardak çay yaşam tarzının bir parçası haline gelmiştir. Süryaniler, çaylarını biraz daha farklı bir harmanlama ile demlerler. Demlenecek Seylan çay bitkisine safran çiçeği, tarçın, karanfil, zencefil ve bamy çiçeği eklenir.

**Kahve:** Kahve ağacının kökeni Etiyopya’dır ama tarımının yapıldığı ilk ülke Yemen’dir. Kahve dünyada genellikle üç değişik yöntemle pişirilir.

- **Kaynatma:** Yakındoğu’da “sultan kahvesi” kaynatma yoluyla yapılır. Kahve taneleri ve kurutulmuş ya da hafifçe kavrulmuş kabukları ıslatılır. Bu karışım dakikalarca kaynatılır ve çözülmeyen ana maddeleri çıkarıldıktan sonra, şeker takviyesi ve içine atılan zencefil- tarçınla birlikte içilir.

- **Pişirme:** Türkiye’de “Türk kahvesi” pişirilerek içilir. Kahvenin çekirdeği

kavrulur, daha sonra öğütülür ve cezvede kaynatılır. Türk kahvesi genellikle kakuleyle kokulandırılır.

- Filtre: Kahvenin 1650-1670 arasında girdiği Avrupa'da bir kahve hazırlama türüdür. Kahve bir filtreye konur, daha sonra sıcak su eklenir. İtalya'da filtre yöntemine basınç yöntemi eşlik eder.<sup>18</sup>

Süryanilerin kahve tercihleri; çifte kavrulmuş kahveye mutlaka kakule ve tercihen de mesteki (damla) sakızı ilave edilir. Türk kahvesinden farklı olarak köpüğü tamamen bitinceye dek kaynatılır. Koyu ve şekerless içilir (filtre kahve tadında) ve günlük içme sıklığı neredeyse Kürtlerin çay içme sıklığındadır.

---

<sup>18</sup> Boğaz Derdi, Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi, Yay Yayınları, Ahmet Uhri, İstanbul-2011,







Bölüm III  
MARDİN YEMEKLERİ



## MARDİN YEMEKLERİ

Farklı ailelerde tattığımız geleneksel Mardin yemeklerinin ayırıcı özellikleri:

1- Ninelerden torunlara aktarılmış olan yemek yapma usullerinin; bir mirası koruma titizliği ile sahiplenilmesi ve mümkün olduğunca değiştirilmeden bugün hala uygulanıyor olması ayırıcı özelliklerinden en önemlisidir.

2- Güney ve Doğu Anadolu'nun bol baharatlı, bol acılı beslenme özelliği Mardin'de de görülür. Ancak bölgenin diğer illerinden farklı olarak yemeklerde kullanılan acı miktarı daha azdır ve baharat seçimlerinde kuralcı davranılmaktadır. Bu da her yemeğin kendine özgü bir tadının ve kokusunun olmasını sağlamıştır.

3-Mardin'de ana yemekler bol etli ve yağlıdır. Yemeklerde tereyağı, sade yağ ve her etin kendi iç yağı kullanılır. Bu da yemeklerin çok ağır olduğu ön yargısına yol açar, ancak yemeklerin yapımında genellikle haşlama ve soteleme yöntemlerinin kullanılması gıda maddelerinin öz suları, vitamin ve besin değerleri korunarak pişmelerini sağlar.

4-Yemeklerin ve tatlıların yapımında kullanılan malzemeler bir gümüş ustası titizliğinde ve el becerisinde seçilir ve yine aynı titizlikle hazırlanır, pişirilir.

5-Yemeklerin yapımında kullanılan ve yemeklere değişik tat, lezzet veren baharatlar, salçalar, soslar, karışımlar özgündür. Bu da sadece Mardin'e has yemekleri değil, bütün Anadolu'da benzeri pişen yemekleri de "Mardin usulü" yapan bir farklılık katar.

6-En önemlisi yemeklere katılan anne sevgisidir; sevdiği birilerine yemek yapan kebanı elbette daha fazla özen ve dikkatle hazırlamaktadır. Mardinli Sevgili dostum Murat Dilmen'in söylemi ile Mardin'de; "anneler baharat kokar, yemekler anne".



## Kebani'ler ve Yemekler

Burada yemekler değil her gidilen ev numaralandırılmıştır. Bazı evlerde bir bazılarında ise birden fazla yemek yapılmıştır.

### I

**Kebani<sup>19</sup>, Ev Hanımı:** Süreyya Bilirer Olgaç

**Yemekler :** Acin, İncasiyye, Alo Mihşi (Hindi Dolma)

Süreyya Hanım, yedi çocuklu merhum Hacı Sait Bilirer ve merhume Hacı Ayşe Hanımın en küçük çocuğu. Mardin Latifiye mahallesinde eşi Kaya Bey, ağabeyi Avukat Selahattin Bey ve iki çocuğu ile birlikte oturmaktalar. Çocuklardan büyüğü Tuğba, Dokuz Eylül Üniversitesi'nde İngilizce İşletme okuyor, yirmi yaşında. Küçüğü Ahmet, o da Muğla Üniversitesi Tıp Fakültesinde okuyor. Süreyya Hanım yaşını söylemek istemese de ağabeyinden 55 yaşında olduğunu öğreniyoruz. Yaşadıkları ev tipik Mardin mimarisi; teraslı, manzara odalı, Mezopotamya ovasına hâkim, 130 yıllık taş bir bina. Binanın tarihçesi ile ilgili olarak Selahattin Bey; binanın 1920'lerde Tahincioğulları'nın mülkiyetine geçtiğini, 1962'de de Hacı Sait Bilirer'in onlardan binayı satın aldığını anlatıyor. Mardin merkez nüfus yapısı konusunda; kent merkezinde eskiden daha ziyade Ermenilerin oturduğunu, Ermeni göçü ile beraber o döneme kadar daha çok kırsal kesimde yaşayan Süryanilerin kent merkezine yerleşmeye başladığını belirtiyor.

Süreyya Hanım; yemekleri annesi Hacı Ayşe Hanımdan öğrendiğini ve yemeklere birebir onun metotlarıyla lezzet vermeye devam ettiğini belirtiyor. Sadece hindi dolmasının yüzeyine annesinden farklı olarak, kızarmış görüntüyü elde etmek amacıyla, tadını değiştirmeyecek kadar çok az domates salçası kullandığını ekliyor ki, annesi de yine kendi annesi Naciye Hanımın metotlarıyla yemek yaptığını çocuklarına aktarmış.

Yemeklerin pişirilme aşamalarına geçmeden hanımefendi ve abisi Selahattin Bey ile yaptığımız sohbette çok değerli bilgiler ediniyoruz. Zaten Selahattin Bey bu kitabın Mardin yemekleri ile ilgili kısmına doğrudan danışmanlık da yapmıştır. Bu notlardan bazılarını aşağıya aktarıyoruz:

İncasiyye, domatesin henüz bölgede yaygınlaşmadığı dönemlerde mevlit yemeği olarak hazırlanır ve "saray yahnisi" olarak da bilinir.

Hindi dolması; köy hindisinden yapıldı. Bir gün önce alınan hindi kesilip, temizlenip, tüyleri yolunduktan sonra buzlukta bir gün bekletildi ve tekrar bu-

<sup>19</sup> Kebani: Kürtçe bir kelime, Türkçeye tam olarak "evin hanımı" olarak çevrilemeyeceğini düşündük. Zira Kebani; evde yemeği yapan, aynı zamanda evi çekip çeviren kadındır. Bu bazen evin kaynanası, bazen büyük gelini veya bazen de evin büyük kızı olabilir ve yemek pişirmek de bu hanımefendiye tanınan bir ayrıcalıktır. Benzer bir kullanım Farsça 'da "Keybanu" kelimesi ile gerçekleşir ve Türkçeye "evin kraliçesi" olarak çevrilebilir.

zları çözüldükten sonra yemekte kullanıldı. Buzdolabının olmadığı dönemde ise yöntemin biraz daha farklı olduğunu öğreniyoruz. Temizlenen hindinin içine kar doldurulur ve karın altına gömülerek bir sonraki gün yemekte kullanılmak üzere hazırlanmış. Hindinin ateşte pişirilme süreci de yaklaşık dört saati buldu.

Süreyya Hanım evde yemekleri artık az yağlı ve az tuzlu yaptığını söylüyor. Salataları ise tamamen tuzsuz hazırlamış. Pirinci kaşıkla değil, tahta bir çubukla karıştırdığını fark ettik, buda pirincin yapışmasını engellemiş. Ayrıca yemek yaparken plastik eldiven kullanmadığını ve hazırlanan yemeklik malzemelerin mutlaka elle de hissedilmesi gerektiğini belirtiyor. Yemeklik kıymayı hazır almak ya da eti kıyma makinesinden geçirmek yerine çiğköfte makinesinde ezmeyi tercih ediyor.

Selahattin Bey; mutfakların artık bir kişiliklerinin kalmadığını her şeyin teklige, aynılığa doğru gittiğini belirtiyor. Yine incasiyye'nin ağzı yakacak sıcaklıkta yendiğini belirtiyor ki biz bunun kuyruk yağının çabuk donma ihtimalinden kaynaklandığını düşünüyoruz. Yine hindi dolması, incassiyeye ve pirinç pilavından oluşan menünün; bir lokma incasiyyeden sonra, bir lokma hindi dolması ve pirinç pilavı sırası ile yenmesi gerektiğini söylüyor.

Selahattin Bey; domatesin Mardin'e gelişi ile ilgili bölgede bilinen bir anekdot aktarıyor: IV. Murat Bağdat seferine çıkarken (takriben 1639) askerleriyle beraber Mardin'den geçecektir. Bu haberi alan şehrin ileri gelenleri, ekâbirleri, toplanıp, ordu henüz şehre varmadan padişaha giderler. Padişahın askerlerinin bağ ve bahçelerinden bedelini vermeden istedikleri kadar meyve alabileceklerini ancak buna karşılık bahçe ve bağlarına zarar vermemelerini talep ederler. Padişah bu taleplerini kabul eder ve askerlerine de duyurur. Sefer dönüşü padişah Mardin yolunu kullanmaz ancak Mardinlilerin jestine karşılık bir ulaşı ile onlara domates tohumu gönderir. Bu tarihten itibaren Mardin'de yetiştirilmeye başlanan domates yine Selahattin Beyin aktardığına göre uzun süre yeşil olarak tüketilmeye çalışılır, kızardığı zaman da bozulduğu düşünülür. Bu haliyle çok tatsız olunca da sadece turşu yapımında kullanılır.



## ACIN

### Malzemeler:

- 1 kase ıgkftelik dvlm et
- 1 kase ince bulgur
- 1 yk biber salçası
- 1 orta boy kuru soğan
- Tuz
- Kini
- Maydanoz
- Yumurta

**Yapılıı:** ıgkfte tepsisine alınan bulgur, soğuk suyla azar azar ıslatılıp yumuatılır. Yumuadıktan sonra etin yarısı, salça ve kini bulgurun zerine eklenip yoğrulur. Bir sre yoğurduktan sonra etin diğer yarısı da bol tuzla birlikte harca eklenir ve yoğurmaya devam edilir. Bu esnada azar azar da su eklenir. Merhem kıvamına geldiği zaman kfte hazır olur. Arzuya gre zerine yağda kızartılmı yumurta ve maydanoz eklenerek servis yapılır.







## İNCASIYYE

### Malzemeler:

- 1 kg kurutulmuş siyah erik
- 1 kg kuzu eti
- Kuyruk yağı
- 1 kuru soğan
- 1.5 kepçe pekmez

**Yapılışı:** Kuşbaşı doğranmış kuzu eti yaklaşık 1,5 saat haşlanır. Ayrı bir yerde kase içine alınan erikler 1 saat boyunca sıcak suyun içinde bekletilir. Et haşlandığı esnada içine 1 adet ince kıyılmış soğan eklenir. Etler haşlandıktan sonra erikler de tencereye eklenir. Eriklerin bekletildiği su da süzülerek tencereye dökülür ve kaynamaya bırakılır. Son olarak 1-1,5 kepçeye yakın (damak tadına göre tatlılık miktarını ayarlırsınız) pekmez yemeğe eklenir biraz karıştırıldıktan sonra servis yapılır.







## ALO MIHŞİ (HİNDİ DOLMA)

- **Malzemeler:**
- 1 hindi
- 1 kg pirinç
- 200 gr badem
- 1 kg kuşbaşı doğranmış kuzu eti
- Tuz
- Karabiber
- Yenibahar
- Sıvı yağ

**Yapılışı:** Etin üzerine biraz yağ ve tuz eklenip kavrulur. Ayrı bir yerde pirinç haşlanır. Hindi iyice yıkanır ve bir bölümüne doldurma işlemi yapmak için kesik atılır. Et ve pirinç hazır olduktan sonra üzerine karabiber ve yenibahar eklenip karıştırılır ve hindinin içine doldurmaya başlanır. Doldurma işlemi bittikten sonra kesik olan kısım dikilir. Daha sonra hindi büyük bir tencereye alınarak yağda çevrilerek kızartılır. Yeterince kızardıktan sonra, üzerine tencerenin yarısına gelecek kadar su eklenir. Bademler de haşlanıp soyulduktan sonra tereyağında kızartılır. Hindinin büyüklüğüne göre yaklaşık 3-4 saat pişirilen yemek ocaktan alınır ve parçalandıktan sonra ayrı olarak yapılan pirinç pilavıyla ve bademle servis edilir. (Mardin'de iç pilavın hazırlanışında kullanılan badem yumuşamaması için pilavın içine eklenmeyip yemeğin yanında ayrıca servis edilmiştir.)



## II

**Kebani:** Necla Mesude Yağcı

Yemekler: Kaburgayê, Bulgur Pilavı, Yoğurt Çorbası (Yanında Kıyma ve Kızarmış Badem ile), Helavitil Cibnê, Kurutulmuş Sebze Kızartması.

Mesude Hanımın anne ve babası amca çocukları. Dedesi Raci Çelebi Deyrul Zor'dan (Suriye) gelmişler. Mardin'in tanınmış Mungan ailesinden. Eşi Remzi Yağcı, Şahham ailesinden ve emekli terzi. Mesude Hanım, Mardin Defterdarlığı Personel Şefliğinden emekli. İki kızları ve iki de torunları var. Arap-Sünni ailesinin kızlarından küçüğü Berna Hanım, halen Mardin Arkeoloji Müzesi Müdürü olan Tunceli Mazgirt'ten Alevi-Kürt Nihat Bey ile evli. Evin ablası Ebru Hanım da Diyarbakır'da yaşıyor ve Sünni bir Türk'le evli. Yemeklerin pişirildiği, konuk olduğumuz ev Berna ve Nihat çiftinin kirada oturdukları taştan yapılmış tarihi bir konak. Ev 1877'de Ermeni ustalar tarafından iki katlı olarak yapılmış. Bina otuz sene öncesine kadar Şahtana ailesine aitmiş, şu anda Karaman ailesine ait.

Mesude Hanım, yemeklerinin çoğunluğunu annesinin pişirdiği şekliyle, hiç değiştirmeden pişirmeye devam ettiğini söylüyor. Ancak bize yaptığı Kaburgayê yemeğini, son otuz beş yıldır annesinin içini doldurmadan kızarttığı şekilden vazgeçtiğini, kayınvalide modeli olan içi doldurulduktan sonra kızarttığını söylüyor. Ayrıca bizim listemizde yer alamayan ve kendi anlatımıyla daha ziyade ramazanda pişirilen farklı bir yoğurt çorbası pişiriyor. Sıcak servis edilen bu yoğurt çorbasının yanında farklı kaseler içinde kavrulmuş kıyma ve badem de sofraya geliyor. İsteyen, kasesine dilediği miktarda kıyma ve badem alarak çorbasını içiyor. Mesude Hanım, yemekleri pişirdiği kaplarını da hiç değiştirmemiş, hala çeyizinden kalma bakır ve topraktan güveçlerde yemeklerini pişirmeye devam ettiğini belirtiyor. Bu arada kızlarının bakır kaplar için şimdiden ciddi bir miras kavgası içinde olduklarına şahit oluyoruz.

Mesude Hanımdan çay, kahve, ayran, nar şerbeti gibi klasik içeceklerin dışında bir de "lohusa şerbeti" denen ve evlerde hazırlanan bir içecek öğreniyoruz. Çarşıda satılan çeşitli baharatların şekerle karışımından oluşan lohusa şekeri alınıp, içine tarçın atılmış suda kaynatılır ve süzülükten sonra yeni doğum yapan kadınlara kışın sıcak olarak, yazın ise içine buz atılıp içirilmiştir.



## KABURGAYÊ

### Malzemeler:

- 1 adet kaburga
- 1 kg kuşbaşı doğranmış et
- Yarım kaşık sadeyağ veya tereyağı
- 2.5 sb pirinç
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Yenibahar
- Tuz
- 400 gr badem
- Maydanoz

**Yapılışı:** Et ve yağ tencereye alınarak kavrulur. Üzerine, ıslatılan pirinç, birer tatlı kaşığı karabiber, yenibahar ve tuz ile, iki bardak su eklenerek karıştırılır ve haşlanmaya bırakılır. Dört tarafı açık olan kaburganın 3 tarafı dikilerek sadece bir tarafı açık olacak şekilde hazırlanır. (Kaburganın hepsi değil de bir kısmında kesik açılarak da bu işlem yapılabilir.) Kaburganın açık olan kısmından içerisine bir miktar karabiber, yenibahar ve tuz eklenir. Suyunu çeken pilav ve et karışımı kaburganın içine doldurulur ve açık olan kısım dikilir. Dikilen kaburga, limonlanır (kızarması için), tencereye konulan az miktarda sadeyağ ve sıvı yağ eklenip tencereye alınır ve çevrilerek kızartılır. Aynı yerde bademler haşlanır. Tencerede kızartılan kaburganın üzerine 2 litreye yakın su eklenir. Suyun içine 2-3 tatlı kaşığı tuz ve birkaç tane yenibahar tanesi eklenir. Yemek kaynamaya başladıktan sonra orta ateşte pişmeye bırakılır. Yaklaşık 3-4 saat pişen kaburga tepsiye alınıp kavrulmuş badem ve maydanozla süslenerek bulgur ya da pirinç pilavıyla servis yapılır. Kaburganın suyu da kaselere alınarak arzuya göre yemegin üzerine dökülüp yenebilir.







## YOĞURT ÇORBASI

### Malzemeler:

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 tepeleme yemek kaşığı un
- Yarım kuru soğan
- 1 yk domates salçası
- 5 sb su
- 1sb yoğurt
- 2 diş sarımsak
- Kuru nane
- Tuz

**Yapılışı:** Un ve sıvı yağ tencereye alınıp kavrulur. Üzerine ince kıyılmış soğan eklenir. Biraz daha kavrulduktan sonra salçası eklenir ve karıştırılır. Bu karışımın üzerine beş su bardağı su eklenir. Bir kapta çırpılan yoğurt da tencereye eklenir. Son olarak tuz ve iki diş ince kıyılmış sarımsak da tencereye eklenip iki taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp kuru nane eklenir ve arzuya göre kıyma ve kavurulmuş bademle servis edilir.





## HELEVİTİL CİBNĒ

### Malzemeler:

- 2 yk sadeyağ
- Yarım fincan sıvı yağ
- 1.5 kilo taze peynir
- 6 tepeleme yk un
- 2 sb toz şeker

**Yapılışı:** Taze peynir suyunu çekmesi için 1-2 saat öncesinden temiz bir bez üzerine alınır. Sadeyağ ve sıvı yağ unla birlikte tavaya alınıp kavrulur. Kavrulan unun üzerine taze peynir kesilerek parçalar halinde tavaya eklenir. Peynir erimeye başlayınca şekeri de ilave edilir ve karıştırma işlemine devam edilir. Peynir eridikten sonra helva servise hazır hale gelir.





## ŞEHRİYELİ BULGUR PİLAVI

### Malzemeler:

- 1 çb Ayçiçeği yağı
- 3 sb şehriyeli bulgur
- 2 yk sadeyağ
- Tuz

**Yapılışı:** Yağ ve bulgur tencereye alınıp biraz kavrulur, daha sonra üzerine üç bardak soğuk su eklenir. Tuzu da eklendikten sonra kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Suyunu çeken pilavın üzerine tavada eritilen sadeyağ gezdirilir ve servis yapılır.







### III

**Kebani:** Meral Hamidi

**Yemekler:** Mardin Usulü Dolma, Dovkılma.

Meral Hanım, yeni Mardin olarak bilinen Yenişehir, 13 Mart Mahallesi'ndeki evinde bizi misafir ediyor. Lise 4. sınıf öğrencisi 17 yaşında bir oğlu var. Halen Mardin Kent Konseyi İl Kadın Meclisi Başkanlığı yapıyor. "Daha önce de bazı derneklerde gönüllü olarak çalıştığımı ve araştırmacı bir kişiliğimi olduğunu" belirtiyor. Meral Hanımın eşi Seyfettin Hamidi Savur Başkavak köyünden kalabalık bir Seyyit ailesine mensup ve ticaretle uğraşıyor. Meral Hanımın babası Savurlu, annesi Mardin merkezden Saciye ailesi olarak bilinirler. Kendisi ve eşi Arap kökenli ve doğma, büyüme Mardinliler. Meral Hanım diyor ki; "Kız alıp vermeden ve komşuluk ilişkilerinden dolayı, yemeklerimizde Süryani ve Kürt etkisi vardır." Yaptığı yemekler için de; "Dovkılma, bir kış yemeğidir. Eskiden dışarıda ateş üzerindeki sac'ta pişirilirken şimdilerde sac tencerede (pizza tenceresinde) pişiriliyor. Bizim dolmamızın farklılığı sumak suyu katkısından kaynaklanır. Dolma tencerisinin üstüne eskiden kaynanamdan öğrendiğim şekilde dolmalar dağılmasın diye taş koyardık, şimdilerde taşın yerini porselen bir tabak aldı."

Dolmayı annesinden yapmayı öğrenmiş ve annesinin yapış tarzında pişirmeye devam ettiğini söylüyor. Yalnız bazı yemeklerde domates salçası kullanımının arttığını ve biber salçasının ise son zamanlarda yaygınlaştığını belirtiyor. Özellikle kışlık yiyeceklerin eskiden torbalarla toptancılardan alındığını bize anlatıyor. Bir de önemli bir şey ekliyor; "Aile kalabalık olmasa da yemek yine de büyük bir tencerede yapılır, çünkü misafir hakkı da yemeğe eklenir."



## ETLİ DOLMA

### Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti
- Kuyruk yağı
- 2 kase pirinç
- 1 maydanoz
- 3 orta boy domates
- 3 adet biber
- 2 yk domates salçası
- 2 yk biber salçası
- 1 sb zeytinyağı
- Sumak suyu

**Yapılışı:** Pirinçler yıkanıp süzülür. Üzerine bütün malzemeler eklenip karıştırılarak patlıcan, kabak, domates, biber ve pazıların içine doldurulur. Tencerenin dibine et yerleştirilir (kemikli kaburga) ve doldurulan malzemeler tencereye dizilir. Üzerlerine tuz, sumak suyu ve dolmaların üzerini örtecek kadar su eklenir. Dolmalar pişerken açılmasın diye üzerine ağırlık (dolma taşı veya tabak) konur. Dolma kaynadıktan sonra yaklaşık 45 dk. daha pişirilerek ocaktan alınır ve servis edilir.





## DAVK-IL MAY

### Malzemeler:

- 1 kg un
- 2 lt su
- 1 paket maya
- 2 küp şeker
- 2 yk tereyağı
- Bal
- Pekmez
- Ceviz

**Yapılışı:** Maya iki adet küp şekerle ılık suda eritilir. 1kg un genişçe bir kaba alınır ve üzerine su eklenerek yoğrulmaya başlanır. Eriyen maya da una eklenir ve yoğurma işlemine devam edilir. Topaklanma gidene kadar yoğurma işlemi sürer. Bir mikser yardımıyla da hamur karıştırılabilir. Elde edilecek hamur krep kıvamında olmalıdır. Hamur hazırlandıktan sonra bir saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur bir kepçe yardımıyla elektrikli sac veya büyük bir tavaya dökülür. Bir tarafı pişen hamur ters çevrilerek diğer tarafının da pişmesi sağlanır. İki tarafı da pişen hamur tavadan alınır, üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. Arzuya göre içine bal ya da pekmez ve ceviz eklenerek dürüm gibi sarılır ve birkaç parçaya bölünüp üzerine de ceviz serpiştirilerek servis yapılır.



#### IV

**Kebani:** Deniz Oral Beşenk

**Yemekler:** Alluciye, İsfirê

1974 Mardin doğumlu. Anne tarafı Yersel, baba tarafı Oral ailesinden. 10 yaşında bir oğlu ve 14 yaşında bir kızı var. Halk Eğitim Müdürlüğü'nde sözleşmeli öğretici olarak ev idaresi dersleri veriyor. Eşi ile tanışarak evlenmişler. Eşi yemeklerini çok seviyormuş. İlk evlendiğinde de yemek yapma konusunda hiç acemilik çekmemiş. Yemek yapmayı annesinden öğrenmiş, annesi onu mutfağa sokuyormuş, ancak kendisi de yemek yapmaya hevesliymiş. "Çocukken yemek ile ilgili dergi ve kitapları okumayı çok seviyordum. Okuduklarımı yapmasam da hala o alışkanlığım sürüyor. En çok mablube ve dolma yapıyorum" diyor.





## ALLUCIYE

### Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti
- 1 tabak salamura erik
- Maydanoz
- Yeşil soğan
- 1 sb su
- Tuz

**Yapılışı:** Eriklerin çekirdekleri çıkarılır. Et ocağa alınır, suyunu çektikten sonra yağ eklenerek kavrulur. Kavrulan etin üzerine bir su bardağı sıcak su ilave edilir. Et yarım piştikten sonra erikler ilave edilir. Eriklerin ezilmemesi için çok fazla karıştırmamak gerekir. Yemek piştikten sonra; yeşil soğan, maydanoz ve tuz eklenerek 1-2 taşım kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp servis edilir. Arzuya göre limon da eklenebilir.





## İSFİRÊ

### Malzemeler:

- 1 sb pekmez
- 1 yk un
- 4 yumurta
- 2-3 kaşık tereyağı
- Yarım paket kabartma tozu

**Yapılışı:** Yumurtalar un ve kabartma tozuyla birlikte çırpılır, tereyağı tavaya alınıp eritilir ve çırpılan harç tavaya dökülür. İyice pişen harcın üzerine pekmez ilave edilir. Arzuya göre üzerine ceviz eklenerek servis yapılır.

\* Dileyenler harcı omlet gibi pişirdikten sonra bir tabağa alıp keser sonra pekmez ve ceviz ekleyerek de servis edebilir.







## V

**Kebani:** Melahat Düzgün

**Yemekler:** Irok, Şişê Çorbasi, Zingil

Melahat Hanım, 1989'dan beri Mardin Halk Eğitim'de usta öğretici olarak çalışıyor ve dikiş kursları veriyor. Melahat Hanımın üçü kız, ikisi erkek olmak üzere beş çocuğu var. Çocuklarından ikisi evli. İkisi ise üniversitede; biri Kamu Yönetimi, diğeri ise Hukuk okuyor. Evde sadece hemşirelik okuyan en küçük kız kalmış durumda. Baba tarafı "Tekeler" olarak bilinir Mardin'de. Ailenin Arap olduğunu ve dedesinin Çanakkale Gazisi olduğunu söylüyor. Babası marangoz. Sekiz çocuklu ailenin altıncı çocuğu. Melahat Hanım, Nusaybinli Kürt bir aile olan Finikelilerin gelini. Eşi memur, liseden sonra okuyamayışını erken evliliğine bağlıyor, biraz da kocasına serzenişte bulunarak. Evlenince Nusaybin'e gelin gitmiş ve 18 yıl sonra Mardin şehir merkezine taşınmışlar. 12 yıldır burada yaşıyorlar.

Yemeklerinde daha ziyade kaynanasının etkisi olduğunu söylüyor. Bir de ekliyor; "Irok'un hamuru yorucu bir iş olduğu için evin hanımı tarafından evin kızına değil, gelinine yoğurtulur." Bu gönderme kayınvalideye mi!



## IROK



### Malzemeler:

Hamuru için:

- 2 kg ince köftelik bulgur
- 0.5 kg çiğköftelik et
- Kuyruk yağı
- 2 yk kişniş
- 2 yk tuz
- 

Harcı için:

- 1 kg kıyma
- 1 demet maydanoz
- 1 biber salçası
- 2 adet soğan
- Sıvı yağ
- Karabiber
- Yenibahar
- Tuz





**Yapılışı:** Bulgura tuz ilave dildikten sonra yavaş yavaş su eklenerek yoğurmaya başlanır. Kişniş de eklenir ve yaklaşık yarım saat boyunca yoğurmaya devam edilir. Aynı bir tarafta tavaya yağ konur ve soğanlar eklenerek kavrulur. Kavru lan soğanların üzerine kıyma eklenir. Kıymalar iyice kavrulduktan sonra bir yemek kaşığı salça ve son olarak da maydanoz eklenir ve harç ocaktan alınıp soğumaya bırakılır. Hamurun yoğurma işlemi bittikten sonra bir parça alınır ve elde yuvarlatılır. (Hamurun ele yapışmaması için açma esnasında el tuzlu suyla ıslatılır.) Daha sonra parmak yardımıyla açılır ve içine hazırlanan harç eklenerek hamurun açık olan kısmı iyice kapatılır, yassı ve yuvarlak bir şekil verilir. Kızgın yağda kızartıldıktan sonra servis edilir.





## ŞİİŞÊ ÇORBASI

### Malzemeler:

- 1 sb şiişê (köftelik bulgurun daha ince olanı)
- 3 yk domates salçası
- 1 kuru soğan
- Zeytinyağı
- Nane
- Tuz

**Yapılışı:** İnce kıyılmış soğan yağda kavrulur. Üç yemek kaşığı salça eklenir, daha sonra bir su bardağı şiişê de eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Biraz kavurduktan sonra üzerine iki litre sıcak su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 30-45 dakika piştikten sonra kuru naneyle servis edilir.





## ZİNGİL

### Malzemeler:

- Şerbeti için:
- 2 sb şeker
- 2 sb su
- Yarım limon
- 2 sb süt
- Alabildiği kadar un
- 6 yumurta
- 1 kabartma tozu
- 1 vanilya
- Ceviz

**Yapılışı:** Yumurtalar bir kaba alınıp çırpılır. Üzerine süt ve bir bardak da su eklenerek karıştırılır. Daha sonra azar azar un eklenerek çırpılır. Son olarak kabartma tozu ve vanilya eklenir. Hazırlanan bu harcın içine ceviz de eklenir. Harçtan kepçe yardımıyla ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp kızgın yağın içine atılır. Kızaran hamur parçaları hazırlanan şerbetin içine batırılıp çıkarılır ve servis edilir.



## VI

**Kebani:** Birgül Talanioğlu Bayruğ

**Yemek:** Döbo

Doğma büyüme Mardinli Ortodoks bir Süryani. Babası İskender Beyin ailesi de Mardin merkezden, anne Atiye Hanımın ailesi ise Masorati (Yalınköylü) olarak bilinirmiş. Birgül Hanımın eşi Fasih Bey bir gümüştü de çalışıyor. İki çocuğu var, erkek Deyrul Zafaran Manastırında çalışıyor. Kız, Aydın Üniversitesi Grafik Tasarım Bölümü'nü bu yıl kazanmış. Yazları eski Mardin'deki taş evlerinde oturuyorlar, kışın ise yeni Mardin'de apartman dairelerine geçiyorlar. Kakula ve damla sakızlı Süryani kahvesini, Noel Baba'lı fincanlarda ikram ediyorlar. Birgül Hanım Noel'in yaklaştığını belirterek; "Müslümanlarla hiçbir sorun yaşamıyoruz. Mevlitlere katılıyorum, gerektiğinde başımı da örtüyorum. Yılbaşı ağacı uğurlu sayıldığından kırk gün yerde kalır. Kilisemizde cemaat farklılığı yok, tek papaz olduğundan ayin ortak yapılır" diyor ve ekliyor; " 25 Aralık İsa'nın doğum günü, süslenir ve ayine gideriz. Bayramlarda erkekler bayram ziyaretine gider, kadınlar evde otururlar. Bayram ve yılbaşlarında kayınvalidelerde toplanırız, kadınlar iş yapar. Yemeklerde hiç domuz eti kullanmayız, belki de bulunmadığından."

Yaptığı yemekleri annesinden öğrenmiş, ancak evlendikten sonra da ek-siklerini kayınvalidesi tamamlamasına yardımcı olmuş. "Döbo yapıldığı zaman yanına mutlaka Maldum veya ekşili sarma yapılır. Yemeklerimiz hep ağır olur, etsiz yemek yemeyiz. Misafir varsa birden fazla ağır yemek yapılır." Geleneksel yemeklerin bazılarını annesi ve kayınvalidesinin yaptıklarından daha farklı yapmış. Örneğin kaburgayı önce kızartır sonra içini doldurmuş.





## DÖBO

### Malzemeler:

- 1 adet but
- Sarımsak
- Badem
- Tane yenibahar
- Parça tarçın
- Pul biber
- Biber ve domates salçası
- Soğan
- Maydanoz

**Yapılışı:** Akşamdan tuzlanan budun üzerinde kesikler açılarak içlerine sarımsak, yenibahar, badem konur. Doldurma işlemi bittikten sonra but, pul biber (veya isot) ve salçayla soslanır. Ardından tencereye alınıp kendi yağıyla her tarafı kızaracak şekilde çevrilerek kızartılır. İyice kızaran budun üzerine yaklaşık 1.5-2 lt sıcak su dökülür. Su kaynadıktan sonra tarçın ve yenibahar taneleri suya eklenir. 1 adet soğan da fazla yağı çeksin diye dilimlenmeden tencerenin içine atılır. Kısık ateşte yaklaşık 4 saat piştikten sonra ocaktan alınıp maydanoz ve bademle süslenir ve yanına pilav pişirilerek servis yapılır.



## VII

**Kebani:** Hiyam Eliye

**Yemek:** Kitel Raha/Kitel İkbar

Hiyam Hanım, aslen Mardin merkeze bağlı Göllü köyünden, ancak yüz yıl önce ailesi Suriye'nin Haseke iline göç etmişler. Kendisi Suriye'de Fizik öğretmenliği yapıyormuş, devam eden savaş nedeniyle birkaç ay önce Mardin'e göç etmişler. Babasının adı İsa, annesi Rahel iki taraf da Süryani, ancak Suriye'de Arapça konuştuklarından çocukları Süryaniceyi öğrenememiş. Eşi Adnan Bey, Suriye'de Haseki Belediyesi'nde çalışıyormuş. Üç çocukları var, büyük kız Mardin merkezdeki Kırklar Kilisesi Papazı Gabriel Bey'in oğlu Michael ile henüz birkaç hafta önce evlenmiş. Gelin hanım da savaş nedeniyle üniversiteden terk.

Gabriel Hoca; Kitel İkbar'ın uğraştırıcı ve zor bir yemek olduğunu ve bu zahmete insanların sadece sevdikleri için katlandığını bu nedenle bizim de eşimiz için yapmamız gerektiğini söylüyor. Gerçekten Gabriel Hoca da dâhil olmak üzere ailece değil hısımlar ile birlikte adeta sülalece çalışıyorlar. Kitel İkbar, Mardin merkez ve çevresi ile Göllük köyünde sıkça yapılırmış, yani tam da ehline yaptırıyormuşuz yemeği...

Kitelin hamuru üzerindeki haç işaretini fark ediyoruz, bereket için yaptıklarını söylüyorlar. Ayrıca köfteleri yaparken aralarına kesilip, ıslatılmış ince buzdolabı poşetleri yerleştirdiklerini görüyoruz, köftelerin birbirilerine yapışmasını engellemek için olduğunu söylüyorlar.



## KİTEL İKBAR / KİTAL RAHA

### Malzemeler:

Hamuru için:

- 2 kg çekilmiş et
- 1 kg ince köftelik bulgur
- 1 kg dövme bulgur (şiişe)
- Biber salçası
- Tuz
- Kişniş
- Tuzlu su (yoğurmak için)

Harcı için:

- 2 kg kıyma
- 1 demet maydanoz
- 3 adet soğan
- Baharat

**Yapılışı:** Çekilmiş et ve bulgurlar birbirine karıştırılarak yoğrulur. Üzerine kişniş ve salçası da eklenerek beş dakika boyunca yoğurmaya devam edilir. Aynı yerde köftenin şeklinin düzgün olması için kullanılacak olan buzdolabı poşetleri kenarlarından kesilerek büyük bir poşet elde edilir. Hazırlanan hamurdan bir parça alınarak poşetin içine yerleştirilir ve açma işlemine başlanır. Bir tabak yardımıyla hamura şekil verilerek kesilir ve poşetten alınarak içine harcı yerleştirilir ve aynı şekilde hazırlanmış olan hamur üzerine yerleştirilerek kenarları iyice kapatılır. Bütün hamur bu şekilde hazırlandıktan sonra ocaktaki tuzlu suyun içerisine atılır. Tencerenin kapağı kapatılır ve köfteler su üzerine çıkana kadar yaklaşık 6-7 dakika haşlanır. Haşlanan köfteler tabağa alınıp dörde bölünerek yanında salatayla servis edilir.



## VII

**Kebani:** Zuhul Tarı Karakuş

**Yemekler:** Merge, Pekmezli ve Yağlı Ekmek, Pekmezli Helva

Zuhul Hanım, Hasaneki Aşireti'nden Tılınışır (Ara Köy) köyünün muhtarı ve yedi köyün ağası olan Zeydan Bey ile on beş yıllık evli. Hasaneki Aşireti, Muş, Batman ve Urfa'ya kadar dağılmış. Mardin'in yukarı (dağ) ve aşağı (ova) köylerinde yaşıyorlar. Aşiret, Hamidiye Alayları'nda da görev almış ve rütbe almışlar.

Zuhul Hanım Kızıltepe'nin Kürt aşiretlerinden Halil Abdalo Aşiretine mensup. Aşiretin Suriye'den geldiği söylenir. Annesi Beriha Hanım ve babası Mahmut Beyin yedi çocuğundan üçüncüsü. Üç erkek, üç de kız kardeşi var.

Zuhul Hanımın, Mahmut Eren adında bir erkek ve Eylül adında bir de kız olmak üzere iki çocuğu var. Kız Meslek Lisesi mezunu, Mesleki eğitim sertifikası var ve on yıldır Halk Eğitim Merkezi'nde usta öğretici olarak çalışıyor. Evde yemekleri kendisi yapıyor, bir yardımcısı yok. "Yemekleri anneannemden ve annemden öğrendim, ama ben de bazı değişiklikler yapıyorum yemeklerde" diyor. Evde Zeydan Beyin annesi ile birlikte yaşadığını söylüyor ama kaynana sayısını hesaplamakta birazcık zorlanıyor.

Kızıltepe-Urfa karayolundan yaklaşık iki kilometre içerideki köye gittiğimizde, Zeydan Beyin dayı kızı Gülperi Karakuş ile amca kızı Hediye Karakuş saç ekmeği (nanê sêlê) yapıyorlardı. Gülperi Hanım arada sigarasını sarıp mola veriyor. Ne kadar süreden beri sigara içtiğini soruyoruz, hatırlamıyor. "Çocukluğumdan beri içerim" diyor. Köyde daha ziyade tandır ekmeği ve sac ekmeği tüketiliyor ama bazen şehirden de ekmeğin getirdikleri oluyormuş. Köyde mısır, buğday ve pamuk tarlaları var. Bir de hayvancılık yapıyorlarmış. Zeydan Bey, köy usulünün artık kalmadığını söylüyor. Mırra her zaman hazır bulunur ve ağır misafirlere ikram edilir diyor ve ekliyor; "Mırra fincanı yere konursa bir sorun var demektir ve sorun çözülmeden fincan yerden kalkmaz".





## MERGE

### Malzemeler:

- 2 adet hindi
- 2 sb sıvı yağ
- Önceden açılmış yufka

**Yapılışı:** Hindiler iyice yıkandıktan sonra üzerine iki su bardağı kadar sıvı yağ eklenir ve üzerine su konarak pişmeye bırakılır. Suyu eksildikçe üzerine su eklenir. Yaklaşık 2,5 saat kadar pişirilen et ateşten alınarak önceden hazırlanmış olan parçalanmış yufkaların üzerine dökülür. Et suyu da et ve yufkaların üzerine dökülür ve servis edilir.





## PEKMEZLİ YAĞLI EKMEK

### Malzemeler:

- 3 yk tereyağı
- 1 kase pekmez
- Yufka

**Yapılışı:** Önceden hazırlanmış yufkalar ufak ufak parçalanıp üzerine ateşte ısıtılan tereyağı ve pekmez karışımı eklenir ve servis edilir.

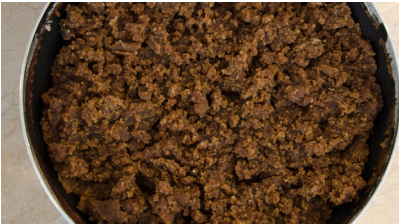


## PEKMEZLİ HELVA

### Malzemeler:

- 1 kase un
- 4 yk tereyağı / margarin
- 1 kase pekmez

**Yapılışı:** Un sararıncaya kadar kavrulur. Üzerine bir kase pekmez eklenir ve oc-ağın altı kısılarak karıştırmaya devam edilir. Yaklaşık on dakika kadar kavrulduktan sonra ateşten alınır ve sıkma yapılarak ve arzuya göre ceviz içi veya badem içiyle servis edilir.





## VIII

**Kebani:** Deniz Kırılmaz

**Yemek:** LÖziye

Deniz Hanım, Mardin merkezden Süryani Türkan Hanım ile Mansur Beyin kızları. Dedeleri yaklaşık 150 sene önce Urfa'dan göç etmişler. Eşi İliye erkek terzisi. Mihael ve George adında iki çocukları var. Eski Mardin'de altmış yıllık bir betonarme evde oturuyorlar. Evin içi bakımlı ve ova manzaralı. Deniz Hanım, evinin hemen yakınındaki Atatürk İlköğretim Okulu'nda sınıf öğretmenliğinden emekli olmuş. Daha önce Karabük, Ordu, Urfa ve Sinop'ta görev yapmış.

Annesi sürekli hasta olduğu için erken yaşta yemek yapmayı öğrenmiş. "Bulaşık yıkarken üst rafa kitap yerleştirir aynı zamanda ders çalışırdım" diyor. "Erkekler aç kalsalar bile yemek yapmazlar, eşim sekiz yıl Almanya'da aşçılık yaptığı halde evde yemek yapmaz" diyor.



## LÖZYË

### Malzemeler:

- 1 kg un
- 1 kg badem
- 400 gr pudra şekeri

**Yapılışı:** Bademler haşlanır ve et dövme makinesinde çekilir. Çekilen bademlerin üzerine pudra şekeri eklenir ve yoğurmaya başlanır. İyice yoğurduktan sonra hamur ufak parçalar halinde yumurta şekline getirilir ve loziyê kalıplarına konur. Kalıplardan çıkarılarak tepsiye dizilen löziyêler üzeri pembeleşene kadar yaklaşık 15-20 dk. fırında pişirilir ve servis edilir.





## IX

**Kebani:** Edibe Duva

**Yemekler:** Kibe, Marakıtıl-Bayd

Edibe Hanımın babası ve annesi Mardin merkezden ve Araplar. Baba tarafı; Berxo ya da Şarabi lakaplarıyla da bilinirlermiş. Suriye'den göç etmişler. Dedesi Mardin'de ancak dedesinin diğer kardeşleri hala orada yaşıyormuş. İki anneden toplam on beş çocuklu bir ailede yetişmiş. Kendisi Mardin doğumlu ama gelin olarak gittiği İstanbul'da yirmi yıl yaşamış. Eşi şu sıralar özel sektörde şoförlük yapıyor. Eşinin ailesi de Mardin merkezli ve Araplar, Kademler olarak biliniyorlar. Üçü erkek, dört çocuğu var. Kızı, Artuklu Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Turizm Bölümü'nde okuyor ve aynı zamanda bir otelde çalışıyor. Büyük oğlu 28 yaşında sigortacı. Diğer oğlu ise Bilgisayar Mühendisliği'nde okuyor.

Edibe Hanım yemekleri annesinden öğrenmiş. "Mardin'de herkes yemek yapmayı annesinden öğrenir" diyor. "Sülalemiz kasap olduğu için yemeklerimiz ünlüdür. Evin düzeni kadınların üstünedir, erkek sabah çıkar akşam gelir." Kibeyi yaparken de; "Soğan yıkanıp, iç malzemeye katılır, eğer soğan eklenmezse yemek kokar." Babasına kahvaltıda bazen çiğköfte yapılırmış, bazen de akşamdan kalan yemekleri yermiş. "Akşam yemeklerimiz ağır olduğundan, hazmı kolaylaştırıcı etkisi nedeniyle yemekten hemen sonra çay hazır olur" diyor.

Edibe Hanıma yemeklerde kardeşinin hanımı Çiğdem Bumanhan yardım ediyor. Çiğdem Hanımın ailesi de Mardin merkezden, Araplar. Baba tarafı eskiden iplik yaptıklarından "Bırran"lar olarak bilinirlermiş. Çiğdem Hanımın da üçü kız dört çocuğu var. Bir kızı üniversitede İşletme okuyor, ikisi lisede ve oğlu da altıncı sınıfta okuyor. Çiğdem Hanım, çok küçük yaşta henüz on atlısında evlendiği için yemekleri kaynanasından öğrenmiş. Çocukları Arapçayı anlıyor ancak pek konuşamıyorlarmış. "Eskiden yerde sofraya bezi üstünde yemek yerdik, şimdi çocuklar hayatta yerde yemezler" diyor. Marakıtıl-bayd için de; "Eskiden köy yumurtası, tereyağı ve tandır ekmeği ile yapılırdı" diyor. Biz de "Herhalde tadı da başka olurdu, daha doyurucu ve besleyici de olurdu" diye düşünüyoruz.



## KIBE

### Malzemeler:

- 5 adet işkembe
- 4 adet soğan
- 2 kase pirinç
- 2 kg kuzu eti
- Yarım kilo kuyruk yağı
- Karabiber
- Tuz
- Kuru nane

**Yapılışı:** İşkembe iyice yıkandıktan sonra küçük parçalara bölünür ve bir kısmı açık olacak şekilde dikilir. Üzerine iki adet soğan ve kişniş eklenip iyice karıştırılır ve tekrar yıkanır. Ayrı bir yerde yıkanan pirincin üzerine kuşbaşı doğranmış et ve kuyruk yağı ilave edilir. Üzerine karabiber, tuz ve kuru nane de ilave edilip karıştırılır ve iki adet doğranmış soğan eklenir. (Mardin'de bazı evlerde soğansız da yapıldığını öğrendik) Hazırlanan işkembe için bu harc doldurulur ve açık olan kısım dikilir. Dikilen işkembe tencereye alınır ve üzerine bir adet bütün soğan ve tane yenibahar eklenir. Üzerini kapatacak kadar da su eklenip pişmeye bırakılır. Yaklaşık 4-5 saat boyunca pişen işkembe ocaktan alınır ve servis edilir.







## MERAKITIL BAYD

### Malzemeler:

- Pide ekmek (çakal)
- 1 yk un
- 3 yumurta
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Karabiber
- Tuz

**Yapılışı:** Yağın üzerine bir yemek kaşığı un eklenir ve kavrulur. Üzerine çırpılmış ve tuz eklenmiş 3 yumurta ve iki su bardağı sıcak su eklenip karıştırılır; kaynadıktan sonra karabiber de eklenerek ocaktan alınır. Ufak parçalara bölünmüş ekmeklerin üzerine dökülerek servis yapılır. Pratik, karın doyurmalık fakir yemeğidir.





## X

**Kebani:** Emine Hamidi

**Yemekler:** Selcemiye, Kâhiye

Emine Hanım, 1951 Mardin doğumlu. Babası Hüsametdin Hamidi ilkokul müdürüymüş. Annesi Edibe Hanım Munganlardan. Altı kardeşin üçüncüsü. Bir kez evlenmiş, iki yıl evli kaldıktan sonra eşinden ayrılmış ve bir daha da evlenmemiş. Çocuğu yok. Anne ve babasının vefatından sonra tek başına yaşamaya başlamış. Babasının emekli maaşını alıyor ve sipariş üzeri de yemek yapıyor. Aslında yemek yapmaya çok geç başlamış. “Babam yemek konusunda çok titiz olduğundan annem yemek yapmama izin vermezdi” diyor. On yıl önce anne ve babasını kaybedince yemek yapmaya başlamış ve “Annemden gördüğüm şekilde yemek yapıyorum” diyor. Daha önce Hamidi Vakfı’na ait eski Mardin’de bir evde oturuyorlarmış, on yıldır Yenişehir’e taşınmış. Emine Hanım; “Eskiden yemeği kaynana yapar, gelinlerde sofraya hizmeti görürdü. Genelde küçük gelin ağır işleri yapardı. Anahtarlar kaynananın cebinde olurdu, gelinlerin pek söz hakkı olmazdı, kaynanadan korkulurdu, şimdi tam tersi oldu” diyor.

Emine Hanım, evine gittiğimizde bizi halakızı Dicle Mungan Aytas ile birlikte karşılıyor. Ana sınıfı öğretmeni olan Dicle Hanım dayısının kızına destek olmak, yardım etmek için o gün izin alıp, okula gitmemiş. Bize çay ile birlikte evde yaptıkları “Mardin çöreği” ikram ediyorlar. Emine Hanım; “Selcemiye, kış yemeğidir, yapımını da herkes bilmez. Yanında pirinç pilavı iyi gider” diyor. “Kahiye, Sembusek, börek çeşitleri için yufkayı daima elde açarım, hiç hazır almam. Kâhiye genelde ramazanda yapılır. Cevzlisine de “Kitkat” denir. Hurmalısı da var, o da Ramazan’da yapılır. Sıcak yenen bir tatlıdır. Kâhiye için taze-tuzsuz peynirin suyu alınır. Bu işlem için peynir bir tülbent (haccarra) içine konup, üzerine ağır bir şey (eskiden taş, şimdilerde porselen bir tabak) konarak bekletilir” diyor.



## SELCEMİYE

### Malzemeler:

- Beyaz şalgam
- 1 adet soğan
- 1 kg yağlı kuzu eti
- 1 kase kırık nohut
- 1 kg kıyma
- Kırık pirinç

**Yapılışı:** Şalgamlar 1 gün önceden küp küp kesilerek haşlanarak suya konulur ve 7-8 kere suyu değiştirilerek hazır hale getirilir. İnce kıyılmış soğanlar tencerede yağla birlikte kavrulur ve üzerine et eklenip kavurmaya devam edilir. Tencereye etin üzerini kapatacak kadar su eklenir, tuz da eklendikten sonra kaynamaya bırakılır. Bir taşım kaynadıktan sonra üzerlerine çiğköftelik et ve kırık pirincin yoğrulup yuvarlandığı yuvarlamalar eklenir. Bir kase kırık nohut da eklendikten sonra orta kısıklıkta ateşte pişirmeye bırakılır. Et yarım piştiği zaman şalgamlar eklenir ve sumak suyu da eklenerek karıştırılmadan pişmeye bırakılır. Ocaktan almadan önce 2-3 adet rendelenmiş sarımsak ve kuru nane eklenerek servis edilir.





## KAHIYE

### Malzemeler:

- Taze peynir
- Tereyağı
- Hamur için:
- 1 yumurta
- Un
- Kabartma tozu
- Su
- Şerbeti için:
- Su
- Şeker
- Limon

**Yapılışı:** Bir yumurta, alabildiği kadar un, biraz kabartma tozu ve suyla yoğrulmuş hamur yufka şeklinde açılır. İki tarafından katlanarak ortasına taze peynir eklenip kenarlarından kapatılır. Tavaya bir yemek kaşığı tereyağı eklenir, eridikten sonra hazırlanan yufkalar kızartılarak ocaktan alınır. Önceden hazırlanmış soğuk şerbet, sıcak olan yufkaların üzerine dökülür ve servis edilir.





## XI

**Kebani:** Duriye Paşaoğlu

**Yemekler:** Kar'ıyyê, Imtabbaka

Duriye Hanım, 1962 doğumlu, iki oğlu var. Büyüğü Mardin Fen Lisesi son sınıfta, küçüğü Anadolu Lisesinde okuyor. Büyüğü daha sorumluluk sahibi ve çalışkanmış. Bu durumda haylazlık da küçüğe kalmış oluyor. Çocukların eğitimi ile daha ziyade kendisi ilgileniyor. Halk Eğitimde usta öğretici, dikiş-nakış öğretiyor. Eski Mardin'de Sönmezler sokakta taş bir binada sekiz yıldan beri kiracı olarak oturuyorlar. Bina 'Yücesoylar' ailesininmiş. Duriye Hanımın babası Munganlardan, anne tarafı Ortaçlardan. İki sülalede Mardin merkezdenler. Kendisi dokuz kardeşin beşincisi. Babası şehir merkezinde ayakkabıcı iken köylülerle ortak arazi alıp, çiftçiliğe başlamış.

Duriye Hanım; "Kar'a, kabağın Arapça adı, Kariye adı da buradan gelir" diyor. "Bu yemeği ne babamlarda ne de kaynanamlarda görmedim. "Aksan" ailesine gelin giden ablamın kayınvalidesinden öğrendim. Zor yemektir ve ağır misafire yapılır" diyor. "Ailemiz çok kalabalıktı bir de köyden çok misafirimiz olurdu, bu yüzden annem yemek yapmama izin verirdi, bende böylece yemek yapmayı öğrendim. Evliliğimizin ilk yıllarında eşim yemeklerimi pek beğenmezdi, sonra alıştı. Şimdi başka yerlerde yediği yemeler için "güzel yemekti ama yine de senin yemeklerinin lezzetinde değildi" diyor ve ekliyor "Yemek yapmayı seviyorum, kermeslere, öğrenci evlerine de yemek yaparım."

Kaç yaşında evlendin diye soruyoruz, esprili cevap veriyor; "29 yaşında, aslında evde kalmıştım da kocam evlendi benimle." Yemek yaparken bir telefon geliyor, oğlunu "Geç kalma sokaklar buz tutar" diye otoriter anne sesiyle uyarıyor. Bir ara kadının kendini yetiştirip, geliştirmesi gerektiğini söylüyor, kadın haklarından söz ediyor. "Birazcık feminizm mi?" diyoruz, "Hayır benim referansım İslam" diyor.





## KAR'IYYE

### Malzemeler:

- 1 orta boy kabak
- 1,5 kg pirinç
- 1,5 kg et (süt dana)
- Sosu için:
  - 1 sb zeytinyağı
  - 2 yk salça
  - 5-6 kaşık sumak suyu
- Karabiber
- Yenibahar
- Tuz

**Yapılışı:** Kabak soyulur ve içi temizlendikten sonra salçayla soslanır. Tavaya biraz sıvı yağ konur ve kabak burada çevrilerek kızartılır. Ayrı bir yerde pirinçler bol tuzlu suyla haşlanır, etler de pişirilerek yağda 10 dakika kadar kavrularak hazırlanır. Sosunu hazırlamak için yine ayrı bir tavada, zeytinyağı, salça, sumak suyu ve karabiber karıştırılarak pişirilir. Yarı haşlanan pirinçler suyu başka bir kaba alınacak şekilde süzülür. Kavrulan etlerin üzerine hazırlanan sos eklenip karıştırılır ve bu malzeme pilavla karıştırılarak kabağın iç pilavı hazırlanmış olur. İç pilav kabağın içine doldurulur ve kapağı kapatılarak tencereye alınır. Üzerine etin ve pirincin haşlanma suları eklenir, yetersiz kalırsa bir miktar daha su biraz sumak suyu katkısıyla ilave edilir, hazırlanan sosun kalanı ile beraber tencerenin kapağı kapatılarak haşlanmaya bırakılır. 3-4 saat piştikten sonra tencereden alınan kabak, dilimler halinde kesilerek arzuya göre pirinç pilavıyla ve kendi suyuyla servis edilir.







## IMTABBAKA

### Malzemeler:

- 5 lt su
- 1 sb pirinç
- 1 kase şeker
- Yenibahar taneleri

**Yapılışı:** Imtabbaka; sütlaç ve zerdenin ayrı ayrı pişirilip katman halinde birbirine eklenmelerinden oluşur. Sütlaç, şeker ilave edilmeden hazırlanıp tabaklara alındıktan sonra soğumaya bırakılır. Ayrı bir yerde kaynayan suyun içine bir su bardağı pirinç katılır. Pirinç pişmeye yakın, yenibahar taneleri ve en son şeker eklenir ve pişirmeye devam edilir. Pişen zerde soğuk sütlaçın üzerine eklenir ve arzuya göre tarçınla servis edilir.



## XII

**Kebani:** Songül Mungan

**Yemekler:** İkbêbet, Pestil Tatlısı, Pekmez Şerbeti

Songül Hanım, yalnız yaşıyor ve hiç evlenmemiş. Babası 21 yıl önce, annesi ise 4 yıl önce vefat etmiş. Daha önce Mungan Konağı'nda oturuyormuş. Ev çok büyük ve hanımefendi de yalnız olduğundan daha rahat olur diye Yenişehir'de bir apartman dairesine taşınmış. Geldikten sonra "Çok da rahat edemedim" diyor, "Çünkü bu evde hiç anım yok." Lise mezunu, 7'si kız, 2 erkek, 9 çocuklu bir ailede yetişmiş. "Aslında babam çocukları arasında fark gözetmezdi ama yine de üniversiteye gidemedik. Şehirde üniversite yoktu ve tek başımıza il dışına gönderilmedik" diyor. Kabala Halk Eğitim Müdürlüğü'nde usta öğretici olarak çalışıyor. Geleneksel el sanatları ve makine nakışları eğitimi veriyor. Daha önce Otel Bilen'de müdürlük yapmış, bir şirkette pazarlama müdürlüğü yapmış, bir siyasi partinin kadın kollarında çalışmış.

Munganların bir diğer namı da "Deriyê" imiş, muhtemelen Deyr'ul Zor'dan gelmeleri nedeniyle ve Songül Hanımın deyişle yine muhtemelen "sürgünle" yerleşmişler Mardin'e. Anne ve babası akraba değiller. Annesi 12 yaşında iken babası onu görmüş ve beğenmiş, bir yıl sonra evlendirildiklerinde babası da 19 yaşında imiş. Annesi de yine Mardin'in tanınan ailesi Ortaçlardan.

Babaannesi ve anneannesi de çok güzel yemek yaparlarmış ama en büyük ablasının yemeklerini çok beğeniyor. "İkbêbet özellikle kış aylarında pekmez şerbeti ile yenir" diyor. "Ailelerimizden öğrendiğimiz şeyleri kaybettik. Misafirlere için su böreği elle açılır, bir gün önceden havanda dövülerek suda bekletilen pirinçten muhallebi yapılırdı. Şimdilerde ise misafir ağırlama kültürümüz yok oluyor. Önceleri taziye evlerinin ihtiyaçları akrabalar veya mahalleli tarafından karşılanırdı. Sofra kültürümüzü de kaybettik, aileden kopuşlar bu yüzden. Tabak servisi bencilliği artırıyor. Önce tabağı, sonra yatağı sonra diğer malı da paylaşamıyor, ayırıyoruz."

Songül Hanım, çeşitli konulardaki görüşlerini bizimle paylaşmaya devam ediyor: "Annemin gözünde hiçbir zaman hanımefendi olmadım, ona göre yeterince becerikli değildim. Yine de yemek yapmayı ondan öğrendim. Annem çok hassas ve kuralcı idi. Burcumun akrep olması nedeniyle belki de, hayatımda egemen bir erkek istemedim. Önümde değil, yanımda yürüyen bir erkek istedim. Hatayı asla kabul etmem. İnatçı değil, kararlıyım. Sorumluluk sahibi biriyim, şimdiye kadar kimse beni uyandırmamıştır, beynim beni uyandırır. Kadınlar kendilerine değer vermediklerinden değer görmez, ön plana çıkamazlar. Çok pasif görüntülerine rağmen Arap ailelerinde kadınlar karar mekanizmasında çok etkindir. Kırsal kesimden kadınlara yardımcı olmayı seviyorum. Kadınlar için en büyük sosyalleşme, kapı önü dedikodularıdır." Hayat pahalılığından şikâyet ediyor; "Ancak tüketimimiz de çok fazla, kendi lüksümüzden fedakârlıkta bulunmadıkça bu ekonomik sorunlar bitmez" diyor. Bir de Mardin'de esnafın turiste davranışından şikâyetçi.



Yemeklerle ilgili olarak da görüşlerini paylaşıyor; “Yemeklerimizi bol baharatlı yaparız, Hatay yemeklerine benzer yemeklerimiz. Belki de baskın Arap kültüründen dolayı yemeklerimiz çok ağır olur. Adam hamallık yapar, akşama bir but alır, evine götürür, belki de geleceğe ilişkin bir kaygısı olmadığından bir günlük kazancını bir yemeğe vermekte beyiz görmez. Yemeklerimiz ekonomik nedenlerle de değişikliğe uğradı, eskiden ikbebete bolca ceviz içi de katılırdı, şimdi cevizin çok pahalı olmasından dolayı pek kullanılmaz.” Yaptığı yemekle ilgili olarak da; “İkbebetin kıyması fazla yağlı olmamalı, yoksa dağılır” diyor.



## İKBÊBET

### Malzemeler:

- 1 kase ince bulgur
- 1 kase dövme bulgur
- Çiğköftelik et
- Kişniş
- Soğan

### Harcı için:

- 4 adet orta boy soğan
- 1 kg kıyma
- 1 kase ceviz
- Kişniş
- Karabiber
- Tuz
- Yenibahar
- 1 demet maydanoz







**Yapılışı:** Öncelikle yemeğin harcı hazırlanır. Bunun için de soğanlar ince ince doğranır ve yağda iyice kavrulur. Soğanlar pembeleştikten sonra bir tutam tuz serpilir ve kıyma eklenir. Kıyma da iyice kavrulduktan sonra harç ılıyınca yeni-bahar, karabiber, maydanoz ve cevizler eklenerek karışım soğumaya bırakılır. Hamurunu hazırlamak için de ince bulgur ve dövme bulgur ayrı ayrı tuzlanıp ıslatılır. İlk önce dövme bulgura tuz ve kişniş eklenerek ıslatılır, daha sonra da ince bulgura aynı işlem uygulanır ve hamur demlenmeye bırakılır. Demlenen hamura çiğköftelik et eklenerek yoğurmaya başlanır. Yoğururken sadece su kullanılır ve hamur açmaya başlanarak içine harcı doldurulur ve ağzı kapatılarak tepsiye dizilir. Hamuru açarken de ele yapışmaması için tuzlu su kullanılır. Diğer yanda bir tencerenin yarısından fazlasını dolduracak şekilde su ve biraz da tuz eklenerek kaynatılır ve hazırlanan içli köftelerden 8-10 tane bu suyun içine atılarak haşlanır. Su yüzeyine çıkan köfteler pişmiş demektir ve tencereden çıkarılarak servis edilir.





## PESTİL HELVASI

### Malzemeler:

- Pestil
- 1 yk tereyağı
- 1 yk sıvı yağ
- 1 kase ceviz

### Şerbeti için

- 2 sb şeker
- 1 sb su

**Yapılışı:** Pestiller ufak ufak parçalanır. Tavaya yağ eklenir ve üzerine ufalanmış pestiller eklenerek kavrulur. Üzerine üç yemek kaşığı kadar dövülmüş ceviz eklenir. Aynı yerde şerbeti hazırlanır. Hazırlanan şerbet harcın üzerine dökülür ve pestillerin şerbeti iyice çekmesi beklenir. Şerbet iyice çekildikten sonra helva servis edilir.





## PEKMEZ ŞERBETİ

### Malzemeler:

- Evde hazırlanmış nar suyu
- Pekmez
- Dinlenmiş su

**Yapılışı:** Bir sürahinin dibine bir parmak kadar nar suyu, bir çay bardağı kadar pekmez ve istenilen ölçüde soğuk su eklenerek karıştırılır ve servis edilir. (Şerbetin tatlılığı eklenen pekmez oranına göre ayarlanır.)



### XIII

**Kebani:** Muatter Yersel Oral

**Yemekler:** Dahudiyet, Harire

Muatter Hanımın baba tarafı “Beytul Xatip”, anne tarafı ise “Beytul Mısrancı” (Saygın ailesi) olarak bilinirler. İki aile de Mardin merkezden ve Araplar. Muatter Hanım, Mardin dışında hiç yaşamamış. İki dedesi (annesinin ve babasının babaları) Ulucami’de toplamda 70 yıl imamlık yapmışlar. Eşi Münir Bey, Nazo ailesinden ve emekli bakkal.

Muatter Hanım; yemeklerini daha ziyade anneannesinden ve annesinden öğrenmiş. “Yemeklerimizi eskiden bakır tencerede, maltız (mangal) üzerinde odun ateşinde pişirirdik. Dahudiyet yemeği için etler taşın üzerinde tokmakla dövülür, daha sonra soğanla mühürlenirdi. Dahudiyet yemeği hem maliyeti yüksek ve hem de yapımı zor olduğundan ancak ağır misafirler geldiğinde yapılırdı” diyor ve Dahudiyet’in bulgur pilavı ile yenmesi gerektiğini belirtiyor. Harirê için de; “Orijinali üzüm suyundan yapılır. Üzüm suyuna toprak karıştırılır, sonra süzülüp dinlendirildikten sonra kaynatılır, uygun kıvama gelince harire yapılır” diyor.



## DAHUDİYET

### Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti
- 1 kg çiğköftelik et (dana eti)
- 1 bardak dövülmüş kırık pirinç
- 1 kuru soğan
- 1 kase kırık nohut (1 gece önceden ıslatılmış)
- Salça
- Karabiber
- Tuz
- Sıvı yağ

**Yapılışı:** Soğan tencereye alınıp yağda kavrulur. Üzerine et eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Daha sonra üzerine kırık nohut, salça ve tuz eklenip bir litre su ilavesiyle pişirilir. Ayrı bir yerde çiğköftelik et dövülerek üzerine bir çay kaşığı karabiber, tuz ve bir su bardağı dövülmüş pirinç eklenerek yoğrulur ve küçük parçalar halinde yuvarlanır. Et yaklaşık 2- 2,5 saat piştikten sonra hazırlanan yuvarlamalar da tencereye eklenir. 15-20 dk. daha pişirildikten sonra ocaktan alınır ve servis edilir.







## HARİRE

### Malzemeler:

- 1 sb un
- 2 sb su
- 3 sb pekmez
- Ceviz

**Yapılışı:** Su, pekmez ve un bir kaba alınır ve karıştırılır. Daha sonra ocağa alınır ve karıştırmaya devam edilir. Muhallebi kıvamına geldikten sonra ocaktan alınır. Servis için tabaklara konulur, üzerine ceviz eklenir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir.







## XIV

**Kebani:** Semra Gül

**Yemek:** Paskalya Çöreği

Semra Hanım otuz yıl önce Suriye'den Mardin'e gelin olarak gelmiş. Kuyumcu olan eşi Selim Bey aynı zamanda teyzesinin oğlu, Ebru, Gabriel, Sami ve Merih isimli dört çocukları var. Semra Hanımın hem baba tarafı ve hem de anne tarafı aslında Suriye'ye Mardin'in Göllü köyünden çok uzun yıllar önce göç etmişler. Sonra bir kısmı Avrupa'ya geçmiş ama hala çoğunluğunun Suriye'de yaşadığını söylüyor. Aile içinde Arapça konuşuyorlar, Süryanice bilmiyorlar. Sadece çocukları kilisede Süryanice okuma yazma dersleri alıyormuş. "Eşim ticaretle uğraştığından Kürtçeyi iyi konuşabiliyor. Biz de Suriye'de Kürtlerle iç içe yaşadık, Kürtçe bilmiyorum ama Kürtleri ben de eşim de çok severiz" diyor. Çocuklar bayramın geldiğini sabahleyin annelerin yaptığı çöreğin kokusundan anırlarmış. Bu çöreğin yapılışının alışkanlık ürünü olduğu ve sadece tarifile öğrenmenin mümkün olmadığını söylüyor.

Semra Hanım eltisi ile eski Mardin'de 1960'larda yapılmış betonarme bir binada karşılıklı dairelerde oturuyorlar. Çöreklerin yapımında eltisi de yardım ediyor. O da Hatay Süryanilerinden, yirmi beş yıl önce Mardin'e gelin gelmiş. Evin büyük oğlu İstanbul Beykent Üniversitesi'nde İç Mimarlık okuyor.



## PASKALYA ÇÖREĞİ

### Malzemeler:

- 1 kg un
- 350 gr şeker
- 350 gr eritilmiş tereyağı
- 350 gr süt
- 2 yk maya
- 2 yk mahlep
- 2 yk rezene
- 2 yk çörekotu
- 2 yk tarçın
- 1 yk yenibahar
- 1 ceviz
- 1 kabartma tozu
- Zeytinyağı
- Yumurta

**Yapılışı:** Tüm malzemeler bir kaba alınıp karıştırılır ve yaklaşık yarım saat boyunca yoğrulur. Daha sonra üzerine yarım su bardağı zeytinyağı eklenip biraz daha yoğrulur ve hamur 3 saat dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve uzun bir şerit haline getirilerek iki ucu birleştirilir ve simit şekli verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına yerleştirilir. 15 dakika pişirdikten sonra fırından alınır ve soğuduktan sonra servis edilir.





## XV

**Kebani:** Canan Garguli

**Yemek:** Fırkiyê, Kışke

Canan Hanım, 22 yıllık evli ve ev hanımı, biri erkek dört çocuğu var. Evde çocuklarıyla ilgilenip, fırsat buldukça da kitap okuyormuş. Bir de Kur'an kursuna gidiyor. Yemek yapmayı sevdiğini söylüyor. Yemeklerini annesinden ve kayınvalidesinden öğrenmiş. 17 yaşında evlendikten sonra kayınvalidesi ile dört yıl yaşadığı için yemeklerinde daha ziyade kayınvalide etkisi olduğunu belirtiyor. Anne ve babası, kayınbaba ve kayınvalidesi de Mardin merkezden ve Araplar. Babası şoförmüş ve genellikle evin dışında olurmuş. Canan Hanımın eşi Mahmut Bey eskiden Cumhuriyet Meydanı'nda kasetçilik yaparmış, şimdilerde ise serbest çalışıyor.

Gittiğimizde kayınvalidesi de evdeydi. Beşire Hanım 63 yaşında, Canan Hanım yemek yaparken onunla da sohbet ediyoruz; "Kışkek bir kış yemeğidir, eskiden kurutulmuş etle yapılırdı. Fırkiyê ilkbaharda çok kısa bir dönem için yapılır. Çünkü bademler kartlaşmaya başlayınca artık tadı olmaz. Fırkiyênin yanına da bulgur pilavı yapılır" diyor. Canan Hanım da; "Bademler açılıp, içleri çıkarılır, bu arada kurtlu olanlar varsa onlar da atılır. Mardin bademi pek ekşi olmaz, o nedenle yemek piştikten sonra biraz limon da sıkılabilir" diye ekliyor.



## FİRKIYE

### Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti
- Yarım kg çağla
- Yarım kg kabak
- Yarım kg yeşil soğan
- 2 limon
- Maydanoz

**Yapılışı:** Et ve çağla ayrı ayrı haşlanır. Çağlalar haşlanmadan önce içlerindeki bademler çıkarılır ve üzerlerine sıcak su eklenerek haşlanır. Haşlanan çağlalar süzülür ve çağlaların yarısı sıvı yağ eklenerek kavrulmuş olan etlerin üzerine eklenir. Daha sonra üzerine küp küp kesilmiş kabaklar eklenir ve tuzu atılarak kavrulur. Ardından üzerlerine su eklenip haşlanmaya bırakılır. Çağlanın diğer yarısı da süzgeçte ezilip suyu çıkartılarak yemeğe eklenir. Süzgeçte kalan badem süzgeçle birlikte tencerede bırakılır böylece bademin aromasını yemeğe bırakması sağlanır. Yeşil soğan da eklenerek tencerenin kapağı açık kalacak şekilde yemek pişmeye bırakılır. Bu sırada soğanlar karıştırılmaz sadece yemeğin üzerine eklenir ve piştikten sonra karıştırılır. Pişen yemeğe limon ve maydanoz eklenerek servis yapılır.







## KIŞKEK

### Malzemeler:

- 1 kg kuzu eti
- 1 kg yarma buğday
- 1 kg nohut

**Yapılışı:** Bir gün önceden ıslatılan nohut, etle birlikte haşlanır ve üzerine biraz daha sıcak su eklenerek düdüklü tencerede 15 dk. boyunca pişirilir. Pişen yemek ayrı bir tencereye alınır. Üzerine yarma buğday eklenerek pişmeye bırakılır. Ayrı bir tavada sadeyağ ve sıvı yağ eritilerek biraz kızartılır ve yemeğin üzerine dökülür. Yemek 5 dk. yağın çekmesi için bekletilir. Yağını iyice çeken yemek karıştırılır ve servis edilir.





## XVI

**Kebani:** Ayten Çakı

**Yemek:** Döşirmek

Ayten Hanım, Kızıltepe'nin Şenyurt beldesinde yaşayan Ayaoğullarından. Eşi Ahmet Bey Arbanı ailesinden (Kızıltepe'nin Arban-Akçapınar köyünden). Ayten Hanım 1966 doğumlu, Ahmet Bey 1960 doğumlu. Evlendikten sonra şehre yerleşmişler. 28 yıldır evliler, 5'i kız 7 çocukları var. Ayten Hanımın kendisi de 9 erkek 18 kardeşli bir aileden, tabii iki de anne var. Vaktini daha ziyade evde çocuklarına bakarak, ev işlerini yaparak geçiriyor. Yemek yapmayı sevdiğini söylüyor. Eskiden anneler tıffık (odun ateşinde) kazanlarda yemek pişiriyormuş. Şimdi ise apartmanlarda daha küçük tencerelerde yemek pişiriyorlarmış. Ahmet Bey köyde çiftçilik yapıyor ve Ayten Hanımla birlikte köye sıkça (mevsimine göre bazen her gün) gidip geliyorlar. Mısır, buğday ve bahçe ürünleri (aile ihtiyacına yeter ölçüde meyve-sebze) yetiştiriyorlar.

“Döşermeki, Mardin Ovası'nın Kürt yemeği olarak bilinir. Bu yemeği annemden öğrendim, o da babaannesinden öğrenmiş. Bu yemek düğün, davet, sünnet yemeği olarak bilinir. Köylerde hala yapılır. Eskiden herkesin hayvanı vardı ve kış için kavurma yapılırdı” diyor.

Üç numaralı çocuk Tuğba yemekte annesine yardım ediyor, kızların en beceriklisi galiba bu diyoruz. Ama diğerleri; Hülya, Abdurrahim, Tansu, Çiğdem, Mehtap, Harun buna itiraz ediyorlar. Beş numara Çiğdem et yemekleri dışında bütün yemekleri bildiğini söylüyor, çünkü et yemiyor. Çocuklardan ikisi üniversitede geri kalanı ise lise ve ilköğretimde öğrenim görmekteler. Ahmet Bey'in ailesi de daha önce Kızıltepe Merkez'de yaşıyorlarmış ancak 2003'te Mardin'e yerleşmişler. Ayten Hanım: “Etnik kökenler birbirlerinden fazlasıyla etkileniyor, yemekler neredeyse aynı sadece isimler değişiyor” diyerek yemek kültüründeki etkileşimleri vurguluyor.

Yemeklerden konuşmaya devam ediyoruz ve Ayten Hanım sulu et yemeklerinin yanında mutlaka bulgur ve pirinç pilavının yapıldığından, baharat kullanımının fazla olduğundan ancak bunun kendilerini rahatsız etmediğinden ve hazırladığı Döşürmek yemeğinin yanında salata ve çorba yapıldığından bahsediyor. Eşi Ahmet Bey yemeklerde Ayten Hanıma yardım ediyor. Büyük ziyafetlerde her zaman eşlerin birbirlerine yardım ettiklerini söyleyen Ayten Hanım; “Normalde büyük ziyafetler dışında erkek pek mutfağa girmezdi, ancak şimdilerde giriyorlar” diye de ekliyor. Ayten Hanım; “Yemek bir sosyalleşme aracıdır, yemeklerde bolca sohbet edilir ve çay yemekten hemen sonra içilir; misafir varsa eğer mırza içilir ve her zaman mangalda kahve cezvesi bulunur” diyerek yemek kültürleri hakkında bizi bilgilendiriyor.



## DÖŞİRMEKİ

### Malzemeler:

- 4-5 kg kemikli kuzu eti
- 2-3 yk tereyağı
- 1 sb sıvı yağ
- 2 kg şehriyeli bulgur
- Maydanoz
- Karabiber
- Pulbiber
- Tuz

**Yapılışı:** Kemikli kuzu eti tencereye alınır ve üzerine 1 lt ya da daha fazla sıcak su ilave edilerek pişirilir. Çabuk pişmesi için düdüklü tencere kullanılabilir. Düdüklü tencerede yaklaşık 15-20 dk. pişirilen et suyundan çıkarılır ve başka bir tencereye alınır. Üzerine 3-4 yemek kaşığı tereyağı ve 1 su bardağı sıvı yağ ilave edilerek kavrulur. Kavrulan etten birkaç parça alınarak bir kenara sonradan bulgurun üzerine eklenmek üzere ayrılır. Kavrulan etlerin üzerine şehriyeli bulgur eklenir ve etle birlikte kavrulur. Daha sonra üzerine bulgurla aynı ölçüde et suyu dökülerek pişmeye bırakılır. Başka bir tarafta ise ayrılan et küçük parçalara bölünür ve bir tavada tereyağıyla kavrulur. Üzerine yarım kaşık karabiber eklenerek ocaktan alınır ve üzerine bir tutam pul biber ve maydanoz eklenerek karıştırılır. Bu karışımın üzerine 3-4 kepçe pişirilen bulgurdan eklenir ve tekrar karıştırılır. Pişirilen bulgur genişçe bir tepsiye serilir ve üzerine de hazırlanan etli karışım serilir. Ayrılan etler de bu bulgurun üzerine serilir ve bu şekilde servis edilir.



## XVII

**Kebani:** Fikriye Zeynep Aras

**Yemek:** Kınnebreli Bulgur Pilavı, Lebeniyê

Zeynep Hanım, Ayşe Erdoğan Aras ve Sait Aras'ın dokuz çocuğundan beşincisi. Kardeşlerden sekizi kız, biri erkek. Aile Savur'un Başkonak köyünden ve Araplar. Zeynep Hanım, Çelluz Mahmut'un torunu, 32 yaşında. Babası emekli, annesi ev hanımı, ailesi ile yaşıyor. Aile 38 yıldan beridir Mardin merkezde oturuyor. Zeynep Hanım burada doğmuş. Üniversite mezunu ve Eğitim Gönüllüleri Vakfı Mardin Sorumlusu.

Türk Eğitim Gönüllüleri Vakfı'nda 2004 yılından beri görev almakta olan Zeynep Hanım, yaptığı işi çok seviyor ve çocukların eğitiminin önemli olduğunu, çocuklara yapılan yatırımın geleceğimize yapılan bir yatırım olduğunu vurguluyor. İlköğretim çağındaki çocuklara eğitim veren vakıfta görev alan gönüllülerin her meslek grubundan olabildiğini söyleyen Zeynep Hanım, vakıflarında 50 gönüllü eğitimcinin çalışmakta olduğunu belirtiyor. Vakıf olarak şu an 5 farklı okulda eğitimlerini sürdürüyorlar ve çocuk eğitimi konusundaki farkındalığın daha da artmasını istiyor.



## LEBENİYE

### Malzemeler:

- 1 kase dövme
- 1 kase yoğurt
- 1 tutam tuz
- Pekmez

**Yapılışı:** 1 kase dövme 8 kase su ile düdüklü tencerede 1 saat boyunca pişirilir. Lapa kıvamına gelen dövmenin üzerine yoğurt eklenerek karıştırılır. Kıvamı tercihe göre ayarlanabilir. Üzerine pekmez dökülerek servisi yapılır.



## KINNEBİRELİ BULGUR PİLAVI

### Malzemeler:

- 1 kase şehriyeli bulgur
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 ölçek kınnebire
- Tuz

**Yapılışı:** Kınnebire tencereye alınır, 2 kase su ve tuz eklenerek 5-10 dk. kadar haşlanır. Kaynayan kınnebirenin üzerine yağ ve şehriyeli bulgur eklenerek tekrar haşlamaya bırakılır. 10 dk. daha pişen yemek servise hazırdır. Kınnebire (kınneber): Mardin'in Yeşilli, Midyat ve Nusaybin ilçelerinde Nisan ve Mayıs aylarında yetişen bir ot. Bulgur pilavının dışında çorbası yapılır ve ayrıca haşlanı, soğanla kavrulurak üzerine yumurta kırılıp yenir. Mide rahatsızlıklarına iyileştirici etkisinin anlatıldığı bir de hikayesi vardır.

## XVIII

**Kebani:** Halime Alp

**Yemek:** Nanê Şikefti

Halime Hanım, Aran Köylü. Henüz 19 yaşındayken kendinden 35 yaş büyük kocasına kaçarak evlenmiş. Üç çocuğu var, en büyüğü birinci sınıfa gidiyor. Mardin'e 20 km uzaklıkta Diyarbakır yolu üstündeki Şeyhan köyünde yaşıyorlar. Hayatından memnun, kocasını sevdiğini ve mutlu olduğunu söylüyor. Hiç okula gitmemiş. "Çantamı sırtıma alıp okula gidecektim ki, annemi birilerinin kucaklayıp, getirdiklerini gördüm, çantamı indirdim. O hafta anneme bakıp, sonra okula gidecektim ama annem 13 yıl hiç kalkamadı" diyor.

Kocasıyla ilgili olarak da "yaşadıklarını hak etmiş biri değil" diyor. Kocasının eski eşi on çocuğuyla beraber onu terk edip, eşinin ailesi ile birlikte İstanbul'a göç etmişler. Hilmi Bey, beş yıl yalnız yaşamış ve eş aramış. Halime Hanım ise o sıralar babasının evinde ve rüyalarında hiç tanımadığı Hilmi Beyi eş olarak görüyormuş. Bir gün babası ile konuşurken görmüş Hilmi Beyi ve rüyalarındaki erkeği tanımış, görüşmüşler. Babası kızını vermeye yanaşmayınca da anlaşarak kaçmışlar. Bir hafta sonra ailesi ile barışmış, babası ne altın kesmiş, ne de başlık parası istemiş. Birlikteliklerinden ikisinin de mutlu ve memnun olduklarını görüyoruz. "Sevgi ve saygı üstüne kurulu bir evlilik" diyorlar.





## NANÊ ŞIKEFTÎ

### Malzemeler:

- 1kg Un
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 yemek kaşığı tuz
- Tereyağı
- Maydanoz

**Yapılışı:** Un, tuz ve maya, azar azar eklenen suyla hamur haline getirilir. 15 dk. boyunca yoğrulan hamur 45 dk. dinlendirilir. Ayrı bir yerde tereyağı eritilir. Hamur tereyağı yedirilerek açılır. Açılan hamurlar sacın üzerinde pişirilir ve arzuya göre içerisine maydanoz ve lor eklenerek servis yapılır.





## FIRIN YEMEKLERİ

**Pişirimci:**Özgür Usta  
**Sembusek**

**Malzemeler:**

- 2,5 kg kuzu kıyma
- 3 demet maydanoz
- 300 gr yeşilbiber
- 10 adet orta boy soğan
- 1 kg domates
- 20 gr karabiber
- 350 gr salça
- Tuz

**Yapılışı:** Maydanoz, biber, domates ve soğanlar ince ince doğranır veya mikserden geçirilir. Karabiber, tuz ve salça da eklenerek etle karıştırılır. Elde edilen harç yaklaşık 50 gramlık açılmış hamurların bir kenarına doldurulup kapatılarak yarım ay şekli verilir ve üzerlerine yumurta sürülerek fırına atılır.





## İHBEYZ LAHMÊ

### Malzemeler:

- 9 ekmek hamuru
- 2,5 kg yağlı kuzu kıyma
- 2,5 paket 5 türlü
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz

**Yapılışı:** Et ve baharatlar ekmek hamuruyla iyice yoğrulur ve 18 eşit parçaya bölünüp bir süre dinlendirilir. Dinlendirilen hamurlar açılarak fırına atılır.



## İHBEYZ İBCİBNÊ

### Malzemeler:

- Tuzsuz taze peynir
- Şeker

**Yapılışı:** Ekmek hamurları pide şekli verilerek fırına atılır. Fırından çıkarılan pidelerin üzerine peynir yayılır ve tekrar fırına atılır. Pideler sıcakken üzerlerine şeker serpiştirilir ve servis edilir.





## SÜRYANI ÇÖREĞİ

### Malzemeler:

- Un
- Şeker
- Eritilmiş tereyağı
- Süt
- Maya
- Mahlep
- Rezene
- Çörekotu
- Tarçın
- Yenibahar
- 1 ceviz
- 1 kabartma tozu
- Zeytinyağı
- Hurma
- Üzeri için;
- Yumurta veya un, su ve çok az şeker karışımı
- Badem

**Yapılışı:** Bütün malzemeler ve hamurun yapılışı Paskalya çöreğindeki gibidir. Farklılık hurmanın kullanılmasıdır. Hurmalar çekirdekleri çıkarıldıktan sonra ayrı bir tavada üzerine zeytinyağı eklenerek ısıtılır, aynı kapta yoğrulur ve macun kıvamına getirilir. Hazırlanan hamur uzun bir şerit haline getirilir. Aynı şekilde hurmadan hazırlanan macun da hamurdan daha ince bir şerit haline getirilerek hamurun ortasına yerleştirilir ve macunun üzeri tamamen hamurla kapatılır. Üzerine yumurta ya da un, su, şeker karışımı sürülerek ve badem eklenerek 200 derece sıcaklıkta önceden ısıtılmış fırına atılır. Yaklaşık 15 dk. sonra üzeri kızaran çörekler çıkarılıp soğumaya bırakıldıktan sonra servis yapılır.

Halen Süryani Çöreği, Deyrulzafaran Manastırı'nda ticari bir ürün olarak hazırlanıp ambalajlanarak satılmaktadır.





## MEVLİT ÇÖREĞİ

### Malzemeler:

- Un
- Şeker
- Yağ
- Tarçın
- Yenibahar
- Anason
- Mahlep
- Üzeri için;
- Yumurta
- Susam

**Yapılışı:** Bütün malzemeler karıştırılıp şekil verilen hamur 35-40 dk. dinlenmeye bırakılır. Dinlenip şişen hamurun üzerine yumurta sürülür ve susam eklenerek fırına atılır üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.



**Pişirimci:** Mehmet Derviş Paşavat

30 yıldır fırıncılık yapan Mehmet Derviş Paşavat, daha önceleri bu mesleği yapmadıklarını, 30 yıl önce başladıklarını ve hala devam ettiklerini söylüyor. Çöreğin bir Süryani geleneği olduğunu belirten Mehmet Bey, zamanla Müslümanların da bu çöreği yaptıklarını ve genellikle taziyelerde dağıttıklarını anlatıyor. İki fırınları olan Mehmet Bey, bir fırında üretim ve satış, diğesinde ise sadece satışın yapıldığını belirterek, artık kendisinin yavaş yavaş emekliye ayrıldığını ve işlerle daha çok çocukların ilgilendiğini söylüyor.





## NANÊ XWES

### Malzemeler:

- 2.100 gr. bulgur unu
- 220 gr. kuru soğan
- 1 su bardağı kişniş (dövülmüş/ çekilmiş)
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 çorba kaşığı tuz
- Su (yeterince)

**Yapılışı:** Önce bulgur unu elek yardımıyla elenir. Soğanlar çok ince şekilde doğranır (robot varsa robotta çekilmesi daha uygun olur). Doğranan soğanlar daha önce elediğimiz bulgur ununa eklenir. Biraz su ekleyerek hamur yoğrulur. Pul biber, kişniş ve tuzu da eklenerek hamur kıvama gelinceye dek yoğrulur (yaklaşık 12-15 dk). Hamur hazırlandıktan sonra 25-30 dk dinlenmeye bırakılır. Hamur dinlendikten sonra normal ekmek hamuru gibi açıp odun fırınında 10-15 dk kadar pişirmeye bırakılır. Fırından çıkan ekmek servise hazırdır.

Geçmişinin çok eskilere dayandığı sanılmaktadır. Yemek malzemelerinin az olduğu, düşük gelirli çok çocuklu evlerde kebanilerin daha ziyade çocuklar için hazırladıkları bir ara öğün yemeği olarak düşünüldüğü yöre insanları tarafından ifade edilmektedir. Halen Diyarbakır şehir merkezinde bazı fırınlar daha bol biberli ve yağla yoğrulan bir türünü "bulgur ekmeği" olarak üretip satmaktadırlar.





## BADEM ŞEKERİ

### Malzemeler:

- Yerli badem
- Şeker
- Su

**Yapılışı:** Bademler 10-15 dk. boyunca kavrulur. Kavrulduktan sonra Őekerleme blmne alınan bademlere su katılarak kaynatılıp Şerbet haline getirilen Şeker yavaş yavaş yedirilir. Hazırlanacak olan badem Şekerinin zelliğine gre 1, 2 ya da 3 kere Şeker eklenir.



## KAYNAKÇA

Acar, A. (2006). Arap coğrafyacılarına göre Mardin. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde (s. 79-96). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi

Ağırakça, A. (2009). İslam tarihi boyunca Mardin'de birlikte yaşamının dini ve sosyal boyutları, Türkiye'de birlikte yaşama kültürü ve Mardin örneği sempozyumu içinde (s. 34-51). İstanbul: Mardin Valiliği.

Akalın, D., Çelik, C. (2012). XIX. yy'da Doğu Akdeniz'de İngiliz-Fransız rekabeti ve Osmanlı Devleti. *Turkish Studies*, 7 (3), s. 21-45.

Alican, M. (2013). Artuklular döneminde Meyyafarikin (Silvan). *International Journal of History*, 5 (5), s. 1-17

Aliyeva, M. A. (2007). Mardin ve çevresini içine alan Türk devletleri tarihi. Özcoşar (Ed.), *Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya* içinde (s. 121-151). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Alpman, A. (1982). Hurriler. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 14 (25), s. 283-313.

Aydın, S., Emiroğlu, K., Özel, O. & Ünsal, S. (2000). Mardin aşiret-cemaat-devlet. İstanbul: Tarih Vakfı.

Azimli, M. (2006). Klasik İslam tarihi kaynaklarına göre ilk fetihden Artuklulara Mardin. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde (s. 43-50). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi

Baştürk, S. (2010). Timur'un Ortadoğu-Anadolu seferleri, bu seferlere karşı koyma çabaları ve sonuçları. *History Studies*, Ortadoğu özel sayısı, s. 13-26

Baştürk, S. (2006). Timur'un Ortadoğu Anadolu seferleri döneminde Mardin ve Mardin'deki faaliyetleri. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde (s. 379-386). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Bayburt, D. (2010). Milli mücadele döneminde Süryaniler. *Gazi Üniversitesi Akademik Bakış Dergisi*, 3 (6).

Bayraktar, M. (1993). Bitlisli İdris. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Belge, M. (2010). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: Bilişim Yayınları.

Bender, C. (2003). *Kürt Mutfak Kültürü*. İstanbul: Berfin Yayınları.

Bertman, S. (2003). *Handbook of Life in Ancient Mesopotamia*. New York:



## Facts on File.

- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), s. 64-72.
- Beysanoğlu, Ş. (1996). Anıtlar ve Kitabeleri ile Diyarbakır Tarihi II. Diyarbakır: Diyarbakır Büyükşehir Belediyesi.
- Bıçer, B. (2013). Kurds and Turks in the middle ages. *International Journal of Social Science*, 6 (6), s. 231-261.
- Bilge, Y. (2011). *Mor Gabriel Manastırı*. İstanbul: GDK Yayınları
- Bottero, J., Steve, M. J. (2003). *Evvel zaman içinde Mezopotamya*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Bruinessen, V. M. (2006). *Ağa, Şeyh, Devlet*. İstanbul: İşletişim Yayınları.
- Bruinessen, V. M. (2005). *Kürdistan üzerine yazılar*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bulduk, A. (2004). *El-Cezire'nin muhtasar tarihi*. Elazığ: Fırat Üniversitesi Orta Doğu Araştırmaları Merkezi
- Burkay, K. (1992). *Geçmişten bugüne Kürtler ve Kürdistan coğrafya-tarih-edebiyat*. İstanbul: Deng Yayınları.
- Bursa, P. (2010). *Antikçağda Anadolu'da balık ve balıkçılık*. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.
- Celil, C. (1992). *XIX. yy. da Osmanlı İmparatorluğu'nda Kürtler*. Ankara: Özge Yayınları.
- Cöhce, S. (2006) *Türk hakimiyetine geçiş döneminde Mardin ve çevresi*. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), *I Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde* ( s 1-18). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi
- Çambel, H., Braidwood, R. J. (1980). *Güneydoğu Anadolu tarih öncesi araştırmaları*. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, (2589), 157-164
- Çevik, A. (2006). *İlkçağlardan Ortaçağın Sonuna Kadar Midyat ve Yöresinin (Tur Abdin) Tarihi Coğrafyası*. İbrahim Özcoşar (Ed.), *Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya içinde* ( s. 105-140). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A-Z*. London: Routledge.
- Davidson, A. (1999). *Oxford Companion to Food*. London: Oxford University Press.
- Dedeyev, B. (2009). *Çaldıran Savaşına kadar Osmanlı-Safevi ilişkilerine*



kısa bir bakış. Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi, 2 (6), s. 63-77.

Delemen, İ. (2003). Antik dönemde beslenme. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.

Demirtaş, F. (1949). Osmanlı devrinde Anadolu'da Oğuz boyları. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, 7, s. 321-365.

Deveci, Y. (2006). Osmanlı'dan günümüze Mardin Ermenileri. İbrahim Özcoşar, H.H. Güneş (Ed.) 1st International Symposium of Mardin History, (s. 553-570). İstanbul: Mardin İhtisas Kütüphanesi.

Dilek, M. (2003). Harran'da yetişmiş hadis bilgileri. HRÜ. İlahiyat Fakültesi Dergisi, 11 (6), s. 98.

Doğan, C. (2010). Bedirhan Bey isyanı. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2, s. 24-37.

Eickstedt, E. F. V. (1993). Türkler, Kürtler, İranlılar. İstanbul: Fırat Yayınları

Ellison, R. A. Study of diet in Mesopotamia (B.C. 3000-600 B.C.) and associated agricultural techniques methods of food production. Institute of Archeology University of London. 1978. Yayınlanmamış doktora tezi, s. 167-177.

Erdem, İ. (2006). Mardin'de Akkoyunlu Mirası. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I.Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde ( s. 399-408). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi

Eroğlu, C., Babuçoğlu, M., Köçer, M. (2007). Osmanlı vilayet salnamelerinde Halep, Ankara: Global Strateji Enstitüsü.

Eroğlu, C., Babuçoğlu, M., Özdil, O. (2012). Osmanlı vilayet salnamelerinde Musul. Ankara: Orsam.

Flandrin, J. L., Montanari, M., Sonnanfeld, A. (2000). A culinary history. New York: Penguin Books.

Fumey, G, Etcheverria O. (2007). Dünya Mutfakları Atlası, İstanbul : NTV yayınları.

Galeti, M., Rahman, F. (2009). Kürt yemek kültürü. İstanbul: Avesta Yayınları.

Göküş, M. (2010). Osmanlı İmparatorluğu'ndan modern Türkiye'ye yöneten-yönetilen ilişkilerinin gelişimi. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 15 (3), s. 227-249.

Göyünç, N. (1991). 16. Yüzyılda Mardin sancağı. Ankara: Türk Tarih Kurumu





Grammont, J. L. B. (1992). Osmanlı İmparatorluğu tarihi. İstanbul: Say Yayınları.

Gül, M. (2006). Yakınoğu'da Moğol hakimiyeti ve Mardin. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I.Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde ( s. 365-378). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi

Güneş, H.H.(2007). Abdusselam Efendi'nin Mardin tarihi. İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Güneş, H.H. (2006). Arap coğrafyalarına göre Mardin. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I.Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde ( s. 803-808). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi

Güneş, İ. (2010). Memluk sultanı I. Baybars'ın 1277 yılındaki Anadolu seferi. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 20 (2), s. 343-360

Hakan, S. (2002). Müküs Kürt tarihi ve Han Mahmud. İstanbul: Peri Yayınları.

Hartman, L. and Oppenheim, A. L., (1950). On beer and brewing techniques in ancient Mesopotamia. Journal of the American Oriental Society Supplement, 10, s. 134-145.

Holbaek, H. (1960). Ancient crops in the Shahrizor Valley in İraqı Kurdistan. Denmark: Research Institute.

İris, M. (2011). Süryani Mutfak Kültürü ve Yemekleri. İstanbul: GDK Yayınları.

Jwedish, W. (2007). Kürt milliyetçiliğin tarihi kökenleri ve gelişimi. İstanbul: İletişim Yayınları.

Karakuyu, M., Sariusta, F., Yalçın, S. (2011). Zeytinciliğin Akhisar ekonomisine etkisi. Manisa: Ulusal Zeytin Kongresi

Keskin, M. (2006). Selçuklular zamanında Mardin. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I.Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde ( s 359-364). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Kılıç, O. (2007). 17. Yüzyıl Mardin tarihinden iki kesit. Özcoşar (Ed.), Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya içinde (s. 78-91). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Kırlangıç, H. (2001). İdris-i Bitlis-i Selim Şah-name. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Konukçu, E. (1973). Akhunlar. Genel Türk Ansiklopedisi, 1, s. 142-263.

Koroğlu, K., Konyar, E. (2001). Urartu: Doğu'da değişim. İstanbul: Yapı

## Kredi Yayınları.

Kutschera, C. (2001). Kürt ulusal hareketi. İstanbul: Avesta Yayınları.

Mazhar, A. K. (1986). Kürdistan ve Ermeni soykırımı. Stockholm: Kürdistan Yayınevi.

Memiş, E. (2006). Akkadlar çağında Asur imparatorluğunun yıkılışına kadar Mardin ve çevresi. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde ( s. 117-122). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Nasıroğlu, M. (2012). Yeniçağda batılı seyyahların gözüyle Mardin. Batman University Journal of Life Sciences, 1 (1), s. 17-29.

Noyan, S. (2009). 1950 Mardin ilinin monografisi. Ankara.

Ögel, B. (1991). İslamiyetten önce Türk kültür tarihi. Ankara: TTK Yayınları.

Özcoşar, İ., Güneş, H. H. (Ed.) (2006). I Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri. İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Özdibay, A. (2004). Eski Yunan'da Tarım. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Yayınları.

Paydaş, K. (2007). Akkoyunlular döneminde Mardin. İbrahim Özcoşar (Ed.), Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya içinde (s. 56-69). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi

Paydaş, K. (2003). Akkoyunlu Devlet Teşkilatı. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Pıçak, M., Güney, H. H. (2007). Güneydoğu Anadolu bölgesinde coğrafi konumun demokratik yapısına etkisi. İbrahim Özcoşar (Ed.), Makalelerle Mardin I Tarih-Coğrafya içinde (s. 56-69). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Safratistan, A. (2007). Kurd û Kurdistan. İstanbul: Avesta Yayınları.

Sancak, N. (2008). Mardin efsaneleri. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Sarı, E. (2010). Kültür, kimlik, politika, Mardin'de kültürlerarasılık. İstanbul: İletişim Yayınları

Şenyapılı Ö. (2006). Tadların Adları, Ankara: Cumartesi Kitapları

Taneri, A. (1984). Türkler, Bizanslılar, Ermeniler. Ankara: Berikan Yayınevi.



- Taşkın, Ü. (2013). Rüsüm-ı Örfiye. Tarih Okulu, 16, s.55-73.
- Tekin, H. (2005). Yeni buluntular ışığı altında Anadolu'da Hassuna ve Samarra seramiğinin yayılımı üzerine bir gözlem. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 1, s. 186-199.
- Tekin, R. (2009). İdris-i Bitlis-i ve İdrisiye Medresesi Mevkufatı. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 40, s. 35-48.
- Tezcan, M. (2006). VII. yy. başlarında doğu Roma-Sasani ilişkileri ve Mardin'in Sasanilerce zaptı. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde ( s. 151-168). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi
- Tezcan, M. (2006). Hunlarda defin merasimi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8 (6), 43-59
- Timur, H. S. (2008). Siirt türbe höyük kasısı ışığında Botan vadisindeki kültürel gelişim. Selim Cöhce, Adnan Çevik (Ed.). I. Uluslararası Batman ve Çevresi Tarihi ve Kültürü Sempozyumu içinde (s. 148-161). Batman: Batman Valiliği
- TOBB, 2009. Sanayi Veri Tabanı.
- Turan, O. (1980). Doğu Anadolu Türk devletleri tarihi. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- TÜİK, 2008. Bölgesel Göstergeler TRC3.
- TZDK (2014), Türkiye Ziraat Donatım Kurumu Belge Arşivi
- Uhri, A. (2011). Boğaz derdi tarım ve beslenmenin kültür tarihi. İstanbul: Yay Yayınları.
- Walker, D. S., Hawkins, J. D. (1976). The old Babylonian tablets from Tell al Rimah. London: British School of Archeology.
- Yalçınkaya, M. A. (2006). Avrupalı seyyahlara göre Mardin ve çevresinin sosyal, ekonomik ve kültürel durumu. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu Bildirileri içinde (s. 467-474). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.
- Yaşın, A. (2007). Tarih, Kültür ve Cizre. Ankara: Kuloğlu.
- Yıldırım, E., Pekşen, O. (2013). Üçüncü Arami göçünün Anadolu'nun güneydoğusuna yaptığı etnik ve siyasi etkiler. Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi, 4 (13), 142-169.
- Yıldız, H. D. (1992). Doğuştan günümüze büyük İslam tarihi. Çağ, 8, s. 637.
- Yılmaz, K. (1999). Adımı kuruluş yerinden alan şehirlere örnek: Cizre, Haz-

reti Nuh'tan günümüze Cizre Sempozyumu. İstanbul: Cizre Kaymakamlığı.

Yiner A. (2007). İdris-i Bitlis-i Köprü Dergisi, 98, 43-52.

Yuvalı, A. (2006). Artukoğulları Döneminde Mardin'deki maddi kültür unsurları. İbrahim Özcoşar, Hüseyin H. Güneş (Ed.), I. Uluslararası Mardin Tarihi Sempozyumu içinde (s. 27-36). İstanbul: Mardin Tarihi İhtisas Kütüphanesi.

Yücel, Y. (1973). XIV-XV. Yüzyıllar Türkiye tarihi hakkında araştırmalar II. Türkiye ve Yakındoğu üzerinde 1393-1394 Timur Tehlikesi. Belleten, 146, s. 159-190.

Zubaida, S.,Tapper, R (Ed) (2003). Ortadoğu Mutfak Kültürleri. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.