

Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yöresel Muş kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışına yönelik bir araştırma

A research on the preparation of local Mus kırçıklı kelem stuffed within the scope of sustainable gastronomy tourism

Hüsnü Kasar^{a*}, Yılmaz Seçim^b, Züleyha Şen^c

^{a*} Sorumlu yazar, Maun Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, h.kasar@alparslan.edu.tr, ORCID: 0000-0002-4343-5229

^b Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi, ysecim@erbakan.edu.tr, ORCID: 0000-0002-9112-7650

^c zueyhasen@gmail.com, ORCID: 0000-0002-8162-6536

Öz

Araştırmada yöresel bir yiyecek olan kırçıklı kelem dolmasının sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından farkındalığını artırmak ve yemeğin malzemeleri, hazırlanış farklılıkları gibi unsurları tespit etmek amaçlanmaktadır. Araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma Mart-Mayıs 2024 tarihinde Muş ilinde gönüllü ve yüz yüze görüşmeyi kabul eden toplamda 22 kişi ile görüşülerek gerçekleştirilmiştir. Araştırmada Doğu Anadolu bölgesinde yaygın olarak hazırlanan kırçıklı kelem dolmasının, farklı yörelerde bölgenin iklimi, sosyokültürel ve sosyoekonomik yapıları gibi bazı nedenlerden dolayı hazırlanışlarında farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Kırçıklı kelem dolması gibi yöresel ürünlerin coğrafi işaret olarak tescillenmesi ürünün aslının korunması için önemlidir. Muş ilinde yaygın olarak tüketilen, yemeği, turşusu, yapılan kelem gibi yemeklerin coğrafi işaret ile tescillenmesi, yazılı kaynaklarda yer alması ve hazırlanış farklılıklarının tespit edilmesi oldukça önemlidir. Yörede kelem festivali yapılmakta olup sürekliliğin olması elzemdir. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi; Muş Alparslan Üniversitesi Etik Kurulu 07.03.2024 tarihi ve 5/53 sayılı karar numarası ile alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yerel Yemekler, Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi, Muş Yemek Kültürü, Kırçıklı Kelem Dolması.

ABSTRACT

The study aims to increase awareness of the regional dish "kırçıklı kelem dolması" (stuffed cabbage with rice) in the context of sustainable gastronomy tourism and to identify elements such as the ingredients and preparation variations of the dish. The research employs a qualitative research method using semi-structured interviews. The study was conducted in Muş province between March and May 2024, with a total of 22 volunteers who agreed to participate in face-to-face interviews. The research found that the preparation of kırçıklı kelem dolması, which is commonly made in the Eastern Anatolia region, varies due to factors such as the region's climate, sociocultural, and socioeconomic structures. The registration of regional products like kırçıklı kelem dolması with geographical indications is important for preserving the authenticity of the product. It is crucial to register the widely consumed dishes such as kelem (cabbage) dishes, including its pickles, in Muş province with geographical indications, document them in written sources, and identify preparation differences. A cabbage festival is held in the region, and its continuity is essential. The ethical committee approval necessary for collecting the data used in this research was obtained from the Ethics Committee of Muş Alparslan University with the decision number 5/53 dated 07.03.2024.

Keywords: Local Food, Sustainable Gastronomy Tourism, Muş Food Culture, Kırçıklı Kelem Stuffed.

GİRİŞ

Toplumlar mutfak kültürü ve beslenme alışkanlığına sahiptir. Bu beslenme alışkanlıkları içinde buldukları kültürel, coğrafi, ekonomik, ekolojik yapı ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin tarihsel geçmişi, verimli toprakları vb. unsurlar çok zengin bir mutfak kültürü oluşmasında etkindir (Serçeoğlu, 2014:37). Zaman içerisinde gelişen mutfak kültürü gastronomi turizmini de etkilemiştir. İnsanlar seyahat sırasında yiyecek ve içecekleri önemli bir cazibe unsuru olarak görmektedir (Ryu ve Jang, 2006:507; Polat, 2020:184).

Geçmiş dönemde turizm kapsamına alınmayan yemek kültürü turistlerin seyahat tarzları değiştikçe önem kazanmaya başlamıştır. Ayrıca yaşlı nüfusun azalması, teknolojik yeniliklerin ve kolaylıkların artmasıyla daha çok hazır gıdaya yönelim artmış olup yerel yemeklerin giderek unutulmasına ve kaybolmasına neden olmaktadır. Turistlerin seyahat isteklerinin değişmesiyle birlikte geleneksel yemeklerin derlenerek yazılı kaynaklarda yer alması elzemdir (Akman, Şeker, Çetinkaya, Kozak ve Yardımcı, 2001:11; Çetinsöz ve Polat, 2018:61). Gastronomi turizminde yerel yemekler bölgesel, ulusal turizm de destinasyon imajını geliştirmesinin yanı sıra ekonomik kalkınmada da avantaj sağlamaktadır (Choe ve Kim, 2018:1; Polat, 2020:184). Yerel yemekler veya yerel mutfak kırsal seyahat destinasyonlarında turist çekim

gücü olmaktadır (Ryu ve Jang, 2006:507; Polat, 2020:184). Yerel yemekler bir yöreye veya bir ülkeye yönelik seyahat tercihini etkileyen bir unsur olmakla birlikte, turistlerin seyahatlerinde doyuma ulaşmasını sağlamaktadır. Turistlerin tercih ettiği destinasyonun mutfak kültürünün zengin olması, yöresel yemeklerinin orijinal reçetelerini koruması gibi unsurlar destinasyonu ziyaret eden turistlerin tekrar ziyaret etmeleri açısından da önemli bir etken olmaktadır (Zağralı ve Akbaba, 2015:6634).

Son yıllarda insanların yöresel yemekleri deneyimlemek, üretim alanlarını incelemek gibi istekleri bulunmaktadır. Bu nedenle işletmeler özgün mutfak yapılarını, yerel mutfak özelliklerini, reçetelerini standartlaştırmaya başlamıştır. İnsanların iyi vakit geçirdiği ve harcama oranlarını en düşük tuttıkları hizmeti oluşturan yiyecek-içecek sektörü, yerel yemekler ile turistik çekiciliği artırarak ekonomiye katkı sağlamaktadır (Serçeoğlu, 2014:37).

Sosyal ve duygusal değerler, turistlerin ürüne olumlu veya olumsuz değerlendirme yapmaları ile anlam kazanmaktadır (Sheth, Newman ve Gross, 1991:161). Turistler yerel yemeklerin yaşatacağı duyguları deneyimlemek amacıyla onları satın alabilmektedir. Çoğu zaman keyif ve haz almak, bazen de olumsuz duygular yaşamak içinde ürünleri satın alabildikleri görülmektedir. Bu farklı ve önceden denenmemiş yerel yemekleri tükettikten sonra genellikle haz, heyecan, rahatlama gibi olumlu duygular olduğu gibi korku, suçluluk, tikslenme öfke gibi olumsuz duygularda görülmektedir (Aşık, 2018:549).

Gastronomi turizmi son yıllarda birçok ülkede farklı alternatif turizm çeşitleriyle entegre edilen bir turizm çeşidi olarak dikkat çekmektedir. Yerel yemek kültürü açısından çeşitlilik sahibi olan ülkemizde diğer ülkeler gibi birçok alanda değerlendirebilecek potansiyele sahiptir (Serçeoğlu, 2014:37).

Bu araştırma kapsamında Muş'un gastronomi turizmi noktasında tanıtılması, kırçıklı kelem dolmasının hazırlanmasındaki farklılıkların temel sebeplerinin ortaya konulması ve sürdürülebilirliğin sağlanması için önerilerde de bulunularak literatüre katkı sağlanması hedeflenmiştir. Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında yöresel Muş kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışına yönelik bir araştırma olmadığı tespit edilmiştir. Çalışmanın literatürdeki belirtilen eksikliğin doldurulması, yerel bir yemek olan kırçıklı kelem dolmasını, bölgeye ait unutulmaya yüz tutmuş diğer yemeklerin gün yüzüne çıkmasını sağlanması ve konu ile ilgili benzer yapılacak olan çalışmalara ışık tutması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yerel Yiyecekler ve Gastronomi

"Gastronomi" sözcüğü dilimize Fransızcadan girmiş olup, kelime anlamı Yunanca "gastros" (mide) ve "nomos" (yasa, kural) kelimelerinden meydana gelmektedir. Ayrıca Fransızcada Gastronomie kelimesiyle ilişkili olarak damak zevki uzmanı, lokantacı gibi anlamlara gelmektedir (Gülen, 2017:33; Genç, 2014:428). Gastronomi iyi yeme sanatı ve bilimi olarak tanımlanmaktadır (Nisari ve Sakin-Yılmaz, 2018:72). Gastronomi antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevrebilim ile ilişkili disiplinler arası bir bilimdir (Altınel, 2009:2). Gastronomi biliminin zaman içerisinde gelişmesiyle gastronomi turizmi ortaya çıkmıştır. İnsanların farklı yerleri görmek için çıktıkları seyahat rotalarında gezdikleri yerlerin yerel yemeklerini tatma duygusu da oluşmaktadır. İnsanların yemekle olan ilişkisi insanlık tarihi kadar eskidir (Çetin, 2006:107).

Yerel yemekler günümüzde insanların seyahat etme sebeplerinden biridir. Gastronomi turizminin giderek önem kazanması ve popülaritesinin artması birçok bölgede yerel yiyecek satan yerlerin rağbet görmesi, unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin tekrar gün yüzüne çıkmasında etkilidir. Gıda üreticileri ve tüketicileri arasındaki mesafeye ilgili de coğrafi bir kavramdır. Ancak yerel gıda, üretici ve tüketicinin coğrafi yakınlığının yanı sıra sosyal ve tedarik zinciri özellikleri açısından da tanımlanabilmektedir (Martinez vd., 2010:3). Bölgede üretilen yerel ürünlerin orijinal reçeteye uygun hazırlanışı, malzemelerin taze olması gibi unsurlar yemeğin kalitesini artırmaktadır. Ürünün kalitesi, tazeliği yemeğin kalitesini etkilemesinin yanı sıra ürünün tarımsal faaliyetleri çiftçiye ve ekonomiye katkı sağlamaktadır (Martinez, 2010:4).

Dünya genelinde seyahat rotalarının planlanmasında yemek kültürü, çeşitli yemekler turistlerin destinasyon tercihlerini etkileyebilmektedir. Turistler gittikleri bölgelerde yemeklerin nasıl hazırlandığını görmek, yemeklerin pişirme şekli, yöresel sunumu öğrenmek ve kendilerinin veya işletmelerin hazırlamış oldukları bu yemekleri tadarak bölgenin kültürünü, yemek çeşitlerini deneyimlemektedir (Zağralı ve Akbaba, 2015:6634-6635). Yerel yemekler, rekreasyonel turistler ve gastro turistlerin destinasyonları tercih etmesinde ki önemin yanı sıra yerel yemek çeşitliliği turistlerin tekrar bölgeyi ziyaret etme niyetinde de etkilidir (Cohen ve Avieli, 2004:774). Yerel yemekler ve yemek kültürü bölgedeki bireylerin yaşam biçimini etkileyerek nesilden nesile aktarabilmektedir (Şavkay, 2002; Sevinç ve Pekyaman, 2022:359).

Yiyeceklerin seçimi, hazırlanışı, yemek zamanı vb. rol oynadığı yemek kültürü genel olarak kültürel örüntülerle bütünleşiktir (Beşirli, 2011: 140). Yemek sadece karın doyurmaktan ziyade törenlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin vazgeçilmez öğelerinden birisidir (Sağır, 2012:2676). Dini törenlerde, geleneksel eğlencelerde, bayramlarda, düğün gibi etkinliklerde yerel yemek kültürü yöreye özgü yapılmaktadır. Yemek kültürü toplumun iletişiminin güçlenmesine de katkı sağlamaktadır (Sağır, 2012:2677).

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi

Bireylerin beslenme ihtiyaçları yaşamın devamlılığı için elzemdir. Yemek, tarihin her evresinde hayatta kalmanın ötesinde farklı anlamlara sahip olmuştur. Yemek birçok toplumda zenginliğin, statünün ve refahın sembolü olarak görülmüş ve insanların uygarlaşma çabaları arasında yer almaktadır (Özgen, 2013:2; Akdağ, Özata, Sormaz ve Çetinsöz, 2016:272). İlk çağlarda yemek insanlar arasında dostluk, paylaşım ifadesi iken, orta çağda ve sanayi devrimi sonrasında toplumlarda sosyalleşmenin bir figürü olmuştur. Yemek ve mutfak kültürü gastronomi kavramı ile beraber ele alınarak günümüzde gastronomi turizmi faaliyetleri arasında yer almaktadır. Toplumsal gelişme ve zenginlikle beraber yemek düşüncesi artık gastronomi kavramıyla beraber ele alınmaya başlamıştır. Bu durum gastronomi turizmi olarak isimlendirilen alternatif bir turizm çeşidinin doğmasına sebep olmuştur (Akdağ vd., 2016:272).

Turizm sektörünün çeşitlenmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için elzemdir. Sürdürülebilirliğin sağlanması için ekonomik, ekolojik ve sosyo-kültürel kaynakların temelde devamlılığı sağlanmalıdır. Sürdürülebilir gastronomi, çevresel ve sosyo-kültürel nedenlerden dolayı yerel ürünleri teşvik etmektedir (Yurtseven, 2011:19). Sürdürülebilir gastronomi çevresel sürdürülebilirliği, sosyal adaleti ve adil ticareti de teşvik etmektedir. Bölge halkı için yeni pazarların oluşturulması, çiftlik ve gastronomi merkezlerinin kurulması gibi girişimler yerel kalkınmaya fayda sağlamaktadır (Yurtseven, 2011:19). Sürdürülebilir gastronomi turizmi yerel tarımı ve gastronomik mirası teşvik ederek yöresel ürünlerin turizmde kullanılmasına katkı sağlamaktadır (Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013:14).

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, turistlere bölge insanı, tarım alanları, tarımsal faaliyetler, yerel ürünler ve geleneksel mutfaklarla yakın temas kurma fırsatları sunmaktadır (Yurtseven, 2011:18). Gastronomi gıda çeşitliliğinin korunmasını sağlayarak özgün gastronomi kültürünün yaşatılmasını desteklemektedir. Yöresel yiyeceklerin hazırlanması, besin değeri yüksek gıdaların kullanılması, çevreye duyarlı yiyeceklerin üretilmesi, hazırlanması ve sunulması sürdürülebilir gastronomi turizmi için önemli bir seyahat motivasyonu içermektedir (Yurtseven, 2011:18). Gastronomi turizmi özel bir yemeği deneyimlemek, yerel yiyecek ve içeceklerle ilgili bilgi edinmek turistlerin seyahat motivasyonunun artırmaktadır (Yüncü, 2010:29). Gastronomi turizmi; yemek turizmi, beslenme turizmi, mutfak turizmi, gurme turizmi, gastronomik turizm, yiyecek turizmi vb. olarak da isimlendirilmektedir (Küçükkömürler, Şırvan ve Sezgin, 2018:81; Bertella, 2011).

Muş Mutfak Kültürü

Muş ili Doğu Anadolu bölgesinin Yukarı Murat-Van bölümünde bulunmaktadır (Sönmez, 2010:45). Muş ili, 39 29' ve 38 29' kuzey enlemleriyle 41 06' ve 41 47' doğu boylamları arasında bulunmaktadır. Yüz ölçümü 8196 km²'dir (Güneş, 2021:16). Muş ili Merkez, Hasköy, Korkut, Bulanık, Malazgirt ve Varto ilçelerinden oluşmaktadır (Biber ve Çiftçi, 2017:3). Muş Kurtik Dağının kuzeye bakan yamaçlarında, Çar ve Karni derelerinin aktığı vadiler arasında kuruludur (Kaştan ve Alpaslan, 2022:45). Yeryüzü şekilleri bakımından Muş yüksek ve dağlık bölgede yer almaktadır. Muş ilinin % 34,9'unu dağlar kaplı, Güneydoğu Toroslar dağlarının uzantılarıdır. Murat vadisi Muş topraklarını doğu-batı doğrultusunda ikiye bölmüştür (Şeker, 2022:2).

Muş ilinde iklim karasal olup, kışları soğuk ve kar yağışlı, yazları ise genellikle kısa ve serin geçmektedir (Yıldız, Koç ve Yardım, 2017:198). İl topraklarının %53'ü çayır ve meralarla, %11'i orman ve fundalıklarla ve %33'ü ekili ve dikili alanlarla kaplıdır. Çevresindeki dağlar eskiden gür ormanlarla kaplıyken günümüzde azalmıştır ve ormanlarda çoğunlukla meşe bulunmaktadır. Ovalar bozkır (step) görünümündedir. Yayla ve platolar ise uzun süre erimeyen kar sularının etkisiyle yeşilliğini uzun süre korumaktadır. Tarıma elverişsiz arazi %3'tür (Güneş, 2021:28).

Muş nüfusu TÜİK tarafından 2023 yılına ait verilere göre 399.879'dur. Muş ilinin en büyük ilçesi Merkez, en küçük ilçesi Korkuttur. Muş iline bağlı merkez dâhil 6 ilçesi, 23 belediye, bu belediyelerde 121 mahalle ve ayrıca 366 köy vardır (TÜİK, 2023).

Muş ilinin ekonomik yapısı temelde tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Kışların uzun ve sert geçmesi ekimin fazla yapılmaması, tarım ürünü çeşitliliğini azaltmaktadır. Buğday, şeker pancarı, mısır ve arpa üretimi ön plandadır. Lahana, Muş üzümü, kavun, karpuz, domates, salatalık, kabak vb. ürünler yetiştirilmektedir. Küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Genellikle mera hayvancılığı uygulanmaktadır. Muş; ovası, yaylaları, platoları ile hayvancılık için uygundur. Koyun, keçi, inek, sığır, kümes hayvanları ve arıcılık bölgede yoğun olarak yapılmaktadır (Şeker, 2022:3).

Muş ili tarihte farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmasının dışında Anadolu Türk tarihi açısından önemli bir yere sahip olan Malazgirt zaferinin burada olması bölgenin önemini artırmaktadır. Malazgirt zaferinin Anadolu Türk tarihi açısından taşıdığı önemden dolayı 2017 yılından beri değişik etkinliklerle coşkulu bir şekilde kutlanmaktadır (Güneş, 2021:29).

Muş'un kültürüne baktığımızda birçok medeniyete ev sahipliği yapan bu yörenin kendine has kültürü oluşmamıştır. Bölgede yaşayan kavimlerin etkisinde kalmıştır, özellikle Pers kültürünün etkisinde kalması Hristiyanlığın yayılması ile değişmiştir. Osmanlı döneminde bölgede Ermenilerin gitmesiyle Hristiyanlığa ait kültürel özelliklerde zaman ile kaybolmuştur. Muş ve çevresinde bulunan tarihi yapıları, halk oyunları, giyim-kuşam, el sanatları vb. günümüze kadar gelmiştir. Hayvancılıkla uğraşan bu toplum hayvanlardan elde ettikleri yünlerle ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Geleneklerine ait düğün, nişan, kına sünnet ve asker uğurlama törenlerinde yöresel halk oyunları oynanmaktadır. Kutsal sayılan günlerde yemekler hazırlayarak misafirlerle beraber bu günler kutlanmaktadır (Şeker, 2022:3).

Muş'un mutfak kültürüne baktığımızda, eski zamanlarda evin alt katında yer alan mutfak mimarisi, modernleşmenin etkisiyle birlikte yer değiştirmiştir. Mutfakta kullanılan araç gereçler diğer mutfaklarda görülen araçlardır. Bunlar bakır ve demirden yapılmaktadır. Kullanılan araçların bazılarının isimleri; tencere (guşgane, gazık), kazan (sital), servis tabağı (sahan), tabak (teyfik) şeklindedir (Şeker, 2022:15).

Muş'ta yemekler genellikle yer sofrasında yenilmektedir. Evde misafir varsa yemekler öncelikle misafir ve evin en yaşlı üyesinin yemesiyle başlamaktadır. Daha sonra erkekler en son kadınlar ve çocuklar yemektedir. Günümüzde aileler arasında değişmekle birlikte yemek sıralaması evde misafir varsa ayrı yenilmekte, sadece aile bireyleri varsa birlikte yenilmektedir. Yemek öğünleri sabah altığı (xuruni, xuruni-yi şevege), kahvaltı (nav roj), öğlen (firavini) ve akşam (nane şiv) olmak üzere günde dört öğün olarak yenilmektedir. Yemek çeşitleri, misafir ve ailenin maddi durumuna göre değişmektedir. Yemek yerken genellikle sofrada adabına dikkat edilmekte ve sofraya kurallarına uyulmaktadır. Muş'un sokak yiyecekleri gelişmemiştir her yerde satılan klasik simit, süt mısır, alıç, halka tatlı, dondurma ve limonata satılmaktadır (Şeker, 2022:16).

Kırçıklı Kelem Dolması

Muş'un bereketli topraklarında en çok yetiştirilen ürünlerden biri olan lahanaya yörede kelem diye bilinmektedir. Sarma yapıldığında kırçık denilen lahananın damarlı, sert kısımları doğranarak sosa katılıp dolmalara dökülmesinin yanı sıra kırçikten farklı yemeklerde yapılmaktadır. Lahana salamura olarak saklandığı gibi olduğu şekilde bütün olarak toprağa gömülüp bozulmadan muhafaza da edilebilmektedir. Muhafaza edilen kelemler kış aylarında tüketilmektedir (Yıldırım ve Alpaslan, 2023:48).

Kırçıklı kelem dolmasının tarihsel gelişim süreci, yemek hikâyesi olup olmadığı hakkında resmi bir kayıt bulunmamaktadır. Muş ilinde kırçıklı kelem dolması yörede yetişen lahanayla yapılmakta ve özellikle davet sofralarının vazgeçilmez ürünleri arasında yer almaktadır. Geçmişten günümüze kadar tüketilen ve halen tüketilmeye devam edildiğinden yörenin yerel yiyeceği olarak bilinmektedir. Türk (2021), Muslu ve Şensoy (2020) çalışmalarında kırçıklı kelem dolmasını Muş yöresel yemekleri arasında göstermektedir. Her iki çalışmada da bulgur ve yağlı et malzemeler arasında yer alırken, Şeker (2022) çalışmasında yağlı kıyma, pirinç kullanılarak yapıldığı tespit edilmiştir. İç malzemesinde pirinç kullanımı dışında reyhan sumak gibi ürünlerinde yer aldığı reçetede farklılıklar bulunmaktadır. Böylelikle kırçıklı kelem dolmasının yapılışı bölgelere göre küçük farklılıklar göstermektedir.

Malzemeler: ½ kg kıyma, 350 gr ince bulgur, 1 adet soğan, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 tatlı kaşığı tuz, 2 kg lahanaya, 1 yumurta.

Sos Malzemeleri: ½ kg domates, ½ kg biber, ½ kg soğan, 1 yemek kaşığı tuz, 200 ml sıvıyağ, 1 tatlı kaşığı pul biber, lahananın ortasındaki sert kısım (kırçık).

Hazırlanışı: Kıyma yoğurma kabına alınarak bulgur, yumurta, tuz, bir adet rendelenmiş soğan, pul biber ve bir su bardağı su eklenerek yoğrulur. İhtiyaç duyuldukça su eklenerek yoğrulmaya devam edilir. Çiğ köfte kıvamına gelen hamur 10 dk dinlendirilir. Dinlenirken sos hazırlanır domates, biber, soğan ince ince doğranır. Haşlanan kelemlerin sert kısımları da doğranarak ilave edilir. Üzerine pul biber, tuz, sıvı yağ eklenerek sarmanın sosu hazırlanır. İki kg lahanaya haşlanarak soğumaya bırakılır. Soğuyan lahanaya sarmaya uygun şeritler şeklinde kesilerek hazırlanır. Hazırlanan içten konularak küçük küçük sarılır. Sarmalar tencereye dizilir. Dört kat dizildikten sonra sosundan bir miktar eklenir, sarma bitinceye kadar bu işlem devam eder. Pişirildikten sonra tereyağı eritilerek pul biber eklenir sarmanın üzerine gezdirilerek servis edilir (Yıldırım ve Alpaslan, 2023:25).

Kıyma, pirinç, sumak vb. malzemeler ile hazırlanan reçetenin hazırlanışı; Biber, soğan, maydanoz küçük küçük doğranarak leğene alınır. Üzerine pul biber, karabiber, sumak ve tuz eklenir. Kıyma ve pirinç ilave edilerek yoğrulur. Yoğrulan harca salça ve sıvı yağ eklenerek yoğurmaya devam edilir. Lahana dörde bölünerek tencerede kaynatılır. Pişen lahana soğuyunca dikdörtgen parçalar şeklinde kesilir. Hazırlanan içten lahana yapraklarının içine konarak sarılır. Tane sumaklar, sıcak suda bekletilerek suyu sarmanın üzerine dökülüp pişirilir (Yıldırım ve Alparslan, 2023:26).

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmanın amacı yöresel bir yiyecek olan kırıkli kelem dolmasının gastronomi turizminde farkındalığını artırmak ve tanıtmaktır. Teknolojik gelişmeler, hazır gıda tüketiminin artması gibi faktörler yeni kuşağın mutfak bilgisi ve yemek kültürünü de etkilemiştir. Yerel mutfak zaman içerisinde unutulmaya yüz tutmuş veya değişime uğramıştır. İl merkezinden ilçe ve köylerde yerel yemeklerin yapıları da değişimler oluşabilmektedir. Özellikle iklim, ürün tedariki, beslenme alışkanlıkları ve sosyo-ekonomik koşullar gibi nedenlerden dolayı yiyeceklerin yapılarında veya isimlerinde ufak farklılıklar olabilmektedir (Çetinsöz ve Polat, 2018:66).

Muş ilinin yöresel yemeklerinin en belirgin özelliği bölgede yetişen ürünlerin ağırlıklı olarak yemeklerde kullanılmasıdır. Zengin mutfak kültürü, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, yörede kendiliğinden yetişen doğal otları ve alternatif turizm faaliyetleri gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahiptir (Türk, 2021:1212). Sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından yöresel ve geleneksel mirasımıza sahip çıkmak ve sistemli bir şekilde kaynakları toplayıp kayıt altına alarak korumaya çalışılmıştır. Kayıt altına alınan bu bilgiler böylelikle nesilden nesile aktararak yaşatılması ve sürdürülebilirlik gastronomi açısından önemlidir. Bu çalışmada, Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin tespit edilerek, yörede yaygın olarak yapılan kırıkli kelem dolması yerel yemeğinin tanıtılması, malzeme tercihleri, yemeğin hazırlanmasında ilçelere göre farklılıkların ayrıntılı olarak incelenerek literatüre kazandırmak amaçlanmıştır.

Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Yapılan bu çalışmada elde edilen veriler nitel araştırma yöntemlerinden olan görüşme metodu ile yapılmıştır. Nitel araştırma gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi verileri toplama yöntemlerinin kullanılarak algı ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir şekilde incelendiği araştırmadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008:39). Temel düşüncesinden hareketle nitel araştırmalar doğrusal bir süreci değil döngüsel bir süreci takip etmektedir (Topkaya, 2006:115).

Araştırma Mart-Mayıs 2024 tarihinde Muş ilinde çoğunluğu kadın olup günlük hayatlarında kırıkli kelem dolmasını sıklıkla yapan 22 kişi ile görüşülerek gerçekleştirilmiştir. Nitel çalışmalar için örneklem büyüklüğünün en az 15 olması tavsiye edildiğinden (Mason, 2010:8) araştırma için yapılan görüşme sayısı yeterli görülmüştür. Görüşmeler sırasında bireysel görüşmeler not alma işlemi yapılmıştır. En az 12 dakika, en çok 28 dakika süren görüşmelerin ortalaması 16,8 dakika olarak tespit edilmiştir. Araştırmanın amacına yönelik ilk olarak demografik bilgilere yönelik sorular (adı soyadı, yaşı ve yaşadığı yer) sorulmuştur. İkinci olarak kırıkli kelem dolmasının kendi yaşadığı yerde nasıl yapıldığına dair tarif istenmiştir. Kendi tarifleri varsa farklılıkları ve nedenleri sorulmuştur. Görüşmelerin sonunda elde edilen veriler tekrar incelenerek düzenlenmiş ve doğrudan alıntılar yoluyla veriler oluşturularak sunulmuştur. Araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Muş Alparslan Üniversitesi Etik Kurulu 07.03.2024 tarihi ve 5/53 sayılı karar numarası ile alınmıştır.

BULGULAR

Araştırmada Muş ili ve ilçelerinde yaşayan 22 katılımcı ile görüşülmüştür. Katılımcıların çoğunluğu kadın olup günlük hayatlarında kırıkli kelem dolmasını sıklıkla yapan kişilerden oluşmaktadır. Katılımcıların 3'ü Vartolu, 2'si Malazgirtli, 3'ü Hasköylü, 10'u Merkez, 2'si Bulanıklı ve 2'si de Korkutlu olup yörede yaşamaktadırlar. Katılımcıların yaş aralıkları 29 ile 69 arasındadır.

Tablo 1. Araştırmaya katılanların demografik özellikleri

Sayı	Katılımcıların Adı Soyadı	Cinsiyet	Memleketi	Yaş
1	K1	Kadın	Varto	29
2	K2	Kadın	Varto	35
3	K3	Erkek	Varto	43
4	K4	Erkek	Malazgirt	47
5	K5	Kadın	Malazgirt	38
6	K6	Kadın	Hasköy	50
7	K7	Erkek	Hasköy	44
8	K8	Erkek	Hasköy	39
9	K9	Kadın	Merkez	43
10	K10	Kadın	Merkez	60
11	K11	Kadın	Merkez	45
12	K12	Kadın	Merkez	40
13	K13	Kadın	Merkez	36
14	K14	Kadın	Merkez	35
15	K15	Kadın	Merkez	48
16	K16	Kadın	Merkez	36
17	K17	Erkek	Merkez	43
18	K18	Erkek	Merkez	49
19	K19	Kadın	Bulanık	56
20	K20	Erkek	Bulanık	47
21	K21	Kadın	Korkut	50
22	K22	Kadın	Korkut	69

Varto'da Kırçikli Kelem Dolması Yapımı

“İç harcı bulgur, soğan, reyhan, pul biber, karabiber, tuz, kıyma ve kuyruk yağı ile yoğrulmaktadır. Önceden haşlanmış ve soğutulmuş lahanaya yaprakları küçük küçük kesilir içine hazırlanmış iç harçtan koyularak sarılır. Dolmalar tencereye dizilir birkaç kat dizildikten sonra domates, yeşilbiber, kuru soğan, reyhan küçük küçük doğranarak sos hazırlanır. Hazırlanan bu sos kata dökülür bu işlem sarmalar bitene kadar uygulanır. Salçalı su üzerine dökülüp pişmeye bırakılır. Yemek piştikten sonra pul biberli kızgın yağla servis edilir. Reyhan ve kuyruk yağının yemeğin lezzetini arttırdığını düşünüyorum.” (K1, K2)

K3 ise, “lahana, dövülmüş buğday, karabiber, pul biber, tuz, nane, kuru soğan, kıyma ve reyhan kullanılarak hazırlanmaktadır. Üzeri için yoğurt, tereyağı, pul biber, sarımsak kullanılmaktadır. Haşlanan lahanalar kırçik (sert, damarlı kısım) kesilerek tencerenin altına konulmaktadır. Yemeğin yanmaması için bu işlem yapılmaktadır. Kıyma, baharat, dövülmüş buğday vb. ile hazırlanan iç malzemeler haşlanan lahanaya yapraklarına sarılarak tencereye dizilmektedir. Pişen kırçikli kelem dolmasının üzerine sarımsaklı yoğurt hazırlanarak dökülmektedir. Kızgın tereyağı ve pul biber dökülerek servis edilmektedir.”

Malazgirt'te Kırçikli Kelem Dolması Yapımı

“Dövülmüş buğday veya pirinç, soğan, reyhan, pul biber, karabiber, tuz, kıyma ile iç harç hazırlanır. Haşlanan lahanaya yaprakları sarmalık olarak hazırlanır daha sonra içerisine iç harç eklenir ve normal sarma gibi değil muska şeklinde üçgen sarılıyor. Sarmalar tencereye alınmadan önce tencerenin dibine kemikli et konulur. Sarmalar dizilerek üzerine su eklenir ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra pul biberli kızdırılmış yağ gezdirilerek servis edilir.” (K4, K5)

K4 göre, bu yemeğin vazgeçilmezi kemikli et olmasıdır, etin lezzetinin yemeğe geçtiği düşünülmektedir. K5 ise, dolmanın üzerine kurut suda eritilerek yoğurt kıvamına getirilerek üzerine gezdirilir. Tereyağından eritilmiş pul biber ile servis edilir.

Hasköy’de Kırçikli Kelem Dolması Yapımı

“Pirinç, salça, domates, kuru nane, eritilmiş kuyruk yağı, yeşilbiber, tuz, karabiber karıştırılarak iç harç hazırlanır. Kırçik tencerenin altına konular ve hazırlanmış lahanaya yapraklarına sarılarak tencereye dizilir. Bütün sarmalar bittikten sonra üzerine salçalı su yapılarak dökülür ve pişmeye bırakılır. Piştikten sonra yoğurtlu sarımsak ve kızgın tereyağında pul biber ile servis edilir. Kuyruk yağı yemeği daha lezzetli ve yumuşak hale getirmektedir.” (K6, K7, K8)

Muş/Merkez’de Kırçikli Kelem Dolması Yapımı

“Öğütülmüş buğday, kıyma, tuz, kuru soğan, reyhan, karabiber ve su ile yoğurarak bir iç harç elde ediyoruz. Daha sonra ara katlar için kullanılacak sos (domates, biber, kuru soğan, kırçik, karabiber, pul biber, salça, tuz) hazırlanmaktadır. Sos için soğanları doğrayıp yağda kavuruyoruz, salça ekleyip kavurmaya devam ediyor, yeşilbiberleri doğrayıp ekleniyor son olarak doğranmış domateslerde eklenip iyice kavruluyor içerisine baharatlar ekleniyor ocaktan alıma yakın haşlanmış lahananın sert olan kısımları küçük küçük doğranarak ekleniyor karıştırılıp ocaktan alınıyor ve soğumaya bırakılıyor. Hazırlanan lahanaya yaprakları içerisine iç harç ekleyip sarılır. Sarılan dolmalar tencereye koyulmadan önce tencerenin dibine artık lahanaya yaprakları serilir ki dibi tutmasın, sarmalar tencereye iki sıra dizildikten sonra sos üzerine gezdirilir. Bu işlem sarma bitene kadar uygulanır. Daha sonra üzerine su alınarak pişmeye bırakılır, piştikten sonra sarımsaklı yoğurt ve kızgın yağda pul biber gezdirilerek servis edilir.” (K9, K18)

“İç harcı kıyma, bulgur, tuz, yumurta ve irmik ile yoğuruyoruz. Hazırlanmış lahanaya yapraklarına iç harcı köfte şeklinde koyup sarıyoruz. Hepsini sarıp tencereye dizdikten sonra en üstüne domates, biber ve lahananın sert kısmını doğrayıp ekliyoruz. Üzerine salçalı su ekleyip pişmeye bırakıyoruz. Piştikten sonra pul biberli kızgın yağ ile servis yapıyoruz.” (K10)

K10’a göre yemeğin temel unsuru iç harcın iyice yoğrulmuş olmasıdır. İç harcın dağılmaması gerekmektedir.

“Bulgur, kıyma, soğan, reyhan, tuz, sıvıyağ ile iç harç hazırlanır. Kurutulmuş domates ve biber ayrı tencerede biraz kaynatılarak yumuşatılır. Daha sonra alınarak doğranır içerisine ayrıca lahananın sert kısmı da doğranarak tuz ile karıştırılıp kenara bırakılır. Haşlanmış lahanaya yaprakları küçük doğrandıktan sonra iç harç içine eklenerek sarılır. Sarılan dolmalar tencereye dizilir üç-dört kat dizdikten sonra kurutulmuş sebzeler ile hazırlanmış sos üzerine gezdirilir. Bu işlem sarma bitene kadar uygulanır. Üzerine su alınarak pişmeye bırakılır. Piştikten sonra kurut ve pul biberli kızdırılmış yağ ile servis edilir.”

K11’e göre bu yemeğin temel prensibi bir kış yemeği olduğundan kurutulmuş sebzelerle sosunun hazırlanmasıdır. Bu şekilde daha doğal ve aslını koruduğu düşünülmektedir.

“Kıyma, pirinç, reyhan, karabiber, pul biber, tuz, kuru soğan, salça, biber ve yağ ile bir iç harç hazırlanır. Daha sonra önceden haşlanmış lahanaya yaprakları sarmalık olacak şekilde küçük kesilir. Kesilen lahanaya yapraklarının içine iç harç konularak sarılır. Tencerenin alt kısmına hayvanın boşluk kısmından kemikli et eklenmektedir. Bütün sarmalar dizildikten sonra kırçik, domates, soğan, biberden salata yapılarak üzerine eklenmektedir. Yemeğe salçalı su eklenerek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra yoğurt ve pul biberli kızgın yağla servis edilir.” (K12, K17).

“Kurutulmuş domates ve biber suda biraz haşlanır ve süzülür. Süzildikten sonra soğanla birlikte doğranır ve tuz ile karıştırılarak kenara alınır. Daha sonra bulgur, yumurta, soğan, karabiber, reyhan, salça, kuyruk yağı, tuz ve yağ ile karıştırılarak bir iç harç hazırlanır. Önceden haşlanmış lahanaya yapraklarını sarmalık kesip içerisine iç harç ekleyip sarıyoruz. Sarılan bütün sarmalar tencereye dizilmeden önce tencerenin dibine kemikli et parçaları dizilir üstüne sarmalar sıkılarak tencereye dizilir ve dört sıra dizildikten sonra üstüne kurutulmuş sebzeler gezdirilir. Bütün sarmalar bitene kadar bu işlem tekrarlanır. Üzerine suyu alınarak pişmeye bırakılır, piştikten sonra kızgın tereyağıyla servis edilir.” (K13, K14)

“Bulgur, irmik, yumurta, karabiber, reyhan, tuz ve su ile yoğrularak köfte gibi bir iç harç hazırlanır. Üstüne sos olarak domates, biber, soğan doğranır ve tuz ile karıştırılıp kenara alınır. Önceden haşlanmış sarmalık kesilmiş lahanaya yapraklarına iç harç konularak sarılır. Bütün sarmalar bitikten sonra tencereye üç sıra dizildikten sonra üstüne sebzeli sostan serpilir ve tekrar sarmalar dizilir bu işlem bitene kadar devam eder. Üzerine salçalı bir su dökülerek pişmeye bırakılır. Piştikten sonra pul biberli kızgın yağla servis edilir.” (K15)

“İlk önce sosu için domates, biber, soğan ve maydanoz doğranıp karıştırılarak kenara alınır. Daha sonra iç harcı için bulgur, kıyma, karabiber, reyhan, tuz ve salça karıştırılarak bir iç harç elde edilir. Önceden haşlanmış lahanaya yapraklarını sarmalık şekilde kesilip içerisine iç harç konularak sarılır. Bütün sarmalar bitikten sonra tencereye iki veya üç sıra sarmalar dizildikten sonra üstüne sebzeli sostan gezdirilir ve tekrar sarma dizilir bu işlem bütün sarmalar bitene kadar

yapılır. Üstüne su alıp pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tereyağlı pul biberler servis edilir.” (K16)

Bulanık'ta Kırçıklı Kelem Dolması Yapımı

“Pirinç, kıyma, tuz, pul biber ile iç harç hazırlanır. Önceden hazırlanan lahanaya yapraklarına iç harç eklenerek sarılır. Sarıldıktan sonra tencereye dizilir tencerelerin ara katlarına kemikli et koyulur. Bütün sarmalar bitikten sonra üzerine salçalı su ile sos (domates, biber, kuru soğan, kırçık, karabiber, pul biber, salça, tuz) dökülerek pişmeye bırakılır piştikten sonra pul biberli kızdırılmış yağ ile servis edilir.” (K19, K20)

Korkut'ta Kırçıklı Kelem Dolması Yapımı

“Bulgur, kıyma, soğan, karabiber, tuz, domates, yeşil soğan (yazın) karıştırılarak bir iç harç yoğrulur. Haşlanan lahanaya yapraklarına iç harç eklenerek sarılır. Tencereye dizmeden önce yaprakların sert kısımları tencerenin dibine serilir ve sarmalar üstüne dizilir. Bütün sarmalar bitikten sonra üstüne su alınarak pişmeye bırakılır. Piştikten sonra yoğurt ve pul biberli kızgın yağ ile servis edilir.” (K21)

“İlk önce sos için domates, soğan, biber ve lahananın sert kısmı doğranır, tuzu eklenip suyu süzülür. Süzülen bu sebze suyunu iç harçta kullanılacaktır. İç harç bulgur, soğan, kıyma, karabiber, tuz ve sebze suyu ile yoğrularak elde edilir. Önceden haşlanıp hazırlanan lahanaya yapraklarına iç harç eklenerek sarılır. Sarılan dolmalar tencereye iki kat dizildikten sonra sos üzerine gezdirilir. Bu işlem bütün sarmalar bitene kadar uygulanır. En üst kısmına da sebze sos döküldükten sonra su eklenerek pişirilir. Piştikten sonra pul biberli kızgın yağ ile servis edilir.” (K22)

Tablo 2. Kırçıklı kelem dolması yapımında kullanılan malzemelerin ilçelere göre kullanım farklılıkları

Malzemeler	Varto	Malazgirt	Hasköy	Merkez	Bulanık	Korkut
Bulgur	x			x		x
Pirinç		x	x	x	x	
Dövülmüş Buğday	x	x		x		
İrmik				x		
Kıyma	x	x	x	x	x	x
Kemikli Et		x		x	x	
Kuyruk Yağı	x		x	x		
Domates	x		x	x	x	x
Biber	x		x	x	x	x
Kurutulmuş Nane	x		x			
Kurutulmuş Domates-Biber				x		
Yumurta				x		
Reyhan	x	x		x		
Karabiber	x	x	x	x	x	x
Tuz	x	x	x	x	x	x
Kuru Soğan	x	x	x	x	x	x
Yeşil soğan						x
Sarımsak	x	x	x	x		
Kurut		x		x		
Yoğurt	x		x	x		x
Pul biber	x	x	x	x	x	x
S. Yağ veya Tereyağı	x	x	x	x	x	x
Salça	x		x	x	x	
Lahana yaprağı	x	x	x	x	x	x
Lahananın sert kısmı (kırçık)	x		x	x	x	x

Varto ilçesinde kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında kullanılan malzemeler Tablo 2’de yer almaktadır. K1 ve K2 kişileri iç malzemede bulgur kullanır iken, K3 kişisi dövülmüş buğday kullandığı tespit edilerek Tablo 2’de gösterilmiştir.

Malazgirt ilçesinde kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında kullanılan malzemeler Tablo 2. de yer almaktadır. Dövülmüş buğday, pirinç vb. tercihen iç harç olarak kullanılmaktadır. İlçede yoğurt yerine genellikle kurut kullanılmaktadır. Kırçık kelimesi ilçede çok sık kullanılmaz genellikle kelem dolması olarak bilinmektedir (K5). Bunun sebebinin ise ilçede kırçıklı sosun yemekte kullanılmamasından kaynaklı olduğu düşünülmektedir.

Hasköy ilçesinde kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında kullanılan malzemeler Tablo 2. de yer almaktadır. Pirinç iç malzemede sıklıkla kullanılmaktadır. Kuyruk yağı yemeğin lezzetini artırmak için genellikle kullanılmaktadır. Yemekte sos yerine sadece kırçık kullanıldığı tespit edilmiştir.

Muş merkez de kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında kullanılan malzemeler Tablo 2. de yer almaktadır. Pirinç (K12, K17), dövülmüş buğday (K9, K18), bulgur (K10, K11, K13, K14, K15, K16) kullanılarak iç harç oluşturulduğu tespit edilmiştir. Kemikli et yemeğe lezzet vermesi sebebiyle kullanıldığı belirlenmiştir (K12, K13, K14, K17). İl genelinde kışları serin ve uzun, yazları kısa olması sebebiyle ürünlerin mevsiminde kurutularak özellikle kışın hazırlanan yemeklerde kullanılmaktadır. Kurutulmuş sebzeler kırçıklı kelem dolmasına lezzet verdiği düşünülmektedir (K11, K13, K14). İrmik (K10, K15) ve yumurta (K10, K13, K14, K15) merkezde iç harcın tutması için kullanıldığı tespit edilmiştir.

Bulanık ilçesinde kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında kullanılan malzemeler Tablo 2. de yer almaktadır. Pirinç iç malzemede sıklıkla kullanılmaktadır. Sarımsaklı yoğurt ilçede tercih edilmemekte olup pul biberli kızgın yağ kullanılmaktadır (K19, K20).

Korkut ilçesinde kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında kullanılan malzemeler Tablo 2. de yer almaktadır. Bulgur iç malzemede genellikle kullanılmaktadır (K21, K22). Yaz aylarında ilçede iç malzemeye yeşil soğan (K21) kullanılmaktadır.

Araştırmada ele alınan kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında farklılıklar olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır. Ayrıca kullanılan malzemelerin özellikleri hakkında bilgi edinilmiş ve kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışında farklılık varsa bunun temel nedeni araştırılmıştır.

Kırçıklı kelem dolması yapılırken en önemlisi lahanaya seçimidir. Bölgede yetişen lahanadan farklı yemekler yapılır ve her yemeğin lahanası farklıdır. Sarma yapılırken yaprakları kıvrık kıvrık olan ve yumuşak olan lahanaya seçilir. Örneğin kapuska ve turşu için sert ve düz olan lahanaya seçilmektedir. Kırçıklı kelem dolması için beyaz lahanaya olmalı ve iç kısmı yumuşak dış kısmı yeşil olmalıdır. Kışın kullanılacak lahananın ezik olmaması ve salamura lahanaya olması tercih edilmektedir. Salamura lahanaya yörede kışın kullanılmak için büyük leğenlerde yıkanır ve kaya tuzlu su içerisine batırılarak bidonlara basılmaktadır. Üzerine kaya tuzu atılarak 3 gün boyunca bekletilmektedir. 3 gün bekletilen lahanaların üzerine kaya tuzlu su eklenir ve en üstüne düz taş konulup ağzı hava almayacak şekilde kapatılarak serin, güneş görmeyen yerde muhafaza edilmektedir. 15-20 günde kullanıma hazır hale gelmektedir.

İç malzeme olarak yörede dövülmüş buğday, pirinç, bulgur kullanıldığı tespit edilmiştir. Buğday önce kazanlarda kaynatılır sonra kurutulması için uygun yerlerde bekletilmektedir. Kurutulmuş buğdaylar değirmende dikey değirmen taşında dövülür. Kabuğu alınır ve hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir. Buğdayın kaynatılmasının nedeni ise insanlara şişkinlik vermemesi içindir. Eski zamanlarda pirinç az bulunduğu için, kırçıklı kelem dolması öğütülmüş buğdayla yapılmaktadır. Muş yöresinde buğday ekilmesi malzeme tedarikinin kolay olması da kullanımda etkindir.

Kış mevsiminin uzun sürmesi sebebiyle sebzeler yazın kurutularak muhafaza edilmektedir. Genellikle kışın çok tüketilen bir yemek olduğundan sebzenin az bulunması ve hormonlu olmasından kaynaklı yazın kurutulmuş sebzeler kışın sarmada veya başka yemeklerde kullanılmaktadır.

Kırçık adını lahananın sert, uzun damarlı kısmı ve oluşturan soston almaktadır. Sos domates, biber, kuru soğan, kırçık, karabiber, pul biber, salça ve tuz kullanılarak hazırlanmaktadır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

İnsanoğlunun temel gereksinimi olan beslenme, hayata kalmanın ve yaşamın vazgeçilmez unsurlarındandır. Türk kültürünün çok yönlü olması, tarihsel süreç boyunca birçok kavimden etkilenmesi Türk mutfak kültürünün çok yönlü gelişmesini sağlamıştır. Yemek çeşitleri, sofraya düzeni, yemeklerin pişirilmesi, hazırlanması, servis edilmesi, muhafaza edilmesi ve mutfak mimarisi gelişimi gösteren başlıca unsurlardır. Türkiye'nin toprak yapısı, iklimi, coğrafi özellikleri, dini inancı, adetleri, gelenek ve göreneklere gastronomi kültürünün oluşmasında etkili olan diğer unsurlardır. Muş ilinin zengin tarihi geçmişi ve Türklerin Anadolu'ya ilk ayak bastıkları yer olması nedeniyle zengin bir kültürel birikime sahip olduğu düşünülmektedir. Bu zengin kültürel özellikler yemek kültürünü de etkilemiştir.

Birçok farklı medeniyeti içinde barındıran Muş, birçok farklı ve lezzetli yemeklere de sahiptir. Muş'un bazı geleneksel

yemekleri ilçeden ilçeye veya merkeze göre farklılık göstermektedir. Örneğin çalışması yapılan kırçıklı kelem dolmasının hazırlanışının merkez ve ilçelere göre farklılık gösterdiği tespit edilmiştir.

Muş'un mutfak kültüründe kırmızı etin sıkça tüketildiği tespit edilmiştir. Tarım ürünlerinin de yemeklerde kullanımı yaygındır. Özellikle karların erimesiyle doğada kendiliğinden yetişen yabancı otlar ile çeşitli ve lezzetli yemekler yapılmaktadır. Muş yöresinde üretilen lahana yerel mutfakta turşu, çorti aşı, sarma olarak sıklıkla tüketilmektedir. Muş mutfak kültüründe et yemeklerinin yansira ot, sebze yemeklerin sıklıkla yapılması vejetaryen vb. kişiler tarafından destinasyonun tercih edilme niyetini artırabilmekte gastronomi turizmi açısından farklı ve yeni kaynaklar sunabilecek potansiyeli de göstermektedir. Bölgede 1980'lere kadar kırçıklı lahana dolması dövülmüş buğdaydan yapılmaktaymış. Zaman içerisinde öğütülmüş buğdaya ek olarak pirinç ve bulgur tercih edilmeye başlanmıştır. Lahananın taze kalması ve kışında kullanabilmek amacıyla toprak olan evlerin kiler olarak kullandıkları alandaki toprağa kökü gömülerek muhafaza edilmektedir (K3).

Yerel mutfaklar, bir destinasyonun somut olmayan mirasını temsil eder ve bunların tüketimi turistlerin gerçek anlamda özgün bir kültürel deneyim sunmaktadır. Orijinal reçeteler, yöresel sunumlar, yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel ürünlerin sunulması destinasyonlar arasında rekabet avantajı sağlamaktadır (Okumus, Okumus ve McKercher, 2007:253). Bundan dolayı mevcut araştırmada, yöresel bir yiyecek olan kırçıklı kelem dolmasının, sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında farkındalığını arttırmak, mikro ölçekte hazırlanış farklılıklarını ve nedenlerini tespit etmek amaçlanmıştır.

Araştırma bulgularına göre kırçıklı kelem dolmasının Doğu Anadolu bölgesinde Muş başta olmak üzere çevre illerde yaygın olarak yapıldığı tespit edilmiştir. Muş merkez ve Varto, Malazgirt, Hasköy, Korkut, Bulanık ilçelerinde yapıldığı gözlenmiştir. Ancak araştırma bulgularına göre mikro ölçekte merkez ve ilçelerin kendilerine özgü bazı özelliklerinden dolayı (iklim, kültür, yaşam tarzı, sosyo-ekonomik yapı vb.) hazırlanışlarında bazı farklılıklar görülmektedir. Literatür taramasında da kırçıklı kelem dolmasının yöresel hazırlanış farklılıklarının olduğu tespit edilerek çalışma sonuçlarını desteklenmektedir.

Sürdürülebilir gastronomi açısından kırçıklı kelem dolmasının rekabet avantajı incelendiğinde;

- Bölgenin tarım ürünü olan lahana ile kırçıklı kelem dolmasının yapılması organik tarım ve sürdürülebilir gastronomi için önemlidir.
- Yerel halkın yaşam tarzı yemek kültürünü yansıtmaktadır.
- Kırçıklı kelem dolması yerel yemekler kapsamında sürdürülebilir kültürel bir miras olarak değerlendirilebilmektedir.
- Bölgede yetişen ürünlerin yazın ve kışın (kurutma, kavurma, dondurma vb.) doğal olarak tüketilmesi sağlıklı ve doğal yaşamı desteklemektedir.

Yöresel yiyeceklerin standart reçeteler ile kayıt altına alınması, orijinal reçetelerin kuşaktan kuşağa aktarılması yöresel yemeklerin sürekliliğini sağlamaktadır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017:371). Bölgede yerel ve geleneksel bir yemek olan kırçıklı kelem dolması günümüzde de yapılmaktadır. Bölgenin gastronomi turizmine açılması ve gelecek olan bilinçli tüketiciler tarafından yerel yiyecekleri tüketmesi bölgenin gelişmesine ekonomik açıdan katkı sağlamaktadır. Bu yüzden coğrafi işaretlerin yapılması yerel ürünlere ayırıcı nitelikler kazandırmaktadır. Kırçıklı kelem dolmasının, coğrafi işaret tescilinin yapılması, yerel yemek kültürüne miras olması sürdürülebilir gastronomi turizmine de katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

Akdağ, G., Özata, E., Sormaz, Ü., & Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: surf&turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 36, 270-281.

Akman, M., Şeker, E., Çetinkaya, A. Ş., Kozak, İ., & Yardımcı, P. (2001). Silifke yöresi geleneksel yemeklerinin tespiti ve türk mutfağına kazandırılması. K. Toygar içinde, *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. (s. 9-54). Ankara: Türk kültürü araştırma ve tanıtma vakfı yayınları.

Altınel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi*. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi .

Aşık, N. A. (2018). Turistlerin yerel mutfak tüketim değeri boyutlarının destinasyona yönelik olumlu tutum, tavsiye etme ve tekrar ziyaret etme niyetine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 548-562.

- Aydoğdu, A., & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Bertella, G. (2011). Knowledge in food tourism: the case of Lofoten and Maremma Toscana. *Current issues in tourism*, 14(4), 355-371.
- Beşirli, H. (2011). TÜRK kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* (58), 139-152.
- Biber, H., & Çiftçi, Y. (2017). Malazgirt ve bulanık ovalarında erken transkafkasya dönemi yerleşmeleri ve çanak-çömlekleri. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 1-43.
- Choe, Y. J., & Kim, S. (2018). Effect of tourists local food consumption value on attitude, food destination image and behavioral intention. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 1-10.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and İmpediment. *Annals of Tourism Research*, 4(31), 755-778.
- Çetin, A. (2006). Memluk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor*, 72(18), 107-117.
- Çetinsöz, B. C., & Polat, A. S. (2018). Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel yemeklerin mikro ölçekte hazırlanış farklılıkları: batırık üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 60-77.
- Genç, R. (2014). Uluslararası otel ve restoran yönetimi (ilkeler, kavramlar, uluslararası kaide ve kurallar). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güneş, M. E. (2021). Muş İli merkez ilçesi ve köylerinde etnobotanik araştırmalar. Bitlis Eren Üniversitesi Lisanüstü Eğitim Enstitüsü Biyoloji Anabilim Dalı Yüksek Lisan Tezi.
- Kaştan, Y., & Alpaslan, S. (2022). Cumhuriyet döneminde muş'da tarım alanındaki gelişmeler. *Journal of International Social Research*, 15(91), 44-61.
- Küçükkömürler, S., Şırvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Martinez, S. (2010). Local food systems concepts, impacts and issues. A Report From the Economic Research Service (97), 1-80.
- Martinez, S., Hand, M., Da Pra, M., Pollack, S., Ralston, K., Smith, T., . . . Newman, C. (2010). Local food systems concepts, impacts, and issues. (97). United States Department of Agriculture, Economic Research Service.
- Mason, M. (2010). Sample Size and Saturation in PhD Studies Using Qualitative Interviews. *Forum: qualitative social research*, 11(3), 1-13.
- Muslu, M., & Şensoy, F. (2020). Muş yemeklerinin beslenme antropoloji bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Social Sciences of Mus Alparslan University* anemon, 8, 21-27.
- Nisari, M. A., & Sakin-Yılmaz, M. (2018). Yerel yemeklerin ziyaretçi motivasyonuna etkisi. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(1), 68-77.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 28(1), 253-261.
- Özgen, I. (2013). Uluslararası gastronomi, temel özellikler-örnek menüler ve reçeteler. M. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış* (s. 1-26). Ankara : Detay Yayıncılık.
- Özkaya, F. D., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Polat, M. (2020). Yöresel yemek imajının destinasyon tercihinin etkisi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 183-194.
- Ryu, K., & Jang, C. S. (2006). Intention to experience local cuisine in a travel destination: The modified theory of reasoned action. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 4(30), 507-516.

- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sevinç, H. A., & Pekiyan, A. (2022). yerel yemek tüketim motivasyonlarının tekrar ziyaret niyetine etkisi: afyonkarahisar'daki restoran işletmeleri üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 6(2), 357-378.
- Sheth, J. N., Newman, B. I., & Gross, B. L. (1991). *Consumption values and market choices: Theory and Applications*. Cincinnati: Southwestern Publishing.
- Sönmez, M. (2010). Muş ilinde nüfus hareketlerinin nedenleri ve sonuçları . *Türk Coğrafya Dergisi*(55), 45-57.
- Şavkay, T. (2002). *Turkish Cuisine*. İstanbul: Revak Yayınları.
- Şeker, Z. (2022, Ocak). Muş mutfak kültürü. Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Topkaya, E. Z. (2006). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri güncelleştirilmiş geliştirilmiş 5. baskı. *Eğitimde Kuram ve Uygulama*, 2(2), 113-118.
- TUİK. (2023). TUİK. Erişim Tarihi: 10.05.2024 [https://tr.wikipedia.org/wiki/Mu%C5%9F_\(il\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Mu%C5%9F_(il)) adresinden alındı.
- Türk, O. (2021). Muş ilinin gastronomi potansiyeli ve swot analizi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 14(77), 1203-1214.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, M. A., & Alpaslan, E. (2023). Muş yöresel ürünler ve coğrafi işaretler. Erişim Tarihi:13.05. 2024 <https://www.daka.org.tr/panel/files/files/yayinlar/mus-yoresel-urunler-ve-cografisi-isaretler.pdf> adresinden alındı.
- Yıldız, Ş., Koç, İ., & Yardım, E. N. (2017). Muş ilindeki bazı meraların nematod fauna yapısının incelenmesi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Tarım Bilimleri Dergisi*, 27(2), 197-203.
- Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable gastronomic tourism in gokceada (Imbros): Local and Authentic Perspective. *International Journal of Humanities and Social Science*, 1(18), 17-26.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası. S. Şengel içinde, 10. Aybastı-Kabataş Kurultayı Yerel Değerler ve Yayla Turizmi (s. 27-34). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Zağralı, E., & Akbaba, A. (2015). Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemeklerin rolü: İzmir yarımadası'nı ziyaret eden turistlerin görüşleri üzerine bir araştırma. *Journal of Yasar Univesity*, 10(40), 6633-6644.