



Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Kapsamında Van Gastronomi Rotası Önerisi (Within the Scope of the Sustainability of Local Culinary Culture Van Gastronomy Route Proposal)

Elvan OCAK ^a , Zafer CEYLAN ^b , Çinuçen OKAT ^b , Pelin KOÇ ^b , *Gülşen Berat TORUSDAĞ ^b , Merve UÇKAN ÇAKIR ^b

^a Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Engineering, Department of Food Engineering, Van/Turkey

^b Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Van/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 17.08.2021

Kabul Tarihi: 10.11.2021

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Gastronomi rotaları

Van mutfak kültürü

Yöresel lezzetler

Sürdürülebilirlik

Öz

Günümüzde yerel mutfak kültürlerine artan yoğun turistik talep ve gastronomi turizmi deneyimlerinin otantikleşmesi mutfak kültürlerinin turistik bir ürün olarak değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır. Ancak yerel mutfak kültürlerine ait bilgilerin küreselleşme ile birlikte etnik özelliklerinden uzaklaşması gibi endişeler çoğaldığından, Van mutfak kültürüne ait değerlerin kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi büyük bir önem kazanmaktadır. Bu çalışma ile günümüzde oldukça popüler turizm çeşitlerinden biri olan gastronomi turizmi kapsamında Van şehrini bir cazibe merkezi haline getirmek, aynı zamanda Van'ı ziyaret edecek olan yerli ve yabancı turistlere gastronomi rehberi olmak, yerel lezzetlerin sürdürülebilirliğini ve değerlerin korunması, kayıt altına alınması ve tanıtılmasına katkı sağlaması amaçlanmaktadır. Bu çalışma kapsamında geçmişten günümüze Van mutfak kültürüne dâhil olmuş ürünler, nitel analiz yöntemlerinden biri olan doküman analizi tekniğinden yararlanılarak belirlenmiş ve sunulmuştur. Bu bağlamda, Van şehrine ait otlu peynirden kavuta, ılgından (Rheum ribes) erişteye, keledoştan ciğer köftesine, Van balığından Van pastasına kadar çeşitli yerel mutfak ürünlerinin ismi ve içeriği zengin mutfak kültürüne sahip Van iline ait bir gastronomi rotası oluşturulması gerektiğini vurgulamaktadır. Ayrıca, makale içeriğinde detayları verilen yöreye özgü yemekler ve ürünler bu duyguyu ve heyecanı daha da güçlendirmektedir. Bu bağlamda, çalışmanın bulguları doğrultusunda Van şehrinin gastronomi rotası önerilmiştir.

Keywords

Gastronomy

Gastronomy routes

Van culinary culture

Local tastes

Sustainability

Abstract

Today, the increasing tourist demand for local culinary cultures and the authenticity of gastronomic tourism experiences make possible to evaluate culinary cultures as touristic products. However, since the concerns about the fact that the knowledge of local culinary cultures is moving away from their ethnic characteristics with globalization, it is of great importance to evaluate the values of Van culinary culture within the scope of cultural heritage. With this study, it is aimed to make the city of Van an attraction center within the scope of gastronomy tourism, which is one of the most popular tourism types today, to be a gastronomy guide for local and foreign tourists who will visit Van, at the same time to contribute to the sustainability of local tastes and to the protection, registration and promotion of values. Within the scope of this study, the products that have been included in the Van cuisine culture from past to present were determined and presented by using the document analysis technique, which is one of the qualitative analysis methods. In this context, the names and contents of various local cuisine products from the Van Herby cheese to the Kavut, from the Işkın (Rheum Ribes) to the noodles, from the Keledoş to the liver meatballs, from the Van fish to the Van cake emphasize that a gastronomic route should be created for the province of Van, which has a rich culinary culture. In addition, the local dishes and products detailed in the article strengthen this feeling and excitement even more. In this context, the gastronomy route of the city of Van has been proposed in line with the findings of the study.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: gbtorusdag@yyu.edu.tr (G.B Torusdağ)

DOI: 10.21325/jotags.2021.913