

Kebap diyarı Şanlıurfa'da ciğer sıkıntısı

Lezzetli yemekleriyle ve zengin yöresel mutfağıyla "Kebap diyarı" olarak nitelendirilen Şanlıurfa'da, hayvan kesimi azalınca kebab ustaları ve kasaplar ciğer bulmakta sıkıntı yaşıyor.

Et ve sakatat tüketiminin yoğun olduğu kentte her gün 500- 600 civarında küçükbaş hayvan kesilirken, ihtiyaç durumunda çevre illerden de ciğer, yürek, böbrek takviyesi yapılıyor.

Hayvan kesiminin azalmasıyla kentte sakatat fiyatları arttı. Kentte daha önce 20-25 liradan satılan sakatat, 30-35 liradan satılmaya başlandı. Kebab ustaları ve kasaplar, özellikle kentte yoğun tüketilen ciğeri bulmakta sıkıntı yaşıyor.

Şanlıurfa Kasaplar Odası Başkanı Abbas Tumbul, AA muhabirine yaptığı açıklamada, büyük ve küçükbaş hayvan kesiminin azaldığını, bunun da sakatat fiyatlarının artmasına yol açtığını söyledi.

Kentte kış aylarında hayvan kesiminin ciddi oranda azaldığını ifade eden Tumbul, şunları kaydetti:

"Şanlıurfa hayvancılığın merkezi konumunda. Daha önceleri günlük 500-600 hayvan kesimi yapılırdı. Şu anda bu sayı 100-200'e düştü. Daha önce kentte yaklaşık 2 ton ciğer olurdu. Şu anda bu rakam yarıdan daha az. Kentte 3-5 ton ciğer tüketimi yapılıyor. Bunun yarısından fazlası Erzurum, Diyarbakır, Gaziantep ve Adıyaman gibi çevre illerden geliyordu. Orada da kesim olmayınca ciğerin fiyatı birden yükseldi. Daha önceleri 20-25 liradan satılan ciğer şu anda 35 liradan satılıyor."

Şanlıurfa Lokantacılar, Köfteci ve Tatlıcılar Odası Başkanı Mehmet Kaçak da Türkiye genelinde ve Şanlıurfa'da et üretiminin azaldığını dile getirdi.

Hayvancılığın gelişimi konusunda acil önlemler alınması gerektiğini ifade eden Kaçak, şunları anlattı:

"Geçen yıl hayvan kesimi yüksek olduğu için ciğer fiyatı yüksek değildi. Bu yıl ciğer bulunmuyor daha önce 20-25 liraya aldığımız ciğeri 35-40 liraya bulamıyoruz. Tabii bu da yemeklerin fiyatlarını ve etin kullanım oranını etkiliyor. Kimisi porsiyonları küçülterek fiyatları sabit tutuyor, kimisi de fiyatı yükseltti. Şu anda ciğerin porsiyonu bazı yerlerde 15 liradan satılıyor. Daha önceleri ciğerin porsiyonu 10-12 liradan satılıyordu. Hayvancılık bu bölge için çok önemli, geliştirildiği takdirde bu, esnafa da olumlu yansıtacak."

Haşimiye Meydanı'nda kasaplık yapan İzzetin Saldırcı, hayvan kesimi az olduğu için sakatat fiyatının etin fiyatını geçtiğini belirterek, "Sakatatı fakir kesim ve ciğerciler alıyordu, bunun da fiyatı artınca fakir vatandaşın alımı da düştü. Fiyatın yüksek olması ciğercileri de olumsuz etkiledi. Ciğerciler ve bizler bu açığımızı kapatmak için çevre illerden sakatat alıyoruz." dedi.

Ciğerci ustası Nadir Baydırlı ise kentte özellikle ciğer bulmakta sıkıntı yaşadıklarını dile getirdi.

Kentte yaklaşık 4 ton ciğer tüketildiğini belirten Baydırlı, "Bu günlerde ciğerciler, malzeme bulmakta zorlanıyor. Çoğunlukla dışarıdan getiriyoruz, bu da pahalı oluyor. Ciğerin kilosunu 35 liradan alıyoruz, bunun temizlenmesi ve yenilmeyen bölümlerinin atılmasıyla bize 40 liraya mal oluyor. Fiyatlar böyle olunca esnaf da ister istemez zam yaptı. Daha önce ciğerin porsiyonu 10 liradan satılırken şu anda 15 liradan satılıyor. Sakatat et fiyatına yaklaştı." ifadelerini kullandı.

