

PÊJGEHA HEKARÎYAN WEK PARÇEYÊK JI ÇANDA KURD A

Abdurrahman İBRAHİMOĞLU

PUXTE:

Yek ji girîngtirîn taybetiyên folklorîk ên çanda gelêrî, bêguman çanda xwarinê ye. Çanda sifre û xwarinê nasnameya netewekê ye. Pêkhatina vê çandê de, kevneşopiyên civakî, aborî, olî û floraya erdnîgariya ku lê dijîn bandoreke girîng digire. Bi rastî jî çanda xwarinê yek ji hêmanên diyarker ên nasnameya gel e û pirrengî û dewlemendiya çanda xwarinê jî yek ji nîşaneyên pêşkeftina civakî-aborî ya netewekê ye jî. Îro, em li ku derê cîhanê bin, dema ku dor tê ser pêjgeha çînî, pêjgeha îtalî an jî pêjgeha Fransî, nasnameyeke bêhempa tê hole.

Pejgeya Hekarîyan jî di heman demê de xwedî nasnameyekê dîrokî ye û xwedî rolekê girîng e ku bandorê li xwarinên derdorê dike. Ev çanda ku di serdema serdestiya Mîran a bi sedsalan de ava bûye, di sunet û dawetan de sifreyên bi hezaran kesî dixemilîne. Bingeheya vê cihêrengîya çanda xwarinê ya Hekarîyan, dewlemendiya wê ya etnîkî û olî û paşerdeke mezin a erdnîgarî bû. Ev pêkhatiya pir nasnameyî û pir-olî ya ku heta çarçeka ewil a salên 1900î dewam kir, li ser pêjgeha heremê bandorekê pir girîng kir û heta 20, 30 sal berê niha jî berdewam bu. Lê mixabin îro bi sedema bandora çanda xwarinên Anatolyayê û bandora fast food a ev çande roj bi roj paş dikeve û berze dibe û tenê di merasîmên dawetan de ev cihêrengî tê hembêzkin.

Tevî van hemû zehmetîyan, di salên dawî de hin xwarinên di nav pirtûkên ku li çar aliyê welêt di çarçoveya gastro-turîzmê de tên weşandin de cih digirin û li tevahiya Tirkîyeyê bi navûdeng bûne. Hin xwarinên jî bi Nîşana Erdnîgariya Tirkîyeyê hatine qeydkirin. Ev yek ne tenê wê misoger bike ku pêjgeha Hekarîyan vegere cihê ku heq dike, di heman demê de dê rê li ber pêjgeha Hekarîyan jî veke ku di nav pêjgehên gerdûnî de cihê xwe bigire. Di çanda xwarinê ya Hekarîyan da hêmana sereke goşt û giyayên xwezayî ye. Digel ku Kirîs, doxeba û doleme xwarinên bi goşt ên herî girîng in, Xwarinên ku bi gelek cureyên pel û giyayên xwezayî tên çêkirin jî hene. Hinek ji wan; pelên tirî, pelên kelemê, pelên tivrê û pelên kaşimê ne.

Di vê xebatê de çavkanîya çanda xwarinê ya Hekarîyan, civakên etnîkî û olî yên ku bandor li pêkhatina vê çandê kirine û giyayên xwezayî yên ku tama xwe li sifreya Hekarîyan zêde dikin hatine nîqaşkirin. Di çarçoveya berfirehiya çanda xwarinê ya Hekarîyan de, Em ê amadekirina xwarinên ku ji dîrokê heta niha zêdetir tên zanîn û hîn jî di rojê Hekarîyan da ne bidin nasîn û resmên çend xwarinên jî pêşkêş bikin.

Peyvên Serekî: *Pejgeha Hekarî, Çanda Hekarî, Çanda Xwarina Kurdî, Doxeba, kirîs, doleme*

DESTPÊK:

Xwarin, ku gava yekem a hiyerarşiya hewcedarîyên Abraham Maslow pêk tîne, ji bo mirovan hêmana herî bingehîn e ku bikaribe jiyan xwe wekî heyînek biyolojîk

biguhezîne (McLeod, 2007). Bi gotinekê din, pêwîstiya xwarin û vexwarinê pêwîstiya me ya bingeîn e ji bo domandina hebûna me ji mirovên herî seretayî heya niha.

Mirovên destpêkê xwarinên ku di nêçîrê de digirtin û di xwezayê de kom dikirin weke pêwîstiyekê xwezayî dixwarin. Bi vedîtina agir re, wan xwarin ser agir çêdikirin û dixwarin û meyla pêşxistina rêbazên ku tama xwe zêde dikin û çêjkirinê hêsan dikin pêş xistin. Ji bo vê jî pêşî hewl dan ku nebatên kovî kedî bikin (Ertuğrul and Durlu Özkaya, 2015).

Bi Serdema Neolîtîk da, mirovan ew xwarinên xwe yên ku taam u lezzet tesnifkirin da ku carek din bi dest bêxin dest bi çandinê û dirûnê kirin. Dema ku mirovan dest bi jiyana civatî kir, xwarin û vexwarin di nav rîtuêlên olî û çalakîyên din ên civakî-çandî de jî cih girt. Herweha hewcedarîyên bingeîn bûne sembola dewlemendî û rûmetê. Dema ku yekîtiya di navbera mirovan de zêde bû, hilberên xwarinê yên bingeîn li derveyî hewcedarîyên rojane da di metbexê da hatîne muhafaze kirin.

Ji ber ku yekem cîhê ku mirovên seretayî lê bi cih bûne Mezopotamya bû (Eren and Yaman, 2019), yekem çanda xwarinê li vê herêmê hatîye dîtin. Bi rastî, çiqas girîngiya pêjgeha Sumeran di çêjkirina xwarinan de zêde be (Limet, 1987), ji ber alavên ku ji bo servîskirina xwarinê hatîne çêkirin, girîngiya pêjgeha Ûrartîyan jî hinqas zêde buye (Bilcan, 2016). Birastî, di encama şert û mercên erdnîgarî, taybetmendiyên avhewayê, asta sosyo-aborî, bawerî, koçberî û bûyerên dîrokî de çandên cuda yên pêjgehan derketîne holê (Soruç, 2021). Ev çand bi ceribandîna xeletiyên di nav pêvajoya dîrokî de bi zanîn û tecrubeyên yekta yên civakê pêk tê (Forné, 2016) û bi veguheztina çandî ji nîfşên din re tê veguhestin. Rastî eve ku tu kombûneke çandî ji rabirdûyê serbixwe nine û pêjgeha şopa xwarinê civakên ku li Hekariyê û erdnîgarîya derdora wê ne bê bar e.

Faktorên Tesîra Li ser Çanda Pejgehe.

1. Faktorên Dîrokî

Hakkari ji mirovên seretayî vir ve ji bo mirovahiyê bûye malê jiyanê. Li herêma Hekariyê nivîstekên zinaran li qadên wek deştên bilind, gelî, zozan, şikeft û stargehên zinaran tên belavkirin. Li van deveran tabloyên zinarî yên bi teknîka xêzkirin û resimê hatine çêkirin hene (Tümer, 2018). Di dîroka tabloyên zinaran ên ku li Şikefta Put, şikeftên Gevrî Bihirî û Çapanuk, Gundê Baltutan, Gundê Narli û Deşta Gevarukê de hatîne dîtin de ev erdnîgarî wekî kevintirîn wargehên Anatolyayê hatîye qebûlkirin (Hale Tümer, 2020).

Ji ber ku tabloyên zinaran ji Serdema Paleolîtîk heta Serdema Nûjen hatine çêkirin, dema ku tabloyên zinar ên li Hekariyê hatîne dîtin û figurên heywanan ên di tabloyan de bi hev re tîne nîrxandin, tî dîtin ku şênîyên vê herêmê bi sewalkariyê re têkildar in. Ev çande ji 15 hezar salan zêdetir e berdewam dike (Güler, 2020). Pezkuvîyên bi wêneyên di zinaran de hatine kolandin îro jî li çîya û zozanên Hekariyê gelek caran tîne dîtin.

Piştî Serdema Paleolîtîk paş ve jî herema Hekariyê jibo mirovahiyê buye welat û heta Ûrartû, Asûrî, Med, Part, Hubuskiya, Adiabene, Roma, Faris, Emewî, Abbasî, Selçûqî, Osmanî û îro domandiye.

Wek tî zanîn Qraliyeta Ûrartûyan qraliyetek mezinbu bi beşdarbûna konfederasyona eşîrên Uruadri-Araratî û Naîrî û qraliyetên Hubuskiya (ku paytextê wan Hakkari bu)-Kumenu, Musasir û Kirhi ve (Colemergi, 2019) hatîye avakirin.

Em şahidîya cihêrengîya hilberên xwarinê di daneyên arkeolojîk ên ku li kelehên Qraliyeta Ûrartûyan da dikin û vê çandê bandor da ye ser pêjgeha îro jî. Herweha tê zanîn ev kelehê berîya Zayînê da ciranên Hekariyê bun.

Li depoyên tedarîk ên Ayanis (Rusaşinili Eudurukai), Yoncatepe, Aşağı û Yukarı Anzaf û Karmir-Blur (Teişebani URU) şênîyên Urartuyan; Ji xeynî mîh, ceh, binî, mêş, durûm, nan genim, nîsk, li gel bermayiyên berhemên dextl ên wek kîmyon, korîner, baxdanus, nîsk, çivîk, nan/genimê hişk, rûnê ceh, çîpên kovî û tirî, pîvaz, sêv, Bermayiyên fêkiyên wek qermîç, kiraz, narîn jî hatin dîtin.

Dîsa di lêkolînên arkeolojiyê yên ku li xirbeyên bajarê Ûrartûyan hatine kirin de hatiye dîtin ku çavkaniya sereke ya debara Urartuyan cotkarî û xwedîkirina heywan reşe u sewalkariyê û mirîşkan herwiha berhemên çandiniyê yên ku li jor hatine behskirin bun. Pêjgeha Ûrartûyan de berhemeke din a girîng a xwarinê jî masî bun.

Her wiha di Aşxaneyên Ûrartûyan de ku ji aliyê arkeologan ve hatine tesbîtkirin de tenûr, ocax, sobe û kelûpel hatine dîtin. Di van mitbaxan de cerên tûncê, tasên tûncê, kevçiyên hesinî, tas, tebeq, sênîk, sênîkên fêkiyan, qedeh, cewenke(metere), legen û qedeh jî hatin dîtin. Bi rastî jî di kolandinên arkeolojîk ên li derdora kelehê Hekariyê de kelûpelên bi vî rengî hatin dîtin(Sevin, 2005).

Yek ji şaristaniyên kevnar ên din ku xaka Hekariyê jî di nav de ye, Asurî ne. Di agahiyên ku heta roja me ya îroyîn de li ser çandên xwarinên Asûriyan derketine, goşt, rûn, şîr, xwê, pîvaz, şîr, nîsk, rûn, hingivîn, xurme, bihîv, penîr û hwd. Îro, em dizanin ku xwarinên Asûriyan ku bi heman erdnîgariyê têne naskirin hene (Duymuş Florioti, 2018). Di heman demê de, padîşahê serdema Neo-Asûriyan, Asurnasirpal II (883-859 B.Z.) nivîsî ku wî di ziyafeta ku li paytexta xwe ya nû, Jibo merasima paytextê nû Nimrûd (Kalhu) da, xwarin û vexwarin da 69.574 kesan. Şahî 10 rojan berdewam kir (Duymuş Florioti, 2018). Herwiha ev paytexte 10 kilometre li bakurê cihê ku Dicle digihêje Çemê Zapê ye pir nêzikî sînorên başûrê Mîrên Hekariyê bu, ku piştî zayînêda demekê dirêj de ma bin serweriya Mîrên Hakkariyê,

1998'an de li navenda bajarê Hekariyê bi tesadufî 11 stêl hatin dîtin. Lêkoliner Velî Sevîm wiha got: "Kriterek din a ku dikare di dîroka keviran de bibe alîkar bivirê simîye. Ew ji çaryeka duyemîn a hezarsala berî zayînê li Nimrûdê hatiye dîtin (Sevin and Özfiat, 2001). Pewiste ku civakên hinterlandê hevpar herêmeka nêz dijîn berdewamiya hev bin u xwedî heman kombûna çandî bin.

Yek ji avahiyên herî girîng ên ku ji pêjgeha ya ji serdema kevnar maye "Tenur" e. Navê vê firina seretayî a ji bo pijandina nan e. Navê tenûrê (tannûr, ji tinuruya li Mezopotamyayê tê (Soğandereli, 2020).

Hekarî bi baweriya xwe ya qedîm û nasnameya xwe ya civakî-siyasî niştecihek bi qasî dîroka mirovahiyê ye. Demeke kin piştî derketina Îslamê ji nîvgirava Erebiştanê, hêdî hêdî bû beşek ji axa îslamê û di demeke kûrt de bû herêmek ku kesên girîng ên olî, siyasî û zanistî, ku mohra xwe li çand û şaristaniya Îslamê hiştine, tê de mezin bûne.

Li aliyekê Hakkari mazûvaniya girîngtirîn kesayetiyên olî û siyasî yên dewletên Ebasî-Eyûbî kir, ji aliyê din ve jî bu wargeha Şêx Adî b. Musafir, navenda îdarî ya Patrîkê Rojhilatê Asûriyan û Mîrên Hekariyan ên bê tirs û lîzer liser kelheya Hekariyê.

Beriya dubendiyên olî yên di destpêka sedsala bistan da Hakkari yek ji navendên girîng ên hevjiyanê bû, coğrafyayek nimune bû ku cihû, ermenî, nestûrî û her wiha êzdî bi civaka misilman re di nava aştîyê de dijiyan. Hakkari heya komeleya

dewleta Tirkana ava bu xwedî îdarî ya Konfederasyona Eşîran bu, ku bi girêdayî rêxistina siyasî ya her du qebîleyên sereke yê Ertuşî û Pinyanîşî ve. Di nav vê rêxistinê da sedan salan bawerî û netewên heterojen cûdahiyên xwe paşvedan û aştîxwazane pêkve jiyan.

Di dirêjahiya dîrokê de Hakkari di nav sînorên dewletên Rom (Bîzansî)-Faris, Osmanî-Sefewî de maye û kêr-zêde di bin bandora çandên xwarinên van civakan de jî maye. Li Hekariyê tê bawerkirin ku xwarina Kirîsê ya ku herî zêde di rojên taybet de, bi taybetî dawetan de tê xwarin, xwarinek kevneşopî ya civaka Xirîstiyanan Hekariyê ye. Bawermendên Xirîstyan jî ber cejna Xirîstiyanan ku her sal di 25ê Kanûnê de jidayikbûna Îsa Mesîh tê pîrozkirin taybetî xwarina Kirîsê çêdikin.

Xwarinên pêşîn Herîse (keskek) û Kalya-î Birinc mînakên sereke yê xwarinên ku ji pêjgeha Hekarî derbasî pêjgeha Selçûqîyan bûne. Di nav van xwarinan de Herîse (Harisa an jî harîsa) xwarineke kevneşopî ya pêjgeha Asûriyan e û yek ji xwarinên herî bijarte yê civaka Asûrî (Nestorî) tê hesibandin, ku heta destpêka sedsalê duyemîn netewa herî girîng a etnîkî ya Hekariyê bû. Îro li derdora Hakkari û Wanê ev xwarina kevneşopî herî berbelav e.

Weke ku di mînakên jorîn de jî tê dîtin, ne mimkûn e ku çanda xwarin çêkirinê û pêşkêşkirina wê ya li herêma nêzîk bandorê li pêjgeha Hekariyê nekiribe.

2. Faktorên Ekolojîk

Faktorên ekolojîk: Avhewa, taybetmendiya axê, pêkhatiya kîmyewî ya avê û tîkiliyên di navbera zindiyên hawîrdora xwezayî de faktorên ekolojîk pêk tînin.

Cihê cografî yê Hekariyê:

Colemêrg parêzgehek e ku li başûrê rojhilatê Herêma Rojhilatê Anadoluyê ya Tirkîyeyê, di navbera 42 10' û 44 50' rojhilat û 36 57 û 37 48' yê bakur de cih digire. Hekarî li başûr bi Komara Iraqê, li rojhilat bi Komara Îslamî ya Îranê, li bakur parêzgeha Wanê û li rojava jî bi parêzgeha Şîrnexê ve sînor dar e. Bilindahiya Hekariyê ji asta behrê hezar û 720 metre ye. Rûbera wê 7095 km ye.

Avhewayaya Hekariyê

Hekarî ji aliyê bilindahîya navîn ve parêzgeha herî bilind û xwedî çiyayî bilind ya Tirkîyê ye, bi şert û mercên avhewayê yê parzemînî bi havînên germ û hişk û zivistanên sar û berfê ve girêdayî ye. Ji sedî 86ê erdnîgariya Hekariyê ku piraniya wê ji bi çiyayan 3 hezar metreyan bilindtir ve hatiye girtin. (İbrahimoglu, 2021).

Nebatên Xwezayî ên ku Di Aşxaneyan Hekariyê de tene Bikanan

Dewlemendiya herî girîng a pêjgeha Hekariyê nebat û cihê erdnîgariya Hekariyê ye. Hakkari di erdnîgariya Anadoluyê de di warê nebatan de xwedî cihêkî bê hempa ye. Her wîha 228 ji nebatên ku li Hekariyê hatîne dîtin endemîk in (Şenkul and Kaya, 2017). Piraniya van nebatan nebatên xwarinê, nebatên derman, biharat, xemilandî û rengîn in (Aka, 2021).

Hin ji van riwekên ku çêj û çêjekê didin pêjgeha Hekariyê û bi awayekî xwezayî li çiya, gelî û deştên Hekariyê şîn dibin ev in; Koka siyabo, koka hingedan, pelê luşê, pelê kurat, pelê çorîn, koka mendê û koka kengezer, sore, gezing, rêvas, guhbizin, baxdanus, karî, şîrik, kivark, tolkê, hingedan, bîk, pûngê, pêpîne, serzer, hindirêş, heliz, duvrûvî, catir, kewzan, kerê, alo, kizruk, simaq, hêro û sibit.

Li Hekarîyê di hawîrdora xwezayî de van gîyayan hemû peyda dibin. Di van demên dawî de piraniya van nebatan jî ji ber nirxa xwe ya aborî weke berhemên

çandinîyê tên çandin û firotin. Ji xeynî van, di berhemên ku li zevîyê an jî li rez tên çandin jî heye. Di van nebatan de; belgê silka, belgê şêlima, kelemî û belgê mewa sereke ne.

Ev riwekên ku di hawîrdora xwezayî de tên dîtin, di hilberîna penîr de, di dermankirina nexweşîyan de, di xwarinê de an rasterast an jî wekî seletê de wekî derman tên xwarin.

Ji xeynî van xwarinên ku di hawîrdora xwezayî de tên dîtin, hin xwarinên ku weke pêwîstiyên pêjgeha tên zanîn û li herêma û li cihên ku bi tundî lê tên çandin ev in.

Hingivîn: Li hema hema li her derê mêşvanî heye. Lê herêma ku bi hingivê xwe yê resen navdar e, navçeya Şemzînanê (Güven, 2013). Hingiv bi taybetî jî bo taştêya xwarineka bêkêmasî ye.

Gûz: Yek ji hêmanên herî girîng ên erdnîgariya gûz e. Gûz li her devera tê çandin û jibo piranîya xwarin û şîrînahîyan pêwîst e. Bi taybetî di xwarinên Kirîs û Kutîlên Heşandî û nanê kadê de ji bo şîrînahîyê Mirtoxe (Xebîs) berhemek bêkêmasî ye. **Gûz bilî deverên kem zêde heyî bara pitir mintîqa Lewînê mişene.**

Tirî: Li gel xwarina Kirîsê, ji kompostoyê heta şîrîniyê yek ji berhemên sereke yê taştêya ye. Tirî ku berê ji aliyê xiristîyanên lê dijîn ve di hilberîna şerab û rakî de jî dihat bikaranîn, bi taybetî li gundên gelîyê Zapê û li navçeyên Şemzînan û Derêcîkê tên çandin.

Penîrê giya: Nasnameya sifreya taştê ye. Colemêrgi dixwazin li ser her sifrê penîrê giya bibînin. Bila çî dewlemendiya li sifre hebe, xwarin bi penîrê giya tê qedandin. Penîrê Hekariyê ku bi têkeliya şîrê pez û floraya bêhempa ya zozanên Hekariyê tê nebatên mendê, siyabo, koka kengezer, karî, sirik, hindirêş û kewzanê ku diyarîyên heman xwezayê ne. **Penîrê** Hekariyê, bi tevî sedan salane bi konsepteka orjinal tête çêkirin lê çiqas gor hemu zanyariyan eve rastiyeke ji bit mixabin **Penîrê giya** li ser navê parêzgeha Wanê wekî marka bazirganî hatiye tomarkirin (Güven, 2013).

Xwarineke din a girîng a ku tam û lezzetê dide çanda metbexa Hekariyê goşt e. Colemêrg jî aliyê cografî ve xwedî bilindahîyeke gewreye û welatê zozanan e. Her sal bi deh hezaran pez li zozanan ku ji avên sar têr dibin û bi hezaran cureyên nebatên dixwun hem jibo xarinê û hem jibo aborî ya Hekariyê zor qimete.

Di heman demê de goştê ajalên ku di vê xwezaya giranbiha de tên xwedîkirin, tehm û lezzetê li pêjgeha zêde dike. Di pêjgeha de herî zêde goştê pez û berxê û bizinan tê xwarin. Goştê berxan di xwarinên bi şorav de, li ser pilaf û şîş kebabê herî zêde tê xwarin.

Di pêjgeha de goşt jî wek biraştî û hişkkirî jî tê xwarin. Bi taybetî dema sarinc tunebû hema hema li her malê goştê hişkkirî dihat dîtin û zivistanê dihat xwarin. Goşt û xwarinên goşt di pêjgeha Hekariyê de jî wek her civakê sembola dewlemendî û rûmetê ne. Cure û miqdara goştê ku tê bikaranîn, nemaze di rêxistinên ku beşdariya mezin dikin de, nîrxê kesê ku şîvê dide zêde dike.

Goştê mirîşkan heta van demên dawî di civaka Hekariyê de pir kêmtir bû. Lê piştî koça di van salên dawî de ji gund ber bi bajêr ve hatin berdan, li welêt hejmara sewalan kêmbû û di encamê de kêmbûna hêza kirîna goşt, mirîşkan di mitbaxê de cihê xwe girtin. Lê goştê mirîşkê hê jî di nav civaka Hekariyê de wek goşt nayê qebûlkirin û wek “goştê derewîn” tê dîtin. Ji ber vê yekê di cejnên girîng de goştê mirîşkê nayê tercîhkirin.

3. Bandora Pêjgeha Li Ser Gastro Turizmê

Her çend ji bo peydakirina hewcedariyên fizyolojîkî xwarin û vexwarin pêwîstiyek e jî, îro ji bilî hewcedariyên fizyolojîkî bûye mijara çalakîyên tûrîzma alternatîf. Turîzma Gastro, çiqas pir nû xuya dike jî, dîroka wê vedigere Yewnanistana kevnar. Bi rastî, gastronomî bi yewnanî tê wateya "gastro" mîde û "nomos" qayde, qanûn an rêzîkname; Ew bi dîsîplînên cihêreng ên wekî antropolojî, civaknasî, aborî, kîmya, çandinî, zanistîya hawîrdorê û zanistên bijîjkî re têkildar dibe (Küçükkömürler, Şirvan and Sezgin, 2018).

Tirkiye di tûrîzmê da xwedî potansiyelaka bilind e, Hakkari jî nav vê potansiyelê da bajêrekê xwedî çanda xwe ya resen a otantik e. Ser vê esasê şansê wê heye ku tûrîzma gastroyê qezencên cidî bi dest bixe û pêwîste çanda xwe ya dirokî bidomîne. Bi taybetî dema ku li Tirkiyeyê mijar tê xwarinê, kebab û pîde yekem tiştin tên bîra herkesê. Ji ber vê yekê çî turîstên xwemalî û çî yên biyanî, ew dixwazin ji xeynî kebab û pîde çêjên din biceribînin. Ger ku em bikarin cihêrengiya pêjgeha bigihînin tûrîzmê, em dikarin di derbarê mîrata xwe ya çandî ya heyî de hişyariyê bidin tûrîstên ku tên xwarinê.

Ji ber ku îro tenê sê xwarinên Hekarîyê ji hêla Pîşesaziya Patentên Tirkiyeyê ve hatîne tomarkirin, ji bo pêşeroja wê çandê xeterek cidî ye. Divê em van nîrxên çandî yên xeternak bi profesyonelî û bi her cûre kanalên ragihandinê yên ku bala mirovan dikişînin, bi taybetî medyaya civakî pêşve bixin. Ji ber ku turîstê gastro ne tenê li tam û çêjên xwarinê, di heman demê de çîrokên dîrokî û xwezaya xwarinê jî meraq dike. Weke berê, mirov ne tenê ji bo melevaniya di behrê de an jî serdana cihên dîrokî digere di heman demê de ji bo ku bi xwezayê re tenê bimîne û çêj û çêjên cihêreng biceribîne beşdarî seyahetan dibin.

Çend cureyên xwarinê em ji bo gastro-turîzmê binîn bikar anîn, zincîra peydakirina çandinî û aborî dê di pêvajoya kîrûbirra van hilberan de dirêjtir bibe û îstîdam dê beşek girîng bigire. Ya girîngtir jî ev e ku em çanda Hekarîyê bi prestîjtir û bi navûdengtir bikin, ku beşeke girîng a mîrata çanda kurdî ye. Îro bê kar û proseyeke fermî nebe tu kes ji bo tûrîzmê Hekarîyê nagere. Lê em şahid in ku kesên jibo wezîfeya dewletê ya fermî hatine Hekarîyê, gava yekem car bi xwarinên heremê re hevdiin pêk anîn, gelek pê razî mane piştî vegera xwe xwezîya xwarina Hekarîyê kirîne.

Ji xeynî van personelên cemawerîyê yên ku bi salan piştî ku ji Hekarîyê derketine xwezîya xwarinên Hekarîyê dikin û jî bêhna penîrê giyayan xeyal dikin, ger em di serî de bi fûarên tûrîzmê li welêt û li dervayê welêt çêjên xwe bidin nasîn, pêşeroja nêzik da em dikarin vê çandê di serî de bigihînin cîhanê. Divê neyê ji bîr kirin ku civak heta ku nebikarin rabirdûya xwe ya çandî bigihînin pêşerojê ew dê ber bi pelên tarî ên dîroke ve her biçin.

Di Pêjgeha Hekarîyê de Rêbaza Sifreyê:

Rêbaza sifrê yek ji nîşaneyên girîng ên nasnameya civakî ye. Ev yek ewqas bibandor e ku di çanda xwarinê ya her civakê de cudahiya girîng hene, dibêjin, "Tu çî dixwî ji min re bêje, ez ê ji te re bibêjim tu kî yî" (Belge and Demirci, 2001).

Li Hekarîyê xwarin bi giştî li ser sifrê tê danîn. Sifra erdî ne hîlbijartinek e, ew mecbûrîyeteke ku ji hêla malbata mezin an jî avahiya malbata bi gelek zarok tê dane. Li gorî daneyên TUİK'ê yên sala 2020'an, Hekarîyê hejmara navmalî da piştî Şîrnex û

Şanlıurfayê di nava 81 parêzgehên Tirkîyeyê de di rêza 3'yemîn de ye (TÜİK, 2020). Ango bajêrê sêyemine ê ku navmalî herî qelebalîk.

Awazên sifreyê temamkerê çanda metbexa Hekariyê ye. Her çend xort beşdarî danîna sifrê bibin jî, li ser sifrê jî wek mitbaxê Kabanî heye. Kabanî gelek caran xesûya malê ye. Kabanî di her tiştî de ji diyarkirina menyûn rojane bigire heya hilanîn û peydakirina erzaqa xwedî gotin e. Kabanî di nava malbatê de jî sifreyê çêdike. Kabanî biryarê dide ku kî li ku derê li ser sifrê rûne û li gor temenê wan çiqas xwarin dê li ser senîkê wan were danîn.

Ger em van 20-30 salên dawî li ser sifreya Hekariyê nehesibînin, berê jî wek mêr, zarok û jinên li ser sifreyê rûniştinek hebû. Berê hebûna mêran li ser sifrê ne ramanek baviksalarî bû, lê cihêkarîyek erênî bû ji ber ku ew karmend bûn û zû dest bi kar kirin. Di rastiye de jinên ku ji temenê mezintir in û bi mêran re karê malê nakin, dema ku mêvan tune bi mêran re li ser sifrê cih digirin. Ev fermana ku di malbatê de dihat sepandin, di cejnên mezin de, bi taybetî jî di bernameyên mewlûdê de, li ber çavan nehat girtin û heta ji bo ku zarok îhmal nehên kirin, tedbîr hatin girtin. Hesasiyet di Mewlûda Kurdî ya yekem de ku Mela Hisênê Bateyî yê Hekarî nivîsiye waha hatîye ziman "Qedrê Mewlûdê nizanim bejim ez. Li yek hisyar bin da nebîte cergebez" (Bateyî, 2013). Di "Cergebez" a ku di vê dubendê de hatîye behskirin de, mebest ew e ku di xwarina biçuk û mazina ferq û cudayî nebît.

Di adetên sifreya Hekariyê de yek ji mijarên herî girîng bêdengî ye. Di dema xwarinê de heya ku bi tevahî hewce nebît kesek nepeyivî. Hişmendî tê kirin ku berî û piştî xwarinê destên xwe bişon. Pêdivî ye ku di dema xwarinê de kesek li ber kesekî din destê xwe nede nan û dema xwarinê bi baldarî li kesî nenêre.

Xwedîyê malê bi mêvanê xwe re sifrê rudine û heta ku berî mêvan ji sifrê derkeve ranebe. Yek ji hêmanên herî girîng ên sifreya ew e ku mêvanan bê xwarin û vexwarina çayê ji malê dernekevin, heta ku bûyerek pir taybetî nebe, be xwarin derketina malê qet nayê qebulkirin û şerm e.

Dema ji sifreya çay vedixwun, çaya xatira xwedîyê malê tê dîtin. Mêvanê ku naxwaze çayê vexwe, şûşê li biskankê da datîne ser kêlekê. Lêbelê, mazûvan li ser çayek din israr dike û ev israr bi gelemperî tê pejirandin. Di beşa çayê de, ji ber ku çay piranî bi şekira qalipê tê vexwarin, kevçî bi qedeha çayê re nayê dayîn, bi bijare ser xwestika mêvanan kevçî tê danîn.

Piştî ku sifre xwarinê tê paqijkirin, firaq bi hev re ji aliyê jinên ciwan, çi mêvan û çi jî mazûvan, têne şûştin û rakirin. Ger xwarina bermayî hebe ji bo heywanên malê tê veqetandin û heke li malê heywan tune bin ji bo heywanên cîranan têne veqetandin.

Pêjgeh:

Xwarin: Peyveke bi eslê xwe erebî ye û ji koka **خبخ** wek **maṭbach** **مطبخ**, bi maneya "cihê xwarinê, metbexê" (etimolojiturkce.com) derketiye. Di ferhenga tirkî de du wateyên xwarinê hene. Ya yekem ji van; Cihê ku xwarin lê tê çêkirin û ya din; Hemî çanda xwarinê (Parlatır and Türk Dil Kurumu, 1998) Di çanda Hekariyê de milbexê wateya cihê ku xwarin lê çêdibe.

Pêjgeh, di çanda kurdî de jî bi du wateyan tê bikaranîn. Ya yekem dema ku tê gotin mitbaxê tê wateya xwarina hazir û ya duduyan jî tê wateya cihê ku lê çêdibe. Di warê mîrateya çandî de, hêmanên berbiçav ên metbexê bi gelemperî malzeme û

amûrên xwarinê ne; hêmanên ne maddî çêj, bîhn, şewaz û kevneşopiyên xwarin û vexwarinê ne (Ron and Timothy, 2013)

Demên Xwarinê li Hekarîyê

Xwarinên rojane sê xwarin in, wek teşt, firawîn û şîv. Lê xwarinên karkerên ku li dehl, bax û baxçeyan dixebitin sertêşt, têşt, paştêst, firawîn, paşfirawîn û şîv e.

Karmend, dema ku pir zû radibin, berî ku roj hiltê, sertêşt dixwin. Ev xwarinek berî taştê ye, ku dê pêşî li birçîbûna wan bigire heya taştê were amadekirin. Li pey teştê û di saet 10.00an de Paştêşt (Piştî taştê) tê. Firawîn navroj tê xwarin. Piştî nîvro saet di 16:00 de ji bo karmendan xwarinek bi navê paşfirawîn tê dayîn, ew jî ji bo karmend bêyî ku birçî nebin heta ku roj diçe ava bixebitin. Lewra, berê, dema xebatê ji sibê heta rojavabûnê bû. Piştî nimêja êvarê şîv tê xwarin. Ji xeynî vê ji bo kesên ku di meha Remezanê de rojî digirin jî Paşîv heye.

Xwarinen Hekarîyê

Li Hekarîyê jibo bejeya “xwarine” girar te gotin. Girar, ne bi nave yek xwarineye le nele nave hemu xwarina ye. Ji ber ku em behsa pêjgeha Hekarîyê dikin, wê demê divê bikaranîna peyva Girar di mijara lêkolînê de nêzîkatiyeke rasttir be.

Pêjgeha Hekarîye da girarên sereke; Doxaba, Doleme û Kirîs in. Ev xwarinên ku ji aliyê Saziya Patent û Nîşanên Bazirganî ya Tirkîyeyê ve wekî Berhemên Marka Hekarîyê bi Erdnîgarî ya Tirkîyeyê (Türk Patent, 2017) hatine tomarkirin. Di pêjgeha de taştê jî cihekî girîng digire. Di berdewamiya xebata me de em ê pêşî li ser çend girarên taybet û herî dawî jî taştêya Hekarîyê û berhemên wê bidin nasin.

Girarên sereke; Gilol, Kirîs, Doxeba, Kutilên Heşandî, Kutilên Sîr, Tirşîka Çêlya, Doleme, Keledoş, Îprax, Kepaye(hur û rûvî), Kaçur, Guştê birajtî.

Pîlav: Birinc, Savar, Danekut,

Şorbe: Nîsk, Kutildewk, Dewin, Virk, Masin, Keşke,

Şîrînahî: Mirtoxe, Arxavk, Xurme, Xebus, Pûxîn, Cembelî

Xwarinên Hevîr: Kade, Nan, Xirtik, Kadesurk, Teptepe, Nanê Sêlê, Sewk, Mexlut, Kirore.

Selete: Seleta şivana, pêpînê, pingê, sîbitê, pîvaz, gezing.

Xwarinên sereke;

1. Wêne:Kirîs

Kirîs



Bi taybetî di dawetan, sersaxiyê û merasîmên aştîyê de girara herî girîng a çêjên herêmi yên Hekariyê ye. Girarên Kirîs û Doxeba hîna jî di qazanên mezin de tên pijandin û servîskirin. Sedema tercihkirina vê girarê ku carinan li deh hezar kesî tên belavkirin, hem girarên avî û hem jî girarên goşt in. Herî zêde malzemeyên ku di van giraran de tên bikaranîn li Hekariyê hene, sedemeke din a tercihkirina van giraran ne.

Şewaza(Tarif) Kirisê:

Erzaqê Pêwîst: (Ji bo Şeş Kesan)

- ✓ 1 kg goştê perasîyên berxan
- ✓ 2 qedehên gûzan
- ✓ 3 pîvaz
- ✓ 2 qedeh nuhkên kelandî
- ✓ 1,5 qedeh tiriye sor ên hişkîrî
- ✓ 1 kevçî birinc
- ✓ 1 kevçiyê xwarinê xwê
- ✓ Ji bo Çêkirina Kiftan
- ✓ 750 gr goştê berxika a qutayî
- ✓ 1 qedeh birincê şikestî
- ✓ 1 kevçiyek xwê
- ✓ 1 kevçiyek îsota reş
- ✓ Ji bo sosê
- ✓ 12-2 qedeh ava sûmakê
- ✓ 1 kevçiyek rûn
- ✓ 2 kevçiyên xwarinê pasta bacana

Amadekirina Girarê

- ✓ Goştên perasîya di nava ava xwî de tê kelandin.
- ✓ Birincê şikestî tê şuştin û di nav goştê hûrkîrî dixin legeneke kûr da.
- ✓ Xwê û bîberê dê avêtin nav û heta ku baş tevlihevbe tê hevîrkirin.
- ✓ Kutilkên goştî bi mezinahiya gûzê yên navîn tên bidestxistin.
- ✓ Rûnê, pîvazên hûrkîrî bixin hundire quşhane.
- ✓ Pîvaz di rûn de tên sorkirin, pasteya bacanan û pîvaz bi hev re tên sorkirin.
- ✓ Ava sîmakê, xwê û têra xwe avê têxinê nav quşhane.
- ✓ Dema dest bi kelandinê dike, goştê kelandî, gûzên kelandî, mewijê kelandî, kiftê amadekirî û birinc lê zêde dîkin.
- ✓ Di quşhanekê de niv saetê li ser kêm agirda bikelînin. Û jibo xizmetê amade ye.

2. Wêne: Doxeba



Doxeba:

Ev girarê bi qasî Kiris an jî ji Kîrisê zêdetir navdar e. Kirîs bi piranî di dawetan de tê tercîhkirin, Doxeba hem di dawetan û hem jî di sersaxiyê de ji bo mêvanên qelebalix tê çêkirin. Her wiha li Hekariyê li ser dogxeba sê çîrokên cuda di nav gelê Hekariyê de têne vegotin.

Rojnameger Mîmar Kaya Hekarî ev sê çîrokên cuda ji Objective News re wiha got: "Li gorî gotegota yekem Doxeba nîşana dewlemendiya bajarekî di warê çandinî û sewalkariyê de ye. Di rîwayeteke duyemîn de Mîr; Ew ji jinan re ferman dike ku jibo sê dem xwarinên leşkeran dema seferên şer de xwarinek ku hem sar û hem jî germ bê xwarin amade bikin.

Li gor xebera sêyem; Keça Emîrê Hekariyê ji birçîna dikeve xewa mirinê. Mîr hemû hekimên herêmê vedixwîne qesrê. Bijîjk tevî hemû hewldanan jî der barê nexweşiya keçikê de tu agahîya nadin. Mîr ji rewşa keça xwe pir xemgîn dibe, soza xelatê dide yê ku wê derman bike. Bi bihîstina vê yekê, ji welatên dûr û nêzîk sêrbaz û bijîjk bi awayê xwe têne qesrê. Mêvanên ku piştî hewldana rojan nikarîbûn keçikê şiyar bikin, yek bi yek ji qesrê derdikevin.

Rojekê, pîrekeka di bin kelehê de dijît, bi îmkânên li ber destan xwe xwarinekê çêdike û diçe serdana prensesê. Leşker dibêjin Mire: pîrekê ji keça te re xwarin anîye. Mîr; ji ber diloaniya xwe mêvanan qebûl dike. Pîr çû ber nivîna keçikê û wê kevçiyek ji xwarinê ku çêkirine da keçikê. Mîr bi bêhêvîti li rewşê temaşe dike, dibîne ku keça wî wê gavê çavên xwe vekirine û şiyar buye. Mîr keyf dibe û wê şîvê ji destê pîrejinê digire û bi destên xwe xwarinê dide keça xwe. Mîr bi keça xwe re digihêje hev, bi kêfxweşî kevçiyek xwarinê dide keça xwe û bi xwe jî kevçiyek dixwe. Dema ku bav û keç ji tama xwarinê têr nabin, xwarina li ser sifrê diqede. Mîr; Poşman bû ku xwarin bi dawî bû û bi kurdî got xwezî pîçek 'dî-he-ba'.!!!!. 'Do-xe-ba' Xwezî zêde bibûna. Li ser vê gotina Mîr, wezîran navê xwarinê kirin "di-he-ba", (*Hakkari mutfağının gözdesi Doğeba'nın tarihçesi*, M. Kaya)

Şewaza (Tarîf) Doxeba yê:

Erzaqê Pêwîst: (Ji bo Şeş Kesan)

- ✓ 2,5 kg goştê pez bi hestî
- ✓ 2 qedeh genim
- ✓ Ji bo kiftên goştê;
- ✓ 500 gr mîhan yê kutayî
- ✓ 200 gram sînga mirîşkê kutayî
- ✓ 1 qedeh birincê şikestî
- ✓ 1 kevçiyê çay ê biharata kifta
- ✓ 1 kevçiyê çayê xwê
- ✓ 1 kevçiyek îsota sor a şîrîn
- ✓ 1 kevçiyê xwarinê catir

Ji bo ser girarê

- ✓ 3 kevçiyên xwarinê rûnê pezî
- ✓ 1 kevçiya çayê isota şîrîn
- ✓ 1 kevçiyê xwarinê tomato paste

Ji bo dewî;

- ✓ 2 kg mastê pezî

Amadekirina Girarê

- ✓ Genim bi şev di ava germ de tê hiştin.

- ✓ Genimê ku bi şev di avê de hatiye hiştin baş tê şuştin.
- ✓ Di quşxanê da heta ku nerm bibe tê pijandin.
- ✓ Goşt tê pijandin.
- ✓ Dew ji mastê tê çêkirin û di tepsiyekê de li ser germa kêm tê tevlihevkirin heta ku dest bi kelandinê bike.
- ✓ Ji bo kiftê goşt; goştê kutayî, birincê şikestî û biharatan di legenekê mezin de tê danîn û bi hev re hevîr dikin.
- ✓ Kiftên bi qasî gûzan tene çêkin.
- ✓ Kiftên goştî dixin nav dewê kelandî.
- ✓ Ji bo 9-10 deqîqeyan kifte, goşt û genim tê pijandin.
- ✓ 10-20 deqeyan li ser agirê kêm tê pijandin û catir lê tê kirin.

Ji bo sosê:

- ✓ 11- Rûn di tepsiyê de tê sorkirin.
- ✓ 12- 1 kevçiyê xwarinê tomatîkê lê bikin û
- ✓ 13- 1 kevçiyê cayê isota şîrîn lê tê kirin û bi hev re tê sorkirin
- ✓ 14- Xwarinê tê danîn ser tebeqeya servikirinê û sosê tê rijandin.

3. Wêne: Gilol



Gilol :

Bi awayên curbecur wek Gilol an Gîlol tê gotin, Ew yek ji girarên sereke yên pêjgeha Hekariyê ye, bi taybetî bi ser navê Gundê Gûzereşê tê naskirin, lê li seranserê Hekariyê bi çend dextlên cuda tê çêkirin. Cûreyek herî naskirî ya ku bi birincê tê çêkirin e. Ji ber ku berê birinc xwarina dewlemendî û rûmetê bû. Ew ne girarek bû ku her kes bikaribe bixwe. Ji ber vê yekê kesên ku birinc peyda nedikirin ev girar bi girik, garis an jî gelmûkê çêdikirin. Ji gilolên weha re digotin Gilola girik, gilola garis an jî gilola gelmuk.

Li gorî çîrokeke ku di nav gel de li ser girara Gîlol û gelê Gûzereşîyan tê gotin; Ji begên Çukurca re tê gotin ku jibo Gûzereşîyan Gîlol xwarina serekeye. Beg dibêje ku ew ê li qesra xwe mazûvaniya hin giregirên Gûzereşîyan bike û wan xwarinên cuda biceribîne, ji bo ku berovajî vê yekê îspat bike, belkî ji bilî Gîlol ti girarek wan tune û ew ê bizane ka ev xeber rast e an na. Di rojê diyarkirî de, mezinên girîng ên Gûzereşîyan vedixwînin qesrê. Li gor adetan, Beg sê rojan bi wan re hevdîtin pêk naîne, di asta herî jor de mazûvaniya wan dike û li gorî şert û mercên qesrê yên wê rojê xwarinên herî biqîmet dide wan. Di dawiya roja sisiyan de, Beg derdikeve pêşberî mêvanan û ji wan daxwaz dike ku ji gundê Gûzereşê di qesra xwe de mazûvaniya kesî nekiriye û wan

qebûl bikin ji bo vê kêmasîyê telafî bikin hatine vexwendin, ger di ziyafeta ku tê dayîn de kêmasî hebe bila bibexşînin. Gûzereşî li hev dinêrin û bersivên wan amade ne. Rêzdar, ne hewceyî şermkirinê ye. Em xwarinên we bi gîlolkê qebûl dikin. Beg li hember bersiva ku tevî vê merasîmê hatiye dayîn matmayî maye, emir dide aşpêjên xwe ku heta Gîlol nedin Gûzereşîyan, ji qesrê dernekevin.

Şewaza Gilol ê:

Erzaqên Pêwîst: (Ji bo Şeş Kesan)

- ✓ 500 gr mastê pez
- ✓ 2 qedeh birinc
- ✓ 1 kevçiyek xwê
- ✓ 4 heta 2 qedeh av
- ✓ 5 heta 3 kevçiyên xwarinê rûnê pezî
- ✓ 6- Nîv qedehek çayê doşav
- ✓ Pêşî dew tê çêkirin.
- ✓ Li ser agirê kêr heya ku kel bêtê bînavber dewî têklêbikin.
- ✓ Birinc tê şûstin û tê zêdekirin.
- ✓ Rêjeya diyarkirî ya xwê lê zêde bikin û li ser germek nizm bipijînin heta ku hişk bibe.
- ✓ Piştî pijandinê tê danîn ser lewheyên servîsê.
- ✓ Bi teybetî, rûnê sorkirî an jî doşav tê danîn ser wê ku were rijandin.

4. Wêne: Doleme



Doleme:

Xwarinekê goşt û kulind e. Bi giştî xwarina eşîra Xanî tê qebulkirin. Lê pêwîst e mirov bala xwe bide ser vê yekê, ku kulinda ku di çêkirina xwarinê de tê bikaranîn, ne kulina şêrîn e,

Şewaza Dolemê:

Erzaqên Pêwîst: (Ji bo Şeş Kesan)

- ✓ 500 gr goştê hûrkirî
- ✓ Nîv şuşê çayê rûn
- ✓ 750 gr kulindê gund an
- ✓ 1 qedeh birincê şikestî
- ✓ 1 kevçiyek xwê
- ✓ 1 kevçiyekî biharata guzik

- ✓ 1 kevçiyê catir
- ✓ 1 kevçiyê biharata kimyon
- ✓ 3 qedeh av
- ✓ 1 kevçiyê çayê isota şîrîn
- ✓ 2 pîvazên navîn
- ✓ 1 kevçiyek rihan

Amadekirin

- ✓ Birincê şikestî tê şûştin û tê ser goştê hûrkirî.
- ✓ Biharat û xwê lê bikin û baş bi tevlihev bikin.
- ✓ Goşt hevîrê ku biharat û birincê şikestî hevîrkirinê tê bidestxistin.
- ✓ Temetê gûza navîn kifte tê çekirin.
- ✓ Kulind ji kiftan piçekî mezintir di wekî kûban de tê birrîn.
- ✓ Di quşxanîkê de rûnê sor qelandin, pîvaz û biharat lê tê kîrin û tê sorkirin.
- ✓ Mîqdara dîyarkirî ya avê lê zêde bike.
- ✓ Piştî ku av kelîya, goşt û kulind lê tên zêdekirin.
- ✓ Ji bo nîv saetê li ser germa kêr bi pêjin.
- ✓ Piştî bêhnvedana pênc-deh deqeyan, tê servîs kirin.

5.Wêne: Tirşik a Çelya



Tirşika Çelya:

Tirşika Çelya li navçeya Çelê ya Hekariyê yek ji girarên sereke yên Bega bu. Girara bi pir pîvaz e. Her çiqas bi wekheviya xwe ve mîna Qutîlken Heşandî be jî, ku yek ji xwarinên din ên Hekarîyê ye, lê ji aliyê çêj û tama xwe ve gelekî cûda ye. Herîma Çelê jîbo dilan, mewlûd û xerûşera ev girare tê çekirin û pêşkêşî mêvanan dîkin.

Şewaza Tirşik a Çelya:

Materyalên Pêwîst: (Ji bo Şeş Kesan)

- ✓ 1,2 qedeh simak
- ✓ 2,5 pîvaz
- ✓ 3. 1 kevçiya çayê isot
- ✓ 4. Nîv şuşê çayê rûn
- ✓ 5. 1 kevçiyek biharata gûzik
- ✓ 6. 2 kevçiyên xwarinê pasteya tomato
- ✓ 7. 7 qedeh av

Ji bo goştê kiftê

- ✓ 8. 500 gr goştê berxê hûrkirî
- ✓ 9. 5 qedehên birincê şikestî
- ✓ 10. 2 hêk an çaryek sînga mirîşkê
- ✓ 11. 1 kevçîya çayê biharata kiftê
- ✓ 12. 1 kevçîyê çayê xwê
- ✓ 13. 1 kevçîya çayê isota sor
- ✓ 14. 1 kevçîyek biharata gûzik
- ✓ 15. 1 pîvaz
- ✓ 16. Nîv şuşê çayê rûn
- ✓ 17. Nîv komek bexdanus

Amadekirin

- ✓ Birincê şikestî yê şûştî di legenekê mezin de bi biharatan tê hevîrkirin. goştê hûrkirî, hêk û xwê lê zêde bikin û çend hûrdeman bixin nav hev.
- ✓ Ji bo goştê kiftê; goştê hûrkirî, pîvazên hûrkirî, biharat û bexdanûs bi hevra tîn qelîndin.
- ✓ Xerca hevîrkirinê ve bidestxistî bi qebareya kibbê tê li nav kifte.
- ✓ Pîvaz wekî piyazê ten birrîn.
- ✓ Rûn di quşxanê de tê qelandin.
- ✓ Pîvaza hûrkirî, pasteya tomato û biharatan lê bixin û bi hev re bipijînin.
- ✓ Ava simakê û avê zêdekirin.
- ✓ Piştî ku dest bi kelandinê dike kifte lê tê zêdekirin.
- ✓ Ji bo nîv saetê li ser agirê kêr bikelînin.
- ✓ Piştî bêhnvedana pênc-deh deqeyan, servîs tê kirin.

6. Wêne: Kêpayê



Kepayê:

Şewaza Kepayê:

Erzaqên Pêwîst: (Jibo Şeş Kes an)

- ✓ 2 **hûr û rûvî** ê berxan
- ✓ 2,2 qedeh birinc
- ✓ 1 qedeh nok ên kelandî
- ✓ 100 gr goştê qelew
- ✓ 1 kevçîyê xwarinê rûn
- ✓ 1 kevçîyê çayê xwê
- ✓ 1 kevçîyê çayê isot
- ✓ 1 kevçîyek gûzik

Amadekirin

- ✓ Hûr û rûvî ê berxan tê şuştin heya ku bi tevahî were paqij kirin.
- ✓ Di perçeyên çargoşe de tê dabeşkirin.
- ✓ Xercê hûr û rûvî tê amadekirin.
- ✓ Parçeyên hûr û rûvî yên ku bi şeklê çargoşe hatine amadekirin ji sê aliyan ve têne dirûtin.
Aliyê vekirî xerç tê daxilkirin û tê dirûtin.
- ✓ Niv qedehek rûn têxin quşxanê û bipijin.
- ✓ Hûr û rûvî hatiye hazirkirin têxin quşxanê û têra av lê dikin.
- ✓ 1 demjimer bikelînin.
- ✓ Piştî pijandinê tê servîs kirin.

7. Wêne: Kiftesir



Kiftesir:

Şewaza Kiftesirê:

Erzaqên Pêwîst: (Jibo Şeş Kes an)

- ✓ 1,2 qedeh ar,
- ✓ 2. 600 gr savar a hûr,
- ✓ 3. Niv şûşe çayê rûnê helandî
- ✓ 4. 1 kevçîya çayê xwê
- ✓ 5,5 qedeh av

Ji bo sosê sorkirî:

- ✓ 150 gr goştê hûrkirî,
- ✓ 2 pîvaz,
- ✓ 1 kevçîyê xwarinê rûn,
- ✓ 1 kevçîyê xwarinê rûnê pezî,
- ✓ 1 kevçîyê xwarinê pasteya tomato,
- ✓ Punga hişk,
- ✓ Catir
- ✓ Îsota sor,
- ✓ Ji bo jorîn:
- ✓ 4 kulîlkên sîr
- ✓ 1 qedeh mast

Amadekirin

- ✓ Savar a hûr ji bo goştê kiftê tê danîn nav legenê.

- ✓ Rûn, ar, av û xwê lê bikin û hevîr bikin.
- ✓ Têkeliya ku di encamê de di nav goşt de çêdibe.
- ✓ Av di quşxankê de tê germ kirin.
- ✓ Kiftik di ava germ de tên kelandin.
- ✓ Ji bo sosê, pîvaz ji bo xwarinê têne hûr kirin.
- ✓ Di exlewinkê de rûnê bipije.
- ✓ Goştê qutayî, biharat, xwê û pîvazê lê bixin û bipijin.
- ✓ Di exlewinkê cuda de, pasteya tomato û rûn di nav sosê de têne qelandin.
- ✓ Kutilkên kelandi bixin ser senîkên servîsê.
- ✓ Sosa bi goştê hûrkişî, mastê bi sîr û sosa bi tomatîkê tê rijandin.

8. Wêne: Birincê Karyê



Birincê Karyê:

Karî gîyayek e ku hema hema li her herêma Hekariyê di hawîrdora xwezayî de tê dîtin. Navê wê yê latînî *Arum elongatum* Steven e. Ew di malbata *Araceae* de ye (Sirri & Sirri, 2020). Pelên wê di xwarinê de têne bikar anîn û kok jî di dermanên bijîşkî de têne bikar anîn.

Şewaza Birincê a Karyê:

Erzaqên Pêwîst: (Jibo Şeş Kesan)

- ✓ 1,3 qedeh birinc
- ✓ 2. 1 qedeh karî
- ✓ 3. 1 qedeh simaq
- ✓ 4. 1 kevçîkê nok
- ✓ 5. Niv şûşe çayê rûn
- ✓ 6. 2 qedeh av an jî ava goştê
- ✓ 7. 1 kevçiyê çayê xwê

Amadekirin

- ✓ Simaq, karî û nok berê tên sorkirin.
- ✓ Rûn di quşxanê de tê danîn û birinca berî şuştinê di rûn de tê sorkirin.
- ✓ Nokên berî kelandî, karî, ava simaqê û xwê tê zêdekirin.
- ✓ Dema ku dest bi kelandinê dike, çend deqeyan tê hiştin ku bikele.
- ✓ Piştî demekê behnveda nê tê servîs kirin.

9. Wêne: Maş



Şorbe:

Maş

Şewaza Şorba Maşê:

Erzaqên Pêwîst: (Jibo Şeş Kesan)

- ✓ 1,5 qedeh maş
- ✓ 1,5 qedeh nok
- ✓ 1,5 qedeh genim
- ✓ 1 serê pîvaz
- ✓ 1 kevçiyê xwarinê pasteşa tomato
- ✓ Nîv şuşe çaye rûn
- ✓ 1 kevçiyê çayê xwê
- ✓ 1 kevçiyek îsota reş
- ✓ 1 kevçiya çayê isota sor
- ✓ 1/2 kevçiyê çayê kîmyon
- ✓ 5 qedehên av an jî ava goştî

Amadekirin

- ✓ Maş, nîsk û genim şevêkê têxin avê.
- ✓ Maş, nîsk û genimê ku bi şev di nav avê de tên ragirtin, ji hev cuda tên kelandin.
- ✓ Rûn bixin nav exlewinkê û bi qelînin.
- ✓ Pîvaz û ava timate tê zêde bikin û qelînin.
- ✓ Maş, nîsk û genim lê zêde bikin.
- ✓ Av, xwê û biharatan lê zêde bikin.
- ✓ Bi qasî 20 deqeyan li ser agirê kêrîmê pijandin.
- ✓ Û tê servîs kirin.

10. Wêne: Cembeli



Şîrînahî Cembeli

Ev şîrînayî navê xwe ji çîroka evînê ya dîrokî ya Cembelî (Kurê Mîrê Hekaryan) ku ji Hekariyê heta Siwêregê dirêj dibe, girtiye. Ev çîrok ji aliyê dîroknas Îhsan Colemergi yê ji Hekariyê ve hatiye berhevkerin û bi rengêkî romanî hatiye çapkirin û berê dengbeji kurda navdar Ayşe Şan wek stran gotiye.

Lorî lorî cembeliyêmino lorî tu bî xêr û xweşî hatî welatê Hekariyan zozanê jorî (Colemergi, 2001).

Şewaza Cembeli

Erzaqên ji bo Cembeli

- ✓ 1.2 nanê kevin
- ✓ 2. 500 gr rûn
- ✓ 3. 1 qedeh hingivîn an jî doşav

Amadekirin

- ✓ Nanê şevî bi pariyên piçûk tê birrîn.
- ✓ Rûn di exlewinkê de dihele.
- ✓ Nanên hûrkirî bi rûn re tene tevlihev kirin heta ku diqelin.
- ✓ Piştî ku nan tene birîn, li ser sênîkên servîsê tene danîn.
- ✓ Bi bijare, hingivîn an jî doşav ser xwarinê dadixin.

11. Wêne: Laleped (Çavkani: Yeni Şafak)



Laleped

Şewaza Lalepetê

Erzaqên Lalepetê

- ✓ 6 hêk.
- ✓ 3 kevçiyên xwarinê mast
- ✓ 1 qedeh rûn.
- ✓ 1 kevçiyê çayê soda pijandinê.
- ✓ 1 kevçiyê çayê xwê.
- ✓ 1 qedeh ar.

Ji bo Şerbet;

- ✓ 3 kevçiyên şeker.
- ✓ 3 qedeh av.
- ✓ 1 kevçiyek ava lîmonê

Amadekirin

- ✓ Ji bo şerbetê av û şeker tê kelandin.
- ✓ Şerbeta amadekirî tê hiştin.
- ✓ Di tasekê de hêkan bişkînin.
- ✓ Mast, xwê, ar û karbonat lê zêde bikin û tevlihev bikin.
- ✓ Rûn bixin nav exlewinkê.
- ✓ Kevçiyêk têkelê ku tê bidestxistin di rûnê sorkirî de tê pijandin.
- ✓ Piştî ku hemû malzemeyên ku tên pijandin, dixin nava şerbetê yê bêhnvedanî.
- ✓ Piştî şerbeta xwe vexwar tê servîs kirin.

12. Wêne: Xebîs



Xebîs:

Cûreyek şîrînahiyê ye ku îro li hema bêje li her malekê tê çêkirin. Ji ber ku bi nan re tê xwarin jî wekî lêzêdeker tevdigere. Berê ji ber bûyerên Nîvî Tîrmehê (15ê Tîrmehê) li mêvanên ku ji bo xwarinê pir kurt rûdiniştin, li jinên ku nû welidîbûn û ji dihat çêkirin û li cîranan dihat belavkirin. Ji ber ku xwarin rûn e, pir hindik tê xwarin û zêde dibe, di nav gel de jê re “Xwarina Cin an” jî tê gotin.

Şewaza Xebîs

Erzaqên Xebis: (Jibo Şeş Kesan)

- ✓ 2 qedeh run e pezi an jî rûnê run.
- ✓ 3 qedeh ar
- ✓ 1 qedeh kakil

Jibo şerbete

- ✓ 2 qedeh av an jî şîr.
- ✓ 3 qedeh şekir (E bivê doşava tirî.)

Amadekirin

- ✓ Rûnê têxin exlewinkê û baş bipijin.
- ✓ Ar hindik hindik tê zêdekirin û bi tevlêkirinê tê sorkirin.
- ✓ Şerbet bi ava germ û şekir an jî şîrê germ di tasek cuda de tê amadekirin.
- ✓ Piştî ku hemû ar di rûn de hat birîn, şerbet lê tê kirin.
- ✓ Li ser germê kêm tê pijandin heta ku şerbetê bigre.
- ✓ Piştî ku hinekî bêhna xwe veda, keriyên gûzan pê re tê rijandin.



Nan:

Li Colemêrgê madeya xam a nan li gorî dem û rewşa aborî diguhêre. Dema ku me li jor behsa berhemên di embarên tedarîkkirina Kraliyeta Ûrartûyan, Dewlemendiya Asur a de dikir, me anî ziman ku beriya zayînê li vê erdnîgariyê genimê nan û gelek curayen çandiniye hebû.

Bi rastî jî ne mimkûn e ku gele Hekariye ku erdnîgariya wan hewza Mezopotamyayê û Kraliyeta Urartu'yan de maye, ji berhemên dewlemend ên çandiniyê sûd wernegire. Helbet dîrokê de Mezopotamyayê ku li erdnîgariyek li cîhanê yekemîn xebatên çandiniyê lê dest pê kirine û li hewzeyê ku dewletên yekem lê hatine avakirin de ye û herdem xwediyê bereketên mirovahiyê (Ksenophon, 2019, s.84) bu ev dewlemendî derdore xwe ve ji parvekirîye. Dîroka kevna u mîrektîyê heta sedsala 20'an şûnwarên bazirganiyê yên Hekariyê li başûr bû. Destpêka Mîrektîyê Hekariyê ji bakurê

Ninovayê heya Hekarîya îro bu. Ji ber vê yekê Hekarîyê ji çand û medenîyeta Mezopotamya ye bepar ne maye.

Mixabin di dema şer û xelayê de, kalîteya xwarinê kêm bûye û xwarinên bingehîn jî ji hev cuda bûne. Di salên 1915'an de di dema dagirkeriya Rûsyayê û pevçûnên Misilman û Nesturiyan de, gelê Hekarîyê penabere Bakurê Iraqê bûne ku dema ji Bakurê Iraqê vedigeriyane ji depoyên wan ên erzaqan wêran bûne birçîbûneke mezin ditin e. Çend salên piştî veger ji koçberiyê şûna genim bi berhemên wekî ceh, garis, xwece, gelmuk, tale nan çêkirine.

Hekarîye cureyên nan e ku herî te zanin eve ne: Kade, Nane tenure, Xirtik, Kadesurk, Teptepe, Nanê Sêlê, Sewk, Mexlut, Kirore. Ji van cureyanda kade pir nav û deng e. Hin eşîret Colemanîyê jê ra dibêjin Tutik. Kade di tenure da tete pêjandin. Bi piranî di roja Erefê de jibo serdêştê cejna oli û sertêştên dawetan tê pêjandin û taybeti bi xweşavê ve tê te xwarin.

1

3. Wenê: Kade

Kade:

Şewaza Kadê

Erzaqên Pêwist: (Jibo Şeş Kesan)

- ✓ 1 kg ar
- ✓ 1,5 qedeh run
- ✓ 2 qedeh av
- ✓ 1 kevçîye çaye xwe
- ✓ 1 hevîrtirşk

Jibo Navda(Arxavk)

- ✓ 1 qedeh kakil
- ✓ 1 şuşe çaye run
- ✓ 2 qedeh ar

Amadekirin

- ✓ Ji bo çêkirina kadê, berî her tiştî rûn di tepsiyê de tê sorkirin.
- ✓ Paşê rûn, ar û avê ve hevîr tê çêkirin.
- ✓ Di tepsîyeke din de rûn, kakil(gûz) û ar ve arxavka hundirê kadê tê amadekirin.

amadekirin.

- ✓ Girkên hevîrê tê çêkirin
- ✓ Hevîr bi dorki vê heta qasekî tê vekirin
- ✓ Li ser hevîrê hindek arxavk tê zêdekirin û hevîr di çarçoveyekê de tê pêçandin.

- ✓ Durmandurê hevîrê jibo şiklekê rind tê badan.
- ✓ Bi çetal an jî amûrek din tê xemilandin.
- ✓ Tenurê tê hilkirin
- ✓ Piştî tenurê baş şarya kincekê ve ruyê tenurê tê pakijkirin
- ✓ Kadên hevîr tenurê didin
- ✓ Çaxê ruyê kadê sor bu tenurê jivedikin.

14. Wene: Selete ya Şivana



Selete ya Şivana

Şewaza Selete ya Şivana

Erzaqên Seletê ya Şivana(Jibo şeş kesan)

- ✓ 4 Bacan sor
- ✓ 3 Xîyar
- ✓ 1 Isota kesk a ter
- ✓ 1 Pîvaz
- ✓ Çaryek bexdanus
- ✓ Nîv lîmona teze
- ✓ 1 Kevçiyê xwarinê rûnê zeytê
- ✓ Kevçiyekê çayê xwê
- ✓ Kevçiyekê çayê simaqa hêrayi
- ✓ Kevçiyekê xarinê ava hinarê
- ✓ Amadekirin
- ✓ Bacan sor, xîyar, bexdanus û îsotên kesk tene şuştine.
- ✓ Pîvaz te spîkirinê
- ✓ Bacan sor, xîyar, bexdanus û îsotan hûr hûr bikin.
- ✓ Hemû me' zemên hûrkiş di legenekê da tevlihev bikin.
- ✓ Rûnê zeytê, ava lîmonê, xwê, ava hinarê û simaqa birijînin ser seletê û tevlihev bikin.
- ✓ Bixin senîka û servîs bikin.

15. Wene: Taştêya Hekarîyê



Taştêya Hekarî

Li Hekariyê ku menûya taştê ya dewlemend heye, taştê di nav kevneşopî û adetên civakê de cihekî pir taybet digire. Li maseyên taştê; Hingiv, reçul, tahîn, zeytûn, pûxin, kade, xebis, arxavk, penîr, jajî, siyabo, doşav, qeyle, heke run, heken kelandî, arxavka kincir, nivişk, xweşav, nanê tenûrê, xirtik, baklava, sertu, mast û şîr ve tê xemilandin. Ji bilî zeytûnan hemû berhem li Hekariyê tên çandin. Di nav van berheman de hingiv û tahîn (Çukurca tahini) li welêt navdar in.

Taştêyên herî girîng ên li Hekariyê ev in; Taştêya berezava û taştêya cejne. Ji xeynî van, bal tê kişandin ser taştêyên ku di rojên asayî de an jî dema ku mêvanan têne pêşkêş kirin, lê ew bi qasî taştêya berezava û taştêya cejnê ku li jor hatî behs kirin ne girîng in.

Hekariyê daweta lawê ku dê bizewice, berezava êvara şemiyê ji bo xenayê zava li mala xwe mêvan dike. Sibeha roja yekşemê zava tê tiraşkirin û taştê ji aliyê berezava ve ji mêvanan re tê dayîn. Hemû cîran û xizm ji bo taştêya têne vexwendin. Ji bilî hilberên taştê yên ku li jor hatine rêz kirin, gelek hilberên nû yên ku di nav çanda me de cih nagirin, di taştê de têne pêşandan. Di van salên dawî de berezavayên ku di nava zehmetiyên jiyana apartmanan de ne, li şûna ku taştêya xwe li malê pêşkêş bikin, odeyên taştê yên ku kirê dikin tercîh dikin.

Her çend ne bi qasî taştêya berezava herî baş be jî, taştêyên cejnê jî qelebalix in. Sibeha cejnê piştî serdana goristanan, hemû endamên wê malbatê li mala mezin a her malekê dicivin û bi hev re taştê dixwin.

ENCAM:

Di sedsala 21. Serdemek e ku di guherîn û veguhertin bi lez û bez belav dibin. Awayê herî maqûl ji bo parastina nasnameya xwe di cîhanek ku bi lez diguhere ev e ku em çanda xwe zindî bihêlin û wê ji nifşên nû re bipejirînin. Beguman civakên ku çanda xwe bi nifşên xwe yên nû re negihînin hev ewe demeke nez da bê nasname û çand bimînin. Ve serdema nujen çandên resen ên ku bi têra xwe nayên danasîn, li ber windabûnê ne. Ewqasî ku îro êdî ne mimkûn bê nasîn û bê reklam kelûpelên çandî yên ku di nav tarîtiyê de mane bigihînin pêşerojê.

Çanda pêjgehê bi qasî ziman û hêmanên din ên çandî di avakirina girêdanên çandî yên di navbera nifşan de bi qîmet e. Rêya sereke ya xurtkirina vê girêdanê ew e ku çanda xwarinê bi nifşên nû re ragihîne û di heman demê de pêjgeha herêmî di asta neteweyî û navneteweyî de bigihîne astek pêşbaziyê.

Îro warin û vexwarin karekî sosyo-çandî ye ku ji hesta birçîbûnê vemirînin wêdetir e. Xwarinên îroyîn amûrên herî bibandor ên danasîna çandî ne. Kes nikare îdia bike ku burger-king, hamburger û pizza, coca cola tenê xwarin û vexwarinên ji çanda xwe serbixwe ne. Bi rastî ev xwarin hem sembolên neteweyî ne û hem jî berhemên bazirganiya cîhanî ne.

Pêjgeha Hekariyê ku berdewamiya çanda hezaran salan e, di wan salan rabirdo de hat jibîrkin. Li şûna wê çande kebab û lehmacûn ku li Başûre Türkiye seranserê welêt belav bû, li Hekariyê jî cih girt. Di heman demê de çanda xwarina fastfoodê jî di

nav gel de belav bu. Xwarinên herêmi hema hema ber nenasî yê û bin xeteriya windabûnê de ve diçin.

Berî her tiştî, ji bo zindî hiştina van nîrxên çandî yên ku bi sedsalan jiyaye, pêzanînek baş hewce ye.. Belki, Turîzma Gastro, ku di van salên dawî de her ku diçe populertir dibe, bibe alîkariyek girîng jibo pêşvebirina çanda pêjgeha Hekariyê. Lê belê, ji bo ku fersend ji dest neçe, pêdivî ye ku di wextê xwe de hewldan û pêşvebirina pêwîst bîne kirin.

Weke ku tê zanîn Gastro-Turîst rêwiyên xwezayê ne. Gastro-turîst xwarina hawîrdora xwezayî de pitir tercîh dikin ji li xwaringehê luks. Ev ji bo Hekariyê di danasîna çanda wê de avantajek cidî ye. Ji ber ku xwezaya Hekariyê, deşt û zozan, nebatên cihêreng û avên sar ji bo rêwîyan sedema tercîhê ye. Bi mîhrîcan û çalakîyên ve danasîna bedewiyên xwezaya Hekariyê dê bibe alîkar ku ev çanda hêja zêdetir were naskirin û di pêşerojê de jiyanê xwe bidomîne.

Çavkanî:

Aka, N. (2021) *Hakkari Yöresinde Yetişen ve Halk Arasında En Çok Tüketilen Bazı Doğal Bitkilerin Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi*. Doktora Tezi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi. Bateyî, M.H. (2013) *Mewluda Kurdî*. Çınar Matbaacılık Ltd. Şti. İstanbul: Nubihar Yayınları.

Belge, M. and Demirci, L. (2001) *Tarih boyunca yemek kültürü*. 1. Baskı. İstanbul: İletişim Yayınları (İletişim Yayınları, 691).

Bilcan, G. (2016) 'Urartu'da yemek kültürü', *Journal of Human Sciences*, 13(2), p. 2660. Available at: file:///C:/Users/casper/Desktop/UarrtudaYemekKltr.pdf (Accessed: 23 January 2022).

Colemergi, İ. (2019) *Mezopotamya Uygarlığında Hakkari*. Bizim Büro Basımevi Yayın ve Dağıtım Hizmetleri San. Tic. Ltd. Şti. Ankara: Lis Yayınları.

Duymuş Florioti, H.H. (2018) 'Asur Sarayında Beslenme: Yeni Asur Devri', *Tarih Okulu Dergisi (TOD)*, (34), pp. 25–42. Available at: https://johschool.com/?mod=tammetin&makaleadi=&makaleurl=1226455660_2.%20H.%20Duymu%C5%9F%20-%20Asur%20Saray%C4%B1nda%20Besleni%C5%9F.25-42..pdf&key=24472 (Accessed: 29 January 2022).

Eren, Y. and Yaman, M. (2019) 'Yazılı Kaynaklara Göre Sümer Mutfağının Günümüze Yansımaları', *Uluslararası Sosyal Aratırmalar Dergisi*, 12(67), p. 1. Available at: <https://www.sosyalarastirmalar.com/articles/the-reflections-of-the-sumer-cuisine-according-to-written-sources.pdf>.

Ertuğrul, D. and Durlu Özkaya, F. (2015) 'Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü (Culinary Culture from Mesopotamia to the Present)'. Gümüşhane University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Gümüşhane/Turkey. Available at: https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue1/2015_vol3_issue1_article4.pdf.

Forné, F.F. (2016) 'Landscapes of Culture: Gastronomy and Culinary Heritage', *desde la academia*, 24(04), pp.2–13. Available at: <https://revistas.ucu.edu.uy/index.php/revistadixit/article/view/1166/1505> (Accessed: 23 January 2022).

Güler, H. (2020) 'Anadolu Kaya Resimleri', *Anadolu Kaya Resimleri*, (11), pp. 33–42. Available at: https://aydinsanat.aydin.edu.tr/wp-content/uploads/2021/01/sanat_v06i11004.pdf (Accessed: 30 January 2020).

Güven, Ş. (2013) 'Hakkari'nin Nişaneleri ve Bunların Coğrafi İşaret Kapsamına Alınarak Ekonomiye Kazandırılması', *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(27), pp. 481–493. Available at: https://www.yucita.org/uploads/yayinlar/diger/tez/Hakkarinin_nisaneleri_ve_bunlarn_corafi_iaret_kapsamna_alnarak_ekonomiye_kazandrlmas.pdf (Accessed: 29 January 2022).

Hakkari mutfağının gözdesi Doğeba'nın tarihçesi (no date) *Hakkari Objektif Haber*. Available at: <https://www.hakkariobjektifhaber.com/hakkari-mutfagin-in-gozdesi-dogebanin-tarihcesi-16709h.htm> (Accessed: 6 February 2022).

Hale Tümer (2020) *Kaya Resimleri, Van - Hakkari Dağlık Bölgesi, aktuelarkeoloji*. Available at: <https://aktuelarkeoloji.com.tr/kategori/guncel-kazilar/kaya-resimleri> (Accessed: 1 September 2020).

İbrahimoğlu, A. (2021) *Sosyo-Politik Kimliği İle Hakkari*. Yüksek Lisans Tezi. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi.

Ksenophon (2019) *Anabasis-Onbinlerin Dönüşü*. 4.Baskı. İstanbul: Türkiye İş Kültür Yayınları.

Küçükkömürler, S., Şirvan, B.N. and Sezgin, A.C. (2018) 'Dünyada ve Türkiye'de Gastronomi Turizmi', *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), pp. 78–85. Available at: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/618312> (Accessed: 31 January 2022).

Limet, H. (1987) *Food*. Available at: <http://ancientsumeriansvnp.weebly.com/food.html> (Accessed: 23 January 2022).

Mcleod, S. (2007) '[Maslow's Hierarchy of Needs]'. Available at: <https://www.simplypsychology.org/maslow.html> (Accessed: 23 January 2022).

Parlatır, İ. and Türk Dil Kurumu (eds) (1998) *Türkçe sözlük*. 9. baskı. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu (Türk Dil Kurumu yayınları ; Sözlük Bilim ve Uygulama Kolu yayınları. Türkçe sözlük dizisi, 549. 1).

Ron, A.S. and Timothy, D.J. (2013) 'Biblical foods, heritage and Holy Land tourism', *Journal of Heritage Tourism* [Preprint]. Available at: https://www.researchgate.net/publication/270790011_Understanding_heritage_cuisines_and_tourism_identity_image_authenticity_and_change (Accessed: 23 January 2022).

Şenkul, Ç. and Kaya, S. (2017) 'Türkiye endemik bitkilerinin coğrafi dağılışı', *Türk Coğrafya Dergisi* 69 (2017) 109-120, (69), pp. 109–120. Available at: <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/381756> (Accessed: 25 January 2022).

Sevin, V. (2005) *Hakkâri taşları*. 1. baskı. İstanbul: YKY (Yapı Kredi yayınları ; Sanat, 2278. 129).

Sevin, V. and Özfirat, A. (2001) 'Hakkari Stelleri: Doğu Anadolu'da Savaşçı Çobanlar İlk Not', *Belleten Türk Tarih Kurumu*, 65(243), pp. 201–2018. Available at: <https://belleten.gov.tr/tam-metin/2601/tur> (Accessed: 30 January 2022).

Soğandereli, F. (2020) 'Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü', p. 35.

Soruç, K. (2021) *Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde Gastronomi Müzelerinin Rolü*. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

TÜİK (2020) *TÜİK Gösterge*. Available at: <https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr> (Accessed: 20 September 2020).

Tümer, H. (2018) 'Doğu Toros Petroglifleri: Tırşın Yaylası ve Çevresi', *Anadolu Araştırmaları*, (21), pp. 21–41. Available at: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/iuanadolu/426507> (Accessed: 22 September 2020).

Türk Patent (2017) *Coğrafi İşaretler Portalı*. Available at: <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=30> (Accessed: 20 September 2020).

WÊNE:

1. Wêne: Kîris
2. Wêne: Doxeba
3. Wêne: Gilol
4. Wêne: Doleme
5. Wêne: Tırşık a Çelya
6. Wêne: Kêpayê
7. Wêne: Kiftesir
8. Wêne: Birincê Karyê
9. Wêne: Maş
10. Wêne: Cembeli
11. Wêne: Laleped (Çavkani: Yeni Şafak)
12. Wêne: Xebîs
13. Wenê: Kade
14. Wêne: Selete ya Şivana
15. Wêne :Taştêya Hekarîyê

KÜRT KÜLTÜRÜNÜN BİR PARÇASI OLARAK HAKKARİ MUTFAĞI

ÖZET:

Popüler kültürün en önemli folklorik özelliklerinden biri de kuşkusuz yemek kültürüdür. Sofra ve yemek kültürü bir milletin kimliğidir. Bu kültürün oluşumunda yaşadıkları coğrafyanın sosyal, ekonomik, dini ve coğrafi gelenekleri önemli bir etkiye sahiptir. Gerçekten de yemek kültürü popüler kimliğin belirleyici unsurlarından biridir ve yemek kültürünün çeşitliliği ve zenginliği de bir milletin sosyo-ekonomik gelişmişliğinin göstergelerinden biridir. Bugün dünyanın neresinde olursak olalım, konu Çin olunca Çin mutfağı, İtalyan mutfağı veya Fransız mutfağı, sözkonusu kimlikleri benzersiz kılıyor.

Hakkari mutfağı da tarihi bir kimliğe sahiptir ve çevre mutfağını etkilemede önemli bir rol oynar. Yüzyıllar boyunca Mirlerin saltanatı sırasında kurulan bu kültür, sünnet ve düğünlerde binlerce kişinin sofrasını süslüyor. Bu çeşitliliğin temelinde Hakkari yemek kültürü, etnik ve dini zenginliği ve büyük coğrafi genişliği yatmaktadır. 1900'lü yılların ilk çeyreğine kadar varlığını sürdüren bu çok kimlikli ve çok dinli yapı, mutfak üzerinde çok önemli bir etki yarattı ve bu etki 20, 30 yıl öncesine kadar devam etti. Ama ne yazık ki günümüzde Anadolu yemek kültürü ve fast food etkisiyle bu kültür her geçen gün azalmakta ve sadece düğünlerde bu çeşitlilik benimsenmektedir.

Tüm bu zorluklara rağmen, son yıllarda ülkenin her yerinde gastro-turizm kapsamında yayınlanan kitaplarda bazı yiyeceklere yer verilmiş ve Türkiye genelinde popüler hale gelmiştir. Bazı yemekler de Türkiye Coğrafi İşareti'ne kayıtlıdır. Bu, Hakkari mutfağının hak ettiği yere geri dönmesini sağlayacağı gibi, Hakkari mutfağının evrensel mutfaklar arasında yerini almasının da önünü açacaktır.

Hakkari yemek kültüründe ana unsur doğal otlar ve ettir. Kırıs, doxeba ve doleme en önemli et yemekleri olsa da, birçok doğal yaprak ve ot türü ile yapılan yemekler de vardır. Bazıları; üzüm yaprağı, lahana yaprağı, turp yaprağı ve kaşım yaprağıdır.

Bu çalışmada Hakkari yemek kültürünün kaynağı, bu kültürün oluşumunda etkili olan etnik ve dini topluluklar ve Hakkari sofrasına lezzet katan doğal otlar ele alınmaktadır. Hakkari yemek kültürünün bir parçası olarak, geçmişten günümüze daha çok bilinen ve Hakkari'nin gündeminde olmayan yemeklerin yapılsını tanıtacağız ve bazı yemeklerin resimlerini de sunacağız.

Anahtar Kelimeler: *Hakkari mutfağı, Hakkari kültürü, Kürt yemek kültürü, Doboxa, kiris, doleme*

HAKKARI CUISINE AS A PART OF KURDISH CULTURE

Abstract:

One of the most important folkloric features of popular culture is undoubtedly the food culture. Table and food culture is the identity of a nation. The social, economic, religious and geographical traditions of the geography they live in have an important effect on the formation of this culture. Indeed, food culture is one of the

defining elements of popular identity, and the diversity and richness of food culture is one of the indicators of a nation's socio-economic development. Wherever we are in the world today, when it comes to China, Chinese cuisine, Italian cuisine or French cuisine make these identities unique.

Hakkari cuisine also has a historical identity and plays an important role in influencing the surrounding cuisine. This culture, which was established during the reign of the Mirs for centuries, adorns the table of thousands of people in circumcision ceremonies and weddings. The basis of this diversity is Hakkari's food culture, ethnic and religious richness, and great geographical breadth. This multi-identity and multi-religious structure, which existed until the first quarter of the 1900s, had a very important effect on the kitchen and this effect continued until 20, 30 years ago. But unfortunately, today, with the influence of Anatolian food culture and fast food, this culture is decreasing day by day and this diversity is adopted only in weddings.

Despite all these difficulties, some foods have been included in the books published within the scope of gastro-tourism all over the country in recent years and have become popular throughout Turkey. Some dishes are also registered to the Turkish Geographical Indication. This will ensure that Hakkari cuisine will return to the place it deserves, and will also pave the way for Hakkari cuisine to take its place among the universal cuisines.

The main element in Hakkari food culture is natural herbs and meat. Although Kirîs, doxeba and doleme are the most important meat dishes, there are also dishes made with many natural leaves and herbs. Some are grape leaves, cabbage leaves, radish leaves and cashew leaves.

In this study, the source of Hakkari food culture, the ethnic and religious communities that were effective in the formation of this culture, and the natural herbs that add flavor to the Hakkari table are discussed. As a part of Hakkari food culture, we will introduce the cooking of dishes that are known more from past to present and that are not popular today in Hakkari, and we will also present pictures of some dishes.

Keywords: *Hakkari cuisine, Hakkari culture, Kurdish food culture, Doxeba, kiris, doleme*