

BÖLÜM 5

I-Mardin Mutfağı: Doğu'nun Zengin Lezzetleri, Kültürlerin Harmanı ve Tanıtımdaki Rolü

Mardin, sadece tarihi ve mimarisiyle değil, aynı zamanda **zengin ve çok katmanlı mutfağıyla** da ziyaretçilerini büyüleyen bir şehirdir. Coğrafi konumu sayesinde Mezopotamya, Anadolu ve Ortadoğu mutfak geleneklerinin kesişim noktasında yer alan Mardin Mutfağı, farklı kültürlerin yüzyıllardır süregelen uyumlu birlikteliğinin en lezzetli yansımasıdır. Baharatların dans ettiği, etin sebzeyle harmanlandığı ve yöresel ürünlerin ustalara ellerde sanata dönüştüğü bu mutfak, adeta bir lezzet şölenidir.

1-Farklı Kültürlerin Mirası: Mardin Mutfağının Tarihçesi ve Özellikleri

Mardin Mutfağı, Arap, Süryani, Kürt ve Türk mutfaklarının iç içe geçmesiyle oluşmuş eşsiz bir sentezdir. Her kültür, kendi damak zevkini, pişirme tekniklerini ve özel malzemelerini bu ortak sofraya taşımıştır.

- 1. Arap Mutfağının Etkisi:** Mardin'de et yemekleri ve baharat kullanımı Arap mutfaklarının güçlü etkisini gösterir. Özellikle **kuzu eti**, birçok yemeğin temelini oluşturur. Sumak, nane, kimyon ve pul biber gibi baharatlar yemeklere karakteristik lezzetini verir.
- 2. Süryani Mutfağının Zarafeti:** Süryani mutfağı, daha çok sebze ağırlıklı yemekleri, zeytinyağlıları ve hamur işleriyle bilinir. **Kiliselerin dini bayramlarında hazırlanan özel çörekler (kiliçe)** ve zahterli ekmekler, Süryani mutfak kültürünün önemli parçalarıdır. Sebzelerin ve baharatların dengeli kullanımı, Süryani yemeklerine yanıltıcı bir tat katar.
- 3. Kürt Mutfağının Doğallığı:** Bölgenin kırsal kesimlerinde yoğunlaşan Kürt mutfağı, doğal ve yöresel ürünlerin kullanımına dayanır. Etin yanı sıra bulgur, mercimek ve yoğurt gibi temel gıdalarla hazırlanan doyurucu yemekler ön plandadır. **Kuzu etli güveçler ve çeşitli otlarla hazırlanan çorbalar** bu mutfağın karakteristik örnekleridir.

- 4. Türk Mutfağının Harmanı:** Artuklular ve Osmanlılar döneminden itibaren Türk mutfağının etkileri de Mardin sofralarına yansımıştır. Kebap çeşitleri, etli pilavlar ve yöresel tatlılar, Türk mutfağının izlerini taşır. Lonca sisteminin de etkisiyle, esnaf lokantalarında ve çarşılarında kendine özgü lezzetler gelişmiştir.

Bu etkileşimler sonucunda Mardin Mutfağı, zamanla kendi özgün kimliğini kazanmıştır. Yemeklerin tarihçesi, bölgedeki medeniyetlerin birbirleriyle olan temaslarına ve değişen yaşam koşullarına dayanır. Örneğin, baharatların bu kadar yoğun kullanılması, İpek Yolu üzerinde bulunmanın ve farklı kültürlerle etkileşimin bir sonucudur.

2-Mardin Mutfağının İkonik Lezzetleri ve Yemek Tarifleri

Mardin mutfağı, adeta bir lezzet hazinesidir. İşte o hazineden birkaç seçki:

- 1. İçli Köfte (İkbebet):** Mardin mutfağının tacı sayılan İkbebet, ince bulgurdan yapılan dış harcın içine kıyma, ceviz ve baharatlarla hazırlanan iç harcın doldurulmasıyla oluşur. Haşlama veya kızartma olarak servis edilebilir. Zahmetli ama bir o kadar da lezzetli bir yemektir.
- **Tarihçe:** Mezopotamya kökenli bir yemek olup, bölgedeki farklı kültürlerin yorumlarıyla zenginleşmiştir. Özellikle Süryani ve Arap mutfağında benzerleri bulunur.
- **Püf Noktası:** Dış harcın kıvamı ve iç harcın baharat dengesi, İkbebet'in lezzetini belirler.



2. Sembusek: Bir tür kapalı lahmacun veya pide çeşidi olan Sembusek, ince açılmış hamurun içine kıymalı, soğanlı ve baharatlı harç konularak fırında pişirilir. Genellikle yarım ay şeklinde kapatılır.

- **Tarihçe:** Bölgede yüzyıllardır bilinen bir yemektir. Ramazan ayında ve özel günlerde sıkça tüketilir.

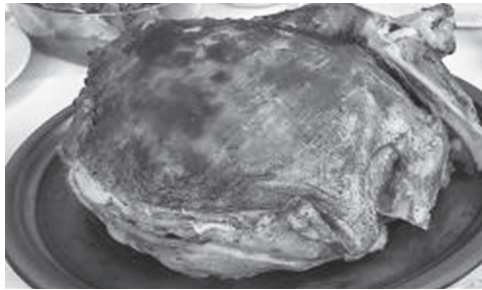
- **Püf Noktası:** Hamurun inceliği ve harcın bol sulu olmaması önemlidir.



3. Kaburga Dolması: Kuzu kaburgasının içi pirinç, badem, baharat ve kuzu kıymasıyla doldurulup uzun süre kısık ateşte pişirilen gösterişli ve lezzetli bir yemektir. Özel günlerin ve bayram sofralarının vazgeçilmezidir.

- **Tarihçe:** Ortadoğu ve Bereketli Hilal coğrafi alanında mutfaklarının ortak bir mirasçısı olup, Mardin’de kendine özgü bir ustalıkla hazırlanır.

- **Püf Noktası:** Kaburganın marine edilmesi ve düşük ısıda uzun süre pişirilmesi, etin lokum gibi olmasını sağlar.



4. Kibe:

Bulgur ve irmik ile hazırlanan dış harcın içine tereyağlı kıymalı harç konularak yapılan, genellikle şişe sarılarak ızgarada veya fırında pişirilen bir köfte çeşididir.

- **Tarihçe:** Bereketli Hilal mutfağının bir parçasıdır ve benzerleri farklı Ortadoğu mutfaklarında da bulunur.
- **Püf Noktası:** Harcın yoğrulması ve şişe sarılmasındaki ustalık önemlidir.



5. Mardin Çöreği (Kiliçe):

Özellikle bayramlarda yapılan, içinde mahlep, susam, çörek otu gibi baharatlar bulunan, mis kokulu ve uzun süre tazelikliğini koruyan bir çörek.

- **Tarihçe:** Hem Müslüman hem de Süryani toplumlarının sofralarında yer alan, ortak bir kültürel simgedir. Süryanilerde Paskalya çöreği olarak da bilinir.
- **Püf Noktası:** Hamurun iyi mayalanması ve baharatların dengeli kullanılması.



6. Haşu (Mardin Yöresel İç Pilavı) Tarifi

Mardin mutfağının enfes lezzetlerinden **Haşu**, yöresel bir etli pilavdır. Genellikle tek başına servis edilebildiği gibi, Mardin'in meşhur **kaburga dolmasının iç pilavı** olarak da sıkça kullanılır. Bu geleneksel lezzeti hazırlamak için aşağıdaki adımları takip edebilirsiniz.

Malzemeler

1. **Kuzu Eti:** 250 gram kemiksiz kuzu eti
2. **Pirinç:** 1.5 su bardağı pilavlık pirinç
3. **Zeytinyağı:** 2 yemek kaşığı
4. **Su:** 3 su bardağı
5. **Badem:** 1 avuç
6. **Maydanoz:** 1/2 (yarım) demet, ince doğranmış
7. **Karabiber:** 1 tatlı kaşığı
8. **Yenibahar:** 1 tatlı kaşığı
9. **Tuz:** Damak zevkinize göre

Yapılışı

1. **Eti Pişirme:** Öncelikle kemiksiz kuzu etini küçük küpler halinde doğrayın. Bir tencerede etleri suyunu salıp çekene kadar kavurun. Ardından tuz ve yeterli miktarda sıcak su ekleyerek etler tamamen yumuşayana kadar yaklaşık 45-60 dakika pişirin. Etin kalan suyunu pilav için saklayın.
2. **Pirinci Kavurma:** Aynı bir tencerede yıkayıp süzdüğünüz pirinci 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile şeffaflaşana kadar kavurun. Tuzunu, karabiberi ve yenibaharı ekleyip birkaç dakika daha kavurmaya devam edin.
3. **Pilavı Pişirme:** Kavrulan pirince, daha önce sakladığınız et suyunu ve toplamda 3 su bardağı olacak şekilde sıcak su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte pirinçler suyunu çekip yumuşayana kadar pişirin.

4. Badem ve Etleri Hazırlama: Bu sırada bademlerin üzerine sıcak su dökerek kabuklarını soyun. Geniş bir tavada birkaç damla zeytinyağı ile bademleri hafifçe kavurun. Üzerine haşlanmış ve suyu süzölmüş kuzu etlerini ve ince doğranmış maydanozu ekleyin. Bir iki tur çevirdikten sonra ocağın altını kapatın.

5. Birleştirme ve Demleme: Pilav piştikten sonra hazırladığınız etli bademli karışımı pilavın üzerine ekleyin. Nazikçe karıştırın. Tencerenin kapağını tekrar kapatın ve pilavın demlenmesi için yaklaşık 10 dakika bekletin.

6. Servis: Demlenen Hâşu, sıcak olarak servis yapmaya hazırdır. Afiyet olsun!



7. Dobo: Mardin Mutfağının Kalbi Bir Dolma Yemeğı

Mardin, taş evleri, dar sokakları ve binlerce yıllık tarihi kadar, zengin ve çok katmanlı mutfağıyla da öne çıkan bir şehirdir. Bu mutfağın en özel ve geleneksel lezzetlerinden biri de **Dobo** yemeğıdir. Bir tür etli dolma yemeğı olan Dobo, Mardin sofralarının vazgeçilmezi, özel günlerin tacı ve kültürel mirasın yaşayan bir parçasıdır.

Dobo'nun Mardin Gastronomisindeki Önemi

Dobo, sadece bir yemek olmanın ötesinde, Mardin'in **gastronomi kimliğini** yansıtan önemli bir semboldür. Şehrin çok kültürlü yapısını, farklı inanç ve etnik kökenlere sahip insanların yüzyıllardır bir arada yaşayışını ve bu yaşamın mutfağa yansımalarını Dobo'da görmek mümkündür. Yemeğin yapılışı, sunumu ve tüketimi, aile birliğini, misafirperverliği ve Mardinlilerin geleneklerine olan bağlılığını simgeler. Genellikle büyük tencerelerde, uzun saatler boyunca pişen Dobo, sabır, emek ve özen gerektiren bir yemek olup, bu özellikleriyle de Mardin kültürünün derinliğini yansıtır. Dobo'nun Mardin sofralarındaki ağırlığı, onun sadece bir besin maddesi değil, aynı zamanda bir yaşam biçimi ve sosyal bir ritüel olduğunu gösterir.

Dobo'nun Hikâyesi ve Kökeni

Dobo'nun kesin kökeni hakkında yazılı bir kayıt bulunmamakla birlikte, yemeğin **kadim Bereketli Hilal coğrafyasında mutfak kültüründen** izler taşıdığı düşünülmektedir. Mardin'in tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapması, bu yemeğin de çeşitli kültürel etkileşimlerle şekillendiğini düşündürmektedir. İsmiyle ilgili farklı rivayetler olsa da, genel kabul gören görüş, "Dobo" kelimesinin **Süryanice "dolma" veya "doldurulmuş"** anlamına gelen bir kelimeden türediğidir. Bu durum, yemeğin Süryani mutfağıyla olan güçlü bağını da ortaya koymaktadır.

Dobo, geçmişte genellikle büyük ailelerin ve konukların ağırlandığı bayram, düğün, nişan gibi özel günlerde hazırlanan, zahmetli ve bereketli bir yemektir. Büyük kazanlarda, odun ateşinde saatlerce pişirilen Dobo, ev halkının ve komşuların bir araya gelmesini sağlayan sosyal bir etkinlik haline gelirdi. Nesilden nesile aktarılan tarifler ve püf noktalarıyla Dobo, Mardin'in mutfak hafızasında özel bir yer edinmiştir.

Yapılışının Püf Noktaları

Dobo, kuzunun kemikli etinden ve özenle seçilmiş sebzelerden hazırlanan, kendine has bir dolma yemeğidir. Yapımı ustalık ve sabır gerektirir:

1. Et Seçimi ve Hazırlığı: Dobo'nun en önemli özelliği, yemeğin lezzetini veren **kemikli kuzu etidir**. Genellikle kuzu incik, kol veya kaburga kısımları tercih edilir. Etler büyük parçalar halinde doğranır ve önceden yıkanır.

2. İç Harcın Hazırlığı: Dolmanın iç harcı, pirinç, kıyma (kuzu veya dana), domates salçası, biber salçası, nar ekşisi, çeşitli baharatlar (pul biber, karabiber, nane, kekik vb.) ve ince doğranmış sarımsaktan oluşur. Bu harç iyice yoğrularak özdeşleştirilir.

3. Sebzelerin Doldurulması: Dobo'da dolmalık olarak patlıcan, kabak, domates, biber gibi sebzeler kullanılır. Bu sebzelerin içleri oyulur ve hazırlanan harçla doldurulur. Bazı yöresel tariflerde lahana veya asma yaprağı da kullanılabilir.

4. Katmanlama ve Pişirme: Geniş bir tencerenin dibine önce kemikli etler yerleştirilir. Üzerine doldurulmuş sebzeler dizilir. Aralara bütün sarımsak başları veya diş sarımsaklar eklenir. Tencerenin üzerine bir miktar su, nar ekşisi ve tuz eklenerek yemeğin suyu hazırlanır.

5. Uzun ve Yavaş Pişirme: Dobo'nun en can alıcı noktası, **uzun ve kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmesidir**. Geleneksel olarak odun ateşinde ve taş fırınlarda saatlerce pişirilen Dobo, etlerin kemikten kolayca ayrılmasını sağlayacak kadar yumuşak olmalı ve sebzeler lezzetlerini suya salmalıdır. Bu yavaş pişirme süreci, Dobo'ya eşsiz bir lezzet ve kıvam kazandırır.

6. Püf Noktaları:

- Etin ve sebzelerin tazeliği Dobo'nun lezzetini doğrudan etkiler.
- İç harcın baharat dengesi çok önemlidir; nar ekşisi yemeğe karakteristik ekşiliğini verir.
- Pişirme süresince tencerenin kapağının sıkıca kapalı tutulması ve buharın dışarı çıkmaması lezzetin korunması için kritiktir. Servis öncesi dinlendirilir.



Dobo Servisi

8. Aluciye (Taze Erik Yemeği): Mardin Mutfağının Bahar Tadı

Bereketli Hilal’in parlayan yıldızı Mardin, kadim tarihi ve çok kültürlü yapısıyla olduğu kadar, eşsiz mutfağıyla da adından söz ettirir. Bu zengin mutfağın bahar ve yaz aylarında taze eriklerle hazırlanan nadide lezzetlerinden biri de **Aluciye**’dir. “Aluciye” kelimesi, yörede “yeşil erik” anlamına gelen “aluc” kelimesinden türemiştir ve yemeğin ana malzemesini vurgular.

Aluciye’nin Mardin Mutfağındaki Yeri

Aluciye, Mardin mutfağında mevsimsel ve ferahlatıcı lezzetlerin başında gelir. Özellikle ilkbaharın sonu ve yaz başlarında, taze yeşil eriklerin bolca bulunduğu dönemlerde hazırlanır. Etli yemeklerin ağır lezzetlerine nazaran daha hafif ve ekşimsi tadıyla sofralara farklı bir boyut katar. Ana yemek olarak tüketildiği gibi, bazen ana yemeğin yanında ekşi bir tamamlayıcı olarak da yer alabilir. Mardin’in güneydoğu mutfağının genel karakteristiği olan bol baharat ve et kullanımına ek olarak, Aluciye gibi taze meyvelerle yapılan yemekler, mutfak çeşitliliğinin ve dengeli lezzet anlayışının önemli bir göstergesidir. Yemeğin ekşiliği, bölgenin sıcak ikliminde serinletici bir etki yaratırken, içerdği besinlerle de sağlıklı bir alternatif sunar. Aluciye, Mardin’in doğal ürünlerini sofraya taşıyan, mevsimsel zenginliği ve geleneksel pişirme yöntemlerini bir araya getiren özgün bir yemektir.

Yemeğin isminin “aluc” kelimesinden türemesi, Süryanice veya Arapça kökenli bir kelime olmasına rağmen, yöredeki tüm etnik ve dini gruplar tarafından benimsenip yapılageldiğini göstermektedir. Bu da Aluciye’nin Mardin’in çok kültürlü mutfak mirasının bir parçası olduğunu kanıtlar niteliktedir. Nesilden nesile aktarılan tarifler, yemeğin zaman içinde yöresel tatlarla zenginleşerek günümüze ulaştığını düşündürmektedir.

Yapılış Tarifi (Püf Noktalarıyla)

Malzemeler:

1. 500 gr kuzu kuşbaşı et (kemikli veya kemiksiz)
2. 1 kg taze yeşil erik (can erik veya papaz erik)
3. 2 adet orta boy soğan
4. 4-5 diş sarımsak
5. 2 yemek kaşığı domates salçası (isteğe bağlı biraz biber salçası da eklenebilir)
6. 2 yemek kaşığı nar ekşisi (eriklerin ekşilik durumuna göre ayarlanır)
7. Yarım çay bardağı zeytinyağı veya tereyağı
8. Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı)
9. 1 çay kaşığı kuru nane (isteğe bağlı)
10. Yeterince sıcak su

Yapılışı:

1. **Etin Hazırlanması:** Kuzu kuşbaşı etleri yıkayın ve süzün. Geniş bir tencereye zeytinyağını veya tereyağını alın ve etleri rengi dönene kadar kavurun.
2. **Soğan ve Sarımsak:** Etler suyunu salıp çekince, yemeklik doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından doğranmış sarımsakları ekleyip birkaç dakika daha kavurun.

- 3. Salça ve Baharatlar:** Domates salçasını (ve isteğe bağlı biber salçasını) ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Tuz, karabiber ve pul biberi ekleyip karıştırın.
- 4. Suyun Eklenmesi:** Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve etler yumuşayana kadar, kısık ateşte yaklaşık 45-60 dakika pişirin. Etlerin pişme süresi etin cinsine göre değişebilir.
- 5. Eriklerin Eklenmesi:** Erikleri yıkayın. İsteğe bağlı olarak çekirdeklerini çıkarabilirsiniz, ancak çekirdekli bırakmak yemeğe daha fazla lezzet verir. Etler yumuşayınca erikleri tencereye ekleyin.
- 6. Nar Ekşisi ve Son Dokunuşlar:** Nar ekşisini ekleyin ve eriklerin dağılmamasına dikkat ederek hafifçe karıştırın. Erikler yumuşayana ve yemeğin kıvamı hafif koyulaşana kadar, yaklaşık 15-20 dakika daha pişirin. Eriklerin çok fazla dağılmamasına özen gösterin.
- 7. Dinlendirme ve Servis:** Yemeği ocaktan alın ve 5-10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak, genellikle pilav eşliğinde servis edilir. Üzerine taze nane serpilebilir.

Püf Noktaları:

- 1. Erik Seçimi:** Aluciye için orta sertlikte, çok olgunlaşmamış ve ekşi erikler tercih edilmelidir. Çok olgun erikler yemek içinde çabuk dağılabilir.
- 2. Etin Pişirilmesi:** Etlerin tamamen yumuşadığından emin olun, aksi takdirde erikler pişerken etler sert kalabilir.
- 3. Nar Ekşisi Dengesi:** Nar ekşisini eriklerin ekşilik durumuna göre ayarlayın. Yemek çok ekşi olursa biraz şeker eklenebilir.
- 4. Pişirme Süresi:** Erikleri ekledikten sonra çok uzun süre pişirmemeye dikkat edin, erikler dağılıp yemeğin görüntüsünü bozabilir.



Aluciye (Taze Erik Yemeği) Resmi

9. Firkiye (Taze Badem Yemeği): Mardin Mutfağının Bahar Esintisi

Mardin, “Bereketli Hilal’in Parlayan Yıldızı” unvanını sadece tarihi ve kültürel dokusuyla değil, aynı zamanda mevsimsel zenginliklerle bezenmiş eşsiz mutfağıyla da hak ediyor. Bu zenginliğin bahar aylarında sofralara taşıdığı en özel lezzetlerden biri de **Firkiye**’dir. Taze, çağla bademlerle hazırlanan bu yemek, Mardin mutfağının meyvelerle etin uyumunu en güzel yansıtan örneklerinden biridir.

Firkiye’nin Mardin Mutfağındaki Yeri

Firkiye, Mardin mutfağında baharın gelişiyle birlikte taze bademlerin bolca bulunmasıyla hazırlanan, kendine has bir yere sahip yemektir. Yemeğin özgün tadı, taze bademin hafif acımsı ve ferahlatıcı lezzetinin kuzu eti ve baharatlarla harmanlanmasından gelir. Kebaplar ve dolmalar gibi ağır yemeklerin yanında daha hafif ve farklı bir alternatif sunar.

Yapılış Tarifi

Firkiye’nin lezzeti, taze bademlerin doğru zamanda toplanması ve etle dengeli bir şekilde pişirilmesinden gelir. İşte geleneksel bir Firkiye tarifi:

Malzemeler:

1. 500 gr kuzu kuşbaşı et (kemikli veya kemiksiz, tercihen incik ya da kol kısımları)
2. 500 gr taze çağla badem (kabukları soyulmuş veya soyulmamış olabilir, tercihe göre)
3. 2 adet orta boy kuru soğan
4. 4-5 diş sarımsak
5. 2 yemek kaşığı domates salçası (isteğe bağlı biraz biber salçası)
6. 1 yemek kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı, bademin ekşilik durumuna göre ayarlanır)
7. Yarım çay bardağı zeytinyağı veya tereyağı
8. Tuz, karabiber, pul biber (isteğe bağlı), nane (isteğe bağlı)
9. Yeterince sıcak su

Yapılışı:

1. **Bademlerin Hazırlığı:** Taze çağla bademlerin dış kabuklarını soyun. Eğer iç bademleri kullanacaksanız, onları da kaynar suda kısa süre haşlayıp zarını soyabilirsiniz.
2. **Etin Kavrulması:** Geniş bir tencereye zeytinyağını veya tereyağını alın. Kuşbaşı kuzu etlerini ekleyerek rengi dönene kadar yüksek ateşte mühürleyin.
3. **Soğan ve Sarımsak:** Etler suyunu salıp çektiğinde, yemeklik doğranmış soğanları ekleyin ve pembeleşinceye kadar kavurun. Ardından doğranmış sarımsakları ekleyip kokusu çıkana kadar bir süre daha kavurun.
4. **Salça ve Baharatlar:** Domates salçasını (ve isteğe bağlı biber salçasını) ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun. Tuz, karabiber ve istediğiniz diğer baharatları (pul biber, nane) ekleyip karıştırın.

- 5. Su ve Pişirme:** Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve etler yumuşayana kadar, kısık ateşte yaklaşık 45-60 dakika pişirin. Etin cinsine ve büyüklüğüne göre bu süre değişebilir.
- 6. Bademlerin Eklenmesi:** Etler yumuşayınca, hazırladığınız taze bademleri tencereye ekleyin. İsteğe bağlı olarak nar ekşisini de bu aşamada ekleyebilirsiniz.
- 7. Kıvam Alma:** Bademler yumuşayana ve yemeğin suyu hafifçe koyulaşana kadar, yaklaşık 15-20 dakika daha kısık ateşte pişirin. Bademlerin çok fazla ezilmemesine dikkat edin.
- 8. Dinlendirme ve Servis:** Yemeği ocaktan alın ve 5-10 dakika dinlendirin. Sıcak olarak, genellikle pirinç pilavı ile servis edilir.



Firkiye Yemeği Resmi

10. Mahlota Çorbası'nın Lezzeti

Mardin, Bereketli Hilal'in sadece tarih ve kültür mirasıyla değil, aynı zamanda eşsiz mutfağıyla da parlayan yıldızlarından biridir. Bu köklü medeniyetin beslenme geleneğinde önemli bir yer tutan, yöresel lezzetlerin başında ise **Mardin'in Meşhur Çorbası Mahlota** gelir. Soğuk kış günlerinde içleri ısıtan, misafir sofralarının vazgeçilmezi olan bu çorba, basit malzemelerle hazırlanan ancak damaklarda unutulmaz bir tat bırakan bir başyapıttır.

Mahlota: Bir Çorbadan Daha Fazlası

Mardin mutfağının incisi Mahlota, yörenin topraklarından çıkan bereketin, nesiller boyu aktarılan yemek kültürünün ve misafirperverliğin bir göstergesidir. Temelinde kırmızı mercimek ve pirincin uyumunu barındıran bu çorba, içerdiği baharatlar ve üzerine gezdirilen özel sos ile sıradan bir çorba olmaktan çıkarak, Mardin'in ruhunu yansıtan bir lezzete dönüşür. Her bir kaşığı, Mardin'in sıcaklığını, samimiyetini ve zengin aromasını hissettirir.

Mahlota Çorbası Tarifi

Mardin'in geleneksel sofralarından sofranıza taşıyabileceğiniz bu lezzetli çorbanın hazırlanışı oldukça pratiktir:

Malzemeler:

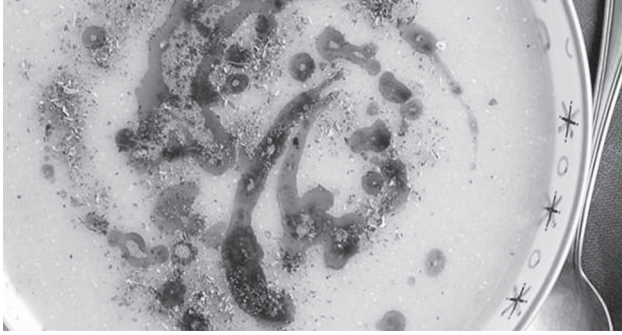
1. 1 adet soğan
2. 1 su bardağı kırmızı mercimek
3. Yarım çay bardağı pirinç
4. 6 su bardağı su
5. Yarım limonun suyu
6. 1 tatlı kaşığı kimyon
7. Tuz

Üzeri İçin:

1. 20 gram tereyağı
2. 1 tatlı kaşığı biber salçası
3. 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
4. 1 tatlı kaşığı nane

Hazırlanışı:

1. İlk olarak soğanı iri iri doğrayın ve uygun bir tencereye alın.
2. Üzerine kırmızı mercimek, pirinç ve suyu ilave edin. Malzemeler tamamen yumuşayıncaya kadar orta ateşte pişirin.
3. Pişen çorbaya tuz, taze sıkılmış limon suyu ve kimyonu ekleyin. Ardından bir blender yardımıyla tüm malzemeleri pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar geçirin.
4. Ayrı küçük bir tavada tereyağını eritin. Eriyen tereyağının içine biber salçasını ve kırmızı pul biberi ekleyip kısa süre kavurun.
5. Hazırladığınız çorbayı kaselere paylaşın. Üzerine sıcak biberli yağı gezdirin.
6. Son olarak nane ile süsleyerek sıcak servis yapın.



11. Tatlılar ve İçecekler: Harire, Kılıce, Mırna Kahvesi – Damaklarda Kalan Sohbetler

Mardin sofralarının zenginliği, ana yemeklerle sınırlı kalmaz; yemeğin sonunda sunulan tatlılar ve eşlik eden içeceklerle taçlanır. Bu bölüm, Mardin mutfağının bu **tatlı ve ferahlatıcı yüzünü**, her birinin kendine özgü hikâyesi ve yapım detaylarıyla birlikte açığa çıkarıyor. Sadece damakları değil, ruhları da şenlendiren bu lezzetler, Mardin'in sosyal yaşamının ve misafirperverliğinin önemli bir parçasıdır.



Harire: Ramazan Sofralarının Kadim Misafiri

Harire, özellikle Mardin’in Süryani ve Arap cemaatleri arasında, Ramazan ayının vazgeçilmez tatlılarından biridir. Oruç sonrası hafifliği ve besleyiciliğiyle iftar sofralarının gözdesidir. Ancak sadece Ramazan’a özgü değildir; özel misafir ağırlamalarda veya serinletici bir ara öğün olarak da sıkça yapılır.

Hikâyesi: Harire’nin kökenleri Mezopotamya’nın derinliklerine dayanır. Sıcak iklimin etkisiyle ortaya çıkan bu tatlı, aynı zamanda enerji verici ve doyurucu özellikleriyle de öne çıkar. Yüzyıllardır anneden kıza aktarılan tarifleriyle, Mardin’in kültürel mirasının lezzetli bir parçası haline gelmiştir. İsminin Arapça “ipek” anlamına gelen “harir” kelimesinden geldiği söylenir, bu da tatlının pürüzsüz ve ipeksi dokusuna bir göndermedir.

Yapılışı: Harire’nin temel malzemeleri **pekmez, nişasta veya un ve sudur**. Yapımı oldukça basittir ancak kıvamını tutturmak ustalık ister.

- 1. Pekmez seçimi önemlidir;** genellikle yöresel üzüm pekmezi kullanılır.
- 2. Su ile pekmez karıştırılarak ısıtılır.** Aynı bir kapta nişasta veya un az miktarda su ile ezilir ve yavaş yavaş pekmezli karışıma eklenir.
- 3. Sürekli karıştırılarak kıvam alana kadar pişirilir.** Pişirme esnasında topaklanmaması için sabırla karıştırmak gerekir.

4. Kıvam alan harire kaselere boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra buzdolabında dinlendirilir.
5. Servis edilirken üzerine **kavrulmuş susam, ceviz içi veya Antep fıstığı** serpilerek lezzeti taçlandırılır. Bazen taze nane yaprakları ile de süslenir.

Harire, serinletici ve hafif yapısıyla sıcak Mardin günlerinde ferahlatıcı bir alternatiftir.

12. **Mırra Kahvesi: Sohbetlerin Eşlikçisi, Misafirperverliğin Simgesi**

Mırra, Mardin'in ve genel olarak Güneydoğu Anadolu'nun en karakteristik içeceklerinden biridir. Kelime anlamı “acı” demektir ve bu acı, kahvenin kendine özgü kavrulma ve demlenme yönteminden gelir. Mırra, hızlıca içilip geçilen bir içecek değil, bir **ritüeldir**, bir **gelenektir**.



Hikâyesi: Mırra, yüz yıllardır Mardin'in sosyal hayatının merkezinde yer almıştır. Özellikle Süryani ve Arap kültürlerinde misafir ağırlamanın ve önemli sohbetlerin vazgeçilmezidir. Mırra ikramı sırasında uyulması gereken belirli kurallar ve nezaket kaideleri vardır. Örneğin, mırra fincanının (füccan) sapı yoktur ve parmak uçlarıyla tutulur, fincanın masaya geri bırakılması yerine ikram eden kişiye geri verilmesi beklenir. Bu kurallar, mırra içme geleneğini daha da özel kılar.

Yapılışı: Mirra'nın yapımı, sabır ve ustalık gerektiren uzun bir süreçtir. Normal kahve çekirdeklerinden farklı olarak, özel Arabica çekirdekleri kullanılır ve bunlar çok koyu kavrulur.

1. Kavrulmuş çekirdekler öğütülür ancak çok ince değildir.
2. Öğütülen kahve, 'cezve' veya 'gümgüm' adı verilen özel kaplarda birkaç kez kaynatılır ve demlenir. Her kaynatmada kahvenin posası alınır ve geriye kalan demli özü tekrar su eklenerek kaynatılır. Bu işlem, kahvenin acı ve yoğun aromasını çıkarmak için tekrarlanır.
3. Son demleme işleminden sonra kahve, ince bir süzgeçten geçirilerek berrak ve acı özü elde edilir.
4. Mirra, genellikle küçük, sapsız 'füccan' adı verilen porselen fincanlarda servis edilir. Şeker veya süt eklenmez; saf acı haliyle tüketilir.
5. Misafirperverliğin bir göstergesi olarak, mırرایı ikram eden kişi fincanı boşaldıkça tekrar doldurur. Misafir, yeterli olduğunu belirtmek için fincanı ters çevirerek geri verir veya başparmağını fincanın içine koyar.

Mirra, Mardin'in misafirperverliğini, derin sohbetlerini ve köklü geleneklerini en iyi anlatan içecektir. Bir yudum mirra, sadece kahve tadı değil, aynı zamanda Mardin'in tarihini ve sıcaklığını hissetmek demektir.

13. Yemek Ritüelleri ve Sofraların Önemi: Mardin'de Paylaşmanın Sanatı

Mardin mutfağı, sadece damaklarda iz bırakan lezzetlerden ibaret değildir; aynı zamanda **derin bir kültürel anlam taşır ve Mardin'in sosyal dokusunun temelini oluşturur**. Bu bölümde, Mardin'deki yemek yeme ritüellerini, misafir ağırlama geleneklerini ve sofraların aile ve toplumsal bağlardaki önemini detaylıca ele alacağız. Mardin'de bir sofraya, sadece bir yemek yeme alanı olmaktan çok öte; **paylaşılan anıların, derin sohbetlerin ve kültürel mirasın nesilden nesile aktarıldığı kutsal bir mekândır**.

Misafirperverliğin Kalbi: Mardin Sofraları

Mardin, farklı inanç ve kültürlere ev sahipliği yapmış kadim bir şehirdir. Bu çok kültürlülük, en belirgin şekilde **misafirperverlik anlayışında** kendini gösterir. Mardin’de misafir, ‘Allah misafiri’ olarak görülür ve en iyi şekilde ağırlanır. Bir eve gelen misafire ilk olarak **Mırza kahvesi** ikram edilir, bu bir hoş geldin ritüelidir. Ardından, sofraya hızla kurulur ve evdeki en lezzetli yemekler misafirin önüne serilir.

- 1. Sofranın Bereketi:** Mardin’de sofralar her zaman cömerttir. Misafirin doymadan kalkması, ev sahibi için eksiklik sayılır. Bu yüzden yemekler bol kepçe konur ve sürekli ikramda bulunulur. “Yedin mi?” yerine “Buyur, afiyet olsun” demek, sofradaki saygıyı ve daveti pekiştirir.
- 2. Paylaşmanın Önemi:** Yemekler genellikle ortak tabaklardan yenir. Bu, hem paylaşma kültürünü pekiştirir hem de aile üyeleri ve misafirler arasında samimi bir bağ kurulmasını sağlar. Büyük bir tepsi içindeki **Kaburga Dolması** veya **İrok**, bu paylaşım ruhunun en güzel örneklerindendir.
- 3. Sıcaklık ve Sohbet:** Mardin sofraları, sadece yemek yemek için değil, aynı zamanda **sohbet etmek, hikâyeler anlatmak ve bağları güçlendirmek** için bir araya gelinen yerlerdir. Yemek boyunca yapılan samimi sohbetler, güncel olaylardan aile büyüklerinin anılarına kadar geniş bir yelpazeyi kapsar.

Özel Günlerin ve Ritüellerin Sofralara Yansıması

Mardin’in dini ve kültürel çeşitliliği, yemek ritüellerine de yansır. Her inanç grubunun kendine özgü bayramları, özel günleri ve bu günlerde hazırlanan geleneksel yemekleri vardır.

- 1. Ramazan Sofraları:** Ramazan ayı, tüm Mardin için özel bir birliktelik ve paylaşım zamanıdır. İftar sofraları, **Harire** tatlısından zengin iftariyeliklere kadar özenle hazırlanır. Mahallelinin birbirine yemek taşıması, iftar davetleri ve sahurların bereketi, bu ayın ruhunu yansıtır.

2. Bayram Sofraları: Hem Müslümanların hem de Hristiyanların bayramları, Mardin’de coşkuyla kutlanır. Bayramlarda yapılan **İkilice** gibi özel hamur işleri, eve gelen misafirlere ikram edilir. Süryani cemaatinin Paskalya sofralarındaki özel ekmekler veya Hıdırellez’de hazırlanan pilavlar, bu kültürel zenginliğin yansımalarıdır.

3. Düğün ve Cenaze Yemekleri: Hayatın önemli dönüm noktaları da Mardin mutfağı ve ritüelleriyle iç içedir. Düğünlerde davetliler için hazırlanan zengin ziyafetler veya cenaze evinde taziye için gelenlere sunulan yemekler, dayanışmanın ve toplumsal desteğin önemli bir göstergesidir.

Mırra Ritüeli: Sohbetin ve Saygının Acı Tadı

Daha önce bahsettiğimiz **Mırra kahvesi**, başlı başına bir ritüeldir ve Mardin’deki yemek ritüellerinin en belirgin öğelerinden biridir. Mırranın sunumu, içilmesi ve fincanın geri verilmesiyle ilgili katı kurallar, bu içeceğe verilen önemi ve kültürel derinliği gösterir. Mırra, acı tadıyla birlikte, derin sohbetleri başlatan, misafirperverliği pekiştiren ve ev sahibine duyulan saygıyı ifade eden bir semboldür.

Mardin’de bir sofraya oturmak, sadece karın doyurmak demek değildir. Bu, geleneğe, paylaşmaya ve insan bağlarına verilen önemi deneyimlemek demektir. Her bir yemek, her bir ikram, Mardin’in zengin tarihini, çok kültürlü yapısını ve sıcacık insanlarını anlatan birer hikâyedir. Bu ritüeller, Mardin mutfağının sadece bir lezzetler toplamı değil, aynı zamanda yaşayan, nefes alan bir kültür olduğunu kanıtlar niteliktedir.

II-Ebru Baybara Demir ve Münir Atakur: Mardin Mutfağının Tanıtım Elçileri

Mardin mutfağının bu eşsiz zenginliği, son yıllarda ulusal ve uluslararası arenada tanınmış şefler ve gastronomlar sayesinde daha geniş kitlelere ulaşmıştır. Özellikle **Ebru Baybara Demir** ve **Münir Atakur** gibi isimler, Mardin’in kültürel kimliğinin ve mutfak mirasının tanıtımına büyük katkı sağlamışlardır.

1-Ebru Baybara Demir: Mardin Mutfağının Öncüsü

Mardin'in kadim topraklarından yükselen bir lezzet elçisi, sadece bir şef değil, aynı zamanda bir vizyoner: Ebru Baybara Demir. O, mutfağı sadece yemek pişirilen bir yer olarak görmeyen, bereketli Bereketli Hilal topraklarının mirasını, kadınların emeğini ve sürdürülebilir bir geleceği tabağa taşıyan öncü bir isimdir.

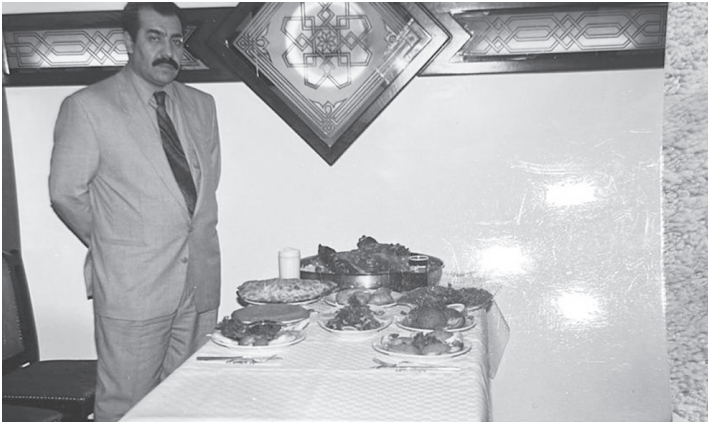
Demir'in hikâyesi, Mardin'in zengin kültürel dokusuyla iç içe örülmüştür. Yöresel malzemeleri modern tekniklerle harmanlayarak ortaya koyduğu özgün tarifler, Mardin mutfağını ulusal ve uluslararası arenada hak ettiği yere taşımıştır. Ancak onun etkisi sadece lezzetle sınırlı değildir. Kurduğu kooperatifler aracılığıyla bölgedeki kadınlara istihdam sağlaması, yerel ürünlerin değerini yükseltmesi ve geleneksel tarım yöntemlerinin sürdürülmesine verdiği destekle, Mardin'de sosyal ve ekonomik kalkınmaya önemli katkılar sunmaktadır.

Ebru Baybara Demir, sadece bir şef değil, aynı zamanda bir değişimin temsilcisidir. O, mutfağın birleştirici gücüne inanarak, geçmişin izlerini geleceğe taşıyan, toprağa ve insana saygıyla yaklaşan bir yaklaşımın en güzel örneklerinden biridir.

Ebru Baybara Demir “Topraktan Tabağa” felsefesiyle çalışan, sosyal gastronomik projeleriyle tanınan Şef Ebru Baybara Demir, Mardin mutfağını ve yerel üreticileri dünyaya tanıtan en önemli isimlerden biridir. “Mezopotamya Toprak Ana Projesi” gibi çalışmalarıyla, yerel tohumları, geleneksel tarım yöntemlerini ve Mardin'in eşsiz lezzetlerini koruma altına almıştır. Uluslararası ödüller kazanarak (örneğin Basque Culinary World Prize'da ilk 10'a kalması), Mardin mutfağını sadece bir yemek kültürü olarak değil, aynı zamanda bir sosyal ve çevresel sürdürülebilirlik modeli olarak da öne çıkarmıştır (Basque Culinary World Prize, “Ebru Baybara Demir”; Ebru Baybara Demir Resmi Web Sitesi). Onun çabalarıyla Mardin yemekleri, uluslararası platformlarda kendine sağlam bir yer edinmiştir.



2-Mardin Mutfağının Yüz akı Münir Atakur





Münir Atakur: Mardin’in köklü ailelerinden gelen Münir Atakur, şehrin mutfak kültürünün yaşayan hafızalarından biridir. Yöresel yemeklerin tariflerini titizlikle derleyen, kültürel etkinliklerde Mardin mutfağını tanıtan ve genç nesillere bu mirası aktarmak için çaba gösteren bir şahsiyettir. Geleneksel tariflerin korunması ve doğru bir şekilde sunulması konusunda yaptığı çalışmalarla, Mardin mutfağının otantikliğini sağlamada önemli bir rol oynamıştır. Yerel lezzetlerin tanıtımında ve gastronomi turizminin geliştirilmesinde sessiz ama etkili bir elçi olarak kabul edilir.

Münir Atakur, Mardin’de özellikle yöresel yemekler konusunda uzmanlaşmış ve Mardin’in ünlü “Kaburga Dolması”nı TRT’de ilk tanıtan isimlerden biridir. Kendi lokantasında da Mardin mutfağının seçkin lezzetlerini sunmaktadır.

Direkt olarak “Münir Atakur’a ait özel tarifler” şeklinde detaylı ve adım adım tariflere ulaşmak zor olsa da, onun lokantasında ve Mardin mutfağında öne çıkan yemekler ve genel hatlarıyla nasıl hazırlandıkları hakkında bilgi edinebiliriz. Münir Atakur’un ününü kazandığı ve lokantasında da sunduğu başlıca Mardin yemekleri şunlardır.

Genel olarak Mardin mutfağının ve dolayısıyla Münir Atakur’un sunduğu lezzetlerin tariflerinde dikkat çeken bazı genel özellikler şunlardır:

- 1. Baharat Kullanımı:** Tarçın, kişniş, mahlep, yenibahar, sumak, pul biber gibi baharatlar hem et yemeklerinde hem de tatlılarda bolca kullanılır.
- 2. Et ve Bulgur Ağırlığı:** Mardin mutfağında et ve bulgur yoğun olarak kullanılırken, sebze kullanımı daha azdır.

3. Uzun Pişirme Süreleri: Özellikle et yemekleri ve dolmalar, lezzetin tam oturması için uzun süre kısık ateşte pişirilir.

4. Yöresel Otlar: Yabani salatalık, mazı, meyan kökü, gözdaşı gibi yöresel otlar da yemeklere farklı tatlar katar.

Münir Atakur'un çok özel tariflerine ulaşmak için genellikle "Ağzımın Tadı" gibi blog yazılarında veya Mardin mutfağı üzerine yazılmış kitaplarda onun adı geçen yemeklerin genel tarifleri bulunabilir. Ancak birebir kendi sırlarını içeren tarifler genellikle restoranların veya şeflerin kendi özel bilgileridir.

Ebru Baybara Demir ve Münir Atakur Mardin mutfağının değerli şahsiyetler, Mardin mutfağını sadece bir damak zevki olmaktan çıkarıp, kentin tarihi, kültürü ve toplumsal yaşamıyla bütünleşen bir anlatıya dönüştürmüşlerdir. Onların çalışmaları sayesinde Mardin yemekleri, Türkiye'nin ve dünyanın dört bir yanındaki gastronomi meraklılarının ilgi odağı haline gelmiş, böylece Mardin'in kültürel ve ekonomik tanıtımına da büyük katkı sağlanmıştır. Mardin sofrası, sadece lezzetleriyle değil, aynı zamanda anlattığı hikâyelerle de misafirlerini ağırlar.

III-Mardin Fırıncılık Gelenegi ve Tarihçesi

1-Fırıncılık Gelenegi ve Tarihçesi

Mardin, antik dönemlerden günümüze dek coğrafyasındaki önemini hiç kaybetmeyen istisnai bir kenttir. Taşın dile geldiği, medeniyetlerin iç içe geçtiği bu şehirde, fırıncılık mesleği de köklü bir geleneğin ve yaşam kültürünün vazgeçilmez bir parçası olmuştur.

2-Mardin'in Damak Lezzetleri ve Fırıncılığın Rolü

Yaz sabahlarında fırından alınan sıcak **çakal ekmeği** ile yapılan kahvaltı, yanında taze kaymakla Mardin'in en lezzetli başlangıçlarındandır.

Öğle yemeklerinde fırına atılan **tava** ve yine sıcak çakal ekmeği, damakta unutulmaz tatlar bırakır.

Akşamları hazırlanan bol sarımsaklı **Abu-ğannuç** ve yanında sıcacık ekmek de Mardin sofralarının vazgeçilmez lezzetlerindendir. Tüm bu lezzetlerin ortaya çıkmasında fırın ve Mardin fırıncılarının katkısı yadsınamaz.

Mardin’de fırıncılık, alın teri ve emeğin en yoğun hissedildiği mesleklerden biridir.

Fırıncı, ekmek fırınında, lokanta veya pastanelerde, ekmek, kek, pasta veya börek, pide gibi fırında pişirilen yiyecek maddeleri imal eden kişidir. Bu mesleği icra edenler, aynı zamanda toplumun en duyarlı bireyleridir; zira temel besin kaynağı olan ekmeği en ekonomik şekilde üretmekle yükümlüdürler.

Toplumun her kesiminin tükettiği temel besin maddesi olması sebebiyle, ekmeğin herkesin alım gücüne uygun olması temel gayeleridir.

Fırıncı demek, tatili olmayan, mesaisinin tamamı fırında geçen, sadece uyku zamanı dinlenen insan demektir. Gece yarısı, sabah namazı öncesi herkes uykudayken, fırıncı esnafı uykusundan feragat ederek mahalleye ve şehre günlük ekmek ihtiyaçları için fırınında unu yoğurur, hamura dönüştürür, dinlendirir ve ekmek yapmaya hazır hale getirir. Hafta sonu tatili, hatta ölüsünü gömecek zamanı bile olmayan esnaflardandır fırıncılar.

3-Mardin’in Tarihi Fırıncıları

Mardin’de bazı iş yerlerinin yapılış gayesi sadece “fırın” olmalarıydı; şimdiki gibi sonradan devşirme yapılmamıştı. Bunlardan en önemlileri

- Cadde’de bulunan “İzmir Fırını” ve Hasan Ammar Çarşısı karşısında bulunan **“Ahmet Dabbe Fırını”**dır.
- Bu fırınlar, yapım amaçları itibarıyla fırın olarak tasarlanmış ve bu şekilde kullanılmaya devam etmiştir. Bab-ı Mişkiye (Diyarbakır Kapı) Mahallesi’ndeki Şeyh Çabuk Camii karşısında bulunan “Seydoların Fırını” ve Emir Hamamı karşısında yer alan “Fırın Silo” da yapılış amaçları fırın olarak tasarlanmıştır.
- Günümüzde bazıları farklı amaçlarla kullanılsa da, buna benzer daha birçok iş yeri fırın için inşa edilmiştir.

4-Fırıncılıkta Ustalık ve Lezzet Sırları

Fırıncı esnafı, mesleğini aşkla icra eder. Fırıncılıkta meslek, bölüm bölüm icra edilirdi.

Bununla ilgili şöyle denilirdi: “**Kemel ğerez kinnakaş il igbeyz**” (Boncuk gibi ekmeği işlemiş nakşetmiş) ya da “**Eşen refş yi-hiz**” (Nasıl kürek sallıyor) şeklinde söylemlerle fırıncılık mesleği övülürdü. “**Acné alé acné mo tıfrik**” (Yoğurma üstüne yoğurma farklılık göstermez) gibi söylemler, ustaların ne denli yetenekli olduğunu ifade ederdi.

İyi bir kara fırın ustası, aynı zamanda iyi bir kasap, iyi bir manav ve iyi bir lokantacıydı. Zira bir fırıncı sadece ekmek pişirmezdi.

Başta **lahmacun, pide çeşitleri, güveç (kıdré), abu ğannuç, igbeyz iblahme, igbeyz ibcibné, Arap tavası, sembusek** ve hatta müşterinin tarif ettiği farklı yöresel yemekleri de fırıncı esnafı yapardı Mardin’de. Mardin’de yapılan lahmacunun lezzetinde bir ayrıcalık vardı. Bu lezzeti farklı bir şehirde tatmanız mümkün değildi.

Rahmetli **Reşat Amca (Ammo Reşşo)**, lahmacuna farklı bir lezzet ve tat katardı. Yaptığı işlemi Türkiye’nin hiçbir yerinde görmek mümkün değildi. Genellikle müşterileri özeldi. Kuzunun bir kısmını fırının en yüksek yerine asar, gelen müşterilere lahmacunun kuzunun neresinden yapılmasını istediğini sorar, ona göre eti zırh ile çeker ve müşterisine lahmacununu yapardı.

Yaptığı lahmacunların ortasına bir parça kuyruk yağı koyardı. Amaç, kuyruk yağı kızardıysa lahmacunun da piştiğini gösteren bir ölçüt olmasıydı.

Sokul Kaçakçıye’de bulunan **Fırın Beyt Mustafa** fırınının yanından her geçtiğimizde yapılan **ıklıçe’nin (çörek)** tatlı kokusu bütün çarşayı kaplardı. Kara fırın olması özelliği ile üretilen ıklıçe’nin tadı ve lezzeti farklı olurdu. İkliçe hamuru kızgın olmayan ateşte pişirildiği için hamur kendi kendine iyi pişer ve hamurluğu giderdi.

Mardinli fırıncıların diğer bir özelliği de, sıcak yaz aylarına denk gelen Ramazan ayında, oruçlarını açmadan yaklaşık 300 dereceye kadar gelen fırınlarının önünde oruç tutmaya devam etmeleriydi. Mardinli fırıncılar, bunun Allah’ın bir hediyesi, lütfu olarak gördüklerini ve ateşin önünde oruç tutmanın iman gücüyle olduğunu söylerlerdi: “**Ateşin önünde oruç tutmak iman gücüdür.**”⁴

4 Av.Mehmet Beşir Ayanoğlu

Mardin’den Dünya Markasına: Tahincioğlu Ailesi ve Kent Şekerleme Serüveni

Mardin’in kadim topraklarında başlayan bir lezzet yolculuğu, Tahincioğlu ailesinin tahin helvası imalatıyla şekillendi. 1927 yılında temelleri atılan bu helva üretimi, sadece bir aile geleneği değil, aynı zamanda Mardin’in zengin tat kültürünün de bir yansımasıydı. Tahin helvasının o eşsiz kıvamı ve tadı, kısa sürede yörenin dışına taşmaya başladı. Aile, bu potansiyeli görerek 1956 yılında İstanbul’a taşındı ve modern tesislerinde üretimi sürdürdü.

Mardin’de başlayan tahin helvası imalatını uluslararası bir markaya dönüştüren isim, **Yakup Tahincioğlu**’dur. 1933 yılında Mardin’de doğan Yakup Tahincioğlu, İstanbul’da kurduğu küçük bir imalathaneyle sanayiciliğe adım atmıştır. 1960’lı yıllarda şeker ve sakız üretimine de başlayan **Kent Gıda**’yı kurarak, bu markayı kardeşleri Fehmi Tahincioğlu ve Cemil Tahincioğlu ile birlikte, Türkiye’nin lider şekerleme firmalarından biri haline getirmişler. Onların vizyoner liderliği sayesinde Kent markası, Mardin’in yöresel lezzet geleneğini modern bir üretimle birleştirerek dünya çapında tanınan bir marka haline gelmiştir.

Bu hamle, bir dönüm noktası oldu. Mardin’in yöresel lezzeti, İstanbul’un dinamik ticari hayatıyla buluştu ve 1960’lı yıllarda **Kent Şekerleme** markasıyla adını duyurdu. Tahin helvası üretiminin yanı sıra şeker ve sakız üretimine de başlayan Kent, kısa sürede Türkiye’nin en büyük şekerleme firmalarından biri haline geldi. Kurucu Yakup Tahincioğlu’nun vizyoner bakış açısı sayesinde, **Tofita, Topitop, Missbonbon** gibi ikonik markalar doğdu ve Kent, Türkiye’de sektörün lideri oldu. 2010 yılında uluslararası bir dev olan Kraft Foods bünyesine katılmasıyla ise bu Mardin kökenli marka, dünya çapında bir bilinirliğe kavuştu. Böylece, Mardin’de başlayan tahin helvası serüveni, bir şehrin lezzet mirasını dünya sofralarına taşıyan bir başarı hikâyesine dönüştü.

Artuk Bey: Mardin’den Gelen Lezzet Elçisi

Artuk Bey markasının arkasındaki hikâye, deve kervanı sahibi büyük bir tüccar olan Ali Yertüm’ün torunu **Tacettin Yertüm** ve kardeşlerinin girişimiyle başlamıştır. Artuk Bey markası, ismini ve logosunu Mardin’de hüküm süren Artuklu Beyliği’nden ve onun kurucusu olan Artuk Bey’den esinlenerek almıştır. Tacettin Yertüm, dedesinin ticari dürüstlüğünü ve cesaretini kendisine ilke edinerek, Mardin’in yöresel kahve ve kuruyemiş lezzetlerini modern bir yaklaşımla geniş kitlelere ulaştırmayı başarmıştır.

Mardin'in tarihi dokusundan ilham alarak yola çıkan **Artuk Bey**, yöresel kahve ve kuruyemiş kültürünü modern bir ileri görüşlülüğünü birleştirerek Türkiye geneline yaydı. Markanın serüveni, Mardin'e özgü badem şekeri ve yöresel kuruyemişlerle başladı. Geleneksel tariflere sadık kalarak üretilen bu lezzetler, kısa sürede yerel halkın ve şehri ziyaret edenlerin favorisi oldu. Ancak Artuk Bey'in asıl çıkışı, Mardin'in meşhur **Süryani dibek kahvesini** ve yöresel **menengiç kahvesini** geniş kitlelere ulaştırmasıyla gerçekleşti.



Yöresel lezzetleri modern ambalajlarla sunan ve kaliteden ödün vermeyen Artuk Bey, hızla büyüyerek Türkiye'nin birçok şehrinde şubeler açtı. Her şubesi, Mardin'in atmosferini ve lezzetlerini yansıtan birer tanıtım elçisi gibi çalıştı. Artuk Bey, kahve ve kuruyemişleriyle yalnızca bir ticaret markası olmanın ötesine geçti; Mardin'in zengin mutfak kültürünün, tarihi kahvehanelerinin ve misafirperverliğinin ülkenin dört bir yanına taşınmasına öncülük etti. Bu sayede, Mardin'in tanıtımına önemli bir katkı sağladı ve şehrin gastronomik kimliğini pekiştirdi.

Geleneksel Lezzetlere Yenilikçi Dokunuş: Davut ve Selim Kardeşler

Geleneksel Mardin lezzetlerine yenilikçi dokunuşlar yapan **Davut ve Selim Kardeşler**, kendi adlarını taşıyan **Davut Selim** markasıyla tanınmaktadırlar. Onlar, yöresel badem şekeri ve leblebiye mahlep, tarçın ve zencefil gibi farklı aromalar ekleyerek bu geleneksel lezzetleri yeniden yorumlamışlardır. Bu kardeşlerin girişimi, Mardin mutfağının sadece geçmişe ait olmadığını, aynı zamanda değişen damak zevklerine uyum sağlayabilen dinamik bir yapıya sahip olduğunu göstermiştir.

Mardin'in köklü şekerleme geleneği, Davut ve Selim Kardeşlerin uzak görüşlülüğü bambaşka bir boyuta taşındı. Yüzyılı aşkın bir süredir bu topraklarda şekillenen badem şekeri ve leblebi gibi yöresel lezzetlere yeni formlar kazandırarak, onları hem yöresel hem de modern damak zevkine uygun hale getirdiler.

Davut Selim markasıyla ürettikleri ürünler arasında, geleneksel mavi badem şekerinin yanı sıra, mahlepli, tarçınlı ve zencefilli gibi farklı hoş kokularla zenginleştirilmiş kendine özgü badem şekerleri yer alıyor. Leblebiye de yeni bir yorum getiren kardeşler, **karanfilli dağlı leblebi** gibi yöresel tatları yeniden keşfettirerek, bu geleneksel atıştırmalığa modern bir soluk kattılar. Bu yenilikçi yaklaşımları, Mardin'in yöresel tatlarının sadece geleneksel kalmasını engellemiş, aynı zamanda genç nesillere ve farklı damak zevklerine de ulaşmasını sağlamıştır. Davut ve Selim Kardeşler, Mardin mutfağının kendini sürekli yenileyebilen, dinamik bir yapıya sahip olduğunu kanıtlamıştır.



Çakmak Ailesi: Mardin Şekerleme Sanatının Öncüleri

Mardin'in tatlı tarihinde köklü bir geçmişe sahip olan **Çakmak Ailesi**, badem şekeri ve akide şekeri imalatında ilklerden biri olarak öne çıkmaktadır. Nesiller boyu aktarılan el sanatı ve ustalıkla, bu iki geleneksel şekerleme türünü Mardin mutfağının ayrılmaz bir parçası haline getirmişlerdir. Halim Çakmak yaptığı helva ile dillere destandı. Zeki Çakmak yaptığı badem ezmesi (Loziye) damakları şenlendirirdi. Emcet Çakmak diğer kardeş Badem Şekeri, Elma Şekeri ve Şekerden oyuncakları ile meşhurdur. Zeki Çakmakın çocukları Kenan ve Veysi Çakmak bablarının izimden gidererek Mardinde hoş bir seda bırakan esnaflar olarak anılmayı hakediyor.

Mardin'in Kara Altını: Üzümün Binlerce Yıllık Serüveni

Mardin, sadece taş evleri ve dar sokaklarıyla değil, aynı zamanda bereketli topraklarında yetişen eşsiz üzüm bağlarıyla da bilinir. Bu topraklar, binlerce yıldır Süryani, Arap ve Kürt kültürlerinin harmanlandığı bir coğrafya olarak üzümünden elde edilen birbirinden değerli ürünlere ev sahipliği yapmıştır. Mardin'in üzüm serüveni, sadece bir tarım faaliyetinden ibaret değil, aynı zamanda derin bir kültürel mirasın ve el sanatının da yansımasıdır.

Mardin Üzüm Çeşitleri ve Kadim Üretim Alanları

Mardin'in iklimi, farklı üzüm çeşitlerinin yetiştirilmesine olanak tanır. Yöreye özgü, kendine has aromalarıyla bilinen bu üzüm çeşitlerinden bazıları şunlardır: **Mazrona, Kerküş, Zeynebi, Reşek (Üsvet), Haseni ve Deyvani**. Bu üzümlerin her biri, farklı ürünlerin yapımında kullanılır.

Mardin'in üzümle olan kadim ilişkisi, arkeolojik kazılarla da belgelenmiştir. **Çelbira Üzüm İşliği** gibi antik alanlarda bulunan 105 sarnıç ve 10 üzüm ezme alanı, bölgenin M.S. 4. yüzyıldan itibaren önemli bir üzüm ve şarap üretim merkezi olduğunu göstermektedir. Bu tarihi işlikler, günümüzde bile yöre halkı tarafından pekmez ve pestil gibi ürünlerin yapımında kullanılmaktadır.

Üzümünden Elde Edilen Geleneksel Ürünler

Mardin üzümü, sadece sofralık olarak tüketilmekle kalmaz, aynı zamanda geleneksel yöntemlerle çeşitli ürünlere dönüştürülür. Bu ürünler, hem yöre mutfağının vazgeçilmezidir hem de Mardin'in gastronomik kimliğini yansıtır.

- 1. Pekmez:** Bağ bozumu sonrası toplanan üzümler, geleneksel bağ evlerinde ezilerek sırası çıkarılır. Bu sıra, büyük kazanlarda odun ateşinde uzun süre kaynatılarak koyu kıvamlı ve hoş kokulu pekmeze dönüştürülür. Pekmez yapımında yöreye özgü bir tat ve aroma katmak için “husül (sütleşen)” veya “kennır (mahlep)” ağacının dalları kullanılır.
- 2. Pestil ve Cevizli Sucuk (Ikude):** Üzüm şirasından yapılan bir başka lezzet ise pestildir. Şıra, un ile karıştırılıp kaynatıldıktan sonra ince tabakalar halinde serilerek kurutulur. İçine ceviz, badem gibi kuruyemişler eklenerek sarılan hali ise **cevizli sucuk** veya yöresel adıyla **“Ikude”** olarak bilinir.

3. Kuru Üzüm: Mardin'in üzüm çeşitleri, kurutmalık olarak da değerlendirilir. **Zeynebi, Kerküş, Belbezik** gibi üzümler, güneşte kurutularak kışlık çerez olarak saklanır veya ticari amaçla satılır.

4. Süryani Şarabı: Mardin üzümünün en özel ve tarihi ürünü Süryani şarabıdır. Binlerce yıldır bu topraklarda yaşayan Süryaniler tarafından üretilen şarap, dini ritüellerin ve kültürel yaşamın önemli bir parçasıdır. Geleneksel yöntemlerle, kimyasal maya kullanılmadan yapılan bu şaraplar genellikle **Mazrona** ve **Kerküş** gibi beyaz üzüm çeşitlerinden elde edilir. Bu üzümler, şaraba kendine özgü bir hoş koku, renk ve gövde kazandırır. Süryani şarabı, dünya çapında tanınmaya başlamış ve Mardin'in adını uluslararası platformlarda duyurmuştur.

Bağ Bozumundan Sofraya: Bir Kültürel Miras

Mardin'deki üzüm serüveni, sadece bir üretim sürecinden ibaret değildir; aynı zamanda bağ bozumu şenlikleri ve toplumsal ritüellerle dolu bir kültürel mirastır. Eylül ve ekim aylarında yapılan bağ bozumu, ailelerin ve komşuların bir araya geldiği, birlikte çalıştığı ve bereketin kutlandığı bir dönemdir. Bu süreçte yapılan imece usulü çalışmalar, Mardin'in dayanışma kültürünü de yansıtır.

Günümüzde Mardin üzümü ve ondan yapılan ürünler, hem yöre halkının geçim kaynağı hem de Mardin turizminin önemli bir parçasıdır. Ziyaretçiler, yöresel pazarlarda bu ürünleri bulabilir, tadına bakabilir ve Mardin'in binlerce yıllık lezzet geleneğine yakından tanıklık edebilirler.