

SIİRT'İN LOKAL GASTRONOMİK UNSURLARI

Abdullah BAYCAR¹ (Orcid No: 0000-0003-4995-2275)

¹Siirt Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Siirt, Türkiye

*Sorumlu yazar e-mail: abaycar@siirt.edu.tr

ÖZET

Siirt, eşsiz bir konuma sahip olması kendine has gastronomik kimliğin oluşmasını kaçınılmaz kılmıştır. Bu kimliğin oluşmasında hiç şüphesiz Siirt'in doğal ve beşerî etmenleri etkili olmuştur. Bu yapıyı oluşturan doğal etmenlerin başında karasal iklimin hâkimiyeti, dört mevsimin yaşanabilirliği, farklı toprak çeşitliliği, engebeli arazi varlığı, mikroklimatik özellik gösteren alan mevcudiyeti sıralanabilirken beşerî etmenlerdeyse insan göç hareketlerinin fazlalığı, farklı yaşam tarzlarına sahip toplulukları ihtiva etmesi ve yörede yaşayan insanların nesiller boyunca aktardıkları deneyim ve tecrübeleri sayılabilir. Bu etmenler Siirt'e endemik bitki türlerinin çokluğu yanında önemli bitki ve hayvan türlerinin taşınmasını sağlamış böylece yörede zengin bir flora ve faunanın teşekkülünü sağlamıştır. Yerel nitelik taşıyan bu ürünler beşerî unsurlar tarafından kullanımıyla taklit edilemeyen bir kültürü doğurmuştur. Gastronomik kimlik olarak isimlendirilen bu kombinasyon içerisinde yerel ürün ve yemekleri içermenin yanında yemek festivalleri, ürün patentleri, coğrafi işaretleri ve bunlara ait diğer sosyal ve sanat (yemek ve mutfaka ait edebiyat, müzik, örf, adet ve gelenekleri gibi) unsurları da ihtiva etmektedir. Bu çalışma izi süremeyecek kadar derin ve zengin Siirt'in öne çıkan gastronomik kimlik unsurlarını kapsamaktadır. Bu çalışma, Siirt'in lokal ürün ve yemeklerin mevcut durumları; spesifik özellikleri, işleme ve muhafaza yöntemleriyle beraber sofraya kültürü ve bu amaçla yapılan festival gibi etkinliklerde kullanımını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Ayrıca bu zenginliğe rağmen hakkında yetersiz kalan literatüre katkı sağlamak bu çalışmanın amaçları arasındadır.

Anahtar Sözcükler: Siirt, gastronomik kimlik, yerel ürün ve yemekleri, yemek festivalleri

SIİRT'S LOCAL GASTRONOMIC FACTORS

ABSTRACT

Due to its unique location, Siirt has developed its own gastronomic identity. Natural and social aspects of Siirt have influenced the formation of this identity. Among the natural factors are the dominance of a continental climate, the presence of all four seasons, the variety of soil types, the presence of rugged terrain, and regions with microclimatic characteristics. Human factors include the abundance of migration movements, the incorporation of communities with different lifestyles, and the experience and knowledge passed down through generations of locals. These factors have enabled the transport of significant plant and animal species to Siirt, along with the abundance of endemic plant species, resulting in the formation of flora and fauna rich in diversity. The use of these locally distinctive products by human communities has produced a culture that is irreplaceable. This combination, known as gastronomic identity, consists of local products and cuisine, food festivals, product patents, geographical indications, and other social and artistic elements associated with food and cuisine, such as literature, music, customs, traditions, and habits. This study examines the prominent gastronomic characteristics of Siirt, which are deep and varied. This study aims to reveal the current state of Siirt's local products and cuisine, including their distinctive characteristics, processing and preservation techniques, and use in table culture and events like festivals. In addition, one of the objectives of this study is to contribute to the literature that, despite its abundance, remains insufficient.

Keywords: Siirt, gastronomic identity, local products and dishes, food festivals

1. GİRİŞ

Gastronomi, günümüzde Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde belirttiği fizyolojik gereksinimlerinden birisi olan beslenme ve yeme-içme gereksiniminin çok daha üstünde bir basamağa ulaşmıştır. Gastronomi,

yalnızca yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasıyla sınırlı olmayıp aynı zamanda ait olduğu toplumun tarihini, inanç sistemini ve kültürünü çok yönlü yansıtan oldukça geniş kapsamlı bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu yönüyle içinden çıktığı kültürel kimliği ve doğal olarak diğer farklı kültürlerle etkileşim içerisinde. Gastronomik kimlik ise toplumun veya belirli bir bölgenin kültürel, sosyal, ekonomik ve ideolojik unsurlarının belirli bir süreçte özgün niteliklerinin artık taklit edilemeyen bir noktaya ulaşmasıyla oluşur. Nitekim günümüzde özgün gastronomik kimlikleri teşekkül etmiş ulusal ve uluslararası çok sayıda yöre mevcuttur. Bu gibi yerlerin tanınırlıkları ise etkili ve güçlü tanıtım faaliyetleri ile sağlanmaktadır. Siirt, köklü tarihi geçmişi ve çok kültürlü gastronomik kimliğini ulusal ve uluslararası seviyede yeterince tanıtamamıştır (Sarıışık ve Özbay, 2015; Nebioğlu, 2017; Başat, vd., 2017; Çıldam, 2021; Harrington, 2005).

Siirt; doğal ve beşerî özellikler bakımından eşsiz bir yerdir. Ürünlerinin oluşmasında doğal etmenler; karasal iklimin hâkimiyeti, dört mevsimin yaşanabilirliği, farklı toprak çeşitliliği, engebeli arazi varlığı, mikroklimatik özellik gösteren alan mevcudiyeti sıralanabilirken beşerî özellikler bakımından insan göçlerinin fazlalığı, farklı yaşam tarzlarına sahipliği sıralanabilir. Bu etmenler Siirt'e endemik bitki türlerinin çokluğu yanında önemli meyve türlerinin taşınmasını sağlamıştır. Bu bakımdan zengin flora ve faunaya sahiptir. Bu açıdan Siirt'te doğal ve beşerî özelliklerin etkisiyle ön plana çıkan önemli hayvansal ve bitkisel ürünler mevcuttur. Gerek coğrafi işaretlenmiş gerekse coğrafi işaretlenmemiş gerek tescillenmiş gerekse henüz tescillenmemiş Siirt'in başlıca yerel gıda ürünleri Siirt fıstığı, Bıtım, *Zivzik* narı, *Tayfi* üzümü, Pervari balı, Cefan kavunu ve yayla keçi sütü ve bu ürünlerin türevleridir (Kanbir, 2021; Çıldam, 2021; Ceylan ve Sarıkamış-Komşu, 2020; Coşkun vd., 2017; Yaşar, 2018).

Siirt, köklü geçmişi, farklı kültürlerin kesişme noktasında olması, farklı yaşam tarzlarına ait kitleri barındırması, kendine has iklim ve doğal koşullarında yetişen yerel ürünleriyle taklit edilemeyen bir yemek kültürüne ulaşmasını sağlamıştır. Siirt'in bu konuda öne çıkan Perde Pilavı, Mumbar, Büryan kebabı, İçli köfte (*Kitel*), Sarımsaklı Köfte (*Kitelfum*), *İtruke* (tatlı hamur yemeği) ve Etli Arap Dolması ve tatlı olarak *varak keek* yemekleri olduğu söylenebilir. Siirt'in yemek kültürü zenginlik ve olgunluğuna rağmen son yıllarda özellikle küreselleşen dünyanın tekdüzeliğine karşı unutulma eğilimine girmiştir unsurları söz konusudur. Son yıllarda turizm destinasyonların bir parçası haline gelen gastro turizm için Siirt'in potansiyelin belirlemede yardımcı olması önemlidir (Kanbir, 2021; Tunç-İlhan, 2015).

Her toplumun kendine has andığı özelleştirdiği zaman dilimleri vardır. Bu zaman dilimleri günümüzde festival, bayram, kutlama ve etkinlik gibi isimlerle çeşitlenmektedir. Bu özel günler bulunduğu yerin kültürel birikimlerin yansımaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu günlerin ilk çıkışının tarihsel bir dayanağı olabileceği gibi sonradan belli bir amaç çerçevesinde kutlanmaya başlanmış olması da söz konusudur. Her yılın aynı tarih aralığında spontane ve/veya kamu otoriteleri destekli tekrarlanan bu günler zamanla geleneksel bir yapıya ulaşır. Bu tür festivallerin topluma kültürel bir özgeçmiş kazandırmanın yanında o toplum veya ilin tanıtımına markalaşmasına da katkı sağlamaktadır. Son yıllarda ticari kazanç sağlama amaçlı özellikle tanıtım ve reklam amaçlı ürün festivallerinin sayılarında artmalar gözlemlenmektedir. Bu festivaller tanıtım ve reklam amacının yanında ürün paydaşlarının tanışacağı, kaynaşacağı birlikte hareket etme kabiliyetlerinin kazanacakları, sektörel sıkıntıları paylaşabilecekleri bir yer olma imkanını sağlamaktadır. Siirt'e tarihi geçmişi olan *Cigor*, *Şehril Bayf* gibi festivallerin yanında yerel ürünlerin tanıtıldığı Siirt fıstığı tanıtım günleri, Pervari bal ve kültür festivalleri gibi festivaller mevcuttur. Bu çalışma Siirt'te gerek tarihi geçmişi olan gerekse yerel ürün tanıtımların yapıldığı festivalleri ortaya çıkarmak, tarihi, kültürel derinliklerini incelemek, şehrin tanıtımına katkısını irdelemektedir. Bu çalışmada amaç kültür yoğunluğunun yaşandığı bu günlerin tarihi derinliklerinin bilinirliğini arttırmayı amaçlamaktadır (Erdem, vd., 2018; Yaşar, 2018; Aksoy ve Sezgi, 2015; Çetin, vd., 2019).

2. SİİRT GASTRONOMİSİNE ETKİ EDEN DOĞAL VE BEŞERÎ ÖZELLİKLERİ

Coğrafya, insan ve mekân ilişkilerini çeşitli boyutlarda ele alan, sentez yapan, ilişkiler kuran bir olgudur. Bu ilişki içerisinde toplum hem çevreyi etkilemekte aynı şekilde çevreden birçok yönden etkilenmektedir. Zamanla farklı çevrelerde yaşayan toplumların birbirinden farklı hususiyetler ihtiva etmesiyle sonuçlanmaktadır. Söz konusu farklılıklar örf, adet, dil, inanç, yaşantı gibi kültürel bütün unsura sirayet eder dinamizmedir. Aynı şekilde toplumlara has yemek-içme kültürü bu interaksyonla teşekkül etmektedir. Siirt'in kendine has gastronomik unsurlarının doğal ve beşerî coğrafyanın etkisiyle oluşmaktadır (Emekli, 2006; Alkan, 2018).

Siirt'in Mezopotamya ve Anadolu uygarlıklarının kesişim bölgesinde olması beşerî hareketliliği ve etkileşimi sürekli dinamik kılmıştır. Bu bağlamda Siirt'in gastronomik kimliğinin beşerî coğrafik etkisi;

- Geçmişten günümüze çeşitli din ve etnik grupların (1523 yılındaki tahrir defterinde 217 hane Ermeni, 14 hane Yahudi 402 hane Müslüman kesimle birlikte kayıta olduğu) birlikte yaşamış olması,
- Tarih boyunca birçok devlet ve medeniyetin (Emevi, Abbasi, Mervaniler, Artuklular, Anadolu Selçuklular ve Osmanlılar gibi) etkisi altına girmiş olması,
- Yörenin göç hareketlerinin fazla olması,
- Yörede yaşayan insanların örf, adet ve dini değerlere karşı muhafazakâr davranması,
- Modernleşme süreci,
- İdari yönetim ve küreselleşen dünya gibi diğer faktörlerin varlığı

şeklinde sıralanabilir (Alkan, 2017; Aktaş, 2016).

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Torosların güney eteklerinde yer alıp 38° 34' ve 37° 22' doğu boylamları ile 42° 54' ve 40° 59' kuzey enlemleri arasında konumlanan Siirt'in doğal coğrafik yapının gastronomik kimliğe etkisi ise şu şekilde;

- Dağlık alanların fazlalığı,
- Yükseltinin kısa mesafelerde çok farklı bir şekilde değişmesi,
- Yaz ve kış mevsimleri arasında birbirinden farklı iklim değerlerinin görülmesi,
- Kezer çayı, Başur çayı, Garzan suyu ve Botan suyu ve bu akarsuların geçtiği vadilerle derin şekilde parçalanmış, farklı yükseltideki geniş kalker platolardan müteşekkil zirai bir bölge varlığı,
- Botan ve Garzan vadisi,
- Dört mevsimin bariz yaşanabilirliği

özetlenebilir. Ortalama 930 metre yükseklikte 5406 metre² yüzölçüme sahip olan Siirt doğuda Van, Hakkâri, batıda Batman, kuzeyde Bitlis, güneyde Şırnak ve Mardin illeriyle komşu durumdadır. Karasal iklimin hâkim olduğu Siirt yazları sıcak ve kurak olmasına rağmen Akdeniz tipik bitkisi olan zeytin gibi ürünlerin bile mikroklimayla geniş profilde spesifik faktörlere bağlı olarak yetiştirildiği görülmektedir. Yükseklik dağların zirvelerinde 2500 metreyi aşması yerleşim arasında sıcaklık farkını bariz kılmaktadır. Yükseltinin fazla olduğu yerlerin düz geniş yayla şeklinde olması mevsimlere göre yoğun yağış alması hayvancılık için uygun konuma ulaşmasını sağlamaktadır. Nitekim Büryan kebabının hammaddesi etin lezzeti söz konusu bu yaylalarda yetiştirilen hayvanlardan ileri geldiği bilinmektedir. Aynı şekilde yöresel ürün olan Pervari ve Halenze balının spesifik tat ve aroması aynı yayların bitki çeşitliliğinden kaynaklandığı bildirilmektedir (Koday, vd., 2018; Yaşar, vd., 2018; Koday ve Kızılkın, 2017; Ceylan ve Samırkaş-Komşu, 2021; Işkın, 2017; Kutlu ve Gül, 2021).

Gastronomik unsur olan mahalli *Cigor* bayramının Siirt'in beşerî nitelikleri içerisinde yer alan farklı etnisite ve dini yapıların (tarihte Hristiyan toplumdaki aktarıldığı) etkileşimi sonucu kazandığı ve nesiller boyunca aktarıldığına örnek olarak gösterilebilir. Aynı şekilde yaygın bir şekilde tüketilen yerel yemek olan zahter (kekik) çorbası tepelerinde yabani olarak yetişen zahter olarak isimlendirilen kekik türünün yoğunluğundan kaynaklanmaktadır. Çoğu zaman ise yerel bir ürün veya yemek birçok gastronomik unsurun bir araya gelmesiyle teşekkül etmektedir. Yöresel bir ürün olan otlu peynir bu kompleksliliği ifade etmede örnek olarak gösterilebilir. Otlu peynirin otu Botan vadisindeki dere kenarlarında yetişen endemik florasından kaynaklanmakta olup doğal coğrafik bir etmen sonucu yetişmektedir. Peynir yapımında kullanılan süt ise yer şekillerinin tarıma elverişli olmadığı için gelir kaynağı olarak yaygın olarak yapılan yayla keçi yetiştiriciliği sonucu teşekkül ettiği görülmektedir. Keçi yetiştiriciliğini etkileyen faktörlerin başında göçebe yaşam tarzına sahip göçerlerin varlığından ileri gelmesi beşerî ve doğal coğrafik unsurların bir araya etkileşiminden kaynaklandığına örnek olarak gösterilebilir (Çıldam, 2021; Doğan, 2019; Doğan, 2012; Yaşar, vd., 2018; Alkan, 2020; Tuncay ve Karapınar, 2019).

Gastronomik unsurlar bazen de tamamen kamu otoritesinin önderliğinde oluşmaktadır. Gastronomik kimliğin bir parçası olan Siirt Fıstığı Teşvik ve Bal Festivali, Pervari Bal Festivali gibi yemek ve ürün festivalleri gibi etkinlikler valilik ve ilgili kaymakamlıklar tarafından organize edilmesi bu hususa örnek olarak gösterilebilir.

Birçok bileşen ve işleme tekniğinin kullanıldığı ürünlerin çıkış ve oluşumu birçok faktörün alelade veya planlı bir şekilde rasgelmesiyle oluştuğu söylenebilir. Bundan dolayı Siirt'in gastronomik unsurları izi

sürülemez kadar kompleksdir. Söz konusu unsurların bir araya getirip gastronomik kimliği taklit edilmesi mümkün değildir.

3. GASTRONOMİ VE GASTRONOMİK KİMLİK

Latince *gastro* (mide) ve *nomos* (yasa, kurallar) kelimelerinin birleştirilmesiyle türetilen gastronomi, yemeklerin besin değerini korumak için modern ve klasik pişirme tekniklerinin geliştirilmesini ve resim, heykel, müzik, felsefe ve görgü kurallarını birleştiren mutfak ve mutfakla ilişkili kavramaların kültürünü ifade eder. Yerel gastronomik kimlik bir yöreyi diğer yöreden ayıran kendine özgü unsurlarla oluşmakta olup o yörenin doğal ve beşerî faktörlerle şekillenmektedir. Bir yerin yeme ve yemek lezzet profilleri, görgü kuralları, yemek tarifleri, bileşenlerin ve tekniklerin füzyonu, yemek dizayn ve stillerinin toplamının meydana getirdiği gastronomik kimlik; kültür (tarih, etnik çeşitlilik, deneyimler, inovasyonlar, kabiliyet, gelenek, inanç ve değerler gibi) ve çevrenin (coğrafya, iklim, mikroklima, yerel ürünler, ürün adaptasyonları ve yeni ürünler gibi) faktörlerin bileşkesinden oluşmaktadır (Santich, 2004; Sarıışık ve Özbay, 2015; Töre-Başat, vd., 2017; Harrington, 2005; Nebioğlu, 2017).

Hjalager ve Richards, (2005)'e göre gastronomik kimlik; yerel gelişim aşaması, yatay gelişim aşaması, dikey gelişim ve çapraz gelişim aşaması olmak dört aşamada değerlendirilmektedir. Yerel gelişim aşaması; ürünleri hiçbir işleme ve uygulamanın dahil olmadığı ve başka bir unsurla bütünleşmediği yalın haldeki seviyedir. Yerel gelişim aşamasına yerel pazarlarda çiğ olarak sunulan bitkisel ve hayvansal ürünler örnek olarak gösterilebilir. Bu aşamada ürünler daha çok yerel halka hizmet etmekte olup turizm faaliyetine çok fazla katılma olanağına ulaşamamaktadır. Bir sonraki aşama olan yatay gelişim aşamasında yerel ürünler o mahalle özgü işleme yöntem, teknik ve alanlarda üretilmesiyle elde edildiği merhaledir. Bu aşamaya o ürünün lokal hammaddeyle üretilmiş peynir, sirke, şarap, reçel ve lokalleri örnek olarak verilebilir. Yatay gelişim aşamasında ürünlerin belli bir standart ve kriterde olması beklenmektedir. Ürün coğrafi işaretler bu aşamayı sistematikleştirmekte ve pratik objektif değerlendirmeye tabi tutulabilmeyi sağlamaktadır. Bir sonraki aşama dikey gelişim aşaması olup bu aşamada yerel ürün ve/veya yemeğin bir başka turizm faaliyetiyle birleşmesiyle sunulması evresidir. Bu aşamaya yerinde tüketim, dans ve müzikle belli gün ve saatlerde tüketim, geleneksel yemek ve ürün festivalleri örnek olarak sunulabilir. Bu aşamayla söz konusu ürün ve yemeklerin tanıtımı kolaylaşmakta markalaşma olanaklarını hızlandırmaktadır. Aynı zamanda bu aşamayla turistlerin o yöreye turistlik faaliyetleri nicelikleri de artmaktadır. Son aşama olan çapraz gelişim aşamasıdır ki bu aşama gastronomik kimliğin en üst ve kompleks aşamasıdır. Bu aşamayla söz konusu ürün, yemek ve etkinliklerin kombinasyon formuyla markalaşıp, tanıtılıp kendi kendini geliştirebilecek bir merhaleye ulaşmasıdır. Bu aşamayla söz konusu kombinasyonun profesyonellerle, medya tanıtım unsurlarıyla ulusallaştığı hatta küreselleştiği bir noktaya ulaştığı düzeydir. Geleneksel ve modern unsurların bütünleştiği bu aşamada kurslar, eğitimler vb. öğelerle gelişim sürdürülmesi sağlanmaktadır.

Siirt ürün, yemek, festivallerine bakıldığında söz konusu aşamaya uyan birçok unsur mevcuttur. Siirt'e ait söz konusu gastronomik kimlik aşamaları ve bu aşamalara ait unsurlar örnekleri beraber Tablo 1 'de sunulmuştur.

Tablo 1 Siirt'in Gastronomik Kimlik Gelişim Aşamaları

Gelişim Aşaması	Gastronomik Unsur	Örnek	Kaynak
Yerel Gelişim Aşaması	Semt ve köy pazarlarında satılan bitkisel ve hayvansal ürünler	<i>Zivzik</i> Narı, Siirt Fıstığı, <i>Tayıfi</i> Üzümlü, Kenger, Çiriş, Peynir Otu, Semizotu, Hardal, Güveç Otu, Ebegümece, Kengel Otu, Pervari Balı, Halenze Balı, Bittim, <i>Rebes</i> (Yayla Muzu)	(Kızıl ve Tonçer, 2014; Tuncay ve Karipçin, 2019)
Yatay Gelişim Aşaması	Mahalli bitkisel ve hayvansal ürünlerin yerel işleme, pişirme veya saklama teknikleri işlenmesi	Siirt Otlı Peynir, Siirt Otlı Tulum Peyniri, <i>İskambo</i> Pekmezi, Yerel Yemekleri [Büryan Kebabı, Arap Dolması, Perde Pilavı, <i>Kitel</i> (içli köfte), <i>Kiftel Leben</i> (Yoğurtlu	(Tunç-İlhan, 2015; Kibar, 2021)

		Köfte), <i>Mihr</i> Çorbası, <i>Pırtıke</i> Çorbası, <i>Zahter</i> Çorbası, <i>İsmeket</i> Köfte, <i>Zerfet</i> , <i>Bumbar</i> , <i>İmçerket</i> , <i>Geböle</i> , <i>Aside</i> , <i>Varakkaak</i> , <i>Rayoşu Meketip</i>], Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan), Pestil, Cevizli Sucuğu, Siirt'e Özgü Şalgam (<i>İmhellilete</i>), Bittim Kahvesi	
Dikey Gelişim Aşamaları	Yerel ürün ve yemeklerin festival ve bayramla özdeşleşmiş bir şekilde sunulması	<i>Cigor</i> Bayramı, <i>Şihril Bayf</i> (Yumurta Bayramı ve Kültür Sanat Şenliği), Siirt Fıstığı Tevşik ve Bal Festivali,	(Aksoy ve Sezgi, 2015; Yaşar, 2018)
Çapraz Gelişim Aşamaları	Patentleşme, markalaşma, medya tanıtım, haber ve belgesel çekimleri	Bünyan'ın sabah erken saatlerde tüketilmesi, pişirme kuyuları ziyaret edilmesi, ulusal ve uluslararası medya kuruluşlarıyla tanıtım ve haberlerin yapılması, çıkış efsanelerin sözlü edebiyata yer edinmesi vb.	(Gıdakolik, 2018)

Günümüzde yemek yemenin haz ve besin ihtiyacının ötesinde örf, adet, inanç, kültür vb. kavramlarla özdeşleştiği bir olgu durumundadır. Bu durumda sıra dışı mutfaklar kırsal, otantik, ilginç, modern ve doğallıkla ön plan çıkarak ekonomik ranta dönüşme arzusunda dırlar. Bu kapsamda Siirt izi sürülemeyecek kadar kompleks birçok etmen bağlı geniş profilde bir kültüre ulaşmış seviyedir. Yemek kültürünün ekonomiye gastroturizm ile kazandırılma potansiyeline sahip olup taklit edilemeyecek bir birikim seviyesindedir (Aksoy ve Sezgi, 2015; Nebioğlu, 2017; Çıldam, 2021).

Siirt'in lokal gastronomik unsurlar; yerel ürünler, mahalli yemekler ve ürün ve yemek festivalleri değerlendirilecektir.

4. SİİRT'İN YEREL GIDA ÜRÜNLERİ

Geçmiş eski zamanlara dayanan coğrafi işaretlenmiş veya henüz coğrafi işaretlerle işaretlenmemiş Siirt'e özgü endemik veya sonradan taşınmış birçok ürün mevcuttur. Bu ürünlerin önde gelenleri *Zivzik* Narı, Siirt Fıstığı, *Tayıfi* Üzümü, Kenger, Çiriş, Peynir Otu, Semizotu, Hardal, Güveç Otu, Ebegümece, Kangal Otu, Pervari Balı, Halenze Balı, Bittim ve yerel kavun (*Şimmem Salihö*) olarak sıralanabilmektedir. Siirt fıstığı ve Pervari balı dışındaki diğer yerel ürünlerin ekonomik üretimleri sınırlı olup semt ve köy pazarlarında değerlendirildikleri gözlemlenmektedir (Kızıl ve Tonçer, 2014; Tuncay ve Karipçin, 2019). Bu ürünler sebze, meyve, aparatif olarak çiğ olarak tüketilebildiği gibi bazı ürünler belli işlemler geçirerek veya yemeklere ilave edilerek kullanılmaktadır.

4.1 Bittim: Sakız ağacı familyasına ait *Pistachio terebinthus L.* türü olarak bilinen bittim ağaçları fıstık ağaçlarından farklı olarak yetiştiriciliği yabani ağaçlarla yapılmaktadır. Seksen milyon yıllık bir meyve olan bittim kuruyemiş olarak tüketilmekle birlikte sabunu, kahvesi yapılmakta alternatif tıpta aromatik yağı değerlendirilebilmektedir. Uсталık gerektiren hasadı yapıldıktan sonra yeşil renkli bittimler ayrılarak direkt konveksiyonel yöntemlerle kurutulmakta diğerleri boşlarından ayrıldıktan sonra tuzlandıktan sonra gene aynı şekilde kurutulduktan sonra piyasaya sunulmaktadır. İçeriğindeki doymamış yağ asitleri, renk, aroma ve diğer biyoaktif bileşenlerle sağlık için faydalı olduğu iddia edilmektedir (Pelvan ve Demirtaş, 2018; Balbay, vd., 2012; Şahin, 2019).

4.2 Siirt Fıstığı: Ürünlerin orjinleriyle anılması eskiden süregelen bir alışkanlıktır. Lakin son yıllarda rekabet ve tüketicinin bilinçlendirilmesi gibi faktörlere bağlı olarak daha sistematik takip durumu söz konusu olmuştur. Bu ihtiyacı karşılamak için ortaya atılan bir kavram olan coğrafi işaret; ürünlerin belirli bir niteliği ya da karakteristik özelliğiyle diğer ürünlerden ayrılan, kökenin bulunduğu bir yöre,

alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretler şeklinde tanımlanır. Fıstık, Siirt'in coğrafik işaretlenmiş birkaç gıda üründen biridir. Siirt fıstığı boyut, irilik ve muhteviyat (tat ve aroma bileşenleri) bakımından diğer orjinli fıstıklardan farklılık teşkil etmektedir. Piyasada daha çok çerezlik amacıyla tüketilmektedir. İçeriğinde resveratrol gibi antioksidan bileşenleriyle fonksiyonel gıdalarda önem ifade etmektedir. Çerezlik maksatla tuzlanma ve kavrulma işlemlerine tabi tutulmaktadır. Son yıllarda Siirt fıstığının ürün yelpazesi genişletilmiş kurulan entegre işleme tesisiyle kabuksuz, iç kabuğu soyulmuş, füre haline getirilmiş ve pul şeklinde öğütülmüş formları kazandırılmıştır. Bilimsel çalışmalarla fıstık işlemede daha modern tesislerin ve yöntemlerin kullanılması sağlanma çalışmaları yürütülmektedir. Yöreye sağladığı ekonomik katma değerden dolayı yeşil altın olarak adlandırılan Siirt fıstığı 2018 yılında ilin ekonomisine 1 milyar TL katkı sağladığı bildirilmiştir. Yarı otomasyona sahip küçük atölyelerde işlenen Siirt fıstığı halkın ekonomik katkının yanında ilin tanıtım broşürlerinde yer almaktadır (Kireç, 2019; Kılıç, 2018; Ataş, 2015).

4.3 Zivzik Narı: Siirt ilinin Şirvan ilçesine bağlı Dışlınar (*Zivzik*) köyü ve çevresinde yetiştirilen *Zivzik* narı %50'lik oranda meyve tanesiyle daha çok sofralık olarak tüketilmektedir. İri iç tanesi ve meyve büyüklüğüyle ön plana çıkan söz konusu narın kızıl amber rengi ve kendine has aromasıyla diğer narlardan ayrılmaktadırlar. 130-400g arasında değişen meyve ağırlıkları ortalama 270g olduğu ölçülmüştür. *Zivzik* narı sarı ana fon üzerinde kırmızı ve pembe tonların değişen dış kabuğa sahiptirler. *Zivzik* narının diğer nar türlerine göre enerji değeri, antioksidan, antimikrobiyal, mineral ve vitamin gibi bazı besinsel üstünlükleri belirlenmiştir. Sitrik asit, L-malik asit, okzalik asit, tartarik asit gibi önemli organik asitleri yeterli derecede ihtiva etmektedir. Ekşi çeşitleri mevcut olup kurutulmuş yerel olarak pişirilen ekşi nar taneli pirinç çorbasında kullanılmaktadır. Gallik asit, kuarsetin, kateşin, kafeik asit gibi antioksidan özellikte biyokatif bileşenleri yeterli seviyede içermektedir. Dış kabuğu kurutulmuş da uzun süre muhafazası sağlanabilmektedir. *Zivzik* narı konsantresinden pestil, tanelerinden ise dondurulmuş nar tane deneme üretme denemeleri vardır (Vardin, vd., 2012). *Zivzik* narı Siirt il idaresi tarafından yapılan başvuruya Türk Patent Enstitüsü'ne patentlenmiş Siirt'e özgü yerel bir üründür.

4.4 Pervari Balı: Bölgenin engebe ve eğimden dolayı tarıma elverişli olmayan arazilerde arıcılık faaliyeti yapılmaktadır. Engebeden dolayı kısa mesafelerde bitki çeşitliliği artmakta arı çok geniş profilde bitkinin polen ve nektarından istifade ederek eşsiz biyoaktif bileşene sahip bal ve diğer arı ürünleri salgılamaktadır. Orijine has nitelikleriyle Pervari balı Siirt'in coğrafi işaretlenmiş ürünlerinden biridir. 1500 'e yakın ailenin ek ve ana geliri olan arı yetiştiriciliği Siirt'in önemli bir gelir kaynağıdır. Yayladaki üçgül, yonca, adaçayı, kekik, ballıbaba, peygamber çiçeği, geven, engerek otu, sığır dili, fiğ ve kenger gibi tıbbi aromatik bitkilerin bitki öz suyu ve poleni toplayan arı bu spesifik balı bu vasıta ile salgılamaktadır. Pervari Balı; Pervari Karakovan Balı, Pervari Petekli Balı ve Pervari Süzme Balı olarak üç farklı şekilde üretilmektedir. Coğrafi işaret nitelikleri; %13 rutubet, 1,54 hidroksimetil furfural (HMF mg/kg), %78,98 invert şeker, %4,86 sakkaroz, 9,67 diastaz sayısı muhteviyatla, amber renginde, normal görünüşlü olmak şeklinde belirlenmiştir. Ayrıca üründe asitlik, dekstrin, kristalleşme, kül ve ticari glikoz bulunmaması gerekmektedir (Türk Patent Enstitüsü, 2003).

4.5 Tayfi Üzümü: Siirt ili bağcılık için ekolojik koşulları son derece uygundur. Aynı zamanda zengin bir asma gen potansiyeline sahiptir. Nitekim *Bağilti*, Boğa, *Gadöv*, *Reşalya* ve *Tayfi* çeşitleri yaygın olarak yetiştirilmektedir. *Tayfi* üzümü ince kabuğu albeni yüksek rengi (alaca), bol sulu ve eşsiz aromasından dolayı sofralık olarak değerlendirilmektedir. Diğer türlere göre geç olgunlaşmakta salkım ağırlığı ve büyüklüğüyle ön plana çıkmaktadır. Siirt Valiliği, Tarım ve Orman İl Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna coğrafi işaret başvurusu yapıldığı bilinmektedir (Uyak, vd., 2013; Haberturk, 2020).

4.6 Yerel Kavun (Şimmem Saliho): Arapçada *Şimmem* "kavun" *Saliho* ise argo jargonda "Salih" ismine karşılık kullanılarak beraber kullanıldığında oluşturdukları isim tamlaması "Salih'in kavunları" anlamına gelmektedir. Salih adındaki bir kişinin askerde arkadaşlarıyla birlikte yediği kavunu çok sevmesi üzerine çekirdeklerini el mendilinde askerlik boyunca saklayıp dönüşte Siirt'e taşıdığı rivayet edilmektedir. Söz konusu bu kişi çekirdekleri Botan vadisinde yetiştirip sabahın erken saatlerinde kent meydanına satışa çıkarmasıyla zamanla bu cins kavunların bu isimle anılmaya başlandığı aktarılmaktadır. Sadece Siirt ili içerisinde yetiştirilen *Şimmem Saliho* kavunları ilk zamanlarda sadece kent merkezinde seyyar, manav ve pazarlarda (köy ve semt) satış sunulmakta iken son yıllarda Siirtli nüfusun yoğun yaşadığı Yalova, Bursa ve İstanbul gibi illere şehirlerarası taşımacılık vasıtasıyla akraba ve tanıdıklara armağan olarak yoğun bir şekilde gönderimi yapıldığı da bilinmektedir. Kendine has aroması, tatlı-ekşimsi arası mayhoş tadıyla ananas kavun arasında bir lezzettedir (Siirtte.net, 2015).

4.7 Kenger Otu: Kenger otu, kenger sakızı, sakız otu, çadır diken, kanak sakızı gibi çeşitli isimlerle anılmaktadır. *Asteraceae* familyasına olan *Gundelia tournefortii* türüne ait bitkidir. Ekim yapılmayan kenger otu yabancı olarak kırsaldan toplanarak köy, semt pazarlarında ve seyyar araçlarda cadde ve sokaklarda satılmaktadır. Organik furyasıyla popülitesini artıran kenger otunun tıbbi faydaları olduğuna inanılmaktadır. Kenger otunun yaprakları ve sapları çiğ olarak sebze ve meyve olarak tüketilebildiği özellikle salata ve çorbalara katıldığı da bilinmektedir. Yörede kenger otunu salamurası yaygın olarak yapılmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş bir diğer kullanımı ise kurutulmuş çiçeklerinin kahve olarak değerlendirilmesidir. Alternatif tıpta; karaciğer koruyucu, diyabet karşıtı, ağrı kesici ve sindirime yardımcı olma etkisi olduğu iddia edilmektedir. Fenolik bileşiklerden dolayı antioksidan kapasitesi yüksek olduğu belirlenmiştir (Konak, vd., 2017; Haberler, 2014).

5. SİİRT'İN MAHALLİ İŞLENMİŞ ÜRÜNLERİ VE YEMEKLERİ

Yerel tarım ve hayvancılık ürünleriyle Siirt 'in yöresel yemeklerin şekillendiği görülmektedir. Yayla keçi yetiştiriciliğinde kesilen hayvanların etleri Siirt'in et ağırlıklı (Büryan, *kitel*, *kitel fum*, bumar vb.) mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Aynı şekilde üzüm asmalarının fazlalığı sarma ve dolmanın menüde sıklıkla yer almasına sebep olmuştur. Yöredeki badem meyveleri perde pilav hamuru üstünde aksesuar olarak kendinde yer bulurken yabancı kekik türü zahter kendine zahter çorbasında yer bulmaktadır. Siirt'in kozmopolitik yapısı yerel unsurları çeşitlendirmiş Siirt mutfağında bol etli, hamurlu ve baharatlı niteliğiyle geniş bir coğrafyanın etkisini yansıtmaktadır.

Tablo 2 Siirt Yerel Gıdaları (Siirt Belediyesi, 2021a; Tunç-Ayhan, 2015)

Yerel Gıda Cinsi	Ürünler
Ana Yemekler	Kitel, Tappikat Valh, Varak silk, Perde pilav, Yebreğ şişe, Sever basal, Lehmil udeyn, Cokat, Siirt Dolması, İçli köfte (kitel), Yağni çarlisto, Çırrupır, kuftel leben, Metfune, Büryan, Taptap, Keşkek, Kitelfum, Zerfet
Çorbalar	Zahtar Çorbası, Adesiye Çorbası, Mihr Çorbası, Nube – Kari, İkruş (İşkembe Çorbası), Lebniye, Pıçoç -Şorbit Sind, Şorbit Hanva, Şorbit Basal, Pişruke, Asabit Hanva, Hintiye, Maşike Çorbası, Şorbit Basal, Cecruniye, Pırtike Çorbası
Hamur İşleri	Kade, Irk, Salhiye, İsmeyket, Fatayor, Markin, Haşvet
Tatlılar	Keek Teze, Perpeğine, Gebole Tatlısı, Sarı Burma, Sımsımiye, Keek Mıhşi, Sefire, Hilbe, Siirt Kurabiyesi, Siirt Pastası, Şemuniye, İmçerket, Aside Tatlısı, Rayoşu Meketip, Varakkaak Tatlısı
Yöresel Ürünler	Siirt Fıstığı, Pervari Balı, Zivzik Narı, Mığellilet - Av Titok, Ğıbeys Keek

En geniş anlamda Siirt yöresel gıdaları Tablo 2'de verilmiştir. Lakin bu kitapta sadece belli başlı ürünler ele alınmıştır.

5.1 Yerel Ana Yemekler

5.1.1 Büryan Kebabı (Perive): Büryan, Evliya Çelebi gibi seyyahların Ahmedî Hani gibi tarihi şahsiyetlerin eserlerinde yer almış bir üründür. Büryanın ilk çıkışı ile ilgili birçok şehir efsanesi var olmakla birlikte en fazla dinlendirileni Çaldıran savaşı seferinde Osmanlı sultanı I. Selim'e nispet edilenidir. Şüphesiz Siirt'in en ön plana çıkmış yerel gastronomik unsurudur. Nitekim gastronomik kimlik çalışmalarında hakkında en fazla inceleme bulunan üründür. Siirt'e ait tanıtım, reklam ve broşürlerinde kendine her zaman en ön planda yer bulmaktadır. Spesifik lezzeti hammaddesi, pişirme tekniği ve tüketilme zamanı birçok etmeden ileri gelmektedir. Yerli ve yabancı turistlerin ilk deneyimleme istekleri üründür. Kendisine haz lezzetinin teşekkülünde yapımında kullanılan ettin (Siirt'in yaylalarında yetiştirilen keçi hayvanların) payı büyük olduğu bilinmektedir. Pişirilmesi; büryan için has dizayn edilen dört metre uzunluğunda pişirme esnasında üstü hava almayacak şekilde kapak ve harçla kaplanan (meşe odunun

yakılmasıyla köz haline geldikten sonra) kuyularda kısık ateş uzun süre prensibine göre pişirilme yapan teknikte yapılmaktadır. Büryan kuyuların gezilmesi bu gastronomik turizm faaliyetinin bir parçası olarak kullanılmaktadır. Elektrikle aydınlatmanın yaygınlık göstermediği zamanlarda gün hareketliliğinin sabahın ilk ışıklarıyla başladığı zamandan kalma büryan salonların sabah çok erken saatlerinde hizmete başlaması ritüeli halen yaşatılmaktadır. Siirt'in il sınırlarıyla sınırlandırılmış coğrafi işaretli bir üründür. Tüketicilere kemiksiz-kemikli ve az-orta-çok yağlı tercihleriyle sunulmaktadır. Kemiksiz büryan iplerle bağlanmış kancalardan sarkıtılırken kemiksiz büryan ise bakır tepsilerde kuyu dibine bırakılarak pişirimleri gerçekleştirilmektedir (Akcan ve Uça, 2019; Coşkun, vd., 2017).

5.1.2 İçli Köfte (Kitel): Siirt'in et ağırlıklı yemek kültürünü yansıtan ürünlerden birisi olup özel günlerde kıymetli misafirlere ikram olarak hazırlanmaktadır. Et, baharat ve az miktarda pirinç iç harcın köftelik bulgur hamuruyla kapatıldıktan sonra haşlanarak hazırlanan bir üründür. İç hamuruna pirinç yerine tercihe göre bulgur (*kitel sever*) konulan çeşidi mevcut olup ekşi nar taneli (*kitel habrımmann*) ve soğanlı (*kitel basal*) çeşitleri de yapılmaktadır. Yerel halkın mutfaklarında yer alan *kitel* son zamanlarda yöresel yemekler hazırlayan lokantalar da kendine konum edinmiştir. Bu tür yiyeceklerin genç nesillere aktarılması için Siirt Halk Eğitim Merkezi, Çok Amaçlı Toplum Merkezi (ÇATOM) kuruluşları tarafından kurslar ve eğitimler düzenlenmektedir (Çıldam, 2021).

5.1.3 Yoğurtlu Köfte (Kiftel Leben): *Kitel* hamuruyla aynı şekilde hazırlanan hamurun istenilen boyutta kesildikten sonra belli süre haşlandıktan sonra mantı gibi yoğurtla servis edilen bir yemektir. Tercihe göre yoğurduna sarımsak vb. aromatik bitkiler kullanılmaktadır. Servis zamanında yoğurtlu köfte kızartılmış yağ (genellikle tereyağ) naneyle dekor şeklinde üzerine dökülerek sunulur. Siirt'in söz konusu bu yemeğin yapımı Siirt'in yemeklerinin tanıtıldığı birçok video sağlayıcı sosyal medya araçlarında görselli bir şekilde anlatılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2017a).

5.1.4 Sarımsaklı Köfte (Kitelfum): *Kitelfum* ismi yemeğin hamurunun başka bir yerel yemek olan *kitel* hamuruyla aynı şekilde hazırlandığı için *kitel* kelimesiyle ekseriyetle sarımsakla tercih edilerek tüketildiği için Arapçada sarımsak anlamındaki *fum* kelimelerin birleşmesinden türetilmiştir. Çorbası ve hamuru tamamen farklı olmasıyla beraber tüketim biçimi olarak Arapaşı çorbasına benzer Siirt'e ait yerel bir üründür. Çorbası nitelikte olan sulandırılmış sosu geleneksel usullerle hazırlanan kavurmanın (tercihe göre salça ilave edilerek) kızartıldıktan sonra su ilave edilerek kaynaması hazırlanır. Daha önce hazırlanmış hamuru daire şeklinde kesilerek haşlanır. Haşlanan hamur hazırlanan çorba içinde sıcakken katılarak tüketilen bir yemektir. Genellikle pazar günü kahvaltılarında tüketilen bir yemek olup özel konuk ve misafir için hazırlanan değerli bir yemektir.

5.1.5 Ciğerli Et Yahnisi (Kasabıt Hanva): *Kasabıt Hanva*, doğu yemek kültürünün önemli bir parçası olan sakatat yemekleri arasındadır. Diğer yörelerde tüketilmeyen bir sakatat olan akciğerin kuş başı veya daha küçük boyutlardaki formu kullanılmaktadır. Dilimlenmiş ciğer, soğan ve baharatlar yağda kızartılır. Kızardıktan sonra karışıma belli miktarda su ilave edilir. *Kitelle* aynı şekilde hazırlanan hamur nohut büyüklüğünde kaynamış karışma ilave edilerek pişirilir. İl merkezinde haşlama olarak ilave edilen su sumakla ekşiltilir. Nitekim Arapçada ekşi anlamında kullanılan *hanva* kelimesi o ekşilikten ötürü kullanılmaktadır.

5.1.6 Arap Dolması: Anadolu, Mezopotamya ve Rumeli medeniyetlerin tamamında dolma ve sarma yemeğine rastlanmaktadır. Lakin yöreye göre değişiklikler göstermektedir. Ege'de sarma ve dolma yemekleri ayrı ayrı pişirilirken Siirt'te dolma ve sarma aynı tencerede hazırlanmaktadır. Ege sarması zeytin yağda kızartılırken Siirt dolam ve sarması sumakla ekşiltilmiş suda haşlanmaktadır. Arap dolması bu gibi farklılıklarla kendisine has bir tat ve lezzet oluşturmuş bir seviyededir. Arap dolmasında maharet değişik meyve ve sebze kabuklarının kullanılmasıyla ilişkilendirilmektedir. Bu amaçla biber, patlıcan, domates, kabak, soğan, salatalık hatta yumurta kabukları da dolma dışı olarak kullanılmaktadır. Sarma olarak asma, pazı, dut, lahanası ve onlarca endemik bitki yaprağı kullanılmaktadır. Çeşitli meyve ve sebzelerle hazırlanan dolma ve sarmalar tabakta egzotik bir görsel sunumu oluşturur.

5.1.7 Bumbar (Cokat): Sakatat yemeklerinden en çok bilinenidir. Doğu yemek kültürünün önemli hususiyetlerini yansıtmaktadır. En kıymetli misafirlere için hazırlanan meşakkatli bir yemektir. Hayvanın ince ve kalın bağırsakları kullanılabilecekleri gibi işkembesinde kullanılabilmektedir. Son yıllarda mahalli yemek hazırlayan lokanta ve restoranlarda bumbar yemeğinin menüde yer aldığı bilinmektedir. Pirinç ve burger iç harçlı çeşitleri hazırlanmaktadır. Genellikle karabiber ağırlıklı baharat kullanılmaktadır.

5.1.8 Perde Pilav: Siirt'in gastronomik kimliğinin önemli bir parçası olan perde pilav şehrin tanıtım katalog ve reklamlarda sürekli ön planda yer almaktadır. Gelin bohçasına benzeten bu ürün tıpkı bir gelin çeyizi

hassasiyetinde dekorize edilmiş bir şekilde iç pirinç ve eti sarmalanmaktadır. Yapılışı, yapılış tarihi ve yapım malzemeleriyle sözlü edebiyat ve örfte önemli yer edinmiştir. Yeni evlenecek gelinlere erkek evine gitmeden önce nasihat verme esnasında perde pilav yemeği yapılır. Perde pilav yemeği örf ve adette;

- perde pilav içindeki pilav bereketi,
- kullanılan yufkanın yemek içini örttüğü gibi gideceği evin sırrını o şekilde saklaması gerektiğini,
- kullanılan bademlerin kız çocuğun lezzet ve güzellik anlamını,
- kullanılan keklik etinin erkek çocuğun azmi ve cesaret anlamını

simgelediği ifade edilir.

Badem içi pilav içine serpiştirildiği gibi hamur dışı dekor olarak kullanılmaktadır. İç pilavına önceki dönemlerde av keklik eti kullanıldığı aktarılsa da günümüzde daha çok tavuk eti kullanımı tercih edilmektedir. Siirt'in coğrafi işaretli bir ürünü olup farklı boyutlarda kendisine has hazırlanan bakır tencerelerde fırınlanmaktadır.

5.2 Yerel Çorbalar

Siirt mutfak kültüründe çorba tüketiminin büyük bir yeri vardır. Yaygın Siirt çorbaları genel olarak ana yemek gibi bol malzemeli ve katı içeriği fazlaca kullanılmaktadır. Hatta sıradan günde özellikle öğlen yemeklerinde tek çeşit olarak sofralarda yer almaktadır. Bulgurun yerel kekik türü olan zahterin ilave edildiği zahter çorbası buna örnek gösterilebilir. Pilava bol ıspanak ilave edilerek hazırlanan *pirtuke* çorbası hakeza aynı şekilde hazırlanıp tüketilmektedir. Buğday, nohut, yoğurt, nane vb. malzemelerle hazırlanan *mıhr* çorbası da Siirt'in aynı mahiyetteki başka bir yerel çorbadır. Bulgur ve türevlerinin Siirt çorbalarının yaygın bir kullanımı vardır. *Zahter* çorbası (kekli bulgur çorbası), *piçoç* (şorbut sind: bulgur çorbası), *şişe hanva* (şorbut şişe: yarma çorbası), *sever basal* (soğanlı bulgur çorbası), *şorbut hıntıyye* (bulgur çorbası) ve *cecruniye* (Siirt tarhanası) bunun örnekleri olarak sunulabilir. *Edes* (yeşil mercimek çorbası), *tanhus* (piriçli yoğurt çorbası), *mehire* (*lebeniye*) ve semizotulu pirinç çorbası (*pirpare*) en çok pişirilen diğer çorbalar (Çıldam, 2021).

5.3 Yerel Tatlı ve Unlu Mamuller

Siirt'in zengin unlu mamul ve tatlı kültürü vardır. Özel günlerde, kutlamalarda, bayramlarda tatlılar yoğun olarak tüketilir. *Cigor* bayramında sarıburma, *aside* (pekmez tatlısı) ve *rayoşu'l – meketip* gibi tatlıların yapılması adet haline gelmiştir. Dini bayramlarda sarıburma tatlısı muhakkak bayramlaşmaya gelen misafirlere ikram edilir. Büyük ölçüde yerel ürünlerle şekillenmiş olduğu görülmektedir. Yöredeki üzüm çeşitlerinden yapılan *İskambo* pekmezi varlığı pekmezden yararlanılarak üretilen *varakkaak*, *gebole*, *şemoniye*, *rayoşu meketip* ve *aside* tatlısıyla ilişki bu anlamda göze çarpmaktadır. *Kitel* hamuruna farklı birleşenler konularak kızartılmasıyla hazırlanan *ırk* unlu mamulü yemek kültürünün bir bütün ve ilişkili olduğunu göstermektedir. Et, soğan, baharat, yağ, salça tercihe göre sebze ve sosları yapılan unlu bir yiyecek olan *imçerket* yoğun günlerden önce hazırlanıp *fast-food* yiyecek kültürüne yakın amaçla tüketilen bir yiyecektir. Hızlı tüketim, ara öğün atıştırılmalı, yolluk yemekleri olarak da hazırlanan *itrake*, *ismeket* köfte, *zerfet*, *ırk* ve *salihıye* (çiğ börek) ürünleri Siirt'te en çok hazırlanan yerel tatlılardır (Siirt Belediyesi, 2021a; Aycan Mutfakta, 2021).

5.4 İşlenmiş Yerel Ürünler

5.4.1 Kurutulmuş Dolmalık Sebzeler (Biber ve Patlıcan): Botan ve Başur vadileri gibi verimli topraklarda kurulan bostanlar hasat döneminde ülkenin en kurak bölgesinde bulunan Siirt'te güneşte meyve ve sebzelerin kurumasını kolaylaştırmaktadır. Bu etmenlerin birleşmesi zaten dolma yemeğinde çok fazla tüketilen biber ve patlıcanın dolmalık biçimde kurularını hazırlanmasını yaygınlaştırmıştır. Kurutulan dolmalık meyve ve sebzeler Siirt'e yerel halkın tüketim miktarına yönelik hazırlanırken Siirt'ten özellikle İstanbul, Yalova, Ankara, Bursa, İzmir, Adana, Antalya ve Mersin'e göç etmiş akraba ve yakınlarla hazırlanıp şehirlerarası taşımacılık vasıtasıyla gönderilme kültürü de halen yoğun bir şekilde yaşatılmaktadır.

5.4.2 Pestil (Harire): Siyah üzümler pekmeze işlenirken beyaz üzümlerin fazlası pestilde değerlendirilmektedir. Posadan ayrılan üzüm suyu konsantre edilmek üzere kaynatılır. Kaynatma konveksiyonel yöntemlerle ağzı açık bakır kazanlarda odun ateşiyle yapılmaktadır. Belli bir konsantrasyona ulaşan üzüm suyu durultulması için karstik taşlar kullanılmaktadır. Durulduktan sonra jelleşmesi için çok az miktarda buğday unu kullanılmaktadır. İçeriğinde üzüm suyu ve buğday dışında hiçbir bileşen olmaması kalitesini üzüm suyu ve pişirme tekniğine bağlı olarak oluşturmaktadır. Pişirmesi

zahmetli olduğu için imece usulüyle yapılmaktadır. Pestil üretimi için geliştirilmiş kendine has karıştırma küreği, boşaltma tepsi ve pişirme kazanları geliştirilmiştir. Pestilden üretilen başka bir ürün olan cevizli sucuk (*mağamis*) kısaca;

- badem içi bir gün suda bekletilerek yumuşatılır,
- iç kabukları soyulduktan sonra ipe geçirilir,
- ipe dizilmiş badem içleri pestil hamuruna daldırılarak badem içlerinin pestil hamuruyla kapanması sağlanır
- kurutulduktan sonra tüketime hazır hale getirilmesi

şeklinde üretilir (Ceylan ve Sarıkamış-Komşu, 2020).

5.4.4 Siirt Şalgam (*Mığellilet - Av titok*): Siirt'e özgü şalgam benzeri bir üründür. *Selcem* olarak anılan beyaz pancarlar ay şekline kesilir. Beyaz pancarlar kaynatılır. Daha önce fermantasyonu için hazırlanan mayalanmış ekmeğ hamuru kaynatılıp soğutulmuş *selcem* sularına ilave edilir. Üstü tül benzeri bir örtüyle kapatılarak her gün kontrol edilir. Bidon sallanır (*iyhessisuven*). İnkübasyon sonunda *imhellilet* diye isimlendirilen Siirt'e özgü şalgam içeceği hazır duruma gelir (Siirt Belediyesi, 2021b).

5.4.5 Bıttım Kahvesi: Yabani olarak yetişen bıttım tohumlarının yeşil olanları ayıklandıktan sonra kurutulur. Kurutulan bıttımlar tıpkı kahve prosesi gibi kavrulur. Bıttımlar yeşil dış kabuğu, sert kabuğu ve içi beraber kavrulduktan sonra öğütülür. Kahverengi renkli yarı katı bir görünüme ulaşıncaya kadar öğütülen bıttımlar istenilen boyutta gelince kavanozlara doldurularak pişirmeye hazır bir hale gelir. Bıttım kahvesi muadili olan çedene ve menengiç kahvesine göre daha farklı bir aroma bileşenlerine sahiptir.

5.4.6 İskambo Pekmezi: Siirt'in Şirvan ilçesine bağlı Ormanbağı köyü (*İskambo*) 'de yetiştirilen siyah üzümde elde edilen bir pekmez çeşididir. Orman köyünün yerleşim yerinden uzaklığı hammaddeyi çevresel kirliliklerden korumaktadır. Bileşiminde üzüm suyundan başka hiçbir içerik yoktur. Durultulması için beyaz karstik taş bir miktar ilave edilir. Durutulduktan sonra taşlar pekmezden uzaklaştırılır. Üretimi siyah üzümün konsantre edilmesi prensibine dayanmaktadır. Tamamen geleneksel yöntemlerle üretimi yapılan pekmez ağır metallerden vb. kirlilikten uzak bir çevrede işlenir. Bu mahiyetiyle organik ürün algısıyla tercih edilmektedir.

5.4.7 Otlı Peynir: Şirvan, Pervari ve Eruh ilçelerinin zorlu engebe ve eğimli arazisi tarımı zorlaştırmakta kırsal nüfusu hayvancılığa yönlendirmektedir. Söz konusu bu ilçelerin yaylalarında bu topografyaya en uygun hayvan olan keçi yetiştiriciliği önemli derecede yapılmaktadır. Nitekim Siirt'e nüfusa düşen keçi sayısı itibarıyla Türkiye'de birinci sıradadır. Söz konusu hayvanların sütleri daha çok yoğurt ve peynire işlenmektedirler. Otlı peynirin spesifik özelliği peynir otu denilen bitkilerin peynir pıhtısına ilave edilmesidir. Özellikle yöredeki yayla ve akarsu vadilerinin bahar aylarında söz konusu peynir otlarının da dahil olduğu güç çayırlarla kaplanması otlı peynire uygun coğrafyayı oluşturmaktadır. Peynir otu olarak yöreden toplanan çoğu endemik nitelikte olan yabani sarımsak yabani sarımsak denilen *Allium* cinsine ait otlardan yaygın olarak; *Allium schoenoprasum*, *Allium aucheri* Boiss, *Allium paniculatum* L. subsp. *paniculatum*, *heliz* (*Ferula orientalis*), *çiriş* (*Eremurus spectabilis*) ve yöre halkı tarafından bilinen ve botanik olarak tanınmayan *stahek* ve *soryaz* isimli bitkiler kullanılmaktadır. *Sirik* olarak adlandırılan peynir otu aynı zamanda salamura hali yerel halk tarafından kahvaltılarda sıklıkla kullanılmaktadır. Yörede söz konusu peynirin tüketimi yaygın olup kişi başına 14.74 kg/yıl civarındadır. Peynirler keçi derisiyle tulum olarak da üretilmektedir. Peynire ilave edilen tıbbi aromatik bitkiler alternatif tıpta önemli bir konumu vardır (Doğan, 2012).

6. SİİRT YEMEK FESTİVAL VE ETKİNLİKLERİ

Yerel ürün ve yemek festivalleri yapıldığı yörenin tanıtımına, paydaşlar arası diyalogun artmasına ve mahalde yaşayan kişiler için rutin dışı bir vakit geçirme faaliyeti sağlamaktadır. Bunun yanında ortak kültür, sevinç, keder ve tasanın paylaşılmasını sağlayarak toplumsal diyalog ve aidiyete fayda sağlamaktadır. Söz konusu bu fayda çok farklı dini ve etnik toplulukların bir arada yaşadığı yerlerde daha önemli olmaktadır. Bu etkinlikler belli bir yaşanmışlığın rutinleşmesi veya anılmasıyla gelenekselleşebildiği gibi bazen yörenin yönetici veya önde gelen kişileri tarafından sistemli ve planlı bir şekilde organize edilmektedir. Siirt'e bu bağlamda tarih akışında bir yaşanmışlığın sürekli tekrarlanması sonucu oluşan yiyecek ve ürünleri ön planda tutulduğu bayram ve festivallere *Cigor* ve *Şihril Bayf* bayramları misal olarak gösterilebilmektedir. Kamu otoritesi veya yörenin önde gelen kişilerin sistemli ve planlı bir şekilde şehrin tanıtım ve gelişimine katkı sağlamak amacıyla organize edilen festivallere örnek

olarak Siirt Fıstığı Tanıtım Günleri, Pervari Bal ve Kültür Festivalleri vb. geleneksel veya bir defaya mahsus yapılan etkinlikler verilebilir. Yerel ürün ve yemekler dini, örfi ve tarihi gerekçelerle kutlanan gün ve gecelerde yer almaktadır. Siirt'e yoğun olarak kutlanan nevroz günlerinde yumurta sarısıyla sarartılmış mektup şekil ve boyutunda pişirilmesi tandırda yapılmış ekmeklerin dağıtılması örnek olarak gösterilebilmektedir. Siirt'e tarihte farklı dini grupların kutladığı bayram ve etkinlikler kayıtlarda mevcuttur. Bunun yanında küresel anlamda popülerleşen günlerin zamanla kutlandığıda gözlemlenmektedir. Her yıl eylül ayının ilk haftasında *Bapirê Sofî* adı altında Siirt'in Erüh ilçesine bağlı Çetinkol (*Kewer*) köyünde bulunan Şeyh Ahmet (*Bapirê Sofî*) türbesinin ziyaret edilerek akşamında yemek ziyafetlerin verildiği lokal düzeyde sınırlanmış unsurlarda söz konusudur. Ayrıca yöresel mutfak kültürünün festival turizmi kapsamında destekleyici bir ürün olarak kullanılması aracılığıyla yörenin ekonomisine katkı sağlandığının bilinirliğiyle olması Siirt'in bu amaçla önemli bir potansiyeli olduğu öngörülmektedir (Takımcı, 2016; Şengül ve Genç, 2016; Bakırcı, vd., 2017; Yaşar, vd., 2018). (Akit, 2017; Ferman, 2019; Karataş, 2014).

6.1 Cigor Bayramı:

Cigor kelimesinin Arapça "çık gör" veya gegir, gıcık (kızdırma) kelimesinden anlamına gelen kelimelerden türetilmiş olup et yememe orucu tutan Hıristiyanları kızdırmak için asırlar önce ortaya çıktığı tahmin edilen zaman Hristiyanların dahi kutladığı bir mahiyete dönüşen Siirt'e özgü bir bayramdır. Şubatın ilk pazartesi günü kutlanan bayramda günler öncesinden başlanan hazırlıklar sonucunda Siirt'e özgü yemekler ve tatlılar sunulur. Bugünün özel yemeği bumar dolması (*cokat*) olup tatlıları ise sarıburma, *aside* (pekmez tatlısı) ve *rayoşu'l – meketip* adı verilen yerel ürünlerdir. Zamanla etkinlikler Siirt'in mesire alanı olan Delikli taş (*Rasu'l Hacı*) taşınarak farklı etkinliklerin ilavesiyle kutlanır. *Cigor* bayramında akşam vaktinde evlerin damlarına çıkılır ve çam ağacından yapılan "*suke*"ler yakılıp *Ale aharu'l – keşeleyle mayit aşşe* (keşişin inadına bu akşam yemek yiyeceğim) tekerlemesi tekrarlanması bayramın klişeleri arasında yer almaktadır (Yılmaz, 2007; Gezialemi, 2014).

6.2 Şehril Bayf (Mahalli Yumurta Bayramı):

İlk çıkışı tam olarak bilinmese de *Şıhrı'l Bayf*, geçmişte yörede yaşayan Hristiyanlarca kutlanan paskalyadan kalma Hz. İsa'nın çarmıha gerildikten sonraki üçüncü günde dirilişini paskalya ile kutlamasının farklı bir versiyonu olduğu iddia edilmektedir. Günümüzde halen Siirt'e yakın bir yerleşim olan Mardin'de Süryanilerin benzer etkililikleri yaşatması ve kutlama zaman diliminin yakın olması bu iddiayı kanıtlar niteliktedir. Günümüzde ise evlerde kaynatılan farklı renklerdeki yumurtaların Şeyh Halil-ül Fert Mezarlığı yakınlarında bir yerde değişik yarışmalar ve eğlencelerle tokuşturulması ve tüketilmesi şeklinde kutlanmaktadır. Siirt'te 6 Mayıs'ta kutlanmaya başlanan Yumurta Bayramı ikinci gününde *Şehril Memelik* (Nişanlı Teşhiri) gününde her aile müstakbel gelinini alıp *Şeyh-ül Tirki* tepesindeki Şeyh Osman mevkiine giderek yöresel yemek ziyafetleriyle sundukları eğlenceyle sonlandırılmaktadır. Bu bayramda nişanlı ve yeni evlilerde erkek tarafı kadın tarafına 100 ile 500 arasında yumurta gönderilerek ikramda bulundurulmaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş bu bayram günümüzde değişik kurumlar yaşatılmaya çalışılmaktadır. Belli bir Siirtli nüfusuna sahip illerde bu gelenek yaşatılmaya çalışılmaktadır. (Karakaş, 2021; Yaşar, 2018; Gezialemi, 2014).

6.3 Siirt Fıstığı Teşvik ve Bal Festivali:

Fıstık ve bal Siirt'in önemli gelir kaynaklarından. En geniş istihdamı bu iki ürünün yetiştiriciliği oluşturmaktadır. Bu kapsamda ürün tanıtımları kırsal kalkınma açısından büyük katkılar sağlamaktadır. Yerel ürün ve yemeklerin gastroturizm unsuru olarak son yıllarda alternatif turizmde kullanılmaları yaygınlaşmaktadır. Bu kapsamda valilik ve ilgili il müdürlüklerin teşvikiyle her yıl altı gün süren 14-20 Eylül etkinlikler düzenlenmektedir. Bu kapsamda yerel üreticilerin katılacakları ürün satış stantları, müzikal eğlenceler, ürün yarışmaları vb. etkinliklere yer verilmektedir. Yetiştirici birlikleri, devlet kurum ve kuruluşları, satış ve pazarlama işletmeleri ve tüketiciler bu etkinliğe katılarak ortak paydada bulaşma olanakları elde edebilmektedirler. Daha çok ürün tanıtımını hedefleyen bu etkinlik ilin sosyokültürel çeşitliliğine de katkı sağlamaktadır (Gezialemi, 2014; Esen, 2017).

7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Doğal ve beşerî etmenlerin etkisiyle şekillenmiş Siirt'in çok zengin bir yemek ve sofrası kültürü vardır. Bu mahiyetiyle Siirt'in kendine has ve taklit edilemeyecek bir seviyeye ulaşmış gastronomik kimliği oluşmuş olduğunu iddia etmek mümkündür. Edebiyat, müzik, sanat, eğlence, rekreasyon, örf, adet, gelenek,

görenek, din, beslenme ve sağlık gibi birçok unsurla özdeşleşecek kadar etkileşim içerisinde ürün ve yemekler mevcuttur.

Bu çalışmada Siirt'in gastronomik kimliğini oluşturan lokal unsurlar ürün, yemek ve festivaller kapsamında ele alınmıştır. Siirt'in başlıca yerel gıda ürünleri Siirt fıstığı, bittim, Zivzik narı, Tayfi üzümü, Pervari balı, *Şimmem salih* ve yayla keçi eti, sütü ve bu ürünlerin ingrediyan ve türevleridir. Yemek olarak ise perde pilavı, mumbar, büryan kebabı, içli köfte (*kitel*), sarımsaklı köfte (*kitelfum*), *itruke* (tatlı hamur yemeği) ve etli Arap dolması ve tatlı olarak *varak keek* öne çıkarken festival ve etkinlik olaraksa *Cigor*, *Şehril Bayf*, Siirt fıstığı tanıtım günleri, Pervari bal ve kültür festivalleri öne çıkmaktadır.

Siirt'in söz konusu yerel unsurları yaşayanların yeme ve beslenme gibi temel fizyolojik ihtiyaçları karşılamanın yanında ait olma gibi Maslow ihtiyaçlar hiyerarşisininin daha üst basamaktaki ihtiyaçları karşılayacak bir düzeye ulaşmıştır. Bu oluşumu kendi memleketinde bulamayıp deneyimlemek isteyen gastroturistler için sıra dışı deneyimler sunma potansiyeline sahiptirler. Mevcut gastroturizm potansiyelin kullanılmasıyla uzun zamandır süregelen kırsaldan kente göçü engelleyeceği gibi kırsal kalkınmaya ciddi katkı sağlayacaktır.

Siirt'in zengin yemek kültürünün korunması, tarihi unsurların muhafaza edilmeye çalışılması, küresel unsurlarla bütünleştirilmesi zenginliğinin devamlılığını sağlayacaktır. Turizm gibi ekonomik faaliyetlerde kullanılması için reklam ve tanıtılması fayda sağlayacağı kaçınılmaz bir sonuçtur.

KAYNAKÇA

- Akcan M. ve Uça A, (2019) Siirt: Siirt Büryan Kebabı. Yıldırım, M. ve Çevik S. (Ed.) Bir Yerin Tabaktaki Kimliği Çevik Detay yayıncılık. Ankara ISBN: 978-605-254-179-1
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktaş, A. (2016). Göç ve Modernleşme Bağlamında Siirt'te Değişen Kent Kimliği. *Siirt Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 3(2), 79-100.
- Alkan, A. (2017). Siirt ilinin nüfus gelişimi, yapısı ve dağılışı. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(37), 53-82.
- Alkan, A. (2020). Siirt İli'ndeki Göçebelerin Göç Hareketliliği ve Yolları Üzerine Bir İnceleme. *International Journal of Geography and Geography Education*, (41), 160-176.
- Aslan, E. (2019). Siirt Üniversitesi Kezer Kampüs Alanında Bulunan *Thymra spicata* l. Var. *Spicata*, *hypericum triquetrifolium turra*. ve *Hypericum Scabrum* l.'un Morfolojilerinin ve Kalite Özelliklerinin İncelenmesi (Master's thesis, Siirt Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Ataş, M. (2015). Bilgisayarlı Görü Sistemi Kullanılarak Siirt Fıstığının Otomatik Olarak Sınıflandırılması.
- Bakırcı, G. T., Bucak, T., & Turhan, K. N. (2017). Bölge gastronomi turizmi üzerine yöresel ürün festivallerinin etkisi: Urla örneği.
- Balbay, A., Avcı, E., Şahin, Ö., & Coteli, R. (2012). Modeling of drying process of bittim nuts (*Pistacia terebinthus*) in a fixed bed dryer system by using extreme learning machine. *International Journal of Food Engineering*, 8(4).
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Ceylan, Y., & Samırkaş-Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 59-75.
- Ceylan, Y., & Samırkaş-Komşu, M. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel turizmin gelişimi açısından değerlendirilmesi: Siirt ili örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 59-75.
- Coşkun, K., Künc, S., Çelik, S., & Acar, S. (2017). siirt ilinin gastronomi açısından sürdürülebilirlik analizi: büryan örneği. *Proceedings book*, 391.
- Coşkun, Ö. G. K., Künc, Ö. G. S., Çelik, Ö. G. S., & Acar, Ö. G. S. (2017). Siirt İlinin Gastronomi Açısından Sürdürülebilirlik Analizi: Büryan Örneği. *Proceedings Book*, 391.

- Çildam, S. Y. (2021) Kültürel Coğrafya Denemesi Olarak Siirt Mutfak Kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Doğan, N. (2012). Siirt İlinde Üretilen "Siirt Otlı Peynirinin" Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi. Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15(1-2), 51-59.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Aratoğlu, C. (2018). Festivallerin Bölge Turizmine Katkıları ve Sürdürülebilirliği: Uluslararası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 228, 245.
- Esen, Ş., (2017). Turizmde Sürdürülebilirlik ve Coğrafi İşaretler. *Proceedings Book*, 528.
- Ferman, K. (2019). *Tarihsel Süreç İçinde Siirt "Mücadele" Gazetesinin Yayın Politikası (1964-1999)* (Master's thesis, Siirt Üniversitesi).
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of culinary science & technology*, 4(2-3), 129-152.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2003). *Tourism and gastronomy*. Routledge.
- Kanbir, F. (2021) Siirt Kenti Yöresel Yemek Kültüründe Büryan: Bahattin Büryan Sarayı Örneği. *Folklor/Edebiyat*, 27(107), 905-925.
- Karakaş, R. (2014). Siirt Halk Kültüründe Kutsal Ağaç ve Türbeler. *Millî Folklor*, 26(102).
- Karakaş, R. (2021) Doğanın ve İnsanın Dirilişinin Simgesi: Yumurta. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(6), 31-51.
- Kılıç, E. B. (2018). *Piyasada satılan Antep fıstıklarının mineral içeriği ve tüketim durumları* (Master's thesis, Hasan Kalyoncu Üniversitesi).
- Kızıllı, S., & Tonçer, Ö. (2014). Diyarbakır ve çevresinden doğadan toplanarak tüketilen bitkiler, Güneydoğu Anadolu bölgesinde doğadan toplanarak tüketilen bitkiler, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu. *Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Sempozyumu*.
- Kireç, A., (2019) Bir başarı hikayesi "Yeşil Altın" Siirt Fıstığı. *Türk Tarım ve Orman Dergisi* Mayıs-Haziran 2019
- Koday, S., & Kızıllı, Y. Geleneksel Bir Konut Tipi: Siirt İlinde Cas Evleri. *Tebliğler Kitabı*, 33.
- Koday, S., Koday, Z., & Kızıllı, Y. (2018). Alternatif Turizm Açısından Siirt İlinde Yamaç Paraşütü Faaliyetleri. *TÜCAUM 30. Yıl Uluslararası Coğrafya Sempozyumu*, 3-6.
- Konak, M., Merve, A. T. E. Ş., & ŞAHAN, Y. (2017). Yenilebilir yabancı bitki *Gundelia tournefortii*'nin antioksidan özelliklerinin belirlenmesi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31(2), 101-108.
- Kutlu, M. A., & Abdurrahman, G. U. L. Siirt İli Pervari İlçesi Arıcılığı, Hastalıklarının Tanınabilirlikleri ve Koloni Kayıpları Üzerine Bir Çalışma. *ADYUTAYAM Dergisi*, 9(1), 13-21.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39, 60.
- Pelvan, E., & DEMİRTAS, İ. (2018). Türkiye'de yetişen bittim (*Pistacia terebinthus l.*) ve fıstık (*Pistacia vera*) yağlarının yağ asidi, sterol, tokol kompozisyonları, toplam fenolik madde miktarları ve antioksidan aktivitelerinin belirlenmesi. *Gıda*, 43(3), 384-392.
- Sarışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2).
- Siirt Belediyesi, (2021a) Yöresel Ürünlerimiz, Erişim linki: <https://www.siirt.bel.tr/tappikat#> Erişim Tarihi: 06.11.2021
- Siirt Belediyesi, (2021b) Mıgellilet - Av titok, Erişim linki: <https://www.siirt.bel.tr/imkhellilet> Erişim Tarihi: 06.11.2021

- Şahin, G. (2019). Türk kültür coğrafyasından özel bir örnek: Türk Sabunları.
- Şengül, S., & Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.
- Takımcı, M. Ç., & Yılmaz, M. (2016) Antik Çağ'da Bayramlar ve Festivaller (Yunan-Roma).
- Tuncay, E. & Karipçin, M. Z. (2019). Siirt yöresinde sebze olarak tüketilen bazı yabancı otlar. *International Journal on Mathematic, Engineering and Natural Sciences*. 3(11), 119-134.
- Tunç-İlhan, A., (2015) Siirt Mutfağı. Şahıs Yayınları
- Türk Patent Enstitüsü, (2003). Coğrafi İşaret Tescil Belgesi Tescil No:59. Pervari Balı.
- Türkiye Kültür Portalı, (2017a) Sarımsaklı Yoğurtlu Köfte (*Kıftel Leben*) – Siirt, Erişim linki: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/siirt/neyenir/sarmisakli-yogurtlu-kofte-kiftel-leben> Erişim Tarihi: 05.11.2021
- Uyak, C., Doğan, A., & Kazankaya, A. (2013). Siirt ili bağcılığında yetiştiricilikte öne çıkan bazı üzüm çeşitlerinin tanıtımı. *Selcuk Journal of Agriculture and Food Sciences*, 27.
- Vardin, H., Karaaslan, M., Yılmaz, F., İzol, G., Cesur, Ö., Yüksekaya, S., & Çevik, G. (2012). Zivzik ve Görümlü Narlarının Özelliklerinin ve Katma Değerli Ürünlere İşlenebilirliğinin Belirlenmesi Projesi.
- Yaşar, H., Akın E., & Çelik, A. (2018) Siirt Halk Anlatıları-I. Grafiker Yayınları, Ankara
- Yılmaz, E. B. (2007) Cigor Bayramı (Cigor Bairam) Erişim linki: <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgleclefindmkaj/viewer.html?pdfurl=https%3A%2F%2Fwww.millifolklor.com%2FpdfViewer.aspx%3FSayı%3D73%26Sayfa%3D36&clen=47678> Erişim tarihi: 02.11.2021
- Haberler.com, (2014, Nisan 9) Siirt'te Yöresel Kenger Bitkisi Yoğun İlgi Görüyor. Erişim Linki: <https://www.haberler.com/siirt-te-yoresel-kenger-bitkisi-yogun-ilgi-goruyor-5888077-haberi/> Erişim Tarihi: 03.11.2021
- Gezilemi, (2014, Temmuz 11) Siirt'de Düzenlenen Festivaller ve Etkinlikler <http://www.gezilemi.com/GenelKonularAyrinti.asp?ID=153&SAYFA=12> Erişim Tarihi:02.11.2021
- Siirtte.net, (2015, Temmuz 08) Meşhur Şimmem Saliho Tezgâhları Süslüyor Erişim Linki: <http://www.siirtte.net/meshur-simmem-saliho-tezgahlari-susluyor/> Erişim Tarihi: 03.11.2021
- Işkın, M., Şengel, A. G. Ü., & Zengin, B. (2017, September). Destinasyonların Tanınırlığında Yerel Yemeklerin Rolü: Büryan Kebabı Örneği The Role Of Local Foods For The Recognition Of The Destinations: The Büryan Sample. In *International West Asia Congress of Tourism (Iwact'17) The Book of Full-Text* (p. 324).
- Akit, (2017, Eylül 29) *Bapirê Sofi* Türbesi'ne ziyaretçi akını. Erişim linki: <https://www.yeniakit.com.tr/kart/haber/bapir%C3%AA-sofi-turbesine-ziyaretci-akini-380834.html> Erişim tarihi: 02.11.2021
- Çetin, M., Demirel, H., & Çetin, K. (2019, April). Gastronomi Konulu Festivaller: Türkiye Örneği. In *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium* (pp. 19-20).
- Haberturk, (2020, Aralık 25) Siirt 'Tayfi üzümü' için coğrafi işaret başvurusu yapıldı. Erişim Tarihi: <https://www.haberturk.com/siirt-haberleri/83417731-siirt-tayfi-uzumu-icin-cografisi-aret-basvurusu-yapildi> Erişim: 03.11.2021
- Kibar, F., (2021, 13 Ocak), Siirt'te Ne Yenir? – İşte Size Siirt Mutfağının En Lezzetli 10 Yemeği. Biletbayı Blog Erişim linki: <https://blog.biletbayi.com/siirtin-yoresel-yemekleri.html/> Erişim Tarihi: 31.10.2021
- Gıdakolik, (2018, 20 Şubat). Gıda Savaşı: Bitlis vs Siirt, Büryan Kimin? Erişim linki: <https://gidakolik.com/gida-savasi-bitlis-vs-siirt-buryan-kimin/> Erişim Tarihi: 31.10.2021
- Aycan Mutfakta, Aycan Mutfakta Youtube Sayfası (2021, Kasım 7) Erişim linki: <https://www.youtube.com/c/AycanMutfakta/featured> Erişim tarihi: 07.11.2021

