



Journal of Recreation and Tourism Research

Journal home page: www.jrtr.org

ISSN:2148-5321

ŞANLIURFA'DA ÖZEL GÜNLERDE YAPILAN YEMEKLERE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Muhabbet ÇELİK^a

Mustafa AKSOY^b

^aGazi University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey (muhabbet@gazi.edu.tr)

^bGazi University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey (maksoy@gmail.com)

ARTICLE HISTORY

Received:

31.03.2017

Accepted:

10.04.2017

Anahtar Kelimeler:

Gastronomi turizmi
Şanlıurfa mutfağı
Yerel yiyecekler

Keywords:

Gastronomy tourism
Şanlıurfa cuisine
Local dishes

ÖZ

Birçok medeniyete ev sahipliği yapan, sahip olduğu dini, kültürel ve tarihi çekiciliklerle önemli bir turizm potansiyeli olan, dünyaca bilinen kuruluş efsanesi ile tanınan ve Kurtuluş savaşıyla adını “Şanlı” unvanı ile tarihe kazıyan, zengin damak tadına sahip Şanlıurfa’da özel günlerde yapılan yöresel yemeklerin araştırılması, çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Çalışmada, yörenin mutfak kültürü incelenmiş ve yerel halkla yüz yüze görüşülüp özel günlerde yapılan yemeklerle ilgili detaylı bilgiler verilmiştir. Araştırma Şanlıurfa ilinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda, Şanlıurfa’nın özel günlerdeki yemek kültürü hakkında bulgular elde edilmiştir. Özel günlerde yapılan yemekler incelendiğinde çiğköfte, tepsi kebabı, lahmacun, üzlemeli pilav, kuzu kaburga, borani, doğrama, ciğer kavurma, kebab türleri; tatlı olarak zerde, şıllık, kadayıf ve çorba olarak da lebeni çorbasının tercih edildiği tespit edilmiştir. Yemeklerin ana malzemesini ise et, bulgur, acı isot ve sadeyağ oluşturmaktadır. Araştırma ile Şanlıurfa’nın yöresel yemekleri ve gelenekleri hatırlatılarak, sürdürülebilirliğine katkı sağlanmış olacaktır.

ABSTRACT

This study aims to introduce the local tastes of Şanlıurfa, the cradle of many civilizations, having a significant tourism potential with its religious, cultural and historical attractions, having a world-wide known foundation legend, putting its stamp on the history with the title “Şanlı-glorious” during the Independence War. The cuisine culture of the city is examined in this study and face-to-face interviews have been made with the local people in order to introduce the details of the dishes cooked on special days. The study has been conducted on a small sample in Şanlıurfa City. Certain findings have been obtained in connection with the food culture of Şanlıurfa for special days as a result of the study. When we study the dishes cooked on special days, we observe that such dishes include çiğköfte, tepsi kebabı, lahmacun, üzlemeli pilav, kuzu kaburga, borane, doğrama, ciğer kavurma and other types of kebab; and the desserts include zerde, şıllık and kadayıf; and also lebeni as soup. The main ingredients of the dishes constitute meat, bulgur (broken wheat), hot pepper (isot) and plain butter. The study will remind the tastes and traditions of Şanlıurfa, which have sunk into oblivion; and contribute sustainability of the culture and development of the region’s gastronomy.

GİRİŞ

Yoğun rekabetin hâkim olduğu turizm sektöründe karlılığı arttırmak ve piyasada daha uzun süre kalabilmek için ürün farklılaşmasına olan yönelim her geçen gün artmaktadır. Destinasyonlar turizm hareketliliğinin tüm seneye yayılması ve sürdürülebilirliğin sağlanması için oldukça önemli olan alternatif turizm seçeneklerinden olabildiğince yararlanma yoluna gitmektedirler. Gelişen bu anlayışla birlikte gastronomi kavramı ve gastronomi turizmi önemli hale gelmiştir. Bunun sonucunda da yemek yeme olgusunu temel ihtiyaç olmaktan çıkartarak ihtiyaçlar hiyerarşisinin en üst basamağına taşıyan bir anlayış gelişmiştir.

Yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi kavramı, turizm pazarlamasında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının gelişmesine katkı sağlamıştır. Türkiye'nin sahip olduğu coğrafik ve iklimsel çeşitlilik ve birçok kültüre ev sahipliği yapması sonucunda oluşan kültürel etkileşim ile mutfak kültürü de çeşitlilik kazanmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Yeme- içme kültürünün, bilime ve sanata dönüştürülmesi artık turizmle bütünleşmeye ve ülke tanıtımlarında aktif bir rol üstlenmeye başlamıştır. Yapılan araştırmalar turist harcamalarının 1/3'nin yeme ve içmeye ayrıldığı ortaya koymaktadır. Bu da turizm gelirlerinin önemli bir kısmının yiyecek- içecek tüketiminden elde edildiğini göstermektedir (Küçükaltan, 2009:8).

Bir yörenin gastronomik zenginlikleri ve mutfak kültürünün bir turizm ürünü olarak önemi her geçen gün artmakta, gastronomik deneyimler bir destinasyonu ziyaret eden turistler açısından en önemli turizm faaliyetlerinden biri haline gelmektedir. Ziyaretçiler için yerel mutfağın iklim, konaklama koşulları ve doğal güzelliklerden sonra dördüncü en önemli çekicilik unsuru olduğu bilinmektedir (Üner, 2014: 20).

Şanlıurfa ili geçmişten bugüne çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapması nedeniyle Türkiye'nin mutfak kültürünün çeşitlilik kazandığı en önemli şehirlerden biri olarak düşünülmektedir. Şanlıurfa; kültürel, tarihi ve dini çekiciliklerin yanında sahip olduğu çeşitli yöresel yiyeceklerle de turizm açısından önemli bir potansiyele sahiptir.

Büyük bir gastronomik değere sahip olan Şanlıurfa'nın, bu değerlerinin araştırılması ve sahip çıkılması gerekmektedir. Bu bağlamda Şanlıurfa'da özel günlerde yapılan yöresel yemeklere yönelik bir araştırma yapılmıştır. Ayrıca bölgesel kalkınmaya etkisi açısından önemle karşımıza çıkan bölge halkının ekonomik olarak güçlenmesi, gastronomi turizm gibi alternatif turizm çeşitlerini teoride daha çekici, cazip ve karlı hale getirmiştir.

Gastronomi kavramı; yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatan, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılığı ortaya koyan, bir yemekten alınan tadı doruk noktasına çıkarmaya ve tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalıdır (Akgöl, 2012: 17). Gastronominin konusu yiyecek ve içeceklerle ilgili her şey, dolayısıyla insandır. Gastronomik değerler; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörler gibi pek çok unsura dayalıdır (Aksoy, 2014).

Gastronomi turizmi kavramı ise; genel anlamda insanların yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili deneyimlerini tanımlayan bir kavramdır. "Gastronomi turizmi, ana motivasyon kaynağı, özel bir yemeğin tadımı veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amacıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmektir" (Yüncü, 2010: 29). Gastronomi turizminin odağını, yerel bir pastane, sadece yerel halkın bildiği adı duyulmamış bir caddede yer alan bir mekân veya tarihi bir sokakta yer alan dondurmacı oluşturabilir (Çağlı, 2012: 24).

Gastronomi turizmi yıllardır seyahat endüstrisi içinde ortaya çıkmaya çalışan en gözde adaydır. Çünkü yemek ziyaretçilerin yeni ve egzotik yerleri tanıması için en iyi yollardan biridir. Seyahat ederken turistlerin hemen hemen tamamı için yemek, en büyük üç favori turistik faaliyetten biridir (Cömert ve Özkaya, 2014: 63).

Türkiye çok farklı medeniyetlerin bir arada yaşadığı zengin bir coğrafyaya sahiptir. Bu farklı medeniyetlerin bırakmış oldukları kültürel çeşitlilik, farklı bölgelerde farklı yemek çeşitlerinin oluşmasını sağlamıştır. Ziyaretçilerin konaklama sürelerini artırmak, Türk mutfağını farklı medeniyetlere tanıtmak, yerel ürünlerin turizme kazandırmak, turistlerin tatil sürelerini uzatmak ve Türk mutfağının üstünlüklerini ortaya koyarak destinasyon seçerken tercih edilmeyi sağlamak amacıyla alternatif bir turizm çeşidi oluşturan bu yiyecekler,

“gastronomi turizmi” adı altında yeni bir turizm çeşidinin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Cömert ve Özkaya, 2014: 63).

Gastronomi turizmi, yiyecek içecek ve turizm arasındaki ilişkinin sağlıklı bir şekilde kurulmasını sağlar. Bu sayede yalnızca ekonomik değil, yerel kimliğin ve kültürün güçlenmesine de katkıda bulunarak yöresel kalkınmayı destekler (Bucak ve Ateş, 2014).

Gastronomi turizmüne olan talep her geçen gün artmaktadır. Gidilen destinasyonlarda tarih, kültür, çevre, gelenekler ve gastronomi ürünleri tatilleri daha ihtişamlı hale getirmektedir. Deniz, kıyı, manzara, adalar elbette bir destinasyonun pazarlanmasında etkili olacaktır. Fakat yeni bir ürünü tanıma, bir şarabı tatma turistlerin hayallerini süsleyen beklenmeyen deneyimlerdir (Çağlı, 2012: 26). Yeni tüketiciler, yedikleri ürünlerin malzemelerinin nereden geldiğini ve tükettikleri endüstriyel ürünlerin neden olduğu istenmeyen sağlık etkilerini bilmeyi tercih etmektedirler. Dolayısıyla bu hareket, toplumun yerel beslenme bilincinin artmasına yardımcı olmaktadır (Kanık, 2014: 14).

Gelişen ve değişen tüketim alışkanlıklarında kültürel ve geleneksel değerlerin ön plana çıktığı görülmektedir. Genelde Türk mutfağı özelde ise Şanlıurfa mutfağı zengin yerel yiyecek ve içeceklere sahiptir. Şanlıurfa mutfağı Müslüman, Hıristiyan, Yahudi, Süryani, Ermeni, Yezidi, Türk, Arap, Kürt vb. her milletten ve her kültürden izler taşımaktadır. “Tirit”, “Çiğköfte”, “Keşkek”, “Yahudi Köftesi”, “şıllık”, “Lebeni”, “Borani” bunlara en güzel örnektir (Algn,2006: 6).

Şanlıurfa mutfağı sahip olduğu "Frenk Suyu" (salça), "İsot Reçeli" (biber salçası), "Kuru İsot", "Şire" (çekçek, bastık, sucuk, kesme), "Ekşili" (sirke), "Nar Pekmezi", "Zeytin", "Kuru Patlıcan", "Domates", "İsot", "Dolmalık İsot", "Kabak", "Acur", "Bamya", "Döğme", "peynir", "Sadeyağ", "Koruk Ekşisi", "Gül şurubu", "Limon şurubu" gibi yerel gıdalar ve geleneksel beslenme kültürü yönünden Şanlıurfa tarihi kadar zengindir (Akalm, 2011: 6).

ŞANLIURFA MUTFAK KÜLTÜRÜ

Dünyada çok özel bir yeri olan Türk mutfağı ve özelde Şanlıurfa mutfağı, mutfak kültürünün en önemli temel taşlarındandır. Şanlıurfa mutfağını böylesine müstesna bir hale getiren, sahip olduğu kültürel ve tarihsel birikimidir. Yemek kültürü, bir kentin doğal kaynakları, iklimi, alışkanlıkları ve tarihi geçmişiyle şekillenir. Şanlıurfa gibi 12.000 yıllık bir geçmişe sahip olan bir kentin yemek kültürünün zengin olması, bu uzun geçmişte aranmalıdır. Bu uzun süreçte; sofrada adabından damak zevkine, pişirme usullerinden yemeklerin çeşitliliğine kadar pek çok değişiklik yaşanmıştır. Şanlıurfa mutfağının şekillenmesinde coğrafi şartlar ve tarihin rolü olduğu kadar, farklı etnik ve dinsel dokuların da etkisi olmuştur. Şanlıurfa, tarih boyunca farklı kültürlerin harmanı içindeki desen ve simgeleri bünyesine katmayı bilmiş fakat yeme içme konusunda kendine has mutfağı oluşturabilmiş nadir kentlerdendir. Bu mutfağın izlerini ortaçağdan Yeniçağa kadar sürmek mümkündür (Akgündüz, 1992: 492).

1565 Ruha Kanunnamesinde yer alan Şanlıurfa şehir bostanlarında ekilip/ alınan ürünlerden dönemin yeme içme alışkanlığı hakkında fikir sahibi olurken, 16. yüzyıl notlarında köylerde ağırlıklı olarak yetiştirilen arpa, buğday, darı, mercimek gibi ürünlerden dönemim beslenme alışkanlığının tahıl ağırlıklı olduğu görülmektedir. Şanlıurfa mutfağı 16. yüzyılda yeni bir ürün ile tanışmıştır. Bu ürün yakıcı olduğu için “İsot” adı verilen biberdir ve bu tanışmadan sonra yemek kültürü yeniden şekillenmiştir. 18. yüzyılda ise Avrupa üzerinden geldiği için “Frenk” adı verilen domatesle tanışmış ve kolayca benimsediği bu ürün, mutfağın vazgeçilmezleri arasında yerini almıştır (Nezihi, 2005: 82).

Ünlü gezgin Tavernier, “Şanlıurfa’da Türkiye’nin başka hiçbir yerinde yiyemeyeceğiniz kadar güzel yemekler yiyebilirsiniz” diyerek kentin eşsiz ve lezzetli mutfağı hakkında düşüncelerini belirtmiştir. Tabii bu zengin mutfakta, yemeklerde koyun- kuzu eti, sadeyağ, taze sebze ve yeşilliklerin rolü büyüktür. Yemeklerde kullanılan sebzelerin taze olmasının yanında güneşte kurularak lezzet yolculuklarının kışında devam etmesi sağlanır. Lezzet bakımından zirveye ulaşan kebab ile ilgili ustalar; “ iyi bir kebab, erkek koyunun eti yanında Birecik’ten gelen patlıcan, Cülap’tan gelen domates, Paşa bağ’dan gelen İsot, Akziyaret’ten gelen beyaz soğan, Karacadağ’ın kömürü ile pişirilirse işte o zaman kebab olur” diyerek lezzetin titizlikle seçilen ayrıntılarda gizi olduğunu belirtmişlerdir (Ergin, 2008: 94).

İnsanoğlu var olduğundan beri hayata kalabilmek için yeme ihtiyacı da var olmuştur. İnsanlık geliştikçe zamanla insan damak zevki de gelişmiştir. Şanlıurfa, dünya tarihinin yazılmasında kaynak teşkil ettiği gibi insanlığın damak zevkine, sofrasına, mutfağına da kaynaklık etmiştir. Sadeyağ, acı isot, bulgur, Frenk suyu (domates salçası) Şanlıurfa mutfağının vazgeçilmezleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Baharat, un ve pirinç ikinci planda; sebze üçüncü planda kullanılır. Sebze yemek çeşitleri sayıca çok olmasına rağmen Şanlıurfa mutfağında et ağırlıklı yemekler ile köfte ve kebab çeşitleri ilk sırada yer almaktadır. Şanlıurfa mutfağında, bir sebzenin veya kesilen bir hayvanın her yeri değerlendirilmektedir. Örneğin bir bağ pazının yaprakları sarma, sarma yapmaya uygun olmayan parçalanmış yaprakları kavurma, sapından ise boranı yapılır. Bir oğlak veya kuzu kesilince etinden kavurma yapılır ve misafire ikram edilirken; kellesi ve ayaklarından “Kelle-Paça”, karnından “Kırk Kat” veya “Karin Dolması”, ciğerinden “Ciğer Kebabi”, dalağından “Dalak Dolması”, derisinden , “Post”, “Kürk” vb. yapılmaktadır (H. Soran ve M. Soran, 2009: 10-11).

“Şanlıurfa mutfağında yaz aylarında daha çok patlıcanlı ve domatesli kebab, patlıcan, domates ve biber üçlüsünden yapılan sebze yemekleri, tepsi yemekleri, kış mevsiminde et ve bulgur ağırlıklı yemekler yapılmaktadır” (Yasin Sağlam, kişisel görüşme, 18 Mart). Kıymalı ekme, hamurlu yiyecekler, dolmalar ve köfte çeşitleri ise her mevsimin vazgeçilmez türleridir. Ancak sonbahar ve kış aylarında çiğköfte, ilkbaharda mercimekli ve yumurtalı köfte, yaz aylarında yumurtalı köfte ve kış gecelerinde ise kıyma daha çok yapılan köfte çeşitlerindedir. Şanlıurfa mutfağında en çok kullanılan baharatlar ise; "tarçın", "karabiber", "yenibahar", "karanfil", "Nane", "çörek otu", "Sumak", "Kuru İso", "Limon Tuzu" dur. Diğer baharatlar çok az kullanılmaktadır (www.sanliurfaturizm.gov.tr).

Şanlıurfa mutfağının belirleyici malzemeleri et ve bulgurdur. Çeşitli köfteler yanında sebzeli ve etli yemekler, bol yeşillik ve ayranla tüketilen kebablar ve pilavlar yöre mutfağının yemek çeşitlerini oluştururlar. İso ve nar ekşisi Şanlıurfa yemeklerine özgün tadını kazandıran çeşni malzemelerindedir (Güneydoğu Anadolu Rehberi, 2008).

Misafir ağırlamak Şanlıurfa halkı için bir şereftir, Hz. İbrahim'in sünnetidir. Yılın her mevsiminde kim gelirse gelsin etli yemek yapılır. Kavurma yapılır, yanında biri kıyma etten, diğeri parça etten olmak üzere iki tür sebze yemeği, beyaz pilav, yanında "Bostana" veya "Cacık" yapılır. Bunlara ek olarak "Dolmalı Köfte" veya "İçli Köfte", tatlı çeşidi olarak "Katmer", "şıllık" “baklava” veya "Kadayıf", sonrasında da meyve ikram edilir. Çorba ise ramazan ayı dışında, misafirin karnını doyurmamak amacıyla çoğu zaman tercih edilmez (H.Soran ve M. Soran, 2009: 12-13).

Şanlıurfa'da yemekleri genelde kadınlar yapar. Kadın hayatının çoğunu mutfakta geçirir. Geçmişle kıyaslandığında mutfakta hayat elbette ki daha zordu. Buzdolabı yerine teldolap, fırınlar yerine tandır, mangal, maltız, gaz ocağı, kuzine kullanılmaktaydı. Mutfağın yeri genellikle evin dışındaydı. Konak tipi evlerde killer de bulunmaktaydı. Günümüzde de restore edilerek turizme hizmet veren bu yapıda birçok konak bulunmaktadır (Kut, 2000: 39).

Lezzetli yemek yapma becerisinin yanında yaptıkları yemekleri misafirleriyle paylaşmak geleneği bütün Anadolu insanına mahsus bir özelliktir. Ancak Şanlıurfalıların misafir sevme özelliğinin, hiçbir öğün misafirsiz yemeğe oturmayan Hz. İbrahim (A.S.)'dan geldiği söylenmektedir. “Halil İbrahim Sofrası” deyiminin bu gelenekten geldiği bilinmektedir. Şanlıurfalılar bugün de misafir ağırlamak ve onlara çeşitli yemekler ikram etmekten büyük zevk duymaktadırlar.

YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde Şanlıurfa'da özel günlerde yapılan yemeklerin incelenmesi amacıyla kullanılan veri toplama aracı, veri toplama süreci ve verilerin analizine yer verilmiştir.

Araştırma Şubat-Mart ve Mayıs-Haziran 2016 aylarında Şanlıurfa'da 15 kişi ile gerçekleştirilmiştir. Tesadüfi yöntemle örneklem seçilmiştir. Örneklem seçerken kişilerin mutfak deneyimlerinden faydalanmak için 50 yaşın üstündeki kişilerle görüşülmüştür. Çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ve buna uygun form kullanılmıştır. Araştırma verileri, katılımcılarla yapılan ön görüşmeler sonucunda belirlenen zaman diliminde ve onların istedikleri yerde, rahat bir ortamda, herhangi bir zaman kısıtlaması olmadan toplanmıştır. Görüşmeler sırasında ses kaydı ve not alma işlemi eş zamanlı olarak yürütülmüştür. Daha sonra ses kayıtları çözümlenerek tutulan notlarla karşılaştırılmış ve notlardaki eksiklikler giderilmiştir. Böylelikle araştırmanın güvenilirliği

artırılmıştır. Görüşmelerin çözümlenmesi ile birlikte 30 sayfa veri, araştırmada kullanılmak üzere hazır hale getirilmiştir. Araştırmada elde edilen verilerin içindeki tekrarlar ayıklanarak, doğrudan alıntılar yoluyla bulgular oluşturulmuştur.

BULGULAR

“Şanlıurfa’da yemek yer sofrasında yenir” (Mehmet Koç, kişisel görüşme, Mayıs 2016). “Sofrada “Besmele” ile önce büyükler yemeğe başlar, küçükler onları takip eder. Büyükler başköşeye oturur”(Neslihan Minteş, kişisel görüşme, Mayıs 2016). Sofrada misafirin ulaşamadığı yemekler misafire ikram edilir, ısrarda bulunulur. Ev sahibi sofraya oturmaz, hizmet eder, misafir çok ısrar ederse sofraya oturur. “Erkek misafirler ayrı, kadın misafirler ayrı yemek yerler” (Zeynep Akkuş, kişisel görüşme, Mayıs 2016). “Yemeğin sonunda “sofra duası” okunarak kalkılır” (Abdurrezzak Sönmezsoy, kişisel görüşme, Haziran 2016).

Şanlıurfa mutfağında kış aylarına girmeden önce yoğun bir hazırlık yapılır. Yiyecek ve içecekler itinalı bir şekilde hazırlanarak muhafaza edilir. “Unluk buğday, Frenk suyu (salça), isot reçeli (biber salçası), kuru isot, çekçek, bastık, kesme, sirke (eşkili), dolmalık isot, patlıcan, acur, döğme ve bulgur çeşitleri tüm kış mevsimine yetecek miktarda hazırlanır” (Ebru Kuvvetli, kişisel görüşme, Haziran 2016).

Genellikle her evde bu ürünlerin muhafaza edildiği “ Zehre Damı” denilen odalar vardı. Soğuk ortamda saklanması gereken yağ ve peynirler, yer seviyesinin altında güneş görmeyen ve basamaklarla inilen “Zerzenbe” denilen mahzen odalarda saklanırdı (Müslüm Yıldız, kişisel görüşme, Haziran 2016). Misafirlere ikram edilen “Şire” (çekçek, bastık, kesme, sucuk) çeşitleri, kuru yemişler (kuru üzüm, ceviz, fıstık, küncü, çekirdek) gibi yiyecekler “Maskan” adı verilen kapaklı, kilitli dolaplarda muhafaza edilirdi. Dolabın anahtarı evin hanımında bulunur, dağıtımı o ayarlardı(Fatma Arslan, kişisel görüşme, Haziran 2016).

Eskiden yemeklerin pişirildiği yere “tandırılık” denirdi. Teknolojinin gelişmesiyle artık çok nadir görülen “tandırılık”, yerini mutfak odalarına bırakmıştır. “Tandırılıkta yemek ve ekmek ocakları, küllük, odunluk ve kap-kacak bulunurdu. Burada yufka ekmek yapılır, yemek pişirilir ve kazanlarda ısıtılan sularla bulaşıklar yıkanır” (Zahide Tatlı, kişisel görüşme, Haziran 2016).

Özel Günlerde Yapılan Yöresel Yemekler

Türk mutfağı içinde ayrı bir yeri olan Şanlıurfa mutfağı, gerek yemek çeşitleri gerekse yapılan yemeklerin misafirlerle paylaşılması açısından önemli bir gelenek sürdürmektedir. Toplu yemek yemekten büyük haz duyan Şanlıurfalılar, yaptıkları her türlü toplantıyı zengin yemek çeşitleriyle süslemektedirler.

Sıra Gecesi Yemeği

Genellikle sonbahar ve kış gecelerinde haftada bir gece, bir arkadaşın evinde sıra ile yapılan toplantılara “sıra gecesi” denir. “Genelde erkeklerden oluşur. Sıra kendisine gelen kişi gecenin bütün masraflarını üstlenerek misafirlerini en iyi şekilde ağırlamaya çalışır” (Nuri Karabulut, kişisel görüşme, Mart 2016). Müzik ya da sohbetle geçen bu toplantıların anayemeği çiğköftedir. Çiğköftenin yanında bol yeşillik, ayran, bostana, salatalık veya maruldan yapılmış cacık, koruk salatası, çoban salatası gibi salatalar ikram edilebilir. Sıra gecelerinde çiğköfteden sonra kadayıf, şıllık, katmer, baklava veya daş ekmeği, küncülü akıt, palıza, şire gibi mahalli tatlılardan herhangi biri ikram edilir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2016).

Sıra gecesinin en makbul ikramı olan Çiğköftenin geçmişi Hz. İbrahim (A.S.) devrine kadar uzanmaktadır. Efsaneye göre Nemrut, kendisine ve putlara tapan halkına karşı gelen Hz. İbrahim’i ateşe atmak için şehirdeki odunları toplayıp ateş yakmayı yasaklayınca halk ne yapacağını düşünür. Şanlıurfa’da bir avcının vurduğu ceylan etinden, hanımı bugünkü çiğköftenin az karışımı et, bulgur ve isottan oluşan ilkel şeklini hazırlar. Ceylan etinin pişirilmeden, sadece dövülmesiyle hazırladığı bu karışımı kocası beğenir. Bir zaruretten doğan bu yemek, binlerce yıl önceden günümüze kadar geliştirilerek yaşatılmaktadır (Yıldız, 2006: 95-100).

Çiğ köftelik bulgur bir tepsie konur, tuz, isot, karabiber, tarçın, salça ve et eklenir. Kuru soğanlar incecik doğranarak eklenir. Hazırlanan tepsideki malzemeler çok az su ilave edilerek yavaş yavaş bulgur yumuşayınca kadar yoğrulur. Diğer taraftan incecik doğranan yeşil soğan ve maydanoz ilave edilerek hafif ezilir. Küçük sıklıklar şeklinde yeşillikle servis edilir (Algin, 2006: 58-59).

Sıra gecesi bitimini misafirlere hatırlatmak maksadıyla acı kahve (mırra) ikram edilir. “Çekirdek kahve kavrulup dövüldükten sonra, kaynatılıp süzülerek hazırlanan acı kahveye mırra denir” (www.urfakultur.gov.tr). “Kahve, misafirlere özel kulpsuz küçük fincanla sunulur. Fincanın dibine birer yudumluk konulan kahvenin içilmesinin de kendine özgü kuralları vardır. Fincan kahveyi dağıtan kişiye verilmelidir. Eğer masaya veya yere konulursa kahveyi servis eden kişiye büyük hakaret sayılır. Bunun cezası kahveyi dağıtan kişiyi bekârsa evlendirmek, evli ise fincanı altınla doldurup vermektir. Günümüzde bu iki kural şu şekilde değişmiştir. Kahveyi dağıtan garson ise bahşiş verilir, ev sahibi ise kuralı bilmediğini söyleyip hoş görülmesi istenir” (Zeynep Kuvvetli, kişisel görüşme, Şubat 2016).

Süpha Yemeği

Düğün, nişan, sünnet gibi şenliklerde verilen yemeğe süpha yemeği denir. Çok kalabalık misafirler için hazırlanan bu yemek, düğün evi sahibi tarafından öğlen ve akşam öğünlerinde ikram edilir. Böylelikle hem düğüne gelen akrabaların, eş –dost ve komşuların memnun olması sağlanır hem de düşkün, yaşlı ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılarak onların da ihtiyaçları giderilmeye çalışılır. Genel olarak Süpha yemeği cumartesi sabahından başlayıp, pazar öğlen yemeğine kadar devam eder. Bu süre zarfında Süpha yemeği veren evin kapısı açık tutulur, artan yemeklerden komşulara “ölmüşlerimizin göz hakkı”, “ ölmüşlerin sevabına olsun” denilerek dağıtılır.

“Bu özel yemek için küçükbaş hayvan kesilir. Yemeklerde kullanılacak malzemeler kasayla ve çuvalla satın alınır. Süpha’ da yemek olarak; kuzu kavurma, kuzu içi kaburga, üzlemeli pilav, patlıcan- domates- biber ve parça etten yapılan, yerel adı “tırşık” olarak bilinen doğrama ve tatlı olarak da zerde ikram edilir”(Tülay Yücel, kişisel görüşme, Şubat 2016). Şanlıurfa mutfağının vazgeçilmez lezzetlerinden olan üzlemeli pilav, et, nohut, kuru üzüm, pekmez ve pirinç pilavından oluşur. Sadeyağla kuşbaşı etler kavrulur. İçine haşlanmış nohut ve ıslatılan kuru üzüm eklenir. Tuzu atılıp sıcak su verilir ve kapağı kapatılıp haşlanmaya bırakılır. Haşlanınca içine pekmez konularak bir taşım kaynatılır ve pirinç pilavıyla servis edilir (www.urfakultur.gov.tr).

Aspap (Esvap) Yemeği

“Düğün günü gelini baba evinden almaya gitmeden önce damadın arkadaşları köy meydanında toplanır. Damadı kaçırıp, damatlık giydirirler. Arkadaşları tarafından oluşturulan çemberin ortasında kalan damat, çiftetelli oynayarak ona bu jesti yapan bütün arkadaşlarını yemeğe davet eder. İşte damat ve ailesi tarafından verilen bu yemeğe “aspap veya esvap yemeği” denir” (Sacide Demir, kişisel görüşme, Mart 2016). Bu yemekte pilavın yanında doğrama, keme boranisi, kuru fasulye, kaburga gibi yemeklerden biri ikram edilir. Keme Boranisi oldukça zahmetli bir yemektir. Köftesi ve yemeği ayrı hazırlanır. Köftesi için bulgur, soğan ve baharatlar karıştırılıp yoğrulur, nohut büyüklüğünde yuvarlanarak yağda kızartılır. Yemeği için kemeler doğranarak etle birlikte haşlanır. Salça, su, tuz, karabiber eklenerek pişirilir. Keme boranisi pirinç pilavıyla veya isteğe göre sarımsaklı yoğurt ilavesiyle servis edilir. Keme, patatese benzeyen bir tür yabani mantardır ve yaklaşık on çeşit yemeğiyle Şanlıurfa mutfağında yer alır (Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi, 2017).

Hac Yemeği

Hac ibadetini tamamlayan kişinin kendisini ziyarete gelenlere üç gün süreyle verdiği yemektir. Misafirlere üzlemeli pilav ve zerde ikram edilir. Ayrıca zezem suyu ve hurma da dağıtılır. Ev sahibinin tercihinin göre tirit de ikram edilir. Kandillerde hem ölmüşlerin ruhu için hem de Allah kazadan beladan sakınsın diye “pişi” dağıtılır. Köylerde ise tavuk, hindi gibi kümes hayvanları kesilerek suyuna bulgur pilavı yapılır ve etle birlikte en az 7 komşuya dağıtılır. Dini bayramlarda ise hem şehir merkezinde hem de köylerde “Külünçe” (bayatlamayan Urfâ çöreği) yapılır ve gelen her misafire ikram edilir (İslim Yıldız, kişisel görüşme, Mart 2016). Şanlıurfa’yla özdeşleşmiş Külünçe; mahlep, çörek otu, rezene, karanfil, hindistan cevizi, tarçın gibi baharatların yanı sıra süt, un, sadeyağ, kabartma tozu ve şeker kullanılarak yapılır. Tüm malzemeler unla karıştırılıp yoğrulduktan sonra mahalle fırınlarında pişirilir. Tatlı, susamlı ve tuzlu çeşitleriyle de Ramazan Bayramlarının vazgeçilmez çöreğidir.

Taziye Yemeği

“Taziye yemeği; vefat eden kişinin ailesine, akrabaları ve dostları tarafından üç gün süreyle taziye evine getirilen yemektir. Bu yemeğin baş tacı lahmacundur. Lahmacun kolay hazırlanan bir yiyecek olduğu için Şanlıurfa mutfağında çok önemli bir yere sahiptir. Özellikle 200-300 kişilik hazırlanan sünnet, taziye, düğün, nişan gibi

özel günlerde çok sık tercih edildiği görülmektedir. Yeşillik ve ayranla ikram edilen lahmacunun yanında, kebab türleri ve tatlı olarak kadayıf ikram edilmesi bir gelenektir” (Aynur Alkan, kişisel görüşme, Mart, 2016).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmada Şanlıurfa'nın mutfak kültürü ile ilgili bilgiler verilmiş, özel günlerde yapılan yemekler ve gelenekleri hakkında bir araştırma yapılmıştır.

Yerli halkla yapılan görüşmelerde, Şanlıurfa'da yemeğin yer sofrasında yendiği tespit edilmiştir. Kadın ve erkek misafirlerin ayrı sofralarda ağırlandığı, ev sahibinin misafirlerin ısrarı üzerine sofraya oturduğu belirlenmiştir. Kışın, yemeklerin ana malzemesini oluşturan yiyeceklerin, yazın hazırlanıp “Zehre Damı” denilen odalarda muhafaza edildiği tespit edilmiştir. Özellikle İsoot, bulgur çeşitleri, isot reçeli (biber salçası), kurutmalıklar (acur, biber, patlıcan, kabak), şire, ekşili (nar ekşisi) ve döğme her evde hazırlanan yiyeceklerdir. Şanlıurfa mutfağında et, bulgur, acı isot ve sadeyağın çok fazla tüketildiği belirlenmiştir.

Geçmiş şehrin kuruluşuna dayanan Çiğköfte'nin, Şanlıurfa mutfağında çok özel bir yeri vardır. Sıra gecesini yemeğinin baş tacı olan çiğköftenin türkülere de yansıdığı görülmektedir. Şanlıurfa'da yapılan yemeklerin büyük çoğunluğunun yufka ekmele tüketildiği saptanmıştır. Yufka ekmeğin 2-3 ayda bir “Tandırılık” denilen odalarda yardımlaşarak yapıldığı belirlenmiştir. Araştırma verilerine göre Şanlıurfa'da, Sıra gecesinde, düğün, sünnet, nişan gibi şenliklerde, damada damatlık giydirildikten sonra, kandillerde, bayramlarda, taziyelerde ve hac ibadetini tamamlayanların evlerinde yapılan yöresel yemeklerin olduğu tespit edilmiştir.

Özel günlerde yapılan yemeklere bakıldığında çiğköfte, tepsi kebabı, lahmacun, üzlemeli pilav, kuzu kaburga, borani, doğrama, ciğer kavurma, kebab türleri; tatlı olarak zerde, şıllık, kadayıf ve çorba olarak da lebni çorbasının tercih edildiği görülmektedir. Düğün, sünnet, taziye, nişan gibi özel günlerde daha çok lahmacunun tercih edildiği belirlenmiştir. 300- 500 kişinin ağırlandığı bu özel günlerde yapılan yemeklerin malzemelerinin, çuvala ve kasayla satın alındığı tespit edilmiştir. Özellikle her Ramazan Bayramında yapılan, yöresel bir çörek olan “Külünçe'nin” sadece Şanlıurfa mutfağıyla bütünleşen bir gelenek olduğu belirlenmiştir. Yaz aylarında serin olarak tüketilen Lebni çorbasının, gerek evlerde gerekse restoranlarda etli yemeklerin yanında ikram edilen yöresel bir lezzet olduğu saptanmıştır. Şanlıurfa'da Kandillerde ise diğer şehirlerden farklı olarak pişi dağıtma geleneğinin halen devam ettiği tespit edilmiştir.

Bu çalışmanın bulguları doğrultusunda edinilen ve yukarıda belirtilen sonuçlar çerçevesinde aşağıdaki öneriler sunulmuştur.

- Yapılan araştırma bir ön çalışmadır. Buradan elde edilen veriler diğer çalışmalar için kullanılacaktır.
- Yapılacak çalışmalarda Şanlıurfa mutfağı daha detaylı araştırılarak, şehrin yöresel yemeklerine yönelik bir envanter çalışması yapılmalıdır.
- Şanlıurfa mutfağı üzerine yazılmış kitaplar, akademik çalışmalar ve yayınlar çoğaltılmalıdır.
- Yerel halk unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin yaygınlaştırılması hususunda bilinçlendirilmelidir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M. ve Sezgi, G.(2015).Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurlar. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), Ankara.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi Turizmi Ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Aksoy, M. (2014). Gastronomi ve Yemek Tarihi Ders Notları, Ankara, Gazi Üniversitesi.
- Akalın, L. (2011). Tandırlıktan Gelen Lezzet (Geleneksel Urfa Yemekleri).Şanlıurfa, Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Yayınları, 6.
- Akgündüz, A. (1992). Osmanlı Kanunnameleri,İstanbul,Osmanlı Araştırmaları Vakfı yayınları, 5, 492-493.
- Algın, S. (2006). Yöremizden Sofranıza Urfa Yemekleri, Şanlıurfa, Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 6-58-59.
- Bucak, T. ve Ateş, U. (2014). Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği. Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Turizm Fakültesi, Çanakkale.
- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(2), 62-66.
- Çağlı I. B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği, Yüksek Lisans Tezi,İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Ergin, M. E. (2008). İsoet Medeniyeti Şanlıurfa, Elif Matbaası Yayınevi, 94.
- Güneydoğu Anadolu Rehberi. (2008). <http://www.guneydogumirasi.org/pdfs/sanliurfa.pdf> İnternet: adresinden 07Aralık 2015'de alınmıştır.
- Kanık, İ. (2014). Yerel Beslenme Hareketi ve Bir Kitle İletişim Anlatısı Dizayını: Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Örneği (LocalFoodMovementAnd A Narrative Design ForMassCommunication: The U.S. Case), İstanbul, 2(4), 14
- Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme Sürecinde Gastronomide Yöresel Tatların Turistlerin Destinasyon Tercihlerine ve Ülke Ekonomilerine Etkileri, 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirisi, Alanya, 17-18 Nisan
- Soran, H. ve Soran, M. (2009). Urfa'da Pişer Bize de Düşer, Alfa Yayınları, 10-11.
- Nezihi, T. A. (2005). XVI yy.da Ruha Sancağı, Şanlıurfa, Türk Tarih Kurumu Yayınevi, 82.
- Üner, E. H. (2014). Her Şey Dâhil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Yıldız, S.(2006). Peygamberler Diyarı Şanlıurfa, Ankara, Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 95-100.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası, 11. Aybastı-Kabataş Kurultayı. Ankara, 31.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2015). [http:// ekitap. kulturturizm. gov.tr/TR, 80848/sanliurfa-yemek-gelenegi.html](http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,80848/sanliurfa-yemek-gelenegi.html)adresinden 15 Aralık 2015'de alınmıştır.
- İnternet: [www.urfakultur.gov.tr/Eklenti/22145,urfa-mutfagi. pdf](http://www.urfakultur.gov.tr/Eklenti/22145,urfa-mutfagi.pdf) adresinden 08 Aralık 2015'de alınmıştır.
- İnternet:www.sanliurfaturizm.gov.tr/Eklenti/10043,urfa-yemekleri_urfada-piser-bizede-duser.pdf adresinden 07 Aralık 2015'de alınmıştır.
- İnternet: Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi (2017). <http://www.sanliurfa.bel.tr/> adresinden 02.04.2017 tarihinde alınmıştır.

Kaynak Kişiler

- Akkuş, S. (2016, 15 Ocak). Şanlıurfa Yemek Gelenekleri Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Alkan, A. (2016, 8 Mart).Taziye Yemeği Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Arslan, F. (2016, 20 Haziran). Şanlıurfa Mutfak Kültürü Üzerine Bir Röportaj. Şanlıurfa –Dutluca Köyü.
- Demir, S. (2016, 20 Haziran). Şanlıurfa Et Yemekleri Üzerine Bir Röportaj. Şanlıurfa.
- Demir, S. (2016, 7 Mart). Aspap Yemeği Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Karabulut, N. (2016, 11 Mart). Şanlıurfa Sıra Gecesi Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Koç, M. (2016, 12 Ocak). Şanlıurfa Yemek Gelenekleri Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Kuvvetli, E. (2016, 10 Haziran). Şanlıurfa Mutfak Klültürü Üzerine Bir Röportaj. Şanlıurfa –Dutluca Köyü
- Kuvvetli, Z. (2016, 7 Şubat). Şanlıurfa Sıra Geceleri Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Minteş, N. (2016, 15 Ocak).Şanlıurfa Sofra Gelenekleri Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Sönmezsoy, A. (2016, 15 Ocak).Şanlıurfa Sofra Gelenekleri Üzerine Röportaj, Şanlıurfa.
- Tatlı, Z. (2016, 15 Haziran). Şanlıurfa Mutfak Kültürü Üzerine Bir Röportaj. Şanlıurfa –Dutluca Köyü.
- Yıldız, İ. (2016, 16 Mart). Şanlıurfa Özel Günlerde Yapılan Yemekler Üzerinde Röportaj, Şanlıurfa- Dutluca Köyü.
- Yıldız, M. (2016,15 Haziran). Şanlıurfa Mutfak Kültürü Üzerine Bir Röportaj. Şanlıurfa –Dutluca Köyü.
- Yücel, T. (2016, 17 Şubat). Süpha Yemeği Üzerine Röportaj, Bozova.