



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 duygu 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

GİRİŞ

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları dahilinde belirli bir sistematik düzen içinde hazırlanarak, göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde sunulduğu yemek kültürü veya sanatı olarak tanımlanmaktadır (Özdemir & Altınar, 2019, s. 2-3). Gastronomi turizmi, sağlıklı ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk olarak ele alınabilirken (Ekerim, 2020, s. 23), aynı zamanda farklı pişirme yöntemlerinden işleme yöntemlerine, çeşitli baharatların kullanımının (Ceylan ve Şengör, 2019) yanı sıra mutfak kültürüne kadar uzanan tüm süreçleri tüketiciye keyifle sunabilmektedir (Şengör & Ceylan, 2018, s. 387). Öte yandan, gastronomi turizmi, destinasyona özgü yerel ve kültürel unsurları barındırması ile çekicilik oluşturan alternatif bir turizm çeşididir (Köseler, Koçhan, Atsız & Sünnetçioğlu, 2019, s. 1535).

Tarih boyunca farklı medeniyetlerin ana yurdu olan Türkiye, gastronomi alanında dünyada neredeyse rakipsiz fakat yeterince değerlendirilmeyen bir potansiyele sahiptir. Türkiye'nin sahip olduğu gastronomi turizmi üzerine pozitif yönde bir etki sağlamak için yöresel mutfakların öncelikle ülkemizdeki tanınırlığının artırılması ve sonrasında ise turistlere pazarlanması için birtakım çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır (Tanrısever & Ekerim, 2018, s. 810). Turizm işletmecileri, gastronomi turizmi gibi alternatif turizm çeşitlerine yönelen turistleri daha fazla çekebilmek amacıyla ürün çeşitlendirmesine yönelmektedir. Bu ürün çeşitlendirme yöntemlerinin bir örneğini de "turizm rotaları" oluşturmaktadır (Kervankıran & Çuhadar, 2014, 578-581). Özellikle destinasyonların sahip olduğu gastronomi değerleri, kolay ve toplu bir şekilde ulaşımın sağlanması amacıyla gastronomi turizmi rotaları oluşturulmaktadır. Gastronomi turizmi rotaları; lezzet rotası, gastronomi rotası, gastro tur gibi isimlerle de anılmaktadır (Köseler vd., 2019, s. 1536). Bu doğrultuda, günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yerel lezzetlerin turizme kazandırılmasını hedefleyen çalışmalar oldukça önem kazanmaktadır (Zengin & Işkın, 2017; Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018; Çakır, Çiftçi & Çakır, 2017).

Van şehri, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış (Tekin, 2005, s. 689) ve Doğu Anadolu Bölgesi'nin volkanik dağlarla kaplı çukur kesiminde bulunan Van Gölü'nün doğu kıyısına 5 km uzaklıkta çok az meyilli bir arazi üzerine kurulmuştur. İl toprakları, 19.069 km² olan yüzölçümü ile ülkemiz topraklarının %2.5'ini oluşturmaktadır. Türkiye'nin en büyük gölü olan Van Gölü ise, yüksek dağların ortasında bir çöküntü halindedir. Çevredeki bu yüksek dağlar Van şehrinin sınırlarını oluşturmaktadır (Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2021). Van şehri sahip olduğu iklim, coğrafi konum, toprak, ürün kalitesi ve mutfak kültürünün zenginliği ile önemli bir gastronomi potansiyeline sahiptir. Bu çalışma ile dünya çapında oldukça ilgi gören gastronomi turizmi kapsamında Van şehrini bir cazibe merkezi haline getirmek, Van'ı gastronomi turizmi amaçlı ziyaret edecek olan turistlere rehber oluşturmak, yerel zenginlikleri korumak ve tanıtmak amaçlanmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Turizmin sürdürülebilirliği sadece doğal çevre boyutuyla değil, aynı zamanda mimari, ekonomik, toplumsal ve kültürel kimlik boyutuyla da önem kazanmaktadır. Çünkü toplumsal ve kültürel çıktılar, oldukça uzun zaman süreçleri içerisinde oluşan ve kendine has özelliklere sahip eşsiz sosyal örüntüler olarak bilinmektedir. Nitekim özel olarak toplumsal ve kültürel kimliğin korunması ve sürdürülebilirliği, genel kapsamda ise sosyal, ekonomik, fiziksel, doğal ve kültürel tüm kaynakların sürdürülebilirliğinin gerekliliği vurgulanmaktadır (Duran, 2011, s. 307).

Destinasyona ait kültürel kimliğin önemli bir kısmını oluşturan ve destinasyon tercihinde önemli etkisi olan yerel mutfak kültürü, uluslararası mutfak akımlarından etkilenecek veya zaman içerisinde unutulmuş geleneksel yapısını kaybetmektedir. Yerel mutfak kültürünün yani kültürel kimliğin korunması ve bölgeye gelen turistlere geleneksel yapıları bozulmadan sunulması bakımından önem arz etmektedir (Örgün, Solunoğlu & Solunoğlu, 2020). Bu bağlamda, turizm rotaları kültürel ve yerel değerlerin gün yüzüne çıkmasına imkân sağlayarak, turist ziyaretlerine teşvik ve kültürler arası etkileşim sağlayan bir araç konumundadır (Ekerim, 2020, s. 44). Lourens (2007, s. 475)'e göre turizm rotaları, “*seyahat ve turizmde sürdürülebilirliği sağlamak için dünyanın en iyi umudu*” olarak tanımlanmaktadır. Bu nedenle, uluslararası bağlamda, son yıllarda turizm temalı rotaların geliştirilmesi önem kazanmıştır (Rogerson, 2007, s. 49). Turizm rotaları, bölgeye gelen turistlerin memnun bir şekilde zaman geçirmelerini ve bölge ekonomisine katkı sağlayacak turistik unsurları bir araya getirmeyi amaçlamaktadır (Türker, 2013, s. 1097). Aynı zamanda bu rotalar sayesinde turistler tarafından daha az ilgi gören kırsal alanların pazarlanmasına katkı sağlanabilir. Bu bağlamda, yerel çekicilik unsurlarının farkına varılmasına ve bu unsurların turistik amaçlı değerlendirilip pazarlanmasına turizm rotaları aracılığıyla katkı sağlanmaktadır (Çakır, Çiftçi & Çakır, 2017, s. 195).

Gastronomi ürünleri ve deneyimleri, destinasyonların tercihinde önemli cazibe unsurları olarak görülmektedir (Zengin & Işkın, 2017, s. 405). Aynı zamanda, gastronomi unsurlarının konumlandırılması, pazarlama ve çekicilik için önemli yöntemlerden biridir. Bu bağlamda destinasyona ait gastronomi unsurlarının konumlandırılmasında kullanılan rotalar konumlandırma için oldukça önemli araçlardır (Ekerim, 2020, s. 2). Gastronomi rotaları, destinasyonun mutfak kültürü mirasını harekete geçirmeyi ve turistler için bir cazibe merkezi olarak turizme kazandırmayı amaçlamaktadır (Gheorghe, Tudorache & Nistoreanu, 2014, s. 14). Aynı zamanda, bölge veya yörelere ait yerel yemeklerin, imalathanelerin, bağların, tarlaların içinde olduğu bir turizm rotası (Kızılırmak, Albayrak ve Küçükali, 2014) olarak da görülmektedir. Gastronomi rotaları, son yıllarda alternatif turizm faaliyetleri içerisinde hızlı yükselişte olan gastronomi turizminin temel ögesi olarak yerel lezzetlerin korunması, gelecek nesillere aktarılması, bölgelerin veya yörelerin tanıtılması adına önemli bir strateji olarak görülmektedir (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018, s. 356). Bu stratejilerin temel motivasyonunu, bölge ya da yörelere ait yemeklerin keşfedilmesi, tanıtılması gibi hedefler oluşturmaktadır. Turistlerin ürünleri öğrenmesine olanak sağlayarak gastronomi turizmine ek bir ticari değer kazandırırken, yerel tarihi miras ve kültürün daha fazla yayılmasına olanak sağlamaktadır (Millan, Hernández & Navajas, 2016, s. 175). Gastronomi rotaları aracılığıyla yerel yemekler, tarım ürünleri, pişirme teknikleri gibi tüm gastronomi değerleri korunarak, bu değerlerin tanıtımı sağlanmaktadır (Kızılırmak vd., 2014).

Küreselleşmenin hızlandığı ve farklılıkların giderek azaldığı günümüz dünyasında, turistlerin farklı ve özgün kültürleri deneyimleme arzusu ile birlikte yerel mutfaklara olan ilgi de artmaktadır (Çağlı, 2012, s. 1). Son yıllarda özellikle dinamik küresel turizm ortamında, birçok destinasyon, daha fazla turist çekebilmek amacıyla yerel lezzetleri turizm ürününe entegre etmektedir (Peštek & Činjurević, 2014, s. 1821). Yerel lezzetlerin destinasyona ait özellikleri aktarmakta oldukça önemli bir kaynak olduğu, aynı zamanda tarihi ve kültürel mirasları aktarabilme özelliğine sahip olduğu bilinmektedir. Bu nedenle, yerel lezzetler, unutulmaz bir turizm deneyiminin vazgeçilmez bir unsuru ve turistlerin bir yer hakkında net bir anlayış kazanmasını sağlayan önemli değerlerdir (Tsai, 2016, s. 536). Ayrıca destinasyon tercihi ile yerel lezzetler arasında tamamlayıcı bir ilişki olduğunu söylemek mümkündür (Sánchez-Cañizares & López-Guzmán 2012, s. 229). Yerel mutfaklar gastronomi turizminin önemli bir basamağı olarak görülürken, yerel lezzetlerin turistler tarafından bilinmesi, keşfedilmesi ve tadımı gastronomi turizminin

sürdürülebilirliğini sağlamaktadır (Ekerim, 2020, s. 28). Bir bölgenin yerel mutfak kültürüne ait çeşitlilik ve gastronomi faaliyetlerindeki bölgelere has üstünlükler, bölgelerin turizm destinasyonu olarak pazarlanmasında aktif şekilde rol almakta ve bu pazarlama faaliyetlerinin temelini destinasyonun gastronomi zenginlikleri oluşturmaktadır (Bucak & Aracı, 2013, s. 206). Destinasyonun turizm gelirinin önemli bir yüzdesi (%35'ten fazlası), turistlerin gastronomi temelli harcamalarından sağlanmaktadır (Gupta, Roy & Promsivapallop, 2020, s. 2). Destinasyonların sahip oldukları mutfak kültürlerinin oluşması, şekillenmesi ve değişmesi uzun yıllar sürmektedir. Bu bağlamda, destinasyonların mutfak kültürleri üzerinde tarihin, coğrafi yapının, ticari ilişkilerin, etkileşimde olduğu toplulukların, dini inançların, kültürel yapının, tarımsal faaliyetlerinin ve sosyo-ekonomik şartların önemli etkisinin olduğu bilinmektedir (Çakmak & Sarıışık, 2017).

Van mutfak kültürü de aynı coğrafya üzerinde yerleşen ve tarihe karışan çeşitli uygarlıkların, Urartu Krallığı, Bizans ve Osmanlı İmparatorluğu gibi medeniyetlerin mutfak kültürlerine ait özellikleri de barındıran, Osmanlı mutfağının esintileriyle yoğrulmuş bir mutfak kültürü olduğu bilinmektedir. Van mutfağı, Osmanlı mutfağında olduğu gibi imparatorlukların farklı etnik kökene sahip halklarının gelenek ve kültürlerini aynı zamanda tarihten gelen köklü mirasları da barındıran eski bir mutfaktır (Ocak, 2016, s. 1). Farklı medeniyetlerin etkileşim içerisinde olduğu Van şehrinde, farklı kültürlerle ait gelenek, inanç ve kültürlerin bir harmoni oluşturması yemek kültürünün zenginleşmesine olanak sağlamaktadır. Van mutfağının dikkat çeken temel özelliklerinden biri et, süt ve bakliyat üzerine kurulu olmasıdır. Bu özelliğin oluşumunda, Van tarihinde tarım ve hayvancılığın temel ekonomik uğraşlardan biri olması önemli rol oynamaktadır. Van mutfağında kullanılan bitkisel besinlerin başında tahıl ve baklagiller, yörede yetişen çeşitli endemik bitkilerin yaprak, sap ve kökleri gelmektedir (Ocak, 2016, s. 2). Ünlü Türk gezgini Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılın ortalarında Van'a gelerek, bölgenin tarım ve bakliyat ürünleri, sebze ve meyve çeşitleri, balık ve av hayvanları ile yemek çeşitleri konusunda verdiği önemli bilgiler Van mutfak kültürü ile ilgili diğer bilgilerle de örtüşmektedir (Belli & Belli, 2009, s. 695).

Gastronomi bilimi ve turizminin son yıllarda daha fazla popülerleşmesi ile birlikte ülkeler ve kültürler, kendilerine ait olan ürünleri markalaştırma konusunda daha fazla çalışma yapmaktadır (Bucak, Yiğit & Okat, 2019, s. 28). Bir yöreye özgü olan ve markalanarak değer kazanan kültürel ürünler, gastronomi turistleri açısından artan bir değere sahip olmakta ve destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetini olumlu yönde etkilemektedir. Van şehri Doğu Anadolu Bölgesinin en büyük şehirlerinden biri konumunda olduğundan, yerel yemek kültürü üzerindeki çalışmalar oldukça büyük bir önem arz etmektedir. Bu bağlamda Van şehri, gastronomi alanında “*Erciş üzümü, Van otlu peyniri, Van gül reçeli ve Çatak cevizi*” olmak üzere 4 adet menşe adı, “*Murtuğa, Van kahvaltısı, Van kavutu, Van keledoşu, Van pastası ve Van sengeseri*” olmak üzere 6 adet de mahreç işareti türünde toplam 10 adet coğrafi işarete sahiptir. Bu ürünlerin haricinde, Van mutfak kültürü birçok coğrafi işaret alma potansiyeline sahip olan yerel ürünleri de kapsamaktadır. Tarihi ve kültürel geçmişiyle turistler için bir uğrak noktası olan Van, coğrafi işaretli meşhur kahvaltısıyla da yörenin önemli gastronomi cazibe merkezi konumundadır.

Bu çalışma ile Van mutfak kültürünün gastronomi turizmine kazandırılacağı ve bu doğrultuda bölgesel kalkınmaya katkı sağlanacağı düşünülmektedir. Çalışmanın, Van şehrinin sahip olduğu gastronomi kimliğinin kapsamlı bir şekilde ortaya çıkarma açısından alanyazına fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Bu bağlamda Van ilinin gastronomi değerleri incelenerek yörenin gastronomi kimliğinin kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi önerilmektedir.

Metodoloji

Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın temel amacı Van şehrinin sahip olduğu mevcut gastronomi potansiyelini ortaya çıkarmak ve Van ilini ziyaret edecek olan yerli ve yabancı turistlere yol gösterecek referans bir kaynak oluşturmaktır. Ayrıca çalışmanın diğer amaçları arasında, bölgenin yerel mutfak kültürünü korumak, gelecek nesillere eksiksiz ve doğru bir biçimde aktarılmasına katkı sağlamak yer almaktadır.

Araştırmanın Yöntemi

Araştırma kapsamında, nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi tekniğinden yararlanılmıştır. Nitel araştırma, “gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma” olarak tanımlanmaktadır (Karataş, 2015, s. 63). Nitel araştırma yöntemlerinin amacı, analiz edilen problemin çeşitli boyutlarını anlamak için derinlemesine ve açıklayıcı bilgi üretmektir. Nitel araştırma, bu nedenle, sosyal ilişkilerin dinamiklerinin anlaşılmasına ve açıklanmasına odaklanarak, gerçekliğin nicelleştirilemeyen yönleriyle ilgilenmektedir (Queirós, Faria & Almeida, 2017, s. 370). Doküman analizi, yazılı belgelerin içeriğini sistematik olarak incelemek ve değerlendirmek için kullanılan nitel bir araştırma yöntemidir (Wach, 2013, s. 1). Dokümanlar, araştırmacının müdahalesi olmadan kaydedilmiş metin ve görüntülerden meydana gelmektedir. Bu bağlamda, kitaplar, broşürler, dergiler, etkinlik programları, mektuplar, makaleler, gazeteler, fotoğraf albümleri ve gazete arşivleri doküman olarak nitelendirilmektedir (Bowen, 2009, s. 27). Bu çalışmada, alanyazında bulunan dokümanlar tespit edilerek, incelenmiştir. Geçmişten günümüze Van mutfak kültürü içerisinde yer alan gastronomi değerleri belirlenerek Van ili ve ilçelerine özgü gastronomi ürünleri raporlanmıştır.

Bulgular

Yapılan literatür incelemesinde, Van’a özgü gastronomi ürünlerinin listesi belirlenmiştir. Bu çalışmada, gastronomi turizmi açısından önemli çekicilik potansiyeline sahip yerel mutfak kültürünün, hem sürdürülebilirliğini sağlayan hem de bölge için bir gastrorehber nitelik taşıyan yörenin gastronomi değerleri tespit edilmiştir. Van il ve ilçelerine ait gastronomi ürünleri çorbalar, yemekler, pasta, çörek ve tatlılar, içecekler, meyve sebze ürünleri, süt ürünleri, et ve balık ürünleri ve son olarak Van kahvaltılık kültürü başlıkları altında ele alınmıştır (Tablo 1).

Tablo 1. Van il ve ilçelerine ait gastronomi değerleri

Yemekler	
Çorbalar	Bulgur Aşı, Ayran Aşı, Erişte Aşı (Kurut Aşı), Turş Aş (Tırş), Helim Aşı, Çiriş Çorbası, Çorti Aşı
Pilavlar	Çirişli Bulgur Pilavı, Mantarlı Bulgur Pilavı, Erişteli Bulgur Pilavı, Fasulyeli Bulgur Pilavı, Sebzeli Bulgur Pilavı, Erişte Pilavı
Şileler	Şile, Lahana Şilesi, Domates Şilesi, Çirişli Şile
Mıhlalar, Kavurmalar, Çırtmalar	Pancar Kavurma, Çiriş Kavurma, Kabak Çırtması, Sebze Mıhlası, Patates Mıhlası
Kebaplar	Tas Kebabı, Orman Kebabı, Çöp Kebabı
Dolmalar	Kak Dolması (Gağ Dolması), Şurva, Soğan Dolması, Kaburga Dolması
Köfteler	Kürt Köftesi (Kurutlu Köfte), Et Köftesi (Acem Köftesi), Ciğer Köftesi, Abdigör (Ebdigör veya Köfte Yahını), Glorik, Elbak Köftesi

Tablo 1. Van il ve ilçelerine ait gastronomi değerleri (Devamı)

Sebze Meyve Yemekleri	Cağ Kızartması, Şahnagıran, Kabak Bastı, Lübyesir, Kabak Borani, Ekşili (Eşkili), Kabak Cılbırı, Domates Cılbırı, Kavurma Cılbırı, Ayva Yemeği
Bakliyat Yemekleri	Keledoş, Keşkek, Helise, Sengeser, Püşürük, Hedik
Et Yemekleri	Yahni (Yahını), Tava, Silkme
Van Balığı Yemekleri	Tandırda Balık, Fırında Balık, Soslu Balık, Bostaniye, Balık Kızartması, Tuzlu Balık, Balık Sarması
Diğer Yemekler	Avanit (Kaygana veya Gaygana), Tatar Böreği, Kuzu Gömleği Sarması, Ciğer Yahnisi (Piti), İlitme
Pasta, Çörek ve Tatlılar	Hurma Tatlısı (Kalbura Bandı, Halbur Hurması veya Eydek), Çörek İçi, Çörek (Kade), Van Pastası (Sodali), Gül Kokulu Van Pastası, Kuymak (Guymah), Asude Tatlısı, Paluza, Un Helvası, Peynir Helvası, Aşure, Erik Kızartması, Nêgav (Kürt Baklavası), Kaşık Tatlısı, Ağuz ve Bulama, Dip Tatlısı, Döğmeç, Demir Tatlısı, Çatal Tatlısı, Ekmek (Tandır Ekmegi, Tab Taba Ekmegi, Pide, Lavaş)
İçecekler	Çay, Gül Şurubu, Gül Şerbeti, Gül Kokulu Çay, Vişne Şerbeti, Limonata
Sebze Meyve Ürünleri	Kurutulmuş Meyve Sebzeler (Kabak Kakı, Kayısı İçi, Dut Kavutu, Elma Kavutu), Salamura Sebzeler (Cağ Salamurası, Boğa Dikenli Salamurası), Meyve Pestilleri, Erik ve Kayısı Salçası, Gozebez, Turşu, Işgın/Uçkun/Uşkun Bitkisi (<i>Rheum ribes</i>), Erciş Üzümlü
Süt Ürünleri	Otlı Peynir, Tereyağı ve Sadeyağ, Çökelek (Kökelek, Köçelik), Kurut, Kış Yoğurdu (Tutma Yoğurt), Lor (Lorik)
Et ve Balık Ürünleri	Tuzlu Balık, Kurutulmuş Balık, Kavurma
Tahıl Ürünleri	Erişte, Su Eriştesi, Tatar, Kavut (Gavut), Sütlu Buğday, Kavurga, Tarhana
Van Kahvaltı Kültürü	
Van Otlı Peyniri, Kaymak, Bal (Yöreden temin edilen hakiki Van balı), Murtuğa (Çat Çingir), Tereyağı, Cacık, Kavut (Gavut), Gül Reçeli, İlitme (Yağda Yumurta), Çörek	

Van il ve ilçelerine ait gastronomi değerleri ele alındığında, Van yemeklerinde genel olarak et, dövme (den), bulgur, farklı yöresel bitkiler, yoğurt veya kurutun ana yapıyı oluşturduğu görülmektedir. Bunun dışında doğadan toplanan otların kavrulması ve üzerine yumurta kırılmasıyla elde edilen mihlalar ve çırtmaların yanı sıra şileler ve sebze kavurmaları da mutfak kültürünün zenginliklerindendir. Van mutfak kültürü birçok yöresel çorba çeşidine sahip olmakla beraber çorbaların yapımında ağırlıklı olarak bulgur, mercimek, erişte, dövme (den) ve nohut gibi çeşitli bakliyatlar, et, kavurma, kemik suları ve nane, evelik, kişniş, yeşil fasulye gibi sebze ve otlar kullanılmaktadır. Yöre mutfağında yer alan pilavların çeşitliliği ise içerisine katılan diğer malzemelerin çeşitliliği ve çokluğundan kaynaklanmaktadır. Bu diğer malzemeler içerisinde genellikle et, bazı sebzeler veya yöresel otlar yer almaktadır. Özellikle yörede oldukça yaygın bir şekilde tüketilen bulgur pilavı, yine yöreye özgü olan Van balığı ve ayran aşı çorbasıyla birlikte tüketildiğinde muhteşem bir uyum yakalanmaktadır. Yörede pilav yapımı, ya ana malzemenin yağla kavrulması ve üzerine su alınıp pişirilmesi ya da haşlama usulüyle yapıp en sonda üzerine kızgın yağ dökülmesi şeklinde, alışkanlıklara bağlı olarak değişim göstermektedir. Van mutfağında eski dönemlerden beri yer alan birçok dolma ve köfte çeşidi bulunmaktadır. Özellikle Kürt Köftesi (Kurutlu Köfte), Et Köftesi (Acem Köftesi) ve Ciğer Köftesi Van'ın çok sevilen yemekleri arasındadır. Bununla birlikte Abdigör (Ebdigör veya Köfte Yahını) köftesi çoğunlukla Erciş ilçesinde, Elbak Köftesi ise çoğunlukla Başkale ilçesinde yapıp tüketilmektedir. Bakliyat yemekleri grubunda yer alan ve Van'a özgü bir yemek olan Keledoş, Doğu Anadolu'da birçok yerde benzer isimlerle anılmakla birlikte, Van yöresinde yapılan şekli içeriği bakımından farklılık göstermektedir. Van'da yapılan Keledoş, yöreye özgü Ak pancar otu, kavurma ve nohut kullanılması bakımından farklılık arz etmektedir. Keledoş yapımı ilçeler arasında da ufak farklılıklar gösterebilmektedir. Örneğin Gevaş ilçesinde diğer ilçelerden farklı olarak ekmekli Keledoş yapılmaktadır. Helise yemeği ise köylerde düğün ve dini bayramların geleneksel yemeği olarak sıklıkla tüketilmektedir. Yapımının oldukça zor olması dolayısıyla fiziksel güç gerektiren bu yemek, genellikle erkekler

tarafından büyük kazanlarla yapılmaktadır. Sadece Van Gölü'nün sodalı sularında yaşayabilen, endemik bir tür olan "Van balığı" yöre için oldukça önemli bir besin kaynağıdır. Tuzlanmış, kurutulmuş olarak muhafaza edilmekte, ayrıca Tandırda Balık, Fırında Balık, Soslu Balık, Bostaniye, Balık Kızartması, Tuzlu Balık, Balık Sarması gibi çeşitli balık yemekleri de yapılmaktadır. Aynı zamanda Gürpınar, Çatak ve Bahçesaray ilçelerinde bulunan dere ve çaylarda sazan ve kırmızı benekli alabalık ile bu yörelerde kurulan tesislerde üretilen kültür balığı Van halkı tarafından sıklıkla tüketilmektedir. Van mutfağında pasta, çörek ve tatlıların da ayrı bir önemi vardır. Özellikle çörek (kade), hem evlerde tandır veya fırınlarda hem de çarşıdaki taş fırınlarda farklı şekillerde yapılmaktadır. Daha çok sade ve cevizli olarak yapılıp tüketilen çörekler, Van kahvaltılarının ve ikinci çaylarının vazgeçilmezi haline gelmiştir. Van'da kayısı halk arasında genellikle erik olarak isimlendirilmektedir. Yörede yemeklerin yanında yaygın olarak tüketilen erik kızartması tatlısında esas olarak kullanılan meyve kayısıdır. Yöre mutfağında bulunan çeşitli pasta ve tatlıların yanında, ekmek yapımı da ayrı bir öneme sahiptir. Van'da ekmek, evlerde ve çarşı fırınlarında yapılmakla beraber genellikle tandırda ve saclarda da yapılmaktadır. Van'da vazgeçilmeyen alışkanlıklardan birisi de içecek kültürüdür. Özellikle çay başta olmak üzere, limonata, şuruplar, şerbetler, kompostolar ve hoşaf lar yoğun tüketilen içecekler arasındadır (Ocak, 2016).

Urartular döneminde yetiştirildiği çeşitli arkeolojik kazılarda bulunan buluntular ile bilinen Erciş üzümü ise antik çağlardan bu yana bölge mutfak kültüründe yer almaktadır (Gökce, 2016).

Van denilince akla ilk gelenlerden birisi de muhakkak Van kahvaltısıdır. Van'da kahvaltı kültürü oldukça ağırdır ve Vanlılar güne kuvvetli bir kahvaltıyla başlamaktadır. Şehirde, Van'a gelen turistlerin geleneksel Van Kahvaltısını tadabileceği kahvaltıcılar sokağı, kahvaltı salonları, süt evleri gibi birçok işletme bulunmaktadır (Ocak, 2016). Doğal ve yöreye has gıdalardan oluşan Van Kahvaltısında, beyaz peynir, kaşar peynir, zeytin, yumurta, domates ve salatalık gibi günlük kahvaltılık ürünlerin dışında bulunan birçok farklı ürün mevcuttur. Bunlar, yöreye özgü endemik otları içeren Van otlı peyniri, sade veya bal ve cevizle sunulan kaymak, yörenin doğal bitki örtüsünden faydalanılarak temin edilen Van balı, murtuğa, yoğurttan yapılan tereyağı, cacık, kavut, Van'da yetişen reçellik gülden yapılan gül reçeli, yörede ilitme olarak bilinen ve kavurmalı veya sucuklu olarak tüketilen yağda yumurta ve çörektir (Nakiboğlu, 2017, s. 336; Ocak, 2016, s. 175).

Van kahvaltısında yaz aylarında mönüye daha çok cacık, yoğurt, piyaz gibi serinletici ürünler, kış aylarında ise ısınmayı sağlayacak tahin ve pekmez gibi ürünler eklenmektedir. Van'a özgü doğal ürünlerden oluşan Van kahvaltısı, bir "alâmet-i farika" olarak dünya mutfağında önemli bir yere sahiptir (Kılıçhan & Köşker, 2015, s. 104).

Van mutfak kültürüne ait gastronomi ürünleri ve bölgeye değer kazandıran endemik bitki, sebze ve meyveler gastronomi rotası kapsamında değerlendirildiğinde, Van iline ait bir gastronomi haritası çıkarılması esastır. Bu bağlamda Van ili merkez ilçeleri (Tuşba ve İpekyolu) ve taşra ilçelerinde ürün sınıflandırılması yapılarak rota içeriği oluşturulmuştur (Tablo 2).

Tablo 2. Van Gastronomi Rotasında Yer Alan Yöresel Yemekler, İçecekler ve Ürünler.

Merkez (İpekyolu, Tuşba)				
Bulgur Pilavı (Çirişli, Mercimekli, Erişteli, Fasulyeli, Sebzeli)	Ekşili	Kavut	Helvalar (Un ve Peynir Helvası)	
Erişte Pilavı	Kavurmalı Işgın Ekşilisi	Erişte	Aşure	
Şileler (Şile, Lahana Şilesi, Domates Şilesi, Çirişli Şile)	Ayva Yemeği	Yumurtalı Erişte	Nekgav (Kürt Baklavası)	
Mihlalar (Sebze ve Patates Mihlası)	Keledoş	Su Eriştəsi	Kaşık Tatlısı	
Kavurmalar (Pancar ve Çiriş Kavurması)	Sengeser	Tatar	Ağuz ve Bulama	
Cılbırlar (Kabak, Domates, Kavurma Cılbırı)	Hedik	Kavurga	Dip Tatlısı	
Kabak Çırtması	Yahni (Yahını)	Tarhana	Döğmeç	
Tas Kebabı	Tava Yemeği	Cağ Salamurası	Demir Tatlısı	
Orman Kebabı	Silkme	Boğa Dikenli Salamurası	Çatal Tatlısı	
Çöp Kebabı	Balık Yemekleri (Tandırda, Fırında Balık, Soslu Balık, Bostaniye, Balık kızartması, Tuzlu Balık, Balık Sarması)	Hurma Tatlısı (Kalbura Bandı)	Van Balığı (İnci Kefali, <i>Alburnus tarichi</i>)	
Kak (Gağ) Dolması	Avanit (Kaygana)	Van Çöreği (Kade)	Kurutulmuş Meyve Sebzeler (Kak)	
Şurva (Şuvar) Dolması	Tatar Böreği	Taptapa Ekmeği	Erik Kızartması	
Soğan Dolması	Kuzu Gömleği Sarması	Lavaş Ekmek	Meyve Pestilleri	
Kaburga Dolması	Balkabağı Sarması	Sütlü Buğday	Işgın Bitkisi (<i>Rheum ribes</i>)	
Mumbar Dolması	Çiğer Yahnisi (Piti)	Van Otlı Peyniri	Erik ve Kayısı Salçası	
Kürt Köftesi (Kurutlu Köfte)	İlitme	Cacık	Gozebez	
Et Köftesi (Acem Köftesi)	Bulgur Aşı	Tereyağı ve Sadeyağ	Gül Kokulu Pasta	
Çiğer Köftesi	Ayran Aşı Çorbası	Çökelek	Gül Şurubu	
Glorik	Erişte Aşı (Kurut Aşı)	Kurut	Gül Şerbeti	
Cağ Kızartması	Turş Aşı (Tırşı)	Kış Yoğurdu	Vişne Şerbeti	
Şahnagıran	Helim Aşı	Lor Peyniri	Gül Reçeli	
Kabak Bastı	Çiriş Çorbası	Van Pastası	Vişne Reçeli	
Lübyesir	Çorti Aşı	Kuymak	Gül Çayı	
Kabak Borani	Virik Çorbası	Asude Tatlısı	Turşu	
Ispanaklı Borani	Murtuğa	Paluza Tatlısı	Van Kahvaltısı	
Erciş	Edremit	Bahçesaray	Başkale	Gevaş
Abdigor	Kaburga Kebabı	Helise	Elbak Köftesi	Gevaş Fasulyesi
Kabak Bastı	Kurutulmuş Meyve Sebzeler (Kak)	Püşürük	Çedeneli Başkale Keledoşu	Kabaklı Gevaş Keledoşu
Zürbiyet / Hayhay	Ceviz	Ceviz	Patates	Keşkek
Şeker Pancarı	Dut	Bal		Püşürük
Erciş Patatesi	Erik			
Lahana				
Erciş Üzümlü				
Tuzlu Balık				
Tandırda Balık				

Tablo 2. Van Gastronomi Rotasında Yer Alan Yöresel Yemekler, İçecekler ve Ürünler. (Devamı)

Çaldıran	Çatak	Gürpınar	Saray	Özalp	Muradiye
Ekşili Çaldıran Çorbası	Bal	Norduz Koyunu Eti	Yabani Melengiç	Yumuşan (Alıç)	Elma
	Alabalık	Van Balığı	Süt	Bal	Üzüm Aşı
	Ceviz	Alabalık	Bal		Van Balığı
		Mercimek ve Cevizli Keledoş			

Gastronomi rotaları oluşturulurken belirlenen destinasyonun veya yörenin gastronomi değerlerinin bilinmesi ve tanıtılması oldukça önemlidir. Bu kapsamda yapılan sınıflandırmada Van ili ve ilçelerine ait gastronomi ürünleri belirlenmiştir.

Van mutfak kültürünün sahip olduğu zengin yemek ve ürün çeşitliliği, şehrin gastronomi imajını güçlendirecek alt yapıya sahip olduğu görülmektedir. Van gastronomi rotası olarak ele alındığında, Van mutfak kültürü merkez ilçeler (Tuşba, İpekyolu) ve diğer ilçeler (Özalp, Çatak, Çaldıran, Gevaş, Bahçesaray, Başkale, Muradiye, Gürpınar, Erciş, Saray, Edremit) bazında incelenmiştir. Bazı yemeklerin yapım şekilleri arasında ufak farklılıkların bulunduğu gözlenmiş olsa da, genel olarak bu ürünlerin hepsine tüm ilçelerde ulaşmanın mümkün olduğu tespit edilmiştir.

Van mutfak kültürünün zengin ve otantik değerlerine ilişkin bazı fotoğraflar Resim 1’de gösterilmiştir.

**Resim 1.** Van mutfağında sıkılıkla tüketilen bazı gastronomi ürünlerine ait görseller

Kaynak: Ürünler Elvan OCAK ve Gülşen Berat TORUSDAĞ tarafından fotoğraflanmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Gastronomi turizmine dâhil olacak turistlerin, ziyaret edilecek destinasyona ait yerel yemekler hakkında önceden fikir sahibi olması oldukça önemlidir. Bu bağlamda, destinasyona ait yemekler hakkında bilgiler içeren rotalar yol gösterici önemli unsurlar olacaktır. Gastronomi rotaları, turistlere bölgeler, iller ve ilçelerdeki yerel lezzetler, gastronomi ürünleri, festivaller hakkında daha kapsamlı bilgiler vermekte ve destinasyon için çekicilik oluşturmaktadır. Aynı zamanda gastronomi rotaları, destinasyon için hem sürdürülebilir bir gastronomi turizminin sağlanmasına hem de sosyoekonomik kalkınmaya katkı sağlamaktadır.

Van şehri, tarih boyunca birçok farklı medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bunun bir sonucu olarak Van mutfak, farklı kültürleri bünyesinde toplayan zengin ve kapsamlı yemek çeşitliliğine sahip özel bir değerdir. Farklı kültürlerin etkisi Van mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamıştır. Günümüze kadar ulaşmayı başarmış olan Van yerel lezzetlerinin, gastronomi turizmine kazandırılması, tanınırlığının artırılması, yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ve gelecek nesillere eksiksiz bir şekilde aktarılması amacıyla gastronomi rotaları büyük önem arz etmektedir. Çalışma kapsamında elde edilen bulgulardan yola çıkarak Van yerel mutfak kültüründe yer alan 150'den fazla gastronomi ürününün bulunduğu tespit edilmiş ve gastronomi rotasının oluşumuna zemin hazırlanmıştır. Van şehri gastronomi turizmi kapsamında ulusal ve uluslararası acente ve tur şirketlerinin işbirliklerine ihtiyaç duymaktadır. Yerel rehberlerin özellikle gastro turistlere önereceği destinasyonda, yöresel mutfak kültürünün esintilerine tüm ilçelerde rastlamak mümkündür.

Van gastronomi rotasının oluşturulması kapsamında yapılan doküman analizi sonucunda, alanyazında yeterli sayıda Van yerel mutfak kültürünü kapsayan çalışma bulunmadığından sınırlı kaynağa erişim sağlanmıştır. Araştırmamızla benzerlik gösteren çalışmaların artmasıyla birlikte Van yerel mutfak kültürünün ele alındığı çalışmalar alanyazına katkı sağlayarak, şehrin gastronomi marka imajının oluşmasını ve tanınırlığını sağlayacağı ön görülmektedir.

Bu çalışmanın sonucunda elde edilen verilerden yola çıkılarak, Van mutfak kültürünün tanınırlığına, bölge turizmine ve yerel kalkınmaya katkı sağlaması amacıyla bazı önerilere yer verilmektedir. Van'a ait yerel lezzetlerin en iyi nerede tadılabileceği bir broşür halinde dağıtılarak turistlere rehber olacak hale getirilebilir, aynı zamanda günümüzde herkes tarafından oldukça yaygın şekilde kullanılan sosyal medya araçları aracılığıyla veya web siteleri oluşturarak Van mutfak kültürünün tanıtımı daha iyi yapılabilir. Bölgede, özellikle turizm sezonunda gastronomi festivalleri ve etkinlikleri düzenlenebilir.

Dünyada 150'den fazla, Türkiye'de ise 8 adet gastronomi müzesi bulunmaktadır (Mankan, 2017, s. 642). Van gastronomi müzesinin oluşturulması ve bununla birlikte bölgenin gastronomi kimliği kazanması sağlayabileceği düşünülmektedir. Destinasyonun gastronomi cazibesine katkı sağlamak amacıyla coğrafi tescilli ürünlerin sayısı artırılabilir bunun yanı sıra, yerel mutfak kültürlerinin gastronomi turizmine kazandırılması ve sürdürülebilirlik hedefli daha fazla akademik çalışma literatüre kazandırılabilir. Türkiye'de Gaziantep, Hatay ve Afyonkarahisar şehirleri UNESCO kararıyla "Gastronomi Şehirleri" unvanını almıştır. Türkiye genelinde gastronomi şehri unvanı alan şehirlerin sayısının artırılması ve Van'ın da sahip olduğu zengin mutfak kültürü ile gastronomi şehri unvanı alması adına daha fazla çalışma yapılmalıdır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Belli, G. S., & Belli, O. (2009). Evliya Çelebi'ye göre 17. yüzyılın ortalarında Van bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri. *V. Uluslararası Van Gölü Havzası Sempozyumu*, 09-13 Haziran 2009, Van, Türkiye, Bildiriler içinde (s. 695-699).
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Bucak, T., & Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 16(30), 203-216.
- Bucak, T., Yiğit, S., & Okat, Ç. (2019). Türk mutfakları tanıtım faaliyetlerinin gastrodiplomasi kavramı açısından incelenmesi, *20. Ulusal Turizm Kongresi*, 16-19 Ekim 2019, Eskişehir, Türkiye, Bildiriler içinde (s. 28-35).
- Ceylan, Z., & Ünal Şengör, F. G. (2019). Determination of some quality changes of sous vide-sea bass fillets (*Dicentrarchus labrax*, Linnaeus, 1758) treated with dried basil, fresh garlic, and dill weed. *Acta Aquatica Turcica*, 15(2), 126-134.
- Çağlı, I. B. (2012). *Türkiye'de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki rolü: Gastronomi turizmi örneği* (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Çakır, A., Çiftçi, G., & Çakır, G. (2017). Trakya turizm rotası projesi: lezzet rotası üzerine bir değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 194-205.
- Çakmak, M., & Sarıışık, M. (2017). Karadeniz bölgesinin ana yemeklerinin içerik analizi, *Van YYÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(3).
- Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Gökçeada lezzet rotası, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 347-359.
- Çoksöyler, N., Özgökçe, F., Özrenk, E., Özkarslı, Ş., Öndül, E., Akbay, M., Gülbay, S., Özok, G., & Çıplak, E. (2007). *Van İli geleneksel gıdaların envanterinin çıkarılması ve bunların gıda sanayimize yeni ürünler olarak kazandırılması*, İstanbul: İyi İşler Matbaacılık.
- Duran, E. (2011). Turizm, kültür ve kimlik ilişkisi; turizmde toplumsal ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 291-313.
- Ekerim, F. (2020). *Türkiye gastronomi rotaları ve haritalandırılması* (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.
- Gheorghe, G., Tudorache, P., & Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.

- Gökce, B. (2016). Urartu'da yemek kültürü. *Journal of Human Sciences*, 13(2), 2656-2667.
- Gupta, V., Roy, H., & Promsivapallop, P. (2020). Local cuisine image dimensions and its impact on foreign tourist's perceived food contentment in Delhi. *Tourism Recreation Research*, 1-13.
- Kervankıran, İ., & Çuhadar, M. (2014). Turizm rotalarının oluşturulmasında coğrafi bilgi sistemlerinin önemi. *III. Disiplinler arası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 04-05 Nisan 2014, Aydın, Türkiye, Bildiriler içinde (s. 576-589).
- Kılıçhan, R., & Köşker, H. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi: Van kahvaltısı örneği. *The Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 102-115.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., & Küçükali, S. (2014). Yöresel mutfakların kırsal turizm işletmelerinde uygulanması: Uzungöl örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Köseler, S., Koçhan, B., Atsız, N., & Sünnetçioğlu, S. (2019). Çanakkale'de alternatif gastronomi rotaları belirlemeye yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 1533-1551.
- Lourens, M. (2007). Route tourism: a roadmap for successful destinations and local Economic development. *Development Southern Africa*, 24(3), 475-489.
- Mankan, E. (2017). Destinasyon pazarlamasında çekici bir faktör olarak Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Turkish Studies*, 12(4), 641-654.
- Millan, G., Hernández, R., & Navajas, V. (2016). The study of gastronomic tourism in Córdoba and the association of the cuisine: An econometric analysis. *Tourism and Hospitality Management*, 22(2), 173-191.
- Nakiboğlu, M. (2017). Van'da kahvaltı kültürü ve kahvaltı salonları. *In International West Asia Congress of Tourism (Iwact'17)*, 28 Eylül - 1 Ekim 2017, Van, Türkiye, Bildiriler içinde (s. 332-339).
- Ocak, E. (2016). *Van mutfak kültürü*. Ankara: Matus Basımevi. ISBN: 978-975-7616-62-7.
- Ocak, E., Yeltekin, F., & Altun, T. G. (2010). Aynı coğrafyaların kardeş mutfakları: Van'da Ermeni ve Türk mutfakları. *Traditional Foods from Adriatic to Caucasus*, 15-17 Nisan 2010, Tekirdağ, Türkiye, Bildiriler içinde (s: 765-768).
- Oxford Sözlüğü (2021). Erişim tarihi: 05.07.2021, Alındığı uzantı: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>
- Örgün, E., Solunoğlu, S., & Solunoğlu, A. (2020). Yerel mutfak kültürünün sürdürülebilir turizm açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 622-632.
- Özdemir, G., & Altın, D. D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *ESBDER*, 12(1), 1-14.
- Peštek, A., & Činjurević, M. (2014). Tourist perceived image of local cuisine: The case of Bosnian food culture. *British Food Journal*, 116(11), 1821-1838.
- Queirós, A., Faria, D., & Almeida, F. (2017). Strengths and limitations of qualitative and quantitative research methods. *European Journal of Education Studies*, 3(9), 369-387.

- Rogerson, C. M. (2007). Tourism routes as vehicles for local economic development in South Africa: The example of the magaliesberg meander. *Urban Forum*, 18(2), 49-68.
- Sánchez-Cañizares, S. M., & López-Guzmán, T. (2012). Gastronomy as a tourism resource: Profile of the culinary tourist. *Current Issues in Tourism*, 15(3), 229-245.
- Şengör, G., & Ceylan, Z. (2018). Türk mutfağında su ürünleri kültürü ve önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Eğirdir Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 14(4), 386-398.
- Şimşek, H. (2009). Eğitim tarihi araştırmalarında yöntem sorunu, *Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi*, 42(1), 33-51.
- Tanrısever, C., & Ekerim, F. (2018). Tekerüstü Türk lezzetleri: Gastrobüs, *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 20-22 Eylül 2018, Kocaeli, Türkiye, Bildiriler içinde, ss. 809-821).
- Tekin, Z. (2005). Van şehir tarihi bibliyografyası. *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 3(6), 689-731.
- Tsai, C. T. (2016). Memorable tourist experiences and place attachment when consuming local food. *International Journal of Tourism Research*, 18(6), 536-548.
- Türk Dil Kurumu Sözlüğü* (2021). Erişim tarihi: 05.07.2021, Alındığı uzantı: <https://sozluk.gov.tr/>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2021). *Türkiye'nin coğrafi işaretleri*, Erişim tarihi: 10.03.2021, Alındığı uzantı: <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=65&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Türker, N. (2013). Batı Karadeniz bölümü ekoturizm kaynaklarının değerlendirilmesi ve bir ekoturizm rotası önerisi. *International Journal of Social Science*, 6(4), 1093-1128.
- Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü* (2021). Erişim tarihi: 05.03.2021 Alındığı uzantı: <https://van.ktb.gov.tr/TR-90248/cografi-konumu.html>
- (Web1) Milliyet (2021). *Van yemekleri 'yöresel gastronomi festivali'nde tanıtıldı*. Erişim tarihi: 15.08.2021, Alındığı uzantı: <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/van/van-yemekleri-yoresel-gastronomi-festivalinde-tanitildi-11902564>
- Zengin, B., & Işkın, M. (2017). Yerel mutfakların gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: Sivas örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(40), 404-415.

Within the Scope of the Sustainability of Local Culinary Culture Van Gastronomy Route Proposal

Elvan OCAK

Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Engineering, Van /Turkey

Zafer CEYLAN

Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Van /Turkey

Çinuçen OKAT

Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Van /Turkey

Pelin KOÇ

Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Van /Turkey

Gülşen Berat TORUSDAĞ

Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Van /Turkey

Merve UÇKAN ÇAKIR

Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Van /Turkey

Extensive Summary

Today, tourism has a multidimensional structure that includes political, cultural, and geographical features. The developing and growing tourism industry appeal to the special interests of individuals by creating an opportunity for the development of gastronomy tourism, which includes the eating and drinking culture, which is one of the most basic needs of individuals.

Local food culture is a multidimensional social structure that covers the entire food and beverage culture of a region or destination. For tourists who visit with the intention of gastronomy, the gastronomic values of the destination have a touristic attraction and create attraction centers. In this context, the awareness of the gastronomic values of a region/destination/country is of great importance both in the national and international arena. Gastronomy does not only cover the dishes of a country but also includes vegetables, fruits, and other cultural values unique to that region. Gastronomy routes are seen as an important tool in conveying the culinary culture of a destination. Within the scope of the research, it is thought that the culinary culture of Van province will be evaluated as a gastronomy route and will contribute to the literature. In this context, Turkey's culinary culture constitutes the universe of the study. The sample of the research is the culinary culture of the city of Van, which is one of the largest cities in the east of Turkey. The city of Van is an important cultural center that has been the capital of many civilizations from ancient times to the present. In ancient times, it hosted great civilizations such as the Urartians, Persians, Romans, Byzantines, Seljuks, and the Ottoman State, creating an opportunity for the emergence of a rich culinary culture that has survived to the present day.

The sustainability of a civilization's culture is of great importance. Culture, which is taken under protection by being transferred to future generations, is transferred from generation to generation through food. This study was planned to contribute to the related literature as a result of the literature research on the culinary culture of Van. In

this context, the culinary culture of the central districts and other districts of Van was examined by document analysis method. By using these methods, it is aimed to create a detailed source of culinary culture and to be a pioneer in maintaining the gastronomic identity of the city and transferring it to future generations.

Its geographical features have largely influenced Van cuisine culture. Meat and legumes constitute the majority of the diet in the geography where sheep and goat farming are carried out intensively due to the terrestrial and arid climate characteristics. Various products and recipes handed down from generation to generation as a result of the preparations made for the cold winter months with the milk obtained from animal husbandry in the summer months have survived to the present day. Dairy products belonging to the local cuisine and herbed cheese, which is prepared by collecting wild herbs from the mountains in spring, and kurut, have an important place. One of the other important findings of the research, Keledoş meal, was seen to vary depending on the center and districts. The dish cooked with beetroot, chickpeas, roasted meat and kavut is important in terms of having different recipes and ingredients in the same city. Winning the first prize in the competition held within the scope of the international gastronomy festival in Pakistan, Van keledoş also has an important place in the cuisine culture of Van with its geographical indication (Web 1, Turkish Patent and Trademark Office, 2021).

Van cuisine culture is seen as one of the gastronomy destinations visited by thousands of tourists every year with its unique breakfast. Van breakfast is very important because it is the first product to receive geographical indication on the basis of multiple products. Today, Van breakfasts are becoming widespread in the national and international arena. With the role of Van Yüzüncü Yıl University in the city as the brand controller, it is thought that Van breakfast will positively develop and affect the brand identity of the city.

In this context, according to the findings obtained within the scope of the research, the sustainability of the Van cuisine culture is of great importance. This study will be a resource in terms of transferring Van culinary culture to future generations; Sustainability of the culture and necessary marketing activities will be planned to contribute to the gastronomic image of the city.