

T.C.
VAN VALİLİĞİ

II. ULUSLARARASI
DOĞU ANADOLU BÖLGESİ
GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ
VE VAN YEMEKLERİ SEMPOZYUMU
THE SECOND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL CULINARY
CULTURE OF THE EASTERN ANATOLIA REGION AND VAN CUISINE

EDİTÖR EDITED BY
PROF. DR. OKTAY BELLİ

II. ULUSLARARASI DOĞU ANADOLU BÖLGESİ GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE VAN YEMEKLERİ SEMPOZYUMU

THE SECOND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL CULINARY CULTURE OF THE EASTERN ANATOLIA REGION AND VAN CUISINE



EDİTÖR EDITED BY
PROF. DR. OKTAY BELLİ

T.C.
VAN VALİLİĞİ



PROF. DR. OKTAY BELLİ

Oktay Belli, 1945 yılında Kars'ta doğdu. 1966 yılında İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Eski Önasya Dilleri ve Kültürleri Bölümü'ne giren ve 1970 yılında mezun olan Oktay Belli, aynı yıl Eskiçağ Tarihi Anabilim Dalı'nda asistan oldu.

Oktay Belli, 1970 yılından günümüze kadar Anadolu'da "Boyalı Mağara Resimlerinin Araştırılması", "Tarihöncesi Çağ'a Ait Kayaüstü Resimlerinin Araştırılması", "Tunç ve Erken Demir Çağı'na Ait Kale ve Nekropollerin Araştırılması", "Hammadde Yataklarının Araştırılması", "Maden Kaynakları ve İşletmesinin Araştırılması", "Urartu Karayolu Şebekesinin Araştırılması", "Urartu Mimarlık Anıtlarının Araştırılması", "Anıtsal Kaya Kapılarının Araştırılması", "Anıtsal Kaya İşaretlerinin Araştırılması", "Urartu Çiviyazılı Belgelerinin Araştırılması", "Geleneksel Konut Mimarisinin Araştırılması", "Baraj, Gölet ve Sulama Kanallarının Araştırılması", "Eskiçağ'da Geleneksel Mutfak Kültürünün Araştırılması", "Eskiçağ'da Geleneksel Müzik Aletleri ve Kültürünün Araştırılması" konusunda çalışmalar yapmaktadır.

1991 yılından beri "Aşağı ve Yukarı Anzaf Urartu Kaleleri Kazısı" ile "Yoncatepe Sarayı, Nekropolü ve Aşağı Kent Kazısı"nı sürdürmektedir.

1997 yılından beri İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi'ne bağlı " Van Bölgesi Tarih ve Arkeoloji Araştırma Merkezi"nin müdürlüğünü yapmaktadır.

2001-2006 yılları arasında İstanbul Üniversitesi'ne bağlı "Avrasya Arkeoloji Enstitüsü"nü kurdu ve müdürlüğünü yaptı. Ukrayna, Kırım, Gürcistan, Nahçıvan, Azerbaycan, Kazakistan ve Kırgızistan'da arkeolojik yüzey araştırması yaptı ve sonuçlarını çeşitli makale ve kitaplar halinde yayınladı.

2003 yılından beri Doğubayazıt, Kars, Kağızman, Ağrı, Iğdır, Van, Ahlat, Erciş, Bitlis, Siirt ve Hakkari'de ulusal ve uluslararası sempozyumlar düzenleyerek, sempozyum sonuçlarını kitaplaştırdı. 1975 yılından beri Anadolu Uygarlıkları konusunda çeşitli belgesel filmlerin yapılmasına katkıda bulundu, İstanbul, Mersin ve Van'da çok sayıda kişisel fotoğraf ve Urartu sergisi açtı.

1976 yılından beri çeşitli süreli dergi ve kitabın editörlüğünü yapmaktadır. Şimdiye kadar uluslararası düzeyde 43 kitap ve 680'den fazla bilimsel makalesi yayınlandı.

Prof. Dr. Oktay Belli, Van Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu başkanı, Yüksek Kurul üyesi, ÇEKÜL Vakfı, Taç Vakfı, Kars-Ardahan-Iğdır (KAI) Vakfı, Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Yönetim Kurulu üyesi, Türk Eskiçağ Bilimler Enstitüsü ve Berlin Alman Arkeoloji Enstitüsü üyesidir. Evli ve iki çocuk sahibidir.

VAN VALİLİĞİ KÜLTÜR HİZMETLERİ

II. ULUSLARARASI DOĞU ANADOLU BÖLGESİ GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE VAN YEMEKLERİ SEMPOZYUMU

24 - 26 KASIM 2010 - VAN

THE SECOND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL CULINARY CULTURE OF THE EASTERN ANATOLIA REGION AND VAN CUISINE

NOVEMBER 24th - 26th 2010 - VAN

EDİTÖR - EDITED BY

Prof. Dr. OKTAY BELLİ

sempozyum_son.indd 1 13.02.2012 13:29

II. ULUSLARARASI DOĞU ANADOLU BÖLGESİ GELENEKSEL MUTFAK KÜLTÜRÜ VE VAN YEMEKLERİ SEMPOZYUMU

THE SECOND INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL CULINARY CULTURE OF THE EASTERN ANATOLIA REGION AND VAN CUISINE

Van Valiliği, İstanbul Üniversitesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van Ticaret ve Sanayi Odası, Anadolu Geleneksel Mutfak Kültürünü Koruma ve Yaşatma Derneği, TMMOB Mimarlar Odası Van Şubesi, Yemek ve Kültür Dergisi, Van Lokantacılar Odası ve Van Kahveciler Derneği'nin Organizasyonu ile 24 - 26 Kasım 2010 Tarihleri Arasında, Van Ticaret ve Sanayi Odası'nın Konferans Salonu'nda Gerçekleştirilmiştir.

© Yayın Hakları
Prof. Dr. Oktay BELLİ

İç Tasarım ve Uygulama
Rabia ÖZTÜRK
RNA İletişim, Danışma ve Reklam Pazarlama
Fahrettin Kerim Gökay Cd. Okul Sk. Altunizade Sitesi
B Blok No: 1/6 Üsküdar/İSTANBUL
Tel: 0216 402 20 24 – Fax: 0216 402 20 22
e-posta: info@rna.com.tr web: www.rna.com.tr

Ön/Arka Kapak Resmi
Keledoş (Necdet Kaygın - Yemek ve Kültür Dergisi Arşivi)
Çiriş (Gulik) Aşı (Necdet Kaygın - Yemek ve Kültür Dergisi Arşivi)

Kapak Tasarım ve Uygulama
Rabia ÖZTÜRK

Düzelti
Güzin Sühran BELLİ

Baskı ve Cilt
MAVİ OFSET
Mavi Ofset Basım Yayın Tic. San. Ltd. Şti.
Eskoop Sanayi Sitesi C1 Blok No: 25
Başakşehir / İSTANBUL
Tel: 0212 549 25 30 – Fax: 0212 549 26 84
www.maviofset.tr

İlk Basım 2012 İSTANBUL

T.C.
Van Valiliği
Kültür Yayınları
Tüm Hakları Saklıdır. Kaynak Belirtmek Koşulu ile Yararlanılabilir.
ISBN: 978 – 605 – 359 557 / 1

Kitapta Yer Alan Görsel Malzemelerin Çok Büyük Bir Kısmı, Yazarı Tarafından Sağlanmıştır.
Kitapta Yer Alan Makalelerin Her Türlü Bilimsel ve Yasal Sorumluluğu, Yazarlarına Aittir.

sempozyum_son.indd 2 13.02.2012 13:29

DÜZENLEME KURULU - ORGANIZATION BOARD

Münir KARALOĞLU
(Van Valisi - Governor of Van)
Prof. Dr. Oktay BELLİ
(Organizasyon Komistesi Naşkanı – Chairman of the Organization Committee)
Prof. Dr. Hasan CEYLAN
(Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Rektörü – Rectorate of Van Yüzüncü Yıl University)
Atay USLU
(Van Vali Yardımcısı - Deputy Governor of Van)
Prof. Dr. Mustafa SARI
Yard. Doç. Dr. Şahabettin ÖZTÜRK
Zahir KANDAŞOĞLU
Vedat Evren BELLİ (M.A.)
Güzin Sühran BELLİ
Muzaffer AKTUĞ

DANIŞMA KURULU - EDITORIAL ADVISORY BOARD

Prof. Dr. Abdüsselam ULUÇAM
(Batman Üniversitesi Rektörü - Rectorate of Batman University)
Prof. Dr. Mahmut DOĞRU
(Bitlis Eren Üniversitesi Rektörü - Rectorate of Bitlis Eren University)
Prof. Dr. İbrahim Hakkı YILMAZ
(Iğdır Üniversitesi Rektörü - Rectorate of Iğdır University)
Prof. Dr. Sedat CERECİ
Prof. Dr. Hacı Kadir KADİRZADE
Prof. Dr. Galip AKIN
Doç. Dr. R. Eser GÜLTEKİN
Doç. Dr. Zeynelabidin MAKAS
Dr. Yaşar KALAFAT
Ayfer YAVİ

YAYIN KURULU - EDITORIAL BOARD

Prof. Dr. Oktay BELLİ
(Yayın Kurulu Başkanı- Editor in Chief)
Prof. Dr. Nihat FALAY
Yard. Doç. Dr. Şahabettin ÖZTÜRK
Yard. Doç. Dr. M. Salih MERCAN
Musa DAĞDEVİREN
Güzin Sühran BELLİ
Vedat Evren BELLİ (M.A.)
Sait KÜÇÜK
İsmet ALPARSLAN
Lemin GÜLDEREN

sempozyum_son.indd 3 13.02.2012 13:29

Mehmet Akif IŞIK
Tüm Dostlar Van Yemek Sempozyumu'nda 323

Galip AKIN
The Occurrence and Properties of Traditional Cuisine Culture and Foods 324
Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemeklerinin Ortaya Çıkışı, Özellikleri 325

İsmet ALPASLAN
Ways of Preserving Milk and Milk Products 330
Et ve Süt Ürünlerini Saklama Yöntemleri 331

Yasin İPEK
Beliefs, Practises and Food Culture of Adilcevaz.....338
Adilcevaz Yöresinde Yemek Kültürü, İnanış ve Uygulamalar 339

Zekiye ÇOMAKLI
Erzurum Cuisine Culture in Poems and Folk Songs 351
Mani ve Türkülerde Erzurum Yöre Mutfağı 352

Zeynelabidin MAKAS
Food From a Language of a Poet 360
Ozan Diliyle Yemek 361

Elif KANCA / Çakır Ceyhan SÜVARİ
An Ordinary Commodity and a Ritual Object: Salt 365
Sıradan Bir Meta ve Ritüel Nesnesi: Tuz 366

Elvan OCAK
Winter Yoghurt "Tutma Yoghurt" 371
Kış Yoğurdu "Tutma Yoğurt" 372

Türkan KADİRZADE
Prepring of the Semeni Halvah and Believes Connected with it's 376
Semeni Helvasının Hazırlanması ve Onunla İlgili İnançlar 377

Fevzi ÖZGÖKÇE / Murat ÜNAL
The Plants Used for Making Herby Cheese and the Their Threat Categories 380
Otlu Peynir Yapımında Kullanılan Bitkiler ve Tehlike Kategorileri 381

Fevzi ÖZGÖKÇE / Metin ARMAĞAN / Mehmet FİDAN / Ali Murat KESER
The Natural Plants Used for Making Meals in Van 393
Van'da Yemek Yapımında Kullanılan Doğal Bitkiler 394

Fevzi ÖZGÖKÇE / Cansu KAHİLOĞULLARI
Investigation of the Usage of Lamiaceae Members Distributed Zeve Campus of
Yüzüncü Yıl University as Food and Medicinal Purposes 418
Yüzüncü Yıl Üniversitesi Zeve Kampüsü'nde Yayılış Gösteren Lamiaceae (Ballıbabagiller)
Familyasının Gıda ve Tıbbi Amaçlı Olarak Kullanılabilecek Bitkilerinin Araştırılması 419

Ayfer YAVİ
The Bloody History of Sugar and it's Sweet Marriage with Tea 437
Şekerin Kanlı Tarihi ve Çay ile Tatlı Evliliği 439

sempozyum_son.indd 8 13.02.2012 13:29

BELIEFS, PRACTISES AND FOOD CULTURE OF ADİLCEVAZ

*Yasin İPEK**

ABSTRACT

We are one of the most rooted nation who has lived different places up to now, met different civilizations, adopted some national or international beliefs and affected from them. According to our issue, food necessity which is one of the basic needs is affected from these changes and interactions.

Turkish people who migrated from Central Asia to Anatolia generated a new food culture which was overflowed from this geography with its tastes and traces by combining the food cultures of people of Anatolia and different food cultures which they met during their migration. We indicate that as a food culture: During our study, we want to clarify these issues such as meanings of food and drinks for people, preparing what kind of foods for birth, death and wedding ceremonies and choosing these foods, using these foods for what purposes, loaded qualifications and holiness of these foods instead of only explaining food names and food ingredients.

Foods differ from each other with their kinds, their preparations, using what kind of ingredients and providing these ingredients from whereabouts and also the region where food is prepared. For example; meat dishes are widespread in the South Eastern Anatolia Region but in the West Anatolia, dishes which are made from vegetables are widespread. These differences originate from many different elements such as circumstances of geography where people live, socio - economic struc tures of people,food habits of different communities around them. As a result of this; kind of food, cooking, eating how, when and where are changed by habits of community.

Humankind create a different relationship with foods apart from accepting it only as a food necessity and it is started to accept as a integration of community, relaxing people spiritually and determinatives of status .

With this study, we want to explain these issues such as food culture of Adilcevaz - the district of Bitlis, beliefs and practises about these ,famous foods of Adilcevaz and their preparations, foods for using as therapeutic under the title of beliefs and practises of food culture in the different phases of life and beliefs and practises of food culture in the religious visiting places.

Key words: Food, culture, adilcevaz, dinner table, belief

** Yasin İPEK, Professional of "History of Religions" and "History of Islam", Kayseri - TURKEY*
e-mail: yipek75@hotmail.com

sempozyum_son.indd 338 13.02.2012 13:33

ADİLCEVAZ YÖRESİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ, İNANIŞ VE UYGULAMALAR

*Yasin İPEK**

GİRİŞ

Tarihin en köklü milletlerinden biri olan bizler, günümüze kadar geçen süreç içerisinde farklı birçok coğrafyada yaşamış, farklı uygarlıklarla tanışmış, milli ya da evrensel birtakım inanışları benimsemiş ve bunlardan ister istemez etkilenmişizdir. Konumuz itibariyle, insanoğlunun en temel gereksinimlerinden biri olan yemek ihtiyacı da bu değişim ve etkileşimlerden nasibini fazlasıyla almıştır.[1]

Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, bu uzun yolculukları sırasında beraberlerinde getirdikleri yemek kültürünü gerek göç güzergâhları boyunca tanıştıkları farklı kültürlerle gerekse yeni vatanları olan Anadolu'daki yerleşik halkın yemek kültürüyle sentezleyerek, lezzeti ve izleri bu coğrafyanın dışına taşan yeni bir yemek kültürünün temellerini atmışlardır.

"Yemek kültürü" kavramını kullanırken şunu özellikle belirtmeliyiz ki çalışmamız esnasında sık sık kullanacağımız bu kavramla sadece yemeklerin adı ya da hangi malzemelerden ne oranda kullanıldığından ziyade; yiyecek ve içeceklerin insanlar için taşıdığı anlam, doğum- düğün- ölüm merasimleri gibi belirli dönemlerde ne tür yiyeceklerin yapıldığı ve neden bunların tercih edildiği, yeme- içme ihtiyacı dışında insanların hangi amaçla bu yiyecekleri kullandığı, bu yiyeceklere toplumun yüklediği vasıf ya da kutsallığa açıklık getirmeye çalışacağız.

Yemek türleri, yapımı, kullanılan malzemelerin ne olduğu ve nerelerden nasıl temin edildiği hatta yapıldığı zaman bile yemeğin hazırlandığı yöreye göre büyük farklılıklar göstermektedir. Örneğin; Güneydoğu Anadolu bölgemizde et türü yemekler yaygınken Batı Anadolu'da bitkilerden yapılan yemekler daha yaygındır. Bu farklılaşmada insanların yaşadıkları bölgenin coğrafi şartlarından tutun da orada yaşayanların sosyoekonomik yapılarına, çevrelerindeki farklı toplulukların yemek alışkanlıklarına kadar birçok unsur belirleyicidir. İşte bundan dolayıdır ki; kişinin tercih ettiği yemeğin türü, pişirilişi, nasıl, ne zaman ve nerede yendiği mensubu olunan topluluğun alışkanlıklarına göre değişir.

İnsanoğlunun yiyeceklerle olan ilişkisi zaman içerisinde sadece hayatını sürdürebilmesi için gerekli olan yeme- içme ihtiyacını temin etmekten daha farklı bir hal almış ve toplumu kaynaştırıcı, insanları ruhsal olarak rahatlatıcı ve yeri geldiğinde statü belirleyicisi olarak kabul görmeye başlamıştır. Bu çalışma ile Bitlis iline bağlı Adilcevaz ilçesini temel alarak bölgedeki yemek kültürünü, buna bağlı olarak gerçekleşen inanış ve uygulamaları:

Hayatın farklı safhalarında yemek kültürüne ait inanış ve uygulamalar dini nitelikli ziyaret yerlerinde yiyeceklerle ilgili inanış ve uygulamalar Adilcevaz'da sıkça yapılan yemekler ve bunların hazırlanışı tedavi amaçlı yiyecekler ve bunların kullanımı başlıkları altında sunmaya çalışacağız.

I. HAYATIN FARKLI SAFHALARINDA YEMEK KÜLTÜRÜNE AİT İNANIŞ VE UYGULAMALAR

Doğumla başlayan insan hayatı ölüm denilen kaçınılmaz sona kadar birçok olaya sahne olmaktadır. Kimi zaman hüzünlendiren kimi zaman sevindiren bu olaylar silsilesinde insanoğlu kendince birtakım ritüeller üreterek hayatını

** Yasin İPEK: "Dinler Tarihi" ve "İslam Tarihi" Uzmanı, Kayseri - TÜRKİYE*
e-posta: yipek75@hotmail.com

sempozyum_son.indd 339 13.02.2012 13:33

bir düzene sokmaya ya da başına gelebilecek istenmedik olayları defetmeye çalışmıştır. Halk kültürü diye nitelendirilen bu inanış ve uygulamaların en önemli parçalarından biride yemek kültürüdür. Bizde bu başlık altında Adilcevaz'ı merkez alarak yöre halkının sofra kavramından ne anladığını, sofra adabını, doğumdan ölüme kadarki hayatın çeşitli safhalarında yemek ya da yiyecek- içeceklerle ilgili inanış ve uygulamaları aktarmaya çalışacağız.

Yalnız şunu özellikle belirtmeliyiz ki; aşağıda vereceğimiz inanış ya da uygulamalara bölgede yakın bir geçmişe kadar sıklıkla rastlanmaktayken günümüzde bu uygulamaların bir kısmı giderek unutulmuş ya da terk edilmiştir.

Sofra İle İlgili İnanış ve Uygulamalar

Yörede, yemek yenen yere *"sofra"* denmektedir. Sofranın temel malzemeleri; sofra bezi, tahta ve sinidir. Sofralar genelde yere hazırlanmaktadır. Bu yörede sulu yemeklere *"aş"* adı verilmektedir. Aş geçmişte toprak kaplarda yenmekteyken günümüzde çinko veya porselen kaplara yerini bırakmıştır. Pilav gibi kuru yiyecekler *"lembeki/ lengeri"* denen bakır tabaklarda, ayran gibi içecekler ise bakır ve çinko derin taslarda sofraya konulmaktadır.

Yakın bir zamana kadar sofraya konan tabak ortak olarak kullanılmakta, içecek kapları ise iki kişiye bir tane düşecek şekilde sofraya yerleştirilmekteydi. Yemeklerde daha çok tahta kaşık kullanılır, çatal pek kullanılmazdı. Günümüzde ise sofradaki birey sayısınca tabak ve bardak kullanılmaktadır. Tahta kaşıklar yerini metal kaşıklara ve çatallara bırakmıştır. Yine yakın bir geçmişe kadar çocuklar ve kadınlar erkeklerle aynı sofralara oturamadıkları gibi evin gelini, kayınpederi ve eşiyle beraber yemek yiyemezdi. Erkekler ile kadın ve çocuklar ayrı sofralarda yemek yerlerdi. Zamanla bu uygulama yerini tüm aile bireylerinin bir arada oturduğu sofra düzenine bırakmışsa da bu yeni sofra düzeninin de kendine has bazı kuralları vardır. Büyükler ve evin reisi sofranın başına, sofradakilere hizmet edecek kadın ve kızlar ise sofranın uç tarafına ya da mutfağa yakın olan kısmına otururlar.

Sofrada ya dizlerin üzerine oturarak ya da bağdaş kurarak oturulur. Yemeğe evin reisi veya büyüğünün besmele çekerek ilk lokmayı almasıyla başlanır.

Yemek yerken hiç konuşulmaz şayet konuşulursa büyükler *"sofra titrer"* diye konuşanları uyarır. Yemekte asla tartışılmaz.

Sofrada elini yere koyarak yemek yiyen birisi varsa büyükler tarafından *"elini yere koyma iştahın kaçar, sofra sana beddua eder, köpeklerin yediği gibi yeme"* şeklinde uyarı yapılır.

Yemek sağ elle yenir, sol elle yemenin sofranın bereketini kaçıracağına inanılır. Sağ el ile yemenin ise sofranın bereketini artıracağına inanılır. Sofrada su önce büyüğe ikram edilir.

Yemeğe besmele çekilerek başlanıp, elhamdülillah diyerek sofradan kalkılır. Şayet besmele çekilmeden sofraya oturulursa sofranın bereketinin kaçacağına inanılır.

Sofrada yemek seçmek çok ayıp karşılanır ve nimetlere karşı saygısızlık olarak kabul edilir.

Sofradan tam doymadan kalkılmalıdır. Sofradaki ekmek kırıntılarını yersen evin ve sofranın bereketi artar.

Yemekte şayet misafir yoksa karnı doyan beklemeden kalkar. Şayet misafir varsa özellikle evin reisi doysa bile misafirin doyup sofradan kalkmasına kadar bekler. Sofradan büyükler kalkmadan küçükler kalkmazlar. Kalkılması gerekiyorsa büyüklerden izin istenir.

Ekmek kesinlikle yere çırpılmaz. Yerde bulunan ekmek parçası yerden kaldırılarak öpüldükten sonra yüksekçe bir yere bırakılır.

Sofra bezindeki ekmek kırıntıları hayvanlara verilir ya da kuşlar yesin diye yüksekçe bir yere bırakılır.

Ekmek bıçakla kesilmez. Elle bölünür ki kırıntısı fazla olmasın diye. Yoksa sofranın bereketi kaçar.

Sofrada lokma yarım bırakılıp kalkınca: her işinin yarım kalacağına; ekmeğin arkasından ağlayacağına ya da ekmeğin o kişiye beddua edeceğine inanılır. Yemek yerken boğazına takılması bir sevdiğinin aç olduğuna delalet eder.

Tabağını tam sıyırmayan kimsenin ileride evleneceği kimsenin çirkin olacağına inanılır.

Mutfağın bereketi bol olsun diye sonbaharda

sempozyum_son.indd 340 13.02.2012 13:33

yemek mevlitleri verilir. Bu mevlitte dua okunurken ortaya bir tabak tuz ve bir tabak dövme konulur. Mevlit bittikten sonra okunmuş tuzla dövmenin bir kısmı komşulara dağıtılırken bir kısmı da bereket getirmesi amacıyla ambar ya da evin deposuna atılır.

Birisi yoğurt ya da süte nazar değdirmişse ve nazar değdiren kişi biliniyorsa o kişinin evinden gizlice ya da bir bahaneyle biraz tuz istenir. Bu arada ayakkabısı gizlice ip ile ölçülerek sütün veya yoğurdun etrafında gizlice yakılıp dumanı tüttürülür.

Ocak, üzerine su dökülerek söndürüldüğü takdirde cin çarpacağına ya da cinlerin o kişiye musallat olacağına inanılır.

Cuma günleri ocağa tuz ve bazı bitkiler atılarak çıkan dumanla birlikte etrafa bu kokunun dağılması amaçlanır. Böylece eve gelen geçmişlerin ruhları, o evde şenlik var diye sevinerek geri giderler. Ocağa tırnak atılırsa yaşlılıkta el titrer.

Akşamları, özelliklede cuma akşamları sakız çiğnemek ölü eti çiğnemek gibidir.

Karadut ağacı yakılır ya da kesilirse uğursuzluk getirir. Akşam sıcak su yere dökülüp de besmele çekilmezse o eve cinler musallat olur.

Demlikteki su çok kaynayınca cinler azar.

Bir aileye huzursuzluk vermek için o evin duvarına domuz yağı sürülürse o ailede anlaşmazlık çıkar.

Üç İhlas bir Fatiha'yı okunup eldeki siğillerin sayısınca iki ucu kesilen arpa, hafifçe delinmiş yumurtanın içine atılıp, bir yere gömülür ve bu arpalarda çürürse siğiller gider.

Hamur yoğurulurken tekneden hamurun düşmesi misafir geleceğine delalet eder.

Yufka ekmeği sacın üzerinde dik durursa misafir gelecektir. Ekmek pişirirken ekmeğin çok kabarması eve bereket getirir.

Çay bardağının içindeki çöp taneleri kadar misafir gelecektir.

Boyu kısa kalmış birisi için, bal kabının içerisine pişmemiş yumurta bırakılır. Birkaç ay sonra bu yumurta çıkarılıp balla karıştırılıp kısa boylu olan kişiye yedirilir.

Üzerlik otu duvara asılırsa nazardan korur. Üzerlik otu yakılıp dumanı nazar değdiğine inanılan kimseye koklatılır.

Kırkı çıkmadan evden çıkarılan çocuğa nazar değmemesi için çocuğun üzerine bir tabak tutulur ve bu tabağın içine yumurta kırılır ya da yanına bir parça ekmek konulur.

Nazar değmemesi için, bebeğin kundağının içine ya da yastığının altına ekmek parçası bırakılır.

Araba, ev gibi pahalı bir şey alınırsa kurban kesilip, arabaya ya da evin kapısına sürülür.

Araba alınırsa; yumurta arabanın önüne atılarak kırılır ki, kaza belayı uzaklaştırsın.

Evine gelen misafirin nazarının değmemesi için ayakkabısına tuz konur.

Eve ve ev halkına nazar değmesin diye muska yapılır. Bu muskanın içine şap, soğan kabuğu, sarımsak kabuğu ve Ayet'el- Kürsi yazılı bir kâğıt konulur.

Cepte beyaz şap veya sarımsak taşımak nazardan korur. Dört yapraklı yoncayı yastığının altına koyan kimse, rüyasında sevdiğini görür.

Dokuz gece, gökyüzünde dokuz yıldız sayan kimse, dokuzuncu gece yattığında rüyasında evleneceği insanı çeşme başında kendisine bir tas su verirken görür. Evlenmek isteyen genç, bulgur pilavının ortasına kaşık saplar ve yemek kaplarını devirir.

Doğum ve Düğünlerde Yiyeceklerle İlgili İnanış ve Uygulamalar

Doğum: Doğum sancısı başlayan kadına banyo yaptırılır ve iyice terlemesi için soba yakılıp, çay ve benzeri sıcak içecekler içirilir.

Doğumdan sonraki ilk emzirmeden önce mutlaka bir ezan okunması gerekir.

Doğumdan sonraki ilk hafta içerisinde, komşular ve akrabalar kendi evlerinde hazırladıkları un, yağ ve şekerle yapılan murtuga, pekmez, şekerli yumurta gibi yiyeceklerle doğum yapan kadının evinde birlikte kahvaltı yaparlar.

Çocuğun göbeği düşünce kırkı çıkana kadar uykusu düzenli olsun diye, göbeği yastığın altına bırakılır. Kesilen göbeğin yerine kuru kahve sürülür.

Doğumdan sonraki on beşinci günde banyo yapılacak suyun içine tesbih, okunmuş buğday, altın ve çivi atıldıktan sonra önce çocuk, daha sonra anne bu suyla yıkanır. Bu su anne ve ço-

sempozyum_son.indd 341 13.02.2012 13:33

cuğun geçtiği yerlere damlatılır. Bu işlem kırkıncı günde de tekrarlanır.

Doğumun üzerinden kırk gün geçmedikçe anne ve çocuk evden çıkmaz, evde yalnız bırakılmaz. Çocuğun kırkı çıkmadan odasına çiğ et sokulması hoş karşılanmaz. Anneye ilk kırk günde horoz boynu yedirilirse, çocuğun boynunun uzun ve sağlam olacağına inanılır. Yenen boyun kemikleri süpürge çöpüne takılarak kıbleye doğru asılır.

Çocuk kırk günlük iken kucağa alındığında, başın üzerine kaldırılıp aynaya baktırılırsa ay basacağına inanılır. Ay basan çocuğun sırtına, okunmuş kurşun ve şap asılır.

Bebeğin sancısı olmasın diye, hem anneye hem de çocuğa *"çekem"* adı verilen çeşitli baharatlarla hazırlanan bir tür ilaç verilir.

Çocuğun gözlerine limon sıkılırsa gözlerinin parlak olacağına, eğer sarılık hastası olarak doğarsa banyo suyunun içine miras altını bırakılırsa hastalığın geçeceğine inanılır.

Çocuğun dişi çıkmaya başlayınca bunu ilk fark eden kişi çocuğa hediye almak zorundadır. Çıkan ilk dişi kutlamak için annesi, buğday ve nohudu suda kaynatarak yaptığı "Hediği" küçük kaplarla akraba ve komşularına dağıtır (Hedik bazen şekerli de olabilir.). Hediği alan kimseler kabı iade ederken içine hediyelerini de koyarak geri yollarlar.

Doğum yapan kadına ziyarete gelen akraba, komşu ve tanıdıklar çeşitli hediyelerin yanında süt, yoğurt, yumurta, çorba gibi yemek ve yiyecekler de getirirler. Loğusa evinde konuklara loğusa şerbeti, süt, tatlı, bisküvi gibi ikramlarda bulunulur.

Loğusa kadına sütünün artacağı inancıyla süt ve sütlü yiyecekler, soğan, bulgur, mercimek, şerbet, tatlı vb yedirilir; nohut, fasulye ve bazı meyveler sakıncalı kabul edilerek yedirilemez, soğuk su içirilemez.

Düğün: Gelin, düğün alayıyla birlikte yeni evine gelip atın üzerinden indirildiği an, gerektiğinde evine ve kocasına kurban olsun diye kurban kesilir. Bu arada kız evinden alınan tuz ve buğday, oğlan evinden alınan tuz ve buğdayla karıştırılıp gelinin başına saçılır. Bundaki amaç, gelinin evine daha bağlı olmasıdır.

Gelin eve doğru ilerlerken damat sağdıçla birlikte evin damına ya da yüksekçe bir yere çıkıp, gelinin başına elma atar. Bundaki amaç; gelinin damattan çekinmesi ve sözünden çıkmamasıdır. Damat, gelinin başına elma attığında bu elma geline değmezse damadın üzerine bir kova su dökülür. Bu arada yere düşen elma parçalarını kim alıp yerse, onun erken evleneceğine inanılır.

Gelinin ayağı uğurlu ve bereketli gelsin diye elmadan sonra başına çerez, üzüm, şeker ve bozuk para gibi şirinlikler dökülür.

Kız evinden alınan tabak, bardak, testi baba evinden kopup yeni evine bağlansın diye geline oğlan evinde kırdırılır; kırılan bu bardak ya da testinin kazayı belayı da götüreceğine inanılır.

Gelin eve girerken kaynana, gelinin önünde yumurta kırar. Yumurta kırılınca hiçbir kötülük kalmayacağına inanılır. Yumurtayı kırdıktan sonra kaynana geline şerbet içirir. Gelin büyük bir narı yere atar. Saçılan nar taneleri kadar çocukları olacağına inanılır. Gelin içeri girince kayınbabasından *"Halet"* ister. O da bir hayvan ya da altın hediye eder. Gelin ve damat ellerini bal kabına batırdıktan sonra kapıya sürerler. Eğer bu bal akarsa evlilikleri iyi olacaktır. Gelin ve damada şerbet içirilir ki birbirlerine karşı tatlı dilli olsunlar. Şerbet içilen bardağı gelinin ayağının önünde kırarlar ki gelin eve huzur getirsin. Gelin yeni evine girince ilk olarak mutfağa götürülüp su gibi temiz ve bereketli bir hayat sürmeleri için ona musluk açılıp kapattırılır.

Düğünden birkaç gün sonra gelin, ayağı açılsın diye (Ayağı açılmak: Gelinin yeni evinden ilk kez dışarı çıkarılması) etraftaki ziyaret yerlerinden birine götürüldüğü gibi, çok gezmemesi içinde sönmüş tandırın külünde yürütülür.

Sünnet, Askerlik, Düğün ve Cenaze Merasimlerinde Yemek Kültürüne Ait İnanış ve Uygulamalar

Sünnet: Sünnet merasimi yapıldıktan sonra mevlit okutulur ve davetlilere yemek (genellikle kavurma) ikram edilir. Kına gecesinde hediyesini vermemiş olan misafirler hediyelerini vererek ayrılırlar.

Sünnet töreninden birkaç gün sonra çocuğun ailesi, kirveyi ve ailesini yemeğe çağırıp yardımlarından dolayı onlara çeşitli hediyeler verirler.

Askerlik: Genç, askere gitmesine yakın bir za-

sempozyum_son.indd 342 13.02.2012 13:33

manda tüm akraba, komşu ve arkadaşları tarafından yemeğe davet edilir.

Askerden dönüşte gencin ailesi tarafından birkaç gün boyunca göz aydınına gelenlere yemek ikram edilir.

Düğün: Kız istemeye, erkek tarafının ileri gelenleriyle (amca ,dayı, hala,.....) birlikte mahalle ya da köy imamı da götürülür. Gelen konuklara ev sahipleri kahve ve şeker ikram ederler. Kız tarafının evliliğe gönlü yoksa damat adayının annesinin ayakkabısına tuz koyulur.

Düğün zamanı yaklaşınca erkek tarafından daha önce seçilmiş olan Toy Beyi (Düğün başkanı) ve Yenge Başı (Toy beyinin eşi veya erkek tarafından yaşlı bir bayan), akraba ve dostları düğüne çağırması için *"Köçürgen"* tutar. Bu köçürgene her gittiği evden erzak ya da bahşiş verilir.

Düğünden önce erkek evi, yakınlarını yemeğe davet ederek "Hamur Akşamı" düzenler. Akşamdan sazlı sözlü eğlencelerle hazırlanan hamur, ertesi gün tandırda pişirilerek davetlilere ikram edilir.

Yörede düğünler genelde Cuma, Cumartesi ve Pazar günlerini kapsayacak şekilde üç gün sürer. Cuma akşamı (Kızlar Akşamı) düğün merasimi başlar. O gün kız tarafı kendi evinde eğlenir. Bu eğlenceye erkek tarafından kimse katılmaz. Şayet katılırsa, yüzüne un çalınır. Çeşitli eğlenceler yapıldıktan sonra gece biter.

Cumartesi öğlen, kız evinde *"Nişan töreni"* yapılır. Bu törende erkek ve kız tarafının yakın akrabaları geline çeşitli takılar takarlar. Yine eğlenceler yapılır. Nişan bitiminde oğlan evi geri dönüp, akşamki kına gecesi için hazırlık yapar. Bu arada her iki tarafta konuklarına yemek verir.

Cumartesi akşam oğlan evinden kız evine *"Toylık"* (et, pirinç, şeker, bisküvi, tatlı, meyve, vb. yiyecekler) gönderilir.

Pazar günü oğlan evinde yemek yendikten sonra nişanda hediye veremeyenler, ortaya konan tepsiye hediyelerini koyarlar. Bayan davetliler hediyelerini verdikten sonra gelinin çeyizine bakarlar.

Ertesi gün sabah erkenden sağdıçlar gelerek damadı hamama götürürler. Düğünden üç gün sonra gelin, kaynanası, görümceleri ve yakınları ile hamama gider. Yanlarında yemiş götürürler ve hamamdaki insanlara bunları ikram ederler.

Düğünden bir hafta sonra kız tarafından damadın evine sini gönderilir. Bu sinideki baklavadan ve gelinin getirdiği hediyelerden, Toy Başı başta olmak üzere sağdıç ve yakın akrabalara dağıtılır.

Düğün yemeklerinde et yemeğinin yanında pilav, mevsime bağlı olarak bir sebze yemeği, kuru fasulye veya nohut, hoşaf bulunur. Çorba olarak şehriye ve yoğurt çorbalarının yer aldığı düğün sofralarında; keşkek, pilav ve et yemeği hemen her bölgede yaygındır. Düğün sofralarında tatlı olarak helva, zerde, sütlaç veya baklava bulunur.

Ölüm: Ölmek üzere olan kimsenin ağzına azar azar su verilir ve yanında kısık sesle Kelime-i Şahadet getirilip Kur'an-ı Kerim okunur.

Ölü, üç katlı kefene sarılır. Kefenin katları arasına kara çörek veya zemzem suyu dökülür ve kefenin katları arasına güzel kokulu şeyler bırakılır.

Mezarın başına ceviz ağacı, meyve ağaçları veya gül fidesi dikilir.

Cenaze evinde yas süresince (üç gün veya yedi gün) yemek yapılmaz. Buraya yakınları ve komşuları yemek getirir. Matem süresince, taziyeye gelenlere çay ve şeker ikram edilir. Taziyeye gelenler, ölü evine şeker (bazense çay) götürülür.

Ölümün kırkıncı veya elli ikinci gününde hatim indirilir, Yasin ve mevlit okutulur. Tandırda yapılan ekmek, içine helva koyularak dağıtılır.

Arife ve bayram günlerinde ölü sahipleri mezarlığa giderek, çocuklara lokum, şeker dağıtıp, mezar başında Yasin okur ya da okuturlar.

Cenazeden sonra gelen ilk bayram *"Kara Bayram"*dır. Bayram namazından sonra imam, cemaati de alıp kara bayramı olan eve bayramlaşmaya gider. Bu bayramda ev halkı misafirliğe gitmez ve evde tatlı türü şeyler yapılmaz.

II. DİNİ NİTELİKLİ ZİYARET YERLERİNDE YİYECEKLERLE İLGİLİ İNANIŞ VE UYGULAMALAR

İnsan varoluşunun ardından ilk olarak temel gereksinimlerini gidermeye çalışmış, bunu tedarik ettikten sonrada daha güçlü olma çabasına düşmüştür. Fakat bu arayış ona acziyeti hissettirince insan, bazı varlık ya da cisimlere kendince kutsallık yükleyerek onlardan medet ummaya başlamıştır. Bu varlıkları hoşnut etmek, kızdırmamak, zor durumda kaldığında kendisine

sempozyum_son.indd 343 13.02.2012 13:33

yardımcı olmalarını sağlamak yani bugününü ve yarınını kutsallık atfettiği bu varlıkların vasıtasıyla güvence altına almak için bir takım uygulamalara girişmiştir.

Nüfusunun tamamına yakını Müslüman olan Adilcevaz'da insanlar ziyaret yerlerine giderek; orada yattığına inanılan mübarek zatın ya da doğaüstü güçlere sahip olduğu düşünülen taş, ağaç veya bulak gibi cisimlerin vasıtasıyla sağlıklı, zeki ve vatanına milletine, anasına babasına hayırlı bir evlat sahibi olmayı; kendisinin veya yakınlarından birinin hastalığına derman bulmayı; yeni gelinin ayağını açmayı ve evine bereket getirip hayırlı evlatlar doğurmasını; sütü kesilen annenin sütünün gelmesini; çocuğu olmayanın çocuk sahibi olmasını; kaybolan bir yakınını ya da eşyayı bulmayı; gaip aleminden geldiğine inanılan varlıkların kötülüklerinden korunmayı; evladına ya da kendisine hayırlı bir kısmet bulmayı; mal mülk sahibi olmayı ve kuraklığı gidermeyi amaçlamaktadırlar. Tüm bu belirttiğimiz sebeplerden ötürü buralara gelen bölge insanı dileğinin gerçekleşmesi için birtakım ritüeller gerçekleştirmektedir. Ziyaret yeri ya da yakın çevresindeki bulağın suyundan içmek, yine oradaki ağaçların meyvelerinden ve buğday, arpa gibi tahıllardan yemek, evlerinden getirdikleri hedikleri orada pişirerek yemek, adaklık hayvan kurban ederek etini ihtiyaç sahiplerine dağıtmak, evinden getirdiği okunmuş şeker ya da pirinç gibi gıdaları ziyaret yerine gelen insanlara ikram etmek gibi uygulamalardan da anlaşılacağı gibi bunların tamamına yakınında yiyecekler ya da yiyeceklerle alakalı uygulamalar ön plandadır.

Yukarıda belirttiğimiz sebeplerle Adilcevazlıların gittikleri dini nitelikli ziyaret yerlerini ve mevkilerini belirtecek olursak:

Abdurrahman Dede Türbesi: Evren Paşa Mahallesi'ndeki mezarlıktadır.

Abdülmecit Türbesi: Çanakyayla köyündedir.

Ak Baba Türbesi: Atatürk Mahalles'inde, Tahta Köprü Cami yanındadır.

Arap Beşir Türbesi: Sütey Yaylası'ndadır.

Bayram Hoca Türbesi: Sütey Yaylası'nda Çil Gölü civarındadır.

Bekir Efendi Türbesi: Orta Mahalle'de, lisenin yanındadır.

Cafer Ağa Kuyusu: Kaleboynu Mahallesi'ndedir.

Cuma Bulağı: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Çengel Baba (Kasap Baba) Türbesi: İlçe merkezinde kasapların yanındadır.

Çerkez Ocağı: Kaleboynu Mahallesi'ndedir.

Çırçırık Baba Türbesi: Evren Paşa Mahallesi'ndedir.

Çubukluk Türbesi: Kadı köyünün üst kısmında bulunur.

Delikli Taş: Araştırmalarımızda, Evren Paşa Mahallesi'nde, Heybeli köyü ile bakım evi arasında, Kef Kalesi'ndeki kilisenin üzerinde, Kavuştuk köyünde delikli taşa rastladık.

Gül Çiçek Türbesi: Kaleboynu Mahallesi'nde, Değirmen Çayı'nın üstünde bulunur.

Hasan Dede Türbesi: Orta Mahalle ile Evren Paşa Mahalleleri arasındadır.

Hayri Dede Türbesi: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Hıdırşah Bey Türbesi: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Hüseyin Dede Türbesi: Kale Mezarlığı'nın altındadır.

Kanlı Taş: Alacaatlı Mezarlığı'ndadır.

Kara Abdal Türbesi: Kaleboynu Mahallesi'ndedir.

Kara Şeyh (Piri Bey) Türbesi: Karaşeyh köyündedir.

Kara Veli Türbesi: Cevizli Mahallesi'ndedir.

Karavol Baba Türbesi: Karakol köyündeki şehitliktedir.

Keklik Bulağı: Sütey Yaylası yolu üzerindedir.

Kırk Bulak: Orta Mahalle'dedir.

Kömürlü Baba Türbesi: Kömürlü köyündedir.

Mala Bekir Türbesi: Kaleboynu Mahallesi'nde kalenin alt kısmındadır.

Muni Dede Türbesi: Kaleboynu Mahallesi'ndedir.

Mümin Dede Türbesi: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Nene Hatun Türbesi: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Pir Gaib Baba Türbesi: Çayır Mahallesi'nde, Paşa Cami yanındadır.

Seyd-i Baba Türbesi: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Seyd-i Vakkas Türbesi: Aydınlar beldesinin güney doğusunda bulunur.

sempozyum_son.indd 344 13.02.2012 13:33

Siğil Gölü: Alacaatlı Mezarlığı'ndadır.

Sütlü Bulak: Orta Mahalle'dedir.

Şehitlik: Orta Mahalle'dedir. Ermeni katliamından sonra yapılmıştır.

Şehitlik (Esenkıyı): Esenkıyı köyündedir.

Şeyh Aleaddin Türbesi: Adilcevaz düğün salonu yanındadır.

Şeyh Vank Baba Türbesi: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Şifa Dede Bulağı: Kaleboynu Mahallesi'ndedir.

Uri Ziyareti: Bahçedere köyü civarında, Danacı köyü altındadır.

Uzun Mezar: Bahçedere köyünün altındadır.

Yeşil Baş Türbesi: Hıdırşah Mahallesi'ndedir.

Yeşil Hatun Türbesi: Aslanlı Kayalar'dadır.

Zal Paşazade Türbesi: Orta Mahalle'deki Şehitliktedir.

Ziyaret Cevizi: Kaleboynu Mahallesi'ndedir. *"Danzo"* denilen bir bulağın altındadır.

Ziyaret Tepesi (Ziyaret Ağacı): Akçıra köyündedir.

III. TEDAVİ AMAÇLI YİYECEKLER VE BUNLARIN KULLANIMI

Sanayileşmenin en üst seviyede olduğu günümüzde insanların sağlık sorunları da maalesef her geçen gün daha da artmaktadır. Bu hızlı artışın doğal sonucu olarak insanların çözüm arayışları ilaç sanayisini güçlendirmiştir. Fakat son zamanlarda halk arasında *"ilacın bir tarafı yaparken diğer tarafı bozduğu"* düşüncesinin hızla yayılmaya başlamasıyla birlikte eskiye dönüşte hızlanmıştır. Bu dönüşüm neticesinde de *"halk hekimliği"* ya da *"koca karı ilaçları"* yeniden yaygınlık kazanmıştır. Çeşitli bitki, meyve ve hayvansal ürünlerden faydalanılarak geliştirilen ve tamamen tecrübeye dayanan bu alternatif tıp metotlarına Adilcevaz halkı da sıklıkla başvurmaktadır. Tedavi amaçlı yiyeceklerin neler olduğunu, bunların hangi amaçla ve ne şekilde kullanıldıklarını kısaca belirtecek olursak:

Acı Kabalak: Bahçelerde bulunur. Yaprakları kaynatılarak ağrıyan yere basılır. Romatizmaya iyi gelir.

Alabalık: Tatlı sularda bulunur. Sarılık hastalıklarında kullanılır. Su dolu bir kaba alabalık konulup sarılık hastası olan kişi devamlı balığa baktırılırsa hastalık balığa geçer ve kişi rahatsızlıktan kurtulur. Yenildiğinde kalp damarlarını açar.

Ayva Yaprağı: Bahçelerde bulunur. Kaynatılarak içilir. İshali keser, boğazı açar. Öksürüğe ve göğüs hastalıklarına iyi gelir.

Bağa Yaprağı: Su kenarlarında yetişir. Ebem gömeci ve ısırgan otu ile birlikte, kökleriyle kaynatılıp içilirse kalp damarlarının açılmasına yarar. Mide rahatsızlıklarına iyi gelir.

Bıldırcın Yumurtası: Astım ve bronşit hastalığına iyi gelir. Sabah aç karına çiğ olarak içilir.

Ceviz: Bahçelerde yetişir. İlçenin sembolü haline gelmiş olan *"Adilcevaz Cevizinin"* kendine has bazı özellikleri mevcuttur. Bu özellikleri; kabuklu tane ağırlığı yaklaşık 18- 25 gr, iç randımanı % 50- 60, dış kabuğu ince, iç rengi beyaz, kabuktan ayrılması kolay, kabuğu pürüzsüz, meyve verimi yüksek, hastalıklara karşı dayanıklı olan Adilcevaz cevizi bileşimindeki doymuş yağ asitleri sayesinde kolesterolü, damar sertliğini ve neticede kalp krizini önleyicidir. Tüm bunlara ilaveten ceviz, şeker hastalığına, kolesterole ve guatr hastalığına da iyi gelir. Yaprağının suyu ise sivilceleri giderir.

Çattakuş: Bahçelerde bulunur. Kaynatılarak içildiği gibi salatası da yapılır. Öksürüğe ve sarılığa iyi gelir.

Çekir Dikeni: Bahçelerde bulunur. Yumurta ile birlikte yağda kavrularak yenilir. Kansere, damar tıkanıklığına ve romatizmaya iyi gelir.

Dağ Sakızı: Dağlarda bulunur. Köklerinden çıkan süt kurutulur. Mide sancısına iyi gelir.

Dut: Bahçelerde yetişir. Meyvesi kaynatılarak reçeli yapılır. Ağız yaralarına ve kansere iyi gelir. Olgunlaşmamış dut, arı sokan yere sürülür.

Ebem Gömeci: Bahçelerde bulunur. Çiğ yenilebildiği gibi kaynatılarak hoşafı da yapılır. Ayrıca ezilerek krem haline getirilip, yaranın üzerine de sürülebilir. Böbreklerdeki taşı düşürür, boğazdaki iltihabı söker, bağırsakları yumuşatır. Öksürüğe ve idrar yollarındaki rahatsızlıklara iyi gelir.

Efleyen Otu: Bahçelerde bulunur. Yemeklere atılır. Nezle ve gribe iyi gelir.

Erik Kurusu: Bahçelerde yetişir. Eriğin meyvesi kurutularak yemek haline getirilir. Erik kurusu suda bekletip nasırın üstüne bırakıldığında nasırı söker.

sempozyum_son.indd 345 13.02.2012 13:33

Evelik: Dağ eteklerinde bulunur. Kaynatılarak içilir. Romatizma, tansiyon, boğaz ağrıları ve soğuk algınlığına iyi gelir.

Garoz: Su kenarlarında bulunur. Ayran çorbasına katılarak veya kaynatılarak kullanılır. Mideyi yumuşatır.

Hatme Çiçeği: Dağ yamaçlarında ve bahçelerde bulunur. Kaynatılıp başa sürülürse saç dökülmesini engeller.

Hıri: Bahçelerde yetişir. Yaprağı ve kökü kaynatılır. Öksürüğe ve bağırsak iltihabına iyi gelir.

Hortlik Otu: Dağ eteklerinde bulunur. Hoşaf yapılarak içilir. Sarılığa iyi gelir.

Isırgan Otu: Bahçelerde ve dağ yamaçlarında bulunur. Kaynatılarak ya da kurutulup baharat olarak kullanılır. Mideye, kansere ve romatizmaya iyi gelir. Suyuyla saçlar yıkanırsa saç kırıklarına ve saç dökülmesine iyi gelir.

İt Üzümü: Bahçelerde bulunur. Kaynatılarak içilir. Rahim hastalığına iyi gelir.

Kaplumbağa Yumurtası: İdrar yolları iltihaplarına, kulak ağrılarına iyi gelir. Cinsel gücü artırır.

Kayısı: Bahçelerde yetişir. Meyve olarak yenilebildiği gibi, kaynatılarak hoşafı da yapılabilir. Vücuda enerji verir. Bağırsak sistemini yumuşatır. Acı tohumları öksürüğü keser ve bağırsak parazitlerini yok eder.

Kaz Ayağı: Bahçelerde bulunur. Salata olarak ya da kaynatılarak kullanılır. Kavrularak da yenir. Sinirlere iyi gelir. Hazmı kolaylaştırır. Ağız kokusunu alır. Ağrı kesicidir.

Kekik (Keklik) Otu: Dağ yamaçlarında bulunur. Kurutulur ve kullanılacağı zaman kaynatılarak suyu içilir. Başta mide hastalığı olmak üzere karın ağrısına ve şeker hastalığı gibi birçok hastalığa iyi gelir

Kenger: Dağlarda bulunur. Kökü kaynatılır. Şeker hastalığına iyi gelir.

Kırmızı Pancar: Bahçelerde yetişir. Kaynatılarak buharı burna çekilir. Sinüzite iyi gelir.

Kuş Burnu: Dağ yamaçlarındaki bahçelerde bulunur. Kaynatılarak içilir. Öksürüğe, mideye ve nezleye iyi gelir.

Kuş Ekmeği: Bahçelerde bulunur. Salata biçiminde yenilir. Bağırsaklara iyi gelir.

Kuş Pepesi: Dağ yamaçlarında bulunur. Kulak iltihabı için haşlanıp yenir.

Kuzu Kulağı: Bahçelerde bulunur. Ayran aşına katılarak içilir. Nezleye, romatizmaya, boğaz ağrısına ve iltihabına iyi gelir.

Maydanoz: Bahçelerde yetiştirilir. İdrarı artırır. Tansiyonu düşürür. Böbrek iltihabını temizler.

Meryemhort: Dağlarda bulunur. Kaynatılarak veya öğütülüp toz haline getirilerek kullanılır. Romatizmaya ve her türlü sancıya iyi gelir.

Mısır Püskülü: Bahçelerde bulunur. Kaynatılarak içilir. İdrar sökücüdür. Böbrek rahatsızlığına iyi gelir.

Nane: Bahçelerde bulunur. Kurutularak ya da salatası yapılarak kullanılır. Mide ağrısına iyi gelir.

Nehire Çiçeği: Sütey Yaylası'nda bulunur. Kaynatılarak içilir. İdrar yolları iltihabına ve basura iyi gelir.

Nişasta ve Yoğurt: İshal için bu ikisi karıştırılır ve yenilir.

Pancar Yaprağı: Bahçelerde yetişir. Kaynatılarak içilir. Diz ağrısına iyi gelir.

Papatya: Dağ yamaçlarında ve bahçelerde bulunur. Kurutulduktan sonra güzelce kaynatılır. Siroza, kalbe ve mide bulantısına iyi gelir. Kaynatılarak saça sürülürse saça parlaklık verir ve güçlendirir.

Parpar: Bahçelerde bulunur. Kavrulup yenir. Kolesterolü düşürür.

Reyhan Otu: Bahçelerde bulunur. Yemeklere atılır. Sarılığa iyi gelir.

Selemeler: Bahçelerde bulunur. Kaynatılarak içilir. Kabızlığa ve bağırsak hastalıklarına iyi gelir.

Semiz Otu: Bahçelerde bulunur. Salata olarak kullanılır. İdrar yolları iltihabına ve romatizmaya iyi gelir.

Soğan Sarımsak: Kulak iltihabı için kulağa damlatılır. Çıban çıkan yerin iltihap kapmaması ve hemen patlaması için soğan bağlanır.

Tendirlik Otu: Bahçelerde bulunur. Kaynatılarak ya da yemeği yapılarak kullanılabilir. Midedeki yaralara iyi gelir.

Tere: Çay ya da dere kenarlarında bulunur. Salata şeklinde yenilebilir. İştah açar. Öksürüğe ve guatra iyi gelir. Bağırsakları yumuşatır.

Uçkun Kökü: Dağlarda bulunur. Kaynatılarak içilir. Romatizmaya, şeker hastalığına, bağırsak ve

sempozyum_son.indd 346 13.02.2012 13:33

mide ağrılarına, yüksek tansiyona iyi gelir. Kurutulup öğütüldükten sonra yoğurtla karıştırılıp yüze sürülürse sivilce ve lekeleri temizler.

Üzerlik: Dağ yamaçlarında bulunur. Kaynatılıp içilirse basura iyi gelir.

Vakun: Dağlarda bulunur. Soyularak yenir. Tansiyona ve göz hastalıklarına iyi gelir.

Yarpuz: Temiz su kenarlarında bulunur. Güzel kokulu bir ottur. Salata şeklinde doğranıp yenildiği gibi kurutulup baharat şeklinde çorbalara da atılabilir. Mide rahatsızlıklarına iyi gelir. İştah açar. İdrar yolları iltihabını kurutur.

Yelmik: Dağlarda yetişir. Kaynatılarak kullanılabildiği gibi çorbası da yapılabilir. Mideye iyi gelir.

Yer Elması: Bahçelerde yetişir. Kabuğu soyularak yenir. Şeker hastalığına iyi gelir. Karaciğeri güçlendirir. İdrar sökücüdür. Annelerin sütünü artırır.

Yılan Dili: Bahçelerde ve su kenarlarında bulunur. Salata olarak ya da kaynatılarak kullanılır. Ülsere, mide ağrılarına ve dilde çıkan yaralara iyi gelir. Kurutularak yaranın üzerine merhem şeklinde sürülebilir. Yaranın üzerine pişirilip konulduğunda iltihabı alır.

IV. ADİLCEVAZ'DA SIKÇA YAPILAN YEMEKLER VE BUNLARIN HAZIRLANIŞI

Yemek çeşitleri, bunların yapılışı ve kullanılan malzemeler yöreye göre büyük farklılıklar göstermektedir. İnsanların yemek kültürünün oluşmasında yaşadıkları bölgenin coğrafi şartlarından tutunda orada yaşayanların sosyoekonomik yapılarına, çevrelerindeki farklı toplulukların yemek alışkanlıklarına kadar birçok unsur belirleyicidir.

Adilcevaz'da yöre halkının sıkça yapıp kendileriyle özdeşleştirdikleri yemek türlerinin neler olduğunu ve kullandıkları malzemeleri kısaca açıklayacak olursak:

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Çorbalar

Ayran Aşı: Yoğurt ayran haline getirilir ve içine bir yumurta katılıp iyice karıştırıldıktan sonra içine hafif pişmiş dövme atılır. Yaz ayında ise içine taze kabak, pancar, garoz otu katılır. Ayran aşı kaynayıncaya kadar karıştırılır. Kaynadıktan sonra pişmeye bırakılır.

Halim Aşı: Dövme kaynatılır ve içine yıkanmış kuru fasulye, akşamdan ıslatılmış nohut atılır. Bir taraftan da kemikli et kaynatılır. Yağ ve salça kavrulduktan sonra içine et, dövme, fasulye ve nohut atılır. Sonra et suyu ve kaynamış su katılıp pişirilir.

Kurut Aşı: Dövme bir miktar suyla kaynatılır. Sonra içine nohut atılır. Yağla soğan kavrulduktan sonra bunlar dövmenin içine atılır. Sonra kurutun içine ılık su dökülüp kurut ezilip sulandırılır. Pişen yemek ateşten indirilir ve ezilen kurut içine dökülür. Daha sonra tekrar ocağa konulup birkaç defa kaynatılıp pişmeye hazır hale getirilir.

Sütlü Aş: Bir tencereye su kaynatılır. Su kaynadıktan sonra içine bulgur atılır. İkisi birden kaynatılır ve üzerine süt dökülür, iyice özümsedikten sonra içine bir miktar tuz atılır.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Yumurta Yemekleri

Çılbır (Hazırlop): Yağ ile soğan ve salça kavrulur. İçine birkaç yumurta kırılır. Sonra kaynamış su, tencerenin bir kenarından yavaşça dökülür. Suyun dökülmesiyle yumurtalar kabarır. Sonra içine reyhan ve tuz atılıp pişmeye bırakılır.

Kaygana: Yumurtalar tasa kırılır. Daha sonra iyice çırpılır. İçine tuz atılıp karıştırılır. Bir tavaya yağ konulup ısıtılır ve çırpılan yumurtalar tavaya dökülür.

Mercimekli Çılbır: Yağ ile soğan ve salça kavrulur. İçine kırmızı mercimek ve domates kurusu atılır. Suyu dökülüp pişirilir. Daha sonra üzerine yumurta kırılır.

Mıhla: Tavaya konulan tereyağı iyice yakıldıktan sonra içine yumurta kırılır. Üstüne tuz ekilir, sonra yenilir.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Et Yemekleri

Dolma: Yağlı kıyma, pirinç, bulgur, soğan, salça, biber ve yağ karıştırılıp yoğrulur. Sonra kabak, patlıcan, biber, salatalık ve domates oyulur. Yoğrulan iç bunlara doldurulur. Sonra tencereye dizilir. Üzerine tabak çevrilip biraz su dökülüp pişirilir.

Etli Çortu: Kemikli et güzelce yıkanıp kaynatılır. Daha sonra dövme birazcık suyla pişirilip süzülmüş etin üstüne atılıp yağ ve salçayla kavrulur. Önceden hazırlanmış lahana turşusu (kıyılmış)

sempozyum_son.indd 347 13.02.2012 13:33

kavrulan etin üzerine suyuyla birlikte dökülür. Eğer yemek ekşi olmuşsa birazcık su katılıp pişirilir. Sonra tuzu atılıp yenilir.

Herse: Dövme bir çömleğe konulup suyla karıştırılıp kaynatılır. İyice pişirilir. Kemiği ayıklanmış horoz veya tavuk ayrı bir kapta pişirilir. Dövme, yağ ile kavrulduktan sonra içine et atılır. Ağaç çömçe ile iyice karıştırılıp tavuk eti iyice ezilir. Dövmenin içine atılıp kaybolacak şekilde karıştırılır. Dövmeler iyice ezilir. Sonra bu yemek bir kaba konulup üstüne tereyağı dökülüp yenilir.

İçli Köfte: İnce bulgur ıslatılıp, içine kıyma atılarak yoğrulur. Kuvvetli olması için tel şehriye de katılıp iyice yumuşatılır. Böbrek yağı içine dökülür. İçine biraz salça, karabiber ve soğan katılıp yoğrulur. Küçük küçük yuvarlanır. Yuvarlak şekilde oyulan köftelerin içine hazırlanan malzeme konulur. Ağızları iyice kapatılır. Suda haşlanıp pişmeye bırakılır.

Kabak Dolması: Kabak, ince ince şerit halinde çekilerek kesilir. Güneşte bırakılıp yumuşatılır. Bulgur, yağsız kıymaya katılır. Salça, biber, reyhan ve soğan içine atılıp yoğrulur. Küçük küçük sıkılır. Sonra kabakla sarılır. Tencereye bırakılır. Üstüne birazcık şeker serpilir. Azıcık su dökülüp ağzı kapalı şekilde pişirilir.

Kara Dut Yaprağı Sarması: Karadutun yaprağı, ayranın suyunda sarartılır. İçi aynen dolmadaki gibi hazırlanır. Daha sonra sarılıp pişirilir.

Keledoş: Et, ufak ufak doğranır. Birazcık suyla pişirilir. İçine mercimek atılır. Yağ, salça ve soğan kavrulup mercimeğin içine atılıp kısık ateşte pişirilir. Sahana konulduktan sonra sulu olan kurut üzerine dökülür.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Balık Yemekleri

Balık Köftesi: Balık iyice yıkanır. Üstünün siyah derisi soyulup, içi temizlenip makinede çekilir. Bulgura katılıp yoğrulur. İçli köfte gibi hazırlanır. Et yerine balık konur. Sonra içine böbrek yağı ya da soğan kavrulup konur.

Salamura Balık Kızartması: Tuzlu balık iyice temizlenir. Tavaya birazcık yağ konulur. Balık yağa atılarak, kızartılır. Kahvaltıda ve öğle yemeğinde yenilir.

Tandırda Taze Balık: Balık iyice yıkanır. Kalburun üzerinde güneşte kurutulur. Yoğurda birazcık un katılıp iyice karıştırılır. Kuruyan balık yoğurda batırılır. Sonra ısıtılmış tandırın içine yapıştırılıp kızardıktan sonra çıkarılır.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Sebze Yemekleri

Domates Şilesi: Domates, küçük küçük doğranıp yağda kavrulur. Sonra üstüne kaynamış su ve temizlenmiş bulgur dökülür. Tuzu atılır ve pişirilir. Biraz sulu olması gerekir.

Ispanak Şilesi: Su kaynatılıp ayıklanmış bulgur içine atılır. İyice yıkanan ıspanak, ufak ufak doğranır. Pişen bulgurun içine yağ ve ıspanak atılır. İyice pişirilir. Biraz sulu olması gerekir.

Lahana Şilesi: Lahananın içi ufak ufak doğranır. Haşlanıp suyu süzüldükten sonra yeniden su konulur. İçine bulgur yağ ve tuz konulup pişirilir.

Kabak Boranisi: Taze kabak soyulup ince ince doğrandıktan sonra yıkanıp süzülür. Yağ ve soğan kavrulup içine kabak atılır. İyice piştikten sonra soğutulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküldükten sonra kavrulmuş yağ ve salça konulur.

Soğanlı Şile: Yeşil soğan ince ince doğranır. Yapılışı aynen ıspanak şilesi gibidir.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Ot Yemekleri

Çireşli Pilav: Dağdan toplanan çireş, iyice yıkanıp temizlenir. Sonra süzülüp doğranır. Birazcık su kaynatılıp çireşler içine atılır. Nazik olduğundan biraz kaynattıktan sonra içine bulgur atılır. İyice piştikten sonra altı kapatılıp tabağa koyulur ve üzerinde ısıtılmış yağ gezdirilir.

Gagaçanalı Herse: Dövmenin içine yağ ve tuz atılıp iyice pişirilir. Gagaçanası doğranıp, dövmenin içine dökülür. İyice karıştırılıp pelte haline getirildikten sonra üstüne yağ dökülür.

Garozlu Ayran Aşı: Garoz otu toplanıp yıkanıp doğranır. Ayran aşına katılır. Yapılışı aynen ayran aşındaki gibidir.

Gıcırtkanlı Şile: Gıcırtkan (ısırgan otu) iyice yıkanıp doğranır. Bulgur, suda biraz piştikten sonra içine otla birlikte tuzu atılıp pişirilir. Biraz sulu olmalıdır.

Göbelekli Pilav: Göbelek dağdan getirilir. İyice temizlenip yıkanır. Geç piştiği için uzun süre

sempozyum_son.indd 348 13.02.2012 13:33

kaynatılır. Biraz yumuşadıktan sonra üzerine bulgur atılıp, pişirildikten sonra üstünde yağ gezdirilir.

Jağlı Pilav: Dağdan getirilen jağ, teker teker temizlenir. Sonra haşlanıp 2-3 gün suda bekletilir. Suyu süzülüp bir kaba basılır. Üzerine tuzlu su dökülüp bir hafta bekletilir. İyice sarardıktan sonra sudan çıkarılıp doğranır. Kaynamış suya atıp haşlanıp üzerine bulgur dökülüp pişirildikten sonra altı kapatılır. Tabağa konulduktan sonra üzerine yağ dökülür.

Kengerli Pilav: Kenger otu dağdan toplanıp dikenli kısmı atılır. Dikensiz kısmı pişirilir. Pişirilişi çireşli pilavda olduğu gibidir.

Parpar Kavurması: Parpar temizlenip doğrandıktan sonra güneşe konulur. Yağ ve soğan kavrulup içine pancar atılır. İyice piştikten sonra sarımsaklı yoğurt üzerinde gezdirilir. Onun üzerinde de toz biberli yağ gezdirilir.

Yabani Ot Kavurması: Çekir dikeni, kuzukulağı, gıcırtkan, kuş pepesi, karabaldır ve yağlıcan otları toplanır. İyice temizlenip haşlanır. Sonra yağ ve salça kavrulur. Otlar sıkılıp içine atılır. Biraz kavrulduktan sonra üstüne sarımsaklı yoğurt dökülür.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Pilavlar

Bulgur Pilavı (Mercimekli): Su kaynatılır. İçine tuz ve mercimek atılıp iyice pişirilir. Sonra içine bulgur atılıp iyice pişirilip altı kapatılır. Yağ tavada iyice ısıtılır. Tabağa konan pilavın üzerine dökülür.

Çireşli Pilav: Yapılışı yabani ot yemeklerinde anlatılmıştır.

Domatesli Bulgur Pilavı: Domatesi yıkayıp küçük küçük doğrandıktan sonra yağda kavrulur. Biraz piştikten sonra üzerine su dökülür. Su kaynadıktan sonra içine bulgur atılıp iyice pişirilir. Suyunu çektikten sonra altı kapatılır.

Ev Eriştesi Pilavı: Ev eriştesi yıkanır. Kaynayan suyun içine bulgurla yıkanan erişte atılıp pişirilir. Sonra üstünde yağ gezdirilir.

Patatesli Bulgur Pilavı: Patates soyulduktan sonra yıkanıp küçük küçük doğranıp suda haşlanır. Biraz piştikten sonra içine bulgur katılıp iyice pişirilir. Tabağa konduktan sonra üzerine yağ dökülür.

Şehriyeli Bulgur Pilavı: Yağ iyice ısıtılıp içine şehriye konulup kavrulur. Üzerine kaynamış su döküldükten sonra tuzu atılıp içine bulgur konulur ve iyice pişirilir. Bulgur piştikten sonra altı kapatılır.

Yumurta Eriştesi Pilavı: Yağda kavrulan eriştenin üzerine su dökülüp iyice pişirilir. Tuzu atılır. Suyu çekilince altı kapatılır.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Erişteler (Makarnalar)

Su Eriştesi: Suyla un ve tuz iyice yoğrulur. Ufak ufak beze yapılır. Bezeler açılıp doğrandıktan sonra güneşe serilir ve kurutulur. Sonra sacda kavrulur. İyice elendikten sonra kaldırılır.

Yumurta Eriştesi: Yumurta, un, su ve tuz yoğrulur. Ufak beze yapılır. Bezeler açılıp kurutulduktan sonra kesilir. Sonra odalarda 3- 4 gün bekletilip kullanılmak üzere kaldırılır.

Adilcevaz'da Sebze ve Meyve İle En Çok Yapılan Tatlılar

Kaysefe: Birkaç defa kaynatılıp yağda iyice kavrulan erik, ateşten indirildikten sonra üzerine şeker serpilir.

Ceviz Reçeli: Erik büyüklüğüne gelmiş ve içi henüz olgunlaşmamış cevizler toplanıp üst kabuktaki yeşil parlaklık alınır. (Bu işlem bıçak veya zımpara türü bir aletle yapılabilir.) Kazınan bu cevizler suya bırakılır ve sekiz gün boyunca aynı saatte suyu tazelenir. Yıkanıp durulandıktan sonra kireçli suda dört saat dinlendirilip yıkanıp durulanan cevizler tek taraftan çatalla delinir. Bir kazan içine yemek sodası atılarak kaynatılır ve soğuk suda durulanıp soğumaya bırakılır. Hazırlanmış şekerli suda cevizler kaynatılır. Bu işlem cevizlerin içleri kızarıncaya kadar devam ettirilir. Ceviz şekerinin aroma ve kokusunun güzelleşmesi için bir tülbent içine karanfil ve tarçın konularak kaynayan ceviz şekerinin içine atılır. Şekeri indirmeye yakın limon tuzu eklenir ve biraz daha kaynatılır. Bir ceviz alınarak ortası kesilir. Eğer içi kızarmışsa ateşten alınıp dinlenmeye bırakılır.

Erik Reçeli: Parçalanmadan çekirdekleri çıkartılan eriğin, şurubu hazırlanır. Koyulaşmaya başlayınca erikler içine atılıp sararmaya başlayınca ocaktan indirilir.

sempozyum_son.indd 349 13.02.2012 13:33

Elma Reçeli: Kabukları soyulan elmalar ince ince doğranır. Hazırlanan şekerli şurup biraz koyulaşmaya başlayınca elmalar içine atılır. Yumuşayınca ateşten alınır.

Dut Reçeli: Dutlar akşamdan şekere yatırılıp sulandırılır. Bire bir şeker konulur. Ateşe konulup suyu koyulaşıncaya kadar kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Muhtelif Yemek ve Tatlılar

Keşkek: Haşlanan etin içerisine önceden ayıklanan dövme atılır. Dövme iyice pişirildikten sonra tuz ve kemiğinden sıyrılmış et ilave edilir tencerenin ağzı kapatılır. Pişince ağzı kapatılıp soğumaya bırakılır.

Haşıl: Kaynamış suyun içine ince yarma atıldıktan sonra iyice kaynatılıp, içine yağ katılır. Daha sonra un eklenip topaklaşmaması için iyice karıştırılır. Üstüne süt veya kurut konulur. Sonra üstüne toz biberli yağ dökülür.

Murtuka: Yağ, tavada gıjlanır (yakılır). İçine un atılıp iyice kavrulduktan sonra üzerine pekmez dökülüp iyice karıştırılır. Kaplara basılır.

Asta: Suyla pekmez iyice karıştırılır. Ateşe konulup kaynatıldıktan sonra içine yağ dökülür ve un atılıp iyice karıştırılıp kaynamaya bırakılır. İyice koyulaşıp muhallebi gibi olunca ateşten indirilir.

Adilcevaz'da En Çok Yapılan Un Ürünleri

Tava Ekmeği: Un, su, tuz ve maya karıştırılır. Hamur yoğrulup mayalanır. Ufak ufak künt (yumak) edilir. Tavaya yağ konulup iyice ısıtılır. Künkler elde açılıp, yağda kızartılır.

Fetir: Yağ, un, tuz, su ve maya, karıştırılıp iyice yoğrulur. Mayalandıktan sonra yumaklar yapılır. Tahtanın üzerinde açılır. Önceden dövülmüş cevizler içine konularak, ağzı kapatılıp yassılaştırılır. Tandır yakılır. Tandır ısındıktan sonra kenarları temizlenir. Fetirlerin yüzüne yumurta sarısı sürülüp elle tandırın kenarına yapıştırılır. İyice kızarıp piştikten sonra tandırdan çıkarılır.

Tandır Ekmeği: Un, su, tuz ve maya iyice yoğrulup mayalandırılır. Yumak yapıldıktan sonra küçük küçük açılıp rafadanın (Yuvarlak, küçük yastık gibi bir alet) üzerine serilir. Önceden yakılan tandırın kenarına yapıştırılıp biraz kızardıktan sonra tandırdan çıkarılır.

Yufka (Lavaş) Ekmeği: Un, su, maya ve tuz iyice yoğrulur. Sıcak bir yerde mayalanmaya bırakılır. Küçük küçük yumak yapılır. Üzerlerine örtü örtülüp tandır yakılır. Kenarlarına taş dizilip üzerine sac konulur. Yumaklar ekmek tahtasının üzerinde ince bir şekilde açılır. Sonra sacın üzerinde pişirilir. Kızarması için sacın altından tandıra sallanır. Bir süre sonra çıkarılır.

SONUÇ

Köklü bir maziye sahip olan Adilcevaz ilçesi tarih içerisindeki uzun yolcuğu boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu süreçte farklı kültürlerle tanışmıştır. Kimi zaman o toplumlara kendisinden bir şeyler katmış kimi zaman da onlardan etkilenmiştir. İşte Adilcevaz yöresindeki yemek kültürünün zenginliği de bu sebeptendir.

İnsanoğlunun sosyalleşmesi onu en temel gereksinimlerinden biri olan yeme- içme ihtiyacını giderirken doğal olarak bir disipline de sokmuştur. Ülkemizin genelinde olduğu gibi yöre insanında da özellikle 80'li yıllardan sonraki hızlı değişimi sofra kültüründe farklılaşmalara sebep olmuşsa da yiyeceklerle ilgili inanış ve uygulamalarda böylesine büyük bir değişim görülmemektedir. Eğitim seviyesi, cinsiyeti ya da dünya görüşü ne olursa olsun yöre insanı bu inanış ve uygulamaları hala yaşatmaktadır.

Sonuç olarak, Adilcevaz yöresinde yemek kültürü ile ilgili inanış ve uygulamaların geneline baktığımızda yurdumuzun diğer bölgeleriyle büyük benzerlikler taşıdığı rahatlıkla gözlenebilmektedir. Zaten aynı kültürle beslenen, aynı değerleri ve duyguları paylaşan toplumların birbirleriyle bu denli ortak noktası olmasından daha doğal ne olabilir ki?

DİPNOTLAR

1. Bu bölümün hazırlanmasında "Yasin İPEK; Tarihle Doğanın Buluştuğu Yer Adilcevaz, Laçin Yayınları, Kayseri 2006. " adlı çalışmadan faydalanılmıştır.

sempozyum_son.indd 350 13.02.2012 13:33