



Evliya Çelebi'nin Gözünden Van Gölü Havzası'nda Yemek Kültürü ve Sofra Adabı

Food Culture and Table Manners in Lake Van Basin from the Perspective of Evliya Çelebi

Gülşen TORUSDAĞ

Doç. Dr. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Dilbilim Bölümü, Van, Türkiye
Assoc. Prof. Dr., Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Letters, Department of Linguistics, Van, Türkiye
Orcid: 0000-0002-4323-7097, gtorusdag24@hotmail.com

Gülşen Berat TORUSDAĞ

Öğr. Gör. Dr., Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Van, Türkiye
Lecturer Dr., Van Yüzüncü Yıl University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Van, Türkiye
Orcid: 0000-0002-0934-5115, gbtorusdag@yyu.edu.tr

Article Information/Makale Bilgisi

Cite as/Atıf: Torusdağ, G. & Torusdağ, G. B. (2025). Evliya Çelebi'nin Gözünden Van Gölü Havzası'nda Yemek Kültürü ve Sofra Adabı. *Van Yüzüncü Yıl University the Journal of Social Sciences Institute*, Özel Sayı, 255-268

Torusdağ, G. & Torusdağ, G. B. (2025). *Food Culture and Table Manners in Lake Van Basin from the Perspective of Evliya Çelebi*. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Special Issue, 255-268

Article Types / Makale Türü: Research Article/Araştırma Makalesi

Received/Geliş Tarihi: March 24, 2025/24 Mart 2025

Accepted/Kabul Tarihi: October 10, 2025/10 Ekim 2025

Published/Yayın Tarihi: October 29, 2025/29 Ekim 2025

Pub Date Season/Yayın Sezonu: October/Ekim

Issue/Sayı: Special Issue/Özel Sayı

Pages/Sayfa: 255-268

Plagiarism/İntihal: This article has been reviewed by at least two referees and scanned via a plagiarism software./ Bu makale, en az iki hakem tarafından incelendi ve intihal içermediği teyit edildi.

Published by/Yayıncı: Van Yüzüncü Yıl University of Social Sciences Institute/Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Ethical Statement/Etik Beyan: It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited/ Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur (İsim SOYİSİM).

Conflict of Interest/Çıkar Beyanı

There are no conflicts of interest./Bu çalışma kapsamında herhangi bir kurum, kuruluş, kişi ile çıkar çatışması yoktur.

Declaration of Authors' Contribution/Yazarların Katkı Oran Beyanı

This article has two authors and the contribution rate of the authors is 50 %/ Bu makale iki yazarlıdır ve yazarların katkı oranı yüzde 50'dir.

Copyright & License/Telif Hakkı ve Lisans: Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0./Yazarlar dergide yayımlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmalarını CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır

Öz

Yazınsal tür olarak seyahatname, bir kişi ya da grubun çeşitli amaçlarla dünyanın değişik yerlerine yaptığı seyahatler sırasında gördüklerini, gözlemediklerini, elde ettikleri bilgi ve bulguları, o yerler hakkındaki duygu ve düşüncelerini anlattığı yazı türüdür. *Seyahatname*'sinde, Van Gölü Havzası'nda yer alan Van ve Bitlis şehirlerine yaptığı seyahatine ayrıntılı bir şekilde yer veren Evliya Çelebi, dünyanın tanıdığı Türk büyüklerinden biridir. Yarım asır boyunca gezip dolaştığı yerleri anlattığı 10 ciltlik eserinin 4. cildinde, Erciş ve Edremit ilçeleri ile Van iline, Ahlat, Tatvan ve Adilcevaz ilçeleri ile Bitlis iline yaptığı seyahatine kapsamlı yer ayırmış, bölgenin tarihî, coğrafi, ekonomik, dinî, sosyal özellikleri ile ilgili ayrıntılı bilgi vermiş, kültür tarihimize ışık tutan bir belgeyi miras bırakmıştır. Van Gölü'nü çevreleyen iki şehir, Van ve Bitlis, tarihte Hurri, Urartu, Med, Pers, Bizans, Sasani, Selçuklu ve Osmanlı medeniyeti gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış şehirler olarak seyyahların ilgi odağı olmuştur. Bölge, eski bir yerleşim alanı olmasından dolayı birçok uygarlığın geride bıraktığı tarihî yapı ve kültürel değerleri günümüze kadar taşımıştır. Çalışma, Van Gölü Havzası'ndaki bu iki şehrin 17. yüzyıl yemek kültürü ve sofrada adabı ile ilgili bilgilerini, *Seyahatname*'sine, "İşbu 1065 yılı Cemâziyelevvelinin birinde [09.03.1655] Üsküdar Şehrinden çıkıp Melek Ahmed Paşa efendimizin ardınca iman seddi Van vilâyetine giderken çektiğimiz sıkıntıları, zorlukları, gördüğümüz köy, kasaba, şehir, kale ve beldele suyu, havası, yapıcısı ve fatihleri ile bildirir" ifadesiyle başlayan Evliya Çelebi'nin gözünden aktarmaya çalışacaktır.

Anahtar Kelimeler

Van Gölü Havzası, Yemek Kültürü, Sofra Adabı, *Seyahatname*, Evliya Çelebi.

Abstract

As a literary genre, travelogue is a type of writing in which a person or group describes what they see, observe, obtain information and findings, and their feelings and thoughts about those places during their travels to different parts of the world for various purposes. Evliya Çelebi, who gave detailed information about his travels to the cities of Van and Bitlis in Lake Van Basin in his *Seyahatname*, is one of the Turkish greats known to the world. In the 4th book, 1st volume of his work, in which he describes the places he traveled for half a century, he includes his travels to the Erciş and Edremit districts and Van province; Ahlat, Tatvan and Adilcevaz districts and Bitlis province, and provides detailed information about the historical, geographical, economic, religious and social characteristics of the region, leaving behind a document that sheds light on our cultural history. The two cities surrounding Lake Van, Van and Bitlis, have been the focus of travelers as cities that have hosted many civilizations throughout history, such as the Hurrian, Urartian, Medes, Persians, Byzantines, Sassanids, Seljuks and Ottomans. Since the region is an ancient settlement, it has carried the historical structures and cultural values left behind by many civilizations to the present day. The study will attempt to convey information about the food culture and table manners of these two cities in Lake Van Basin from the perspective of Evliya Çelebi, who began his *Seyahatname* with the words, "This report describes the troubles and difficulties we experienced while leaving the city of Üsküdar on the first of the Jumada al-Awwal of 106 Gentium Plus5 [09.03.1655] and following our master Melek Ahmed Pasha to the province of Van, the wall of faith, and the villages, towns, cities, castles and towns we saw, with their water, air, builders and conquerors."

Keywords

Lake Van Basin, Food Culture, Table Manners, *Seyahatname* (Travelogue), Evliya Çelebi.

Giriş

Arapça ‘gezme, gezi’ anlamındaki seyâhat ile (aslı siyâhat) Farsça nâme (risâle, mektup) sözcüklerinden oluşan, ‘gezi mektubu, gezi eseri’ anlamına gelen seyahat-nâme, gezi yazısı olarak da ifade edilen yazınsal bir türdür. Fars edebiyatında sefer-nâme olarak da adlandırılır (Yazıcı, 2009, s. 9). Seyyah ya da gezgin adıyla anılan seyahatname yazarı, gezip gördüğü yerlerin tarihî ve coğrafi açıdan farklı yönlerini, jeolojik, kültürel güzelliklerini, halkın gelenek, görenek, töre ve inançlarını etkili, ilgi çekici ve betimsel bir biçimle anlatmaya çalışır. “Hâtıranın bir alt türü olan seyâhatname günlük, biyografi ve otobiyografiyle yakından ilişkilidir.” (Coşkun, 2009, s. 13). Seyahatname yazarının amacı, ziyaret ettiği bölgedeki olay, bilgi ve anlayış farklılığı gibi değişiklikleri, bazen abartıya başvurarak, bazen de karşılaştırmalar yaparak, örnekler vererek okura anlatmak, bu arada onu eğlendirmek, meraklandırmak ve heyecanlandırmak, biçimin izin verdiği ölçüde bilgilendirmektir. Abartılı ve karşılaştırarak ifade etme biçimini Evliya Çelebi *Seyahatname*’sinde de görmek mümkündür: “Evvelâ Van lahanası yedi iklimde yoktur ki ikisi bir deve yükü lahanası olur ki her biri fil karnı kadar olur ve gayet ince yaprakları olur, sanki bân yaprağıdır.” “Evvelâ Cenâb-ı Allah bu yeryüzünde Rumelî’nde Serez camızı, Anadolu’da Adana camızı ve Ermen diyarında bu Van camızı kadar iri ve camız yaratmamıştır.” (Çelebi, 2010, s. 271).

Seyahat yazıları, seyahatin oldukça zor olduğu dönemlerde, bir gezginin ziyaret ettiği bir yeri, kültürünü, tarihî yerlerini, tanıdığı kişileri başkalarına anlatma isteğiyle ortaya çıkmıştır. Gördükleri yerleri anlatırken kendi insanlarına dünyanın farklı yerlerindeki kültürleri tanıtmaya çalışan Herodotos, Marco Polo, İbn Battuta gibi seyyahların seyahatnameleri dünya edebiyatında türün ilk örnekleri olarak kabul edilir. Seyahatname yazmak metni öğretici ve kuru bilgilerle doldurmak olarak değerlendirilmemelidir. Bir seyahatnamenin kabul edilebilirliğini sağlayan okurda merak uyandırarak gezme ve görme isteğini artırması, eğlendirirken bilgilendirmesidir. Evliya Çelebi’nin, “İbretlik yapılar ve eserler: Bunlardan acayip eser Tanrı yapısı Van Kayasıdır, büyük yapı kalesidir ve 600 adet mağaralarıdır ki cihan övücüleri o acayip mağaraların övülmesinde âcizlerdir.” (Çelebi, 2010, s. 269) tümcesi de okurda merak uyandırarak gezip görme isteğini artırmaktadır. Seyahatnameler, yazılış biçimlerine göre, bazen mektup, anı ve röportajla benzerlik gösterse de bütün seyahatnamelerde yazınsallık, ilginç bir yaklaşım, iyi bir gözlem gücü bulunmalıdır. Belli bir plan çerçevesinde yazılan bu türde her zaman, her yerde görülenlerden değil, farklı, özgün şeylerden bahsedilir, karşılaştırmalardan yararlanır ve örnekler verilir. Genellikle görülenlerin seyyahın ağzından anlatıldığı yazıya seyahatin başlandığı günden başlanır dönüş gününe kadar geçen zaman içine gerçekleşen olaylar, görülenler sade bir dille anlatılır. Coşkun (2019, s. 13)’un belirttiği gibi, Osmanlı toplumunda da savaş, memuriyet, iş bulma, sürgün, eğitim, İslam dinini yayma ve hac gibi sebeplerle seyahat edilmişse de XIX. yüzyıla kadar oldukça az sayıda seyahatname kaleme alınmıştır çünkü genellikle seyahatlerin temel amacı görülen farklı yerlerin anlatılması değildir. Ayrıca, Osmanlı toplumunda tahsilli kesim yolculuklarını hayatın bir parçası olarak aynı medeniyet ve devlet sınırları içinde yapmıştır. Piri Reis ve Seydi Ali Reis gibi denizciler, Macuncuzade Mustafa ve Tımsıvarlı Osman Ağa gibi esirler Osmanlı coğrafyası dışında geçen hayatlarını yazmışlarsa da evliya ve mürşitlerin hayatları dışındaki şahsi hayat Türk-İslam kültüründe kayda geçirilecek kadar önemli sayılmamıştır. Osmanlı sultanlarının seferleri ve hayatları bile farklı gerekçelerle kaleme alınmıştır. Osmanlı ve İslam medeniyetinde yolculuk hatıraları çoğunlukla farklı özellikler taşıyan hasbihal, sergüzeştname, gazavatname, fetihname, menzilname, tarih, tezkire, esaretname, sefaretname ve takrir gibi diğer türler içinde yer almıştır. Piri Reis, Kanuni Sultan Süleyman’a sunulmak üzere yazmış olduğu iki eserden *Kitab-ı Bahriyye*’yi bilgi ve hatıralarından coğrafi bir kitap oluşturmak ve okuyucuya faydalı olmak için yazmış, sade ve nesnel bir biçim kullanmıştır. Seydi Ali Reis *Mir’atü’l-memalik*’i okurun aklına değil de hissine ve merak duygusuna hitaben yazınsal bir biçimle yazmıştır. Yine Seydi Ali Reis, *Kitabü’l-Muhit*’inde Hint seyahati izlenimlerini okura zevk değil bilgi vermek amacıyla yazmıştır.

Seyahatnamelerden yola çıkılarak farklı Türk coğrafyalarındaki yemek kültürü değerlendirilirken; coğrafi koşullarla beslenme arasındaki ilişkinin ortaya konulması, Türk mutfak kültürünü oluşturan yemeklerin belirlenmesi, törensel yemeklerle ilgili ritüellerin ve günlük yaşamla ilgili alışkanlıkların ortaya konulması amaçlanmaktadır (Beşirli, 2016, s. 15). Farklı yüzyıllarda aynı veya farklı coğrafyalara seyahat eden seyyahlar, seyahatnamelerinde tattıkları lezzetleri, yemek ve yiyeceklerle ilgili tanık oldukları olayları, ilginç buldukları durumları dile getirmişlerdir. Ayrıca seyahatnamelerinde yemek pişirme yöntemlerinden, yemek ve yiyecek hazırlama yöntemlerinden, saklama ve serviste kullanılan malzemelerden, yemekle ilgili mesleklerden ve yemek yenilecek yerlerden de bahsetmişlerdir. Bazı seyyahlar bildikleri yiyecekleri, pişirme tekniklerini ve sofraya alışkanlıklarını kendi kültürleriyle karşılaştırmışlardır. Seyahatnamelerdeki bu tür gastronomi unsurları, seyahatnamenin yazıldığı dönemin ve coğrafyanın yemek ve mutfak anlayışını da yansıtmaktadır (Ünalın, 2023, s. 381). Ayrıca seyyahlar, Türk kültürünü şekillendiren temel yapı taşlarından biri olan misafirperverlik geleneğine tanıklık etmişlerdir. Türk toplumlarında misafirperverliğe özgü gelenek ve göreneklere kendi bakış açılarına göre seyahatnamelerine aktarmışlardır. Genellikle Türk misafirperverliğine özgü karşılama tarzlarına, misafirlerin ağırlandığı mekânlara, sunulan yemeklere ve bunlarla bütünleşen geleneklere yer vermişlerdir. Misafirler için özel olarak hazırlanan yemeklerin yanı sıra yemek kültürünü şekillendiren

gelenekler ve sofrada kuralları da seyyahların dikkatini çeken başlıca noktalar (Memiş, 2023, s. 64). Türk seyyahlık geleneğinin zirvesindeki isim olan Evliya Çelebi de eserlerinde pek çok konuya değinmiş, özellikle ziyaret ettiği yerleşim yerlerinin mutfak kültürü hakkında zengin bilgiler sunmuştur. Evliya Çelebi bir bölgeyi ziyaret ettiğinde o bölgede meşhur olan yemekleri, meyveleri ve içecekleri de anlatmıştır (Akın, 2018, s. 55-58). Bu bağlamda çalışmada, 17. yüzyılda Van Gölü Havzası'nda yer alan Van ve Bitlis şehirleri, Evliya Çelebi'nin gözünden mercem altına alınarak, yeme-içme, beslenme alışkanlıkları ve sofrada adabı üzerinde durulmuştur.

1. Evliya Çelebi ve Seyahatname

Asıl adı *Tarih-i Seyyah Evliya Efendi* olan *Seyahatname*, Evliya Çelebi'nin 1630'lu yıllarda İstanbul'dan başlayarak 1681'e kadar Osmanlı Devleti topraklarında ve komşu ülkelerde yaptığı seyahatleri anlatır. Hayatı ile bilgilere sadece bu eserden ulaşılan Evliya Çelebi, İlgürel (1995, s. 529)'de ifade edildiği üzere, 10 Muharrem 1020'de (25 Mart 1611) İstanbul, Unkapanı'da doğar. Çelebi, Şeyhülislâm Hâmid Efendi Medresesi'nde yedi yıl kadar derslere devam eder. Hocası Evliya Mehmed Efendi'den hıfza çalışır ve babasından hattatlık öğrenir. Daha sonra saraya intisap ederek Enderun'da tahsilini sürdüren Çelebi, güzel sesi dolayısıyla, Derviş Ömer Efendi'den mûsiki eğitimi alır. Bir müddet sonra IV. Murad'a takdim edilir ve padişahın emriyle Kilâr-ı Hâs'a alınarak burada eğitilir; hat, mûsiki, nahiv ve tecvid gibi dersler okuyarak bilgisini arttırır. İyi bir öğrenim gördüğü anlaşılan, geniş bir hayal dünyasına ve bilgi birikimine sahip olan Çelebi'nin seyahat merakını arttıran, Kanûnî Sultan Süleyman devrinden Sultan İbrâhim'e kadar olan padişahlara hizmet eden babasının arkadaşlarından ve dostlarından dinlediği çeşitli seyahat maceralarıdır. Ayrıca, eserinde seyahatlerinin sebebini, 1040 Muharreminin aşure gecesini (19 Ağustos 1630) gördüğü bir rüyaya bağlamaktadır. Rüyaya göre, İstanbul'da Ahi Çelebi Camii'nde Hz. Peygamber'i kalabalık bir cemaatle birlikte görür, Resûl-i Ekrem'in elini öperken, heyecandan, "Şefaati ya Resulallah" diyeceğine "Seyahat ya Resulallah" der. Hz. Peygamber tebessüm ederek şefaati, seyahati ve ziyareti ona müjdelir; cemaatte bulunan ashabın duasını alır, Sa'd b. Ebu Vakkas da gördüklerini yazmasını temenni eder. Rüyasını tabir ettirdiği Kasımpaşa Mevlevihanesi Şeyhi Abdullah Dede'nin, Sa'd b. Ebu Vakkas'ın nasihatini üzere önce doğduğu ve yaşadığı şehir İstanbul'u gezmeye, gördüklerini yazmaya karar verir.

Evliya Çelebi, Türk Tarih Kurumu resmî sitesinden (ttk.gov.tr) öğrenildiği üzere, 19 yaşını biraz geçtiği dönemde gördüğü rüya sonrası, İmparatorluğun başkenti İstanbul'u gezip dolaşır, şehir ile ilgili kitapları okur ve bugün çoğu kaybolmuş bilgileri günümüze intikal ettirir. Rüyadan 10 yıl sonraki ilk seyahati olan Bursa gezisine kadar geçen süreçte hem İstanbul'u dolaşır hem öğrenimine devam eder hem de 1636-1638 yılları arasında Saray'a girerek iki sene boyunca padişah Sultan IV. Murad'a musahiblik yapar. İstanbul'un isminin nereden geldiği, tarihî yapıları, semtleri, surları, dikili taşları, kapıları, hamamları, mesire yerleri, karada ve denizde bulunan bütün tılsımları, bağları, bahçeleri, işlikleri, madenleri, suları, yiyecek ve içecekleriyle ilgili bir döküm verir. Yazarın kronolojik sırayla düzenlenmiş seyahatlerinin anlatıldığı 10 Ciltlik eserinin ciltlerine göre gittiği şehirler ve yılları Türk Tarih Kurumu'nun resmî sitesinde sınıflandırılmıştır.

Seyahatname, Osmanlı dünyasının geniş bir coğrafi panoramasını, yerleşim yapısını tarihî bir bakış açısıyla veren yazarın seyahatle geçen hayatını içerir. Eserin 4. cildinde 1656 yılında Şat bölgesine yaptığı seyahate ait kısımda 51 yıl seyahat ettiğini belirten Çelebi, Tezcan (2009, s. 16-17)'dan öğrenildiği üzere, eserini hayatının son yıllarını geçirdiği Mısır'da yazmış, eser 1742'de Mısır'dan İstanbul'a Hacı Beşir Ağa'ya gönderilmiş ve onun tarafından çoğaltılmıştır. *Seyahatname*'nin I. cildi yazarın doğduğu ve gençlik yıllarını geçirdiği İstanbul, X. cildi yaşlılık döneminde yaşadığı Kahire olmak üzere Osmanlı Devleti'nin iki büyük şehrine ayrılmıştır. Yazar, Osmanlı Devleti'nin fiziki yapısını yazıya döktüğü eserinde, gezdiği yüzlerce şehir, kasaba ile binlerce köyü anlatmıştır. Anadolu'da ve Arap topraklarında gördüğü pek çok türbeyi anlattığı eserinin sonunu anlamlı biçimde Mekke ziyaretine ayırmıştır. Metinde şehirler ana mekânlar, bu şehirlere ulaşmak için geçtiği köy ve kasabalar ise ikinci derece mekânlardır. Metin, şehrin ya da yerleşim merkezinin idari durumunun anlatılması ile başlar. İslam öncesi kısa tarihçesi, Osmanlılar tarafından alınışı, konumu ve genel görünümü, kalesi, mahalleleri, halk etimolojisine dayalı olarak adının kaynağı verilir. Önemlerine göre camileri, mescitleri, medreseleri tekkeleri ve diğer eğitim kurumları anlatılır. Âlimleri, şairleri, hekimleri anlatılarak halkın eğitim düzeyi ile ilgili bilgi verilir. Daha sonra çeşmelerin, hanların, mesirelerin ve hamamların, çarşı pazar hayatının (bedesten, dükkânlar ve zanaat türleri), kahvehanelerin, sosyal yaşamın, kadın ve erkek adları ile giyim tarzlarının, yiyecek ve içeceklerin, halkın geçim kaynaklarının, üretim mallarının, iklimi ve türbelerinin anlatılması şeklinde bir sıra izler. Sıralamada değişiklik olmakla birlikte, genellikle her şehrin kendine özgü özelliklerine yer verilir. Nüfus ile birlikte kale, mahalle, bina gibi yapıların sayısal bilgilerine de yer verilen metinde, yazarın tespitleri yanı sıra halktan edindiği bu bilgilerde zaman zaman abartı görülmeyle birlikte ekseriyetle bilgiler gerçek rakamlarla örtüşür.

Seyahatname'nin X. cildi eksik bir şekilde birdenbire bittiği için, İlgürel (1995, s. 531), Evliya Çelebi'nin eserini bir sonuca bağlayamadan vefat ettiğinin tahmin edildiğini belirtir. Vefat yeri ve tarihi hakkında kesin bilgi olmayan Çelebi'nin ölüm tarihi

üzerinde duran M. Cavid Baysun'un, *Seyahatname*'nin X. cildinin sonlarındaki bilgilerden hareketle ölüm tarihinin 1093 (1682) civarında olabileceğini yazdığını (İA, IV, 406), ancak Çelebi'nin muhtemelen II. Viyana Kuşatması'nı idrak ettiğini ve 1095 (1684) yılında hayatta bulunduğunu belirterek daha sonra bu bilgiyi düzelttiğini (TM, XII, 258-261) ifade eder. Yazara göre, Çelebi'nin Mısır'dan İstanbul'a döndükten sonra öldüğüne, mezarının Meyyitzade kabri civarındaki aile kabristanında bulunduğu dair iddialar da vardır.

Evliya Çelebi'nin *Seyahatname*'si ile ilgili genel bir bilginin verildiği bu çalışmanın odak noktasında, eserin 4. cildinde yer alan, yazarın 1655 yılında Bitlis, Van bölgesinde yaptığı seyahatten hareketle, Van Gölü Havzası'nda yemek kültürü ve sofrada adabının seyyahın gözünden aktarılmaya çalışılması yer almaktadır.

2. Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan doküman incelemesi yöntemi kullanılarak veriler toplanmıştır. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu veya olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Doküman analizi, kitaplar, makaleler, mektuplar, gazeteler, fotoğraf albümleri, gazete arşivleri, broşürler, dergiler, kurumsal raporlar ve etkinlik programları dahil olmak üzere çeşitli belge türlerinin içeriğinin sistematik olarak analiz edilmesidir (Bowen, 2009; Wach ve Ward, 2013; Patton, 2015; Morgan, 2021). Doküman analizi, nitel araştırmada kullanılan diğer yöntemler gibi, anlam çıkarmak, konuya ilişkin anlayış yaratmak ve ampirik bilgi geliştirmek için verilerin incelenmesini ve yorumlanmasını gerektirmektedir (Corbin ve Strauss, 2008). Bu araştırmada, Van Gölü Havzası'nda yer alan Van ve Bitlis şehirlerinin yemek kültürü ve sofrada adabına ilişkin bilgilerin anlam, bağlam ve kültürel değerini belirlemek amacıyla, *Evlîyâ Çelebi Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad-Basra-Bitlis-Diyarbakır-İsfahan-Malatya-Mardin-Musul-Tebriz-Van* (2010) adlı kaynaktan yararlanılmıştır. Tespit edilen bu bilgilerin, yazıldıkları dönem ve günümüz açısından değeri ortaya konulmuştur.

3. Bulgular

Van Gölü Havzası'ndaki şehirlerimiz Van ve Bitlis, tarihte Hurri, Urartu, Med, Pers, Bizans, Sasani, Selçuklu ve Osmanlı medeniyeti gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmış şehirlerdir. Eski bir yerleşim alanı olduğu ve İpek Yolu güzergâhında bulunduğu için, havza, birçok uygarlığın geride bıraktığı tarihî yapı ve kültürel değerleri günümüze kadar taşımış bir bölge olarak, seyyahların ilgi odağı olmuştur.

Evliya Çelebi, Van Gölü Havzası'nı çevreleyen iki şehir Van ve Bitlis'e yaptığı seyahatine, *Seyahatname*'sinin 4. cildinde ayrıntılı bir şekilde yer vermiştir. İlgürel'e göre, edip, şair, aynı zamanda hattat, nakkaş ve musikişinas olan Çelebi'nin seyahatlerinde Melek Ahmed Paşa'nın önemli bir rolü olmuş gerek sadaretinde gerekse Özi, Bosna, Rumeli, Van, Diyarbakır vilayetlerindeki beylerbeyliği esnasında Paşa'nın yanından ayrılmayan Çelebi, Anadolu ve Rumeli'de birçok yeri onun sayesinde gezdiği için kendisine 'Melek Ahmed Paşalı' denmiştir (1995, s. 531). Çelebi, Diyarbakır'dan ayrıldıktan sonra Van'a doğru giderken menzilleri, kaleleri, beldeleri bildirir. Melek Ahmed Paşa büyük bir alay ile Bitlis Şehri'ne girerken kendisini karşılamaya çıkan Bitlis halkına selamlar vererek çevrede bulunan insanlara altın ve çil akçe dağıtır. Bu gösteriş ve azamet ile hanın başına varıp orada konuk olur. Burada on gün konaklanmasını emreder (2010, s. 123). Bitlis Kalesi'nin şekli ve büyüklüğünü detaylı olarak anlatan Çelebi, Bitlis'in Van'dan ayrı bir eyalet olduğu bilgisini verir (2010, s. 128). Sırasıyla eyaletin sınırları, aşiret ve kabileleri, hakimleri, camileri, hadis ve tefsir bilginleri, öğretim yuvaları, çeşmeleri, sebilhaneleri, derviş tekkeleri, mahalle isimleri, sarayları, kervansarayları, tüccar ve garip ya da bekar hanlarını, çarşı, pazar, bedesteni, köprüleri, haneleri ile ilgili ayrıntılı bilgiler verir. Yaşlı ve gençlerin yüz renklerinden, güzelliklerinden, ileri gelen alimlerinden, usta tabip ve cerrahlardan, salih şeyhlerden, şairlerden, tanıştığı dost ve ahbaplardan, meczup ve mazınnelerden, erkek ve kadın giyeceklerinden, erkek, kadın, köle ve cariyeye isimlerinden, kullanılan dil ve lehçelerden bahsederek sosyal yapıyla ilgili ayrıntılara yer verir. Şehrin güzel havasından, ikliminden, kiliselerinden, hamamlarından da bahseder.

Çelebi, Bitlis Şehri'nin yüksek dağlarından doğan, şehrin bağ, bahçe ve bostanlarını, bütün evlerini, cami, han ve hamamlarını sulayan 27 adet tatlı su nehrinden, 360 adet su kaynağından bahseder. Abıhayat olarak betimlediği su kaynaklarını içen hayvan ya da insanların çok güçlenip sağlam vücutlu olduklarını, insanların iyi yapılı yiğit olduklarını, kadınlarının gayet güzel yüzlü olduklarını anlatır. Bu sularla beslenen atların güçlü, padişaha lâayık atlar olduğunu, bu ırmaklarla sulanan

bostanların taptaze, gayet hoş ve lezzetli sebzeleri ve otları olduğunu ifade eder (2010, s. 140). İfadelerden anlaşıldığı üzere, Çelebi, bütün mevcudatın güzelliğini, bereketini bu sulara bağlamaktadır.

Bitlis'te İrem Bağları diye andığı bağları, cihan yarısı İsfahan hıyâbânı olarak betimleyen, bu bağların övülmesinde dilin kısa kalacağını belirten Çelebi'nin (2010, s. 144) abartılı biçemi dikkat çeker. "Bu bağların bütün meyve ağaçları düzen üzere satranç nakşı tarh olup dikilmiştir. Ve hıyaban-ı rez dedikleri üzüm asmalarını kamıştan örülmüş kafesler üzere yol yol üzüm hıyâbânı etmişlerdir ki benîâdem bunların gölgesinde gezip dolaştıkça rahatlar ve dinlenir." (2010, s. 145) tümceleri bölgede meyveciliğin oldukça gelişmiş olduğu, üzümün yemek kültüründe önemli bir yeri olduğunu işaretidir. "Bitlis Şehri'nin dereleri ve tepeleri kuşlar ve türlü türlü yaban hayvanlarıyla dolup sayılmayacak kadar yüz binlerce keklik avlanır, üç ay boyunca buralarda ve Bitlis Şehri'nin içinde keklik satılıp Bitlis halkı koyun ve kuzu eti yemekten kurtulurlar." (2010, s. 148) tümceleri ise bölgenin yemek kültüründe, koyun ve kuzu eti dışında keklik etinin de önemli bir yerinin olduğunu gösterir.

"Hanın bu bağ sarayının haremî tarafında bir tirkeş oku menzili uzunluğu ve genişliğinde bir Rıdvan Cenneti bahçesi var ki eğer deryâlar mürekkep, bütün ağaçlar kalem ve bütün yazıcılar toplanıp bu bağın özelliklerini yazmaya kalksalar denizde damla ve güneşte zerre kadar yazamazlar. Ancak bütün meyve ağaçları tertip üzere dikilip hepsi el bağlamış dilber gibi saba yeli etkisinden salına salına hareket ederler. Sadece hurma, "incir ağacına benzeyen, yaprağı dut yaprağına benzeyen, delice incir de denilen bir ağaç türü (Baytar, 2017, s. 151) diye betimlenen cümme, muz ve serv yoktur. Bütün ağaç türleri mevcuttur. Hatta bazı gölgelik ve köşelerde limon ve turunc fidanları vardır. Kış mevsiminde keçeler ile sarılıp korunurlar." (Çelebi, 2010, s. 152) ve "Çeşitli meyve ağaçları ise İsfahan hıyâbânından, Tebriz ve Nahçıvan'dan gelmiş fidanları vardır." (2010, s. 153) tümcelerinden Bitlis'te meyveciliğe çok önem verildiğini, Rıdvan Cenneti bahçesine benzetilecek güzellikte, nizâmî bir şekilde düzenlenmiş bağların olduğunu, bölgede hurma ve muz gibi sıcak iklim meyveleri dışında bütün meyve ağaçlarının bulunduğunu ve yemek kültüründe meyvenin önemli bir yeri olduğunu çıkarmak mümkündür.

'Yiğit Vezir' olarak betimlediği Melek Ahmed Paşa'ya Han tarafından verilen ziyafetin anlatıldığı tümcelerden Bitlis yemek kültüründe çok sayıda pilav, çorba ve kebab çeşitlerinin önemli bir yer tuttuğu, keklik etinin çok kullanıldığı çıkarılır: "Bu hamamdan Paşa efendimiz çıkınca Han'ın kanun ve kaidesi üzere paşaya özel sofralar meydan yerine geldi. Tam 200 gümüş lengeri ile misk kokulu nefis nimetlerin ıtriyatın kokusundan insanın dimağı kokulanır. Ama genellikle yemekleri, "bir çeşit pilav, kayganalı pilav" (Tezcan, 2004, s. 187), "yumurtalı pilav" (Yerasimos, 2019, s. 115) olarak tanımlanan kükü pilâv; "safran ve tavuk ile hazırlanan bir çeşit pilav" (Ağarı, 2018, s. 11) ve "safranlı pilav" (Yerasimos, 2019, s. 115) şeklinde ifade edilen muza'fer pilâv; "amberbû denen güzel kokulu pirinç ile pişirilen pilav" (Soslu, 2021, s. 329) olan çilâv pilâv; düzdeh büryân pilâv¹, dūd (dut) pilâv, bulgur ile yapılan bir çeşit pilav (Güldemir, 2018, s. 44; Kavrut, 2023, s. 4) olan şille pilâv; nar (Ariffin, 2015, s. 22) olarak bilinen rummân ile yapılan pilâv; eski Türklerde ve Osmanlı Devleti'nde daha çok buhur olarak kullanılan kokulu bir ürün olan, öd ağacı (ūd) (Özcan, 2013, s. 113) ile yapılan ūd pilâv, amber pilâv; metinde abşula pilav olarak da geçen, (Steingass, 1963, s. 84'te, afshura (abşula), nar, ayva ya da başka bir meyvenin suyu olarak tanımlanmaktadır.) Yerasimos (2019, s. 115)'un, nar pilav ve rumman pilavla aynı paragrafta yer aldığı için (4/76) "meyve suyuna pilav" olarak yorumladığı âbşüle pilâv; köfte pilâv, fıstık pilâv, kırma badem pilâv, kışmış pilâv; mastaba çorba² ve Yerasimos (2019, s. 108)'un su teresi ya da semizotu cinsinden bir ot olarak tanımladığı kji ile yapılan kji çorba ve Bilgin vd. (2019, s. 61)'nin 17. yüzyılda Erzurum, Sivas, İran ve Kırım'da bilinen "lakişe" yani erişte çorbası, Selçuklular döneminden beri Anadolu'da bilinen tutmaç çorbası olarak tanımladıkları lakişe çorba, nice bunun benzeri çorbaları var; ama keklik pilâvlarına, nar pilâvlarına ve çeşit çeşit taze ve iyi pişmiş kebablarına aşk olsun." (Çelebi, 2010, s. 156).

Sofra kurma ve adabına gelindiğinde, erkeklere sunulan, misk ve amber kullanılan kokulu yemeklerin gümüş sahanlarda, fağfûrî yani Çin'de yapılmış değerli porselen eşyalar (Yıldırım ve Üzüm, 2010, s. 221) ve mertebânî gavrîler yani Hindîçinî'de üretilen, bugün antika değerinde, açık yeşil renkte, çok kıymetli çömlek, kap, çanak, seladon; seramik kap kacaklar (Karasu vd., 2019, s. 388; Yerasimos, 2019, s. 46) içinde genç, güzel ve değerli giysileriyle erkek köleler tarafından servis edilmesi, sofra düzeni verdikten sonra bu kölelerin huzurda hazır beklemeleri, özellikle ziyafetlerdeki sofraların ihtişamı bir özen, nizam ve zenginlik göstergesidir; yemeğin bir tören gibi belli bir düzen içerisinde yapıldığı anlaşılır: "Bu anılan 200 saf gümüş sahanlardan başka yine güneş parçası, başlıklarını eğmiş hanın o zamanın mahbûbu Siyâvuş'ları, Kâzım Sührâb'ları ve Hüsrev Bâkır adlarındaki köleleri altın ve gümüşlere batıp bellerinde kenarları sırmalı peştemaller ve her birinin ellerinde birer mücevher fağfûrî

¹ "Kızartılmış et ve pirinçten oluştuğunu varsaydığım bu yemeği/pilavı Evliyâ "Acem diyarında" ve Bitlis'te Han'ın sofrasında kaydeder. Metinde düzdeh (2/116), düzde (2/128, 2/132), düvezde ve 4. ciltte düzdeh olarak geçen sözcük tanımlanamadı. Eğer Farsça "on iki" anlamındaki duwâzdah'tan (Steingass, s. 539) türetiliyse belki "on iki çeşit etli pilav" şeklinde yorumlanabilir. Dankoff (1990, s. 117, dn. 2) "Twelve roasted meats [pilav]" şeklinde çevirir (Yerasimos, 2019, s. 115).

² Mastaba, mastabe, mastave: Farsça'da yoğurt anlamına gelen mast ile çorba anlamına gelen (a)ba sözcüklerinden oluşan mastabe yoğurt çorbası (Reindl-Kiel, 2006: 59; Akın, 2018, s. 59; Güldemir, 2018, s. 43).

ibretlikler ile miskli ve amberli yemekler ile tam 200 taze köle namlı ay parçaları kanunları üzere paşanın huzuruna hitâyî [kaftan yapılan bir tür ipekli kumaş] ve fağfûrileri, nakışlı cam kâseleri ve mertebânî gavrîleri yerli yerlerine dizip her biri servi gibi divan durdular.” (Çelebi, 2010, s. 156-157).

“Bu Muhammedî sofrada olan, peşkir ve mücevher saplı kaşıkların, şerbet kâselerinin ve sofraya kap kacaklarının övülmesinde dil kısa kalır.” (Çelebi, 2010, s. 157) tümcesinden sofranın bir Müslüman sofrası olduğu, kullanılan kap kacağın yine bir zenginlik göstergesi olduğu çıkarılır. Yemeğe besmele ile başlamak da sofraya adabı olarak değerlendirilir: “Meramın sonu, han ile paşa ve hanın ciğer-köşelerinden Ziyaeddin, Bedreddin ve Şerefeddin adlı hanın oğulları paşanın sağında ve solunda diz çöküp oturup bismillah ile miskli yemeklere başladıklarında 400 sahan ve fağfûrinin başına Melek Ahmed Paşa ağaları ve bir tarafında han ağaları yemeklere öyle diş çalmışlardır ki...” (2010, s. 157).

Yemekten sonra altın leğen, ibrik eşliğinde kokulu sabun ile ellerin yıkanması bir başka sofraya adabı olarak; altın işlemeli havlular ve kıymetli malzemelerden yapılmış kaşıklar, zenginlik göstergesi olarak görülür. Sofraların büyük bir özenle hazırlanması dikkat çeker: “Sonuç, yemekten sonra mücevher altın leğen, ibrik ve miskli sabun ile eller yıkandı. Ardından muhabbet meydanına mendiller ve bir uzun altın işlemeli peşkirler, kuknus, bağa, sedef, ceviz, zümrüt, seylân, akik ve yemeni hoşaf kaşıkları geldi ki her biri birer hazine değer.” (2010, s. 157).

Hoşafın yemekten sonra içilmesi ve çok çeşitli hoşaf lar sunulması yemek kültürü ile ilgili bir başka özellik olarak görülür. Hoşaf lar içildikten sonra ellerin bir daha leğen ve ibrik eşliğinde yıkanması sofraya adabı ya da düzeni ile ilgili bilgi verirken leğen ve ibriklerin altın süslemeli olması, kölelerin değerli giysiler giymiş olması yine zenginlik göstergesidir: “Sonra yine başka değerli giysiler giymiş 50 adet dolunay gibi ay parçası kölelerin ellerinde 50 adet ibretlik kâseler içinde Şâmin kand-i hamevî otuyla pişirilmiş tam 50 çeşit hoşaf geldi ki her birinin anlatılmasında dil kısa kalır. Bunu da paşa, han ve diğer seçkin ağalar mideye indirip yine başka türlü leğen ve ibrikler geldi. Bunlar tamamen zer nişanlı mücevher fağfûriler idi.” (2010, s. 157). Hoşaf lar içildikten sonra çeşitli tatlı içeceklerin içilmeye devam edilmesi dönemin yemek kültürü ile ilgili bilgilerdir: “Bundan sonra cevâhirli fincanlar ile miskli ve amberli kahve, salep, mahlep, çay; “Çin anasonu” ya da “yıldız anason” olarak bilinen bâdyânın suda kaynatılmasıyla elde edilen içecek (Yerasimos, 2019) olarak tanımlanan bâdyân, metinde “ab-ı şülle, âbşula, avşula ve avşıla” olarak da geçen, nar, ayva ve diğer meyve veya bitkilerden elde edilen, çoğunlukla buzla karıştırılan bir tür şerbet (Yerasimos, 2019, s. 236) olan sıcak avşıla; şekerli şerbet; Öztürk vd. (2019, s. 250)’de, Farsça bir sözcük olan, nişasta ve şekerden yapılan genellikle soğuk tüketilen bir tatlı, palûze veya pelte şeklinde tarif edilen, sıcak palûde ve sütler gelip içildi.” (Çelebi, 2010, s. 157).

Kahvaltı ile ilgili olarak verilen bilgilerden, kahvaltıda tatlının ağırlıklı olarak kullanıldığı, çok çeşitli meyvelerden yapılan reçellerin tüketildiği çıkarılır: “Her gün bir kere sabahleyin kahvaltı ki yüzlerce çeşitte tatlılar, şekerli reçeller, meyve suları, diğer macunlar, Bilgin (2020, s. 51)’de ışgın (*Rheum ribes* L.), Yerasimos (2019, s. 357)’ da deva otu olarak karşılık bulan reybas; kebbât [reçeli yapılan, meyvesi acı bir nârenciye çeşidi]; emlec [armut]; Enveri (1383, s. 752)’de yabani havuç olarak ifade edilen şakaklı; bevvâ [hindistan cevizi]; Telli (2015, s. 113)’nin Hint hıyarı olarak bilinen ağaç formunda şifalı bir bitki olduğunu söylediği hıyarşember murabbâi [reçeli] ve felec³ murabbâi adlı, macunlar ve reçeller gelirdi. Öğle vaktinde adı geçen büyük sofraya gelirdi. Akşam vaktine yakın bir sofraya gelirdi.” (Çelebi, 2010, s. 157).

Çelebi, Bitlis’teki hububat mahsullerini anlatırken, bölge dağlık ve sarp bir bölge olduğu için ekip biçilecek alan darlığının bölgeyi daha çok meyveciliğe yönelttiğini vurgular: “Bu Bitlis Şehri yüksek dağlar içinde dağlık, taşlık, dar ve sarp yerde urulduğundan her tarafı bağ yapılmıştır. Ekilip biçilen vadiler yoktur. Bütün gendüm [buğday] mahsulatı Rahova’dan ve Muş Sahrası’ndan gelir, ama danedar buğdayı, arpası ve başka tahılları bol olur. Ve dağlarda Kürd reayaları genellikle kızıl darı ekmeği yerler.” (2010, s. 171).

Yiyeceklerinin anlatıldığı, “Evvelâ beyaz ekmeği, beyaz levaşa yufkası, beyaz gül-pembe gibi çakıl ekmeği, kahik halka çöreği, katmer şeref çöreği, Yerasimos (2019, s. 335-420)’de bademli hamur tatlısı şeklinde tanımlanan mâhîcesi, baklavası, keklik böreği, ışkını, mastaba çorbası, cacıhlı ve kılı peyniri, kaymağı, gömeç balı, keklik kebabı, levaşalı keklik yahnisi ve keklik pilâvı meşhur yemeklerdir.” (Çelebi, 2010, s. 171) tümcelerinden Bitlis yemek kültüründe keklik etine oldukça fazla yer verildiği; günümüzde de bölgede çok yaygın olarak tüketilen cacıklı ve kılı otuyla yapılan otlu peynirin o dönemde de Bitlis yemek kültüründe yer aldığı; ekmek, çörek çeşitlerinin bolluğu çıkarılır.

³ Tanımlanamadı. Dankoff (1990, s. 119) club-foot olarak çevirir, ancak bu bitkinin ne Latince ne de Türkçe karşılıkları bulunabildi (Yerasimos, 2019, s. 193).

Çelebi, Bitlis meyvelerini överken armudunu Malatya armuduyla, üzümünü de Zirikî üzümüyle karşılaştırarak över. Bu şehir içinde sicillatta yazılı 11 çeşit armudun Malatya Şehrinde bulunmadığını belirterek lezzetli, yemesi güzel Abbasî armudu ve sulu meleçe armudundan bahseder. Çeşit çeşit sulu üzümlerinin de Zirikî Şehri'nde bile bulunmadığını (2010, s. 171) söyler.

Çelebi, Bitlis yöresindeki doğal su kaynaklarından, içecek olarak kullanılan farklı şerbet çeşitlerinden bahseder. Bu şehirde 27 adet tatlı su kaynağı dışında yüzlerce âbıhayat diye betimlediği su kaynağı olduğunu söyleyen yazar, köknar şerbeti, nar şerbeti, avşıla şerbeti, reybas şerbeti, Koz (2011, s. 107)'de şarabın uzun süre fermante edilmesiyle elde edilen ve bu mayalanma işlemi sonunda geriye başlangıçtaki miktarın ancak üçte birinin kaldığı müsellel adlı likör biçimde ifade edilen, müsellel-i şer'iyyesi, Yerasimos (2019, s. 424)'un şerbet olarak tanımladığı kayısı cüllabı ve baldıran şerbeti gibi keyif verici içeceklerinden bahseder (2010, s. 171). Bitlis yemek kültüründe şerbetin önemli bir yeri olduğu kesindir.

Bitlis yemek kültüründe imaretlerin varlığına dikkat çeken Çelebi, daha önceleri Şeref Han İmareti, Hatuniye İmareti ve Hüsrev Paşa İmareti gibi imaretlerin bütün konuklara ve komşulara nimetleri bol iken, o dönemde evkafları bozulup yerle bir olduklarından, sadece Aşure ayında ve Ramazan ayında çorba dağıtabildiklerini bildirir. Aslında buna ihtiyaç olmadığını zira bütün evlerin kapılarının gelen giden yolculara açık olduğunu, ihtiyaç sahiplerine ziyafet niteliğinde yemekler ikram edildiğini ifade ederken dönemin sosyal yapısı ile ilgili bilgi verir (2010, s. 172).

Bitlis'te Hanım Sultan'ın verdiği ziyafetin anlatıldığı tümcelerde sofraya verilen önemi, kap kaktan sofraya örtüsüne kadar, kullanılan servis malzemelerinin hepsinde kalite, zenginlik ve özeni görmek mümkündür: "Bitlis Şehri tarafından 300 adet adamlar belli olup her birinin başlarında birer kâse, fağfûri tabak ve Gavrî Sultan işi çeşit çeşit mertebâniler (kap-kacak), 50 kadar saf gümüşten sahanlar ve geri kalanı bakır sahan ama hepsi süslü ve cilâlı sahanlar ki geçmiş melikler zamanında yapılmış sahanları yine Amber Ağa, Paşa huzuruna koyup' Hanım Sultan efendimiz sultanım hazretlerine selâm edip kahvaltı gönderdiler." diye Amber Ağa Paşa huzurunda yiğitçe eteğini toplayıp kemerine, altın sırmayla işlenmiş anlamına gelen (Kuru ve Paksoy, 2013, s. 109), anzerdûz peştemali bağlayıp ilk başta Isfahan işi zerdûz sofraya örtüsünü döşedi ki görenler binlerce âferin çektiler." (Çelebi, 2010, s. 349). Sofranın özenle hazırlanması, peştemal, sofraya örtüsü gibi malzemelerin altın sırmalarla işlenmiş olması, yukarıdaki tümcelerden de anlaşıldığı üzere, takdirle karşılık bulmaktadır.

Altın sırmayla işlenmiş havlular, Çin porseleninden ibrik ve leğen, gümüş ve altın kaplamalı sahanlar sofraya özen gösterme, ihtişam ve zenginlik göstergesidir: "Sonra bir zer-ender-zer⁴ peşkir serdi ve bir fağfûri leğen ibrik ki sâfi mücevher idi, Paşa ellerini yıkadı, hemen paşanın huzuruna bütün fağfûri mertebânî, sonra gümüş sahanları ve sonra yıldızlı ve altın kaplamalı sahanları bir anda serip,

"Buyurun bismillah" deyip bütün kapların kapakların açtıklarında Yaradan'ın büyüklüğü üd, amber ve misk ile pişirilmiş nefis nimetlerin güzel kokusu Paşa'nın otağı içinde olanların dimağlarını kokulandırdı." (2010, s. 349) tümcesinde vurgulandığı üzere, yemeğe besmele ile başlamak sofraya adabıdır. "Allah'a ayandır ki 300 adet sahan, fağfûri ve mertebânilerin içinde olan miskli yemeklerin hepsi birer çeşit nefis yemekler idi. Hatta 20 çeşit pilâv, zerde, büryân, muza'fer pilâv, kükü pilâv, çilâv pilâv, avşıla pilâv, Ekrem (2020, s. 70)'de yarma (döğme) ile yapılan bir çeşit bulgur pilavı olarak anlatılan hoşik pilâv, amber pilâv, gülnâr pilâv⁵, sarımsak pilâv, Yerasimos (2019, s. 115)'te gülsulu pilav olarak ifade edilen mâverd pilâv; Yerasimos (2019, s. 115)'te Arapça "top" anlamındaki kubbah'tan "köfteli pilav" ya da karabiber türü kebâbe'den (*Piper cubeba*) "karabiberli pilav" şeklinde betimlenen kübeybe pilâv, badem pilâv; Yerasimos (2019, s. 116)'da çamfıstıklı pilav olarak ifade edilen sanavber pilâv, dūd pilâv gibi pilâvların birisinin bile bir diğerine benzerliği yok idi." (2010, s. 349) tümcelerinden anlaşıldığı gibi, Bitlis yemek kültüründe çok çeşitli pilavlar ağırlıklı bir yer tutmaktadır. "Sözün kısası yemekten sonra başka sofralar ile 20 Çin kâsesi ile şekerli, amberli ve miskli hoşafılar yenilip sofralar kalkıp eller yıkandığında ... (2010, s. 350) tümcesi hoşafıların yemekle birlikte değil de yemekten sonra yenildiğini, yemekten sonra ellerin mutlaka yıkandığını işaret eden, sofraya adabıyla ilgili bilgi niteliğindedir. Çelebi'nin, Bitlis sofralarını "Herkese açık, bol ve bereketli sofraya" anlamına gelen Halil İbrahim sofrası şeklinde betimlemesi, Bitlis sofraya kültürünü özetlerken 'Celil nimeti' ifadesi ikramın kaynağının Allah olduğunu işaret eder: "Bu Halil İbrahim sofrasının ve Celil nimetinin başına paşa oturunca nice bütün Van ileri gelenlerine "Buyurun!" buyurdular" (Çelebi, 2010, s. 349).

Evliya Çelebi ve Melek Ahmed Paşa Bitlis'te on gün on gece konakladıktan sonra, Paşa ve Bitlis Han'ı vedalaşırlar. Çelebi'nin deyişle, belde halkıyla anlatması mümkün olmayan çok güzel günler geçirdikten sonra Paşa Van'a doğru yola çıkar fakat Çelebi,

⁴ "Altın içinde altın" mânasına gelen zer-ender-zer tabiri, altını mat ve parlak tonlarda kullanmak suretiyle yapılan tezhiplere verilen isimdir (Biol, 2012; Yılmaz ve Şimşek, 2020, s. 50).

⁵ Evliyâ gülnâr'ı kiraz olarak açıklar (7/250); Steingass'a göre (s. 1095) "Gülnâr (for guli anâr) pomegranate-flowers; sour cherry"dir. Dankoff "gülnâr pilâv"ı (1990, s. 311, dn. 5) "pomegranate [pilav]" olarak çeviriyor. Sultan Hanım'ın sunduğu (4/158) pilav belki de kirazlı, narlı ya da vişneliydi (günümüzde İran'da vişneli pilav pişiriliyor) ama her durumda kıpkırmızı bir pilavdı (Yerasimos, 2019, s. 115).

Han'ın talebi üzerine birkaç gün daha Bitlis'te kalır (Çelebi, 2010, s. 177-179). "Sözün sonu, üç gün han ile ve diğer ileri gelenler ile can sohbetleri edip her gün ettiğimiz safa ve zevkleri ve türlü türlü gezinti ve eğlenceleri yazsak uzun bir tomar olur." (180) der. Çelebi, kendisine çok değerli hediyeler verildikten sonra Bitlis'teki dostlarıyla ve Han'la vedalaşır. Bitlis'ten Van'a giderken gördükleri menzilleri, sağlam kaleleri, acayip ve gariplikleri ve büyük beldeleri anlattığı bölüm başlar. Çelebi'nin ifadesiyle, 1065 Şabanının birinde [07.05.1655] Bitlis Şehri'nden çıkıp önce Rahova'ya" (2010, s. 181) daha sonra da Tatvan'a geçerler. Çelebi, gittiği her yerde yaptığı gibi, yörenin özelliklerini anlatmaya kale tanıtımı ile başlar: "Şah Tahmasb zamanında Acem, Erciş, Adilcevaz ve Ahlat kalelerini işgal edince bu Tahtıvan Kalesi'nden gemiler ile Van Kalesi'ne yardım gitmesin için Tahtıvan Kalesi'ni harap etmiştir." (2010, s. 181-182). Eserde, Tatvan yemek kültürü ile ilgili herhangi bir bilgiye rastlanmamıştır.

Geçtiği, gördüğü her yerin tarihî, coğrafi, ekonomik, sosyo-kültürel özellikleri ile ilgili detaylı bilgi veren Çelebi, Ahlat'a geçtiklerinde Ahlat kalesiyle ilgili bilgi vermiş, Ahlat yemek kültürüyle ilgili çok fazla bilgi vermemişse de yörenin önemli bir özelliği olan süt sarnıçlarının tanıtımını yapmıştır. 3.000 adet süt sarnıcından bahseden yazar, koyun, keçi, camız [manda], sığır ve at sütlerinin sağıldıktan sonra her türlü hayvan sütünün ayrı sarnıçlara taşındığını, sarnıçlara dökülen sütlerin aşağı şehir içindeki 7.000 adet süt çeşmelerinden alındığını anlatır (2010, s. 194). Bölgede hayvancılığın gelişmiş olduğunu, ürünlerin bolluğunu anlamak mümkündür.

Ahlat'tan Adilcevaz'a ilerleyen Çelebi ve beraberindekiler, Adilcevaz Kalesi'nde Melek Ahmed Paşa ile buluşurlar (2010, s. 204). Çelebi, gittiği her yerde yaptığı gibi, yörenin özelliklerini anlatmaya kale tanıtımı ile başlar ancak Adilcevaz yemek kültürü ile ilgili bilgiye rastlanmaz. Daha sonra Erciş'e varılır. Erciş Kalesi'nin ve ilçasının tanıtımı yapılır, yöre ile ilgili detaylı bilgi verilir ancak yemek kültürü ile ilgili bilgiye rastlanmaz.

1065 senesi Receb ayının sonunda Pazartesi günü [05.06.1655] seher vaktinde şanlı Melek Ahmed Paşa Asaf-ı Berhiyâ gibi sabâ süratindeki atına Bismillah ile biner ve alayı ile birlikte Van'a doğru yol alır (Çelebi, 2010, s. 222-223). Daha sonra paşa kendini karşılamaya çıkan şehir halkına selâm vererek 1065 Receb'i [Mayıs 1655] sonunda İskele Kapısı'ndan Van'a girer. Şehirdeki esnaf caddelere halılar ve kilimler serip ana yol üzerinde yüzlerce kurban keser. Paşa saraya girince Müsellim Arganalı Ahmed Ağa, Bitlis Hanı ziyafeti gibi büyük bir sofraya kurup ihtişamlı bir ziyafet verir (2010, s. 228). Paşa ve alayına Bitlis'te ve Van'da ziyafet verilmesi, yüzlerce kurban kesilmesi, eserde 'ziyafet' sözcüğünün fazlaca tekrarı yemek kültürü ile ilgili bilgi niteliğindedir; yörenin zenginlik göstergesidir.

Van, Kafkasya, Orta Asya ve Uzak Doğu'ya açılan kapı olması yönüyle, Türkiye'nin stratejik öneme sahip bir şehridir. *Seyahatname*'de "İslam seddi olan Van Kalesi" (2010, s. 204) şeklinde betimlenen kale ilgili detaylı bilgi verilir. Bütün Acem tarihçilerinin "Kızıl Arslan" (2010, s. 238) olarak betimlediği Van Kalesi'ni, Çelebi "... yükünü yükleyip çökmüş deve gibi arkası gökyüzüne çıkmış türlü türlü mavi, kızıl ve bukaemun nakşı ibret verici kayadır" ifadesiyle betimler. "Yüksek kayanın içi kat kat 600 adet büyük mağaralardır ki her biri birer kervansaraydan nişan verir. Tamamı üç kat mağaralardır ki Ad kavmi bu kayaları balmumu gibi oyup büyük mağaralar inşa etmişler ki anlatılmasında cihan mühendisleri âcizdir." (2010, s. 239-240). Hesabını Yaratıcı'nın bildiği bu mağaraların her biri cephanelik ya da farklı mühimmat için depolama alanı olarak kullanılır. Yüz tane özel büyük mağarada nohut, mercimek, bakla, çeltikli pirinç, arpa, buğday, darı ve diğer tahıllar vardır (2010, s. 240).

Bir mağaranın büyük bir sarnıcında bezir yağı, bir havuzunda say yağı, bir havuzunda şırluğan yağı [susam yağı], bir havuzunda don yağı, bir havuzunda katran, bir havuzunda zift ve çeşit çeşit yağların olduğunu belirten Çelebi (2010, s. 240), Van'da hayvancılıktan bahsederken en çok camız türüne dikkat çeker: "Evvelâ Cenâb-ı Allah bu yeryüzünde Rumeli'nde Serez camızı, Anadolu'da Adana camızı ve Ermen diyarında bu Van camızı kadar iri ve camız yaratmamıştır. Hatta Mengerûsî filinden büyük camız olur." (2010, s. 271). Camız derisinden yapılan reçeli ise "Yedi adet havuz içinde sığır derisinin yünlerini ve camız derisinin kıllarını kazıyıp dilim dilim ve şilim şilim edip büyük havuzlara doldurup üzerine ağzına kadar bal dökmüşler, kimine pekmez dökmüşler, sığır ve camız deriliğinden iz kalmayıp bir tür güzel reçel olmuş ki insan yemekle doyamaz." (2010, s. 240) tümceleri ile ifade eder. Camız derisinden reçel yapımı bölgenin yemek kültüründe önemli bir farklılık olarak göze çarpar.

Kaledeki bir başka "büyük mağarada tuzlanmış balık, bir mağarada binlerce camız, sığır, koyun, keçi ve sığır etlerinin tuzlanmışlar ki hesabını Allah bilir." (2010, s. 240) ifadelerinden bölgede balık, büyük ve küçük baş hayvan etlerinin tuzlanarak muhafaza edildiği, bu etlerin yemek kültüründe önemli bir yerinin olduğu anlaşılır. "Üç adet büyük mağarada tuz dopdoludur. Ve kırk adet mağarada pişmiş darı ekmeği, peksimat, un ve bulgur var ki hesabını Rabbü'l-ibâd bilir." (2010, s. 240) tümceleri de yemek kültürü ile ilgili bilgilerdir. Ekmek ve peksimetin uzun vadede muhafazası, muhtemelen savaş gibi zor günler için düşünülmüş tedbirlerdir. Mağaralarda muhafaza edilen yiyecek türlerini anlatırken "Ve nice yüz havuzlarda sirke, bal, peynir, zeytin, zeytinyağı, hatta utanmaz şarap dahi vardır ki barış yapmak için gelen veya mahsur kalmış kefer halk için şarap dahi vardır." (2010, s. 241) tümcesinden ise şarabın Van yemek kültüründe yer almadığı ancak Müslüman olmayan halkla zorunlu irtibatla kullanıldığı anlaşılır.

Van Gölü Havzası yemek kültüründe balığın özellikle de tuzlanarak muhafaza edilen tuzlu balığın önemli bir yer tuttuğunu söylemek mümkündür. Çelebi'nin gözlemlerine göre, küçük büyük yetmiş adet nehrin katıldığı Van Gölü'nün yüz binlerce küçük ve büyük balığı tam bir ay boyunca Bend-i Mâhî Deresi'nden yukarıya geçer. Oradan bütün balıklar Bend-i Mâhî Sultan denilen ziyaret yerine varıp sultanı ziyaret ettikten sonra geriye dönecekleri yerde, Van defterdarı tarafından bir ağa Bend-i Mâhî adlı yeri kapatır. Balıklar yukarı derelerde kalıp aşağı Van Gölü'ne geçmedikleri için Bend-i Mâhî denir. Daha sonra defterdar ağası ve bütün halk hizmetçileriyle yukarıda kalan balıkları avlayıp tuzlarlar. Oradan da Acem tüccarları ve Gökdolak Ermenileri binlerce deve yükü tuzlu balığı Acem diyarına, Lahican, Bakü ve Azerbaycan'a götürürler. Van Gölü balıklarının gayet lezzetli ve etli olduğunu (2010, s. 184-185) belirten Çelebi, Van'ın Erçek Gölü alabalığının güzelliğinden de bahseder (2010, s. 379).

Çelebi'nin Van'daki İrem Bağları betimlemesinden bölgede sebze ve meyveciliğin gelişmiş olduğunu anlamak mümkündür: "Van Kalesi'nin kıblesi tarafında hendek aşırı mezarlığı geçince genişlik ve derinlikte tâ Erdemit kentine kadar Van Ovası, bağ, bahçe ve hıyâbân gülistandır ..." (2010, s. 272). "Gerçekten de bu diyarın umumen zerâfet ve letâfeti gibi güzellik ve hoşluğu olmazdır ve dahi geniş vilâyeti mamur ve halkı daima mutlu, köy ve kasabalarında arazileri güzel, amber kokulu pâk toprakları insanlarca beğenilir, ekinlikleri geniş, deryâsında gemiler ile bereketi bol, ovalarında Rıdvan cenneti bahçeleri gibi bağları ve şebekeli bostanlar hesabını Yaratacı bilir." (2010, s. 272-273).

Ayrıca Çelebi'nin, buğday ve arpa çeşitliliğini, bakliyat bolluğunu övmesi üzerinde durmak gerekir: "Bir 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. [258b]" (2010, s. 270). Verimli ve ürün yönünden zengin bir bölge olması yemek kültürüne yansır. Buğday çeşitliliği, ekmeke, lavaş, çörek, börek gibi ürünlerin bolluğuna işarettir. Çelebi, Van'da tanık olduğu yiyecek ürünlerini, içecekleri, sebze ve meyveleri anlatırken de karşılaştırmalardan yararlanır. Yiyecek ürünlerini anlatırken "Evvelâ çörek otlu, Yerasimos (2019, s. 357)'de rezene olarak karşılık bulan, râziyâne sulu, anasonlu has ve beyaz somunu bir diyarda yoktur, ancak Amasya Lâdik'inde, İzmit yakınında Sabanca'da ve İstanbul'da Tophane'nin İsâ Çelebi ekmeği ola. Ve beyaz pamuk gülü gibi yufka lavaşası, katmer çöreği, keklik böreği, mastaba aşısı, kılıcı aşısı, tuffâhiyesi ve karanfilli sefercesi [ayvası] bir diyarda yoktur." der (Çelebi, 2010, s. 271). Yerasimos (2019, s. 149)'un belirttiği gibi, Van'ın sebze yemekleri arasında, 15. yüzyıldan beri Osmanlı saray mutfağında rağbet gören meyveli yemeklerden tuffâhiye (elma dolması/yemeği) ve karanfilli seferce de (karanfilli ayva yemeği) vardır. Çelebi, bu iki meyveli yemekten Van dışında bir yerde söz etmemiştir.

Çelebi, Van'da yetişen sebze ve meyveleri anlatırken yine abartı ve karşılaştırmadan yararlanır. Van yemek kültüründe sebze ve meyve çeşidinin çokluğunu anlamak mümkündür: "Evvelâ Van lahanası yedi iklimde yoktur ki ikisi bir deve yükü lahanası olur ki her biri fil karnı kadar olur ve gayet ince yaprakları olur, sanki bân yaprağıdır. Maydanozu, kerevisi ve mevzan su kabağı, Van'da yenilir ve çiriş derler bir ottur, pişirilir gayet lezzetlidir ve teresi, soğanı, sarımsağı, kıjısı ve kavun karpuzu da güzel olur. Evvelâ beğenilen meyvesinden 12 çeşit al yanaklı tebkânî, cângülü, seylânî, za'ferânî ve Şâmî adlarında elmaları olur ki misli meğer Kırım diyarında Sudak elması yahut Kocaeli'nde misket elması ve Rum'da Köstendil elması ola, ama bu Van'da o kadar elma olur ki gezintiye çıkanlar birbirleriyle elma cengi ederler. Ve sulu üzümü, Abbasî ve meleçe armudu olur ki benzeri yoktur." (2010, s. 271).

Çeşitli şerbetler, Bitlis'te olduğu gibi, Van'da da yaygındır: "Bu Van Şehri'nin ilk başta içeceklerinin beğenileni Verek Dağı balının şerbeti cana can katar. Hatta darçın ile üç gün dursa birazcık keyif verir. Sergiloğlu ve Şirek Ermeni bağlarının üç günlük temiz helâl şırası can kuvvetidir ve insan bedenine sâfi kandır. Ve âbişülle [avşıla] şerbeti, reybas şerbeti ve elma şerbetleri bir diyarda yoktur, meğer Bitlis'de ola." (2010, s. 271).

Çelebi, Van'da da imaret kültürü olduğundan bahseder ancak zamanla işlevinin değiştiğini belirtir: "Eski zamanda Ulucami'de Sultan Çoban Şah'ın bir imareti var imiş, bu şehrin bütün haneleri misafirler ve komşular için ziyafet evi olduğundan o imarete rağbet kalmayıp işlemez olmuştur. Ama Gazi Hüsrev Paşa merhumun medrese imaretinde bütün dânişmend, âlimler ve salihler yoksullara ay ve yılda, sabahtan akşama nimeti boldur ki bu imaretin nâzırı Van valisidir." (2010, s. 271).

Çelebi'nin Davdan Köyü ziyaretindeki gözlemlerinden tespitlerine göre, günümüzde 'kavut' adıyla bilinen 'pohin' adlı yemeğin adı bilmeyenler için kötü bir şeyi çağırırsa da Van yemek kültüründe önemli bir yeri olan, lezzetli bir yemek olduğu anlaşılır: "Bir çemenzâr düzlükte çadırlarımızla konup o gece köy halkı bütün askere kuzu, karaca, sığın ve yaban koyunları getirip ziyafet ettiler, ama süt, darı ve tereyağıyla yapılmış bir yemek getirdiler. Meğer "Pohin" derlermiş, o pohinden hepimiz yedik, ama lezzetli pohin imiş. Gerçekten safa ettik. Meğer bu diyarda pohin değerli ve seçkin yemek imiş. Onun için her konuğa ikram için pohin yedirirlermiş. Ama bazı Kürd veletleri, "Pohin yer misiz?" diye pohinden sormaya başladılar, bizim asker de kötü ismi var diye pohinden yemez oldular. Ama gerçekten de lezzetli yemek idi." (2010, s. 378). Bazı kaynaklarda dovurcuk, kagut, gavut, pohin (poksın) veya kogut şeklinde de anılan kavut, "sütte bekletilmiş ve öğütülmüş kabuklu buğday unu ile

tereyağının kavrulmasıyla üretilen” bir kahvaltı ürünüdür (Coğrafi İşaretler Portalı, Van Kavut Mahreç İşareti). Dankoff (2004)'te, pohin, “darı, tereyağı ve sütle yapılan lapa; kavut” olarak tarif edilir.

4. Sonuç

Seyahatname'sinde, Van Gölü Havzası'nda yer alan Van ve Bitlis şehirlerine yaptığı seyahatine ayrıntılı bir şekilde yer veren Evliya Çelebi, dünyanın tanıdığı Türk büyüklerinden biridir. 17. Yüzyıl'da, yarım asır boyunca gezip dolaştığı yerleri anlattığı 10 ciltlik eserinin 4. cildinde, Erciş ve Edremit ilçeleri ile Van iline, Ahlat, Tatvan ve Adilcevaz ilçeleri ile Bitlis iline yaptığı seyahatine kapsamlı yer ayırmış, bölgenin tarihî, coğrafi, ekonomik, dinî, sosyal özellikleri ile ilgili ayrıntılı bilgi vermiş, kültür tarihimize ışık tutan bir belgeyi miras bırakmıştır.

Van Gölü'nü çevreleyen iki şehir, Van ve Bitlis, birçok uygarlığın geride bıraktığı tarihî yapı ve kültürel değerleri günümüze kadar taşımış bir bölge olarak seyyahların ilgi odağı olmuştur. Geçtiği, gördüğü her yerin tarihî, coğrafi, ekonomik, sosyo-kültürel özellikleri ile ilgili detaylı bilgi veren Çelebi'nin, Tezcan (2009, s. 16-17)'dan öğrenildiği üzere, metninde yer alan ana mekânlar şehirler, ikinci derece mekânlar ise bu şehirlere ulaşmak için geçtiği köy ve kasabalarıdır. Metin, şehrin ya da yerleşim merkezinin idari durumunun anlatılması ile başlar daha sonra İslam öncesi kısa tarihçesi verilir. Osmanlılar tarafından alınması, genel görünümü ve konumu, kalesi, mahalleleri, halk etimolojisine dayalı olarak adının kaynağı verilir. Önemlerine göre camileri, mescitleri, medreseleri tekeleri ve diğer eğitim kurumları anlatılır. Âlimleri, şairleri, hekimleri anlatılarak halkın eğitim düzeyi ile ilgili bilgi verilir. Daha sonra çeşmelerin, hanların, mesirelerin ve hamamların, çarşı pazar hayatının (bedesten, dükkânlar ve zanaat türleri), kahvehanelerin, sosyal yaşamın, kadın ve erkek adları ile giyim tarzlarının, yiyecek ve içeceklerin, halkın geçim kaynaklarının, üretim mallarının, iklimi ve türbelerinin anlatılması şeklinde devam eder. Her şehrin kendine has özelliklerine yer verilmekle birlikte bu sıralamada değişiklik de olabilmektedir. Yazar, nüfus ile birlikte kale, mahalle, bina gibi yapıların sayısal bilgilerine de yer vermeye çalışır.

Çelebi, Bitlis'te, bütün mevcudatın güzelliğinin, bereketinin kaynağı olarak gördüğü doğal sular, ırmaklar ile beslenen bostanların taptaze gayet hoş ve lezzetli sebzeleri ve otlarını, yine bu sularla beslenen İrem bağları diye betimlediği meyve bahçelerini kendine has biçimiyle o kadar güzel anlatır ki bölgede meyveciliğin oldukça gelişmiş olduğunu, hemen her çeşit meyvenin yetiştirilebildiğini, meyvelerin yemek kültüründe önemli bir yeri olduğunu anlamak mümkündür. Bitlis yemek kültüründe, koyun ve kuzu eti dışında keklük etinin de çok kullanıldığı görülür. Yirmiden fazla pilav çeşidinden, otlu çorba ve kebab çeşitlerinden bahseden Çelebi, “keklük pilâvlarına, nar pilâvlarına ve çeşit çeşit taze ve iyi pişmiş kebablarına aşk olsun” (Çelebi, 2010, s. 156) der. Misk, amber ve üd kullanılan kokulu pilavlar, dut, nar, ayva, kuş üzümü, çam fıstığı gibi meyvelerle yapılan meyveli pilavlar, gül suyu ile yapılan pilavlar; otlu çorbalar ve koyun, kuzu ya da keklük eti ile yapılan kebablar Bitlis yemek kültüründe öne çıkan yemeklerdir. Çelebi, meyveciliğin çok gelişmiş olduğu bir bölge olarak anlattığı Bitlis'te çeşitli meyvelerle yapılan elli çeşit hoşaftan bahseder. Hoşafaların yemekler yendikten sonra içilmesi; hoşafklar içildikten sonra miskli ve amberli kahvelerin ya da çeşitli şerbetlerin/tatlıların içilmeye devam edilmesi dönemin yemek kültürü ile ilgili bilgilerdir.

Günümüzde de bölgede çok yaygın olarak tüketilen cacıklı ve kızı otuyla yapılan otlu peynirin o dönemde de Bitlis yemek kültüründe yer aldığı; ekme, çörek çeşitlerinin bolluğu yüzlerce çeşit tatlı, reçel, meyve suları ve macunların da kahvaltı kültürünün temelini oluşturduğu görülür. Ahlat'taki 3.000 adet süt sarnıcının varlığı, koyun, keçi, camız [manda], sığır ve at sütlerinin ayrı sarnıçlara dökülüp aşağı şehir içindeki 7.000 adet süt çeşmelerinden alınması bölgede hayvancılığın gelişmiş olduğunu gösteren aynı zamanda bolluk ifadeleridir.

Büyük bir özenle hazırlanan sofralarda; misk, amber, üd kokulu yemeklerin gümüş sahanlarda, Çin'de yapılmış değerli porselen eşyalar, Hindîçin'de yapılan, açık yeşil renkte, bugün antika sayılan çok kıymetli seramik kap kacaklar içinde genç, güzel ve değerli giysileriyle erkek köleler tarafından servis edilmesi, sofraya düzeni verdikten sonra bu kölelerin huzurda hazır beklemeleri, özellikle ziyafetlerdeki sofraların ihtişamı bir özen, nizam ve zenginlik göstergesidir; yemeğin bir tören gibi belli bir düzen içerisinde yapılması sofraya adabıyla ilgili bilgilerdir. Yemeğe besmele ile başlamak, yemekten sonra altın leğen, ibrik eşliğinde kokulu sabun ile ellerin yıkanması, hoşafklar içildikten sonra ellerin bir daha leğen ve ibrik eşliğinde yıkanması sofraya adabı ya da düzeni ile ilgili bilgi verirken altın işlemeli havlular, sofraya örtüleri ve kıymetli malzemelerden yapılmış kaşıklar, altın süslemeli leğen ve ibrikler, kölelerin değerli giysileri zenginlik göstergesi ve sofraya verilen önem olarak görülür. Özetle, Bitlis sofraları “Herkeseye açık, bol ve bereketli sofraya” anlamına gelen Halil İbrahim sofrası, ‘Celil nimeti’dir.

Van Kalesi'ndeki her biri cephanelik ya da farklı mühimmat için depolama alanı olarak kullanılan mağaralarda buğday, arpa, darı, bakla, çeltikli pirinç, mercimek, nohut ve diğer tahılların bulunduğunu belirten Çelebi, bölgede tarımın yaygın olarak gerçekleştirildiği bilgisini verir. Farklı mağaralardaki havuzlarda muhafaza edilen bezir yağı, şırluğan yağı [susam yağı], don yağı, say yağı, katran, zift ve başka türlü türlü yağlar olduğunu ifade eden Çelebi, Van'da hayvancılıktan bahsederken en çok

camız türüne dikkat çeker. Camız derisinden yapılan reçel Van yemek kültürüne has, farklı bir ürün olarak tespit edilir. Kaledeki mağaralarda tuzlanmış balık, tuzlanmış camız, sığır, koyun, keçi ve sığır etlerinin muhafaza edilmesinden bölgede balık, büyük ve küçük baş hayvan etlerinin tuzlanarak muhafaza edildiği, bu etlerin yemek kültüründe önemli bir yerinin olduğu anlaşılır. Diğer mağaralarda pişmiş darı ekmeği, peksimat, un ve bulgur, sirke, bal, peynir, zeytin, zeytinyağı, hatta Müslüman olmayan halkla zorunlu irtibatla kullanılan şarabın bile depolanması, bölge halkının yemek kültüründe gıda muhafazası ile ilgili bilgilerdir.

Çelebi'nin, Van Ovası'nın Edremit kentine kadar bağ, bahçe ve hıyâbân gülistanı olduğu ifadesinden de anlaşıldığı üzere Van'da sebze ve meyve yetiştiriciliği hayli gelişmiştir. Çelebi'nin, buğday ve arpa çeşitliliğini, bakliyat bolluğunu övmesi, yedi çeşit siyah yağlı ve tombul arpa, yedi çeşit buğdayından, bakla, nohut, mercimek ve tahıllarının bolluğundan bahsetmesi, verimli ve ürün yönünden zengin bir bölge olması yemek kültürüne yansır. Buğday çeşitliliği, ekmek, lavaş, çörek, börek gibi ürünlerin bolluğunu destekler. Yufka lavaşı, keklik böreği, katmer çöreği, mastaba aşısı, kıjılı aşısı yanı sıra Van'ın sebze yemekleri arasında, 15. yüzyıldan beri Osmanlı saray mutfağında rağbet gören meyveli yemeklerden tüffâhiye (elma dolması/yemeği) ve karanfilli seferce de (karanfilli ayva yemeği) vardır. Çelebi, bu iki meyveli yemekten Van dışında bir yerde söz etmemiştir.

Van lahanası, maydanozu, kerevizi, mevzan su kabağı, teresi, soğanı, sarımsağı, kıjısı ve kavun karpuzundan bahseden Çelebi, Van'da günümüzde de rağbet gören çiriş otunun pişirildiğinde gayet lezzetli olduğunu belirtir. 12 çeşit elması, sulu üzümü, Abbasî ve meleçe armutlarından övgüyle bahseder. Çeşitli şerbetler, Bitlis'te olduğu gibi, Van'da da yaygındır: âbışülle [avşıla] şerbeti, reybas şerbeti ve elma şerbetleri yanı sıra Vere Dağı balının şerbetinin cana can kattığını hatta tarçın ile üç gün bekletildiğinde birazcık keyif de verdiğini belirtir. Günümüzde de Van yemek kültüründe çokça kullanılan 'kavut' adıyla bilinen 'pohin' adlı yemeğin, lezzetli bir yemek olduğunu belirten Çelebi, Van Deryasından sıklıkla bahseder. Van Deryası'nda yetişen, lezzetinden övgüyle bahsettiği Van balığının, özellikle de tuzlanarak muhafaza edilen tuzlu balığın, Van Gölü Havzası yemek kültüründe, günümüzde olduğu gibi, önemli bir yer tuttuğunu söylemek mümkündür.

Bitlis ve Van'da imaretlerin varlığına dikkat çeken Çelebi, zamanla işlevleri değişse ya da azalsa da imaretlere ihtiyaç olmadığını zira bütün evlerin kapılarının ihtiyaç sahiplerine açık olduğunu, ziyafet niteliğinde yemekler ikram edildiğini ifade ederken dönemin sosyal yapısı ve kültürü ile ilgili verdiği bilgilerle geçmiş ile günümüzün kıyaslanabilesini, sosyal yapıda meydana gelen değişimlerin fark edilmesini, atalarımızın yardımlaşma, sadaka konusundaki dinî hassasiyetlerinin hatırlanmasını sağlamıştır.

Kaynakça

- Ağarı, Ş. (2018). Gelibolulu âlî'nin surnâmesinde osmanlı yemek kültürü. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 106-123.
- Akın, E. (2018). Evliya Çelebi Seyahatnamesi Bağlamında Nahçıvan Bölgesi Kültürel Yaşamına Bir Bakış. *Karadeniz Araştırmaları*, (57), 55-64.
- Ariffin, M. F. M. (2015). Bibliometric Analysis On Research Study of Pomegranate: A Review Towards New Findings. *Khizanah al-Hikmah: Jurnal Ilmu Perpustakaan, Informasi, dan Kearsipan*, 3(1), 21-39.
- Beşirli, H. (2016). Yabancı Seyyahların Gözünden Farklı Yüzyıllarda Türk Yemek Kültürü. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (40), 11-31.
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, Mayıs, 50-57.
- Bilgin, A., Kuzucu, K., Samancı, Ö., & Güldemir, O. (2019). *Osmanlı Mutfağı*. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayını No: 3384.
- Birol, İ. A. (2012). Tezhip. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 41. Cilt, İstanbul, 61-62.
- Bowen, G. A. (2009). Document analysis as a qualitative research method. *Qualitative Research Journal*, 9(2), 27-40.
- Coğrafi İşaretler Portalı, Van Kavut Mahreç İşareti No: 390. 21.03.2025 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/026861b9-c7d0-4a7a-9910-3ac03a16bcd7.pdf>, adresinden edinilmiştir.
- Corbin, J. & Strauss, A. (2008). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*. Thousand Oaks: Sage.
- Coşkun, M. (2009). Türk Edebiyatı. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 37. Cilt, İstanbul, 13-16.
- Çelebi, E. (2010). *Evlîyâ Çelebi Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad-Basra-Bitlis-Diyarbakır-İsfahan-Malatya-Mardin-Musul-Tebriz-Van*, 4. Cilt 1. Kitap. Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, 1. baskı: İstanbul.
- Dankoff, R. (2004). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi Okuma Sözlüğü* (Katkılarla Çev. Semih Tezcan), İstanbul: Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi.
- Ekrem, M. N. (2020). *Üniversite öğrencilerinin kültür turizmi algıları: Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesine farklı şehirlerden gelen öğrenciler üzerine bir uygulama* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Atatürk Üniversitesi.
- Enveri, H. (1383). Şakakıl maddesi. *Ferheng-i Ruz-i Sohen*, Tahran: Sohen.
- Güldemir, O. (2018). *Klasik ve modernleşen Osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması* [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- İlgürel, M. (1995), Evliya Çelebi. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 11. Cilt, İstanbul, 529-533.
- Karasu, B., Andaş, Ü. M., & Ak, G. (2019). Seladon Sırları. *El-Cezeri*, 6(2), 388-413.
- Kavrut, E. (2023). Iğdır halk mutfak kültüründe yer alan lezzetlerin değerlendirilmesi. *Gastro-World*, 1(2), 1-14.
- Koz, S. M. (2011). *Evlîyâ Çelebi Konuşmaları/Yazılar*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 292 s.
- Kuru, S. & Aksoy, C. (2013). Türk kültüründe ve Kahramanmaraş geleneksel ayakkabılarında kullanılan süslemeler. *Uluslararası Türk ve Dünya Kültüründe Kahramanmaraş Sempozyum Bildirileri* (s. 101-113), 18-20 Nisan 2013, Kahramanmaraş, Türkiye.
- Morgan, H. (2022). Conducting a qualitative document analysis. *The qualitative report*, 27(1), 64-77.
- Özcan, N. (2023). Bâkî Divanı'nda koku ve koku ile ilgili unsurlar. *Asya Studies*, 7(25), 97-118.
- Öztürk, B. S., Demirbilek, E. & Şengül, S. (2019). Gazetelerdeki gastronomi köşe yazılarının incelenmesi: Türkiye örneği. IVth *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 19-21 September 2019, Nevşehir, Türkiye.
- Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (Vol. 3). Sage.

- Reindl-Kiel, H. (2006). Cennet Taamları 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler. *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* (Editörler: S. Faroqhi ve C. K. Neumann) (Çeviren: Z. Yelçe). İstanbul: Kitap Yayınevi, 55-110.
- Soslu, S. (2021). Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. *Turizm Akademik Dergisi*, 8(2), 327-332.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Tarih Kurumu. 08.02.2025 tarihinde <https://ttk.gov.tr/evliya-celebi-1611> adresinden edinilmiştir.
- Telli, B. (2015). Kenzû's-Sıhhatü'l-Ebdaniyye Eser-i Mürşid-i Osmaniyye'de bitki adları. *Kesit Akademi Dergisi*, (1), 96-116.
- Tezcan, N. (2009). Seyahatnâme. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 37. Cilt, İstanbul, 16-19.
- Tezcan, S. (Çev.) (2004). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi Okuma Sözlüğü*, Türk Dilleri Araştırmaları Dizisi: 37, İstanbul.
- Topkar, K. (2017). Koordinatör. *Tercüme-i Müfredât-ı İbn Baytar*, Bilim Kurulu Metin Uçar, H. Halit Atlı, Burhanettin İlder, Mesut Budak, Yayın Hakkı: Sağlık Bilimleri Üniversitesi, ISBN: 978-605-82872-4-2, Hayrat Neşriyat Matbaası, İstanbul.
- Ünalın, İ. (2023). Arap seyyahların seyahatnamelerindeki gastronomik unsurlar. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (12), 381-392.
- Wach, E., & Ward, R. (2013). *Learning about qualitative document analysis*. IDS PRACTICE PAPER IN BRIEF 13 AUGUST 2013.
- Yazıcı, H. (2009). Seyahatnâme. *TDV İslam Ansiklopedisi*, 37. Cilt, İstanbul, 9-11.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*, YKY, İstanbul.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2006). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. Baskı). Seçkin Yayınları.
- Yıldırım, M., & Üzüm, Z. (2010). Konya Sadreddin Konevî câmii çini mihrabı. *Istem*, (15), 221-236.
- Yılmaz, E., & Şimşek, R. (2019). Tezhip ve Tezhip'te Kullanılan Motif ve Teknikler. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(2), 592-604.