

**I. VAN GÖLÜ
HAVZASI
SEMPOZYUMU**

“ I. VAN GÖLÜ HAVZASI SEMPOZYUMU”

(08-10 Eylül 2004 - Van Kültür Sarayı)

Van Valiliği, İstanbul Üniversitesi Avrasya Arkeoloji Enstitüsü, Erzurum Atatürk Üniversitesi,
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi ve ÇEKÜL Vakfı tarafından gerçekleştirilmiştir.

Koordinasyon

Kömen Reklam Tasarım Tanıtım Tic. Ltd. Şti.
www.komen.com.tr

Koordinatör

Serhat Karahüseyin

Tasarım & Uygulama

Derya Ceylan

Düzeltili

Burcu Ocak

Renk Ayrımı

Okyanus Matbaacılık ve Yayıncılık
Tic. Ltd. Şti.

Baskı - Cilt

Güzel Sanatlar Matbaası A.Ş.
Yenibosna / İSTANBUL
Tel: 0212 503 58 40



İlk basım 2006, İstanbul
Yayın Hakları: © Van Valiliği İl Özel İdaresi
Tüm hakları saklıdır. Kaynak belirtmek koşulu ile yararlanılabilir.

ISBN
975-585-607-2

Kitapta yer alan görsel malzemelerin tamamı yazarları tarafından sağlanmıştır.
Kitapta yer alan makalelerin sorumluluğu yazarlarına aittir.

**VAN'da
GELENEKSEL
EKMEK YAPIMI**

Oktay TÜRKOĐLU*

* Oktay Türkođlu,
Arkeolog, Araştırmacı Yazar, Van

Van Bölgesi'nde ekmeğin yapılışı, apayrı bir önem taşımaktadır. Anadolu'nun birçok yöresinde olduğu gibi, Van Bölgesi'nde de ekmeğin yapılış öyküsü Eskiçağ'dan günümüze değin önemli bir değişikliğe uğramadan varlığını sürdürmektedir. Bölgenin en zengin etnografyasını yansıtan ekmeğin yapılış öyküsü, toplumun bu kutsal geleneğe duyduğu derin saygıyı da yansıtmaktadır.

17. yüzyılın ortalarında Van'a gelen ünlü Türk gezgini Evliya Çelebi, Van'da pişirilen ekmeğin kalitesini ve lezzetini büyük bir övgü ile anlatmaktadır: "... Beyaz pamuk gibi lavaşı, katmer çiçeği, kelik böreği ve özellikle anasonlu, hoş beyaz somunu başka bir diyarda yoktur..."



Resim 1 • Tandırda ekmeğin pişirilmesi

Mekân ve Kullanılan Aletler

Ekmeğin pişirildiği yer, 3 - 4 m2 genişliğinde olup, kapının aksi yönünde bir penceresi vardır. Genellikle yerden 3 m yükseklikte, tandırın konduğu yerin tam üstüne gelecek şekilde bir bacası veya ışıklandırması da vardır. Yere gömülü olan tandırın yerel adı *küvle* olan bir havalandırması mevcuttur.

Ekmeğin yapan kişiye *keyveni* denilmekte ve sırasıyla ekmeğin teknesi, hamur kazımak ve ersin ekmeği

açmak için oklava ve kindirek kullanılmaktadır. Hamur topunu genişletirken *kindirek*, açarken ise oklava kullanılmaktadır.

Açılan hamuru tandıra vurmak için *marzaka* kullanılır. Ekmeği tandırdan almak için ise ağaçtan yapılan *kosev* kullanılmaktadır.

Ekmeğin Yapılış Öyküsü

Buğday tarladan alındıktan sonra torbalarla (*çaplarla*) evlere getirilir. *Harburla* elenip rüzgârla savrulur ve böylece içindeki taşlar ayrılır. Buğdaylar yıkandıktan sonra evlerin damında, çadırların veya örtülerin üstüne yayılarak kurutulur. Kuruduktan sonra da çaplara doldurulup suyla çalışan taş değirmenlere gönderilir.

Değirmende öğütülen buğdaylar eve getirilince ince elekten geçirilip kepeği ayrılır. Ekmeğin yapımına hazır hale gelince de, ahşaptan yapılan ambarlara konulur.

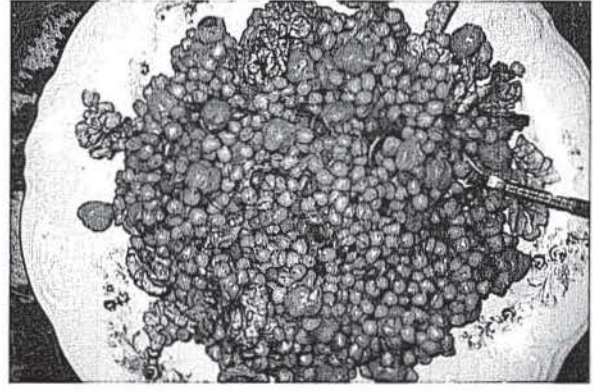
Ekmeğin yapan usta (*keyveni*) bir gün önceden çağrılır. Genellikle yatıya gelir ve gelirken de son kaldığı evden ya da bir önceki ekmeğin kalan ekşimiş hamuru (*maya*) da karıştırarak yapacağı ekmeğin hamurunu hazırlar. Üstü örtülerle kapatılarak hamurun (*gelmesine*) maya tutması beklenir.

Bu arada tandır yakacakları ayarlanır, tandır evine konulur. Yakacak olarak odun, *geven*, sığırkuyruğu ve koyunların yünlerinden koparılmış seçme denen hayvan gübresi kullanılır.

Sabah namazından sonra kurutulmuş ekmeğin yapımı başlar. Hamur yumaklanır, yumaklar kindirek ile inceltilir ve inceltilen hamurlar oklava veya elle inceltilerek marzakaya açılır. *Keyveni* marzakayla eğilerek ekmeğin hamurunu



Resim 2 • Tandırda açık ekmek ve Van Gölü balığının pişirilmesi



Resim 3 • Haşlanmış buğday ve notuhtan yapılan hedik

Ekmek Çeşitleri

- Açık Ekmek (Uzun ve yuvarlak) • Tap Tap Tapa
- Çörek • Yağlı Ekmek • Kavutlu Ekmek

Ekmekten Yapılan Tatlı Nekkav

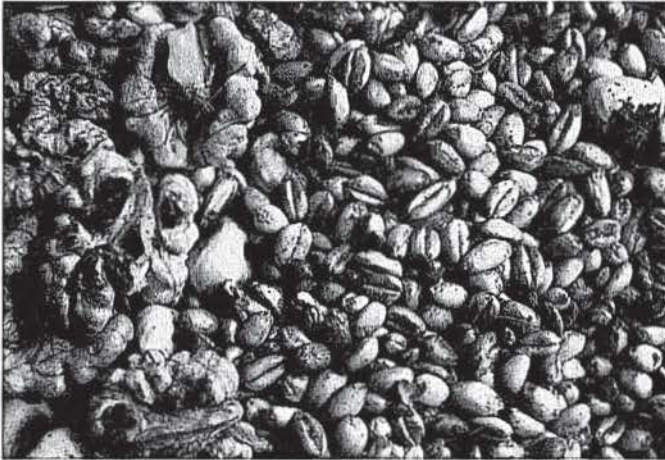
Kızarmış sıcak yufkalar elle parçalanır ve bir tepsiye yayılır. Daha sonra üstüne kaynamış tereyağı ve pekmez dökülür. Dövülmüş ceviz içi üstüne ilave edildikten sonra da servis yapılır. Bölgenin geleneksel tatlı türü olan Nekkav, günümüzde çok az da olsa yapılmaktadır.

Sütlü Buğday

Sert buğday ayıklanır, yıkanır ve kurutulur. Diğer taraftan da süt kaynatılır, soğutulur ve daha sonra da tuz ilave edilir. Hazırlanmış buğdaylar geniş bir tepsiye dökülür ve güneşe bırakılır. Buğday sütü çekene kadar günde birkaç defa karıştırılır. Bünyesine sütü alıp kuruyan buğday, yıkanmamış bir torbaya konularak yüksek bir yere asılır.

Sütlü Buğdaydan Kavurğa Yapımı

Tavaya dökülen buğday yavaş yavaş karıştırılarak kavrulur. İçine kavrulmuş çedene ilave edilir ve istenirse daha sonra ceviz içi de konulabilir. Eskiçağ'dan günümüze değin öneminden hiçbir şey kaybetmeden yapılan kavurğa, günümüzde de sevilerek yapılmakta ve uzun geçen kış gecelerinde sevilerek yenilmektedir.



Resim 4 • Kavurulmuş buğday, çedene ve ceviz içi katılmış kavurğa

Normal Buğdaydan Yapılan Kavurğa

Yıkandıktan sonra kurutulan buğday, tavada normal ateşte karıştırılarak kavrulur. Diğer taraftan hafif ıslatılmış ve tuzlanmış çedene de aynı şekilde karıştırılarak kavrulur.

Kavut

Kavurulmuş buğday el değirmenlerinde çekilerek un haline getirilir. Kavanozlarda veya torbalarda saklanır. Tereyağı tavada eritilip kızdırılır. Daha sonra da yavaş yavaş kavut ilave edilerek karıştırılır. İsteğe göre tuzlu veya olarak yenir. Uzun yolculuğa veya eskiden sefere çıkanlara tuz ilave edilir ve küçük dilimler halinde kesildikten sonra ekmek arasına konularak yenir. Bazen de tandırda çörek yapılırken içine kavut ilave edilir.

Çörek İçi

Genellikle yolculuğa çıkanlara yapılırdı. Şimdilerde ise sabah kahvaltılarında kullanılmaktadır. Kızdırılmış yağ ile beraber normal un karıştırılır. Karıştırılan un esmerleşip kavurulmuşluk rengini alınca tavadan alınarak servis yapılır. Buna bal ilave edilerek yenirse zep ismini alır. Bu isim bölgede aynı zamanda insanları tok tutması ve iyi beslemesi anlamında kullanılır.