



## Van Otlu Peynirinin Geleneksel Üretim Hikayesi\*\* (The Story of Van-Herby Cheese Traditional Production)

Özlem DEMİRHAN<sup>a</sup>, \*Emine CİHANGİR<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Van Yüzüncü Yıl University, Institute of Social Sciences, Department of Tourism Management, Van/Turkey

<sup>b</sup> Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Van/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:11.08.2021

Kabul Tarihi:20.09.2021

### Anahtar Kelimeler

Van otlu peyniri

Van otlu peynir otları

Doğal maya

Peynir turizmi

Van-Türkiye

### Öz

Doğu Anadolu bölgesinde bulunan kadim şehir Van, coğrafyası, tarihi ve kültürel değerlerinin yanı sıra zengin gastronomi kültürüne de sahiptir. Keledoş, Helise, Kavut, Ayran aşı ve Van otlu peyniri en çok bilinen ürünlerindedir. Bu çalışmanın amacı, geleneksel Van otlu peynirinin üretim süreçlerini ve karşılaşılan sorunları ortaya koyarak hem kaybolmaya başlayan geleneksel üretimin sürdürülebilirliğinin sağlanması hem de Van otlu peynirinin üretim hikayesinin turistik bir ürün olarak değerlendirilebilmesi için farkındalık yaratmaktır. Araştırma, Van'ın ilçelerinde nitel araştırma paradigmasıyla durum çalışması tasarımı ve ayrıca katılımcı gözlemci olarak etnografik yöntemle yürütülmüştür. Veriler yarı yapılandırılmış yüz yüze görüşmelerle toplanarak, yorumlayıcı betimsel analizi yapılmıştır. Bulgular; geleneksel üretimde kullanılan toprak küplerde üretimin kaybolduğunu, doğal mayanın yerini ticari hazır mayaların almaya başladığını, yerel otların doğada azaldığını, üretimi gerçekleştiren kadınların sosyo-ekonomik nedenlerle kente göç etmeyi istediklerini ve dolayısıyla geleneksel üretim kültürünün yok olma tehdidiyle karşı karşıya olduğunu ortaya koymaktadır. Bu çerçevede, peynirin üretim hikayesinin kırsal turizm, gastronomi turizmi ve peynir turizmi gibi yeni yaklaşımlarla değerlendirilerek bu üretim geleneğinin sürdürülebilirliğinin sağlanması önerilmektedir.

### Keywords

Van herby cheese

Van-Herby cheese herbs

Natural yeast

Cheese tourism

Van-Turkey

### Abstract

Van city has a rich gastronomic alongside its cultural and natural heritages, being in the Eastern Anatolia region such as Keledoş, Helise, Kavut, Ayran soup and Van herby cheese (VHC). This study aims to reveal the production processes of the traditional VHC, and the problems encountered, and to raise awareness to ensure the sustainability of the traditional production and to evaluate the production story of VHC as a touristic product. The case study design with the ethnographic method was employed in the rural areas of Van. Data were collected through interviews and subjected to analysis. Results: the production in earthen jars is lost, the use of natural yeast is gradually disappearing, local herbs are decreasing, women tend to migrate and leave producing cheese, the traditional production culture is threatened with extinction. This study suggests that the sustainability of the production tradition should be restored by evaluating the production story of cheese regarding such tourism types as rural, gastronomy and cheese.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: eccihangir@gmail.com (E. Cihangir)

DOI: 10.21325/jotags.2021.893

\*\*Makale "Turistik Ürün Olma Yolunda Van Otlu Peyniri" isimli Yüksek Lisans tezinin yeniden düzenlenmesi ve genişletilmesi ile üretilmiştir.