

# ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research

Cilt: 14 Sayı: 77 Nisan 2021 & Volume: 14 Issue: 77 April 2021

www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581

## MUŞ İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ VE SWOT ANALİZİ GASTRONOMY TOURISM POTENTIAL AND SWOT ANALYSIS OF THE CITY OF MUŞ

Okan TÜRK\*

### Öz

Gastronomi turizmi, insanların farklı mutfak kültürlerini, yeme-içme alışkanlıklarını, yiyecek-içecek türlerini deneyimleyebilmek için yapmış oldukları seyahat ve konaklamaları kapsayan bir alternatif turizm türüdür. Gastronomi turizmi, bir destinasyonun tanıtılması, pazarlanması ve destinasyon imajının oluşturulması açısından oldukça önemlidir. Çünkü gastronomi turizmi başlı başına bir alternatif turizm türü olduğu kadar, diğer birçok alternatif turizm türüne de entegre olarak sürdürülebilmektedir. Bu bağlamda, bir yörede gastronomi turizminin geliştirilmesi o yöreye daha fazla turist çekilmesini sağlayarak yörenin turizm gelirlerinden daha fazla pay almasını sağlayabilmektedir. Özellikle Muş gibi kıyı kesiminde yer almayan ve deniz-kum-güneş turizmi gelirlerinden yeterince pay alamayan iller için gastronomi turizmi gibi alternatif turizm türlerinin geliştirilmesi önem arz etmektedir. Bu nedenle, bu çalışmada Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik değerlendirmeler yapılmış; SWOT Analizi yöntemi ile Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik güçlü ve zayıf yönler belirlenmeye çalışılmış ve ilde gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik fırsatlar ve tehditlerle ilgili değerlendirmeler yapılmıştır. Sonuç olarak, Muş ilinin tarihsel geçmişi, zengin mutfak kültürü, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, yöredeki doğal bitki çeşitliliği ve gastronomi turizmi ile bütünleşik olarak gerçekleştirilebilecek diğer alternatif turizm türleri göz önünde bulundurulduğunda ilin ciddi bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğu görülmüştür. Bu kapsamda Muş ilinin gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi Turizmi, Mutfak Kültürü, Muş.

### Abstract

Gastronomy tourism is a type of alternative tourism that includes travel and accommodation that people have made to experience different culinary cultures, eating and drinking habits, food and beverage types. Gastronomy tourism is very important in terms of promoting and marketing a destination and creating a destination image. This is because gastronomic tourism is not only an alternative type of tourism, but it can also be integrated with many other alternative tourism types. In this context, the development of gastronomic tourism in a region can attract more tourists to that region, thus enabling the region to get a higher share of tourism revenues. It is important to develop alternative tourism types such as gastronomy tourism especially for provinces such as Mus that are not located in the coastal area and cannot get enough share from the income of sea-sand-sun tourism. Therefore, in this study, the aim is to evaluate the gastronomy tourism potential of Mus province. For this purpose, evaluations were made regarding the gastronomy tourism potential of Muş province; With the SWOT Analysis method, the strengths and weaknesses of the gastronomy tourism potential of the province of Muş were tried to be determined, and the opportunities and threats for the development of gastronomy tourism in the province were evaluated. As a result, considering the historical background of the province of Mus, rich culinary culture, agriculture and animal husbandry activities, natural plant diversity in the region and other alternative tourism types that can be realized in integration with gastronomy tourism, it has been observed that the province has a serious potential for gastronomy tourism. In this context, various suggestions have been made for the development of gastronomy tourism in the province of Mus.

**Keywords:** Gastronomy Tourism, Culinary Culture, Muş.

\* Öğr. Gör. Dr., Muş Alparslan Üniversitesi, Sosyal Bilimler MYO, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, ORCID: 0000-0002-0074-2835, o.turk@alparslan.edu.tr



## 1. GİRİŞ

Son yıllarda değişen turizm anlayışı, insanları deniz-kum-güneş turizminin dışında alternatif turizm türlerine yönlendirmektedir. İnsanlar artık tatillerini sanat, kültür, spor, gastronomi vb. alanlarda farklı deneyimler yaşamak üzere planlamaktadır. Bu alanlardan önemli biri olan gastronomi, insanlar için seyahat motivasyonu oluşturmakta ve insanları turistik hareketlere yönlendirmektedir. Ulaştırma teknolojisinde yaşanan gelişmelerin de katkısıyla, insanlar değişik yiyecek-içecekleri tatmak ve deneyimleyebilmek amacıyla şehirler arası ya da ülkeler arası seyahatlere katılmaktadırlar. Geçmişte yeme-içme alışkanlıkları, mutfak kültürleri bir destinasyonun alt bileşenleri olarak karşımıza çıkmaktayken, son yıllarda değişen turizm trendinin de etkisiyle gastronomi turizmi başlı başına bir turizm türü olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Gastronomi turizmi, insanların farklı mutfak kültürlerini, yeme-içme alışkanlıklarını, yiyecek-içecek türlerini, deneyimleyebilmek için yapmış oldukları seyahat ve konaklamaları kapsayan bir alternatif turizm türü olarak ifade edilmektedir.

Gastronomi turizmi, deniz-kum-güneş turizmine kıyasla yılın on iki ayının değerlendirilebileceği ve kıyı kesiminde bulunmayan illerin de turizm gelirlerinden pay elde edebilmelerini sağlayan önemli bir alternatif turizm türüdür. Bu nedenle gastronomi turizmi, destinasyonların pazarlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle turizm açısından yeterince gelişmemiş yerlerde destinasyon markalaşması ve imaj oluşturma açısından gastronomi turizmi oldukça önemlidir. Tarihi ve kültürel açıdan önemli değerlere sahip, geçimin daha çok tarım ve hayvancılıkla sağlandığı, zengin bir mutfak kültürü ve gıda çeşitliliği bulunan Muş ili de gastronomi turizminin geliştirilebileceği önemli bir yer olarak görülmektedir. Bu nedenle, bu çalışmada Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik değerlendirmeler yapılacak, SWOT Analizi yöntemi ile Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili güçlü ve zayıf yönleri belirlenecek, ilde gastronomi turizminin geliştirilmesine ilişkin fırsatlar ve tehditlere yönelik değerlendirmeler yapılacaktır. Son olarak, yapılan değerlendirmeler neticesinde ilde gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik öneriler sunulacaktır.

## 2. GASTRONOMİ TURİZMİ KAVRAMI VE ÖNEMİ

Turist deneyimlerinin ayrılmaz bir parçası olan yiyecekler, turizm pazarlaması ve ziyaretçi memnuniyetinin sağlanmasında önemli bir etmen ve ağırlama çalışmalarının önemli bir bileşenidir (Hall ve Sharples, 2003, 7). Yiyecek ve içecekler geniş bir açıdan bakıldığında hayatın vazgeçilmez unsurları arasında bulunmakta ve yeri doldurulamaz olarak görülmektedir. İnsanlar yaşamlarının önemli bir bölümünü yiyecek ve içecek tüketerek geçirmektedirler. Bu nedenle, yiyecek ve içecek tüketiminin yapıldığı bu zaman dilimlerinin mümkün olan en yüksek fayda ile geçirilmesi, gastronominin ana konusu olarak kabul edilmektedir (Kesici, 2012, 35). Gastronomi, "mutfak kültürü içerisinde bulunan yiyecek ve içeceklerin, lezzetlerini, sofraya düzenlerini, görselliklerini, yapıları ve bunlar arasındaki ilişkileri inceleyen, lezzetli yemekler ile hoş içecekleri araştıran ve bu aktiviteye katılanlar tarafından sanatsal bir faaliyet olarak isimlendirilen bir disiplin" şeklinde tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay 2016, 89). TDK (2021) ise gastronomiyi; "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" ve "yemeği iyi yeme merakı" olmak üzere iki farklı biçimde tanımlamaktadır. Gastronomi kavramı, birçok bilim dalı ile ilişkilidir ve bu yönüyle yemek olgusunu farklı alanlarla birleştirmekte ve yemek yeme olayını farklı boyutlara taşımaktadır. Kültür ve yemek kavramını bir araya getiren gastronomi, turizm pazarlamasında avantaj oluşturan yeni bir turizm türünün gelişimine katkı sunmuştur (Aksoy ve Sezgi, 2015, 80).

Yapılan araştırmalar, turistlerin bir destinasyonu tercih etmelerinde önemli etmenlerden birinin o destinasyondaki mutfak kültürü olduğunu göstermektedir. Bu nedenle son dönemlerde bir destinasyona özgü mutfak kültürü değerleri bir turistik ürün olarak ele alınmaya, o yörenin tanıtılması ve pazarlanmasına katkı sağlamak amacıyla kullanılmaya başlanmıştır (Yavuz, 2018, 124). Yemek yeme genellikle fizyolojik bir ihtiyaç olarak değerlendirilse de yiyecek içecek endüstrisinde yaşanan gelişmeler nedeniyle bu ihtiyacın dışarıda giderilmeye başlanması dolayısıyla boş zamanları değerlendirme amaçlı gerçekleştirilen bir faaliyet halini almıştır. Çünkü insanlar artık yalnızca açlık ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla değil, aynı zamanda yiyecekten, manzaradan, atmosferden ve diğer çeşitli koşullardan haz alabilmek için dışarıda yemek yemeyi tercih etmektedirler (Yüncü, 2010, 28). Son yıllarda turistlerin bir destinasyonu ziyaret etmelerindeki temel sebepler arasında o destinasyonda yapılan yemeklerin veya sadece o destinasyonda



üretilen bir hammaddeyle yapılan yemeklerin tadım ve üretim aşamalarının gözlemlenmesi gibi etmenler olduğu görülmektedir (Sünnetçioğlu vd., 2017, 346). Ayrıca sosyal bir etkinlik olarak yemek pişirme de seyahat nedenlerinden birisi olmaya başlamıştır. İnsanlar farklı tatlar denemenin yanı sıra bu tatları yapmayı öğrenmek istemektedirler. Bu nedenle yiyecek ve içecekler her yönüyle turizm etkinlikleri açısından çekicilik ögesi olarak kabul edilmektedir (Kesici, 2012, 35).

Gastronomi turizmi, “destinasyon ziyaretlerinde kişilerin çeşitli yiyecek-içecekleri deneyimleme, farklı lezzetlerin üretim aşamalarını gözleme, farklı mutfak kültürlerini inceleyebilme gibi istekleri ile meydana gelen, seyahat ve konaklama kavramlarını da içinde barındıran ilişkiler bütünü” şeklinde tanımlanmaktadır (Esen ve Seçim, 2020, 158). Şengül ve Türkay (2016) ise gastronomi turizmini; “yöresel mutfak kültürünü tanımak, yöreye özgü bir lezzetin tadımını yapmak, bölge coğrafyasına ait ürünlerin toplanmasını ve yetiştirilmesini görmek, mutfaka ait folklorik araç ve gereçleri tanımak, ünlü restoranların yemeklerini yemek amacı ile gerçekleştirilen bir turizm türü” olarak ifade etmektedir. Şen ve Silahşör (2018) de gastronomi turizmini, “gastronomik değerlerin turizm tüketicileri olan turistler tarafından talep edilmesi ve turizm işletmeleri ve yerel paydaşlar tarafından var olan bu talebi karşılamaya yönelik ortaya konulan tüm faaliyetler” şeklinde belirtmektedir.

Bir bölgede üretilen kaliteli yiyecek ve içecekler, o bölgede turistlerin deneyimleyebilecekleri turistik ürünler olarak değerlendirilebilmektedir. Bölgeyi ziyaret eden turistlerin bu ürünlere harcadıkları para, bölge ekonomisine fayda sağlamakta ve bu sektörlerin gelişimine katkı sunmaktadır. Turizm sektörü ve yiyecek-içecek sektörü arasında iki yönlü bir ilişki bulunmaktadır. Bunlardan birincisi, yerel yemeklerin bir turistik ürün olarak kabul edilmesidir. İkincisi ise bölgeyi ziyaret eden turistlerin döndükleri yerlerde yörede edindikleri deneyimler sayesinde yerel yiyeceklerin ihracatı ile ilgili girişimlerde bulunmalarıdır (Yüncü, 2010, 30). Turizm faaliyetlerinin süresini uzatabilmek amacıyla turistik ürünlerin çeşitlendirilmesi son derece önemlidir. İnsanların ziyaret ettikleri yerde merak duygusu veya beslenme amacıyla yiyecek-içecek faaliyetlerinden faydalanmak istedikleri göz önünde bulundurulduğunda, gastronomi turizmini bölgedeki kitle turizmini destekleyen bir unsur olarak düşünmek mümkündür (Şengül ve Türkay 2016, 87). Ancak gastronomi turizmi, kitlesel turizmin aksine bir bölgenin çevresel, sosyal ve kültürel faktörlerinden ödün vermeden destinasyon imajını geliştirme, yerel ve bölgesel kalkınmaya katkı sunma, turist harcamalarını artırma imkânı sunmaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi tüketicileri kırsal alanlarla yeniden buluşturarak, yerel mutfak ve tarım becerilerinin korunmasını ve geliştirilmesini sağlamakta, yerel festivallerin doğuşunu ve gelişimini desteklemekte ve geleneksel küçük endüstri ve işletmelere yaşam fırsatı sunmaktadır (Everett ve Aitchison, 2008, 164).

Gastronomi, turizm faaliyetlerinin önemli bir tamamlayıcısı ve turizm sektöründeki yüksek rekabetten kaynaklanan baskıda, destinasyonların gelişmesinde yöreye ilişkin yaratmış olduğu çekicilik nedeniyle güçlü bir imaj oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi yıl boyunca sürdürülebilmesi ve diğer turizm türleriyle bütünleştirildiğinde, kalış süreleri ve harcama miktarını artırması, yerel kalkınmaya katkısı, yöreye ait otantik ve taklit edilemeyen ürün yelpazesi ve çevreye duyarlı gelişimi sayesinde destinasyonların pazarlanmasında önemli bir güç olarak kabul edilmektedir (Şahin ve Ünver, 2015, 70). Gastronomi turizmi, bir yörenin barındırdığı mutfak kültürünün tanıtılması sayesinde o yöreyi tercih eden turist sayısının artırılması ve yerel halkın bilinçlendirilmesi koşuluyla, yörenin sahip olduğu yiyecek-içecek kültürünün korunarak geleceğe taşınabilmesi açısından da önem arz etmektedir (Acar, 2016, 83).

Gastronomi turizminde daha çok yerel ürün ve mutfakların ön planda tutulması, onu yerel ve bölgesel turizmin gelişmesi açısından önemli kılmaktadır. Zira deniz turizminden yoksun bölgeler, tarih, kültür, sağlık, spor, gastronomi vb. gibi kendilerinde güçlü gördükleri diğer özelliklerini ön plana çıkararak turizmden pay almayı hedeflemektedir. Bu durum, bazı destinasyonlar için alternatif turizm çeşitlerinin önemini ortaya koymaktadır (Turan ve Akoğul, 2019, 373). Bu noktada gastronomi turizminde gerçekleştirilen faaliyetler bölgesel manada değerlendirildiğinde, ilgili destinasyona sağladığı avantajlar yadsınamayacak derecede yüksek ve değerlidir (Bucak ve Aracı, 2013, 205). Gastronomi turizmi geliştiği bölgelerde yerel ekonominin kalkınmasına önemli katkılar sunmaktadır. Gastronomi turistlerinin diğer turist tiplerine göre daha çok yerel ürünleri tercih ettikleri ve yerel ürünlerle yapılan yemeklerin, yöresel olarak yetiştirilen ya da yetişen besin maddelerinin tüketilmesi konusuna daha fazla önem verdikleri bilinmektedir. Bu sebeple gastronomi turizmi yerel ekonomik sektörlere yeni yatırımların yapılmasına, bu sektörlerin gelişimine, yerel değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanmasına ve korunmasına olumlu katkılar sunmaktadır. Gastronomi turizminin bölgelere ya da yörelere sağlamış olduğu katkı, yörede sürdürülebilir bir turizm anlayışının oluşmasına, yöresel olarak üretimi yapılabilen ürün veya besin maddelerinden oluşturulan yemeklerin korunmasına ve kayıt altına alınabilmesine, böylelikle yerel değerlerin geliştirilmesi



ve korunmasına destek olmaktadır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013, 33; Gürsoy, 2017, 1303; Şahin ve Ünver, 2015, 71).

Özetle gastronomi turizmi, özellikle yerel mutfak kültürünün zengin olduğu destinasyonlarda önemli bir çekicilik unsuru oluşturmakta ve turistlerin destinasyon tercihlerinde büyük katkılar sunmaktadır. Bunun yanında gastronomi turizmi, turizm sezonunun uzatılması ve destinasyondaki diğer turistik ürünlerin pazarlanmasında da önemli bir rol oynamaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi, bir destinasyonun bölgesel olarak kalkınmasına katkı sağlamakta, destinasyonların rekabet avantajı oluşturmalarına, imaj oluşturmalarına ve tanıtma faaliyetlerine de destek olmaktadır.

### 3. MUŞ İLİ'NİN GENEL ÖZELLİKLERİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ

Muş ili, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Murat-Van Bölümü'nde bulunmaktadır. Yüz ölçümü yaklaşık 8.116 km<sup>2</sup> olup, doğuda Ağrı ve Bitlis, batıda Bingöl, kuzeyde Erzurum, güney ve güneybatıda ise Bitlis, Diyarbakır ve Batman illeri ile sınırı bulunmaktadır (Sönmez, 2010, 45). Muş, Güney Doğu Toros Dağları'nın uzantısı olan Haçreş Dağları'nın önemli zirvelerinden Kurtik Dağı'nın kuzeye bakan yamaçlarında, Çar ve Karni derelerinin aktıkları vadiler arasında bulunmaktadır. Muş, dağlık ve yüksek bir yörede kuruludur. Güney Doğu Torosların uzantısı olan dağlar, il yüzölçümünün yüzde 34,9'unu kaplamaktadır. Rakım, genellikle 1.250 metrenin üzerindedir. Muş ilinin başlıca önemli dağları Akdoğan (Hamurpet), Şerafettin, Bilican, Bingöl, Haçreş (Karaçavuş, Çavuş), Otluk ve Yakupağa dağlarıdır. Muş il yüzölçümünün yüzde 37,9'unu platolar ve 27,2'sini ovalar oluşturmaktadır. İlin en önemli ovaları Muş, Bulanık, Malazgirt ve Liz ovalarıdır. Muş ili, Fırat Havzası içindedir. İl topraklarını sulayan önemli akarsular, Murat Nehri ile onun bir kolu olan Karasu'dur. Muş ili sınırları içinde kalan başlıca göller, Haçlı (Bulanık), Hamurpet (Akdogan), Küçük Hamurpet, Gaz (Kaz) gölleridir (Muş Valiliği, 2021).

Muş ilinin nüfusu 2019 yılı verilerine göre 408.809 kişi olup nüfusun %53,74'ü kırsal alanlarda yaşamaktadır. (TÜİK, 2019). Muş il nüfusunun önemli bir kısmı kırsalda yaşadığı ve üretmiş oldukları doğal tarım ve hayvancılık ürünlerini doğal gıda olarak pazarlama imkânı bulamadıkları için ilde ekonomik refah seviyesi düşüktür (Arslan, 2018, 81). İlin turizm gelirleri Türkiye ortalamasının altındadır. İldeki turizm sektörünün mevcut durumuyla il ekonomisi üzerinde hissedilir bir etkisinden bahsetmek mümkün değildir. Ancak Muş ili, sahip olduğu doğal ve kültürel unsurlar bakımından geliştirilebilecek, turizm anlamında önemli bir potansiyele sahiptir (Dölek ve Şaroğlu, 2017, 2). Muş ilinde kırsal kalkınmayı sağlamak, bölgeler arası gelişmişlik farklarını ortadan kaldırılmak ve istidam olanaklarına katkıda bulunmak amacıyla turizmden faydalanılabilir. Muş ilinin turizm pazarında yeterli düzeyde pay alabilmesi için bazı alternatif uygulamalara ihtiyaç bulunmaktadır (Şengel, 2020, 210). Bu noktada, Muş ilinde kırsal turizm ve buna bağlı olarak da gastronomi turizminin geliştirilmesi, ildeki tarım ve hayvancılık ürünlerinin daha iyi pazarlanabilmesini sağlayabilecek ve böylece ilin refah seviyesine katkı sunulabilecektir. Çünkü Muş ili sahip olduğu kırsal nüfusu ve kırsal turizm konu olabilecek çekicilik unsurları nedeniyle önemli bir kırsal turizm potansiyeline sahiptir (Türk ve Toprak, 2019, 190). Kırsal turizm etkinliklerinde önemli bir bileşen de yöresel yiyecek ve içecek kültürüdür. Bu kültür, ülkelerin herhangi bir yerinde destinasyon imajı oluşturmada önemli roller oynayabilmektedir. Dünyadaki örnekler incelendiğinde, kırsal turizm ve gastronomi turizmi etkinliklerinin birbirlerini tamamlayıcı nitelikte olduğu görülmektedir (Kesici, 2012, 36). Çünkü mutfaklar, toplumun yaşadığı coğrafyanın şekillendirdiği yiyecek ve içeceklerin, iklim koşullarının, yaşam biçimlerinin ve toplumların beslenme tarzlarının meydana getirdiği kültürü yansıtan önemli değerlerdir. Bu özellikleri nedeniyle mutfaklar hem gastronomi turizmi hem de kültür turizmi için seyahat eden turistlerin giderek artan bir biçimde ilgilerini çekmekte ve bu yöndeki talep sürekli olarak artmaktadır (İnce ve Samatova, 2018, 370).

Tarım, kültür ve turizm gastronomi turizmüne altyapısal olarak katkı sağlayıp, gelişimini hızlandırmaktadır. Tarımsal faaliyetler ile ürünler yetiştirilmekte; kültür ile yiyeceklere kendine özgü bir kimlik kazandırılmakta; turizm ile de altyapı ve tesis ihtiyacı giderilerek, turistler bölgeye çekilebilmektedir. Bu üç unsur gastronomi turizminin vazgeçilmez öğeleri arasında bulunmaktadır (Du Rand ve Heath 2006, 208). Başka bir ifadeyle, gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizmde yatmaktadır. Tüm bu unsurlar, gastronomi turizminin bölgesel bir çekicilik ve deneyim olarak pazarlanmasına ve konumlandırılmasına fırsat sağlamaktadır. Tarım, ürünü sunmakta, kültür tarihi ve otantikliği, turizm ise altyapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Bu üç unsur gastronomi turizmi altında bir araya gelmektedir (Yüncü, 2010, 29). Bu bakış açısıyla değerlendirildiğinde Muş ili, tarım, kültür ve turizm açısından ciddi bir potansiyele sahiptir. Muş ili, Türklerin Anadolu'ya ilk defa ayak bastıkları yer olan Malazgirt'e ev sahipliği yapması nedeniyle ciddi bir tarihsel ve kültürel birikime sahiptir. Bu durum ilin mutfak kültürü üzerinde de



etkilidir. Kemaloğlu (2011) Türklerin Anadolu'ya yerleştiklerinde daha önce yaşayan insanların beslenme sistemlerinden etkilendiklerini ve yörenin beslenme sistemini de etkilediklerini belirtmiştir. Özellikle Muş çevresine göçlerle yerleşmiş olan Terekeme-Karapapak Türklerinin hem kendi mutfak kültürleri ile bölgeyi etkilemiş hem de bölgenin mutfak kültüründen etkilendiklerini vurgulamıştır. Bu durum, gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde önemli bir çekicilik unsurudur. Esen ve Seçim (2020), turistlere kültürel deneyimler sunan yöresel yemeklerin çekim unsuru olarak kullanılmasının, turistlerin yöreyi tercih etmelerinde önemli bir unsur olabileceğini belirtmektedirler. Ayrıca il turizm açısından değerlendirildiğinde, tarihi geçmişinden günümüze kalan birçok değere ev sahipliği yaptığı görülmektedir. Bunlardan başlıcaları Muş Kalesi, Malazgirt Kalesi, Muşet Kalesi, Hasbet Kalesi, Ulu Camii, Hacı Şeref Camii, Alaaddin Bey (Paşa) Camii, Esenlik Camii, Yünören Camii, Çengilli (Beyaz) Kilisesi, Arak Manastırı, Çanlı Kilise, Meryem Ana Kilisesi, Murat Nehri Köprüsü, Hatun Köprüsü, Kız Köprüsü, Mercimekkale Höyüğü, Yağcılar (Evrar) Höyüğü, Bostankale Höyüğü, Dolabaş Höyüğü, Kepenek Höyüğü'dür (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021).

Muş ilinin gastronomi turizmi açısından bir diğer önemli çekicilik unsuru ise tarım ve hayvancılık faaliyetleridir. Muş ili ekonomisinin temelini tarım ve hayvancılık oluşturmaktadır. Muş ekonomisine önemli katkıları olan hayvancılık, genellikle meraya dayalı olarak yapılmaktadır (Şeker, Tasalı ve Güler, 2012, 10). Çünkü, Muş'ta dağlık ve engebeli arazilerde mera alanlarının oranı yüksek, orman alanlarının oranı ise düşüktür. Bu durum bölgede hayvancılık potansiyelini doğrudan olumlu yönde etkileyerek doğal hayvan stokunun fazla olmasını sağlamaktadır (Arslan, 2018, 78). Bu nedenle Muş'un tarihinden gelen zengin mutfak kültüründe et yemeklerinin önemli bir ağırlığı bulunmaktadır (DAKA, 2020).

Muş ilinin 2019 yılı tarım verilerine bakıldığında, 237.016 hektar toplam işlenen tarım alanına ve 578.736 bin TL tarımsal üretim değerine sahip olduğu görülmektedir. İlin başlıca tarım ürünlerini tahıllar, yem bitkileri, endüstri bitkileri, baklagiller, sebze ve meyve türleri oluşturmaktadır (TÜİK, 2019; Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019). Ayrıca Muş'ta bağcılığın tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Muş üzümü, ince kabuklu, sulu, şekerli ve hafifçe ekşimsidir. Bu üzüm türünün sinciri, danagözü, yazbeyazı, güzbeyazı ve kaşmer çeşitleri ünlüdür. Bu üzümler Muş şehir merkezi yakınında, Haspet Kalesi'nin eteklerindeki Mongok Bağları'nda, İncebel ve Mehmetcan Bağları'nda da yetiştirilmektedir (DAKA, 2020). Muş ili 2019 yılı hayvancılık verilerine bakıldığında ise 325.067 adet büyükbaş hayvan, 1.084.591 adet küçükbaş hayvan, 300.908 adet tavuk, 72.615 adet hindi, 35.310 adet ördek, 94.036 adet kaz ve 53.006 kovan sayısına sahip olduğu görülmektedir. Bu verilere göre Muş ili Türkiye'de büyükbaş hayvan sayısında 15, küçükbaş hayvan sayısında 12, manda sayısında 6, kaz sayısında 3, ördek sayısında 2 ve hindi sayısında 9. sırada yer almaktadır. Ayrıca il 2019 yılında Türkiye'de süt üretiminde 393.071 ton ile 16. sırada ve 704 ton bal üretimi ile 35. sırada yer almıştır (TÜİK, 2019; Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, 2019). Muş ilinin ekolojik yapısı, doğal meyve ve bitki çeşitliliğinin fazla olması organik arıcılık için oldukça uygun koşullar sağlamaktadır. Muş balı bölgede ünlü bir bal olmasına rağmen, tanıtım yetersizlikleri nedeniyle ülke genelinde yeteri kadar bilinmemektedir (Arslan, 2018, 81). Bu veriler ışığında ilde yapılmakta olan tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin ilin gastronomi turizmi potansiyeli açısından önemli bir çekicilik unsuru oluşturduğu görülmektedir. Özellikle ilin hayvancılıkta Türkiye'de önemli sıralamalara sahip olması, ilde gastronomi turizminin geliştirilmesi açısından son derece önemlidir.

Muş ili, sert iklim koşulları ve rakımı nedeniyle sebze ve meyve çeşitliliğinin çok yüksek olmadığı, buna karşın hayvancılığın oldukça yaygın olarak yapıldığı bir ildir. Bölgenin temel ekonomik kaynaklarının hayvancılığa dayalı olması bölge mutfağının şekillenmesinde ana faktör olmuştur. Bölgeye ait özel yemeklerin büyük çoğunluğu hayvansal kaynaklı et ve süt grubuna dayanmaktadır. Türkiye'nin diğer bölgeleri göz önüne alındığında sebze yemekleri Muş'un önemli yemekleri arasında geniş yer tutmamıştır. Ancak lahanalar bölgenin en önemli sebze kaynağı olup coğrafi işaretli yemekler olan Muş Çorti Aşı ve Muş Çorti Turşusu'nun ana malzemesidir. Ayrıca, Muş ilinin eski bir tarihe sahip olması geleneksel yemeklerinin yapılaş tarzından yemek isimlerine kadar etki etmiştir. Çorti, Hazüt, Kırçık, Kenger gibi bu bölgenin geçmişine dayanan yemek isimleri farklı kültürden gelmektedir. Muş ilinin önemli yiyeceklerinden olan Muş Çorti Turşusu, Muş Çorti Aşı, Yumurtalı Kenger ve Kırçık gibi yemeklerde salamuraların sebzelerin kullanıldığı görülmektedir. Neolitik dönemden günümüze kadar bu bölgede özellikle sebzelerin kışa hazırlanması için kurutma veya salamuralar yöntemleri kullanılmaktadır. Bu uygulamalar geçmişten izler taşıyarak günümüze kadar gelmiş ve bölge mutfağını etkilemiştir (Muslu ve Şensoy, 2020, 25-26).

Muş, kültürel birikimin en önemli değerlerinden olan mutfak kültürü (gastronomi) açısından da ön plana çıkmaktadır. Özellikle Çorti Çorbası, Muş Köftesi ve Keledoş gibi yemekler turistlerin farklı ve otantik lezzet arayışlarına cevap verebilecek niteliktedir (Şengel, 2020, 205). Muş mutfağı kendine has özellikleri ile



Anadolu'nun önemli mutfaklarından birisidir. Muş mutfağı yemek çeşitleri, çorbalar, et yemekleri ve kebablar, etli sebze yemekleri, mantar ve lahana yemekleri, ot yemekleri, salatalar, pilavlar, erişte, hamur tatlıları, sütlü tatlılar, meyve-sebze tatlıları, ekmekler ve ekmekten yapılan yiyeceklerden meydana gelmektedir. Muş mutfağında hayvansal yağlar olarak tereyağı, kuyruk yağı ve iç yağı kullanılmaktadır. Geçmişte fazla kullanılmayan ayçiçek yağı ve zeytin yağı gibi bitkisel yağlar da günümüzde Muş mutfağındaki yerini almıştır. Muş mutfağındaki et yemekleri ağırlıklı olarak koyun eti ile yapılmakta ancak, keçi, tavuk, hindi ve kaz eti de kullanılmaktadır. Etler Muş mutfağında sade ya da sebzelerle pişirilmektedir. Hamur işleri olarak kete ve su böreği başta olmak üzere her tür börek, çörek, mantı vb. yapılmaktadır. Hamur tatlısı olarak helva, baklava ve sadece Muş'a özgü olan Teter Helvası dikkat çekmektedir (Özrek, 2018, 20). Muş ili yöresel yemeklerinin en belirgin özelliği, et ve bulgurun yörede yetişen sebze, meyve ve şifalı bitkilerle mükemmel şekilde harmanlanmasıdır (DAKA, 2020).

Muş yerel mutfak kültürünün, tarihinden almış olduğu zenginlik, yöredeki tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin gelişmiş olması nedeniyle gastronomi turizmi açısından geliştirilebilir önemli bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir. Muş yerel mutfağında kendine has özellikler taşıyan, yörede elde edilen ürünlerle pişirilip hazırlanan birçok yerel yemek bulunmaktadır. Muş iline özgü yemeklerden bazıları şunlardır:

- **Muş Köftesi (Hafta Direği):** Yağsız et, iki veya üç defa kıyma makinesinden geçirilir ve dövülür. Köftelik bulgur katılarak iyice yoğrulur. Daha sonra yoğrulan bu malzemeden bir parça avuç içine alınarak iyice sıkılıp, topak haline getirilir, ortasından oyularak daha önceden hazırlanmış olan pirinç, kıyma, ceviz içi ve soğan karışımı iç bu oyuğa koyularak tekrar kapatılır. Tuzlu suda 20-30 dakika pişirildikten sonra tabaklara koyularak üzerine tereyağı dökülüp servis yapılır (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021).

Resim 1: Muş Köftesi



Kaynak: Muş Valiliği, 2021

- **Kaburga Dolması:** Kaburga keskin bir bıçak yardımıyla enine doğru kesilerek içine pilav konulacak cep açılır. Kuşüzümleri ılık suya koyulup bekletilir. Ciğerler küçük küp şeklinde doğranır. Soğanlar ince ince kıyılıp dolmalık fıstıkla beraber kalın tabanlı ve yayvan bir tencereye koyulur. Biraz tuz atılarak soğanlar pembeleşene kadar 3 çorba kaşığı tereyağında kavurulur. Ciğer ilave edilerek, renk değiştirmeye kadar kavurmaya devam edilir. Daha sonra üzerine suyu süzülerek iyice yıkanmış olan pirinçler ve bir tutam tuz daha ilave edilir. 1-2 dakika çevrilerek karıştırıldıktan sonra 4 su bardağı su ve baharatlar ilave edilir. Kuşüzümünün suyunu süzülerek pilava karıştırılır. Düşük ateşte pilav suyunu çekerek göz göz oluncaya kadar pişirilir. Hazırlanan pilav kaburgada açılmış olan cebe doldurularak pirinçlerin dağılmaması için cebin ağzı kalın bir ip ile dikilir. Etin üzerine salça sürülür. Kaburganın rahatça sığabileceği büyüklükte bir tencerede 1 çorba kaşığı tereyağını eritilir. Kaburga önlü arkalı hafifçe kızartılır. Önce kemikli tarafı alta gelecek şekilde tencereye yerleştirilir. 3 su bardağı kaynar su ilave edilerek, tencerenin kapağı örtülüp yaklaşık 1 saat pişirilir. Daha sonra diğer tarafı çevrilerek, iyice yumuşayana kadar yaklaşık 1 saat de diğer tarafı pişirilir. Etler tel tel olana kadar pişirildikten sonra servis edilir (Türkiye Kültür Portalı, 2021).



Resim 2: Kaburga Dolması



Kaynak: Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021

- **Keledoş:** Soğanlar ince ince doğranır ve tencerede et ve yağ ile kavrulur. Daha sonra pul biber, tuz ve su ilave edilir. Önceden doğranıp haşlanan hellizler eklenir ve yine bir gün önceden suda bırakılmış keşer eritilip ilave edilir. Yeşil mercimek ve kuşbaşı doğranmış patateslerde eklenerek pişirilir (Özrek, 2018, 46).
- **Hez Dolması:** Pirinç ve yağlı kıyma iyice bir kabın içerisinde yoğrulur. Daha önceden haşlanan lahana yapraklarına sarılarak tencereye dizilir. Tencereye sumak suyu ilave edilerek pişirildikten sonra servis edilir (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021).
- **Kırkçıklı Kelem Dolması:** Bir miktar bulgur ve yağlı et karıştırılıp iyice bir kabın içerisinde yoğrulur. Haşlanan lahana yaprakları parçalara bölündükten sonra etler içerisine ufak ufak doldurulur ve sıkıldıktan sonra tencereye konulur. Her sırada bir daha önceden küçük küçük doğranarak hazırlanan maydanoz, soğan, domates, biber gibi sebzeler sıraların arasına doldurulur. Tencere dolunca su ilave edilerek haşlanır ve daha sonra sahanlara doldurulup üzerine yağ dökülerek servis edilir (Muş Valiliği, 2021).

Resim 3: Kırkçıklı Kelem Dolması



Kaynak: Muş Valiliği, 2021

- **Abdigor Köftesi:** Bir kilogram yağsız dana eti bıçakla büyük parçalara bölünür. İçerisine bir çay kaşığı kırmızı toz biber ve bir çorba kaşığı karabiber ilave edilir. Havanda ya da bir kapta kıyma kıvamını alana kadar iyi bir şekilde dövülür. İnce kıyılmış soğan, yumurta ve un eklenip yoğrulur. Bir tencerede kaynamış suya bir miktar tuz ekleyerek köftelik malzemeleri yumurta büyüklüğünde şekillendirilip tencereye atılır. 15-20 dk pişirilir. Piştikten sonra köfteler süzülür. Köftenin suyuna tereyağı ve pirinç eklenerek pişirilir. Pişen pirinç tabaklara alınarak üzerine köfte koyularak servis edilir (Özrek, 2018, 40).
- **Helim Aşısı:** Et, yarma, nohut ve kuru fasulye 1 saat düdüklü tencerede pişirildikten sonra soğan, yeşil biber, salça ve yağ ile kavruularak çeşitli baharatlar eklenir. Daha sonra mercimekle birlikte bir tencerede tüm malzemeler birleştirilir. 30-45 dakika kaynatıldıktan sonra servis edilir (Türkiye Kültür Portalı, 2021).



Resim 4: Kırkçikli Kelem Dolması



Kaynak: Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021

- **Herse:** Kemiklerden ayıklanan et güzelce haşlanır. Bir başka kapta da den (kabuğu alınmış buğday, dövme) iyice kaynatılır. Haşlanan et kaynayan denin üzerine dökülerek etle den iyice karışana kadar pişirilir. Daha sonra üzerine bolca yağ ilave edilerek sahanlarda servis yapılır (Muş Valiliği, 2021).
- **Keşkek:** Nohut ve den (kabuğu alınmış buğday, dövme) iyice haşlanır, önceden pişirilmiş et ve toz biber ilave edilerek karıştırılır. Bir süre pişirildikten sonra küçük küçük doğranmış kuru soğanlar üzerine serpilerek servis edilir (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021).
- **Hengel:** Bir kaba un alınarak içerisine bir su bardağı su eklenir ve sert bir hamur elde edilene kadar yoğrulur. Daha sonra hamur ince bir şekilde açılarak küçük kareler şeklinde kesilir. Büyük bir kapta tuzlu su kaynatılarak hamurlar 10 dk kadar haşlanır. Haşlanan hamurlar bir kaba alınarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kızdırılan yağ ve pul biber üzerine gezdirilerek servis yapılır (Özrek, 2018, 106).
- **Cavbelek:** Bulgur unu suda iyice pişirilerek sade yoğurt ayran yapılarak ya da kurut (kurutulmuş yoğurt) sulandırılarak üzerine dökülür. Daha sonra soğan ve sarımsak da küçük küçük doğranıp içerisine karıştırılır. İyice pişirildikten sonra kaplara konularak servis edilir (Muş Valiliği, 2021).
- **Teter Helvası:** Pekmez iyice kaynatılarak içerisine bol miktarda yağ ilave edilir. Daha sonra içerisine küçük küçük doğranan ekmekler katılarak iyice pişirilir ve sahanlara doldurularak servis edilir (Muş Valiliği, 2021).
- **Çorti:** Ufak ufak doğranan lahana yaprakları soğan, reyhan, maydanoz ve çeşitli baharatlardan meydana gelen karışımla beraber küpe konulur. Ayrıca ekşi olmasını sağlayabilmek için küpün içerisine bir miktar hamur ve nohut eklenerek olgunlaşmaya bırakılır. Kışlık bir yiyecek olan çorti, kuru yemeklerle birlikte tüketilebildiği gibi içerisine kemikli et ya da dövme katılarak da pişirilip yenilebilir (Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021).
- **Yumurtalı Jağ:** Jağ, Muş yöresinde dağlarda yetişen bir bitkidir. Jağlar hafif bir şekilde haşlandıktan sonra ayrı bir kapta süt, yumurta ve un karıştırılıp, krep hamuru kıvamında çırpılır. Tavaya bir su bardağı yağ dökülerek, yağ kızdırılır. Jağlar hazırlanan yumurtalı harca batırılarak kızgın tavaya düzgün bir biçimde dizilir. Arkalı önlü kızartılarak servis tabağına konulur. Sıcak servis yapılır (Türkiye Kültür Portalı, 2021).

Resim 4: Yumurtalı Jağ



Kaynak: Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2021





- **Kengel Turşusu:** İlkbaharda tarlalarda ya da dağlarda yetişen kengel toplanıp, temizlenip, yıkanır. Daha sonra tuz ile bir miktar ovulur. Ovulan kengeller bidona basılarak üzerine alabildiği kadar su eklenip, olgunlaşmaya bırakılır (Özrek, 2018, 158).
- **Heliz turşusu:** İlkbaharda tarlalarda yetişen ve pırasaya benzeyen bir ot olan helizler toplanır. Toplanan helizler parmak parmak kesilerek yıkanır. Daha sonra tuz ile ovularak iki saat kadar bekletilir. Bekletilen helizler bidona basılarak, olgunlaşmaya bırakılır (Özrek, 2018, 160).
- **Gülük:** İlkbaharda dağlarda yetişen çok lezzetli bir pancar türüdür. Suda haşlanıp yenilebildiği gibi, pirinç ile pişirilerek ya da yumurtalı yemeği de yapılabilir (Muş Valiliği, 2021).
- **Uçkun:** İlkbahar aylarında dağlarda yetişen çok lezzetli bir bitkidir. Uçkunla ilgili yörede anlatılan bir hikâye de vardır. Lokman hekim Muş'a geldiğinde herkesin çok lahana tükettiği dikkatini çeker ve kendi kendine burada çok hasta olur, burası benim yerim der. Ancak bahar geldiğinde çarşıya uçkun geldiğini görünce derdini bulan dermanını da bulmuş, der (Muş Valiliği, 2021).

#### 4. MUŞ İLİNİN GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİNE İLİŞKİN SWOT ANALİZİ

SWOT Analizi, bir firmanın, bir sektörün, bir faaliyetin güçlü ve zayıf taraflarını belirlemekte, dış çevrelerden kaynaklanan fırsat ve tehditleri saptamakta kullanılan bir teknik olarak belirtilmektedir (Ongun, Gövdere ve Çiçek, 2016, 84). SWOT, İngilizcedeki güçler (strengths), zayıflıklar (weaknesses), fırsatlar (opportunities) ve tehditler (threats) kelimelerinin baş harflerini içeren bir kısaltmadır. SWOT Analizi yöntemiyle ilin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik güçlü ve zayıf yönleri tespit edilmeye ve kentte gastronomi turizminin gelişimine yönelik var olan fırsatlar ve tehditler saptanmaya çalışılmaktadır. Bu kapsamda Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyeline yönelik SWOT Analizi Tablo 1'de verilmektedir.

Tablo 1: Muş İlinin Gastronomi Turizmi Potansiyeline İlişkin SWOT Analizi

Güçlü (Strengths) Yönler	Zayıf (Weaknesses)Yönler
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Muş ilinin zengin bir mutfak kültürüne sahip olması</li><li>✓ Muş ilinin tarihi açıdan önemli bir yer olması ve bu tarihsel geçmişin yerel mutfak üzerindeki etkisi</li><li>✓ Muş ilinde gastronomi turizmini destekleyici bir unsur olan hayvancılığın gelişmiş olması</li><li>✓ Yörede gülük, yağ, kengel, uçkun ve heliz gibi doğal otların kendiliğinden yetişmesi ve Muş yerel mutfağında sıklıkla kullanılması</li><li>✓ Muş yerel mutfağında kurutma veya salamura yöntemi gibi geleneksel yöntemlerin hala kullanılıyor olması</li><li>✓ Muş'un transit yollar üzerinde önemli bir kavşak noktada yer alması</li><li>✓ Muş'un karayolu, havayolu ve demiryolu ulaşım imkânlarına sahip olması</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Muş yerel mutfak kültürüne ve yöresel ürünlerine yönelik tanıtım faaliyetlerinin yeterince yapılmaması</li><li>✓ Muş ilinin sert iklim koşulları ve rakımı nedeniyle sebze ve meyve çeşitliliğinin çok fazla olmaması</li><li>✓ Muş yerel yemeklerinin yöredeki restoranların menülerinde yeterince kullanılmaması</li><li>✓ Konaklama tesis sayısının ve kapasitesinin az olması</li><li>✓ Muş ilinin iklim koşulları nedeniyle uzun süre kar altında kalması ve bu durumun olumsuz etkileri</li><li>✓ Yöre halkının sosyo-kültürel yapısından kaynaklanan turizme yönelik tutumları</li></ul>
Fırsatlar (Opportunities)	Tehditler (Threats)
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Muş ilinin gastronomi turizmi açısından gelişime açık bir konumda olması</li><li>✓ Yörede gastronomi turizmine entegre olarak kış turizmi, kırsal turizm, inanç turizmi vb. gibi diğer turizm türlerinin yapılabilecek olması</li><li>✓ Yörede genç nüfusun çoğunlukta olması</li><li>✓ Gastronomi turizmine yönelik ilginin sürekli artması</li><li>✓ Yeni teşvik sistemi uygulaması kapsamında Muş iline sağlanan destekler</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Muş ilinin çevresinde yerel mutfakları ile tanınmış rakip destinasyonların varlığı</li><li>✓ Muş yerel mutfak kültürüne ait yöresel ürünlerin büyük çoğunluğunun il adına tescillenmemiş olması</li><li>✓ İstihdam olanaklarının yetersizliklerinden dolayı bölgenin göç veren bir yapıda olması</li><li>✓ Özel sektörün yatırım konusunda isteksizliği</li><li>✓ Bölgenin geçmişten gelen güvenlik ile ilgili olumsuz imajı</li></ul>

#### SONUÇ VE ÖNERİLER

Son yıllarda değişen turizm trendleri insanları gastronomi turizmi gibi alternatif turizm türlerine yöneltmiştir. Gastronomi turizmi, insanların yeni lezzetler tatma, yeni mutfakları ve kültürlerini tanımak amacı ile yapmış oldukları seyahat ve konaklamaları içeren bir alternatif turizm türüdür. Gastronomi turizmi bir destinasyonun tanıtılması, pazarlanması ve destinasyon imajının oluşturulması açısından son derece önemlidir. Çünkü gastronomi turizmi başlı başına bir alternatif turizm türü olduğu kadar, diğer birçok alternatif turizm türüne de entegre olarak sürdürülebilmektedir. Bu nedenle bir yörede gastronomi turizminin geliştirilmesi o yöreye daha fazla turist çekilmesini sağlayarak yörenin turizm gelirlerinden almış olduğu payı artırabilmektedir. Bu nedenle özellikle Muş ili gibi iç kesimlerde bulunan ve deniz-kum-güneş



turizmi gibi kıyı kesimlerinde yapılan turizm gelirlerinden yeterince pay alamayan iller açısından gastronomi turizmi gibi alternatif turizm türlerinin geliştirilmesi önem arz etmektedir.

Muş ili gerek tarihsel geçmişi gerekse de ilde yetişen doğal ürünlerin bolluğu nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Muş ili özellikle Türklerin Anadolu'ya ilk ayak bastıkları yer olması nedeniyle önemli bir tarihsel geçmişe sahiptir ve bu tarihsel geçmiş, ilin mutfak kültürünün zenginleşmesini sağlamıştır. Gastronomi turizmi açısından değerlendirildiğinde bu durumun tarih ve mutfak kültürünü birleştirmesi nedeniyle önemli bir çekicilik unsuru olacağı düşünülmektedir.

Muş ilinin gastronomi turizmi açısından bir diğer önemli çekicilik unsuru da hayvancılık faaliyetlerinin gelişmiş olmasıdır. İl özellikle büyükbaş ve küçükbaş hayvancılıkta ve kanatlı hayvan yetiştiriciliğinde Türkiye sıralamasında önemli yerlerde olup ciddi bir hayvancılık potansiyeline sahiptir. Bu durum yerel yemeklerin daha çok hayvansal ağırlıklı olarak yapılmasını sağlamış ve Muş yerel mutfak kültürüne zenginlik katmıştır. Muş yerel mutfağının bu özelliği kaliteli ve lezzetli et yemekleri tatmak isteyen gastronomi turistlerini bölgeye çekebilmek açısından önemlidir.

Muş ilinin sert iklimi nedeniyle hayvancılık kadar gelişme göstermemiş olsa da tarım ürünleri de gastronomi turizmi açısından çekicilik unsuru oluşturabilecek niteliktedir. Özellikle lahanalar Muş yerel mutfağında sıklıkla kullanılmakta ve lahanadan yapılan farklı yemekler Muş yerel mutfak kültürüne zenginlik katmaktadır. İlde bağcılık faaliyetlerinin geçmişi de eskilere dayanmakta, ilde yöreye has yetiştirilen çeşitli üzüm türleri bulunmaktadır. Ayrıca il gülük, yağ, kengel ve heliz gibi Muş yerel mutfağında sıklıkla yemek ve turşu olarak kullanılan doğal bitki çeşitliliğine sahiptir. Muş yerel mutfak kültürünün bu özellikleri vejetaryen ürünler ve yemekler deneyimlemek isteyen gastronomi turistlerinin de yöreyi tercih etmesini sağlayabilecektir.

Muş ilinde gastronomi turizmi açısından bir diğer önemli konu ise ilin başta kış turizmi ve kırsal turizm olmak üzere birçok alternatif turizm türü açısından ciddi bir potansiyele sahip olmasıdır. Bu bağlamda ilde geliştirilebilecek diğer alternatif turizm türleri ile gastronomi turizminin entegrasyonunun sağlanması hem gastronomi turizminin hem de diğer alternatif turizm türlerinin daha kolay geliştirilebilmesini sağlayacaktır.

Özetle, Muş ilinin tarihsel geçmişi, zengin mutfak kültürü, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, yörede kendiliğinden yetişen doğal otları ve entegre olarak gerçekleştirilebilecek alternatif turizm faaliyetleri açısından değerlendirildiğinde ciddi bir gastronomi turizmi potansiyeline sahip olduğu görülmektedir. Bu bağlamda ilde gastronomi turizminin geliştirilebilmesi adına sunulabilecek önerilerden bazıları şunlardır:

- Öncelikle ilde gastronomi turizminin geliştirilebilmesi adına turizm paydaşlarından oluşan bir turizm komisyonu oluşturulmalıdır. Söz konusu komisyon, belirli periyotlarla gastronomi turizmini geliştirebilmek amacıyla yapılabilecekleri ve mevcut durumu değerlendirmek için toplanarak kararlar almalıdır.
- Muş ilinin yeme-içme kültür envanteri tespit edilerek koruma altına alınmalıdır.
- Muş yerel yemeklerinin markalaşması konusunda çalışmalar yapılmalı, pazarlama stratejileri geliştirilerek bu hususta net amaç ve hedefleri içeren bir stratejik plan hazırlanmalıdır.
- Gastronomi turizmüne katılma eğilimindeki turistleri çekebilmek amacıyla yazılı ve görsel medyada tanıtım faaliyetlerine ağırlık verilmelidir.
- Bölgede farklı yerlere düzenlenen paket tur programlarına Muş ilinin daha fazla dâhil edilmesi sağlanmalı; bu turlara katılan ziyaretçilere yöresel ürünler ikram edilerek ziyaretçilerin bu ürünleri satın almaları özendirilmelidir.
- Muş yerel mutfak kültürünü tanıtan broşürler oluşturulmalı, ziyaretçilerin inceleyebilmesi için seyahat araçlarında ve konaklama işletmelerinin dinlenme alanlarında bulundurulmalıdır.
- Yöresel yemeklerin diğer turistik ürünlerle entegrasyonu sağlanmalıdır.
- Coğrafi işaretleme yoluyla Muş yerel mutfağına özgü ürünler koruma altına alınmalıdır.
- İlde Muş'a özgü yemekleri yapan restoranların açılması teşvik edilmelidir.
- Sosyal medya Muş yerel mutfak kültürünün tanıtımı için aktif bir şekilde kullanılmalıdır.
- Muş yerel mutfağına ait yöresel ürünlerin bulunduğu ve yerel mutfak kültürünün tanıtıldığı mutfak müzelerinin açılması sağlanmalıdır.
- Muş'un tanıtılması için gidilen fuarlarda Muş yerel yemekleri daha fazla teşhir edilmeli, kurulan stantlarda gastronomi temasına daha fazla önem verilmeli ve Muş yerel mutfak kültürünü tanıtan festivaller düzenlenmelidir.



İlde gastronomi turizminin geliştirilebilmesi açısından sunulabilecek önerileri yukarıdakilerle sınırlandırmak mümkün değildir. Bu yüzden bu çalışmada Muş ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmiş olması, daha sonra bu alanda çalışma yapacak araştırmacılar ile ilde gastronomi turizminin geliştirilmesi adına kamu ve özel kurum ve kuruluşlara yardımcı olacaktır.

#### KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzeyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 81-86.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Arslan, Ö. (2018). Muş ili özelinde doğal tarım ve hayvancılığa dayalı sürdürülebilir bir ekonomik gelişim. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(1), 75-90.
- Bucak, T., ve Aracı, Ü. E. (2013). Türkiye’de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- DAKA (2020) <https://www.daka.org.tr/panel/files/files/yayinlar/Mus-Tarimin-Kutlu-Sehri.pdf> Erişim Tarihi: 01.02.2021
- Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 3(2), 29-34.
- Du Rand Ge, Heath E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues In Tourism*, 9, 206-34.
- Dölek, İ., ve Şaroğlu, F. (2017). Muş ili ve yakın çevresinde jeoturizm açısından değerlendirilebilecek jeositler. *Firat University Journal of Social Sciences/Sosyal Bilimler Dergisi*, 27 (2).
- Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Everett, S., and Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of sustainable tourism*, 16(2), 150-167.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Journal Of International Social Research*, 10(51).
- Hall, M., and Sharples, L. (2003). The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption? An Introduction to the Tourism of Taste. In M. Hall, L. Sharples, R. Mitchell, N. Macionis, & B. Cambourne (Eds.). *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Butterworth-Heinemann
- İnce, C., ve Samatova, G. (2018). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yaşayan Kırgız Mutfağının Farkındalık Düzeyi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 369, 386.
- Kemaloğlu, M. (2011). Terekeme-Karapapak Türkleri Ve Yemek Kültürü (Muş-Bulanık Çevresinde). *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 415-438.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14 (23): 33-37,
- Muslu, M., ve Şensoy, F. (2020). Muş Yemeklerinin Beslenme Antropolojisi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(UMS'20), 21-27.
- Muş Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, (2021). <https://mus.ktb.gov.tr> Erişim Tarihi: 25.01.2021
- Muş İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, (2019). <https://mus.tarimorman.gov.tr/Link/24/Faaliyet-Raporlari> Erişim Tarihi: 31.01.2021.
- Muş Valiliği (2021) <http://www.mus.gov.tr/> Erişim Tarihi: 24.01.2021
- Ongun, U., Gövdere, B., ve Çiçek, U. (2016). Yeşilova'nın kırsal turizm potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 7(16), 75-88.
- Özrek, B. (2018). *Muş Yemekleri ve Mutfak Kültürü*, Muş Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, Sunar Basım Yayın: Muş.
- Sönmez, M. (2010). Muş İlinde nüfus hareketlerinin nedenleri ve sonuçları. *Türk Coğrafya Dergisi*, (55), 45-57.
- Sünnetcioğlu, A., Yalçınkaya, P., Olcay, M., ve Okan, Ş. (2017). Turizm alanında yazılmış olan gastronomiye ilişkin tezlerin bibliyometrik profili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 345-354.
- Şahin, G. G., ve Ünver, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Şeker, İ., Tasalı, H., ve Güler, H. (2012). Muş ilinde sığır yetiştiriciliği yapılan işletmelerin yapısal özellikleri. *Firat Üniversitesi Sağlık Bilimleri Veteriner Dergisi*, 26(1), 09-16.
- Şen, N. ve Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.
- Şengel, Ü. (2020). Sınırsız Kardeşlik: Muş İli İçin Bütünleşik Destinasyon Bağlamında Rota/Tur Önerileri. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 3(2), 200-212.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Turan, B., ve Akoğul, A. G. E. (2019). Gastronomi Turizmine Arz Kaynağı Oluşturabilecek Ürünlerin Belirlenmesi: Erzurum Mutfağı Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, Yıl: 7, Sayı: 92, s. 370-384
- TÜİK (2019) <https://biruni.tuik.gov.tr/ilgosterge/?locale=tr> , Erişim Tarihi: 28.01.2021.
- Türk, O. & Toprak, L. S. (2019). Kırsal Kalkınmada Kırsal Turizmin Rolü: Muş İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 185-192.
- Türkiye Kültür Portalı (2021). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/mus/neyenir/> Erişim Tarihi: 01.02.2021.
- Yavuz, C. (2018). Turistik Destinasyonların Tanıtılmasında Yerel Mutfaklar: Ordu Vejetaryen Mutfağı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 123-141.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve perşembe yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, 11(27-34).