

## Gastronomi Turizminde Yerel Mutfak Mirasının Değerlendirilmesi: Van Püşürük Yemeği Üzerine Nitel Bir İnceleme<sup>1</sup>

### Evaluation of Local Culinary Heritage in Gastronomy Tourism: A Qualitative Study on Van Püşürük Dish

Seher Nur Hakkıtanır

Harran Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, seherhak.65@gmail.com, Şanlıurfa, Türkiye

ORCID: 0009-0003-1125-9114

Doç. Dr. Mehmet Bozkoyun

Harran Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, mbozkoyun@harran.edu.tr, Şanlıurfa, Türkiye

ORCID: 0000-0003-2491-2875

#### ÖZET

Gastronomi, tarihsel süreçte kültürel yaşamın etkisiyle biçimlenmiştir. Kültürel yaşamı etkileyen coğrafi mekân, yeme içme alışkanlıklarının değişimini ve dönüşümünü şekillendiren temel bileşen olmuştur. Günümüzde gastronomi, yeme içme alışkanlıkları ile birlikte toplumsal etkileşim, kültürel kimlik, yerelin tanıtımı, imaj, sürdürülebilirlik, turizm geliri gibi ekonomik, sosyal ve kültürel dinamiklerle birlikte değerlendirilmektedir. Bu çok boyutlu yapı, gastronominin yalnızca beslenme pratiği olmasından öte destinasyonların çekiciliğini artıran bir unsur haline gelmesine de katkıda bulunmuştur. Bu bağlamda gastronomi, destinasyon pazarlamasında ve destinasyon imajının güçlendirilmesinde önemli bir rol üstlenerek turizmin temel bileşenlerinden biri haline gelmiştir. Bu doğrultuda yarı yapılandırılmış görüşme yönteminin kullanıldığı bu çalışmanın amacı, Van ilinin gastronomik kimliğinin güçlendirilmesine katkı sağlamak ve yerel mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini desteklemek amacıyla, unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetlerden biri olan Püşürük yemeğinin (Püşürük Aşı) tanıtımını yapmak (tarihsel ve kültürel yeri, kimlerden öğrenildiği, kuşak aktarımı, malzeme, yapımı vb.) ile gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik çözüm önerilerini ortaya koymaktır. Tam olarak ne zaman ortaya çıktığı bilinmeyen Püşürük yemeği, kolayca temin edilebilen malzemelerle yapılmaktadır. Özellikle başta kış mevsimi olmak üzere yılın diğer mevsimlerinde de tüketilmektedir. Çorba, un, su ve tuzdan elde edilen hamurun ince şeritler halinde kesilip Van Cacığı'nın [çökelek] sulandırılarak içerisine kıyma, yeşil mercimek, salça ve baharatlardan oluşan karışımın eklenmesiyle hazırlanmaktadır. Yöre halkı tarafından evlerde hazırlanıp tüketilmesine rağmen, il genelindeki herhangi bir turizm destinasyonunda sunumu veya servisi yapılmamaktadır. Püşürük yemeğinin gastronomi turizmine kazandırılması, ilin tanıtımının yanı sıra ildeki istihdama ve yerel ekonominin gelişimine katkı sağlayacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Van, Püşürük Yemeği, Yerel Mutfak, İmaj.

#### ABSTRACT

Gastronomy has been shaped throughout the historical process under the influence of cultural life. Geographic space, which influences cultural life, has been a fundamental component shaping the change and transformation of eating and drinking habits. Today, gastronomy is evaluated together with economic, social, and cultural dynamics such as social interaction, cultural identity, promotion of the local, image, sustainability, and tourism income, along with eating and drinking habits. This multidimensional structure has contributed to gastronomy becoming not only a practice of nutrition but also an element that increases the attractiveness of destinations. In this context, gastronomy has become one of the fundamental components of tourism by playing an important role in destination marketing and in strengthening the destination image. Accordingly, the aim of this study, in which the semi-structured interview method was used, is to contribute to strengthening the gastronomic identity of the province of Van and to support the sustainability of the local culinary culture by introducing Püşürük dish (Püşürük Aşı), one of the traditional delicacies

<sup>1</sup> Bu çalışmanın özeti 9. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresinde (15-17 Mayıs 2025) sunulmuş ve bildiri kitabında özet olarak yayınlanmıştır.

that has begun to be forgotten (historical and cultural place, from whom it was learned, intergenerational transmission, ingredients, preparation, etc.), and to present solution proposals for its integration into gastronomy tourism. The Püşürük dish, whose exact time of emergence is not known, is prepared with ingredients that can be easily obtained. It is consumed particularly in the winter season, as well as in other seasons of the year. The soup is prepared by cutting the dough obtained from flour, water, and salt into thin strips and adding a mixture consisting of minced meat, green lentils, tomato paste, and spices into diluted Van Cacığı [curd cheese]. Although it is prepared and consumed in households by the local people, it is not presented or served in any tourism destination throughout the province. The inclusion of the Püşürük dish in gastronomy tourism will contribute not only to the promotion of the province but also to employment and the development of the local economy.

**Keywords:** Gastronomy, Van, Püşürük Dish, Local Cuisine, Image.

## 1. GİRİŞ

Gastronomi, günümüzde sadece biyolojik bir beslenme ihtiyacının karşılanması olmaktan çıkıp, bölgelerin kültürel kimliklerini yansıtan ve turizm destinasyonlarının rekabet gücünü belirleyen temel bir unsur haline gelmiştir. Harrington'ın gastronomik kimlik teorisine göre, bir bölgenin gastronomisi otantiklik, çeşitlilik, yenilik ve sürdürülebilirlik boyutlarıyla o bölgenin tarihsel ve kültürel temellerini yansıtan karmaşık ve dinamik bir olgudur (Bahri vd., 2024). Bu dinamik yapı içerisinde, 2010 ile 2025 yılları arasındaki literatür incelendiğinde, kültürel mirasın korunması, sürdürülebilirlik uygulamaları ve dijital dönüşüm gibi küresel eğilimlerin gastronomi turizmini şekillendirdiği ve destinasyonların markalaşma süreçlerinde belirleyici olduğu görülmektedir (Dordai vd., 2026). Turistlerin seyahat motivasyonlarına bakıldığında, artık standart tatillerden ziyade, gittikleri bölgeyle duygusal bağ kurabilecekleri deneyimler aradıkları dikkat çekmektedir. Destinasyon çekiciliği açısından bakıldığında, somut ve somut olmayan (örneğin, yöresel mutfaklar) unsurların birleşimiyle oluşan cazibe, turistlerin bir yeri ziyaret etme kararlarını etkileyen önemli faktörlerden biri olarak görülmektedir (Şengül & Türkay, 2016). Gastronomi turizmi, destinasyon çekiciliğini artırmak için yenilikçi bir yaklaşım olarak öne çıkmaktadır. Yapılan güncel sistematik incelemeler, geleneksel yemekler, mutfak hikayeciliğinin ve katılımcı yemek etkinliklerinin, turistlerin destinasyonla duygusal bağ kurmasını sağladığını, özellikle gelişmekte olan destinasyonlarda sınırlı yerel kapasite ve politika eksikliklerine rağmen bu stratejinin kültürel kimlik oluşumuna ve tekrar ziyaret niyetine doğrudan katkı sağladığını göstermektedir (Juniarta & Suta, 2025). Bu bağlamda meydana getirilen hatırlanabilirlik, duygusal deneyimler, sosyal etkileşim ve yerel kültürle bütünleşme yoluyla turistlerin zihninde kalıcı izler bırakmaktadır (García-Pérez & Castillo-Ortiz, 2024).

Kültürel mirasın turizm yoluyla değerlendirilmesi, turistik bir ürün sunumu olmakla birlikte bölgesel kalkınma için de önemli bir araçtır. Bilimsel literatürde yapılan haritalama çalışmaları, kültürel mirasın turizm aktivitesiyle bütünleştirilmesinin, bölgesel kalkınma için güçlü bir alternatif oluşturduğunu ve bu alandaki çalışmaların son yıllarda ivme kazandığını ortaya koymaktadır (Álvarez-García vd., 2019). Özellikle kırsal alanlarda, gastronomi turizmi yerel ekonomiyi canlandırma, istihdam yaratma ve yerel ürünlerin katma değerini artırma noktasında etkili bir kırsal kalkınma aracı olarak işlev görmektedir (Şalvarcı & Sarı Gök, 2020). Ancak gastronomi turizminin katkısı sadece ekonomik boyutta kalmamaktadır. Yapılan güncel araştırmalar, bu turizm türünün yerel üreticilerin kimliğini pekiştiren ve gıda mirasını koruyan güçlü bir sosyo-kültürel sürdürülebilirlik aracı olduğunu, fakat bu potansiyelin hayata geçmesinin yaşanan kırsal nüfus ve turizm bilgisi eksikliği gibi yapısal engellerin aşılmasına bağlı olduğunu vurgulamaktadır (Cheng vd., 2025).

Destinasyonun gastronomik değerlerinin pazarlanması sürecinde, o bölgenin çok kültürlü yapısının ve yerel mutfak mirasının doğru temalarla işlenmesi büyük önem taşımaktadır. Örneğin Malezya gibi çok etnikli yapılarda yerel mutfak mirası; lezzetler, yerel malzemeler ve yeme adabı gibi temalar üzerinden kurgulanarak başarılı bir destinasyon pazarlama stratejisine dönüştürülmüştür (Jalis vd., 2024). Bu stratejilerin başarısı, turistlerin destinasyona olan sadakatini de etkilemektedir. Nitekim İtalya'daki Carolino su kemeri üzerine yapılan bir araştırma,

gastronomik deneyimlerin, kültürel miras alanlarına gelen ziyaretçilerin memnuniyetini ve destinasyon sadakatini artırmada önemli bir rol oynadığını ortaya koymuştur (Garofalo vd., 2025). Ayrıca günümüzde bu pazarlama süreçlerinin dijital boyutu da göz ardı edilmemelidir. Google Trends gibi dijital veri madenciliği araçları, belirli gastronomik ürünlere yönelik kullanıcı ilgisini ve mevsimsel dalgalanmaları analiz ederek daha etkili bölgesel planlamalar yapılmasına olanak tanımaktadır (Martins-Rodal & Patiño Romarís, 2025).

Türkiye, sahip olduğu zengin mutfak kültürü ile gastronomi turizminde önemli bir potansiyele sahiptir. Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi eğilimleri incelendiğinde, turistlerin kültürel değerleri tanımaya ve yaşatmaya yönelik ilgilerinin arttığı, bu durumun da ülkelerin gastronomik değerlerini ön plana çıkarmaları gerekliliğini doğurduğu görülmektedir (Küçükkömürler vd., 2018). Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi üzerine yapılan bibliyometrik analizler, alana yönelik akademik ilginin son yıllarda hızla arttığını ve çalışmaların çoğunlukla eğitim niteliği ve müfredat üzerine yoğunlaştığını göstermektedir (Kahraman & Bozok, 2025). Ancak, turistik ürün çeşitlendirmesi bağlamında (Akdeniz mutfak kültürü örneğinde olduğu gibi) kitle turizminin yoğun olduğu bölgelerde dahi yerel mutfak unsurlarının destekleyici bir ürün olarak sisteme daha fazla entegre edilmesi gerekmektedir (Şengül & Türkay, 2016).

Yabancı turistlerin Türk mutfağına bakış açısı da bu entegrasyon sürecinde dikkate alınmalıdır. Örneğin Polonya pazarından gelen turistler üzerinde yapılan bir çalışma, Türk mutfağına lezzetli ve uygun fiyatlı bulunmasının yanı sıra, döner ve baklava gibi ürünlerin ötesinde daha fazla tanıtıma ihtiyaç duyduğunu ortaya koymuştur (Eren vd., 2023). Ayvalık yöresini ziyaret eden yabancı turistler üzerinde yapılan bir başka araştırma ise yemeklerin lezzeti kadar görünüşü, sunumu ve hijyen standartlarının da turistlerin memnuniyet algısında belirleyici olduğunu göstermiştir (Dinç vd., 2022). Bu noktada, turist rehberlerinin rolü büyüktür. Aydın ilinde yapılan bir çalışma, turist rehberlerinin coğrafi işaretli gastronomik ürünler konusundaki farkındalıklarının yüksek olduğunu, ancak turlarda bu ürünlere daha fazla yer verebilmeleri için bilgi ve becerilerinin geliştirilmesi gerektiği vurgulamaktadır (Arslan Özkan, 2025).

Bölgesel bağlama inildiğinde, Doğu Anadolu Bölgesi'nin iklimi ve coğrafi koşulları, mutfak kültürünü şekillendiren önemli unsurlar olarak göze çarpmaktadır. Ardahan mutfağı üzerine yapılan incelemeler, bölgenin iklim koşullarına bağlı olarak şekillenen kaz eti, bal ve kaşar peyniri gibi ürünlerin gastronomi turizmi bileşenleri açısından önemli bir potansiyel taşıdığını göstermektedir (Turan, 2025). Benzer şekilde Şanlıurfa ilinde yapılan araştırmalar, Lolik ve Panik gibi unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilerek hem kültürel mirasın korunabileceğini hem de turizme kazandırılabilirliğini ortaya koymaktadır (Bozkoyun & Baytar, 2021). Van ili özelinde bakıldığında ise, "Tuzlu Balık" ve "Ayran Aşısı" gibi somut olmayan kültürel miras kapsamındaki değerlerin, yöre halkı için vazgeçilmez birer lezzet olmasına rağmen turizmde yeterince değerlendirilemediği ve tanıtım eksikliği yaşandığı tespit edilmiştir (Bozkoyun & Baytar, 2020). Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirildiği güncel bir çalışma, ilin zengin mutfak kültürünün gastronomi turizmi için yeterli olduğunu, ancak mevcut durumda gastronomi turizminin ana rolde değil, diğer turizm türlerini destekleyici bir konumda kaldığını belirtmektedir (Ün & Okat, 2023).

Bu çalışma, yukarıda çizilen çerçeve doğrultusunda, Van ilinin gastronomik kimliğinin önemli bir parçası olan ancak turistik arz içerisinde hak ettiği yeri bulamayan Püşürük yemeğine odaklanmaktadır. Çalışma, bu geleneksel lezzetin tarihsel ve kültürel kökenlerini, yapımını ve kuşaklar arası aktarımını inceleyerek, Püşürük yemeğinin tanıtımını yapmak ve gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik çözüm önerilerini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

## 2. YÖNTEM

Çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. “Bu yöntem tipik olarak araştırmacı ve katılımcı arasında geçen, esnek bir görüşme protokolü ile yönlendirilen takip soruları, sondalar (derinlemesine irdeleme soruları) ve yorumlarla desteklenen bir diyalogdan oluşur. Yöntem, araştırmacının açık uçlu veriler toplamasını, katılımcının belirli bir konu hakkındaki düşüncelerini, duygularını ve inançlarını keşfetmesini ve kişisel, bazen de hassas konuları derinlemesine incelemesini sağlar” (DeJonckheere & Vaughn, 2019: 1). Görüşme sürecinde kullanılan sorular, araştırmacının alan hakkında elde ettiği bilgiler doğrultusunda veri toplama sürecinin başlangıcında düzenlenir. Görüşmeler arasında bazı soru gruplarının ağırlığı değişebilir, kimi sorular ise katılımcının yanıtlamaması ya da yanıtlamak istememesi durumunda uygulanmayabilir. Ayrıca yazılı anketlere kıyasla nitel görüşmeler, araştırmacı ile katılımcı arasında etkileşim kurulmasına olanak tanınması ve önceden öngörülmeven temaların ortaya çıkmasına imkân vermesi bakımından önemli bir avantaj sunmaktadır. Dolayısıyla araştırmacı ortaya çıkan yeni konuları görüşme sürecine dahil edebilmekte ve veriyi daha kapsamlı biçimde değerlendirebilmektedir (Busetto vd., 2020). Bu çerçevede veri toplama sürecinin esnek yapısı, soru içerikleri ile birlikte araştırma konusu olan olgunun yerel terminolojisinin de saha verileri doğrultusunda yeniden değerlendirilmesine imkân tanımıştır.

Çalışma sürecinde yerel kullanım biçimleri dikkate alındığında söz konusu yemeğin adlandırılmasında farklılıklar bulunduğu görülmüştür. Ön görüşmeler ve literatür incelemesi aşamasında veri toplama aracı hazırlanırken soru formunda “Püşürük Çorbası” ifadesi tercih edilmiştir. Ancak görüşmeler ilerledikçe katılımcıların önemli bir kısmının ürünü “Püşürük Aşı” ya da daha kapsayıcı bir adlandırma olarak “Püşürük yemeği” biçiminde tanımladığı ve bu kullanımın yerel ifade biçimini daha doğru yansıttığı anlaşılmıştır. Bu doğrultuda kavramsal tutarlılığı sağlamak amacıyla çalışmanın metin bütününde “Püşürük yemeği” ifadesi esas alınmış, soru formunda yer alan “Püşürük Çorbası” kullanımları ise veri toplama sürecinin hazırlandığı dönemin terminolojisini yansıtmaması bakımından korunmuştur. Böylece hem özgün görüşme formunun yapısı muhafaza edilmiş hem de yerel adlandırmaya uygun bir kavramsal birliktelik sağlanmıştır.

Çalışma aşağıdaki sorulardan meydana gelmektedir.

### A) Demografik Özellikler

1. Yaşınız?
2. Cinsiyetiniz?
3. Eğitim düzeyiniz?
4. Mesleğiniz?
5. Bulduğunuz il/ilçe/mahalle?
6. Kaç yıldır yemek yapıyorsunuz? Kaç yıldır restoran işletiyorsunuz?
7. Püşürük Çorbası'nı (Püşürük Aşı) ne zamandan beri yapıyorsunuz?
8. Ailede sizden başka Püşürük Çorbası'nı (Püşürük Aşı) yapan var mı?

### B) Püşürük Çorbası'nı (Püşürük Aşı) Hazırlayanlarla Yapılacak Görüşme Soruları

1. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) tarihçesi hakkında bilgi verebilir misiniz?
2. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) bulunduğunuz yörenin kültüründeki yeri ve önemi nedir?
3. Tarihsel süreçte Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) tarifinde herhangi bir değişiklik meydana gelmiş midir?
4. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) tarifini kim(ler)den öğrendiniz?
5. Püşürük Çorbası'nı (Püşürük Aşı) hazırlarken hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?
6. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) reçetesi ve hazırlanış süreci hakkında bilgi verebilir misiniz?

7. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) gelecek kuşaklara aktarılması konusunda neler yapıyorsunuz?
8. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) gastronomi turizmine kazandırılması için neler yapılmalıdır?
- C) Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) Restorant Menülerindeki Temsiline Yönelik Görüşme Soruları
1. Püşürük Çorbası (Püşürük Aşı) hakkında bilgi sahibi misiniz?
  2. İşletmenizin menüsünde Püşürük Çorbası'na (Püşürük Aşı) yer veriyor musunuz?
  3. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) tanıtımı konusunda yürüttüğünüz herhangi bir faaliyet var mı?
  4. Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) gastronomi turizmi bağlamında tanıtılması ve pazarlanması için neler yapılmalıdır?

Harran Üniversitesi Etik Kurulundan, 14.05.2025 tarih ve 2025/152 sayılı karar ile bu çalışmada kullanılan formların etik açıdan uygun olduğuna dair onay alınmıştır. Veri toplama süreci, 20.08.2025 ile 15.09.2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Toplam 8 yerli halk ve 3 işletme sahibi ile görüşme yapılmıştır. Görüşmeler, ortalama 15-30 dakika sürmüştür. Kaydedilen veriler yazıya aktarılırken katılımcılar K1, K2, K3, K4 şeklinde kodlanmıştır. Katılımcıların ifadelerine müdahalede edilmemiştir. Katılımcıların özgün görüşlerinin korunmasına özen gösterilmiştir. Bununla birlikte, ifadeler yazıya aktarılırken, akademik bir dil kullanılmıştır.

### 3. BULGULAR

#### 3.1. Demografik Özellikler

Çalışmada, 7 kadın (%63,6) ve 4 erkek (%36,4) olmak üzere toplam 11 katılımcı ile görüşülmüştür. Katılımcıların yaşları 27 ile 75 arasında değişmektedir. Katılımcıların büyük çoğunluğunu kadınlar oluşturmaktadır. Erkek katılımcılar sınırlı sayıdadır ve tamamı aşçılık yapmaktadır. Buna karşılık kadın katılımcılar yemeği yapan ve bilgi taşıyıcısı konumunda bulunan bireylerden oluşmaktadır. Katılımcıların önemli bir bölümü okur-yazar değildir. Lise ve lisans mezunu katılımcılar ise çoğunlukla ücretli mesleki faaliyet içerisinde bulunan kişilerden oluşmaktadır.

Katılımcıların çoğunluğunu ev hanımları oluşturmaktadır. Erkek katılımcıların tamamı aşçı olarak çalışmakta, yüksek eğitim düzeyine sahip kadın katılımcılar ise öğretmenlik yapmaktadır. Bu verilere bakıldığında Püşürük yemeğinin temel taşıyıcısı evde yemek yapmayı sürdüren kadınlar olduğu göze çarpmaktadır. Mesleki deneyim süreleri oldukça yüksektir. Katılımcıların önemli bölümü 30 yılın üzerinde deneyime sahiptir ve bazı katılımcılarda bu süre 60 yılın üzerine çıkmaktadır. Yemeği yapma süresi de benzer şekilde uzun yıllara dayanmaktadır. Erkek katılımcıların önemli kısmı yemeği yapmamakta, yalnızca mesleki ortamda tanımaktadır. Buna karşılık kadın katılımcılar yemeği çocukluk döneminden itibaren yapmaktadır. Aile içi aktarım verilerine bakıldığında bilgi aktarımının belirli bir örüntü izlediği görülmektedir. Yemeğe ait bilgiler ağırlıklı olarak anne, büyükanne ve kadın akrabalar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Aile içinde birden fazla kişi tarafından bilinen Püşürük yemeği ortak kültürel hafıza niteliği taşımaktadır. Bireysel öğrenme örnekleri oldukça sınırlıdır. Yemeği yapma bilgisinin sürekliliği aile içi öğretim mekanizması ile sağlanmaktadır (Tablo 1).

**Tablo 1.** Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Düzeyi	Meslek	Mesleki Deneyim (yıl)	Yemeği Yapma Süresi (yıl)	Aile İçi Aktarım
K1	35	Erkek	Lise	Aşçı	10	-	Anne
K2	40	Erkek	Lisans	Memur	3	-	Ailenin kadınları
K3	53	Kadın	Okur-yazar değil	Ev hanımı	37	37	Ailenin kadınları
K4	55	Kadın	Okur-yazar değil	Ev hanımı	40	5	Ailede yapan yok
K5	55	Kadın	Okur-yazar değil	Ev hanımı	40	15	Ailenin kadınları
K6	36	Kadın	Lisans	Öğretmen	18	15	Anne tarafı
K7	75	Kadın	Okur-yazar değil	Ev hanımı	62	55	Ailenin kadınları
K8	51	Kadın	Okur-yazar değil	Ev hanımı	30	30	Anne ve kayınvalide
K9	29	Erkek	Lise	Aşçı	4	-	Ailede yok
K10	27	Erkek	Lise	Aşçı	13	-	Anneanne ve babaanne
K11	50	Kadın	Okur-yazar değil	Ev hanımı	30	20	Ailenin kadınları

### 3.2. Geleneksel Üretim Bilgisi ve Kültürel Süreklilik

Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) tarihçesi hakkında bilgi verebilir misiniz? Katılımcı anlatımları Püşürük yemeğinin bölgenin doğal çevre koşulları ve geçmişte yaşanan kıtlık dönemleriyle bağlantılı olarak ortaya çıktığını göstermektedir. Yemek sert kış şartlarında doyuruculuk sağlamak amacıyla hazırlanmış ve zamanla süreklilik kazanarak geleneksel bir üretim haline dönüşmüştür. Nitekim K2, *“yaşadığımız yerin dağlık olması ve kışların çok soğuk olmasından dolayı özellikle kışları içimizin ısınması için yüzyıllardır severek yediğimiz bir yemektir”* diyerek yemeğin çevresel koşullarla ilişkisini vurgulamıştır. Benzer biçimde K11 geçmişte ekme bulunmadığı dönemlerde arpanın öğütülerek bu yemeğin yapıldığını ifade etmiş, K5 ise *“yokluk zamanı olduğu için elde olan malzemelerle bu yemeği yaparlardı”* sözleriyle yemeğin kıtlık koşullarındaki işlevini belirtmiştir.

Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) bulunduğunuz yörenin kültüründeki yeri ve önemi nedir? Püşürük yemeği yörede toplumsal birliktelik ve ikram kültürünün parçasıdır. Yemek özellikle Ramazan ayında ve kalabalık sofralarda hazırlanmaktadır. K2, *“kıymetli misafirlere verilen değeri göstermek için özellikle tercih edilen bir yemektir”* ifadesiyle yemeğin sosyal statü göstergesi niteliğini belirtmiştir. K3 kalabalık sofralarda sık tüketildiğini dile getirirken, K7 hasta ziyaretlerinde ikram edildiğini ifade etmiştir.

Tarihsel süreçte Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) tarifinde herhangi bir değişiklik meydana gelmiş midir? Tarifin temel yapısı korunmuş, ancak malzemelerde dönüşüm gerçekleşmiştir. K2 kurut yerine çökelek veya yoğurt kullanımının yaygınlaştığını belirtmiş, K8 de benzer biçimde kurutun zahmetli olması nedeniyle cacığa geçildiğini söylemiştir. Buna karşılık bazı katılımcılar değişim olmadığını ifade etmiştir. Örneğin K6 *“bizler eski tarife uygun olarak hiçbir değişiklik yapmadan pişiriyoruz”* ifadelerini kullanmıştır.

Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) tarifini kim(ler)den öğrendiniz? Tarif öğrenimi aile içi aktarım yoluyla gerçekleşmektedir. Katılımcılar bilgiyi anne, büyükanne ve akrabalarından edinmişlerdir. K3 annesi ve babaannesinden öğrendiğini belirtirken, K7 kayınvalidesinden öğrendiğini ifade etmiştir. K2 de tarifin aile büyüklerinden öğrenildiğini dile getirerek aktarımın kuşaklar arası devam ettiğini belirtmiştir.

Püşürük Çorbası'nı (Püşürük Aşı) hazırlarken hangi malzemeleri kullanıyorsunuz? Yemek un, su ve tuzdan oluşan hamur ile yeşil mercimek, kıyma, soğan ve cacığa (çökelek) dayanmaktadır. Baharatlardan kurutulmuş tarhun (yerel adı zeytürün), dağ kekiği (cahteri), pul biber veya kuru nane kullanılmaktadır. K2 hamur şeritleri, kurut (kurutulmuş Van cacığı) ve kavurma kullandığını belirtmiş, K3 ise “hamuru için un su tuz; sosu için et, yeşil mercimek ve yoğurt” diyerek benzer bir içerik sıralamıştır. Ayrıca K6 çökelek ve tereyağının doğal olmasına dikkat edildiğini vurgulamıştır.

Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) reçetesi ve hazırlanış süreci hakkında bilgi verebilir misiniz? Katılımcı anlatımlarına göre Püşürük yemeği belirli aşamalardan oluşan sistematik bir hazırlama sürecine dayanmaktadır. Yemeği hazırlama süreci ilk olarak hamurun hazırlanmasıyla başlar; un, su ve tuz karıştırılarak yoğrulan hamur dinlendirilir ve ardından kalın şeritler halinde kesilir. K2 bu aşamayı hamurun hazırlanıp şeritler halinde kesilmesi ve haşlanması biçiminde tanımlamıştır. Daha sonra kaynayan suya atılan hamurlar pişirilir ve yüzeye çıkması beklenir. K3 hamurların kaynar suya bırakıldığını ve ardından iç harcın eklendiğini belirtmiştir. İkinci aşamada ayrı bir kaptaki mercimek ve nohut haşlanır, soğan yağ ile kavrulur, et veya kıyma eklenir. Bu karışım ana tencereye aktarılır. K6 bu süreci hamurlar su yüzeyine çıktıktan sonra harcın hazırlanıp eklenmesi şeklinde ifade etmektedir. Üçüncü aşamada cacık, çökelek ya da kuruttan elde edilen ayran hazırlanarak karışıma yavaşça katılır. K2, ayranın kaynatılarak hamurla buluşturulduğunu belirtmiştir. Son aşamada kızartılmış tereyağı ve soğan karışımı yemeğin üzerine dökülür ve servis edilir. K6 bu aşamayı çökelek karışımı eklendikten sonra yağlı sosun üzerine gezdirilmesi şeklinde anlatmıştır (Fotoğraf 1).



**Fotoğraf 1.** Püşürük yemeğinin hazırlanma aşamaları ve sunumu

Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) gelecek kuşaklara aktarılması konusunda neler yapıyorsunuz? Aktarım aile içi uygulama yoluyla sürmektedir. K5 çocuklarına öğrettiğini ifade ederken, K7 gelinleri ve çocuklarının izleyerek öğrendiğini belirtmiştir. K2 de aile büyüklerinin öğretmeye devam ettiğini söylemiştir.

Püşürük Çorbası'nın (Püşürük Aşı) gastronomi turizmine kazandırılması için neler yapılmalıdır? Katılımcılar yemeğin restoran menülerinde yer alması ve tanıtım faaliyetlerinin yürütülmesi gerektiğini belirtmektedir. K2 sosyal medya tanıtımını önerirken, K6 menülere dahil edilmesi gerektiğini ifade etmiştir. K3 ise yemeğin yeni nesle (gençlere) öğretilmesinin, bu geleneğin sürdürülebilirliğini sağlayacağını belirtmiştir.

### 3.3. Gastronomik Temsil

Püşürük Çorbası (Püşürük Aşı) hakkında bilgi sahibi misiniz? İşletme sahiplerinin yemeğe ilişkin bilgi düzeyleri farklılık göstermektedir. Görüşmelerde bazı işletmeciler yemeği evdeki üretim pratiği üzerinden tanımlarken bazı işletmeciler ise yemeğe dair bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmiştir. Yemeği tanıyan işletmeci K1, bu yemeğin geçmişten beri evlerde yapılan bir yemek olduğunu, anneler tarafından sık hazırlandığını ve farklı biçimlerde tüketildiğini belirtmiştir. K1 bu durumu “*annelerimizin çok fazla yaptığı bir yemektir. Hem sade hem de kıymalı şekilde tüketilirdi, üstüne sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülerek servis edilirdi, hemen her evde yapılır*” sözleriyle açıklamıştır. Buna karşılık bazı işletmeciler yemeği tanımadıklarını dile getirmiştir. K9, “*bu yemek hakkında pek bir bilgim yok*” derken, K10 da benzer biçimde “*hayır pek bilgim yok*” ifadesini kullanmıştır.

İşletmenizin menüsünde Püşürük Çorbası’na (Püşürük Aşı) yer veriyor musunuz? Görüşülen işletmelerin tamamı menülerinde Püşürük yemeğine yer vermemektedir. Menü dışı bırakılmasının gerekçeleri üretim süresinin uzunluğu, işletme politikası ve müşteri talebi ile ilişkilidir. K1 işletmede tek çeşit çorba sunulduğunu ve bu nedenle menüye eklenmediğini belirtmiş, ayrıca hazırlık süresinin uzun olmasının karar üzerinde etkili olduğunu ifade etmiştir. K9 tüketilmeyeceğini düşündükleri için menüde yer vermediklerini dile getirirken, K10 menüyü müşteri damak zevkine göre düzenlediklerini ve daha önce denenilen ürünlerden olumlu geri dönüş alınmadığı için yemeği eklemediklerini ifade etmiştir.

Püşürük Çorbası’nın (Püşürük Aşı) tanıtımı konusunda yürüttüğünüz herhangi bir faaliyet var mı? İşletmelerin hiçbirinde bu yemeğe yönelik aktif tanıtım faaliyeti bulunmamaktadır. Tanıtım eksikliği, yemeğin menülerde yer almamasıyla doğrudan ilişkilidir. K1 menüde bulunmadığı için tanıtım yapılmadığını belirtmiş, K9 da benzer biçimde herhangi bir faaliyet yürütmediklerini ifade etmiştir. K10 ise tanıtım çalışması bulunmadığını söylemiştir.

Püşürük Çorbası’nın (Püşürük Aşı) gastronomi turizmi bağlamında tanıtılması ve pazarlanması için neler yapılmalıdır? İşletme sahipleri yemeğin tanıtımı için kurumsal ve kamusal araçların kullanılması gerektiğini belirtmişlerdir. Katılımcılar yemeğin restoran menülerine dahil edilmesini, reklam faaliyetlerini ve tanıtım etkinliklerini ortak çözüm olarak dile getirmiştir. K1, “*restoranların menülerinde yer almalı, şefler reçetelerine dahil etmeli ve medya aracılığıyla reklam yapılmalı*” görüşünü belirtmiştir. K9 tanıtımın özellikle kültür festivallerinde yapılabileceğini ve mezelerin yanında ikram edilerek tanıtılabileceğini ifade etmiştir. K10 ise fuarlarda tadım etkinlikleri düzenlenmesini ve müşterinin ürünü tanıdıktan sonra menüye dahil edilmesini önermiştir.

### 4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Püşürük yemeğinin yapımı, aktarım biçimi ve kamusal görünürlüğü birlikte değerlendirildiğinde, yemeğin yerel toplumsal yaşam içinde süreklilik taşıyan ancak gastronomi turizmi alanına dahil olmayan bir yemek olduğu belirlenmiştir. Yapımı hane merkezlidir ve uygulama temelli öğrenmeye dayanmaktadır. Tarif bilgisi yazılı kaynaklar, kurslar veya profesyonel mutfak eğitimi aracılığıyla değil, aile büyüklerinden küçük kuşaklara doğrudan uygulama yoluyla aktarılmaktadır. Bu aktarım modeli belirli bir ustalık-çıraklık zinciri şeklinde değil, gündelik yaşamın doğal akışı içerisinde gerçekleşen kuşak içi öğretim niteliği taşımaktadır. Bu nedenle yapım standardizasyonu bulunmamakta, tarif aynı çekirdeği korumakla birlikte kullanılan süt ürünü (cacık, yoğurt vb.) ve yardımcı malzemelerde çeşitlenmektedir. Yemek çevresel ve ekonomik koşullara bağlı olarak ortaya çıkmıştır. Hamur temelli yapısı, bakliyat kullanımı ve süt ürünü ile tamamlanan bileşimi, kış koşullarına uyumlu doyurucu bir yemek karakteri oluşturmuştur. Bu yapı yemeğin özel gün yemeği değil, gündelik yaşam yemeği olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte toplumsal kullanım bağlamı sıradan tüketimle sınırlı değildir hasta ziyareti, kalabalık aile sofraları ve Ramazan (özellikle son gün) gibi dönemsel birlikteliklerde de hazırlanmaktadır.

Püşürük yemeğinin işletmelerin menülerinde yer almaması üretim süresinin uzunluğu, müşteri talebi beklentisi ve menü standardizasyonu tercihleri ile ilişkilidir. İşletme sahiplerinin bir kısmı yemeği tanınamaktadır. Tanıyan işletmeciler ise ev yemeği kategorisinde değerlendirmekte ve restoran ürününe dönüştürmemektedir. Tanıtım faaliyetlerinin bulunmaması, yemeğin bilinirliğinin hane sınırları dışına çıkmamasına neden olmaktadır. Böylece yemek kültürel hafızada varlığını sürdürmekte ancak destinasyon ürününe dönüşmemektedir.

Çalışma sonucu elde edilen bulgular doğrultusunda Püşürük yemeğinin tanıtılması ve gastronomi turizmine kazandırılmasına yönelik önerileri şu şekilde sıralamak mümkündür:

Yerel yönetimler ve turizm paydaşları tarafından yöresel yemek envanteri hazırlanmalı ve Püşürük yemeği bu envantere somut olmayan kültürel miras unsuru olarak kayıt altına alınmalıdır.

Gastronomi festivalleri ve yerel etkinliklerde uygulamalı pişirme gösterileri düzenlenmeli ve yemek deneyim temelli sunumla tanıtılmalıdır.

Restoranlar için standartlaştırılmış reçete rehberi oluşturulmalı ve üretim süresini kısaltan mutfak uygulama yöntemleri geliştirilmelidir.

Turizm rehberleri ve gastronomi öğrencilerine (Yüzüncü Yıl Üniversitesi) yönelik yerel mutfak eğitim modülleri hazırlanmalı, uygulamalı öğretim yapılmalıdır.

Yerel kadın üreticilerin katılımıyla kooperatif temelli üretim ve sunum modeli kurulmalıdır.

Dijital medya ve destinasyon tanıtım platformlarında Püşürük yemeği sistemli biçimde yayınlanmalıdır.

Coğrafi işaret veya mahreç işareti süreci başlatılarak yemeğin tanımı, içeriği ve üretim alanı hukuki olarak belirlenmelidir.

Yerel konaklama işletmelerinde öğlen ve akşam yemeklerinin menülerine dahil edilerek ziyaretçi deneyimi programlarına entegre edilmelidir.

**KAYNAKLAR**

- Álvarez-García, J., Maldonado-Eraza, C. P., Del Río-Rama, M. d. I. C., & Castellano-Álvarez, F. J. (2019). Cultural heritage and tourism basis for regional development: Mapping of scientific coverage. *Sustainability*, *11*(21), 6034. <https://doi.org/10.3390/su11216034>
- Arslan Özkan, A. (2025). Turist rehberlerinin coğrafi işaretli gastronomik ürünleri farkındalıklarının incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *13*(2), 1093-1113. 10.21325/jotags.2025.1599
- Bahri, S., Nasution, K. Y., Hutabarat, S. W., & Harlina, A. R. (2024). Gastronomic tourism: experiencing a region's identity through modern cuisine in Asia. *International Journal of Education, Language, Literature, Arts, Culture, and Social Humanities IJELLACUSH*, *2*(1), 1-20. <https://doi.org/10.59024/ijellacush.v1i4.453>
- Bozkoyun, M., & Baytar, İ. (2020). Tuzlu balık ve ayran aşının Van ilinin gastronomi turizmindeki yeri. *Journal of Humanities and Tourism Research (Özel Sayı)*, *5*, 50-58.
- Bozkoyun, M., & Baytar, İ. (2021). Şanlıurfa ilinde gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek yemekler: Lolik ve panik. (Ed. Saliha Koday ve Cemal Sevindi), Atatürk Üniversitesi Coğrafya Araştırmaları Serisi 2021: Beşeri Coğrafya içinde (ss. 313-324). Gazi Kitabevi, Ankara.
- Busetto, L., Wick, W., & Gumbinger, C. (2020). How to use and assess qualitative research methods. *Neurological Research and Practice*. *2*:14, 1-10 <https://doi.org/10.1186/s42466-020-00059-z>
- Cheng, D., Wu, Y., Zhou, J., & Zhou, Y. (2025). Rethinking the socio-cultural sustainability of gastronomy tourism: A critical tourism studies lens. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *42*, 101370. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101370>
- Dinç, Y., Sarioğlan, M., Bezirgan, M., & Türkmen, B. M. (2022). Yabancı turistlerin Türk mutfağı hakkındaki görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *10*(4), 3573-3592. 10.21325/jotags.2022.1156
- DeJonckheere, M., & Vaughn, L. M. (2019). Semistructured interviewing in primary care research: a balance of relationship and rigour. *Family Medicine and Community Health*, *7*, e000057. <https://doi.org/10.1136/fmch-2018-000057>
- Dordai, L., Becze, A., & Roman, M. (2026). Gastronomic tourism: Global trends, sustainability challenges, and research directions (2010-2025)-a comprehensive review. *Gastronomy*, *4*(1), 4. <https://doi.org/10.3390/gastronomy4010004>
- Eren, E., Coşkun, K., & Taşçı, T. (2023). Gastronomic tourism of Türkiye: A study on the Polish market. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, *11*(4), 3112-3127. 10.21325/jotags.2023.1334
- García-Pérez, L. E., & Castillo-Ortiz, I. (2024). Memorable gastro-tourism experiences: A systematic literature review. *Annals of Tourism Research Empirical Insights*, *5*(2), 100158. <https://doi.org/10.1016/j.annale.2024.100158>
- Garofalo, A., Palmieri, N., & Boccia, F. (2025). Is gastronomy crucial for UNESCO sites' tourists? An important exploratory Italian study. *Quality & Quantity*, *59*, 133-151. <https://doi.org/10.1007/s11135-024-01976-w>
- Jalis, M. H., Ahmad Shariff, S. N. F., Abdul Manap, M. S., Omar, M., & Elias, J. (2024). Local culinary heritage and tourism marketing strategy to promote Malaysia as tourist destination. *International Proceeding Global Sustainable Tourism Conference: Charting Paths for Responsible Travel (GLOST)*. <http://dx.doi.org/10.30813/glost.v0i0.6138>

- Juniarta, P. P., & Suta, P. W. P. (2025). Gastronomic tourism as an innovative strategy to increase the attractiveness of tourist destinations. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 7(3), 545-550. 10.37034/infv7i3.1240
- Kahraman, A. G., & Bozok, D. (2025). Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi konusunda yayınlanmış makaleler üzerine bir inceleme. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 9(2), 140-166. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1693069>
- Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2018). Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2(2), 78-85.
- Martins-Rodal, B., & Patiño Romarís, C. A. (2025). Gastronomic tourism and digital place marketing: Google trends evidence from Galicia (Spain). *World*, 6(4), 135. <https://doi.org/10.3390/world6040135>
- Şalvarcı, S., & Sarı Gök, H. (2020). Turizmde kırsal kalkınma aracı olarak gastronomi turizmi: Samandağ gastronomi köyü örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(73), 1003-1010.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue1), 86-99.
- Turan, B. (2025). Ardahan mutfağının gastronomi turizmi bileşenleri çerçevesinde değerlendirilmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 6(1), 133-144. <http://dx.doi.org/10.29228/jatos.81430>
- Ün, A., & Okat, Ç. (2023). Van ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(3), 488-504.