

BİNGÖL MUTFAĞI

İnsanoğlunun en temel biyolojik gereksinimlerinden biri olan beslenme, tarihi süreç içerisinde kültürel bir olgu hâlini almıştır. Yiyecek ve içecek çeşitleri, bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi “mutfak kültürü” olarak adlandırılmaktadır.

Halkın geçiminin tarım ve hayvancılığa dayalı olduğu Bingöl’de yemekler genellikle et, hamur, süt ürünleri ve doğada yetişen çeşitli bitkilerden yapılmaktadır. Yörede yazları daha çok sebze ve etli yemekler; kışları ise süt ürünleri ve hamur işi yemekler tüketilmektedir. Bingöl’de son yıllarda yemek çeşitlerinin, yemek alışkanlıklarının ve sofranın, şehirleşme ve modernleşmeye bağlı olarak değişime uğradığı görülmektedir. Günümüzde gastronomi turizminin önem kazanmasıyla beraber şehirler, mutfak kültürü ile de ön plana çıkmaya başlamıştır. Turistlerin bir şehri ziyaret etmelerinde önemli faktörlerden biri de, o yörenin mutfak kültürünü tanıma isteğidir. Bu bakımdan Bingöl’ün yöresel yemeklerinin tanıtımı ve şehirde bu tür yemek yapan restoranların açılması oldukça önem arz etmektedir. Bu temamızda; Bingöl mutfak kültürü hakkında bilgiler derlenmiş ve ayrıca yöreye özgü yemekler araştırılarak bir kitap haline getirilmiştir.



*Pune otu ve kurutulmuş keşk kullanılarak yapılmış
"Germe Keşk" adlı yöresel bir Bingöl çorbası.*



Çiğir otundan yapılan "Yeling" adlı Bingöl'e ait yöresel çorb.