



Yemek Kültüründe Modernize Çalışmalar: Bitlis Örneği (Modernized Studies in Food Culture: The Case of Bitlis)

* Deniz YEŞİL^a , Seher ÇELİK YEŞİL^b 

^a Bitlis Eren University, Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services Department, Bitlis/Turkey

^b Kastamonu University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 22.05.2022

Kabul Tarihi: 02.08.2022

Anahtar Kelimeler

Yemek kültürü

Modernize çalışmalar

Doğu Anadolu

Bitlis mutfak kültürü

Öz

Bitlis ili gastronomi, turizm ve kültür açısından önemli bir kent olmasının yanı sıra akademik çalışmaların yeteri kadar ele alınmaması bu konular üzerinde yoğunlaşılması gerektiğini ortaya koymaktadır. Bitlis bölgesindeki bilinen tatları gelenekselden ve köklerimizden uzaklaşmadan modern, basit ve şık bir şekilde yorumlamak, bunları yaparken de mirasımıza ve doğanın sunduğu ürünlere saygı duymak çalışmanın amacını oluşturmaktadır. Böylesi bir çalışma Bitlis'in mevcut potansiyelini önemseyerek ürünlerin ülke çapında tanıtılmasına imkân vermektedir. Bu noktada bölgenin unutulmaya yüz tutmuş ya da keşfedilmemiş ürünlerinin, geleneksel içerikleri modern formlara dönüştürülmesiyle, çağa uygun ürünlerin ortaya çıkarılması ve gelecek nesillere aktarımı noktasında yapılan çalışma önemini göstermektedir. Elde edilen bulgular Şor Balıklı Pilav, Glorik, Ciğer Taplemesi, Ayran Aşı, İçli Köfte ve Cevizli Fetir yemeklerinin özgün reçetelerine sadık kalınarak hazırlanan modernize çalışmalardır. Etik Kurul İzni alınarak yapılan araştırma yapılandırılmış görüşme tekniği ile 6 kadın katılımcı sayesinde gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın verileri 15-25 Nisan 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Sonuç olarak; hızlı gelişen ve büyüyen gastronomi sektöründe geleneksel kültürün sürdürülebilmesi için yenilik hareketleri gereklilik haline gelmektedir.

Keywords

Food culture

Modernized studies

Eastern Anatolia

Bitlis culinary culture

Abstract

In addition to being an important city in terms of gastronomy, tourism and culture, the fact that the academic studies are not sufficiently addressed reveals that it is necessary to focus on these issues. The aim of the study is to interpret the known tastes of the Bitlis region in a modern, simple and stylish way without departing from the traditional and our roots, while respecting our heritage and the products offered by nature. Such a study gives importance to the current potential of Bitlis and allows the products to be promoted throughout the country. At this point, the work carried out in terms of revealing the products suitable for the era and transferring them to the next generations by transforming the traditional contents of the forgotten or undiscovered products of the region into modern forms shows the importance. The findings are modernized studies prepared by adhering to the original recipes of Şor Balıklı Pilav, Glorik, Ciğer Taplemesi, Ayran Aşı, İçli Köfte and Cevizli Fetir. The research, which was conducted with the permission of the Ethics Committee, was carried out with the help of 6 female participants with the structured interview technique. The data of the study were collected between 15-25 April 2022. As a result; in the fast developing and growing gastronomy sector, innovation movements are becoming a necessity in order to maintain the traditional culture.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: dyesil@beu.edu.tr (D. Yesil)

DOI:10.21325/jotags.2022.1060