

SIİRT YÖRESEL YEME İÇME KÜLTÜRÜNÜN ALTERNATİF TURİZM POTANSİYELİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF SIIRT LOCAL EATING AND DRINKING CULTURE IN TERMS OF THE POTENTIAL FOR ALTERNATIVE TOURISM

Halil HADİMLİ

*Dr. Öğr. Üyesi, Akdeniz Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü
ORCID No: 0000-0002-0871-5591*

Cemali SARI

*Prof. Dr., Akdeniz Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü,
ORCID No: 0000-0001-8377-2337*

Musa YÜKSEL

Doktora Öğrencisi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Ana Bilim Dalı, ORCID No: 0000-0003-0621-8118

ÖZET

Dünyada değişen sosyo-ekonomik koşullar, turizm sektöründen olan talep ve beklentileri de değiştirmiştir. Bu nedenle, 1980’den itibaren hızlı bir gelişim gösteren, alternatif turizm faaliyetleri ortaya çıktı. Bu faaliyetler öncelikle turizmin iyi geliştiği alanlarda, mevcut turizm altyapısını kullanarak, turizmi yıl geneline yaymak için kullanıldı. Alternatif turizm faaliyetleri zaman içinde, önceden turizmle tanışmamış alanların turizme kazandırılması için büyük fırsatlara dönüştü. Türkiye, alternatif turizm kaynakları açısından değerlendirilebilecek sayısız coğrafi mekâna, kültürel ve sosyal peyzaja sahiptir. Türkiye’nin hemen her şehrinin kendine has yeme-içme kültürü de alternatif turizm faaliyetlerinden olan “gastronomi turizmi” için büyük potansiyel ortaya çıkarmıştır. Ancak bu potansiyelin henüz yeterince değerlendirildiği söylenemez.

Araştırma sahası, Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin Dicle Bölümü’nde yer alır. Tarih boyunca pek çok kültüre ev sahipliği yapan Siirt’te, yeme içme kültürü oldukça çeşitlidir. Yerleşmenin doğal coğrafi özellikleri ve beşerî dokusu, bu kültürün ortaya çıkmasında etkilidir. Türk, Arap, Kürt ve Ermeni kültürleri, Siirt’in geleneksel yeme içme kültürünü şekillendiren paydaşlardır. Büryan, Severkitel, Kitel gibi malzeme ve geleneksel yemeklerin varlığı, kültürel mozaïği ispatlar niteliktedir.

Siirt’te geleneksel yemeklerin hazırlanmasında ritüelleşen bazı davranışlar vardır. Özellikle emek yoğun yöresel yemeklerin yapımında, Anadolu’nun çoğu yerinde yok olmaya yüz tutan, “imece” davranışlar mevcuttur. Yörenin yeme içme kültürü, yerel mimarinin ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Özellikle “Cas Evleri”nde, yeme içme kültürü için düzenlenmiş fonksiyonel mekânlar bulunmaktadır.

Araştırma sahasında, yeme içme kültürünün gelişmişliği, kentin ticari hayatında da gözlenir. Özellikle “büryancı” olarak ifade edilen mekânların fazlalığı, bunun kanıtı olarak gösterilebilir. Diğer yöresel

yemekleri yapan işyerlerinin sayısında da son yıllarda artış olmuştur. Bu durumun daha da yaygınlaşması Siirt'in, Güneydoğu Anadolu Bölgesine yönelik gastronomi turlarının güzergâhlarında yer alması ile mümkün olacaktır.

Anahtar Kelimeler: Siirt, Siirt yeme içme kültürü, Gastronomi.

ABSTRACT

The Changing socio-economic conditions in the world also changed demands and expectations from the tourism sector. Therefore, alternative tourism activities appeared to show rapid development from 1980. These activities were used primarily in areas where tourism develops well, using the current tourism infrastructure to spread tourism to the year. Over time, alternative tourism activities have become great opportunities to bring areas that have not previously met tourism to tourism. Turkey has numerous geographical locations, cultural and social landscapes that can be evaluated in terms of alternative tourism sources. The unique food and drink culture of almost every city in Turkey has also created great potential for "gastronomy tourism", which is one of the alternative tourism activities. However, this potential has not yet been adequately assessed .

The research area is located in the Tigris Section of the Southeastern Anatolia Region. In Siirt, which has been home to many cultures throughout history, the culture of food and drink is quite diverse. The natural geographical characteristics and human texture of the settlement are effective in the emergence of this culture. Turkish, Arab, Kurdish and Armenian cultures are the stakeholders shaping siirt's traditional food and drink culture. The presence of materials such as Burian, Severkitel, Kitel and traditional dishes proves the cultural mosaic.

In Siirt, there are some ritualized behaviors in the preparation of traditional dishes. Especially in the production of labor-intensive regional dishes, there are "imece" behaviors that are facing extinction in most parts of Anatolia. The food and drink culture of the region was instrumental in the emergence of local architecture. Especially in "Cas houses", there are functional spaces arranged for food and drink culture.

In the research area, the development of food and drink culture is also observed in the commercial life of the city. In particular, the excess of the spaces referred to as "burianists" can be cited as evidence of this. The number of other local food establishments has also increased in recent years. Further expansion of this situation will be possible with Siirt taking part in the routes of gastronomy tours to the Southeastern Anatolia Region.

Keywords: Siirt, Siirt food and drink culture, Gastronomy.

1. GİRİŞ

Turizm, gelişmekte olan ülkelerde pozitif ekonomik göstergelere ulaşmada kıymetli bir sektör haline geldi. Bu kapsamda turizm sezonunu uzatacak alternatif kaynaklara olan talep, son yıllarda artış gösterdi. Özellikle yerel kültürel faaliyetlere giderek artan bir ilginin varlığı ve katılımcı turizm faaliyetlerine yönelen bir turist profilinin olduğu yadsınamaz bir gerçekliktir. Bu nedenle alternatif turizm faaliyetleri için yeni destinasyonların ortaya konulması, bu faaliyetin katılımcısını arttırmak ve coğrafi mekânını genişletmek için kıymetli olacaktır.

Turizm kavramı turist çekmek için yapılan her türlü faaliyet olarak tanımlanır (Doğanay, 2017, s. 550). İnsanları turizme yönelten motivasyon kaynakları; dinlenmek, eğlenmek, farklı yerler görmek, farklı kültürler tanımak, yeni tatlar denemek, doğal güzellikleri görmek, sportif faaliyetleri izlemek, aile-dost-akrabaları ziyaret etmek vb. olabilmektedir. Turizm bu tür amaçlar için yapılan her türlü seyahati kapsamaktadır (Özgüç, 2007, s. 16; Doğanay, Özdemir, Şahin, 2018, s. 349; Hazar, 2016, s. 4; Doğanay, Zaman, 2021, s. 1, Gürdal, 2014 s. 8).

Dünyanın farklı yerlerindeki doğal ve kültürel değerler, insanların seyahat etme motivasyonlarının temelini oluşturur. Ayrıca insanların tüketim alışkanlıklarının değişmesi ve yeni deneyimler aramaları farklı turizm faaliyetlerinin ortaya çıkmasına da neden olmuştur (Sarı ve Aybar, 2019, s. 203).

Turizm, görünmeyen bir ihracat gerçekleştirerek ve dünyanın en büyük hizmet sektörünü oluşturur (Sarı, Bayraktar, 2018, s. 168). Ancak sürekli tercih edilen turistik mekânların sürdürülebilirliğinin azalması, yeni alternatiflere ihtiyaç olduğunu da ortaya koyar. Bu maksatla turizmin yoğun olduğu alanların yükünü hafifletmek, kaynakların sürdürülebilirliği sağlamak ve turizmi yıl geneline yaymak için alternatif turizm faaliyetleri ortaya çıkmıştır. Bu durum bezen turizm faaliyetlerinin yoğun olduğu yerlerde farklı faaliyetler yaratmak bazen de daha önce hiç değerlendirilmemiş mekânların turizme kazandırılması şeklinde olabilir (Albayrak, 2013, s. 32). 1980'lerde ağırlık kazanmaya başlayan alternatif turizm, geleneksel turizmin yanında pek çok yeni mekân ve hareket sunmaya odaklanmıştır. Türkiye 2000'li yıllardan sonra alternatif turizm kaynaklarını aktif olarak kullanma yoluna gitmiş, ülkenin coğrafi konumu ve kültürel yapısının bu kaynaklar açısından zengin bir potansiyele sahip olduğunu fark etmiştir (Bulut, Zaman ve Hadimli, 2007, s. 1).

İnsanın bütün tavır ve davranışlarının genel durumu olarak ifade edilen kültür pek çok değişkenin bir araya gelişiyle oluşur. Diğer kültürel dinamikler gibi beslenme kültürü de geçmişten günümüze kadar insanların yaşadıkları bölgenin coğrafyası ile ilişkilidir. İnsanın kültürel karakteri çerçevesinde; yemek

için neyi seçtiği, bunu nasıl elde ettiği, nasıl pişirdiği ve yediği, ne zaman ve nerede tükettiği genel olarak şekillenir (Albayrak, 2013, s. 244). Değişen sosyo-ekonomik koşullar ve talepler doğrultusunda bu kültürel davranışlara yönelik merak ve deneyimleme arzusu artmış, böylece “Gastronomi turizmi” olarak ifade edilen alternatif bir turizm faaliyeti ortaya çıkmıştır. Gastronomi turizmi; insanların yaşadıkları yerlerden farklı bir bölgede, çok bilinen-ilgi duyulan yeme-içme mekânlarına ve ürünlerine olan alakası, oradaki işletmelerin ürettiği ürünleri deneyimleme ve farklı tatları görme gibi nedenlerle ortaya çıkan ilişkiler bütünü olarak tanımlanabilir (Canbolat, 2016, s. 76).

Türkiye, bu turizm türü açısından oldukça geniş bir yelpaze sunar. Araştırmaya konu olan Siirt bu alanlardan biridir. Tarih boyunca pek çok kültüre ev sahipliği yapan Siirt’te yeme içme kültürü oldukça zengindir. Türk, Arap, Kürt ve Ermeni kültürleri Siirt yeme içme kaynak ve tavırlarını şekillendirmiştir.

2. ARAŞTIRMANIN AMACI ve ÖNEMİ

Bu araştırmanın amacı; Siirt’teki yeme içme kültürü ile ilgili faaliyetlerin alternatif turizm potansiyelini açığa çıkarmak ve değerlendirilmesine yönelik öneriler getirmektir.

Türkiye’nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinde gastronomi turizmi son yıllarda hızlı bir gelişme göstermiştir. Bu turizm türü için bölgede öne çıkan Gaziantep, Şanlıurfa, Diyarbakır illerine alternatif destinasyonların ortaya çıkarılması önemlidir. Bu durumda Güneydoğu Anadolu bölgesinde gastronomi turizmine yeni, alternatif mekânların sunulabilecektir. Bu kapsamda Siirt’in özgün yeme içme kültürünün ortaya konulması ve değerlendirilmesine yönelik çalışmalarda bulunulmuştur.

Siirt yeme içme kültürü açısından zengin bir dokuya sahiptir. Bu dokunun ortaya çıkarılması ile beraber araştırma sahasının, gastronomi meraklıları, turizm turları ve turistik işletmeler tarafından görünür hale geleceği, bölgenin turizm rotaları arasında değerlendirilmeye başlanacağı umulmaktadır.

3. ARAŞTIRMANIN METOT VE YÖNTEMİ

Siirt yeme içme kültüründe yiyecek ve içeceklerin hazırlanma aşamaları oldukça önemlidir. Bu nedenle çalışma, birden fazla mevsimde rastlanılan yeme içme kültürü bileşenlerine ait verilerin toplanabilmesi 3 yılda tamamlanmıştır. Araştırma sırasında covid 19 kapsamında alınan tedbirler kısıtlılık yaratmış, araştırmanın beklenenden uzun sürmesine neden olmuştur.

Araştırmada öncelikle literatür taraması yapılmış, sonra saha çalışması aşamasına geçilerek nitel araştırma yöntemleri uygulanmıştır. Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşme formları kullanılmış, elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir.

2018 yılı Kasım ayından itibaren Geleneksel Siirt evlerinde (Cas Evler) kış hazırlıkları ile ilgili aşamalar bir çok farklı mahallelerde ve takip eden yıllarda izlenip fotoğraflanarak, çalışmaya konulmuştur. Yerel

kültürel öğeler taşıyan yemeklerin gastronomi turizmine kaynak olarak değerlendirilme durumlarının belirlenmesine amacıyla da, kentte bu yemeklerin yapımı ve satışına yer veren işletme sahipleri ve çalışanları ile yüz yüze görüşmeler Görüşmeyi kabul eden katılımcılara 11 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu uygulanmıştır. Çalışmanın bu bölümü 2021 yılı Ocak-Şubat aylarında, 4 işletmede 15 kişi ile gerçekleştirildi. Her bir görüşme yaklaşık 20-25 dakika sürdü. Çalışmada yemekler için kullanılan malzemenin temin edilmesi ve yemeklerin yapılış şekilleri izlenmiş ve katılımcı turizm faaliyeti için potansiyelleri gözlenmiştir. Bütün bu saha çalışması ve katılımcılardan elde edilen veriler analiz edilerek araştırma tamamlanmıştır. Çalışmada; Algül, Bahçelievler ve Karakol mahallerinden ikisi kadın, üç erkek olmak üzere toplam 5 kaynak kişiden yararlanılmıştır.

4. BULGULAR

4.1. Siirt Yöresel Yeme İçme Kültürünün Genel Özellikleri

Siirt, Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile Doğu Anadolu Bölgesinin sınırına yakın konumda yer alır. Bu konumu ile kentin kültürel hayatı, iki bölgenin fiziki ve beşeri coğrafya şartlarından izler taşır. Dört mevsimin belirgin olarak yaşandığı Siirt'te; tahıl tarımı, meyve ve sebze tarımı ile hayvancılık faaliyetleri yoğun olarak yapılabilmektedir. Doğal çevrenin sahip olduğu flora ve faunanın zenginliği de yeme içme kültürünü etkileyen doğal koşullardandır. Sahanın tarih boyunca Türk, Kürt, Arap ve Ermeni kültürlerinin etkisinde kalması da yeme-içme kültürünü ortaya çıkaran beşeri paydaşlar olarak ifade edilmelidir (Hadimli ve Yüksel, 2022, s. 127)..

Siirt'te, iklim elemanlarının uygun olması nedeniyle, yaz aylarında sebze yetiştiriciliği yoğun olarak yapılmaktadır. Yaz aylarında yetiştirilen domates, biber, patlıcan, kabak, bamya gibi sebzeler Cas Evleri'nin damlarında kurutulurken, kış aylarında çeşitli yemeklerin ana malzemelerini oluştururlar (Koday,S. Koday, Z ve Kızıllıkan, Y., 2017 Örneğin “kış türüsü”, yaz aylarında kurutulan sebzelerin bir araya getirilmesiyle yapılır. Yine yörenin önemli yemeklerinden olan “Dolma Neşfin (Kuru Dolma)”, diğer adıyla “ekşili Arap dolması”, yaz aylarında kurutulan sebzelerden, kış mevsiminde hazırlanan başka bir yöresel yemektir. Siirt yemek kültüründe sebzeler kurutulmalarının yanı sıra, mevsiminde de yoğun olarak tüketilir. Sebze yetiştiriciliğinin çok çeşitli ve bol olması, Siirt yemek kültüründe “salata” tüketimini de arttırmıştır. Siirt yemek kültürünün salatalarında, yörede doğal olarak yetişen madımak (hammettita) ve kenger (harşef) gibi bitkilerin kullanılması, doğal çevrenin yemek kültürüne ayırt edici katkısı olarak ifade edilmesini gerektirir.

Siirt geleneksel yemek kültüründe bazı gıda ürünlerinin kıymeti diğerlerinden farklı addedilir. Bunlardan biri yerli buğdaylardan elde edilen bulgurdur. Bulgur, çorbalarda, köftelerde ve tatlılarda kullanılan önemli bir gıda maddesidir. Siirt yeme içme kültüründe kıymetli bir başka gıda ürünü de

üzümdür. Siirt'in yerli bağ alanlarından elde edilen üzümler, pekmez elde etmede kullanılır. Pekmezin elde edilmesinde yaşanan süreç, turizm faaliyeti kapsamında değerlendirilmelidir. Pekmezin varlığı ve doğal tatlandırıcı olarak kullanılması, pekmezli tatlıların Siirt yemek kültüründe önemli bir yer edinmesini sağlamıştır.

Siirt şehrinde yemek kültürü ile ilgili bilinmesi gereken önemli kavramlardan biri de *imece usulünün* varlığıdır. Emek yoğun bazı yöresel yemeklerin yapımında (köfte, dolma vb) komşular yardımlaşılır. Bu tür toplu davranışlarda ilahiler ve dualar okunarak belli bir ritüel izlenir, böylece yemeklerin bereketli olacağına inanılır.

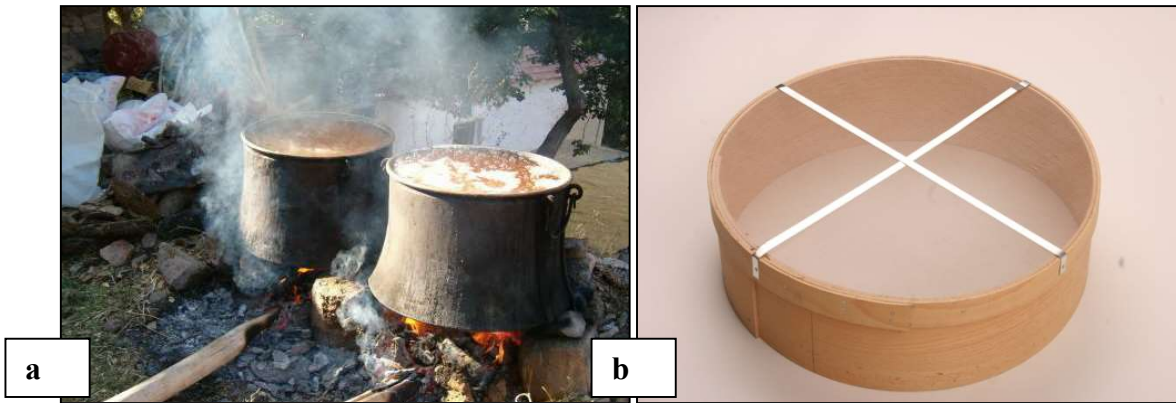
Tablo1: Siirt'in Yöresel Yeme İçme Kültürüne Ait Ürünler (Yiyecekler ve İçecekler).

Türü	Ürün Adı	Adet
Çorbalar	Şorbit Zahter (Kekik Çorbası), Cecruniye (Siirt Tarhanası), Pırtike (Ispanak) Çorbası, Lebniye-Mehir (Buğdaylı Ayran-Yoğurt Çorbası), Sever Basal (Bulgurlu Yeşil Soğan) Çorbası, Şişe Hanva (Ekşili Yarma Çorbası), Piçoç (İnce Bulgur Çorbası)	7
Sebze Yemekleri ve Etli Yemekler	Metfunne (Yaz Türüsü), Metfunitişşitte (Kış Türüsü), Irriye (Kabak Ekşilisi), Asabit Hanva (Ekşili Ciğer Yahnisi), Keliyetil Basal (Kavurmalı Soğan Yemeği), Coat-Cokat-Mumbar-Bumbar-Kibe, Dolma Neşfin (Kuru Dolma-Arap Dolması), Perive- Büryan Kebabı-Biryen, Kaliye (Kavurma), Siirt Sucuğu	10
Köfteler	Kitel (İçli Köfte), Kitel Leben (Yoğurtlu Köfte), Kitel Fum (Sarımsaklı Köfte), Tırşike (Ekşili Köfte), Irk (Bulgur Köftesi), Taptap (Ciğer Köftesi)	6
Börekler ve Hamur İşleri	Itruke (Çiğ Börek), Heşvet (Patates Böreği), Zerfet, Şemetok (Siirt Mantısı), Fatir (Tahinli Pide), İğbeys Keek (Siirt Kuru Ekmek)	6
Pilavlar	Perde Pilavı, Şişe Şirten (Ayranlı Yarma), Sever El Lahm (Etli Bulgur Pilavı), Hintiye (Keşkek)	4
Tatlılar	Geböle Tatlısı, Aside Tatlısı, Varak Keek, Rayoş Mekatip, İmçerket (Hamur Tatlısı), Kaşık Pastası (Siirt Düğün Pastası), Hilbe (Pekmezli Pirinç Tatlısı), Perpekhinne (Bulgur Tatlısı), Sefire (Yumurta Tatlısı), Selme (Peynir Helvası), Siirt Kurabiyesi	11

4. 2. Yeme İçme Faaliyetlerinde Kullanılan Bazı Yerel Gıda ürünleri, Hazırlanma ve Saklanması

Siirt yöresel yemek kültürü anlatılırken, yemeklerde kullanılan yöresel malzemelerin temini, hazırlanması ve depolanması için izlenen süreçlerin aktarılması gerekir. Siirt'teki özellikle geleneksel Cas Evleri'nde, neredeyse her ürün için ayrı bir mekân düzenlenmiştir. Günümüzde sayısı azalmakla birlikte evlerde yiyecek ve içeceklerin muhafaza edildiği bir kiler (mahzen) bulunur. Bu kiler bazı evlerde “tabok” denilen bodrum katlarda yer alır. Peynir, yağ, pekmez, kavurma gibi yiyecekler genelde *sırlı küplerde*, bulgur, pirinç, nohut, mercimek, kuru fasulye gibi yiyecekler de ya bez torbalar içerisinde ya da geniş ağızlı “den” denilen büyük küplerde muhafaza edilir. Uzun süre kullanılmak üzere yapılan kuru ekmek “ığbeyz keek” ya iplere dizilerek ya da ez torbalar içinde saklanır. Siirt'in kenar mahallelerinde ve kırsal bölgelerin tandır ekmeklerinin yapımı hala devam etmektedir. Bölgede bazı gıda ürünlerinin temini, işlenişi yöreye has yoğun kullanımları, yeme içme kültüründe diğer gıdalara göre ön planda değerlendirilmelerini gerektirir. Bunlar;

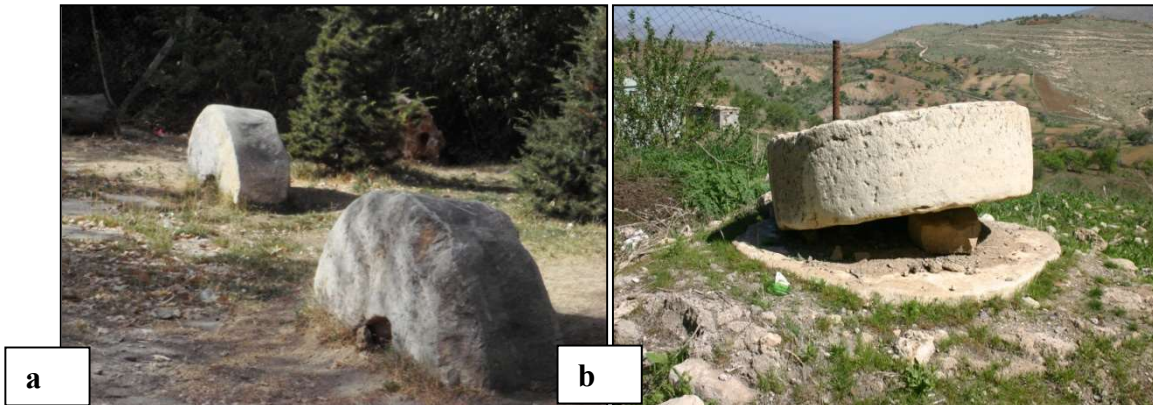
Buğday, (Buğday Haşlama), (Sever Maslok); tarlalardan hasat edilen buğday, kadınlar ve çocuklar tarafından eleklerden geçirilerek ayklanır. Taş ve toprağından temizlenen buğdaylar, haşlanmak için kazanlara alınır. Evleri bahçeli olmayan aileler, kazanları mahallenin boş bir alanına kurar (Fotoğraf 1). *Kazanların altı yakıldıktan sonra suyun kaynaması beklenir ve buğdaylar eklenir. Buğday kaynatma işlemine Siirt Arapçasında “sever maslok” denir. Buğdayın kaynatıldığı gün evlerde büyük bir telaş olur. Yoğun bir iş günü olduğundan çoğunlukla bu işler imece usulü ile yapılırdı. Kaynatma işlemi bittikten sonra çocukların da yardımları ile küçük bakır veya çinko bakraçlar içinde Cas Evleri'nin damlarına ya da açık bir alana örtüler üzerine serilen buğdaylar kurumaya bırakılır (Fotoğraf 1). Böylece bir iki gün güneşte iyice kuruması sağlanır (Kaynak Kişi, Şakir Özmazı İle Yapılan Kişisel Görüşme, 15 Ocak 2018).*





Fotoğraf 1. Siirt Geleneksel Cas Evleri'nde Buğday Hazırlama Aşamaları (a: Buğday haşlanan kazanlar; b: Elek; c: Haşlanan buğdayın güneşte kurutulması; d: Kuruyan haşlanmış ve öğütülmüş buğdayın elekten geçirilmesi, Fotoğraflar: Siirt Ulus Mahallesi, 2020 Temmuz-Ağustos dönemi, Şakir ÖZMAZI arşivi).

Taş Değirmenden (Dadoka) geçirme; birkaç gün kurumaya bırakılan buğdaylar daha sonra dadoka olarak adlandırılan taş değirmenlerden geçirilmek üzere toplanır. Dodoka, kaynatıldıktan sonra kurumaya bırakılan buğdayı kabuklarından ayırma işleminin de adıdır. Bu işlem bölgede geçmişte yetiştiriciliği yapılan atların yardımıyla yapılırdı. Günümüzde ise daha modern makinelerle bu işlem yapılmaktadır. Kabuklarından ayırma işlemi bittikten sonra buğday tekrar kurutmaya bırakılır ve son olarak öğütülür. Siirt ve çevresinde yaşayan insanlarda yardımlaşma çok önemlidir. Değirmen ustalığı her evde olmasa da bu işle ilgili ihtiyaç komşulardan karşılanır. Değirmen taşları belli bir seviyeye kadar yükselen duvarın üstüne tekerlek gibi oturtulur ve buğdayların dökülmemesi için setler yapılır. Büyük değirmen taşları atlar tarafından döndürülürken, altta buğdaylar dövülür (Fotoğraf 2). Siirt'te dadoka denilen büyük taş değirmenler Şeyhler çarşısı, yakınlarında bulunan yokuşlu yolun sonunda boş bir alanda kurulmuştur. Bu boş alana "Maska" denilir. Atlara bağlanan değirmen taşı at tarafında bir erkeğin yardımıyla sürekli aynı açıda bir daire çizerek döner ve atların başı dönmesin diye gözleri bağlanır ya da kafalarına bir çuval geçirilirdi. (Kaynak Kişi, Şakir Özmazi İle Yapılan Kişisel Görüşme, 15 Ocak 2018).

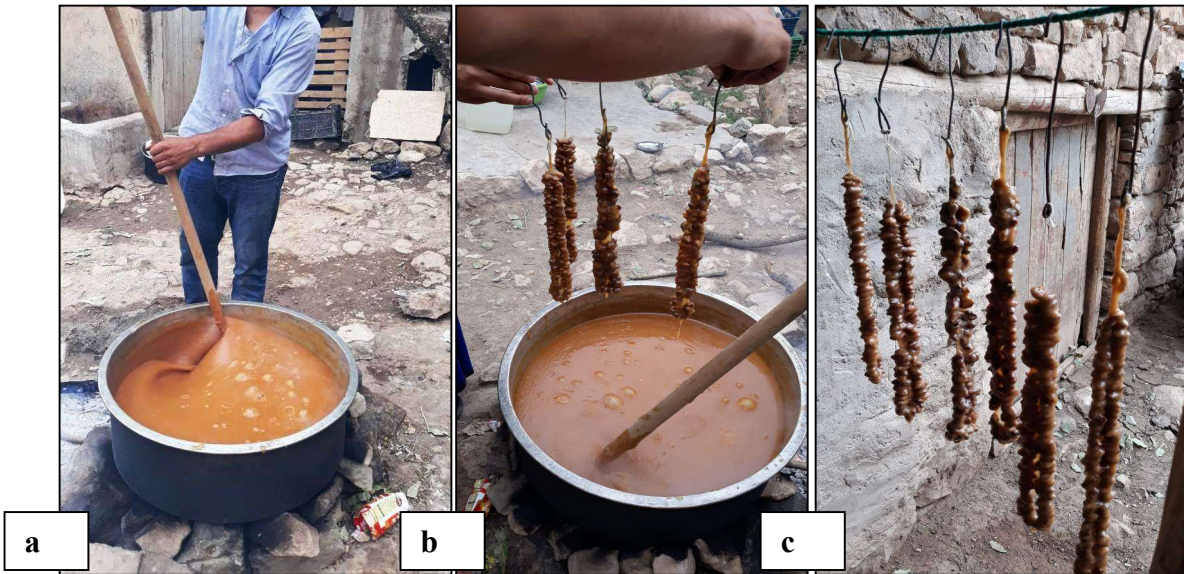


Fotoğraf 2. Taş Değirmenin (Dadoka) Günümüzdeki Görünümü (a: Toprağa Gömülü Dadoka, b: Eski Bir Taş Değirmen, Fotoğraflar: Karakol Mahallesi, (Şakir ÖZMAZI Arşivi 2012).

Yaklaşık otuz yıl öncesine kadar yoğun bir şekilde kullanılan değirmen taşlarının üstünü, günümüzde yıkılmış olan Cas Evleri'nin molozları ve toprak kapatmıştır. Birkaç değirmen taşı dışında diğerlerinin yeri bilinmemektedir (Fotoğraf 2). Buğdayı az olan veya sadece tarhanalık (meyir) iri buğday yapacak olan aileler ise değirmenlerden daha küçük olan dibeklerde buğdaylarını döverlerdi. Değirmen taşları kazı çalışmaları ile ortaya çıkarılıp, kentin maddi kültür unsurları arasına yerleştirilmelidir. Bu taşlar, yörede turizm amaçlı düzenlenecek kıymetli kaynaklar arasındadır.

Köme (cevizli sucuk), Pestil; Siirt kent merkezine yakın mahalle ve köylerde sonbaharın gelmesiyle beraber bağbozumu başlar. Toplanan yörenin yerli ürünü “tayfi üzümü”, (fotoğraf 8). ile köme ve pestil elde edilir. Günümüzde çoğunlukla modern yöntemlerle sıkılan üzümler, hala bazı köylerde ve mahallelerde geleneksel yöntemlerle sıkılmaktadır. Baştan sona yoğun emek gerektiren bağbozumu ile pestil ve köme yapımı, turistlerin katılımının sağlanabileceği alternatif faaliyetler arasına alınmalıdır.

Bağlardan toplanan üzümler insan gücü ile ezilerek suyu çıkarılır. Sular kazanlarda kıvamı tutuncaya kadar kaynatılır. İstenen kıvama gelen üzüm suyunun içine daha önce hazırlanmış olan cevizler batırılır ve köme (Cevizli Sucuk) elde edilirdi (Fotoğraf 4). Köme elde edildikten sonra geriye kalan üzüm suyu ile pestil yapılır. Pestil yapımı için pamuklu bezler kullanılır. Bezlere serilen üzüm şiresi kuruması için bağlarda, Cas Evleri'nin damında (çatı) veya evin mahzene yakın olan arka bahçesinde kurutmaya bırakılır. Birkaç gün içinde kuruyan şire, pestile dönüşür. Pamuklu bezlerden dikkatli bir şekilde alınan pestil blokları üçgen, kare gibi şekillerde katlanarak Cas Evleri'nin mahzen bölümünde saklanırdı (Kaynak Kişi, Recep Alpınar İle Kişisel Görüşme, 16 Şubat 2020)



Fotoğraf 4. a: Üzüm Suyu Kaynatma; b: Köme (Sade Cevizli Sucuk) Yapımı; c: Köme güneşte kurutma İşlemi. (Fotoğraflar: Kooperatif Mahallesi yakınlarındaki Bağ Evleri, 2017).

Siirt Fıstığı; Siirt için önemli olan bir diğer kışa hazırlık faaliyeti, Siirt fıstığı üretimidir. Siirt fıstığı, doğal bitki örtüsü içerisinde çok bulunan ve yerel olarak “bıttım” denilen menengiç ağaçlarının aşılması ile üretimi son yıllarda artış gösteren bir üründür (Fotoğraf 5). Günümüzde modern fabrikalarda ayıklanma ve kurutma işlemi yapılan fıstık, az miktarda da olsa geleneksel olarak Cas Evleri’nde de halen daha kurutulmaktadır.



Fotoğraf 5. Son Yıllarda Üretimi Artan Siirt Fıstığının a: Ağaç Dalındaki Hali; b: Bağlarda Kurutma işlemi; c: Bağ Evlerinin Çatılarında/Damda Kurutma İşlemi (Fotoğraflar: Siirt Sanayi Mahallesi ile Tillo İlçesi Arasındaki Bağlar, 2018).

Üzüm bağları ile iç içe olan fıstık bahçeleri, kireç oranı yüksek olan arazilerde yayılış gösterir. Siirt fıstığı ağacı diğer fıstık türleri gibi devirli bir üründür. Bir yıl çok ürün alınabilirken, ertesi yıl az ürün vermektedir. Antep fıstığından en önemli farkı yağ oranının az olmasıdır. Bundan dolayı Siirt fıstığı daha çok kuru yemiş olarak tüketilmektedir. Siirt’te yetişen tarımsal ürünler içinde ekonomik kıymet bakımından en fazla ilgiyi fıstık çekmektedir. Yakın yıllara kadar “Antep fıstığı” olarak bilinen Siirt fıstığı, daha iri ve gösterişlidir. Dış kabuğu sert, içi daha az yağlıdır. Dünya pazarlarında İran fıstığıyla rekabet edebilecek kalitededir. Bu durum Siirt’in tarımı ve ekonomisi için son derece olumlu bir gelişme ve iyi bir fırsattır (Demir, 2016: 59).

Geleneksel Siirt evleri olan Cas Evleri’nin dam (çatı) kısımları çeşitli sebze ve meyvelerin kurutulması için kullanılmaktadır. Siirt fıstığı kurutma işlemleri de yine Cas Evleri’nin dam bölmesinde hala yapılmaktadır. Yaş iken kabuklarından arındırılan fıstıklar kurutmaya bırakılır. Kuruyan fıstıklar istenirse kavrulur ve damda bulunan kuyuya benzeyen haznede saklanır. Damda saklanmasının kış aylarında fıstıklara ulaşmayı kolaylaştırmaktadır. Çünkü saklama haznesinin altında merdivenlerin tavanına açılan bir kanal bulunur ve bu kanaldan kış aylarında dama çıkmadan fıstıklar kolay bir şekilde alınır (Fotoğraf 6). Cas Evleri planlanırken düşünülen bu ayrıntılar insan yaşamı ile doğal koşullar arasındaki ilişkinin bir sonucu olarak ortaya çıkmaktadır. Damda bulunan yiyecek depolama alanı, mahzen veya evin mutfağına da bir kanalla bağlı bulunabiliyordu (Kaynak Kişi, Cumhuriyet Kılıççioğlu İle Yapılan Kişisel Görüşme, 17 Ocak 2018).



Fotoğraf 6. a: Damın Dışardan Görünümü; b: Damın İç Kısmı; 1: Fıstıkların Depolandığı Kuyu; 2: Fıstıkların Alındığı Hazne (Fotoğraflar: Ulus Mahallesi Kültür Evi, 2018).

Siirt geleneksel konut mimarisinde yiyecek ve içeceklerin saklanması, kurutulması gibi işlemler için pek çok alan kullanılmıştır. Özellikle dam, yaz aylarında yiyeceklerin kurutulduğu bir alan olarak yoğun bir şekilde kullanılmıştır. Damın yüzeyi düz ve çevresi duvarlarla örülmüştür. Böylece burada kurutulacak olan ürünler daha kolay korunabilmiştir. Kurutulan ürünler özellikle fıstık damda bulunan küçük bir depolama haznesine yerleştirilmekteydi. Damdaki kuyuda kış boyunca bekletilen fıstıklar, mahsarada bulunan tıpanın çıkarılması ile kolay bir şekilde taşınıyordu. Bu yapı Siirt Cas Evleri'nde görülen önemli ve ilginç bir depolama tekniğidir (Bekleyen, Akın, Yıldırım 2006, s. 575).

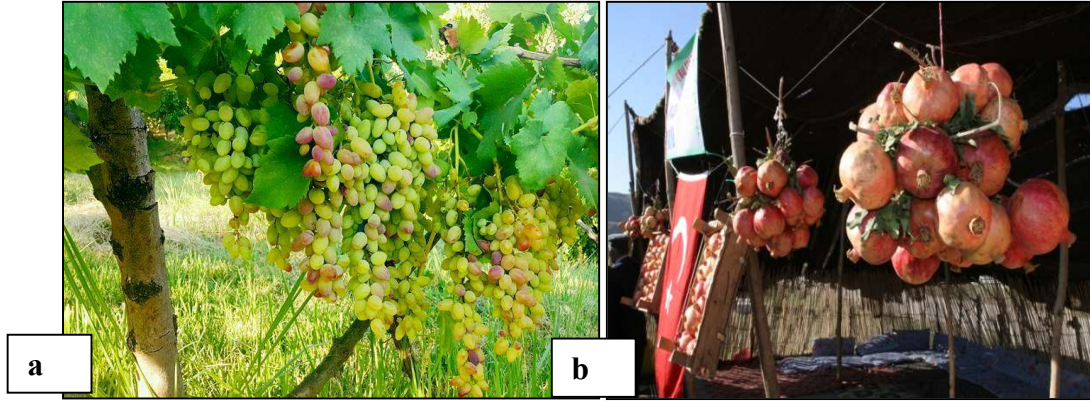
Fıstıkların alındığı bu delik bazen de dama çıkılan merdivenin hemen altında yer alır. Bunun en önemli nedeni, kış aylarında misafire ikram edilecek fıstıkların kolay bir şekilde alınmasını sağlamaktır. Damdaki bu depolama alanı sadece fıstık için değil, yaz aylarında kurutulan her türlü sebze ve meyvenin saklandığı Mahsara (mahzen)'ya nakledilmesi için de kullanılır. Avlunun bir köşesinde de dibek taşı ve kışlık ekmek ihtiyacının karşılanması için bir tandır bulunur (Fotoğraf 7). Dibekte yıllık bulgur ve yarma dövülerek kışa hazırlanırdı. Siirt'te her yöresel dükkânda rastlayabileceğiniz halkalı tandır ekmeği, yine kışın tüketilmek için halen yapılan bir ekmek türüdür.



Fotoğraf 7. a: Avluda Bulunan Dibek; b: Ekmek Yapılan Tandır; c: Marketlerde Torbalar İçinde Çevredeki Tozdan Korumak İçin Poşetler İçinde Asılarak Satılır (Fotoğraflar: a ve b Kültür Evi, c Helvacılar Çarşısı/Eski Çarşı, 2018).

Bir tür peksimet ekmeği olan İğbeys Keek, hayvancılıkla uğraşan aileler tarafından, ekmeğin yapılmasının zor olduğu yaylalarda, tercih edilen bir gıdadır. Siirt fıstığı, Siirt Zivzik narı gibi ürünlerin yanında son yıllarda İğbeys Keek ekmeği de turist olarak gelen ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir (Fotoğraf 7).

Zivzik narı; Siirt yöresel ürünlerden bir diğeri de “zivzik” narıdır. Yöresel olarak tanımlanan bu nar türü, kış aylarında tüketilmek için evlerin çatılarında (dam), göçerlerin çadırlarında ve evlerin balkonlarında kurutularak saklanır (Fotoğraf 8). Zivzik narı; bol sulu, iri taneli, saklanması için meskenlerde özel düzenlemenin yapılması ve kışın en soğuk dönemlerinde tüketilmesi ile yörenin yeme içme kültüründeki bir diğer zenginliktir.



Fotoğraf 8. a: Siirt'te Yetiştirilen ve Yöreye Özgü Tayfi Üzümü; b: Siirt'e özgü bir nar çeşidi Zivzik Narı (Fotoğraflar: a: Siirt Sanayi Mahallesi Yakınlarındaki Bağ Evleri, 2018 ve b: Siirt Çevresindeki Yaylalarda Konaklayan Göçer/Koçer/Yörük Çadırları, 2002, Şakir Özmazı Arşivinden).

4. 3. Araştırma Sahasının Bazı Yöresel Yemekleri

Siirt'in önemli ve çok tercih edilen yemeklerden bazıları coğrafi işaret olarak kenti temsil eden yemekler olmuştur. Perde Pilavı, Kitel, Büryan bu yemeklerin en önemlileridir.

Perive (Büryan-Biryany); Siirt yemek kültüründe önemli yere sahip olan büryan kebabı, 2003 yılında Türk Patent Enstitüsü'nden Coğrafi İşaret Tescil Belgesi alınarak Siirt yemek kültürüne ait olduğu belgelenmiştir. Yörenin gastronomi turizmi adına en kıymetli ürünüdür. 6 aylık kuzu etinden

yapılmaktadır (Fotoğraf 9). Büryan kebabı, yapımında kullanılan 6 aylık kuzuların yaz aylarında temin edilmesinden dolayı, geçmişte sadece yaz aylarında tüketilirken, günümüzde eti saklama ve yılın her ayında temin koşullarının mümkün olmasından dolayı yıl genelinde tüketilmektedir (Yüksel, 2019, s. 153).

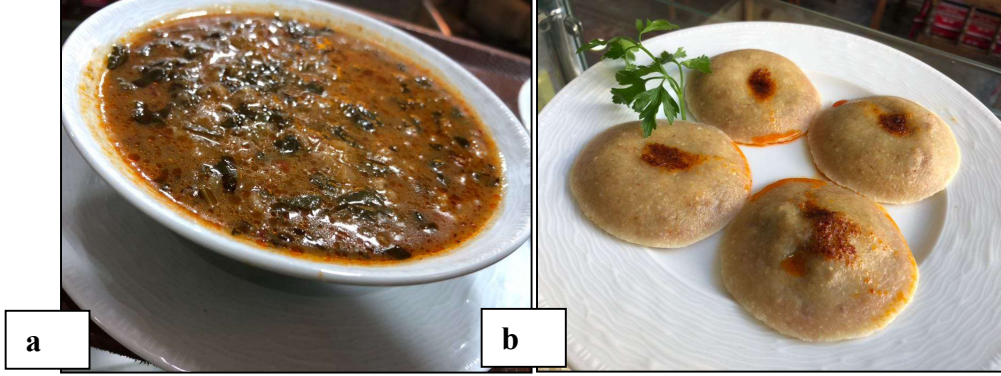


Fotoğraf 9. a: Siirt Büryan Kebabı Servis Edilirken Kancalara Asılır ve İstenen Porsiyona Göre Tartılır; b: Sade Olarak Pide Ekmeği İle Servis Edilir (Fotoğraflar: Ulus Mahallesi'nde Büryan Servisi Yapan Bir İşletme/Huzur Büryan, 2018).

Kesilen 6 aylık kuzuların bütün temizliği yapıldıktan sonra sırt kısmından ikiye bölünür. Büryan (bir yan) isminin de buradan geldiği söylenir. İkiye ayrıldıktan sonra kemikli olan sırt ve kaburga kısımları etten ayrılarak ayrı bir kazana konulur. Çünkü etli kısım ile kemikli kısımlar ayrı pişirilir. Kemikli olan kaburga ve sırt etlerin pişirileceği kuyunun dibine konularak bir kazanda pişerken, kemiksiz kısımlar kancalara asılarak pişirilir. Her seferinde ortalama 6-7 kuzu kancalarda ve kazanlarda derinliği ortalama 3 metre olan kuyuya indirilir. Etlerin kuyuya indirilmesinden sonra dövülmüş demirden yapılan geniş bir kapak ile kuyunun ağzı kapatılır. Kapak kısmının çevresi odun külünden yapılan bir balçıkla iyice sıvanır, böylece hava alması engellenmiş olur. Ayrıca tat ve lezzetin içerde kalması için bu işlemin yapılması gerekmektedir. Yaklaşık olarak 2 saat kuyuda pişen etler çıkarılıp servis edilmeye hazırdır. (Kaynak Kişi, Cumhur Kılıççioğlu ile kişisel görüşme, 17 Ocak 2018).

Siirt büryan kebabı Anadolu'nun farklı yerlerinde değişik şekillerde yapılmakla beraber, Siirt yemek kültürü ile özdeşleşmiştir. Evliya Çelebi 1650'lerde Bitlis'le ilgili Seyahatnamesinde, yemek kültürüne atıfta bulunmakta ve Melek Ahmet Paşa onuruna verilen ziyafette sunulan yemekte biftek, büryan kebabı ve perde pilavı gibi yemeklerden söz etmektedir. Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde Büryan'dan "Bitlis Büryanı" olarak bahsedilse de, o zamanlar Siirt'in Bitlis'e bağlı bir sancak olduğu, bu sebeple "Bitlis Büryanı" tabirini kullandığı ifade edilir (Karaman ve Dağlı, 2001, s. 119).

Kitel (İçli Köfte); Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin farklı boyut ve şekillerde yapılan içli köfte, Siirt kültüründe “Kitel” olarak bilinir. Kitel, Siirt yemek kültürünün vazgeçilmez üyelerinden biridir. Genellikle “Pırtike çorbası” ile servis edilir (Fotoğraf 10).



Fotoğraf 10. a: Pırtike (Ispanak) Çorbası; b: Kitel (Siirt İçli Köfte) Fotoğraflar: Siirt Güres Caddesinde Yöresel Yemek Servisi Yapan Bir İşletme/Tannur, 2018.

Hazırlanması emek yoğun olan bir yemektir. Kitel yapımı; iç harcın hazırlanması, hamurun hazırlanması, hamurun açılıp doldurulması ve pişirme işlemleri şeklinde dört aşamada gerçekleşir. Kitelin ekşili çorbalar eşliğinde servis edilmesi, Siirt kültüründe geleneksel bir hal olmuştur.

İç harcında soğanlar elde ufak bir şekilde doğranır. Soğanlara kuzu koldan elde edilen ve bir miktar kıyruk yağı eklenmiş kıyma ilave edilir. Tuzlu suda yarım pişmiş pirinçler süzülüp eklenir. Üzerine reyhan, tuz, karabiber, pul biber ve bir miktar yağ eklenir. Kıymanın çiğ ve yağlı olması gerekir. Pirinç eskiden çok bulunan bir hububat olmadığından iç harca pirinç yerine bulgur katılmıştır. İç harç buzdolabının buzluk kısmına konularak iyice donması sağlanmalıdır. İç harç hazırlandıktan sonra kitelin hamuru hazırlanır. Siirt mutfağına özgü olan kitelin hamuru için özel olarak hazırlanan içli köftelik bulgur karışımına, “Severkitel” denir. Severkitelin içeriğinde ufak bulgur ve yarma kırığı bulunmaktadır. Her iki bulgur türü aynı oranda karıştırılır. Kitelin hamurunda bulgur dışında yumurta, un, patates gibi bağlayıcı bir katkı maddesi bulunmaz. Bağlayıcı olarak kıyma konulabilmektedir. Geniş bir yoğurma kabına alınan severkitel iyice yoğrulur. Hamur istenen boyuta göre bezelere ayrılır ve yuvarlanarak iyice top haline getirilir. Bezeler sol el avuç içine alınarak sağ el yardımıyla bir fincan gibi çukurlaştırılır. Elde döndürülerek iyice inceltelen bezelerin içine bezelerin büyüklüğüne göre 1-2 yemek kaşığı donmuş iç harçtan katılır. Beze kapatılır ve fazla hamur kesilerek bezeler avuç içinde yassı bir şekil alana kadar döndürülür. Yassı kısım üstte düz kısım altta olacak şekilde bez serilmiş bir tepsinin üstüne dizilir. Hamur açma ve doldurma işlemleri bitince üzeri kapatılarak buzdolabında bekletilir. Hazırlanan kiteller buzdolabında ya da soğuk bir yerde bekletilirken geniş bir tencereye su ve tuz katılarak kaynatılır. İyice kaynamaya başlayan suyun içinde tuz olmak zorunda aksi takdirde içli köfteler kaynama sırasında dağılabilir. Kaynayan suyun içine tencerenin büyüklüğüne göre 5-10 köfte katılarak

kevgir ile bir iki kez karıştırılır ve tencerenin ağzı açık bir vaziyette kaynamaya bırakılır. Suyun yüzeyine çıkan köftelerin 10-15 dakika daha pişmesi beklenir. Köfteler piştikten sonra kevgir yardımıyla servis tabağına düz kısmı altta yassı kısmı üstte olacak şekilde konularak sıcak servis edilir (Kaynak kişi, Hasine Alpınar ve Şükran Alpınar ile kişisel görüşme, 20 Ocak 2019).

Perde Pilavı; Siirt Valiliği 2003 yılında Perde Pilavının patentini almıştır. İl Özel İdaresi Müdürlüğü'nün başvurusu ile 58 tescil numaralı olarak Perde Pilavı Siirt ilinin patenli yemeği olmuştur. Coğrafi İşaretler listesinde de Perde Pilavı, Siirt ilinin coğrafi işaret belgesine sahiptir.

Perde Pilavı fes şeklindeki görüntüsü ile Siirt yemeklerinin en önemli üyelerindedir. Perde Pilavı için özel olarak tencereler imal edilmektedir. Boyutları farklı olan bu tencereler genellikle bakırdan yapılır(Fotoğraf 11). Perde Pilavı tenceresi Helvacılar Çarşısı/Eski Çarşı'da bulunan bakırcılar tarafından geleneksel yöntemlerle yapılmaktadır (Yüksel, 2019, s. 168).



Fotoğraf 11. a: Bakırcılar Çarşısında Perde Pilavı Tenceresinin Yapımı; b: Perde Pilavının Servis Ediliş Şekli (Fotoğraflar: Helvacılar Çarşısı-Bakırcılar (a), Güres Caddesinde Yöresel Yemek Servisi Yapan Bir İşletme/Tannur (b), 2018).

Perde pilavı için önceleri keklik ya da horoz eti kullanılırken, günümüzde genellikle tavuk eti bütün olarak kullanılmaktadır. Perde Pilavı yapımı tavuğun haşlanması, hamur ve yufkanın hazırlanması, iç pilavın pişirilmesi ve fırınlama gibi aşamalardan oluşur.

Öncelikle bir adet tüm tavuk haşlanır ve etler deri ve kemiklerden sıyırılır. Tavuk hazırlanınca 3-4 adet yumurta bir miktar yoğurt eritilmiş tereyağı karışımına aldığı kadar un eklenip yoğrulur. İç pilav için Perde Pilavı tenceresinin büyüklüğüne göre pirinç yıkanarak yağda kavrulur. Kavrulan pirince haşlanan tavuğun suyu ile normal su karışımı eşit miktarda eklenir, pişmeye bırakılır. Pilav piştikten sonra ayrı bir tavada kabukları soyulmuş bademler ve çam fıstıkları kavrularak pilava eklenir. Yıkanan kuş üzümleri, tarçın, karabiber eklenir ve iyice karıştırılır. Son olarak haşlanıp hazırlanan tavuklar da pilava karıştırıldığında iç pilav hazır hale gelir. Perde Pilavı yapımının bir diğer aşaması hamurun açılması ve tencereye yerleştirilmesidir. Hamur açmaya başlamadan önce Perde Pilavı tenceresinin içi tereyağı ile iyice sıvanır. Suda bekletilen kabuğu soyulmuş bademler, ikiye ayrılarak tereyağı üzerine

farklı desenler oluşacak şekilde yapıştırılır ve dondurucuya kaldırılır. Tencerenin dondurucuya konulmasının sebebi hamur tencereye yerleştirilirken bademlerle oluşturulmuş desenlerin bozulmasını engellemektir. Hamur biri büyük diğeri küçük iki bezeye ayrılarak açılır. Büyük olan yufka dondurulmuş tencereye dikkatli bir şekilde yerleştirilir. Yufkanın yerleştirilmesinden sonra iç pilav ile doldurulan tencere küçük yufka ile kapatılır. Kapağı kapandıktan sonra fırına gönderilir. Yaklaşık 20 dakika fırında kalan perde pilavı servise hazır hale gelir. Servis edilirken tencere servis tabağında ters çevrilir biraz beklendikten sonra yavaşça yukarı doğru çekilerek pilavın fes şeklini alması sağlanır (Kaynak kişi, Şükran Alpınar ile kişisel görüşme, 07 Ocak 2019).

4. 4. Araştırma Sahasında Yöresel Yemeklerinin Alternatif Turizm Kapsamında İşletmelerde Kullanılma Durumu

4. 4. 1. Demografik Özellikler

Siirt yöresel yemeklerinin kentteki işletmelerde kullanılma durumunun da araştırıldığı çalışmada yapılan yarı yapılandırılmış görüşme formlarını 15 katılımcı doldurmuştur (Tablo 2). Katılımcıların 8'i kadın (%53), 7'si erkektir (%47). Katılımcıların 18-45+ yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların 8'i 18-35 yaş aralığında, 5'i 36-44 yaş aralığında, 2'si 45+ yaş aralığındadır.

Tablo 2: Katılımcılara Ait Demografik veriler (Cinsiyet, Yaş ve Eğitim).

Cinsiyet	Sayı	Yüzde (%)
Kadın	8	53
Erkek	7	47
Yaş Aralığı	Sayı	Yüzde (%)
18-35	8	54
36-44	5	33
45+	2	13
Eğitim Durumu	Sayı	Yüzde (%)
Okur-Yazar	2	13
İlkokul-Ortaokul	2	13
Lise	5	34
Ön lisans-Lisans	6	40

Görüşmeyi kabul eden katılımcıların öğrenim durumlarına bakıldığında her kademedeki katılımcı olduğu görülmektedir. Bunlardan 2'si okuryazar (%13), 2'i ilkokul/ortaokul (%13), 5'i lise(%34) ve 6'sı ön lisans/lisans (%40) mezundur (Tablo 2).

Katılımcıların çalıştıkları işletme ile ilgili verilere bakıldığında, işletmelerin faaliyet yıllarının 2017 ile 2021 yılları arasında değiştiği gözlenmiştir. 4 işletmenin faaliyet yıllarının yeni olduğu görülmektedir. Ancak bu yeni faaliyete başlayan işletmelerde yöresel yemeklerin bir ticari değer olarak sunuluyor olması ise ayrıca önemlidir. İşletmelerin yöresel yemekleri sunmaya başlaması ve sadece yöresel

yemekleri sunan işletmelerin varlığı Siirt yöresel yemeklerinin gelişmeye açık birer gastronomi ürünü olabileceklerini göstermektedir.

Tablo 3: İşletmelerin Kuruluş Yılları ve Günlük Müşteri Kapasiteleri Tablosu.

İşletme	Kuruluş Tarihi	Günlük Ortalama Müşteri Sayısı
K1	2017	250-300
K2	2019	50-100
K3	2020	100-150
K4	2021	25-50

İşletmelerin günlük ortalama müşteri sayıları ise işletmenin büyüklüğüne göre 25 ile 300 arasında değişmektedir. İşletmeler K1, K2, K3, K4 şeklinde kodlanarak verilmiştir (Tablo 3).

4. 4. 2. Katılımcıların İşletmelerdeki Yöresel Yemekler İle İlgili Görüşleri

Genel demografik verilerin elde edilmesi amacıyla sorulan yukarıdaki soruların dışında katılımcılara Siirt'in yöresel yemekleri ile ilgili toplamda 6 soru yöneltilmiştir.

1.) Siirt'in yöresel yemekleri nelerdir? Bunların adlarını sayabilir misiniz?

İşletme sahibi ve çalışanların genelde benzer yemeklerin isimlerini yazdıkları görülmektedir. Büryan kebabı, perde pilavı, Kitel ve Mumbar katılımcılar tarafından en çok verilen cevaplar olmuştur (Tablo 4).

Tablo 4: Katılımcıların Siirt'in Yöresel Yemeklerini Bilme Durumları Tablosu.

Siirt'in Yöresel Yemekleri	Yazılma sayısı	Oran (%)
Büryan Kebabı (Buryan kabab)	15	19
Perde Pilavı (Perde rice)	13	17
İçli Köfte (kitel) (Meatballs)	15	19
Siirt Kuru Dolma (Siirt Dry Stuffing)	9	11
Mumbar dolması (Mumbar stuffing)	14	18
Kitel fum	2	3
Gebole tatlısı	2	3
Keek taari (kuru tanır ekmeği)	2	3
Pırtike-Ispanak çorbası (Pırtike-Spinach soup)	6	8

Bu yemeklerin kentin kimliğini yansıtan yöresel ürünler olduğu ve herkes tarafından çok bilinen yemekler olduğu görülmektedir. Verilen cevaplar ve işletme menülerindeki yöresel ürünler, genel olarak birbiriyle paralellik göstermiştir. Görüşme yapılan işletmelerdeki yemek menülerinde yöresel yemekler olarak en çok Büryan kebabı, Perde pilavı, Kitel ve Mumbar bulunur. Kitel olarak bilinen Siirt yöresine özgü içli köfte ile birlikte servis edilen ve ıspanaktan yapılan Pırtike çorbası da en çok yazılan yöresel yemeklerdendir. Büryan kebabını bu noktada ayırmak gerekmektedir. Çünkü kentte sadece büryan kebabı servisi yapan işletmeler oldukça fazladır. Turist şeklinde kente gelen insanların en çok tercih

ettiği yemek, Büryan kebabı olmaktadır. Bu durum kent merkezinde “Büryancı” olarak bilinen işletmelerin çoğalmasına neden olmuştur.

2.) Yöresel yemeklerde bulunması gereken özellikler nelerdir?

Yöresel yemek kavramı ve bir yemeğin yöresel yemek olabilmesi için hangi özelliklere sahip olması gerektiği ile ilgili sorulan soruda, katılımcıların cevapları tablo 5’te görüldüğü üzere “kendine özgü bir hazırlanma ve pişirilme tekniğinin olması”, “kültürel özellikleri yansıtması” ve “ait olduğu yörenin yerel ürünlerinin kullanılması” maddeleri en çok tercih edilen ifadeler olmuştur (Tablo 5).

Tablo 5: Katılımcılara Göre Yöresel Yemeklerde Bulunması Gereken Özellikler.

Yöresel Yemeklerin Özellikleri	Seçilme Sayısı	Oran (%)
Başka bir yerde olmaması	2	6
Kendine özgü bir hazırlanma ve pişirilme tekniğinin olması	12	34
Kültürel özellikleri yansıtması	11	31
Ait olduğu yörenin yerel ürünlerinin kullanılması	10	29

3.) Siirt yöresel yemeklerine restoran menülerinde yer veriliyor mu?

Yöresel yemeklerin Siirt genelindeki restoranlarda menülerinde yer aldığı görülmektedir (Tablo 6). Ancak yapılan görüşmelerde restoran menülerindeki yöresel ürünlerin az sayıda birkaç ürün olduğu görülmüştür. Büryan kebabı menülerde en çok yer alan yöresel üründür. Kitel (içli köfte), Mumbar ve Perde pilavı ise menülerde yer alan diğer ürünlerdir. Sayıları az olmakla birlikte katılımcıların cevaplar da bunu destekler nitelikte olup kentteki işletmelerin genelde menülerinde yöresel ürünlere yer verdiği sonucu ortaya çıkmaktadır.

Tablo 6: Yöresel Ürünlerin Restoranlarda Yer Alma Durumu.

Durum	Sayı
Evet	9
Kısmen	6
Hayır	0

4.) Bir önceki soruya cevabınız "kısmen ve ya hayır" ise aşağıdaki nedenlerden uygun olanları işaretleyiniz.

Siirt yöresel yemeklerinin restoran menülerinde yeterince bulmaması ve sadece belli ürünlerle sınırlı kalmasının nedenlerini anlamak için sorulan soruda katılımcılardan tablo 7’de yer alan ifadelerden istediklerini seçmeleri istenmiştir.

Tablo 7: Yöresel Ürünlerin Restoran Menülerinde Az/Sınırlı Yer Alma Nedenleri.

Neden	Seçilme sayısı
Misafirlerin yöresel yemekleri tercih etmemesi	0
Hazırlanmasının zor olması	5

Taze tüketilmediğinde tadının bozulması	4
Deneyimli eleman eksikliği	5

Katılımcıların 5'i "hazırlanmasının zor olması", 5'i "deneyimli eleman eksikliği" ve 4'ü "taze tüketilmediğinde tadının bozulması" ifadelerini seçmiştir. "misafirlerin yöresel yemekleri tercih etmemesi" katılımcılar tarafından hiç işaretlenmemiştir (Tablo 7). Bu durumda yöresel yemeklerin gelen misafirler tarafından tercih edildiği sonucu çıkarılabilir. Deneyimli eleman eksikliği ve hazırlanmasının zor olması, Siirt yöresel yemeklerinin menülerde sınırlı sayıda yer almasına neden olmaktadır.

5.) Yöresel yemekleri en çok kimler tercih ediyor?

Yöresel yemeklerin en çok kimler tarafından tercih edildiğini anlamak için sorulan soruda, katılımcılardan tablodaki nedenlerden en az birini tercih etmeleri istenmiştir (Tablo 8).

Tablo 8: Yöresel Ürünleri Tercih Edenlerin Dağılımı.

Tercih Edenler	Seçilme Sayısı
Şehirde Yaşayanlar	2
Kırsalda Yaşayanlar	0
Şehir Dışından Gelenler	13

Buna göre katılımcıların 13'ü "şehir dışından gelenler" ve 2'si "kentte yaşayanlar" maddelerini işaretlemiştir. "kırsalda yaşayanlar" maddesini ise hiçbir katılımcı tercih etmemiştir. Yapılan görüşmelerde kırsal yaşayanların genellikle bu yemekleri yaptıkları ve tükettikleri için restoranlarda bu yemekleri tercih etmedikleri katılımcılar tarafından belirtilmiştir.

6.) Siirt'in yöresel yemeklerini bir alternatif turizm değeri olarak kullanmak için neler yapılabilir?

Katılımcılardan yöresel yemeklerin turizme kazandırılması için neler yapılabileceği ile ilgili verilen tablodaki seçeneklerden en az birini tercih etmeleri istenmiştir. Yöresel yemekleri tanıttacak festival ve fuarlar düzenleme, reklam yapma, çeşitli kurslar açma ve seminerler verme, meslek liselerinde eğitimler verme, sahip çıkma ve kayıt altına alma gibi ifadeler tabloda yer almıştır. Katılımcıların büyük bir kısmı "yöresel yemekleri tanıttacak festival ve fuarlar düzenleme (%29)" ile "reklam yapma (%29)" maddelerini tercih etmiştir (Tablo 9).

Tablo 9: Yöresel Yemekleri Tanıtmak İçin Yapılması Gereken Faaliyetler.

Yöresel yemeklerin tanıtımı için yapılması gerekenler	Seçilme sayısı	Oran (%)
Yöresel yemekleri tanıttacak festival ve fuarlar düzenleme	14	29
Reklam yapma (sosyal medya, tv.)	14	29
Çeşitli kurslar açma ve seminerler verme	6	13
Meslek liselerinde eğitimler verme	5	10
Sahip çıkma ve kayıt altına alma	9	19

Katılımcılara göre yöresel yemeklerin tanıtımının yapılması büyük önem taşımaktadır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Göçebe yaşam kültüründen kaynaklı Türk yemek kültürü Siirt yemek kültüründe de kendini göstermektedir. Hayvansal gıdaların ağırlıkta olduğu Siirt mutfağında hemen her yemeğin tatlandırılmasında et kullanılmaktadır. Siirt yeme içme kültürü doğal çevrenin sunduğu ürünlerin farklı milliyetten olan insanların ortaya koyduğu kültürel bir mozaik olarak ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla büyük bir çeşitlilik sunarak gastronomi turizmi potansiyeli sunmaktadır.

Siirt yemek kültürünün üyelerinden Perde Pilavı ve Büryan, günümüzde Coğrafi İşaret kapsamına alınarak kentin simgesi durumuna gelmişlerdir. Bu yemeklerin coğrafi işaret olarak tescillenmiş olmaları, gastronomi turizmine kazandırılmaları açısından oldukça önemli bir gelişmedir. Diğer yemekler için de coğrafi işaret tescil belgesi alma çalışmaları arttırılmalı ve tescillenen yemekler kentteki restoranlarda geleneksel yöntemlerle, gelen ziyaretçilere sunulmalıdır. Siirt geleneksel yemek kültüründe en çok kullanılan gıda maddelerinden biri olan bulgurun, Siirt'e özel türü olan *Severkitel*" için de coğrafi işaret çalışması yapılmalıdır. Bulgurun geleneksel yöntemlerle hazırlanma aşamaları, bağ bozumu ve kışlık yiyecek hazırlıkları bir turizm takvimine yerleştirilerek "gastronomi günleri" düzenlenmelidir.

Siirt yemekleri, kentte bulunan meslek liselerinin ilgili bölümleri aracılığı ile yeniden tariflenerek, geniş kapsamlı kayıt altına alınmalıdır. Bu tür projeler ile yöresel yemekler, sürdürülebilir kültürel miras halinde, gelecek nesillere aktarılmalıdır.

Siirt yöresel yemekleri üreten ve müşterilerine sunan kentteki işletmelerle yapılan görüşmelerde, kent dışından gelenlerin Siirt yöresel yemeklerini talep ettiği anlaşılmıştır. Bu durum değerlendirilerek, kentteki işletmelerin sayıları arttırılmalı, özellikle yöresel yemekleri yapabilen kadın girişimciler teşvik edilmelidir. Böylece turizm faaliyeti toplumun farklı katmanlarına yayılarak paydaşların sayısı arttırılmalıdır.

Arazi çalışmalarında Siirt mutfağının zenginliğini oluşturan yeme içme kültürüne ait bazı geleneksel uygulamaların unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir. Bu zenginliğin kaybolmasına izin verilmemelidir. Bu kapsamda kent mutfağını koruyacak/aktaracak çalışmalar hızlandırılmalıdır. Geleneksel Siirt yöresel yemeklerinin kaybolmaması için usta öğretici programları da düzenlenerek genç ustalar yetiştirilmelidir. Kentin ulusal ve uluslararası festivallerde, Güneydoğu Anadolu Bölgesinin gastronomi değerlerine sahip kentlerinden olduğunu anlatan tanıtım faaliyetlerine hız verilmelidir. İnsanların sadece Siirt'te bulabilecekleri yöresel yemeklerin önemini ve birer kültürel miras olduklarını

anlatan eğitim programları ile kentin bu değerler üzerindeki farkındalıkları ve yaklaşımları güçlendirilmelidir.

KAYNAKÇA/REFERENCES

- Albayrak, A. (2013). *Alternatif Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bekleyen, A. , Akın C.T., Yıldırım M. (2006). “Siirt Yöresel Konut Mimarisi”. [Bildiri]. Mehmet Yılmaz (Ed.). *Uluslararası Siirt Sempozyumu Bildirileri*, 19-20-21 Eylül 2006, (ss. 564-581), Siirt: Siirt Belediye Başkanlığı.
- Bulut, İ., Zaman, M., Hadimli, H. (2007). Alternative Tourism Activities for The Riviera of Turkey (Akseki). In *International Symposium on Geography, Environment, and Culture in the Mediterranean Region*.
- Canbolat, E., Keleş, Y., & Akbaş, Y. Z. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında samsun mutfağına özgü turistik bir ürün: bafra. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 75, 87. DOI: 10.21325/jotags.2016.49
- Çelebi, E., Kahraman, S. A., Dağlı, Y. (2006). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi* (4. Kitap-1. Cilt). Ankara: Yapı Kredi Yayınları.
- Yılmaz Çildam, S. (2021). Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25 (1), 305-325 Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/ataunisosbil/issue/60912/737829>
- Demir, Ş. (2016). *Cumhuriyet Döneminde Siirt*. İstanbul: Düzey Yayınları.
- Doğanay, H. (2017). Coğrafya Bilim Alanları Sözlüğü. *Ankara: Pegem Akademi Yayınları*.
- Doğanay, H., Özdemir, Ü., Şahin, İ. F. (2018). *Genel Beşeri ve Ekonomik Coğrafya*. Ankara: Pegem Akademi.
- Doğanay, H., Zaman, S. (2021). *Türkiye Turizm Coğrafyası*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Gürdal, M. (2014). *Türkiye Turizm Coğrafyası*, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Hadimli, H., Yüksel, M. (2022). Suriyeli Sığınmacıların Sosyo-Kültürel Entegrasyonu: Siirt Örneği. *Pearson Journal o Social Sciences-Humanities*. 17, p.120-147. DOI Number: <http://dx.doi.org/10.46872/pj.462>
- Hazar, A. (2016). Çağdaş Değişimler ve Yenilenen Mevzuatlar Çerçevesinde GENEL TURİZM. *Ankara: Nobel Yayınları*.
- Koday, S., Koday,Z., Kızıllan, Y.,(2017), Siirt İlinde Bir Mesken Kültürü: Cas Evleri. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (21), 4 s.1369-1385
- Özgüç, N. (2007). *Turizm Coğrafyası. İstanbul: Çantay Kitabevi*.
- Sarı, C. ve Bayraktar, S. E. (2018). Kemer İlçesindeki Esnafın Turizm ve Turist ile İlgili Tutumları, 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu (ss. 167-187). Ankara: TÜCAUM.
- Sarı, C., Aybar, D. (2019). “Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Salda Gölü’nün (Burdur) Turizm Destinasyonu Olarak Geliştirilmesi Üzerine Bir Araştırma”. M. Uslu (Ed.). *İnsan ve Medeniyet Araştırmaları Kitabı İçinde (203-212)*. Ankara: Çizgi Kitapevi.
- Yüksel, M. (2019). Siirt Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre). (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

KAYNAK KİŞİLER

- ALP, H. (K), y.40, Yenimahalle Mah. Siirt.
- ALPINAR, H. (K), y. 62, Algül Mah. Siirt.
- ALPINAR, R. (E), y. 38, Bahçelievler Mah. Siirt.
- ALPINAR, Ş. (K), y. 30, Algül Mah. Siirt.
- KILIÇÇIOĞLU, C. (E), y.58, Karakol Mah. Siirt.
- ÖZMAZI, Ş. (E), y. 47, Bahçelievler Mah. Siirt.