Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi
2026, 9(11): 765-781.
https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1704
ISSN: 2667–422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org

KAVRAMSAL MAKALE

Süryani Mutfak Kültürünün Kültürel Kimlik ve Yaşayan Miras Bağlamında Değerlendirilmesi

Doç. Dr. Mehmet GÜLLÜ, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Tokat, e-posta: mehmet.gullu@gop.edu.tr
ORCID: https://orcid.org/0000-0001-6060-1842

Öz

Süryani mutfak kültürü, Mardin ve Tur Abdin çevresinde şekillenen tarihsel, dinî ve toplumsal deneyimlerin gündelik yaşamdaki görünümlerinden biridir. Bu çalışma, Süryani mutfağını yalnızca yemeklerden oluşan bir gastronomik alan olarak değil; kültürel kimlik, dinî pratikler, kültürel bellek, kuşaklararası aktarım, göç ve yaşayan kültürel miras ilişkileri içinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışma kavramsal bir derleme niteliğindedir. Süryani mutfağına ilişkin doğrudan araştırmalar ile yemek, kimlik, bellek ve somut olmayan kültürel miras literatürü birlikte incelenmiş ve tematik olarak sentezlenmiştir. Literatür, mutfak kültürünün kimlik ve aidiyetin gündelik düzeyde yeniden üretiminde; dinî günlerin, sofraların ve hazırlama pratiklerinin kültürel belleğin aktarımında; göç ve diaspora koşullarının ise mutfak pratiklerinin dönüşümünde etkili olduğunu göstermektedir. Sonuç olarak Süryani mutfağının korunması, yalnızca yemek tariflerinin kayıt altına alınmasından ziyade bu pratikleri yaşatan toplulukların, üretim biçimlerinin ve kültürel anlamların birlikte ele alınmasını gerektirmektedir.

Anahtar Kelimeler: Süryani Mutfağı, Kültürel Kimlik, Kültürel Bellek, Gastronomik Miras, Yaşayan Miras.
Makale Gönderme Tarihi: 21.08.2026
Makale Kabul Tarihi: 02.11.2026

Önerilen Atıf:
Güllü, M. (2026). Süryani Mutfak Kültürünün Kültürel Kimlik ve Yaşayan Miras Bağlamında Değerlendirilmesi, *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 9(11): 765-781.

Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences
2026, 9(11): 765-781. https://doi.org/10.26677/TR1010.2026.1704
ISSN: 2667–422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org

CONCEPTUAL PAPER

A Conceptual Evaluation of Syriac Culinary Culture in the Context of Cultural Identity and Living Heritage

Associate Prof. Dr. Mehmet GÜLLÜ, Tokat Gaziosmanpaşa University, Faculty of Fine Arts, Tokat, e-mail: mehmet.gullu@gop.edu.tr
ORCID: https://orcid.org/0000-0001-6060-1842

Abstract

Syriac culinary culture can be considered a manifestation of the historical, religious and social experiences shaped around Mardin and Tur Abdin. This conceptual review examines Syriac cuisine not merely as a set of dishes but as a cultural field related to cultural identity, religious practices, cultural memory, intergenerational transmission, migration and living heritage. The study reviews direct studies on Syriac cuisine together with broader literature on food, identity, memory and intangible cultural heritage and synthesizes the literature thematically. The literature indicates that culinary practices contribute to the everyday reproduction of identity and belonging; religious occasions and communal meals support cultural memory and intergenerational transmission; and migration may transform culinary practices while also enabling their reproduction in new contexts. The study concludes that safeguarding Syriac culinary culture requires more than documenting recipes: the people, knowledge, practices and meanings that sustain this heritage should be considered together.

Keywords: Syriac Cuisine, Cultural Identity, Cultural Memory, Gastronomic Heritage, Living Heritage.
Received: 21.08.2026
Accepted: 02.11.2026

Suggested Citation:
Güllü, M. (2026). A Conceptual Evaluation of Syriac Culinary Culture in the Context of Cultural Identity and Living Heritage, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 9(11): 765-781.

GİRİŞ

Yemek, biyolojik bir gereksinimi karşılamanın ötesinde, insanların kendilerini tanımlama, geçmişleriyle bağ kurma ve birbirleriyle ilişki kurma biçimlerinin bir parçasıdır. Mutfak kültürü; coğrafya, tarih, inanç, üretim biçimleri, aile yapısı ve gündelik alışkanlıkların etkisiyle oluşur. Bu nedenle mutfak, kültürün maddi unsurlarının yanı sıra toplumsal hafızanın ve aidiyetin de taşındığı bir alandır (Mintz ve Du Bois, 2002; Sutton, 2001). Gastronomi literatüründe yemek, kimlik, bellek ve kültürel miras arasındaki ilişkiye giderek daha fazla yer verilmektedir. Gastronomik kimliği yalnızca belirli yiyeceklerin bir topluluğa ait olmasıyla açıklamak yeterli değildir. Üretme, hazırlama, paylaşma ve tüketme biçimleri de bu kimliğin oluşumuna katılır (Almerico, 2014; Oğan, 2024). Yemek belleği ise tariflerin ötesinde tat, koku, mekân, aile ilişkileri ve törenler aracılığıyla geçmiş deneyimlerin hatırlanmasına katkıda bulunur (Lee, 2023; Davis, 2024). Food heritage literatürü de mutfak pratiklerini kimlik, toplumsal süreklilik ve miraslaştırma süreçleriyle birlikte ele almakta; mutfak mirasının yalnızca ürünlerden değil, bilgi, pratik ve toplumsal ilişkilerden oluştuğunu vurgulamaktadır (Assmann, 2024; Zocchi vd., 2021).

Bu açıdan Süryani mutfağı, Mardin ve Tur Abdin çevresinin tarihsel, dinî ve toplumsal özelliklerinden ayrı düşünülemez. Süryani mutfağı üzerine yapılan çalışmalar, din, coğrafya, aile ilişkileri ve topluluk yaşamı ile yemek pratikleri arasındaki bağlantılara dikkat çekmektedir (Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022; Işıker, 2024). Daha yeni çalışmalar ise mutfağı kültürel miras, kimlik ve gastronomi turizmiyle ilişkili olarak ele almaktadır (Çekiç ve Oğan, 2026). Süryani toplumunun geçirdiği göç süreçleri de mutfak kültürünün anlaşılması açısından önemlidir. Göç bazı pratiklerin zayıflamasına yol açabilir; ancak aynı pratiklerin yeni yerleşimlerde yeniden kurulmasına ve değişen koşullara uyarlanmasına da imkân verebilir. Bu nedenle mutfak kültürünü yalnızca geçmişten devralınan sabit bir miras olarak değil, toplumsal değişimle birlikte biçimlenen bir pratik olarak ele almak gerekir.

Bu çalışmada Süryani mutfak kültürü; kültürel kimlik, dinî yaşam, kültürel bellek, kuşaklararası aktarım, göç ve yaşayan miras kavramları üzerinden incelenmektedir. Süryani mutfağının gastronomik değerinin kültürel bağlamından koparılarak yalnızca turistik bir ürüne indirgenmesinin olası sonuçları da bu çerçevede tartışılmaktadır. Çalışmanın kavramsal çerçevesinde "Süryani mutfağı" ifadesi, belirli yemeklerin etnik kökenini kesin biçimde kanıtlayan dar bir sınıflandırma olarak kullanılmamaktadır. Mardin gibi uzun süreli kültürel etkileşimlerin yaşandığı bir coğrafyada yemeklerin farklı topluluklar tarafından benimsenmesi, uyarlanması ve ortak bir mutfak repertuvarına dönüşmesi mümkündür. Bu nedenle çalışmada asıl ağırlık, yemeklerin yalnızca kime ait olduğuna değil, hangi toplumsal koşullarda üretildiğine, nasıl aktarıldığına ve hangi anlamları taşıdığına verilmektedir (Ceylan ve Özçelik, 2018; Işıker, 2024).

Süryani mutfak kültürünün incelenmesinde dikkat edilmesi gereken bir başka nokta, mutfağın tarihsel birikim ile güncel yaşam arasında kurulmuş olmasıdır. Mardin ve Tur Abdin çevresinde şekillenen yemek pratikleri, yalnızca geçmişten bugüne aktarılan hazır kalıplar olarak görülmemelidir. Malzeme, hazırlama tekniği, tüketim zamanı ve sofra düzeni değişen toplumsal koşullara göre yeniden biçimlenebilir. Bu çerçevede mutfak kültürünü koruma düşüncesi, değişmez bir geçmiş tasavvurundan çok, süreklilik ve dönüşüm arasındaki ilişki üzerinden kurulmalıdır (Çekiç ve Oğan, 2026; UNESCO, 2003). Süryani mutfağına ilişkin literatürün önemli bir bölümü Mardin ve çevresine odaklanmaktadır. Bununla birlikte mevcut çalışmaların bir kısmı Süryani mutfağını Mardin'in genel mutfak kültürü içinde ele alırken, bir kısmı doğrudan Süryani topluluğunun yemek pratiklerine yönelmektedir. Ceylan ve Özçelik'in (2018) Mardin mutfağı üzerine çalışması kentin çok kültürlü yapısının yerel yemek kültürü üzerindeki etkisini genel düzeyde ortaya koyarken, Özer (2019) Süryani mutfağını doğum, evlilik, ölüm, bayramlar ve

kutsal günler gibi yaşam döngüsü ve dinî pratiklerle birlikte incelemiştir. Daha yakın tarihli Çekiç ve Oğan (2026) ise Süryani mutfağını doğrudan kültürel kimlik, dinî ritüeller, toplumsal dayanışma, kolektif bellek ve kuşaklararası aktarım ilişkileri içinde değerlendirmiştir. Bu çalışmaların ortaklaştığı nokta, Süryani mutfağının yalnızca yemek çeşitleri üzerinden açıklanamayacağıdır. Buna rağmen göç sonrasında mutfak pratiklerinin nasıl değiştiği, Mardin'in ortak mutfak mirası içinde Süryani mutfağının nasıl konumlandığı ve gastronomik/turistik sunumun kültürel anlamla nasıl ilişkilendiği konusunda doğrudan çalışmalar daha sınırlıdır. Bu çalışma, söz konusu alanları tek bir saha araştırmasının bulguları gibi sunmak yerine mevcut literatürün izin verdiği ölçüde birlikte tartışmayı amaçlamaktadır.

YÖNTEM

Bu çalışma kavramsal bir derleme olarak hazırlanmıştır. Yeni bir saha araştırması yapılmamış ve katılımcılardan veri toplanmamıştır. Kaynak taraması Google Scholar, DergiPark, Scopus, Web of Science ve TR Dizin üzerinden yürütülmüş; Türkçe ve İngilizce olarak "Süryani mutfağı", "Syriac cuisine", "Mardin mutfağı", "culinary heritage", "foodways", "food and identity", "food memory", "living heritage" ve "migration and food" gibi anahtar sözcük ve sözcük grupları kullanılmıştır. Tarama kapsamında 2000–2026 döneminde yayımlanan çalışmalar esas alınmış; temel kuramsal kaynaklar ile güncel araştırmalar birlikte değerlendirilmiştir. İncelenen kaynaklar; (i) doğrudan Süryani mutfak kültürünü ele alan akademik çalışmalar, (ii) Mardin ve bölgenin mutfak kültürünü açıklayan araştırmalar, (iii) yemek-kimlik, yemek-bellek, göç ve kültürel süreklilik ilişkisini tartışan çalışmalar ve (iv) somut olmayan kültürel miras, foodways ve gastronomik miras yaklaşımına ilişkin kurumsal ve akademik kaynaklar arasından seçilmiştir. Kaynak seçiminde akademik niteliği, konuyla ilişkisi ve çalışmanın kavramsal çerçevesine katkısı dikkate alınmış; Süryani mutfağına doğrudan kanıt sağlamayan karşılaştırmalı çalışmalar yalnızca açıklayıcı bağlam sunmak amacıyla kullanılmıştır. Kaynaklar kültür ve kimlik, dinî pratikler, bellek ve kuşaklararası aktarım, göç ve kültürel süreklilik, gastronomik değer ve yaşayan miras başlıklarında tematik olarak incelenmiş; ardından bu temalar arasındaki ilişkiler kavramsal bir sentez içinde değerlendirilmiştir.

Çalışmanın temel sınırlılığı, Süryani mutfağı üzerine mevcut literatürün büyük ölçüde Mardin ve çevresine yoğunlaşmasıdır. Farklı Süryani toplulukları ve diaspora deneyimleri literatürde aynı ölçüde yer almamaktadır. Bu nedenle burada ulaşılan değerlendirmeler mevcut çalışmaların kapsamıyla sınırlandırılmış, yeni saha verilerine dayanan bir genelleme yapılmamıştır.

Bu tematik sentezin amacı yalnızca mevcut çalışmaları sıralamak değil, Süryani mutfak kültürünü açıklamak için ilişkisel bir kavramsal çerçeve geliştirmektir. Bu çerçevede mutfak kültürü; etkileşim, uyarlama, farklılaştırma ve yeniden üretim süreçlerinin birlikte işlediği dinamik bir alan olarak ele alınmaktadır. Böylece yemek ve ürünlerin maddi boyutu, aile ve topluluk içindeki üretim-paylaşım ilişkileri, kimlik ve bellek anlamları ile göç, turizm ve modernleşme kaynaklı dönüşümler aynı analitik bütünlük içinde değerlendirilmektedir.

KÜLTÜR, KİMLİK VE MUTFAK İLİŞKİSİ

Yemek kültürü, kültürel kimliğin gündelik yaşamda görünür olduğu alanlardan biridir. Hangi ürünlerin tercih edildiği, yemeklerin nasıl hazırlandığı, sofranın nasıl kurulduğu ve yemeğin kimlerle paylaşıldığı; tarihsel deneyimler ve toplumsal ilişkilerle anlam kazanır. Bu yönüyle mutfak, kimliğin yalnızca sembolik olarak ifade edildiği değil, gündelik pratikler içinde yeniden kurulduğu bir alandır (Mintz ve Du Bois, 2002). Yemek, bireyin ve grubun kendisini ait hissettiği "biz" duygusunun oluşmasına eşlik eder. Aile içinde öğrenilen tarifler, belirli günlerde

hazırlanan yiyecekler ve ortak sofralar geçmişle bugün arasında bağ kurar. Burada yalnızca yemeğin kendisi değil, onun etrafında oluşan anlatılar ve tekrar eden pratikler de önemlidir. Almerico (2014) yiyeceklerin kişisel ve kültürel kimlikle ilişkisini ele alırken, Sutton (2001) yemek ile hatırlama arasındaki bağın duyular aracılığıyla kurulabildiğine dikkat çeker.

Süryani mutfağının kültürel kimlik açısından taşıdığı anlamı yalnızca belirli yemeklerin "Süryani yemeği" olarak adlandırılmasıyla açıklamak yeterli değildir. Yemeğin hazırlanması, aile içinde öğrenilmesi, dinî ve toplumsal günlerle ilişkilendirilmesi ve sofrada paylaşılması bu anlamın oluşumunda birlikte rol oynar. Ergün'ün (2022) Süryani gençlerinin kimlik gelişimine ilişkin çalışması da kimliğin sabit bir özellikten çok, anlatılar ve toplumsal ilişkiler içinde şekillendiğine işaret etmektedir. Bu noktada mutfak kültürünün kimlik üretme kapasitesi, yalnızca içeriden tanımlanan bir aidiyet meselesi değildir. Mardin'in gastronomik tanıtımında Süryani mutfağına ve Süryani şarabına yer verilmesi, topluluğa ait bazı pratiklerin daha geniş bir kamusal alanda görünür hâle gelmesini sağlar. Ancak kamusal görünürlük ile topluluğun kendi kültürel tanımları arasında her zaman tam bir örtüşme bulunmayabilir. Dolayısıyla gastronomik tanıtımın kültürel kimliği temsil ederken hangi unsurları öne çıkardığı ayrıca sorgulanmalıdır (Kızılgeçi, 2023; Gül ve Harman, 2023).

Kimliğin mutfak üzerinden kurulması, yalnızca özel günlerde ortaya çıkan görünür sembollerle sınırlı değildir. Gündelik olarak hazırlanan yemeklerin tekrarı da aidiyet duygusunu güçlendirebilir. Bir yemeğin hangi malzemeyle yapılacağı, sofrada kimin önce servis edileceği, hangi günlerde hazırlanacağı veya hangi aile üyelerinin hazırlık sürecine katılacağı gibi ayrıntılar, kültürel bilginin gündelik hayattaki karşılıklarını oluşturur. Bu ayrıntılar tek başına büyük ritüeller kadar görünür olmasa da kültürel devamlılığın kurulmasında önemlidir (Mintz ve Du Bois, 2002; Almerico, 2014). Çiftçibaşı ve Yılmaz'ın (2022) Mardin'deki Süryani mutfak kültürüne ilişkin çalışması, mutfak ile din ve coğrafya arasındaki ilişkiye dikkat çekmektedir. Işıker'in (2024) Mardin yemek kültürü üzerine değerlendirmesi ise kentin çok kültürlü ve çok dinli sosyal yapısının mutfağa yansımalarını ele almaktadır. Bu çalışmalar, Süryani mutfağının Mardin'in tarihsel ve toplumsal dokusundan bağımsız düşünülemeyeceğini; farklı topluluklarla uzun süreli etkileşimlerin de bu kültürün oluşumunda dikkate alınması gerektiğini göstermektedir.

MARDİN MUTFAĞI İÇİNDE SÜRYANİ MUTFAĞININ YERİ

Süryani mutfağını Mardin mutfağından tamamen ayrı ve değişmez bir yapı olarak değerlendirmek, bölgenin tarihsel etkileşimlerini göz ardı etme riskini taşır. Mardin üzerine yapılan genel mutfak araştırmaları, yerel yemek kültürünün farklı toplulukların deneyimleriyle biçimlendiğini göstermektedir (Ceylan ve Özçelik, 2018). Öte yandan Süryani mutfağına ilişkin doğrudan çalışmalar, topluluğun kendi dinî ve toplumsal yaşamı içinde sürdürdüğü yemek pratiklerinin ayrıca incelenmesi gerektiğini ortaya koymaktadır (Özer, 2019; Çekiç ve Oğan, 2026). Bu iki yaklaşım birbirini dışlamaz; tersine Süryani mutfağının hem ortak bir bölgesel kültürün parçası hem de belirli toplumsal bağlamlarda özgün anlamlar taşıyan bir miras alanı olarak değerlendirilmesine imkân verir. Ortaklaşma, kültürel farklılıkların ortadan kalktığı anlamına gelmez. Aynı yemeğin farklı ailelerde veya topluluklarda farklı hazırlanması, kültürel ayrımların gündelik mutfak içinde korunabildiğini gösterir. Dolayısıyla Mardin mutfağı ile Süryani mutfağı arasındaki ilişkiyi "ayrı" ve "aynı" gibi iki uç kavram üzerinden kurmak yerine, etkileşim, uyarlama ve farklılaştırma süreçleri üzerinden okumak daha açıklayıcıdır. Böyle bir yaklaşım, kültürel mirasın tek bir topluluğa indirgenmesi riskini de azaltır (Işıker, 2024; Çekiç ve Oğan, 2026).

Mardin mutfağının çok kültürlü yapısı, Süryani mutfağının hem farklılaşmasını hem de ortaklaşmasını mümkün kılan bir zemin oluşturur. Aynı malzemelerin farklı topluluklarda benzer veya farklı biçimlerde kullanılması, mutfak kültürlerinin birbirinden tamamen yalıtılmış olmadığını gösterir. Bu durum, ortak yemek repertuvarlarının kültürel etkileşimin sonucu olarak ortaya çıkabileceğini düşündürür. Ceylan ve Özçelik'in (2018) Mardin mutfağına ilişkin çalışması da kentin yemek kültürünün çok katmanlı tarihsel yapısıyla birlikte değerlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

SÜRYANİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN DİNÎ VE KÜLTÜREL TEMELLERİ

Süryani mutfak kültürünün oluşumunda dinî yapı kadar tarihsel ve kültürel deneyimler de etkilidir. Gündelik yemek pratikleri, dinî takvimdeki belirli dönemlerde değişebilir. Bu nedenle mutfak, yalnızca beslenme ihtiyacının karşılandığı bir alan değil, dinî ve toplumsal yaşamın bazı yönlerinin gündelik hayatta karşılık bulduğu bir alandır (Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022; Çekiç ve Oğan, 2026).

Dinî Pratikler ve Mutfak Uygulamaları

Bayramlar ve özel günlerde hazırlanan yemekleri dinî takvimin toplumsal yönünden ayrı düşünmek mümkün değildir. Çiftçibaşı ve Yılmaz'ın (2022) Mardin'deki araştırması, özel günlerde ve perhiz dönemlerinde tüketilen yiyeceklerin değişebildiğini ortaya koymaktadır. Dinî zamanlar böylece hazırlanacak ve tüketilecek yiyeceklerin belirlenmesinde etkili olur. Yemeğin dayanışma ve topluluk aidiyetiyle ilişkisi de bu pratiklere gündelik yaşam içinde daha geniş bir anlam kazandırır (Çekiç ve Oğan, 2026). Dinî pratiklerin mutfak üzerindeki etkisi zaman içinde aynı biçimde devam etmeyebilir. Kentleşme, çalışma hayatındaki değişimler, hane yapısının dönüşmesi ve hazır gıdaya erişimin artması, geleneksel uygulamaların uygulanma biçimini değiştirebilir. Burada kültürel sürekliliği, eski biçimin eksiksiz biçimde korunmasıyla eşitlemek yerine, temel anlamların yeni koşullarda nasıl yeniden üretildiğine bakmak daha yerindedir (Çekiç ve Oğan, 2026).

Yaşam döngüsü ritüelleri de mutfağın toplumsal anlamını görünür kılar. Doğum, evlilik ve ölüm gibi eşik dönemlerinde hazırlanan yemekler, yalnızca törenin ihtiyaçlarını karşılayan yiyecekler değildir; akrabalık ilişkilerini, komşuluk bağlarını ve topluluk içindeki dayanışmayı da harekete geçirir. Özer'in (2019) çalışması, Süryani mutfak kültürünün bu tür yaşam döngüsü ve dinî pratiklerle birlikte ele alınabileceğini göstermektedir. Bu nedenle yemek, ritüelin çevresinde oluşan sosyal ilişkilerin de bir parçası olarak düşünülmelidir. Oruç ve perhiz uygulamaları, dinî inançların mutfağa en doğrudan yansıdığı alanlardan biridir. Bununla birlikte bu uygulamaların yalnızca hangi yiyeceklerin tüketilip tüketilmediği üzerinden açıklanması yeterli değildir. Perhiz dönemleri aynı zamanda alışverişin, yemek hazırlama zamanının, sofradaki ürün çeşitliliğinin ve aile içindeki yemek düzeninin değişmesine yol açabilir. Çiftçibaşı ve Yılmaz'ın (2022) çalışması, Mardin'deki Süryani mutfak kültürünü bu dinî uygulamalarla birlikte değerlendirmektedir.

Dinî yaşam ile gündelik mutfak arasındaki ilişkiyi kesin sınırlarla ayrılmış "kilise mutfağı" ve "halk mutfağı" şeklinde iki ayrı alan üzerinden açıklamak yerine, dinî uygulamaların aile ve topluluk yaşamındaki yemek pratikleriyle ilişkisine bakmak daha temkinlidir. Çiftçibaşı ve Yılmaz'ın (2022) çalışması, özellikle perhiz uygulamalarının Süryani mutfak kültüründeki yerini ortaya koymaktadır. Buna karşılık kilise ile gündelik yaşam arasında bağımsız iki mutfak sistemi bulunduğunu söylemek için mevcut kaynaklarda yeterli doğrudan kanıt yoktur. Ortadoğu mutfakları üzerine genel çalışmalar, yemek kültürünün tarih, coğrafya, din ve toplumsal yapı ile

ilişkisini anlamak için yararlı bir çerçeve sunar (Tapper ve Zubaida, 2000). Bununla birlikte bu çalışmalar, Süryani mutfağına özgü bir uygulamanın doğrudan kanıtı olarak kullanılmamalıdır. Süryani mutfağına ilişkin değerlendirmelerde, doğrudan Süryani topluluğunu konu alan araştırmaların esas alınması gerekir (Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022; Çekiç ve Oğan, 2026).

Dinî pratiklerin mutfak üzerindeki etkisi yalnızca oruç ve perhiz dönemleriyle sınırlı değildir. Yaşam döngüsüne ilişkin törenlerde hazırlanan yemekler de topluluğun dinî ve sosyal ilişkileriyle bağlantılıdır. Özer'in (2019) çalışmasında doğum, nişan, düğün ve ölüm gibi farklı yaşam olaylarıyla ilişkili yemek ve ikram biçimlerine yer verilmesi, mutfağın gündelik beslenmenin ötesinde törensel bir işlev taşıdığını göstermektedir. Bu tür uygulamalarda yemeğin hazırlanması kadar, kimin hazırladığı, kime sunulduğu ve hangi toplumsal bağlamda paylaşıldığı da önem kazanır. Özel gün yemeklerinin bu yönü, dinî zaman ile toplumsal zamanın mutfakta kesiştiğini düşündürmektedir. Bayramlar, perhiz dönemleri ve yaşam döngüsüne ilişkin törenler, belirli yemeklerin hatırlanmasını ve yeniden hazırlanmasını sağlayarak kültürel sürekliliğe katkıda bulunabilir. Çiftçibaşı ve Yılmaz (2022) da Mardin'deki Süryani mutfak kültüründe perhiz ve özel günlerin yemek tercihleri üzerindeki etkisine dikkat çekmektedir. Burada önemli olan, bütün Süryani topluluklarında aynı uygulamaların bulunduğunu varsaymak değil, dinî ve toplumsal zamanın yemek pratiklerini biçimlendirebildiğini göstermektir.

Kültürel belleğin mutfak üzerinden taşınmasında mevsimsel hazırlıklar da dikkate değerdir. Özer (2019), geleneksel kışlık yiyeceklerin aile üyeleri, akrabalar ve komşuların birlikte çalıştığı hazırlık süreçleriyle üretilebildiğini belirtmektedir. Bu tür uygulamalarda yalnızca ortaya çıkan ürün değil, hazırlık sırasında gerçekleşen birlikte çalışma ve bilgi paylaşımı da kültürel aktarımın parçasıdır. Dolayısıyla mutfak bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarımı, yazılı tariflerin korunmasından çok daha geniş bir süreçtir.

KÜLTÜREL BELLEK VE KUŞAKLARARASI AKTARIM

Yemek belleği, geçmişin yalnızca sözle anlatılmasıyla değil, tat, koku, dokunma ve yemek hazırlama gibi deneyimler yoluyla da hatırlanmasını sağlar. Lee (2023), yemek belleğini somut olmayan kültürel mirasın gündelik yaşamda deneyimlenmesiyle ilişkilendirirken, Davis (2024) yemeklerin aile kimliği, nostalji ve gelenek algısıyla kurduğu bağı inceler. Bu çalışmalar, Süryani mutfağındaki tarif ve hazırlama biçimlerinin yalnızca teknik bilgi olarak görülmemesi gerektiğine işaret etmektedir. Bir yemeğin nasıl hazırlanacağını bilmek çoğu zaman yazılı bir tariften daha fazlasını gerektirir. Malzemenin seçilmesi, ölçünün göz kararı ayarlanması, hamurun kıvamının anlaşılması, pişirme süresinin deneyimle belirlenmesi ve yemeğin ne zaman sunulacağının bilinmesi mutfak bilgisinin parçalarıdır. Bu bilgiler çoğunlukla aile içinde gözlem, tekrar ve birlikte yapma yoluyla öğrenilir.

Kuşaklararası aktarımın sürdürülebilmesi, genç kuşakların mutfak pratiğine yalnızca izleyici olarak değil, uygulayıcı olarak katılmasıyla yakından ilişkilidir. Ancak gençlerin geleneksel pratikleri birebir sürdürmemesi, kültürel bağın bütünüyle koptuğu anlamına gelmez. Yeni kuşaklar bazı tarifleri değiştirebilir, bazılarını yalnızca özel günlerde hazırlayabilir veya aile içinde öğrendikleri yemekleri farklı bir çevrede yeniden yorumlayabilir. Süryani gençleri üzerine yapılan araştırmalar da kimlik oluşumunun kuşaklararası anlatılar ve deneyimler üzerinden şekillenebildiğini göstermektedir (Ergün, 2022). Aktarımın aile içinde gerçekleşmesi, mutfak bilgisinin aynı zamanda ilişki kurma biçimi olduğunu gösterir. Yemek hazırlama sırasında büyüklerin geçmişe ilişkin anlatıları paylaşması, belirli yemeklerin neden belirli günlerde yapıldığının açıklanması veya bir tarifin aile içinde kime ait olduğunun anlatılması, yemek

pratiğini hatırlama eylemiyle birleştirir. Böylece mutfak, geçmişin yalnızca anlatıldığı değil, gündelik yaşam içinde yeniden deneyimlendiği bir alan hâline gelir (Sutton, 2001; Lee, 2023).

Mutfak bilgisinin önemli bir bölümü bedensel ve deneyimsel niteliktedir. Hamurun kıvamını el yordamıyla anlamak, baharatın miktarını ölçü kullanmadan ayarlamak veya bir yemeğin pişme zamanını kokusundan ve görünüşünden takip etmek gibi beceriler, yalnızca yazılı bir tarifle tam olarak aktarılamaz. Bu nedenle mutfak kültürünün belgelenmesi, tariflerin metne geçirilmesinin yanında uygulama bilgisinin de kayda alınmasını gerektirir (Lee, 2023). Kültürel aktarımı yalnızca yemek adlarını ve tarifleri arşivlemekle sınırlamak bu nedenle yeterli değildir. Bir tarifin kim tarafından, hangi koşullarda ve hangi günlerde hazırlandığı kadar, sofrada ne anlam taşıdığı da önemlidir. İnce ve Şimşek'in (2025) Türkiye'deki göçmen kadınların yemek anıları üzerine çalışması, yemek belleğinin göç koşullarında geçmiş ile bugün arasında bağ kurabildiğini ortaya koymaktadır. Çalışma Süryani toplumu üzerine değildir; ancak göç deneyiminde yemek belleğinin rolünü anlamak açısından karşılaştırmalı bir örnek sunar.

Özdemir vd., (2025) Fethiye düğün yemekleri üzerine çalışması da yerel gastronomik mirasın korunmasında topluluk katılımına dikkat çekmektedir. Süryani mutfağı açısından bakıldığında korunması gereken yalnızca yemekler ve tarifler değildir. Bu mirası taşıyan kişilerin bilgi ve deneyimleri, yemeklerin hazırlanma bağlamları, törenler ve paylaşma biçimleri de belgelenmelidir. Göçün mutfak kültürü üzerindeki etkisini yalnızca kayıp üzerinden değerlendirmek de eksik bir yaklaşım olur. Yeni yerleşimlerde malzemelere erişim, aile yapısı, çalışma düzeni ve sosyal çevre değiştikçe tariflerde ve hazırlama biçimlerinde uyarlamalar görülebilir. Bu değişimler, bir yemeğin kültürel anlamını bütünüyle ortadan kaldırmak zorunda değildir. Nitekim güncel Süryani mutfağı araştırması, modernleşme ve göçle bazı geleneksel yemek ve uygulamaların zayıfladığını, buna karşın mutfak pratiklerinin kimlik ve kolektif belleğin korunmasında önemini sürdürdüğünü göstermektedir (Çekiç ve Oğan, 2026).

Göç ve diaspora bağlamında hangi yemeklerin korunup hangilerinin değiştiği, doğrudan Süryani toplulukları üzerinde yapılacak karşılaştırmalı çalışmalarla daha açık biçimde ortaya konabilir. Mevcut literatür, bu konuda genel bir değişim eğilimi hakkında fikir verse de farklı ülkelerde veya şehirlerde yaşayan Süryani gruplarının mutfak pratiklerinin aynı biçimde sürdüğünü söylemeye yeterli değildir. Bu nedenle diaspora mutfağı konusunda genelleme yapmak yerine, mevcut araştırma boşluğunu belirginleştirmek daha doğru görünmektedir.

GÖÇ VE KÜLTÜREL SÜREKLİLİK

Göç, toplulukların yeni çevrelerle kurduğu ilişkileri ve gündelik kültürel pratiklerini değiştirebilen bir süreçtir. Süryani toplumu açısından göç, kimlik ve kültürel süreklilik tartışmalarının önemli başlıklarından biridir. Mutfak da bu değişimden bağımsız değildir; bazı uygulamalar korunurken bazıları değişebilir veya yeni koşullara uyarlanabilir (Ergün, 2022; Çekiç ve Oğan, 2026).

Göç Bağlamında Mutfak Kültürünün Yeniden Üretimi

Göç koşullarında yemek belleğinin kimlik ve aidiyetle ilişki kurabildiğine dair güncel çalışmalar bulunmaktadır. İnce ve Şimşek'in (2025) Türkiye'deki Suriyeli ve Iraklı göçmen kadınlarla yaptığı araştırma, yemek belleği ile kültürel kimlik, kolektif bellek ve kültürel aktarım arasındaki ilişkiye dikkat çekmektedir. Çalışma Süryani mutfağına doğrudan ilişkin değildir; ancak göç sırasında yemek hafızasının geçmiş, bugün ve gelecek arasında kurabildiği bağı görmek açısından karşılaştırmalı bir örnektir. Diaspora ortamında ise bazı yemeklerin gündelik beslenmedeki

ağırlığı azalırken sembolik değeri artabilir. Memleketle ilişkilendirilen bir yemeğin belirli günlerde hazırlanması, aile üyelerinin bir araya gelmesi veya uzakta yaşayan akrabalarla yemek üzerinden bağ kurulması, mutfağın yeni bir işlev kazanmasına yol açabilir. Böylece göç, mutfak kültürünü yalnızca zayıflatan değil, bazı pratikleri farklı bir toplumsal bağlamda yeniden anlamlandıran bir süreç olarak da değerlendirilebilir (İnce ve Şimşek, 2025).

Göçle birlikte mutfak kültürünün maddi koşulları da değişir. Daha önce kolaylıkla ulaşılan bir ürünün yeni yerleşim yerinde bulunamaması, yemeklerin tarifinde değişikliğe yol açabilir. Benzer biçimde çalışma saatleri, hane büyüklüğü ve yemek hazırlamaya ayrılan zamanın azalması, uzun hazırlık gerektiren geleneksel yemeklerin gündelik tüketimden çekilmesine neden olabilir. Bu değişimler, mutfak kültürünün bütünüyle ortadan kalkmasından çok, kullanım sıklığı ve bağlamının değişmesi şeklinde de gerçekleşebilir (İnce ve Şimşek, 2025; Çekiç ve Oğan, 2026). Ergün'ün (2022) Süryani gençleri üzerine çalışması, kuşaklararası anlatıların gençlerin kimlik oluşumundaki rolüne işaret eder. Ancak araştırma doğrudan mutfak pratiklerini incelemediğinden, diaspora koşullarında Süryani mutfağının nasıl yeniden üretildiği konusunda kesin bir sonuca varmak mümkün değildir. Hangi yemeklerin korunduğu, hangilerinin değiştiği ve genç kuşakların bu pratiklere nasıl anlam verdiği, doğrudan mutfak araştırmalarıyla açıklanması gereken sorular olarak kalmaktadır.

Süryani mutfak repertuvarını oluşturan ürünlerin değerlendirilmesinde malzemenin yerel çevreyle ilişkisi de önemlidir. Tahıl ve bulgur temelli yemeklerin yanı sıra et, süt ürünleri, sebzeler, otlar ve üzüm gibi ürünler farklı yemek ve hazırlama biçimlerinde kullanılmaktadır (Özer, 2019; Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022). Özer'in (2019) çalışmasında Mardin yöresinde kullanılan çeşitli yabani otlar ve kışlık hazırlıklar da mutfak bilgisinin yerel çevreyle bağlantısını göstermektedir. Bu durum, Süryani mutfağının yalnızca tariflerden oluşmadığını; mevsim, ürün ve hazırlama bilgisiyle birlikte düşünülmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. Yemek repertuvarının kültürel anlamını açıklarken yemek adlarının veya tariflerin kime ait olduğu konusunda kesin sahiplik iddialarından kaçınmak gerekir. Mardin'de farklı toplulukların uzun süreli karşılaşmaları, benzer malzeme ve tekniklerin ortaklaşmasına yol açmıştır. Bu nedenle Süryani mutfağını belirginleştiren unsurlar arasında yalnızca yemeğin kendisi değil, onun dinî günlerle, aile yaşamıyla, törenlerle ve topluluk hafızasıyla kurduğu ilişki de dikkate alınmalıdır (Ceylan ve Özçelik, 2018; Çekiç ve Oğan, 2026).

SÜRYANİ MUTFAĞINDA YEMEK, ÜRÜN VE SOFRA KÜLTÜRÜ

Süryani mutfağında yemekler, kullanılan ürünler ve sofra uygulamaları bir bütün olarak ele alındığında, mutfak kültürünün yalnızca bir yemek listesinden ibaret olmadığı görülür. Malzemenin seçimi, hazırlama biçimi, yemeğin ne zaman tüketildiği ve kimlerle paylaşıldığı, ona yüklenen kültürel anlamın oluşumunda etkilidir (Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022; Işıker, 2024).

Yemekler ve Geleneksel Mutfak Ürünleri

Süryani mutfağı üzerine yapılan doğrudan çalışmalar, Mardin ve çevresinde tahıl, bakliyat, et, süt ürünleri, sebze ve meyvelerin yanı sıra üzüm ve üzümden elde edilen ürünlerin de kullanıldığını belirtmektedir (Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022; Kızılgeçi, 2023). Ancak bir ürünün kültürel değerini yalnızca mutfakta ne kadar kullanıldığı üzerinden açıklamak yeterli değildir. Ürünün hangi mevsimde kullanıldığı, kimler tarafından hazırlandığı, hangi günlerde sofraya geldiği ve nasıl paylaşıldığı da bu değerin oluşumunda önemlidir. Yemek repertuvarının incelenmesinde bir diğer husus, yemeklerin yalnızca isimleri üzerinden sınıflandırılmamasıdır. Aynı ürün farklı yemeklerde farklı tekniklerle kullanılabilir; aynı yemek ise ailelere ve yerleşim

çevrelerine göre değişen tariflerle hazırlanabilir. Bu nedenle mutfak kültürünü yaşayan bir sistem olarak değerlendirmek, standartlaştırılmış tek bir "doğru tarif" arayışından daha açıklayıcıdır. Çekiç ve Oğan'ın (2026) bulguları da Süryani mutfağının üretim, tüketim, ritüel ve aktarım boyutlarının birlikte düşünülmesi gerektiğini göstermektedir.

Kışlık hazırlıklar bu ilişkinin somut örneklerinden biridir. Kurutma, saklama ve mevsim dışında tüketilmek üzere hazırlama gibi uygulamalar, geçmişteki hane ekonomisinin ve mevsimsel yaşam düzeninin izlerini taşır. Özer'in (2019) Süryani mutfağına ilişkin çalışması, bu tür hazırlıkların aile ve komşuluk ilişkileri içinde gerçekleşebildiğine dikkat çekmektedir. Günümüzde hazır ürünlere erişimin artması, bu uygulamaların gündelik zorunluluk olma niteliğini azaltmış olsa da kültürel ve hatırlatıcı işlevleri devam edebilir. Mutfak repertuvarındaki ürünlerin anlamı, yalnızca besleyici özellikleriyle açıklanamaz. Tahıl ve bulgur gibi ürünlerin farklı yemeklerde kullanılması, mevsimsel üretim ve saklama koşullarıyla; üzüm ve üzüm ürünlerinin kullanımı ise bölgenin bağcılık geleneğiyle ilişkilidir. Bu açıdan ürünlerin mutfaktaki yeri, doğal çevre ile toplumsal üretim biçimleri arasındaki ilişkinin bir göstergesi olarak okunabilir (Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022; Özer, 2019).

Sofra Kültürü ve Toplumsal Paylaşım

Sofra kültürünün toplumsal yönü, yemek hazırlama ve yeme eyleminin beslenmeyle sınırlı olmadığını gösterir. Lee (2023), yemek belleğinin birlikte olma, yemek yapma, duyular ve hatırlama deneyimleri üzerinden kurulduğunu belirtmektedir. Süryani mutfağına ilişkin doğrudan araştırmada da dinî dönemler ve özel günlerde tüketilen yiyeceklerin değiştiği görülmektedir (Çiftçibaşı ve Yılmaz, 2022). Sofra bu nedenle yalnızca yemeğin tüketildiği bir yer değil, paylaşma ve hatırlama pratiklerinin gerçekleştiği sosyal bir ortamdır. Sofranın kimlik açısından taşıdığı anlam, kimlerin aynı sofrayı paylaştığı sorusunu da gündeme getirir. Aile, akraba, komşu ve cemaat üyeleri arasındaki ilişkiler yemek aracılığıyla düzenlenebilir. Bu nedenle sofradaki paylaşım, kültürel belleğin ve topluluk aidiyetinin gündelik düzeyde yeniden kurulmasına katkıda bulunabilir. Ancak bu ilişkilerin her ailede aynı biçimde yaşandığını varsaymak yerine, literatürün ortaya koyduğu örnekleri belirli bir toplumsal bağlamla sınırlı değerlendirmek gerekir.

Sofra, yemeklerin tüketildiği fiziksel bir düzen olmanın ötesinde, toplumsal ilişkilerin görünür hâle geldiği bir ortamdır. Misafir ağırlama, bayramlarda bir araya gelme veya tören sonrasında birlikte yemek yeme gibi uygulamalar, yemek ile toplumsal dayanışma arasındaki ilişkiyi güçlendirir. Bu tür pratiklerde hazırlama ve sunma işi de paylaşımın bir parçasıdır; dolayısıyla sofrayı yalnızca tüketim anı üzerinden değerlendirmek eksik kalır (Çekiç ve Oğan, 2026). Süryani mutfağının özgünlüğünü, belirli yemeklerin yalnızca tek bir topluluğa ait olduğunu kanıtlama çabasıyla tanımlamak metodolojik açıdan sorunlu olabilir. Mardin gibi farklı toplulukların uzun süre bir arada yaşadığı bir coğrafyada malzemelerin, tekniklerin ve yemek adlarının karşılıklı etkileşimlerle biçimlenmiş olması mümkündür. Gastronomik kimliği açıklarken yalnızca "sahiplik" üzerinde durmak yerine etkileşim, uyarlama ve ortak kültürel çevre de dikkate alınmalıdır (Işıker, 2024).

ŞARAP VE BAĞCILIK: GASTRONOMİK DEĞER VE KÜLTÜREL ANLAM

Üzüm ve şarap, Süryani mutfak kültürüne ilişkin doğrudan çalışmalarda öne çıkan unsurlardır. Çiftçibaşı ve Yılmaz (2022), Mardin'deki Süryani mutfak kültürü içinde şarap üretimine yer verirken Öz ve Dönmez (2018) Süryani şarabını yerel gıda ve coğrafi işaretleme açısından, Kızılgeçi (2023) ise Süryani mutfak kültürü ve şarabını Mardin turizmi bağlamında incelemektedir. Güllü (2021) şarabın gastronomik değerine odaklanmaktadır. Bu çalışmalar

birlikte değerlendirildiğinde şarap ve bağcılığın yalnızca üretim faaliyeti değil, gastronomik kültürün bir unsuru ve bölgesel değer üretiminin parçası olduğu görülmektedir.

Şarabın kültürel anlamı ile turistik sunumu arasındaki ilişki de bu çerçevede ele alınmalıdır. Üzümün yetiştirilmesi, hasat edilmesi, işlenmesi ve farklı biçimlerde değerlendirilmesi, üretim bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarılmasını gerektirir. Öz ve Dönmez (2018), Süryani şarabını yerel gıda ve coğrafi işaretleme bağlamında ekonomik ve kültürel boyutlarıyla ele alırken, Kızılgeçi (2023) ürünün Mardin gastronomisi ve turizmi içindeki görünürlüğüne dikkat çekmektedir. Dolayısıyla şarap, tarımsal üretim, gastronomik değer ve kültürel aktarım arasındaki bağlantıyı gösteren bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Gastronomi turizmi açısından şarabın ve Süryani mutfağının görünürlüğü, kültürel bağlamdan bağımsız düşünülmemelidir. Gül ve Harman'ın (2023) turistlerin Süryani mutfağına ilişkin görüşlerini inceleyen araştırması, mutfağın ziyaretçi deneyimi içinde görünür bir kültürel unsur hâline geldiğini göstermektedir. Bununla birlikte turistik sunumun topluluk içindeki kullanım ve anlamlarla nasıl ilişkilendiğini doğrudan inceleyen çalışmalar sınırlıdır. Bu nedenle ekonomik görünürlük, kültürel temsil ve yaşayan miras arasındaki ilişkinin topluluk üyeleri ve turizm aktörleriyle yapılacak araştırmalarla daha ayrıntılı incelenmesi gerekmektedir.

Süryani mutfağının gastronomik değer kazanması, kültürel mirasın turistik dolaşıma girmesiyle de ilişkilidir. Öz ve Dönmez (2018) Süryani şarabını yerel gıda ve coğrafi işaretleme açısından değerlendirirken, Gül ve Harman'ın (2023) turistlerin Süryani mutfağına ilişkin görüşlerini inceleyen araştırması, bu mutfağın ziyaretçi deneyimi içinde de görünür bir kültürel unsur hâline geldiğini göstermektedir. Ancak turistik görünürlük ile kültürel süreklilik aynı kavramlar değildir. Bir yemeğin turistik bir ürüne dönüşmesi, onun topluluk içindeki anlamının nasıl korunacağı sorusunu da gündeme getirir. Bu noktada gastronomik ticarileşme ile kültürel mirasın korunması arasında doğrudan bir karşıtlık kurmak yerine, iki sürecin hangi koşullarda birbirini destekleyebileceği tartışılmalıdır. Turistik sunum, geleneksel yemeklerin tanınmasına ve ekonomik değer kazanmasına katkı sağlayabilir; ancak kültürel pratiğin yalnızca ziyaretçiye sunulan bir gösteriye indirgenmesi, topluluk içindeki kullanım ve anlamın geri plana düşmesine yol açabilir. Mevcut Süryani literatürü bu konuda kesin bir sonuç ortaya koyacak kadar geniş değildir. Bu nedenle konu, gelecekte topluluk üyeleri ve turizm aktörleriyle yapılacak araştırmalar açısından açık bir çalışma alanı olarak görülmelidir.

SÜRYANİ MUTFAĞININ YAŞAYAN KÜLTÜREL MİRAS OLARAK DEĞERLENDİRİLMESİ

UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, yaşayan mirası toplulukların kendi miraslarının parçası olarak tanıdığı bilgi, beceri ve uygulamalarla ilişkilendirir (UNESCO, 2003). Bu açıdan mutfak kültürünü korumak, geçmişten kalan nesneleri veya tarifleri saklamaktan ibaret değildir. Asıl mesele, toplulukların bu bilgi ve uygulamaları bugün nasıl yaşattığı ve gelecek kuşaklara nasıl aktardığıdır. Bu yaklaşım Süryani mutfağı açısından düşünüldüğünde, korunması gerekenin yalnızca yemek adları ve tariflerden ibaret olmadığı görülür. UNESCO'nun foodways çalışmalarında bilgi ve becerilerin yanı sıra üretim ve tüketim pratikleri ile bunların topluluk içinde aktarılması da yaşayan mirasın parçaları arasında yer alır. 2024 ve 2025 tarihli UNESCO çalışmaları, foodways'in toplumsal ve kültürel yönüne, kuşaklararası aktarımına ve toplulukların koruma süreçlerine katılımına dikkat çekmektedir. Dijital araçlar da bu aktarımı destekleyebilir. Aile tariflerinin sesli anlatımlarla kaydedilmesi, yemek yapımının video yoluyla belgelenmesi veya eski tarif defterlerinin dijital arşivlere aktarılması, kaybolma riski taşıyan bilgilerin gelecek kuşaklara ulaşmasını kolaylaştırabilir.

Ancak dijitalleştirme, yaşayan pratiğin yerini almamalıdır. Asıl amaç, mutfak bilgisinin kullanım bağlamıyla birlikte korunması ve yeniden üretilmesine imkân vermektir (UNESCO, 2024). Belgeleme çalışmalarında topluluğun katılımı ayrıca önem taşır. Dışarıdan hazırlanan bir yemek listesi, mutfak kültürünün toplumsal bağlamını açıklamakta yetersiz kalabilir. Buna karşılık ailelerin, mutfak bilgisini taşıyan kişilerin, yerel üreticilerin ve genç kuşakların sürece katılması, hangi uygulamaların bugün anlamlı olduğunu daha doğru biçimde ortaya koyabilir. UNESCO'nun güncel foodways yaklaşımı da yaşayan mirasın taşıyıcılarının ve toplulukların koruma süreçlerindeki rolünü vurgulamaktadır (UNESCO, 2025).

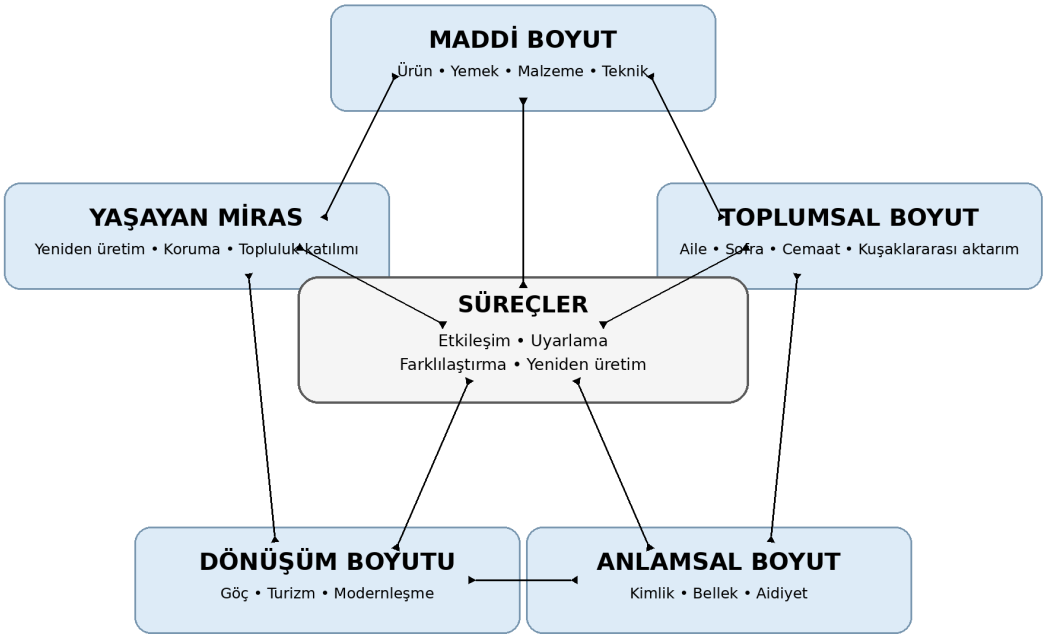
Yaşayan mirasın önemli bir özelliği, uygulamanın taşıyıcıları tarafından anlamlandırılmaya devam etmesidir. Bu nedenle Süryani mutfağının korunması, yalnızca eski tariflerin bir arşivde tutulmasıyla tamamlanmış sayılmamalıdır. Yemek hazırlama becerilerinin, özel günlerle ilişkili bilgilerin, kullanılan araçların, üretim süreçlerinin ve yemekle ilgili anlatıların birlikte belgelenmesi daha bütünlüklü bir koruma yaklaşımı sağlayabilir (UNESCO, 2003; UNESCO, 2024). Yaşayan miras yaklaşımı, kültürel uygulamaların değişerek devam edebileceğini kabul eder. Davis'in (2024) çalışması, yemeklerin aile kimliği, hatırlama ve otantiklik algılarıyla ilişkisini farklı bir kültürel bağlamda inceler. Bu sonuç Süryani mutfağına doğrudan aktarılmamalıdır; ancak değişim ile devamlılığın aynı anda düşünülebileceğini göstermesi bakımından yararlıdır. Süryani mutfağında hangi malzemelerin, tariflerin ve uygulamaların değiştiği ya da korunduğu ise doğrudan araştırılması gereken bir konudur.

Yaşayan Mirasın Korunması ve Aktarılması

UNESCO'nun güncel foodways yaklaşımı, toplulukların ve miras taşıyıcılarının sürece katılmasını, bilgi ve uygulamaların belgelenmesini ve kuşaklararası aktarımın desteklenmesini öne çıkarmaktadır (UNESCO, 2024, 2025). Özdemir vd., (2025) Fethiye düğün yemekleri üzerine çalışması da farklı bir yerel bağlamda topluluk katılımının gastronomik mirasın korunmasındaki önemine dikkat çekmektedir. Bu çalışma Süryani mutfağı için doğrudan kanıt değildir; ancak koruma çalışmalarında topluluk bilgisinin ve miras taşıyıcılarının dikkate alınması gerektiğini gösteren karşılaştırmalı bir örnektir. Yaşayan mirasın korunması bakımından belgelemek kadar, mirasın taşıyıcılarını sürecin merkezinde tutmak önemlidir. Süryani mutfağı için sözlü tarih görüşmeleri, aile tariflerinin kayıt altına alınması, yemek hazırlama süreçlerinin görsel olarak belgelenmesi ve genç kuşakların bu çalışmalara katılması birlikte düşünülebilir. UNESCO'nun yaşayan miras yaklaşımı da koruma faaliyetlerinin toplulukların bilgi ve uygulamalarıyla ilişkili yürütülmesini vurgulamaktadır (UNESCO, 2003, 2024, 2025). Bu öneriler doğrudan saha bulgusu değil, mevcut literatürden hareketle geliştirilen koruma seçenekleridir.

KAVRAMSAL DEĞERLENDİRME

Çalışmanın kavramsal katkısı, Süryani mutfak kültürünü sabit bir yemek repertuvarı olarak değil, etkileşim, uyarlama, farklılaştırma ve yeniden üretim süreçlerinin birlikte işlediği ilişkisel bir kültürel alan olarak açıklamasıdır. Bu yaklaşım, Mardin'in ortak mutfak mirası ile Süryani topluluğunun özgül dinî ve toplumsal pratiklerini birbirinin alternatifi olarak görmeden birlikte değerlendirmeyi mümkün kılmaktadır. Aynı zamanda yaşayan mirasın sürekliliğini değişmezlikten ziyade, kültürel anlamların değişen koşullarda yeniden kurulabilmesi üzerinden ele almaktadır. Bu ilişkileri daha açık biçimde göstermek amacıyla, çalışmanın kavramsal sentezi aşağıdaki modelde görsel olarak sunulmuştur (Şekil 1).



Şekil 1. Süryani Mutfak Kültürüne İlişkin Kavramsal Model

Model, maddi, toplumsal, anlamsal, dönüşüm ve yaşayan miras olmak üzere beş düzeyi birlikte göstermektedir. Maddi boyut ürün, yemek, malzeme ve teknikleri; toplumsal boyut aile, sofra, cemaat ve kuşaklararası aktarımı; anlamsal boyut kimlik, bellek ve aidiyeti; dönüşüm boyutu göç, turizm ve modernleşmeyi; yaşayan miras ise bu bilgi, beceri ve uygulamaların güncel koşullarda yeniden üretilmesini, korunmasını ve topluluk katılımını ifade etmektedir. Düzeyler birbirini izleyen zorunlu aşamalar değil, karşılıklı olarak birbirini etkileyen ve farklı bağlamlarda yeniden kurulan ilişkiler olarak ele alınmaktadır.

Bu çerçevede yaşayan miras, geçmişteki bir uygulamanın değişmeden korunmasından çok, bilgi, beceri ve kültürel anlamların topluluklar tarafından güncel koşullarda yaşatılması ve yeniden üretilmesiyle ilişkilidir (UNESCO, 2003; Zocchi vd., 2021; Herman ve Matta, 2025). Etkileşim, uyarlama, farklılaştırma ve yeniden üretim de modelde birbirini izleyen zorunlu aşamalar değil, beş düzey arasındaki ilişkileri harekete geçiren ve farklı bağlamlarda birlikte işleyen süreçler olarak konumlandırılmıştır.

Literatür bir arada ele alındığında, Süryani mutfak kültürünü tek bir boyut üzerinden açıklamak mümkün değildir. Mutfak; kimlik, dinî yaşam, bellek, kuşaklararası aktarım, göç ve gastronomik değer gibi alanların kesiştiği bir kültürel yapı olarak değerlendirilebilir. Şekil 1 bu yapının düzeyler ve süreçler arasındaki ilişkisel görünümünü sunarken, Tablo 1 aynı sentezi literatürden türetilen altı kavramsal boyut üzerinden ayrıntılandırmaktadır.

Tablo 1. Süryani Mutfak Kültürünün Temel Kavramsal Boyutları

Boyut	Temel içerik	Kültürel işlev
Kimlik	Yemek, tarif, sofra ve gündelik pratikler	Aidiyet ve topluluk sınırlarının gündelik olarak yeniden üretilmesi

Boyut	Temel içerik	Kültürel işlev
Dinî yaşam	Oruç, perhiz, bayramlar ve cemaat sofraları	Dinî takvimin gündelik yaşama ve topluluk ilişkilerine yansıması
Bellek	Tat, koku, tarif, anlatı ve hazırlama bilgisi	Geçmiş deneyimlerin hatırlanması ve kuşaklara aktarılması
Göç	Malzeme, teknik ve tüketim biçimlerindeki değişimler	Kültürel pratiğin yeni koşullarda yeniden üretilmesi
Gastronomik değer	Ürün, bağcılık, şarap ve yemek deneyimi	Yerel kültürün görünürlüğü ve ekonomik/turistik değer üretimi
Yaşayan miras	Bilgi, beceri, uygulama ve topluluk katılımı	Kültürel sürekliliğin güncel koşullarda sürdürülmesi

Tablo 1, çalışmada incelenen kaynakların tematik olarak değerlendirilmesiyle oluşturulan altı kavramsal boyutu sistematik biçimde özetlemektedir. Kimlik ve bellek anlamsal boyutla; dinî yaşam toplumsal ve anlamsal boyutlarla; göç dönüşüm boyutuyla; gastronomik değer maddi ve dönüşüm boyutlarıyla; yaşayan miras ise modelin yaşayan miras düzeyiyle ilişkilidir. Bu nedenle Şekil 1 süreçler ve düzeyler arasındaki ilişkisel yapıyı, Tablo 1 ise bu yapının literatürdeki tematik karşılıklarını göstermektedir.

Süryani mutfağı açısından bu model, kimlik ve bellek ilişkisinin maddi pratiklerden toplumsal ilişkilere ve oradan anlamsal boyuta nasıl bağlandığını açıklamaya yardımcı olur. Bir yemeğin anlamı, yalnızca tarifin kendisinde değil, kim tarafından hazırlandığı, hangi zamanda tüketildiği, kiminle paylaşıldığı ve hangi anlatılarla birlikte hatırlandığında ortaya çıkar. Bu nedenle kültürel kimlik, mutfak ürününün sabit bir özelliği değil, yemek pratiği içinde yeniden kurulan bir ilişkidir (Almerico, 2014; Lee, 2023; Çekiç ve Oğan, 2026). Bu ilişkisel yapı, dönüşüm süreçleriyle birlikte sürekli yeniden biçimlenir ve yaşayan miras düzeyinde topluluk tarafından sürdürülür.

SONUÇ

Bu kavramsal derleme, Süryani mutfak kültürünün yalnızca yemek çeşitleri ve geleneksel tarifler üzerinden açıklanamayacağını göstermektedir. Kimlik, dinî yaşam, kültürel bellek, kuşaklararası aktarım, göç ve gastronomik değer, mutfak pratiklerinin anlamını birlikte şekillendiren başlıca boyutlardır. Literatürün birlikte değerlendirilmesi, yemeklerin yalnızca tüketilen ürünler değil; aile, topluluk ve kültürel bellek içinde anlam kazanan sosyal pratikler olduğunu ortaya koymaktadır.

Çalışmanın temel kavramsal sonucu, Süryani mutfak kültürünün etkileşim, uyarlama, farklılaştırma ve yeniden üretim süreçleri üzerinden anlaşılmasının daha açıklayıcı olduğudur. Bu çerçeve, Süryani mutfağını Mardin'in ortak mutfak mirasından tamamen ayırmadan, topluluğun dinî ve toplumsal yaşamı içinde taşıdığı özgül anlamları görünür kılmaktadır. Göç, modernleşme ve turizm kaynaklı değişimler de doğrudan kültürel kayıp olarak değil, bazı pratiklerin biçim ve kullanım bağlamlarını değiştiren süreçler olarak ele alınmalıdır. Bununla birlikte özellikle diaspora ve genç kuşaklara ilişkin doğrudan Süryani araştırmalarının sınırlı olması, bu yorumların mevcut literatürün sınırları içinde tutulmasını gerektirmektedir.

Süryani mutfağının gastronomik görünürlüğü kültürel bağlamından bağımsız düşünülmemelidir. Mevcut çalışmalar Süryani mutfağı ve şarabının Mardin gastronomisi ve

turizmi açısından görünür bir değer taşıdığını göstermektedir (Öz ve Dönmez, 2018; Kızılgeçi, 2023; Güllü, 2021). Ancak turistik sunumun topluluk üyeleri tarafından nasıl değerlendirildiğini doğrudan ortaya koyan araştırmaların sınırlı olması nedeniyle, kültürel temsil ile topluluk içi anlam arasındaki ilişki araştırılması gereken bir alan olarak kalmaktadır. Yaşayan miras bakımından UNESCO'nun foodways yaklaşımı ise bilgi ve becerilerin belgelenmesi kadar topluluk katılımı ve kuşaklararası aktarımın sürdürülmesini de öne çıkarmaktadır (UNESCO, 2003, 2024, 2025).

ÖNERİLER

Çalışmanın kavramsal değerlendirmesi doğrultusunda, Süryani mutfak kültürünün korunması ve geleceğe aktarılmasında tariflerin tek başına kayıt altına alınması yerine, hazırlama bilgisi, sofra pratikleri, özel günlerle ilişkiler ve bunlara eşlik eden sözlü anlatıların birlikte belgelenmesi önem taşımaktadır. Bu tür çalışmaların topluluk üyelerinin katılımıyla yürütülmesi, yaşayan miras yaklaşımının topluluk merkezli niteliğini güçlendirebilir.

Mevcut literatürde sınırlı kalan diaspora, genç kuşak ve değişen mutfak pratiklerine ilişkin karşılaştırmalı araştırmaların artırılması, etkileşim, uyarlama, farklılaştırma ve yeniden üretim süreçlerinin farklı toplumsal bağlamlarda nasıl işlediğinin daha açık biçimde ortaya konmasına katkı sağlayabilir. Özellikle hangi uygulamaların sürdürüldüğü, hangilerinin dönüştüğü ve bu dönüşümlerin kimlik ve aidiyetle nasıl ilişkilendirildiği doğrudan araştırılmalıdır.

Mardin'deki gastronomik ve turistik sunumlarda Süryani mutfak kültürünün yalnızca yemek ve ürünler üzerinden değil, bunların üretim bilgisi, toplumsal kullanım bağlamı ve kültürel anlamlarıyla birlikte ele alınması önerilmektedir. Dijital belgeleme bu süreci destekleyen bir araç olarak kullanılabilir; ancak dijital kayıtların yaşayan mutfak pratiklerinin ve kuşaklararası aktarımın yerine geçmemesi gerekir. Ayrıca Süryani mutfağı ve şarabının turistik görünürlüğü ile topluluk içindeki kültürel anlamı arasındaki ilişkiyi doğrudan inceleyen çalışmalar, mevcut literatürdeki önemli bir boşluğu tamamlayabilir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.
Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.
Çıkar Çatışması: Çıkar çatışması yoktur.
Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.
Etik Kurul Onayı: Çalışma kamuya açık ikincil verilerin kullanılmasıyla oluşturulmuştur.
Araştırmacıların Katkı Oranı: Çalışma tek yazarlı olup katkı oranı %100'dür.

KAYNAKÇA

Almerico, G. M. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies, 8*(1), 1-8.

Assmann, S. (2024). Culinary heritage in Asia: National and regional identities – Reflections from the field. *Routledge Open Research 3, 6.* https://doi.org/10.12688/routledgeopenres.18143.1

Ceylan, J. A. and Özçelik, A. Ö. (2018). Cuisine culture of the pearl of Mesopotamia: Mardin, Turkey. *Journal of Ethnic Foods, 5*(4), 239-245. https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.10.001

Çekiç, İ. and Oğan, Y. (2026). A cultural heritage extending from faith to the table: A research on Syriac cuisine in Mardin (Türkiye). *International Journal of Gastronomy and Food Science,* 45, 101575. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2026.101575

Çiftçibaşı, B. M. ve Yılmaz, İ. (2022). Süryani mutfak kültürü; Mardin örneği. J*ournal of Tourism & Gastronomy Studies, 10*(2), 1366-1384. https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1047

Davis, A. R. (2024). Savoring traditions: culinary memory, familial identity, and authenticity of meen curry in Kerala. *Journal of Ethnic Foods, 11,* 41. https://doi.org/10.1186/s42779-024-00256-0

Ergün, N. (2022). Identity development of Assyrian/Syriac youth: Narratives of becoming a self. *International Journal of Intercultural Relations,* 90, 129-141. https://doi.org/10.1016/j.ijintrel.2022.08.005

Gül, H. ve Harman, S. (2023). Turistlerin Süryani mutfağı hakkında görüşleri üzerine bir araştırma. *Journal of Academic Tourism Studies, 4*(Özel Sayı), 33-43. https://doi.org/10.29228/jatos.70905

Güllü, M. (2021). Assyrian (Syriac) wine as a gastronomic value. In F. Türkmen (Ed.), *Academic Turkish World Studies: Tourism, Culture, Art and Architecture* (pp. 299-306). Peter Lang.

Herman, J. L. and Matta, R. (2025). Food and UNESCO's Intangible Cultural Heritage Journey. *Oxford Research Encyclopedia of Food Studies.* https://doi.org/10.1093/acrefore/9780197762530.013.145

Işıker, F. (2024). *Sosyal yapı, kimlikler ve Orta Doğu mutfak kültürleri bağlamında Mardin'de yemek kültürü.* Doktora tezi, Marmara Üniversitesi. https://hdl.handle.net/11424/302718

İnce, Ş. and Şimşek, B. (2025). Old flavors in a new home: Migrant women's memories of food in Türkiye. *Women's Studies International Forum,* 111, 103114. https://doi.org/10.1016/j.wsif.2025.103114

Kızılgeçi, Ç. (2023). The importance of Syriac culinary culture and Syriac wine in the field of gastronomy in terms of Mardin tourism. *MAS Journal of Applied Sciences, 8*(Özel Sayı), 979-990. https://doi.org/10.5281/zenodo.10004347

Lee, K.-S. (2023). Cooking up food memories: A taste of intangible cultural heritage. *Journal of Hospitality and Tourism Management,* 54, 1-9. https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.11.005

Mintz, S. W. and Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology,* 31, 99-119. https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011

Oğan, Y. (2024). Gastronomik kimlik ve miras bağlamında bir bibliyometrik analiz. *Tourism and Recreation, 6*(1), 76-88. https://doi.org/10.53601/tourismandrecreation.1433457

Öz, H. ve Dönmez, B. (2018). Yerel gıda ve coğrafi işaretleme kapsamında Süryani şarabının değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2*(2), 260-269. https://doi.org/10.32572/guntad.346866

Özdemir, Ö., Akyürek, S. and Bahar, O. (2025). Preserving local gastronomy as cultural heritage in Türkiye: a qualitative study on sustainable valorization of Fethiye wedding foods. *Journal of Ethnic Foods,* 12, 36. https://doi.org/10.1186/s42779-025-00297-z

Özer, Ç. (2019). A monographic research on the Assyrian culinary culture in Turkey. *Journal of Ethnic Foods,* 6, 26. https://doi.org/10.1186/s42779-019-0036-0

Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of repasts: An anthropology of food and memory.* Oxford: Berg. https://doi.org/10.5040/9781350044883

Tapper, R. and Zubaida, S. (Ed.). (2000). *Ortadoğu mutfak kültürleri* (Ü. Tansel, Çev.). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

UNESCO. (2003). Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. https://ich.unesco.org/en/convention Erişim Tarihi: 23.06.2026

UNESCO. (2024). Exploring opportunities for safeguarding foodways as living heritage through digital technologies. UNESCO Intangible Cultural Heritage. https://ich.unesco.org/en/news/exploring-opportunities-for-safeguarding-foodways-as-living-heritage-through-digital-technologies-13518 Erişim Tarihi: 24.06.2026

UNESCO. (2025). Foodways: Growing recognition and reinforced safeguarding measures. UNESCO Intangible Cultural Heritage. https://ich.unesco.org/en/news/foodways-growing-recognition-and-reinforced-safeguarding-measures-13541 Erişim Tarihi: 24.06.2026

Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P. and Pieroni, A. (2021). Recognising, safeguarding and promoting food heritage: Challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability*, *13*(17), 9510. https://doi.org/10.3390/su13179510