

**V. ULUSLARARASI VAN GÖLÜ
HAVZASI SEMPOZYUMU
09-13 HAZİRAN 2009-VAN**

**THE FIFTH INTERNATIONAL
SYMPOSIUM
OF VAN LAKE REGION
09-13 JUNE 2009-VAN**

**EDİTÖR-EDITED BY
Prof. Dr. OKTAY BELLİ**

EVLIYA ÇELEBİ'YE GÖRE 17. YÜZYILIN ORTALARINDA VAN BÖLGESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ VE YEMEKLERİ

Güzin Sühran BELLİ*
Oktay BELLİ**

GİRİŞ

1 7. yüzyılın ortalarında Van'a gelen ünlü Türk gezgini Evliya Çelebi, bölgenin tarım ve bakliyat ürünleri, sebze ve meyve çeşitleri, balık ve av hayvanları ile yemek çeşitleri konusunda önemli bilgiler vermektedir.

Tarım ve Bakliyat Türleri Konusunda Şunları Yazmaktadır:

...Van toprakları geniş ve verimli bir diyar olduğundan, bollukta hiç benzeri yoktur. Hatta yedi çeşit buğday olur ve yedi tür siyah yağlı ve tombul arpası olur. Baklası, nohudu, mercimeği ve tahıllarının hesabını Tanrı bilir...!

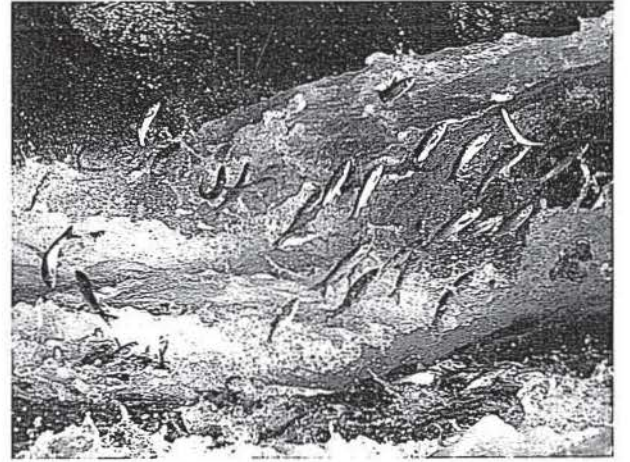
Sebze Çeşitleri Konusunda şu önemli bilgileri vermektedir:

...Van lahanasının benzeri, yedi iklimde yoktur, her biri fil karnı kadar büyüktür. İki bir deve yükü olur, oldukça ince yapraklıdır. Maydanozu, kerevizi, mevzan su kabağı, teresi, soğanı sarımsağı ve kijişi boldur. Kiji, peynir içine konulan bir çeşit

ottur, buna kijili peynir denir. Evliya Çelebi, Kijili ve cacıklı peynirden, Bitlis'te de söz etmektedir. Çiriş denilen yabancı bitkiden yapılan yemek, çok lezzetlidir. Ayrıca kavun ve karpuzu da çok güzeldir.

Yenilen Meyveleri:

...Meyvelerinden on iki türlü al yanaklı tekbanı, cangülü, seylani, zaferani ve şami adlı elmaları gayet lezzetli ve suludur. Yalnız Kırım Bölgesi'nde Sudak elması veya Kocaelinde Misket elması ve Rumda Köstendil elması, bu lezzetli ve sulu elmaların benzerini oluşturmaktadır.



İnci Kefali (Ali İhsan Öztürk)

* Güzin Sühran BELLİ, Araştırmacı yazar, Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü Uzmanı, İstanbul-TÜRKİYE, e-posta: guzinsuhranbelli@gmail.com

** Prof. Dr. Oktay BELLİ, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Öğretim Üyesi, 34134 Beyazıt - İstanbul-TÜRKİYE, e-posta: obelli@hotmail.com, obelli@istanbul.edu.tr, oktaybelli@oktaybelli.net



Van Gölü balığının tandırda pişirilme hazırlığı
Hatta elması o kadar çok olur ki, gezintiye çıkanlar birbirleriyle elma cengi yaparlar. Sulu üzümü, melece armudu meşhurdur ki, benzeri yoktur. Sergüloğlu ve Şirek adlı bağlarının üç gün kalmış helal şırası, insan vücuduna safı kandır....

Van'daki İrem Bağlarının sayısı ve özellikleri konusunda şu bilgileri vermektedir.

Van'ın Edremit bağları ve mesire yerlerinden başka, Van'ın yakın ve uzak yerlerinde 20 adet gezinti ve dinlenme yeri vardır. Ayrıca Evliya Çelebi Van halkının meslekleri arasında bağcılığın önemli bir yer tuttuğunu yazması, Van'ın ünlü bağlarının oldukça fazla olduğunu göstermektedir.

Van Kalesinin kible tarafındaki Hendek Aşırı Mezarlığı'nı geçince, genişlik ve derinlikte ta Edremit Kasabasına kadar uzanan, uzunluğu ve genişliği sekizer saat olan Van Ovası bağ bahçe, ağaçlık ve gülistandır ki, bağlar hakimi su beyinin defterinde 26 bin kadar kayıtlıdır. Su aldığı için, Su Beyine öşür verirler. Bu irem bağlarının içine insan girse kaybolur. Her bağda bir akarsu, havuz, şadırvan çalamaktadır. Her birinde güzel bir köşk vardır. Bu bağların en ünlüleri Mallı Kaya, Çelebi

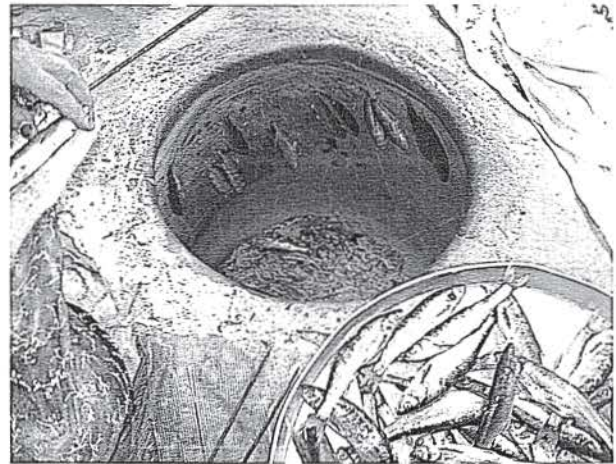
Bağı, Şirek Bağı, Süleyman Bey-Bağı, Paşa Bağı ve bunlar gibi nice binlercesi

Evliya Çelebi, Van Gölü Balığı, Ticareti ve Balıkların Bend-i Mahide Yakalanmaları ile İlgili Olarak Şunları Yazmaktadır:

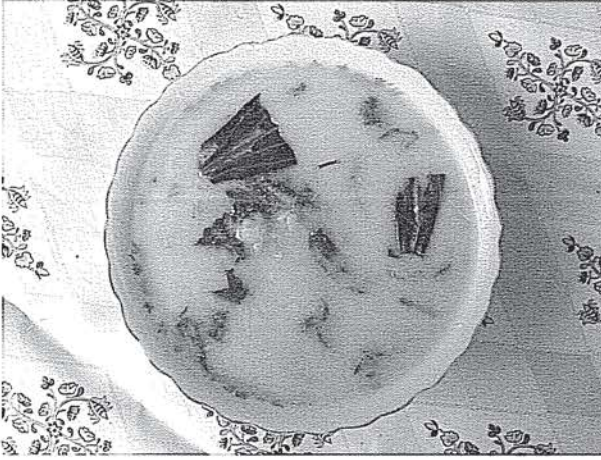
Bend-i Mahi nehri, Bargiri Kalesi (yanı Muradiye) yakınından Van Gölü'ne doğru bir kayalık boğaz içinden akar. Aşağıda tuzludur, ancak yukarıda şeker gibi tatlı bir sudur. Bargiri Dağlarından çıkan bu su, Bargiri (Muradiye) yakınından geçerek Bend-i Mahi mahallinde Van Gölüne karışır.

Bend-i Mahi mevkinde, yılda bir kere Mayıs ayında Van Gölü'nde en küçük bir balık görünmezken, o gün Allahın emriyle Van Gölü'nün balıkları ortaya çıkıp bu Bend-i Mahi Deresi'nden yukarı doğru tam bir ay boyunca yüzbinlerce büyük ve küçük türlü türlü balıklar geçer. Orada Ben-di Mahi Sultan denilen bir ziyaret yeri vardır, bütün balıklar o ziyaret yerine varıp o tarafın su otlarından ve eğir köklerinden otlayıp ve o sultanı ziyaret edip bir andan sonra bütün balıklar geriye dönecek mahalde Bend-i Mahi adlı yeri Van Defterdarı tarafından bir ağ ile kapatılır. Bütün balıklar yukarı derelerde mahpus kalıp, aşağıda Van Gölü'ne geçemediklerinden Bend-i Mahi derler.

Defterdar Ağası yüzlerce işçi ve hizmetçisiyle



Tandırda Van Gölü balığının pişirilmesi

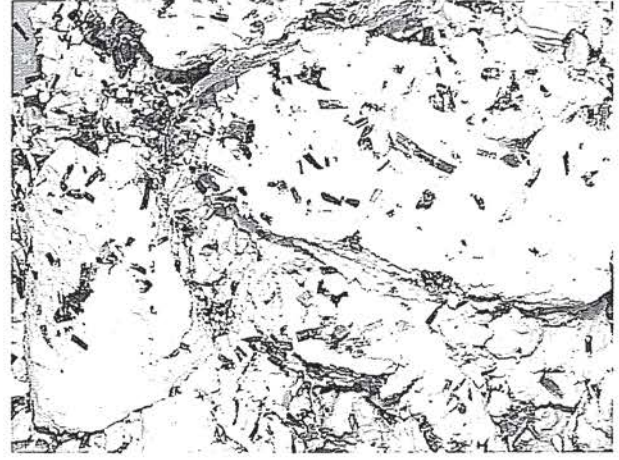


Evelik aş

yukarıda mahpus kalan balıkları avlayıp tuzlar. Orada yüzlerce Doğu Anadolu tüccarı ile Acem bezirganları bu balıkları Deftardar Ağasından satın aldığı binlerce deve yükü tuzlu balığı Acem diyarına, Lahican, Bakü ve Azerbeycan'a götürürler. Gayet lezzetli ve etli balıkları vardır. Bu balıklardan devlete 9 yük akçe gelir elde edilip, Van Kuluna ve Van Gölü çevresinde bulunan, kale kullarına bu balık malından ulufe verilir. Ancak Bend-i Mahi mahalli yılda bir ay seyirlik yerdir ki, geçen balıkları avlamaya hiçbir kimsenin gücü yetmez. Güvenilir yer olduğu bütün balıklara malum olduğu için su yüzünde yüzücülük göstererek geçtiklerinde Allahın büyüklüğü o günlerde yüz binlerce balıkların şekilleri ve renkleri seyredilir.



Tandırda Lavaş pişirilmesi



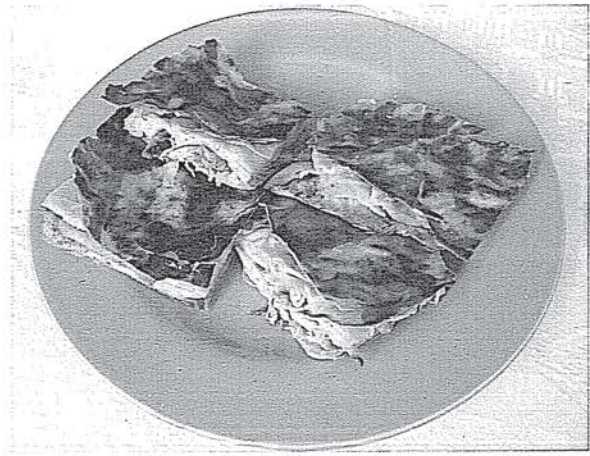
Otlu Peynir

Evliya Çelebi ünlü Van Gölü Balığının dışında bir de Erçek Gölüne akan Memedik Deresinden avlanan ve çok l ezzetli olan Erçek Balığı hakkında da şu ilginç bilgiyi vermektedir.

Erçek Gölü, kalenin yakınında küçük bir halcı vardır. 10 okka gelen yahşi bir alabalığı olur ki, bu diyarda Erçek Balığı meşhurdur. Bu balıktan avcılar avlayıp, ayan ve eşrafa hediye götürürler, asla balık kokusu yoktur. Bu halicin kenarında Revan Fatihi Sultan Murad Han konaklayıp balıklardan yiyip, gerçekten de Erçek Balığı denildiği kadar lezzetliymiş demiştir.

Van Bölgesi'nin Önemli Hayvanları

Evvela Cenab-ı Allah yeryüzünde Rumeli'nde Serez Camız (Mandası) Anadolu'da Adana Camız



Keklik Böreği



Van geleneksel kahvaltısı

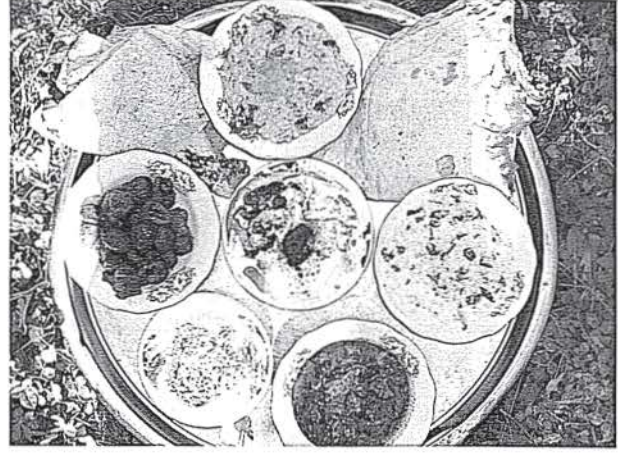
ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde de bu Van Camızını, kadar iri camız yaratmamıştır. Hatta Menkerusi filinden büyük camız olur. Bu camızları bir yıl besleyip fil gibi olduklarında, Van halkı bu camızları, küheylan atları, develeri ve koçları Nevruz Günü dövüştürürler ki, garip seyirliktir.

Van'ın Bal ve İçecek Şerbetleri konusunda ise şunları yazmaktadır.

Van Şehri'nin ilk bakışta içeceklerinin en lezzetlisi Verek Dağı (Varak Dağı) balının şerbeti cana can katar. Hatta tarçın ile üç gün dursa, birazcık keyip verir. Sergiloğlu ve Şirek Bağlarının üç günlük temiz helal sırası can kuvvetidir ve insan bedenine safi kandır. Abışülle (avşıla) şerbeti (Hindistan'da yetişen tatlı bir meyve türü), reybas şerbeti ve elma şerbetlerinin benzeri, Bitlis dışında



Eşkili



Van geleneksel yemekleri

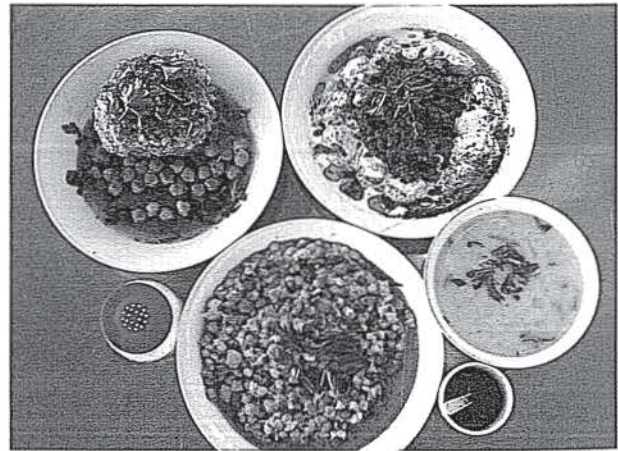
hiçbir diyarda yoktur.

Evliya Çelebi Van'ın Yiyecekleri konusunda da şu bilgileri vermektedir.

Öncelikle çörek otlu, raziyane sulu, anasonlu has ve beyaz somununun yalnızca Amasya Ladik'de, İzmit yakınında Sapanca'da ve İstanbul'da Tophanenin İsa Çelebi Ekmeği dışında, başka hiçbir yerde benzeri yoktur. Beyaz pamuk gülü gibi yufka lavaşı, katmer çöreği, keklik böreği, mastaba aşısı (ayran aşısı), kijili aşısı (evelik aşısı) elmalısı ve karanfilli ayvası başka hiç bir yerde yoktur.

Evliya Çelebi, ayrıca Van kalesi'nde nöbet tutan askerlerin gecelerini müzikli, şakalı helva sohbetleriyle geçirdiklerini yazmaktadır.

Evliya Çelebi, Van Bölgesi'nde Mahmudi Aşireti'nin askerlerine kuzu, karaca, sığın ve yaban



Van geleneksel yemekleri



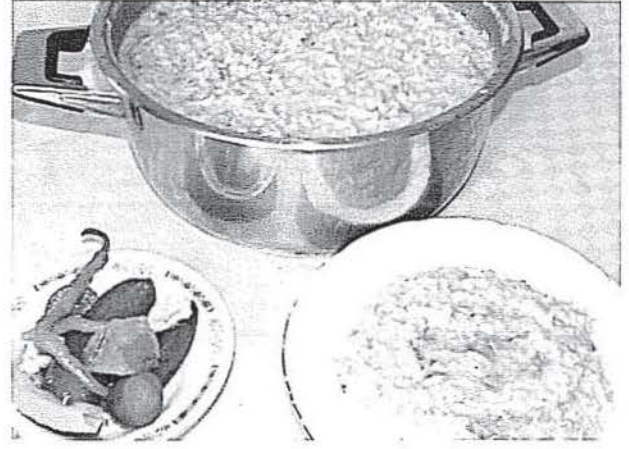
Çiriş Mıblası (M. Ünsal)

koyunundan ziyafet verdiklerini yazdıktan sonra, bölgede pişirilen lezzetli ve ünlü "Pohin" yemeğinden söz etmektedir. Süt, darı ve tereyağı ile pişirilen bu yemek, oldukça lezzetlidir ve hemen her konuğa ikram edilirmiş. Ancak köyün gençleri Pohin yer misiz diye şaka yollu askerlere gülererek sormaya başladıklarında, askerler de kötü ismi var diye artık Pohin' den yemez oldular.

SONUÇ

Evliya Çelebi'nin 17. yüzyılın ortalarında Van Bölgesi mutfak kültürü ve yemek çeşitleri konusunda vermiş olduğu tarihsel bilgiler, bizim için çok büyük bir önem taşımaktadır. Evliya Çelebi'nin yine aynı tarihlerde Bitlis'teki mutfak kültürü ve yemek çeşitleri konusunda vermiş olduğu ayrıntılı bilgiler ile Van Bölgesi mutfak kültürü konusunda verdiği bilgiler örtüşmektedir.

Gerçekten de Van Bölgesi'nin kavun ve karpuzu oldukça lezzetlidir. Sebze çeşitlerinin hemen hepsi, günümüzde aynı özelliklere sahiptir. Elma çeşitleri günümüze kadar varlığını korumasına



Helise (M. Ünsal)

karşın, üzüm bağları 1915 yılından itibaren ortadan kalkmaya başlamıştır. Yalnızca Erciş'teki bağlarda yetişen siyah üzüm, geçmiş ile bağlantı kurmamızı sağlamaktadır.

Van Bölgesi'nin otlu peyniri, herhangi bir değişikliğe uğramadan günümüzde de mutfak kültüründe önemini korumaktadır.

Van Balığı, tıpkı Eskiçağ, Ortaçağ ve Osmanlı Devleti döneminde olduğu gibi, günümüzde de mutfak kültüründe önemini korumaktadır. Ancak Erçek Gölü'nde doğudan dökülen Memedik Çayı'nda avlanan "Erçek Balığı" ortadan kalkmıştır.

Evliya Çelebi'nin Van'da pişirilen lezzetli ekmekler konusunda yazmış olduğu bilgiler, günümüzde de geçerliliğini korumaktadır. Gerçekten de Doğu Anadolu Bölgesi'nin en lezzetli ve çeşitli ekmeği, hala Van'da yapılmaktadır.

Van Bölgesi'nde yetişen camızlar hala çok iri cüsselidir, ancak Nevruz Günü camız dövüşü ortadan kalkmıştır.

Pohin adı verilen yemek, dağ köyleri dışında artık yapılmamaktadır.

CULINARY CULTURE IN THE VAN REGION IN THE MID 17th CENTURY ACCORDING TO EVLIYA ÇELEBİ

Güzin Sühran BELLİ*
Oktay BELLİ**

INTRODUCTION

The famous Turkish traveller Evliya Çelebi went to Van in the mid 17th century and he provides important information about the region's grain products, pulses, vegetables and fruit; fish and game and local dishes.

About grain and pulses he writes:

... as the land of Van is both extensive and fertile its abundance is unequalled. There are seven sorts of wheat and seven varieties of oily black and plump barley. God knows the reckoning of pulses, chickpeas, lentils and corn...!

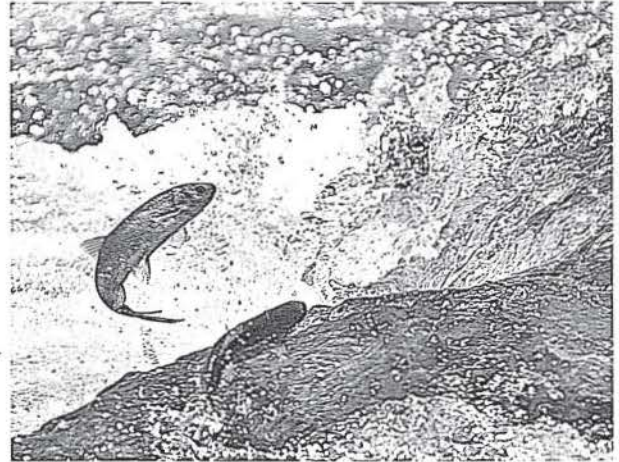
About the choice of vegetables he gives this important information:

....There is nothing like Van's cabbage in the whole wide world, every single one of them is the size of an elephant's belly. Two are equal to a camel's load; the leaves are thin. Parsley, celeriac, mevzan gourd, cress, onions, garlic and kiji are plentiful here. Kiji is a herb that is added to cheese,

which then is called kiji cheese. Evliya Çelebi also mentions cheese with kiji and with cacık (tzatziki) in Bitlis. The dish made from wild foxtail lily is very tasty. The melons and watermelons are very good too.

The fruit consumed:

... as to fruit there are twelve types of red-cheeked apples out of which Tekbani, Cangülü, Seylani, Zaferani and Şami are quite tasty and juicy. Only the Sudak in the Crimea, the Misket in Kocaeli or the Köstendil apples in Rumelia have flavour and



İnci Kefali (Chalcalburnus Tarichi)

* Güzin Sühran BELLİ, Researcher-Writer, Specialist on Eastern Anatolian Traditional Cuisine, İstanbul-TURKEY, e-mail: guzinsuhranbelli@gmail.com

** Prof. Oktay BELLİ, İstanbul University, Faculty of Letters, 34134, İstanbul - TURKEY, e-mail: oktaybelli@oktaybelli.net - obelli@hotmail.com - obelli@istanbul.edu.tr

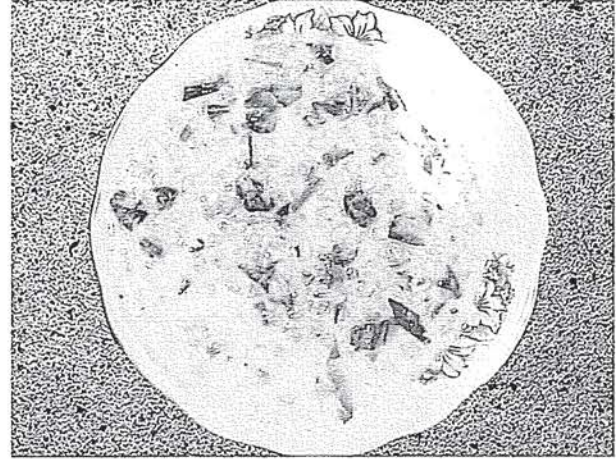


Bulgur pilavı, turşu ve Van Balığı

juiciness of similar quality. In fact there are so many apples that people have apple fights when they go on excursions. Juicy grapes and the Melece pear are very famous, there is nothing like them. The permissible must from the Sergüloğlu and Şirek vineyards that have stood for three days is pure blood for the human body...

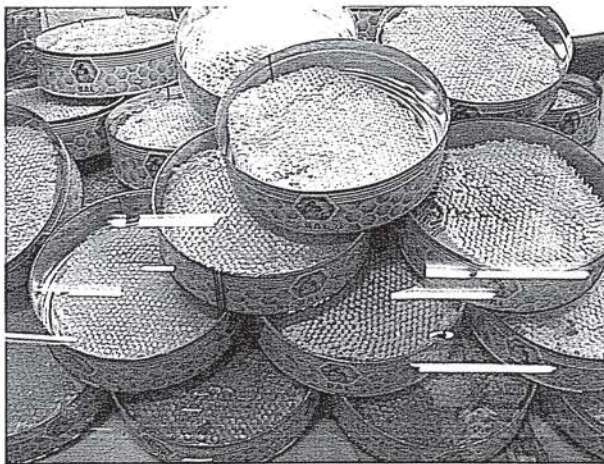
This is the information provided about the number of İrem Vineyards and their particulars:

Apart from the Edremit vinyards and other picnic areas in Van there are another 20 excursion spots near to and far from Van. The fact that Evliya Çelebi writes about viniculture as a prominent occupation in Van shows that the famous vineyards in Van were numerous.



Ayran aş

Van plain begins south of Van Castle past the Hendek Aşırı Graveyard. Its width and depth are eight hours each and it reaches all the way to the town of Edremit. The plain contains vineyards, kitchen gardens, woodland and ornamental gardens. These are registered in the books of the Water Master, who is the authority in the vineyards, at up to 26 thousand. Because they use water they pay tithe to the Water Master. A person entering these İrem Vineyards, or Gardens of Paradise, would lose his way. All the vineyards have a gushing stream, pool or fountain. Every one of them has a beautiful manor house. The most famous of the vineyards are Mallı Kaya, Çelebi Bağı, Şirek Bağı, Süleyman Bey Bağı, Paşa Bağı and there are thousands more like these.



Honey - Bal



Van geleneksel kabaltısı

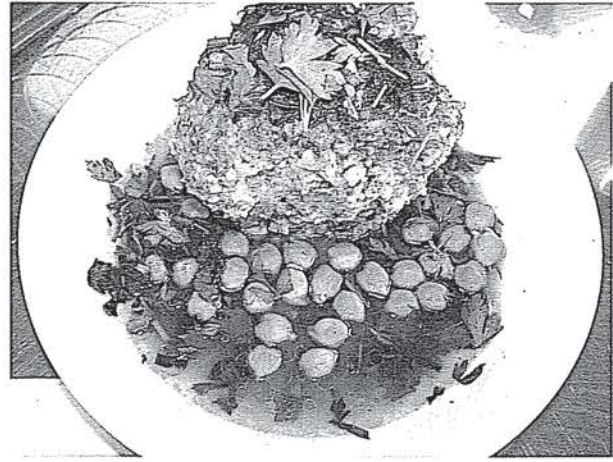


Van geleneksel yemekleri

Evliya Çelebi writes the following about the fish in Lake Van, catching them in Bend-i Mahide and their trade:

The Bend-i Mahdi River runs near the Bargiri (i.e. Muradiye) Castle through a rocky passage towards Lake Van. At the bottom it is salty, but at the surface the water is sweet as sugar. The water that emerges from the Bargiri Mountains passes close by Bargiri (Muradiye) and flows into Lake Van at Bend-i Mahi.

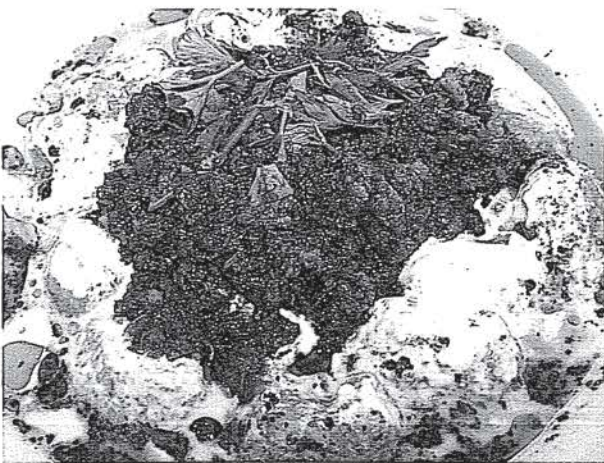
While not even the smallest of fish can be observed in Lake Van, once a year, on a day in May, the fish emerge from Lake Van on the site of Bend-i Mahi by the order of God, and for precisely one month hundreds of thousands of big and small fish of all types move upstream through the Bend-i Mahi River. There is an excursion spot here called



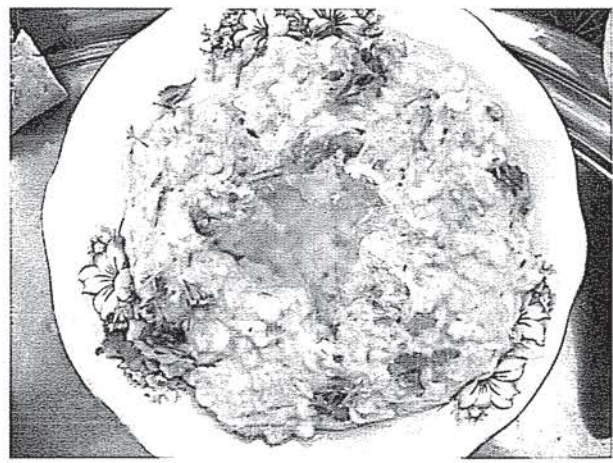
Tebriz Köftesi

Bend-i Mahi Sultan, and all the fish come to that point where they feed from the water plants and sedge roots and visit the sultan. All of a sudden all the fish turn back towards Bend-i Mahi that has been closed with a net by Van's chamberlain. The fish have all been trapped in the upper streams and cannot reach Lake Van below and this is why they call it Bend-i Mahi, Captured Fish.

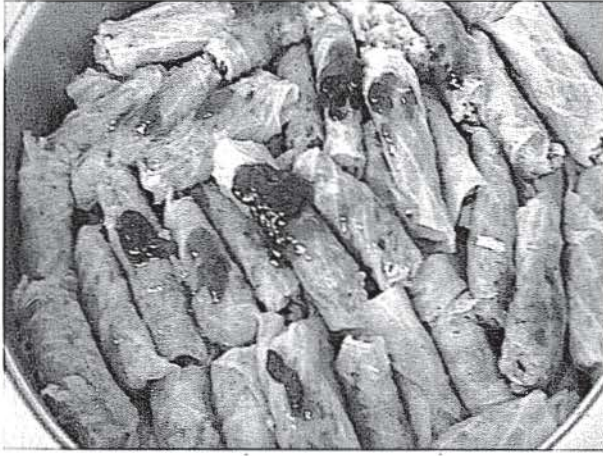
The chamberlain and hundreds of labourers and servants catch the fish that have been trapped and salt them. East Anatolian traders and Persian merchants in their hundreds purchase them from the chamberlain and take thousands of camel loads of salted fish to Persia, Lahican, Baku and Azerbaijan. There are some rather tasty and fleshy fish. The state earns an income of nine weights of asper from these fish and the subjects in Van, Lake



Kürt Köftesi



Sengeser

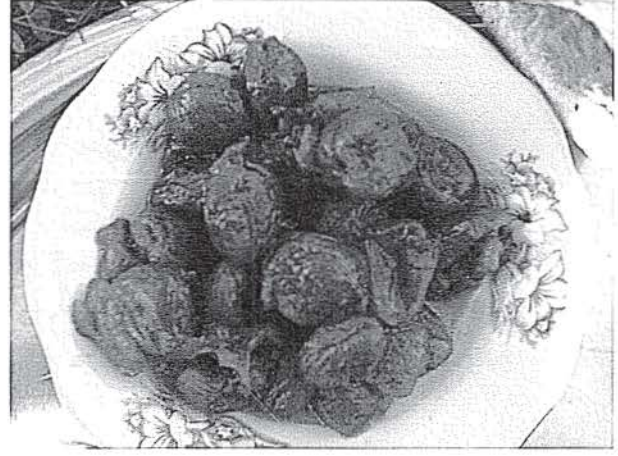


Pestilli Labana Dolması (M. Ünsal)

Van and the castle are given provender from these assets. This is an annual spectacle in the Bend-i Mahi vicinity that only lasts a month, and it is not possible for anybody to catch the passing fish there. Well aware that they are safe the fish display their swimming in the water as they pass and the greatness of God is apparent in the shapes and colours of the hundreds of thousands of fish.

Apart from the famous Lake Van, Evliya Çelebi gives this interesting information about the fish caught in the Memedik River that flows into Lake Erçek, and the very tasty Erçek Fish.

Lake Erçek has a small estuary near the castle. Here are beautiful trout that weigh 10 oke and they are known thereabouts as the Erçek Fish. Fishermen catch these fish and take them as presents



Kayı Kurusu Tatlısı

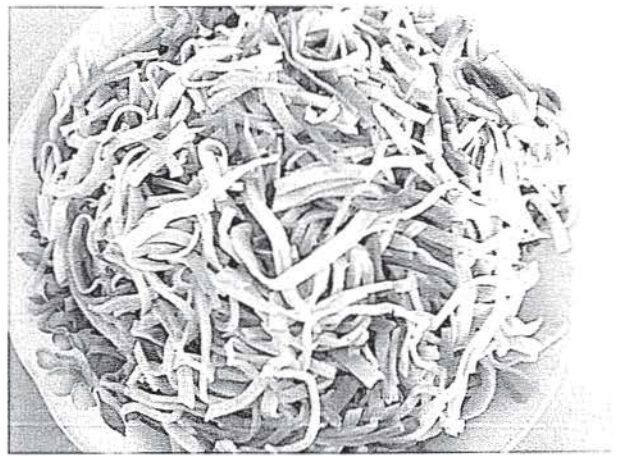
to senators and local notables; they have not got a fish smell. Sultan Murad, Sovereign and Conqueror of Revan, camps at the side of this estuary and partakes of this fish; he has said that the Erçek Fish truly is as tasty as it is rumoured to be.

Important animals in the Van Region

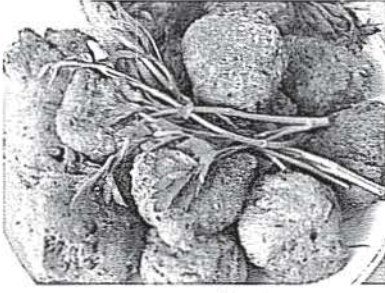
First God created the Serez water buffalo in Rumelia, the Adana water buffalo in Anatolia and he created a large water buffalo like this Van water buffalo in the East Anatolia Region. There are water buffalos that are even bigger than the Menkerusi elephant Mengelûs fil olabilirmi? Öyleyse: Bengali elephant. When these water buffalos have been fed for a year and are as big as elephants, the people of Van pit them against purebred Arab horses, camels and rams on Newroz



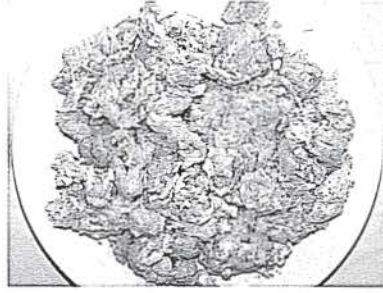
Eşkili



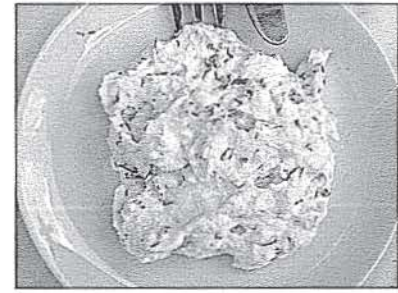
Erişte Pilavı (M. Ünsal)



Balık Bostaniyesi (M. Ünsal)



Murtuğa



Cacık

Day, a strange sight.

About Van's honey and sherbet drinks he says:

At first glance the tastiest drink in the city of Van is the sherbet made out of the honey from Mount Verek (Mount Varak) which gives energy. If it is left for three days with cinnamon, it intoxicates a little. The clean permissible juice from the Sergioğlu and Şirek vineyards gives strength and is pure blood for the human body. Abışülle (avşıla) sherbet (a type of sweet fruit that grows in India), reybas sherbet and those similar to the apple sherbets are only found Bitlis.

This is the information Evliya Çelebi gives about Van's food

First of all the likes of the pure, white moist loaf with Nigella seeds, fennel seeds and aniseed is to be found nowhere else apart from in Ladik in Amasya, in Sapanca near İzmit and at İsa Çelebi's Bread in Tophane, Istanbul. The thin phyllo-like lavash bread is like a white cotton rose, the flaky biscuits, the pastry with partridge, mastaba soup (ayran soup), kijili soup (evelik soup) apples and quinces with cloves are unique.

Evliya Çelebi also writes how the soldiers on guard at Van Castle spend their evenings with the so-called helva sohbeti, entertaining themselves with music and banter.

After describing how the Mahmudi Clan in the Van Region provided the soldiers with a feast of lamb, deer, fallow deer, and wild sheep Evliya Çelebi mentions the famous, tasty regional dish "Pohin". Made from milk, millet and butter this is a delicious dish that every guest immediately is

offered. But when the youngsters in the village laughing and joking used to ask the soldiers if they wanted Pohin the soldiers stopped eating it because Pohin had a bad name.

CONCLUSION

The historical information Evliya Çelebi provides about culinary culture and food types in the mid-17th century, is very important to us. What Evliya Çelebi tells us about the culinary culture and types of dishes in Bitlis from the same period corresponds with the information he has given about the Van Region.

The melons and watermelons in the Van region are truly very flavourful. Nearly all the vegetable varieties are the same we have today.

While we still have the same varieties of apples, the vineyards have been disappearing since 1915. Only the black grapes in the vineyards in Erciş have links with the past.

The Van region's herb cheese has survived unaltered and continues to play an important role in today's culinary culture.

The fish in Van maintain their important place in the cuisine like in prehistoric times, the middle ages and in the Ottoman Empire. However, the "Erçek Fish" from the Memedik River that flows into Lake Erçek, have disappeared.

Evliya Çelebi's information about the tasty food that is cooked in Van is still applicable today. East Anatolia's best and biggest assortment of bread is still found in Van. The water buffalos in Van continue to be very large, however Newroz water buffalo fights are no longer held. Pohin is only made in the mountain villages now.