



# Derlemeler | Compilations





International Journal of Mardin Studies  
(IJMS), 2022, 3(1), s. 94-103.



**Mezopotamya’da Doğan ve Hiç Batmayan  
Mardin Güneşi: Bulgur**

Derleme Makalesi / Review Article  
Dr. Öğretim Üyesi Serap TOPRAK DÖŞLÜ

**Mezopotamya’da Doğan ve Hiç Batmayan Mardin Güneşi: Bulgur**Serap TOPRAK DÖŞLÜ<sup>1</sup>**Özet**

Bulgur, binlerce yıl öncesine dayanan geçmişe sahip, pek çok kültür ve toplumda yer almış, ilk üretiminden günümüze kadar yöntem olarak değişikliğe uğramamış, lezzetli, besleyici ve doğal bir üründür. Bulgur sadece yemeklerin ana malzemesi olmanın dışında sevinç ve kederde, varlık ve yoklukta, yaşam ve ölümdede kültürün bir parçası olarak varlık göstermiştir. Tahıl üretimin ilk yapıldığı yer kabul edilen Mezopotamya topraklarında üretilen bulgur, hem eşsiz Mardin yemeklerinin yapımında kullanılmakta, hem de Türkiye’nin bulgur ihtiyacının önemli bir kısmını karşılamaktadır. Bu derlemede Mardin bulgurunun hem beslenmedeki hem de mutfak kültüründeki önemi vurgulanmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Mezopotamya, Mardin, Mardin Bulguru, Yöresel Yemekler, Mutfak Kültürü.

**The Mardin Sun That Rises and Never Sets in Mesopotamia: Bulgur****Summary**

Bulgur is a delicious, nutritious and natural product that has a history dating back thousands of years, has taken place in many cultures and societies, has not changed in method since its first production. Bulgur has not only been the main ingredient of dishes, but also has existed as a part of culture in joy and sorrow, existence and absence, life and death. Bulgur produced in Mesopotamian soil, which is considered to be the first place of grain production, is used both in the production of unique Mardin dishes and meets a significant part of Turkey's bulgur need. In this review, the importance of Mardin bulgur in both nutrition and culinary culture is emphasized.

**Keywords:** Mesopotamia, Mardin, Mardin Bulgur, Local Foods, Culinary Culture.

<sup>1</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Mardin Artuklu Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü, seraptoprak@artuklu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0002-5455-8179.

## Giriş

Bulgur tercihen *Tr. durum* buğdayının temizlenip, haşlanması, kurutulması ve kabuğundan soyularak kırılması ile elde edilen yarı hazır dayanıklı bir gıda maddesidir (Elgün vd, 2007). Anadolu'nun temel gıda maddelerinden birisi olan bulgur, Dünya'da ilk işlenen gıda maddelerinden bir tanesidir. Sözlük anlamı; kaynatılıp kurutulan kısmen kabuğu çıkarılıp kırılmış buğdaydır (Dönmez vd, 2004).

Geçmiş antik çağa kadar uzanan bulgur, Anadolu coğrafyasında doğup dünyaya yayılan evrensel bir damak tadı olma yolunda hızla ilerlemektedir. Hemen her evin mutfağında pişen, kısa sürede karnımızı doyuran, üstelik sayısız yararıyla sağlık veren bulgur bazı kaynaklarda 4 bin, bazı yeni araştırmalarda ise 10 bin yılı aşan köklü bir tarihe sahiptir. Dünyanın ısı ile işlenmiş ilk ürünü sayılabilecek bulgurun adı Eski Ahit'te ve İncil'de de geçmektedir. (Anonim, 2016). Babil, Hitit, Mısır ve Mezopotamya uygarlıklarında pişirilip kurutulmuş buğdayın kullanıldığı çeşitli belge ve kazılarda görülmüştür. Ayrıca, bulgur Moğol ordularının savaş erzakları arasında da bulunmaktaydı (Polat, 2010). Anadolu'da 3000 yılı aşkın süredir yaygın olarak kullanılmaktadır.

Bugün Avrupa'dan Amerika'ya, Ortadoğu'dan Asya'ya kadar birçok ülkede tüketilmekte ve her dilin yapısına göre farklı telaffuz edilmektedir. Fransızca'da "boulgour", Ortadoğu ve Kuzey Afrika ülkelerinde "burghoul", Uzakdoğu civarında "balgour" gibi isimlerle bilinmektedir. Ama sonuçta dünyadaki tüm dillerde bulgur olarak telaffuz edilmektedir (Anonim, 2016).

Bulgur, Anadolu mutfağındaki en temel besin maddelerinden bir tanesidir. Anadolu'da her evde mutlaka yer almasından dolayı yokluktan ve fakirlikten dolayı keşfedildiği düşünülse de Anadolu yaşam kültürünün bir parçasıdır. Davetlerde, kutlamalarda, bayramlarda, doğumlarda, yaşamın en özel ve önemli anlarına hep bulgur veya bulgurlu ürünler eşlik etmiştir (Ören vd, 2021). Bulgur hem sıradan bir günde aile halkının günlük beslenme ihtiyacını karşılamak için hem de çok değer verilen misafirleri ağırlamak için kullanılabilir. Bir bebeğin ilk kez diş çıkardığını ilan ederken, bayram günlerinde bayramlaşmaya gelen misafirlere, düğünlerde mutluluğa ortak olanlara, cenazede kederi paylaşana, bebeğini dünyaya yeni getirmiş anneye bulgur veya bulgurdan üretilen yemekler ikram edilir. Tablo 1'de Türk Mutfak Kültüründe bulgur ile yapılan yemekler verilmiştir.

Günümüzde ve yakın tarihimizde de bulgur kültürün vazgeçilmezi ve evlerin temel ihtiyacı olmuştur. Bulgur, geleneksel ev tipi üretimde; ninelerimizin, annelerimizin buğday tanesinin toprağa düştüğü andan sofralarımızda eşsiz lezzetler olarak yer aldığı ana kadar dualarının, hayallerinin, ümitlerinin, sevgilerinin ve Allah'a olan şükürlerinin aktarılmış halidir. Birlik ve beraberliğin, kardeşlik ve dostluğun simgesidir. Buğday toprakla buluşurken, hasat edilirken, kaynatılıp güneşte kurutulurken, dövülürken, öğütülürken ve elenirken bir olmak gerekir. Büyüklerimiz buğdayı elleri ile işlerken ellerinin tersiyle bile itmekten imtina ederlerdi. Çünkü bu hareket onlar için nankörlük demektir. Ola ki Yaradan'ın insanlara verdiği bu güzel nimeti insanlar beğenmemiştir ve sonraki dönemlerde bu güzel nimetten mahrum bırakılırlar. Sofralarda bulgur bolluğun ve bereketin simgesidir. Bulgurdan yapılan yemekler hiçbir zaman az ya da tek kişilik olmamıştır. Pilav, kısır, içli köfte ve çiğ köfte gibi bulgurdan yapılan yemekler hep kalabalık sofraların yemeğidir. Zor ya da kolay, basit ya da meşakkatli, bulgur yemekleri, bayramlarımızın, cenazelerimizin, davetlerimizin, düğünlerimizin, kutlamalarımızın, toplantılarımızın, ya da günlük beslenme ihtiyacımızın karşılanmasında kullanılmıştır. Bu nedenle bulgur hüznümüzün, sevincimizin, kederimizin, mutluluğumuzun ortağıdır. Bizi hiç yalnız bırakmayan bir dost gibi her zaman yanımızdadır, hayatımızın bir parçasıdır (Ertaş, 2017).

**Tablo 1.** Türk Mutfak Kültüründe İçeriğinde Bulgur Olan Yemekler

Çorbalar	Salatalar	Sebze Yemekleri	Balık Yemekleri	Köfteler ve Kebaplar	Dolmalar	Pilavlar	Tatlılar
Ayran Çorbası	Batırık	Bulgur Aşısı	Balıklı Bulgur Pilaki	Analı Kızlı	Ayva Dolması	Ana Kız Pilavı	Düğülü Haşhaş Tatlısı
Bulgur Çorbası	Kısır	Bulgurlu Fasulye	Bulgurlu Sazan	Bulgurlu Köfte-Çiğ Köfte	Biber Dolması	Tel Şehriyeli Pilav	Aşure
Bulgurlu Soğuk Çorba	Pancar Yemeği	Bulgurlu Patates	Hamsi Pilavı	Çiğer Taplaması	Domates Dolması	Alaca Pilavı	Kesme Bulamacı
Bulgurlu Yaz Çorbası	Patlıcan Salatası	Fasulye Kavurması	Palamut Bulgur Pilaki	Hindili Bulgur Köftesi	Efelek Dolması	Baklalı Bulgur Pilavı	Mısır Usulü Bulgurlu Tatlı
Ezogelin Çorbası	Sebzeli Tarator	Ispanak Kavurması	Balıklı İçli Köfte	Fellah Köfte	Katıklı Dolma	Bulgur Pilavı veya Mantısı	Kırma
Düğürçük Çorbası	Sebzeli Bulgur Salatası	Kabak Kavurması		İçli Köfte	Küllah Dolması	Börülceli Bulgur Pilavı	Bulgur Helvası
Kurşun Aşısı	Bulgurlu Bahar Salatası	Lahana Kapuska		Kadınbudu Köfte	Lahana Sarması	Domatesli Bulgur Pilavı	
Mercimekli Bulgur Çorbası	Buğday Salatası	Maydanoz Yemeği		Patates Köftesi	Lor Dolması	Ebegümeçli Bulgur Pilavı	
Toyga Çorbası	Rokalı Başbaş Salatası	Semizotu Yemeği		Sini Köfte	Patlıcan Dolması	Erikli Bulgur Pilavı	

**Kaynak:** (Yenici, 1997; Çıkla, 199; Işık, 2003; Gürsoy, 2005; Şeren-Karakuş vd, 2008; Halıcı, 2009; Kenar, 2016; Ardıç Yetiş, 2020)

Mardin, binlerce yıllık geçmişe sahip, sayısız kültür ve dinlere ev sahipliği yapmış bir coğrafyada yer almaktadır. Türk, Kürt, Arap Süryanileri, Süryani Katolik, Keldani, Ortodoks Yezidiler ve Ermeniler bölge kültürünün ana yapı taşlarını oluşturmuşlardır. Bu kültürel zenginlik yemek kültürüne olumlu etki yaparak özgün bir mutfak oluşmasını sağlamıştır. Binlerce yıldır acıları sevinçleri birlikte paylaşmış halkların birbirinden etkilenmemeleri mümkün değildir. Bu etkileşim sonrasında farklı inanışlara sahip olsalar da yemek kültürleri arasında büyük benzerlikler bulunmaktadır. Günümüzde Mardin’de birçok kültüre ait yemekler belirli restoranlarda bulunabilmektedir. Bu da söz konusu yemeklerin tanıtılması ve tadılmasında olumlu bir olanak sağlamaktadır. Tarımda buğday yörenin coğrafyasına uygun olduğu için önemli miktarda üretilmektedir. Bu üretim yoğunluğu Mardin mutfağında bulgurun ön plana çıkmasına yol açmıştır. Bulgurdan yapılan içli köfte, çiğ köfte ve pilav en çok tercih edilen yemek türlerinin başında gelir (Sabbag, 2015).

Mardin Bulgurunun Markalaştırılması Fizibilite Raporunda “Bulgurun hammaddesi durum buğdayı olduğu için, sadece durum buğdayının yetiştiği ülkelerde bulgur üretimi yapılmaktadır. Özellikle göç yolları vasıtasıyla artan kültürel etkileşim sayesinde dünyada bulgur tüketimi artmaktadır. Dünyanın en büyük bulgur ihracatçıları sırasıyla Türkiye, Belçika, ABD, Almanya ve Fransa’dır. Ülkelerin son 5 yıldaki bulgur ihracatındaki yüzdeler

değişimin son 1 yıldaki ihracatlarındaki yüzdelerdeki değişim oranına bakıldığında, en yüksek değeri Türkiye'nin aldığı görülmektedir”, denilmektedir. Birleşmiş Milletlerin 2018 yılı verileri incelendiğinde Türkiye diğer rakiplerini arkada bırakarak dünyanın en büyük bulgur üreticisi ve ürettiği bulguru ihraç eden ülkesidir (Birleşmiş Milletler Uluslararası Ticaret Merkezi, 2019; Mardin Bulgurunun Markalaştırılması Fizibilite Raporu, 2021). Bulgur her buğdaydan üretilmediği için makarnalık sert durum buğdayından üretilen bulgurun beklentileri karşılamaından dolayı pek çok ülke bulguru ithal etmektedir. Dünyada bulgur ithal eden pek çok ülke mevcuttur. Ortadoğu ülkelerinden Avrupa ülkelerine kadar pek çok ülke bulgur ithal etmektedir.

“Dünyada bulgura olan talep, dünya nüfusunun artması ve küreselleşen dünyanın farklı yemek alışkanlıklarına olan ilgisi ve yüksek “sağlıklı beslenme” sektörünün yükselişiyle birlikte, bulgurun ucuzluğu, besleyiciliği, kolay hazırlanması, farklı yemek türlerinde kullanılabilmesi, uzun süre kullanılabilmesi gibi özellikleriyle paralel olarak sürekli bir artış göstermektedir.” (Mardin Bulgurunun Markalaştırılması Fizibilite Raporu, 2021). Bu artışın sebeplerini şu şekilde sıralayabiliriz. Bulgur, bağırsakların çalışmasında oldukça etkilidir. Kandaki yağ oranını düşürdüğü bilinen lifler bakımından zengindir. Bu liflerden dolayı zor sindirilir. Yüksek enerjiye sahip olmasına rağmen glisemik indeksinin düşüktür, bu nedenle kandaki şeker oranını yavaş yükseltir. Beriberi hastalığı gibi sinir ve sindirim sistemi hastalıklarının önlenmesinde önemli rol oynayan B1 vitaminlerinin yapısında bulundurulur. İçerdiği folik asitler dolayısıyla hem hamilelik hem de erken çocukluk dönemlerinde oldukça önemli bir gıdadır. Kolesterol içermediği, doymamış yağ bulundurduğu ve toplam yağ oranı düşük olduğu için kalp dostudur. Pek çok tahılda bulunan ve vücudumuzun ihtiyacı olan minerallerin emilimine engel olan fitik asit bulunmaz. Yapısında bulunan lifler ve minerallerden dolayı sindirim sisteminin çalışmasına destek olur. Radyasyona karşı direnç göstermesinden dolayı olası nükleer savaş ve sorunlarda hem askeri hem de sivil amaçlar için besin maddesidir. İşlenmiş bir gıda olmasına rağmen rüşeymin bertaraf edilmediği için besleyiciliği azalmaz.” Tablo 2’de buğdaydan elde edilen bazı ürünlerin besin değerleri verilmiştir.

**Tablo 2.** Bulgur, Pirinç, Makarna ve Kepekli Bulgur için Besin Değerleri

Besin Öğeleri (100 g Pişmemiş)	Bulgur	Pirinç	Makarna	Kepekli Bulgur
Enerji (kcal)	338	329	338	320
Karbonhidrat	70,2	74,0	71,4	60,8
Protein (g)	12,2	6,7	10,0	13,0
Yağ (g)	0,86	0,70	1,40	2,30
Posa (lif g)	8,2	3,0	5,2	13,3
Potasyum (mg)	328,5	96,7	192,6	353,7
Kalsiyum (mg)	14,8	3,7	12,2	18,7
Fosfor (mg)	226	99	121	224
Demir (mg)	1,30	0,60	1,60	2,67
B1 Vitamini (mg)	0,31	0,10	0,30	0,30
B2 Vitamini (mg)	0,07	0,02	0,04	0,08
Niasin (mg)	4,1	2,3	3,9	4,5
Kolesterol (mg)	0	0	0	0
GI Değeri	48	98	60	60

**Kaynak:** (Kenar, 2016; Ardıç Yetiş, 2020).

Karmaşık bir üretim sürecine sahip bulgurun tüm dünyadaki ana üretim merkezi Türkiye'dir. Ülkemiz de bulgurun üretimi Bulgur Tebliği'ne göre uygun bir şekilde yapılmaktadır. Bulgurda kullanılan buğdayın çeşidi ve kalitesi ile pişirme teknikleri ve kurutma sıcaklıkları ürün kalitesini etkilemektedir. Kaliteli bir bulgur üretimi için durum buğdayı tercih edilmektedir. Bu nedenle tercihen makarnalık buğdayın önce haşlanıp sonra kurutulup, öğütülmesiyle hazırlanmaktadır.

“Ülkemizdeki 113 adet bulgur üretim tesisinden 12'si Mardin'de bulunmaktadır. Sektörde toplam yedi çeşit ürün üretilmektedir. Bunlar; pilavlık, orta pilavlık, iri pilavlık, köftelik, sefer kitel, aşurelik ve şiş çeşitleridir (Acıbuca ve Doğan, 2021). Ülkemizde en çok tüketimi olan pilavlık bulgurdur ve onu orta pilavlık ve köftelik takip etmektedir.” (Mardin Bulgurunun Markalaştırılması Fizibilite Raporu, 2021).

Ülkemizde bulgurun sanayi tipi üretimi I. Dünya Savaşı sırasında ordunun ihtiyacını karşılamak amacıyla Karaman'da başlamış, 1990 yılında sırasıyla Karaman, Gaziantep, Mersin ve Çorum en yüksek üretimi gerçekleştiren illerimiz olmuştur. 1984 yıllarında 722.000 ton olan bulgur üretimi, 1992 yılına gelindiğinde 856.000 ton, 2020 yılında ise 1063.000 tona yükselmiştir. Ülkemizde son 10 yıl içerisinde hızla gelişen bulgur sektörünün 1.2 milyon tonun üzerinde üretim yaptığı tahmin edilmektedir. Bulgur üretiminin büyük bir kısmı Güneydoğu Anadolu'daki illerde yapılmakta olup sırasıyla Gaziantep, Mardin, Şanlıurfa, Diyarbakır olmak üzere ayrıca Karaman, Mersin ve Konya illerinde üretim tesisleri mevcuttur. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Organize Sanayi Bölgesinde üretim yapan firma yoğunluğu bulunmaktadır (Acıbuca, 2021).

Mardin'de üretilen bulgur, ilin sahip olduğu bereketli kırmızı toprağı nedeniyle farklılık göstermektedir. Mardin bulguru, piştikten sonra beyazlaşan diğer bölge bulgurlarına göre kehribar sarısı bir renk almaktadır. Başka bir deyişle, sert durum buğdayının rengi kaybolmayıp bulgura kendi rengini vermektedir. Ayrıca, Mardin bulgurunun sahip olduğu rahya bu bulguru diğer bölge bulgurlarından ayırmaktadır.

Bulgurun, insanoğlunun ilk işlediğı gıda maddelerinden biri olduğu kabul edilmektedir (Can vd, 2014; Akçi ve Çiftçi, 2016). Üretim yöntemi binlerce yıllık serüvene sahip olmasına rağmen değişime uğramamıştır. Sert buğday (*Triticum durum*), taş ve yabancı maddelerden ayrıldıktan sonra yıkanarak temizlenir, temizlenen buğday suyunu tamamen çekene kadar pişirilir, sert ve kuru hale gelene kadar kurutulur, değirmenlerde ezilerek kırılır, tane büyüklüğüne ve kullanım amacına göre eleklerden geçirilerek sınıflandırılır (Certel ve ark., 1989; Elgün ve Türker, 2005). Her bulgur yemeğinin kendine has bir bulgur çeşidi vardır. Bu üretim süreci bulgura sahip olduğu eşsiz besin özelliklerini kazandırmaktadır. Pişirme suyunun tamamen çektilmesi suya karışan besin maddelerinin suyla birlikte kaybedilmesini engellemektedir. Ön pişirme işlemi buğdayı metabolik sindirime daha uygun hale getirmektedir. Buğdayın pişirildikten sonra tam kurutulması bir çeşit pastörizasyon işlemi olduğundan dolayı uzun süreler bozulmadan saklanılmasına, böcek ve haşerelere karşı dirençli olmasına olanak sağlamaktadır (Bayram ve Öner, 1996; Polat, 2010). Bunların dışında hazırlanması ve saklanması için herhangi bir koruyucu kimyasal eklenmediğı için doğal ve sağlıklı bir üründür.

Sağlıklı beslenme bakımından taşıdığı faydalar, uzun süreli depolanabilmesi, doğal ve katkısız üretilebildiğı için bulgurun, dünya genelinde giderek kullanımı daha da cazip hale gelmekte ve tüketimi giderek artmaktadır. Bulgur, yüksek protein ve gluten içermesi, kendine has sarı renge sahip olması, dayanıklılığı ve sertliğinden dolayı durum buğdayından üretilmesi tercih edilir. Bulgur lif, protein, kalsiyum, vitaminler, demir, B1 vitamini ve niasin içeriğı



bakımından oldukça zengin bir besindir. Bu nedenle bulgur tam tahıl olarak kabul edilen bir besindir (Aslan vd, 2015).

Bulgur tüketicileri bulgurun doğal olanının, yani kehribar renginde olan bulgurun lif ve besin değeri yönünden zengin olduğunu belirtmişlerdir. Bulgurun işlenme oranı ile bulgurun yapısında bulunan lif, B grubu vitaminleri, demir, çinko, magnezyum gibi önemli mineraller arasında bir bağlantı olduğunu ifade eden bulgur tüketicileri, işleme oranı arttıkça bu besin değerlerinin azaldığını aktarmışlardır. Besin değeri zengin bulgurun renginden anlaşılacağını ortaya çıkarmışlardır. Bulgurun pazarlanmasında, tüketim kültürünün etkili bir aracı olarak reklamın önemine vurgu yapıp, etkili reklam ile markanın itibarını sağlanması çerçevesinde kuruma olan güveninde önemli oranda artacağı belirtilmiştir. Bulgurun fiyatı; piyasa koşullarına uygun, insanların alım gücüne hitap eden ve sektördeki diğer firmalar ile rekabet edebilecek fiyatlandırma yönteminin belirlenmesinin önemli olduğu belirtilmiştir. Aynı zamanda bulgurun piyasa koşullarına uygun ambalaj ve paketlenmesinin önemli olduğu da ortaya çıkmıştır. Bulgurun tadı/lezzetinin çok önemli olduğu belirtilip, bulgurun kullanım alanının ve yemek gamının geliştirilmesinin ve hangi bulgur türünün, hangi yemeğe daha ve fazla tat ve lezzet katacağının araştırılması ve üretim aşamasında buna dikkat edilmesi gerektiği vurgulanmıştır (Mardin Bulgurunun Markalaştırılması Fizibilite Raporu, 2021).

Yemek, her ne kadar bireyin fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için yapmış olduğu bireysel bir olgu gibi görünse de aslında toplumsal kültürün bir parçasıdır. Mutfak kültürü toplumların kimliği, yaşam tarzı, yeme alışkanlıkları ve özgünlüğü hakkında ipuçları veren önemli bir kültürel mirastır. Topulukların coğrafi konumu ve tarihsel gelişimi gibi faktörler, ülkelerin veya bölgelerin kendine özgü yeme biçimlerini, yemek çeşitlerini, yemek pişirme ve hazırlama yöntemlerini kapsayan mutfak kültürünü etkiler. Bunların yanı sıra yemek kültürünü coğrafi şartlar, çevresel koşullar ve ekonomik imkânlar derinden etkilemektedir. Bu nedenle her toplumun kendine has bir yemek kültürü oluşmaktadır. Sadece yemek olarak yaşadığımızda yer almayan bulgur için türküler, maniler yakılmıştır. Ayrıca, bulgur derdimizi veya sevincimizi anlatan atasözlerinde, hatta haberci özelliği taşıdığı düşünülen rüya tabirlerinde bile yerini almıştır.

Dünya’da gelişmiş ve gelişmekte olan tüm ülkeler için tarım sektörü ekonomik, sosyal ve politik açıdan oldukça önemlidir. Mardin, coğrafi konum ve sahip olduğu iklim özellikleriyle Türkiye’nin önemli tarım şehirlerinden biridir. Tarımsal ürünler içerisinde ise Coğrafi Tescil Belgesi almış Mardin Bulguru, Mardin tarımının başarılı ürünlerindedir. Topraklarının %95.0’in üzerinde tarıma elverişli sulanabilir arazi varlığı ve kirlenmemiş doğası ile Mardin ili tarımsal faaliyetler açısından Türkiye’de önemli bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir. İşlenen arazilerin önemli bir kısmının ova kesiminde bulunması özellikle yeni teknolojilerin kullanımı açısından önemli bir avantaj sağlamaktadır.

Bunun yanı sıra il sınırları içinde Mezopotamya Ovası’nın varlığı Mardin’i tarıma dayalı sektörler açısından öne çıkarmaktadır. Mardin ili sahip olduğu arazi varlığı göz önüne alındığında, tarımsal faaliyetler açısından Türkiye’de önemli bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir. İşlenen arazilerin önemli bir kısmının ova kesiminde bulunması özellikle yeni teknolojilerin kullanımı açısından önemli bir avantaj sağlamaktadır.

İlin tarihi İpek Yolu’nda bulunması, uluslararası hava limanına ve demir yoluna sahip olması, başta Irak, Suriye ve İran olmak üzere Ortadoğu pazarına yakın olması, entegre tesislerin kurulmasına imkan vermesi, ileri tarım teknikleri kullanılarak yapılan tarım üretimi, tarımsal sanayi için ihtiyaç duyulan ham maddenin karşılanabilir olması, tarıma uygun arazi yapısının bulunması, verimlilik açısından çok önemlidir.

Her ülke kendine has kültürünü ve coğrafyasının zenginliği yansıttığı bir mutfak kültürüne sahiptir. Türkler de Osmanlı İmparatorluğu'nun görkemli mutfağı ile Orta Asya'nın sade mutfağını uyumlu şekilde bir arada bulunduran bir mutfak kültürü vardır. Dünyada bilinen sayılı mutfaklardan biri olan Türk Mutfağı, yüzlerce yıllık tarihi bir geçmişe sahiptir. Bu tarihsel süreçte meydana gelen değişimler, Türklerin zengin bir coğrafyadaki deneyimlerinden ve kültürlerarası etkileşimlerden kaynaklanmaktadır (Arlı ve Gümüş, 2007; Aslan Ceylan ve Özçelik, 2018; Öncel, 2015). Anadolu'nun zengin tarihi geçmişinde pek çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır ve her gelen misafir kendisinden bir şeyler hediye etmiştir. Türk Mutfağında, Selçuklulardan miras Fars mutfağının, İslamiyet'in kabulüyle Ortadoğu mutfağının, Hititlerden Bizans İmparatorluğu'na kadar pekçok medeniyetin mutfağının etkisi görülmektedir (Ardıç Yetiş, 2020).

Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan ve kültürlerin kaynaştığı, dillerin ve dinlerin bütünlüştüğü, bugüne kadar 30 medeniyete ev sahipliği yapan Mardin, eşsiz kültürü ve gizemli sokakları ve mimari yapı yapısıyla dünyada bilinen sayılı şehirlerarasında yerini aldı (İflazoğlu ve Yaman, 2020; Karasu, 2013). Tarih boyunca Babil, Asur, Hitit, Urartu, Pers, Selçuklu, Emevi, Abbasi, Anadolu Selçukluları, Artuklular ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinden beri yerleşim merkezi olması nedeniyle zengin bir kültürel yapıya ve tarihi kalıntılara sahiptir. Tarihte önemli bir ticaret yolu olan İpek Yolu üzerinde yer alması nedeniyle bu yolları kullanan kervanlar şehrin ticari hayatında önemli rol oynamıştır. Bugün bu bölgede Kürt, Süryani, Türk, Ermeni gibi çeşitli etnik kökenlerin yanı sıra Musevilik, Hristiyanlık, İslam, Şamanizm, Yezidi gibi çeşitli dini inançlar bir arada yaşamaktadır (Aslan Ceylan ve Özçelik, 2018).

Türkiye'deki birçok uygarlığın yerleşim merkezi olan Mardin tarihsel süreç içerisinde bu zengin kültürel dokuyu mutfağına da yansıtmıştır. Mardin mutfağı, dünyanın en eski gıda üretim ve üretim tekniklerinin geliştirildiği Mezopotamya'nın kültürel çeşitliliğine, bölgenin tarım ürünlerine ve diğer yiyecek ve içeceklere dayanmaktadır (Yiğit ve Bucak, 2017).

Besleyici değeri yüksek, lezzetli ve dayanıklı bir besin olan bulgur Mezopotamya topraklarında üretilen buğdaydan üretilince daha güzel hale gelmektedir. Mardin'de üretilen bulgurluk buğday yüksek protein değerine sahip olması, standartlara uygun renkte olması ve aromasının diğer buğday türlerine göre daha yüksek olmasından dolayı hem üretici hem de tüketiciler tarafından tercih edilmektedir (Toprak, 2015). Türkiye ihtiyacının dörtte birini karşılayan Mardin Bulguru, 2019 yılında Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaretle tescillenmiştir. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020).

### Sonuç

Bulgur, binlerce yıl öncesine dayanan geçmişe sahip, pek çok kültür ve toplumda yer almış, ilk üretiminden günümüze kadar yöntem olarak değişikliğe uğramamış, lezzetli, besleyici ve doğal bir üründür. Bulgur hüznün, sevincin, kederin, mutluluğun ortağıdır. Vefalı dost gibi her zaman insanoğlunun yaşantısına eşlik eder. Türkiye'de sevilerek tüketilen bulgur, Mardin mutfağında da apayrı lezzetlere dönüşen bir gıda olma özelliğini taşımakta ve sürdürmektedir.

**Kaynakça**

- Acıbuca V. (2021). **Coğrafi İşaretli Ürünlerin Pazarlanması: Mardin Bulguru Örneği**. Mardin: Mardin Sesi.
- Acıbuca V. ve Doğan Y. (2021). **Coğrafi İşaretli Ürünlerin Pazarlanması: Mardin Bulguru Örneği**. Mardin: Mardin Sesi.
- Anonim, (2016). **Gaziantep Ticaret Borsası Bulgur Sektör Raporu 2016**. Erişim adresi: <https://www.gtb.org.tr/dokuman/2016-yili-bulgur-sektor-raporu>.
- Akçi Y. ve Çiftçi V. (2016). **Bulgur consumption: studying the consumers of southeastern anatolia region**. BJSS Balkan Journal of Social Sciences, International Congress of Management Economy And Policy, s. 818-832.
- Ardıç Yetiş Ş. (2020). Türk Mutfak Kültüründe bulgurun yeri ve önemi. **Türk Turizm Araştırmaları Dergisi**, 4:1; s. 716-728.
- Arlı M. ve Gümüş H. (2007). Soups in Turkish Cuisine Culture. 38. ICANAS. **International Congress of Asian and African Studies**, 1:1; s. 143-58.
- Aslan, S. Çimen, M. Can, Z. Öztürk, B. (2015). Mardin piyasasında tüketime sunulan bulgurların bazı fiziksel özelliklerinin türk standartlarına uygunluklarının istatistiksel kontrolü. **İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi**, 26; s. 15-21.
- Aslan Ceylan, J. ve Özçelik A.O. (2018). **Cuisine culture of the pearl of Mesopotamia: Mardin**, Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 5; s. 239-245.
- Bayram, M. ve Öner, M.D. (1996). Bulgur üretiminin bugünkü durumu ve sorunları. **Gıda Teknolojisi**, 1:8; s. 39-45.
- Birleşmiş Milletler Uluslararası Ticaret Merkezi (ITC), 2019.
- Can, Z. Çimen, M. Aslan, S. Öztürk, B. (2014). Mardin ilinde üretilen pilavlık ve köftelik bulgurların kimyasal özelliklerinin türk standartlarına uygunluğunun belirlenmesi. **İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi**, 6:23; s. 7-11.
- Certel, M. Mahnke, S. Gerstenkorn, P. (1989). **Muhle Mischfuttertechnik**, 126:414.
- Çıkla, F. (1998). **Çukurova Yemekleri**. İstanbul: İnkılap Yayınları.
- Dönmez, E. Salantur, A. Yazar, S. Akar, T. Yıldırım, Y. (2004). Ülkemizde bulgurun yeri ve bulgurluk çeşit geliştirme. **Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi**, 13:(1-2); s. s. 71-75.
- Elgün, A. Türker, S. Bilgiçli, N. (2007). **Tahıl Ürünleri Teknolojisi Ders Kitabı**. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Elgün, A. ve Türker, S. (2005). Konya :Agricultural Faculty Press.
- Ertuş, N. (2017). A comparison of industrial and homemade bulgur in Turkey in terms of physical, chemical and nutritional properties, **Chemical Industry & Chemical Engineering Quarterly**, 23:3; s. 341-348.

- Gürsoy, D. (2005). **Kuzeyden Güneye Doğudan Batıya Yöresel Mutfağımız**. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2009). **Türk Mutfağı**. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işık, N. (2003). **Bulgur Yemekleri**. İstanbul: Aysu Ofset Duru Bulgur Yayınları.
- İflazoğlu, N. Yaman, M. (2020). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizminde Yer Alma Durumu: Mardin Yerel Restoran Menülerinin İncelenmesi. **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 8:3; s. 1943-1957.
- Karasu, A. (2013). **Türkiye'de İzlenen Turizm Politikaları: Mardin Turizmine Yansımaları** (Yüksek lisans tezi). Düzce: Düzce Üniversitesi.
- Kenar, S. (2016). **Tarihinden Tarifine Bulgur**. İstanbul: Doğan Kitap.
- Mardin Bulgurunun Markalaştırılması Fizibilite Raporu**, Eylül 2021.
- Öncel, S. (2015). Turkish Cuisine And An Assessment On Its Future. **Journal Of Tourism And Gastronomy Studies**, 3:4; s. 33-44.
- Ören, Ş. Arman, A. Erdem, Ö. (2021). Anadolu Mutfak Kültüründe Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Bulgur ve Bulgur Yemekleri. **Türk Turizm Araştırmaları Dergisi**, 5(3): s. 1961-1981.
- Polat, C. (2010). **AB Uyum Sürecinde Şanlıurfa İli Bulgur Sanayinin Mevcut Durumu Ve Geleceğe Yönelik Beklentileri Üzerine Bir Araştırma** (Yüksek lisans tezi). Şanlıurfa: Harran Üniversitesi.
- Sabbağ, Ç. (2015). **Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü**. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Şeren Karakuş, Ş. Küçükkömürler, S. Ekmen, Z. (2007). **Türk Kültüründe Bulgur**. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, 38. ICANAS, 10-15 Eylül, s. 1179-1190, Ankara.
- Toprak, L. (2015). **Mardin ve Yemek Kültürü**. Mardin: Artuklu Yayınları.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2020). Mardin İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri. Alındığı Üzanti: <https://www.ci.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=47>
- Yiğit, S. Bucak, B. (2017). **Yöresel Ürünlerin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi: Mardin Bulguru İçin Bir Model Önerisi**. 18. Ulusal Turizm Kongresi, Mardin.
- Yenici, G. (1997). **Geçmişten Günümüze Yöresel Türk Mutfağı**. İstanbul: Yenici Kitabevi.