



Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29, p. 87-106

DOI Number: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.12424>
ISSN: 1308-2140, ANKARA-TURKEY

Article Info/Makale Bilgisi

✍ **Referees/Hakemler:** Prof. Dr. Mehmet ZAMAN –
Prof. Dr. Mücahit COŞKUN

This article was checked by iThenticate.

UNESCO YARATICI KENTLER AĞI İÇİN BİR ÖNERİ: BİTLİS GASTRONOMİ KENTİ

*Kenan ARINÇ**

ÖZET

Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Bitlis kenti, kendi adını taşıyan ilin yönetim merkezidir. Bu kent, Güneydoğu Toroslar üzerinde Bitlis Çayı tarafından açılmış kuzeyi güneye bağlayan bir ulaşım koridoru üzerindedir. Bu yüzden tarih boyunca Anadolu'nun doğu yarısını idare eden bir kültür merkezi özelliğini kazanmıştır. İlk Türk başkenti olan Ahlat'tan sonra, Anadolu'nun ikinci başkenti Bitlis olmuştur. Söz konusu iki yerleşme, gerek Orta Asya'dan ve gerekse Mezopotamya Bölgesi'nden alınan göçlerle nüfuslanmıştır. Bitlis ve Ahlat; pek çok özellikleriyle Türk-İslâm Dünyası için önemli sayılan kentler arasında anılır. Özellikle Bitlis kenti, hem Asya hem de Mezopotamya yemek kültürünün karşılaştığı, karışıp kaynaştığı ve bunlarla birlikte yeni yemek türlerinin ortaya çıktığı bir merkez olarak dikkati çeker. Hızlı göç veren bir alan olması yüzünden bugün kısmen unutulmuş olsa bile 200'den fazla yemek çeşidiyle gastronomi alanında çok önemli bir yere sahiptir. Gastronomik zenginlikten yararlanılmaya başlanması, hem Bitlis kentinin hem de Bitlis ilinin sahip olduğu turizm potansiyelini kullanabilmesi için öncü bir girişim anlamına gelebilir. Çünkü içinde yaşadığımız yüzyıl, turistik motivasyon kalıplarının önemli ölçüde değişime uğradığı bir zaman dilimi olarak bilinmektedir. Son yıllarda en fazla destinasyona sahip turizm türleri arasında, gastronomi turizmi ön plana çıkmaktadır. Maddi olmayan kültürel miras olarak da bilinen gastronomik zenginliğe sahip kentlerin çoğu, yüksek gelir sağlayan gastronomi turizmini keşfetmiş bulunuyor. Ancak gastronomik zenginliğinin bugüne kadar yasal olarak tescil edilmemesi nedeniyle Bitlis'e özgü bazı yemekler, komşu kentler tarafından sahiplenilmiş, hatta kendi adlarına tescil edilmiştir. Bu durum o kentin marka değerinin zedelenmesine ve telif hakları kaybına yol açan bir dizi soruna yol açmaktadır. Ortaya çıkan sorunların giderilebilmesi, kentlerin tanıtılması ve sürdürülebilir gelişmelerine yardımcı olmak amacıyla UNESCO tarafından 2004 yılında yedi farklı alanda oluşturulmuş yaratıcı kentler ağına Bitlis kentinin de katılması, çalışmanın temel amacını oluşturmaktadır. Pek çok kentin koruyucu etkisinden

*Prof. Dr. Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, El-mek: karinc@atauni.edu.tr

yararlanmak ve daha fazla gelir elde etmek amacıyla yaratıcı kentler ağına katılmak istemesi nedeniyle UNESCO, katılımcıların uymasını zorunlu tutan, altı ana kriter belirlemiştir. Bilgi paylaşımı, kentler arası işbirliği, yerel yönetimlerin konuya sahip çıkması, uzun süreli işbirliği ve kültürel geleneğe bağlılığın korunması gibi kriterler yaratıcı kentler ağının fonksiyonelliğine katkı sağlamak amacıyla istenmektedir. Dolayısıyla bu hedefe ulaşabilmek için çeşitli toplum katmanları arasında yoğun bir işbirliği gerekmekte, çevrenin korunması ve düzenlenmesi ve toplumun eğitim düzeyinin yükseltilmesi gibi pek çok konuda ilerleme sağlanması gerekmektedir. O halde Bitlis kentinin gastronomik zenginliğinin korunması için öncelikle başvuru işlemlerinin başlatılması, en kısa sürede Bitlis'in *UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı*'na dâhil edilmesi ve bir *Gastronomi Kenti* olarak ilan edilmesi için gerekli çalışmalar yapılmalıdır. Bununla birlikte UNESCO'nun belirlediği katılım kriterlerinin sağlanabilmesi için öncelikle yetersiz olan kentsel altyapının hazırlanması ve yöre halkının eğitilmesi zorunludur. Bölgesel kalkınmayı sağlamada çok önemli olan bu tür girişimlerin başarıya ulaşabilmesi, ancak üniversiteler ve yerel yönetim işbirliği ile mümkün olabilir.

Anahtar Kelimeler: UNESCO, Bitlis, gastronomi kenti, maddi olmayan miras, yaratıcı kentler ağı.

A SUGGESTION FOR UNESCO CREATIVE CITIES NETWORK BITLIS: A CITY OF GASTRONOMY

ABSTRACT

Bitlis, located in Eastern Anatolia Region of Turkey, is the administrative center bearing its own name. This city is on a transport corridor connecting the north to the south opened by the Bitlis Stream on the Southeast Taurus Mountains. Therefore, it has been considered as administrative and cultural center of the eastern half of Anatolia throughout history. Following Ahlat, the first Turkish capital, Bitlis is the second capital of Anatolia. These two settlements in question were populated with migrations from both Central Asia and the Mesopotamian Region. Bitlis and Ahlat are mentioned among the cities considered important for the Turkish-Islamic World with their many features. Especially Bitlis draws attention as a center where both the Asian food culture and the Mesopotamian food culture meet, mix, and new food types emerges. It has a very important place in Gastronomy with more than 200 types of food even though it is partially forgotten today due to the fact that it is a fast emigrating area. Beginning to benefit from gastronomic wealth can mean a pioneering initiative for both Bitlis city and Bitlis province to use their tourism potential. Because the century we live in is known as a period of time in which patterns of tourist motivation have changed considerably. In recent years, among the tourism types the most striking and have most destination tourism type is gastronomic tourism. For this reason, cities with gastronomic wealth, known as intangible heritage, have discovered gastronomic tourism providing high income. But, it is noteworthy that some food types specific to Bitlis are being imitated by neighbouring cities and are registered to their own names by using legal process. This situation causes a number of

Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29

problems that lead to the destruction of the brand value of Bitlis city and the loss of copyright. In 2004, UNESCO created creative cities network in seven fields to eliminate such problems, to promote cities and help sustainable urban development. The fact that the city of Bitlis is added to the network of UNESCO creative cities is the main purpose of this work. UNESCO has set six main criteria that participants have to meet because of the fact that many cities are willing to be included to the network to get higher income and take advantage of the protective effect. Criteria such as information sharing, cooperation between cities, local governments to take ownership of the issue, long-term cooperation, preservation of a cultural tradition are required in order to improve functionality of the creative cities network. Therefore, progress in many areas such as intense cooperation between various levels of the community, protection and planning of the environment and raising education level of the community is required. In that case, legal initiatives for protection of gastronomic wealth should be firstly launched and necessary steps should be taken to involve Bitlis in *UNESCO Creative Cities Network* and designate as a *City of Gastronomy*. On the other hand, firstly a substructure should be prepared to meet participation criteria designed by UNESCO and local community is compelled to be educated. Such initiatives, which are very important for regional development, can be achieved only through cooperation between universities and local government.

STRUCTURED ABSTRACT

The century we live in is known as a period of time in which patterns of tourist motivation have changed considerably. In recent years, the most striking tourism type is gastronomic tourism. This tourism type includes people who are educated, middle aged, working in administrative and professional fields, staying in qualified hotels wherever they go and spending on average. For this reason, cities with gastronomic wealth, known as intangible heritage, have discovered gastronomic tourism providing high income. However, it is noteworthy that a cultural wealth of a city can be copied because of the fact that competition has reached the highest level between countries, regions and even cities. This situation causes a number of problems that lead to the destruction of the brand value of that city and the loss of copyright. In 2004, UNESCO created creative cities network in seven fields which are *literature, cinema, music, crafts and folk arts, design, media arts and gastronomy* to eliminate such problems and help sustainable urban development. 116 cities meeting required criteria have been included to this network all over the world until now and 18 of them are cities of gastronomy. UNESCO has set six main criteria that participants have to meet because of the fact that many cities are willing to be included to the network to get higher income. Criteria such as information sharing, cooperation between cities, local governments to take ownership of the issue, long-term cooperation, preservation of a cultural tradition are required in order to improve functionality of the creative cities network. Therefore, progress in many areas such as intense cooperation between various levels of the community, protection and planning of the environment and raising education level of the community is required. Therefore, the process of joining the creative cities network has become very difficult. It is

Turkish Studies

obvious that a long termed, patient and meticulous preparation time is necessary.

The food culture areas transmitted from generation to generation through cultural heritage are very limited in the world. Turkey, located in the geometric center of the Old World, is a country known for its gastronomic wealth. However, the centers drawing attention with their gastronomic wealth in different provinces in this country are limited. Among these centers, Gaziantep, Bitlis, Bolu and Kahramanmaraş are at the top of the list. While Gaziantep has been included to creative cities network, Bitlis which is richer in terms of food culture could not benefit from any protective facilities. Moreover, it is noteworthy that some food types specific to Bitlis are being imitated by neighboring cities and are registered to their own names by using legal process. However, Bitlis is a culture center governing a large area populated since the first era due to its strategic location. A very special gastronomic wealth has emerged in this city due to the mixing of communities from Asia and Mesopotamia. Most of the dishes, whose number is around 200, are cooked in cookware and will contribute to healthy eating. It is necessary to employ the female population intensively because of the need for fine craftsmanship and mastery in order to enable to produce these dishes and to involve in restaurant foods. Registration of Bitlis as a city of gastronomy and participation to UNESCO creative cities network will help employment of this undeveloped province and contribute to its sustainable development.

On the other hand, according to experiences all over the world, it has been understood that only gastronomic wealth is not enough for a province to attract tourists adequately and to generate income. It is noteworthy that provinces with natural and cultural tourism icons, in addition to making those who participated to tourism phenomenon acquainted with food culture, can gain more advantages in attracting tourists. In this way, it can be said that Bitlis will provide significant gains by its tourism potential because Bitlis province is a completely tourism area. Bitlis is almost a geology science lab. When Bitlis is in question, unique banks of Lake Van, the volcanoes of Nemrut and Süphan, winter tourism centers, imbricate structure of Bitlis Massif which is the oldest geological structure in the world come to the mind. It is known that Bitlis, administrative center of Bitlis province, has many important historical artifacts. Bitlis is a stone housing culture area. In the same way, it is one of the most important open-air museums in the world with its touristic values such as Ahlat, which is in hinterland of this city, vaults, castles, cave houses and Great Seljuk Square Cemetery. If tourism values are used to support gastronomic culture, creating a successful tourism area can be possible in this province.

Participation of Bitlis to UNESCO creative cities network as a city of gastronomy will contribute to sustainable development. Nonetheless, some disadvantages due to its location exist. Terrorist actions which have been going on since 1983 in the eastern half of Turkey have caused economic activities, especially tourism activities, to slow down. This situation constitutes a major obstacle towards the city's getting populated and development. The fact that educated and skilled workforce continuously immigrate with various reasons is another problem. An unplanned development, rapid destruction of historic stone houses and mansions and, instead of them, building concrete blocks are in question in the city. This

Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29

situation, which will harm the city's cultural status should be prevented before time runs out. It is extremely difficult to create a city of gastronomy. It is necessary to take the support of non-governmental organizations and universities in the leadership of local government to ensure this. First of all, re-planning, controlling and inspecting the historical identity of the city is vital for its protection.

Keywords: UNESCO, Bitlis, gastronomy, intangible heritage, creative cities network.

1. Giriş

İçinde yaşadığımız yüzyılda üretim biçimlerinin değişmesi insanların yoğun bir çalışma temposu içinde olmasını gerektirmektedir. Büyük bir nüfus kitlesinin seyahat edebilecek mali imkâna kavuşması, çalışma hayatının sıkıntılarından uzaklaşma arzuları ile turizm olgusuna katılanların bir bölümünün deniz, kum, güneş turizmini artık sıkıcı bulmaları yüzünden daha farklı turistik aktivite ortamları aradıkları bilinmektedir (Kivela-Crotts,2006:354-377). Dolayısıyla turistik motivasyon kalıpları belirgin bir değişim göstermekte ve kültürel turizm faaliyetleri giderek yoğunlaşmaktadır. Buna paralel şekilde bu tür etkinliklere katılanların aradıkları olgular giderek değişmekte ve çeşitlenmektedir (Heitmann,1979: 29- Ergüven, 2015: 451). Günümüzün turist profili, artık tek bir turistik etkinlik ile yetinmemekte ve farklı hazlar aramaktadır. Bunlardan biri de lezzet coğrafyalarının keşfidir. Nitekim modern gastronomi araştırmalarının öncüsü olarak kabul edilen Jean Anthelme Brillat Savarin, gastronomiyi beslenmek zorunda olan insanla ilgili rasyonel bir çalışma olarak tanımlamakta ve turizmin temel bileşenlerinden biri olarak saymaktadır (Ory, 1997; Santich, 1996; Fields, 2002).

Diğer yandan tarihsel ve geleneksel nedenlerle gastronomik zenginliğe sahip kentler, yemek kültürü zenginliklerini korumak, daha fazla turisti çekebilmek ve böylece toplumlarının refah düzeyini artırabilmek arzusuyla bu imkândan yararlanma konusunda istekli gözükümler. Gerçekten de Dünyanın pek çok bölgesinde hızlı kentleşme, yerleşmeler arasında her alanda yüksek bir rekabet ortamı oluşturmuş bulunuyor. Bazı kentler bu tahrip edici rekabete karşı; bölgesel pazarlama tekniklerinden biri olan markalaşma ve marka kent imajı ile ayakta kalabilme yollarını aramaktadırlar (Barbosa,2016:126). Bu nedenle son yıllarda pek çok kent hedefleri arasında kente ait bir veya birden fazla özelliğin markalaştırılmasını koymuş bulunmaktadır (Pearson,D-Pearson,T,2017:342-355). İçinde yaşadığımız çağ, gücünü yeni haberleşme tekniklerinden almakta, buluşların ve yeni tekniklerin yeni değerler oluşturduğu telif haklarına dönüşen bir zaman dilimine girmiş bulunmaktayız (Landry-Bianchini,1995).

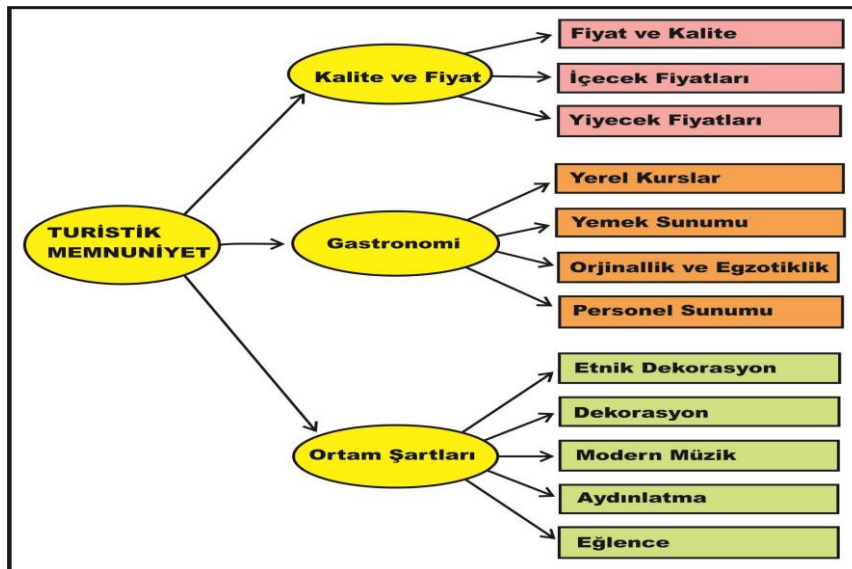
Bu bakımdan UNESCO belli alanlarda uzmanlaşmış kentlerin marka değerlerinin korunması, tanıtılması ve sürdürülebilir gelişme eğilimlerinin denetim altına alınabilmesini sağlamak amacıyla 2004 yılından itibaren *Yaratıcı Kentler Ağı* oluşturmuş ve Dünyanın pek çok kentini bu ağa dâhil etmiştir. Ancak birçok kent, sahip olduğu çeşitli zenginlik kaynaklarını ileri sürerek söz konusu ağa dâhil olmak istemişse de UNESCO tarafından konulan kriterlere uyum sağlamaları şartı getirilmiş bulunuyor. Dolayısıyla ağa katılımın bir hayli zorlaşmış olduğu söylenebilir.

Bitlis kenti sahip olduğu gastronomik zenginlik nedeniyle Yaratıcı Kentler Ağı için uygun adaylardan biri olma yolundadır. Ayrıca kent ve çevresinin tarihi sit alanlarına sahip olması ile çok özel doğal çevre elemanlarının bu yöredeki turizmi desteklemesi, bu kentin diğer avantajlarını oluşturmaktadır.

2. Amaç ve Metodoloji

Bu çalışma ile Türkiye'nin kalkınmada geri kalmış bir Bölgesi olan Doğu Anadolu'nun tarihi kentlerinden biri olan Bitlis'in sahip olduğu gastronomik zenginlik nedeniyle UCCN ağına (UNESCO Creative Cities Network) katılması önerilmektedir. Böylece Bitlis kentinin gastronomik zenginliğinin korunması, tescil edilmesi, geçim kaynaklarının çeşitlendirilmesi ve istihdamın artırılması araştırmanın temel amaçları arasındadır. Gerçekten de Dünya genelinde UNESCO tarafından UCCN ağına dâhil edilmiş ve gastronomik zenginliği korunmuş pek çok kentte, önemli iktisadi gelişmeler ortaya çıkmış bulunmaktadır. Örneğin Lyon, 2008 yılında medya sanatları dalında bu ağa katılmış olmasına rağmen bir gastronomi kenti olarak ünlenmiştir. Bu kentte halen faal olan 4000 civarındaki lokanta ve yemek firmasının istihdam ettiği nüfus miktarı, 2016 yılında 42000'e yükselmiş bulunmaktaydı. Turizmden olumlu etkilenen kent nüfusu ise 2016 yılında 1,7 milyona ulaşmıştır. Ancak bu kentin nüfusunun yerleşik olmayanlarla birlikte 3,5 milyon civarında olduğu tahmin edilmektedir. Lyon gastronomi alanında markalaşmış ve *Only Lyon* (Sadece Lyon) kavramı kullanılarak Fransız mutfağının Dünya genelinde tanınması için önemli bir kültürel-iktisadi girişim başlatılmıştır. Belirtilen kurgulamalar ve çalışmalar semeresini vermiş olduğundan, bu kentin her bakımdan gelişmesi ve büyük bir turizm geliri elde etmesi, pek çok kentin gastronomi kenti ilan edilme çabasını haklı gösteren bir örnek olarak verilmektedir (Barbosa,2016:129-131).

Uzun yıllar gastronomi alanında çaba gösteren ve belli bir aşama kat etmiş kentlerin durumunu kontrol edebilmek ve maddi olmayan kültür değerlerinin korunmasına katkı sağlamak amacıyla UNESCO markalama çabalarına hız vermiş bulunmaktadır. Özellikle bir marka kentinin ürettiği değerlerin komşu kentler tarafından kopyalanmaması ve özgün kalması önemsenen bir husustur. Fakat bunun için özel araştırma yöntemlerine ve telif haklarının korunmasına ihtiyaçlarının olduğu da açıktır. Uzun bir süre uluslararası turizme açık olan merkezlerin karşılıklı rekabetlerinin anlaşılabilmesi için kullanılan bir ölçüt bulunmamaktaydı. Bunun üzerine bu alandaki bilimsel çalışmalar, gastronomi turizmine katılanların memnuniyet derecesini ölçen bazı determinantları üretmeye başladılar ve ilk göze çarpan belirleyicilerden birincisi gastronomik zenginlik, ikincisi fiyat ve kalite ve üçüncüsü de ortam şartları olarak belirlenmiş bulunmaktadır (Correia,-Moital,- Costa,-Peres:2008:164-176), (Şekil 1).



Şekil 1: Gastronomi turizminde çekici faktörlerin ve memnuniyet derecesinin belirlenmesi (A.Correia atal. 2008:168'den).

Turkish Studies

Seyahatin odağında yeme-içme amacı bulunduğu takdirde, bu olgu *Gastronomik Turizm* kavramıyla ifade edilmektedir. Uzun yıllar gastronominin, kültürel turizm alanının gri bir noktasında kaldığı söylenebilir (Chaney-Ryan,2012:309-318). Bu alanın turizm bakımından taşıdığı önem bilim çevreleri tarafından çok geç fark edilen bir olgu oldu ve yeme ve içme etkinliğinin, artık basit bir beslenme aracı olmaktan daha ötede anlamlar içermeye başladığı anlaşıldı (Chaney-Ryan,2012:309-318). Gastronomi turizmi daha çok genellikle orta ve üst yaş dilimlerinde bulunan eğitilmiş, profesyonel ve yönetsel mesleklerde çalışan gelir seviyesi yüksek kesimlerin katıldığı bir turizm biçimi olarak tanımlanmaktadır (Mitchell-Hall:2001,63–75). Gerçekten de yapılan saha araştırmaları gastronomi turizmüne katılanların daha fazla harcama yapan gruplardan oluştuğunu göstermektedir. Örneğin 2005 yılında Avrupa’da yapılan bir araştırmada gastronomi turizmüne katılanların ortalama yaşının 38 civarında olduğu, %87’sinin lisans ve lisansüstü düzeyde eğitim aldığı ve yaklaşık yarıdan fazlasının iyi kalitede olan konaklama tesislerinde kaldığı verisi elde edilmiştir (Correia at al.2008:168),(Tablo 1).

Tablo 1: Avrupa’da Gastronomi Turizmüne Katılan Turistlerin Profil Analizi (2005).

Değişkenler	Alt Değişken	%si	Ortalama
Cinsiyet	Erkek	55,1	
	Kadın	44,7	
Yaş			37,45
Eğitim	İlk/Orta	1,2	
	Lise/Ön lisans	12,1	
	Lisans	82,3	
	Lisansüstü	4,5	
Ziyaret Amacı	Tatil	92,3	
	Arkadaşlık ve Diğer İlişkiler	3,2	
	İş	4,5	
Konaklama	Nitelikli Otel	45,5	
	Lüks Otel	22,9	
	Butik Otel	11,4	
	Kişisel Konutlar	6,5	
	Arkadaşlarda veya İlişkili Olunan Yerlerde Konaklama	7,6	
	Sadece Yatak ve Kahvaltı Sunan Niteliksiz Tesisler	4,9	
	Kamp Alanları	1,1	

Kaynak: A.Correia at al.2008:168’den.

Yerel gıda ve içki tüketimi, gastronomi kentlerinde, turizm harcamaları içinde önemli bir pay teşkil etmeye başlamıştır. Örneğin Kanada Endüstri Bakanlığı'nın 1987-2003 yılları arasında turistlerin harcamalarına ilişkin tuttıkları kayıtlarda 45,9 milyon Kanada doları olan toplam turizm gelirlerinin %16,2'si yerel yiyeceklerin tüketilmesi için harcandığı anlaşılmıştı ki bu oran ulaşım giderlerinden sonra ikinci sırayı alan bir harcama anlamına geliyordu (Kim-Eves,2012:1458).

Uzun mesafelerde gastronomi turizmi etkinliklerine katılma gerekçeleri arasında pek çok teşvik edici neden olsa da kimine göre heyecanlı bir deneyim elde etme, rutinin dışına çıkma, duyuşal itiraz olarak nitelendirilen hislerle hazın bir arada yaşanması isteği, sağlık sorunlarının giderilmesi, bilgi edinmek, otantik bir deneyim elde etmek, dostlarla ve yabancı kültürlerle bir arada bulunmak ve asıl yaşama alanında prestij elde etmek gibi motive edici faktörler sayılabilir (Kim-Eves,2012:1461). Gastronomi turizmi bir hedefe bağlıdır ve turizm pazarlaması açısından güçlü araçlardan biridir. Gastronomi, kültürel miras ve kültürel kimlik duygularını da ifade etme yeteneklerine sahip bir alan olarak da nitelendirilir (Ory, 1997; Santich, 1996; Fields, 2002).

3. UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı ve Katılım Kriterleri

UNESCO Yaratıcı Kentler Ağı (UCCN), kültür ve yaratıcılığı, sürdürülebilir kentsel gelişme için stratejik bir faktör olarak gören kentlerin uluslararası işbirliğini teşvik etmek amacıyla 2004 yılında kuruldu. Fonseca'ya (2011) göre, başlangıçta yaratıcı kent, sanatçıların merkezi bir rol oynadığı ve hayal gücünün kentin ruhunu ve özelliklerini tanımladığı bir yer olarak kabul edildi. Zaman içerisinde müzikten tasarıma, görsel sanatlardan sahne sanatlarına kadar pek çok yaratıcı alan veya ekonomik eksen, kentsel kimliğin oluşturuocu rolünden dolayı tartışmanın merkezinde yer aldı. Aslında bu olgu Dünyanın geri kalan bölümüne örnek olmayı hedefleyen kamu yöneticilerinin hırsını beslerken, aynı zamanda sürdürülebilir gelişme de hedeflenmekteydi.

Yaratıcı kentler ağına; *edebiyat, sinema, müzik, zanaat ve halk sanatları, tasarım, medya sanatları ve gastronomi* olmak üzere yedi farklı alanda ön plana çıkmış kentler aday olabilmekte ve eklenebilmektedir. Bugüne kadar 116 kent, yaratıcı kentler ağına eklenmiş bulunuyor ki bunun sadece 18 adedi gastronomi kenti niteliğindedir.

Ağın içinde bulunan kentler, kültürel çeşitlilik ve sürdürülebilir kentsel gelişim için ortak bir misyon çerçevesinde birlikte çalışmaktadır. Üye kentler, *yaratıcı merkezler ve sosyo-kültürel kümeler* olarak tanımlanmaktadır (Ajanovic,-Çizel,2015:4). Ađ, kentler arasındaki uluslararası işbirliğini geliştirmeyi hedefleyerek, UNESCO'nun sürdürülebilir gelişim ve kültür gibi küresel önceliklerin yanı sıra kentlerdeki gelişimin ortak şekilde gerçekleşmesini teşvik etmektedir.

Ağı oluşturan üye kentler farklı gelir düzeylerine ve nüfus miktarlarına sahiptirler. Bütün üyeler ortak bir misyon içerisinde birlikte çalışırlar. Özgün üretici güçlerini ve kültür endüstrilerini, kentsel kalkınmanın temelinde yerleştirerek kentlerini güvenli, esnek, kapsayıcı ve sürdürülebilir hale getirme ve kentler arası ortaklıklar kurma yoluyla uluslararası düzeyde işbirliği yapma planlarını gerçekleştirirler. Yaratıcı Kentler Ağı, her şeyden önce kaynaklarının oluşturulma aşamalarını ve deneyimlerini, bilgi birikimlerini ağın misyon bildirgesinde belirtilen ortak hedef doğrultusunda paylaşmaya hazır kentlerden oluşur. UCCN'ye üye olmak isteyen aday kentler, ağın hedeflerine katkıda bulunmak için isteklilik, bağlılık ve kapasitelerini açıkça gösteren bir başvuru belgesi göndermelidir (<http://www.unesco.org.tr/?page=15:248:1:turkce>; Erişim tarihi: 09.08.2017):

- Katılımcı süreç: Başvurunun hazırlanması ve hazırlanması yerel yönetimler tarafından yönetilmeli ve ilgili paydaşlar olarak üniversitelerin, kamu ve özel sektör ortaklarının ve sivil toplum kuruluşlarının katıldığı katılımcı bir süreçle sonuçlanmalıdır.

•Geleceğe bakış yaklaşımı: Kentin kültürel mirası ve mevcut yaratıcı varlıkları, sürdürülebilir kentsel gelişime ve kentin sürdürülebilir kalkınmasına katkıda bulunan tutarlı bir eylem planı oluşturmak için temel oluşturmalıdır.

•Kapsayıcı sürdürülebilir kalkınma: UNESCO'nun yaratıcı kentleri, ekonomik, kültürel, sosyal ve çevresel düzeyde sürdürülebilir kentsel gelişmeyi desteklemektedir.

•Uzun süreli taahhüt: Aday kentler, başvurularının UCCN'nin amaçlarının uygulanmasına yönelik sürekli ve aktif bir taahhüt anlamına geldiğinin farkında olmalıdır. Özellikle, aday kentler, bir eylem planını hazırlamaya ve bunları tutarlı bir şekilde uygulamaya, başarılarına düzenli olarak rapor vermeye ve UCCN Yıllık Toplantılarına katılmaya kararlı olmalıdırlar.

•Somut eylem planı: Uygulama, yerel ve uluslararası düzeyde atamadan sonraki dört yıl içerisinde yürütülecek belirli projeler, girişimler veya politikalar setini içermelidir. Bu projelerin ve girişimlerin sonucu ve etkisi kendi kendini izleme süreci ile değerlendirilmelidir.

•Değişiklikler ve işbirliği: Üye kentler arasındaki kültürel değişimler, ağ için yaşamsaldır ve ana amaçlarından biridir. Bu nedenle, aday kentlerin, ağ üyeleri ile uluslararası düzeyde faaliyetler ve ortak girişimleri geliştirme yeteneklerini göstermeleri önemlidir.

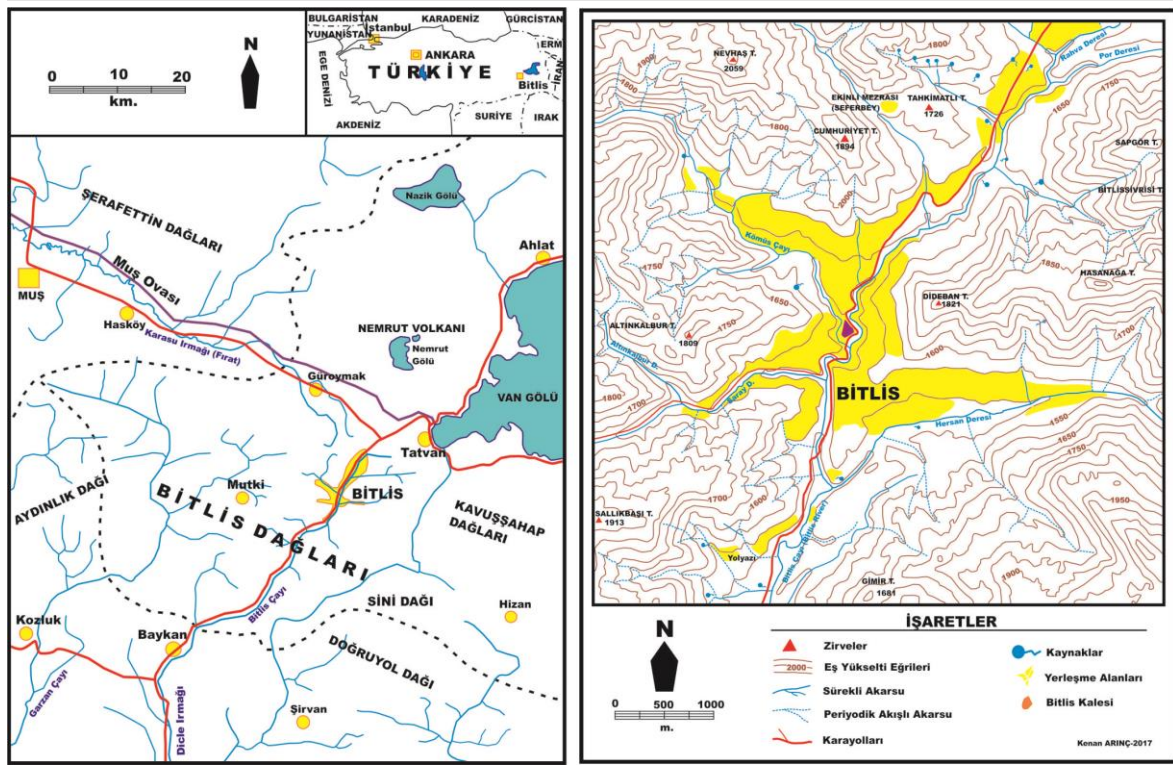
•Büyük resme bakınız: Eylem planının UCCN hedefleri kadar, kentin önceliklerine de uyması gerekmektedir ve kentte bulunan yönetim, mali ve insan kaynaklarına göre uyarlanmalıdır.

UNESCO yaratıcı kentler ağına katılabilmek için tercihen Belediyeler yani yerel yönetim birimlerinin koordinatörlüğünde çok çeşitli çalışma gruplarının bir araya getirilmesi suretiyle planlı bir hazırlık sürecinin geçirilmesi gerekir. Bu aşamada başvuru yapan kentin yeniden yapılandırılması, imarı ve düzenlenmesi ile kentte yaşayan nüfusun özellikle de gastronomi alanında istihdam edilen kitlenin eğitilmesi gerekir.

4.Bitlis Kenti'nin Konumu ve Başlıca Özellikleri

Bitlis kenti Türkiye'nin doğusunda Doğu Anadolu Bölgesi olarak tanımlanan coğrafi ünitenin idari merkezlerinden biridir. Bu kent yaklaşık olarak doğu-batı doğrultusunda uzanan Güneydoğu Toros Dağlarının üzerinde kuzeyden güneye doğru açılmış bir vadinin içinde kurulmuştur (Harita 1). Bu nedenle Kafkaslar, Doğu Karadeniz ve İran'dan gelerek Mezopotamya düzlüklerine erişmek isteyenler, mutlaka bu doğal koridoru kullanmak zorundadır. Alternatif güzergâhlar olsa da bu yollar hem uzak hem de çok sarpıtır. Kentin kuruluş yeri doğada çok nadir bulunabilecek şekilde, adeta bir yıldız biçimindedir. Bu şekil çeşitli yönlerden gelen küçük akarsuların birleşmesiyle ortaya çıkmıştır. Urartular tarafından Asur saldırılarına karşı bir kale kent olarak kurulan *Old Uaisis*, daha sonra Bitlis adıyla yaşamaya devam etmiştir (Burney,1957:38-39).

Bitlis kenti yeryüzünün en eski kara parçalarından biri olan Paleozoik yaşlı *Bitlis Masifinin* merkezi bölümünde yer almaktadır. Bu nedenle de adı geçen ve yerbilimciler tarafından iyi tanınan masife adını vermiştir. Ayrıca Nemrut Volkanından güneye doğru akan lavlar ve piroklastik maddeler Bitlis kentinin kurulabilmesine imkân veren taraçalar ve kornişler oluşturmuşlardır. Bu durum kentin kuruluş yeri seçimini etkilemiştir. Bitlis kentinin uzun yıllık rasatlara göre yıllık ortalama sıcaklığı 9,5°C ve yıllık toplam yağış tutarı da 1225,7 mm'dir. Dolayısıyla nemli bir iklim görülür ve aşırı kar yağışlarıyla tanınır. En yağışlı mevsim olan kış aylarında kar kalınlığı bazen 6 metreye kadar erişebilir ve hayatı/ulaşımı oldukça zorlaştırır.



Harita 1: Bitlis Kentinin Lokasyon ve Topografya Haritası.



Fotoğraf 1: Bitlis Kenti.

Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29

Küçük bir kent yerleşmesi olan Bitlis'in 2015 yılındaki nüfusu 48948'dir. Bir vadi sistemi içinde yer aldığından ekilebilir arazileri kısıtlıdır. Bu nedenle bu yörenin insanları geçim kaynaklarını çeşitlendirmek ve alternatif geçim kaynakları bulma konusunda oldukça mahirdirler. Ancak I. Dünya Savaşı yıllarındaki Rus işgali, kentin ticaret ve sanayi ile uğraşan nüfusunun göç etmesi sonucunu doğurmuştu (Arınç,1995:67-95). Sonraki yıllardaki geçim sıkıntısı ve bölgede yaşanan huzursuzluk ortamı, çok hızlı göç hareketlerini doğurmuş, Bitlisliler, Türkiye'nin her bölgesine özellikle de ticari aktivitesi yüksek kentlerine koloniler kuracak şekilde dağılmışlardır. Göç edilen yerlerde geçmişten gelen ticaret ve sanayi geleneğinin sürdürülmesi nedeniyle, varlıklı bir kesim doğmuş ve bilhassa sanayi alanında Türkiye genelinde önemli bir paya sahip bir nüfus kitlesi oluşmuş bulunmaktadır. Geçmişini arayan zengin ve eğitilmiş bir kitlenin varlığı nedeniyle Bitlis, her yıl binlerce ziyaretçi alır ve bu durum gastronomi turizmini destekler.

5. Bitlis Kenti'nin Gastronomik Özellikleri

Son zamanlarda kendini Gurme olarak adlandırılan ve yemek kültürü alanı ile ilgilenen uzman kişilere Türkiye'nin yemek kültürü gelişmiş kentlerinin sıralaması konusunda bir soru yöneltildiğinde: Bitlis kentinin adının ilk on içinde muhakkak şekilde anıldığı, bu kişilerin pek çoğunun ise Bitlis'i bu listenin başına koydukları bilinmektedir (Beylan,1981: 10). Bitlis kenti, hem lokanta yemekleri hem de ev yemekleri bakımından oldukça çeşitliliğe sahiptir. Bu yemekler ve yemeklerle sunulan mezeler, bulunduğu coğrafyanın yemek kültürüyle tam bir uyum içinde değildir. Gerçekten de Bitlis kentinin kuzeydoğusunda ağırlıklı olarak et ve patates ağırlıklı yemekler çok fazla yapıp tüketilirken, yine Bitlis'in bir doğal koridorla bağlı olduğu Kuzey Mezopotamya'da sebze yemeklerinin oranı artış gösterse de yemekler et ağırlıklıyken, Bitlis kentinde et, tahıllar ve sebze yemeklerinin eşit ağırlıkta veya bunların kombinasyonu şeklinde yapıldığı dikkati çekmektedir. Bitlis yemeklerinde insan sağlığı için olumsuz kabul edilen kızartmaların oranı düşerken, sağlıklı beslenmenin olmazsa olmazı tencere yemeklerinin oranı yükselmektedir. Diğer bir farklılık ise yemek sayısı ile ilgilidir. Nitekim Bitlis kentinin tanınmış yemeklerinin sayısı bir kısmı unutulmuş olsa da 200'ü aşmakta ve bu yemek çeşitliliği Türkiye, Kafkaslar, Ortadoğu ve Balkanlarda birkaç lokal örnek dışında (Türkiye'de Gaziantep, İran'da Raşt ve Lübnan'da Zahle gibi) pek görülememektedir ki bunlar zaten UNESCO tarafından gastronomi kentleri olarak tescil edilmişlerdir¹ (Fotoğraf 2).

Bitlis kentinin söz konusu gastronomik zenginliğinin kaynağı büyük ölçüde doğanın sunduğu çeşitlilik ve tarihsel nedenlerle ilgili gözükmektedir. Bilindiği üzere Bitlis ili toprakları; ilkçağda Urartu, Kimmer, İskit ve Saka toplulukları tarafından iskân edilen bir alan özelliğindedir. Daha sonra yöreye Müslüman Arap akınlarının ulaşması nedeniyle nüfus bileşimine Mezopotamya toplulukları da eklenmiş oldu. Yaklaşık IX. yüzyılın sonlarında ise Ahlat ve Bitlis kentleri, Selçuklu Türklerinin yönetim merkezi olarak seçildiler (Arınç,2016:57-71). Hem Asya'dan hem de Mezopotamya'dan gelenlerin din eksenli ortak bir kültüre sahip olmaları nedeniyle, farklı etnik kökenden gelenler bu coğrafyada karışıp kaynaştılar. Böylece Bitlis ilinde farklı coğrafyalardan taşınan zengin bir yemek kültürü ortaya çıkmış oldu. Örneğin ünlü Türk yemeği olan **Tutmaç Aşı** Anadolu'nun doğusunda aslına uygun biçimde sadece Bitlis kentinde bilinmekte ve yapılmaktadır (Eröz, 1984:47). Bitlis ve ilçelerinde yapılan **Helise** ve **Kurut** kullanılarak yapılan **Gebol** da Türk yemekleri olarak tanınırlar. Dış kısmı kıymalı bulgurdan hazırlanan ve iç kısmını beden yağı, böbrek yağı, kıyma, sumak ve nar oluşturan ve suda haşlanarak tüketilen **Bitlis içli köftesinin** benzer bir versiyonunun ise sadece Sincan Uygur Özerk Bölgesi'nde yapıldığı gözlemlenmiştir.

¹ UCCN Gastronomi Kentleri: Popayan (Kolombiya), Chengdu, Shunde (Çin), Östersund (İsveç), Jeonju (Güney Kore), Zahle (Lübnan), Florianopolis, Belem (Brezilya), Tsuruoka (Japonya), Bergen (Norveç), Burgos, Denia (İspanya), Ensenada (Meksika), Gaziantep (Türkiye), Parma (İtalya), Phuket (Tayland), Rasht (İran), Tuscon (ABD).



Fotoğraf 2: Bitlis kentinin geleneksel ev yemeklerinden bazı örnekler [a) Bitlis içli köftesi, b) Katıklı dolma, c) Tutmaç aşısı, d) Gebol, e) Klorik, f) Has dolması, g) Helise, h) Ciğer taplaması, i) İçli köfteli Kari Aşısı, j) Ayrın aşısı ve Yumurtalı Jağ, k) Turşlu Dolma, l) Çortu taplaması].

Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29

Aslında doğal çevre şartları da Bitlis kentinin gastronomik zenginliğini destekleyen önemli öğeler arasında sayılabilir. Paleozoik yaşlı bir araziye, horizonları gelişmiş bir toprak yapısına ve nemli bir iklime sahip olması bitki çeşitliliğini artırmıştır. Söz konusu ortam şartları nedeniyle bu yörede yemek malzemesi olarak da kullanılan *Kari*, *Fındık Yaprağı*, *Jağ*, *Pıtım*, *Kenger* ile *Peynir Otu* ve *Sirmo* gibi aromatik bitkiler sayesinde çok özel yerel tatlar ortaya çıkmış bulunmaktadır (Fotoğraf 3). Bununla birlikte söz konusu özel tatlar, daha çok aile konutlarında yapılmakta olup, lokantalar bu yemekleri talep yetersizliği ve yapımının zorluğu yüzünden sunmaktan kaçınmaktadır.

Diğer yandan Bitlis Yöresinde söz konusu vejetatif zenginlikten yararlanılarak üretilen balların Dünya çapında yapılan yarışmalarda defalarca birincilik alacak ölçüde kaliteli olması, Bitlis Çayı Vadisi'nin çeşitlilikle dolu bir sebzeçilik ve meyvecilik alanı olması, yaylalarda beslenen kıl keçilerinin etlerinin çok lezzetli olması ile Türkiye'nin doğu yarısında mevsimlik ritmik göç yapan ve Köçer adı verilen göçebe aşiretlerin ürettikleri peynir çeşitleri ve tereyağı, yerel kahvaltı ve yemek kültürünü tamamlayıcı öğeler arasında sayılabilir.



Fotoğraf 3: Bitlis civarında yemek malzemesi olarak kullanılan doğal bitki örtüsü türleri (soldan sağa doğru: Kari, Çiriş, Uçkun ve Kenger).

Bitlis'in Dünyaca ünlü lokanta yemeği olan **Büryan Kebabı**, yöresel olarak *Hevir* olarak adlandırılan kısırlaştırılmış erkek keçinin etinden yapılmakta ve bu yemek, yöreye has bir beslenme tercihi olan ve aynı yörede üretilen yaş üzüm çeşitleriyle birlikte tüketilmektedir. Derinliği 3 m.ye ulaşan özel tandırlarda pişirilen bu kebab türünün lezzetini artırmak amacıyla, tandırın tabanına su

Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29

buharı elde etmek için içi su dolu bir kazan yerleştirilmekte ve tandırın ağız kısmı pişirme süresince killi bir çamurla sıvanmaktadır. Tandırın içindeki kazanda pişme süresince biriken beden yağları ise fasulye ve büryan eti karışık olarak yapılan ve *Avşor* adı verilen ikinci bir yemeğe malzeme olmaktadır. Büryanın pişme süresi çok uzun olduğu için pişirme işlemi gece yapılmakta ve Avşor ise henüz güneş doğmadan müşterilere sunulmaktadır. Sadece bu lezzeti tatmak için çok sayıda insanı sabahın en erken saatlerinde lokantalar önünde beklerken görmek hiç de şaşırtıcı değildir (Fotoğraf 4).

Bununla birlikte tarihsel olarak Bitlis kentine özgü bir lokanta yemeği olan Büryan kebabının, 27.07.2003 tarih ve 25181 sayılı Resmi Gazetede Türk Patent Enstitüsü tarafından 68 numaralı Coğrafi İşaret Tescil Belgesi'yle Siirt Valiliği İl Özel İdare Müdürlüğü adına tescil edildiği görülmektedir. Oysa Siirt'in henüz küçük bir köy olduğu ve Bitlis Vilayetinin sınırları içinde bulunduğu dönemlerde, önemli bir yol kavşağında olan Bitlis'in bu dönem Anadolu'sunun en büyük konaklama tesisi olan El'Aman Kervansarayı'na, çok sayıda lokantaya ve çeşitli sanayi işkollarına sahip, tüketici nüfusu olan ve fonksiyonel sürekliliğini sürdürebilecek yeterlilikte büyükçe bir kent yerleşmesi halinde olduğu bilinmektedir. Bilhassa XV. yüzyıldan sonra bu yöreleri gezen Kotschy, Cuinet, Lynch, ve Southgate gibi seyyahların gezi notlarına bakıldığında bu durum kolaylıkla anlaşılabilir. Bitlis Vilayetinin 1 Aralık 1878 tarihinde teşkilatlandırılması sonrasında yayımlanan ilk vilayet salnamesinde de Bitlis'teki mesleklerle ilgili önemli bilgilere rastlanılmakta ve tarihsel önemine işaret eden tüm belirlemelere yer verilmektedir [Salnâme-î Vilayet-î Bitlis, 1892 (H.1310):141]. Dolayısıyla bu kararın Bitlis'in bir gastronomi kenti olması için yapılacak çalışmalara zarar vereceği açıktır. Umulur ki Türk Patent Enstitüsü, Büryan kebabının Siirt kenti adına tescili ile ilgili olarak vermiş olduğu hatalı karardan döner ve bu yemeği ait olduğu coğrafya adına tescil eder.



Fotoğraf 4: Bitlis kentinin geleneksel lokanta yemeği olan Büryan Kebabı [a)Tandırdan çıkmış Büryan kebabı, b)Zemine gömülü Büryan tandırı, c) Müşteriye sunulan Büryan, d)Büryanın yan ürünü Avşor yemeği].

O halde Bitlis kentinin marka değerini oluşturan öğelerden biri olan gastronomik zenginliğinin yeterince korunamadığı ve adına tescil edilemediği söylenebilir. Ayrıca bu konudaki kamuoyu farkındalığının da az olduğu dikkati çekiyor. Yörede daha çok Bitlis ve komşu illerden büyük kentlere göç edenlerin katıldığı bir gastronomi turizmi söz konusudur. Bitlis'in UNESCO yaratıcı kentler ağına katılması, tanınırlığını artıracak, marka değerinin korunmasına yardımcı olacak ve gelişmesine katkı sağlayacaktır.

Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29

6.Bitlis Kenti'nin Gastronomi Turizmini Destekleyen Alternatif Turistik Değerleri

Bir kentin sadece gastronomi alanında turistik çekicilik oluşturması oldukça zordur. Coğrafi konum dezavantajını giderebilmek ve sürdürülebilir gelişmeyi sağlayabilmek için alternatif turistik kaynakların desteğine ve değerlendirilmesine de ihtiyaç vardır (Everett-Atchison,2008:150-167). Bu bakımdan Bitlis kenti ve çevresi turizm bakımından potansiyeli yüksek bir alan olarak tanınır. Çünkü Bitlis, tarihi çağlar boyunca yoğun bir iskân faaliyetine konu olmuş tarihi kentlerden biridir. Geçmişte içinde bulunduğu coğrafi bölgeyi yönetmiş ve kentsel fonksiyonları oldukça geliştirmişti. Fakat I. Dünya Savaşı yıllarında aşırı ölçüde tahrip olmuş ve gerilemiştir (Arınç,1995:67-95). Bol miktarda Urartu, Selçuklu ve Osmanlı dönemi eserleri bulunan kentte *Selçuklu Rönesansı* olarak ifade edilen özel bir mimari stil oluşmuştur (Arık,1971:9-86). Bilhassa volkanik taraça basamakları üzerinde tüf ve ignimbirit kullanılarak yapılmış taş konutlar sıralanmaktadır (Alkan,2015:57-82). Bitlis kentinin kurulduğu konum bir vadi sisteminin bulunduğu nokta olduğundan, kent tarihi köprülerle doludur. Bitlis kenti Urartu döneminden kalma ulaşım yollarını kontrol eden muhteşem bir kaleye de sahiptir (Fotoğraf 5).

Bitlis Avrupalı seyyahların gezi notlarında da ilginç şekilde tasvir edilmiştir. Bilhassa XIX. yüzyılın ortalarında bölgeyi ziyaret etmiş olan seyyahlar, Bitlis'in canlı ve güzel bir kent olduğunu belirtirler. Örneğin 1846-1848 yıllarında şehri ziyaret eden Hommaire de Hell: gölgeli sokaklar, sağlam yapılı hanlar, kubbeli hamamlar ve hava akımlarının sürekli hissedildiği dereler üzerinde ovijal stildeki köprüleri ile şarkın bütün cazip güzelliklerinin burada toplandığını belirtmekte ve şehri övmektedir. Diğer yandan 1869 yılında Bitlis'i ziyaret eden Deyrolle de benzer bilgiler vermektedir. Kotschy (1859) ise şehri, **Muhteşem Bitlis** olarak tanımladığı gibi, cazip ve romantik bir yol uğrağı olarak tanımlamaktaydı (Darkot-Yinanç,1979;II,151).

İlk İslam-Türk üniversitesi olarak kabul edilen İhlasiye Medresesi'nin Selçuklular tarafından Bitlis'te kurulması ve sonraki dönemlerde medrese sayısının 18'e yükselmesi nedeniyle Bitlis, *Medreseler Kenti* olarak anılır. Anadolu'nun ikinci Türk başkenti unvanına sahip olması tarihi eser stokunu artırmış ve bu kenti dikkat çekici bir alan haline getirmiştir. Kentin çevresinde de çok önemli doğal ve tarihi turistik değerler bulunmaktadır. Örneğin çok yağışlı bir alanda bulunan Bitlis, bir kış turizmi merkezidir ve Çiftkaya Kayak Tesisleri'ne sahiptir. Tatvan'da ise Nemrut kayak tesisleri bulunmaktadır. Bitlis'in 64 km. kuzeydoğusunda bulunan Ahlat kenti, Selçuklu İmparatorluğu'na çekirdek yöre hizmetini görmüş ve Anadolu'daki ilk Türk başkenti olmuştur. Bu nedenle Dünya'da benzerlerine pek az rastlanabilen anıtsal yapılara ve Dünyanın en büyük anıtsal kabristanı olan Selçuklu Meydanlık Kabristanı'na sahiptir. Bu kabristan bir açık hava müzesi niteliğindedir. Bitlis ve Ahlat kentlerinin Türk Dünyası bakımından taşıdığı önem, bu alanın turizm bakımından değerlendirilme imkanlarını artıracak önemli bir husustur.

Bitlis kentinin kuzeyinde ise Dünyanın en büyük kalderalı volkanlarından biri olan *Nemrut Volkanı* yükselir. Bu volkan ve 48 km² yüzölçümünde olan ve içinde göller bulunan kalderası, büyük bir turistik çekiciliğe sahiptir. Yine bu dağın çevresinde oldukça fazla sıcak su ve mineralli su kaynağı bulunması bir kaplıca turizminin habercisi durumundadır. Adilcevaz ilçe merkezinin kuzeyinde yükselen *Süphan Volkanı* da 4058 m. yüksekliği ile doğal peyzaja hâkim bir silüet özelliğindedir. Bu volkanın çevresindeki Aygır maar gölü ile parazit koniler dikkat çekicidir. Adeta bir iç deniz özelliğindeki Van Gölü kenarında sıralanan doğa harikası jeomorfolojik yapılar bu alanı bir yer bilimleri laboratuvarına dönüştürecek sayıda ve özelliktedir. Bitlis kentinin güneyinde ise Bitlis masifinin bindirmeli yapıları da yer bilimcilerinin ilgisini çekecek ölçüdedir. Ayrıca Deliktaş

traverten sahası da ilgi çekici turistik alanlardan biridir.



Fotoğraf 5: Bitlis kenti ve yakın çevresinin turistik değerleri [a)Bitlis Kalesi, b)Bitlis Çarşısı, c)Bitlis El'aman Kervansarayı, d) Yerel el sanatı ayakkabı: Harik, e)Bitlis İhlasiye Medresesi, f)Bitlis Çiftkaya Kayak Merkezi, g)Ahlat Selçuklu Meydanlık Kabristanı Anıt Mezarları, h)Süphan Volkanı, i) Ahlat Selçuklu Meydanlık Kabristanı, j) Van Gölü ve endemik Ters Lale, k) Ahlat Harabeşehir Mağara Konutları, l) Nemrut Volkanı ve Kalderası].

Turkish Studies

International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 12/29

Yukarıda belirtilen doğal ve beşeri turistik kaynaklar, Bitlis kentinin gastromi turizmini destekleyebilecek çeşitliliktedir. Bu yöreye seyahat etmek isteyenleri, otantik bir ortam ve eşsiz bir deneyim beklemektedir. Dolayısıyla turizm bakımından emsalsiz olan bu mekân ünitesinin Dünya kamuoyuna tanıtılması gereklidir. Bunun başlangıç noktası ise Bitlis'in gastronomi kenti ilan edilmesi ve UNESCO tarafından tescil edilmesidir.

Sonuç, Tartışma ve Öneriler

Bitlis kentinin çok önemli bir yemek kültürü alanı ve bir gastronomi kenti olduğu kuşkusuzdur. Yine aynı şekilde çevresiyle birlikte bir tarihi sit alanıdır ve olağanüstü denilebilecek ölçüde doğal abidelere sahiptir. Fakat böylesine ilginç bir turizm alanının Dünya genelinde tanınmaması ve içinde olduğu yörenin kalkınmada geri kalmış oluşu bir tezat gibi gözükmektedir.

Bunun en önemli sebebi Türkiye'nin doğusunda 1983 yılından beri PKK adını taşıyan ve şiddet yöntemleri kullanan bir terör örgütünün ortaya çıkmasıyla ilgilidir. Gerçekten de bu süreçte Doğu Anadolu Bölgesi'nin gelişmesi duraklamış çok fazla göç vermiştir. Bitlis ili halkı terör örgütü ile arasına mesafe koymayı başarmış ve terörün şiddet ortamından kısmen uzak kalabilmiş de içinde yaşadığı coğrafi bölgenin pek de güvenli olmayan ulaşım şartlarından dolayı olumsuz etkilenmiştir. Dolayısıyla uzun zamandır duraklayan kalkınmayı yeniden başlatabilmek için bir çıkış kapısı gerekmektedir ki bu da turizmdir. Bitlis'in bir gastronomi kenti olarak tescil edilmesi, ürünlerinin korunması için marka çalışmalarının ve coğrafi işaretlemelerin yapılması kentsel gelişmeyi olumlu yönde etkileyecektir.

Türkiye son yıllarda terörle mücadelede önemli bir başarı elde etmiştir. Terörün etkisi birkaç lokal alan dışında minimum düzeye inmiş durumdadır. Fakat şiddet ortamının insan zihninde bıraktığı psikolojik etkilerin giderilmesi için çok yönlü çalışmalar yapılması gerekecektir. Öncelikle halkın eğitim düzeyinin yükseltilmesi bir zorunluluktur (Santich,2004:15-24). Ancak ne yazık ki Bitlis'te çok önemli eğitim yatırımlarına rağmen, bir gastronomi kentinin gerektirdiği eğitim düzeyi henüz yakalanamamıştır (Arınç,2008:45-54). Diğer yandan kentte Dünya standartlarına yaklaşan kaliteli lokantalar hemen hemen yok denecek kadar azdır. Gerekli tanıtımlar yapıp turist akışı sağlanabildiği takdirde hem kaliteli lokanta sayısı artması ve hem de Bitlis'in yerel yemeklerini yapabilecek binlerce ev kadınına iş imkânı açılması mümkündür.

Bitlis kentinde konaklama tesisleri de yetersiz durumdadır. Birçoğu turizmin istemlerine göre düzenlenebilecek ve Dünyanın ilgisini çekebilecek kültür mirası taş konutlar, hızla azalmakta yerini hızla çirkin beton bloklar almaktadır. Kentte plansız bir gelişme söz konusudur. Turizmden gelir elde etmek isteyen Bitlis kentinde trafik sorunu bile çözülememiştir. Otopark sorunu bezdirici bir düzeydedir (Alkan,2015:11-35). O halde bütün toplum katmanlarının ortak çabası ve Devlet desteği olmadan dış Dünyanın ilgisini çeken bir gastronomi kenti oluşturmak ne yazık ki çok zordur hatta imkânsız gibidir.

Şayet bir başarı elde edilmek isteniyorsa yerel yönetimin öncülüğünde, sivil toplum kuruluşlarının, halkın, kamu kurumlarının ve üniversitelerin desteği sağlanmalıdır. Öncelikle bir yol haritası oluşturulmalı ve bu programa hiçbir menfaat grubunun etki etmesine müsaade edilmeden titizlikle uyulmalıdır.

KAYNAKÇA

- Ajanovic, E., Çizel, B., (2015). Unesco Yaratıcı Kentler Ağı ile Antalya Kentinin Değerlendirilmesi, *Mediterranean Journal of Humanities*, V/1,1-16.
- Alkan, A., (2015). Bitlis Şehrinde Taş Ustalığı ve Geleneksel Kent Mimarisine Etkisi, *Turkish Studies - International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, Volume 10/6 Spring 2015, p. 57-82. ISSN: 1308-2140, www.turkishstudies.net, <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.7910>, ANKARA/TURKEY.
- Alkan, A., (2015). Bitlis Şehrinin Çevre Sorunları ve Alınması Gereken Önlemler. *Doğu Coğrafya Dergisi*, Cilt:20, Sayı: 33, p. 11-35, DOI: 10.17295/dcd.07140.
- Arık, M. O., (1971). Bitlis Yapılarında Selçuklu Rönesansı, Selçuklu Tarih ve Medeniyeti Enstitüsü, San'at Tarihi Serisi No: 2, ANKARA.
- Arınç, K., (1995). *Geçmişteki Önemi Azalmış Kent Yerleşmelerine Bir Örnek*: Bitlis, *Doğu Coğrafya Dergisi*, Sayı:1, ERZURUM, s. 67-95.
- Arınç, K., (2007). Tarihî ve Siyasî Coğrafya Perspektifiyle Bitlis, Ahlat ve Tatvan Şehirlerinin Kuruluş ve Gelişmeleri / Foundation and Development of Bitlis, Ahlat and Tatvan Cities: A *Historical and Political Geography Perspective*. International Symposium of Tatvan and its Surrounding From Past to Future. 31 August -2 September 2007, Tatvan/Turkey, s. 743-793.
- Arınç, K., (2008). Bitlis Eren Üniversitesi'nin Kurulması Münasebetiyle Bitlis İli'nin Eğitim Tarihi ve Eğitim Faaliyetlerine Genel Bir Bakış. *Betav Dergisi*, Sayı: 15, Ankara, s.46-54.
- Arınç, K., (2016). Doğal, Beşerî, İktisadî ve Siyasal Yönleriyle Doğu ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri. *Biyosfer Araştırmaları Merkezi*, Yayın No: 106, Erzurum.
- Barbosa, C. A., (2016). Lyon-UNESCO's Creative City of Gastronomy?, *Transnational Marketing Journal*, Volume:4, No:2,126-132. e-ISSN: 2041-4692
- Beylan, S., (1981). Türkiye'nin Yemek Kültürü Şehirleri, Yıldız Matbaası, İstanbul.
- Burney, C.A., (1957). Urartian Fortresses and Towns in the Van Region, *Anatolian Studies*, Vol: VII, Ankara, doi:10.2307/3642346.
- Chaney, S., Ryan, C., (2012). Analysing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism, *International Journal of Hospitality Management*, 31, doi:10.1016/j.ijhm.2011.04.002.
- Correia, A., Moital, M., Costa, C. F., Peres, R., (2008), The determinants of gastronomic tourists' satisfaction: a second-order factor analysis, *Journal of Foodservice*, 19, 164-176. doi: 10.1111/j.1745-4506.2008.00097.x
- Cuinet, V., (1891-1892). *La Turquie D'Asie*. Géographie Administration. Ernest Leroux Editeur, II, Paris.
- Darkot, B., Yınanç, M. H., (1979). *İslâm Ansiklopedisi: Bitlis Maddesi*, Millî Eğitim Basımevi, Cilt: II, İstanbul.
- Ergüven, M. H., (2015). Gastronomy and Wine Tourism as a Variety of Special Interest Tourism: Thracian Vineyard Route, *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* Volume 10/10 Summer 2015, p. 449-464 DOI Number: <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.8709> ISSN: 1308-2140, ANKARA-TURKEY.

- Eröz, M., (1984). Sosyolojik Yönden Türk Yer Adları. Türk Yer Adları Sempozyumu Bildirileri, 11-13 Eylül 1984, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor ve Araştırma Dairesi Yayınları No: 60, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 17, Ankara, 43-53,
- Everett, S., Atichison, C., (2008). The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, Vol: 16, No: 2, 150-167. 0966-9582/08/02 150-18 \$20.00/0
- Fields, K., (2002). Demand for the gastronomy tourism product: motivational factors. In: Hjalager, A.-M., Richards, G. (Eds.), *Tourism and Gastronomy*. Routledge, London, 132-152.
- Heitmann, S., (1979). *Tourist Behavior and Tourism Motivation*. Research Themes for Tourism, Edited by Peter Robinson, Sine Heitmann and Peter Dieke, www.cabi.org. ISBN-13: 978 1 84593 684 6, 31-44.
- Kayaoğlu, C., (1967). Bitlis'i Tanıyalım. Yeni Desen Matbaası, Ankara.
- Kim, Y. G., Eves, A., (2012). Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food, *Tourism Management*, 33, 1458-1467. doi:10.1016/j.tourman.2012.01.015.
- Kivela, J., Crofts, J. C., (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination, *Journal of Hospitality & Tourism Research*, Vol: 30, No: 3, 354-377.
- Landry, C., Bianchini, F., (1995). *The Creative City*. Londres: by Demos.
- Mankan, E., (2017). Dünyadaki Gastronomi Müzeleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme, *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* Volume 12/1, p. 157-176 DOI Number: http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.11339 ISSN: 1308-2140, ANKARA-TURKEY.
- Mitchell, R., Hall, C. M., (2001). The influence of gender and region on the New Zealand winery visit. *Tourism Recreation Research* 26 (2), 63-75.
- Ory, P., (1997). Gastronomy. In realms of memory. In: Kritzman, L.D. (Ed.), *The Construction of the French Past*, vol. 2. Columbia University Press, New York, 443-467.
- Pearson, D., Pearson, T., (2017), Branding Food Culture: UNESCO Creative Cities of Gastronomy. *Journal of Food Products Marketing*, Vol:23, No:3,342-355. http://dx.doi.org/10.1080/10454446.2014.1000441
- Salnâme-î Vilayet-î Bitlis, [1892 (H.1310)]. Vilayet Matbaası, İstanbul, s.141
- Santich, B., (1996). *Looking for Flavour*. Wakefield Press, Adelaide.
- Santich, B., (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.