

Atf İçin: Atçı E, Akan H, 2021. Cittaslow Şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nin "Meyve Yemekleri Festivali"nin Etnobotanik Açıdan Değerlendirilmesi. İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 11(4): 2537-2548.

To Cite: Atçı E, Akan H, 2021. Ethnobotanical Evaluation of "Fruit Food Festival" of Halfeti (Şanlıurfa), Cittaslow City. Journal of the Institute of Science and Technology, 11(4): 2537-2548.

Cittaslow Şehri Halfeti (Şanlıurfa)'nin "Meyve Yemekleri Festivali"nin Etnobotanik Açıdan Değerlendirilmesi

Emine ATÇI¹, Hasan AKAN^{1*}

ÖZET: Bu araştırmanın amacı 2016 yılından beri Halfeti'de geleneksel olarak düzenlenen Meyve Yemekleri festivalindeki kullanılan bitkilerin etnobotanik açıdan değerlendirilmesidir. Cittaslow Uluslararası "sakin şehir" ağına dâhil olan Halfeti'de slowfood organizasyonunun öncülüğünde her sene meyve yemekleri festivali düzenlenmektedir. Bu sene beşincisi düzenlenen festivalde yörede yetişen bitkilerden yapılan Erik Tava, Yenidünya Kebabı, Nar Ekşili Soğan Kebabı, Ayva Güveci ve Karışık Kuru Meyve Pilavı gibi çok sayıda meyve yemeklerinin sunulduğu gözlenmiştir. Ancak önceki yıllarda Yumurtalı Erik, Kavun Dolması, Ayva Dolması, Erikli Sote, Dut Soslu Şabut Balık ve Dut Pilavı gibi 25 farklı meyve yemeklerinden yapılan lezzetlerin sergilendiği tespit edilmiştir. Festivalde sunumu yapılan yemeklerde kullanılan bitkilerin 20 familya ve 41 bitkiye ait olduğu tespit edilmiştir. Gastronomi turizmi açısından da önemli bir etkinlik olan bu festivalde yöre halkının yemek kültürünün tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması da hedeflenmektedir. Yemeklerde kullanılan bitkilerin etnobotanik özellikleri 12 yerleşim yerinde yapılmış ve 45 kaynak kişiden bilgi alınmıştır. Bu makalede, Halfeti'de geleneksel olarak düzenlenen "Meyve Yemekleri Festivali" inde sunulan yöresel yemeklerin yapımında kullanılan bitkilerin bilimsel ve yöresel isimleri, hangi yemeklerde nasıl kullanıldığı ve bu bitkilerden yapılmış bazı yemeklerin görsellerine yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Etnobotanik, festival, gastronomi, Halfeti, meyve yemekleri

Ethnobotanical Evaluation of "Fruit Food Festival" of Halfeti (Şanlıurfa), Cittaslow City

ABSTRACT: The aim of this research is to evaluate the plants used in the Fruit Food Festival traditionally held in Halfeti since 2016 in terms of ethnobotany. In Halfeti, which is included in the Cittaslow International "slow city" network, a fruit food festival is held every year under the leadership of the slowfood organization. In the festival, which was held for the fifth time this year, it was observed that many fruit dishes such as Plum Pan, Loquat Kebab, Pomegranate Sour Onion Kebab, Quince Casserole and Mixed Dried Fruit Rice were served. However, in previous years, it was determined that tastes made from 25 different fruit dishes such as plum with egg, stuffed melon, stuffed plum, sauteed plum, fish sauced with mulberry and mulberry pilaf were exhibited. It has been determined that the plants used in the meals and presented at the Fruit Food Festival belong to 20 families and 41 plant species. In this festival, which is an important event in terms of gastronomic tourism, it is also aimed to introduce the food culture of the local people made from plants and to transfer them to future generations. The ethnobotanical characteristics of the plants used in the dishes were made in 12 settlements and information was obtained from 45 sources. In this article, scientific and local names of the plants used in the production of the local dishes presented in the "Fruit Food Festival" traditionally held in Halfeti, in which dishes they are used, and the visuals of the dishes made from these plants are given.

Keywords: Ethnobotany, festival, gastronomy, Halfeti, fruit dishes

¹Emine ATÇI ([Orcid ID: 0000-0002-3541-0814](https://orcid.org/0000-0002-3541-0814)), Hasan AKAN ([Orcid ID: 0000-0002-3033-4349](https://orcid.org/0000-0002-3033-4349)), Harran Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Biyoloji Bölümü, Şanlıurfa, Türkiye

*Sorumlu Yazar/Corresponding Author: Hasan AKAN, e-mail: hakan@harran.edu.tr

Tez alıntısı: Bu çalışma Emine ATÇI'nın Doktora tezinden üretilmiştir.

GİRİŞ

Beslenme insanlığın temel ihtiyacıdır. Günümüzde insanlar bu temel ihtiyacı büyük oranda fastfood zincirleri ile karşılamaktadır. Çağımızda hızlı yaşamın olumsuz etkileri nedeniyle alternatif bir yaşam tarzı olan Cittaslow hareketi ve buna bağlı olarak slowfood hareketinin gelişmesine neden olmuştur. Halfeti, tarihi mirası, geleneksel mutfağı, eşsiz kültürü ve sıra dışı coğrafyasıyla 2013 yılında Uluslararası Cittaslow birliğine üyeliği kabul edilmiş ve güneydoğunun ilk "sakin şehir unvanını almıştır (Anonim, 2021). Bu durum yerli ve yabancı birçok turistini ilgisini çekmiştir (Olca ve ark., 2017). Slowfood hareketinin gelişmesi ve yaygınlaşması düşüncesi ile her sene geleneksel olarak "Halfeti Meyve Yemekleri Festivali" düzenlenmektedir. Halfeti sular altında kalmadan önce nehir kenarında her çeşit meyvelerin yetiştirildiği ve bu meyvelerle de her çeşit meyve yemeklerinin yapıldığı bilinmektedir.

Dünyadaki festivallerin %30'unu gastronomi festivalleri oluşturmaktadır (Doğdubay ve İlsay, 2016). Gastronomi festivalleri yöreye özgü mutfak kültürleri ve lezzetleri gibi birçok unsuru içinde barındırmaktadır (Cohen ve Avieli, 2004). Böylece, gıda ve tarımsal çeşitliliğin korunmasını teşvik etmekte ve yerel ürünlerin sürdürülmesine yardımcı olmaktadır (Hall ve Sharples, 2003).

İlçenin simgesi haline gelmiş ve adına diziler çekilmiş olan Siyah gülü (*Rosa odorata* (Andrews) Sweet 'Louis XIV' Martyn Rix) 2021 yılında coğrafi işaret tescilini alan güller arasına girmiştir. Halfeti'nin Kara Gülü, 1859 yılında Fransız gül yetiştiricisi Guillot tarafından üretilen "14. Louis" türü olduğu belirlenmiştir (Özçelik, 2018).

Bu çalışmada, 2016-2021 yılları arasında düzenlenen "Halfeti (Şanlıurfa) Meyve Yemekleri Festivali" inde sergilenen bitkisel ürünlerin etnobotanik açıdan değerlendirilmesi ve meyve yemeklerinin halk kültürü ile ilişkisinin ortaya çıkartılması amacıyla yapılmıştır.

Çalışmamızla alakalı direkt bir araştırmaya rastlanmamıştır ancak ülkemizde gastronomi (yemek/gıda) festivalleri ile alakalı; Deveci ve ark. (2013), Aksoy ve Sezgi (2015), Özkan ve ark. (2015), Bakırcı ve ark. (2017), Kurnaz ve ark. (2018), Saatici ve ark. (2018), Çetin ve ark. (2019), Doğan (2019), Keleş ve Demirdağ (2019), Özbay ve ark. (2020) ve Demirci ve ark. (2020)'nin çalışmaları mevcuttur.

MATERYAL VE METOT

Alan Seçimi ve Özellikleri

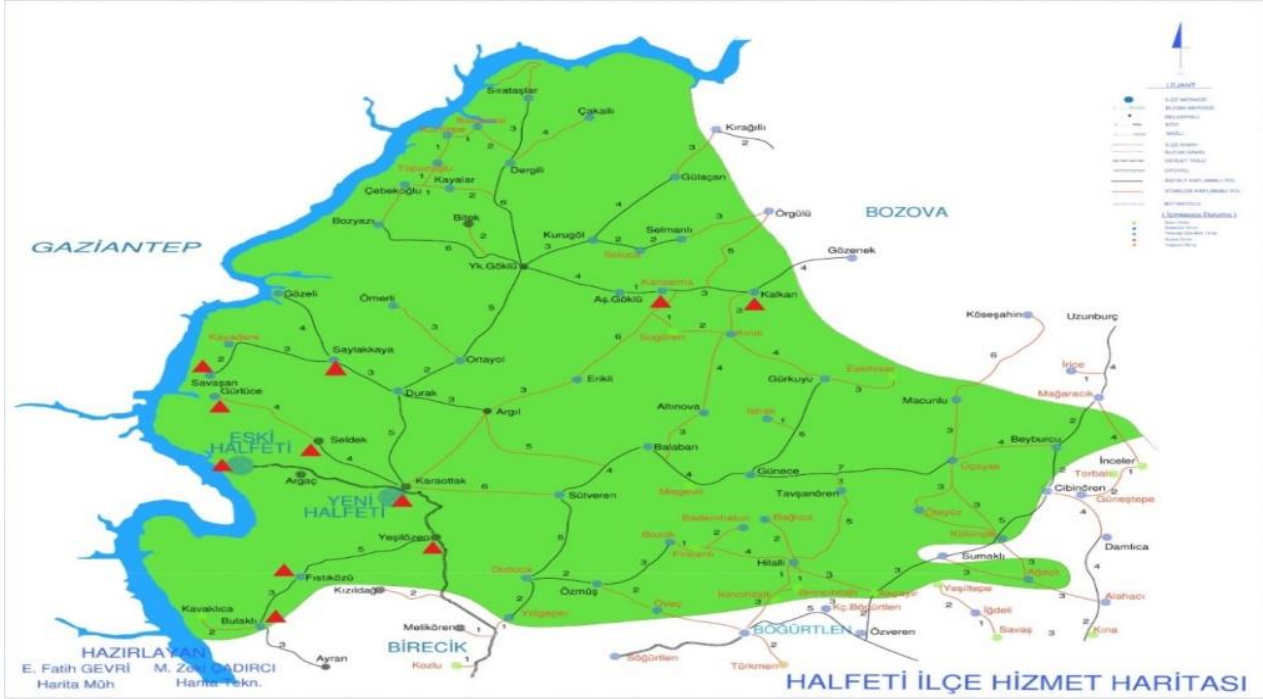
Halfeti, Şanlıurfa il merkezinin 130 km batısında, Fırat nehrinin doğusunda yer almaktadır (Şekil 1). Yüzölçümü 643 km²'dir (Anonim, 2019). Rakım 525 metredir (Boyras ve Bostancı, 2015). 2020 yılı Genel Nüfusuna göre ilçenin nüfusu 41.258'dir. İlçede karasal iklimin etkisi görülmekle beraber Akdeniz'e yakınlık nedeniyle de bir mikroklima özellik gösterir (Karabulut, 2017). Halfeti'de alıç, elma, armut, ayva, bergamot, erik, kiraz, vişne ve fındık gibi birçok meyve türleri yetiştirilmektedir (Benek, 2006).

Kaynak kişiler ve etnobotanik bilgi formları

Her sene geleneksel olarak bahar aylarında yapılan meyve yemekleri festivali bu sene 10-11 Nisan 2021 tarihleri arasında düzenlenmiştir. Festivalde sergilenen meyve yemekleri ile alakalı bilgi alınan kişiler Slowfood, kaymakamlık ve belediye yetkilileri, Halk Eğitim Müdürlüğünde yemek yapan kadınlar, festival organizasyonunda görev alan aşçılar, meyvelerin toplandığı yerleşim yerlerindeki yerel insanlar, muhtarlar, festivale katılan ziyaretçiler, yerli ve yabancı turistlerdir.

Bu çalışmada yüz yüze görüşmeler ile yarı yapılandırılmış ve katılımlı gözlem tekniği kullanılarak görüşmeler sağlanmış ve etnobotanik bilgi formları düzenlenmiştir (Çizelge 1).

Araştırma alanı, Davis'in kareleme (Grid) sistemine göre C7 karesinde yer almaktadır (Davis, 1965).



Şekil 1. Çalışma alanının harita üzerindeki konumu (Halfeti kaymakamlığından temin edilmiştir)

Çizelge 1: Etnobotanik bilgi formu

| |
|---|
| Festivalde sergilenen yemeklerin isimleri ve yapılışı |
| Yemeklerde kullanılan bitkilerin yöresel isimleri |
| Bitkilerin kullanılan kısımları |
| Bitkilerin yemeklerdeki kullanım şekli |
| Kaynak kişinin bilgileri (yaşı, eğitim durumu ve mesleği) |

Araştırma kapsamında Yeni Halfeti, Eski Halfeti, Savaşan, Gürlüce, Seldek, Bulaklı, Yeşilözen, Fıstıközü, Gözeli, Saylakkaya, Kantırma ve Kalkan olmak üzere 12 mahallede 45 kaynak kişi ile birebir görüşmeler yapılmıştır.

Görsellerin makalede verilmesi: Festivalde sergilenen meyve yemeklerinin bazı fotoğrafları Şekil 6 A-J'de verilmiştir.

Bitkilerin teşhisi ve adlandırılması: Toplanan bitkilerin teşhisi için Türkiye Florası (Davis, 1965-85), (Davis ve ark., 1988), (Güner ve ark., 2000), Resimli Türkiye Florası 1. cilt (Güner, 2014) ve 2. Cilt (Güner ve ark., 2018) adlı eserlerden yararlanılmıştır. Çalışma alanındaki Bitkilerin listesi ve otör isimleri (Güner ve ark., 2012; Anonim 2013)'e göre verilmiştir. Bitki örnekleri Harran Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü Herbariumunda (HARRAN) muhafaza edilmektedir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Halfeti meyve yemeklerinin etnobotanik özellikleri ile ilgili bilgiler Çizelge 2’de verilmiştir.

Çizelge 2: Festivalde sergilenen meyve yemekleri ve içeceklerin isimleri ve yapılışı

| Yemeğin Adı | Yemekte Kullanılan Meyve ve Diğer Bitki Çeşitlerinin Türkçe İsimleri | Kullanılan Bitkilerin Yöresel İsimleri | Yemeklerin Yapımında Kullanılan Bitkilerin Bilimsel Simleri | Yiyecek ve İçeceklerin Yapılışı |
|--|--|--|---|--|
| Patlak Aşısı (Patlak kavurması) | Ham İncir Meyvesi | Patlak Hayır | <i>Ficus carica</i> L. subsp. <i>carica</i> | İncirler temizlenir, ikiye bölünür. haşlanır, süzgeçten geçirilir, tuz, baharat, salça ilave edilir ve zeytinyağında kavrulur. Pişmiş yumurta eklenir. |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Kırmızı Pul Biberi | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Biber Salçası | Biber Reçeli | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Zeytinyağı | Zeyta Zeytunan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| Çağla Aşısı | Badem | Çağla, Çağale, Payam, | <i>Amygdalus communis</i> L. | Çağla meyvesinin çekirdekleri çıkarılır, haşlanır, süzülür, kuşbaşı eti, nohut, tuz ve baharat eklenir. Süzme yoğurt ve yumurtayı pişirilen yemeğin içine konulur. Tereyağı safran tavada kızdırıp serpilir. |
| | Nohut | Nohut | <i>Cicer arietinum</i> L. | |
| | Safran | Zaferan | <i>Crocus sativus</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| Erik Tava (Erik Aşısı) | Yeşil Erik | Herug | <i>Prunus x domestica</i> L. | Erik tava yemeği için kuzu eti fırın kabına konulur, soğan, sarımsak, biber ve baharatlarla birlikte zeytinyağı eklenir. Sonra erikler domateslerle birlikte eklenir. Odun fırınında pişirilir. |
| | Zeytin yağı | Zeyta Zeytunan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Kara Kekik, | Zahter, Ceğdi, Teğlik | <i>Thymus vulgaris</i> L. | |
| | Kimyon | Kemun | <i>Cuminum cyminum</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Domates | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| | Arpacık Soğan | Pîvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Sarımsak | Sîr | <i>Allium sativum</i> L. | |
| | Kırmızı toz Biber Biber Salçası | İsot, İsota Sor Biber Reçeli | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| Nar Ekşili Soğan Kebabı (kebaba pivaz) | Soğan | pîvaz | <i>Allium cepa</i> L. | Nar ekşili soğan kebabı için yoğurma kabına kıyma konulur, tuz ve baharat ilave edilir, ikiye bölünmüş soğanların arasına yoğrulmuş et köfte halinde yerleştirilir, nar ekşisi ve salça serpştirilir, fırında pişirilir. |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Kırmızı Toz Biber | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Nar Ekşisi | Henar tırş Henare dımıs | <i>Punica granatum</i> L. | |
| | Domates (salça) | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| Ayva Güveci | Ayva | Ayva | <i>Cydonia oblonga</i> Mill. | Ayva güveci için kuzu eti ayva, patates, havuç ve soğanla birlikte güveç çanağında zeytinyağı ile kavrulur. Su ve baharatlar eklenerek fırında pişirilir. |
| | Patates | Pataes | <i>Solanum tuberosum</i> L. | |
| | Kekik | Zahter, Ceğdi, Teğlik | <i>Thymbra spicata</i> L. | |
| | Havuç | Gizêr | <i>Daucus carota</i> L. | |
| | Soğan | Pîvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Domates (Salça) | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| | Zeytin yağı | Zeyta Zeytunan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Pul Biber, | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Yeşilbiber | Biber | <i>Capsicum annuum</i> L. | |

Çizelge 2'nin devamı

| | | | | |
|--|-------------------|----------------------------------|---|--|
| Yenidünya Kebabı | Yeni Dünya | Yengi dünya | <i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl. | Yenidünya kebabı için tuz ve baharatla yoğrulmuş kıyma eti hazırlanır, çekirdeği çıkartılmış yenidünya meyvesinin içine kıyma eti yerleştirilir, yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine domates, yeşil biber ve kuru soğan ve fırında pişirilir. |
| | Soğan | Pıvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Zeytin Yağ | Zeyta Zeytûnan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Yeşil Biber | Biber | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Domates | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| Kuru Meyveli İç Pilav | Pirinç | Riz, Birinc | <i>Oryza sativa</i> subsp. <i>sativa</i> L. | Islatılmış pirinç, tereyağlı tencereye alınır, tuz ve baharat eklenir, kısık ateşte pişirilirken kuru yemiş ve kuru meyvelerle harmanlanır ve tekrar pişirilir. |
| | Badem | Çağla, Çağale, Payam | <i>Amygdalus communis</i> L. | |
| | Antep Fıstığı | Fıstık | <i>Pistacia vera</i> L. | |
| | Üzüm | Tırı | <i>Vitis vinifera</i> | |
| | Kayısı | Kayısı | <i>Armeniaca vulgaris</i> Lam. | |
| Kavun Dolması | Kavun | Kelek | <i>Cucumis melo</i> L. | Kavun dolması için kavunun çekirdekleri temizlenir, içi oyulur, haşlanmış pirinç, soğan, et kıyma ve baharatlardan oluşan karışım kavunun içine konulur ve kavunun kapağı kapatılarak fırında pişirilir. |
| | Pirinç | Riz Birinc | <i>Oryza sativa</i> subsp. <i>sativa</i> L. | |
| | Kuş Üzümü | Tırı | <i>Vitis vinifera</i> L. | |
| | Zeytinyağı | Zeyta Zeytûnan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Badem | Çağla, Çağale, Payam | <i>Amygdalus communis</i> L. | |
| | Çam Fıstığı | Fıstığı Çama | <i>Pinus pinea</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Kışniş | Kışniş | <i>Coriandrum sativum</i> L. | |
| Biberiye | Biberiye | <i>Rosmarinus officinalis</i> L. | | |
| Nohut Tava | Soğan | Pıvaz | <i>Allium cepa</i> L. | Nohut tava için ıslatılmış nohut, soğan, yeşilbiber, kırmızıbiber, salça ve baharatlar harmanlanarak tepsiye yayılır ve odun fırında pişirilir. |
| | Nohut | Noğut | <i>Cicer arietinum</i> L. | |
| | Kırmızı Biber, | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Yeşilbiber | İsotu Kesk | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Zeytinyağı | Zeyta Zeytûnan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Soğan | Pıvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Domates (Salçası) | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| Patlıcan Kebabı (Kebabe bacanê reş) | Patlıcan | Beğcan | <i>Solanum melongena</i> L. | Patlıcan kebabı için patlıcanlar kesilir, et kıyma baharatlarla yoğrulur, şişe dizilir, mangalda pişirilir. |
| | Kırmızı biber | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Domates | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| Kayısı Tavuk Sote | Kayısı | Kayısı | <i>Armeniaca vulgaris</i> Lam. | Kayısı tavuk sote için arpacık soğanlar tereyağında kavrulur, tavuk eti ilave edilir, üzerine tuz, baharat, krema ve kayısı eklenerek tavada pişirilir. |
| | Arpacık Soğan | Pıvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Kırmızı Biber | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |

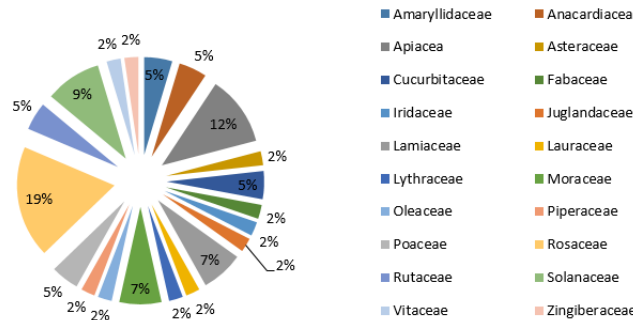
Çizelge 2'nin devamı

| | | | | |
|--|-------------------|---|---|---|
| Elma Kebabı (kebabe sève) | Yeşil Elma | Sev | <i>Malus x domestica</i> Borkh. | Elma kebabı için et kıyma baharatlarla yoğrulur, elmalar dört parçaya bölünerek arasına et kıyma konular, tepsiye dizilir, üzerine domates, biber ve su katılarak fırında pişirilir. |
| | Kırmızı toz Biber | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Domates | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| | Karabiber | Binera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| Karagül Şerbeti (şerbete güla reş) | Karagül | Siyah Gül Arap Kızı Arap Gelini Güla Reş | <i>Rosa odorata</i> (Andrews) Sweet | Karagül şerbeti için gül yaprakları yıkanır, şeker ile yoğrulur, yoğrulan gül yaprakları bekletilir, tülbent ile süzülür, su ile tencerede kaynatılır, birkaç limon damlası damlatılır, kıvama geldikten sonra tarçın ve nane eklenir. |
| | Nane | Neğne | <i>Mentha x piperita</i> L. | |
| | Tarçın | Darçın | <i>Cinnamomum verum</i> L. | |
| | Limon | Leymun | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. | |
| Bergamot Reçeli (Kebate reçeli) | Bergamot | Kebate | <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle | Bergamot reçeli için bergamotlar yıkanılır, kabuğun içi ve dışı parçalara bölünür, haşlanır, gün içinde birkaç kez suyu değiştirilir, daha sonra toz şeker, limon suyu ve su eklenerek tencerede kaynatılır. |
| | Limon | Leymun | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. | |
| Firik Pilav | Nohut | Noğut | <i>Cicer arietinum</i> L. | Firik pilav için ıslatılmış nohut, ayıklanmış firik ve bulgur karıştırılır. Ayı bir tencerede soğanlar kavurular, sıcak su, tuz ve baharat eklenir. Firik ve bulgur karışımını ilave edilerek ateşte kaynatılır. |
| | Firik, Bulgur | Bulğur | <i>Triticum aestivum</i> L. | |
| | Soğan | Pîvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Zeytinyağı | Zeyta, Zeytûnan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Biber Salçası, | Biber Reçeli | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Kırmızı Pulbiber | İsot, İsota Sor | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| Ayva Dolması | Ayva | Ayva | <i>Cydonia oblonga</i> Mill. | Ayva dolması için ayvaların içi oyulur, kararmaması için taze limon suyunda bekletilir, et kıyma, kuru soğan, pirinç, maydanoz, tuz, zeytinyağı ve baharatlardan oluşan iç harcı Ayva meyvesinin içine doldurulur ve tencerede pişirilir. |
| | Soğan | Pîvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Zeytinyağı | Zeyta Zeytûnan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Pirinç | Riz Birinc | <i>Oryza sativa</i> subsp. <i>sativa</i> L. | |
| | Limon | Leymun | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f | |
| | Üzüm (Pekmezi) | Tiriy | <i>Vitis vinifera</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Kimyon | Kemun | <i>Cuminum cyminum</i> L. | |
| | Maydanoz | Bexdenûs | <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman A.W.Hill | |
| Taze Otlu Elmalı Kısır | Bulguru | Bulğur | <i>Triticum aestivum</i> L. | Taze otlı elmalı kısır için elmalar küp şeklinde doğranır. Kısır için domates ve yeşillikler doğranır, baharat, tuz ve salça eklenir, hazırlanan kısırın içine elmalar eklenerek karıştırılır. Daha sonra içine limon, nar suyu ve zeytinyağı ekledikten sonra servis edilir. |
| | Nane | Neğne | <i>Mentha x piperita</i> L. | |
| | Maydanoz | Bexdenûs | <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nyman A.W.Hill | |
| | Domates | Bacanê Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| | Elma | Sev | <i>Malus domestica</i> Borkh. | |
| | Soğan | Pîvaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Nar ekşisi | Henar Tırş Henare Dımıs | <i>Punica granatum</i> L. | |
| | Limon | Leymun | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f | |
| | Ayçiçeği (yağ) | Gulberojk | <i>Helianthus annuus</i> L. | |
| Tereyağlı İncir Kavurması | İncir | Patlak Ğayır | <i>Ficus carica</i> L. subsp. <i>carica</i> | İncirleri yıkanır doğranır tavaya yağ ve şekerle alıp kavurular, suyu ilave edilir. Su çekince cevizleri ilave edilir İster ılık ister dondurma eşliğinde soğuk servis edilir. |
| | Ceviz | Guz | <i>Juglans regia</i> L. | |
| | Tarçın, | Darçın | <i>Cinnamomum verum</i> L. | |

Çizelge 2'nin devamı

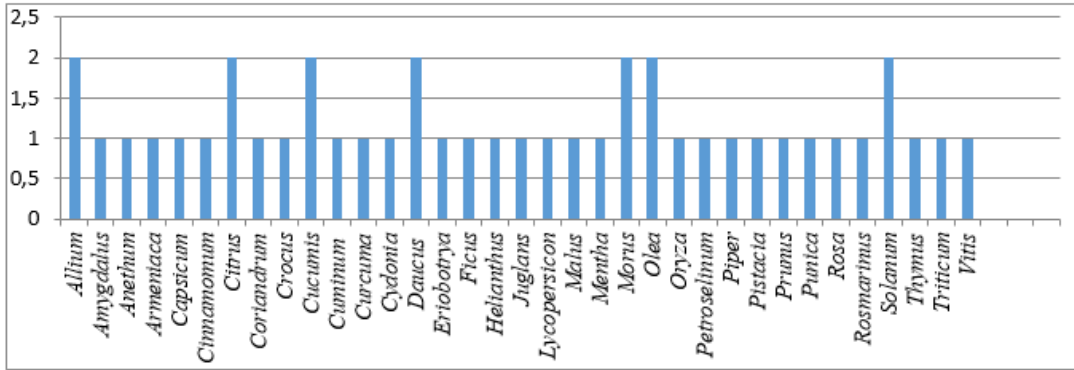
| | | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|
| Ayvalı bulgur pilavı | Bulgur | Bulgır | <i>Triticum aestivum</i> L. | Ayvalı bulgur pilavı için ayvalar doğranır ve kararmaması için limon suyunda bekletilir, süzülür, tereyağlı ve zerdeçalı pilavın içine ayvalar katılır ve tencerede pişirilir. |
| | Ayva | Ayva | <i>Cydonia oblonga</i> Mill. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| | Zerdeçal | Zerdeçal | <i>Curcuma longa</i> L. | |
| | Limon | Leymun | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f | |
| Dut çullama | (Kuru) Dut | Tu Dut | <i>Morus nigra</i> L. | Dutların sapları ayıklanır, sıcak suda bekletilir, tereyağında kavrulur, üzerine şeker ve yumurta konulur, ceviz içi serpilerek servis edilir |
| | Ceviz | Guz | <i>Juglans regia</i> L. | |
| Üzüm boranası | Üzüm (siyah kuru), üzüm (pekmezi) | Tırı | <i>Vitis vinifera</i> L. | Üzüm boranası için bir tencereye kuzu eti konularak tereyağı ve zeytinyağı ile kavrulur, haşlanmış nohut, su, tuz ve baharatlar eklenerek kaynatılır, en sonda üzüm ve üzüm pekmezi eklenerek tencerede tekrar pişirilir. |
| | Nohut | Nohut | <i>Cicer arietinum</i> L. | |
| | Zeytin (yağı) | Zeyta Zeytunan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Biberiye | Biberiye | <i>Rosmarinus officinalis</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| Seferceliyye (etli Ayva) | Ayva | Ayva | <i>Cydonia oblonga</i> Mill. | Seferceliyye için ayvalar doğranır, kararmaması için limonlu suda bekletilir. Daha sonra kayısı, Ayçiçek yağı ve kuzu eti tencerede kavrulur, ayva meyvesi ve bademler katılır, üzerine su ve bal ilave edilerek pişirilir. |
| | Badem | Çağla, Çağale, Payam, | <i>Amygdalus communis</i> L. | |
| | Kuru Kayısı | Kayısı | <i>Armeniaca vulgaris</i> Lam. | |
| | Ayçiçek | Ayçiçek | <i>Helianthus annuus</i> L. | |
| Yumurtalı erik | Yeşil Erik | Herug | <i>Prunus x domestica</i> L. | Yumurtalı erik için arpacık soğanları yağda kavurulur, soğanların üzerine yumurtalar ilave edilir, erikler eklenir ve kavurmaya bırakılır. Salça ve baharatlar eklenerek pişirilir, dereotu serpilerek servis edilir. |
| | Arpacık Soğan | Pivaz | <i>Allium cepa</i> L. | |
| | Kabak | Kündir | <i>Cucurbita pepo</i> L. | |
| | Ayçiçeği (yağ) | Gulberojk | <i>Helianthus annuus</i> L. | |
| | Biber (Salçası) | Biber Reçeli | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Dereotu | Dereotu | <i>Anethum graveolens</i> L. | |
| | Zerdeçal | Zerteçal | <i>Curcuma longa</i> L. | |
| Dut soslu şabut balığı | Dut | Tu | <i>Morus nigra</i> L. | Şabut balığı temizlenir, içine salça ve baharatlar konulur, limon suyu, zeytinyağı ve karadut şurubundan oluşan sos ile terbiye edilir. Balığın üzerine kuru soğanlar halka şeklinde doğranarak dizilir ve kurutulmuş karadut tozu serpilerek fırında pişirilir. |
| | Zeytin (yağı) | Zeyta Zeytunan | <i>Olea europaea</i> L. | |
| | Domates (Salça) | Balcane Sor | <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill. | |
| | Kırmızı Biber, | İsot İsota Sor Pul Biber | <i>Capsicum annuum</i> L. | |
| | Karabiber | Bibera Reş | <i>Piper nigrum</i> L. | |
| Karagül reçeli (ricale güla reş) | Soğan | Pivaz | <i>Allium cepa</i> L. | Karagül reçeli için taç yapraklar tencereye alınır, toz şekeri konulur, Şekerli gül karışımı tencerede kaynatılır, pişmeye yakın limon suyu sıkılır ve kıvamına gelene kadar tencerede kaynatılır. |
| | Karagül | Karagül Siyah Gül Arap Kızı Arap Gelini Güla Reş | <i>Rosa odorata</i> (Andrews) Sweet 'Louis XIV' Martyn Rix | |
| | Limon | Leymun | <i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f | |
| | | | | |

Bu çalışmada en çok takson içeren familyalar sırasıyla Rosaceae (8), Apiaceae (4), Solanaceae (4) ve Lamiaceae (3)'tür (Şekil 2).



Şekil 2. Familyaların dağılım oranı

Bu çalışmada 35 farklı cinse ait bitkilerin kullanımı tespit edilmiştir. En çok takson içeren cinsler *Allium* (2), *Citrus* (2), *Olea* (2), *Morus* (2), *Cucumis* (2), *Daucus* (2) ve *Solanum* (2)'dir (Şekil 3).



Şekil 3. Cinslerin dağılım oranı

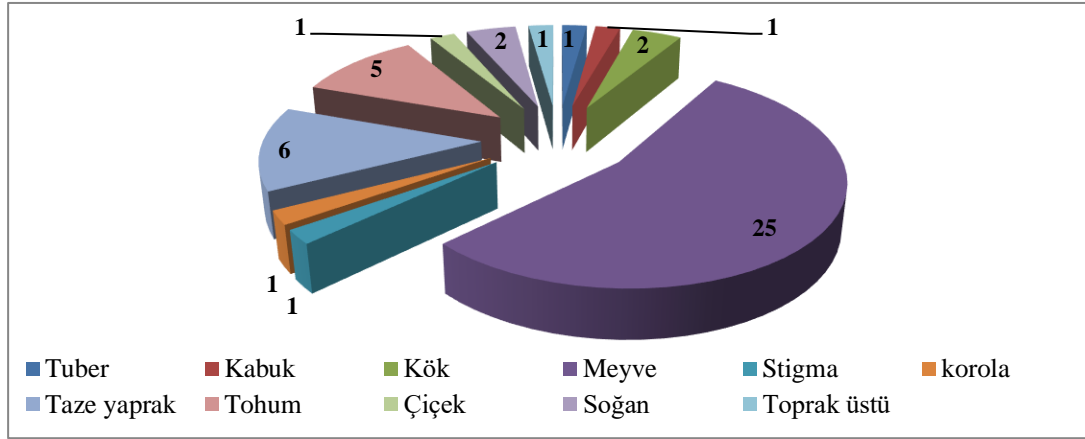
Bu çalışmada farklı etnik grupları yapısında barındıran 12 mahalle pilot olarak seçilmiş ve 45 kaynak kişi ile görüşmeler sağlanmıştır. Görüşme yapılan kaynak kişilerin yaş aralığı 18-82 arasında olup, yaş ortalaması 41'dir. Kaynak kişilerin en çok lise düzeyinde bir eğitime sahip oldukları belirlenmiştir. Kaynak kişilerin demografik bilgileri Çizelge 3'de verilmiştir.

Çizelge 3. Kaynak kişilerin demografik özellikleri

| | | f | % | | f | % | |
|----------|-------------|----|------|---------------------------|-----------------------|---|------|
| Cinsiyet | Kadın | 14 | 31.1 | Katılımcıların meslekleri | Esnaf | 6 | 2.7 |
| | Erkek | 31 | 68.8 | | Memur | 1 | 0.45 |
| Yaş | 17-45 yaş | 28 | 62.2 | | Avukat | 1 | 0.45 |
| | 46-65 yaş | 14 | 31.1 | | Belediye Başkanı | 1 | 0.45 |
| | 65 yaş üstü | 3 | 6.6 | | Eczacı | 1 | 0.45 |
| Eğitim | Okumamış | 1 | 2.2 | | Parti İlçe Başkanı | 1 | 0.45 |
| | İlkokul | 9 | 20 | | Halk Eğitim Kursiyeri | 5 | 2.25 |
| | Ortaokul | 2 | 4.4 | | Ebe | 1 | 0.45 |
| | Lise | 20 | 44.4 | | Çiftçi | 2 | 0.9 |
| | Lisans üstü | 3 | 6.6 | | Kaptan | 1 | 0.45 |
| | | | | | Öğretim Görevlisi | 3 | 1.35 |
| | | | | | Garson | 4 | 1.8 |
| | | | | | Öğrenci | 2 | 0.9 |
| | | | | | Ev hanımı | 3 | 1.35 |
| | | | | | Koordinatör | 1 | 0.45 |
| | | | | | Öğretmen | 3 | 1.35 |

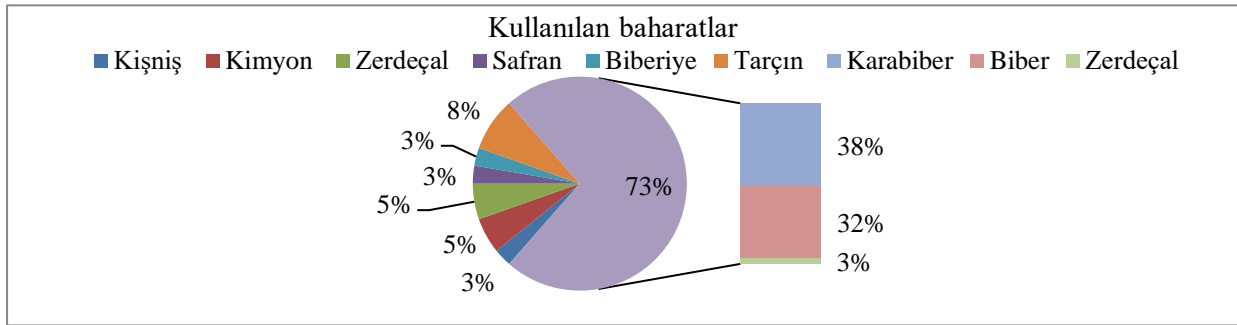
Çalışmada, 25 farklı yiyecek ve içeceklerin yapıldığı tespit edilmiştir. Bu yiyecek ve içecekler için 41 bitki taksonunun kullanıldığı tespit edilmiştir. Çalışmamız, Süzer ve Özkanlı (2020) tarafından yapılan Gaziantep yemekleri ile ilgili çalışma ile benzerlik göstermektedir.

Çalışmada, bitkilerin en çok kullanılan kısımları %60.97 oranıyla meyveleri olduğu tespit edilmiştir. Taze yapraklar %14.63 oranıyla ikinci sırada ve tohumlar %12.19 oranıyla üçüncü sırada gelmektedir (Şekil 4).



Şekil 4. Bitkilerin en çok kullanılan kısımları

Festivaldeki yemeklerde kullanılan baharat çeşitleri arasında %38 oranı ile karabiber, %32 oranı ile biber ve %8 oranıyla tarçın gelmektedir (Şekil 5). Kullanılan diğer baharatlar ise kişniş, kimyon, zerdeçal, safran ve kekik'tir.



Şekil 5. Yemeklerde kullanılan baharatların dağılımı

Bölgede yapılan diğer yakın araştırmalara bakacak olursak; Urfa Mutfağı: Lezzet Sanatı (Ekinci, 2016) isimli çalışmada Yahudi köftesi, çiğ köfte, boranı, patlıcan kebabı, safranlı pirinç pilavı ve palıza'ya yer verilmiştir.

Akalın ve Akalın (2011) tarafından "Tandırılıktan gelen lezzet:" geleneksel Urfa yemekleri" isimli çalışmada Ekşili dolma, acır dolma, biryan tava, bostanalı tas kebabı, elmalı tepsi kebabı ve üzümli pilavına yer verilmiştir.

Güldemir ve Halıcı (2009) tarafından yapılan "Türk mutfağında geleneksel etli meyve yemekleri" isimli çalışmada Ayva dolması, ayva galesi; ayva yahnisi, badem yemeği, çağla yemeği, elma dizmesi, elma ve zerdali aşısı gibi birçok meyveli yemeklere yer verilmiştir.

Bingöl Mutfak Kültürü ve Gastronomisi (Irmak, 2019) konulu çalışmada yöreye özgü Bingöl tava, gudu faslun ve kiremitte güveç gibi yemeklere yer verilmiştir.

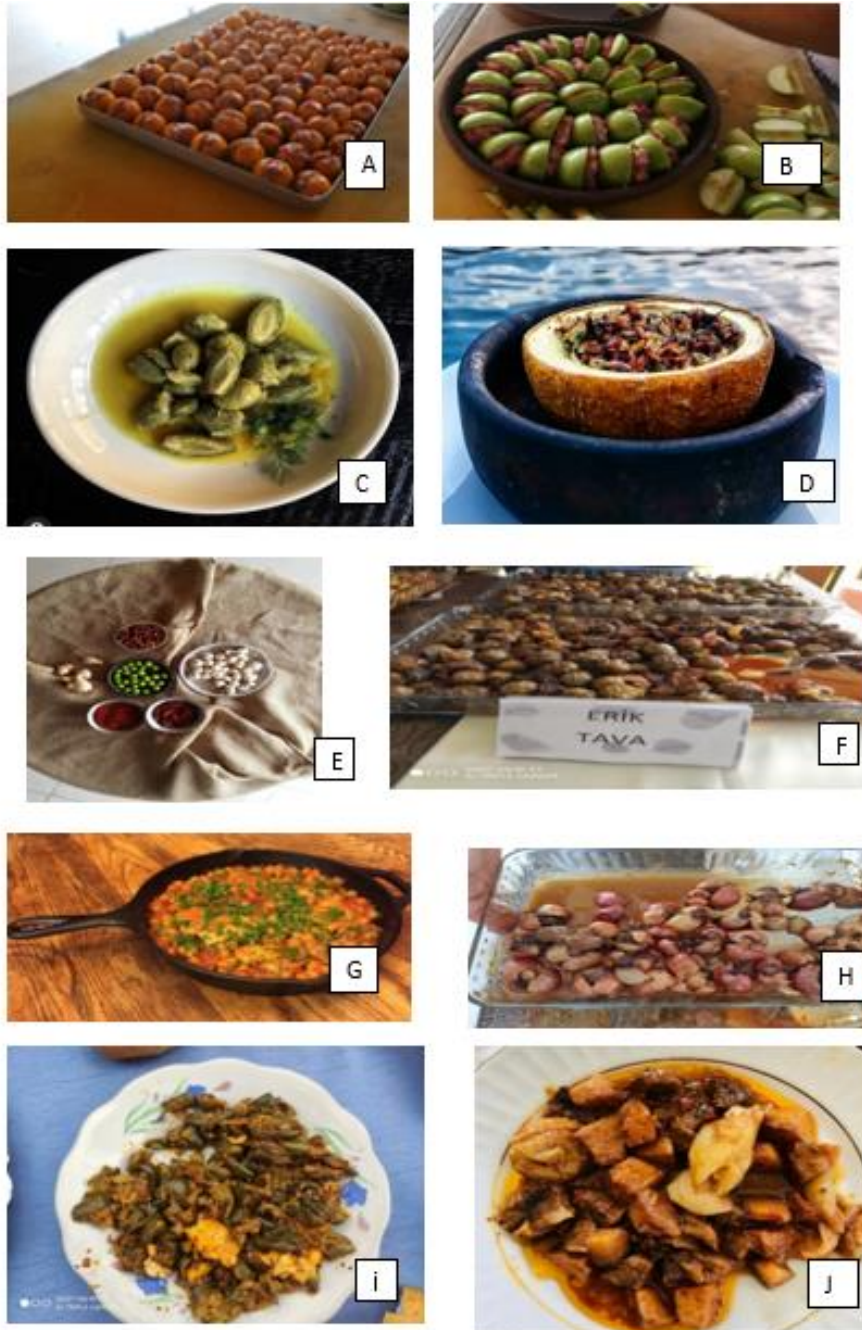
Şahin ve ark.(2018) tarafından yapılan Gaziantep Mutfak kültüründe yer alan klasik lezzetlerden örnekler isimli çalışmada yuvalama, nohut dürüm, patlıcan dolması, soğan kebabı, ve yenidoğru kebabı gibi yemeklere yer verilmiştir.

Olçay ve ark. (2017) tarafından yapılan araştırmada Halfeti'de yavaş kent politikalarının etrafıca uygulanması, Halfeti'yi turistik açıdan daha cazip hale getireceği belirtilmektedir.

Halfeti, tarih boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış bir nehir mutfağına sahip olduğu belirtilmiştir (Ekinci, 2016).

SONUÇ

Bu çalışma, 2016-2021 yılları arasında düzenlenen "Halfeti (Şanlıurfa) Meyve Yemekleri Festivali" inde sergilenen bitkisel ürünlerin etnobotanik açıdan değerlendirilmesi ve meyve yemeklerinin halk kültürü ile ilişkisinin ortaya çıkartılması amacıyla yapılmıştır. Çalışmada, 25 farklı meyve yemeklerinin sergilendiği tespit edilmiştir. Yapılan yemeklerin 20 familya ve 41 bitki türüne ait olduğu tespit edilmiştir. Festivalde sergilenen meyve yemeklerinin bazı fotoğrafları Şekil 6 A-J'de verilmiştir.



Şekil 6 A-J. Halfeti meyve yemekleri festivalindeki bazı ürünler **A**-Yeni dünya kebabı, **B**-Elma kebabı, **C**-Erik aşısı, **D**-Kavun dolması, **E**-Erik tava malzemeleri, **F**-Erik tava, **G**-Nohut tava, **H**-Soğan kebabı, **İ**-Patlak aşısı, **J**-Ayva kebabı.

TEŞEKKÜR

Çalışmamızda görsellerini bizimle paylaşan Halfeti Slow food temsilcisi Nihat ÖZDAL'a, Gastronomi uzmanı Ahmet Güzelyağdöken'e ve bilgilerini paylaşan kaynak kişilere teşekkür ederiz.

Çıkar Çatışması

Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

Yazar Katkısı

Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan eder.

KAYNAKLAR

- Akalın L, Akalın M, 201. Tandırlıktan gelen lezzet: geleneksel Urfa yemekleri. Şanlıurfa Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü, Navi Medya.
- Aksoy M, Sezgi G, 2015. Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(3):79-89.
- Anonim 2013. <http://www.bizimbitkiler.org>. (Erişim tarihi: 02.02.2021)
- Anonim 2019. <http://www.halfeti.gov.tr>. (Erişim tarihi: 25. 06. 2021)
- Anonim 2021. Cittaslow Halfeti. <https://cittaslowturkiye.org>. (Erişim tarihi: 07.05.2021)
- Bakırcı GT, Bucak T, Turhan KN, 2017. Bölge gastronomi turizmi üzerine yöresel ürün festivallerinin etkisi: Urla örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (özel sayı 2): 230-240.
- Benek S, 2006. Şanlıurfa ilinin tarımsal yapısı, sorunları ve çözüm önerileri. *Coğrafi Bilimler Dergisi*, 4 (1): 67-91.
- Boyras Z, Bostancı MS, 2015. Birecik barajı sonrası yer değiştiren eski Halfeti'nin (Şanlıurfa) turizm potansiyali. *Zeitschrift für die Welt der Türken/Journal of World of Turks*, 7 (3): 53-77.
- Cohen E, Avieli N, 2004. Food in Tourism: Attraction and Impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4): 755-778.
- Cömert M, Çetin K, 2017. Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Journal of International Social Research*, 10(54):1092-1101.
- Çetin M, Demirel H, Çetin K, 2019. Gastronomi konulu festivaller: Türkiye örneği. In: VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium, Mersin, Bildiri kitabı, pp19-20.
- Davis PH, Mill RR, Tan K. (eds), 1988. *Flora of Turkey and the East Aegean Islands* 10. Edinburgh University Press, Edinburgh.
- Demirci B, Yılmazdoğan OC, Düşmezkalender E, 2020. Festival algısı, festival memnuniyeti, festival değeri ve aidiyet ilişkisi: Eskişehir sokak lezzetleri festivali örneği. *Business & Management Studies: An International Journal*, 8(1):1096-1112.
- Deveci B, Türkmen S, Avcıkurt C, 2013. Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2):29-34.
- Doğan S, 2019. Turizm haftası etkinlikleri kapsamında yöresel yemek yarışmaları: Aksaray. *Studies*, 7(3):1958-1982.
- Doğdubay M, İlsay S, 2016. Bir iletişim biçimi olarak gastronomi turizmi. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ekinci A, 2016. Urfa mutfağı: lezzet sanatı. *Şehir ve İrfan Araştırmaları Dergisi*, (3):85-94
- Ersöz T, 2012. Bitkisel ilaçlar ve gıda takviyeleri ile ilgili genel yaklaşım ve sorunlar. *Mised* sayı 27-28: 9- 19.
- Güldemir O, Halıcı N, 2009. Türk mutfağında geleneksel etli meyve yemekleri. In: *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Bildiri kitabı, pp 565-569, Van.
- Güner A, Ekim T, 2014. Resimli Türkiye Florası Cilt 1. Ali Nihat Gökyiğit Vakfı. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Güner A, Özhatay N, Ekim T, Başer KHC, 2000. *Flora of Turkey and the east aegean islands* (supp. 2). Edinburgh: Edinburgh University Press.

- Güner A, Kandemir A, Menemen Y, Yıldırım H, Aslan S, Ekşi G, Güner İ, Çimen AÖ (Eds.), 2018. Resimli Türkiye Florası cilt 2. ANG Vakfı Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Yayınları. İstanbul.
- Hall CM, Sharples L, 2003. The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste in food tourism around the World. In: Hall CM, Sharples L, Mitchell R, Macionis N, Cambourne B (eds) Food Tourism Around the World: Development, management and market, Elsevier Ltd. All.
- Irmak Y, 2019. Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. Bingöl Araştırmaları Dergisi, 6(1):111-144.
- Karabulut M, 2017. Halfeti (merkez) geçiş dönemleri. Ardahan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.
- Keleş MÇ, Demirdağ ŞA, 2019. Samsun yöresel ot yemekleri festivaline katılım motivasyonları. In: 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı ss 223-226, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Kurnaz A, İşlek E, 2018. Aşçılık kültürünün festival turizmi kapsamında kullanılması: Mengen uluslararası aşçılık ve turizm festivali. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 6 (özel sayı 3): 3-13.
- Küçük M, 2013. Kültür turizmi kapsamında yer alan festival etkinliklerinin yerel kalkınmaya katkısı: Uluslararası Beyşehir göl festivali üzerine bir araştırma, In: I. Kop Bölgesel Kalkınma Sempozyumu Bildiriler Kitabı, ss 345-357.
- Mitchell R, Hall CM, 2003. Consuming tourism: food tourism consumer behavior. In: Hall, CM, Sharples L, Mitchell R, Macions N, Cambourne B (eds.) Food tourism around the world: development, management and markets, Boston: Butterworth Heinemann.
- Olçay A, Giritlioğlu İ, Özekici YK, 2017. Sakin şehir prensiplerinin Halfeti'nin yerel mutfak üzerindeki etkisinde yerel halkın tutumu üzerine bir araştırma. Journal of International Social Research, 10(51):1330-1343.
- Özbay G, Semint S, 2020. Gastronomi temalı festivallerde katılımcı deneyimi üzerine bir araştırma: Uluslararası pişmaniye festivali örneği. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (38):315-341.
- Özçelik H, 2018. Türkiye'nin siyahi yediveren güllerinin tanıtımı. Kahramanmaraş Tarım ve Doğa Dergisi, 21(3):407-423.
- Özkan E, Curkan SC, Sarak EC, 2015. Festivallerin katılan ziyaretçiler üzerine etkileri: Alaçatı ot festivali örneği. Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Elektronik Dergisi 6(14):59-68. Saatçı G, Yalçınkaya T (2018) Yöresel festivallerin yerel halk üzerindeki etkileri: Alaçatı ot festivali örneği. Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 18:153-170.
- Sabbağ Ç, 201. 8. Gaziantep Yeme İçme Kültürü. *Fırat'tan Volga'ya*, 199. Adıyaman Üniversitesi yayınlar.
- Süzer Ö, Özkanlı O (2020) Bölge mutfaklarının kullanılan malzemeler bağlamında değerlendirilmesi: Gaziantep yemekleri üzerine bir inceleme. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2):117-138.
- Şahin KS, İşlek E, Bingöl Z, 2018. Gaziantep mutfak kültüründe yer alan klasik lezzetlerden örnekler. Türkbilim, 8(özel sayı): 53-59.