



Geliş / Received: 27 Temmuz 2021 / July 27, 2021 - Kabul / Accepted: 11 Kasım 2021 / November 11, 2021

Yayın / Published: 31 Aralık 2021 / December 31, 2021

Makalenin Türü: Type of article (Derleme / Review)

To Cite This Article: Daşdemir, A., (2021). Van İli Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. Journal of Silk Road Tourism Researches, 1(1), 62-79



VAN İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF VAN PROVINCE CULINARY CULTURE IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM

Ayşegül DAŞDEMİR*

Özet

Geçmişten günümüze kadar geçen zamanda toplumlar sürekli bir değişim ve dönüşüm içerisindedir. Şehirlere ait yöresel yemekler, bu yemeklerin hazırlanış biçimi, sunumu gibi işlemler mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Mutfak kültürü, medeniyetlerin tarihinin bir yansıması niteliğindedir. Gastronomi turizmi faaliyetinde bireyler yerel mutfak kültürünü deneyimlemek amacı ile seyahatlerini gerçekleştirmektedir. Gastronomi turizminde turistler yöreye özgü farklı lezzetleri görmek ve tatmak istemektedirler. Farklı turizm aktivitelerine olanak sağlayan Van ili, gastronomi turizmi konusunda avantaj sahibidir. Bu avantajı başta Van Kahvaltısı olmak üzere çeşitli gastronomik ürünleri ile elde etmiştir. Van ilinin kahvaltı dışında köklü bir geçmişe dayanan mutfak kültürü de vardır. Bu mutfak kültürü gastronomi turizmi açısından en az kahvaltı kadar ilgi çekici olabilmektedir. Şehirde yöresel restoran sayısı giderek artmakta ve buralarda gastronomi turizmini gerçekleştiren turistlere yerel mutfak kültürü tanıtılmaktadır. Araştırmada Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi için ikincil verilerden yararlanılmıştır. Yapılan araştırmalar sonucunda özellikle Van kahvaltısının gastronomi turizminde büyük ilgi gördüğü ayrıca kahvaltı dışında yerel mutfak kültüründe yöreye özgü birçok yemeğin olduğu gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Mutfak Kültürü, Van.

Abstract

From past to present, societies are in a constant change and transformation. Local foods belonging to the cities, the way these foods are prepared and presented reflect the culinary culture. Culinary culture is a reflection of the history of civilizations. In the gastronomic tourism activity, individuals travel in order to experience the local cuisine culture. In gastronomic tourism, tourists want to see and taste different flavors specific to the region. Van province, which enables different tourism activities, has an advantage in gastronomy tourism. It has achieved this advantage with various gastronomic products, especially Van Breakfast. Besides breakfast, Van also has a culinary culture based on a deep-rooted past. This culinary culture can be as interesting as breakfast in terms of gastronomic tourism. The number of local restaurants in the city is gradually increasing and the local cuisine culture is introduced to the tourists who perform gastronomic tourism here. In the study, secondary data was used to evaluate the gastronomic tourism potential of Van. As a result of the researches, it has been observed that especially the Van breakfast attracts great attention in gastronomic tourism, and there are many local dishes in the local cuisine culture apart from breakfast.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Tourism, Culinary Culture, Van.

* Öğretim Görevlisi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van Meslek Yüksekokulu, Otel, Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümü, ayseguldasdemir@yyu.edu.tr, ORCID No: 0000-0002-8451-1494

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun hazırlanmış ve intihal incelemesinden geçirilmiştir.

GİRİŞ

Gelecek dünya için turizmde daha fazla pay elde etmek isteyen ülkeler, dünya çapında turistlerin büyük bir kısmını kendilerine çekecek olan destinasyon çekiciliklerini en doğru şekilde kullanan ülkeler olacağı düşünülmektedir (Blazeska, Milenkovski ve Gramatnikovski, 2015: 341). Turizm ürünü olarak ele alınan destinasyonların kimliğini oluşturan faktörlerden bir tanesi gastronomi unsuruna ait özellikler olmaktadır. Yiyecek-içecek imkanları ve sunumları bir destinasyonun çekici unsuru olabilmektedir. Bu nedenle turistlerin bir destinasyonu tercih etmesinde teşvik edici veya kolaylaştırıcı faktör olabilmektedir (Türkay ve Genç, 2017: 214-216). Gastronomi turizmi etkinliklerine katılan turistler yöresel yiyeceklerin hazırlanma, pişirme ve sunum aşaması hakkında bilgi sahibi olma ve gastronomi turizmi ile farklı kültürleri ve bu kültüre ait olan yerel halkın yaşamını keşfetme imkanı bulmaktadır (Zağralı ve Akbaba, 2015: 6634-6635). Nitekim tatilleri esnasında tüketilen yöresel yiyecekler ziyaretçilerin kendi kültürleri dışına çıkarak farklı kültürleri tecrübe etmesine olanak sağlamaktadır (Jong ve Varley, 2017: 214).

Seyahat etme nedeni her turistte farklılık göstermektedir. Bazı turistler kültürel amaçlı gezi faaliyetlerinde bulunurken bazı turistler de eğlence amaçlı turizm faaliyetlerine katılmaktadır. Her geçen gün önemini arttıran gastronomi turizmi, yiyecek-içecek turizmi veya mutfak turizmi içerisinde yer edinen yöresel mutfak, ziyaretçilerin turizm faaliyetlerine katılmalarına ve yöresel mutfağı ile ön planda olan destinasyonları tercih etmelerinde aktif bir rol oynamaktadır (Toksöz ve Aras, 2016: 178). Yerel yiyecekler, turizm destinasyonlarının kuvvetli bir yöresel kimlik ikonu olarak algılanmakta (Chang ve Yuan, 2011: 13) ayrıca gastronomi turizminin ana konusunu oluşturmaktadır (Du Rand ve Hearth, 2006: 211). Turizm sektöründeki yerel mutfaklara ziyaretçilerin artan ilgisi ile beraber bu alanda akademik araştırmalar gerçekleştirilmeye başlanmış ve yerel lezzetler, beslenme alışkanlıkları, gıda bilimi gibi faktörler turizm sektöründe her geçen gün daha da önemli hale gelmiştir (Calışkan, 2013: 39). Yöresel çeşitliliğin alt yapısını coğrafi konum, üretim teknikleri, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları ve etnik durumlar oluşturmaktadır (Hatipoğlu, Zengin, Batman ve Sengül, 2013: 7). Yerel yemek tüketimi turizm endüstrisi ve bağlı bulunduğu topluluk açısından ekonomik ve çevresel bir sürdürülebilirliği desteklemektedir (Ergan, Kızıllırmak ve Ergan, 2020: 2).

63

Van Kalesi'nde yapılan arkeolojik kazılarda saray ve dini mekanların depolarında ekmeçlik buğday, arpa, burçak, çavdar, mercimek, ak darı ve nohut bunun yanında farklı türde meyveler ortaya çıkarılmıştır (Belli, 2004). Doğu Anadolu Bölgesi'nde kışın uzun ve ağır geçmesi, ulaşımın kötü olmasından dolayı mutfak kültürü sürekli bulunabilecek gıdalar etrafında şekillenmiştir (Ocak, 2016: 14). Kalelerin depolarından çıkarılan karbonlaşmış ekmeçlik buğday, kabuklu arpa, mercimek, nohut, darı, çavdar, burçak, kişniş, susam, yağ bitkisi ve üzüm çekirdekleri geçmişte Van ilinin nasıl bir mutfak kültürüne sahip olduğuna dair bilgiler vermektedir (Belli, 2012). Van şehri gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyele sahip olmasına rağmen, bu fırsat iyi değerlendirilmemektedir. Ulusal ve uluslararası tanıtımında etkisi olan yiyecekler son zamanlarda gastronomi turizmi amacıyla kullanılmıştır. Kentin turizm amacı ile değerlendirilecek beş coğrafi işaretli ürün mevcut. 2017'de Keledoş ve Murtuğa, 2018'de Van Otlu Peyniri ve Kavut, 2020'de Van Gül Reçeli ve Van Kahvaltısı coğrafi işaret patentini almıştır. Yöre halkı tarafından fazlaca tüketilen "ayrılmaz ikili" şeklinde tanımlanan ayran aşı ve tuzlu balık henüz coğrafi işaret almamıştır (Bozkoyun ve Baytar, 2020: 53). Van denilince sırasıyla ilk akla gelenler "Van Gölü", "Van Kahvaltısı", "Van Kedisi", "Van Kalesi", "Akdamar Adası" ve "Van Balığı" olmaktadır. Van gölü, Van kahvaltısı, Akdamar adası ve Van balığı medyada iyi bir biçimde tanıtılmamaktadır (Şhribanoğlu, Cihangir, Levendoğlu ve Saydan, 2017: 8).

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1.1. Gastronomi, Gastronomi Turizmi ve Mutfak Kültürü

Mutfak terimi ilk kez Joseph Berchoux'un 1801'de "Gastronomi" adlı şiirinde geçmiştir. Fransız tarihçi Pascal Ory, gastronomi terimini "masa sanatı" şeklinde tanımlamakta ayrıca bonne mutfağı (iyi yemek pişirmek) ve haute mutfağı (çok iyi yemek pişirmek) olmak üzere ikiye ayırmaktadır (URL 1). Gastronomi, yemeğin yapımı sırasında kullanılan temel malzemelerinin saklanması, hazırlanmasını, pişirilmesini, yiyecek ve içecek çeşitlerini ve miktarlarını, yöreye özgü sunum şekillerini ve yeme-içme ile ilgili inançları içeren bir kavram olarak tanımlanmaktadır (Hegarty ve O'Mahony, 2001: 5). Gastronominin odak noktasında insan ve estetik yer almaktadır, yiyecek içecek sadece tüketmenin ötesinde bir anlam ifade etmektedir (Öney, 2016: 197). Gastronomi, sağlığa elverişli, iyi organize edilmiş hoş ve lezzetli mutfak düzeni şeklinde de tanımlanmaktadır (Hatipoğlu, 2014: 10). Bazı kaynaklarda fen bilimleri ve sosyal bilimlerden faydalanan bir bilim dalı olarak ele alınan gastronomi

([Dilsiz, 2010](#): 3), bazı kaynaklarda yiyecek-içecek sanatı şeklinde ifade edilmektedir ([Sormaz, Özata ve Güneş, 2015](#): 69). Gastronominin dönüm noktası ise 1765’de Paris’te açılan ilk restoran ile beraber “yaşamak için yemek yeme” felsefesinin dışına çıkılması ile gerçekleşmiştir ([Foster, 1992](#): 3).

Gastronomi ve turizm arasındaki bağlantı ilk olarak yiyecek-içecek olgusunun turizmde bir motivasyon unsuru olarak ele alınmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca gastronomi unsurunun yerel kültür ile olan bağlantısı gastronominin taklit edilemez nitelikte olduğuna dikkat çekmektedir ve bu nedenle de çekici bir unsur olan gastronomi turizm hareketlerine yol açmaktadır ([Türkay ve Genç, 2017](#): 212). Gastronomik ürünler destinasyonun tercih edilmesinde önemli bir faktör olmaktadır. Gastronomi alanında yapılan çalışmalarda sürdürülebilir turizmde gastronominin bağlantılı olduğu ifade edilmektedir. Ev sahibi olacak olan toplum açısından özellikle yöresel yiyecek ve içecekler ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik açısından bölgeyi desteklemektedir. Yerel ekonomiyi destekleyecek olan gastronomi turizmi kırsal kesimdeki hayata katkı sağlayarak, çevrenin korunması ve yerel halkın yaşamını sürdürmesine katkı sunmaktadır ([Ergan vd., 2020](#): 2). TÜRSAB’ın Gastronomi Raporu (2015)’ndan yola çıkarak 2014 yılı sonu ile yabancı turistlerin %88.2’si gastronomi unsurunun destinasyon tercihi sırasında oldukça önemli olduğunu belirtmektedir ([TÜRSAB, 2015](#)).

Alternatif turizm arayışının bir sonucu olan gastronomi turizmi, sektörel bazda turistlerin yönelimlerindeki farklılıklar alternatif turizm arayışını gerekli kılmış ve yayla turizmi, kırsal turizm, ekoturizm, termal turizm, kültürel turizm, gastronomi turizmi gibi turizm türleri ortaya çıkmıştır ([Emekli, 2006](#): 6). Gastronomi turizmi, yeme-içme ve turizm arasındaki ilişkiyi ifade etmektedir ([Bekar ve Belpınar, 2015](#): 6519) ve özellikle yöresel yemeklerin bulunduğu bölgelere yönelik yapılan iç turizm seyahatleridir ([Cömert ve Sökmen, 2017](#): 8). Gastronomi turizmi, sağladığı imkanlar ile bir takım insanlar için yaşam tarzı halini almakta ve bireylere deneyimleme, farklı şeyler öğrenme, çeşitli kültürlerle etkileşim ve yerel mutfağı tanıma imkanları sunmaktadır ([Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014](#): 13). Literatüre bakıldığında yiyecek-içecek tecrübelerine yönelik faaliyetleri tanımlamak üzere kullanılan gastronomi turizmi, mutfak turizmi ve yiyecek turizmi gibi farklı kavramlar ile karşımıza çıkabilmektedir. Her geçen gün destinasyonların gastronomik unsurları ve mutfak kültürü önemini arttırmaktadır. Gastronomi turizmine yönelik deneyimler turizm faaliyetine katılan bireyler açısından önemli bir etkinlik haline gelmektedir ([Güzel-Şahin ve Ünver, 2015](#): 64-65).

Bir kültüre ait olan yemekler, bunların servis ve tüketim biçimleri “mutfak kültürü” terimini tanımlamaktadır ([Ballı, 2016](#): 4). Ateşin keşfiyle insanoğlu yiyeceklerini pişirerek tüketmeye başlamış ve farklı pişirme yöntemleri geliştirmişlerdir. Mutfak kültürünün zamanla değişmesi ile ilk zamanlar hayvan kemiklerinden daha sonrada metalden oluşan mutfak aletlerinin ortaya çıkması ile gelişimini sürdürmüştür. Yemek pişirme sanatı ilk zamanlar Mezopotamya’ da görülmüş, daha sonra Anadolu ve Çin mutfağı şeklinde ikiye ayrılarak gelişim göstermiştir ([Foster, 1992](#): 3). Bir bölgenin mutfak kültürünün belirlenmesinde tarihsel sürecin çok büyük önemi vardır. Geçmişten günümüze kadar yöre halkı, nüfus, bunların doğa ile uyumu, gelişen yerleşim biçimi, iklim, coğrafi yapı vb. birçok unsur bölgenin mutfak kültüründe etkili olmaktadır ([Ocak, 2016](#): 13). Bireylerin fiziksel yönden yeme-içme ile doğrudan ilgisi olması ile birlikte sosyal yönden de yaşanan kültürün etkisi ile mutfak kültürü şekillenmektedir. Özetle fiziksel ve kültürel yapı mutfak kültürünü etkilemektedir. Yaşam koşullarının değişim ve dönüşüm içerisinde olması mutfak kültürünün değişmesine neden olmaktadır. Bu nedenle göçebe ve yerleşik toplumlarda mutfak kültüründe farklılıklar görülmektedir ([Cetin, 2006](#): 108).

Türklerin tarihteki varlığının başlangıcı ile birlikte beslenme önemli bir unsur haline gelmiştir. Sosyal yaşamda yeme-içme olgusu önemli bir faktör olmuştur ([Talas, 2005](#): 275). Türk mutfak kültüründe yeme-içme faaliyetleri genellikle evlerde gerçekleştirilmektedir. Bunun asıl sebebi hijyen, lezzet ve ekonomik unsurlardır. Fakat günümüzde şehirleşmenin vermiş olduğu etki ile dışarıda yemek yeme alışkanlığında artış görülmekte ve yemek yemenin tören, zevk ve estetik anlayış halini almasını sağlamıştır ([Güler, 2010](#): 28). Balık, zeytin ve zeytinyağı gibi yiyecekler Bizanslılardan Türklere geçmiştir. Fatih Sultan Mehmet’in İstanbul’u fethi ile saray mutfağında köklü değişiklikler yaşanmıştır. Özellikle deniz ürünlerinin ve lahana çorbası, baklava, yoğurtlu ve ispanaklı büryani, pekmezli yoğurt tatlısı, yoğurtlu pazı ve ayran, papaz yahnisi, midye dolması, sardalya ve balık konservesi, karides benzeri yiyeceklerin Saray mutfağındaki tüketiminde artış gözlemlenmiştir ([Ünver, 1952](#): 42). Ayrıca zengin Türk mutfak kültürünün üzerinde Türk misafirperverliğinin de önemi vardır ([Sürücüoğlu ve Akman, 1998](#): 45). Dünyanın her noktasında arkadaşlara, akrabalara ikram olarak yiyecek-içecek verilmesi gelenekselleşmiştir. Bu durum konukseverliğin bir ölçütü olarak görülmektedir ([Tezcan, 1993](#): 56).

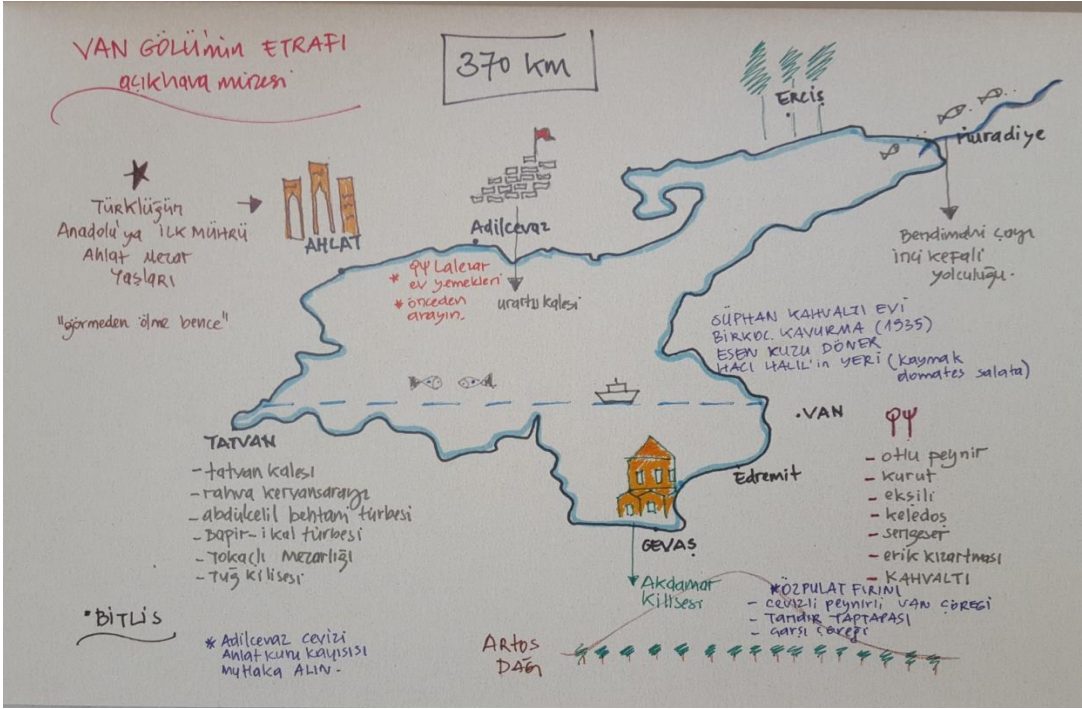
Türk Mutfak Kültürü'nde İslamiyet ile birlikte birçok uygulama ve gelenek oluşmuştur ([Tezcan,1997](#): 141). Yemeklerden sonra yemek duasının yapılması çok yaygın bir uygulamadır. Türklerin, İslamiyet'i kabul etmesi ile yeme-içme geleneklerinde dinin etkisi açık şekilde görülmektedir. Örneğin; domuz etinin tüketimi dini inanç gereği yasaklandığı için Türk Mutfak kültüründe tüketilmemektedir. Tek tırnaklı hayvanlardan olan eşek, at, katır gibi hayvanlardan elde edilen ürünlerde dinin etkisi ile Türk mutfağında günümüze kadar yer edinmemiştir. İslam dini ile Türk Mutfak kültüründe Arap mutfağının etkisi görülmeye başlamıştır ([Baysal, 1993](#): 3). 19. Yüzyılda Osmanlı devletinin Batı ile iyi ilişkiler içerisinde girmesi sonucu mutfak kültüründe Avrupa'nın etkileri görülmüştür. İlk başta sofrada yenilikler, ardından sini yerine masa, minder yerine sandalye, herkesin bireysel kullandığı tabak, çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmıştır ([Güler, 2010](#): 26).

1.2. Van İli ve Van İli Mutfak Kültürü

Van ili Urartu medeniyeti ile beraber anılmaktadır. Van ve çevresi Urartu devletinin zengin kültürünü yansıtan tarihi bir yapıya sahiptir. Urartu devleti M.Ö. 850-585 yıllarında Doğu Anadolu, Kuzeybatı İran ve Kafkasya'nın güney bölgesinde varlığını sürdürmüştür ([Kılıç, 2006](#): 97). Urartu devletinin başkenti Tuşba adıyla bilinen Van Kalesi'dir ([Pınarcık, 2014](#): 36). 1918 yılına kadar geçen süreçte Van Kalesi yerleşim merkezi olarak değerini korumuştur ([Keleş-Eriçok, 2019](#): 176). Tuşba, stratejik bir öneme sahip olan Van Kalesi'nin eteklerinde yer alan Van Gölü kıyısına inşa edilmiştir ([Pınarcık, 2014](#): 44). Urartular yaşadıkları yerleri tarıma elverişli hale getirebilmek için sulama kanalları, barajlar ve yapay göletler inşa etmişlerdir. Günümüzde hala bu yapıların izleri mevcuttur. İşpuni tarafından ilk baraj ve göletler yapılmış fakat su ihtiyacını tam anlamıyla karşılayamadığı için Urartu Kralı Menua tarafından bahçeleri sulamak amacıyla 2800 yıl önce 51 km uzunluğa sahip olan Şamran Kanalı (Minua) inşa edilmiştir. Bugün halen Şamran Kanalı şehrin sulama suyu ihtiyacını karşılamaktadır ([Öziş, 1982](#): 10). Van ili, tarihi süreç içerisinde Urartu devletinin yıkılıp 1548 yılında Osmanlı devletinin eline geçinceye kadar devam eden süreçte farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış, sık sık istila edilmiş ve birçok medeniyetin egemenliği altına girmiştir. Şehirde Urartu ve Osmanlı devletlerinin dışında uzun süre devam eden bir hakimiyet olmamıştır ([Deniz, 2015](#): 178). *Urartu Kültür ve Turizm Gelişim Bölgesi* olarak öngörülen Van ve çevresi, Urartu medeniyetinin yaşayış biçimi ve dini inançları hakkında fikir vermektedir. Van Kalesi ve çevresi bunların en önemli olanıdır. Bunları; Çavuştepe Kalesi, Şamran Kanalı, Toprakkale, Meher Kapı, Aşağı ve Yukarı Anzaf Kaleleri takip etmektedir ([Keleş-Eriçok, 2019](#): 187).

Van ili yüzölçümü bakımından Türkiye'nin en büyük 6. İlidir. Doğu Anadolu bölgesinde bulunan şehir volkanik dağların çukur kısmında yer alan Van Gölü'nün doğu kıyısına 5 km mesafede çok az meyilli bir alan üzerine kurulmuştur. Bir çöküntü durumunda olan Van Gölü Türkiye'nin en büyük gölüdür. Çevredeki dağlar ilin sınırlarını oluşturmaktadır (URL 2). Van ilinin tarihi süreçte gelişiminde dört önemli olay yaşanmıştır. İlk ikisi 1915-1917 yıllarında gerçekleşen Rus ve Ermeni işgalleridir. Üçüncüsü 1980 yıllarında coğrafyada etkili olan terör olayları sonucunda yaşanan zorunlu göç ile birlikte şehirdeki hızlı değişimdir. Son olarak 2011 yılında meydana gelen Van depremi felakettir ([Keleş-Eriçok, 2019](#): 179).

Van mutfağı birçok nedenden etkilenerek şekillenmiştir. Geleneksel Van mutfağı, Doğu Anadolu ve Osmanlı mutfağının bir yansımasıdır. Doğu Anadolu'da kış mevsiminin uzun ve zorlu geçmesi, ulaşımın olmamasından dolayı mutfak kültürü her zaman bulunabilen gıdalar etrafında şekillenmiştir ([Ocak, 2016](#): 21). Van ilinin birçok medeniyete ve kültüre ev sahipliği yapmış olması ile beraber beslenme biçimi hakkındaki bilgiler çok eski zamanlara dayanmaktadır. Arkeolojik kazılar ve çivi yazılı kaynaklardan elde edilen bilgiler sonucunda zengin bir mutfak kültürüne sahip Van ili 3000 yıllık köklü bir geçmişe sahiptir ([Belli ve Belli, 2010](#)). Tarihteki kalıntılar dikkate alındığında Van mutfak kültüründe bakliyatların fazlaca kullanıldığı görülmektedir. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkan üzüm çekirdekleri ve yazıtlarda adı geçen bağ, bundan elde edilen üzüm ve şarap şunda bulunmasa da geçmişte zengin bir bağcılık ve şarapçılığın mevcut olduğunu göstermektedir. Savaşlar nedeniyle erzak depolarının sayılarında artış olmuş, vergi düzeni getirilmiş, kale içerisinde pazar yerleri ve çarşılar kurulmuştur. Bu pazarlardan biri Tabbahin'dir, Tabbah Arapçada aşçı anlamına gelmektedir. Aşçıların yemek yaptıkları ve sattıkları yerler Tabbahin Pazarı olarak bilinmektedir. Pazar ile ilgili herhangi bir kayıt olmadığı için ne tür yiyeceklerin satıldığı bilgisine ulaşılamamaktadır. Ayrıca Van Kalesi'nde kap kacakların satıldığı Gözehane adı ile bilinen bir çarşının bulunduğu bilinmektedir ([Ocak, 2016](#): 18).



Fotoğraf 1. Van İli Gastronomi Haritası (Akkor, 2021: 30-31).

Van ili, Doğu Anadolu'nun birçok şehri gibi tarih, doğa, kültür ve kış turizmi açısından potansiyel barındırmaktadır. Bunların dışında Van'da deniz turizminin de olması, turizmin dört mevsime yayılmasını sağlamaktadır. Bunun bilincinde olan Van Valiliği Turizm Konseyi Turizm Envanter Komisyonu şehrin kültürel ve doğal değerlerinin envanteri için çalışmalara başlamıştır (URL 2). Alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmi bölge gelişiminde etkili olarak turizmin yılın her gününde gerçekleştirilebilme olanağı sunmaktadır. Gastronomi turizmi zengin mutfak kültürüne sahip olan destinasyonlar açısından oldukça önemlidir. Çoğu destinasyon bunun bilincine vararak gastronomi turizminden büyük gelir elde etmektedir. Gastronomi turları ile bu tarz turizm aktivitelerine katılan bireyler benzersiz bir yeme-içme deneyimi kazanmaktadır (Kılıçhan ve Köşker, 2015: 104). Gastronomi turizmi sırasında turistlerin yöresel mutfığa duydukları ilgi, bölge halkının kendi mutfak kültürüne sahip çıkmasına ve yöresel mutfak kültürünün devamlılığını sağlamaktadır (Ballı, 2016: 8). Van'ın coğrafi konumunun İpek Yolu güzergahında olması, mutfak kültürünün gelişmesinde ve kahvaltılık kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (URL 2). Van ilinin markalaşmasında etkili bir faktör olan Van Kahvaltısında, bölge ile özdeşleşmiş otlardan yapılan otlu peynir en önemli besindir (Başboğan-Deniz ve Turan, 2020: 446).

1.3. İlgili Çalışmalar

Gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi amacıyla farklı illere yapılan benzer çalışmalar mevcuttur. Bunlar;

Cömert (2014), kültürel faktörlerin kişiyi o bölgeye seyahat etmeye motive ettiğini ve mutfak kültürünün de bir bölgenin kültürel değerlerinin önemli kısmını oluşturduğunu ifade etmiştir.

Sengül ve Türkay (2016), Akdeniz Bölgesi için kitle turizmini destekleyen farklı turizm aktivitelerinin ziyaretçilerin beklentileri ve yönelimlerini göz önünde bulundurarak ne denli gerekli olduğunu vurgulamıştır. Buradan yola çıkılarak yöredeki turizm destinasyonu yöneticileri ve işletme sahiplerinin bu doğrultudaki hizmetleri ve tekrar satın alma davranışı sergilemeleri adına Akdeniz Bölgesi gastronomik değerlerin kullanılması gerektiğini vurgulamaktadır.

[Gülen \(2017\)](#) çalışmasında Afyonkarahisar'ın mevcut gastronomi turizmi potansiyelini incelemeyi, değerlendirmeyi ve bu yönde önerilerde bulunmayı amaçlamıştır. Yapmış olduğu araştırmada şehrin termal turizm ile bilinirliğinin olmasından dolayı gastronomi turizminin arka planda kaldığını gözlemlemiştir.

[Celik \(2018\)](#), Şırnak ilinin gastronomi turizmi potansiyelini belirlemeyi amaçlamıştır. Şehrin yiyecek ve içecek faktörlerinin; kuliçe, kadgi difse, şarap, bal ve bahar ayında yetişen otlar ile yapılan yemeklerin ziyaretçilere gastronomik unsur olarak sunabileceği yiyecek ve içecekler olduğunu belirtmektedir. Güney Doğu mutfak kültürüne ait yemekler de Şırnak mutfağında görülmektedir. Bunlar ele alındığında Şırnak'ın gastronomi turizmi potansiyelinin var olduğu fakat turizm faaliyetlerinde yeterince yer almadığı gözlemlenmektedir. Şırnak için üzücü olan bu vaziyet eğitim, sağlık, yaşam standardı vb. konular dolayısıyla ülkemizde son sıralarda yer almasından kaynaklandığını belirtmektedir.

[Berbel-Pineda, Palacios-Florencio, Ramírez-Hurtado ve Santos-Roldán \(2019\)](#), turist motivasyonunu gastronomi turizminin bir unsuru olarak ele almış, turizm destinasyonunun memnuniyet düzeyini ortaya koymak amacıyla Sevilla şehrini ziyaret eden turistlere anket uygulamışlardır. Çalışmanın sonucunda şehrin yeni tatlara sahip farklı yemeklerin var olmasının yanında işletmelerinin yenilenmesi gerektiğini ifade etmektedirler. Çalışanların profesyonelliklerine dikkat etmesi gerektiğini ve Sevilla şehrinin bazı ayırt edici özelliklerini; cana yakınlık ve iyi hizmet görmek olduğu saptanmıştır. Gastronomik motivasyonun turistik destinasyon seçimini etkilediğini ve gastronomik deneyimin memnuniyeti etkilediğini göstermektedir. Ayrıca, turistler, bu destinasyondan gastronomi turizmi açısından yüksek bir memnuniyet düzeyi ile ayrılmakta ve tekrar ziyaret niyetlerine etki ettiği belirtilmiştir.

[Sahin \(2019\)](#)'de Çorum'un mutfak ve gastronomi potansiyelini belirlemeyi amaçladığı çalışmasında, şehrin mutfak kültürünün genel olarak Türk mutfak kültürünün izlerini taşıdığını ve farklı yöre ve ülkelerden aldığı göçler ile mutfak kültüründe bunların izlerini taşıdığı belirlenmiştir. Şehrin coğrafi işaret almış üç ürünü ile coğrafi işaret tescili başvurusu yapılmış iki ürünün gastronomik unsur olduğu ve bu nitelikteki yemeklerinin yirmiden fazla (yirmi dört) olduğunu belirtmiştir. Çorum'un gastronomi potansiyelini belirlemek amacıyla; yeni ürün geliştirme, pazarlama çalışmalarına ağırlık verme, yöresel mutfağı yaşatma, restoran menülerinde yöreye özgü değerler bulundurma, coğrafi işaret potansiyeli olan ürünlerin belirlenme, tescil başvuruları gibi çalışmalara öncelik verilmesi ile turizm ve gastronomi alanında etkili gelişmeler yaşayacağını belirtmiştir.

[Ongun, İnanır ve Kilinç \(2019\)](#) Ağlasun ilçesinin gastronomik ürünlerini bölge halkının bakış açısı ile ortaya koymayı amaçlamıştır. Yapılan görüşmeler sonucunda yöreye ait; sülük aşısı, göce sarması, kömbe, çifne (cize), tarhana çorbası, ırmık helvası, bazlama, gözleme ve pişi, turp aşısı, mısır ekmeği, kabune pilavı, dirgit, akça katık, ekmeğe aşısı (papara) gibi yemeklerin olduğunu göstermiştir. Kırsal turizm potansiyeli bulunan bölgenin zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu ortaya koyulmuştur. Hamur işinin yöresel lezzetlerde diğerlerine göre daha fazla olduğu belirlenmiştir. Gastronomik değerlerin turizmde çekici bir faktör olarak rol alabilmesi için yöre yemeklerinin sosyal medya ve farklı yöntemler ile tanıtılması, ziyaretçilere bu konuda bilgi verilmesi, güler yüzlü hizmet anlayışı ve sürdürülebilirliğin sağlanması amacıyla korunmaya yönelik önlemler alınması gerekmektedir.

Yapılan diğer bir çalışmada Muğla'nın gastronomi turizmi potansiyelini turist rehberlerinin bakış açılarıyla araştıran [Ön-Esen ve Kılıç \(2020\)](#), Muğla'da gerçekleştirilen gastronomi turizmi faaliyetlerinin, gastronomi festivalleri ile gerçekleştirildiğini saptamıştır. Turist rehberlerinin görüşlerine göre; şehrin yöresel mutfak unsurlarının çok fazla olduğu, gastronomi turizmi potansiyelinin ileri düzeyde olduğu, gastronomi turizminin birçok turizm çeşidi ile entegre edilebileceği ya da tek başına çekici bir unsur olabileceği fakat yörede gastronomi turizminin gerçekleştirilmediği yönündedir.

[Arıncı \(2020\)](#) Erzurum ilinin kış sporları merkezlerinin doluluk oranlarını arttırmak amacıyla gastronomik değerlere vurgu yapılmasını önermektedir. Şehrin birçok noktasında kamu desteği olmadan gastronomik noktalar ve gastronomi koridorları meydana gelmiştir. Fakat kayak sezonu açıldığında Palandöken dağında konaklama yapan birçok yerli ve yabancı turist gastronomik unsurlarını deneyimlemeden şehri terk ettiğini belirtmektedir.

[Türk \(2021\)](#), Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyelini belirlemeyi amaçlamıştır. Gastronomi turizmi potansiyeline bakıldığında tarihi ve mutfak kültürünün bir arada ele alındığında önemli bir çekici faktör olduğu düşünülmektedir. Hayvancılığın gelişmiş olması şehrin bir diğer gastronomik çekiciliğidir. İyi ve lezzetli bir et tüketmek isteyen turistlerin şehre seyahat etmelerinde belirleyici faktör olmaktadır. Köklü tarihi geçmişi, tarım ve

hayvancılıktaki düzeyi, yöreye özgü otların varlığı, zengin mutfak kültürü ve gerçekleştirebilecek alternatif turizm etkinlikleri göz önüne alındığında önemli bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğunu belirtmiştir.

[Wondirad, Kebete ve Li \(2021\)](#), gastronomi turizmi girişimlerinin gelişmekte olan destinasyonların ekonomik kalkınmasına ve sosyo-kültürel canlanmasına nasıl katkıda bulunduğunu incelemiştir. Çalışmada Porter'ın değer zinciri teorisini benimseyip genişleterek, tarıma bağımlı destinasyonlarda mutfak turizminin çok yönlü rolleri hakkında önemli teorik katkılar ve pratik çıkarımlar yapılmıştır. Araştırma ayrıca turistlerin kalış sürelerini, gastronomi turizmi değer zincirini ve genişletilebilirliğini, gastronomi turizmi ile yavaş turizm arasındaki bağlantıyı ve gastronomi turizminin çarpan etkilerini iyileştirmede mutfak turizminin rollerini araştırmaktadır. Araştırma sonuçları gastronomi turizminin uygun şekilde planlanması, geliştirilmesi ve yönetiminin sektörler arası bağları ve yerel toplulukları güçlendirerek destinasyonların ekonomik kalkınmasını ve sosyo-kültürel canlanmasını desteklediğini ortaya koymaktadır.

Bu illere yapılan çalışmalar dışında Van mutfağına yönelik çalışmalar da bulunmaktadır. Bu çalışmalar;

[Kılıçhan ve Köşker \(2015\)](#), gastronomi açısından ulusal ve uluslararası alanda Van Kahvaltısı, Van ilinin tanıtımına ve ekonomiye önemli katkılar sağlamaktadır. Şehir markalaşmasında gastronomi, yöresellik, ulusal ve uluslararası faaliyetler, kültürel miras, tanınırlık, marka tescili ve coğrafi işaretler büyük önem taşımaktadır. Markalaşmak adına 1 Haziran 2014 yılında Atatürk Kültür Parkı'nda gerçekleştirilen “Dünyanın En Kalabalık Kahvaltı Sofrası Organizasyonu”na Bitlis, Diyarbakır, İstanbul, Kuzey Irak, İran ve hatta Ermenistan'dan seyahate gelen ziyaretçiler katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmada %32.4'ünün “farklı bir şehir görmek”, %31.3'ünün “Van kahvaltısını tatmak” ve %23.7'sinin “iş” nedeniyle Van'a seyahat ettikleri; şehirden ayrılırken akıllarında kalanların %29.8'inin “Van kahvaltısı”, %27.5'inin “Akdamar Adası” ve %20.2'sinin “Van Kedisi” olduğu görülmektedir.

[Daşdemir ve Madenci \(2021\)](#), Van ilini ziyaret eden yerli turistlerin “Kültürel Deneyim” motivasyonu ile Van Kahvaltısını tükettiklerini belirlemiştir. Yerel yemek tüketim motivasyonunun uzun dönemde tekrar ziyaret niyetinde önemli olduğunu bulgulamıştır. Turistlerde yerel yemek tüketiminin heyecan uyandırdığı yapılan değerlendirmeler arasındadır. Ayrıca yerel yemek tüketim motivasyonlarının kısa dönemde tekrar ziyaret niyetine etkisinin anlamlı olduğunu belirlemiştir.

2. YÖNTEM

Çalışmada Van ili mutfak kültürü ile ilgili literatür taranmış ve gastronomi turizmi potansiyeli değerlendirilmiştir. Ulusal literatürde birçok şehir için gastronomi turizmi potansiyelini belirlemeye yönelik çalışma mevcuttur ([Cömert, 2014](#); [Aydoğdu, Özkaya Okay ve Köze, 2016](#); [Gülen, 2017](#); [Çelik, 2018](#); [Şahin, 2019](#); [Ongun vd., 2019](#); [Arıncı, 2020](#); [Ön-Esen ve Kılıç, 2020](#); [Türk, 2021](#)). Van'ın zengin mutfak kültürü araştırmanın önemini ortaya koymaktadır. Literatür tarama yöntemi ile hazırlanan bu çalışma bir derleme çalışmasıdır.

3. BULGULAR

Van mutfak kültürü aynı coğrafyada yaşayan farklı medeniyetlerin birbirlerinin ardından geliştirdiği mutfak kültürünün birleşiminden oluşmuştur. Bundan dolayı Van mutfağı gelişime kapalı ve durağan değil, çeşitli ve renkli bir mutfaktır. Örneğin; Van mutfağına ait “glorik” yemeği Ermenice köfte anlamına gelmektedir. Daha önce Ermeni devletinin yaşadığı bu coğrafyada yemeklerin isimlerinde de geçmişin etkisi görülmektedir. Van mutfağı nihai şeklini Osmanlı mutfağından almıştır. Günümüzde gelişen dünya ile birlikte mutfak kültüründe değişimler yaşansa da Van mutfağı Osmanlı mutfağının tipik bir örneğidir ([Ocak, 2016](#): 1). Van ilinin çevre şehirler ile sürekli iletişim içerisinde olması mutfak kültürünü etkilemiş ve Van-Siirt-Hakkari yöresinin mutfağı ile beraber anılmaya başlanmıştır. Yörede “Van balığı” ve “ayran aşısı” beraber tüketilmekte, Edremit ilçesinde “Ayran Aşısı Balık Başı” festivali gerçekleştirilmektedir. 2018 yılında dördüncü kez düzenlenen festival bölge halkı tarafından büyük ilgi görmektedir. Şehrin en fazla ilgi gören ve bilinen yemeği ise “keledoş”dur. Ayrıca coğrafi işaret alan keledoş yemeği, şehirde birçok restoranda servis edilmektedir.

Van mutfak kültüründe yemek yapmak ve yemek yemek yalnızca fiziksel bir ihtiyaç değil aynı zamanda birlik beraberliğin, dayanışmanın ve konukseverliğin önemli bir göstergesidir. Yemekler genellikle toplu şekilde tüketilmektedir. Bahçelerde ve evlerde çoğunlukla yer sofrası kurularak ayran aşısı ve balık, keledoş, sengeser, helise gibi yöresel yemekler hazırlanarak tüketilmektedir. Günümüzde geçmişe dayanan geçeneysel sofraya düzeninde farklılıklar olsa da, sofraya adabında süregelen saygı hala devam etmektedir. Sofraya ilk büyükler

oturmakta, ani gelen misafir için hemen yemek hazırlanmakta ve sıcak ilişkiler sofrada kurulmaktadır (Ocak, 2016: 23-24).



Fotoğraf 2. Ayran Aşı ([URL 3](#)).



Fotoğraf 3. Bulgur Aşı ([URL 3](#)).



Fotoğraf 4. Çorti Aşı ([URL 4](#)).



Fotoğraf 5. Ciğer Taplama ([URL 3](#)).



Fotoğraf 6. Ekşili ([URL 3](#)).



Fotoğraf 7. Keledoş ([URL 3](#)).



Fotoğraf 8. Van Balığı ([URL 3](#)).



Fotoğraf 9. Acem Köftesi ([URL 3](#)).



Fotoğraf 10. Kürt Köftesi ([URL 3](#)).



Fotoğraf 11. Helise ([URL 3](#)).



Fotoğraf 12. Sengeser ([URL 3](#)).



Fotoğraf 13. Çılбір ([URL 3](#)).



Fotoğraf 14. Pestilli Lahana Dolması ([URL 3](#)).



Fotoğraf 15. Mumbar ([URL 3](#)).



Fotoğraf 16. Mercimekli Bulgur Pilavı ([URL 3](#)).



Fotoğraf 17. Erişte Pilavı
([URL 3](#)).



Fotoğraf 18. Çiriş Mihlası
([URL 3](#)).



Fotoğraf 19. Soğan Dolması
([URL 3](#)).



Fotoğraf 20. Balık Bostaniye
([URL 3](#)).



Fotoğraf 21. Kede ([URL 3](#)).



Fotoğraf 22. Otlu Peynir
([URL 3](#)).



Fotoğraf 23. Kavut ([URL 3](#)).



Fotoğraf 24. Murtuğa ([URL 3](#)).



Fotoğraf 25. Cacık ([URL 3](#)).



Fotoğraf 26. Kavurmalı Yumurta ([URL 3](#)).



Fotoğraf 27. Gül Reçeli ([URL 3](#)).



Fotoğraf 28. Uşkun ([URL 3](#)).



Fotoğraf 29. Van Pastası
([URL 5](#)).



Fotoğraf 30. Van Kahvaltısı ([URL 3](#)).



Fotoğraf 31. Bal Kaymak ([URL 3](#)).

TARTIŞMA ve SONUÇ

Destinasyonların sahip oldukları değerler yalnızca geçmiş ve bugünün kazanımları değil aynı zamanda bağlı bulunduğu toplumun yaşam biçimi, toplumsal değerleri ve mutfak kültürü o destinasyonun kültürel değerlerini belirtmektedir (Ergan vd., 2020: 1). Van ilinin mutfak kültürü de geçmişte farklı uygarlıklardan etkilenecek şekilde şekillenmiştir. Turizmde önemli bir ürün olan gastronomi turizmi, doğru şekilde pazarlanarak, turistler tarafından ilgi uyandırması ve tercih edilmesi, rekabet avantajı sağlayacaktır (Ceylan, 2011: 90). Önemli bir pazarlama aracı olan gastronomi turizmi yılın on iki ayı gerçekleştirilebilmekte ve sağlamış olduğu ekonomik, sosyo kültürel, alt yapı gibi fırsatlardan on iki ay süresince fayda sağlayabilmektedir. Bu durumda gastronomi turizminin pazarlama aracı olarak ne kadar önemli olduğunu göstermektedir (Güzel-Şahin ve Ünver, 2015: 66). Van Gölü, ziyaretçilere deniz turizmi, dalış turizmi gibi alternatifler sunmaktadır. Ayrıca şehirde kışın uzun sürmesi “Abalı Kayak Merkezi”nin varlığı ile kış turizmi açısından da ilgi görmektedir. Van ili kültürel ve doğal zenginliklerinin dışında turizmin yılın her gününe yayılması için gastronomi turizmi yönünden ön plana çıkması gerekmektedir. Daha önce farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olmasından kaynaklı olarak zengin bir mutfak kültürüne sahiptir.

Van ili özellikle kahvaltı konusunda bir ün yakalamış ve adını duyurmuştur. Gastronomi açısından önemli olan bu ün Van ilinin tanıtımında büyük önem taşımaktadır. Van kahvaltısı içerisinde yer alan yerel yiyecekler ziyaretçiler açısından yeni bir deneyim imkânı sağlamaktadır. Kahvaltıda yer alan yerel gıdalar ziyaretçiler için motivasyonel olarak olumlu ve anlamlı etki yaratmaktadır. Van ilinde 2014 yılında 51 bin 793 bireyin katılımı ile “Dünyanın en kalabalık kahvaltı sofrası” rekoru kırılmıştır. Turistlerin yaşam alanları dışına çıkması gereken durumlarda, gidilecek olan yerin ayrıcalık gösteren bir özelliği olması gerekmektedir. Bu ayrıcalığın yaşanılan yerden ayrı özelliklere sahip olması en önemli faktördür. Diğer bir deyişle yaşadığı yerden farklı bir yere giden ziyaretçinin tercih ettiği destinasyonun kendine özgü olan özellikleri seyahat etmenin ana nedenleri arasındadır (Türkay ve Genç, 2017: 211). Kılıçhan ve Köşker (2015), Van ilini ziyaret eden bireylerin şehir hakkındaki bilgileri internet üzerinden edindikleri, bu bilgiler ışığında Van Gölü ve Van kahvaltısının ön planda olduğu görülmektedir. Ziyaretçiler açısından gastronomi konusunda Van kahvaltısının şöhreti ve kahvaltı salonlarının ulaşımının kolay olması önemli bulunmuştur. Van kahvaltısının yöresel ürünlerden oluşması en önemli özelliklerinden biridir. Kahvaltıda yer alan otlu peynir, kavut, kavurmalı yumurta, murtuğa, kede sürük, kade (kete), Arğauk (cevizli helva), gül reçeli, cacık, gibi ürünler doğal ve yöreye özgü olma özelliği gösterdiğinden turistler açısından önemli bir gastronomik unsurdur.

Geçmişte ulaşımın güçlüğünden kaynaklı olarak özellikle baklagil tüketimi söz konusudur. Yerel mutfak kültürü de bu yönde şekillenmiştir. Van mutfak kültürüne ait yerel yemekler; Van balığı, çirişli pilav, mercimekli bulgur pilavı, erişte pilavı, şille, kabak çırması, soğan dolması, Kürt köftesi, acem köftesi, ciğer taplama, glorik, ekşili, keledoş, helise, sengeser, püşürük, bulgur aşısı, ayran aşısı, çorti aşısı, tırşik, kade, çilbir, çiriş mıhlası, Van pastası, pestilli lahana dolması, mumbar ve kayısı kızartmasıdır. Bu yemekler özellikle Van halkının mutfaklarında pişmektedir. Şehirde küçükbaş hayvancılığın fazla olması ve hayvanların yöreye özgü endemik bitkilerden beslenmesi et ve süt ürünlerini lezzetlendirmektedir. Gastronomi turizmine duyulan ilginin her geçen gün artmasından dolayı şehirler bu konuda bünyelerine iyileştirmelere gitmektedir. Van ilinin özellikle kahvaltı konusunda yapmış olduğu bir şöhret olsa da yerel mutfak kültürü de önemli bulunmaktadır. Yerel mutfak kültüründeki yemeklerin bir kısmı coğrafi işaret almış bir kısmının da alınması için paydaşlar girişimlerde bulunmaktadır. Coğrafi işaret gastronomi turizmi açısından bölgeye katkı sağlamaktadır. Gastronominin bir kimlik niteliğinde olması rakipleri tarafından taklit edilemeyeceği için rekabet avantajı sağlayabilir (Kılıçhan ve Köşker, 2015: 103). Otlu Peynir, keledoş, murtuğa, gül reçeli, van kahvaltısı, Erciş üzümü, Van pastası, kavut, çatak cevizi şehrin coğrafi işaretli ürünleridir. Van ilinde gastronomi konusunda özellikle son iki yılda iyileştirmeler gerçekleştirilmektedir. Geleneksel mutfak kültüründe bir takım iyileştirmeler yapılmakta ve turistler açısından daha iyi bir izlenim bırakmak için şehirde yöresel restoranların sayısı giderek artmaktadır. Van Gölü'ne kıyısı olan Edremit ilçesi sahilinde kahvaltı salonları bulunmaktadır. Bu salonlar farklı bir kahvaltı deneyimi sunarak turistler için ilgi uyandırabilir. Şehirde bulunan yöresel restoranların amacı Van mutfağını tanıtarak gastronomi turizmi açısından potansiyelini arttırmaktır. Şehirde Van ilinin yöresel mutfağını içeren restoranlar; Kuşhane, Firavin, Mencil, Matbah-ı Van, Aşiyen, Yemek Atölyesi, Nisa Ev Yemekleri, Yöresel Ev Yemekleri adlı mekânlardır. Bu restoranların münülerinde Van mutfak kültürüne ait yemekler yer almaktadır. Dışarıdan gelen ziyaretçiler açısından şehir merkezinde bulunan bu restoranlar yerel mutfağın tanıtımını gerçekleştirerek gastronomi turizmine katkı sağlayacak büyük bir fırsattır.

Van kahvaltısı gastronomi turizmi kapsamında şehrin en önemli fırsatlarından biridir. Bunun yanı sıra yerel mutfağının da zengin olması da önemli bulunmaktadır. Şehirde Türkiye'nin en büyük gölünün bulunması iklim olarak ılıman karasal bir iklim sunmakta ve farklı turizm alternatifleri için elverişli olmaktadır. Özellikle son zamanlarda gerçekleştirilen iyileştirmeler ile Van mutfağında büyük bir ilerleme görülmektedir. Tarihi peynirciler çarşısında yapılan restorasyon çalışmaları, gerek dekorasyonu gerekse yöresel ürünleri ile Matbah-ı Van kahvaltı salonu kahvaltı kültürüne yeni bir soluk kazandırmaktadır. Bölge halkı tarafından ilgi gören bu tarz yöresel restoranların yabancı turistler için de tanıtılması büyük önem taşımaktadır. Şehirde bulunan tur organizasyon şirketleri bu konuda gerekli hassasiyeti göstererek yabancı ziyaretçilerin bu kültürü deneyimlemeleri sağlanabilir. Ayrıca Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi'nde gastronomi bölümünün yeni açılmış olması ve aşçılık gibi bölümlerin olmaması bir dezavantaj olabilmektedir. Bu hususta paydaşların ortak yürüttüğü çalışmalar ile gastronomi turizmi ileri bir seviyeye taşınabilir. Gerçekleşen "Ayrın Aşı Balık Başı" festivali için tanıtımlar yapılabilir ve yörede yetişen endemik otlar ile yeni bir festival düzenlenebilir. Düzenlenen bu festivaller ulusal ve uluslararası alanda tanıtımları gerçekleştirilebilir.

Etik Kurul Onayı: 5237 sayılı Türk Ceza Kanunu Madde 90, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı TR Dizin Etik Kurul Kriterleri ve Türkiye'nin taraf olduğu anlaşmalar gereğince insandan anket, mülakat, odak grup çalışması, deney vb. yollarla veri toplanmasını içeren çalışmalarda Etik Kurul Onay Belgesi alınması zorunludur. 2020 yılı öncesinden tamamlanmış çalışmalardan Etik Kurul Onay Belgesi istenmemektedir.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm aşamalarında etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumda Journal of Tourism Researches'in hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarlara aittir.

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: 1. yazar katkı oranı: %100

KAYNAKÇA

- Akkor, Ö. (2021). Türkiye Gastronomi Atlası. İstanbul: Ketebe Kitap ve Dergi Yayıncılığı.
- Arınç, K. (2020). "Erzurum'un Gastronomi Potansiyelinin Kış Turizmi Açısından Değerlendirilme İmkânları ve Sürdürülebilir Turizme Katkısı." Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24 (2), 795-815.
- Aydoğdu, A., Özkaya Okay, E. ve Köze, Z. C. (2016). "Destinasyon Tercihinde Gastronomi Turizmi'nin Önemi: Bozcaada Örneği." Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 1(2), 120-132.
- Ballı, E. (2016). "Gastronomi turizmi açısından adana sokak lezzetleri." Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4 (1), 3-17.
- Berbel-Pineda, J.M., Palacios-Florencio, B., Ramírez-Hurtado, J.M. ve Santos-Roldán, L. (2019). "Gastronomic experience as a factor of motivation in the tourist movements." International Journal of Gastronomy and Food Science, 18, 1-10.
- Başboğan-Deniz, G. ve Turan, B. (2020). "Kent markalaşmasında Mimari ve Gastronomik Unsur Bütünlüğü Analizi: Tarihi Peynirciler Çarşısı ve Van Otlu Peyniri." Kent Kültürü ve Yönetim Dergisi, 13(3), 443-459.
- Baysal, A. (1993). Beslenme Kültürümüz, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bekar, A. ve Belpınar, A. (2015). "Turistlerin Gastronomi Turizmine İlişkin Görüşlerinin Milliyetlerine Göre Değerlendirilmesi." Journal of Yasar University, 10(38), 6519-6530.
- Belli, O. (2004). Van Bölgesi'nin En Eski Tahıl, Bakliyat ve Meyve Türleri. I Van Gölü Havzası Sempozyumu, 08-10 Eylül 2004-Van, 2011, 41-55.
- Belli, G. Ş. ve Belli, O. (2010). Van Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri II. Uluslar arası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekler Sempozyumu, Van Valiliği Kültür Hizmetleri, 516-558.
- Belli, O. (2012). "Van-Yoncatepe Sarayı'nda Ortaya Çıkarılan Anadolu'nun Eski Kalıntıları." Yemek ve Kültür Dergisi, 28.
- Blazeska, D., Milenkovski, A. ve Gramatnikovski, S. (2015). "The Quality of the Tourist Destinations a Key Factor for Increasing Their Attractiveness." University of Tourism and Management in Skopje Journal Of Economics, 6(2), 341-353.
- Bozkoyun, M. ve Baytar, İ. (2020). "Tuzlu Balık ve Ayran Aşının Van İlinin Gastronomi Turizmindeki Yeri." Journal of Humanities and Tourism Research, 5, 41-58
- Ceylan, S. (2011). "Destinasyon Marka İmajı Ve Pamukkale Yöresinde Bir Uygulama." International Journal of Economic and Administrative Studies, 4(7), 89-102.
- Chang, W. ve Yuan, J. (2011). "A taste of tourism: visitors' motivations to attend a food festival." Event Management, 15, 13-23.
- Cömert, M. (2014). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği." Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(1), 64-70.
- Cömert, M. ve Sökmen, A. (2017). "Türkiye'de Gastronomi Turizmi: Antalya'da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma." Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 14(3), 6-26.
- Çalışkan, O. (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik." Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1(2), 39-51.
- Çelik, S. (2018). "Şırnak İlinin Gastronomi Turizm Potansiyeli." International Journal of Contemporary Tourism Research, 2(2), 41-51.
- Çetin, A. (2006). "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış." Milli Folklor, 18(72), 107-117.
- Daşdemir, A. ve Madenci, A. B. (2021). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Yerel Yiyecek Tüketim Motivasyonlarının Yerli Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Etkisinin Belirlenmesi: Van Kahvaltısı Örneği." Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, 5(2), 155-176.
- Deniz, O. (2015). "Van Kent Merkezine Yapılan Göçler ve Göçün Kentsel Gelişim Üzerine Etkisi." http://tucaum.ankara.edu.tr/wp-content/uploads/sites/280/2015/08/sem5_18.pdf, (Erişim: 01.09.2021).

- Dilsiz, B. (2010). Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul İli Örneği. (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: T.C. İstanbul Üniversitesi.
- Du Rand, G. E. ve Heath, E. (2006). “Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing.” *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234.
- Emekli, G. (2006). “Avrupa Birliği Bölgesel Politikasında Turizmin Yeri ve Türkiye Turizmi.” IV. Ulusal Coğrafya Sempozyumu, Ankara.
- Ergan, K., Kızıllırmak, İ. ve Ergen, S. (2020). “Gastronomik Ürünlerin Destinasyon Seçimine Olan Etkisi: Edirne İli Örneği.” *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(3), 1-10.
- Foster, D.L. (1992). *Food and Beverage: Operations Methods and Cost Controls*, Westerville: McMillan/McGraw-Hill.
- Gülen, M. (2017). “Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi.” *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Gheorghie, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). “Gastronomic Tourism, A New Trend For Contemporary Tourism?.” *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12–21.
- Güzel-Şahin, G. ve Ünver, G. (2015). “Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma.” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları.” *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 26, 24-30.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O. ve Şengül, S. (2013). “Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği.” *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı’nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Sakarya Üniversitesi.
- Hegarty, J.A. ve O’Mahony, G.B. (2001). “Gastronomy: A Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living.” *Hospitality Management*, 20, 3-13.
- Jong, A. D. ve Varley, P. (2017). “Food Tourism Policy: Deconstructing Boundaries of Taste and Class.” *Tourism Management*, 60, 212-222.
- Keleş-Eriçok, A. (2019). “Küreselleşme Bağlamında Van’ın Kent Turizmi Olanaklarının Değerlendirilmesi.” *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 44, 171-191.
- Kılıç, S. (2006). *Van Kültür ve Turizm Envanteri I Tarihsel Değerler*. Van Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Kılıçhan, R. ve Köşker, H. (2015). “Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği.” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 102-115.
- Ocak, E. (2016). *Van Mutfak Kültürü*, Ankara: Matus Basımevi..
- Ongun, U., İnanır, A. ve Kiliç, O. (2019). “Ağlasun İlçesinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Belirlenmesi.” *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 805-822.
- Ön-Esen, F. ve Kılıç, B. (2020). “Muğla Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla İncelenmesi.” *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(10), 814-834.
- Öney, H. (2016). “Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme.” *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- Öziş, Ü. (1982). *Outlook on Ancient Cisterns in Anatolia, Turkey*, Proceedings of the International Conference on Rain Water Cistern Systems, Honolulu; 9-15.
- Pınarcık, P. (2014). “Urartu Başkentleri.” *Tarih Araştırmaları Dergisi*. 33 (56), 35-54.
- Sormaz, Ü., Özata, E. ve Güneş, E. (2015). “Turizmde Gastronomi.” *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 67–73.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Akman, M. (1998). “Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Nedenleri.” *Standart Dergisi*, 439, 42-53.

Şahin, S. Z. (2019). “Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli.” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2550-2565.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). “Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi.” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 86-99.

Şehribanoğlu S., Cihangir, E., Levendoğlu, M. F. ve Saydan, R. (2017). “Kent, Kimlik ve İmaj: Van İli Örneği.” *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 1(4), 1-9.

Türkay, O. ve Genç, K. (2017). *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. (Editör: Mehmet Sarıışık). Gastronomi Turizmi içinde (s. 211-240). İstanbul: Detay Yayın.

Toksöz, D. ve Aras, S. (2016). “Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfakın Rolü.” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189.

Talas, M. (2005). “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri.” *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.

Tezcan, M. (1993). *Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (içinde: 54-60), Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Tezcan, M. (1997). *Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (içinde: 139-146), Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Türk, O. (2021). “Muş İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve SWOT Analizi.” *The Journal of International Social Research*, 14(77), 1203-1213.

TÜRSAB, (2015). *TÜRSAB Gastronomi Turizmi Raporu*. Ankara.

Ünver, S. (1952). *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.

Wondirad, A., Kebete, Y. ve Li, Y. (2021). “Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia.” *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 1-15.

Zağralı, E. ve Akbaba, A. (2015). “Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası’nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma.” *Journal of Yasar University*, 10(40), 6633-6644

URL 1: WİKİPEDIA, Gastronominin Tanımı, Erişim Tarihi: 01.09.2021, <https://tr.wikipedia.org/wiki/Gastronomi#Tarih>

URL 2: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Van İli Hakkında Genel Bilgiler, Erişim Tarihi: 01.09.2021, <https://van.ktb.gov.tr/TR-52093/genel-bilgiler.html>

URL 3: Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Van Mutfak Kültürüne Ait Yemeklerin Fotoğrafları, Erişim Tarihi: 01.09.2021, <https://vanguzel.com/kategori/4-yoresel-van-yemekleri>

URL 4: BLOGSPOT, Çorti Aşı Fotoğrafı, Erişim Tarihi: 01.09.2021, <http://annemineli.blogspot.com/2012/01/cortu-corbasi-van-yoresi.html>

URL 5: Hürriyet Gazetesi, Van Pastası Fotoğrafı, Erişim Tarihi: 01.09.2021, <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/van-pastasi-tarifi-41388568>