



Ahlat mutfağında unutulmaya yüz tutmuş lezzetler: Ev kadınları üzerine bir araştırma

Local foods that fail to be forgotten in Ahlat cuisine: A study on housewives

Cesim BEHREMEN^{1*} (orcid.org/ 0000-0002-2025-3481)

Cennet Nergiz TAŞKESEN² (orcid.org/ 0009-0006-1147-1387)

¹Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bitlis, Türkiye

²Bitlis Eren Üniversitesi, Kanık Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Bitlis, Türkiye

Özet

Amaç: Araştırmanın temel amacı, Bitlis iline bağlı Ahlat ilçesinin zengin gastronomik mirası içinde yer alan ancak modernleşme, değişen yaşam tarzları ve nesiller arası aktarımda yaşanan kopukluklar nedeniyle unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri, 50 yaş ve üzeri ev kadınlarının deneyimleri ve tanıklıkları üzerinden yeniden gün yüzüne çıkarmaktır.

Yöntem: Nitel araştırma yöntemlerinden fenomenoloji deseninin kullanıldığı çalışmada, Ahlat'ta doğup büyümüş 50 yaş ve üzeri 23 kadınla yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Elde edilen veriler, içerik analizi tekniğiyle çözümlenmiştir.

Bulgular: Araştırmanın bulguları, yöresel yemek bilgisinin ağırlıklı olarak anneden kızı aktarıldığını, ancak katılımcıların büyük çoğunluğunun bu yemeklerin unutulma riski taşıdığı konusunda hemfikir olduğunu göstermektedir. Unutulmanın temel nedenleri arasında, yemeklerin yapımının zahmetli olması ve genç neslin pratik hazır gıdalara yönelmesi yer almaktadır. Özellikle düğün ve cenaze gibi özel günlerde geleneksel yemeklerin yerini hazır ve standart menülerin alması, kültürel dönüşümün en belirgin göstergelerinden biri olarak ortaya çıkmıştır. Buna karşın, içli köfte, harse ve çortu aşısı gibi yemeklerin şehir dışından gelen misafirlere tarafından hâlâ yoğun olarak talep edilmesi, mutfağın turistik bir çekim potansiyeli taşıdığını kanıtlamaktadır. Sonuç olarak, Ahlat mutfak mirasının korunması için aile içi aktarımın yanı sıra, yöresel lezzetleri sunan işletmelerin, kadın kooperatiflerinin ve tanıtım festivallerinin oluşturulması gibi kurumsal adımların atılması gerektiği önerilmektedir.

Tartışma: Yapılan bu araştırmanın neticesinde Ahlat mutfak kültürünün modernleşme baskısı altında olduğu ve kadınların bu mirası korumadaki kritik rolü ortaya çıkmıştır. Ayrıca bu araştırma büyük bir zahmetle hazırlanan bu yöresel yemeklerin genç kuşaklarca terk edilme riskine dikkat çekmektedir. Toplumsal pratiklerdeki dönüşüme rağmen, Ahlat'ın özgün lezzetlerinin gastronomi turizmi ve bölgesel kalkınma için ciddi bir ekonomik potansiyel sunduğu belirtilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Ahlat Mutfağı, Gastronomi, Kültürel Miras, Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekler, Kadın, Kültürel Aktarım

Abstract

Purpose: The main purpose of this research is to rediscover the local dishes of the Ahlat district of Bitlis, which are on the verge of being forgotten due to modernization, changing lifestyles, and disruptions in intergenerational transmission, through the experiences and testimonies of housewives aged 50 and over.

Design/methodology/approach: The study aims to contribute to the enrichment of the region's gastronomy and gastronomy tourism by documenting these flavors. In the study, which employed a phenomenology design from qualitative research methods, semi-structured interviews were conducted with 23 women aged 50 and over who were born and raised in Ahlat.

Results: The collected data were analyzed using content analysis. The findings of the research indicate that knowledge of local dishes is predominantly passed down from mother to daughter, but the vast majority of participants agree that these dishes are at risk of being forgotten. The primary reasons for this oblivion include the laborious nature of preparing the dishes and the younger generation's preference for practical, ready-made foods. The replacement of traditional dishes with ready-made, standardized menus, especially on special occasions such as weddings and funerals, has emerged as one of the most significant indicators of cultural transformation. Despite this, the high demand for dishes like içli köfte, harse, and çortu aşısı from visitors from outside the city proves that the cuisine has a strong potential for tourism. In conclusion, it is recommended that in addition to intra-family transmission, institutional steps such as establishing businesses that offer local flavors, women's cooperatives, and promotional festivals are necessary for the preservation of Ahlat's culinary heritage.

Discussion: As a result of this research, it has been revealed that Ahlat's culinary culture is under the pressure of modernization and that women play a critical role in preserving this heritage. Additionally, this research draws attention to the risk of these local dishes,

* Sorumlu yazar: cesim.behremen@gmail.com

DOI: : 10.33083/joghat.2026.637

which are prepared with great effort, being abandoned by younger generations. Despite the transformation in social practices, it is stated that Ahlat's unique flavors offer significant economic potential for gastronomic tourism and regional development.

Keywords: Ahlat cuisine, Gastronomy, Cultural heritage, Forgotten foods, Women, Cultural transmission

Giriş

Gastronomi, bir yiyeceğin hazırlanmasından sunumuna kadar tüm süreçleri kapsayan ve bu süreçlerin kültürel ve sosyal bağlamlarını inceleyen disiplinler arası bir alandır. Başka bir ifadeyle gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı ve sunumunu ve aynı zamanda bu unsurların kültürel, sosyal ve tarihsel bağlamlarını da inceleyen disiplinler arası bir alan olduğunu ifade etmek mümkündür. Yöresel mutfaklar, buldukları coğrafyanın iklimi, doğal kaynakları, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, etnik çeşitlilik ve inanç sistemleri gibi faktörlerle şekillenerek bir toplumun kültürel kimliğinin ayrılmaz bir parçası hâline gelmektedir. Bu bağlamda, her yöreye özgü yemekler yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaz aynı zamanda geçmişten bugüne uzanan kolektif hafızanın, geleneklerin ve değerlerin taşıyıcısıdır. Bu bağlamda Türk mutfağı, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan geniş bir coğrafyada şekillenmiş, zengin ve çok katmanlı bir kültürel mirası temsil etmektedir. Bu zenginliğin temelini ise her bölgenin kendi iklimi, coğrafyası ve etnik yapısına göre şekillenen yöresel mutfaklar oluşturur. Bu doğrultuda, Doğu Anadolu Bölgesi'nde, Van Gölü kıyısında stratejik bir konumda yer alan ve tarih boyunca Urartulardan Sökmenli Beyliği'ne kadar pek çok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Ahlat, bu yöresel zenginliğin en özgün örneklerinden birini sunmaktadır. İlçenin iklim koşulları ve coğrafi yapısı, mutfak kültürünü doğrudan etkilemiştir. Tahıl ve ete dayalı, besin değeri yüksek ve uzun süre saklanabilen ürünler mutfağın temelini oluşturmuştur. Harse, çortu aşısı, ciğer taplaması, ayran aşısı ve tandırda balık gibi yemekler, Ahlat mutfağının çeşitliliğini ve kendine özgü karakterini yansıtan başlıca lezzetleri arasında yer almaktadır. Bu yemekler, sadece bir beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda geçmişten bugüne aktarılan kültürel bir hafızanın taşıyıcısı olduğunu söylemek mümkündür. Ancak, küreselleşme, hızlı yaşam temposu ve endüstriyel gıda üretiminin yaygınlaşması gibi faktörler, bu köklü mutfak kültürünü tehdit etmektedir. Geleneksel tarifler ve yapım teknikleri, yeni nesillere aktarılmadığında "unutulmaya yüz tutmuş" hale gelmekte, bu da toplumsal belleğin ve kültürel kimliğin zayıflamasına yol açmaktadır. Bu kültürel aktarım sürecinde tarihsel olarak en kilit rolü kadınlar üstlenmiştir. Ev mutfağı, kadının sadece yemek pişirdiği bir mekân değil, aynı zamanda kültürel mirası yeniden ürettiği, kimliğini inşa ettiği ve bu bilgiyi gelecek nesillere aktardığı bir sahne olmuştur.

Araştırma, tam da bu noktada, Ahlat mutfak kültürünün yaşayan hafızaları olan ev kadınlarının tanıklıklarına başvurarak, unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olan yöresel lezzetleri belgelemeyi amaçlamaktadır. Çalışma, bu yemeklerin tariflerini, hikâyelerini ve sosyal bağlamlarını gün yüzüne çıkararak hem Ahlat'ın somut olmayan kültürel mirasının korunmasına katkıda bulunmayı hem de bu zenginliğin gastronomi turizmi aracılığıyla bölge kalkınması için bir değere dönüştürülmesine yönelik potansiyeli ortaya koymayı hedeflemektedir. Bu kapsamda araştırma, Ahlat'a özgü unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin tespit edilmesi, aktarım süreçlerinin anlaşılması ve sürdürülebilirlik için öneriler geliştirilmesini amaçlamaktadır. Araştırma, fenomenoloji deseni çerçevesinde yürütülmüş olup, nitel içerik analiziyle elde edilen bulgular, hem gastronomi literatürüne hem de yerel kalkınma ve turizm planlamasına katkı sunacak niteliktedir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi ve Kültürel Miras

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı, sunumu, tadı ve estetik boyutlarıyla birlikte bu unsurların kültürel ve sosyal bağlamdaki ilişkilerini ele alan, aynı zamanda bu sürece katılan bireyler için sanatsal bir ifade biçimi hâline gelen disiplinler arası bir alandır (Şengül ve Türkay, 2016: 89). İnsan yaşamı boyunca beslenme alışkanlıkları, hayatta kalmanın temel bir unsuru olarak değişmeden varlığını sürdürmektedir. Bireyin yaşamla kurduğu ilişkinin merkezinde yer alan yiyecek arayışı, bu besinlerin temini, tüketimi ve zamanla değişen kullanım biçimleri, insanlık tarihi boyunca önemini koruyan temel dinamikler arasında yer almaktadır (Özkaya, 2009). Bir bölge ya da destinasyonda yaşayan yerel halkın tarihsel süreçte geliştirdiği gıda üretim ve tüketim yöntemleri, kullandığı aletler, benimsediği gelenekler ve beslenme alışkanlıkları, kültürel mirasın önemli yapı taşları arasında yer almaktadır (Yıldız, 2016: 31). Geleneksel yeme-içme alışkanlıkları, bir toplumun belleğinde saklı olan kültürel kodların en görünür hâlidir. Hangi malzemenin nasıl pişirileceğinden, sofrada kimin nerede oturacağına kadar uzanan bu alışkanlıklar damak tadına hitap etmenin çok ötesinde bir milletin tarihsel birikimini, yaşam biçimini ve değerlerini de yansıtır. Fransız gastronom Jean Anthelme Brillat-Savarin'in "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" sözü, bu durumu en özlü biçimde ifade eder. Zira bireylerin ve toplumların yeme biçimleri, onların kimliğini, aidiyetlerini ve dünyaya bakışını anlamak için önemli bir anahtar işlevi görür.

Türk Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfakların Yeri

Orta Asya'dan başlayarak farklı coğrafyalarda şekillenen ve çok kültürlü bir yapıyla zenginleşen Türk Mutfağı, tarihsel süreç içerisinde derin bir birikimle günümüze ulaşmış ve dünya mutfakları arasında kendine özgü bir konum edinmiştir (Göker, 2011). Bu mutfak kültürü bir beslenme biçimi olmanın ötesine geçerek, bir milletin yaşam tarzını, değerlerini ve toplumsal hafızasını yansıtan güçlü bir kültürel unsurdur (Güler, 2010). Bu mutfakların temelini, bölgenin iklim koşullarına uygun olarak yetiştirilen tarım ürünleri, hayvancılık faaliyetleri, doğal av kaynakları ve gıda maddelerinin işlenmemiş halleri oluşturur. Aynı zamanda, o bölgede yaşayan halkın etnik kökeni, inanç yapısı ve kültürel değerleri, yemeklerin tarifinden pişirme yöntemlerine, hatta sunum biçimlerine kadar mutfak pratiklerini doğrudan etkiler (Gürsoy, 2013). Yüzyıllardır süregelen yemek hazırlama ve tüketme pratikleri, sofraya dair ritüellerle birlikte kuşaktan kuşağa aktarılmış; böylece Türk mutfağı, yerel unsurların da katkısıyla zenginleşerek bugünkü çok yönlü yapısını kazanmıştır. Türkiye'nin sahip olduğu bu gastronomik çeşitlilik, destinasyonların da cazibesini artırma potansiyeline sahiptir. Özellikle Osmanlı ve Türk Mutfağı'nın sunduğu tarihsel ve kültürel miras, doğru tanıtım stratejileriyle desteklendiğinde destinasyonların markalaşmasına ve gastronomi temelli bir turizm çekiciliği yaratılmasına önemli katkılar sunmaktadır (Güzel, 2009: 28; Cömert, 2014).

Ahlat'ın Tarihi, Coğrafi ve Kültürel Yapısı

Türk-İslam dünyasının önemli kültürel merkezlerinden biri olan Ahlat, Bitlis iline bağlı bir ilçe olup Doğu Anadolu Bölgesi'nde, Van Gölü'nün kuzeybatı kıyısında yer almaktadır. Doğusunda Adilcevaz (24 km), güneybatısında Tatvan (43 km), kuzeyinde Malazgirt (50 km) ve kuzeybatısında Bulanık (62 km) ilçeleri ile çevrili olan Ahlat, coğrafi olarak stratejik bir konumda bulunmaktadır. İlçenin doğusunda yükselen 4058 metre rakımlı Süphan Dağı ile güneybatısında yer alan ve zamanla sönmüş bir volkan olan Nemrut Dağı, bölgenin doğal silüetini şekillendiren önemli unsurlardır. Yaklaşık 4450 metrelik yüksekliğiyle dikkat çeken Nemrut, tarihî patlamalar sonucunda 3050 metreye kadar alçalmıştır. Püskürttüğü lavlar sayesinde bölgeye verimli ve şekillendirilebilir taş zenginliği kazandırmıştır (Ensari, 2021).

Doğu Anadolu'nun kadim yerleşimlerinden biri olan Ahlat, zorlu iklim ve dağlık arazi koşullarına rağmen tarih boyunca sahip olduğu stratejik konum sayesinde birçok medeniyetin dikkatini çekmiştir. Önemli ulaşım yollarının kesişim noktasında yer alması, bu bölgeyi hem bir yerleşim yeri hem de askerî ve ticari olarak kilit bir merkez hâline getirmiştir. Urartularla başlayan yerleşim geçmişi, farklı dönemlerde birçok devlet ve topluluğun iz bıraktığı bir tarihsel zenginliğe dönüşmüştür. Verimli toprakları ve bol su kaynaklarıyla coğrafyanın sunduğu doğal olanaklar, Ahlat'ın sürekli olarak tercih edilen bir yerleşim yeri olmasında etkili olmuştur. Özellikle XII. yüzyılda başkent olduğu Sökmenli Beyliği döneminde hem siyasî hem de ekonomik açıdan en parlak devrini yaşamış, bu süreçte sınırlarını ülke çapında genişletmiştir. Bu tarihsel arka plan, Ahlat'ı Anadolu'nun kapısı yapan bir geçiş noktası, bir merkez konumuna taşımıştır (Dalmış, 2022).

Ahlat İlçesinin Gastronomik Özellikleri ve Mutfak Kültürü

Ahlat, mimari ve etnografik değerleriyle ön plana çıkarken, aynı zamanda derin köklere dayanan mutfak kültürüyle de dikkat çekmektedir. Coğrafi konumu, iklim koşulları ve sosyo-ekonomik yapısı Ahlat'ın yemek çeşitliliğini doğrudan etkilemiş, özellikle tahıla dayalı yemekler ve uzun süre saklanabilen ürünler mutfak kültürünün temelini oluşturmuştur. Ahlat yöresine özgü yemeklerde öne çıkan en temel özellik bulgur ve etin, bölgeye ait sebzeler, meyveler ve şifalı bitkilerle uyum içinde bir araya getirilmesidir (Ensari, 2021). Sert geçen kış aylarına hazırlık olarak şekillenen bu mutfak, besin değeri yüksek, dayanıklı ve bölgeye özgü yerel malzemelerle hazırlanan yemekleriyle öne çıkar. Örneğin, harse, döğme buğday ve tavuk etiyle yapılan, özellikle kış aylarında tüketilen ve "çalma" adı verilen özel bir karıştırma tekniğiyle hazırlanan özgün bir yemektir (Ahlat Kaymakamlığı, 2023). Yine, turşu aşısı, çortu aşısı, ayran aşısı, harse, mercimekli cılbır, çorti küftesi, soğanlı küfte, metes, ciğer taplaması, şilor, ilâhna dolması, tandırda balık ve tuzlu balık (inci kefalı) gibi çok sayıda yemek türü, bu bölge mutfağının çeşitliliğini yansıtmaktadır. Geniş coğrafi alanlarda yetişen doğal ürünlerin yemeğe dönüşmesi, yabani otlardan yapılan ısırgan otu yemeği, çireş aşısı, parpar salatası gibi yemeklerde kendini gösterirken, turşular ve kış hazırlıkları da Ahlat halkının doğaya uyumlu, kendine yeten bir mutfak anlayışına sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Bu yemekler fiziksel bir beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmamakta, bununla birlikte geçmişten bugüne aktarılan bir kültürel hafızanın taşıyıcısı olarak değerlendirilmektedir (Ahlat Kaymakamlığı, 2023).

Unutulmuş ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemek Kavramı

"Unutulmuş" ve "unutulmaya yüz tutmuş" kavramları, Türkçede zamanla hafızalardan silinmiş ya da silinme sürecine girmiş bilgi, değer, gelenek veya kişileri tanımlamak için kullanılır. Türk Dil Kurumu (TDK) sözlüğünde "unutmak" fiili, "önceden öğrenilen veya bilinen bir şeyi hatırlayamaz olmak" şeklinde tanımlanır (TDK Güncel Türkçe Sözlük, 2022). "Yüz tutmak" deyiimi de TDK'ya göre "bir duruma yönelmek, o duruma yaklaşmak" anlamına gelir. Bu da gösterir ki "unutulmaya yüz tutmuş" ise henüz tamamen silinmemiş ama zamanla unutulma tehlikesi altında olan kavramları ifade etmektedir. Her iki ifade de toplumsal hafızanın zayıflamasını ve kültürel sürekliliğin tehdit altında olabileceğini belirtmektedir.

Yemek, bir toplumun gıda sistemi içinde yer alan yenilebilir bileşenlerin—bitki ve hayvansal ürünlerin—seçimi, işlenmesi, pişirilmesi ve sunumunun, aynı zamanda bu sürecin ritüeller, paylaşım pratikleri ve toplumsal normlar çerçevesinde şekillenerek hem bireysel beslenme hem de kültürel kimlik inşası işlevi gören çok katmanlı bir sosyo-kültürel eylemdir (Beşirli, 2023). Unutulmaya yüz tutmuş yemekler ise, toplumsal bellekte tutunmakta zorlanan, tarifleri, yapım teknikleri ve tüketim pratikleri unutulmak üzere olan geleneksel besinleri ifade etmektedir.

Mutfak Kültürünün Aktarımında Kadının Rolü ve Önemi

İnsanlık tarihi boyunca biriken bilgi ve deneyimler, geçmiş medeniyetlerden günümüze uzanan bir köprü kurarak, modern dünyamızın şekillenmesinde kilit rol oynamıştır. Kültürel mirasımız, nesiller arası aktarımla sürekli dönüşerek bugünkü karmaşık yapımıza ulaşmamızı sağlamıştır. Toplumsal belleğin taşıyıcıları arasında yer alan kadınlar, kültürel gelenekleri çocuklarına aktararak bu mirasın devamlılığını teminat altına almaktadırlar. Bu aktarım süreci, geleneklerin canlılığını koruyarak aile ile toplum arasındaki uyumun inşasında belirleyici bir işleve sahiptir (Gümüş, 2021). Ev mutfağı, uzun süre toplumsal cinsiyet rolleri doğrultusunda kadına yüklenen “besleyici” rolün doğal sahnesi olarak kabul edilmiştir (İnce, 2016). Ancak kadınlar, bu alanı yalnızca yemek pişirdikleri bir yer olarak görmemiş, aksine, orayı kendi kimliklerini inşa ettikleri, seslerini duyurdukları ve görünmeyen emeği görünür kıldıkları bir sahneye dönüştürmüşlerdir. Böylece mutfak, bir zorunluluğun ötesine geçerek kadınlar için hem güçlenmenin hem de sessiz bir direnişin simgesine dönüşmüştür. Yemek pişirme edimini, Giard, "bedenimden gelen ve beni, soyumun kadınlarının oluşturduğu büyük topluluğun bir üyesi haline getiren, böylece bu anonim güruhun içine sokan bir şeydi" olarak ifade etmiştir (Giard, 2009). Yemek yapmak, "iyi bir ev kadını" olmanın temel niteliklerinden biri olarak kabul edilmektedir (İnce, 2015). Kadının mutfaktaki bu eylemi, biyolojik bir ihtiyacı karşılamanın ötesine geçerek, kültürel bir birikimin yeniden üretimi ve gelecek nesillere aktarımı anlamına gelir. Kadınlar, gündelik yaşamın büyük bir bölümünü ev içi alanda geçirdikçe, geleneksel mutfak pratiklerine ayırdıkları zaman da orantılı bir şekilde artmaktadır. Bu durumsa, yerel yemek çeşitliliğinin korunmasına ve kültürel hafızanın yaşatılmasına katkı sunmaktadır (Akkuş, 2019). Emekle yoğrulmuş her yemek, geçmişten bugüne uzanan bir bağ niteliği taşıyarak, bir toplumun kimliğini, değerlerini ve ortak hatıralarını nesilden nesile aktarmanın aracı hâline gelir. Kadının mutfaktaki varlığı, kültürel sürekliliğin en sessiz ama en etkili biçimlerinden biridir.

Unutulmaya Yüz Tutmuş Yemekler ve Korunması Üzerine Yapılan Çalışmalar

Türkiye'nin çeşitli yörelerinde yürütülen son dönem çalışmaları, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetlerin tespit edilmesi, tariflerinin sistematik olarak belgelendirilmesi ve sürdürülebilir koruma stratejilerinin geliştirilmesi konusunda bütüncül modeller önermektedir. Örneğin, Bayburt mutfağını odağına alan nitel araştırmada Apak, Ünlü ve Kıvanç (2022) on ev kadını ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda katılımcıların %70'inin yöresel yemeklerin unutulma riski taşıdığı görüşünde birleştiğini ortaya koymuş, literatür taraması ve saha bulgularını harmanlayarak alan araştırmasının bu mirasın gün yüzüne çıkarılmasında belirleyici olduğunu vurgulamıştır.

Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı iş birliğiyle gerçekleştirilen Pala (2023) çalışması, Amasya'ya özgü beş farklı unutulmaya yüz tutmuş yemeği—“pastırmalı kuşekmeği”, “kabak kabuğu kavurması” ve “soğan mıhlaması” gibi örneklerle—duyusal analiz yöntemleriyle incelemiş, bu sayede hem lezzet profillerinin bilimsel kayıt altına alınmasına hem de korunma çabalarına somut veri sağlanmasına olanak tanımıştır.

Benzer bir biçimde, Özdemir ve Güngör (2016) Hatay'ın kültürel mirası bağlamında yüz yüze görüşmelerle derledikleri 17 unutulmaya yüz tutmuş tarifin, yöresel yemek festivalleri, yarışmalar ve halk eğitim merkezlerinde açılacak kurslarla sonraki kuşaklara aktarılmasını önermiştir. Çakırözü Köyü özelinde Çakıcı ve Zencir (2018) ise on yerel katılımcıyla yürüttükleri nitel çalışmada mutfak kültürü değerlerini “gündelik yemek alışkanlıkları”, “kültürel etkinlik yemekleri” ve “saklama yöntemleri” temaları altında sınıflandırmış, bu temalara ilişkin kayıt sistemlerinin kurulması ve hem yerel halk hem de gastronomi turizmi paydaşları

nezdinde tanıtım etkinliklerinin düzenlenmesi yönünde stratejiler ortaya koymuştur. Bu bölgesel örnekler, alan araştırmaları ve duyuşsal analiz gibi saha temelli yöntemlerin geleneksel yemeklerin korunması ve kültürel sürekliliğın sağlanmasında kritik bir rol oynadığını göstermektedir.

Yöntem

Nitel araştırmalar, sosyal olguların çok katmanlı ve bağlamsal doğasını bütüncül bir bakış açısıyla ele alır. Bu yöntem sayesinde bireylerin ve toplulukların karşılaştıkları deneyimlere verdikleri tepkiler, tutum ve davranışlarının ardındaki nedeni-sonuç ilişkileri ile toplumsal etkileşim süreçleri sistematik olarak çözümlenir. Ayrıca, kültürlerin doğuşu ve evrimi ile farklı sosyal grupların iletişim dinamikleri gibi karmaşık yapıdaki olguların derinlemesine anlaşılmasına imkân tanır (Baltacı, 2019). Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan içerik analizi tekniğı kullanılmıştır. Nitel içerik analizi, yazılı, sözlü ya da görsel materyallerde yer alan örtük anlamları açığa çıkarmayı amaçlayan sistematik bir yöntemdir. Bu yaklaşımda, veriler detaylı biçimde incelenerek önemli kavramlar ve temalar belirlenmekte, ardından bu temalar sınıflandırılarak aralarındaki ilişkiler analiz edilmektedir. Bu sayede, sosyal olguların ve bireysel deneyimlerin karmaşıklığı azaltılarak anlaşılması mümkün hâle gelir. Nitel içerik analizi, araştırmacının elindeki büyük veri yığınını anlamlandırmasına ve bağlamsal bütünlük içerisinde yorumlamasına olanak tanır. Bu yöntemde en kritik unsur, çalışmanın temelini oluşturan araştırma sorusunun netliğidir. Çünkü analiz süreci doğrudan bu soruya yanıt arayışı etrafında şekillenmektedir (Gül ve Nizam, 2021; Metin ve Ünal, 2022). Ayrıca, nitel araştırmalarda görüşme sayısı önceden kesin olarak belirlenmez. Görüşmeler, elde edilen verilerin tekrarlanmaya başlaması ve yeni bilgi sağlayamaması durumunda sonlandırılabilir. Başka bir ifadeyle, katılımcılardan alınan yanıtlar benzerlik göstermeye başladığında, veri toplama süreci tamamlanmış kabul edilir (Türnüklü, 2000: 548).

Sosyal bilimlerde sıkça başvurulan nitel araştırma yöntemi, bireylerin yaşantılarını, algılarını ve deneyimlerini doğal ortamlarında derinlemesine incelemeye olanak tanır. Bu yöntemde, olgular bütüncül ve gerçekçi bir bakış açısıyla ele alınmakta, veri toplama sürecinde ise genellikle görüşme ve doküman analizi gibi nitel tekniklerden yararlanılmaktadır. Araştırma süreci, katılımcılarla doğrudan etkileşim kurularak, araştırmacının süreci yakından gözlemlemesini ve anlamlandırmasını sağlar. Nitel araştırmalarda araştırmacının izleyeceği yöntemi belirlemesine yardımcı olmak amacıyla anlatı, etnografi, kuram oluşturma, vaka incelemesi ve fenomenoloji olmak üzere beş temel araştırma deseni kullanılmaktadır (Yalçın, 2022). Bu çalışmada, katılımcıların belirli bir olguyu nasıl deneyimlediğine odaklanmak amacıyla fenomenoloji deseni tercih edilmiştir. Fenomenoloji, nitel araştırma desenlerinden biri olup, diğer tüm bilimsel araştırmalarda olduğu gibi sürece araştırma probleminin belirlenmesiyle başlanır. Problemin tanımlanmasının ardından, araştırmacı bu problemin fenomenoloji desenine uygunluğunu değerlendirir. Uygunluk sağlandığında, ele alınacak fenomen belirlenir ve bu fenomeni tüm yönleriyle deneyimlemiş ortak kişilerin, yaşantılarını ve bu yaşantıları nasıl deneyimlediklerini ortaya koymak amacıyla genellikle görüşme tekniğı kullanılır. Araştırmanın amacına, verilerin toplanması, elde edilen bulguların analiz edilmesi ve tartışılması yoluyla ulaşılır. Fenomenoloji deseninde de, diğer tüm bilimsel çalışmalarda olduğu gibi, araştırmanın geçerliliğı ve güvenilirliğı ile araştırma etiğine uyum, çalışmanın niteliğini doğrudan etkileyen unsurlardır. Ancak bu desende karşılaşılan temel zorluk, aynı fenomeni deneyimlemiş katılımcıları bulmak ve araştırma süreci boyunca araştırmacının kendi önyargılarından uzak durabilmesidir (Yalçın, 2022).

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Geleneksel yemek kültürü, bir toplumun tarihini, kültürel değerlerini, sosyal ilişkilerini ve toplumsal yapısını yansıtan önemli bir kültürel unsurdur. Bu yemekler, kuşaktan kuşağı aktararak korunur ve yaşatılır. Aynı zamanda bir bölgenin kimliğini oluşturan ve o topluma özgü kültürel mirasın önemli bir parçası olarak kabul edilir (Okur ve Çalışkan, 2023). Bu kapsamda bu araştırmanın temel amacı, Ahlat yöresine ait varsa unutulmuş veya unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekleri tekrar gün yüzüne çıkarmaktır. Böylece bölge gastronomisinin zenginleşmesini sağlayacak ve gastronomi turizmine katkı sunması hedeflenmektedir. Pala'nın (2023) da ifade ettiği gibi, yemeklerin ticarileştirilmesi süreci, gastronomi ve gıda endüstrisi açısından büyük önem taşımaktadır. Özellikle yöresel yemeklerin ticarileştirilmesi, buldukları bölgenin gastronomisine önemli fırsatlar sunmakta ve ekonomik gelişimi desteklemektedir. Ancak bu süreç, yalnızca ekonomik kaygılarla değil, özgünlüğün korunması, kültürel kimliğin yaşatılması, sürdürülebilirlik ve gıda güvenliğı gibi kritik faktörler dikkate alınarak yürütülmelidir. Bu unsurlar gözetildiğinde, yöresel yemeklerin ticarileştirilmesi hem yerel topluluklara sosyal ve ekonomik katkı sağlayabilir hem de ulusal ve uluslararası düzeyde başarılı bir kimlik kazanabilir. Dolayısıyla, bu sürecin dikkatli ve çok boyutlu bir yaklaşımla ele alınması gerekmektedir (Pala, 2023).

Çalışma Grubu

Fenomenoloji desenine sahip bu çalışmada, çalışma grubunun belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemlerinden kriter örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda, araştırmanın odağında yer alan fenomeni bizzat deneyimlemiş bireylerin seçilmesine özen gösterilmiştir. Katılımcıların, incelenen olguyu yaşamış ve bu yaşantıyı derinlemesine ifade edebilecek yeterliliğe sahip olmaları temel kriter olarak belirlenmiştir. Nitel araştırmalarda derinlemesine veri elde etmek amaçlandığından, katılımcı sayısında nicelikten ziyade nitel veri doygunluğu esas alınmıştır. Bu çerçevede, fenomenin özünü anlamaya katkı sağlayabilecek, farklı demografik özelliklere sahip, Ahlat'ta doğmuş büyümüş en az 50 yaşında 23 kadın ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Ayrıca, katılımcıların seçiminde gönüllülük esas alınmış, etik ilkeler doğrultusunda gerekli bilgilendirme yapılarak açık rıza formları alınmıştır.

Veri Toplama Araçları

Araştırma sürecinde, katılımcıların sözlü paylaşımlarının incelenmesi ve bu verilerin yorumlanması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda, nitel veri toplama aracı olarak açık uçlu sorulardan oluşan yarı yapılandırılmış bir görüşme formu geliştirilmiştir. Görüşme formu, konunun uzmanı olan akademisyenlerin görüşleri alınarak hazırlanmış, soruların anlaşılabilirliği, kapsamı ve amaca uygunluğu ön değerlendirme süreciyle şekillendirilmiştir. Araştırmada elde edilen veriler, gönüllük esasına dayalı olarak Ahlat'ta doğmuş büyümüş 50 ve üstü yaşa sahip kadınlarla gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilmiştir.

Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formunun Hazırlanması

Çalışmanın amacı doğrultusunda görüşme sorularının ortaya çıkartılması için konu ile ilgili alan yazın taranmıştır. Bu doğrultuda unutulmuş yiyecekler ve ev kadınları üzerine yapılmış araştırmalar incelenmiştir. İncelenen çalışmalar neticesinde araştırma soruları Apak, Ünlü ve Kıvanç (2022) ve Akgül ve Önçel, (2024) tarafından yapılan araştırmalardan elde edilmiştir. Daha sonra uzman görüşüne başvurularak son hali oluşturulmuştur. Ev kadınlarının demografik özellikleri (yaş, eğitim durumu ve araştırmanın amacı doğrultusunda katılımcıların kişisel yorumlarını ortaya çıkarabilecek 11 görüşme sorusu yöneltilmiştir.

Yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorular, katılımcıların deneyimlerini derinlemesine anlayabilmek amacıyla açık uçlu olarak hazırlanmıştır. Bu kapsamda görüşme formunda yer alan sorular şu şekilde ifade edilmiştir:

1. Ahlat'a özgü bildiğiniz yöresel yemek isimlerini söyler misiniz? Yapılışları hakkında bilgi verir misiniz?
2. Ahlat'a özgü ekmekler nelerdir?
3. Yöreye özel lezzeti ile ünlenmiş bir yemek söyleyebilir misiniz? (Köy ya da bölge ile ilgili özel lezzet söyleyebilirsiniz.)
4. Ahlat'a özgü olup geçmişte yapılan ancak günümüzde unutilan yiyecek ve içecek var mıdır? Hikâyesini biliyor musunuz? Sizce neden şimdi yapılmıyor?
5. Eski zamanlardan kalma yiyecek veya içecekleri yaparken kullandığımız mutfak eşyaları nelerdir?
6. Özel günler ve cemiyetlerde geçmişte neler pişirilirdi? Bir hikâyesi var mı? Bahseder misiniz?
7. Doğum, ölüm veya düğün gibi özel günlerde yaptığımız yöresel yiyecek veya içecekler var mı? Varsa Nelerdir?
8. Yöresel yiyecek ve içecekleri kimden öğrendiniz. Bir hikâyesi var mı?
9. Yöresel yiyecek ve içecekleri gelecek nesile nasıl aktarıyorsunuz? Ne kadar istekliler? Ne yapılabilir?
10. Yöresel yiyecek ve içecekler unutuluyor mu? Unutuluyorsa unutulmaması için neler yapılmalıdır?
11. Şehir dışından gelen misafirleriniz yöresel yiyecek ve içeceklerinizi tatmak istiyorlar mı? Hangi yöresel yiyecek ve içecekleri tatmak istiyorlar?

Veri Toplanması ve Analizi

Bu çalışmanın verileri Ahlat ilçesinde doğmuş ve büyümüş 50 yaşın üzerinde olan 23 katılımcı ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilmiştir. Görüşmeler, 15.05.2025 ile 30.05.2025 tarihleri arasında, katılımcılarla yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan sözlü onam alınarak, görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma, Ahlat ilçesinde ve belirtilen tarih aralığında yer ve zaman bakımından sınırlı tutulmuştur.

Yarı yapılandırılmış görüşmeler esnasında ses kayıtları alınmış daha sonra bu ses kayıtları bilgisayar ortamına aktarılmıştır. Katılımcıların bilgileri gizli tutulması gerektiğinden dolayı her birine ayrı kodlar verilmiştir. Böylelikle katılımcıların gerçek isimleri yerine K1, K2, K3.....K23 şeklinde kodlama yapılmıştır. Görüşmeler sonucunda katılımcılardan elde edilen veriler içerik analizi yapılarak bulgular yorumlanmıştır.

Bulgular

Araştırmanın evreni olarak “Yavaş Şehir” unvanına sahip Bitlis iline bağlı Ahlat ilçesi belirlenmiştir. Örneklemi ise Ahlat’ta doğmuş ve büyümüş 50 ve üstü yaş grubunda yer alan kadınlar oluşturmaktadır. Bu kapsamda 23 kadın ile yarı yapılandırılmış anket formu kullanılarak veriler elde edilmiştir. Belirli bir sayıdan sonra yeni ve farklı düşüncelerin ortaya çıkmamasından dolayı ve dolayısıyla doyum noktasına ulaşıldığı düşünülerek katılımcı sayısı 23 ile sınırlandırılmıştır. Katılımcılara ait bilgilerin gizli tutulması gerektiğinden dolayı her bir katılımcıya ayrı bir kod verilmiştir. Bu kodlama K1 ve K23 şeklindedir. Bu bağlamda katılımcılara ait demografik özellikler aşağıdaki gibidir.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Katılımcı	Yaş	Eğitim Durumu
K1	62	Orta Okul
K2	57	Okuryazar
K3	73	İlkokul
K4	53	Ortaokul
K5	55	Ortaokul
K6	52	İlkokul
K7	69	Okuryazar
K8	63	İlkokul
K9	70	İlkokul
K10	75	Yok
K11	70	Yok
K12	50	Üniversite
K13	54	Yüksek Lisans
K14	51	Lise
K15	53	Lise
K16	50	Lisans
K17	57	Lise
K18	54	Okuryazar
K19	55	Lise
K20	59	Lise
K21	55	Okuryazar
K22	80	Okuryazar
K23	65	İlkokul

Araştırmaya katılan toplam 23 ev kadınının yaşları 50 ile 80 arasında değişmekte olup, yaş ortalaması yaklaşık 60,1’dir. Bu durum, katılımcıların ileri yaş grubunda yer aldığını ve geleneksel yemek kültürüne dair bilgi ve deneyimlerini uzun yıllara dayalı olarak edinmiş olduklarını göstermektedir. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde ise en yüksek frekansa sahip gruplar beşer katılımcı ile “okuryazar” ve “ilkokul” mezunlarıdır. Bunu beş katılımcı ile “lise” mezunları, üç katılımcı ile “ortaokul” mezunları takip etmektedir. Katılımcılardan ikisi herhangi bir eğitim almamışken, yalnızca birer katılımcı “üniversite”, “yüksek lisans”, “lisans” ve “ortaöğretim” düzeyinde eğitime sahiptir. Bu bulgular, araştırma grubunun büyük ölçüde geleneksel bilgiye sahip, yaşam deneyimi yüksek bireylerden oluştuğunu ve eğitimden ziyade kültürel aktarım yoluyla yöresel yemek bilgilerini edinmiş olduklarını ortaya koymaktadır.

Tablo 2. Ahlat Yöresine Ait Bilinen Yöresel Yemeklere İlişkin Bulgular

Katılımcı	İfadeler
K1	Harse, içli köfte, kaysefe, ciğer taplaması, çorti aşısı
K2	Harse, ciğer taplaması, çorti aşısı, şile pilavı, katıklı dolma
K3	Ciğer taplaması, içli köfte, çorti aşısı, hes dolması, turşu aşısı,
K4	İçli köfte, ufak köfte (glorik), Harse, hes dolması, çorti taplaması, çorti aşısı, ciğer taplaması, erişteli bulgur pilavı, patatesli bulgur pilavı, mercimekli Bulgur pilavı, tuzlu balık, şile pilavı, kalbur,
K5	Katıklı dolma, çorti köftesi, çorti aşısı, ciğer taplaması, ufak köfte (glorik), içli köfte, kaysefe

K6	Kurut aşısı, katıklı dolma, haşıl, kavud, kavurğa, katıklı dolma
K7	İçli köfte, çortı aşısı, hes dolması, ciğer taplaması, katıklı dolma, ayran aşısı, turşu aşısı, helim aşısı
K8	Harse, çortı aşısı, çortı taplaması
K9	Harse, balık köftesi, içli köfte, ayran aşısı, turşu aşısı, halim aşısı,
K10	İçli köfte, harse, hes dolması (lahana sarması), ufak köfte (glorik), ciğer taplaması,
K11	Haşıl, halim aşısı, kabak boranisi, çortı aşısı, içli köfte,
K12	Harse, ufak köfte (gıllarik), içli köfte, ayran aşısı, çortı taplaması, ciğer taplaması, turşu aşısı
K13	İçli köfte, harse, çortı aşısı
K14	Ciğer taplaması, çortı taplaması, harse, içli köfte
K15	Hes dolması (lahana sarması), çortı aşısı, ufak köfte (glorik), harse,
K16	İçli köfte, harse, çortı aşısı,
K17	Haşıl, harse, çortı aşısı, içli köfte, yumurtalı yağ, keledoş çireş harsesi, katıklı dolma, ufak köfte (glorik)
K18	İçli köfte, çortı taplaması, ciğer taplaması, metez, harse
K19	Harse, katıklı dolma, şile, ciğer taplaması, çortı aşısı, tuzlu balık
K20	Yumurtalı heliz, harse,ufak köfte (glorik), hes dolması (lahana sarması), katıklı dolma, çortı aşısı, ciğer taplaması
K21	Çortı aşısı, ayran aşısı, ufak köfte (glorik), harse, içli köfte, hes dolması (lahana sarması), katıklı dolma, ciğer taplaması
K22	Turşu aşısı, ciğer taplaması, metes, harse, içli köfte, harse, hes dolması (lahana sarması) düğün çöreği
K23	Harse, ayran aşısı, çortı aşısı, içli köfte, ciğer taplaması, hes dolması (lahana sarması)

Katılımcıların “Ahlat’a özgü bildiğiniz yöresel yemek isimlerini söyler misiniz?” sorusuna verdikleri cevaplar, ilçenin zengin mutfak kültürünü gözler önüne sermektedir. Hemen her katılımcının bahsettiği harse, içli köfte ve çortı aşısı, bu yemeklerin hem kültürel hem de damak tadı açısından yöredeki önemli yerini ortaya koymaktadır. Örneğin, K1 “harse, içli köfte, kaysefe, ciğer taplaması, çortı aşısı” gibi hem etli hem tatlı çeşitlerini sayarken, K4’ün listesi oldukça uzun olup patatesli, mercimekli ve erişteli bulgur pilavı gibi farklı pilav türlerinden tuzlu balık ve şile pilavına kadar geniş bir yelpaze sunmaktadır. Katılımcılar arasında katıklı dolma da sıkça anılmış (K2, K5, K7, K19, K21) olup, bu yemeğin özel günlerden gündelik sofralara kadar yaygın bir tüketim alanı olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca ciğer taplaması neredeyse tüm listelerde yer alarak, Ahlat mutfağının ayırt edici lezzetlerinden biri olduğunu göstermektedir. Daha az sayıda olsa da kaysefe, keledoş çireş harsesi, balık köftesi, yumurtalı heliz ve düğün çöreği gibi tarifler, mutfakta çeşitliliğin ve mevsimsel, coğrafi farklılıkların etkisini yansıtmaktadır. Genel olarak cevaplar, Ahlat’ta mutfak kültürünün hem zengin hem de köklü olduğunu, yemeklerin ise çoğunlukla et, tahıl ve sebze temelli, dayanışma kültürü içinde üretilen tariflerden oluştuğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 3. Ahlat Yöresine Ait Ekmeklere İlişkin Bulgular

Katılımcı	İfadeler
K1	Bilinmiyor
K2	Tandır ekmeği (lavaş) , sac ekmeği (yufka ekmeği)
K3	Sac ekmeği (yufka ekmeği),
K4	Sac ekmeği (yufka ekmeği), tandır ekmeği (lavaş), fetir,
K5	Tandır ekmeği (lavaş)
K6	Tandır ekmeği (lavaş)
K7	Tandır ekmeği (lavaş), çörek
K8	Tandır ekmeği (lavaş), fetir,
K9	Sac ekmeği (yufka ekmeği), tandır ekmeği (lavaş), çörek
K10	Tandır ekmeği (lavaş), fetir, çörek
K11	Tandır ekmeği (lavaş), çörek, fetir
K12	Tandır ekmeği (lavaş)
K13	Sac ekmeği (yufka ekmeği), tandır ekmeği (lavaş), toy çöreği, fetir, çörek
K14	Fetir
K15	Tandır ekmeği (lavaş)
K16	Tandır ekmeği (lavaş)
K17	Bilinmiyor
K18	Tandır ekmeği (lavaş)
K19	Bilinmiyor
K20	Tandır ekmeği (lavaş)
K21	Sac ekmeği (yufka ekmeği), tandır ekmeği (lavaş)
K22	Fetir, tandır ekmeği (lavaş), sac ekmeği, çörek

K23 Tandır ekmeği (lavaş)

Katılımcıların “Ahlat’a özgü ekmekler nelerdir?” sorusuna verdikleri cevaplar incelendiğinde, en sık belirtilen ekmeğin türünün tandır ekmeği (lavaş) olduğu görülmektedir. Neredeyse tüm katılımcılar bu ekmeğin türünü Ahlat mutfağının karakteristik bir unsuru olarak ifade etmiştir. Bunun yanı sıra sac ekmeği (yufka ekmeği) de birçok katılımcı tarafından dile getirilmiş, özellikle K2, K3, K4, K9, K13, K21 ve K22 gibi katılımcılar bu ekmeği listelemiştir. Fetir ekmeği de yine sıkça belirtilen bir diğer geleneksel çeşit olup, K4, K8, K10, K11, K13, K14 ve K22 tarafından dile getirilmiştir. Ayrıca bazı katılımcılar çörek (K7, K9, K10, K11, K13, K22) ve toy çöreği (K13) gibi daha özel ürünleri de ekleyerek çeşitliliğe dikkat çekmiştir. Bununla birlikte K1, K17 ve K19’un yanıt vermemesi veya bilgilerini paylaşmaması, geleneksel ekmeğin çeşitliliği konusundaki farkındalık veya hatırlama düzeyinde farklılıklar olabileceğini göstermektedir. Genel olarak, katılımcı yanıtları Ahlat mutfak kültüründe tandır ekmeği, sac ekmeği ve fetirin öne çıktığını, bunun yanında çörek ve toy çöreği gibi ürünlerin de yerel ekmeğin çeşitliliğini zenginleştirdiğini ortaya koymaktadır.

Tablo 4. Ahlat Yöresine Ait Unutulan Unutulmuş Yiyecek ve İçeceklerle İlişkin Bulgular

Katılımcı	İfadeler
K1	Vişne suyu, kayısı suyu
K2	Şile, haşıl, bezirgan çorbası (sarımsaklı su)
K3	Hepsi yapıyor
K4	Kurut aşısı, gari aşısı
K5	Haşıl
K6	Kurut aşısı
K7	Kurut aşısı, gari aşısı
K8	Tandır ekmeği
K9	Hepsi yapıyor
K10	Hepsi yapıyor
K11	Kavurğa
K12	Bilinmiyor
K13	Bilinmiyor
K14	Kayganak
K15	Pekmez aşısı
K16	Hepsi yapıyor
K17	Haşıl
K18	Hepsi yapıyor
K19	Haşıl
K20	Jajerun
K21	Hepsi yapıyor
K22	Yemlik Harsesi
K23	Tarçınlı şerbetler

Katılımcıların “Ahlat’a özgü olup geçmişte yapılan ancak günümüzde unutulan yiyecek ve içecekler” sorusuna verdikleri cevaplar incelendiğinde, yöre mutfak kültürünün zengin ve çeşitlilik gösterdiği görülmektedir. Bazı katılımcılar (K2, K5, K7, K17, K19) geçmişte yaygın olarak yapılan haşıl yemeğinden söz ederken; K4 ve K6 kurut aşısı, K7 ayrıca gari aşısını, K14 ise kayganak yemeğini örnek olarak vermiştir. Tatlı ve içecekler açısından ise K1 vişne suyu ve kayısı suyu, K15 pekmez aşısı, K23 ise tarçınlı şerbetleri unutulmaya yüz tutmuş lezzetler arasında saymıştır. K11’in bahsettiği kavurğa, K20’nin belirttiği jajerun ve K22’nin dile getirdiği yemlik harsesi gibi yerel ürünler de dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, bazı katılımcılar (K3, K9, K10, K16, K18, K21) bu ürünlerin tamamının hâlâ yapıldığını ifade ederek, unutulma durumunun kişisel bilgi veya deneyim eksikliğinden kaynaklanabileceğini ima etmektedir. Ayrıca K12 ve K13 gibi bazı katılımcılar ise bu konuda bilgi sahibi olmadıklarını belirtmiştir. Genel olarak, unutulma nedenleri arasında genç kuşakların bu yemekleri bilmemesi, hazır gıda tüketiminin artması, zahmetli yapım süreçleri ve malzeme teminindeki zorluklar öne çıkmaktadır. Bu durum, Ahlat’ın gastronomik mirasının korunması için kayıt altına alma ve aktarma çalışmalarının önemini ortaya koymaktadır.

Tablo 5. Ahlat Yöresine Ait Bilinen Geçmişte Kullanılan Mutfak Gereçlerine İlişkin Bulgular

Katılımcı	İfadeler
K1	Bakır kaplar, bakır leğen, tandır, elce, toprak kaplar, ekmek tahtası (çortunun servisinde ekmek üzerine oyulan tahta)
K2	Tahta çubuklar (uzun şişler), toprak kaplar / çömlekler, tandır, kurdezen (ağzı dibi dar, geniş ağzı olan toprak köfte yoğurma kabı)
K3	Tandır, bakır kaplar, toprak kaplar
K4	Toprak çömlekler, tandır, Güveç (küçük toprak kaplar), bakır tencereler, alüminyum (alamiyon) tencereler, çelik tencereler, elekler, çelik kaşıklar, tahta kaşıklar
K5	Toprak küpler, kurdezen, toprak kap, bakır kazan, sini (bakır tepsi), porselen demlik
K6	Çömlek, toprak güveç, bakır kaplar
K7	Toprak kaplar, küpler, testi, çömlek, tandır
K8	Pakır (bakır) kaplar, güveç tarzı toprak kaplar
K9	Bilinmiyor
K10	Rafata, yayık makinası
K11	Bakır tencere, tava
K12	Çömlek
K13	Çömçe (ağaçtan yapılmış kepçe), çanak, kurdezen, çömlek, lengeri, tahta kaşık, bakır tabak
K14	Parkaç, maşrafa, kurdezen
K15	Toprak, çinko kaplar
K16	Ceviz dövme dibeği
K17	Çömlek, çanak, sele, çıra
K18	Küp, tahta kaşık, kurdezen
K19	Tandır, toprak küpler, çömlek, kurdezen, tahta kaşık, elce, güğüm, leğen, maşrafa
K20	Papres, elce, bakır kazan, bakır hamur leğeni, sefer taşı, lengeri
K21	Lengeri, kurdezen, bakır tabaklar, tahta kaşık
K22	Bilinmiyor
K23	Kurdezen, leğen, çömlek, toprak güveç, testi, bakır tabak, tahta kaşık, sini

Katılımcıların “Eski zamanlardan kalma yiyecek veya içecekleri yaparken kullandığınız mutfak eşyaları nelerdir?” sorusuna verdikleri cevaplar incelendiğinde, en sık bahsedilen mutfak araçlarının toprak kaplar, çömlekler, bakır kaplar ve tandır olduğu görülmektedir. Örneğin K1, bakır kaplar, bakır leğen, tandır, elce, toprak kaplar ve ekmek tahtası gibi geleneksel ekipmanlardan bahsederken; K2, tahta çubuklar, kurdezen ve çömlek gibi yöreye özgü kapları vurgulamıştır. K4, bakır tencereler, güveç, alüminyum ve çelik tencereler gibi hem geleneksel hem de modern mutfak gereçlerini birlikte kullanıldığını ifade etmiştir. Bazı katılımcılar ise yöreye özgü adlarla anılan eşyaları dile getirmiştir. Örneğin K13, “çömçe” (ağaçtan yapılmış kepçe) ve “lengeri” gibi yerel terimler kullanmıştır. K19’un ifadelerinde ise tandır, toprak küpler, güğüm ve maşrafa gibi hem pişirme hem de saklama amacıyla kullanılan araçların çeşitliliği dikkat çekmektedir. Bununla birlikte, K9 ve K22 gibi bazı katılımcılar bu soruya yanıt verememiştir. Genel olarak yanıtlar, geleneksel Ahlat mutfağında toprak ve bakır kapların önemli bir yer tuttuğunu, ayrıca kurdezen, elce ve lengeri gibi yerel mutfak kültürüne özgü eşyaların hâlen hatırlandığını ortaya koymaktadır.

Ahlat Yöresine Ait Geçmiş ve Günümüzde Yapılan Özel Gün Yemeklerine İlişkin Bulgular

Katılımcılara “Özel günler ve cemiyetlerde geçmişte neler pişirilirdi? Bir hikâyesi var mı? Bahseder misiniz?” ve “Doğum, ölüm veya düğün gibi özel günlerde yaptığınız yöresel yiyecek veya içecekler var mı? Varsa Nelerdir?” gibi iki soru sorulmuştur. Bu soruların temel amacı geçmişte ve günümüzde “Doğum”, “Düğün” ve “Cenaze” gibi özel günlerde yöreye ait hangi yiyecek ve içeceklerin sunumu yapıldığı ayrıca geçmiş ve günümüz arasında bir farklılık olup olmadığını ortaya çıkarmaktır. Bu sorulara verilen cevaplar incelendiğinde aşağıda belirtilen ifadeler ortaya çıktığı görülmektedir.

Verilen cevaplar incelendiğinde en keskin dönüşüm, özellikle cenaze ve düğün gibi kalabalık merasimlerde gözlemlenmektedir. Örneğin, K1 geçmişte bir cenaze evine "komşuların üç gün boyunca getirdiği ev yapımı genel yemekler" ile destek olunduğunu belirtirken, günümüzdeki durumu "Şirketlerden gelen hazır yemekler (Kavurma, vb.)" olarak özetlemektedir. Bu köklü değişim, sadece bir kişinin gözlemi olmayıp K4, K8, K11 ve K13 gibi çok sayıda katılımcının da günümüz cenaze yemekleri için doğrudan hazır kavurma-pilav hizmetine işaret etmesiyle ortak bir eğilim olarak öne çıkmaktadır. Geçmişte K6'nın belirttiği gibi komşuların dayanışmayla hazırladığı "dolma, ufak köfte" gibi yemeklerin yerini, artık ticari bir hizmet almıştır.

Benzer bir standartlaşma, geçmişte yöresel zenginliğin sergilendiği düğünlere de yansımıştır. K12'nin tespiti bu durumu mükemmel bir şekilde ortaya koyar: Geçmişin meşakkatli ve simgesel baş yemeği olan "Harse artık nadiren" yapılmakta ve yerini "genellikle kavurma pilav" almaktadır. K4'ün geçmiş için sıraladığı "Harse, hes dolması (lahana sarması), baklava, su böreği" gibi zengin menünün yerini, günümüzde K13'ün de ifade ettiği gibi "hazır içli/ufak köfte siparişleri" ve "kavurma pilav" gibi daha pratik seçenekler almıştır.

Bu büyük dönüşümün aksine, doğum ritüelleri etrafındaki yemek kültürü katılımcıların ifadelerine göre daha dirençli bir yapı sergilemektedir. Örneğin, K2 hem geçmişte hem de günümüzde lohusa için "Sütlü çorba" yapıldığını, K3'ün "Haşıl (Kuymak)" geleneğini koruduğunu ve K7'nin yine "Haşıl, sütlü un çorbası" gibi geleneksel yemekleri sürdürdüğünü görmekteyiz. Bu durum, K2, K3, K6, K7 ve K10 gibi katılımcıların tanıklıklarıyla, doğum gibi ailenin daha mahrem alanında gerçekleşen ritüellerin, kamusal alandaki büyük organizasyonlara kıyasla geleneksel yapısını daha iyi muhafaza ettiğini kanıtlamaktadır. Kısacası, katılımcıların bireysel deneyimleri, modernleşmenin ve pratikliğin özellikle büyük sosyal olaylardaki dayanışma ve yemek kültürünü nasıl dönüştürdüğünü, ancak aile içi geleneklerin bu değişime karşı daha korunaklı kalabildiğini somut örneklerle gözler önüne sermektedir.

Tablo 6. Yöresel Yiyeceklerin Kimlerden Öğrenildiği ve Unutulma Durumuna İlişkin Bulgular

Katılımcı	Aktaran	Unutuluyor mu?
K1	Anne	Hayır
K2	Anne	Evet
K3	Anne, anneanne ve kayınvalide	Hayır
K4	Anne	Evet
K5	Anne ve anneanne	Evet
K6	Anne	Evet
K7	Anne ve babaanne	Evet
K8	Anne	Evet
K9	Anne ve kayınvalide	Evet
K10	Anne ve kayınvalide	Evet
K11	Anne	Hayır
K12	Anne ve kayınvalide	Evet
K13	Anne, aile ve çevre	Evet
K14	Anne	Evet
K15	Babaanne	Evet
K16	Anne	Hayır
K17	Anne	Evet
K18	Anne ve komşu	Evet
K19	Anne, anneanne ve babaanne	Evet
K20	Kayınvalide	Evet
K21	Anne ve komşu	Evet
K22	Kayınvalide	Evet
K23	Anne ve kayınvalide	Evet

Katılımcıların "Yöresel yiyecek ve içecekleri kimden öğrendiniz? Bir hikâyesi var mı?" ve "Yöresel yiyecek ve içecekler unutuluyor mu?" sorularına verdikleri cevaplar incelendiğinde, çoğunluğun bu bilgileri annelerinden öğrendiği görülmektedir. Bunun yanı sıra anneanne, babaanne, kayınvalide, komşu ve yakın çevre gibi farklı kaynaklardan da öğrenim sürecinin desteklendiği anlaşılmaktadır. Örneğin K1, yöresel lezzetleri annesinden öğrendiğini ve bu lezzetlerin unutulmadığını belirtirken; K2, yine annesinden öğrendiğini ancak artık bu yiyeceklerin unutulmaya başladığını ifade etmiştir. K3 ise hem annesinden hem de kayınvalidesinden öğrendiğini ve bu kültürün hâlâ yaşatıldığını vurgulamıştır. Bazı katılımcılar, öğrenim sürecine birden fazla aile büyüğünün katkıda bulunduğunu belirtmiştir. Örneğin K19, anne, anneanne ve babaannesinin yanı sıra geniş aile geleneğinden beslenerek yöresel mutfak kültürünü öğrendiğini, ancak bu lezzetlerin unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olduğunu dile getirmiştir. K13 ise annesi, ailesi ve çevresinden öğrendiğini ifade etmiş, ancak unutulma sürecinin başladığını belirtmiştir. Tabloya genel olarak bakıldığında, katılımcıların büyük çoğunluğu bu bilgileri annelerinden veya kadın aile büyüklerinden öğrendiklerini söylese de, unutulma durumuna ilişkin verilen cevaplarda "Evet" yanıtlarının belirgin şekilde fazla olduğu görülmektedir. Bu durum, aktarımın hâlen devam etmesine rağmen yöresel mutfak kültürünün gelecek kuşaklara eksiksiz şekilde ulaştırılmasında zorluklar yaşandığını ortaya koymaktadır.

Gelecek Nesillere Yöresel Yemek Kültürünü Aktarmaya Yönelik Bulgular

Katılımcıların beyanları, Ahlat'ın yöresel yemek kültürünün aktarımı konusunda derin bir endişe ve nesiller arası bir kopukluk yaşandığını çarpıcı bir şekilde ortaya koymaktadır. Tablonun ilk bölümünde de görüldüğü gibi, katılımcıların ezici bir çoğunluğunun bu geleneklerin "unutulduğunu" düşünmesi, bu endişenin ne kadar yaygın olduğunu göstermektedir. Bu durumun temelinde yatan en önemli sebep, yöresel yemeklerin gerektirdiği emek ve zaman, yani "zahmet" ile yeni neslin pratik ve hızlı tüketime dayalı yaşam tarzı arasındaki derin uçurumdur. Örneğin, K4 bu durumu "Saatlerce oturup içli köfte yapan gençlik göremiyorum" ve gençlerin bunun yerine "hamburger ekmeğinin arasına koyup yemeği daha çok tercih ettiklerini" belirterek net bir şekilde özetlemektedir. Benzer şekilde, K12 de bu yemeklerin unutulmasının sebebini "biraz işçilikli olduğu için" diyerek açıklamış ve gençlerin zahmetli bir erişte yapmak yerine hazır bir makarnayı tercih ettiğini vurgulamıştır. Bu isteksizlik, K2'nin kızının "anneanne yapsın der" ifadesinde somutlaşırken, K4'ün kızının "Anne canına yazık değil mi bu kadar uğraşıyorsun?" sorusu, eski neslin emeğine duyulan saygının yerini pratiklik arayışına bıraktığını göstermektedir.

Buna karşın, eski nesil bu kültürel mirası aktarmak için çeşitli yöntemler denemektedir. En yaygın yöntem, K1, K3, K4 ve K8'in de belirttiği gibi, çocukları ve torunları yemek yapım sürecine dahil ederek, yani "birlikte yaparak" ve "görerek öğrenmelerini" sağlayarak bu geleneği canlı tutmaktır. Bir diğer önemli strateji ise, K1'in "Çocuklar damak tadını alsınlar" ve K20'nin "çocuklarına daha çok buraya özgü yemekleri sık sık pişiriyorum" ifadelerinde görüldüğü gibi, küçük yaştan itibaren çocukları bu tatlarla tanıştırmak ve bir damak alışkanlığı ve kültürel bağlılık oluşturmaktır.

Yemek kültürünün unutulmaması için sunulan çözümler ise aile içi çabaların ötesine geçerek toplumsal ve kurumsal bir vizyon ortaya koymaktadır. Sadece evde sürekli pişirmenin (K1, K5) yeterli olmayacağını düşünen katılımcılar, daha kalıcı çözümler önermektedir. Özellikle K5 ve K12'nin fikirleri bu konuda ufuk açıcıdır. K5, yeni kurulan kadın kooperatiflerini işaret ederek, bu tür yerlerin yöresel yemeklerin lezzetli ve temiz bir şekilde halka sunulması için bir fırsat olduğunu, böylece yemeklerin "sevdirilerek" nesilden nesile aktarılabilirliğini savunmaktadır. "Yapacaksınız ama onu bir de sevdireceksiniz" diyerek kalitenin önemine dikkat çeker. Benzer şekilde, K12 de bu yemeklerin sunulduğu "işletmeler olmalı" diyerek konuyu ticari ve sürdürülebilir bir boyuta taşımakta ve bu işletmelerde tecrübeli kişilerin çalışarak gençleri bu yöne çekmesi gerektiğini belirtmektedir. K7'nin "keşke bir kurslar açılrsa" temennisi de bu kurumsal çözüm arayışını desteklemektedir. Sonuç olarak, katılımcıların ifadeleri, yöresel yemek kültürünün aktarımının sadece aile içinde çözülebilecek bir mesele olmadığını ayrıca bu mirasın yaşaması için genç neslin damak zevkine hitap eden, kaliteli üretim yapan ve bu yemekleri erişilebilir kılan kooperatifler, lokantalar ve kurslar gibi toplumsal mekanizmalara acil ihtiyaç duyulduğunu göstermektedir.

Şehir Dışından Gelen Misafirlerin Yöresel Yemek Taleplerine İlişkin Bulgular

Katılımcıların ifadeleri, yöresel yemeklerin sadece birer besin kaynağı değil, aynı zamanda birer arzu nesnesi, kültürel bir çekim merkezi ve sıra özleminin bir parçası olduğunu gösteriyor.

Katılımcıların cevapları incelendiğinde, şehir dışından gelen misafirlerin Ahlat'ın yöresel yemeklerine karşı yoğun bir ilgi ve merak duyduğu açıkça görülmektedir. Bu ilgi, bazı yemeklerin öne çıkan birer "marka" hâline geldiğini göstermektedir. Listenin başında, neredeyse tüm katılımcıların hemfikir olduğu içli köfte (özellikle böbrek yağı ile yapılan versiyonu) bulunmaktadır. K2, K4, K10, K14, K17, K18, K23 gibi çok sayıda katılımcı, misafirlerinin özellikle içli köfte talep ettiğini belirtmektedir. Bu durum, içli köftenin Ahlat mutfağının adeta bir "imza yemeği" olarak kabul edildiğini kanıtlar niteliktedir. İçli köftenin yanı sıra, Harse/Halise, Çortu (veya çortu aşısı) ve ciğer Taplaması da en çok talep edilen ve merak edilen yemekler arasında yer almaktadır. K2'nin İzmir'den gelecek olan kız kardeşinin "içli köfte, ciğer toplaması, tuzlu balık, ayran aşısı, harse, çortu" gibi spesifik bir liste vermesi, bu yemeklerin artık birer "sipariş" unsuru hâline geldiğini ve ziyaretlerin bu lezzetleri tatma etrafında planlandığını göstermektedir.

Bununla birlikte, bazı yemeklerin misafirler üzerinde kutuplaştırıcı bir etki yarattığı da dikkat çekmektedir. K6'nın belirttiği gibi, tuzlu balık bazıları tarafından "çok iğrenç" bulunurken, bazıları için "bayılarak" yenen bir lezzettir. Benzer şekilde, K4 de ciğer taplamasının sakatat sevmeyenler tarafından tercih edilmediğini, ancak sevenler için vazgeçilmez olduğunu ifade eder. Bu durum, Ahlat mutfağının her damak tadına hitap eden daha "güvenli" lezzetlerinin (içli köfte, dolma gibi) yanı sıra, alışılması zaman alan daha keskin ve iddialı tatlara da sahip olduğunu göstermektedir.

Katılımcıların ifadeleri, aynı zamanda bu yemeklerin sunumu ve tanıtımı konusunda önemli ipuçları vermektedir. K1'in bahsettiği Kültür Haftası stantları ve K12'nin eski işletmesinde medya aracılığıyla yaptığı

tanıtımlar, bu lezzetlerin bilinirliğini artırmada ne kadar etkili olduğunu göstermektedir. K4 ve K13 gibi katılımcıların, dışarıdan gelen misafirlerin bu yemekleri tadabileceği kalıcı ve kaliteli bir işletmenin ("her gün dışarıdan gelen kişi tatan bir yer olsun") eksikliğini dile getirmeleri ise önemli bir ihtiyaca işaret etmektedir. K13'ün kendi işletmesinde insanların standart kebab veya karniyarık yerine doğrudan "Ben harse yemek istiyorum" demesi, ziyaretçilerin artık otantik ve yöreye özgü deneyimler aradığının altını çizmektedir.

Sonuç olarak, şehir dışından gelen misafirler için Ahlat, başta içli köfte, harse, çortu ve ciğer taplaması olmak üzere zengin ve çekici bir mutfak sunmaktadır. Bu yemekler, sadece birer tat değil, aynı zamanda K5'in anlattığı eski kaymakamın kızı gibi, anıları canlandıran, özlemleri gideren ve insanları sırf bu lezzetler için tekrar Ahlat'a getiren güçlü birer kültürel bağlıdır.

Sonuç ve Öneriler

Çalışma Ahlat yöresinin zengin ancak tehdit altındaki mutfak kültürünü, bu mirasın birincil taşıyıcıları olan 50 yaş ve üzeri ev kadınlarının deneyimleri aracılığıyla incelenmiştir. Araştırma bulguları, Ahlat mutfağının zengin ve köklü bir gastronomik mirasa sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Hemen her katılımcı tarafından dile getirilen harse, içli köfte, çorti aş ve ciğer taplaması gibi yemekler, hem günlük yaşamın hem de özel günlerin vazgeçilmez lezzetleri arasındadır. Tandır ekmeği, sac ekmeği ve fetir gibi ekmek çeşitleri ise yöre halkının beslenme kültüründe merkezi bir rol oynamaktadır. Burada da görüldüğü gibi ahlat yöresinin sahip olduğu yemek çeşitliliğinin karakteristik yemeklerle canlı ve çeşitli bir yapıya sahip olduğunu, ancak bu mirasın gelecek nesillere aktarımında ciddi bir kopukluk yaşandığını ortaya koymuştur. Çalışmanın en temel bulgusu, katılımcıların çoğunun yöresel yemeklerin unutulma tehlikesi altında olduğu yönündeki ortak endişesidir. Bu durumun altında yatan temel neden, geleneksel yemeklerin hazırlanmasının gerektirdiği emek ve zamanın ("zahmet"), genç nesillerin hızlı ve pratik çözümlere dayalı yaşam tarzıyla çatışmasıdır. Katılımcı K4'ün "Saatlerce oturup içli köfte yapan gençlik göremiyorum" ifadesi ve K2'nin kızının "anneanne yapsın der" şeklindeki yaklaşımı, bu nesiller arası kopuşu somutlaştırmaktadır. Bu dönüşümün en keskin gözlemlendiği alan ise özel gün ritüelleridir. Geçmişte komşuluk ve dayanışma ruhuyla, imece usulü hazırlanan zengin düğün ve cenaze sofralarının yerini, günümüzde standartlaşmış ve ticari bir hizmet olan "hazır kavurma-pilav" menülerinin alması, sadece bir yemek tercihinin değil, toplumsal yapının da değişimine işaret etmektedir.

Katılımcıların çoğu, yöresel yemek tarifleri annelerinden, aile büyüklerinden veya komşularından öğrendiklerini ifade etmiştir. Ancak genç kuşakların geleneksel yemeklere ilgisinin azaldığı ve bu yemeklerin giderek unutulma tehlikesiyle karşı karşıya olduğu görülmektedir. Bunun temel nedenleri arasında zahmetli yapım süreçleri, modern yaşamın hızına uyum sağlama gerekliliği ve hazır gıda tüketiminin yaygınlaşması yer almaktadır. Bu kültürel erozyona rağmen, Ahlat mutfağının hâlâ güçlü bir çekim merkezi olduğu da bir diğer önemli bulgudur. Şehir dışından gelen misafirlerin ve özellikle memleketine dönen gurbetçilerin, K2'nin kız kardeşinin sipariş listesinde olduğu gibi, spesifik olarak yöresel lezzetleri talep etmesi, bu yemeklerin birer "arzu nesnesi" ve "sıla özlemi" unsuru olduğunu göstermektedir. Bu durum, yöresel mutfağın gastronomi turizmi için taşıdığı yüksek potansiyeli açıkça ortaya koymaktadır.

Çalışmanın önemli bulgularından biri, aile içindeki bireysel çabaların tek başına yeterli olmadığıdır. Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği için kurumsal ve toplumsal mekanizmaların devreye girmesi gerekmektedir. Bu kapsamda, kadın kooperatifleri aracılığıyla yöresel yemeklerin üretilip pazarlanması, gastronomi kurslarının açılarak gençlerin bu yemeklerle tanıştırılması ve yerel restoranların menülerinde bu lezzetlere yer verilmesi önerilmektedir. Ayrıca, gastronomi turizmi stratejileri kapsamında, Ahlat'ın mutfak kültürünün tanıtılması, yerel halkın gelir kaynaklarını çeşitlendirecek ve kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayacaktır.

Sonuç olarak, Ahlat mutfağı yalnızca bölgesel bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal dayanışmanın bir göstergesidir. Bu mirasın gelecek nesillere aktarılması, hem bireysel hem de kurumsal düzeyde sürdürülebilir stratejilerle mümkün olacaktır.

Bu bulgular ışığında aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

Araştırma, aile içi aktarımın tek başına yeterli olmadığını göstermiştir. Bu nedenle, K5 ve K12 gibi katılımcıların da işaret ettiği gibi, yöresel yemeklerin yaşatılması için kurumsal adımlar atılmalıdır. Bu kapsamda, yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları iş birliğiyle, Ahlatlı kadınların üretime katılabileceği kadın kooperatifleri ve yöresel yemeklerin sunulduğu otantik restoranlar kurulması teşvik edilmelidir. Bu işletmeler, hem kültürel mirasın korunmasını sağlayacak hem de kadınlar için ekonomik bir değer yaratacaktır.

Halk Eğitim Merkezleri ve yerel meslek liseleri bünyesinde, K7'nin de temenni ettiği gibi, Ahlat yemekleri üzerine sertifikalı kurslar düzenlenmelidir. Bu kurslarda, tecrübeli ev kadınları eğitmen olarak görev alarak bilgi ve becerilerini genç nesillere aktarabilir. Ayrıca, unutulmaya yüz tutmuş tariflerin, yapım tekniklerinin ve hikâyelerinin profesyonel olarak video ve yazılı formatlarda kayıt altına alınarak bir "Ahlat Yemekleri Arşivi" oluşturulması kritik öneme sahiptir.

K13'ün de dikkat çektiği gibi, bir yemeğin veya mutfağın tanıtımında festivaller kilit rol oynamaktadır. "Ahlat Harse Festivali" veya "Ciğer Taplaması Günleri" gibi tematik etkinlikler düzenlenerek hem yerel halkın kendi kültürüne olan ilgisi artırılabilir hem de bölge, gastronomi turistleri için bir çekim merkezine dönüştürülebilir. Bu etkinlikler, K5'in vurguladığı "sevdirme" işlevini görerek, lezzetlerin daha geniş kitleler tarafından tanınmasını sağlayacaktır.

Sonuç olarak, Ahlat'ın zengin mutfak mirası, bir kimliğin ve ortak bir geçmişin ifadesidir. Bu mirasın korunması, sadece tariflerin korunması değil, aynı zamanda o tariflere hayat veren toplumsal dayanışma, aile bağları ve kültürel hafızanın da yaşatılması anlamına gelmektedir. Bu nedenle, bireysel çabaların ötesine geçen, bütüncül ve sürdürülebilir kamu politikalarıyla bu lezzetlerin gelecek nesillere aktarılması sağlanmalıdır.

Teorik Çıkarımlar

Bu araştırma, gastronominin kültürel kimlik ve toplumsal hafızayla olan derin bağını vurgulayarak, yöresel yemeklerin korunmasında kadınların 'geleneksel bilgi taşıyıcısı' olarak merkezi rolünü ortaya koymaktadır. Modernleşmenin yerel kimlik üzerindeki etkilerini inceleyen bu araştırma; unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin belgelenmesinin hem kültürel sürdürülebilirlik hem de gastronomi turizmi aracılığıyla ekonomik değer yaratılması açısından stratejik bir önem taşıdığını kanıtlamaktadır.

Pratik Çıkarımlar

Ahlat mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamak adına, öncelikle unutulmaya yüz tutmuş tariflerin dijital platformlarda sistematik bir şekilde arşivlenerek kayıt altına alınması hayati önem taşımaktadır. Bu kültürel mirasın ekonomik bir değere dönüşmesi için kadın kooperatiflerinin ve yerel girişimlerin desteklenmesi, bölgenin gastronomi turizmi potansiyelini artıracak düşünülmemektedir. Ayrıca, düzenlenecek festivaller ve oluşturulacak gastronomi rotalarıyla Ahlat lezzetlerinin görünürlüğü daha fazla sağlanmalı; eğitim kurumlarında verilecek uygulamalı atölyelerle de genç kuşakların bu zengin mirasa ilgisi ve aidiyeti güçlendirilmesi gerekmektedir.

Sınırlılıklar ve Gelecek Çalışmalar İçin Öneriler

Bu araştırma, Bitlis'in Ahlat ilçesinde 50 yaş üzeri 23 kadın katılımcı ile sınırlı kalarak nitel bir yaklaşımla yürütülmüştür. Bu durum bulguların genellenmesini ve erkeklerin perspektifinin yansıtılmasını kısıtlamıştır. Söz konusu sınırlılıkları aşmak adına gelecekteki çalışmalarda genç kuşakların gastronomik farkındalıklarının ve erkeklerin kültürel aktarımdaki rollerinin incelenmesi, toplumsal boyutun daha kapsamlı anlaşılmasını sağlayacaktır. Diğer taraftan, Ahlat mutfağının gastronomi turizmine sunduğu ekonomik katkının nicel yöntemlerle analiz edilmesi, reçete standardizasyonu, coğrafi işaretleme ve duyusal analiz çalışmaları gibi teknik süreçlerin literatüre kazandırılması kritik bir öneme sahiptir. Son olarak, unutulmaya yüz tutmuş bu zengin mirasın dijital gastronomi arşivleri ve sürdürülebilir turizm politikaları kapsamında belgelenmesi, bölgenin kültürel ve ekonomik kalkınması için stratejik bir araştırma alanı sunacağı düşünülmektedir.

Etik Beyan: Bu çalışmada kullanılan ölçek için Bitlis Eren Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 15/05/2025 tarihli ve 2025/04-6 nolu toplantısında E.175627 sıra sayılı kararı ile izin alınmıştır. Aksi bir durumun tespiti halinde Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (JOGHAT) Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk çalışmanın yazar (lar) ına aittir.

Yazar Katkı Beyanı: 1. Yazarın katkı oranı %50 2. Yazarın katkı oranı ise %50'dir.

Çıkar Beyanı: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Kaynakça

- Ahlat Kaymakamlığı. (2023). *Yöresel yemekler*. T.C. Ahlat Kaymakamlığı. <http://www.ahlat.gov.tr/yoresel-yemekler>
- Akgül Z. ve Önçel, S. (2024). *Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma*. Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi, 3 (2), 151-173. <https://doi.org/10.70756/anameud.1555734>
- Akkuş, Ç. (2019). Yemek kültürünün sürdürülebilirliğini kadınların demografik özellikleri etkiliyor mu? *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 731–750. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.389>
- Aliyeva Esen, M. (2008). Geleneksel çocuk oyunlarının eğitimsel değeri ve unutulmaya yüz tutmuş Ahıska oyunları. *Eğitim Fakültesi Dergisi*, 21(2), 357–367.
- Apak, Ö. C., Ünlü, H. ve Kıvanç, M. İ. (2022). *Unutulmaya yüz tutmuş Bayburt mutfağı lezzetlerinin belirlenmesi: Katılımcı algıları ve koruma stratejileri*. Bölgesel Gastronomi Araştırmaları Dergisi, 8(2), 45–62.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368–388.
- Baştürk, S. ve Taştepe, M., “Evren ve örneklem, bilimsel araştırma yöntemleri”, *Vize Yayıncılık*, Ankara, 2013, ss. 129-159.
- Beşirli, H. (2023). Yiyecek ve mutfakın toplumsal görünümü: Yemek ve mutfak tipolojisi çalışması. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 11, 45–62. <https://doi.org/10.48131/jscs.1261843>
- Brillat Savarin, J. A. (2022). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler* (H. Bucak, Çev.; B. Uzma ve R. Çavaş, Yay. Haz.). Oğlak Yayıncılık.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64–70.
- Çakıcı, H. H. ve Zencir, E. (2018). *Çakırözü Köyü mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş değerler: Bir tematik analiz*. Rural Gastronomy Journal, 5(1), 10–25.
- Dalmış, E. (2022). XII.–XIII. yüzyılda Ahlat’ın coğrafi ve siyasi sınırları. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 131(258), 83–100.
- Durlu Özkaya, F. ve Kızılkaya, O. (2009). Dolmalar ve Türk mutfağı ile Yunan mutfağındaki yeri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya’dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41–47.
- Ensari, B. (2021). *Ahlat Dil ve Kültür*. Hat Baskı Sanatları.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi (Balıkesir ili örneği)* (Yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gül, S. ve Nizam, Ö. (2021). Sosyal bilimlerde içerik ve söylem analizi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (42), 181–198. <https://doi.org/10.30794/pausbed.803182>
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları [Turkish kitchen culture and eating and drinking habits]. Anadolu Üniversitesi. <https://www.researchgate.net/publication/328335671>
- Gümüş, T. (2021). Kültür aktarımı ve kadın: Sözlü anlatı türleri üzerinden bir değerlendirme. *Yazıt Kültür Bilimleri Dergisi*, 1(1), 10–17. <https://doi.org/10.29228/yazitdergisi.51233>
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim: Düünden bugüne gastronomi*. Oğlak Yayıncılık.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve inovasyon. *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, (8), 28–29.
- İnce, Ş. (2015). İki kadın bir mutfak: Kadınlararası iktidar ilişkileri. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 2(2), 135–156. <https://doi.org/10.17572/mj2015.2.135156>
- İnce, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: Profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3(2), 409–435. <https://doi.org/10.17572/mj2016.2.409435>

- Metin, O. ve Ünal, Ş. (2022). İçerik analizi tekniği: İletişim bilimlerinde ve sosyolojide doktora tezlerinde kullanımı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Ö. S. 2), 273–294. <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227356>
- Okur, F. ve Çalışkan, S. (2023). *Türk Mutfak Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Lezzetler Üzerine Bir Değerlendirme*. Turizm Araştırmaları II, 113-126.
- Özdemir, F. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 30–48. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.30>
- Özkaya, F. D. (2009). Türk mutfağında zeytinyağı. In F. Göğüş, M. T. Özkaya ve S. Ötleş (Eds.), *Zeytinyağı* (pp. 252–263). Eflatun Yayınevi.
- Pala, A. (2023). *Amasya'ya özgü unutulmaya yüz tutmuş beş yemek: Duyusal analiz çalışması* (Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı Raporu). Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Bölge restoran menülerinin belirlenmesinde “yöresel mutfaklar” eğitiminin kullanılması: Mudurnu örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges*, (Özel Sayı 4), 1–6.
- Türk Dil Kurumu. (2022). *Güncel Türkçe Sözlük*. Erişim tarihi:17 Temmuz 2025. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr>
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılacak nitel bir araştırma tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543–559.
- Yalçın, H. (2022). *Bir araştırma deseni olarak fenomenoloji*. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 213-232.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (6. baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, Ö. A. (2016). Turistik ürün olarak gastronomi. *Gastronomi ve turizm*. Detay Yayıncılık.