



## Tuzlu Balık ve Ayran Aşının Van İlinin Gastronomi Turizmindeki Yeri\*

### *The Place of Salty Fish and Buttermilk Soup (Ayran Aşı) in Gastronomy Tourism of Van Province*

Mehmet BOZKOYUN<sup>1</sup>, İrfan BAYTAR<sup>2</sup>

#### Özet

Yiyecek ve içecek kültürü ülkeden ülkeye değişiklik gösterdiği gibi aynı ülke içerisinde bölgeden bölgeye de değişiklik gösterebilmektedir. Yöresel yiyecekler yeterince tanıtılmadıkları (en önemli tanıtım turizm sayesinde olmaktadır) takdirde tüketildikleri dar alanların sınırlarını aşamamanın yanı sıra zamanla yok olma tehlikesi ile yüz yüze gelebilmektedir. Bu yiyecekler turizmde yerel kültür mirası olma özelliklerini korudukları gibi evrensel bir boyut da kazanabilmektedirler. Bununla birlikte yöresel yiyecekler, destinasyonun tanıtımını yapmakla birlikte ekonomik anlamda da destinasyona katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda araştırmanın amacı Van ilinde somut olmayan kültürel miras kapsamına giren tuzlu balık ve ayran aşının hazırlanış ve sunuş aşamalarını belirlemekle birlikte, yörenin kültürünün tanıtımına ve bu yöresel yiyeceklerin turizm amaçlı kullanılmasında yöreye sağlayacağı katkının ortaya konulması amaçlanmaktadır. Araştırmada, gözlem ve görüşme yöntemi kullanılmıştır. Gözlemler tuzlu balık satışı yapan işletmeler ve tüketim amacı ile bu işle uğraşan ailelerle gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte adı geçen yiyecekleri yapan işletmeler ile doğrudan veya dolaylı olarak ilgisi olan kişilerle ve yörenin kültürüne hâkim olan yaşlılarla yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Van ilinin yemek kültüründe bu yiyeceklerin önemli bir yerinin olduğu ancak araştırmada sonuç olarak tuzlu balık ve ayran aşının tanıtımının yetersiz olduğu ve turizmde yeterince değerlendirilmediği görülmüştür.

**Anahtar Kelimeler:** Kültürel Miras, Tuzlu Balık, Ayran Aşı

#### Abstract

Food and beverage culture varies from country to country, as well as from region to region within the same country. If the local foods are not promoted enough (the most important promotion is through tourism), they can face the danger of extinction over time as well as overcoming the limits of the narrow areas where they are consumed. While these foods preserve their characteristics of being local cultural heritage in tourism, they can also gain a universal dimension. In addition to this, local foods contribute to the destination economically as well as promoting the destination. In this context, the purpose of the research is to determine the preparation and presentation stages of the salty fish and buttermilk soup (ayran aşı) which are included in the intangible cultural heritage in Van province, and to determine the contribution of the local culture to the region and the use of these

<sup>1</sup>Milli Eğitim Bakanlığı, Van, Türkiye  
<sup>2</sup> Muş Alparslan Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Muş, Türkiye

#### ORCID:

M.B.: 0000-0003-2491-2875

İ.B.: 0000-0003-2074-8748

#### Corresponding Author:

Mehmet BOZKOYUN

#### Email:

mehmetbozkoyun@hotmail.com

**Citation:** Bozkoyun, M. ve Baytar, İ. (2020). Tuzlu balık ve ayran aşının Van ilinin gastronomi turizmindeki yeri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5): 41-58.

**Submitted:** 01.11.2020

**Accepted:** 07.12.2020

\*Bu çalışma, IV. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları kongresinde sunulan "Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Tuzlu Balık ve Ayran Aşının Van Gastronomi Turizmindeki Yeri" adlı bildirden üretilmiştir.

*local foods for tourism purposes. In the research, observation and interview method was used. Observations were made with businesses that sell salty fish and with families engaged in this business for consumption purposes. In addition, face-to-face interviews were conducted with the people who are directly or indirectly related to the businesses that make the mentioned food and with the elderly people who are dominant in the culture of the region. It has been observed that these foods have an important place in the food culture of Van province, but as a result of the research, the introduction of salty fish and buttermilk soup (ayran aşısı) is insufficient, and it is underresearched in tourism studies.*

**Keywords:** Cultural Heritage, Salty Fish, Buttermilk Soup (Ayran Aşısı)

### 1. GİRİŞ

Turizm, ülke ekonomilerine katkı sağlayan önemli sektörlerden biridir. Ülkeler, “bacasız fabrika” olarak adlandırılan turizm sektörden daha fazla kâr elde edebilmek için yeni stratejilerle birlikte alternatif turizm (deniz, kum, güneş üçlemesine karşı) potansiyellerini harekete geçirerek alternatif turizm kaynaklarını kullanma yoluna gitmektedirler. Bu alternatif turizmlerden biri de kültür(el) turizmidir. İnsanların yeni bilgi, deneyim kazanarak kültür seviyelerini arttırmak ve kültürel farklılıkları öğrenmek amacıyla kültürel mekânları görmek ve kültürel olaylara katılmak için yer değiştirmesi olan kültür turizmi (Doğaner, 2013: 13), ilk kez 1980’li yılların başında Avrupa Komisyonu’nda Avrupa Birliği’nin kültür kimliğini ve kültür mirasını ortaya çıkarmak amacıyla yapılan çalışmalar sırasında ele alınmıştır (Kocapınar, 2007’den aktaran Çulha, 2008: 1829). İçerik ve gerçekleştirilme özelliklerine göre kültür turizmi çeşitli sınıflandırılmalara tabi tutulmaktadır. Yemek, kültür turizminin sınıflandırılması içerisinde halk, popüler kültür kategorisinde yer almaktadır (Fagence, 2003: 57). Genel olarak, ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran özellikleri, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmek için gastronomi terimi kullanılmaktadır. (Cömert ve Özkaya, 63). Joseph Bercholux’un 1801 tarihli *Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table* (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte literatürde kullanılmaya başlanan (Göker, 2011: 28) gastronomi, Yunanca *gastri* (mide) ile *nomos* (yasa, kurallar) sözcüklerinden meydana gelmiştir (Tez, 2012). Geçmişini merak eden insanoğlunun geçmişin yansıması olan kültürleri öğrenme isteği gün geçtikçe artmaktadır. Toplumlar için kültürü en güzel biçimde yansıtan örneklerden biri olan yöresel mutfaklara ve dolayısıyla gastronomi ve gastronomi turizmine olan ilgi artmıştır. Yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi, turizm pazarlamasında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının gelişmesine katkı sağlamıştır (Küçükömerler, Şirvan ve Sezgin, 2018: 79). Nitekim, bir bölgede turizmin gelişimi için turistlerin deneyimlerinin temel parçalarından bir tanesini de yöresel yiyecekler oluşturur. Sürdürülebilir turizmde pratikler ve ürünler oluşturmada oldukça etkili olan yöresel yiyeceklerin turizmde kullanılması, zengin turistler için çekiciliğinin ayrılmaz bir parçasıdır (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017: 413).

#### 1.1. Araştırma Sahasının Konumu ve Sınırları

Coğrafi olarak 38°29’57” kuzey enlemi ile 43°20’55” doğu boylamı üzerinde yer alan Van, Doğu Anadolu Bölgesi’nin Yukarı Murat-Van Bölümü’nde yer almaktadır. Büyükşehir statüsünde olan ilin, 3’ü merkez ilçe (İpekyolu, Edremit, Tuşba) olmak üzere toplamda 13 ilçesi (Bahçesaray, Başkale, Çaldıran, Çatak, Erciş, Gevaş, Gürpınar, Muradiye Özalp, Saray) bulunmaktadır. Doğu’da İran ile komşu olan Van ilinin kuzeyinde Ağrı, batısında Bitlis, güneybatısında Siirt, güneyinde Şırnak ve Hakkâri yer almaktadır (Şekil 1).



Şekil 1. Van İlının Lokasyon Haritası

## 1.2. Materyal ve Yöntem

Araştırmada öncelikle tuzlu balık ve ayran aşısı hakkında ayrıntılı literatür taraması yapılmıştır. Daha sonra tuzlu balık ve ayran aşısının mevcut durumunu incelemek amacıyla balıkçılar, esnaflar, tedarikçiler, lokantalar ve işletmelerde gözlemler yapılarak notlar alınmış, işletme sahipleri ve yörede bu kültür konusunda deneyimli kişilerle yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Araştırmada rastgele yöntem kullanılmıştır. Görüşmeler gönüllülük esasına göre yapılmıştır. Elde edilen bilgiler ışığında tuzlu balık ve ayran aşısının yapım aşamaları, hazırlanışı ve servis edilişi ile birlikte Van ilinin gastronomi turizmindeki yeri incelenmiştir.

## 2. DÜNYA'DA VE TÜRKİYE'DE GASTRONOMİ TURİZMİ

UNWTO 2017 yılı raporuna göre; dünyada turizm faaliyetlerinde önemli artışlar gerçekleşmektedir. Özellikle somut olmayan kültürel miras, yerel ve bölgesel değerler turistlerin cazibe ve eğlence merkezi haline gelmeye başlamıştır. Bu kapsamda gastronomi turizmi öne çıkmaya başlamıştır. Gastronomi turizmi, somut olmayan kültürel değerlerin korunmasının yanında sürdürülebilir olmasını da kapsamaktadır (Küçükömerler vd., 2018: 81). Bununla birlikte, gastronomi turizmi, ekonomik ve toplumsal kalkınmaya katkı sağlayabilecek potansiyeli olan bir turizm çeşidi olmasının yanında, sürdürülebilir ekonomik gelişme için de önemli bir kaynaktır (Wolf, 2006: 21).

Gastronomi turizmi istihdam, işletme sayısı, katma değer vb. konularda ülke ekonomilerine önemli katkılar sağlamaktadır. Nitekim Avrupa Birliği ülkelerinde turizmdeki bazı sektörler karşılaştırıldığında bu katkı daha da net anlaşılmaktadır. Örneğin, katma değer, istihdam, işletme ve ciro açısından turizmde, konaklama sektörü ile gastronomi sektörü karşılaştırıldığında gastronomi sektörünün ülke ekonomisine katma değeri %34 iken konaklama sektörünün katma değeri %22 oranındadır. İstihdam açısından değerlendirildiğinde yiyecek-içecek sektörünün istihdama katkısı %58 iken konaklama sektörünün %20 olduğu görülmektedir. Turizm işletmelerinin %62'si yiyecek-içecek sektörüne ait iken, %14'ü konaklamaya aittir. Avrupa

ülkelerinin turizm cirosunun %33'ü yiyecek içecek sektörüne ait iken, %18'i konaklama sektörüne aittir (European Commission (2017). Verilerden de anlaşılacağı üzere gastronominin, turizm sektörü içinde önemli bir yer tuttuğu görülmektedir.

Dünyada yemek turizmine yönelik düzenlenen turlar genel olarak üç kategoriden oluşmaktadır. Bunlardan birincisi, yemek pişirmeye yönelik eğitimleri içeren turlar, bu turlar için en önemli bölgeler, Fransa, İtalya ve İspanyadır. Bu bölgelere yapılan yemek yapımı ve şarap tadımı turları. İkincisi, özel bir bölgenin yemeğini, yerel yemeğini, yemek veya dünyaca ünlü bir şefin yaptığı yemeği yemek için düzenlenen turlardır. İtalya'da zeytinyağı, Fransa'da peynir ve İspanya'da tapas denilen mezelerin tadımının yapıldığı turlar bu gruba girmektedir. Son olarak, özellikle bir ürün için geliştirilmiş ve aynı zamanda o ürünün üreticileri ile buluşma imkânı sağlayan turlardır. Kosta Rika'ya yapılan kahve turları, Japonya, Sri Lanka'ya yapılan çay turları, Belçika ve İsviçre'ye yapılan çikolata turları gibi (Yüncü, 2010: 30-31).

Türkiye'ye baktığımızda, ülke ekonomisinde turizmin önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Nitekim turizmin ülke ekonomilerindeki yerini araştıran Visual Capitalist'e göre dünyada, ekonomisinde turizmin önemli bir sektör olduğu ülkeler sıralamasında %15.5 ile Meksika ilk sırada yer alırken, İspanya (%14.3) ve İtalya'dan (%13.0) sonra Türkiye, %11.5 ile dördüncü sırada yer almaktadır (Töre, 2020). Ülkemiz, turizm gelirlerinin önemli bir kısmını gastronomiden elde etmektedir. Türkiye'de, 2002 yılında toplam turizm gelirleri arasında gastronominin (yeme-içme) payı %18.5 (2.309.739 \$) iken 2010 yılında %23.4'e (5.841.251) kadar yükselmiş ancak 2019 yılında bu oran %19.5'e (6.756.719 \$) kadar gerilemiştir (TÜİK, 2020). Gastronomi turizmi Türkiye'de gelişmeyi bekleyen bir alandır. Gastronomi açısından dünyadaki birçok ülkeden daha zengin bir potansiyele sahip olan Türkiye, bu özelliğini turizme yansıtmayı başardığında, turizm gelirinde önemli bir artış sağlanacağı düşünülmektedir (Öney, 2013).

### 3. VAN İLİNDE GASTRONOMİ TURİZMİ

Van ili gastronomi açısından önemli bir potansiyele sahip olmasına karşılık, bu potansiyel yeterince değerlendirilmemektedir. Van'ın, ulusal ve uluslararası alanda tanınmasını sağlayan yiyecekler son yıllarda turizm amaçlı kullanılmaya başlanmıştır. Van ilinde coğrafi işaret patentine sahip yedi üründen beş tanesi gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek ürünlerdir. Bu ürünlerden Keledoş ve Murtuğa 2017 yılında, Van Otlı Peyniri ve Van Kavut 2018 yılında, Van Gül Reçeli ve Van Kahvaltısı ancak 2020 yılında coğrafi işaret patentini alabilmiştir (diğer iki ürün ise Jirkan Kilimi 1997'de, Van Savatlı Gümüş İşlemesi 2017 yılında coğrafi işaret patentini almıştır). Buna karşılık Van iline özgü, il genelinde oldukça fazla tüketilen, yöre halkı tarafından "ayrılmaz ikili" olarak tanımlanan ayran aşısı ve tuzlu balık halen coğrafi işaret ürünleri olarak tescillenmemişlerdir.

Ulusal ve uluslararası alanda, gastronomi açısından Van'ın tanıtımına ve ekonomisine en büyük katkıyı Van Kahvaltısı yapmaktadır. Örneğin, 1 Haziran 2014 yılında Van Kalesi'nin doğu tarafında bulunan Atatürk Kültür Parkı'nda gerçekleştirilen "Dünyanın En Kalabalık Kahvaltı Sofrası Organizasyonu"na Bitlis, Diyarbakır, İstanbul, Kuzey Irak, İran ve hatta Ermenistan'dan ziyarete gelenlerle yapılan mülakatlar sonucu, katılımcıların, Van'ı ziyaret amaçlarına göre dağılımları incelendiğinde %32.4'ünün "farklı bir şehir görmek", %31.3'ünün "Van kahvaltısını tatmak" ve %23.7'sinin "iş" amacıyla Van'ı ziyaret ettikleri görülmektedir. Katılımcıların Van'dan ayrılırken akıllarında kalanların ise %29.8'inin "Van kahvaltısı", %27.5'inin "Akdamar Adası" ve %20.2'sinin "Van Kedisi" olduğunu göze çarpmaktadır (Kılıçhan ve Köşker, 2015: 106).

### 4. TUZLU BALIK VE AYRAN AŞININ HAZIRLANIŞI VE SERVİS EDİLiŞİ

Tarihte, et ve balığı tuzlayan ilk uygarlık Mısırlılardır. Nitekim Mısır mezarlarında yapılan kazılarda, tuzlanmış kuş ve balık etlerine rastlanmıştır (Kurlansky, 2003). En eski gıda saklama

yöntemlerinden birisi de gıdaların tuzlanarak saklanmasıdır. Yunanistan'ın Korinthos şehri civarında yapılan arkeolojik kazılarda Milattan önce V. Yüzyılın ortalarına ait olduğu sanılan amforaların içerisinde çipura ve ton balıklarına ait kemik kalıntılarına rastlanılmıştır. Ayrıca, Cádiz (İspanya)'den elde edilen arkeolojik bulgular Doğu Akdeniz'e tuzlanmış balık ihracatının yapıldığını göstermektedir. Milattan önce Karadeniz çevresindeki balıkçı yerleşim yerlerinden Akdeniz'e tuzlanmış balık ticareti yapıldığı bilinmektedir. Van Gölü çevresinde tuzlu balık tüketim alışkanlığının ne zaman başladığına ilişkin tam bir kayıt yoktur. Ancak Evliya Çelebi (17. yy) üreme dönüşü avlanan balıkların Defterdar Ağa tarafından tuzlatıldığını, tuzlu balıkların kış aylarında İran, Azerbaycan, Nahcivan gibi ülkelere gönderilerek satıldığını ve tuzlu balıktan sağlanan gelire göl etrafındaki kalelerde kalan askerlerin iaşelerinin sağlandığını bildirmektedir. Bu kaydın dışında göl çevresinde tuzlu balık yapımının tarihçesi ile ilgili olarak her hangi bir kayda rastlanamamıştır (Güngörmez vd., 2017: 150-151).

Van ilinde tuzlanarak saklanan balık, Van Gölü'nde yaşayan ve endemik bir tür olan İnci Kefali'dir (*Chalcalburnus tarichi*) (Şekil 2).



Şekil 2. İnci Kefali (*Chalcalburnus tarichi*)

Tuzlu balık genel itibari ile iki şekilde hazırlanır. Birinci yöntem; avlanan balıklar güzelce yıkandıktan sonra tuzlanır ve sudan arınması için bir gece bekletilir. Ertesi gün suları süzülen balıklar bidonlara ya da kasalara bir kat balık, bir kat tuz şeklinde dizilir (Şekil 3).



Şekil 3. Tuzlanmış İnci Kefali

## Tuzlu Balık ve Ayran Aşının Van İlinin Gastronomi Turizmindeki Yeri

Balık tuzlamanın ikinci yöntemi ise; balıklar yıkandıktan sonra tuzlanır ve leğenlerde arınmaları için bekletilir. Bekleme süresi ortalama bir gecedir. Ertesi gün sularını salan balıklar, leğenlerdeki kendi tuzlu sularıyla beraber bidonlara konulur. Bu arada bidonlara sonradan da tuz ilavesi yapılır (Şekil 4). Sonuçta daha sonra tüketilmek üzere serin ve rutubetsiz bir yerde bekletilir.



Şekil 4. Tuzlanmış Salamura İnci Kefali

Tuzlu İnci Kefali, tüketilmek üzere hazırlanması da önemli bir ritüeldir. Tuzlu balıkların servis aşamalarını şöyle sıralamak mümkündür. Balıklar, içleri temizlendikten sonra fazla tuzdan arındırmak için iki-üç saat suda bekletilir. Daha sonra süzdürülen balıklar una bulanarak tavada, kızgın ayçiçeği yağında kızartılır. Böylece hazırlanan balıklar özellikle Ayran Aşı, mercimekli bulgur pilavı, kızarmış soğan, biber ve patlıcan eşliğinde servis edilir (Şekil 5).



Şekil 5. Tuzlu Balığın Pişirilmesi ve Servis Edilmesi

Yörede tuzlu balık ile birlikte tüketilen ve tuzlu balıkla birlikte “ayrılmaz ikili” olarak görülen ayran aşı yöreye has bir çorba çeşididir. Ayran aşı birçok farklı malzemenin bir araya gelmesiyle hazırlanır (Tablo 1).

**Tablo 1.** Ayran Aşı İçin Gerekli Malzemeler

Malzemeler	Malzemelerin Yerel İsimleri
Dövülmüş buğday	Dan
Yayıq Ayranı	Dewê Meşkê
Yumurta	Hêk
Un	Ard
Yarpuz	Pûng
Yabani enginar	Gurz
Kuzu kulağı	Tırşong
Sakız kabak	Kundır
Kabak çiçeği	Kulîlkên Kundır

Ayran aşının hazırlanışı; dövülmüş buğday suda haşlanır. Bu arada ayrı olarak ayran içerisine yumurta (1 adet), bir yemek kaşığı un katılır ve iyice karıştırılır. Haşlanmış buğday ayranın içerisine konulur. Bununla beraber yarpuz, yabani enginar, kuzu kulağı, doğranmış sakız kabak ve kabak çiçeği de ayrana katılır ve ayranla beraber pişirilir. Hazır hale gelen ayran aşı tuzlu balık ve mezeleri ile servis edilir (Şekil 6).



**Şekil 6.** Ayran Aşının Pişirilmesi ve Servis Edilmesi

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Tuzlu balık ve ayran aşı, yöre halkı arasında önemli bir yere sahiptir. Ancak bu yiyeceklerin turizm açısından yöreye katkısı yok denecek kadar azdır. Nitekim il genelinde bulunan 400 lokanta ve 120 restoran ile 57 otelin (16'sı turizm işletme belgeli, 41'i belediye belgeli otel ve pansiyon) hiçbirinde tuzlu balık servisi bulunmamaktadır. Bununla birlikte ayran aşı servisinin olduğu lokanta ve restoranların sayısı da oldukça azdır. Yerel kuruluşların tuzlu balık için herhangi bir çalışması bulunmamaktadır. Buna karşın yerel kuruluşların ayran aşı tanıtımı için yaptıkları ufak çaplı etkinlikler, bu yiyeceklerin tanıtımı için yetersiz kalmaktadır.

Çalışma için görüşme yapılan kişiler de tuzlu balık ve ayran aşının yerel bazlı kaldığını, turizm amaçlı kullanımının olmadığını, bu sebeplerden dolayı tuzlu balık ve ayran aşının hak ettiği değerin çok uzağında olduğu ifade etmişlerdir. Bununla birlikte bu yiyecekler, turizmde değerlendirildiğinde en az Van Kahvaltısı kadar, yörenin tanıtımına ve ekonomisine katkıda bulunabileceğini ifade etmişlerdir. Alan çalışması sırasında halkın çoğunluğu, özellikle üreme mevsiminde kaçak avlanmanın önüne geçilmesi, balık tuzla faaliyetinin avlanma yasaklarının kalktığı dönemlerde yapılmasının balık popülasyonu için hayati önemde olduğunu belirtmişlerdir.

Tuzlu balık ve ayran aşının gastronomi turizminde istenilen düzeye gelebilmesi için yapılması gerekenleri; il genelindeki lokantalar, restoranlar ve özellikle otellerin adı geçen yiyecekleri mönülerine dâhil etmeleri konusunda teşvik edilmeleri, tanıtım için fuarlar, iletişim araçları, el kitapçıkları, tanıtım afiş ve broşürleri, sosyal medya araçlarının aktif kullanılması, il kültür müdürlüğü, üniversite, sivil toplum kuruluşları ve diğer devlet kurumlarının bu yiyeceklerin üretilmesini teşvik etmeleri ve bu yiyeceklerin tanıtım çalışmalarına katılmaları, şeklinde sıralamak mümkündür. Tüm bunlara ek olarak pazarlama konusunda bu ürünler için sanal satış imkanlarının oluşturulması önem arz etmektedir (Gerek yörenin tanıtımı, gerekse ekonomik anlamda yöreye sağlayacağı faydalar açısından). Van ili, hâlihazırda yedi coğrafi işaret patentine (Bunlardan beşi yiyecek ve içecek ile ilgilidir) sahiptir. İlgili kuruluşlar, tuzlu balık ve ayran aşının da coğrafi işaret patentini kazanması için gerekli çalışmaları yapmaları gerekmektedir. Gerek ulusal gerekse uluslararası tanıtım çalışmalarında, bu yiyecekler için “ayrılmaz ikili” isminin tescil edilmesi, tanıtım için çekicilik yaratacaktır.

Sonuç olarak, gastronomi turizmi, geliri yüksek, önemli miktarda harcamalar yapan, değişik mutfak kültürlerine sahip destinasyonları görmek isteyen, farklılıklar arayan turistlerin tercih ettiği bir turizm çeşididir. Bu açıdan yıl boyunca gerçekleştirilebilen bu faaliyet önemli bir gelir kaynağı olarak görülebilir. Şayet Van iline özgü tuzlu balık ve ayran aşısı turizmde yeterince kullanılabilirse;

- Yeni iş olanakları oluşur,
- Ulusal ve uluslararası alanda tanınma olanağı artar,
- Özelde Van, genelde bölge ve ülke ekonomisine katkı sağlar,
- Ürünler korunarak, gelecek nesillere ulaştırılma imkânını yakalar,
- Yöre için güçlü bir imaj oluşturur,
- Yörenin kültürel kimliğinin oluşmasına ve daha da önemlisi kültürel kimliğinin korunmasına katkı sağlar.

### KAYNAKÇA

- Ayaz, N. ve Çobanoğlu, S. (2017). Ev Kadınlarının Turizm Amaçlı Yöresel Yemek Üretimine Bakış Açıları: Bartın İli Örneği, *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (Journal of Humanities and Tourism Research)*, 7 (1), 413-427.
- Cömert, M. ve Özkaya, F.D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çulha, O. (2008). Kültür Turizmi Kapsamında Destekleyici Turistik Ürün Olarak Deve Güreşi Festivalleri Üzerine Bir Alan Çalışması, *Journal of Yasar Universty*, 3 (12), 1827-1852.
- Doğaner, S. (2013). *Türkiye Kültür Turizmi*. İstanbul: Doğu Kitabevi
- Eroğlu, F. (1993). *Davranış Bilimleri*. Erzurum: Maveray Yayınları.
- Fagence, M. (2003). Tourism In Destination Communities. Shalini Singh, Dallen J. Timothy and Ross K. Dowling (Ed.), in *Tourism and Local Society and Culture* (p. 55-78). Cambridge:Cabi Publishing.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güngörmez, H., Güzel, Ş., Öksüz, A. ve Güzel, S. (2017). Tuz ile Balığın Buluşması: Tuzlu Balık, *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 149-155.
- Kılıçhan, R. Ve Köşker, H. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Kurlansky, M. (2003). *Tuz-İnsanlığın Tuzlu Tarihi*. A. Çakıroğlu (Çev.). İstanbul: Aykırı Yayınevi.



- Küçükömerler, S., Şirvan, N.B. ve Sezgin, A.C. (2018). Dünya’da ve Türkiye’de Gastronomi Turizmi, *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 3(3), 102-115.
- Öney, H. (2013). *Gastronomi Turizmi*. S. Bahçe (Ed.). Alternatif Turizm İçinde 158-189. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- TÜİK. (2020). *Turizm İstatistikleri*.
- Wolf, E. (2006). *Culinary Tourism the Hidden Harvest*. Dubuque Iowa/ABD: Kendall Hunt Publishing.
- Yüncü, H.R. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası*. 10. Aybastı-Kabataş Kurulması İçinde, 27-34. Ankara: Detay Yayıncılık.

#### **Elektronik Kaynaklar**

- European Commission (2017). Statistics, Erişim: 11.10.2020.  
[https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/images/3/39/Number\\_of\\_enterprises%2C\\_turnover%2C\\_value\\_added\\_at\\_factor\\_cost\\_and\\_number\\_of\\_persons\\_employed%2C\\_EU-27%2C\\_2017\\_%28%25%29.png](https://ec.europa.eu/eurostat/statisticsexplained/images/3/39/Number_of_enterprises%2C_turnover%2C_value_added_at_factor_cost_and_number_of_persons_employed%2C_EU-27%2C_2017_%28%25%29.png)
- Kocapınar, S. (2007). Kültür Turizmi, Erişim: 03.04.2007.  
<http://cmyo.ankara.edu.tr/~iktisad/TURKONF/web/kocapinar.doc>
- Töre, S. (2020). Turizmin Ülke Ekonomilerindeki yeri, Erişim: 11.10.2020.  
<https://www.turizmciningazetesi.com/2020/10/turizmin-ulke-ekonomilerindeki-yeri/>