



Araştırma Makalesi (Research Article)

YÖRESEL YEMEKLERİN İŞLETME MENÜLERİNDE YER ALMA DÜZEYİ: VAN İLİ ÖRNEĞİ (THE LEVEL OF INCLUDING LOCAL DISHES IN BUSINESS MENUS: THE EXAMPLE OF VAN PROVINCE)

Erol GEÇGİN^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-8375-9343)

¹Van Yüzcüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Van, Türkiye

Özet

Bu çalışma ile Van iline ait yöresel yemeklerin Van ilinde faaliyet gösteren işletme menülerinde yer alma düzeylerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, nitel araştırma tekniğinin yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile Van ilinde faaliyet gösteren 32 işletme ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme ile yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer bulma düzeylerinin tespiti için sorulan 14 soru ile Van ili yöresel yemeklerinin işletme menülerinde yer alma düzeylerinin belirlenmesinin yanında Van yöresel yemeklerinin, tıpkı Van Kahvaltısının ülkemizde ve dünyada sahip olduğu üne erişebilmesi için ihtiyaç duyulan faaliyet ve öneriler belirlenmeye çalışılmıştır. Çalışma neticesinde görüşme yapılan 32 işletmeden 21'inin Van yöresel yemeklerinin en azından birine yer verdiği sonucuna varılmıştır. Van Kahvaltısının öne çıktığı çalışmada yöresel ana yemeklerin bilinirlik noktasında Van Kahvaltısı kadar ün sahibi olmamasının kenti ziyaret eden turistlerin yöresel yemekleri tercih etmemesinin temel sebebi olarak gösterilmiştir. Yöresel yemeklerin yöre halkı tarafından evlerinde yapılıyor olması işletmelerde farklı lezzetleri tercih etmelerinin temel sebebi olarak ortaya çıkmış, yöre halkı tarafından yöresel yemeklerin evlerde halen yapılıyor olmasının sürdürülebilirlik açısından önemli bir noktada olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemek, Van Yöresel Mutfak Kültürü, Menü, Van, Gastronomi

Abstract

This study aimed to determine the level of inclusion of local dishes from Van in the menus of businesses operating in Van. For this purpose, interviews were conducted with 32 businesses operating in Van province with the semi-structured interview method of the qualitative research technique. With the 14 questions asked during the interview to determine the level of inclusion of local dishes in business menus, it was tried to determine the level of inclusion of local dishes of Van province in business menus, as well as the activities and suggestions needed to make Van local dishes reach the reputation that Van Breakfast has in our country and in the world. As a result of the study, it was concluded that 21 of the 32 businesses interviewed serve at least one of Van's local dishes. In the study where Van Breakfast comes to the fore, the fact that local main dishes are not as famous as Van Breakfast is shown as the main reason why tourists visiting the city do not prefer local dishes. The fact that local dishes are made by local people at home has emerged as the main reason why they prefer different tastes in businesses, and it has been concluded that the fact that local dishes are still made at home by local people is an important point in terms of sustainability.

Keywords: Local Food, Local Food Culture of Van, Menu, Van, Gastronomy

Giriş

Yemek toplumun en temel ihtiyaçlarından birisidir; doğrudan ve en sade hali ile “biyolojik” bir ihtiyaçtır. Bununla birlikte insanoğlu ilk çağlardan itibaren “kültür” üreten bir organizmadır (Belge, 2018: 359). Yemek ve mutfak kültürü, fizyolojik ihtiyaçları karşılama fiilinden fazlasını ihtiva eder (Sağır, 2020: 312). Yemek ve mutfak kültürü belli bir coğrafyada yaşamını sürdüren insanların yöreye özgü bitkisel ve hayvansal ürünleri işleyerek tüketme tarzları olarak ifade edilmektedir (Noni, Orsi, ve Zanderighi, 2014: 218). İnsanların ürünleri işleme ve tüketme anlayışları toplumun kültürel kodlarının biçimsel bir ifadesidir (Beşirli, 2021: 195). İçinde bulunduğumuz zaman diliminde, toplumlar içerisinde beslenme teamülleri arasındaki farklar önceki zamanlara göre azalmış, küreselleşmenin başta tek tipleştirici etkisi ile homojen bir yemek kültürü etkili olmuştur (Beşirli, 2021: 21). Hızlı yemek, ucuz yemek, kolay yemek, Mcdonald's kültürü gibi “modern” ihtiyaçlar bunun başlıca nedenleri sayılabilir (Belge, 2018: 173). Tüketim kültürünün toplum içinde yerleşmesi, dondurulmuş gıdalar

*Sorumlu yazar: erolgecgin@yyu.edu.tr

DOI 10.33083/joghat.2024.413

ve fast food'un yaygınlaşması gibi olumsuzluk yarattığı düşünülen birtakım değişimler yiyecek ve içecek işletmelerinde yöresel ürünlerin kullanımının azalmasıyla birlikte yöreye özgü yemeklerin işletme menülerinde yer bulma düzeyinin azalmasına neden olmuştur (Akbaba, 2017: 351).

Küreselleşme ile tüketimin standart bir form alması bir süreç olarak ele alındığında, buna karşı alternatif normatif değerlerin yeniden canlandırılması ve yerel değerlere yeniden dönüş yolları gündeme gelmiştir (Budak ve Kavanoz, 2019: 120). Küreselleşmenin bir sonucu olarak ortaya çıkan Fast-food kültürünün yaygınlaşması ile insanlar son yıllarda kaliteli olarak değerlendirilen; bir bölgenin karakteristiğini, kimliğini ve mirasını yansıtan yerel ürünlere daha fazla ilgi duymaya başlamışlardır (Kadioğlu, 2019: 211). Bu durumun farkında olan yiyecek ve içecek işletmeleri de bu doğrultuda menülerine yöresel yemeklere yer vermeye başlamışlardır (Yarış ve Cömert, 2015: 991).

Yöreye özgü yemeklerin işletme menülerinde pazarlama aracı olarak ele alınıyor olması, yöreye özgü mutfak ve turizm ilişkisi içerisinde öne çıkan konulardan biridir (Nebioğlu, 2021: 1038). Yöre mutfağı, aynı zamanda bölge açısından sembolik anlam taşıyan ve ziyaretçiler açısından çekicilik unsurudur (Kızıllırmak, Albayrak ve Küçükali, 2014: 77). Yaşayan kültürü etkileşimli olarak deneyimleme, pişirme dersleri, çiftlik turları ve yemek yeme ritüelleri de temel gastronomi turizminin cezbedici unsurları arasında önemli bir yer tutmaktadır (Ellis, Park, Kim ve Yeoman, 2018: 261).

Bununla birlikte yöreye özgü yemekler bir destinasyonu diğerlerinden ayıran, rekabet açısından üstünlük sağlayan (Mil ve Denk, 2015: 2) ve destinasyon markalaşmasına olumlu katkılar sağlamaktadır (Giritlioğlu ve Karakan, 2016: 135), destinasyon markalaşması da beraberinde bölgesel kalkınmayı sağlar (Björk ve Kauppinen, 2016: 177). Gastronomi unsurları bir destinasyonda sürdürülebilir rekabetçiliğe katkıda bulunma konusunda büyük bir potansiyele sahiptir (Rand ve Heath, 2006). Yöresel mutfak unsurları alternatif turizm için de pazarlama aracı olarak değerlendirilmektedir (Yeşilyurt, Yeşilyurt, Güler ve Özer 2017: 173).

Van ili, gastronomik açıdan kahvaltısı başta olmak üzere yöresel yiyecek unsurları ile önemli bir şehir konumundadır (Navarro, Serrano, Lasa, Aduriz, ve Ayo, 2012: 38; Aykut ve Okat, 2023: 491). Van iline ait yöresel yemeklerin bir kısmı sahip olduğu belirgin nitelik, ün ve diğer özellikleri bakımından coğrafi işaret almıştır. Bir kısmı için de birtakım girişimler gerçekleştirilmiştir (Daşdemir, 2021: 71). Van iline ait yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeylerini belirlemeye dönük olarak hazırlanan bu çalışma kapsamında, Van ili yöresel yemek kültürü hakkında bilgi verilmesi, Van iline ait yöresel yemeklerin belirlenmesi ve nihayetinde Van ilinde bulunan işletmelerde yöreye özgü yemeklerin yer alma düzeylerinin belirlenmesi hedeflenmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Yöre ve Yöresel Yemek Kavramı

İzbrak (1955) yöre mefhumunu çeşitli tezahürleri ile kendine has alametleri bulunan bir bölgecik olarak tanımlamıştır. Coğrafyacı Passarge ise “ferdin duyuları aracılığıyla algılayabildiği hadiselerin hüküm sürdüğü bir alan” olarak tanımlamıştır (İzbrak, 1955: 31). Yöre kavramının tanımı ve iç dinamiklerini anlayabilmemiz için üç ana şartta ihtiyaç duyulmaktadır. Bunlar: fiziki alan, fiziki alana özgün bir ekolojik sistem ve fiziki alanda yerleşik halde yaşayan insan topluluğu. Yörenin çevresel unsurları gıdaların başka bir yerde üretilmemesini ve biricikliğini sağlarken, yörede yaşayan insanların kültürel geçmişlerine bağlı olarak geliştirdikleri bilgiye ve beceriye dayanan ustalıkları yöresel ürünlerin oluşmasına olanak sağlar (Akhan, 2022: 9). Bu birikim ve koşulların oluşturduğu tecrübe, yöresel kavramını ve yöresel ürünü ortaya çıkartmaktadır. Fransa'nın gastronomi kimliğinin simgesi durumunda yer alan ve olgunlaşma sürecini doğal kaya mağaralarına borçlu olan Roquefort peyniri çevresel unsurlara önemli bir örnek olarak gösterilebilir (Tekelioğlu, 2019: 56).

Yöresel yemekler bir yöreye özgü, o yörede yaşayan insanlar tarafından yetiştirilen ürünler ile hazırlanan, yöreye özgü geleneklerle sunulan ve yöre halkının gelenek ve göreneklerini yansıtan yiyecekler bütünüdür (Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018: 56). Yöresel yemekler, bir coğrafyadaki insanların yaşam biçimini ifade etmekle birlikte o bölgede yetişen ürünleri kültür yapıları ile özdeşleştirerek anane haline getirdikleri yiyeceklerdir. Yöresel yemekler maddi ve manevi kültürün önemli öğelerinden biri konumundadır. Geçmişten bu yana yöresel yemekler genel olarak bir toplumun özel önem atfettiği düğün ve bayram gibi önemli günlerde yapılmaktadır (Bilgili ve Koçoğlu, 2020: 50).

Van ve Van Yemek Kültürü

Van ili, Türkiye'nin Doğu Anadolu Bölgesinde yer alan bazı medeniyetlere başkentlik yapmış Van Gölü ovasında kurulan bir yerleşim yeridir (Şensoy ve Tutuş, 2017: 58). Yüzölçümü ile Türkiye'nin altıncı büyük şehri olan Van, Urartu uygarlığı ile anılmakta ve Urartu uygarlığının zengin kültürel öğelerini yansıtmaktadır (Daşdemir, 2021: 65). Urartu hâkimiyetinin bittikten sonra Persler, Romalılar, Araplar, Bizans, Selçuklu Devleti ve daha birçok devletin hâkimiyeti altına girdikten sonra 1548 yılında Osmanlı İmparatorluğunun hâkimiyeti altına girmiştir (Deniz, 2009: 178). Van mutfağı adı geçen ve tarihe karışan bu uygarlıkların mutfak kültürlerine ait özellikler barındırmakla birlikte, Osmanlıya ait mutfak esintileriyle harmanlanmış bir mutfak kültürüdür (Ocak, Ceylan, Okat, Koç, Torusdağ ve Çakır, 2021: 2658). Van, komşu şehirler ile de ilişki içerisinde olması sebebiyle çevre illerin mutfak kültüründen de etkilenmiştir. Bu durum Siirt ve Hakkâri yörelerinin mutfak kültürü ile anılmaya başlamasına sebep olmuştur. Bu yönüyle Van mutfağı durağan ve gelişime kapalı değil renkli ve çeşitli bir mutfak olma özelliği taşımaktadır (Daşdemir, 2021: 68; Maxwell ve Soucey, 2015: 9).

Van ili; Erciş üzümü, otlu peynir, Çatak cevizi ve gül reçeli ile 4 menşe adı almış ürün ile Van kavutu, murtuğa, Van pastası, keledoş, segeser ile 6 mahreç işaretine sahiptir. Bu ürünler dışında, Van mutfağı birçok coğrafi işaret alabilecek bir potansiyele sahiptir. Van ili coğrafi işaretli “Van kahvaltısı” ile yörenin önemli gastronomi merkezlerindedir (Ocak vd., 2021: 2658).

Ocak vd. (2021) tarafından yapılan literatür taramasında, Van ilinin mutfak kültürüne ait ve gastronomi turizmi açısından önem arz eden ürünler belirlenmiştir. Belirlenen ürünler Tablo 1.'de başlıklar halinde sıralanmıştır;

Tablo 1. Van İli Gastronomi Ürünleri

Çorbalar	Ayran Aşısı, Bulgur Aşısı, Çiriş Çorbası, Helim Aşısı, Turş Aşısı, Çiriş Çorbası, Çorti Aşısı, Erişte Aşısı
Pilavlar	Mantarlı, Çirişli, Fasulyeli, Erişteli ve Sebzeli Bulgur Pilavı
Şileler	Domates Şilesi, Lahanalı Şile, Çirişli Şile
Mihla, Cırtma ve Kavurma	Çiriş Kavurması, Pancar Kavurması, Sebze Mihlası, Kabat Cırtması, Patetes Mihlası
Kebap	Orman Kebabı, Çöp Kebabı, Tas Kebabı
Dolma	Şurva, Kaburga Dolması, Soğan Dolması, Kak Dolması
Köfte	Et Köftesi Ya da Acem Köftesi, Ciğer Köftesi, Kürt Köftesi Ya da Kurutlu Köfte, Elbak Köftesi, Glorik, Abdigor Ya da Köfte Yahni
Sebze ve Meyve Yemekleri	Şahnagıran, Çağ Kızartması, Kabak Bastı, Ekşili Ya da Eşkili, Kabak Borani, Domates Çılbırı, Kabak Çılbırı, Ayva Yemeği, Kavurma Çılbırı, Lübyesir,
Bakliyat Yemekleri	Keşkek, Sengeser, Keledoş, Helise, Hedik, Püşürük,
Et Yemekleri	Tava, Yahni ve Silkme
Balık	Tandırda Van Balığı, Fırında Van Balığı, Soslu Van Balığı, Bostaniye, Tuzlu Balık, Van Balığı Kızartması ve Van Balığı Sarması
Çeşitli Yemekler	Tatar Böreği, Ciğer Yahnisi Ya da Piti, İlitme, Avanit veya Kaygana
Çörek, Tatlı ve Pastalar	Paluza, Van Pastası, Hurma Tatlısı, Çörek Ya da Kade, Kuymak Ya da Guymak, Çörek İçi, Asude Tatlısı, Peynir Helvası, Erik Kızartması, Ağuz, Bulama, Kaşık Tatlısı, Van Gül Kokulu Pastası, Un Helvası, Negav Ya da Kürt Baklavası, Aşure, Döğmeç, Dip Tatlısı, Çatal ve Demir Tatlısı, Tandır Ekmeği, Pide, Tap Tapa Ekmeği ve Lavaş Ekmek
İçecekler	Gül Şurubu ve Şerbeti, Vişne Şerbeti, Limonata, Gül Kokulu Çay ve Çay
Sebze ve Meyve Ürünleri	Çağ Salamurası, Boğa Dikeni Salamurası, Kabak Kaki, Dut Kavutu, Kayısı İçi, Elma Kavutu, Meyve Pestili, Erik Salçası, Kayısı Salçası, Gozebez, Işgın veya Uçkun, Turşu, Erciş Üzümü
Süt Ürünleri	Van Otlu Peyniri, Sadeyağ ve Tereyağı, Çökelek, Kış Yoğurdu, Lor veya Lorik, Kurut
Van Kahvaltısı	Kaymak, Van Balı, Terayağı, Murtuğa, Kavut, Van Cacığı, Gül Reçeli, Yağda Yumurta Ya da İlitme, Çörek ve Van Otlu Peyniri

Kaynak: Ocak vd. 2021

Literatür Taraması

Babat, Gökçe ve Varışlı (2017) tarafından yöresel yiyecek üreticilerinin Hatay ili mutfak kültürünün sürdürülebilirliği üzerine yaptığı çalışmada dokuz sektör paydaşı ile görüşme yapılmıştır. Çalışma neticesinde Hatay ilinde sürdürülebilirlik çalışmalarının tarımdan başlayarak mevzuat ve birçok bileşenle güçlendirilmesi gerekliliği belirtilmiş, aksi durumda yöresel yemek kültürüne ait birçok değer yok olma ve unutulması gibi bir tehlikesi barındırdığı sonucuna varılmıştır.

Şen ve Silahşör (2018) tarafından Erzincan ilinde işletmelerde sunulan yöresel yemekler ile ilgili yaptıkları çalışma ile Erzincan merkezindeki toplam 17 turistik yiyecek ve içecek işletmesi ile anket çalışması yapılmıştır. Yapılan çalışma neticesinde Erzincan’da bulunan işletmelerin yarısından fazlasının yöresel yemek ve ürün sundukları tespit edilmiştir. Erzincan yöre halkının evlerinde yöreye özgü yemekleri halen yapıyor olmalarından ötürü bu yemeklerin restoranlarda pek fazla tercih sebebi olmadığını tespit etmişlerdir.

Erdem vd. (2018) tarafından Mengen örneği ile yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumunu ölçen bir çalışma yapılmıştır. Bu kapsamda Mengen yöresinde bulunan yiyecek ve içecek işletmelerinin yönetici, işletme sahibi ve çalışanlarıyla görüşme ve görüşme neticesinde veri analizleri yapılmıştır. Araştırma neticesinde, işletme menülerinde yöresel yemeklere çok az yer verildiği tespit edilmiştir. Ayrıca yöresel yemeklerin bekletildikleri takdirde sunum ve lezzet açısından birtakım olumsuzluklar yaşanması ve yöre halkı ile yöre halkı dışında bölgeyi ziyaret eden kişilerce yöresel yemeklerin bilinmemesinden kaynaklı olarak yemeklere ön yargılı bir yaklaşım sergilendiği görülmüştür.

Kurnaz ve İşlek (2018) tarafından Marmaris’i kapsayan bir çalışma yapılmıştır. Çalışma, kendini Türk yemekleri ve deniz mahsulleri restorani olarak tanımlayan ve ww.tripadvisor.com web sayfası sitesinde yer alan 87 restoran ile ilgili içerik analizi yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada neticesinde, Marmaris’e ait yöresel yemeklerin Marmaris restoranlarında çok yer almadığı; yöresel yemeklerin kategori bazında değerlendirilmesinde ise restoran menülerinde en çok deniz ürünleri yemekleri görüldüğü tespitine varılmıştır.

Kılınç ve Kılınç (2018) tarafından Antalya’da bulunan restoran menülerinin ile ilgili çalışmada, Antalya il merkezinde turistlerin yoğun olarak ziyaret ettiği bölgelerde bulunan 96 restoran işletmesi baz alınarak içerik analizi yapılmıştır. Analiz neticesinde, Antalya il merkezinde yer alan restoran menülerinde Türk mutfağı ve Batı Akdeniz mutfağının yabancı yöre mutfaklarına oranla yeterince yer verilmediği tespit edilmiştir.

Polat (2020) tarafından yöresel yemek imajının destinasyon tercihinde ekişi ile ilgi Kahramanmaraş ilinde yapılan çalışma kapsamında 2018 Yılında Kahramanmaraş ilini ziyaret eden 410 yerli turist ile anket yapılmıştır. Yapılan çalışma neticesinde, ziyaretçilerin yöreye özgü yöresel yemek imajının destinasyon tercihinde etkili bir faktör olduğu bu bağlamda yöresel yemeklerin destinasyon pazarlamasında önemli bir fenomen olduğu görüşü ortaya çıkmıştır.

Esen ve Seçim (2020) tarafından Konya ilinde yapılan bir çalışma sonucunda yöresel mutfağa has tatların çok azının işletme menülerinde yer bulduğu ve bu yöresel tatların birçoğunun işletme menülerinde yer bulamadığı tespit edilmiştir.

Ocak vd. (2021) tarafından Van ili ilgili belge analizi yöntemi ile tarihsel boyutu ile elen alınan Van mutfak kültürüne ilişkin çalışmada otlu peynir, kavut, keledoş, Van balığı başta olmak üzere daha birçok ürünle Van mutfağının zengin bir içeriğe sahip olduğu, Van ili için bir gastronomi rotası oluşturulmasının önem arz ettiği belirtilmiştir.

Nebioğlu (2021) tarafından meta sentez ve içerik analizi yöntemi ile yapılan çalışmaya göre turistlerin aşına oldukları yemekleri tercih ettikleri ve bu nedenle menülerde daha çok ulusal ve uluslararası yemeklerin yer aldığı anlaşılmıştır. Yöreye özgü yemeklerin menüde yer alması için profesyonel mutfaklarda üretilmesi ve bu doğrultuda insanlarda bu yemekleri tüketmeye karşı bir talep oluşturulması gerekmektedir. Ayrıca klasik ekonomideki arz ve talep dengesinin restoran bağlamında da geçerliliğini koruduğu görülmektedir.

Daşdemir ve Madenci (2021)’ye göre yöreye özgü yiyecekler yöresel kültürün bilinmesinde önemli bir yere sahiptir ve yöresel yiyecekler kenti ziyaret edenler üzerinde önemli bir motivasyon unsurudur. Yöreye özgü yiyecekler alternatif bir turizm türü olarak öne çıkan gastronomi turizmi için öne çıkan ürünler konumundadır.

Kanberoğlu ve Yıldırımçakar (2022) tarafından Van kahvaltısının çalışmanın ana temasını oluşturduğu ve coğrafi işaretleri kapsayan çalışması neticesinde, yöresel özellikleri olan ve yasal olarak koruma altında

bulunan coğrafi işaretli ürünlerin bölgenin sosyo-kültürel ve ekonomik gelişimine katkı sağladığı tespit edilmiştir. Bu doğrultuda Van kahvaltısının bölgenin gelişimine katkı sağladığı görülmüştür.

Behremen, Erbaş ve Yılmaz (2022) tarafından TRB2 Kalkınma Bölgesini (Hakkâri, Muş, Bitlis, Van) ziyaret eden turistlerin gastronomi deneyimlerini değerlendirdiği bir çalışma yapılmıştır. Yapılan çalışma neticesinde, TRB2 Bölgesini ziyaret eden turistlerin bölge illeri içerisinde en çok Van ilini tercih ettikleri, tercih sebeplerinden birinin yöresel yemekler olduğu, gastronomi turizmi nedeniyle seyahat edenlerin gastronomi değerlerine ilişkin bilgileri yakın çevreleri ile paylaşacakları tespit edilmiştir. Ayrıca katılımcıların yerel mutfak kültürü hakkında yeteri kadar bilgi sahibi olmadıkları, buna ilişkin bilgileri çevrelerinden edindikleri dolayısıyla gastronomi kültürünün tanıtılması amacıyla yazılı ve görsel kaynakların yeterince kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Keleş ve Özkaya (2022) tarafından Gaziantep ilimizi kapsayan, yerli turistlerin çeşitlilik arayışı ve yiyecek neofobisi ile ilgili bir çalışma yapılmıştır. Araştırma sonucunda turistlerin yöresel yemek neofobisinden negatif yönde, çeşitlilik arayışı eğiliminden ise pozitif yönde etkilendikleri sonucuna varılmıştır.

Bozaz ve Yavuz (2023) tarafından “Esnaf Lokantacılığı ve Van İlinde Esnaf Lokantaları Üzerine Bir Araştırma” adlı çalışma gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda, esnaf lokantalarının Van’ın yöresel yemekleri ve gastronomi ürünlerine menülerinde çok az yer verdikleri gözlemlenmiştir. Elde edilen bulguların başka destinasyonlar için örnek oluşturabileceği ve gastronomi turizmi kapsamında rekabet avantajı ve alan yazını zenginleştirmede katkı sağlayabileceği sonucuna varılmıştır.

Aykut ve Okat (2023) tarafından Van ilinin gastronomi potansiyeli üzerine bir çalışma yapılmıştır. Çalışma bulguları ilin gastronomi potansiyeli ve gastronomik bir kimlik oluşturulması noktasında zengin mutfağının gerekli şartları taşıdığı tespit edilmiştir. Ancak mevcut eksiklikler nedeniyle bu potansiyelin diğer turizm türlerini tamamlayıcı bir unsur olarak yer aldığı ve bu nedenle gastronomik kimlik noktasında Van ili turizmine yeterli katkı sunmadığı sonucuna varılmıştır.

Araştırmanın Amacı

Destinasyonda yerel yiyecek ve içeceklerin bulunması veya yalnızca o yörede üretilen hammaddelerle yapılan yemeklerin tadımı ve üretim süreçlerinin gözlemlenmesi gibi deneyimler, turistleri o destinasyonu tercih etmeye motive etmektedir. Yöresel yiyecek ve içecekler aynı zamanda destinasyonun çekiciliğini artırabilecek kültürel bir tanıtım aracı olarak da tanımlanmıştır. Bu tanıtım, yerel mutfağın öne çıkarılmasına, geleneksel mutfak bilgisinin gelecek nesillere aktarılmasına ve geleneksel lezzetlerin gelecek kuşaklara öğretilmesine önemli katkılar sağlayabilmektedir (Gökdeniz, Erdem, Dinç ve Çelik, 2015: 4). Bu nedenle, yöresel yiyecek ve içeceklerin destinasyon tanıtımında ve turizmde önemli bir rol oynadığına dikkat çekmek gereklidir. Bu araştırmanın amacı Van ili yöresel yemeklerinin, Van ilinde bulunan yiyecek ve içecek işletme menülerinde hangi düzeyde yer verildiğinin ve yöresel yemeklerin menülerde tercih edilme düzeylerinin belirlenmesidir. Bu düzeyi belirlemek, Van ilinde bulunan yöresel yemeklerin ve işletmenin hangi düzeyde yer verdiğini amaçlayarak daha fazla fırsat eşitliği sağlamaktadır. Van ilindeki restoran ve kafe menülerinde hangi oranda yerel yemeklerin sunulduğunu belirlemeyi ve bu yemeklerin ne kadar oranda talep gördüğünü değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Bu da yerel gıda kültürünün korunmasına ve geliştirilmesine katkıda bulunabilir, ayrıca turizm ve gastronomi alanlarında Van'ın potansiyelini artırabilmektedir.

Araştırmanın Yöntemi

Çalışma için Yöresel yemeklerin Van il merkezinde bulunan işletme menülerinde yer alma durumuna ilişkin işletme sahibi, yönetici veya aşçıların görüşlerini incelemek için nitel araştırma yönteminden istifade edilmiştir. Fenomenolojik desen, nitel araştırma yöntemlerinden biri olarak kullanılmıştır. Creswell'in (2018) belirttiği gibi, bu desen, araştırılan olguya ilişkin deneyimlerin bireyler için ne anlama geldiğini anlamayı amaçlamıştır. Araştırmacılar, bir kavramı tecrübe etmiş bireylerle görüşmeler yaparlar ve genel olarak, deneyimin özünü oluşturan karmaşık bir tanım geliştirmeye çalışırlar. Bu süreç, farklı bireylerin yaşadığı deneyimlerin derinlemesine incelenmesini içerir, böylece genel bir anlayış elde edilmiştir (Creswell, 2018: 201). Çalışmada nitel araştırma tekniğinin veri toplama usulü olan, yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniği, araştırmacı tarafından önceden belirlenen soruların her görüşmeciye düzenli ve tutarlı bir şekilde yönlendirilmesine olanak tanırken, gerektiğinde ek sorularla görüşmecilerden daha detaylı bilgi elde etmeyi sağlar (Lune ve Berg, 2017: 68). Bu yaklaşım, araştırmacıların belirli konuları derinlemesine incelemesine ve katılımcıların görüşlerini daha kapsamlı bir şekilde anlamasına olanak sağlar. Nitel araştırma yöntemi, incelenen duruma ilişkin yorumlayıcı, sorgulayıcı ve söz konusu problemin doğal ortamında anlamaya yarayan bir yöntemdir (Baltacı, 2019: 369). Beşeri bilimlerde nitel

araştırma yöntemi uygulamaları gittikçe artmakla birlikte, birçok disiplin ve alanda en sık kullanılan veri toplama tekniği de bu kapsamda yer alan yarı yapılandırılmış görüşme tekniğidir (Polat,2022: 161). Yapılan görüşmenin birinci bölümü işletme yöneticileri/sahiplerinin demografik özelliklerine yer verilen 4 sorudan oluşmaktadır. Görüşmenin ikinci bölümünde ise çalışmanın ana çerçevesini oluşturan yöresel yemekler ile ilgili 10 sorudan oluşan bir görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme Van ilinde faaliyet gösteren 32 işletme sahibi/yöneticisi ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde, mülakat yapılan kişilerden onam alındıktan sonra ses kayıt cihazı ile 15-20 dakikalık ses kaydı alınmıştır. Daha sonra alınan ses kayıtları araştırmacı tarafından bilgisayar ortamında çözümlenmiştir. Anket hazırlanırken Pamukçu (2015) tarafından Kastamonu konakları örneği ile yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyinin tespiti için yapılan çalışmadan yararlanılmıştır.

Yapılan görüşmeler 12.12.2023 tarihi ile 24.01.2024 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Bu çalışmada kullanılan verilerin toplana bilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimleri Yayın Etik Kurulu, 08.12.2023 tarihi ve 2023/29-03 karar/sayısı numarası ile alınmıştır.

Nitel araştırmalarda geçerlik, araştırmacı kontrolüyle bulguların doğruluğunu sağlamak için belirli süreçler aracılığıyla ifade edilir. Nitel bulguların doğruluğunu sağlamak için bir veya daha fazla geçerlik stratejisinin uygulanması araştırmacılara önerilir. Nitel araştırmalarda geçerliliğin sağlanmasında önemli bir ölçüt, toplanan verilerin detaylı bir şekilde rapor edilmesi ve araştırmacının sonuçlara nasıl ulaştığını açıklamasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2005: 63). Bu nedenle, çalışmada elde edilen bulguların ayrıntılı bir şekilde sunulmuş ve ardından tartışılmıştır. Sonuçların güvenilirliğini sağlamak için, farklı kodlayıcıların aynı metni tutarlı bir şekilde kodlamaları önemlidir. Bu araştırma, iki araştırmacı tarafından birlikte yürütülmüştür, böylelikle verilerin kodlanması ve yorumlanması sürecinde birbirlerini desteklemişlerdir (Creswell, 2017: 201-202).

Bulgular ve Tartışma

Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

Demografik Özellik	Değişken	Sayı	Oran (%)
Cinsiyet	Kadın	3	9
	Erkek	29	91
Medeni Durumunuz	Evli	21	66
	Bekar	11	34
Yaşınız	18-30	8	26
	30-40	9	29
	40-60	12	39
	60 + üzeri	2	2
Eğitim Durumunuz	İlkokul	4	12
	Ortaokul	5	16
	Lise	13	41
	Ön lisans	3	9
	Lisans	6	19
	Yüksek Lisans	1	3
Görev	İşletme Sahibi	17	53
	Yönetici	12	38
	Aşçı	3	9

Katılımcılara ait demografik bilgiler tablo 2’de yer verilmiştir. Görüşme yapılan katılımcıların yaş profilinde görülen kayda değer çeşitlilik, görüşme sorularının farklı kuşak ve yaş grupları tarafından değerlendirilmesine olanak sağlamıştır. Görüşme yapılan katılımcılar arasında cinsiyet konusunda erkek ağırlıklı olduğu görülmüştür. Görüşme yapılan katılımcıların medeni durumlarına bakıldığında bir çeşitlilik barındırdığı görülmektedir. Görüşme neticesine elde edilen bulgular görev yönünden katılımcılar arasında bir çeşitlilik olduğunu göstermektedir. Görüşme yapılan katılımcılara bakıldığında eğitim düzeyi açısından katılımcıların bir çeşitliliğe sahip olduğu, bütün katılımcılar göz önüne alındığında ağırlıklı olarak en fazla lise mezunu olduğu tespit edilmiştir. Çalışma kapsamında görüşülen katılımcıların cinsiyetleri, medeni durumları, işletmedeki görevleri, yaşları ve eğitim durumları belirlenmiştir. Katılımcıların demografik bilgileri

incelendiğinde çalışmanın örneklemini oluşturan 32 işletmenin cinsiyet, medeni durum, işletmedeki görev, yaş ve eğitim durumları açısından bir çeşitliliğe sahip olduğu görülmektedir.

İşletmelerin Menülerinde Yöresel Yemeklere Yer Verme Oranları

Tablo 3. İşletmelerin Menüde Yöresel Yemeklere Yer Verme Oranı

Tercih	İşletme Sayısı	Oran
Evet	21	%65
Hayır	11	%35

Tablo 3. de görüleceği üzere 32 Katılımcı ile yapılan mülakatta katılımcıların %65'i menülerinde yöresel yemeklere yer verdiklerini, %21'i ise menülerinde hiç yöresel yemek olmadığını belirtmişlerdir. Ancak göz önünde bulundurulması gerek bir husus bulunmaktadır. Bu da menülerinde yöresel yemek olduğunu ifade eden işletmelerin 6'sında sadece yöresel bir çorba türü olan ayran aşısı bulunmasıdır.

İşletme Menülerinde En Çok Tercih Edilen Yöresel Yemekler

Tablo 4. Menülerinde En Çok Tercih Edilen 5 Yemek Oranı

Yöresel Yemek	Tercih Sayısı	Oran
Ayran Aşısı	18	%32
Keledoş	10	%18
Van Balığı	4	%7
Van Kahvaltısı	4	%7
Kürt Köftesi	3	%5
Norduz Kebabı	3	%5
Acem Köftesi	3	%5
Van Tava	2	%4
Helise	2	%3
Sengeser	1	%2
Van Menceli	1	%2
Van Güvenci	1	%2
Erişte Aşısı	1	%2
Pancarlı Bulgur	1	%2
Siyabolu Kavurma	1	%2
Van Kavurma	1	%2

İşletme menülerinde en çok tercih edilen yöresel yemeklere bakıldığında Van ili yöresel çorbaları arasında önemli bir yer tutan Ayran aşısı ve Van yöresel ana yemekleri arasında yer alan Keledoş'un önemli bir yer tuttuğu görülecektir. Doğu Anadolu bölgesinin birçok şehrinde yapılan, şekil ve içeriği ile benzerlerinden ayrılan Keledoş (Ocak vd., 2021:2660) ve Ayran aşısı bölgede yer alan illerde en çok tercih edilen yemekler arasındadır (Akoğul ve Aksakallı, 2020:1338).

Yöresel Yemekleri Yapan Kişi Sayısı ve Demografik Bilgileri

Tablo 5. Yöresel Yemekleri Yapan Kişi Sayısı ve Demografik Bilgileri

İşletme Sayısı	Aşçı Sayısı	Oran	Aşçı
4	2	%30	Yöre halkından
1	3	%11	Yöre halkından
16	1	%59	Yöre halkından

Yöresel yemekleri yapan kişi sayısı ve bu kişilerin demografik bilgilerine bakıldığında, yöresel yemeklerin çoğunlukla tek aşçı tarafından yapıldığı ve aşçıların tamamının yöre halkından insanlar olduğu belirlenmiştir.

Konukların Yöresel Yemekleri Tercih Etme Oranları**Tablo 6. Konukların Yöresel Yemekleri Diğer Yemeklere Oranla Tercih Oranı**

Ölçü	İşletme Sayısı	Oran
Çok Ediliyor	17	%53
Tercih Edilmiyor	11	%34
Az Tercih Ediliyor	4	%13

Yöresel yemeklerin tercih edilme oranlarına bakıldığında katılımcıların yarısından fazlası az veya çok ifade biçimi ile tercih edildiğini ifade etmiştir. Katılımcıların geri kalan kısmı ise yöresel yemeklerin hiç tercih edilmediğini ifade etmiştir.

Yöresel Yemekleri Tercih Eden Konuk Profili**Tablo 7. Yöresel Yemekleri Tercih Eden Konukların Profili**

İşletme Sayısı	Oran	Konuk Profili
17	%49	Turistler
11	%31	Van'da ikamet eden kamu çalışanları
6	%17	Yöre halkı
1	%3	Her kesimden ziyaretçi

Yöresel yemekleri tercih eden konuk profiline bakıldığında, yöresel yemeklerin genel olarak turist ve Van ilinde kamu hizmet yürütmek üzere bulunan yöre halkından olmayan insanlar olduğu görülmektedir.

Yöresel Yemeklerin Tanıtımı**Tablo 8. Yöresel Lezzetlerin Ulusal ve Uluslararası Alanda Tanıtımı Nasıl Yapılabilir**

Mecra	İşletme Sayısı	Oran
Sosyal Medya	17	%40
Fuar	12	%28
Festival	5	%11
Tv	4	%9
Yarışma	2	%5
Ulusal ve Uluslararası Organizasyon	2	%5
Tanıtım Stantları	1	%2

Yöresel lezzetlerin tanıtımı hakkında katılımcılar tarafından ifade edilen görüşlerle elde edilen bulgulara bakıldığında sosyal medyanın ön planda olduğu ve bunu fuar etkinliklerinin takip ettiği görülmektedir.

İşletme Menülerinde Yer Alan Yöresel Yemekler**Tablo 9. İşletme Menülerinde Yer Alan Yöresel Ana Yemekler**

Yemek İsmi	İşletme Sayısı	Oran
Keledoş	7	%20
Van Balığı	4	%12
Van Kahvaltısı	3	%8
Kürt Köftesi	3	%8
Norduz Kebabı	3	%8
Acem Köftesi	3	%8
Helise	2	%6

Norduz Tava	1	%3
Van Menceli	1	%3
Hangerdan	1	%3
Van Güveci	1	%3
Erişte Aşı	1	%3
Devin	1	%3
Tırşik	1	%3
Siyabolu Kavurma	1	%3
Van Tava	1	%3
Van Kavurma	1	%3

Görüşme kapsamına katılımcıların verdiği yanıtlar neticesinde toplamda 17 çeşit yöresel ana yemeğin işletme menülerinde yer aldığı tespit edilmiştir.

İşletme Menülerinde Yer Alan Yöresel Çorbalar

Tablo 10. İşletme Menülerinde Yer Alan Yöresel Çorba Çeşitleri

Çorba Adı	İşletme Sayısı	Oran
Ayran Aşı	18	%95
Norduz Çorbası	1	%5

Görüşme kapsamına katılımcıların verdiği yanıtlar neticesinde toplamda 2 çeşit yöresel çorbanın işletme menülerinde yer aldığı tespit edilmiştir.

İşletme Menülerinde Yer Alan Yöresel Tatlılar

Tablo 11. İşletme Menülerinde Yer Alan Yöresel Tatlılar

Tatlı Adı	İşletme Sayısı	Oran
Van Ev Baklavası	5	%50
İrmik Tatlısı	3	%30
Van Helvası	1	%10
Kayserun	1	%10

Görüşme kapsamına katılımcıların verdiği yanıtlar neticesinde toplamda 4 çeşit yöresel tatlının işletme menülerinde yer aldığı tespit edilmiştir.

Menülerde Yöresel Lezzetlerin Tercih Edilme/Edilmeme Sebepleri

Görüşme kapsamına katılımcılara “Menülerde yöresel lezzetlerin tercih edilme/edilmeme sebepleri nelerdir? “Sorusu yöneltilmiş ve öne çıkan cevaplar aşağıda sıralanmıştır;

K7: “Yerli ve yabancı turistler yöresel yemeklerin doğal olduğunu düşünerek tercih ediyor, çünkü yöresel yemekler genelde dağda toplanan otlardan ve başka yerlerde bulamayacakları lezzetli etlerden oluşuyor. Van’da yaşayan insanlar ise pek tercih etmiyor, insanlar yöresel yemekleri zaten evlerinde yaptıkları için dışarda yemeği tercih etmiyorlar.”

K9: “Yöresel lezzetlerin farklı bir tat olması ve sağlıklı olması müşteriler için tercih sebebidir. Diğer yemeklere oranla daha yağlı ve ağır olması ise tercih edilmeme sebebidir.”

K11: “Van yöresel yemeklerinin genel olarak lokanta konseptine uygun olmadığını düşünüyorum. Yapımı zaman alan bir şey. Mesela Keledoş tek başına bir lokanta yemeği değil, ama ayran aşı olabilir.”

K20: “Yöresel yemekler insanlar tarafından çok bilinmiyor. Gaziantep veya Hatay mutfağı kadar ünlü değil mesela. Van kahvaltısı çok bilindiği için insanlar tarafından tercih ediliyor mesela. Tercih edilip edilmeme sebebinin bununla ilgili olduğunu düşünüyorum.”

Görüşme yapılan katılımcıların dokuzu insanların merak duygusu ve yöresel yemekleri deneyimleme nedeniyle yöresel yemekleri tercih ettiklerini söylemiştir. Görüşme yapılan katılımcıların sekizi Van iline ait

yöresel yemeklerin yabancılar tarafından bilinmiyor olmasının yöresel yemeklerin tercih edilmeme sebebi olarak açıklamış. Görüşme yapılan katılımcıların yedisi yöresel yemeklerin yerel halk tarafından evlerde yapılmasından dolayı restoranlarda tercih sebebi olmadığını, restoranlarda genellikle geleneksel Türk mutfağına ait ızgara ve kebab çeşitlerinin tercih edildiğini belirtmiştir. Görüşme yapılan kişilerin dördü yöresel yemeklerin tercih edilmesindeki sebebin yöresel yemeklerin katkı maddesi olmayan doğal ürünlerden yapılıyor olduğunu söylemiştir. Görüşme yapılan bir katılımcı bir defa deneyimledikten sonra kişiler tarafından tekrar deneyimleme isteği olmadığını ifade etmiştir. Görüşme yapılan üç kişi yöresel yemeklerin tercih sebebinin yöresel yemeklerin sahip olduğu özgünlük olduğunu belirtmiştir.

Turistler Açısından Bölgeyi Tercih Etmede Yöresel Lezzetlerin Payı

Görüşme kapsamına katılımcılara “Turistler açısından bölgeyi tercih etmede yöresel lezzetlerin payı sizce nedir? Açıklayabilir misiniz? “Sorusu yöneltilmiş ve öne çıkan cevaplar aşağıda sıralanmıştır;

K1: “Yöresel yemekler için Van’ı çok nadir ziyaret ettiklerini düşünüyorum. Ama Van kahvaltısı için bir tercih sebebidir.”

K3: “Evet kesinlikle payı var. Sırf ana yöresel yemekler için gelen olmuyordur ama Van kahvaltısı için Van’ı ziyaret eden çok oluyor. Ancak deneyimledikten sonra bir daha yemek istemediklerini düşünüyorum, Van kahvaltısı eskisi gibi güzel değil, kahvaltayı beğenmiyorlar.”

K5: “Evet, Van; kahvaltısı, doğal otları ve eti ile önemli bir şehir. Instagram’da çok takipçimiz var. Başka illerden arayıp rezervasyon yapan insanlar oluyor.”

K21: “Bence payı var. İnsanlar merak ettikleri için ziyaret edilebiliyor. Kahvaltı daha çok ön planda çünkü Van mutfağı bir Gaziantep mutfağı kadar geniş bir yelpazeye sahip değil.”

Görüşme yapılan katılımcıların büyük bir çoğunluğu (27 kişi) turistlerin Van’ı ziyaret etmelerinde Van Kahvaltısının önemli bir yer tuttuğunu ancak yöresel ana yemekler için Van ilinin bir tercih sebebi olmadığını belirtmişlerdir. Buna karşın 5 katılımcı turistlerin Van Kahvaltısı ile birlikte sırf yöresel ana yemekleri deneyimlemek için de Van’ı ziyaret ettiklerini ifade etmişlerdir.

Yöresel Lezzetlerin Fiyatlandırma Politikası

Görüşme kapsamına katılımcılara “Yöresel lezzetlerin fiyatlandırma politikası nasıl olmalıdır? “Sorusu yöneltilmiş ve öne çıkan cevaplar aşağıda sıralanmıştır;

K2: “Yöresel yemek yapımı için ihtiyaç duyduğumuz bazı ürünleri yerelden sağlayabiliyoruz. Bu da fiyatların daha ekonomik olmasını sağlıyor. Bununla birlikte yemeklerin daha çok bilinmesini sağlamak için fiyatların standartların biraz altında olması gerektiğini düşünüyorum.”

K21: “Yöresel yemekler klasik lokanta yemekleri veya ızgara yemeklerine göre daha fazla emek gerektiren yemeklerdir. Bu nedenle fiyatlar daha pahalı olmalı.”

K24: “Bu konuda bir fikir beyan etmek zor. Ürünleri yerli esnaftan temin etmek tabii fiyat avantajı sağlıyor ama diğer giderler piyasa koşullarına göre belirleniyor.”

Yöresel yemeklerin fiyatlandırma politikası ile ilgili katılımcılarla yapılan görüşme neticesinde katılımcıların yarısı (17 Katılımcı) yöresel yemeklerin bilinirliğinin artması için daha ucuz olması gerektiğini belirtmiş, bir kısmı yöresel yemek yapımının zorluğu ve ürün kalitesinin korunması için daha pahalı olması gerektiğini dile getirmiş, bir kısmı ise piyasa şartlarının fiyatlandırma politikasında etkili olduğunu söylemiştir.

İşletme Menülerinde Başka Yörelere Ait Yöresel Yemeklerin Bulunma Düzeyi

Görüşme kapsamına katılımcılara İşletme menünüzde başka Van dışında bir yöreye özgü yöresel yemek bulunuyor mu? sorusu yöneltilmiştir.

Yapılan kodlamalar dikkate alınarak katılımcıların büyük çoğunluğu Türkiye’nin neredeyse bütün illerinde işletmelerde bulunan Adana kebab, Urfa kebab ve Lahmacun gibi yemeklerin olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcıları bir kısmı ise işletme menülerinde Hakkâri ve Siirt iline ait yöresel yemeklere yer verdiklerini belirtmişlerdir.

Yöresel Yemek Yapımı İçin Gerekli Ürün Temini

Görüşme kapsamına katılımcılara “Yöresel yemek yapımı için gerekli ürün temininde zorluk yaşıyor musunuz? “Sorusu yöneltilmiş ve öne çıkan cevaplar aşağıda sıralanmıştır;

K14: “Evet inanılmaz bir zorluk yaşıyoruz. Sahil dibimizde olmasına rağmen balık bulamıyoruz. Artan yakıt fiyatları bunun temel sebebi.”

K25: “Genel olarak yaşamıyoruz. Yemekler için gereken otları ilkbahar aylarında temin edip, uygun saklama koşullarında depoluyoruz.”

K27: “Evet, zorluk yaşıyoruz çünkü yöresel yemek için gerekli otlar zor şartlar altında toplanıyor ve aynı zamanda mevsimlik otlar. Hayvancılık da eskisi kadar çok yapılmıyor.”

Katılımcıların büyük bir kısmı ürün temininde zorluk yaşamadıklarını, gerekli endemik otları mevsiminde satın alarak uygun saklama şartlarında muhafaza ederek kullandıklarını belirtmişlerdir. Katılımcıların bir kısmı ürün temininde zorluk yaşadıklarını bunun temel sebebinin de özellikle endemik otların mevsimlik olmasına ve hayvancılığın eskisi kadar yoğun olarak yapılmamasına bunun da temelde ürün maliyetlerinin de artmasına neden olduğunu belirtmişlerdir.

Sonuç ve Öneriler

Yemek insanoğlunun geçmişten bu yana yaşamını sürdürmesi için gerçekleştirdiği en temel etkinliklerden birisidir. Bu etkinlik yaşanan coğrafyaya göre çeşitlilik göstermiş, iklim şartları başta olmak üzere dini eğilimler, çeşitli ananeler ve pişirme teknikleri yemeğe özgünlük katmıştır. Yöresel yemek olarak ifade ettiğimiz bu özgünlük yemeğe bir kimlik kazandırmıştır. Somut olmayan kültürel miras öğelerinden biri olarak tanımlanan yöresel yemeklerin günümüz dünyasında sürdürülebilirliğini sağlamanın en temel yollarından biri ticari bir boyut kazanmasıyla mümkündür.

Bu çalışmada Van ilinde faaliyet gösteren 32 yiyecek ve içecek işletmesi ile görüşme yapılmış ve yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeyi saptanmaya çalışılmıştır. Görüşmeler neticesinde yapılan analiz ile elde edilen bulgular yöresel yemeklerin işletme menülerinde yer alma düzeyinin tespiti ile birlikte yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği noktasında bu alanda alan yazına katkı sağlayacağı düşünülen görüş ve önerilerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. İşletmelerin rastgele seçildiği çalışmada, katılımcıları demografik bulgularına bakıldığında; cinsiyet, medeni durum, işletmedeki görev, yaş ve eğitim durumları açısından bir çeşitlilik olduğunu görülmüştür. Yöresel yemekleri yapan aşçıların demografik bulgularına bakıldığında ise yöresel yemeklerin büyük oranda tek aşçı tarafından yapıldığı ve tüm aşçıların yöre halkından olduğu tespit edilmiştir.

Görüşme yapılan işletmelerin büyük bir kısmının Van yöresel yemeklerinin en azından birine yer verdiği tespit edilmiştir. En çok tercih edilen ve öne çıkan yöresel yemek, yapımı ve yapımı için ürün temininde güçlük yaşanmayan Ayran Aşı Çorbası, en çok tercih edilen ve öne çıkan ana yemek ise yine yapımı ve yapımı için gerekli ürün temininde zorluk yaşanmayan Keledoş olmuş ve bunu Van iline ait endemik bir balık türü olan inci kefali veya halk dilinde kullanım şekli ile Van balığı izlemiştir. Ocak vd. (2021) tarafından Van ili ile ilgili yapılan bir çalışmada ayran aşı ve Van balığının yaygın bir şekilde tüketildiği; bulgur pilavı, ayran aşı ve Van balığının harika bir uyuma sahip olduğuna belirtmişlerdir. Bu çalışmada benzer sonuçlar ortaya çıkmıştır.

Yöresel tatlı çeşidi olarak da Van Ev Baklavası öne çıkan tatlı çeşidi olarak yerini almıştır. Menülerde yer alan yöresel yemeklere ise şunlardır; Keledoş (7 İşletme), Van balığı (4 İşletme), Van kahvaltısı (3 İşletme), Kürt köftesi (3 İşletme), Helise (2 İşletme), Norduz tava (1 İşletme), Van menceli (1 İşletme), Hangerdan (1 İşletme), Norduz kebabı (3 İşletme), Van güveci (1 İşletme), Acem köftesi (3 İşletme), Erişte aşı (1 İşletme), Devin (1 İşletme), Tırşik (1 İşletme), Siyabolu Kavurma (1 İşletme), Van tava (1 İşletme), Van kavurma (1 İşletme). Çalışma bulgularında işletme menülerinde yöresel yemeklere yer verilmemesinin bir sebebi olarak yemekleri yapmanın özel bir beceri ve zaman gerektirdiği bununda ekonomik kaygı taşıyan işletmeler için bir zorluk sebebi olduğu belirlenmiştir. Bir diğer zorluk ise tarım ve hayvancılık noktasında Van ilinin geçmiş dönemlere oranla bir gerileme yaşadığı fikridir. Hatay mutfağı ile ilgili Babat vd. (2017)'nin yaptığı çalışmada tarımsal faaliyetleri içeren mevzuatlar başta olmak üzere konuyu ilgilendiren diğer alanlarda sürdürülebilirlik açısından önlem alınmaması durumunda yöresel yemek kültürünün yok olma ihtimalinin bulunduğu sonucuna varılmıştır. Aynı durum Van ili içinde geçerli olduğu görülmüştür. Yöresel yemekleri tercih eden konuk profiline bakıldığında; turistler ve kamu görevi için Van ilinde ikamet eden kamu görevlilerinin öne çıktığı, yöre halkının evlerinde yöresel yemekleri yapmalarından dolayı işletmelerde genel olarak Van'a özgü olmayan ızgara çeşitlerini tercih ettikleri tespit edilmiştir.

İşletmelerde yöreye özgü yemekler dışında Adana kebab, Urfa kebab ve Lahmacun, çevre illerden ise Hakkâri ve Siirt illerine ait yöresel yemeklerin bulunduğu tespit edilmiştir. Van Kahvaltısının öne çıktığı çalışmada yöresel ana yemeklerin bilinirlik noktasında Van Kahvaltısı kadar ün sahibi olmamasının kenti ziyaret eden

ziyaretçilerin yöresel yemekleri tercih etmemelerinde bir sebep olarak gösterilmiştir. Van iline ait yöresel yemeklerin Van ilinin yerleşik halkı tarafından evlerde halen yapılıyor olması yiyecek ve içecek işletmelerinde daha çok Türk mutfağının öne çıkan kebab ve et yemeklerinin tercih edilmesine sebep olduğu görülmüştür. Yöresel yemeklerin evlerde halen yapılıyor olması yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği noktasında büyük bir önem arz etmektedir. Şen vd. (2018) tarafından gastronomi turizmi açısından Erzincan ili yöresel yemekleri üzerine yapılan çalışmada Erzincan yöresi halkının yöresel yemekleri hanelerinde halen yapıyor olmaları sebebiyle Erzincan'da faaliyet gösteren restoranlarda yöresel yemekleri tercih etmedikleri tespit edilmiştir. Yine aynı çalışma ile yöreye dönük tanıtım faaliyetlerinin turistlerde yöresel yemeklere dönük talebi artırıcı bir etkiye sahip olabileceği düşünülmektedir.

Van ilinin öne çıkan gastronomi değeri olarak Van Kahvaltısı, muhteva ettiği yöresel ürünler açısından turistler için bir çekim unsuru olmakla birlikte özgünlüğü ile tekrar ziyaret noktasında önemli bir etkiye sahip ve Van ilinin gastronomi marka imajına büyük katkılar sunmaktadır (Daşdemir ve Madenci, 2021:173). Görüşme yapılan katılımcılar Van kahvaltısı ile önemli bir tecrübeye sahip olan Van ilinin, Van yöresel yemekleri için aynı ünü yakalamasının mümkün olduğunu belirtmiştir. Mevcut durumda yöresel ana yemekler için Van ilini bir tercih sebebi olmamasını yöresel yemeklerin bilinirlik noktasında zayıf ve üne sahip olmamasıyla ilişkilendirmiş, sosyal medya, fuarlar, ulusal ve uluslararası etkinliklerle daha önce Van Kahvaltısı için gerçekleştirilen faaliyetlerin yöresel yemekler için gerçekleştirilmesi halinde Van yöresel yemeklerinin turistlerin Van ilini tercih etmesinde bir cazibe unsuru olabileceğini belirtmişlerdir. Aykut ve Okat (2023) tarafından yapılan çalışmada turistik bir potansiyel olarak Van gastronomisinin arzu edilen düzeyde Van turizmine katkı sunmadığı, gastronomi alanında yeterli düzeyde çalışmanın yapılmaması, tanıtım ve organizasyon noktasında eksikliklerin bulunmasının bunun temel sebebi olduğu sonucuna varılmıştır.

Fiyat politikası noktasında görüşme yapılan katılımcıların yarısı (17 işletme) yöresel ürünlerin menüde yer alan diğer yemeklere oranla daha ucuz olmasının yemekleri bilinirliğine ayrıca katkı sunacağı fikrini taşımaktadır.

Görüşme yapılan katılımcıların görüşleri de göz önünde bulundurularak Van yöresel yemekleri ve genel olarak Van gastronomi unsurları için yapılması gerekenlere ilişkin öneriler şu şekildedir;

- Gastronomi turizmi açısından sürdürülebilirlik kavramının içselleştirilerek sektör paydaşları ve kamuda farkındalık yaratılması.
- Gastronomi turizminin gelişmesi ve mevcudun muhafaza edilmesi için çeşitli ülke ve bölgelerin destinasyon markalaşması yolunda izlediği politikaların kamu ve sektör paydaşları tarafından benimsenmesi ve bir model olarak sektör paydaşlarına sunulması.
- Van ilini kapsamı içine alan kalkınma ajansları, sivil toplum kuruluşları ve kamu kurum ve kuruluşları tarafından gastronomi turizmi açısından bir stratejik planın oluşturulması.
- Yöresel yemeklere ait reçetelerin kayıt altına alınarak kültürel mirasın muhafaza edilmesi.
- Van ilini kapsayan tarım politikalarının oluşturulması için gerekli girişimlerin yapılması.
- Van kahvaltısı başta olmak üzere yöresel ürünlerin sunum ve içeriklerinin özgünlüğü noktasında standart ölçütlerin belirlenmesi, marka değerini düşüren uygulamaların kamu gücü kullanılarak gerekli yaptırımlarla engellenmesi.
- Van kahvaltısı için yapılan ulusal ve uluslararası tanıtım faaliyetlerinin diğer Van yöresel yemekleri için gerçekleştirilmesi.

Kaynakça

- Akbaba, M., Gamze, Ö., ve Yıldız, F. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi*, (11), 351-364.
- Akhan, C. E. (2022). *Tüketicilerin Yöresel Ürünlere Yönelik Tutumları: Öncül ve Ardıllar Bağlamında Temel Kavramsallaştırma* (Yayımlanmış Doktora Tezi). Bursa: Bursa Uludağ Üniversitesi.
- Akoğul, E., ve Aksakallı, Z. (2020). Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıklarının incelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331-1345.
- Aykut, Ü. N., ve Çinuçen, O. K. (2023). Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(3), 488-504.

- Babat, D., Gökçe, F., ve Varışlı, A. (2017, November). Hatay Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliğinde, Yöresel Yiyecek Üreticilerinin Rolü. *In 1st International Sustainable Tourism Congress* (Pp. 816-830).
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Behremen, C., Erbaş, A., ve Yılmaz, H. (2022). Trb2 Kalkınma Bölgesini Ziyaret Eden Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi (Assessing Of The Gastronomy Experiences Of Tourists Visiting Trb2 Development Region). *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 10(4), 3891-3913.
- Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2021). *Yemek Sosyolojisi. Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bir Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bilgili, R., ve Koçoğlu, C. M. (2020). Kırsal Turizm İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemekleri Kullanım Düzeyleri: Boğazkale Örneği. *Uluslararası Kırsal Turizm Ve Kalkınma Dergisi (Irtad)* E-Issn: 2602-4462, 4(2), 49-70.
- Björk, P., ve Kauppinen-Räsänen, H. (2016). Local Food: A Source For Destination Attraction. *International Journal Of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177-194.
- Bozaz, E., ve Yavuz, G. (2023). Esnaf Lokantacılığı Ve Van İlinde Esnaf Lokantaları Üzerine Bir Araştırma. *Safran Kültür Ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 196-224.
- Budak, S., ve Kavanoz, S. E. (2019). Küçük Yerleşimlerin Yerel Ve Özgün Değerleriyle Öne Çıkarılma Süreci: Küreselleşme Çağında Kent Turizmi, Siyasal: *Journal Of Political Sciences*, 28(2), 117-140.
- Creswell, J. W. (2018). Nitel araştırma yöntemleri -Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni (M. Bütün ve S. B. Demir, Çev.Ed). Ankara: Siyasal Kitapevi
- Daşdemir, A. (2021). Van İli Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal Of Silk Road Tourism Research*, 1(1), 62-75.
- Daşdemir, A., ve Madenci, A. B. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında yerel yiyecek tüketim motivasyonlarının yerli turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine etkisinin belirlenmesi: Van kahvaltısı örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 155-176.
- Deniz, O. (2009). Van Kent Merkezine Yapılan Göçler ve Göçün Kentsel Gelişim Üzerine Etkisi. *Tücaum V. Ulusal Coğrafya Sempozyumu*, 16-17.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., ve Yeoman, I. (2018). What is food tourism?. *Tourism Management*, 68, 250-263
- Erdem, Ö., Mızrak, M., ve Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.
- Giritlioğlu, İ., Karakan, H. İ., Ayverdi, B., ve Toprak, E. (2016). Gastronomi Alanında Unesco Şehirler Ağında Olan Marka Şehir Gaziantep'in Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Menülerindeki Yöresel Yemek Oranının Tespit Edilmesine Yönelik Bir Çalışma. *3rd International Congress on Social Sciences, China to Adriatic* (P. 134).
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., & Çelik, S. U. (2015). Gastronomi turizmi Ayvalık'ta yerel turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 4-9.
- İzbrak, R., (1955). "Yöre Mefhumu Ve Yöre Bilgisi", *Harita Dergisi.*, S: 21, S:1-26, Ankara.
- Kadioğlu, B. U. (2019). Küreselleşmeyle Artan Fast Food Ve Küreselleşmeye Karşı Slow Food. *The Journal Of Academic Social Science*, 95(95), 204-213.
- Kanberoğlu, Z., ve Yıldırımçakar, İ. (2022). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Gelişimdeki Rolü: Van Kahvaltısı Örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (58), 23-39.

- Keleş, M. Ç., ve Özkaya, F. (2022). Gaziantep’i Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Yiyecek Neofobisi Ve Çeşitlilik Arayışı Eğilimlerinin Yerel Yemek Tüketimine Etkisi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(1), 365-381.
- Kılınç, O., ve Kılınç, U. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme. *Journal Of Tourism ve Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 394-410.
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A., ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *International Journal Of Social And Economic Sciences*, 4(1), 75-83.
- Kurnaz, A., ve İşlek, E. (2018). Yöresel Yemeklerin Restoranlar Tarafından Kullanımının Değerlendirilmesi: Marmaris Örneği. *International Journal Of Social And Economic Sciences*, 8(1), 50-59.
- Lune, H. Ve Berg B.L. (2017). *Qualitative research methods for the social sciences*. UK: Pearso
- Maxwell, R. ve De Soucey, M. (2015). *Gastronomik kozmopolitizm: Süpermarket ürünleri Fransa ve Birleşik Krallık*, Poetika, 1-13.
- Mil, B., ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *International Journal Of Social And Economic Sciences*, 5(2), 01-07.
- Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, L ve Ayo, J. (2012). *Cooking and nutritional science: Gastronomy goes further*, *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1, 37- 45.
- Nebioğlu, O. (2021). Restoran İşletmelerinin Menülerindeki Yöresel Yemekleri İnceleyen Yerli Yazın Üzerine Bir Meta Sentez Çalışması. *Alanya Akademik Bakış*, 5(2), 1031-1047.
- Noni, I., Orsi, L. ve Zanderighi, L. (2014). Attributes of Milan influencing city brand attractiveness, *Journal of Destination Marketing & Management*, 3, 218- 226.
- Ocak, E., Ceylan, Z., Okat, Ç., Koç, P., Torusdağ, G.V ve Uçkan Çakır, M. (2021). Yerel Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği'nde Van Gastronomi Rotası Önerisi. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 9 (4), 2655-2669.
- Polat, M. (2020). Yöresel Yemek İmajının Destinasyon Tercihine Etkisi: Kahramanmaraş Örneği. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43).
- Rand, G. E., ve Heath, E. (2006). Towards A Framework For Food Tourism As An Element Of Destination Marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 206-234
- Sağır, A. (2020). Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği). *İstanbul University Journal Of Sociology*, 40(1), 309-338.
- Sandıkçı, M., Aydoğdu, A., ve Pamukçu, H. (2015). Yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyi: Kastamonu konakları örneği. *1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu*, 19-21.
- Şen, Ü. N., ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi Turizmi Bağlamında Erzincan Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Sunulan Yöresel Yiyecekler Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , 2 (Ek1), 414-429.
- Şensoy, R. İ. G., ve Tutuş, A. (2017). Tarih Boyunca Van İli ve Çevresinde Bağcılık Kültürü. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 22(1), 56-63.
- Tekelioğlu, Y. (2019). Coğrafi İşaretler ve Türkiye Uygulamaları. *Ufuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 47-75.
- Yarış, A., ve Cömert, M. (2015). Mardin İlindeki Restoranların Yerel Ürün Kullanımındaki Avantaj ve Dezavantajları ile İlgili Algı Düzeyleri Mardin Restaurants Perception Level Of Benefits And Drawbacks Towards Using Local Food. *Journal Of International Social Research*, 8(37).
- Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O., ve Özer, S. (2017, September). Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak: Adıyaman Örneği Sustaining Local Cuisine Culture In Hotel Restaurant Menus: Case Of Adıyaman/Turkey. *In International West Asia Congress Of Tourism (Iwact'17) The Book Of Full-Text* (P. 173).
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2005). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.