



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

\* Deniz YEŞİL<sup>a</sup> , Seher ÇELİK YEŞİL<sup>b</sup> 

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

<sup>b</sup> 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

## GİRİŞ

İskandinav ülkeleri geleneklerine sahip çıkmak amacıyla 2003 yılında, Nordik mutfağını yeniden icat eden ve dünyanın en iyi restoranlarından biri olan Noma'yı<sup>1</sup> kuran Claus Meyer ve genç Şef René Redzepi önderliğinde Yeni İskandinav Gıda Hareketi'ni hayata geçirmişlerdir (Leer, 2019). Yeni mutfak trendlerinin başladığı son dönemlerde birçok insana ilham veren ve önemli bir çıkışı gerçekleştiren bu akım yerele saygı, mevsimsellik, sürdürülebilirlik, gelenekseli gün yüzüne çıkarma gibi 10 maddelik bir manifestoya sahiptir (Özdemir, 2021, s.151-160). Ülkemizde de bu akımdan esinlenen ve kendini Yeni Anadolu Mutfağı kavramıyla açıklayan bir manifesto yayınlanmıştır. Dünya çapında bir üne sahip olan İskandinav kökenli ve Mikla'nın<sup>2</sup> kurucu şefi olan Mehmet Gürs, Yeni Anadolu Mutfağının öncüsü olmuştur. Geleneksele yeni bir gözle bakma, bölgesel ürün çeşitliliğini doğru kullanma, geçmişi unutmadan yenileşme, eski doğu batı yöntemlerini bugüne aktarma, yerel ile çarpıcı ürünler yaratma, doğayla birlikte üreticiyi destekleme, bilimi kullanma ve milli, dini ve etnik kökenlerden arınarak yemek yapma şeklinde 8 maddelik bir amaca hizmet etmektedir. Yeni Anadolu Mutfağı akımını birçok şef ve restoran benimsemiş, menülerinde Anadolu Mutfağı ürünlerini müşterilerine sunmuşlardır (Mikla Restaurant, 2005).

Toplumların yerel mutfaklarını ve beslenme şekillerini; kültürel, ekonomik, ekolojik ve coğrafi özellikleri şekillendirebilmektedir. Toplumların ekonomik düzeyini biçimlendiren günlük yaşam stilleri ve yöreye özgü bitki ve hayvan türleri mutfağın çeşitlilik göstermesinde etkin olabilmektedir (Gökçe, 2019, s.4). Türkiye coğrafyası yeme-içme kültürü bakımından çok geniş ve zengin bir yapıya sahiptir. Anadolu insanı kültürel zenginliğini coğrafyasına ve bu topraklarda binlerce yıldır yaşam sürmüş medeniyetlerin bugüne kadar aktardıkları paha biçilmez mirasına borçludur. Kap-kacaklar, ocaklar ve teknikler gibi birçok öğeden oluşan Türk yemek kültürü, bu zenginliğin yaşayan en önemli kanıtıdır (Dağdeviren & Dağdeviren, 2010, s.61). Mutfağa hâkim olan bu kültürde yerel mutfakların da etkisi görülmektedir. Bunlar içerisinde Doğu Anadolu'da yer alan Bitlis bölgesinin, mutfak kültüründe hâkim olan birtakım ürünler bulunmakta, bunlar et ve süt ürünleri, kurut, turşu, kuru et, kuru balık ve baklagillerden oluşmaktadır (Samancı, 2018, s.100).

Araştırmanın çıkış noktasını oluşturan Yeni Anadolu Mutfağı akımı hakkında literatür incelendiğinde sığ bir alanı oluşturmaktadır (Cappalen, 2015; Özkeşkek, 2019). Bununla birlikte bu alana yardımcı olabilecek benzer çalışmalar bulunmaktadır. Bunlar; Çavuş, Şengül ve Durlu Özkaya (2018)'nın The World 50 Best Restaurants listesine giren restoran şeflerinin ürün belirleme ve menü oluşturma stratejilerinin tespit edilmesi, Yıldırım Saçılık (2020)'ın Türk mutfağının füzyon ve moleküler mutfak kapsamında ele alınmasının nasıl bir sonuç doğuracağı, Bakan (2021)'in yöresel ürünlerin modernizasyonlarının yiyecek içecek işletmelerine kazandırılması ve Yavuz (2021)'un tanınmış Türk şeflerle Türk mutfağında inovasyon ve Türk gastronomisi ile ilgili görüşleri konularından meydana gelmektedir.

Yeni İskandinav Gıda Hareketi ve Yeni Anadolu Mutfağı akımından esinlenilerek 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

<sup>1</sup> 2003 yılında Kopenhag'da açılan Noma, 2010, 2011, 2012, 2014 ve 2021 yılında toplam 5 yıl boyunca "The Worlds 50 Best Restaurants" listesinin zirvesinde yer almış ve 3 Michelin yıldızı kazanmıştır (The Worlds 50 Best Restaurants, 2002).

<sup>2</sup> 2005'te çağdaş bir "İstanbullu" restoranı yaratma düşüncesiyle açılmıştır. 2012 yılında Yeni Anadolu Mutfağı'nı yaratmış, 2015 yılından ise "The World 50 Best Restaurants" listesinde yer almıştır (Mikla Restaurant, 2005).

bir çalışma Bitlis'in mevcut potansiyelini önemseyerek ürünlerin ülke çapında tanıtılmasına imkan vereceği düşünülmektedir. 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 çalışmanın önemini göstermektedir. Araştırma yapılandırılmış görüşme tekniği ile 6 kadın katılımcı sayesinde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan bölgenin seçilmiş 6 yemeğinden 1 tanesinin tarifi istenmiş, devamında da bu yemeklerin özgün tariflerine sadık kalınarak modern şekilleri hazırlanmıştır. Çalışmanın verileri 15-25 Nisan 2022 tarihleri arasında toplanmıştır.

### **Yeni İskandinav Gıda Hareketi ve Yeni Anadolu Mutfağı**

Yeni İskandinav Gıda Hareketi kavramı son yıllarda ortaya çıkan ve birçok mutfak kültürüne ilham veren bir akım olarak karşımıza çıkmaktadır. 2004 yılında yalnızca İskandinavya topraklarından gelen ürünlere dayalı bir mutfağı öneren manifestonun yayınlanmasıyla hareket başlamıştır. Yeni İskandinav Gıda Hareketi'nin başkarakterleri Danimarkalı Şef Rene Redzepi ve TV programcısı Claus Meyer olarak bilinmektedir. Bu hareket İskandinavya ülkelerinin gastronomi haritasına girmelerinde yardımcı olmuş, uluslararası kültürde ise İskandinavya mutfağının oluşmasına katkı sağlamıştır (Leer, 2016). Manifestonun içeriğinde yerellik, mevsimsellik ve sürdürülebilirlik ön planda tutulmaktadır. Manifestonun geri kalanında ise İskandinav yemek kültürünü yeniden keşfetme ve teşvik etme düşüncesiyle birlikte mutfağın modern sağlık bilgisine uygun olması ve hayvan haklarına uygun kesimlerin yapılması için etik standartlarını karşılaması gerekliliği vurgulanmaktadır. Manifestoya dair şu bilgiler yer almaktadır (Nordic Co-operation, 2018):

- Mevsimselliği yemeklerinizde vurgulayınız.
- Bölgemizle iş birliği yaparak saflığı, tazeliği, sadeliği ve ahlakı ifade ediniz.
- Yemeklerimizi özellikle iklimlerimiz, manzaralarımız ve sularımızdaki özelliklere sahip malzemeler ve ürünlere dayandırarak yapınız.
- İyi tat taleplerini modern esenlik ve sağlık bilgisi ile birleştiriniz.
- İskandinav ürünlerini ve İskandinav üreticilerin çeşitliliğini teşvik ederek kültürlerini duyurunuz.
- Denizlerimizde, tarım arazilerimizde ve vahşi doğada hayvan refahını koruyarak sağlıklı bir üretim sürecini teşvik ediniz.
- Geleneksel İskandinav gıda ürünlerini potansiyel olarak yeni uygulamalarla geliştiriniz.
- İskandinav mutfağının ve mutfak geleneklerinin en iyilerini yurtdışından gelen dürtülerle birleştiriniz.
- Yerel ve yüksek kaliteli ürünlerin bölgesel paylaşımıyla birleştiriniz.
- İskandinav ülkelerindeki herkesin yararına ve faydasına olan bu ortak projede tüketici temsilcileri, diğer aşçılık ustaları, tarım, balıkçılık endüstrisi, gıda endüstrisi, perakende ve toptan endüstrisi, araştırmacılar, öğretmenler, politikacılar ve yetkililerle işbirliği yapınız.

Yeni İskandinav Gıda Hareketi'nden ilham alınarak 2012 yılında oluşturulan Yeni Anadolu Mutfağı ise geçmişten günümüze kadar gelen sürede zengin mutfak kültürlerinin devamlılığı, sürdürülebilirliği ve tanınırlığının artırılması noktasında yeni bir yaklaşımın vazgeçilmez olduğu görüşü üzerine ortaya çıkmış bir akım olarak görülmektedir (Cappalen, 2015). Bu akımın ortaya çıkış tartışması ise Mehmet Gürs tarafından "Yeni Anadolu Mutfağı"ni tartışırken ve oluştururken geleneklere bakmanın çok yararlı olacağına inandık, ama aynı zamanda da her birini tartışmaya açabilmek istedik. 'Yaşlı heyetine saygı duy ve dinle ama altında ezilme, yeniyi

yorumlamaktan çekinme!’ inancı bu noktada çok önemli. Köklü kültürlerde yaygın olan bariyerlerin yıkılması kolay değil ama başarılı olabilmek ve güncel değişime ayak uydurabilmek için de şart. Geleneksel ürünler ile yeni kullanım alanlarının araştırılması ve denenmesi bu akımda ilk adımımız oldu.” olarak belirtilmiştir (Mikla Restaurant, 2005). Kültürel zenginlikten kaynaklanan çeşitliliğin farkına varan ve monotonlaşan mutfakların önüne geçilmesi için Yeni Anadolu Mutfağı akımını ortaya çıkaran Gürs, bu akımın manifestosunu yayınlamıştır. Manifestoya dair şu bilgiler yer almaktadır (Özkeşkek, 2019, s.164):

- “Geleneksel alışkanlıklara, ürünlere ve tekniklere yeni ve taze bir bakış açısı ile bakma cesaretinde ol.
- Bölgedeki zengin ürün çeşitliliğini kullanarak yemeklere mikroklimaları ve mevsimleri yansıt.
- İleri bakarken, Anadolu’nun geleneksel olan “doğal mutfağını” muhafaza etmeye özen göster. Derin kökleri olan mutfağın ve çok katmanlı kültürlerin farkında ol.
- Geçmişteki ahenkli doğu batı ilişkisini bugüne uyarla ve pişirme yöntemlerine yansıt.
- Bölgeyi özel kılan kültürel farklılıkları benimseyerek, “zengin, ateşli çarpıcı ve canlı” karakterini yemeklerine yansıt.
- “Çiftçi olmadan yemek, yemek olmadan gelecek yok” kavramını samimi olarak benimse. Toprağa, denize, dağlara ve hayvanlara saygı gösteren üreticileri destekle.
- İleriye bak! Bilimi kullan. Geleneksel yoğun lezzetleri yaratmaya çalışırken güncel yemek alışkanlıklarını göz önünde bulundur.
- Milli, dini ve etnik bariyerlerden arın.”

### **Bitlis Mutfak Kültürü**

Doğu Anadolu bölgesinde yer alan Bitlis çevresinde Neolitik Çağ’dan günümüze kadar uzanan süreçte Urartu, Asur, Med, Pers, Makedonya Krallığı, Roma, Bizans, Anadolu Selçuklu ve Osmanlı dönemlerine ait izlere rastlanmaktadır (Saydam, 2013, s.15). Bitlis, Dicle’nin kollarından olan Botan suyuna karışan Bitlis çayının Güneydoğu Toroslar arasında açtığı dar ve derin bir vadide, deniz seviyesinden 1400-1450 m. yükseklikte kurulmuştur. Tarih boyunca öneminin eksilmemesi bölgenin coğrafi özellikleriyle yakından ilgilidir. Şehrin ismi, kaynaklarda tekrar eden efsaneye göre, merkezde bulunan kalenin Büyük İskender’in emri üzerine onun kumandanlarından Badlis’in inşa ettirmesiyle oluşmaktadır (Tuncel, 1992, s.225-228).

Bitlis, tarihsel süreç ele alındığında birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Bu zaman zarfında yaşayan toplumlar ise Bitlis’e çok önemli kültürel miraslar kazandırmışlardır. Yerel mutfağı bilen dönemin aşçıları mutfak kültürünün gelişmesinde rol oynayan etmenlerin başında yer almaktadırlar. Bu aşçılar Orta Asya, Orta Doğu ve Mezopotamya’nın değişik yörelerinden gelen, tarım ve bakliyat ürünlerini yemeklerde kullanan kişilerdir. Bunun yanında Evliya Çelebi Bitlis’teki yemeklerde ve kebablarda taze et kullanıldığını belirtmekte (Belli & Belli, 2010b, s.10) ve bu durum yemek kültürünün başat ögesini oluşturmaktadır. Bitlis bölgesinde kış aylarının uzun ve soğuk olması sebebiyle kışlık erzak önemli bir yer tutmaktadır. Yörenin kış hazırlığı yaz ortasında başlayıp kış sonuna kadar devam etmektedir. Bu yiyeceklerin başında; ekmek, kurutulmuş et ve balık, kurut, gilgil, basma peynir, yenilebilir otlar (keklik otu, sumak, gari, yağ, kenger, pıttım, kireş vs.), çorti, şilor salçası, kurutmalık (kabak, fasulye, reyhan, patlıcan, biber, elma, erik) vd. gelmektedir (Nalbantoğlu, 2012, s.144).

Bitlis şehrinin yemek kültürü konusundaki ilk bilgileri, M.Ö. binli yılların ilk yarısında bölgede devlet kuran Urartu Krallığı'na ait kalıntılardır. Kale depolarının yarısına kadar tabana gömülmüş şarap ve susam yağı izleri görülmektedir. Ayrıca depolardan çıkarılmış küpler içerisinde karbonlaşmış tarım ve bakliyat türleri, ocaklar, mutfak kapları ve araçları bulunmuştur (Belli & Belli, 2010b, s.1). M.Ö. 400 yılında ise ordusuyla Karadeniz'e ulaşmak için bölgeden geçen Ksenophon<sup>3</sup> tarım ürünlerinin çeşitliği ve bolluğu konusunu şu bilgilerle ifade etmiştir: “Evlerin içinde insanlarla birlikte keçiler, domuzlar, öküzler, tavuklar ve bunların yavruları da barınıyordu. Bütün hayvanlar samanla besleniyordu. Evlerde buğday, arpa, baklagiller ve arpa şarabı (birası) ele geçirildi. Arpa şarabı (birası) küpler içinde bekletiliyordu. Şarabın üstünde arpa taneleri ve boğumları olmayan, bazıları büyük bazıları küçük kamışlar yüzüyordu. Biri susadığında bu kamışlardan birinin ucunu ağzına alıp emmesi gerekiyordu. Şarap içine su katılmazsa, çok sertti, ancak alışınca içimi lezzetli geliyordu (Ksenophon, 2021, s.122)”.

Kâşgarlı Mahmut'un Divanü Lügatit Türk adlı eserinde ele aldığı tutmaç, aş, kurut, kâh/kak, yarpız, şiş, ışgın gibi ifadeler Bitlis'teki bazı yemeklerin varlığını göstermektedir. Yufkanın içine çeşitli malzemeler konarak “dürüm" veya "tikim" yapılması; Bitlis'te benzer yapıya "tike", yemeklere aş denmesi, günümüze kadar gelmiş kültürel derinlik taşıyan en iyi örneklerdendir (Çelebi, 2021, s.238). Yemek kültürünün çok zengin olduğu, bu yemeklerin ağır, masraflı ve zahmetli olduğu söylenebilmektedir. Günümüz Bitlis mutfağındaki katıklı dolma, kabak dolması, lahana dolması, içli köfte, keşkek, halise, çorti, çorti köftesi, klorik (sulu köfte), kabak boranisi, pişrük aş (erişteli çorba), gari aş, turşu aş, murtuğa (ev helvası), yalancı köfte, ciğer taplemesi, turşulu dolma (ekşili dolma), hes dolması ve yoğurtlu parpar bu yemeklerden sadece birkaçıdır (Belli & Belli, 2010a, s.386).

Tarihiyle derin bir geçmişe ev sahipliği yapan bu şehrin yemek ve kültürü de kaçınılmaz olarak çeşitlilik göstermektedir. Bu ürünler çorbalardan etlere, pilavlardan tatlılara kadar uzanmaktadır. 17. yüzyıla gelindiğinde Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde: “Ama genellikle yemekleri muza'fer pilâv, düzdeh büryân pilâv, köfte pilâv, çilâv pilâv, , nımmân pilâv, amber pilâv, ûd pilâv, şille pilâv, âbşüle pilâv, dūd pilâv, fıstık pilâv, kışmış pilâv, kırma badem pilâv, kükü pilâv; kiji çorba, mastaba çorba ve lakişe çorba, birçok bunlara benzeri çorbaları var; ama keklik ve nar pilâvlarına ayrıca çeşit çeşit taze son derece iyi pişmiş kebablarına aşk olsun. Bölgenin yüksek dağlar içinde dar, dağlık, taşlık ve sarp yerde olmasından dolayı her tarafı bağ yapılmıştır. Evvelâ beyaz ekmeği, beyaz gül-pembe gibi çakıl ekmeği, beyaz levaşa yufkası, katmer şeref çöreği, kahik halka çöreği, keklik böreği, mâhicesi baklavası, ışkım, gömeç balı, cacıhlı ve kıjılı peyniri, mastaba çorbası, keklik kebabı ve pilavı, levaşalı keklik yahnisi ve kaymağı meşhur yemeklerdir. Keyif verici içeceklerinden nar, köknar, avşıla ve baldıran şerbetleri, müselles-i şer'iyyesi, reybas şerbetive, kayısı cüllâbıdır. Ayrıca 20 çeşit pilâv, zerde, büryân, muza'fer, çilâv, amber, avşıla, hoşik, kükü, sanavber, badem, mâverd, sarımsak, kübeybe, gülnâr, dūd ile yapılan pilâvlar gibi pilâvların birisinin bile bir diğerine benzerliği yok idi. Bunlar beğenilenlerdir” (Çelebi, 2010, s.156-349) diyerek bu sofranın zenginliğinden bahsetmektedir.

Mutki kara kovan balı, Hizan fındığı, Adilcevaz cevizi ve küp peyniri Bitlis'in diğer önemli yöresel lezzetleri arasındadır. Bahar ve yaz aylarında toplanan ve yöreye özgü bir ürün olan sirmo ve mendi gibi yabancı sarımsak ve soğanlar, Bitlis'in en eski yiyeceklerinden birisi olan otlu peynirin başkarakterleridir. Peynir, taze olarak tüketildiği

<sup>3</sup> Atinalı yazar, tarihçi, komutan (Ksenophon, 2021).

gibi küpler ve tulumlar içerisinde de basılarak salamura edilmektedir (Belli & Belli, 2010a, s.388). Çavdar, zegerrek, nohut, mercimek, darı, gilgil, pirinç, kendir, erik, vişne, armut, kiraz, elma, üzüm, kabak, badem, tut, badılcın, şeftali, ığde, karpuz, kavun, fındık, lahana, domates, şalgam, şilor, turp, bakla, kartol, hinta, darı, nar, ayva, kestane, mazi, yağ, pekmez ve kendir bölgede yetişen diğer ürünler arasında gösterilmektedir (Azar, 2017).

## **Yöntem**

### **Araştırmanın Amacı ve Önemi**

Türkiye'nin yedi bölgesinde önemli bir yer tutan yemek kültürü, birbirinden bağımsız olarak birtakım farklılıklar barındırmaktadır. Bu bölgelerden bazıları akademik yönden daha fazla incelenirken bazı bölgeler ne yazık ki ele alınmamaktadır. Bu noktada henüz el değmemiş bir bölge olan Bitlis şehrinin turizm ve gastronomi alanlarında canlandırılması, kültür tanıtımının yapılması ve yemek kültürlerinin günümüz insan hayatına kazandırılması oldukça önem taşımaktadır. Bitlis bölgesindeki bilinen tatları kullanarak 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 çalışmayla Bitlis'in mevcut potansiyelini ortaya çıkararak ürünlerin ülke çapında tanıtılmasına imkân vereceği öngörülmektedir. Bu noktada bölgenin unutulmaya yüz tutmuş ya da keşfedilmemiş ürünlerinin, geleneksel özünün modern formlara dönüştürülmesiyle, çağa uygun ürünlerin ortaya çıkarılması ve gelecek nesillere aktarımı noktasında yapılan çalışma önemini göstermektedir.

### **Veri Toplama Yöntemi**

Bitlis bölgesinde modernize yemek çalışmaları yapmak üzere, geleneksel yemeklerin tespit edilmesi amacıyla hazırlanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yararlanılmış ve veri toplama yöntemi olarak yapılandırılmış görüşme tekniği tercih edilmiştir. Survey olarak da adlandırılan yapılmış görüşmelerde kapalı uçlu sorular önceden belirlenmiş ve cevapları kategorize edilmiştir. Görüşmeciler, görüşülenlerle yüz yüze, elektronik ortamda (bilgisayar destekli veya internet üzerinden), telefonla ya da bunların bir veya birkaçının bir arada olduğu surveyler uygulayabilirler. Görüşmeciler, görüşülenlerden verilen sorulara cevap vermesini beklerler ve alınan cevaplar sayısal verilere dönüştürülebilir. Tanımlayıcı veriler ve frekans elde etmekte en çok kullanılan yöntemdir (Neuman & Wiegand, 2000). Yapılandırılmış görüşmede katılımcılardan aynı çıktılar alınması amaçlanmaktadır. Bu görüşme yönteminde katılımcılardan bölgenin seçilmiş 6 yemeğinden 1 tanesinin tarifi istenmiş, devamında da bu yemeklerin özgün tariflerine sadık kalınarak modern şekilleri hazırlanmıştır. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Bitlis Eren Üniversitesi Etik Kurulu 07.04.2022 tarih ve E.47359 sayı numarası ile alınmıştır.

Veri toplama sürecinde kullanılan ölçme araçlarının barındırması gereken birtakım özellikler bulunmaktadır. Bunlar çalışmanın amacına uygun değilse araştırmanın bulguları da bu noktada hata doğuracaktır. Kullanılan bu araçların öncelikle geçerli ve güvenli olması temel hedeftir. Güvenilirlik ölçme aracı ile tutarlı bir ölçüm yapılmasıdır. Geçerlilik ise ölçme aracı neyi ya da neleri ölçmek istiyorsa sadece o konuya odaklanıp ölçülmesi, başka bir şeyi eklememesidir (Yıldırım & Şimşek, 2018). Nicel araştırma geleneğinde araştırmacılar, geçerlik ile karşılaştırıldığında araştırmalarında güvenilirlik üzerinde daha fazla zaman harcamakta ve daha fazla çaba göstermektedirler. Bunun nedeni geçerliği tam olarak elde etmenin güç olması ile yakından ilgilidir. Yani bir

araştırmada yüzde yüz güvenilirlik elde etmek kuramsal olarak mümkün olabilir; ancak yüzde yüz geçerlik elde etmek mümkün değildir (Kirk & Miller, 1986). Çalışmada yer verilen görüşme soruları sadece modernize çalışmalara odaklanması noktasında çalışmanın geçerliliğini göstermektedir. Görüşme esnasında katılımcılara görüşmecinin kendini tanıtmaması, çalışmanın amacı ve kapsamının araştırmacı tarafından aktarılması ve elde edilen bulguların konuyla tutarlı olması da güvenilirliğini göstermektedir.

İncelenen çalışmanın örneklemini Bitlis şehrinde yaşayan 6 kadın katılımcı oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşmak mümkün olmadığından katılımcıların amaçlı örnekleme yoluna gidilmiştir. Amaçlı örnekleme, araştırmacının kendi hedefi doğrultusunda evrenden seçim yaparak örnekleme belirlemesidir. Örneklem belirlenirken araştırma sorununa en uygun olan öğelerin seçimine özen gösterilmektedir (Şimşek, 2018, s.121). Amaçlı örnekleme, Böke (2014) tarafından ise şu şekilde tanımlanmıştır:

“Amaçlı örnekleme, örneğin seçileceği evren hakkında araştırmacının oldukça kapsamlı bir bilgiye, tecrübeye sahip olmasını gerektirir ve öyle olduğunu öngörür. Amaçlı örnekleme kullanırken dikkat edilecek en önemli nokta, her ne kadar araştırmacı seçtiği özelliklere binaen örneğin evreni temsil etme gücünün yüksek olduğuna inansa da örnekten evrene genelleme yapma, amaçlı örnekleme yapıldığında oldukça sınırlıdır. Ama rasgele örnekleme imkânımızın olmayacağı kadar küçük ve/veya sınırlı durumlarda ve evren hakkında gerçekten çok kapsamlı bilgilere sahip olduğu durumlarda amaçlı örnekleme yöntemi iyi bir alternatif örnekleme yöntemi olabilir. Bu yöntem kullanılarak, araştırmacı çalışması için önemli gördüğü özelliklerin örnek grupta da olmasını sağlar” (s.25). Bu doğrultuda belirlenen kişilerin kriterleri; (1) Bitlisli olmak, (2) kadın olmak ve (3) Bitlis yemeklerini yapıyor olmaktır. Katılımcılarla 15-25 Nisan 2022 tarihleri arasında ortalama 30 dakika süren yüz yüze görüşmeler yapılmış ve araştırmanın verileri yazılı bir şekilde toplanmıştır.

### **Verilerin Analizi**

Araştırma kapsamında ortaya çıkan bulgular betimsel analiz aracılığıyla analiz edilmiştir. Yıldırım ve Şimşek'e (2018) göre, “elde edilen veriler, daha önceden belirlenen temalara göre özetlenir ve yorumlanır. Veriler araştırma sorularının ortaya koyduğu temalara göre düzenlenebileceği gibi, görüşme ve gözlem süreçlerinde kullanılan sorular ya da boyutlar dikkate alınarak da sunulabilir. Betimsel analizde, görüşülen ya da gözlenen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilir. Bu tür analizde amaç, elde edilen bulguları düzenlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde okuyucuya sunmaktır. Bu amaçla elde edilen veriler, önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenir. Daha sonra yapılan bu betimlemeler açıklanır ve yorumlanır, neden-sonuç ilişkileri irdelenir ve birtakım sonuçlara ulaşılır. Ortaya çıkan temaların ilişkilendirilmesi, anlamlandırılması ve ileriye yönelik tahminlerde bulunulması da, araştırmacının yapacağı yorumların boyutları arasın da yer alabilir.” Ortaya çıkan bulgular demografik özellikler başta olmak üzere belirlenen yemekler çerçevesinde yorumlanmıştır. Veri analizi kapsamında katılımcıların gizliliği söz konusu olduğundan elde edilen sonuçlar K1, K2, K3, K4, K5, K6 şeklinde aktarılmıştır. Çalışmanın sınırlılığını ise, verilerin toplanmasına yardımcı olan katılımcılar ile birincil ve ikincil kaynaklar oluşturmaktadır.

### **Bulgular**

Bitlis bölgesinin yemek kültüründeki modernize çalışmalar kapsamında 6 kişiyle yapılan görüşme sonrası katılımcıların demografik özellikleri Tablo 1.'de belirtilmiştir.

**Tablo 1.** Demografik özellikler.

Cinsiyet	N	Medeni Durum	N	Yaş	N	Eğitim	N	Meslek	N
Kadın	6	Evli	5	18-25	1	İlköğretim	4	Kamu	2
Erkek	0	Bekâr	1	26-35	1	Lise	1	Özel	0
				36-45	1	Ön Lisans	1	Öğrenci	0
				46-55	2	Lisans	0	Ev Hanımı	4
				56≥	1	Lisansüstü	0	Emekli	0
<b>Toplam</b>							6		

Tabloda verilen demografik özelliklere baktığımızda cinsiyet grubu içerisinde kadınların, medeni durum içerisinde evli olanların, yaş grubu içerisinde 46-55 yaş grubunda olanların, eğitim düzeyi içerisinde ilköğretim derecesinde olanların ve meslek grubu içerisinde ise ev hanımı olanların yoğunluğu oluşturduğu görülmektedir. Aşağıda yer alan ve katılımcılardan elde edilen 6 yemeğin özgün reçetesi, geleneksel ve modern formlarıyla birlikte verilmiştir. Bu yemekler Şor Balıklı Pilav, Glorik, Ciğer Taplemesi, Ayran Aşı, İçli Köfte ve Cevizli Fetir'dir.

**Tablo 2.** Şor Balıklı Pilav.**Malzemeler**

10 adet tuzlu balık  
1 su bardağı yağ  
2 su bardağı bulgur  
½ su bardağı yeşil mercimek  
1 tatlı kaşığı tuz  
2,5 su bardağı sıcak su

**Hazırlanışı**

“Balıklar suda yıkanarak tuzundan arındırılır. Ardından kurutulup, yağın dörtte üçüyle kızartılır. Diğer taraftan bulgur kalan yağ ile birlikte tencerede kavrulur. Kavrulan bulgura haşlanmış mercimekler eklenir. Biraz daha kavrulduktan sonra tuz ve sıcak su eklenir. Pilavın suyu çekmeye yakın balıklar pilavın üstüne dizilerek dinlendirilir. Dilerseniz ayrı ayrı da tüketebilirsiniz” (K1).



**Geleneksel Şor Balıklı Pilav**  
(Katılımcı 1)





**Modernize Şor Balıklı Pilav**  
Fotoğraf: Deniz Yeşil

Tablo 2’de yer alan Geleneksel Şor Balıklı Pilav yöresel olarak iki ayrı tabakta sunulmakla birlikte Katılımcı 1’in ifade ettiği gibi pilavın üzerine eklenerek de sunulmaktadır. Çalışma doğrultusunda Modernize Şor Balıklı Pilav için reçetenin özüne uyularak farklı teknikler kullanılmıştır. Öncelikle hazırlanan pilav klasik bir pilavdan ziyade yanık pilav olarak sunulmakta, asit dengesi gözetilerek de pancar ve zerdeçal ile renklendirilmiş soğan turşuları garnitür olarak kullanılmaktadır. Diğer yandan balık için geleneksel görüntünün dışına çıkılarak, asma yaprağına sarılıp fırında pişirme tekniği tercih edilmiştir. Son olarak tabağın ferah bir bütünlük oluşturması için de taze soğan ve maydanozdan yapılan yeşil yağ kullanılmıştır. Burada unutulmaması gereken nokta bölgede şor balık (inci kefalı) olarak adlandırılan balığın konserve edilmiş halinin kullanılması gerektiğidir.





**Tablo 3. Glorik.**

<b>Malzemeler</b>	<b>Hazırlanışı</b>
300 gr yağsız dana kıyma 200 gr köftelik bulgur 1 adet yumurta 1 adet kuru soğan 3 yemek kaşığı ayçiçek yağı 1 yemek kaşığı domates salçası ½ tatlı kaşığı pul biber 1 tatlı kaşığı tuz 1 litre sıcak su	<i>“Kıyma tuzla yoğrulmaya başlanır. Daha sonra bulgur yavaş yavaş eklenerek iyice yoğrulur. Tüm bulgur eklendikten sonra da yumurta eklenir ve yoğruma işlemine devam edilir. Birbirinden ayrılmayana kadar yoğrulan hamur, küçük köfteler haline getirilerek yuvarlanır. Diğer taraftan kuru soğan ince ince doğrandıktan sonra yağda kavrulur. Kavrulan soğanlara salça ilave edilerek işlem sürdürülür. Arkasından baharatlar ve sıcak su konulur. Kaynayan sosun içine köfteler atılarak pişirilir. Pişen köfteler sosuyla birlikte servis edilir” (K2).</i>
 <p><b>Geleneksel Glorik</b> (Ateş, 2021, s.19)</p>	 <p><b>Modernize Glorik</b> <b>Fotoğraf:</b> Deniz Yeşil</p>

Tablo 3’te yer alan Modernize Glorik için reçetenin özüne uyularak farklı teknikler kullanılmıştır. Modernize Glorik için tabandan başlanarak, salçalı ve sumaklı yoğurt sos ile birlikte acı yağ kullanılmıştır. Burada hazırlanan salçalı sos, geleneksel Glorik sosundan ziyade çektirilip dibi tutturularak yapılan daha kıvamlı bir sostur. Tabağın genişliği gözetilerek tam orta kısmına yerleştirilen soslar sonrası belirli aralıklarla hazırlanan köfteler yerleştirilmiştir. Bunun yanında ürüne ferahlık katması adına taze otlar kullanılmıştır.

**Tablo 4. Ciğer Taplemesi.**

<b>Malzemeler</b>	<b>Hazırlanışı</b>
½ kg dana ciğeri 1 adet kuru soğan 3 su bardağı ince bulgur 2 yemek kaşığı kuru reyhan 1 yemek kaşığı tuz 1 litre su 2 çorba kaşığı yağ 1 tatlı kaşığı pul biber	<i>“Ciğer kıyma makinasında çektirilir. Soğanlar küçük küçük doğranıp; bulgur, reyhan ve tuzla birlikte yoğrularak hamur kıvamına getirilir. Devamında fındık büyüklüğünde parçalara ayrılarak yuvarlanır. Ardından avuç içinde bastırılır. Diğer yandan tencereye su konulur ve kaynaması beklenir. Kaynayan suyun içine yapılan ciğer taplemeleri atılır. O arada yağ tavada pul biberle hafif yakılır. Pişen ciğer taplemeleri табаға konur ve pul biberli yağ üzerine gezdirilir” (K3).</i>
 <p><b>Geleneksel Ciğer Taplemesi</b></p>	 <p><b>Modernize Ciğer Taplemesi</b></p>

(Çelebi, 2021, s.85)

**Fotoğraf:** Deniz Yeşil

Tablo 4’te yer alan Modernize Ciğer Taplemesi için reçetenin özüne uyularak farklı teknikler kullanılmıştır. Geleneksel köfte görünümünden ziyade Fransızların Quennelle olarak isimlendirdikleri ve yumurta şekline benzettikleri form verilerek pişirilmiştir. Tabana yerleştirilen köftenin üzerine pancarla renklendirilmiş soğan turşusu, maydanoz ve toz sumak yerleştirilmiştir. Hemen sağ tarafta yer alan acı yağ ve isli yoğurt ile de tabağın acı ve asit dengesi sağlanmıştır.

**Tablo 5.** Ayran Aşı.**Malzemeler**

2 su bardağı aşurelik buğday  
1 su bardağı nohut  
1 adet yumurta  
2 kg yoğurt  
2 adet kabak (isteğe bağlı)  
1 demet keklik otu  
1 tatlı kaşığı tuz

**Hazırlanışı**

“Aşurelik buğday ve nohut önceden ıslatılır. Islanan ürünler ayrı tencerelerde haşlanır. Aynı bir yerde de yumurta ve yoğurt çırpılır. Haşlanan nohut süzülür ve aşurelik buğdayın içine eklenir. Daha sonra yoğurt ve yumurta karışımı haşlanan ürünlerin üzerine yavaşça eklenerek kaynıncaya kadar karıştırılır. İsteğe göre yeşil kabak dilimleri de eklenebilir. Son olarak keklik otu ve tuz eklenerek soğumaya bırakılır. Keklik otunun bulunmadığı durumlarda farklı otlar tercih edilebilir” (K4).



**Geleneksel Ayran Aşı**  
(Çelebi, 2021, s.17)



**Modernize Ayran Aşı**  
**Fotoğraf:** Deniz Yeşil

Tablo 5’te yer alan Modernize Ayran Aşı için reçetenin özüne uyularak farklı teknikler kullanılmış, taze baharatlar, zerdeçalı yağ, aromatik ot yağı ve acı yağ ile servis edilmiştir. İlave olarak yoğurt ve haşlanmış buğdaydan fırın cips eklenmiş, üzerine de tuz ve zeytinyağında bekletilmiş kabak ilave edilmiştir.

**Tablo 6.** İçli Köfte.**Malzemeler**

3 adet kuru soğan  
1 yemek kaşığı tuz  
500 gr böbrek yağı  
1 yemek kaşığı pul biber  
1 yemek kaşığı kimyon  
1 yemek kaşığı sumak  
1 adet limon suyu  
500 gr yağsız dana kıyma  
300 gr köftelik bulgur  
1 litre su

**Hazırlanışı**

“Kuru soğan küçük küçük doğandıktan sonra acılığı gitmesi için tuzla ovulur. Suyu çıkan soğanlar iyice sıkılarak suyundan kurtarılır. Börek yağı robottan geçirilerek içine pul biber, kimyon, sumak, soğan ve limon suyu eklenerek yoğrulur. Yoğrulan iç harç küçük toplar haline getirilir. Diğer tarafta kıyma ve bulgur karıştırılarak yoğrulur. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde koparılıp yuvarlanarak ortasından açılır. Arasına hazırlanan iç harç koyulur ve etrafında çatlak ve delik olmayacak şekilde kapatılır. Tüm malzemeler bitene kadar aynı işleme devam edilir. Tencere içine su doldurularak kaynamaya bırakılır. Kaynayan suya atılan içli köfteler su üzerine çıkınca 1 dakika içinde alınır ve sıcak servis edilir” (K5).



**Geleneksel İçli Köfte**  
(Çelebi, 2021, s.81)



**Modernize İçli Köfte**  
Fotoğraf: Deniz Yeşil

Tablo 6’da Modernize İçli Köfte için reçetenin özüne uyularak farklı teknikler kullanılmıştır. İlk olarak hazırlanan köftenin geleneksel top şekli, yassı bir şekle dönüştürülmüştür. İki aşamalı olarak hazırlanan köftenin dış formu merdane yardımı ile açılmış ve içerisine iç harcı eklenerek kapatılmıştır. Dış yüzeyinin çıtır bir hale dönüşmesi için suda haşlama yerine fırında pişirme tekniği tercih edilmiştir. Tabağın son şekli ise taze nane ile hazırlanan yoğurt ve acı yağ ile tamamlanmıştır.

**Tablo 7.** Cevizli Fetir.

#### Malzemeler

- 1 kilogram beyaz un
- 1 paket kuru maya
- 3 adet yumurta
- 1 litre ılık süt
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı ayçiçek yağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

#### Hazırlanışı

“Hamur için un ve kuru maya karıştırılarak havuz oluşturulur. Havuz ortasına 2 yumurta, ılık süt, şeker ve yağ konularak yavaş yavaş karıştırılır. Son olarak tuz konularak iyice yoğrulur. Hamurun kıvamı hafif ele yapışacak kıvamda olmalıdır. Yoğrulan hamur 1 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurun havası alınarak eşit miktarlarda bezelenir. Her bir hamur açılarak ortasına çekilmiş ceviz konular ve bir ucu diğer ucuna kapatılarak uzatılır. Kapatılan hamurların üzerine 1 yumurta sarısı sürülür. Fırın tepsisine dizilen hamurlar 200 derecelik fırında pişirilir. Arzuya göre üzerine pekmez ve çörek otu konulabilir” (K6).  
Not: Unun türüne göre sıvı malzemeler fazla veya az gelebilir.



**Geleneksel Cevizli Fetir**  
(Ateş, 2021, s.107)



**Modernize Cevizli Fetir**  
Fotoğraf: Deniz Yeşil

Tablo 7’de Modernize Cevizli Fetir için reçetenin özüne uyularak farklı teknikler kullanılmıştır. Hazırlanan ürün için, özellikle teknik anlamda, daha akışkan bir hamur elde edilmiştir. Bunun için un oranı azaltılıp, şeker kullanılmamış diğer ürünlerin gramajları ise aynen kullanılmıştır. Böylece krep hamurundan biraz daha koyu bir hamur elde edilmiştir. Hazırlanan hamur tost makinasında pişirilmiş ve şekil olarak farklı bir görüntü kazandırılmıştır. Hamurun içerisine eklenen sade ceviz ise, modern formda, bal ile çekilerek püre haline getirilmiş böylece geleneksel formdaki ekmeğin tatlılığı bal ile dengelenmiştir. Devamında da hazırlanan tost hamurlarının arasına ceviz püresi sürülerek kat kat dizilmiştir. Ek olarak tabağın sağında kaymak kremasına yer verilmiştir.

## **Sonuç ve Öneriler**

Fizyolojik, sosyolojik ve psikolojik bir ihtiyaç olarak tanımladığımız yemek, turizm sektöründe önemli bir etkiye sahiptir. Seyahat edilen bölgenin geleneksel yeme-içme ürünleri çekicilik barındırmakta, özellikle de bölgenin en tanınmış yemekleri tercih edilmektedir. Diğer yandan günümüz toplumunda meydana gelen yenilikler yiyecek içecek işletmelerini de etkilemekte, var olan teknolojiyle birlikte daha yenilikçi ve modern olmayı gerekli kılmaktadır. Kısacası hem gelenekseli korumak hem de modern çağa ayak uydurmak yeni nesil restoranların özdeyişi konumundadır.

Türkiye coğrafyası geleneksel yeme içme kültürü bakımından azımsanamayacak kadar çeşitlilik barındırmaktadır. Herkes tarafından bilinen ve sık sık ele alınan bölge yemeklerinin varlığıyla birlikte yeterince üzerinde çalışma yapılmamış ya da tanınmamış bölge yemekleri de bulunmaktadır. Özellikle Doğu Anadolu Bölgesi'nin yemek kültürü çok geniş olmasına rağmen günümüzde bazı şehirlerin kültürleri ön planda tutulmamaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi'nde içerisinde yer alan Bitlis'in, yemek ve kültürünün ele alınması gerekliliği bulunmaktadır. Bitlis yemeklerinin eski, duyulmamış ve unutulmuş lezzetlerinin yenilikçi bakış açısıyla ele alınması, ilde bulunan yiyecek içecek işletmelerine kazanım sağlamakla birlikte, akademik olarak ülke çapında duyurulmasına da imkân sağlayacak niteliktedir. Yukarıda ele alınan Şor Balıklı Pilav, Glorik, Ciğer Taplemesi, Ayran Aşısı, İçli Köfte ve Cevizli Fetir şehrin çok sık tükettiği fakat çevre iller hariç çok fazla duyulmamış ürünlerdir. Reçeteleriyle birlikte aktarılan yemeklerin yapımları çok zahmetli olmamakla birlikte oldukça lezzetli bir tada sahiptirler. Bitlis şehri özelinde gastronomi konulu akademik çalışmaların azlığı, bulunan bölgeyi tanıtmaya ve sürdürülebilir noktada sektöre uğratmaktadır. Bu tür çalışmalar ile de hem bölgenin lezzetleri başkalarına aktarılmakta hem de kültür yok olmamaktadır.

Her şehrin kendine özgü simgesel örf ve adetleri, yemek ve kültürleri bulunmaktadır. Tanınmış şehirler korunmaya alınırken bilinmeyen şehirlerdeki çoğu simge ise çok kolay yok olabilmektedir. Kültürü korumanın ve ona sahip çıkmanın en kolay yollarından biri ise çağın sunmuş olduğu yeniliklere ayak uydurmak, bunu yaparken de geleneksel formunu korumaktır. Bir diğeri ise, özellikle akademik kurumlar vasıtasıyla, çorak olarak adlandırılan ve yeşertilmeyi bekleyen il, ilçe, köy ve kasabaların yerinde görülmesiyle eksik olan yönlerinin tespit edilmesi ve bu sorunların dile getirilmesidir. Bitlis şehri de turizm ve gastronomi alanlarında yenileşmeyi ve gelişmeyi beklemektedir. Bunun için şehrin gastronomi ve turizm alanları ele alınmalı, coğrafi işaret alabilecek ürünler belirlenerek ülke genelinde duyurulmalı, özellikle kadınların sektöre kazanımlarını sağlayacak yeni iş kollarının geliştirilmesi bu şehir için önerilen adımlar olarak sıralanmaktadır.

Son yıllarda toplumların gastronomiye ilgisinin arttığı, daha çok zaman ayırdığı ve çeşitli yayın organlarının artık gastronomi için özel bir yer oluşturduğu görülmektedir. Özellikle teknolojinin hayatımıza etkisiyle birlikte sosyal medya, televizyon programları, filmler ve belgesellerle günlük yayınlanmaktadır. Bunun yanında tüm dünyada büyük ilgi görmeye başlayan gastronomi, geleneksel mutfak kültürlerinin gelişmesine, yeni teknik ve trendlerin yayılmasına sebebiyet vermektedir. Hızlı gelişen ve büyüyen gastronomi sektöründe geleneksel kültürün sürdürülebilmesi için yenilik hareketleri gereklilik haline gelmektedir. Bitlis ilinde bu hareketlerin valilik, belediye, üniversite, kalkınma ajansı ve özel şirketler tarafından desteklenerek sektöre hareket getirilmesi hem turizm hem pazarlama hem de istihdamı arttırmak adına önem arz edecektir. Bu doğrultu çerçevesi sonucunda Bitlis geleneksel

ürünlerinden Şor Balıklı Pilav, Glorik, Ciğer Taplemesi, Ayran Aşı, İçli Köfte ve Cevizli Fetir ele alınarak inove edilmiştir.

## Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Bitlis Eren Üniversitesi Etik Kurulu 07.04.2022 tarih ve E.47359 sayı numarası ile alınmıştır.

## KAYNAKÇA

- Ateş, C. (2021). *TRB2 bölgesi gastronomi kataloğu*. Ankara: Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı.
- Azar, E. Y. (2017). *Bitlis salnameleri*. İstanbul: Bitlis Eğitim ve Tanıtma Vakfı.
- Bakan, R. (2021). *Türk mutfağındaki sütlü tatlıların değerlendirilmesi ve inovasyonu*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Denizli.
- Belli, G. S. & Belli, O. (2010a). *Eskiçağ'dan günümüze kadar Bitlis Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. İçinde O. Belli (Ed.), 1. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri sempozyumu kitabı. İstanbul: Bitlis Eren Üniversitesi.
- Belli, G. S. & Belli, O. (2010b). *Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılın ortalarında Bitlis Bölgesi'nin geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri*. İçinde O. Belli (Ed.), 1. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri sempozyumu kitabı. İstanbul: Bitlis Eren Üniversitesi.
- Böke, K. (2014). *Örnekleme*. İçinde K. Böke (Ed.), Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Cappalen, S. M. (2015). *New Anatolian cuisine: legitimizing a culinary movement*. (Unpublished Master Thesis). Copenhagen Business School Management of Creative Business Processes, Denmark, Copenhagen.
- Çavuş, O., Şengül, S. & Durlu Özkaya, F. (2018). Restoran şeflerinin menü geliştirme ve ürün tedarik süreçleri hakkındaki görüşlerinin değerlendirilmesi: The world 50 best restaurants list örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 95-110. doi: 10.21325/jotags.2018.241
- Çelebi, C. (2021). Geçmişten günümüze Bitlis mutfağı. Ankara: Bitlis Eğitim ve Tanıtma Vakfı.
- Çelebi, E. (2010). *Evliya Çelebi seyahatnamesi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Dağdeviren, Z. & Dağdeviren, M. (2010). *Yemeğin milliyeti olur mu?* İçinde O. Belli (Ed.), 1. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve yemekleri sempozyumu kitabı. İstanbul: Bitlis Eren Üniversitesi.
- Gökçe, N. (2019). *Türkiye'de yöresel mutfaklar*. İçinde E. Zencir Çiftçi (Ed.), Yöresel mutfaklar. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

- Ksenophon. (2021). *Anabasis -on binler'in dönüşü-*. A. Çokana (Çev.), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Kirk, J. & Miller, M. (1986). *Reliability and validity in qualitative research*. Beverly Hills: SAGE.
- Leer, J. (2016). The rise and fall of the new Nordic cuisine. *Journal of Aesthetics & Culture*, 8, 1-12. doi: <http://dx.doi.org/10.3402/jac.v8.33494>
- Leer, J. (2019). Cooking, masculinity and nordicness in René Redzepi's noma and Claus Meyer's almanak. *Food, Culture and Society*, 22, 316-333. doi: <https://doi.org/10.1080/15528014.2019.1582250>
- Mikla Restaurant (2005). *Yeni Anadolu mutfağı*. Erişim Adresi: <https://www.miklarestaurant.com/tr/yeni-anadolu-mutfagi> (Erişim Tarihi: 05.03.2022).
- Nalbantoğlu, İ. (2012). *Ahlat mutfağında kış hazırlığı*. İçinde O. Belli (Ed.), II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi geleneksel mutfak kültürü ve Van yemekleri sempozyumu kitabı. İstanbul: Van Valiliği Kültür Yayınları.
- Neuman, L. & Wiegand, B. (2000). *Criminal justice research methods: Qualitative and quantitative approaches*. Ally & Bacon.
- Nordic Co-operation (2018). *The new Nordic food manifesto*. Erişim Adresi: <https://www.norden.org/en/information/new-nordic-food-manifesto> (Erişim Tarihi: 07.04.2022).
- Özdemir, B. (2021). 360° Yemek Rehberi'ndeki restoranlar çerçevesinde yeni İskandinav mutfağı hareketinin incelenmesi. *Journal of New Tourism Trends*, 2(2), 151-160.
- Özkeşkek, M. (2019). *Yeni Anadolu mutfağı bağlamında Türkiye'nin yöresel köfteleri*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Eskişehir.
- Samancı, Ö. (2018). *Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü*. İçinde A. Dünder Arıkan (Ed.), Türk mutfak kültürü. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Saydam, C. (2013). *Bitlis ve beyaz petrol*. İstanbul: Prizma Press A.Ş.
- Şimşek, A. (2018). *Evren ve örneklem*. İçinde A. Şimşek (Ed.), Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yavuz, G. (2021). Tanınmış Türk şeflerin bakış açısıyla Türk mutfağında inovasyon. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9 (1), 426-447. doi: 10.21325/jotags.2021.797
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım Saçılık, M. (2020). Yenilikçi mutfak akımlarının Türk mutfağı kapsamında uygulanabilirliği ve yerel mutfağın menülerde kullanılması ile ilgili görüşlerin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Management*, 1(1), 21-39. doi: <https://doi.org/10.29329/jtm.2020.289.2>
- The Worlds 50 Best Restaurants (2002). *Noma*. Erişim Adresi: <https://www.theworlds50best.com/the-list/1-10/Noma.html> (Erişim Tarihi: 05.12.2021).
- Tuncel, M. (1992). *Bitlis*. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 6, 225-228.

## **Modernized Studies in Food Culture: The Case of Bitlis**

**Deniz YEŞİL**

Bitlis Eren University Vocational School of Social Sciences, Bitlis/Turkey

**Seher ÇELİK YEŞİL**

Kastamonu University Institute of Social Sciences, Kastamonu/Turkey

### **Extensive Summary**

The geography of Turkey has a considerable diversity in terms of traditional eating and drinking culture. Although there are regional dishes that are frequently discussed, there are also food regions that are not studied or recognized enough. Although the food culture of the Eastern Anatolia Region is very wide, today only the cultures of some cities are kept in the foreground. In this culture, which dominates the cuisine, the influence of local cuisines is also seen. Among them, there are some products that dominate the culinary culture of the Bitlis region in Eastern Anatolia, these are meat and dairy products, dried meat, pickles, dried meat, dried fish and legumes (Samancı, 2018, s.100). In today's Bitlis cuisine, “katıklı dolma, kabak dolması, lahana dolması, içli köfte, keşkek, halise, çortı, çortı köftesi, klorik (sulu köfte), kabak boranisi, pişrük, gari aşısı, turşu aşısı, murtuğa (ev helvası), yalancı köfte, ciğer taplemesi, turşulu dolma (ekşili dolma), hes dolması and yoğurtlu parpar” are just a few of these dishes (Belli & Belli, 2010a, s.386).

The concept of the New Scandinavian Food Movement emerges as a trend that has emerged in recent years and inspired many culinary cultures. The movement began in 2004 with the publication of the manifesto, which proposed a cuisine based solely on products from Scandinavian lands. The main characters of the New Scandinavian Food Movement are known as the world-famous Danish Chef Rene Redzepi and TV presenter Claus Meyer. This movement helped Scandinavian countries enter the gastronomic map, and contributed to the formation of Scandinavian cuisine in international culture (Leer, 2016). Locality, seasonality and sustainability are prioritized in the content of the manifesto. The rest of the manifesto emphasizes the need for the kitchen to meet ethical standards in order to comply with modern health knowledge and to make cuts that comply with animal rights, with the idea of rediscovering and promoting Scandinavian food culture (Nordic Co-operation, 2018). This trend, which has inspired many people and made an important breakthrough in the recent times when new culinary trends began, has a manifesto of 10 items such as respect for the local, seasonality, sustainability, and bringing the traditional to light (Özdemir, 2021, s.151-160).

The New Anatolian Cuisine, which was created in 2012, inspired by the New Scandinavian Food Movement, is seen as a trend that emerged on the view that a new approach is indispensable in terms of increasing the continuity, sustainability and recognition of rich culinary cultures from the past to the present (Cappalen, 2015). The discussion of the emergence of this movement is by Mehmet Gürs: "We believed that it would be very useful to look at the traditions while discussing and creating the New Anatolian Cuisine, but at the same time we wanted to open each of them up for discussion. ‘Respect and listen to the elder committee, but don't be overwhelmed by it, don't be afraid to interpret the new!’ Faith is very important at this point. The barriers common in deep-rooted cultures are not easy to break down, but they are essential in order to be successful and keep up with current

change. Researching and testing traditional products and new usage areas was our first step in this trend.” specified as (Mikla Restaurant, 2005).

When the literature about the New Anatolian Cuisine, which constitutes the starting point of the research, is examined, it constitutes a shallow area (Cappalen, 2015; Özkeşkek, 2019). However, there are similar studies that can help in this area. These; Determining the product selection and menu creation strategies of restaurant chefs who are included in the list of The World 50 Best Restaurants by Çavuş, Şengül and Durlu Özkaya (2018), and what will be the result of Yıldırım Saçılık (2020)'s approach to Turkish cuisine within the scope of fusion and molecular cuisine, It consists of Bakan (2021)'s modernization of local products to food and beverage businesses and Yavuz (2021)'s views on innovation in Turkish cuisine and Turkish gastronomy with well-known Turkish chefs.

Inspired by the New Scandinavian Food Movement and the New Anatolian Cuisine, 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, it shows the importance of the study that the forgotten or undiscovered products of the region are the first in terms of transforming the traditional essence into modern forms, revealing products suitable for the era and transferring them to future generations. Şor Balıklı Pilav, Glorik, Ciğer Taplemesi, Ayran Aşısı, İçli Köfte and Cevizli Fetir, which are discussed above, are the products that the region consumes very often but are not heard of except in the surrounding provinces. The preparation of the dishes conveyed with their recipes is not very troublesome, but has a very delicious taste. With such studies, the flavors of the region are transferred to others and the culture is not destroyed.

The research was carried out with the help of 6 female participants using the structured interview technique. The ethics committee permission document required for the collection of the data used in this study was obtained from the Bitlis Eren University Ethics Committee with the date 07.04.2022 and the number E.47359. The participants were asked to describe 1 of the 6 selected dishes of the region, and then the modern versions of these dishes were prepared by adhering to the original recipes. The data of the study were collected between 15-25 April 2022. The findings that emerged within the scope of the research were analyzed through descriptive analysis. The findings were interpreted within the framework of the determined meals, especially the demographic characteristics. As the confidentiality of the participants is in question within the scope of data analysis, the results obtained were transferred as K1, K2, K3, K4, K5, K6. The limitations of the study are the primary and secondary sources and the participants who helped to collect the data.



Ek-1: Etik Kurul İzni

**Evrak Tarih ve Sayısı: 07.04.2022-E.47359**



T.C.  
BİTLİS EREN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Etik İlkeleri ve Etik Kurulu

Sayı : E-84771431-050.03-47359  
Konu : Etik Kurulu Kararı (2022-05)

07.04.2022

DAĞITIM YERLERİNE

İlgi : 04.04.2022 tarihli ve 46955 evrak kayıt numaralı dilekçeniz.

İlgide kayıtlı dilekçeniz gereği, "Yemek Kültüründe Modernize Çalışmalar: Bitlis Örneği" adlı çalışmanız Üniversitemiz Etik İlkeleri ve Etik Kurulunun 22/05-6 sayılı ve E.2073 sayılı kararıyla uygun görülmüştür.

Bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Mehmet DEMİRTAŞ  
Kurul Başkanı

Dağıtım:  
Sayın Öğr. Gör. Deniz YEŞİL  
Sayın Seher ÇELİK YEŞİL

**Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.**

Belge Doğrulama Kodu : \*BSD4M1LFVP\* Pin Kodu : 15092

Belge Takip Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/bitlis-eren-universitesi-oby>

Adres: Rahva Yerleşkesi Beş Minare Mah. Ahmet Eren Bulvarı 13000 Merkez/Bitlis

Tel: 0 (434) 228 51 70 Faks: 0 (434) 228 51 71

e-Posta: [info@beu.edu.tr](mailto:info@beu.edu.tr) Web: <http://www.beu.edu.tr>

Kep Adresi: [beu@hs01.kep.tr](mailto:beu@hs01.kep.tr)

Bilgi için: Ömer KARATAŞ

Unvanı: Sekreter



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.