

Muş Yöresel Mutfak Kültüründe Yer Alan Kırçıklı Kelem Sarması Üzerine Nitel Bir Araştırma

Mehmet GÜL

Muş Alparslan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
m.gul@alparslan.edu.tr
ORCID: 0000-0001-8113-6732

Serdar EGELİ

İstanbul Gelişim Üniversitesi, İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi
scop@gelisim.edu.tr
ORCID: 0000-0002-1101-5676

Geliş tarihi / Received: 25.02.2025

Kabul tarihi / Accepted: 04.05.2025

Öz

Yöresel yiyecek ve içecekler, bir bölgenin veya ilin mutfak kültürü ile yöresel değerlerinin bir araya getirilmesiyle ortaya çıkan ve geleneksel olarak sürdürülebilirliğini devam ettiren ürünlerdir. Muş ili de gerek tarihsel süreçte çeşitli olaylara ev sahipliği yapmış olması gerekse de ilde yetişen tarımsal ürünlerin çeşitliliği sebebiyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu çalışmanın amacı, Muş ilinde önemli bir yöresel yemek olan kırçıklı kelem sarmasının standart reçetesini ortaya çıkartmak, tüketim ve muhafaza yöntemlerini belirlemek ve sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında tanıtımını yapmak olarak amaçlanmıştır. Bu amaçla, Muş kırçıklı kelem sarması hakkında bilgiler verilmiş ve nitel araştırma yöntemlerinden olan durum çalışması yöntemi tercih edilmiştir. Muş'ta yaşayan, amaçlı örnekleme yöntemiyle 45 yaş ve üzeri yöresel yemekler ve kırçıklı kelem sarması yapımı hakkında detaylı bilgiye sahip olan 12 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılan kişilerden elde edilen bilgilere göre, Muş kırçıklı kelem sarmasının hazırlanış ve servis bakımından diğer sarmalardan farklı olduğu, dini bayramlar, özel gün yemeklerin ve kış aylarında yapılmaya devam edildiği ve Muş mutfak kültürü ve ilin tanıtımı açısından önemli gastronomik bir ürün olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca kırçıklı kelem sarması yemeğinin coğrafi işaretli ürünler içerisinde değerlendirilmesi için gerekli çalışmaların yapılması önem arz etmektedir.

Anahtar kelimeler: Muş mutfağı, mutfak kültürü, kırçıklı kelem sarması.

A Qualitative Research on Kırçıklı Kelem Wrap in Muş Local Culinary Culture

Abstract

Local food and beverages are products that are produced by combining the culinary culture and local values of a region or province and continue to be traditionally sustainable. Muş province has a rich culinary culture due to the fact that it has hosted various events in the historical process and the diversity of agricultural products grown in the province. The aim of this study is to reveal the standard recipe of kelem wrapping with crenic, which is an important local dish in Muş province, to determine the consumption and preservation methods and to promote it within the scope of sustainable gastronomy tourism. For this purpose, information about Muş kırçıklı Kelem Wrap was given and the case study method, which is one of the qualitative research methods, was preferred. Face-to-face interviews were conducted with 12 people living in Muş, aged 45 years and over, who have detailed information about local dishes and kırçıklı kelem wrap making by purposive sampling method. According to the information obtained from the people participating in the research, it was stated that Muş kırçıklı Kelem Wrap is different from other wraps in terms of preparation and service, it continues to be made during religious holidays, special day meals and winter months, and it is an important gastronomic product in terms of Muş culinary culture and promotion of the province. In addition, it is important to carry out the necessary studies to evaluate the kırçıklı kelem wraps dish among the geographically indicated products.

Keywords: *Muş cuisine, culinary culture, kırçıklı kelem wrap.*

Giriş

Son yıllarda ulaşım, teknoloji ve tüketici tercihlerinde yaşanan değişiklikler ile insanlar normal tatil anlayışının dışında yeni arayışlara yönelmektedir. Bu açıdan son zamanda trend bir turizm türü olan gastronomi, farklı lezzetleri tatmak, hazırlık aşamasını deneyimlemek ve yöresel ürünlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamak isteyen insanlar için destinasyonlara seyahat motivasyonu oluşturmakta ve alternatif gastronomi rotaları oluşturmaya yönelmektedir (Kargiglioğlu ve Ayyıldız, 2024, s. 347; Zengin ve Işkın, 2024, s. 407). Ayrıca insanların eğitim durumu, gelir seviyesi ve sosyal yaşam düzeyindeki artışları ile yöresel mutfaklara ve yöresel lezzetlere olan ilginin arttığı görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2016, s. 65). Bu bağlamda, yöresel ürünlere olan ilginin artması destinasyon çekiciliği ve yerel mutfakların tanıtımı adına da önem arz etmektedir. (Yavuz, 2018, s.124).

Yöresel yemekler, bir bölgenin veya ilin mut-

fak kültürü ile o bölgeye ait yöresel ürünlerin bir arada buluşturulması sonucu ortaya çıkan ve geleneksel olarak sürdürülebilirliğini devam ettiren ürünlerdir (Filikçi ve Işık, 2018, s.78). Geçmiş dönemlerden şimdiye kadar ülkemizde yöresel mutfaklar karşılaştırıldığında her bölgenin kendine özgü bitkileri, mutfak araç-gereçleri, pişirme teknikleri, sunum şekilleri ve muhafaza yöntemleri olduğu bilinmektedir. Bunun temel sebebi ise her bölgenin coğrafi yapısı, iklim şartları, ekonomik gelir düzeyleri ve yemek tüketiminde ki farklılıklardır. Muş ili de gerek tarihsel geçmişi gerekse de yerel halk tarafından önemli bir geçim kaynağı olan hayvancılık ve tarım faaliyetlerinin fazla olması sebebiyle zengin ve kendine özgü mutfak kültürü olan bir ildir (Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2024; Özrek, 2018). Özellikle Türklerin Anadolu'ya ilk ayak bastıkları Malazgirt ilçesine ev sahipliği yapan topraklar olması nedeniyle önemli bir tarihsel geçmişe ve olaylara sahiptir. Bu durum ilin gastronomi turizmi açısından da önem arz

etmektedir. Çünkü tarih ve mutfak kültürünün birleşmesi nedeniyle önemli bir çekicilik unsuru olacağı düşünülmektedir. Ancak gelişen mutfak teknikleri ve yaşam tarzlarında yaşanan farklılıklar nedeniyle yöresel mutfak kültürü her geçen gün unutulmaya yüz tutmaya başlamıştır (Türk, 2021, s.1212).

Muş'ta hem ekilebilir tarım alanında hem de yöresel yemeklerde lahana (kelem) çok fazla kullanılmaktadır. Lahana (kelem) ile yapılan Hez dolması, Kırçıklı kelem sarması ve Çorti yemekleri Muş yerel mutfak kültürüne çeşitlilik sunmaktadır. Ayrıca mutfak kültürüne sahip olan Muş'ta *Muş Köftesi*, *Kaburga Dolması*, *Yumurtalı Jağ*, *Keledoş*, *Teter Helvası*, *Kengel Turşusu*, *Gülük*, *Uçkun* gibi yöresel birçok yemek ve ürün bulunmaktadır. Ancak bazı yemeklerin bilinirliği hem tanıtım faaliyetlerindeki eksiklikler hem de coğrafi konumdan dolayı oldukça az olup sadece bölge halkı tarafından bilinmektedir (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2024; Özrek, 2018; Türk, 2021). Bu çalışma ile Muş iline ait kırçıklı kelem sarmasının standart reçetesinin ortaya çıkartılması, tanıtımının yapılması, sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında kullanılması ve literatüre kazandırılması amaçlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Muş yöresel yemekleri ve kırçıklı kelem sarması

Muş ili, Doğu Anadolu Bölgesi içerisinde yer alan, 2024 yılı istatistiklerine göre nüfusu 399.879 kişi ve bu nüfusun %54,55'i kırsal alanlarda ikamet etmektedir (*Türkiye İstatistik Kurumu*, 2024). İlin iklim şartları ise; gece-gündüz arası sıcaklık farkının çok olduğu, soğuk-karlı kışların geçtiği karasal iklim tipi görülmektedir (Dölek vd., 2018, s.1011; Ersungur ve Aslan, 2014, s.220-228). Muş ili, eşsiz bir kültüre ve tarihi olaylara ev sahipliği yapmış bir il'dir. Bu özellikler ilin mutfak kültürüne ve yemeklerinede yansımıştır. Ayrıca bölgedeki kültürel çeşitlilik beslenme biçimini de etkileyerek zengin

yemeklerininide ortaya çıkarmıştır (Türk, 2021, s.1207). Bölge de hayvancılık faaliyetlerinin etkisiyle et yemekleri ağırlıklı olarak kullanılmaktadır. Geniş ekilebilir ovasında Muş'a özgü tür olarak; domates, lahana, üzüm, kavun, karpuz gibi sebze ve meyveler de ilde yetiştirilen tarımsal ürünler arasında yer almaktadır (Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2024). İlin önemli yöresel yemekleri ise; Muş köftesi, yumurtalı jağ, Muş çorti turşusu, Muş çorti aşısı, kaburga dolması, teter helvası, hengel, herse, cavbelek, herse'dir (Saatcı, 2019, s.364). Ayrıca, ayran aşısı, pırvazi, gülük, pınağün, hazüt dolması kete, helimaşı, uçkun, kenger, Muş balı ve kak'dan bahsedilmektedir (Muş Valiliği, 2024).

Muş yöresel mutfağında yer alan Muş köftesi, Muş eski kaşarı, Muş çorti turşusu ve Muş çorti aşısı ilin coğrafi işaret ile tescilenmiş gastronomik ürünleridir (Yıldırım ve Apaslan, 2024, s.17-24). Türkiye'nin her bölgesinde içli köfteler farklı yöntemlerle hazırlanmaktadır. Ancak bazı yörelerde iç malzemesi, şekil veya boyutlarında farklılıklar görülmektedir. Muş'ta ise; içerisine soğan kavurması konularak kendine özgü yöntemlerle hazırlanmaktadır (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2024). Çorti, bölgenin verimli ovalarında yetişen lahana sebzelerinden yapılan fermente bir üründür. Öte yandan yemeklerde sık kullanılan ve önemli bir ekim alanı oluşturan beyaz lahana (kelem)'nin yerel halk için önemi fazladır. Yılın Nisan-Mayıs aylarında yerel halk tarafından ekimi yapılan ürünün Eylül sonu Ekim başı gibi hasatı yapılmaktadır. Elde edilen bu ürün bölge halkı için ekonomik bir kazanç sağlarken aynı zamanda yöresel mutfak kültürü içerisinde birkaç türde kullanılmaktadır. Bunlardan en yaygın olarak kullanılanı Çorti'dir. Bir çeşit salamura olan çorti turşusu; kelem yapraklarının küçük parçalar halinde parçalanması ve tuz, limon, reyhan, pul biber, soğan gibi ek ürünlerle harmanlanıp en son su eklenerek kavanoz içerisine eklenmesi ile elde edilmektedir (Muslu ve Şensoy, 2020, s.25). Çorti yemeklerin yanında tüketilmesinin

yanı sıra yarma, buğday ve et gibi ürünlerle birleştirilip çorti yemeği olarak da tüketilmektedir (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2024).

Muş yöresel mutfak kültüründe Lahana (kelem) ile hazırlanan yöresel yemeklerden bir tanesi de kırçikli kelem sarması yemeğidir. Kırçikli bölgede lahananın sert kısımları için kullanılan yöresel bir isimdir. Bu yemek, lahana (kelem) sebzelerinin yumuşak kısımlarının içerisine bulgur-kıyma-soğan ve çeşitli baharatlarla yapılan bir harç konularak yapılan bir sarma türüdür. Ürünü diğer sarmalardan ayıran en önemli özelliği kelem'in sert yaprakları, domates, biber, soğan ve çeşitli baharatlarla hazırlanan kırçikli sos ile sunulmasıdır (Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2024).

Yöntem

Araştırmada, Türkiye'nin üçüncü en büyük ekilebilir ve verimli alanına sahip Muş Ovası'nda yetiştirilen Lahana (Kelem) sebzelerinin tanıtılması ve kırçikli kelem sarmasının hazırlanışı, tüketimi ve sürdürülebilir gastronomik ürün olarak kullanılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır (Creswell ve Tashakkori, 2007; Subaşı & Okumuş, 2017). Görüşme formunda kullanılan sorular ise Şen ve Koç (2024)'un "Trabzon ili yöresel mutfak kültürü-

ne ait külür otu yemeği üzerine nitel bir araştırma" ile Badem vd. (2023)'nin "Karaman mutfağına dair bir araştırma: Göbede böreği" başlıklı çalışmalarından yararlanılarak oluşturulmuştur. Muş'ta yaşayan, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmiş, 45 yaş ve üzeri yöresel yemekler ve kırçikli kelem sarması yapımı hakkında detaylı bilgiye sahip olan 12 kişi ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Bireylerle Kasım-Aralık 2024 tarihleri arasından 30-40 dakika süre içerisinde görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmadaki katılımcı sayısı, Nitel araştırmalarda sıklıkla tercih edilen görüşme tekniği ile verilere ulaşırken örneklem 6-12 kişi arası gruplar halinde olması önerilmektedir. Görüşmeler de verilen cevaplarda benzerlikler olması sebebi ile doygunluk noktasına ulaşıncaya sonlandırılmıştır. Bu yaklaşımın temel sebebi, elde edilen verilerin açık ve doğru bir şekilde analiz edilebilmesidir (Corbin ve Strauss, 2015, s.15). Araştırmada kullanılan görüşme formunda, araştırmaya katılan kişilere ait tanımlayıcı özellikler ve kırçikli kelem sarması yemeğinin içeriği, kullanılan malzemeler, hazırlık süreci ve hangi mevsimlerde tüketildiği ile ilgili görüşleri ortaya çıkarmaya yönelik sorular yer almaktadır. Ayrıca Görüşmelerde, katılımcıların Muş yöresel ürünleri hakkında vermiş oldukları bilgilerden de yararlanılmıştır.

Çizelge 1

Araştırma soruları

- 1- Kırçikli kelem sarması yemeği yapmak için gereken ana malzemelerin nelerdir ?
- 2- Kırçikli kelem sarması yemeği yapmak için kullanılan malzemelerin nerede yetiştiği hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 3- Kırçikli kelem sarması yapmanın bir mevsimi var mıdır?
- 4- Kırçikli kelem sarması yapmak için kullanılan kelemin kendine özel bir türünü var mıdır?
- 5- Kırçikli kelem sarması yemeğini kaç yıldır yapıyorsunuz?
- 6- Kırçikli kelem sarması yemeğinin yöresel adının ne olduğunu söyleyebilir misiniz?
- 7- Kırçikli kelem sarması yemeğinin yapım aşamaları hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 8- Kırçikli kelem sarması yemeği yapımında kullanılan yan ürün ve malzemeleri nelerdir?
- 9- Kırçikli kelem sarması veya kelemi başka nerelerde kullandığınızı anlatabilir misiniz?
- 10- Kırçikli kelem sarması yemeğinin sağlık açısından önemi olduğunu düşünüyor musunuz?

Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin İstanbul Gelişim Üniversitesi Etik Kurulu' nun 29.11.2024 tarihi ve 16 sayılı toplantısında görüşülmüş olup 2024-19-89 sayı numarası ile alınmıştır.

Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde görüşmeye katılan

katılımcılar ile yapılan yüz yüze görüşmeler sonucunda ortaya çıkan cevaplara yer verilmiştir. Katılımcıların bilgileri gizli tutulacağı için her katılımcı ayrı bir kod ile tanımlanmıştır (K1, K2, K3....). Bu çerçevede görüşmeye katılan katılımcıları tanımlayıcı özellikleri Çizelge 2'de verilmiştir.

Çizelge 2

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler

Katılımcı (K)	Cinsiyet	Yaş	Doğup-Yaşadıkları Yer	Meslek
K1	Kadın	47	Muş/Merkez	Usta Öğretici
K2	Kadın	58	Muş/Merkez	Aşçı
K3	Kadın	67	Muş/Varto	Ev Hanımı
K4	Kadın	54	Muş/Bulanık	Çiftçi
K5	Kadın	57	Muş/Bulanık	Çiftçi
K6	Kadın	60	Muş/Hasköy	Çiftçi
K7	Kadın	65	Muş/Hasköy	Ev Hanımı
K8	Kadın	53	Muş/Korkut	Ev Hanımı
K9	Kadın	56	Muş/Korkut	Ev Hanımı
K0	Kadın	49	Muş/Merkez	Ev Hanımı
K11	Kadın	62	Muş/Merkez	Ev Hanımı
K12	Kadın	47	Muş/Merkez	Ev Hanımı

Demografik özelliklerin bulunduğu Çizelge 2 incelendiğinde görüşmeye katılan katılımcıların hepsinin kadın olduğu ve Muş'ta doğup büyüdüğü, çoğunluğunun ise; ev hanımı ve çiftçi olduğu görülmektedir.

Araştırma için yapılan görüşmelerde, ikinci bölümde yer alan kırçıklı kelem sarması hakkında bilgi düzeyini ölçmeye yönelik sorular yöneltilmiştir. Bunun sonucunda elde edilen bulgular ışığında, katılımcıların kırçıklı kelem sarması hakkında detaylı bilgi sahibi oldukları, bunun

yanı sıra ilin yöresel mutfak kültürünün gelişimi ile ilgili örneklerle detaylı bilgiler verdikleri görülmüştür. Bu çerçevede görüşmeye katılan katılımcıların görüşme sorularına vermiş oldukları cevaplar aşağıdaki gibidir;

Görüşmede katılımcılara ilk olarak *kırçıklı kelem sarması yemeği yapmak için gereken ana malzemelerin nelerdir? Şeklinde* sorulmuştur. Bu soruya verilen cevaplar; Çizelge 3'te gösterilmiştir.

Çizelge 3

Kırçikli Kelem Sarması Yemeği Ana Malzemeleri

Katılımcı (K)	Lahana (Kelem)	Kıyma	Bulgur	Pirinç	Tuz	Kimyon	Karabiber	Reyhan	Soğan	Domates	Biber	S. Yağı	Salça	Tereyağı	Sarımsaklı Yoğurt
K1	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
K2	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*		*	*	
K3	*	*	*		*			*	*	*	*		*	*	
K4	*	*	*	*	*			*	*	*	*		*	*	
K5	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
K6	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
K7	*	*	*		*		*	*	*	*	*	*	*	*	
K8	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*
K9	*	*	*		*	*		*	*	*	*		*	*	
K10	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
K11	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		*	*	
K12	*	*	*		*	*		*	*	*	*	*	*	*	

Çizelge 3 incelendiğinde katılımcıların bir kısmı yemeğin ana malzemelerinin *Lahana (Kelem)*, *kıyma*, *bulgur*, *soğan*, *domates*, *tereyağı*, *tuz*, *salça*, *pirinç*, *zeytin yağı*, *reyhan* olduğunu ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar ise bu malzemelere ek olarak *sarımsaklı yoğurt* ve *pirinç* kullanıldığı cevabını vermişlerdir.

Görüşmede katılımcılara *kırçikli kelem sarması yemeği yapmak için kullanılan malzemelerin nerede yetiştiği* hakkında bilgiler sorulmuştur. Katılımcılar; *Lahana* ülkemizde birçok yerde yetişiyor fakat bizler kelem olarak adlandırdığımız lahanaları ovamızın (Muş Ovası) verimli topraklarında kendi özel tohumlarımızla yetiştirmekteyiz (K2, K3, K4, K6, K8, K9, K10, K11, K12) cevabını vermişlerdir.

Görüşmede katılımcılara *kırçikli kelem sarması yapmanın bir mevsiminin olup olmadığı* sorulmuştur. Katılımcılar; *Kelem* soğuk iklimi seven kış sebzesidir. Muş ili de soğuk iklime sahip bir memlekettir. Bu yüzden bizler Haziran-Temmuz aylarında kelem ekimini yaparız. Sonbaharda

Ekim ayından sonra bizim Muş Kelemleri yetişmiş olur. Bir iki ay boyunca bu hasat süreci devam eder. Sonbahar aylarında taze kelemlerden yapılan kırçikli kelem sarması daha lezzetli olur. Ayrıca doğru şekilde depolandığında, kelem uzun süre taze kalabilir ve lezzetini koruyabilir (K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12) cevabını vermişlerdir.

Görüşmede katılımcılara *kırçikli kelem sarması yapmak için kullanılan kelemin kendine özel bir türünün olup olmadığı* sorulmuştur. Katılımcılar; *kırçikli kelem sarmasının ana maddesi kelemdir. Bizler hem Muş'ta yetişen hem de marketlere diğer illerden gelen kelemlerden kırçikli kelem sarmasını yapıyoruz. Ancak burada daha çok dikkat etmemiz gereken husus kelemin yemeklik olan cinsini bulmaktır. Örneğin kelem sert bir yapıda ise bundan güzel yemek olmaz. Yemeklik olanların cinsi daha yumuşak olanlardır. Sert olan cinslerden daha çok kışlık turşu yapılmaktadır* (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12) cevabını vermişlerdir.

Görüşmede katılımcılara *kaç yıldır ve neden kırçıklı kelem sarması yemeği yapıldığı* sorulmuştur. Katılımcılar; *kelem, topraklarımızda yıllardır yetiştirilen bir sebzedir (K5, K7). “Tadını sevdiğimizden dolayı 25 yıldır yapmaktayız (K1, K6, K9). Muş Mutfağına ait yöresel bir ürün olduğu için yapmaktayız (K8, K10, K11). Nenelerimiz ve annelerimiz tarafından öğrendiğimiz için yapmaktayız (K2, K3, K4, K12) cevabını vermişlerdir.*

Görüşmede katılımcılara *kırçıklı kelem sarması yemeğinin yöresel adının ne olduğu* sorulmuştur. Katılımcılar; *Farklı bir ismi yoktur (K5, K6, K8, K9, K10, K11, K12). Kırçıklı dolma yemeği de denmektedir (K3, K4). Kırçıklı lahana dolması (K1, K2). Kırçıklı kelem dolması (K7) cevabını vermişlerdir.*

Görüşmede katılımcılara *kırçıklı kelem sarması yemeğinin yapım aşamalarını anlatılaması* istenilmiştir. Katılımcılar;

- *Önce malzemeleri hazırlıyoruz sarmalık kelem, yağlı kıyma, doğranmış kuru soğan, kırmızı biber, yeşil biber ve domates doğranır, reyhan, karabiber, tuz, sıvı yağı, tereyağı, salça ve su. Daha sonra bulgur, kıyma ve baharatlarla karıştırıp hamuru yoğuruyoruz. Diğer tarafta da ara katlar için kullanılacak olan salçalı sosumuzu hazırlıyoruz. Ana hamurun dışında kalan kapyra ve yeşil biber, domates, kuru soğan, lahananın sert kısmı (kırçık), salça, karabiber, pul biber, tuz ayrı bir kapta karıştırılıp salçalı suyunu çıkarıyoruz (K1, K2, K4, K7, K9, K10, K11). Tavada kuru soğanları sıvı yağda salça ile kavuruyorum sonra sebzeleri ve kırçıkları ekleyip kavurmaya devam ediyorum (K3, K5, K6, K8, K9, K12). Ayrıca (K2, K4, K8) katılımcıları iç harçta bulgur yerine pirinç de kullandıkları cevabını vermişlerdir.*
- *Tüm katılımcılar, tencerede lahana (kelemleri) küçük sarmalık boyutlarda haşladıklarını ve yoğurulan kıymalı iç harcı ekleyip sardıklarını cevabını vermişlerdir.*

- *Piştirilecek kabın zeminine kelemin sarmada kullanılmayan sert kısımlarından serilir (K1, K2, K3, K4, K6, K8, K9, K10, K12). Daha lezzetli olsun diye kaburga eti bırakırım (K5, K7). Hiç bir şey bırakmam (K11) cevabını vermişlerdir.*
- *Tüm katılımcılar son aşama olarak, zemini hazırladıktan sonra bir miktar sarmalardan bırakılır sonra üzerine kırçıklı salçalı sossan bir miktar sarmaların üzerine yayılır ve daha sonra tekrar sarmalar dizilir. Bu işlem sarma miktarına göre tekrarlanıp en son üzerine sos gelecek şekilde tamamlanır. Tencere ocak üzerine alındığında bir miktar tereyağı ve su eklenip kısık ateşte 15-20 dakika kontrollü pişirilir cevabını vermişlerdir.*
- *Sunum şeklinde ise; çoğu katılımcı direk yediklerini (K8, K10). Numaralı katılımcılar üzerine sarımsaklı yoğurt ile servis ettikleri cevabını vermişlerdir.*

Görüşmede katılımcılara *kırçıklı kelem sarması yemeği yapımında kullanılan yan ürün ve malzemelerin neler olduğu* sorulmuştur. Katılımcılar; *Tüm katılımcılar bu yemekte en önemli unsur lahana (kelem) olduğunu ifade etmişlerdir. Ayrıca Muş kelemi olması gerekir (K1, K2, K3, K4, K6, K8, K9, K10, K12). Markette satılan her kelem olur (K5, K7, K11). tüm katılımcılar kelemin yumuşak olanı tercih edilmelidir. Sert damarlı kısımlarından doğramış olduğumuz ve yemeğe adını veren kırçık olmazsa olmazdır cevabını vermişlerdir.*

Görüşmede katılımcılara *kırçıklı kelem sarması ve kelemi başka nerelerde kullandıkları* sorulmuştur. Katılımcıları; *kelemden diğer yöresel ürünlerimiz olan Muş Çorti Aşı ve Çorti Turşusu yapıldığı cevabını vermişlerdir.*

Görüşmede katılımcılara *kırçıklı kelem sarması yemeğinin sağlık açısından yararları olup olmadığı* sorulmuştur. Katılımcılar; *yemeğin ana maddesi Lahana (kelem) hakkında Sağlık yönünden Lif içeriği sayesinde bağırsak hare-*

Çizelge 4

Kırçıklı kelem sarması reçetesi

Kırçıklı kelem sarması yemeği tarifi (5 kişilik)	
<u>Malzemeler</u>	<u>Sos malzemeleri</u>
2-3 kg sarmalık lahana (kelem)	300-400 gr domates
<u>İç malzemeleri</u> 300 g yağ oranı yüksek kıyma 300 g ince bulgur 1 tane kuru soğan 1 çay kaşığı tuz 1 tatlı kaşığı pul biber - Bir miktar su	1 tane orta boy kıyapya biber 1 tane orta boy yeşil biber 300 g kuru soğan 250 ml sıvı yağ 1 tatlı kaşığı pul biber 1 çay kaşığı reyhan 1 çay kaşığı karabiber 1 yemek kaşığı salça 1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı: Geniş bir yoğurma kabı içerisine iç harç malzemeleri (bulgur-kıyma- kuru soğan-tuz-pul biber) eklenip az su ile yoğurma işlemi gerçekleştirilir. Diğer bir kapta ise; sos harcı için (domates, kıyapya-yeşil biber, kuru soğan ve çeşitli baharatlar) eklenerek karıştırılma işlemi gerçekleştirilmektedir. Tencerede kelemenin sert damarlı kısımları kısa bir süre haşlanarak suyu süzülür ve içerisine dinlendirilen hamurdan kelemenin dışına taşmayacak şekilde

yerleştirilerek sarılmaktadır. Dikkat edilmesi gereken en önemli teknik husus sarıldıktan sonra parmakla hafif sıkılmasıdır. Hazırlanan sarmalar tencereye dizilerek üzerine yemeğede adını veren kırçıklı sostan bir miktar serpilip ve tekrardan üzerine sarmalar yerleştirilmektedir. Bu işlemi ikişer defa uyguladıktan sonra en son üst kısmına kırçıklı sos tekrar eklenerek 15-20 dakika orta ateşte pişirilmektedir.

Şekil 3

Kırçıklı kelem sarması yemeği



Tartışma

Mutfak kültürü ve buna bağlı olarak yöresel yemeklerin oluşmasında bölgenin coğrafi konumu ve ekonomik şartları dışında yerel halkın sosyo-kültürel değerleride büyük önem taşımaktadır (Beşirli, 2012, s. 12-23). Muş ili hem coğrafi konumu hem de iklim şartları nedeniyle tarım faaliyetlerinin sınırlı, hayvancılığın ise yaygın olarak yapıldığı bir ildir. Buna bağlı olarak ta ilin mutfak kültürü bu özelliklerden etkilenerek kendine özgü şekillenmiştir. İlin yöresel yemeklerinde et yemekleri ön plana çıkmaktadır. Ayrıca ilde tarımcılık faaliyetleri için geniş araziler olmasına rağmen ürün yetiştiriciliğinde sınırlı kalmıştır. İlde bazı sebze ve meyveler *Muş üzümü*, *Muş domatesi*, *Muş lahanası* vb. olarak bilinmektedir. İlde bölgesel kalkınma ve mutfak kültüründe kelem olarak bilinen (beyaz lahana) sebzeminin yeri de önemli bir yer tutmaktadır. Bu sebzedeki *Hez dolması*, *Kırçikli kelem sarması*, *Çorti aşısı*, *Çorti turşusu* gibi yöresel yemekler yapılmaktadır (Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı, 2024; Muslu ve Şensoy, 2020; Özbek, 2018 ; Türk, 2021). Bu çalışmada Muş mutfak kültürü içerisinde yer alan ve bölgeye özgü yöntemlerle hazırlanan kırçikli kelem sarması yemeğinin standart reçetesinin ortaya çıkartılması ve tanıtılması adına yemeğin hazırlanmasında kullanılan malzemeler, ne sıklıkla yapıldığı, yemeğin yöredeki orijinal isminin ne olduğu, kullanılan kelemen özellikleri ve sağlık açısından faydaları araştırılmıştır. Bu bağlamda yemek hakkında bilgi sahibi olan 12 kişi ile görüşmeler yapılarak verilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırmada katılımcıların çoğunun yemeğe ismini veren kelem (lahana) kelimesinin sadece Muş'ta bilindiğini, kırçikli kelem sarması yemeğinin ana malzemelerinin bulgur, kıyma, domates, biber ve çeşitli baharatlarla hazırlandığını ve belirli dönemlerde Muş'ta yetiştirilen kelemen yemeklik (yumuşak) kısmından yapıldığı bulgusuna ulaşılmıştır. Ayrıca diğer lahana sarmalarından ayrılan kendine özgü ayrı bir sos ve iç harcının olmasıdır. Muş mutfak

kültüründe kırçikli kelem sarması yemeğinin sıklıkla yapıldığı ve yemeğin ana malzemesi kelemden hazırlanan farklı yöresel yemeklerin olduğunu belirten çalışmalar (Muslu ve Şensoy, 2020; Özbek, 2018 ; Türk, 2021) olduğu görülmektedir. Fakat bu çalışmalarda kırçikli kelem sarması yemeğinin içeriğine değinilse de doğrudan yapım aşamaları ortaya koyulmamıştır.

Türk (2021) Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve swot analizini belirlemeye yönelik yapmış olduğu çalışmada kelemen, Muş tarımında önemli yere sahip olduğunu ve yöresel yemeklerinde *Hez dolması*, *Kırçikli kelem sarması*, *Çorti aşısı*, *Çorti turşusu* gibi yemeklerinin ana malzemesin kelem olduğunu ortaya koymuştur. Ancak çalışmada kırçikli kelem sarması hakkında detaylı bilgiler sınırlı kalmıştır. Bu çalışmada yemeğin detaylı bir şekilde ortaya konulması ve hazırlık aşamalarının detaylı bir şekilde aktarılması çalışmayı ön plana çıkarmaktadır. Öte yandan Muslu ve Şensoy (2020) Muş yemeklerini beslenme antropolojisi bağlamında değerlendirmiş ve Muş coğrafi işaretli ürünlerinin reçetelerini çıkartarak Muş yöresel yemeklerini besin grubu olarak incelemiştir.

Yapılan literatür araştırması ve görüşmeler neticesinde sorulara verilen yanıtlar derlenmiştir. Kırçikli kelem sarması yemeği yapmak için gereken ana malzemelerin neler olduğu ve hazırlanma şeklini tespit etmeye yönelik sorulara verilen yanıtlar; *Lahana (Kelem)*, *kıyma*, *bulgur*, *soğan*, *domates*, *tereyağı*, *tuz*, *salça*, *pirinç*, *zeytin yağı*, *reyhan* olduğunu ifade etmişlerdir. Özbek (2018) tarafından Muş yemekleri ve mutfak kültürünü ortaya çıkarmak için yapılan çalışmada kırçikli kelem sarması yemeğinin içeriği ile bu çalışmada katılımcıların belirtmiş olduğu yemeğin içeriğinin örtüştüğü görülmektedir.

Sonuç

Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda kırçikli kelem sarması yemeğinin yıl-

lardır yapıldığı ve bazı köylerde isminin *kırçıklı kelem dolması, kırçıklı dolma, kırçıklı kelem sarma vb.* isimlerle telafuz edildiği tespit edilmiştir. Bu bilgilerin yanı sıra kırçıklı kelem sarması yemeğinin lahanası, kıyma, bulgur, kuyruk yağı, soğan ve çeşitli baharatların katılımı ile hazırlandığı ve üzerine domates sosu veya sarımsaklı yoğurtla servis edildiği verilen bilgiler arasındadır. Ayrıca yemekte kullanılacak lahananın yumuşak yapraklı olması, turşu yapımında kullanılacak lahananın ise sert kabuklu olması gerektiği katılımcıların görüşlerinden çıkarılan ana bilgilerdir. Bir bölgede yiyecek-içeceklerin ve gelenek-göreneklerin gelecek nesillere aktarılmasında yöresel mutfakların önem taşıdığı görülmektedir. Bu sebeple bir bölgenin mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılabilmesi için yöresel lezzetlerin ön plana çıkarılması son derece önem arz etmektedir. Geleneksel yemeklerin unutulmaması ve standart reçetelerinin korunarak gelecek kuşaklarla aktarılması için literatüre kazandırılarak coğrafi işaret ile tescillenmesi gerekmektedir. Muş ilinde farklı geleneksel lezzetler bulunmasına rağmen işletmelerde kırçıklı kelem sarması menülerde yer almadığı ve literatürde yapılan çalışmalarda doğrudan yemeğin görsel olarak yapım aşamalarını ortaya koyan çalışmaların olmadığı gözlemlenmiştir.

Muş ilinin sınırları içerisinde barındırmış olduğu tarihsel geçmişi, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, zengin mutfak kültürü, açısından değerlendirildiğinde gastronomi turizmi kapsamında yeni bir rota olma potansiyeline sahip olduğu görülmektedir. Bu bağlamda ilde yöresel ürünlerin tanıtılması, alternatif bir gastronomi rotası oluşturulması adına sunulabilecek önerilerden bazıları şunlardır:

- İlk olarak 2022 yılında Muş Belediyesi bünyesinde organize edilen kelem festivalinin sürekliliğinin sağlanması ve festival de diğer gastronomik ürünlerinde ön plana çıkarılması gerekmektedir.

- Yerel yönetimler gastronomi turizmi kapsamında ilin yöresel yemek kültürünü ön plana çıkaracak çalışmalara ağırlık vermesi gerekmektedir.
- Gastronomi turizminde yeni lezzet rotaları olarak ilin de katılması için gerekli çalışmalar hızlı bir şekilde yapılması gerekmektedir.
- İl de hizmet veren işletmelerin menülerinde yöresel yemeklerin yer alması sağlanmalıdır.
- Sosyal medya aracılığı ile ilin yöresel yemeklerinin tanıtımı sağlanmalıdır.
- Yiyecek-içecek fotoğrafçılığı üzerine ilgisi olan turistler hasat zamanında kelem fotoğrafçılığı üzerine ilde gastronomi turları organize edilmelidir.
- Yemeğin coğrafi işaret tescili alabilmesi için yerel yönetimler tarafından çalışmaların yapılması gerekmektedir

Kaynakça

- Badem, A., Teber, N., Kıratlı S. (2023).** Karaman mutfağına dair bir araştırma: Göbede böreği. *GastroMedia Dergisi*, 2(1), 9–19.
- Beşirli, H. (2012).** Yemek sosyolojisi: Yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış. Phoenix Yayınevi.
- Corbin, J., Strauss, A. (2015).** Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory (4. baskı). SAGE Publications.
- Creswell, J. W., Tashakkori, A. (2007).** Differing perspectives on mixed methods research. *Journal of Mixed Methods Research*, 1(4), 303–308.
- Doğu Anadolu Kalkınma Ajansı. (2024).** Muş yöresel ürünler ve coğrafi işaretler. <https://www.daka.org.tr/panel/files/files/yayinlar/mus-yoresel-urunler-ve-cografi-isaretler.pdf/> adresinden 19.10.2024 tarihinde alınmıştır.

Dölek, İ., Avcı, V., Harunoğulları, M. (2018). Nüfusun ve yerleşmelerin yükseltiye göre değişimi: Muş ili örneği. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(6), 1011–1022.

Ersungur, Ş., Aslan, M. (2014). Muş ilinin gelişme potansiyelinin SWOT analizi ile incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 28(4), 213–235.

Filikçi, A., Işık, N. (2018). Aksaray ili Eskil ilçesi geleneksel bir buğday ürünü cüçgük. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek-1), 75–85.

Işkın, M., Zengin, B. (2024). Yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. *The Journal of Academic Social Science*, 40(40), 404–415.

Kargiglioğlu, Ş., Ayyıldız, S. (2024). Mutfak kültürünün sürdürülebilirliği bakımından yöresel yiyeceklerin menülerde yer alma düzeyi: Sinop ölçeğinde bir araştırma. *The Journal Of Academic Social Science*, 86(86), 346–355. <https://doi.org/10.16992/ASOS.14596>

Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2024). 15-16 Mayıs 2017 Muş ovası tarım ve hayvancılık çalıştay sonuç bildirgesi. <https://mus.tarimorman.gov.tr/Haber/455/15-16-Mayis-2017-Mus-Ovasi-Tarim-Ve-Hayvancilik-Calistayi-Sonuc-Bildirgesi/> adresinden 25.09.2024 tarihinde alınmıştır.

Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü. (2024). İlde ne yenir. <https://mus.ktb.gov.tr/> adresinden 02.10.2024 tarihinde alınmıştır.

Muş Valiliği. (2024). İl hakkında tarih ve kültürel bilgiler. <http://www.mus.gov.tr/> adresinden 24.09.2024 tarihinde alınmıştır.

Muslu, M., Şensoy, F. (2020). Muş yemeklerinin beslenme antropolojisi bağlamında değeri-

lendirilmesi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(20), 21–27.

Özrek, B. (2018). Muş yemekleri ve mutfak kültürü. Muş Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü.

Saatcı, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358–374.

Şen, A., Koç, B. (2024). Trabzon ili yöresel mutfak kültürüne ait külür otu yemeği üzerine nitel bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(1), 285–294.

Şengül, S., Türkay, O. (2016). Yöresel mutfak unsurlarının turizm destinasyonu seçimindeki rolü Mudurnu örneği. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 12(29), 63–87.

Subaşı, M., Okumuş, K. (2017). Bir araştırma yöntemi olarak durum çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419–426.

Türk, O. (2021). Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ve swot analizi. *Journal of International Social Research*, 14(77), 1203–1213.

Türkiye İstatistik Kurumu. (2024). Muş ili nüfusu. <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/Get-Kategori?p=Nufus-ve-Demografi-109/adresinden> 20.10.2024 tarihinde alınmıştır.

Yavuz, C. (2018). Turistik destinasyonların tanıtılmasında yerel mutfaklar: Ordu vejetaryen mutfacı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 123–141.

Yıldırım, M. A., Alpaslan, E. (2024). Muş yöresel ürünler ve coğrafi işaretler. <https://www.daka.org.tr/panel/files/files/yayinlar/mus-yoresel-urunler-ve-cografi-isaretler.pdf/> adresinden 19.10.2024 tarihinde alınmıştır.