



Somut Olmayan Kültürel Miras Perspektifinden Gevaş İlçesinin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma

A Study on the Culinary Culture of Gevaş District from the Perspective of Intangible Cultural Heritage

Dilara DENİZ¹

¹Mardin Artuklu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mardin

ORCID:

D.D.: 0000000324476655

Corresponding Author:

Dilara DENİZ

Email:

dilara.z@hotmail.com

Citation: Deniz, D. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13 (2): 307-319.

Submitted: 06.03.2023

Accepted: 07.04.2023

Özet

Bu çalışmanın amacı; Van ili Gevaş ilçesinin unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürünün ortaya çıkarılması ve Gevaş yöresel yemeklerinde kullanılan malzemelerin neler olduğunun araştırılmasıdır. Ayrıca Gevaş ilçesinde yöresel yemek yapan işletmelerin menülerinde hangi yöresel yemeklerin müşterilere sunulduğunun belirlenmesi çalışmanın diğer bir amacıdır. Araştırmanın evreni; Gevaş ilçesinde yaşayan 50 ve üstü yaşındaki kadınlar ile ilçede yöresel yemek yapan işletme sahipleridir. Çalışmada veri toplamak için yüz yüze görüşme yapılmıştır. Bu çerçevede 40 kadın 2 işletme sahibi olmak üzere toplam 42 kişiyle görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda Gevaş ilçesinde 19 yemek, 7 çorba, 4 Tatlı ve 1 Meze çeşidi olduğu tespit edilmiş ve söz konusu ürün çeşitlerinde hangi malzemelerin kullanıldığı tespit edilmiştir. Kadınların Gevaş ilçesine özgü yöresel mutfak ürünlerinden yola çıkarak 2 işletme sahibiyle yapılan görüşmelerde söz konusu yöresel mutfak ürünlerinden sadece 7 tanesini işletmelerinde ürettikleri belirlenmiştir. Bu çalışmanın, birer somut olmayan kültürel miras varlığı olarak değerlendirilebilecek yemek çeşitlerinin gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir rol oynayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemekler, Somut Olmayan Kültürel Miras, Gastronomi Turizmi, Gevaş

Abstract

The aim of this study is to reveal the forgotten culinary culture of Gevaş district of Van province and to investigate the ingredients used in Gevaş regional dishes. In addition, it is another aim of the study to determine which local dishes are offered to customers in the menus of local food establishments in Gevaş district. The universe of the research; Women aged 50 and over living in the Gevaş district and the owners of the businesses that make local food in the district. Face-to-face interviews were conducted to collect data in the study. In this context, a total of 42 interviews were conducted with 40 women and 2 business owners. As a result of the research, it has been determined that there are 19 dishes, 7 soups, 4 desserts and 1 appetizers in Gevaş district and it has been determined which materials are used in the mentioned product types. It was determined that the women produced only 7 of the regional cuisine products in question in the interviews with 2 business owners based on the regional cuisine products specific to the Gevaş district. It is thought that this study will play an important role in transferring food varieties that can be considered as intangible cultural heritage assets to future generations.

Keywords: Local Dishes, Intangible Cultural Heritage, Gastronomy Tourism, Gevaş

1. GİRİŞ

Son yıllarda sürdürülebilir turizm, sorumlu turizm, bölgesel turizm, kırsal kalkınma turizmi gibi güncel konular yerele ve yerel değerlere verilen önemin artmasına aracılık ederek kentlerin ve bölgelerin kalkınması için sürdürülebilir kaynakların varlığı ve dengesinin sağlanmasında önemli katkılarda bulunmuş ve bulunmaya devam etmektedir. Dolayısıyla bir bölgenin sahip olduğu kültürel, doğal, tarihi değerlerin korunarak, özgün tarzıyla alternatif turizm arz potansiyeli yaratarak o bölgenin kalkınmasında önemli katkılar sağlamaktadır. Bölgesel kalkınmayı sağlayan alternatif turizm türleri arasında yerini alan ve son on beş yıldır en çok incelenen alanlardan biri olan gastronomi turizmi, yerel denince akla en çok gelen turizm türlerindedir. Gastronomi kısaca 'güzel yeme- içme ve keyif almak' olarak ifade edilebilir. Gastronomi faaliyet olarak insanların yeme içme kültürüne sahip olduğu günden bu yana süregelen bir durumu kapsamaktadır.

Gastronomi turizmi bölgesel ekonomiyi kalkındırır, kültür ağını ve yiyecek sistemini oluşturup, tarım sektörünü destekleyerek turizmin sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Bunların yanı sıra yemek unsuru, hedonik ve biyolojik ihtiyaçları tatmin etmekten ziyade, aile bireyleri arasında, arkadaşlar arasında ve ya yabancılar arasında etkileşimi sağlayan sosyal ve psikolojik fonksiyona sahiptir (Henderson, 2004). Dolayısıyla yerel mutfaklar veya gastronomi, toplumun hafızasının dışı vurumu ve topluma değer katan somut olmayan kültürel miras olarak görülmektedir. Bu nedenle söz konusu mirasın korunması için sosyal ve kültürel bir değer olan yemek kültürünün unutulmaması ve gelecek kuşaklara aktarılması büyük önem taşımaktadır. Bu önemden hareketle bu çalışmada Gevaş ilçesinin yöresel mutfağı incelenmiştir.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi Kavramı

Küreselleşme, nüfus artışıyla kaynakların tüketimi ve yanlış kullanımı sonucu toplumlar değişimle beraber özünden uzak tek tip bir yöne doğru gitmeye başlamıştır. Son yıllarda sürdürülebilir kavramının ortaya atılması ve tüm alanlara yayılmasının beklenmesi tam da bu değişim sonucu ile ilgidir. Bu değişimden nasibini almış olgulardan biri de yerel kültürler ve kültürün bir parçası olan yerel mutfaklardır. Her geçen gün unutulmaya devam eden yerel lezzetlerin farkındalığını oluşturmak bu tür çalışmaların gerekliliğini ortaya koymaktadır. Bu anlamda yerele ve öze dönme güdüsü başlamıştır dolayısıyla gastronomi kavramı dünyada ve Türkiye'de son yıllarda akademik çalışmalarda artan konular arasında yerini almıştır.

Etimolojik olarak Yunanca; 'gastros' mide ve 'gnomos' bilgi ya da kanun sözcüklerinden oluşan gastronomi; yiyecek seçme, hazırlama, sunma ve iyi yemekten anlama, yemek yemenin bilimi ve sanatı, bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz anlamları taşımaktadır (Kivela ve Crotss, 2006a, 2008b, Öney, 2016 ve Sarıışık ve Özbay, 2015). 1835 yılında Fransız Akademisi tarafından sözlüğe alınarak resmen onaylanan Gastronomi sözcüğü Athena'dan sonra Avrupa sözlüklerinde kayboldu denilebilir ta ki on beş yüzyıl kadar sonra Fransız yazar Joseph Berchoux tarafından ufak bir şiire 'La Gastronomie' başlığı verilince yeniden kullanılmaya başlanmıştır. Ferguson'nun (2000) belirttiği üzere, her yeni sosyal uygulama gibi gastronomi de sosyal, ekonomik ve kültürel durumlara bağlı olarak, gastronomi ile ilgili fikirler, tutumlar ve yaklaşımlar da 19.yy başlarında Paris'te bir araya gelmişlerdir. 1804 yılında gastronomi dergisinin kurucusu Grimod de la Reyniere, Parislilere nerede neyin nasıl yenmesi gerektiğini ve nasıl hazırlanması gerektiğini tavsiye eden, en iyi satanlar arasına giren Almanachs des Gourmands eseri yayınlanmıştır. Daha sonra 1808' de aynı yazarın gastronomi kavramını tanıtarak çalışma alanı olduğuna yönelik girişimde bulunduğu Manuel des Amphitryons eseri yayınlanmıştır (Santich, 2004).

Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma yürüten kişi olan Jean Anthelme Brilliant-Savarin olmuştur. 1825'te yayınlanan 'La Physiologie du gout' (Tadın Fizyolojisi) kitabı gastronominin

bilimle ilişkisini ortaya koyarak *Le Gastronom* (1830-1831), *La Gastronomie* (1839–1841), *Il Gastronomo italiano* (1866), *Le Gastronom* (1872–1873) gibi dergilere de ilham kaynağı olmuştur. Yine Fransa’da 1920-1930 yıllarında, seyahat edecek kişilere bölgesel yemekleri anlatan bir kitabın yayınlanması ile gastronominin turizmle entegre edilen ilk çalışmaların önünü açsa da 1983 yılından sonra gastronomi ve turizm kavramları beraber değerlendirilmiş ve 1990’dan sonra da alternatif turizm türleri ortaya çıkmasıyla gastronomi turizmi ortaya çıkmıştır (Kivela ve Crotss, 2006, Çetiner, 2020, Aktaş ve Suna, 2019). Ulusal literatürde ise 2005 yılından sonra sayıca artan araştırmalar yapılmıştır. İlk olarak da 1987 yılında gastronomi turizmi ile ilgili YÖK Ulusal Tez Merkezinde yayınlanmış olan bir yüksek lisans tezi bulunmaktadır.

2.2. Gastronomi Turizmi Kavramı

Gastronomi turizmi, yemek turizmi, yiyecek içecek turizmi, mutfak turizmi veya tat turizmi olarak ifade edilmektedir. Bu turizm türünü; bir kültürün yiyecek ve içeceklerini tanımak, tatmak, araştırmak, satın almak, üretimini gözlemlemek (tarladan aşçılık okuluna), keşfetmek, hissetmek gibi amaçlarla yapılan seyahatler olarak tanımlamak mümkündür (Santich, 2004; Henderson, 2004; Ercan, 2020; Horng ve Tsai, 2012; Kivela ve Crotss, 2005a, 2006b). Santich’e (2004) göre ise gastronomi turizmi, “tarladan sofraya” söyleminden hareketle aslında tüketimden çok üretime odaklanmaktadır. Destinasyona özgü ürünlerin üretiminin devam etmesi, bu üretimin safhalarının gözlemlenebilir olması, o yeri ziyaret eden kişilerce üretilen ürünlerle hazırlanan yiyecek-içeceklerin yapımı, tadımı ve canlı olarak deneyimlenmesi turizm faaliyetlerini arttırmaktadır. Turistlerin yemek kültürüne ilişkin deneyimlerini içeren gastronomi turizmi, kültürlerin kimliğini ifade etmeyi güçlendiren bir araç olma özelliği taşımakta, yiyecek yoluyla başkalarını tanımak onların mutfak sistemine katılmayı içermektedir. Mutfak sistemine katılmak ise; bir yiyecek türünün tüketimini, hazırlanışını, sunumunu, yemeklerin pişme şekli ve yeme tarzını içermektedir (Long, 2004; Kivela ve Crotss, 2006).

İnsanların açlığını gidermek için yemek yemesi, biyokimyasal bir olaydır. Ancak hangi yemeği seçeceği antropolojik yani kültürel bir olgudur. Dolayısıyla gastronomi turizmi araştırmalarını kültürden harici olarak ele almak mümkün değildir. Çünkü yiyecek, doğa ile kültür arasında sosyal, ekonomik, politik ve ekolojik katmanların kesiştiği sembolik bir köprü görevi görmektedir. Sosyal yaşamın her alanını önemli derecede etkileyen kültür, neyin yenilip neyin yenmeyeceğine karar veren ve yeme içme alışkanlıklarına şekil veren sözsüz normları barındırmaktadır. Yerel gastronomi; yerel ile yabancı, geleneksel ile yeni arasında yaratıcı bir değer, kültürel tüketim ve kültürel bir bilgidir. Bu bağlamda 1970- 1980’li yıllara kadar Fransa’nın üç yıldızlı restoranlarında yemek yeme olarak algılanan gastronomi turizmi, günümüzde kültürel turizmin alt kümesi olarak kabul edilmektedir ve farklı kültürlerle katılmak, o kültürlerin kimliğiyle ilişkili olmak olarak görülmektedir (Akt: Kodaş ve Dikici, 2012; Polat ve Polat, 2020; Oliveira vd., 2018; Chang vd. 2011; Ramirez-Guiterrez vd. 2020; Santich, 2004, Sağır, 2012).

Gastronomi turizmi disiplinler arası bir alan olma özelliğine sahip olmakla birlikte tüketim ve turistik ürün gibi yönleriyle destinasyon pazarlamasıyla ilgilidir. Yiyecek, turizm pazarlamasının ve kalkınma stratejilerinin önemli bir unsuru olarak, turistlerin belirli bir destinasyonu ziyaret etmede motive edici yönüyle destinasyonun öne çıkmasına yardımcı olmanın yanı sıra destinasyon imajının önemli boyutlarından biri olarak olumlu katkıda bulunmaktadır. Ayrıca destinasyonların ruhunu yansıtarak özgün tatlarla orayı hatırlatacak deneyimler sağlamaktadır. Bu nedenle bazı tur organizasyonları yıllardan beri Fransa, İtalya, Avustralya gibi ülkelere gastronomi veya gurme turları düzenlemektedir (Henderson, 2004; Özdemir ve Dülger-Altın, 2019; Yu ve Zhang, 2020; Kivela ve Crotss, 2006; Castillo-Villar, 2019; Henderson, 2004). Dolayısıyla gastronomi turizminin geliştirilmesi için bölgenin kültürel, toplumsal, coğrafik ve sosyal faktörleri temel alarak şekil alan

gastronomi değerlerinin araştırılıp envanterinin çıkarılarak turizm arzına dönüşmesi sağlanmalıdır (Aksoy ve Sezgi, 2015; Deveci vd. 2013).

Ağrlama endüstrisinde, 1990lı yıllara kadar yemekle ilgili yayınlar üzerinde durulmamıştır (Polat ve Polat, 2020). Dünya Turizm Örgütünün 2012 yılında gastronomi turizmi ile ilgili tanıtım ve kalkınma politikalarıyla ilgili ilk raporunu yayınladıktan sonra her yıl düzenli olarak yayınlanmaya devam etmiştir. Raporlarda öne çıkan hususlar; gastronomi turizmi bağlamında destinasyon imajı, markalaşması, bölgesel kalkınma ve istihdam gibi konulardan oluşmaktadır. Güzeller ve Çeliker (2017) gastronomi alanında 1970-2017 yılları arasında yayımlanan 703 çalışmayı bibliyometrik açıdan inceleyerek, disiplinde son 48 yıldaki eğilim ve trendleri ortaya koymuşlardır. Ulusal çalışmalar incelendiğinde ise gastronomi turizmi ile ilgili ULAKBİM' de (2010-2010 yılları arasında toplam 84 makale) yayınlanan makaleler arasında, gastronomi potansiyeli (16), yöresel lezzetler (12), yerel mutfak ve yemek kültürü (14) konularının işlenmesi (Ercan, 2020) bu konuların her bölgede çalışılması gerektiğinin altını çizerek gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Aynı şekilde Ayaz ve Türkmen'in (2018) yöresel yiyecekleri konu alan tezlerin bibliyometrik analizlerini yaptıkları çalışmada 1999- 2017 yılları arasında tespit edilen toplamda 45 lisansüstü tezin (35'i yüksek lisans, 10'u doktora tezi) 17'sinin turizm alanında yazılmış olduğu saptamıştır. Boyraz ve Sandıkçı (2018) 5 yıllık dönemde 26 farklı turizm kongresinde gastronomi temalı 285 bildiri tespit ederek gastronomi bildirilerinin değerlendirmesini yapmışlardır. Yöresel yiyeceklere ilişkin, yıllar itibariyle yürütülen çalışmaların yer aldığı bölgeler; Uzungöl (2014), Palandöken (2015), Gaziantep (2016), Konya (2016), Eskişehir (2017), Kilis (2017), Manisa (2017), Adana ve Mersin (2018), Mengen (2018), Aydın (2018), Adıyaman (2017), Fethiye (2019), Bartın (2019), Tokat (2020), Sinop (2019) ve Kocaeli (2017) şeklinde sıralanabilir (İflazoğlu ve Yaman, 2020; Özer vd. 2017; Kendir ve Arslan, 2020; Seçim ve Genç, 2019). Bu çalışmalarda yöresel mutfak kültürüne vurgu yapılarak tespit edilen yöresel yemeklerin yiyecek içecek işletme menülerinde yer alma durumları bakımından incelemeler yapılmıştır. Gastronomi turizmi ile ilgili akademik çalışmalara bakıldığında; mutfak kültürünün UNESCO (2008) tarafından somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmesinden sonra uluslararası artış gözlenmektedir. Ulusal çalışmalarda, 2015 yılından sonra artış yaşandığı söylenebilir ancak bu çalışmaların daha çok Ege ve Marmara (Ercan, 2020), bölgesinde ağırlık göstermesi, bu çalışmanın gerekliliğini ve özgünlüğünü ortaya koymaktadır.

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Dünya üzerinde farklı toplumlar, kültürler özünü koruduğu sürece hem özgün olma özelliklerini devam ettirebilmekte hem de artan alternatif turizm talebine sahip olabilmektedirler. Bu süreçte yöresel mutfaklar, kuşaklar arası geçiş bağına oluşturan önemli somut olmayan kültürel miraslardan biri olarak yerini almaktadır. Çelik ve arkadaşlarının (2020) belirttiği üzere yöresel mutfakların unutulmaması ve sürdürülebilirliğinin sağlanmasında başta aileler ve yerel yiyecek içecek işletmeleri çok önemli roller üstlenmektedirler. Bu sayede yöresel mutfağın tanıtımı sağlanarak turizmin talebinin oluşmasında da önemli bir rol oynamaktadırlar (Belisle, 1983). Dolayısıyla bu gerçeklik göz önünde bulundurularak Van ili, Gevaş ilçesinin unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerinin araştırılıp sonraki kuşaklara kaynak teşkil edecek konuma getirilmesi, ilçenin gastronomi turizmi bakımından potansiyelinin değerlendirilmesi ve ilçenin sahip olduğu gastronomi potansiyelinin turizm arzına dönüştürülmesi için yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere ne düzeyde yer verdiklerinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

3.2. Araştırma Alanının Genel Özellikleri

Araştırma, Van ilinin güney batısında yer alan Gevaş ilçesinde yürütülmüştür. Bu sahanın seçilmesindeki en önemli neden; bu ilçenin bölge destinasyonu açısından çeşitli turizm türlerinin

(inanç turizmi, kırsal turizm, kültür turizmi, doğa ve deniz turizmi vs.) yapılmasına olanak tanıyan ve özgün mutfak kültürüne sahip bir bölge olmasıdır.

Van ili ortalama 1760 m rakımlı, kışların sert yazların kurak geçtiği karasal iklime sahip bir bölgedir. Tarihi bakımdan oldukça önemli bir konumda yer alan şehir merkezinin Van gölü ile Erek dağı (3200m) arasında konumlandığı eski Van şehri sahil bir kent olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu eski şehir aslında Mezopotamya'dan kuzey doğu Mezopotamya'ya göçen Hurri-Mitanni kökenli, asırlarca aşiretler şeklinde yaşayan Nairi ülkesi halkının konfederasyonel bir devlet kurdukları şehirdir. Eski çağlarda devlet olma kriterleri göz önünde bulundurularak bölgede ilk devlet olarak karşımıza çıkan, M.Ö. 9.yy'da kurulan bu devletin adı Urartu, başkenti ise Tuşba, bugünkü adıyla Van şehridir. Urartu devlet sınırları Ermenistan'dan, Aras havzası, Van Gölü Havzası, Elâzığ-Malatya, Tunceli, Yukarı Murat Havzası, Erzurum-Erzincan bölümü, Urmiye Gölüne kadar, kısaca, Fırat nehrinin doğusunu 250 yıl yöneten, Tevrat'ta Nuh'un gemisinin karaya oturduğu yer olarak ifade edilen Urartu (Ararat) topraklarının yönetim merkezi Van şehridir. Dolayısıyla güçlü ve köklü tarihe sahip bu şehirde en fazla somut ve somut olmayan kültürel mirasın izleri Urartulardan kalmıştır. Bölgenin önemli eserleri Urartu kale şehirleri ve bu şehirlerde bulunan eserler, Urartu su kanalları, tarım alanları, Tariria bahçeleri, Vaspurakan (Ermeni) dönemi kilise ve manastır kalıntıları (en korunaklısı Ahtamar kilisesi olmakla birlikte), Nasturi kilise kalıntıları ve havra kalıntıları bulunmaktadır. İlin başlıca somut olmayan kültürel varlıkları arasında Nevruz kutlamaları, halaylar, masallar, destanlar, maniler stran ve dengbejlik geleneği (sazsız sözlü şarkılar ve bu şarkıyı söyleyen kişiler), uzun havalar ve yerel lezzetlerdir.

Van'ın mutfak kültürünün oluşumunda Urartular (tandır ekmeği, tuzlu balık) İran ve Arap mutfağı etkili olmuştur. Urartu dönemi inşa edilen sulama kanalları tahıl üretimini sağlayarak tarıma dayalı beslenme kültürünün varlığını ortaya koymuştur. Van kırsalında yetiştirilen küçükbaş hayvan sayısı Türkiye'nin küçükbaş hayvan varlığında önemli bir yere sahip olmakla beraber Van otlu peynir üretimine ve hayvansal gıdalardan elde edilen ürünlerin içerdiği Van kahvaltısının tanınır olmasını sağlamıştır. Hayvan yetiştiriciliği sonucu olarak et üretimi bölgenin mutfak kültüründe etkili olmuştur. Van çevresindeki yüksek dağlarında her yıl ilkbahar aylarında toplanan onlarca çeşit yöresel otlar, kırsalda yaşayanlar için geçim kaynağı olmakla birlikte bölgenin peynirine marka isim kazandırarak birçok yöresel yemeğin ana unsuru olmaktadır. Van'ın en çok kullanılan yöresel ürünleri kurut, cacık, otlu peynir (Koç vd. 2012), inci kefal, ilitme (Köşker vd. 2014), Van kahvaltısı, ayran aşısı (Saatçi, 2019) Van balığı, ceviz, kayısı, yöresel otlar, kavurma, sütlü buğday ve daha çok sayıda ürün içermektedir. Başlıca yöresel yemekleri; mumbar dolması, kuru sebze dolması, güveç, kelle paça çorbası, keledoş, sengeser, tuzlu tandır balığı, keşke, ışgın kavurması, kurut aşısı, çiriş pilavı, helise, ayran aşısı çorbası, virik çorbası, acem köftesi, Kürt köftesi, Van pastası, şille, ciğer köftesi, kenger kızartması vb. sayılabilmektedir. Yöresel tatlı olarak tüketilen ürünleri arasında asude, un helvası, erdek tatlısı ve kaşık tatlısı yer almaktadır.

Gevaş, Van'ın 13 ilçesinden biri olan (Kürtçe: Westan (dinlenme yeri)) 28,620 (2018) nüfuslu, 727,5 km² yüzölçümüne sahip, 1750 rakımlı, Süphan (4050m) dağının Van gölü ile oluşturduğu eşsiz görünümün Artos dağına karşılıklı eşlik ettiği verimli vadide kurulmuş turistik bir bölgedir. İlçe Güneydoğu Torosların bir uzantısı olan İhtiyar Şahap dağlarının en yükseği olan Artos Dağının (3650 m) eteğinde kurulmuştur. Doğusunda Gürpınar, batısında Hizan ve Tatvan (Bitlis) İlçeleri, kuzeyinde Van Gölü, kuzeydoğusunda Edremit, güneyinde Çatak, güneybatısında da Bahçesaray ilçeleri bulunmaktadır. İl merkezine uzaklığı yaklaşık 40 km'dir. İlçe merkezinin bulunduğu bu verimli vadi, Urartular döneminden beri yoğun yerleşime sahne olmuştur. İpekyolu üzerinde olması, doğu ve batıyı birleştiren ana yol güzergâhında yer alması ilçeye çok kültürlü bir yapı kazandırmıştır. Dolayısıyla tarihten bu yana kuzey doğu Mezopotamya uygarlıklarına ev sahipliği

yapmış bir bölgedir. Med, Pers, Asur, Sasani, Selçuklu, Osmanlı dönemlerinde uğrak mekanlar arasında yer almıştır.

Ahtamar kilisesi, Halime Hatun türbesi ve İzeettin Şir cami ilçenin en önemli somut kültürel varlıklarıdır. Ahtamar kilisesi 9.yy da kutsal haç için inşa edilmiş önemli inanç merkezlerinden biridir. Ermeni (pers dilinde kutsal topraklar) kralı olarak taç giymiş, Ermeni hanedanlarından ve Van gölü güney kıyılarına dolayısıyla bu ilçeye hakim olan Ardzruni hanedanı kralı I. Gagik Ardzruni Van gölünün en büyük adası ve adaya adını veren Ahtamar kilisesini ve sarayını inşa ederek bu adayı ikametgah olarak kullanmıştır. Günümüzde saray kalıntılarına dair herhangi bir yapı söz konusu değildir ancak manastır muhteşem taş işçiliğiyle, Tevrat, İncil ve Kuran'dan da kıssalarda geçen, önemli dini konuların işlendiği dış kabartmaları ve iç freskleriyle, hem turistik hem de inanç merkezi olarak ziyaret edilmektedir. 2007 yılında anıt müze olarak ilan edilen kilise 2010 yılında 95 yıldan sonra ilk kez ayine açılmıştır. Her yıl bir kez ayin yapılacağı duyurularak kentin en önemli turizm değerlerinden biri olan kiliseye daha fazla ziyaretçinin gelmesi sağlanmıştır. Ahtamar kilisesi kadar eski bir kültürel miras ise, Altınbaş köyündeki muhteşem koyda Van gölüne karşı inşa edilmiş 8.yy Ermen yapısı St Thomas manastırır. İlçenin bir diğer önemli tarihi mirası olan İzzeddin Şir (Kürtçe: Ezdin Şer) camisi 14.yy da ilçeyi Gagik gibi yine başkent olarak kullanan, Hakkâri ve Van'ı da içeren, bölgede güçlü bir beylik kuran İzzeddin Şir tarafından yaptırılmıştır. Ayrıca önemli tarihi anıt olan Celme veya Halime hatun kümbeti de İzzeddin Şir 'in kızı veya eşine ait olduğu düşünülen ve bir kadın için yapılmış, erken dönem türbeler arasında yer almaktadır. Bu türbenin etrafındaki mezarlık alan, Ahlat'taki meydan mezarlığından sonra bölgenin en büyük ikinci Selçuklu dönemi mezarlığı olarak önemli ziyaret alanı olmaktadır.

Gevaş deniz, kum, güneş dışında, falezsiz kıyı şeridi, sahil alanları ve koyları, doğa yürüyüşleri, Artos dağı yürüyüş festivali ve kamp alanları ile Van ilinin önemli bir rekreasyon merkezidir (Cihangir ve Şeremet, 2019). Geçmişin tarihi ve kültürel izlerini taşıyan ilçe, kendine has özellikleri ile turistler için alternatif bir rota oluşturarak, doğa ile baş başa olabilecekleri imkanlar sağlamaktadır. Hava, trafik ve gürültü kirliliğinin olmadığı, güneş enerjisi kullanımının ve bolca içme suyu kaynaklarının olduğu sakin bir ilçe olması yerel değerlerinin korunmasına olanak sağlamaktadır.

İlçenin verimli tarım alanlarında çeşitli sebzeler ve tarım ürünleri yetiştirilmektedir. Türkiye'nin tüm bölgelerine satışı gerçekleşen Gevaş fasulyesi yetiştiriciliği, bölgenin yerel lezzetleri arasında yerini alan, sarımsaklı yoğurtlu ve diğer yeşil fasulye yemeklerinin (20 çeşit yeşil fasulye yemeği yapılır) başlıca nedenidir. Yöresel lezzetleri arasında kavurma, bal, ceviz, kayısı ve badem pestili, kayısı, mısır ve buğday kavutu, kuru fasulye, Garis, yöresel baharatlar (zeytin, reyhan), dağ kekiği, yöresel otlar, kurutulmuş sebzeler hemen herkesin evinde olması gereken ve özenle hazırlanan veya elde edilen yöresel ürünlerdir.

3.3. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini Van ili Gevaş ilçesinde yaşayan 50 ve üzeri yaşındaki kadınlar ile ilçede yöresel yemek üreten yiyecek-içecek işletmeleridir. Araştırmanın yapıldığı Ağustos-Ekim 2022 tarihinde Gevaş ilçesindeki kadın nüfusunun 13.352 olduğu adrese dayalı nüfus kayıtlarından öğrenilmiştir (<https://www.nufusu.com>, 2022). Ancak 50 yaş ve üstünde olan kadın oranı öğrenilememiştir. Ayrıca ilçede turistlerin en çok tercih ettiği toplam 2 yöresel yemek yapan yiyecek-içecek işletmesi olduğu araştırmacı tarafından öğrenilmiştir. Araştırma evreninde 50 ve üzerinde kaç kadın olduğu tespit edilemediğinden veri toplama için kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Bu kapsamda ilçede yöresel yemekleri bilen kadınlar saptanarak onların da yönlendirmesiyle toplam 40 kadına ulaşılmış ve görüşmeler yapılmıştır. Bununla birlikte yöresel yemek üreten her iki 2 işletme araştırmaya katılmayı kabul etmiştir.

3.4. Veri Toplama Yöntemi ve Analizi

Araştırma, Ağustos-Ekim 2022 tarihleri arasında yapılmıştır. Gevaş'ın yöresel lezzetlerinin belirlenmesi için gerçekleştirilen çalışmaya katılanlarla yaklaşık 1 saat görüşme yapılmıştır. Görüşmeler sırasında 50 yaş ve üzerindeki kadınlara "Gevaş'ın yöresel yemekleri nelerdir?" "İsimlerini saydığınız yemeklerin yapılışını anlatarak, kullandığınız yöntemleri ve malzemeleri sıralar mısınız?" "Yöresel yemekleri evinizde ne sıklıkla yapıyorsunuz?" soruları sorulmuştur. Yiyecek-içecek işletmelerinde hangi yöresel yemeklere menülerde yer verildiğini tespit etmek için ise "Menünüzde hangi yöresel yemeklere yer vermektensiniz? sorusu yöneltilmiştir. Görüşmeler nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Elde edilen veriler bir bütün şeklinde yorumlanmıştır. Katılımcılardan alınan benzer bilgiler birbiri ile karşılaştırılıp yaygın kullanılan pişirme yöntemi, araç ve malzemeler kabul edilmiştir. Kadınların vermiş olduğu yemek isimlerinden yola çıkılarak araştırmaya katılan 2 işletmede hangi yöresel yemeklerin menülerinde yer aldığı belirlenmiştir.

4. BULGULAR

4.1. Araştırmaya Katılan Kadınların Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan 50 yaş ve üzerindeki kadınların demografik özellikleri Tablo 1'de gösterilmiştir.

Tablo 1. Kadınların Demografik Özellikleri

Demografik Özellikler	Değişkenler	n	%
Medeni Durum	Evli	22	55,0
	Bekâr (Eşi Ölmüş, Boşanmış vb.)	18	45,0
Ekonomik Durum	Düşük	9	22,5
	Orta	21	52,5
	Yüksek	10	25,0
İkamet Edilen Mahalle	Bahçelievler	1	2,5
	Elmalı	1	2,5
	Karşıyaka	2	5,0
	Pınarbaşı	3	7,5
	Orta Mahalle	4	10,0
	Hişet	9	22,5
	Selimiye	20	50,0
Toplam		40	100

Araştırmaya 50 yaş ve üzerindeki kadınların 22'si evli, 18'i ise bekâr olup ya eşi ölmüştür ya da boşanmıştır. Bu kadınların 9'unun geliri düşük, 21'inin geliri orta ve 10'unun geliri yüksektir. İkamet edilen yer açısından bakıldığında; araştırmaya Bahçelievler ve Elmalı mahallelerinden 1'er kadın, Karşıyaka Mahallesi'nden 2 kadın, Pınarbaşı Mahallesi'nden 3 kadın, Orta Mahalle'den 4 kadın, Hişet Mahallesi'nden 9 kadın ve Selimiye Mahallesi'nden 20 kadın katılmıştır.

4.2. Araştırmaya Katılan İşletmelerin Özellikleri

Gevaş ilçesinde faaliyet göstermekte olup araştırmaya katılan 2 yiyecek-içecek işletme ile ilgili tanımlayıcı bilgiler Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. Yiyecek-İçecek İşletmesi Özellikleri

Demografik Özellikler	Değişkenler	n	%
İşletme Sınıfı	Tek Kişi İşletmesi	2	100
Faaliyet Süresi	2 Yıl	1	50
	10 Yıl	1	50

Araştırmaya katılan her iki yiyecek-İçecek işletmesinin hukuki niteliği tek kişi işletmesidir. İşletmelerden 1'i 2 yıllık, diğer işletme ise 10 yıla yakındır hizmet vermektedir. Araştırmaya sadece 2 işletmenin dahil edilmesinin sebebi Gevaş ilçesinde çok az sayıda restoran bulunması ve bunların tamamına yakınının etli yemekler ve ızgara çeşitlerine ağırlık vermiş olmalarıdır. Bu sebeplerden yola çıkarak ilçenin büyük ve turistik iki restoranıyla görüşme sağlanmıştır.

4.3. Gevaş İlçesindeki Yöresel Yemeklere İlişkin Bulgular

Araştırma sahasında görüşme yapılan kadınların vermiş oldukları bilgiler doğrultusunda ilçenin yemek kültürüne ilişkin veriler incelenmiştir. Pişirme yöntemleri ve kullandıkları malzemeler göz önünde bulundurularak, karşılaştırma yapılmış olup genel olarak kullanılan malzemeler yazılmıştır. Yemek yapımında kullanılan araç gereçlerin genel olarak benzer tespit edilmiştir. Görüşme yapılan kadınlar belli başlı yöresel yemeklerin evlerinde hala sık olarak pişirildiğini belirterek ailedeki yeni nesillerin öğrenmesini teşvik ettiklerini ifade etmişlerdir. Kadınların verdiği bilgilerden yola çıkılarak Gevaş ilçenin yöresel yemeklerine ilişkin envanter hazırlanmıştır. Bu çerçevede Tablo 3'te sıralanan yöresel lezzetler Gevaş'ın mutfak kültürünü ortaya koymaktadır.

Tablo 3. Gevaş Yöresel Lezzetleri

Ürün Adı	Türü	Ana Malzemeler
Borani	Yemek	Kara mercimek, kabak, kurut, sarımsaktan
Keledoş	Yemek	Lavaş ekmek, kurut, kara mercimek, sarımsak, ceviz, kuru soğan, kavurma
Sengeser	Yemek	Barbunya, nohut, patates, kara mercimek, arpacık soğan ve kurut
Pışürük (Tutmaç)	Yemek	Nohut, kara mercimek, kurut, un, kuyruk yağı, kavurma, kuru soğan ve sarımsak
Helise	Yemek	Yarma, kırmızı et, tavuk veya hindi eti, tereyağı
Kuru kayısı	Yemek	Kemikli et, kuru kayısı, kara mercimek, kuru soğan ve yumurta
İçli köfte	Yemek	Ceviz, bulgur, kuru soğan, yumurta ve yöresel baharatlar
Çürçür	Yemek	Yumurta, un, tere yağ ve yöresel sirmo otunun bir türü
Eşkili	Yemek	Yöresel tırşo otu, yumurta
Keçi kulağı	Yemek	Keçi kulağı otu, dağ mantarı, yumurta
Bulgur pilavı	Yemek	Yöresel otlar (qari, ak pancar, çiriş vb.), dağ mantarı ve bulgur
Keşke	Yemek	Yarma, kuru fasulye, nohut, tere yağı
Isırgan püresi	Yemek	Isırgan otu, un, süt, şeker veya bal, tereyağı
Kürt köftesi	Yemek	Bulgur, heliz otu, yoğurt, sarımsak, soğan, tereyağı, zeytin otu
Havyar	Yemek	İnci kefal yumurtası, maydanoz, yeşil soğan, yumurta, un
Şivadirej	Yemek	Hedik, kuru fasulye, kuru soğan, ceviz
Çurin	Yemek	Dağ mantar, çurin otu, yumurta
Yeşil fasulye	Yemek	Gevaş fasulyesi, sarımsak, yoğurt, salça
Soğan dolması	Yemek	Et, bulgur, soğan, baharatlar, domates, biber, zeriş
Kutildev	Çorba	Dövülmüş et, bulgur, kurut, kara mercimek, sarımsak ve kuru soğan
Tavtı	Çorba	Kuru fasulye, barbunya, nohut, patates, kuru soğan, domates, biber, yarma, kemikli et
Tırşık	Çorba	Yarma, yöresel otlar, nohut, barbunya, patates, şeker pancarı kökü, kuşburnu, erik ve elma kuru suyu, kuru soğan

D. Deniz

Serdeve	Çorba	Bulgur, kurut, sarımsak ve tereyağı
Ayran Aşısı (Mehir)	Çorba	Yarma, yoğurt, kabak, kenger, mende otu, keçi kulağı
Tütü	Çorba	Beyaz lahana, yarma, kurut ve tereyağı
Qızıq çorbası	Çorba	Kızarmış kuyruk yağı, soğan, bulgur
Nehgav	Tatlı	Ceviz, lavaş ekmek, toz şeker veya bal, tereyağı
Kayserün	Tatlı	Kuru kayısı, toz şeker ve ceviz
Asude	Tatlı	Un, tereyağı, şeker, ceviz
Çırık	Tatlı	Tuzsuz taze peynir, un, şeker
Şuravk	Meze	Kuru soğan, peynir altı suyu, tuz ve acı biber

Tablo 3'te Gevaş'ın yöresel yemeklerin isimleri, türleri ve yemeklerin yapımında yaygın olarak kullanılan malzemeler yazılmıştır. Yemeklerin yapılaş tarzında veya kullanılan malzemelerin türlerinde köyler arası ve hatta mahalleler arası çok düşük farklılıklar olduğu görülmüştür. Tabloda yer verilen ürün listesi en genel ve olması gereken malzemelerden oluşmaktadır. Yemeklerin yapılaş tarzında, kullanılan araç gereçlerde ve malzemelerde yıllar içinde farklılaşma meydana gelmediği saptanmıştır. Öğrenilen yöntemlerin devam ettirilmesi tercih edildiği saptanmıştır. Ancak günümüz şartlarındaki tarım ürünlerinin azalması veya tamamen üretilemez duruma gelmesi yerel yiyeceklerin özgün yapısında yıpranmaya yol açtığı düşünülmektedir. Yöresel yemeklerin oluşmasında coğrafya, yaşam tarzı ve tarım oldukça etkili olmaktadır. Gevaş'ın yöresel yemeklerinde kullanılan malzemelerin benzer olduğu ve belli başlı ürünlerin kullanılarak yemeklerin oluşmuş olduğu ortaya konmuştur. Tarım ve hayvancılık yapılması sebebiyle ilçenin yemek kültüründe tarım ürünlerinin ve hayvansal besinlerin önemli bir yere sahip olduğu söylenebilir. Dolayısıyla et, süt, yoğurt, kurut, peynir ve tereyağı yaygın olarak kullanılmaktadır. Bölgenin yüksek dağlarında çeşitli endemik bitkilerin yetişmesi sebebiyle bu bitkiler, yöresel peynir dışında çeşitli şekillerde pişirilip tüketilmektedir. İlçenin tarım tarihine bakıldığında yetiştirilen ürün sayısı ve türü güncel durumuna göre oldukça farklılık göstermektedir. Yeşil mercimek, nohut, kuru fasulye, şeker pancarı (şeker), buğday (un, yarma, bulgur) gibi ürünlerin yaygın kullanılmasının nedeni, satın alınmadan üretilen ürünlerin yer aldığı bir diyet oluşturulmuş olmasıdır.

Alan çalışmasının ikinci aşaması; ilçede yöresel yemek yapan işletmeler ile yapılan görüşmeler oluşturmaktadır. Görüşmelerde, Gevaş mutfağı ürünleri ile ilgili olarak yöre kadınlarından toplanan bilgiler doğrultusunda söz konusu işletmelerde hangi yöresel yemeklerin menülerde yer verildiği ve kullanılan malzemelerin benzerlik gösterip göstermediği öğrenilmeye çalışılmıştır. Görüşme sonucunda elde edilen verilerin özetlendiği bilgiler Tablo 4'te verilmektedir.

Tablo 4. Yöresel Yemek Sunan İşletmelerin Menüleri

Restoran	Yemeğin Adı	Ana Malzemeler
A. İŞLETMESİ	Ayran aşu çorbası	Yoğurt, yarma, yöresel otlar
	İçliköfte	Bulgur, kıyma, soğan, baharatlar
	Keledoş	Et, kurut, ak pancar, yarma, nohut, fasulye, kara mercimek, tereyağı
	Kürt köftesi	Bulgur, sarımsak, süzme yoğurt, ter yağı, pul biber
	Keşkek (helise)	Yarma, et, tereyağı
	Tandırda İnci Kefal	İnci Kefal, tuz
B. İŞLETMESİ	Sütlaç	Süt, pirinç, şeker
	Helva	Un, irmik, şeker, tereyağı
	Balık	İnci kefal
	Mehir (ayran aşu)	Yoğurt, kabak, kenger otu, yarma, keçi kulağı otu
	Sütlaç	Süt, pirinç, şeker
	Kayserün	Kuru kayısı, şeker, ceviz, tereyağı

Tablo 4'te görüldüğü üzere; söz konusu 2 işletmede menülerde yer verilen yöresel yemek sayısı toplamda 7 tanedir. Görüşmelerde yöresel yemeklere yönelik talebin oluşmamasından dolayı sadece en çok tercih edilen ürünlere yer verildiği öğrenilmiştir. Bu 7 yemekte kullanılan malzemeler ve yemeklerin pişirme yöntemleri kadınların vermiş olduğu bilgilerle örtüşmektedir. Gevaş yöresel yemeklerinden Kürt Köftesi, Helise, İçli Köfte ve Ayran Aşu gibi yemekler yörede tarım ve hayvancılığın yaygın olması ve bölgenin endemik bitki çeşitliliği barındırması sebebiyle şekil aldıkları görülmektedir. Ancak Keledoş, Tandırda İnci Kefal, Sütlaç gibi yiyeceklerin Gevaş'a has özellikler taşımadıkları tespit edilmiştir. Örneğin; Keledoş menüsünde malzemelerden anlaşılacağı üzere farklılık bulunmaktadır. Bunun sebebi Van yöresel yemeklerinden en bilinenlerden birinin Gevaş'ta sunularak turistik işletmede deneyimlenmesini sağlamaktır. Van genelinde bilinen Keledoş Van-Hakkari ortak yemek kültürüdür.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gevaş, Van destinasyonunda oldukça önemli bir yere sahiptir. Van'a seyahat eden her turistin Gevaş'ı ziyaret etmeden ayrılmadığı oldukça açıktır. Bu alternatiflerin oluşturulmasında potansiyelin geliştirilmesi bakımından yerel değerlerin daha çok ön plana çıkarılması sağlanmalıdır. Söz konusu değerlerden biri de yerel mutfak kültürüdür. Destinasyonların kendine özgü mutfak kültürü bulunmaktadır. Tarihten süregelen bu kültürün kökenini ve amacını hayatta kalmak, karın doyurmak gibi temel ihtiyaçlar oluşturmaktadır. Bu ihtiyaçlar doğrultusunda o bölgenin sahip olduğu ürünler ve aynı zamanda toplumsal özellikler çerçevesinde bir mutfak kültürü ortaya çıkmaktadır. Bu yüzden farklı toplumlar ve bölgeler arasında özgün mutfak kültürleri oluşagelmiştir. Dolayısıyla insanların turizm faaliyetlerine katılma sebeplerinin önemli unsurlarından biri olan 'merak' güdüsü gastronomi turizmini ortaya çıkardığı savunulabilir. İnsanlar farklı kültürleri merak edip deneyimlemek istemektedirler. Bu düşünceden hareketle Van'ın Gevaş ilçesinin yerel lezzetleri araştırılarak bir envanter oluşturulmuştur. Bununla birlikte ilçenin gastronomi potansiyelinin değerlendirilerek turizm arzına dönüştürülmesi bağlamında yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere yer verilme durumu değerlendirilmiştir.

Çalışmanın özgün yönünü ortaya koymak amacıyla yürütülen bu çalışmada Gevaş'ın yerel lezzetlerinin diğer bölgelere göre farklılık gösterdiği saptanmıştır. Yöresel yemek hizmeti veren yiyecek-içecek işletmelerindeki menülere bakıldığında benzer ürünler arasında Ayran aşu çorbası (Mehir), Kürt köftesi, helise, balık gibi yerel tatlar yer almaktadır. Menüde yer alan Keledoş isimli yemeğin kullanılan malzemelerden yapılaş tarzına kadar, Van genelinde aynı olduğu ancak Gevaş'ta

yapılan tarifin tamamen farklı olduğu saptanmıştır. Van kent merkezinde, tarihin bazı dönemlerinde farklı olayların cereyan etmesi sonucu etnik olarak karmaşık bir yapı meydana gelmiştir. Bu özellik kente çok kültürlü bir kimlik sağlayarak toplum değerlerinin oluşumunda, tarihinden mutfağına, somut ve somut olmayan kültürel mirasında oldukça etkili olmuştur.

Gevaş ilçesi merkez kadar farklı etnik unsurlara ev sahipliği yapmaktan veya göçlere maruz kalmaktan ziyade daha özgün bir yapıya sahiptir. Urartular ve Ermeniler uzun yıllar bölgede yaşamaya devam ederek bölgenin mutfak kültürünü oluşturmuşlardır. Tehcir olaylarından bu yana uzun yıllar geçmiş olsa da kentin mutfak kültüründe etkinliğini devam ettiren bazı hususların olduğu görülmektedir. Garıs ekmeği, Qızıq çorbası bu duruma en iyi örnek olabilir. Taş ustalığında tarım aletlerine, değirmenlerden mutfak gereçlerine kadar birçok unsur, toplumların bir arada yaşaması sonucu kültürel alışveriş yoluyla birbirine geçmiştir. Söz konusu ortamda mutfak kültürü de etkilenerek şekil almaktadır. Yemek, bir yiyeceğin yapılması ve karın doyurmasından ziyade toplumu birleştiren, belirleyen ve ayırt eden bir unsur olmaktadır. Gevaş'ta özellikle kış aylarında Pışürük yemeğinin ve Tırşık çorbasının pişirilmesi, bu durumun göstergesi olmaktadır. Bu yemekler, komşuya dağıtılarak veya bir araya gelinip yenerek birliktelik sağlamaktadır. Listesi çıkarılan yöresel yemeklerin çoğu birlikte olmayı gerektiren ve anlamlı kılan ürünlerdir. İlçede halkın bir kesimi hala hıdrellez gününü kutlamaktadır. Zemheri kırkın yirmi yedinci gününde kutlanan Hıdrellez (Xaçıdırnebi) için iki bekar genç kız, bulunduğu muhitte yedi evin kapısını çalıp mısır, şeker, çerez gibi verilen yöresel yiyecekleri toplayıp bir gün boyunca havanda döverek karışım elde etmektedir. Elde edilen karışım, mahallenin tüm bekarlarına dağıtılır, gece uyumadan bir miktar yenilir hiç konuşmadan uyunur. Aynı şekilde şubat ayının son haftasında ilk cemreden bir hafta önceki çarşamba günü kadınlar bir araya gelip baharın gelişini kutlamaktadırlar. Bu kutlama üç hafta sürmektedir. Her hafta bir evde buluşulur ve yöresel yemekler yapılarak gidilecek eve götürülür. Sonraki hafta (Nevruz günü) yine genç kızlar tarafından dışarda yakılan ocakta bulgur pilavı pişirilir ve yaşlılara yedirilir. Söz konusu yiyecekler daha çok sosyal içerikli olmaktadır.

Destinasyonların yöresel yemeklerinin envanteri oluşturularak turistik ürün çeşitlendirmesi yapılmalıdır. Tarım ürünlerine ağırlık verilmesi konusunda teşvik kanunları ve üretim politikalarının yürütülmesi gerekmektedir. Akademisyenler, STK'lar, yöneticiler ve turizm paydaşları gibi, destinasyon tutundurmada katkı sağlayabilecek her kesimin bu konuda öncü olmaları gerekmektedir. Üretimin desteklendiği destinasyonda yerel lezzetler devam edecektir. Araştırmanın salgın sürecinde yürütülmesi birtakım kısıtlıkların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Riskli grup olan 65 yaş üstü yerel halkla görüşmeler yapılmıştır. Bu nedenle katkısı olacağı öngörülen bazı kişilerle görüşme sağlanamamıştır. Sonraki çalışmalarda daha çok kişiyle görüşme yapılması farklı bilgilerin ortaya çıkmasına olanak sağlayacağı, ayrıca tüm ilçelerin yöresel yemek envanterinin oluşturulup kapsamlı bir çalışmanın literatüre katkı sunacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Aksoy, M., Sezgi, G., (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomi unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Aktaş, A. ve Suna, B. (2019). Gastronomi şehri "Gaziantep'te" menü planlama uygulamalarına güncel bakış. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1328-1343.
- Ayaz, N., Türkmen, B., (2018). Yöresel yiyecekleri konu alan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2 (1), 22-38.
- Belisle, F. (1983). Tourism and food production in the Caribbean. *Annals of Tourism Research*, 10 (4), 497-513.
- Boyras, M. ve Sandıkçı, M. (2018). Gastronomi bildirilerinin değerlendirilmesi: Turizm kongreleri örneği 2013-2017. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(4), 873-889.

- Castillo-Villar, F.R. (2020). Destination image restoration through local gastronomy: The rise of Baja Med Cuisine İn Tijuana. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 14 (4), 507-523.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J. ve Mak, A.H.N. (2011), Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32 (2), 307-316.
- Cihangir, E., Demirhan, Ö. ve Şeremet, M. (2020). An outlook on woman's status in rural tourism potential: The case of van herby cheese production. *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*, 199-222.
- Çelik, S, Ersoy, N. ve Besen, S. (2020). Restoran işletmelerinin yöresel yemeklere yönelik farkındalıkları: Şırnak ili örneği. *Tourism and Recreation*, 2 (1) , 31-37.
- Deveci, B., Ve Diğerleri (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3 (2): 29-34.
- Ramirez-Guiterrez, D., Santana-Talavera, A. ve Fernández-Betancort, H. (2020) Tasting experiences of a destination's local gastronomy on tourist communications. *Tourism Recreation Research*, DOI: 10.1080/02508281.2020.1799293.
- Çetiner, H. (Eds, 2020). *Gastronomi araştırmaları*. Ankara: İKSAD Yayınevi.
- Ercan, F., (2020). Türkiye'deki gastronomi turizmi konulu makalelerin bibliyometrik analizi. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies* 8(2).
- Güzeller, C. ve Çeliker, N., (2017). Geçmişten günümüze gastronomi bilimi: Bibliyometrik bir analiz. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5 (2), 88-102.
- https://www.nufusu.com/ilce/gevas_van-nufusu, [Erişim Tarihi: 01.08.2022].
- İflazoğlu, N. ve Yaman, M., (2020). Yöresel mutfakların gastronomi turizminde yer alma durumu: Mardin yerel restoran menülerinin incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (3), 1943-1957.
- Kivela, J. ve John C. Crotts (2005). Gastronomy tourism. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.
- Kivela, J. ve John C. Crotts (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research* 30: 354.
- Hornig, J. S. ve Tsai, C. T. (2012) Exploring marketing strategies for culinary tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17 (3), 277-300.
- Henderson, J. C. (2004). Food as a tourism resource: A view from Singapore. *Tourism Recreation Research*, 29 (3), 69-74.
- Kendir, H., ve Arslan, E., (2020). Gastronomi turizmi açısından yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunda incelenmesi Tokat ili örneği. *Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (Özel Sayı), 130-138.
- Koç, B., ve Diğerleri (2012). Geleneksel gıda ürünleri tüketim pazarının analizi: Van ili uygulaması. *10. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi*, Konya.
- Kodaş, D. ve Dikici, E.(2012). Ahlat, kırsal bölgesinde gastronomi turizminin muhtemel toplumsal etkileri üzerine nitel bir çalışma. *Aksaray Üniversitesi İİBF Dergisi*, 4 (2).
- Yenipinar, U., Köşker, H., & Karacaoğlu, S. (2014). Turizmde Yerel Yiyeceklerin Önemi ve Coğrafi İşaretleme: Van Otlu Peyniri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 13, 23.
- Long, L. M. (Ed.). (2004). *Culinary tourism*. University Press of Kentucky.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- Özdemir, G. ve Dülger-Altın, D. (2019). An examination of the gastronomic terms and gastronomic tourism. *Erzincan University Journal of Social Sciences Institute*, 12 (1), 1-14.

D. Deniz

- Özer, S., ve Diğerleri (2017). Otel işletmelerinin menülerinde yöresel yemek kültürünü yaşatmak: Adıyaman örneği. *Iwact International West Asia Congress of Tourism Research, Van- Turkey*.
- Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Gastronomi turizmi aracılığıyla yerel mutfağın dönüşümü. *Sosyoekonomi Journal*, (28 (43)).
- Saatçi, G. (2019). Coğrafi işaretli yiyeceklerin tanıtım unsuru olarak yöresel yemekler kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 358-374.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Santich, B. (2004). Discussion paper the study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality and Management*, 23, 15-24.
- Seçim, Y., & Genç, N. A. (2019). Sinop Yöresel Mutfağının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (44), 302-319.
- Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264-278.
- Yu, C.-E. ve Zhang, X. (2020). The embedded feelings in local gastronomy: A sentiment analysis of online reviews. *Journal of Hospitality and Tourism Technology*, 11 (3), 461-478.