



**VAN İLİNİN
GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ
Muhammed ELÇİ
Yüksek Lisans Tezi
Coğrafya Ana Bilim Dalı
Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ
AĞRI - 2023**

T.C
AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
COĞRAFYA ANA BİLİM DALI

Muhammed ELÇİ

VAN İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ

Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ

AĞRI-2023

...../.../2023

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğine göre hazırlamış “**Van İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli**” adlı tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Lisansüstü Eğitim-Öğretim yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca gereğinin yapılmasını arz ederim.

☒ Tezimin tamamı her yerden erişime açılabilir.

.../.../2023

Muhammed ELÇİ

T.C.

AĞRI İBRAHİM ÇEÇEN ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TEZ KABUL VE ONAY TUTANAĞI

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Van İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ danışmanlığında, Muhammed ELÇİ tarafından hazırlanan bu çalışma, 16/10/2023 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından Coğrafya Anabilim Dalı Coğrafya Bilim Dalında yüksek lisans tezi olarak **oybirliği** ile kabul edilmiştir.

Başkan: Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ

İmza:

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ

İmza:

Üye : Doç. Dr. Fazıl KAYA

İmza:

Yukarıdaki sonuç;

Enstitü Yönetim Kurulu .../.../... Tarih ve / nolu kararı ile onaylanmıştır.

Prof. Dr. İbrahim HAN

Enstitü Müdürü

Not: Bu tezde kullanılan özgün ve başka kaynaklardan yapılan bildiriş, çizelge, şekil ve fotoğrafların kaynak olarak kullanımı, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunundaki hükümlere tabidir.

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

VAN İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ

Muhammed ELÇİ

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ

2023, 103 sayfa

Jüri: Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ (Danışman)

Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ

Doç. Dr. Fazıl KAYA

Günümüzde prestij, statü, sosyal ilişkiler kurma ve turistik deneyimlerin önemli bir parçası haline gelen gastronomi turizmi oldukça fazla talep görmektedir. Gastronomi, turistlerin destinasyon tercihlerinde temel motivasyon kaynaklarından birini oluşturmaktadır. Ayrıca turist çekim faktörü ve destinasyon pazarlaması açısından da oldukça önemli bir konumdadır. Turistler açısından destinasyon noktasındaki yöresel ürün ve yemekler onlara geleneksel ve doğal yiyecek-içecek ortamını deneyimleme, hizmet alma, yemeklerin yapım aşamasını izleme ve bölgenin mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olma gibi pek çok fırsatı sunmaktadır.

Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan Van ili bulunduğu coğrafyada farklı turizm çeşitlerinin gerçekleştirilmesinde önemli rol oynayan doğal kaynaklara ev sahipliği yapmaktadır. Van ilinde gerçekleştirilen doğa ve kültür turizmi başta olmak üzere farklı türlerdeki turistik faaliyetler yerli ve yabancı turistlerin ilgisini uzun yıllardır çekmektedir. Van, coğrafi konumundan dolayı yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış ve bu durum bölgede farklı ve zengin bir kültürün oluşmasına, çeşitli yöresel yemeklerin Van mutfağında yerini almasına kaynaklık etmiştir.

Bu tez çalışması kapsamında Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli potansiyelini belirlemek amaçlanmıştır. Bu bağlamda araştırma amacına yönelik olarak nitel araştırma teknikler kullanılmıştır. Veri toplama aracı olarak Van ili turizmine yön verilmesinde söz sahibi olan turizm paydaşı kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları ile yarı-yapılandırılmış (mülakat) görüşme tekniği kullanılmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilere göre Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli için ön plana çıkabilecek farklı değerleri tespit edilmiştir.

Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli potansiyelinin ise oldukça zengin olduğu saptanmıştır. Bunun başlıca sebeplerinden biri dönemin en önemli ticaret yollarından olan İpek yolu güzergâhında bulunmasıdır. Bu ticaret yolu güzergâhında bulunan Van ili, geçmişin izlerini taşıyarak günümüze kadar kültür aktarımı sağlandığı görülmektedir. Bugüne dek yapılan ticaretin bölgeyi her zaman canlı bir pazar olarak ayakta tuttuğu gözlemlenmiştir. Eski dönemde yapılan ticarete kervanların konaklayabileceği ve beslenme ihtiyaçlarını giderebileceği yerlere ihtiyaçları olduğu bilinmektedir. Bu sayede bölgede yemek ve mutfak kültürü sürekli gelişim göstermiştir. Bununla birlikte günümüze dek farklı kültürlerin izlerini barındıran bir Van mutfağı ortaya çıkmıştır.

Anahtar Kelimeler: Turizm, Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Van, Van Mutfağı.

SUMMARY
MASTER THESIS
GASTRONOMY TOURISM POTENTIAL OF VAN PROVINCE

Muhammed ELÇİ

Thesis Advisor: Assistant Professor Dr. Tolga KORKUSUZ

2023, 103 pages

Jury: Asst. Prof. Dr. Tolga KORKUSUZ

Prof. Dr. Alperen KAYSERİLİ

Assoc. Prof. Dr. Fazıl KAYA

Today, gastronomy tourism, which has become an important part of prestige, status, building social relationships and tourist experiences, is in high demand. Gastronomy is one of the main motivation sources for tourists' destination preferences. It also has a very important position in terms of tourist attraction factor and destination marketing. For tourists, local products and dishes at the destination point offer them many opportunities such as experiencing the traditional and natural food and beverage environment, receiving service, watching the cooking process and learning about the culinary culture of the region.

Van province, located in the Eastern Anatolia Region, is home to natural resources that play an important role in the realization of different types of tourism. Different types of tourism activities, especially nature and cultural tourism, have been attracting the attention of local and foreign tourists for many years. Van has been home to different civilizations for centuries due to its geographical location, and this has led to the formation of a different and rich culture in the region and various local dishes in Van cuisine.

Within the scope of this thesis study, it is aimed to determine the gastronomy tourism potential of Van province. In this context, qualitative and quantitative

research techniques were used for the purpose of the research. As a data collection tool, semi-structured (interview) interview technique was used with tourism stakeholder public, private sector and non-governmental organizations that have a say in shaping the tourism of Van province. According to the data obtained as a result of the interviews with the participants, different values of Van province that can come to the fore for gastronomy tourism have been identified.

It has been determined that the gastronomic tourism potential of Van province is quite rich. One of the main reasons for this is that it is located on the Silk Road route, one of the most important trade routes of the period. The province of Van, located on the route of this trade route, bears the traces of the past and it is observed that the transfer of culture has been ensured until today. It has been observed that the trade carried out so far has always kept the region afloat as a vibrant Sunday. It is known that in the trade carried out in the old period, caravans needed places where they could stay and satisfy their nutritional needs. Thanks to this, the food and culinary culture in the region have shown continuous development. However, a Van cuisine has emerged that still contains traces of different cultures to this day.

Keywords: Tourism, Gastronomy, Gastronomy Tourism, Local Food, Van Cuisine.

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	I
SUMMARY	III
İÇİNDEKİLER	V
KISALTMALAR DİZİNİ.....	VIII
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ	IX
HARİTALAR DİZİNİ	XI
ÖNSÖZ	XII

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GİRİŞ	1
1.1. Araştırma Problem Cümlesi.....	3
1.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi	4
1.3. Araştırmanın Veri Toplama Yöntemleri	5
1.4. Verilerin Yorumlanması ve Analizi	5
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları	6
1.6. Araştırma Konusu ile İlgili Önceden Yapılmış Çalışmalar	6

İKİNCİ BÖLÜM

2. TURİZM VE GASTRONOMİ TURİZMİ.....	8
2.1. Turizm Kavramı	8
2.2. Gastronomi Kavramı	9
2.2.1. Gastronomi İle Alakalı Bazı Tanımlar	11
2.2.2. Gastronomi Tarihi	13
2.3. Gastronominin Turizme Katkısı.....	13
2.3.1. Gastronomi Turizminin Yerel Halka Katkıları	14
2.3.2. Gastronomi Turizminin Yerel İşletmecilere Katkıları	15

2.3.3. Gastronomi Turizminin Yerel Ekonomiye ve Kalkınmaya Katkısı.....	15
2.4. Gastronomi Turizmi	16
2.4.1. Dünya’da Gastronomi Turizmi	18
2.4.2. Türkiye’de Gastronomi Turizmi	20

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. VAN İLİ VE KÜLTÜRÜ HAKKINDA GENEL BİLGİLER.....	22
3.1. Van İli Hakkında Genel Bilgi	22
3.2. Van İlinin Tarihçesi.....	23
3.3. Van İlindeki Turizm Varlıkları	24
3.3.1. Doğal Turistik Alanlar	25
3.3.2. Kültürel Turistik Alanlar.....	27
3.4. Van İlinde Gerçekleştirilen Gastronomi ve Turizm Faaliyetleri.....	33
3.5. Van İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli.....	33
3.5.1. Van’ın Coğrafi İşaretli Ürünleri.....	34
3.6. Van İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi.....	35

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. VAN’IN YÖRESEL YEMEK KÜLTÜRÜ	36
4.1. Yemek Kültürü Hakkında Genel Değerlendirme.....	36
4.2. Van’ın Kahvaltı Kültürü	36
4.2.1. Van Kahvaltısı Ürünleri	37
4.3. Van’ın Yemek Kültürü.....	41
4.3.1. Çorbalar.....	42
4.3.2. Pilavlar	47
4.3.3. Şileler	52
4.3.4. Çırtmalar	52
4.3.5. Dolmalar.....	53

4.3.6. Köfteler	56
4.3.7. Bakliyat Yemekleri	59
4.3.8. Sebze ve Meyve Yemekleri	65
4.3.9. Van Balığı Yemeği.....	68
4.3.10. Tatlı, Pasta ve Çörekler	72

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. SONUÇ	74
KAYNAKÇA.....	80



KISALTMALAR DİZİNİ

MÖ: MİLATTAN ÖNCE

MS: MİLATTAN SONRA

KM: KİLOMETRE

GR: GRAM

KG: KİLOGRAM

LT: LİTRE

WTO: WORLD TOURİSM ORGANIZATION

FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

Fotoğraf 3. 1. Van Gölü'nün Uydu Fotoğrafı (Google Earth, 2023).....	25
Fotoğraf 3. 2. Akdamar Adası'ndan Bir Görünüm (Akdamar Efsanesi, 2023).....	26
Fotoğraf 3. 3. Van Erçek Gölü (Erçek Gölü Kuş Cenneti, 2023)	26
Fotoğraf 3. 4. Muradiye Şelalesi (Muradiye Şelalesi, 2023)	27
Fotoğraf 3. 5. Van Kalesi (Kaymakamlık, Van Kalesi, 2023).....	28
Fotoğraf 3. 6. Akdamar Kilisesi (Akdamar Adası ve Kilisesi, 2023).....	28
Fotoğraf 3. 7. Hoşap Kalesi (Hoşap Kalesi, 2023)	29
Fotoğraf 3. 8. Kale Üstü Sarnıcı (Anadolu Ajansı, 2023).....	29
Fotoğraf 3. 9. Kızıl Minare Cami (Eski Van Kızıl Minare, 2023).....	30
Fotoğraf 3. 10. Akdamar Anıt Müzesi (Akdamar Anıt Müzesi, 2023).....	31
Fotoğraf 3. 11. Van Müzesi (Gezilecek Yerler, 2023).....	31
Fotoğraf 3. 12. Van Urartu Müzesi (Gezilecek Yerler, 2023)	32
Fotoğraf 3. 13. Van Kedisi Evi (Gezilecek Yerler, 2023)	33
Fotoğraf 4. 1. Van Otlı Peyniri.....	38
Fotoğraf 4. 2. Murtuğa	39
Fotoğraf 4. 3. Gavut	40
Fotoğraf 4. 4. Cacık.....	40
Fotoğraf 4. 5. Ayran Aşı Modern Sunumu	43
Fotoğraf 4. 6. Ayran Aşı Gelenekselci Sunumu	43
Fotoğraf 4. 7. Erişte Aşı (Pinterest, 2023)	44
Fotoğraf 4. 8. Çorti Aşı (Youtube, 2023).....	45
Fotoğraf 4. 9. Halim Aşı (Halim Aşı, 2023)	46
Fotoğraf 4. 10. Tırşık (Tırşık , 2023)	47
Fotoğraf 4. 11. Perde Pilavı.....	49
Fotoğraf 4. 12. Çiriş Otlı Bulgur Pilavı (Youtube, 2023)	50
Fotoğraf 4. 13. Erişte Pilavı (Erişte Pilavı, 2023)	51
Fotoğraf 4. 14. Üzümlü Pilav	51
Fotoğraf 4. 15. Bulgur Şilesi (Geleneksel Mutfak, 2023).....	52
Fotoğraf 4. 16. Kabak Çırtması (Geleneksel Mutfak, 2023).....	53
Fotoğraf 4. 17. Kaburga Dolması (Kaburga Dolması, 2023).....	54
Fotoğraf 4. 18. Soğan Dolması	55

Fotoğraf 4. 19. Ciğer Köftesi (Geleneksel Mutfak, 2023)	56
Fotoğraf 4. 20. Acem Köftesi (Van Yemekleri, 2023)	58
Fotoğraf 4. 21. Acem Köftesi (Acem Köftesi, 2023).....	58
Fotoğraf 4. 22. Keşkek	60
Fotoğraf 4. 23. Keşkek	60
Fotoğraf 4. 24. Keledoş	61
Fotoğraf 4. 25. Pişiruk (Püşürük Aşı, 2023)	63
Fotoğraf 4. 26. Hedik (Hedik, 2023).....	64
Fotoğraf 4. 27. Ayvalı Kavurma (Ayvalı Kavurma, 2023).....	65
Fotoğraf 4. 28. Eşkili (Geleneksel Mutfak, 2023)	66
Fotoğraf 4. 29. Kabak Borani (Kabak Borani, 2023).....	67
Fotoğraf 4. 30. Kavurmalı Cılbır (Kavurmalı, 2023).....	68
Fotoğraf 4. 31. Salçalı Van Balığı (Domatesli Van Balığı Kızartması, 2023).....	69
Fotoğraf 4. 32. Tandırda Van Balığı (Tandırda Van Balığı, 2023).....	70
Fotoğraf 4. 33. Tuzlanmış Balık (Tuzlu Balık, 2023).....	70
Fotoğraf 4. 34. Tuzlanmış Salamura Balık (Bozkoyun & Baytar, 2020)	71
Fotoğraf 4. 35. Bostaniye (Geleneksel Mutfak, 2023).....	72
Fotoğraf 4. 36. Hurma Tatlısı (Kalbura Bandı) (Geleneksel Mutfak, 2023)	73
Fotoğraf 4. 37. Kaşık Tatlısı (Kaşık Tatlısı, 2023)	73

HARİTALAR DİZİNİ

Harita 3. 1. Van İli Lokasyon Haritası	23
--	----



ÖNSÖZ

Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Coğrafya Ana Bilim Dalı'nda hazırlanmış olan “Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli” adlı tez çalışmasının amacı, Van ilinde gastronomi turizmine kaynak oluşturabilecek değerleri ortaya koymaktır. Çalışma yapılırken Van'da bulunan bazı yerel mutfak ürünlerinin yeteri kadar ilgi görmediği ve bilinmediği tespit edilmiştir. Bu nedenle konuya dikkat çekmek için araştırma konusu olarak Van gastronomisinin turizm açısından değerlendirilmesi seçilmiştir.

Tez çalışmam sırasında bana yol gösteren, katkı sağlayan ve her türlü bilgisinden, tecrübelerinden ve önerilerinden faydalandığım başta danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Tolga KORKUSUZ olmak üzere eğitim hayatım boyunca emeği geçen tüm hocalarıma ve aileme sonsuz şükranlarımı sunarım. Ayrıca Van'da yapmış olduğumuz araştırma sürecinde bizlere her türlü yardım ve bilgi sağlayan Ali GEYİK ve yerel işletmelere sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Tüm süreç boyunca her daim beni destekleyen ve yanımda olan Melisa GÜVEN'e sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. GİRİŞ

Son zamanların trendi olan yiyecek ve içecek tadım arzusu, beraberinde uzun süreli veya günübirlik seyahatleri getirmektedir. İnsanların gerek popüler olan gerek toplumsal merak uyandıran mutfakları, yerinde ziyaret etmek istemeleri gastronomi ve turizm kavramlarının birlikte gelişmesine yol açmaktadır. Çeşitli sebepler doğrultusunda seyahat etme isteği günümüzde daha da popüler hale geldiği gözlemlenmektedir.

Turizm seyahat etmeyi, gezmeyi ve genel itibariyle bir hareketliliği içerir. Bu amaçla turizm faaliyetine katılan kişi sürekli yaşadığı yer dışında bir seyahate çıkma eğilimindedir. Bu seyahate katılırken ulaştırma araçlarını kullanacak, gittiği bölge veya yörede turistik tesislerde konaklayacak, bu bölge veya yörede tarihi ve turistik değer taşıyan yerleri gezecek ve sonrasında ikamet ettiği yere geri dönecektir. Tüm bu faaliyetleri gerçekleştirirken bir harcama da yapacaktır (Küçükaltan & Akkaşoğlu, 2016, s. 28).

Farklı bir tanıma göre turizm, kişinin geçici olarak ikamet etmesinden kaynaklanan, kalıcı ve gelir elde edecek bir iş peşinde koşmadıkça ortaya çıkan olay ve ilişkiler olarak tanımlanmaktadır (OSMED, 2023).

Turizm, dünya üzerindeki birçok insanın her yıl tatil ve iş gezisi amacıyla seyahat yaptıkları ve bu seyahatler sonucunda biriktirdiği anıları ve seyahat deneyimlerini sosyal çevreleri ile paylaştıkları olaylar bütünüdür (Demir, Demir, Davras, Bulgan, & Davras, 2017). Diğer bir deyişle turizm, insanların ikamet ettikleri yerden, seyahat, yeme-içme, iş, eğlence ve dinlenme amaçlı yaptıkları hareketler bütünüdür (Doğan, 2021).

Turizm sektörü, ivedi bir şekilde gelişim göstermesinden kaynaklı küresel çapta ülkelerin ekonomilerine katkı sağlayan önemli bir milli gelir kaynağı haline gelmiştir (Bayrı, 2020). Yeme-içme ve birçok nedenden dolayı yapılan seyahatler bölgeye, bölge halkına ve ticari faaliyet gösteren firmalara önemli gelir kaynakları oluşturmaktadır.

Turistik faaliyetlerden biri olan gastro turizm konusunun ise, etimolojik kökeninden bahsetmek yerinde olacaktır. Gastronomi, Yunancada mide anlamına gelen gaster ve yasa anlamına gelen nomos sözcüklerinin birleşmesiyle oluşmuştur.

Gastronomi birbirinden ayrı destinasyonların mutfaklarını birbirinden ayırt etmiştir. Aynı şekilde gastronomi ülkelerin veya yörelerin kültürel zenginlikleri haline gelen yiyeceklerini, yeme-içme kültürlerini ve bunları hazırlama yöntemleriyle birlikte geleneklerini belirtmektedir (Özçelik, 2019).

Diğer bir tanımda ise gastronomi, yiyeceklerin ve içeceklerin nasıl, niçin ve nerede yenildiğinin ve içildiğinin bilinmesinin yanı sıra birçok ülkenin de ulusal yiyecek içeceklerinin neler olduğunun bilinmesini gerektiren bir tüketme veya yeme bilimi ve sanatı olarak belirtilmiştir (Çelik, 2017).

Gastronomi ile ilgili literatürde birçok tanıma yer verilmiş olup, bu başlık altındaki anahtar kelimelerin de tanımının yapılmasıyla, gastronomi tanımının zenginlikleri ortaya koyulmaktadır. Bunun yanında gastronominin kavramsal çerçevesinde yeme-içme kültürüne nasıl bir teknik getirdiği de açığa çıkarılmaktadır.

Gastronominin tarihçesi 1765 yılında Paris'te ilk açılan restoran Boulanger'a dayanmaktadır. Gastronomi kelimesi ilk kez Fransız yazar, Jacques Berchoux tarafından 1804 yılında yayınlanan bir şiir başlığında görülmüştür. Daha sonra gastronomi kavramının 1814 yılında "İyi Yaşam Rehberi" isimli eserde "Yiyeceğin Yönergesi" olarak ifade edildiği görülmüştür. Gastronomi alanındaki ilk bilimsel kitabın yazarı ise Fransız, Brillat Savarin'dir. Bu dönemlerde gastronomi teriminin "Tat Fizyolojisi" olarak İngilizceye çevrildiği görülmektedir (Bayrı, 2020).

Günümüzde ise insanların pek çoğu turizme bakış açılarını değiştirerek sadece deniz, kum ve güneş için değil farklı turizm türleri için de seyahat etmeye başlamışlardır. Geçmişlerini merak eden insanların, geçmişin aynası olan kültürleri öğrenme dürtüsü her geçen gün arttığı söylenebilir. Toplumlara ait kültürü en iyi şekilde yansıtan örneklerden biri de yöresel mutfaklardır ve bu da insanların gastronomiye ve gastronomi turizmine olan ilgilerini artırmıştır. Yemek ve kültür kavramını bir araya getiren gastronomi, turizm pazarına katkı sağlayan yeni bir alanının ortaya çıkmasını sağlamıştır (Küçükkömürler, Şirvan, & Sezgin, 2018).

Gastronomi turizmi, genellikle daha önceden yaşanmamış yiyecek ve içecek deneyimini yaşamak için seyahat arzusunu oluşturan ve bu seyahatin gerçekleşmesinin güdülenmesinde önemli rol oynayan bir turizm çeşididir. Yani gastronomi turizminin temelinde, özel bir yemek türünü tatmak, öğrenmek ve görmek için yapılan seyahatler yatmaktadır. Bu sayede turistler, yeni lezzetler tatmak

için yemek festivalleri, yöresel restoranları ve özel alanları ziyaret etmektedir (Hacıoğlu, Bozkurt, & Şahin, 2016).

Gastronomi turizmi özellikle günümüzde, yöresel kültürlerin merak uyandıran yeme-içme ritüelleri ve alışkanlıklarıyla tatillerin pazarlanmasında önemli rol üstlenmiştir. Bunun yanında yeme-içme kültürü ülkelerin turizm potansiyellerini oldukça önemli bir seviyeye çıkarmıştır. Bu yemeklerin hazırlanış aşamasından sunum aşamasına kadar olan süreci turizmin bir parçası haline gelmiştir (Bayri, 2020).

Bu bağlamda mutfak kültürü merak edilen Van ili, araştırma konusu olmuştur. Araştırma sahası olan Van, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinin yukarı Murat-Van bölümündeki Van Gölü kapalı havzasındadır. Van ilinde karasal iklim hâkim olup, kışlar sert ve uzun geçmektedir.

Van ili birden fazla medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bunlar M.Ö. 2000 yıllarında Hurriler, M.Ö. 1000 yıllarında Urartu uygarlığı başta olmak üzere pek çok uygarlık yer almıştır. Daha sonralarda ise Osmanlı Devleti himayesine giren Van günümüzde Türkiye Cumhuriyeti Devleti'nin önemli illerinden bir tanesidir (Valiliği, 2023).

Bu tez çalışması beş bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde giriş, araştırma sorusu-amacı-önemi ve veri toplama yöntemleri gibi başlıklardan bahsedilmiştir. İkinci bölümde turizm, gastronomi, gastronomi ile ilgili bazı kavramlar, gastronomi tarihçesi ve gastronomi turizmi, dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi kavramları ele alınmıştır.

Üçüncü bölümde Van ili ve kültürü hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. Dördüncü bölümde; Van'ın yöresel yemek kültürü kapsamında, kahvaltı kültürü ve yemek kültüründen bahsedilmiştir. Beşinci bölüm ise sonuç kısmından oluşmaktadır.

1.1. Araştırma Problem Cümlesi

Bu çalışma Van ilinin turizminde, gastronomi turizmi potansiyelini belirlemede yardımcı olacaktır. Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli potansiyelinin, genel çerçevedeki tüm turizm faaliyetlerinin içinde hangi ölçüde yer aldığı tespit edilmeye çalışılmıştır. Çalışma çerçevesinde bir ana araştırma cümlesi ve dört alt problem cümlesi bulunmaktadır.

Ana problem cümlesi:

- Van ilinde yer alan gastronomi değerleri nelerdir?

Alt problem cümleleri ise:

- Van ilinde turizme kazandırılacak gastronomi değerleri nelerdir ve Van ilinin turizme kazandırılmayan gastronomi değerleri nasıl turizme kazandırılabilir?
- Van ilindeki gastronomi değerleri coğrafi açıdan nasıl değerlendirilebilir?
- Van ilinde bulunan gastro turistik değerler dışındaki doğal ve kültürel değerler nelerdir?
- Van ilinde coğrafi işaret belgesi almış olan ürünler nelerdir ve bunların gastronomi turizmi içindeki yeri nedir?

1.2. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı; Van'ın gastronomi turizminin hangi unsurlardan oluştuğunu ve turizmde gastronomik değer olarak hangi ürünlerin kabul gördüğünü tespit etmektir. Aynı zamanda Van'ın turizm hareketleri içinde gastronomi turizminin daha fazla yer edinmesi yönünde katkıda bulunmaktır. Ayrıca Van ilinin gastronomi değerlerinin turizme kaynak oluşturan ve oluşturabilecek değerlerini ortaya koymak da çalışmanın amaçları arasındadır.

Literatür taramaları sonucunda, Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili alanyazında eksiklik olduğu tespit edilmiştir. Yapılan araştırmalar neticesinde bu çalışmayla birlikte eksiliğin giderilmesi düşünülmektedir. Van ilindeki gastronomi turizmi potansiyelinin, genel çerçevedeki tüm turizm faaliyetlerinin içerisinde ne derece yer aldığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

Mutfak kültürünün şehir markalaşmasında önemli bir yer tuttuğu yeni yeni anlaşılmaktadır. Şehir markalaşmasında gastronomi pazarlaması turizm sektörünün yakından ilgilenmesi gereken bir durumdur. Bu araştırma, bu alanda çalışanlar için önemli bir yol göstericidir. Bu konu ile ilgili literatür taramasında mevcut kavramsal

alana katkı sağlaması açısından önemlidir. Van'ın turizm paydaşları için öneriler sunması bakımından da ayrıca bir öneme sahiptir.

1.3. Araştırmanın Veri Toplama Yöntemleri

Bu çalışmada nitel veri toplama yöntemine başvurulmuştur. Bu çalışmada görüşme tekniği kullanılarak katılımcılara önceden hazırlanan yarı yapılandırılmış sorular yöneltilmiştir. Mülakat formlarının uygulanabilmesi amacıyla Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Etik Kurulu'ndan olur alınarak uygulamalar yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde, araştırmacı görüşmenin seyrine göre soru ekleyip çıkarabilir. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin özellikle yüz yüze yapılan görüşmelerde tercih edilmesinin sebebi ise esnek bir yapıya sahip olmasıdır. Bu bağlamda Van ilindeki yöresel restoranlarda görev yapan aşçılar ile mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Ayrıca Van ve bölge gastronomisinde önemli isimler ile de görüşmeler yapılarak çeşitli veriler elde edilmiştir. Aynı zamanda Van'da faaliyet gösteren yerel işletmeler ile birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler 2023 yılının Nisan ve Mayıs aylarında gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler ortalama 30 ile 45 dakika arasında olmuştur. Bazı görüşmeler yüz yüze olup bazıları ise mobil iletişim yoluyla gerçekleştirilmiştir. Van ilinde bulunan mevcut yerel işletmeler, aşçılar, turizm istihdam sağlayanları ve Van mutfağı hakkında bilgi sahibi olan kişiler çalışmanın evrenini oluşturmaktadır. Van'da faaliyet göstermekte olan tüm işletmelere ulaşmak güç olduğundan dolayı dört veya beş işletme ile görüşme yapılması ve tüm turizm-gastronomi çalışanlarına ulaşmanın güç olmasından dolayı üç veya dört yerel aşçı ile görüşülmesi ise örneklem grubunu oluşturmaktadır.

1.4. Verilerin Yorumlanması ve Analizi

Bu araştırmada veri analizleri tümevarım yönteminden faydalanılarak yapılmıştır. Çalışma kapsamında Van'da gastronomi turizmi ile ilgili kamu ve özel sektörlerin temsil ettiği katılımcılarla yüz yüze ve mobil iletişim yöntemiyle görüşme sağlanmış ve katılımcıların verdiği cevaplar ışığında toplanan veriler içerik analizi tekniği ile yorumlanmıştır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Van'ın gastronomi potansiyeli, bünyesinde yer alan yiyecek ve içecekler, literatür taraması ve katılımcı görüşlerinden belirlenmiştir. Bu çalışmanın diğer bir sınırlılığı ise özel sektör katılımcılarının sorulara açık cevaplar vermesine karşın, kamu sektöründeki katılımcıların büyük çoğunluğunun bürokratik engeller hissettikleri için soruları cevaplamaktan kaçınmalarıdır. Çalışma Van ilinde gastronomi turizmine konu olan ürünler ve gastronomi turizminde değerlendirilmesi muhtemel olan ürünler ile sınırlandırılmıştır.

1.6. Araştırma Konusu ile İlgili Önceden Yapılmış Çalışmalar

İbrahim Tuğkan ŞEKER, Emre HASTAOĞLU (2020), *“Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi”* adlı çalışmada kısaca yeme-içme kültürünün günümüzde sadece temel ihtiyaç karşılanması için değil turizm sektörünü etkileyen önemli bir ekonomi modelini olduğunu savunmuştur.

Reha KILIÇHAN, Hasan KÖŞKER (2015), *“Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği”* adlı eserlerinde, bölgenin markalaşma sürecinde Van'ın mevcut potansiyelinin turistlerin bakış açısından ortaya koyarak Van kahvaltısının önemini vurgulamak amaçlanmıştır.

Nevzat Emrah ÖZÇELİK (2019), *“Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma”* isimli çalışmasında, genel itibarıyla Bolu ilinin gastronomi turizmi potansiyelini ele almıştır.

Mehmet Fatih KAYRAN (2021), *“Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi”* adlı eserinde, Şanlıurfa ilinde coğrafi işaret almış ürünlerin gastronomi turizmindeki yerini ve bu turizm türünde ne gibi etkileri ortaya koyduğunu ele almıştır.

Emine CİHANGİR, Özlem DEMİRHAN (2020) *“Peynir Turizmi Temelli Kültür Rotaları Oluşturulmasına Yönelik Bir Araştırma: Van Otlı Peynir Örneği”* bu eserde, Van'ın otlu peynirini turistik ürün olarak değerlendirilebilmesi için

üretimin yapılacağı ve tüketimin yapılacağı destinasyonları belirleyip çekici unsurlar yaratmanın önemi vurgulanmıştır.

Muhabbet ÇELİK (2017) “*Şanlıurfa'daki Gastronomi Kültürünün, Kenti Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kalış Sürelerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma*” adlı eserde, Şanlıurfa'daki gastronomi kültürünün yerel mutfağını tanıtmadaki potansiyeli bir çekicilik unsuru haline nasıl getirebilir konusu ele alınmıştır.

Meliha Yaren DOĞAN (2021) “*Gastronomi Turizminde Yerel Ürünlerin Yeri: Aydın İli Gastronomisinde Otlı Yemekler Üzerine Bir Araştırma*” adlı eserde ise, Aydın ilinin yerel mutfak kültüründen otlı yemeklerin hazırlanışı ve sunuş şekilleri araştırılıp bu yiyeceklerin çekici unsur olarak kullanılmasını sağlamayı amaçlanmıştır.

Gamze BAYRİ (2020) “*Samsun İlinin Sahip Olduğu Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*” isimli eserde, Samsun'un gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkarmak ve Samsun ilinin yöresel yemeklerinin turistik ürün olarak belirlenmesinin, Samsun'un turizmine sağlayacağı ekonomik ve sosyal faydayı ölçmek amaçlanmıştır.

Saime KÜÇÜKKÖMÜRLER, Nağme Boran ŞIRVAN, Aybuke Ceyhan SEZGIN (2018), “*Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi*” adlı makaleyi ele almışlardır. Makalede konu olarak, teknolojinin gelişimi ile birlikte geleneksel yiyecek-içeceklerle ulaşımın zorlaşmasından bahsedilmektedir. Bununla birlikte hızlı bir şekilde yok olmaya yüz tutan kültürel değerlerin de gelecek nesillere aktarımı için gelenekselleştirilmesi gerektiğine vurgu yapmaktadır. Yazarlar gastronomi turizminin gelişimini, son dönemlerde kültürel değerlerin yaşatılmasına yönelik yapılan turizmin olduğunu bildirmiştir.

Tuğba ÇAKIR (2017), “*Şehir Markalamasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği*” adlı çalışmada konu olarak, şehirlerin markalaşma sürecinde Van ilinin mevcut potansiyellerinin ortaya konulup, Van'ın gastronomi pazarlamasının önemini işlemiştir. Aynı zamanda yöresel yiyecek-içeceklerin turizm hareketi kapsamında bir çekici unsur olup olmadığını saptamak istemiştir.

İKİNCİ BÖLÜM

2. TURİZM VE GASTRONOMİ TURİZMİ

2.1. Turizm Kavramı

Turizm, *insanların kişisel ya da iş/meslek amaçlı olarak alışlagelmiş çevrelerinin dışındaki ülkelere ya da yerlere hareket etmelerini gerektiren sosyal, kültürel ve ekonomik bir olgudur* (UNWTO, 2023).

Başka bir tanımda ise turizm, kişinin geçici olarak ikamet etmesinden kaynaklanan, kalıcı ve gelir elde edecek bir iş peşinde koşmadıkça ortaya çıkan olay ve ilişkiler olarak tanımlanmaktadır (OSMED, 2023).

Turizm, Fransızca kökenli bir terimdir ve orijinal şekli *tourisme* (turizm) olarak adlandırılır. Kısaca ifade edersek kişisel zevkler için yapılmakta olan geziler diye de tanımlayabiliriz. Dinlenmek, oyun oynamak, tanışmak, kültürel faaliyetler, spor yapmak veya izlemek, bilgi ve birikim sahibi olmak gibi amaçlarla veya sadece eğlence için seyahat etmek demektir (Doğanay & Zaman, 2019, s. 1).

Turizm ayrıca tatil, kafa dinleme, sağlık, kültür, etkinlik, iş ve şirketlerle etkileşim vb. yurt içinde ve yurt dışına yapılan seyahatleri ve bölgede geçici konaklamaları ve bu amaçla kalınan yerden ayrılmayı ifade eder (Doğanay & Zaman, 2019).

Turizmin genel bir tanımına bakılacak olursa, kişinin düzenli olarak yaşamını sürdürdüğü yani ikamet ettiği yerden farklı bir destinasyona tatil, eğlence, dinlenme, yeme-içme veya sağlık amaçlı yaptığı geçici ve konaklamalı seyahatler bütünüdür (Doğan, 2021). Turizm önemli bir rekreasyonel aktivite olmanın dışında gerek bölge gerek ise ülke adına önemli ekonomik katkı sağlayan bir sektör olmuştur. Turizm sektörü, daha az maliyetle ve daha fazla istihdam sağlamasından dolayı ulusal ekonomiye katkıda bulunmaktadır (Doğan, 2021).

Turizmin etkileri arasında ön plana çıkan en büyük faktör, ekonomi faktörüdür. Ekonomi çerçevesinde ise, yeni iş istihdam olanakları, ulusal ve uluslararası çapta ödemeler dengesi oluşturması ve vergi gelirlerinin elde edilmesi konuları vardır. Turizm sektörü diğer sektörlerle nazaran makineleşmesi daha az bir

sektördür. Dolayısıyla insan gücüne hep ihtiyaç duyulduğu görülmektedir (Korkusuz, 2022).

Turizm yeni bir yaşam biçiminin, yeme biçiminin ortaya çıkmasına neden olan sosyokültürel bir harekettir. Turistler ile yerel halk arasında ortaya çıkan sosyal ilişkiler, turizmin sosyokültürel etkilerinin önemli bir yönüdür. Turizm endüstrisinin gelişmesiyle birlikte turistler ve yerel halk arasındaki ilişkiler, turistlerin davranışları ve birbirleriyle olan ilişkileri önemli sosyal olaylar haline gelmekte ve turizm endüstrisinde faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır (Civelek, 2010).

Turizm sektörü, ülkelere ciddi anlamda ekonomik getiri sağlayan bir sektördür. Bu nedenle dünya genelinde turizm sektörüne ‘bacasız fabrika’ denilmektedir. Ülkeler turizm sektöründen daha fazla girdi elde etmek için alternatif turizm çeşitlerine başvurumaktadırlar. Bunlardan birisi ise gastronomi turizmidir (Bozkoyun & Baytar, 2020).

2.2. Gastronomi Kavramı

Gastronomi kavramının literatürde birden fazla terim anlamı bulunmaktadır. Bu terim anlamlarından en önemlisi olanı, Yunancada mide anlamına gelen gaster ve kurallar anlamına gelen nomos sözcüklerinin birleşmesiyle oluşmuştur. Bir başka tanımlama yapan Santich ise, gastronomi kavramının yiyecek ve içeceklerin ne, nerede, ne şekilde tüketildiğini anlatan bir bilim dalı olduğunu ileri sürmüştür (Doğan, 2021). Başka bir tanıma göre gastronomi, yiyecek-içeceklerin hijyen kurallarına göre ve sistematik bir çerçevede hazırlanarak sunumunun yapıldığı yemek kültürü veya sanattır (Ocak, ve diğerleri, 2021). Bir başka tanıma göre ise gastronomi, yiyecek-içeceklerin hazırlanışı sırasında kullanılan malzemelerin kültürden kültüre görülen farklılıklarını ortaya koyan ve bir yemekten alınabilecek tadın zirve noktasına çıkarmak ve tarih-yemek-kültür üçlüsünün bir arada sunmayı hedefleyen bir bilim dalıdır (Küçükkömürler, Şirvan & Sezgin, 2018).

Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon olguları dahilinde belirli bir sistemsal düzen içinde hazırlanarak göze ve damağa hitap edecek biçimde sunulan yemek kültürü ya da yemek sanatı şeklinde ifade edilmektedir. Gastronomi sağlık açısından yararlı, hoş ve lezzetli mutfak düzeni olarak da tanımlanmaktadır.

Gastronomi bazı kaynaklarda fen bilimleri ve sosyal bilimlerinin de etkisi altında kalan bir bilim dalı olarak, bazı kaynaklar da ise yeme ve içme sanatı olarak karşımıza çıkmaktadır. Fakat gastronomi ile yeme-içme arasındaki ayrım gözden kaçırılmamalıdır. Bu fark bir kalıba girmek ile giyinmek arasındaki fark olarak ifade edilebilir. Mutfağın antropoloji, sosyoloji, iktisat, kimya, tarım ve tıp gibi alanlarla etkileşim içinde olması, yeme-içme ile sınırlı olmadığını göstermektedir. Gastronominin diğer bilim dallarıyla olan ilişkisine bakıldığında; yemek yeme nedenleri, tercihler, tatlar ve bunlara etki eden faktörler psikolojinin, yiyecek-içeceklerin paylaşımı, sosyal etkileşimlerdeki yeri ile dışarıda yemenin nedenleri, sosyoloji ve iktisat alanlarına girer. Kullanılan araç ve gereçlerin tarihçesi söz konusu olduğunda tarih alanına dayandığı görülmektedir. Ancak yemek turizmi tarım, kültür ve turizme dayalıdır. Gastronomi çerçevesinde tarımsal ürünler ile kültürel unsurlar, tarihi ve turistik altyapıya hizmet sağlamaktadır (Dülger Altınır & Özdemir, 2019).

İnsanlık tarihinin geçmişine bakıldığı zaman ise, gastronominin insanların beslenme ihtiyacından doğduğu görülmektedir. Bu ihtiyaç zamanla estetik önemi de beraberinde getirmiştir. Böylece insanlar beslenmek için tükettikleri yiyeceklerin estetiğini, tüketim biçimini ve farklı yiyecek-içecekleri deneme yoluna gitmiştir (Doğan, 2021).

Gastronomiyi işlevi bakımında sınıflandıran Özçelik (2019), gastronominin üretim ve tüketim boyutlarına şu şekilde değinmiştir:

Gastronominin üretim boyutu:

- Yemeğin hazırlanışı ve aşçılıkla ilgili faaliyetler,
- Yemek yeme sanatı ile ilgili uygulamalar,
- Hazırlama aşamasında en iyi yemeği oluşturmak, tüketime hazır hale getirebilmek, ürünü sunmak ve masa kurma kurallarına uygun olarak sunabilme bilimi ve sanatıdır.

Gastronominin tüketim boyutu:

- Pahalı olan yiyeceklere duyulan ilgi ve arzu,
- Kaliteli ve meşhur yiyeceğe olan aşırı yeme arzusu,
- İyi ve kaliteli yiyeceğe olan ilgi.

Özçelik (2019), ayrıca gastronominin üretim ve tüketim boyutunu birlikte şu şekilde ele almıştır;

- Yiyeceklerin ön hazırlanışı ve sunuşa hazır hale getirilmesi,
- Yiyecek-içecek tüketme kurallarına uygun ve doğru araç gereç sunumunu sağlayarak tüketimde bulunmak,
- Yöresel yemek yeme kurallarına uygun biçimde tüketimi sağlamak,
- Menüde bulunan yiyeceklerin satılma sıklığı,
- Yemeği tüketme hazzının ve damak tadının, kültürel alışkanlıklarla uyumlu olması (Özçelik, 2019).

2.2.1. Gastronomi İle Alakalı Bazı Tanımlar

Gastronomide zamanla yeni kavramlar oluşmuştur. Oluşan bu yeni kavramlarda “gurme” kelimesi ile sıklıkla karşılaşılır. Gurme kavramının haricinde, bilinmesi gereken farklı kavramlar da bulunmaktadır. Gastronomi ile ilgili önemli kavramlardan bazıları şunlardır:

Gastronom

Gastronomun birden fazla tanımına denk gelmek mümkündür. Bu tanımlardan birkaçı şu şekildedir: Mutfak kültüründen ve yemek kültüründen anlayan kişilerdir. Bir diğer tanımlama, gastronomi ile ilgili teorik bilgiye sahip kişidir. Başka bir tanıma göre, yemek pişirmede usta olan ve yemek kelimesi söylendiğinde akla ilk gelen ünlü kişidir. Yemek servisinde ve mutfakta kendisini kanıtlamış insanlara da gastronom denmektedir (Çakır, 2017).

Gurme

Yiyeceklerin ve içeceklerin hazırlanmasındaki incelikler, yemekte kullanılacak malzemelerin nasıl bir uyum içinde olacağı, pişirilme tekniği ve pişirilirken katılan sevgiyi anlayan kişiye gurme denir. Gurme olan kişi bir yemeğin kalitesinden ve tadından anlaması yeterlidir (Çakır, 2017).

Degüstatör

İçeceklerin tadımlarını yapan kişiye degüstatör denmektedir. Bu kişiler tadına baktıkları içeceğin rengine, kalitesine, kokusuna ve tadına dair bir değerlendirme yapmaktadırlar. Degüstatör'ün yaptığı bu işlemler “Degüstasyon” olarak adlandırılmaktadır (Behremen, 2021).

Moleküler Gastronomi

Moleküler gastronomi, yiyeceklerin pişirilmesi sırasında oluşan gelişmeleri araştırıp inceleyen bilimsel bir disiplindir. Bir başka deyişle lezzetli olmanın bilimidir. Ayrıca moleküler gastronomi çalışmalarına dair atılan ilk adım 1908-1998 yıllarında yaşayan Nicholas Kurti tarafından olmuştur (Behremen, 2021).

Eko Gastronomi

Eko gastronomi, içerisinde yer aldığımız çevreye duyarlı ürünler yetiştirmek olarak ifade edilmektedir. Burada amaç yerel ürünlerin yetiştirilmesini sağlamaktır. Aynı zamanda yerel mutfaklarında gelecek nesillere taşınması amaçlanmaktadır. Bu sayede gastronominin devamlılığı sağlanıp, yerel ürünlerin turizm sektörüne dâhil edilmesiyle tarımın gelişmesi amaçlanmaktadır. Tarımın geliştiği yerde yörede iktisadi kalkınma gözlemlenebilir (Çakır, 2017).

Gastronomide Etik

Etik kavramı, bireyin sergilemiş olduğu davranışları ahlaki boyutta değerlendirmek olarak tanımlanmaktadır. Gastronomide etik, gastronomi faaliyetine katılan bireyin iyi-kötü ve ahlaklı-ahlaksız olan davranışları sınıflandırarak araştırmaktır (Çakır, 2017).

Slow Food (Yavaş Yiyecek)

Slow Food, hızlı ve ayaküstü yemek alışkanlıklarına karşı alternatif olarak yerel ve geleneksel yemek ve yeme biçimleri olarak tanımlanmaktadır. Slow food kavramının yanında, yavaş şehir ve yavaş seyahat gibi kavramlarda ortaya çıkmaktadır. Türkiye’deki ilk yavaş şehir Seferihisar’dır. Yavaş şehir unvanını kazanabilmek için o bölgedeki tüm ürünlerin organik olması yani hazır gıda olmaması gerekmektedir. Bu hareket özellikle fast food ürünlerinin neden olduğu zararların ortadan kaldırılması hedeflenmektedir (Çakır, 2017).

Gastronomik Kimlik

Geçmişten şimdiye dek ve çevresel yapının, yiyeceklerdeki ve içeceklerdeki hâkim olan tat bileşenlerinin doku ve tat üzerindeki etkileri olarak ifade edilmektedir (Dülger Altınır & Özdemir, 2019).

2.2.2. Gastronomi Tarihi

Yemek kültürü, insanların beslenme ihtiyacından doğmuştur. Gastronomi için atılan ilk adım 1765 yılında Paris’te Boulanger tarafından açılışı gerçekleştirilen restoran olmuştur. Gastronomi kelimesini ilk olarak kullanan kişi ise, Fransız bir yazar Jacques Berchoux’tur. Daha sonra gastronomi kavramı 1814 yılında “İyi Yaşam Rehberi” isimli eserde “Yiyeceğin Yönergesi” olarak ifade edildiği görülmüştür (Bayri, 2020).

1856 yılında ise, Antonie ve Marie isimli kişiler tarafından yemek eğitimi verilen bir kurs açılmıştır. Gastronomi alanında önemli sayılan en büyük çalışma Larousse Gastronomique çalışmasıdır. Bu çalışma dünyanın en büyük mutfak ansiklopedisidir. Günümüzde dahi kullanılan mutfak bölümleri ve sisteminin nasıl olması gerektiği konusunda günümüze ışık tutan kişi Escoffier’dir (Bayri, 2020).

2.3. Gastronominin Turizme Katkısı

Turistik destinasyonlardaki yerel mutfak, destinasyonu rakiplerinden ayırmakla kalmaz, aynı zamanda o destinasyon için ulusal bir marka oluşturur (Çin, Fransız, İtalyan, Türk mutfağı gibi). Ulusal bir marka oluşturan yiyecekler ise geleneksel işleme yöntemleri kullanılarak hazırlanmasından elde edilen,

destinasyona özgü gıda üretim teknikleri kullanılarak sunulan ve üretilen ulusal bir markadır (Aslan, 2010).

Turistler açısından bir ülkenin geleneksel olan yemeklerinin tadına bakmak kadar bu yemeklerin geleneksel yöntemlerle hazırlanması da son derece önemlidir. Ziyaretçilere sunulmak üzere geleneksel yöntem ve tekniklere göre hazırlanan yöresel yemeklerin en göze çarpan özelliği, gıda hijyeni ve güvenlik koşullarına uygun olarak hazırlanmış olan yiyecekler olmasıdır (Aslan, 2010).

Gastronominin turizme etkileri arasında ekonomik etmenlerde vardır. Bir turizm ülkesi olan Türkiye'de turizm, binlerce kişiye istihdam sağlamakta ve birden fazla sektöre değer katmakta ve cari açığı kapatmaya yardımcı olmaktadır. Özellikle gıda üreticileri doğal ürünler üretmek için çaba harcayarak, meyve, sebze ve bazı özel mahsullerin yetiştirilmesine katkı sağlayacaktır.

Turizm geliştirmekte olan ülkelerde yaygın olan kırsal göçü de önemli ölçüde azaltacaktır. Günümüzde gastronomi, bir bölge için önemli bir çekim unsuru haline gelmiştir. Bu durum gastronominin bölge ekonomisine katkılarını ortaya koymaktadır. Nitekim bu konuda Kültür ve Turizm Bakanlığı da bu ürünlerin tanıtımına yönelik çalışmalara ağırlık vermektedir (Aslan, 2010).

Gastronomi turizminin Türkiye'deki öne çıkan etkinlikleri ülkeye ciddi girdiler sağladığı gözlemlenmektedir. Türkiye'deki gastronomi turizmi örneklerinden öne çıkan etkinliklerin başında, Adana'da düzenlenen Portakal Çiçeği Festivali gelmektedir. Bununla birlikte Hatay'da ve Gaziantep'te düzenlenen Antakya-Antep Lezzet Yolculuğu etkinliği de Türkiye'de öne çıkan gastronomi turizmi etkinlikleri arasında yer almaktadır (Kızılırmak, Ofluoglu, & Şişik, 2016).

2.3.1. Gastronomi Turizminin Yerel Halka Katkıları

Gastronomi turizminin diğer turizm türleri ile birleştirilerek katma değeri artırıldığında bölge sakinlerinin gelir düzeylerine olumlu katkılar sağlanacağı söylenebilir. Bunun da bu alandaki yiyecek-içecek işletmelerinin sayı ve kalitesinin artırılmasıyla sağlanacağına inanılmaktadır. Ayrıca coğrafi işaretle ve yerel marka kimliklerinin tanıtılması yoluyla yöresel ürünlere katma değer katarak gastronomi turizmiyle sosyo-ekonomik fırsatlar artırılabilir (Yazıcıoğlu, Işın, & Yalçın , 2019).

2.3.2. Gastronomi Turizminin Yerel İşletmecilere Katkıları

Gastronominin ziyaretçiler açısından ana amaç unsuru olup olmaması gözetmeksizin ziyaretçilere seyahatleri süresince unutulmayacak deneyimler yaşattığı bilinmektedir. Ekonomik yönden bakıldığı zaman, ziyaretçiler seyahatleri süresince yiyecek ve içeceğe para harcadıkları görülmektedir. Ziyaretçilerin tatilleri boyunca gerekli olan bütün harcamalar içerisinde kesinti yapma veya tasarruf etme ihtimalleri en asgari olan unsur yiyecek ve içeceğe yapılan harcamalardır. Buna göre yiyecek ve içecek tüketimi, bölgedeki restoranlara, küçük ölçekli yiyecek işletmelerine, yiyecek-içecek sektörüne ve dolayısıyla da bölgenin ekonomisine ve ekonomik kalkınmasına önemli bir katkı sağlamaktadır. Bir bölgedeki yiyeceklerin ve içeceklerin bölge için önemli birer çekim unsuru olarak kabul edilmesinin yanı sıra o bölgenin imajına da önemli derecede katkı sağlamaktadır (Yazıcıoğlu, Işın, & Yalçın , 2019).

Gastronomi turizmi, yöresel ve etnik ürünlerin sunulduğu restoranlarda yemek tüketimi olarak tanımlanmakta ve gastronomi turizmini diğer gerçek bir mutfak kültürünü keşfetmeye yönelik bir seyahat hareketi olarak yorumlanmaktadır. Gastronomi turizminin potansiyeli ise son dönemde önemli ölçüde artmıştır. Bölgelerin somut olmayan kültürel mirası olarak kabul edilen gastronomi, hem bölgelere ekonomik açıdan hem de bölgenin kimlik ve imajına katkı sağlamaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi, daha az uğrak olan bölgelere de önemli bir turizm potansiyeli sunabilir (Yazıcıoğlu, Işın, & Yalçın , 2019).

2.3.3. Gastronomi Turizminin Yerel Ekonomiye ve Kalkınmaya Katkısı

Eşsiz coğrafi kökene sahip yemekler bölgesel prestiji güçlendirir, marka imajını ve yerel turizmin gelişmesini sağlar. Bu durum özellikle yemek turizmini sevenler için büyük ilgi kaynağıdır. Yöresel yiyecek ve tatların varlığı, bölgesel ve yerel kalkınmanın yanı sıra istihdam yaratılmasına ve yeme-içme ile konaklama işletmelerinin kurulmasına katkıda bulunabilir. Gastronomi turizmi, yerel topluluklara turizmi yerel yiyecek ve içeceklerine dâhil etmeleri için birçok fırsat sunmaktadır. Bu süreç sadece bölgenin yerel kalkınmasına veya pazarlanmasına katkı sağlamakla kalmaz, aynı zamanda bölgenin kültürel mirasının korunmasını ve geliştirilmesini de sağlar (Çağlı, 2012).

Yerel düzeyde karar alma ve yönetim süreçlerine katılım, gastronomi turizminin gelişmesine yol açacak şekilde gelişmesi için çok önemlidir. Gastronomi turizminin gelişmesinde en önemli noktalardan biri de yerel ürünlerin bölge halkı tarafından sahiplenilmesidir. Havaalanlarında turist toplayan taksi sürücülerinden restoran sahiplerine kadar tüm yerel halkın yerel mutfak ve tatlarla ilişkin imajını tanıtmaya, satmaya ve oluşturma konusunda kendine güvenmesi gerekir. Yerel halk, yemek turizminin gelişmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Gastronomi turizminin önemli unsurları, özel bağ satıcıları, oteller, restoranlar, seyahat acenteleri, paket turlar veya bağımsız gezginler ve yerel ticareti içerir (Çağlı, 2012).

2.4. Gastronomi Turizmi

Dünyada genel olarak turizm hareketleri ve insanların da turizm hareketlerine katılarak sayıları bakımından her geçen yıl artışın meydana gelmesi, imkânların elverişli olmasıyla birlikte çeşitlilik göstermektedir. Bireylerin kitle turizminde yaratmış oldukları yoğunluktan ve bunun alternatifi olan turizm türlerinde de aynı yoğunluğun olması gözle görülür bir hal almıştır. Gastronomi turizmi, ikâme turizm türlerinin arasında en çok dikkat çeken turizm türü olmuştur. Turistlerin deneyimledikleri içerisinde göze çarpan gastronomi turizminde modern veya geleneksel yiyecek-içecekler dışarıdan gelen ziyaretçilere yönelik bir çekici unsur olduğu görülmektedir (Ergün & Silik , 2021, s. 170).

Bir diğer tanıma göre gastronomi turizmi, bir yöreye özgü yemeği yemek amacıyla yapılan seyahatlerdir. Bazı tanımlara göre bu seyahatler ülkeler arası olmakla beraber il ve ilçe kapsamında da değerlendirilebilmektedir (Ünal, 2013, s. 113)

Gastronomi turizmi, bir yiyecek ve içecek kültürüdür. Aynı zamanda bu yiyecek ve içeceklerin üretildikleri alanlara düzenlenen, yiyecek ve içeceklerin test edilip, denenmesini kapsayan seyahatler bütünüdür. Turistler açısından ise, bir bölgeye gerçekleştirilen seyahatlerin o bölgenin kültürünü ve geçmişini yaşama imkânı sağlayarak aynı zamanda da yeni yiyecek-içeceklerin tadım deneyimini yaşayabilmek için seyahat motivasyonunu oluşturan bir turizm çeşididir (Kaya, 2021)

Seyahat etmenin amacı ne olursa olsun, seyahat sırasında veya sonunda zorunlu olarak beslenme ihtiyacı giderilmektedir. Bu beslenme zorunlu halden çıkıp, seyahatin asıl amacı haline dönüştüğünde ise gastronomi turizmi ortaya çıkmaktadır (Bayri, 2020).

Gastronomi turizmi, ilk olarak 'Long' tarafından 1998 yılında turistlerin farklı kültürlerle ait yemekleri deneyimlemeleri için bir fikir olan gastronomi turizmi adıyla ortaya çıktığı bilinmektedir. Gastronomi turizmi; Belli bir yemeği deneyimlemek ya da belli bir yemeğin yapımını görmek maksadıyla yiyecek içecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmektir (Kayran, 2021).

Yemek yeme davranışı sadece gereksinim değil aynı zamanda yöresel kültürün de önemli unsurlarından biridir. Bu kültürün dışa yansımaları olarak yöresel yerel mutfaklar turistler açısından önemli bir çekicilik unsurudur (Şeker & Hastaoğlu, 2020). Her geçen yıl farklılaşan turizm tercihleri sonucunda ortaya çıkan turist kimliği, farklı destinasyonlarda o yörelerin özgün yemeklerini doğru pişirme yöntemleriyle pişirilip tüketmek istemekte ve o deneyimleri yaşamak arzusundadır (Barakazı & Önçel, 2017). Gastronomi turizmi, yeme ve içmenin ön planda olduğu aşçılık, gurme (tatbilir) yemekler, mutfak, içecek ve şarap gibi özel konuları barındırır. Gastronomi turizmini başarıyla gerçekleştiren ülkelerin başında Fransa, İtalya, İspanya ve Almanya gibi ülkeler gelmektedir (Şeker & Hastaoğlu, 2020).

Gastronomi turizmi, toplumsal kalkınmaya ekonomik olarak katkıda bulunmasının yanı sıra, sürdürülebilir ekonomi için de önem arz eden bir kaynaktır. Gastronomi turizmi, istihdam alanları oluşturup, katma değer gibi konularda da ülkelerin ekonomilerine katkıda bulunur (Bozkoyun & Baytar, 2020).

Türkiye'ye bakıldığında zaman, turizmin ülke ekonomisinde önemli bir paya sahip olduğu görülmektedir. Bu konuda araştırma yapan Visual Capitalist, turizmin dünya ülkelerinin ekonomisindeki yerini şöyle ifade etmiştir: Turizmin ülke ekonomisine en fazla katkıda bulunduğu ülke %15.5 ile Meksika'dır. Daha sonra %14.3 ile İspanya, %13 ile İtalya ve %11.5 ile Türkiye'nin dördüncü sırada yer aldığını belirtmiştir. Türkiye'nin, turizm gelirlerinin büyük çoğunluğu gastronomiden

elde edilmektedir. Gastronomi bağlamında oldukça zengin bir altyapısı olan ülkemiz, bu özelliği turizm alanına yansıtmayı başarabilirse, turizm gelirlerinden daha fazla paya sahip olabileceği ön görülmektedir (Bozkoyun & Baytar, 2020).

2.4.1. Dünya’da Gastronomi Turizmi

Dünya genelinde mutfak turizmi ve yemek turizmi gibi ortak bir adla adlandırılan gastronomi turizmi, herhangi bir yöreye özgü lezzetlerin tadılması için yapılan seyahatleri kapsamaktadır. Yöreye özgü lezzetler, gastronomi turlarıyla, etkinliklerle ve festivallerle tanıtıldığı zaman turistleri çekebilme potansiyeli daha yüksek olur (Bayri, 2020).

Bu etkinliklerden, gastronomi turlarından ve festivallerden bahsedecek olunursa; başta İtalya olmak üzere Fransa, Tayland, İspanya, Portekiz ve İrlanda gastronomi turlarının, etkinliklerinin ve festivallerinin yoğun olduğu ülkelerdir (Küçükkömürler, Şirvan, & Sezgin, 2018). İtalya ve Fransa mutfakları, sunum tarzları, tat, çeşitlilik ve gıda kalitesi ile tanınmasının yanı sıra yemek derslerinin verildiği etkinliklerde bulunmaktadır (Küçükkömürler, Şirvan, & Sezgin, 2018). Bu yemek eğitimi turlarında, bölgelerin yerel yemeklerini tatmak, dünya çapında bir şefin yaptığı yemeği tatmak, yerel lezzetlerin hazırlık sürecini izlemek ve dâhil olmak gibi etkinlikler gerçekleştirilmektedir (Küçükkömürler, Şirvan, & Sezgin, 2018).

Gastronomi etkinliklerine örnek verilecek olursa, Amerika Birleşik Devletleri’nde her yıl düzenlenen Maine Istakoz Festivali 1948’den beri düzenlenmekte ve binlerce kişi bu festivali ziyaret ediyor. İki günlük Isle of Wight etkinliği Birleşik Krallıkta, Avustralya’da Melbourne Yemek ve Şarap Festivali’nde, İtalya’da Mantar Festivali’nde ve son zamanlarda Fransa’da birçok yemek ve şarap festivalleri gerçekleştirilmektedir (Behremen, 2021).

Gastronomi turlarının en bilindik rotaları şöyledir;

- İtalya-Toscana bölgesi,
- Fransa Champagne Burgundy,
- ABD-California Napa Vadisi,

- Avustralya ve Şili (Doğan, 2021).

Bu bölgelerde üreticiler ile tüketiciler bir araya gelerek merak edilen tatları ve nasıl yapıldıkları konusunda bilgi sahibi olmaktadırlar. Günümüz dünyasında yemeklerin dili konuşulmaya başlanmıştır. Turistler ziyaret edecekleri destinasyonların önce yemek çeşitlerine bakmaktadır ve daha sonra karar vermektedirler. Öte yandan yemek kültürünün bir diplomasi güç gösterisi olarak da kullanıldığı görülmektedir. ABD’de resmi olarak Küba ile bir bağlantı olmamasına rağmen ABD’nin birçok yerinde Küba mutfağı bulunmaktadır. Bu açıdan gastronomi turizmi dünya ülkelerinin birden fazla alanda faydalandığı ulusal kimliklerini tanıtmak için uluslararası arenaya açılan bir kapı olduğu görülmektedir (Doğan, 2021).

Dünyada, Avrupa’da ve Türkiye’de dâhil yiyecek-içecek konusuna verilen değer giderek artmaktadır. Gastronomi gezileri İtalya, İspanya ve Fransa üzerinde yoğunlaşırken her ülke kendi mutfağını ön plana çıkarma ve yenileme mücadelesi vermektedir. Evrensel kültürün uluslararası turizm sayesinde yöresel kültüre doğru bir yönelim göstermesi kültürel kapasitesi bulunan ülke veya bölgelere olan ilgiyi de arttırmaktadır. Özellikle daha turizmde yeni olan bölgelerin kültürel zenginlikleri ileri dönemlerde önem kazanabilecektir (Aslan, 2010).

Yöresel giysiler, yöresel mutfak malzemeleri, kap kakak, tarif ve teknikler gastronominin odak noktasıdır. Ziyaretçiler, bölgeye özgü malzemelerle hazırlanan yöresel yemek tarifleri almakta ve kendi ülkelerine gittiklerinde yemekleri yapmayı denemektedirler. Çünkü yemek kültürü, her ülkenin ve etnik grubun coğrafyası, yaşam standartları, damak tadı gibi temel unsurlarını içinde barındırır, uzun bir süreçte olgunlaşır, nesilden nesillere aktarılır ve onun temsilcisi haline gelir. Bir bakıma kültür yerellikten özgürleştirilerek ulusallaştırılan herhangi bir mutfak aynı şekilde evrenselleştirilir veya küreselleştirilir (Aslan, 2010).

Yerel ve coğrafi olarak işaretlenmiş ürünler dünya ve Türkiye gastronomi aktivitesinde en önemli etkiye sahiptir. Coğrafi işaret, bir ürünün belirli bir ülke, bölge veya bölge ile ilişkisini temsil eden bir semboldür. Coğrafi işaretli ürünler, yerel gıdaların tescillenmesi, tanıtılması ve turizm ürünlerine dönüştürülmesinde

önemli bir faktördür. Coğrafi işaretler, yerel ürünleri belgeleyerek, taklit ve taklit ürünlerle karşı yasal koruma sağlar. Aynı zamanda yerel yönetimler tarafından yerel turizme katkı sağlamak için coğrafi işaretler kullanılmaktadır (Kayran, 2021). Bu açıdan ülkelerin uluslararası arenada ön plana çıkabilmesinin büyük etkenlerinden biri de Coğrafi işaretli ürünlerdir.

2.4.2. Türkiye’de Gastronomi Turizmi

Türk mutfağı, yedi farklı yöreden farklı tatları bünyesinde barındırması nedeniyle çok çeşitli ürünler sunabilen, dünyanın en büyük ve en eski mutfaklarından biridir. Türkiye, köklü tarihi, geçmişten beri bu coğrafyanın ev sahipliği yaptığı birden çok medeniyetleri, zengin mutfağı ve turistik cazibesi ile gastronomi turizmini seven bir ülkedir. Hatay, Van, Adana, Mersin, Şanlıurfa gibi yöresel lezzetleriyle ünlü ve gastronomi turizmini ön planda tutan illeri bulunmaktadır (Küçükkömürler, Şirvan, & Sezgin, 2018).

Türkiye, tarih boyunca sahip olduğu turistik çekiciliğiyle, çok eski ve zengin bir mutfak kültürüne sahip olmasıyla turistik destinasyon ve gastronomi turizmi bakımından tercih edilen önemli bir ülke olmuştur. Adana, Mersin, Hatay gibi yöresel zenginlik ve tatları ile meşhur illerimiz de gastronomi turizmine değer vermekte ve bölgeye gelen turistlerin büyük bir kısmı bu amaçla geldiği belirtilmektedir (Aslan, 2010).

Günümüzde de küreselleşme ile birlikte ülkelerin mutfak kültürleri, yemek kültürleri, yeme- içme alışkanlıklarında ve tüketimlerinde de ciddi bir değişikliğe neden olmaktadır. Yöresel tatlar özellikle koruma altına alınması gereken unsurlardır. Çünkü ulusların birçok gelenekleri gibi yeme içmelerin de kültür, tarihi oluş ve doğal varlığının etkileriyle nitelikler bulunmaktadır. Teknoloji ve maddi yani parasal düzeydeki zenginlik güçlü bir mutfak kültürü oluşturmamakta, bunun için zaman gerekmektedir (Aslan, 2010).

Gaziantep, İzmir, İstanbul, Muğla ve Antalya’da yapılan çalışmada turistlerin neden Türkiye’yi tercih ettikleri aşağıda sıralanmıştır (Bayri, 2020):

- Tarihi ve geniş kültürel zenginlik,

- Mutfak ve sofr   kültürü,
- Coğrafya   ekiciliği ve doğal zenginlikler,
- Kıyı imk  nları,
- Uygun tarifeli tatil fırsatı,
- Eğlence fırsatları.

Bu sebepler göz önünde bulundurulduğunda yemek kültürünün ikinci sırada kaldığı gözlemlenmektedir. Buna rağmen Türkiye, ihtiyaç duyduğu küresel pazardaki gastronomi turizmi pastasından yeterince pay alamamaktadır. Őehirlerimizin ziyaretçilerin gözündeki popülaritesine bakılacak olunursa Gaziantep'in, gastronomi Şehri olduğunu bilenlerin %37'lik bir kesimi oluşturduğu bilinmektedir (Bayri, 2020).

Günümüzde yapılan gastronomi turlarının çoğunluğu Akdeniz Bölgesi'nde gerçekleştirilmektedir. Bu bölgede   ne çıkan iller ise, Adana, Hatay, KahramanmaraŐ ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki illerdir. Bu turlardan bir ka ı Şunlardır: Antakya-Antep Lezzet ve Kültür Yolculuğu, genellikle 2-3 gün devam eder. Gaziantep gurme turu etkinliği bilinen en etkin gastronomi turları arasındadır (Kızılırmak, Ofluoğlu, & Şişik, 2016).

Türkiye'de en çok araŐtırılan gastronomi turizmi çalışmaları, yerel ürünler veya Şehirlerin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi ile coğrafi işaretle ürünlerin önemini vurgulayan çalıŐmalardır (Cihangir & Demirhan, 2020).

Türkiye'deki gastro turlar ve festivallerin bazıları aşağıdaki gibidir;

- Portakal   i eği Karnavalı Turu (Adana),
- Lezzetlerin Şehri Gurme Turu (Hatay),
- İnci Kefalinin Mucize Yolculuğu (Van),
- Alaçatı Ot Festivali Turu (İzmir),
- Türk Kahvesi Tadımı (İstanbul) (Bayri, 2020).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. VAN İLİ VE KÜLTÜRÜ HAKKINDA GENEL BİLGİLER

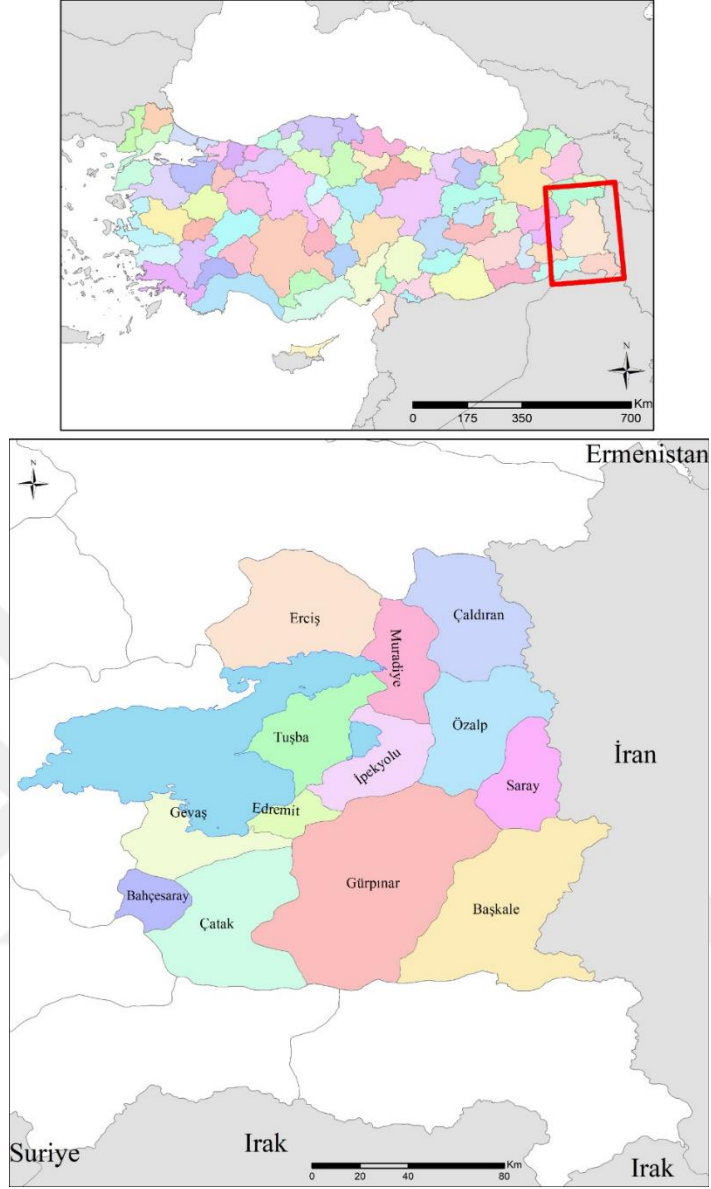
3.1. Van İli Hakkında Genel Bilgi

Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Van'ın yüz ölçümü 19.069 km², nüfusu ise 1.128.749'dur. Van ili; kuzeyinden Ağrı ili, batısından Ağrı ilinin Patnos ilçesi, Bitlis'in Adilcevaz, Tatvan ve Hizan ilçeleri, güneyinden Siirt'in Pervari, Hakkâri ili, Beytüşşebap ve Yüksekova ilçeleri ile Doğusundan İran devletinin komşusudur.

Van, yüzölçümü açısından Türkiye'nin 6. büyük ilidir. Doğu Anadolu'da yer alan kent, Van Gölü'nün doğu kıyısına 5 km. uzaklıkta, alçak bir yamaçta, volkanik dağların çukurda kalan kısmında kurulmuştur. Van Gölü Türkiye'nin ise en büyük gölüdür. Çevredeki dağlar ise ilin sınırını oluşturur (Daşdemir, 2021).

Van ili büyükşehir kapsamında olup toplam 13 ilçesi vardır. Bu ilçelerden İpekyolu, Edremit, Tuşba merkez ilçelerdir. Van ilinin diğer ilçeleri ise Erciş, Bahcesaray, Çaldıran, Çatak, Gevaş, Başkale, Muradiye, Özalp, Saray ve Gürpınar ilçeleridir (Bozkoyun & Baytar, 2020). Van ilinin en kalabalık ilçesi 339.952 nüfusu ile İpekyolu'dur. En az yoğunluk olan ilçe ise Bahcesaray ilçesidir ve nüfusu 13.936'dır (TUIK, 2023).

Van ili tarihi Urartu uygarlığı ile ilişkilendirilir. Van ili ve çevresi, Urartu uygarlığının zengin ve köklü kültürünü yansıtan tarihi bir yapıya sahiptir. Urartu uygarlığı Doğu Anadolu, kuzeybatı İran ve Güney Kafkasya bölgesinde M.Ö. 850 ile 585 yılları arasında var olmuştur (Daşdemir, 2021).



Harita 3. 1. Van İli Lokasyon Haritası

Van; kültürel zenginlikleri, tarihi, eşsiz doğası ve ulaşım imkânlarının kolaylığıyla ülkemizin turizm potansiyeli yüksek kentlerinden birisidir. Van'ın tarihi İpek Yolu güzergâhında bulunması mutfak kültürünün gelişmesi açısından büyük önem arz etmektedir.

3.2. Van İlinin Tarihçesi

Van ilinin isminin kökeni rivayetlerden öteye ulaşamamıştır. Bu rivayetlerden en yaygın olanı; Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Büyük İskender'in Van kalesinde bulunan Vank isimli bir mabetten esinlenip şehre Van adını verdiği rivayettir.

(Tarihçe, 2023). Van, antik çağlardan günümüze birçok uygarlığın izlerini taşımaktadır. Bu bağlamda tarih öncesi kaya ve mağara resimleri önemli bir yere sahiptir. Tilkitepe ve Dilkaya höyükleri ve çeşitli kazılardan elde edilen buluntular, bölgede Neolitik dönemden bu yana kesintisiz devam eden kültürlerin varlığını düşündürmektedir (Kılıç O. , 2021).

Van'ı yerleşik hayatın medeni seviyesine ilk yükseltenler Urartular olmuştur. Birçok Urartu kalesi, tapınağı, kaya mezarı, su yolu ve diğer toprak ve metal eserler bunu doğrulamaktadır. M.Ö. 6. yüzyılın ortalarında Urartuların yıkılmasıyla birlikte Van, yaklaşık 1500 yıl boyunca sessizliğe gömülmüş olup ve Van Kalesi'nin güney yüzündeki taşa oyulmuş Persler yazıtı dışında bu döneme ait önemli bir kalıntı günümüze ulaşmamıştır. Bu, bölgenin uzun süredir büyük medeniyetlerin yeri olarak değil, bir geçiş noktası olarak kullanıldığını göstermektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).

Van'ın canlanması M.S. 8. yüzyıldan sonra Vaspurakan krallığı ile başlamıştır. Bunun başlıca tanığı Akdamar Kilisesi'dir. Çevredeki Hristiyan dini yapıları bu dönemden itibaren giderek daha popüler hale gelmiş ve bölgenin kültürel mirasında önemli bir yer tutmaktadır. 11. yüzyılın başlarından itibaren Türk akınlarına sahne olan bölge, Malazgirt Savaşı ile Selçuklu hâkimiyetine girmiş, Selçuklular ile Müslüman-Türk işleri yapılmaya başlanmış, ardından diğer Türk devletlerinin hâkimiyetine geçmiştir. Selçuklulardan sonra Van ve çevresi İlhanlı, Karakoyunlu, Akkoyunlu, Safevi ve Osmanlı devlet ve hanedanlarının hâkimiyetine girmiştir (Kılıç O. , 2021).

1914 yılında 1. Dünya Savaşı'nda Rusların istilası ve Ermenilerin ayaklanmasıyla başlayan kasvetli ve kötü günler 2 Nisan 1918'e kadar sürmüştür. Cumhuriyet devrinde büyüyüp gelişen Van, bugün ülkemizin hem tarihi açıdan hem de turizm açısından önemli şehirlerindendir (Kılıç O. , 2021).

3.3. Van İlindeki Turizm Varlıkları

Van geçmişte birçok medeniyete ev sahipliği yaptığından dolayı kültür bakımından zengin bir coğrafyaya sahiptir. Bu zenginlikler Van ilindeki turizm varlıklarını oluşturmaktadır. Bu varlıklar kısaca şunlardır:

3.3.1. Doğal Turistik Alanlar

Türkiye'nin en büyük ve Doğu Anadolu'nun en büyük gölünün burada olması Van'ı bölgedeki göl kıyısı olmayan illerden ayırmaktadır. Ayrıca turizm kaynaklarına bakıldığında buranın Adır Adası, Erçek Gölü, Akdamar Adası ve Kilisesi, Van'daki Muradiye şelalesi, Van Çatı gibi eşsiz doğal ve kültürel kaynaklara sahip olduğu bilinmektedir (Uzut & Batman, 2017).

Van Gölü

Bitlis ve Van il sınırları içerisinde yer alan Van Gölü, 489 km'lik kıyı şeridi, 590 km³'lük su hacmi ve 3713 km²'lik yüzölçümü ile dünyanın en büyük sodalı göllerinden biridir. Göl suyundaki potasyum, sodyum ve lityum oranı da yüksektir. Endemik sazan balığı türü olan inci kefali göl suyunun kimyasal koşullarına uyum sağlayan tek balıktır (Kılıç S. , 2014).



Fotoğraf 3. 1. Van Gölü'nün Uydu Fotoğrafı (Google Earth, 2023)

Akdamar Adası

Akdamar Adası, Ahtamar veya Ağtamar olarak da yazılır. Ada, Van ve Bitlis illeri arasında bulunan Van Gölü'nde yer almaktadır. Van'ın Gevaş ilçesi sınırları içindeki adada bir Ermeni kilisesi bulunmaktadır. Adanın kıyı şeridinin toplam uzunluğu yaklaşık 163.753 m² olup, 3 km'ye ulaşmaktadır. Adanın en yüksek

noktası deniz seviyesinden 1912 metre yükseklikte olup, adanın batı ucunda yüksekliği 80 metreyi bulan sarp kayalıklar bulunmaktadır (Öztürk Ş. , 2019).



Fotoğraf 3. 2. Akdamar Adası'ndan Bir Görünüm (Akdamar Efsanesi, 2023)

Erçek Gölü

Göl Türkiye'nin doğusunda, deniz seviyesinden 1803 metre yükseklikte, Van Gölü'nün 30 km doğusunda yer alan gölün alanı 106,2 km²'dir. Batı ve güney kıyılarında dağlarla çevrili tektonik bir çöküntüdür. Maksimum derinliği 40 m, ortalama derinliği 18.45 metredir. Gölün su toplama alanı 1526 kilometrekare civarındadır (Meydan & Akyol, 2019).



Fotoğraf 3. 3. Van Erçek Gölü (Erçek Gölü Kuş Cenneti, 2023)

Muradiye Şelalesi

Van'ın Muradiye ilçesinin kuzeybatısında küçük şelaleler halinde akmaktadır. Burada Muradiye şelalesi adı verilen bir turizm alanı oluşmuştur. Bendimahî çayı,

yörenin en önemli simgesi olan inci kefalini ağırlayarak hayat verir. Dere Muradiye'de alçalıp genişledikçe Van Gölü'nün kuzeydoğu ucuna, üçgen düzlüğün sonunda boşalır ve burada taşıdığı alüvyonla dolar. Bu akarsuyun uzunluğu hemen hemen 100 km'dir (Yıldız & Çelik , 2011).



Fotoğraf 3. 4. Muradiye Şelalesi (Muradiye Şelalesi, 2023)

3.3.2. Kültürel Turistik Alanlar

Van ili stratejik konumu nedeniyle doğu ve batı ticaret yollarının üzerinde yer almaktadır. Coğrafi konumu son derece önemli olan Van şehri ve çevresine hâkim olan uygarlıkların her biri dini eserler başta olmak üzere askeri ve sivil yapılar inşa etmişlerdir. Tarihi belgeler olan mimari yapılar, yapıldıkları dönemin siyasi, kültürel, ekonomik ve mimari düzeyleri hakkında önemli bilgiler vermektedir (Öztürk Ş., 2021).

Van Kalesi

Van Kalesi, il merkezinde olup merkeze 5 km mesafededir. Kale üç bölümden oluşmaktadır. Kale Urartu Devletinin başkentliğini Tuşpa ismiyle yapmıştır. Kale M.Ö. 840-825 yılları arasında Urartu kralı I. Sarduri tarafından kurulmuştur. Osmanlı döneminde ise askeri amaçla kullanılmış olup, 1915'ten sonraki tahrip olduğu haliyle günümüze ulaşmıştır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).



Fotoğraf 3. 5. Van Kalesi (Kaymakamlık, Van Kalesi, 2023)

Akdamar Kilisesi

Akdamar adasında bulunan yapı, 915-921 yılları arasında Vaspurakan kralı I. Gagik tarafından Kutsal Haç adına, manastır mimarı Manuel'e saray-kilise olarak yaptırılmıştır. Thomas Ardžruni'nin saltanat tarihini anlatan kitabında, kilisenin yapım aşamalarını ve 5 yılda tamamlanışını anlatıyor (Hakan, 2019).



Fotoğraf 3. 6. Akdamar Kilisesi (Akdamar Adası ve Kilisesi, 2023)

Hoşap Kalesi

Hoşap'ın (Güzelsu) merkezinde yer alan Hoşap Kalesi, Van-Hakkâri karayolunun kuzeyinde, Güzelsu deresinin kuzeydoğusunda yer almaktadır. Kalenin altından Hoşap Nehri geçtiği için kaleye Hoşap Kalesi denilmektedir. Eski adı Erçikbala idi. Adını bu kalenin altından geçen Hoşap Çayı'ndan alan Hakkâri Dağları

ve Hüsni Yaylası'nda toplanan Hoşap Çayı batıya doğru akar ve Van yöresindeki Edremit bağlarını geçer. Hakkâri'nin Vustan Kalesi'nin eteğinde Van Gölü'ne dökülüyor (Meydan Ö. , 2020).



Fotoğraf 3. 7. Hoşap Kalesi (Hoşap Kalesi, 2023)

Kale Üstü Sarnıcı

Kale Üstü Sarnıcı, Van Kalesi'nin yukarı kısmının güneybatısında yer almaktadır. Yapının batı cephesinde oldukça engebeli bir alanda askeri depo bulunmaktadır. Sarnica ait bulunan bir kitabe yoktur. Genel yapısı, mimari özellikleri ve diğer teknik özellikleri bakımından, XVI. yy. sonu ya da XVII. yy. ortalarına kadar dayanmaktadır (Öztürk Ş., 2021).



Fotoğraf 3. 8. Kale Üstü Sarnıcı (Anadolu Ajansı, 2023)

Kızıl Minare Camii

Cami, Van'ın eski ilçe merkezinin kuzeydoğusunda düzlük bir arazide doğu-batı doğrultusunda zemin üzerinde yer almaktadır. Bugün binanın çoğu tamamen yıkıldığından dolayı ve Cami'nin kitabesi olmadığı için adı ve yapım tarihi tam olarak bilinmemektedir (Öztürk Ş., 2021).



Fotoğraf 3. 9. Kızıl Minare Cami (Eski Van Kızıl Minare, 2023)

Akdamar Anıt Müzesi

Akdamar Kilisesi, iskeleyle 20 dakika, Van'a 55 km uzaklıkta yer almaktadır. Kilise 2005-2006 yıllarında restore edilmiş ve 2007 yılında tekrardan anıt müze halinde hizmete açılmıştır. Müze, UNESCO Dünya Mirası Geçici Listesi'nde yer almaktadır (Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 2023).



Fotoğraf 3. 10. Akdamar Anıt Müzesi (Akdamar Anıt Müzesi, 2023)

Van Müzesi

1932 yılında kurulan kentteki müzenin faaliyetleri, önce bölgenin tarihi eserlerinin arşivlenmesi olarak başlamış; 1945 yılında Müze Memurluğu ve daha sonra Müze Müdürlüğü kurulmuştur. Urartu dönemine ait çivi yazılı bir zafer steli, yazıtlar, tanrı Teiseba'ya ait bir kabartma ile Akkoyunlu ve Karakoyunlu dönemlerine ait bir koç ve koyun mezar taşı müzede ziyaret edilecek eserler arasındadır (Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 2023).



Fotoğraf 3. 11. Van Müzesi (Gezilecek Yerler, 2023)

Van Urartu Müzesi

Başkenti Van (Tuşpa) olan Urartu devleti, M.Ö. 8. yüzyıla kadar hâkimiyetini sürdüren kadim bir devlettir. Bugüne kadar ayakta kalan çivi yazılı yapılardan edinilen bilgilere göre Urartular başkentleri Tuşpa ve diğer şehirlerde kaleler, saraylar, su kemerleri ve barajlar inşa ettiler. Bu döneme ait eserler Van'daki Urartu Müzesi'nde sergilenmektedir (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023).



Fotoğraf 3. 12. Van Urartu Müzesi (Gezilecek Yerler, 2023)

Van Kedisi Evi

Her evcil hayvanın kendine has özellikleri vardır. Yüzyıllardır insanların ilgisini çeken tüm kediler arasında ipeksi beyaz tüyleri, kendine özgü gözleri, mükemmel avlanma yetenekleri ve su oyunlarına olan düşkünlükleri nedeniyle günümüzde en popülerleri Van kedisidir. Van yöresinde bu kediye Vanlılar 'Pişik' adını vermektedir. Yerliler süs kedisi ya da ailenin bir üyesi olarak görmekte ve aynı zamanda Van kedisi fare ve böcek avlamaktadır. Van kedilerinin yazı dağlarda, kışı ise evde geçirdikleri söylenmektedir (Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2023).



Fotoğraf 3. 13. Van Kedisi Evi (Gezilecek Yerler, 2023)

3.4. Van İlinde Gerçekleştirilen Gastronomi ve Turizm Faaliyetleri

Türkiye’de turizmin kitlesel hareketlerini oluşturan festivaller bütün ülke genelinde gerçekleştirilmektedir. Bu festivallerden en büyüğü, İstanbul Uluslararası Dans Festivali olarak bilinirken yine İstanbul’a ait olan İstanbul Film Festivali gibi başka büyük festivaller de mevcuttur. Türkiye’nin bir diğer önemli festivali ise Adana’da düzenlenen, Portakal Çiçeği Festivali’dir.

Van ilinde ise Doğunun Kanatları Van Erçek Gölü Flamingo Festivali, Kanispi Ceviz-Bal-Alabalık ve Rafting Festivali, Akdamar Badem Çiçeği Festivali ve Van Gölü Balığı Festivali, İnci Kefalinin Mucize Yolculuğu gibi festivaller gerçekleştirilmektedir.

3.5. Van İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Van ilinin yükseltisi Doğu Anadolu bölgesinin ortalama yükseltisinden daha fazladır. Ortalama yükseltinin 2200-2500 metre olan alanın en alçak kısmını, 1646 metre yüksekliğe sahip olan Van gölü oluşturmaktadır. Van ilinin bu yüksek alanında özellikle Van gölü kıyısında yer alan ovalar, tarıma elverişli ve kıyı turizmi olanağı sunmaktadır (Kalelioğlu, 1991). Bu ovaların yarattığı özel iklim koşullarıyla yetişen sebzeler, meyveler, ovada otlayan hayvanlar, kümes hayvanları ve endemik bir balık türü olan İnci Kefali ile zengin bir mutfağa sahip olan Van ili, gastronomi alanında yüksek bir potansiyel barındırmaktadır.

Aynı zamanda İnci Kefali tuzlu ve yüksek derecede sodalı suda yani Van gölünde yaşamasına rağmen, yumurtlama dönemlerinde akarsulara göç ederler. Nisan ayında başlayan bu göç süreci bölgedeki insanların da ilgisini çekmektedir. İnci Kefali'nin göç serüveni bölgede popüler bir turizm hareketi olma yolunda ilerlemektedir.

Van'ın coğrafi konum bakımından İpek Yolu güzergâhı üzerinde bulunması, kahvaltılık kültürünün oluşmasında ve mutfağının gelişmesinde önemli rol oynamaktadır (Madenci & Daşdemir, 2021).

3.5.1. Van'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri

Van'ın gerek kıyı kesimindeki gerekse iç kesimlerdeki ovalarında yetişen sebze ve meyvelerden elde edilen ürünler ile meralarda otlayan hayvanlardan elde edilen ürünler sonucunda Van mutfağının zenginliği ortaya çıkarmaktadır. Zengin mutfağın tescil almış ürünleri kısaca şöyledir;

- Erciş Üzümlü,
- Tandırda Van İnci Kefali,
- Murtoğa,
- Van Ayran Aşı,
- Bahçesaray Cevizi,
- Van Gül Reçeli,
- Van Kavut,
- Van Keledoşu,
- Van Kürt Köftesi,
- Van Otlı Peyniri,
- Van Sengeseri,
- Çatak Cevizi (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023).

3.6. Van İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi

Van Gölü Havzası'nda yer alan Van çok eski bir tarihe sahiptir. 10. yüzyılın ortalarında Tuşba merkezli Urartu krallığı burada kurulmuş, Batı Asya'nın ve Doğu Anadolu'nun görkemli devleti haline gelmiş ve 200 yıl boyunca faaliyetlerini sürdürmüştür. Pek çok uygarlığın ve kültürün yeşerdiği Van'ın tarihi dolayısıyla insan yaşamı ve beslenme düzeni ile ilgili bilgiler çok eskilere dayanmaktadır. Birbirini destekleyen bir olgu olan Doğu Anadolu mutfak kültürü, çetin ve uzun kış şartlarından ve ulaşım yetersizliği nedeniyle yörede kolayca ulaşılabilecek yiyecekler etrafında şekillenmiştir. Doğu Anadolu'nun bazı yörelerinden gelen otlu peynirler Van mutfağıyla özdeşleşmiştir (Madenci & Daşdemir, 2021).

Coğrafi konum olarak İpek Yolu güzergâhı üzerinde bulunması, kahvaltı kültürünün ortaya çıkmasında ve mutfağının gelişmesinde büyük etkiye sahiptir. Van Kahvaltısının en büyük özelliği, kahvaltı yemeklerinin yöresel ürünlerden oluşmasıdır. Kahvaltıda çok çeşitli yerel ürünler yer almaktadır. Bu ürünler; Van otlu peyniri, süt kaymağı, has Van balı, zeytin, tereyağı, örme peynir, beyaz peynir, yoğurt kaymağı, kavurmalı yumurta, cacık, murtuğa ve kavuttur. Van'ın ara sokaklarında yer alan kahvaltı salonları, sabahın erken saatlerinden gece geç saatlere kadar hizmet vermektedir. Yemek kültürü, markalaşmada çok önemli rol oynuyor ve 1 Haziran 2014 tarihinde Van markasına ve kahvaltısına katkıda bulunması için, dünyanın en yoğun kahvaltı sofrası organizasyonu yapılmıştır (Madenci & Daşdemir, 2021).

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. VAN'IN YÖRESEL YEMEK KÜLTÜRÜ

4.1. Yemek Kültürü Hakkında Genel Değerlendirme

İnsanlığın en önemli ve temel ihtiyaçlarından biri beslenme ihtiyacıdır. İnsan vücudunun sağlığının korunması amacıyla ihtiyaç duyduğu vitamin, protein ve sıvıları sağlamak için tarih boyunca çeşitli yöntemler geliştirilmiştir. Geliştirilen tüm yiyecek-içecek sağlanması yöntemleri, yemek kültürü olarak bilinen çalışma alanında incelenir (Kayserili, 2014).

Yemek kültürü ile ilgili hemen her şey kamuoyunda ve medyada büyük ilgi görmüştür (Visentin, 2011). İlk olarak yemek kavramı ve yemek kültürü kavramlarını tanımlamak ve kavramsal bir çerçeve oluşturmak gerekmektedir. Yemek, organizmaların yaşamsal fonksiyonlarını sürdürebilmeleri için ihtiyaç duydukları besinlerden yararlandıkları aktivitedir. Yemek kültürü ise mutfakta yemek hazırlama ve servis etme etkinliklerini içermektedir (Kayserili, 2014). Kayserili, yemek kültürü kavramının Antropologların inceleme alanına girdiğini söylemektedir. Antropologlara göre, kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisi olduğunu bildirmiştir.

Yemek kültürüyle teknolojik gelişmeler arasında bağlantılı bir durumun olduğu söz konusudur. Eski dönemlerde birçok yiyeceğin üretimi ve tüketimi esnasında kullanılan yöntemlerin, yeni dönemlerde farklılaşarak geliştirildiği görülmektedir. Örnek verilecek olursa; fermantasyon işlemi ile yüksek tuz oranına sahip suyun içinde, yiyeceklerin korunup uzun bir süre sonra tekrar tüketilebilmesi olayı mevsiminin haricinde de yiyeceğin tüketilebilmesi olanağını beraberinde getirmiştir. Başka bir örnek ise, Fransızların Napolyon savaşları sırasında, yiyecekleri koruyabilme amaçlı ürettikleri konserve kavramı ortaya çıkmıştır (Kayserili, 2014).

4.2. Van'ın Kahvaltı Kültürü

Van coğrafi konum olarak İpek yolu üzerinde olduğundan, mutfak bakımında oldukça zenginliğe sahiptir. Bu bakımdan, Van mutfak lezzetinin ve kahvaltı lezzetinin oluşumunda önemli derecede etkiler görülmektedir. Van kahvaltısını diğer

kahvaltılardan ayıran en büyük özellik ise, Van kahvaltısındaki ürünlerin neredeyse tamamı Van yöresinde yetiştirilen ve Van yöresine ait ürünlerden oluşmasından kaynaklanmaktadır. Nitekim Van denildiğinde akıllara gelen ilk şey, Van kahvaltısıdır. Van kahvaltısı ününü ise, kahvaltıda yer alan ürünlerin doğal ve yöreye özgü ürünlerden oluşmasından almaktadır (Çakır, 2017).

Van iline genel olarak bakılacak olursa, 60'ın üzerinde kahvaltı salonu bulunmaktadır. Bu alanda en dikkat çekici işletme, Bak Hele Bak Kahvaltı Salonu'dur. Bu işletme, Van'da açılan ilk kahvaltı salonu unvanına sahiptir. Bu işletmede yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular ise şu şekildedir; Van kahvaltısının temelinde, Van yöresine ait ürünlerden oluşması yatmaktadır. Bu ürünlerin başında, Van otlu peyniri, kavut, murtuğa, cacık, Edremit gülünden yapılan reçel, Bahçesaray ilçesinden elde edilen bal, gibi ürünler yöreye ait olduğundan dolayı Van kahvaltısını ön plana çıkarmaktadır.

Yapılan görüşmelerde, kahvaltı kültürünün çok eski zamanlara dayandığı bilgisi verilmiştir. Otlu peynir, Urartu dönemlerinden bu zamana kadar bu yörede varlığını sürdürmüştür. Van kahvaltısının en büyük özelliği ise tamamen yöresel ürünlerden oluşan bir sofradır. Günümüzde bazı işletmeler, sofranın zenginliği için ulusal veya uluslararası bilinen peynir çeşitlerini de kullanmaktadır. Van kahvaltısı sofrasının ileri gelen ürünleri geçmişte yaşanan zorluklar sebebiyle ortaya çıkan ürünlerdir. Geçmiş dönemlerde yiyecek bulamayıp eldeki imkanlar ile yapılan ürünler, günümüzde Van kahvaltısı sofrasının vazgeçilmez ürünleri olmuştur.

4.2.1. Van Kahvaltısı Ürünleri

Van Otlu Peyniri

Yapılan mülakatlar sonucunda; otlu peynir yapımında hammadde olarak kullanılan sütün genel olarak koyun sütü olduğu öğrenilmiştir. Bazı zamanlarda ise koyun sütüne inek veya keçi sütleri de karıştırılmaktadır. Sütler çiğ olarak mayalanmakta ve mayalama sıcaklığı el ile tespit edilmektedir. Bu sıcaklık tahminen 30 derece civarındadır. Önceden geleneksel olarak hazırlanmış süte maya ilave edilerek 2 saat katılaşmaya bırakılmaktadır. Katılaşma işlemi tamamlanınca katılaşan malzeme, bez torbaya aktarılmaktadır. Aktarma işlemi yapılırken bir kat katılaşan

malzeme, bir kat da özel olarak hazırlanmış otlardan (Sirmo, heliz, mendo, siyabo, kekik, yabani nane ve söv otu) ilave edilmektedir. Bu işlem tamamlanınca torbanın ağzı büzülerek üzerine ağırlık konmakta ve süzölmeye bırakılmaktadır. Süzölme işleml 4 saate yakın bir sürede tamamlandıktan sonra elde edilen teleme, küçük dilimler haline getirilmektedir. Bu dilimler bez torbadan, büyük leğenlere alınır ve el büyüklüğünde farklı şekillerde kesilir. Elde edilen peynir dilimleri salamura da ya da kuru olmak üzere iki şekilde tuzlanmaktadır.

Salamura usulü tuzlama da peynir dilimleri salamura suyunda bir müddet bekletilerek teneke ya da plastik bidonları yerleştirilmektedir. Bidonlar daha sonra serin bir yere konularak sonbahara kadar olgunlaşmaya bırakılır.

Kuru tuzlamanın yapıışında, dilimler üzerine göz kararı kalın kaya tuzu serpilmekte ve bu haliyle dört gün bekletilmektedir. Daha sonra dilimler bol su ile iyice yıkanarak bir kat peynir, bir kat cacık olacak şekilde bidonlara ya da toprak küplere hiç boşluk kalmayacak şekilde yerleştirilmektedir. Doldurma işi bitince bidonların ya da toprak küplerin ağzı iğde yaprağı ve çamurla sıvanmaktadır. Bidonların ağzı aşağıya gelecek şekilde kilerde açılan özel çukurlara konmakta ve üzeri gevşek bir toprakla örtölemektedir. Peynir bidonunun topraktaki bu pozisyonu, peynirdeki nem kaybını hızlandırmaktadır. Peynirler bu şekilde üç ay olgunlaşmaya bırakılmakta ve olgunlaşma tamamlandıktan sonra tüketimi hazır hale gelmektedir.



Fotoğraf 4. 1. Van Otlı Peyniri

Murtuğa

Murtuğa yapımında kullanılan malzemeler şu şekildedir; Bir yemek kaşığı tereyağı, üç yemek kaşığı un ve iki adet yumurta.

Murtuđa yapılışı ise řu şekildedir; yađ ile unu, un pembeleşinceye kadar kavrulur. Bařka bir kapta iki yumurta şırpılır. Čırpılan yumurtaları kavrulmuş una ilave ederek kısık ateşte karıştırılır. Yumurta kabarıp pişince ocaktan alınır ve sıcak servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 2. Murtuğa

Gavut

Yapılan mülakatlar sonucunda elde edilen bilgiler şöyledir; gavut, buğdayın kavrularak öğütölmesi sonucunda elde edilen bir un çeşididir. Günlük tüketileceği zaman, gavut ve yağ bir tavada karıştırılarak hazırlanır. Van kahvaltısının vazgeçilmez lezzetlerinden biridir. Sıcak servis edilir. İsteğe göre üzerine pekmez ya da bal dökölerek tüketilmektedir.



Fotoğraf 4. 3. Gavut

Cacık

Cacık yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 1 adet salatalık, 3 adet yeşilbiber (tercihe göre acı olabilir), 4 dal dereotu, 1 kâse çökelek, tereyağı ve tuz.

Cacık hazırlama aşaması ise şöyledir; salatalık, biberler ve dereotu küçük biçimde doğranır. İçerisine çökelek ve tuz ilave edilir ve karıştırılır. Tereyağını içerisine karıştırarak ya da yanında ayrıca servis edilir. Yöredeki bazı işletmeler, çökelek yerine süzme yoğurt da kullanabilmektedir.



Fotoğraf 4. 4. Cacık

4.3. Van'ın Yemek Kültürü

Van, kültür bakımından zengin olduğu gibi mutfak alanında da birçok zenginliğe sahip bir şehirdir. Van mutfağı, bölgede hâkim olan iklim, coğrafi özellikler, iktisadi durum, tarım faaliyetleri, yetiştirilen ürünler gibi pek çok farklı özellikten etkilenecek oluşmuştur. Van yöresinde hazırlanan pek çok yemekte bölgeye has ürünler kullanılmaktadır. Van mutfağı yüksek besin değeri, ürün çeşitliliği ve lezzeti ile Türk mutfak kültüründe oldukça önemli bir yere sahiptir.

Van mutfağında hazırlanan yemeklerin en belirleyici özelliği yemeklerde et kullanılmasıdır. Bunun temel sebebi ise Van'ın fiziki coğrafya özelliğidir. Bölgede genellikle hayvancılık yapılmaktadır. Ulaşım ve iletişim ağının gelişmesiyle ticaret hacmi artmış ve ürün çeşitliliği sağlanmıştır. Bölgede yetiştirilemeyen pek çok ürün bu sayede Van mutfağında kullanılmaya başlanmıştır. Bazı sebzeler bu vasıta ile Van mutfağına dâhil olmuşsa da yine de sebze ile hazırlanan yemeklerin pek çoğunda et kullanımına rastlanmaktadır (Daşdemir, 2021).

Doğu Anadolu'daki diğer illerden farklı olarak Van Gölü'nde yakalanan Van balıkları, yöreye balık mutfağını getirmiştir. Özellikle bahar aylarında bu gölde bulunan tek balık olan inci kefalı bulgur, yoğurt ve salça ile yapılan yöresel ayran aşısı çorbasının yanında yenir (Daşdemir, 2021). Kefal bir sazan türüdür. İnci kefalı gölün sodalı suyuna uyum sağlamış tek balıktır. Van Gölü'nde her yıl yaklaşık 10.000 ton balık tutulmaktadır. Bu tür, ilkbaharda yumurtlamak için tuzlu suya göç eder. Balıklar göç sırasında engellerin üstesinden gelmekte zorlanırlar. Van yöresinde sakallı balık üretimi yaklaşık 82 tondur. Su ürünleri üretimi yaklaşık 72 tondur. Kefal, ülkemizde ve dünyada sadece bu kapalı havzada bulunan bir balık türüdür (Çakır, 2017).

Van ili mutfağının zenginliği, kendine has yerel yiyecekleri turistler açısından farklı bir motivasyon kaynağı da oluşturduğu için Van ilinin gastronomi değerlerinden şu şekilde bahsedilebilir:

4.3.1. orbalar

Ayran Aşı

Ayran aşısı Van ili dışındaki şehirlerde ayran orbası ya da yoğurt orbası olarak da bilinmektedir. Bu çorbanın ana maddelerine (buğday ve süt ürünleri) yörede kolayca ulaşılabilmesi, çok tercih edilmesinin sebeplerinden biri olarak gösterilmektedir (Kayserili, 2014).

Ayran aşısı yapımında kullanılan malzemeler şu şekildedir; 5 su bardağı yoğurt, 1 su bardağı den¹, 1 adet kabak, yarım demet kişniş ya da ısıpanak (Van yöresinde pazı, evelik ve yarpuz otu² tercih edilmektedir.), 1 yemek kaşığı un ve tuz.

Ayran aşısı orbasının yapılışı ise şu şekildedir; den önceden haşlanır. Kabaklar küp küp doğranıp 1 bardak suyla az haşlanır. Ayrı bir tencerede un, yoğurt ve tuz ırpılır. İçerisine koyu ayran kıvamına gelene kadar su ilave edilir. Haşlanan den, kabak ve ısıpanak tencereye ilave edilip pişirilmek üzere karıştırılır. Yoğurdun kesilmemesi için çorba kaynayana kadar karıştırılır. En son doğranmış kişniş eklenerek servis edilir (Geyik A. , 2022).

Modern dünyada değışen ve gelişen yemek sunumlarının etkileri elbette ki Van mutfağında da görölmektedir. Öyle ki restoranlarda bazı yemekler için modern sunum ve geleneksel sunum olarak iki farklı sunum çeşidi görölmektedir. Van kentinde yöresel restoran işletmecisi Nadide Hanım ile yapılan görüşmede ayran aşısı orbasının modern ve gelenekselci sunumunun olduğunu belirtmiştir.

¹ **Den:** Kabuğı dövölerek soyulmuş buğday, aşıık.

² **Yarpuz Otu:** Yabani nane olarak bilinmektedir.



Fotoğraf 4. 5. Ayran Aşı Modern Sunumu



Fotoğraf 4. 6. Ayran Aşı Gelenekselci Sunumu

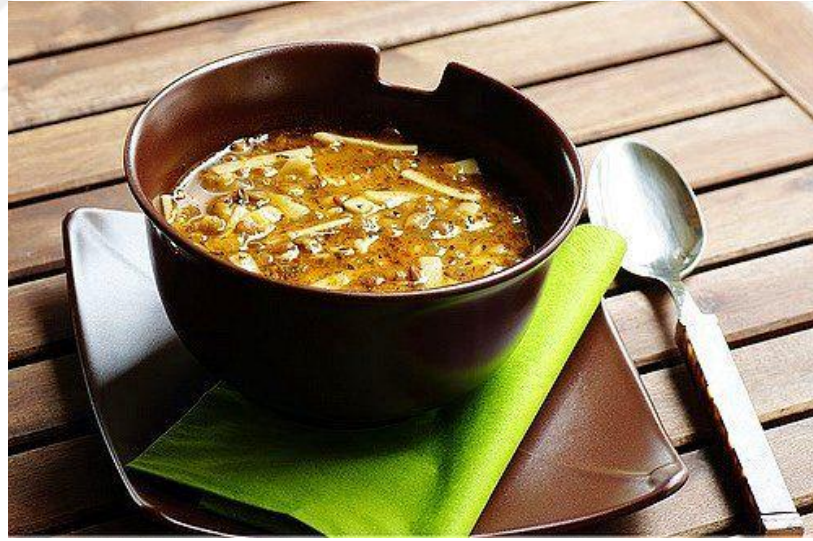
Erişte Aşı

Erişte aşı bölgede çok bilinen bir çorbadır. Bu çorbanın diğer yöresel yemeklerde görülen en büyük özelliği bölgede bulunan malzemelerden

hazırlanmasıdır. Erişte aşı, hamurdan yapıldığı için doyurucu bir çorbadır, bu yüzden ki yörede çokça tercih edilmektedir.

Erişte aşı yapımında kullanılan malzemeler şu şekildedir; 1 kg. arpacık soğan, 2 kâse haşlanmış yeşil mercimek, 1 kâse haşlanmış nohut, 3 kâse su erişteleri, ıspanak, kereviz sapı, çökelek, sıvı yağ, sarımsak, tuz, pul biber.

Erişte aşının hazırlanışı ise şu şekildedir; bir tencereye su koyulur ve arpacık soğanlar eklenir 10 dakika haşlanır. Daha sonra, önceden haşlanmış nohut ve yeşil mercimek tencereye ilave edilir. Kısa bir süre sonra ıspanak ve kereviz sapı eklenir. Bir veya iki taşım kaynadıktan sonra erişte ilave edilir. 10 dakika kadar daha pişirdikten sonra tencere ocak üzerinden alınır. Ayrı bir tabakta çökeleğe biraz su eklenip iyice çırpılır. Ardından çırpılan çökeleğe tuz ve ezilmiş sarımsak ilave edilir ve karıştırılır. Yağda pul biber az kavrulur ve hazırlanan karışımla birlikte, servis tabaklarında çorbanın üzerinde gezdirilerek sunuma hazır hale getirilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 7. Erişte Aşı (Pinterest, 2023)

Çorti Aşı

Çorti aşı, diğer çorbalar gibi içerisindeki malzemelerden dolayı besleyiciliği ile bilinir. Çorti aşı yörede, genellikle kış aylarında tercih edilen bir çorba türüdür. Çorbada kullanılan malzemelerin, yörede üretilmiş veya hazırlanmış olması en belirgin hususudur.

Çorti aşı yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 2 çorba kâsesi lahana turşusu, 500 gr. Dana kuşbaşı doğranmış et, 2 çorba kâsesi aşurelik buğday (gecesinden suda bekletilmesi gerekmektedir.), 1 yemek kaşığı sıvı yağ, 2 yemek kaşığı tereyağı, 3 su bardağı sıcak su, kırmızı toz biber, pul biber, karabiber, dağ kekiği ve tuz.

Çorti aşının hazırlanışı ise şu şekildedir; 2 kâse lahana turşusu iyice süzdürülür, daha sonra bir tencerede sıvı yağ ve tereyağı ile kavrulur. Dana etinden hazırlanmış olan kuşbaşı etleri tencereye ilave ederek kavurmaya devam edilir. Aşurelik buğday haşlanır ve çorbanın yapıldığı tencereye ilave edilir, iki dakika daha kavrulur. Daha sonra ise baharatlar ve tuz eklenir. En son sıcak su ilave edilir ve kısık ateşte otuz dakika pişirilmeye bırakılır. Daha sonra bakır tabaklarda servisi yapılır (Geyik A., 2021).



Fotoğraf 4. 8. Çorti Aşı (Youtube, 2023)

Halim (Helim) Aşı

Halim aşı, Van'ın Erciş ilçesiyle özdeşleşmiş bir çorba türüdür. Halim aşı genellikle kış aylarında sık sık tüketilen bir çorbadır. Etin ve bakliyatın bir arada olması halim aşında yüksek derecede vitamin bulunmasının ve besleyiciliğinin de yüksek olmasını sağlamaktadır. Bu nedenledir ki kış aylarında şifa niyetine bol bol tüketilir.

Halim aşı yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 1 su bardağı nohut, 1 çay bardağı kuru fasulye, 2 su bardağı den, 10-12 su bardağı su, 500 gr. Kuşbaşı

kuzu eti, 4 adet soğan, 3 adet domates, 3 adet sivri biber, 1 yemek kaşığı biber salçası, 200 gr. margarin.

Halim aşının hazırlanışı ise şöyledir; nohut ve kuru fasulye bir gece önceden suda bekletilir. Bekletilen bakliyatlar ayrı ayrı haşlanır. Daha sonra den su ile kısık ateşte pişirilmeye bırakılır. Başka bir tencerede kuzu eti, kendi suyunu salıp çekinceye kadar pişirilir. Kuzu eti, inci kıyılmış soğan, domates, sivri biber ve salça yağda kavrulur. Pişen denin içerisine etli karışımı, nohut ve kuru fasulye ilave edilir ve 15 dakika pişirilir. Çorba sıcak ve çinko tabaklarda servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 9. Halim Aşı (Halim Aşı, 2023)

Tırşık

Tırşık yapımında kullanılan pancar, zehirli ve tehlikeli bir bitki türüdür. Usulüne uygun pişirilmediği takdirde ağızda yaralara yol açabilmektedir. Van yöresinde yapılan Tırşık'ın diğer yörelerdekinden farkı ise içinde pancar kullanılmasıdır.

Tırşık yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 3 su bardağı kırık pirinç, 200 gr. kıyma, 1 kg. pancar, 3 adet kuru soğan, 1 kâse sumak, 1 kaşık salça, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 demet maydanoz, karabiber, pul biber ve tuz.

Tırşık yapılışı ise şöyledir; pirinçler önceden ıslatılır ve süzdürülür. Daha sonra mutfak robotundan geçirilerek un haline getirilir. Kıymanın yarısı kıyılmış maydanoz, tuz ve baharatlar eklenerek yoğrulur. Geriye kalan kıyma ise ince doğranmış soğan ve maydanoz ile karıştırılarak yağda kavrulur. Daha sonra ise pirinçle hazırlanan malzeme avuç içi kadar koparılır ve avuç içinde yuvarlayarak ortaları açılır. Ortaları açılan malzemeye kavrulan iç harç doldurulur ve ağzı kapatılır. Aynı bir yerde sumağa sıcak su ve tuz ekleyerek bekletilir. Tencerede soğan ve pancar kavrulur. Yuvarlanarak hazırlanan köfteler, tencereye eklenir ve üzerine 1,5 litre sumak suyu eklenerek pişirilmeye bırakılır. Sıcak bir şekilde servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 10. Tırşık (Tırşık , 2023)

4.3.2. Pilavlar

Perde Pilavı

Perde pilavı, Siirt yöresiyle anılsa da Van'ın birçok kesiminde yapıldığı bilinmektedir. Özellikle Çatak ve Bahçesaray ilçelerinde yapımının yaygın olduğu söylenebilir. Perde pilavının en büyük özelliği fes şeklinde ve bakır tencerelerde pişirilmesidir.

Perde pilavında kullanılan malzemeler şunlardır: 1 çay bardağı yoğurt, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 çay bardağı tavuk suyu, 1 adet yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz ve göz

kararı un. İç pilavı için gerekli malzemeler; çam fıstığı, kuş üzümü, 150 gr. badem içi, karabiber, tuz, 1 kg. pirinç, 1 adet tavuk, limon, margarin ve tereyağı.

Perde pilavının hazırlanışı ise şu şekildedir; tavuğun göğüs kısmı haşlanır. Yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tuz, tavuk suyu ve aldığı kadar unla hamur oluşturulur. Daha sonra dinlenmeye bırakılır. Bu sayede tavuğun suyu hamurun kıvamını ve ktır ktır olmasını sağlayacaktır. Çam fıstıkları pembeleşinceye kadar kavrulur ve pirinç eklenir kavrulmaya devam edilir. Bir tutam toz şeker dökülür ve karıştırılır. Toz şeker sayesinde pilav tane tane olacaktır. Tavuk suyu ve kaynamış su eklenir, kabukları soyulan bademler de eklenir. Tuz ve iki damla limon sıkarak pilav pişirilir ve pişirildikten sonra dinlenmeye koyulur. Tavuk parça parça didilir ve kuş üzümü ile karabiber eklenerek karıştırılır. Hazırlanan hamur iki bezeye ayrılır. Kubbe şeklindeki bakırdan imal edilmiş özel perde pilavı tenceresinin içine katı yağ sürülür. Daha sonra bademlere istenilen şekiller verilerek tencereye dizilir. Hamur açılarak tencere içine dikkatli bir şekilde yayılır ve hazırlanan iç pilav içine yerleştirilir. En üstte kalan hamur açılır, yayılır ve kenarları sıkıştırılır. Üzerine fındık büyüklüğünde birkaç parça margarin ve biraz tereyağı ilave edilir. Önce açık bir şekilde pişirilir. Üzeri kızarmaya başlayınca kapağı kapatılır ve 200 derece ısısındaki fırına sürülür. Pilavın her yanı kızarana dek kızartılması gerekmektedir. Bu işlem önceleri kor ateşte çevrilerek yapılmış. Pişen pilav ters yüz edilerek börek gibi kızaran hamur üst kısma gelir ve servis tabağına alınır. Pilav ikiye ayrılarak servis edilir (Geyik A. , 2022).

Yerel işletme ile yapılan görüşmede, perde pilavı hakkında bilinen bir hikayenin şöyle olduğu bildirilmiştir; perde pilavını, kaynanaların gelinlerine hazırladığı bir yemek türüdür. Gelin aileye katıldığı zaman, kaynana büyük bir perde pilavı hazırlayıp geline gönderdiği söylenir. Kaynananın bu hareketinin anlamı, gelinin aileye katıldığını ve bu ailenin kapalı bir kutu olduğu mesajını vermektedir. Aynı zamanda perde pilavının içerisinde bulunan kuş üzümü, pirinç ve karabiberin birer anlamı vardır. Kuş üzümünün anlamı, ailedeki tatlı, hoş ve güzel şeyleri temsil ettiği mesajıdır. Karabiber ise acı olan durumların temsilidir. Yani bu ailenin, acısı da vardır tatlısı da vardır mesajı verilmektedir. Pirinç taneleri ise bolluk ve bereketi

temsil eder. En son aşamada pilavın üzerine konulan bademler ise, kaynananın torun isteğinin bir simgesidir.



Fotoğraf 4. 11. Perde Pilavı

Çirişli Bulgur Pilavı

Çirişli bulgur pilavı, besin değerinin ve vitaminin yüksek olmasıyla ön plana çıkmaktadır. Bunun sebebi ise, içerisinde bulunan çiriş otunun vitamin değeri açısından zengin oluşudur. Çiriş otu ilkbahar aylarında kar sularının erimesiyle birlikte ortaya çıkan bir bitki türüdür.

Çirişli bulgur pilavının yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 2 su bardağı pilavlık bulgur, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı Ayçiçek yağı, 20 dal çiriş otu, 4 su bardağı kaynamış su, tuz ve karabiber.

Çirişli bulgur pilavının yapılışı ise şu şekildedir; pilavın yapılacağı tencereye, tereyağı ve ayçiçeği yağı koyulup eritilir. Çiriş otunun gövdesi üzerinde bulunan saydam kabuk soyulur ve çirişler iri parçalar halinde doğranır. Ardından çiriş otu yağda hafifçe kavrulur. Daha sonra bulgurda ilave edilip kavurmaya devam edilir. Üzerine 4 bardak kaynamış su ve göz kararı tuz ile karabiber ilave edilip ocağı yüksek ateşe alıp pişirilmeye bırakılır. Kaynamaya başladığı esnada ocak kısılır. 15 dakika sonra pilav hazır hale gelecektir. Pilav 20 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 12. Çiriş Otlı Bulgur Pilavı (Youtube, 2023)

Erişte Pilavı

Erişte Orta Asya ülkelerinde kesme olarak da bilinmektedir. Eriştenin püf noktalarından biriside hamurun ince çubuk şeklinde kesilmesi ve yeterince kurutulmasıdır. Van yöresinde farklı olarak hamuruna yumurtada eklenmektedir. Kışlık yiyecek olarak tüketilmesi daha ön plandadır.

Erişte pilavının yapılışında kullanılan malzemeler şunlardır: 2 çorba kâsesi yumurtalı erişte, 4 yemek kaşığı tereyağı, su ve tuz.

Erişte pilavının yapılışı ise şu şekildedir; tencereye tereyağı koyulur. Yağ eriyince eriştenin yarısı tencereye eklenip karıştırarak kavrulur. Kalan erişteleri de tencereye koyup karıştırarak göz kararı su ilave edilir ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra dinlendirilir ve servis edilir. Turşu ile servis edilmesi önerilmektedir. İsteğe göre yoğurt veya kıyma ile servis edilebilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 13. Erişte Pilavı (Erişte Pilavı, 2023)

Üzümlü Pilav

Üzümlü pilav, Van yöresinde nişan ve mevlit gibi özel toplantı ve günlerin vazgeçilmez lezzetidir. Üzümlü pilav yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 2 su bardağı pirinç, 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm, sıvı yağ, tereyağı ve tuz.

Üzümlü pilav yapılışı ise şu şekildedir; pilav tenceresinde Ayçiçek yağında pirinçler kavrulur. Kuru üzümler yıkanır, tuzu ve suyu ilave edilir. Pirinçler suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Pişen pilavı, tereyağı ekleyerek 20 dakika demlendirdikten sonra servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 14. Üzümlü Pilav

4.3.3. Şileler

Bulgur Şilesi

Bulgur şilesi yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: lahana, 2 adet kabukları soyulmuş domates, 1 çay bardağı ince bulgur, 1 adet kuru soğan, kuru domates, kuru biber, biber salçası, kırmızıbiber, yeşil mercimek ve tuz.

Bulgur şilesinin yapılışı ise şöyledir; soğanı iri bir şekilde doğrayıp, yağda kavrulur. Sonra baharat, tuz ve salça su ile birlikte ilave edilir. Ardından yeşil mercimekleri ve bulguru aynı anda bir taşım kaynadıktan sonra da kuru biber ve kuru domatesler aynı anda eklenir. Lahana pişmekte olan yemeğe irice doğranır ve pişmeye bırakılır. Sıcak servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 15. Bulgur Şilesi (Geleneksel Mutfak, 2023)

4.3.4. Çırtmalar

Kabak Çırtması

Kabak Çırtması, genelde Doğu Anadolu bölgesindeki illerde yapıldığı bilinmektedir. Çırtma ufak ve küp şeklinde doğranmış sebzelerden oluşan yemeğe denilmektedir. Kabak Çırtması yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: kabak, soğan, domates, yumurta, salça, yağ, tuz ve karabiberdir.

Kabak Çırtması tarifi ise şöyledir; küp halinde doğranmış soğanlar yağda kavrulur. Kabaklar soyulup ve küp şeklinde doğrandıktan sonra, tuz ve salça ile

birlikte tencereye eklenir. Daha sonra k p halinde doğranan domatesler eklenir. Kabaklar piştikten sonra kişi sayısına göre yumurta kırılır ve yumurtalar pişince sıcak bir şekilde servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 16. Kabak  ırtması (Geleneksel Mutfak, 2023)

4.3.5. Dolmalar

Kaburga Dolması

Kaburga dolması, Güney Doğu ve Doğu Anadolu bölgelerinde özel gün ve gecelerde misafirler için hazırlanan yöresel bir yemektir. Dolmanın, kuzu etinden yapılması tercih edilmektedir. Aynı zamanda besleyiciliği yüksek bir yemek türüdür.

Kaburga dolması yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 2 kg. kuzunun sağ kaburgası, 250 gr. kuşbaşı orta yağlı kuzu eti, 100 gr. badem i i, 3 kase pilavlık pirinç, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı yenibahar, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay bardağı sıvı yağ ve 50 gr. sade yağ.

Kaburga dolması yapılışı ise şu şekildedir; kaburganın etiyle kaburgaları delinmeyecek şekilde hur  haline getirilir. Pirinç bir kaba alınarak ılık su ile ıslatılıp 15 dakika bekletilir. 250 gr. orta yağlı kuşbaşı kuzu etini tencereye koyup 1 çay bardağı su ilave ederek yarım haşlanır. 1 çay bardağı sıvı yağ ve kabukları soyulmuş

badem içi ilave edilir. Bademler sararıncaya kadar kavrulur. Daha sonra ıslatılmış pirinç, karabiber, yenibahar, tuz ve bir bardak su ilave edilerek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Hazırlanan iç malzeme, hurç halinde bulunan kaburganın içine doldurulur ve beyaz iplikle ağzı dikilir. Hazırlanan kaburga dolması bir tencereye alınarak sade yağda, dış yüzeyi kızarıncaya kadar hafif kızartılır. Daha sonra tekrar kaburganın üstünü örtecek düzeyde kaynar su ve tuz ilave edilir ve kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra fırın tepsisine bırakılır. 150 derece sıcaklıktaki fırına bırakılarak 15 dakika pişirilir. Piştikten sonra kaburganın dikiş ipleri sökülerek servis edilir.

Kaburga dolması yapımında dikkat edilmesi gereken püf noktalardan şöyle bahsedilebilir; kaburgayı, evde karabiber, zeytinyağı ve az kıyılmış maydanozla ovup 24 saat dolapta bekletilmeli. Ayrıca kaburga dolmasını en son fırına vermeden önce, üzerine hardal, soya sosu, dağ kekiği ve az zeytinyağını karıştırarak fırça yardımı ile üzerine sürülürse yemeğe farklı bir tat katmış olunur (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 17. Kaburga Dolması (Kaburga Dolması, 2023)

Soğan Dolması

Soğan dolması, Osmanlı mutfağından günümüze kadar aktarılan bir yemek türüdür. Bölgelere göre yapılışında farklılıklar görülüyor olsa da günümüzde, aynı

amaç için yapıldığı bilinmektedir. Soğan dolmasının sunum amacı restorandan restorana farklılık gösterebilmektedir. Bazı restoranlar soğuk ordövr olarak, bazı restoranlar ise sıcak aperiatifler ve hatta bazı restoranlarda ana yemek olarak sunum yapıldığı görülmektedir.

Soğan dolması yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 10 adet orta boy soğan, 2 su bardağı kırık pirinç, 500 gr. kıyma, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 yemek kaşığı biber salçası, 1 yemek kaşığı domates salçası, yarım deste maydanoz, 2 diş sarımsak, 2 adet sivri biber, pul biber, karabiber, yenibahar ve tuz.

Soğan dolmasının tarifi ise şu şekildedir; soğanların başı ve üzeri hafif kesilir ve kabukları soyulur. Yandan tam açılmayacak şekilde çeltik atılır ve tencerede az bir suyla haşlanır. Soğanlar yumuşayıp birbirinden ayrılacak kıvama gelecektir. Kıyma, pirinç, zeytinyağı, havanda dövülmüş sarımsak, ince kıyılmış maydanoz, sızandışı doğranmış sivri biber, biber ve domates salçasını, baharatları ve tuzu da ekleyerek bir müddet bekletilir. Hazırlanan iç harcı, yaprak yaprak ayırdığımız soğanlara sarılır ve bir tencereye dizilir. Üzerine dolma taşı yerleştirilir. Harcın hazırlandığı kaptan, az sıcak su, margarin ve az salçayı eriterek dolmaların üzerine ilave edilir. Ocakta 30 dakika pişirildikten sonra servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 18. Soğan Dolması

4.3.6. Köfteler

Ciğer Köftesi

Ciğer köftesi, Doğu Anadolu bölgesindeki illere özgün yemekler arasındadır. Ciğer köftesi, bazı yörelerde ciğer taplaması olarak bilinmektedir. Bu köftenin yapımı kolay olduğundan ve lezzetli olduğundan dolayı sıkça tercih edilmektedir.

Ciğer köftesinin yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 1 kg karaciğer, 3 su bardağı köftelik ince bulgur, 2 adet orta boy kuru soğan, bolca kuru reyhan, salça, 4 yemek kaşığı tereyağı, birkaç dal maydanoz, tuz, karabiber ve pul biber.

Ciğer köftesi tarifi ise şöyledir; karaciğer robotla veya satırla iyice kıyılır. Bulguru, küçük doğranmış kuru soğanları, baharatları, tuzu ve reyhanı da karaciğere ilave ederek yoğurulur. Yarım saat kadar dinlendirdikten sonra yuvarlak köfteler haline getirilir. Bir tencerede salçalı kaynayan su hazırlanıp, köfteler bu suda pişirilir. Pişen köfteleri tabağa alıp üzerine kızdırılmış tereyağı ve kıyılmış maydanoz ilave ederek servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 19. Ciğer Köftesi (Geleneksel Mutfak, 2023)

Acem Köftesi

Van yöresel mutfağında yer alan bu köfte, etli köfte, acem köftesi ve Van köftesi olarak da bilinmektedir. Köfte yapımında aşçıdan aşçıya farklılıklar görülebilmesi mümkündür. Bazı aşçılar acem köftesini patates ile yapmayı tercih ederken, bazı aşçılar ise patates kullanmadan yapmayı tercih etmektedirler.

Acem köftesi yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 2 su bardağı lepe (kırık nohut), 1 kg. sinirsiz dana eti, reyhan, zeyturi otu, 1 kâse ince bulgur, 1 adet yumurta, 1 yemek kaşığı un, 1 adet soğan, 3 adet sivri biber, 2 yemek kaşığı salça, karabiber ve tuz.

Acem köftesinin yapılışı ise şöyledir; sinirsiz dana eti ahşap üzerinde tokmak yardımı ile dövülerek kıyma haline getirilir ve üzerine haşlanmış lepe, ince bulgur, reyhan, zeyturi otu, karabiber, dövülmüş soğan, yumurta ve un ilave edilip yoğurulur. Yoğurulan harç dinlenmesi için 15 dakika bekletilir. Yoğurulduktan sonra, avuç içi büyüklüğünde yuvarlanır. Tencerede yağ ve soğan kavrulur. İnce kıyılmış sivri biber, salça ve su eklenir. Kalan lepe de tencereye eklenir. Kaynamaya başlayınca hazırlanan köfteler et suyunun olduğu tencereye atılır ve kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra, üzerine reyhan ve zeyturi serperek servis edilir (Geyik A., 2021).



Fotoğraf 4. 20. Acem Köftesi (Van Yemekleri, 2023)



Fotoğraf 4. 21. Acem Köftesi (Acem Köftesi, 2023)

Lepe hazırlanışından bahsedilecek olursa; nohutlar suda ıslanmaya bırakılır. Gün içerisinde iki kez suyu değiştirilir. İki gün boyunca aynı işlem tekrarlanır. Daha sonra iyice süzülen nohutlar geniş sofralarda merdanelerle kırılır. Kırılan nohutların

kabukları iyice ayıklanır. Ayıklanan lepe güneşte kurutulmak üzere damlara serilir, gün içinde karıştırılması gerekmektedir.

Bir haftaya yakın bir süre boyunca damda kurutulan Lepe'nin kalan kabukları tekrar ayıklanır ve kevgirden geçirilir. Malzeme bez torbalara doldurulup kilerde duvara asılır. Lepe et köftelerinde ve katıklı aşlarda kullanılan bir malzemedir (Geyik A., 2021).

4.3.7. Bakliyat Yemekleri

Keşkek

Anadolu'nun farklı bölgelerinde yapıldığı bilinen keşkek, genellikle düğün ve bayramlarda yapılan bir yemek türüdür. 2011 yılında UNESCO tarafından Türkiye'nin somut olmayan kültürel mirası listesine dâhil edilmiştir.

Keşkek yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 10 kg. köy yoğurdu, 2 kg. aşurelik buğday, 7 lt. su ve tuz.

Keşkek hazırlanışı ise şu şekildedir; köy yoğurdu ayran haline getirilerek toprak küp içine doldurulur. Tuz eklenerek dışarıda bekletilir. Ayranın suyu üzerine çıktıkça suyu alınır. Azaldıkça yoğurt eklenip karıştırılarak azar azar tuz ilave edilir. Yoğurt çöktüğünde aşurelik buğday karıştırılıp ocağa konur. Bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Tencerenin ağzı kapatılarak bir gün bekletilir. Bir günün sonunda elle iyice yoğrulur, damda bir beyaz örtü üzerinde el yardımıyla sıkılıp bırakılır. İki gün sonra, güneşte kavrulup ters çevrilerek küplere doldurulur ve kilerde saklanır.

Van şehrindeki bölgesel aşçı ile yapılan görüşme sonucunda, keşkek pişirme önerisi alınmıştır. Bu öneri ise şu şekildedir; keşkek sıcak suda yıkanıp ılık suda açılır. Tencerede ocağa konulup karıştırılarak kaynaması sağlanır. Daha koyu olması için isteğe bağlı yoğurt ve haşlanmış nohut eklenebilir. En son kuru nane ilave edilerek servise hazır hale getirilir (Geyik A., 2021).



Fotoğraf 4. 22. Keşkek



Fotoğraf 4. 23. Keşkek

Keledoş

Keledoş yemeği, Türkiye'nin doğusunda bulunan illerde yapılmaktadır. Bu iller; Ağrı, Muş, Van ve Bitlis'tir. Her ilde yapıılışında farklılıklar görünmektedir. Genel itibariyle Yukarı Murat-Van yöresinde görülen bir yemektir.

Keledoş yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: Kuşbaşı doğranmış kuzu veya dana eti, 1 adet kuru soğan, 1 su bardağı den, 1 su bardağı nohut, 1 su bardağı haşlanmış mercimek, 2 su bardağı çökelek, 3 yemek kaşığı tereyağı, 2 avuç ak pancar, 2 avuç heliz otu, 2 diş sarımsak, tuz ve pul biber.

Keledoş yapıılışı ise şu şekildedir; nohut, den ve yeşil mercimek haşlanır. Tereyağını geniş bir tencerede eritip küçük doğranmış kuru soğan kavrulur. Soğanlar pembeleşince, önceden bir miktar pişirilmış eti ya da kavurmayı ilave edip kavurmaya devam edilir. Haşlanmış nohut, den, yeşil mercimek, heliz otu ve ak pancar da tencereye ilave edilir. zerine çıkacak miktarda yeterince sıcak su eklenir, karıştırılır ve yarım saat pişirilir. Pişen yemeğin içerisine çökelek ilave edilir ve bir taşım daha kaynatılır. Servis tabağına alıp biraz dövülmüş sarımsak, kızdırılmış tereyağı ve pul biber ilave edilir. Sıcak bir şekilde servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 24. Keledoş

Pişiruk

Yapılan mülakatlar sonucunda; pişiruk, besleyiciliği açısından oldukça zengin bir yemek türüdür. Doğu bölgelerinde genellikle kış aylarında tüketilir. Yapım süreci bir gün önceden başlar ve aşama aşama devam eder.

Pişiruk yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 2 kâse su eriştesi, 1 kâse haşlanmış yeşil mercimek, 1 kâse haşlanmış nohut ve 1 kâse kelek. Sosu için gerekli malzemeler şunlardır: 2 adet soğan, 2 yemek kaşığı salça, 300 gr. kıyma, pul biber ve tuz.

Pişiruk yapılışı ise şöyledir; nohut ve mercimek geceden ıslatılır. Islatılan bakliyatlar, haşlanır. Tencereye sıcak su ilave edilir ve su eriştesi katılarak bir taşım kaynatılır. Haşlanan yeşil mercimek ve nohut ilave edilir. Ayrı bir kapta çökeleğe tencereden biraz su eklenir ve ayran kıvamına getirilir, daha sonra tencereye karıştırarak ilave edilir. Sürekli karıştırılır. İki taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Sos yapımı için, soğanlar ince ince kıyılır, yağda kavrulur. Salça ve kıyma ilave edilir. İsteğe göre kıyma yerine kavurma da kullanılabilir. Pul biber ve tuz eklenerek servise hazır hale getirilir. Servis sırasında sosu ilave edilir.



Fotoğraf 4. 25. Pişiruk (Püşürük Aşı, 2023)

Hedik

Hedik bu yörenin, bol muhabbetli kış akşamlarının vazgeçilmez ikramıdır. Besin değeri oldukça yüksektir. Dolayısıyla doyuruculuğu da yüksektir. Ayrıca yöredeki bir geleneğe göre, çocukların çıkan ilk dişi için hedik yapılmaktadır.

Hedik yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 4 su bardağı buğday, 2 su bardağı nohut, 5 su bardağı su, ceviz, kuru üzüm, fındık, yaban mersini ve tuz. (Nohutlar gecedan ıslatılır.)

Hedik yapılışı ise şu şekildedir; gecedan ıslatılan nohutlar tencereye bırakılır. Buğday yıkanır tencereye eklenir ve üstünü geçecek şekilde su ekleyip kaynatılır. Buğdayın lapa olmaması için çok pişirilmemesi gerekmektedir. Suyu azalıp dişe gelecek kadar pişmesi yeterli olacaktır. Pişen hediye tuz ilave edip ceviz, kuru üzüm, fındık ve yaban mersini ile servis edilir. Genellikle soğuk servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 26. Hedik (Hedik, 2023)

Erciş Usulü Keledoş

Yörede yapılan Keledoş, restorandan restorana farklılık gösterdiği gibi, yöreden yörece de farklılıklar görülmektedir. Van'ın farklı restoranlarında yapılan Keledoş, Erciş ilçesinde patates ve farklı baharatlar ile yapılmaktadır.

Erciş usulü Keledoş yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 1 kg. kemikli kuzu eti, 100 gr. heliz otuz, 5 parça kurut, 1 çorba kâsesi yeşil mercimek, 4 adet patates, 1 su bardağı ceviz içi ve 1 çay bardağı çedene.³ Sos yapımı için gerekli malzemeler ise şunlardır: 2 yemek kepçesi sıvı yağ, 4 adet kuru soğan, pul biber ve tuz.

Erciş usulü Keledoş yapılışı şu şekildedir; kuzu eti, heliz otu, patates ve yeşil mercimek ayrı tencerelerde haşlanır. Ayrı bir yerde eritilen kurutla, haşlanan tüm malzemeler büyük bir tencerede karıştırılarak iki taşım kaynatılır. Soğanlar ince doğranır. Tavadan pembeleşinceye kadar kavrulur ve üzerine pul biber eklenir. Yemek

³ **Çedene:** Genellikle doğada kendiliğinden yetişen ve halk arasında menengiç olarak da bilinen bir kuruyemiş türüdür.

servis tabağına alınır ve yemeğe soğanlı sos dökülerek üzerine ceviz ve çedene ilave edilir. Keledoş yanında lavaş ekmeğı ve beyaz turpla servis edilir (Geyik A., 2021).

4.3.8. Sebze ve Meyve Yemekleri

Ayvalı Kavurma

Ayvalı kavurma, bölgede birçok ilde yapılan bir yemektir. Öyledir ki bu yemeğin müdavimleri bile vardır. Ana malzemesinden dolayı, kış aylarında tercih edilen bir yemek türüdür.

Ayvalı kavurma yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 1 kg. kemiksiz kuşbaşı koyun eti, 4 adet orta boy ayva, 2 yemek kaşığı margarin, 4 adet ince lavaş ve tuz. Malzemeler 4 porsiyonluktur.

Ayvalı kavurma yapılışı ise şu şekildedir; etler yıkanmadan sac tava üzerine koyulur ve suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir. Ayvaların kabukları soyulmadan, iri küpler halinde doğranır ve etin içine eklenir. Daha sonra tuz ilave edilir ve sık sık karıştırılarak kavrulur. İnce lavaş ekmeğinin üzerine koyularak, sıcak bir şekilde servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 27. Ayvalı Kavurma (Ayvalı Kavurma, 2023)

Ekşili (Eşgili)

Yapılan mülakatlar sonucunda elde edilen bilgiler şunlardır; ekşili yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 1 kg. kuşbaşı doğranmış koyun veya kuzu eti, 1

demet evelik otu, bir miktar ekşi erik pestili, 2 adet kuru soğan, 4 adet yumurta, 1 adet limon, 2 yemek kaşığı domates salçası, 50 gr. tereyağı ve tuz. İsteğe göre, taze kişniş otu eklenebilir.

Ekşili yapılışı ise şu şekildedir; soğanlar söğüş halinde doğranır ve et ile birlikte kavrulur. Soğanlar pembeleşince salça ilave edilir. Evelikler doğranır ve ilave edilir. Tencereye su ilave edilir. Pestil eritilerek tencereye ilave edilir ve tuz katılır. Evelikler pişince, kişi sayısına göre yumurta kırılır. Yumurtalar içerisinde lop halinde pişer ve isteğe bağlı olarak üzerine kişniş otu dökülür. Ekşili yemeğe, yörede eşgili de denilmektedir.



Fotoğraf 4. 28. Ekşili (Geleneksel Mutfak, 2023)

Kabak Borani

Kabak borani, yörede özel gün ve günlerde yapılan bir yemek türüdür. Yapılışı zahmetli olduğundan dolayı unutulmaya yüz tutmuş yemeklerden birisidir. Borani, özellikle kadınların bir araya geldiği gün yemeklerinde sofranın vazgeçilmez lezzetlerindendir.

Kabak borani yapılışında kullanılan malzemeler şunlardır: kışlık kabak, kuru soğan, yeşil mercimek, 2 su bardağı su, pul biber ve tuz. Kışlık kabak, bal kabağı değildir. İsteğe göre kurumuş erikte kullanılabilir.

Kabak borani yapılışı ise şu şekildedir; kışlık kabağın kabukları soyulur ve küçük küp şeklinde doğranarak bir tencereye alınır. Yeşil mercimek yıkanır ve tencereye ilave edilir. 2 su bardağı su ilave edilir. Yarım saat boyunca sürekli karıştırılır ve tuz ilave edilir. Kısık ateşte yarım saat daha kaynatılır. İsteğe göre servis yapılacağı zaman, üzerine yağda ince kıyılmış ve kavrulmuş soğan ile pul biber sosu yapılarak dökülür (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 29. Kabak Borani (Kabak Borani, 2023)

Kavurmalı Cılbır

Kavurmalı cılbır yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 2 adet kuru soğan, 2 dal taze soğan, 1 yemek kaşığı salça, 300 gr. kuşbaşı doğranmış et, 3 adet yumurta, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, pul biber, karabiber ve tuz.

Kavurmalı cılbır yapılışı ise şu şekildedir; kuru soğanlar küçük küçük doğranır ve yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine salça ve doğranmış taze yeşil soğanlar da ilave edilerek az kavrulur. Eti ve baharatları da ekleyip sıcak su ilave edilir. Kaynamaya başladıktan sonra içerisine yumurtalar kırılır ve karıştırılmadan lop halinde pişirilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 30. Kavurmalı Cılbır (Kavurmalı, 2023)

4.3.9. Van Balığı Yemeği

Salçalı Van Balığı

Salçalı Van balığı yapımında kullanılan malzemeler şunlardır: 3 kg. Van balığı (İnci Kefali), 1 deste taze yeşil soğan, 1 deste maydanoz, 3 adet limon, mısır unu, 2 yemek kaşığı salça, 1 su bardağı sıvı yağ, karabiber, pul biber ve tuz.

Salçalı Van balığı yapılışı ise şu şekildedir; balıklar temizlenir ve kılçıkları ayıklanır. Kılçıkları ayıklanan balıklar yıkanır ve tuzlanıp bekletilir. Daha sonra tavada yağı kızdırıp balıkları mısır ununa bulayıp kızartılır. Maydanoz ve yeşil soğanlar yemeklik şekilde doğranır. Borcama bir sıra balıklar, bir sıra yeşillikler dizilir. Malzemeler bitene kadar aynı işlem yapılır ve borcam tam doldurulur. Aynı bir tavada az yağ ile salça kavrulur ve bir çay bardağı limon suyu eklenir. Baharatları ve tuzu da ekleyip, ocaktan alınır. Hazırlanan sos, borcama dizilen malzemelerin üzerine dökülür. Balık, önceden ısıtılan fırına bırakılır ve 15 dakika piştikten sonra karıştırarak servis tabağına alınır ve servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 31. Salçalı Van Balığı (Domatesli Van Balığı Kızartması, 2023)

Tandırda Van Balığı

İnci kefali, sazangiller familyasına dâhil bir balık türüdür. İnci kefali, Van Gölü'nün yüksek derecede sodalı ve tuzlu sularında yaşamını sürdürebilen endemik bir türdür. İnci kefali, Van Gölü havzasına özgü bir türdür. Aynı zamanda göçücü bir balıktır. Üreme esnasında akarsulara göç edip, üredikten sonra göle tekrar döner.

Tandırda Van balığı yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: İnci Kefali balığı, un, tuz ve ayran. Adından da anlaşılacağı üzere, bu yemeğin yapımı tandırda gerçekleşmektedir. Doğu Anadolu bölgesinde tandır, hemen hemen her bahçede vardır. Bu sebepten ancak, Van ve yöre illerinde yapılabilen bir yemek türüdür.

Tandırda Van balığı yapımı ise şu şekildedir; Van Gölü'nden inci kefali balıkları avlanılır. Daha sonra balıkların başı kesilmeden yıkanıp temizlenir. Unu ve tuzu, ayranla sulandırıp bir bulamaç hazırlanır. Balıklar bu bulamaca batırılır ve biraz kurutulur. Daha sonra tandıra yapıştırılır. İsteğe göre balık bulamaç olmadan da tandıra yapıştırılabilir. Balıklar kızardıktan sonra, yeşil soğan ve ayran ile servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 32. Tandırda Van Balığı (Tandırda Van Balığı, 2023)

Tuzlu Balık

En eski gıda saklama yöntemi, gıdaları tuzlayarak saklama yöntemidir. Tarihte tuzlayarak saklama yöntemini kullanan ilk uygarlık, Mısırlılardır (Bozkoyun & Baytar, 2020). Van ilinde tuzlanarak saklanan balık, Van Gölü'nde yaşayan endemik bir tür olan İnci Kefali'dir.

Van ilinde tuzlu balık, iki farklı şekilde hazırlanmaktadır. İlk yöntem; balıklar avlanır ve iyice yıkanır. Daha sonra tuzlanır ve sudan arıtmak için bir gece bekletilir. Bir sonraki gün suları süzdürülen balıklar, kasalara veya bidonlara bir kat balık bir kat tuz şeklinde dizilmektedir. Bu işlemler genellikle Mayıs ayı sonunda yapılır (Bozkoyun & Baytar, 2020).



Fotoğraf 4. 33. Tuzlanmış Balık (Tuzlu Balık, 2023)

İkinci balık tuzlama yöntemi ise şöyledir; inci kefali yıkanır ve tuzlanır. Daha sonra leğenlerde arındırmak için bekletilir. Bir gün leğende bekletilir. Bir gün sonra suyunu salan balıklar, leğendeki kendi tuzlu suyuyla birlikte bidona yerleştirilir. Daha sonra bidonlara tuz ilavesi yapılır. Daha sonra tüketilmek üzere rutubetsiz ve serin yerde bekletilir.



Fotoğraf 4. 34. Tuzlanmış Salamura Balık (Bozkoyun & Baytar, 2020)

İnci kefalinin tüketilmesi için gerekli aşamalar şunlardır: balıkların içleri temizlenir, fazla tuzdan arındırılması için yaklaşık üç saat suda bekletilmelidir. Daha sonra balıklar una bandırılır ve tavada kızgın yağda kızartılır ve servis edilir. Servisi, ayran aşı, biber veya patlıcan, kızartılmış soğan veya mercimekli bulgur pilavı ile yapılır (Bozkoyun & Baytar, 2020).

Bostaniye

Yapılan mülakatlar sonucunda; bostaniye yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: inci kefali havyarı, yumurta, taze yeşil soğan, maydanoz, pul biber, karabiber, tuz, kabartma tozu ve un.

Bostaniye yapımı ise şu şekildedir; balıkların yumurtası ve sütü çıkarılır. İyice yıkanır ve temizlenir. Süzgeç yardımı ile süzdürülür. Bir çırpıcı ile balık yumurtaları çırpılır ve çırpılan malzemeye göre yumurta kırılır. Soğanlar ve maydanozlar ince kıyılır ve tuz, karabiber ile bir miktar karbonat da ilave edilir.

Kızgın yağa kaşıkla dökülecek kıvama gelene kadar un ilave edilir ve karıştırılır. Kaşıkla yağa dökülür, iki tarafı da kızartılarak servis edilir.



Fotoğraf 4. 35. Bostaniye (Geleneksel Mutfak, 2023)

4.3.10. Tatlı, Pasta ve Çörekler

Hurma Tatlısı

Hurma tatlısı yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 1 adet yumurta, 1 çay bardağı yoğurt, 1 çay bardağı zeytinyağı, 1 çay kaşığı karbonat, alabildiğince un, fıstık ezmesi, 2 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı su, bal ve limon.

Hurma tatlısının yapılışı ise şu şekildedir; tüm malzemeler karıştırılarak hamuru hazırlanır. Ceviz büyüklüğünde hamuru kalburun üzerinde bırakıp açılır ve açılan hamuru rulo şekline getirdikten sonra önceden ısıtılmış fırına sürülür. Renkleri altın sarısı olunca fırından çıkartılır. Tencereye 2 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı su ilave edilir. Kaynamaya yakın limon sıkılır. Hurmaları soğuk olarak bala koyulur ve belli bir süre balını çektikten sonra servis tabağına alınır. Üzerine fıstık ezmesi serpilerek servis edilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 36. Hurma Tatlısı (Kalbura Bandı) (Geleneksel Mutfak, 2023)

Kaşık Tatlısı

Kaşık tatlısı yapımında gerekli olan malzemeler şunlardır: 3 adet yumurta, 3 yemek kaşığı yoğurt, 3 servis kaşığı un, 1 çay kaşığı karbonat, 1 tatlı kaşığı nişasta. Tatlının şurubunda gerekli olan malzemeler şunlardır: 2 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı su, az limon suyu, kızartmak için sıvı yağ.

Kaşık tatlısı yapımı ise şu şekildedir; yumurta, yoğurt ve karbonatı bir kaptan iyice karıştırılır. Un ilave edilerek kek kıvamına getirene kadar karıştırılır. Bir kaba sıvı yağ bırakılıp ısıtılır. Kızgın yağda kaşıkla parça parça atarak kızartılır. Ardından soğuk şuruba atılır. Şurubunu çektikten sonra servis tabağına alınır ve kalan şurup üzerinde gezdirilir (Geyik A. , 2022).



Fotoğraf 4. 37. Kaşık Tatlısı (Kaşık Tatlısı, 2023)

BEŞİNCİ BÖLÜM

5. SONUÇ

Değişen ve gelişen dünya koşullarıyla birlikte insanlar arasındaki ulaşım ve iletişim faaliyetleri de oldukça hızlı bir boyuta ulaşmıştır. Sağlık, eğitim ve turizm gibi pek çok konuda etkileşim dünya çapında hiç olmadığı kadar artmıştır. Özellikle turizm faaliyetlerinde görülen etkileşim bu alana olan ilgiyi her geçen gün artırmaktadır. Turizmde en çok tercih edilen ve en önemli faaliyetlerden birisi de gastronomi turizmidir.

Gastronomi turizmi yiyecek-içecek, kültür ve turizm arasında sağlıklı bir ilişkinin kurulması açısından oldukça değerlidir. Bu sebeple bölgelerin gastronomi turizmi potansiyelinin ortaya konulması ve bölge gelişimi için bu ilişkinin açığa çıkarılması oldukça önem taşımaktadır. Gastronomi turizmi yalnızca eğlence faktörü olarak görülmemelidir. Bölgelerin ekonomik açıdan gelişebilmesi ve kalkınmasında önemli bir etken olarak da rol oynamaktadır. Aynı zamanda kültür turizmi kapsamında da büyük bir öneme sahiptir.

Turizm hareketliliğinde bireylerin destinasyon tercihinde mutfak kültürünün önemli bir etken olduğu yapılan çalışmalarla ortaya konulmuştur. Bu sebeple mutfak kültürünün ve öğelerinin bulunduğu iller, büyük bir turizm çekim merkezi haline gelebilmektedir. Bununla beraber turistlerin, ziyaret ettikleri illere gastronomi turizmi deneyimini tekrar yaşayabilmek adına geri geldikleri de belirlenmiştir. Bu bağlamda çalışmada Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli potansiyelinin belirlenmesi amaçlanmıştır.

Van ilindeki gastronomi değerleri coğrafi açıdan nasıl değerlendirilebilir? problem cümlesine göre aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:

Van'ın coğrafi konumunun gastronomiye etkisine değinilecek olunursa şunlardan söz edilebilir; Van çok önemli ticaret yolu olan İpek yolu güzergâhında bulunmaktadır. Bu sayede Van, mutfak kültürü bakımından oldukça geniş bir yelpazeye sahiptir. Mutfak kültürünün gelişmesi Van'a ciddi gelir kaynağı oluşturmuştur. Van ilinde birden fazla medeniyetin izleri görülmektedir. Bu medeniyetler sonucunda Van ili bünyesinde farklı kültürlerle ait izlerin görülmesi de

mümkündür. Farklı kültürlerin farklı yaşam tarzları da gözlemlenebilmektedir. Farklı yaşam tarzlarının ortaya çıkardığı sonuçta ise mutfak kültürünün geniş yelpazeye yayıldığı gözlemlenmektedir. Aynı zamanda doğal çevrenin gastronomi değerlerine katkılarından şu şekilde bahsedilebilir; bölgede bulunan Van Gölü'ne bağlı yetişen bitkiler, Van mutfağını ileriye taşımaktadır. Özellikle kahvaltı sofralarında sunulan reçellerin hammaddeleri göl çevresinde yetişmektedir. Bu ürünler kısaca, ceviz, kayısı, elma, gül, kavun, karpuz ve taze fasulye gibi ürünlerdir. Van'a has endemik balık türü olan İnci Kefali, Van Gölü'nde yaşayan sazangillerdendir. İnci Kefali'nin yalnızca Van Gölü'nde yaşaması ilin mutfak kültürüne de yansiyarak, balık menüsünü meydana getirmektedir.

Araştırma kapsamında, Van'da gastronomi ile dolaylı veya doğrudan bağlantılı olan katılımcılarla görüşmeler sağlanmıştır. Bu katılımcılar farklı kurum ve kuruluşları temsil etmektedirler. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler analiz edilip yorumlanmıştır. Gastronomi turizminin Van turizmi içindeki yerini belirleme ve potansiyelinin araştırıldığı bu çalışmada Van ilinin mevcut turizm potansiyeli içerisinde gastronomi turizmin yeri, önemi ve Van ilinin sahip olduğu gastronomi değerlerinin Van il turizmine katkısının olup olmadığı araştırılmıştır.

Van ilinde bulunan gastro turistik değerler dışındaki doğal ve kültürel değerler nelerdir? Problem cümlesine göre aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:

Van turizm potansiyeli olarak oldukça zengin bir ildir. Hem doğal turistik alanlar hem de kültürel turistik alanlar bu anlamda göze çarpmaktadır. Doğal turistik alanların başında Van Gölü gelmektedir. Yüz ölçümü bakımından dünyanın en büyük sodalı gölü, Van Gölü'dür. Bir diğer dikkat çeken ve ilgi odağı olan doğal turistik alan Akdamar Ada'sıdır. Ada gerek bölge halkı tarafından gerekse yabancı ziyaretçiler tarafından yoğun ilgi görmektedir. Bu bağlamda turistik çekim merkezi olarak ön plana çıkmaktadır.

Kültürel turistik alanların, ziyaretçileri cezbediği gözlemlenmiştir. Van ilinde bulunan kültürel turistik alanların en dikkat çekenleri ise, Van kalesi ve Akdamar Kilisesi olarak bilinmektedir. Van kalesi, Urartu devletinin başkentliğini yapmıştır.

Akdamar Kilisesi ise, Vaspurakan krallığı tarafından saray-kilise olarak inşa ettirilmiştir. Her iki yapı da inanç turizmi açısından büyük önem arz etmektedir.

Van ilinde yer alan gastronomi değerleri nelerdir? problem cümlesine göre aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:

Van ilinin gastronomi turizmi potansiyeli potansiyelinin ise oldukça zengin olduğu saptanmıştır. Bunun başlıca sebeplerinden biri dönemin en önemli ticaret yollarından olan İpek yolu güzergâhında bulunmasıdır. Bu ticaret yolu güzergâhında bulunan Van ili, geçmişin izlerini taşıyarak günümüze kadar kültür aktarımı sağlandığı görülmektedir. Bugüne dek yapılan ticaretin bölgeyi her zaman canlı bir pazar olarak ayakta tuttuğu gözlemlenmiştir. Eski dönemde yapılan ticarete kervanların konaklayabileceği ve beslenme ihtiyaçlarını giderebileceği yerlere ihtiyaçları olduğu bilinmektedir. Bu sayede bölgede yemek ve mutfak kültürü sürekli gelişim göstermiştir. Bununla birlikte günümüze dek farklı kültürlerin izlerini barındıran bir Van mutfağı ortaya çıkmıştır.

Van ili denilince akıllara ilk olarak Van kahvaltısı gelmektedir. Kahvaltı kültürü olarak en dikkat çeken illerin başında Van gelmektedir. Van'da 60'ın üzerinde kahvaltı salonunun olduğu bilinmektedir. Her kahvaltı salonunun kendine has sunum ve içerik farklılıkları bulunmaktadır. Bu alanda ön plan çıkan işletme, *Bak Hele Bak Van Kahvaltı Salonudur*. Van kahvaltısının en büyük özelliği ise, kullanılan ürünlerin tamamı Van yöresinde yetişen ve imal edilen ürünlerden oluşmasıdır.

Van tarihi açıdan çok köklü bir ildir. Bu sebepten dolayı Van'ın yemeklerinde farklı medeniyetlerden izler görülmektedir. Van mutfağının geniş yelpazeye sahip olması, Van'a ciddi katkılar sağlamaktadır. Bu bağlamda Van'a ait yemekler değerlendirilmiştir. Değerlendirilen yemeklerin, yapılışı ve yapımında kullanılan malzemelerin yöreye has olması yemekleri ön plana çıkarmaktadır. Yapılan görüşmelerde, Van'a ait yemeklerin yapılışının zahmetli olduğu bilgisi elde edilmiştir. Bu sebepten birçok evde ve işletmede bu yemekler yapılmamaktadır.

Van yöresinde gerçekleştirilen turizm etkinliklerinin Van'a katkıları gözlemlenmiştir. Doğunun Kanatları Van Erçek Gölü Flamingo Festivali, özellikle

kuş gözlemciliği ile ilgilenenler tarafından büyük ilgi görmektedir. Ziyaretçiler gerek kendi imkânlarıyla gerekse valiliğin hazırlamış olduğu dürbünlerle birbirinden farklı yüzlerce kuş türünü bir arada görme fırsatı bulmaktadır. İnci Kefali'nin Mucize Yolculuğu Festivali, adından da anlaşılacağı gibi gölde yaşayan tek balık türü olan İnci Kefali balığının göç etmesini konu edinir. Balığın üreme zamanında, gölden akarsulara doğru göç etmeye başlar. Bu yolculuğu gözlemlemek isteyen ziyaretçiler, 15 Nisan'dan itibaren balık bendine akın etmektedirler.

Van ilinin turizme kazandırılmayan gastronomi değerleri nasıl turizme kazandırılabilir? Problem cümlesine göre aşağıdaki sonuçlar elde edilmiştir:

Van ilindeki gastronomi değerlerinin ve turizm faaliyetlerinin yeterince ilgi görmediği düşünülmektedir. Bu durumu tersine çevirebilmek için önerilerde bulunacak olunursa şunlardan bahsedilebilir:

Gerçekleştirilen festivaller ve etkinlikler, Van'a katma değer olarak geri dönmektedir. Ancak turistik potansiyelin bu denli fazla olmasının yanı sıra, Van ilinin bu değerlerden elde ettiği girdiler yeterli seviyede değildir. Van ilinin özellikle ulaşım olanakları geliştirildiği takdirde, bu potansiyelden hak ettiği girdiyi elde edebilir. Örneğin havayolu ulaşımında diğer iller ile direkt uçuş seferleri artırıldığı takdirde ziyaretçilerin rahatlıkla tercih edebileceği aşikârdır. Bir diğer ulaşım yolu olan demiryolu ise, yeterince bilinmemekte ve tercih edilmemektedir. Van gölü ekspresi, ulusal çapta reklam aracılığıyla tanıtımının yapıldığı takdirde ziyaretçilerin ulaşım için alternatifi olabilir. Ayrıca Doğu Ekspresi gibi faaliyetlerin ve güzergâhın reklamı doğru bir kanalla yapıldığı takdirde, Van Gölü Ekspresi de rağbet görebilir.

Van ilinde gerçekleştirilen etkinliklerin bölgesel çapta kalmaması için gerek valilik gerekse belediyelerin reklam ve tanıtım faaliyetlerini olabildiğince artırarak ulusal hat ta uluslararası arenaya taşınması gerekmektedir. Bunu sosyal medyayı en verimli şekilde kullanarak başarabileceği öngörülmektedir. Bunun yanında ulusal televizyon kanallarına, etkinlikten birkaç hafta önce reklamlar ve tanıtım videolarının yayınlanması mümkün olursa geri dönüşler ciddi seviyede artış göstermesi öngörülmektedir. Bununla birlikte Van'da yaşayan yerel halk, bu potansiyelden ekonomik olarak olumlu ve yüksek verimli bir şekilde yararlanabilecektir.

Van ilindeki yerel rehberlerin, yöresel yiyecek-içecekler konusunda bilinçlendirilmesi bu ürünlere olan ilgiyi artırabilir. Şehirde kullanılan ulaşım araçlarında, yöresel ürünleri tanıtan broşürlerin bulunması ürünlerin tanınma bilirliliğini artırabilir. Aynı zamanda şehir reklam panolarında sürekli olarak bu ürünlerin görselleri sergilenebilirse, o ürünlere dikkat çekilebilir.

Yöresel yemeklerin hazırlanışının zorlu olmasından mütevellit bu yemekleri yapamayan veya yapmayı tercih etmeyen kişilere, il ve ilçelerde bulunan Halk Eğitim Merkezleri kapsamında ücretsiz kurslar verilebilir. Verilecek bu kurslar hem istihdam sağlar hem de insanlara bu yemekleri yapabilmek için imkân sağlayabilir. Bu sayede Van'ın köklü geçmişine dayanan birçok yiyecek-içecek unutulmayacaktır ve nesiller boyu aktarımı devam edebilecektir.

Van'da bulunan yerel işletmelerin yöneticileri yöresel yiyecekler hazırlanıp sunulması açısından bilinçlendirildiği ve yaygınlaştırıldığı takdirde, Van sahip olduğu gastronomi değerlerinden hak ettiği payı alabilir. Bu bilinçlendirmeler yerel yönetimler tarafınca, yerel aşçılar kullanılarak gerçekleştirilebilir. Yerel aşçıların, işletme bünyesindeki aşçılara bu ürünlerin hazırlanışı ve sunuşu ile ilgili gerekli tüm eğitimlerin verildiği takdirde işletmeleri bilinçlendireceği öngörülmektedir. Bu sayede yöresel yemeklerin ünü artabilir ve bölgenin popülaritesi geliştirilebilir olduğu gözlemlenmektedir.

Van Gölü çevresinde yetişen bitkilerin ve meyvelerin üretiminin artırılması, geliştirilmesi ve korunması bölge için büyük önem arz etmektedir. Bu kapsamda yetiştirilen ürünler için gerekli desteklerin sağlanması, üreticileri rahatlatacaktır. Bununla birlikte bu ürünlerin işletmelerde hammadde olarak kullanılması ürüne olan arz miktarını artıracaktır. Artan arz miktarını karşılamak üzere, çiftçiler daha fazla üretim yapmaya başlayacaktır. Artan üretim beraberinden yeni istihdam kaynakları oluşacaktır.

Yani yöresel ürünlerin hazırlanması konusunda yapılacak olan bilinçlendirme faaliyetleri, doğrudan ve dolaylı olarak birçok alanda yeni istihdam sağlayıp yeni gelir kapısı oluşturabilir. Böylece bölge halkı ekonomik olarak fayda görebilir. Ekonomisi gelişen ilin, gelişmesi ve kalkınması kaçınılmaz olmaktadır. Yapılacak

olan bilinçlendirme, yönlendirme ve teşvikler Van iline olumlu bir şekilde yansıtacaktır.

Hazırlanan tezin, Van ve Van'da yaşayanlar açısından oldukça büyük bir önem arz ettiği görülmektedir. Van ilinde yer alan gastronomi değerlerinin saptanması ve bu konudaki eksikliklere değinilmesi, Van ilindeki potansiyelin ortaya çıkmasını ve Van'a katkılar sunması açısından önemlidir. Yapılan araştırma sonucunda, Van'a ait değerlerin birçoğu unutulmuş veya unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir. Bu değerler tekrar turizme kazandırılabilirse, bölgede yaşayanlar için ciddi katkıları olacağı öngörülmektedir.



KAYNAKÇA

Acem Köftesi. (2023, Haziran 26). <https://ye-mek.net/tarif/acem-koftesi> adresinden alındı

Akdamar Adası ve Kilisesi. (2023, Haziran 21). <https://van.ktb.gov.tr/TR-76403/akdamar-adasi-ve-kilisesi.html> adresinden alındı

Akdamar Anıt Müzesi. (2023, Haziran 21). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/gezilecekyer/akdamar-klse> adresinden alındı

Akdamar Efsanesi. (tarih yok). 2131 tarihinde YYÜ: <https://www.yyu.edu.tr/Birimler/884/sayfalar/8001> adresinden alındı

Akdamar Efsanesi. (2023, Haziran 21). <https://www.yyu.edu.tr/Birimler/884/sayfalar/8001> adresinden alındı

Anadolu Ajansı. (2023, Haziran 21). <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/vanda-urartular-donemine-ait-yeni-bir-kale-kalintisi-tespit-edildi/2275591> adresinden alındı

Arslan Kalay, H., & Yıldız, S. (2017). Akdamar Anıt Müzesi'nin (Kilisesi) Tarihsel Süreçleri ve Kültürel Miras Turizmi Açısından Önemi. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 121-136.

Aslan, H. (2010). *Gastronomi Turizminin Turizm Eğitimi Programlarındaki Yeri ve Önemi Bir Uygulama*. Konya: SELÇUK ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ.

Ayvalı Kavurma. (2023, Haziran 27). <https://www.kanald.com.tr/mutfagim/haberler/ayvali-kavurma-tarifi/41588.aspx> adresinden alındı

Barakazı, M., & Önçel, S. (2017). Rekreatyonel Turizm Faaliyeti Olarak Urfa Sıra Geceleri. *Disiplinlerarası Akademik Turizm Dergisi*, 87-97.

- Bayri, G. (2020). *Samsun İlinin Sahip Olduğu Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Behremen, C. (2021). *Doğu Anadolu Trb2 Kalkınma Bölgesinin Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi*. Eskişehir: Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bozkoyun, M., & Baytar, İ. (2020). Tuzlu Balık ve Ayran Aşının Van İlinin Gastronomi Turizmindeki Yeri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 41-58.
- Cihangir, E., & Demirhan, Ö. (2020). Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlu peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, 139-162.
- Civelek, A. (2010). Turizmin Sosyal Yapıya ve Sosyal Değişmeye Etkileri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 331-350.
- Çağlı, I. (2012). *TÜRKİYE'DE YEREL KÜLTÜRÜN TURİZM ODAKLI KALKINMADAKİ*. İstanbul: İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ.
- Çakır, T. (2017). *Şehir Markalamasında Gastronomi Pazarlamasının Önemi ve Van Örneği*. İstanbul: Nişantaşı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çelik, M. (2017). *Şanlıurfa'Daki Gastronomi Kültürünün, Kenti Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kalış Sürelerine Etkisi Üzerine Bir Araştırma*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Daşdemir, A. (2021). Van İli Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *İpek Yolu Turizm Araştırmaları Dergisi*, 62-79.
- Demir, M., Demir, Ş. Ş., Davras, G. M., Bulgan, G., & Davras, Ö. (2017). *Genel Turizm Kavramlar ve Farklı Boyutlarıyla Değerlendirme*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Doğan, M. Y. (2021). *Gastronomi Turizminde Yerel Ürünlerin Yeri: Aydın İli Gastronomisinde Otlı Yemekler Üzerine Bir Araştırma*. Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Doğanay, H., & Zaman, S. (2019). *Türkiye Turizm Coğrafyası*. Ankara: Pegem Akademi.

Domatesli Van Balığı Kızartması. (2023, Haziran 28). <https://cimcimeblog.blogspot.com/2018/01/domatesli-van-balg-kzartmas.html> adresinden alındı

Dülger Altınar, D., & Özdemir, G. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1-14.

Erçek Gölü Kuş Cenneti. (2023, Haziran 21). <https://van.ktb.gov.tr/TR-88261/ercek-golu-kus-cenneti.html> adresinden alındı

Ergün , G., & Silik , C. (2021). *Turizm Sektöründe Güncel Araştırmalar*. Ankara: Nobel Bilimsel Eserler.

Erişte Pilavı. (2023, Haziran 25). <https://ye-mek.net/tarif/eriste-pilavi> adresinden alındı

Eski Van Kızıl Minare. (2023, Haziran 21). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/kulturenvanteri/eski-van-kizil-minare-sinaniye-camisi> adresinden alındı

Geleneksel Mutfak. (2023, Haziran 25). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/bulgur-silesi> adresinden alındı

Geleneksel Mutfak. (2023, Haziran 25). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/kabak-cirtmasi> adresinden alındı

Geleneksel Mutfak. (2023, Haziran 26).
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/ciger-koftesi> adresinden alındı

Geleneksel Mutfak. (2023, Haziran 27).
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/esgili--eksili-> adresinden alındı

Geleneksel Mutfak. (2023, Haziran 28).
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/bostanye> adresinden alındı

Geleneksel Mutfak. (2023, Haziran 29).
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/neyenir/hurma-kalbura-bandi> adresinden alındı

Geyik, A. (2021). *Geçmişe Övgü: Mezopotamya'da Bir Lezzet Turu*. Ankara: Rüya Yayınları.

Geyik, A. (2022). *Geleneksel Kürt Mutfağı*. İstanbul: Boyut Matbaacılık.

Gezilecek Yerler. (2023, Haziran 22).
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/van/gezilecekyer/van-muzesi> adresinden alındı

Google Earth. (2023, Haziran 21). <https://earth.google.com/web/> adresinden alındı

Hacıoğlu, N., Bozkurt, M., & Şahin, B. (2016). *Genel Turizm*. Çanakkale: Paradigma Akademi.

Hakan, Ö. (2019). *GEVAŞ'TA BULUNAN KÜLTÜR VARLIKLARI ÜZERİNE*. Van: VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ.

Halim Aşı. (2023, Haziran 23). <https://www.dombili.com/halim-asi/> adresinden alındı

Hedik. (2023, Haziran 26). <https://vanlinihathoca.com/vanda-dis-hedigi-gelenegi.html> adresinden alındı

Hosap Kalesi. (2023, Haziran 21). <https://van.ktb.gov.tr/TR-76406/hosap-kalesi.html> adresinden alındı

Kabak Borani. (2023, Haziran 27). <https://ye-mek.net/tarif/mercimekli-kabak-salatasi> adresinden alındı

Kaburga Dolması. (2023, Haziran 26). <https://www.lezizyemeklerim.com/yemek-tarifi/kaburga-dolmasi/713> adresinden alındı

Kalelioğlu, E. (1991). Van Ovasının İklim Özellikleri. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 155-166.

Kaşık Tatlısı. (2023, Haziran 29). <https://vanlinihathoca.com/van-mutfagi-kasik-tatlisi.html> adresinden alındı

Kavurmalı. (2023, Haziran 27). <http://www.e-kadinlar.com/kavurmali-yumurta/> adresinden alındı

Kaya, F. (2021). Gastronomi Turizmi Seyahat Motivasyonları. S. Şengül, & A. Kurnaz içinde, *Gastronomi Turizmi Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar* (s. 197-219). Ankara: Detay Yayıncılık.

Kaymakamlık, Van Kalesi. (2023, Haziran 21). <http://www.ipekyolukaymakamligi.gov.tr/van-kalesi> adresinden alındı

Kayran, M. F. (2021). *Şanlıurfa İlinin Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Gastronomi Turizmi Potansiyeli Açısından Değerlendirilmesi*. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü.

Kayserili, A. (2014). *Erzurum Şehri'nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Yayınları No:1036 Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Yayınları No: 130.

Kılıç, O. (2021). Van Tarihine Genel Bir Bakış. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19-42.

Kılıç, S. (2014). *VAN KÜLTÜR VE TURİZM ENVANTERİ II*. Van: Gündoğu Ofset.

- Kılıçhan, R., & Köşker, H. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 102-115.
- Kızılırmak, İ., Ofluoglu, M., & Şişik, L. (2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 258-269.
- Klıç, S. (2014). *VAN 2014 KÜLTÜR VE TURİZM ENVANTERİ II*. Van: Gündoğu Ofset.
- Korkusuz, T. (2022). COVID-19 Salgınında Sürdürülebilir Turizmi Yeniden Düşünmek. *Current Perspectives in Social Sciences*, 404-412.
- Küçükaltan, D., & Akkaşoğlu, S. (2016). Genel Turizm Terminolojisi. N. Hacıoğlu, M. Bozkurt, & B. Şahin içinde, *Genel Turizm* (s. 15-32). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 78-85.
- Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü*. (2023, Haziran 3). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı: <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-44146/van-muze-mudurlugu.html> adresinden alındı
- Madenci, A. B., & Daşdemir, A. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yerel Yiyecek Tüketim Motivasyonlarının Yerli Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Etkisinin Belirlenmesi: Van Kahvaltısı Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 155-176.
- Meydan, A., & Akyol, S. (2019). Erçek Gölü Su Kolonunun Mevsimsel Sıcaklık Dinamiği,. *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 1148-1153.
- Meydan, Ö. (2020). *HOŞAP KALESİ KAZISI SERAMİKLERİ*. Van: VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ.

Muradiye Şelalesi. (2023, Haziran 21). <https://van.ktb.gov.tr/TR-88268/muradiye-selalesi.html> adresinden alındı

Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, G. B., & Uçkan Çakır, M. (2021). Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Kapsamında Van Gastronomi Rotası Önerisi. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 2655-2669.

OSMED. (2023, Mayıs 30). Otel Satın Alma Müdürleri ve Eğitimi Derneği: [https://www.osmed.com.tr/turizm-nedir/#:~:text=D%C3%BCnya%20Turizm%20%C3%96rg%C3%BCt%C3%BC%20\(WTO\)%20turizmi,do%C4%9Fan%20olay%20ve%20ili%C5%9Fkilerin%20t%C3%BCm%C3%BCd%C3%BCr.%E2%80%9D](https://www.osmed.com.tr/turizm-nedir/#:~:text=D%C3%BCnya%20Turizm%20%C3%96rg%C3%BCt%C3%BC%20(WTO)%20turizmi,do%C4%9Fan%20olay%20ve%20ili%C5%9Fkilerin%20t%C3%BCm%C3%BCd%C3%BCr.%E2%80%9D) adresinden alındı

Özçelik, N. E. (2019). *Bolu İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma*. Bolu: Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Öztürk, Ş. (2019). Akdamar Kilisesi 2005 ve Sonrası Onarım Çalışmaları Hakkında Bir Değerlendirme. *Kent Kültürü ve Yönetimi Hakemli Elektronik Dergi*, 860-874.

Öztürk, Ş. (2021). XVI-XIX. Yüzyıllarda Van Mimarisi. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 703-746.

Pinterest. (2023, Haziran 23). <https://tr.pinterest.com/pin/421157002652511672/> adresinden alındı

Püşürük Aşı. (2023, Haziran 26). <https://www.nefisyemektarifleri.com/pusuruk-asi-van-yoresine-ait/> adresinden alındı

Şeker, İ. T., & Hastaoğlu, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1879-1894.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023, Nisa 18). Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <https://van.ktb.gov.tr/TR-90249/van39in-tarihi.html> adresinden alındı

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2023, Mayıs 30). Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü: <https://van.ktb.gov.tr/TR-76200/van39in-degerleri.html> adresinden alındı

Tandırda Van Balığı. (2023, Haziran 28). https://tr.wikipedia.org/wiki/Tandırda_Van_balığı adresinden alındı

Tarihçe. (2023, Haziran 22). T.C. Van Valiliği: <http://www.van.gov.tr/tarihce> adresinden alındı

Tırşık . (2023, Haziran 24). <https://yemek.com/tarif/tirsik/> adresinden alındı

TUİK. (2023, Nisan 20). *Türkiye İstatistik Kurumu.* <https://cip.tuik.gov.tr/> adresinden alındı

Tuzlu Balık. (2023, Haziran 28). <https://www.gazetepusula.net/tuzlu-balik-buyuk-ilgi-goruyor/324293/> adresinden alındı

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023, Nisan 25). T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=65> adresinden alındı

UNWTO. (2023, Mayıs 30). *World Tourism Organization.* World Tourism Organization: <https://www.unwto.org/glossary-tourism-terms> adresinden alındı

Uzut, İ., & Batman, O. (2017). VAN'DA YER ALAN A SINIFI SEYAHAT ACENTALARININ DüZENLEDİğİ GÜNÜBİRLİK TUR İÇERİKLERİNİN İNCELENMESİ. *Sakarya Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 1-12.

nal, İ. (2013). Özel İlgi Turizm Çeşitleri. A. Yaylı, & . Sürücü içinde, *zel İlgi Turizmi* (s. 89-116). Ankara: Detay Yayıncılık.

Valiliği, T. V. (2023, Mayıs 20). *T.C. Van Valiliği.* Valilik: <http://www.van.gov.tr/tarihce> adresinden alındı

Van İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2023, Haziran 4). Türkiye Kültür Portalı: <https://www.kulturportali.gov.tr/> adresinden alındı

Van Yemekleri. (2023, Haziran 26). <https://vanguzel.com/galeri/136> adresinden alındı

Visentin, C. (2011). Food, Agri-Culture, and Tourism. K. Sidali, A. Spiller, & B. Schulze içinde, *Food, Agri-Culture and Tourism Linking Local Gastronomy and Rural Tourism: Interdisciplinary Perspectives* (s. 1). NewYork: Birgit Schulze Springer Publishing.

Yazıcıoğlu, İ., Işın, A., & Yalçın , E. (2019). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Akdeniz bölgesi örneği. IV. *ULUSLARARASI DOĞU AKDENİZ TURİZM SEMPOZYUMU ÖZEL SAYISI* (s. 861-871). Ankara: Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research.

Yıldız, Ü., & Çelik , F. (2011). Muradiye (Van) Yöresinde Doğal Olarak Yetişen Kuşburnu Genetik Kaynaklarının Bazı Fiziko-Kimyasal. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 45-53.

Youtube. (2023, Haziran 23). <https://www.youtube.com/watch?v=YCqi8S3oz90> adresinden alındı

Youtube. (2023, Haziran 24). <https://www.youtube.com/watch?v=G-LksxGt-cE> adresinden alındı