

Doğu'nun kutup yıldızı Van'ın coğrafi işaretleri

İhtişamlı kaleleri, mühendislik harikası olarak kabul edilen sulama kanalları ve barajlarıyla üç bin yıl öncesinin izlerini taşıyan Van, pek çok medeniyete ev sahipliği yapmanın çeşitliliğini sofralarına ve yöresel ürünlerine de yansıtıyor.

Anadolu'nun en büyük kapalı havza denizi olan Van Gölü kıyısında bulunan Van'ın bilinen en eski tarihi, tarım ve sulamanın başkenti olarak bilinen Urartular ile başlar... İhtişamlı kaleleri, mühendislik harikası olarak kabul edilen sulama kanalları ve barajlarıyla üç bin yıl öncesinin izlerini taşıyan Van, pek çok medeniyete ev sahipliği yapmanın çeşitliliğini sofralarına ve yöresel ürünlerine de yansıtıyor.

Van Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu Başkanı Necdet Takva; Van'a özgü ürünlerin markalaşması amacıyla 2013 yılında başlatılan çalışmalar neticesinde Van Otlu Peyniri, Savatlı Gümüş İşlemeciliği, Keledoş, Murtuğa ve Van Kavut'u coğrafi işaret olarak tescil ettirdiklerini dile getiriyor. Coğrafi işaretin, hem ürünün hem de kentlerin tanıtımına önemli katkılar sunduğunu belirten Takva, "İnsanlar artık otantik değeri olan, bir hikaye taşıyan ürünleri tercih ediyor. İşte bu noktada, ülkemiz ve ilimiz önemli bir potansiyel barındırıyor. Coğrafi tescilli ürünler sayesinde



üreticiler daha fazla kâr marjı elde ederken, tüketicilerin de kalitesi ve güveni kontrol altında olan ürünleri tüketiyor. Özellikle Van Kahvaltısı'nın adını uluslararası arenaya taşımak adına bugüne kadar birçok çalışma yaptık. 2014 yılında 51 bin 793 kişinin katılımıyla Dünyanın En Kalabalık Kahvaltı Sofrası Rekorunu kırdık. Ayrıca Van Kahvaltısı'nın Türkiye'de benzeri olmayan Garanti Markası tescilini de gerçekleştirdik" diyor.

"Sertifikalanmış ürünler daha çok tercih ediliyor"

Van Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı Nayif Süer de farklılıkların giderek yok olmaya başladığı küreselleşen dünyamızda



Van'ın Menşe Adları

Erciş Üzümü
Van Otlu Peyniri
Van Savatlı Gümüş İşlemesi
Van Gül Reçeli

Van'ın Mahreç İşaretleri

Jirkan Kilimi
Murtuğa
Van Kavut
Van Keledoşu
Van Kahvaltısı

tüketicilerin artık gıda maddelerinin kökenine ve duyusal özelliklerine daha çok önem verdiklerini ifade ediyor. Bununla birlikte özgünlüğü sertifikalanmış ürünlerin daha çok tercih edildiğini söyleyen Nayif Süer sözlerine şöyle devam ediyor: ''Doğallık, geleneksel olma, sürdürülebilir kalite, bölgesel kalkınma ve dünya pazarında rekabette bulunabilme garantisi gibi nitelikler coğrafi işaretlerin katma değerleri içinde bulunmaktadır. Borsamız, yer aldığı her organizasyonda yöresel ürünlerimizi geniş kitlelere tanıtmış ve tüketicilerden tam not almıştır. 2020 yılı başlarında başlattığımız çalışmalar neticesinde emeklerimizin sekiz ay gibi çok kısa bir sürede, karşılığını alarak köklü bir geçmişi olan Erciş Üzümü'nü coğrafi işaret olarak tescil ettirdik. Bu gelişme, sıradaki ürünleri tescil ettirmemiz yolunda hevesimizi daha da artırdı.''

İşte Van'ın coğrafi işaretleri ve hikâyeleri:

Erciş Üzümü

M.Ö 600-900 yılları arasında Erciş ilçesinde yaşayan Urartular döneminde, tarihi Zernaki Tepe Mevkii'nden Haydarbey Mahallesi'ne kadar olan alanların tamamının üzüm bağı olarak kullanıldığı biliniyor. Van-Erciş kara yolunun Karataşlar Mevkii'nde bulunan taşlar üzerine, Kral II. Sarduri (M.Ö. 764-735) tarafından yazdırılan çivi yazılı kitabede Erciş'te üzüm bağlarının kurulduğunu, bağlardan üzüm çalanların cezalandırılacağı belirtilmektedir…

Erciş Üzümü; Van Gölü'nün yumuşatıcı etkisi nedeniyle kendine özgü bir mikro klima özelliğine sahip bulunan Van yöresine, özellikle de Erciş İlçesi'ne adapte olmuş yüksek rakım özellikleri ve gece-gündüz sıcaklıkları arasındaki yüksek farklılık nedeniyle şırası yüksek oranda biyoaktif bileşik bulunduran bir üzümdür. Bu üzüm çoğunlukla sofralık olarak kullanılmasının ve zaman zaman şırasından yararlanılmasının yanında, yaprağı salamura yapılarak tüketilirken, şaraplık kalitesi de oldukça yüksektir.

Van Ticaret Borsası, Erciş Üzümü'nün hak ettiği değere yeniden kavuşması, bilinirliğinin artırılması, sınırlı üretim alanlarının





geliştirilmesi için 2020 yılının ilk aylarında kapsamlı bir araştırmaya başlayarak 2020 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuruda bulundu ve Erciş Üzümü'nü coğrafi işaret olarak tescil ettirdi.

Ayrıca Erciş Üzümü'nün üretim alanlarının çoğalması genç kuşağın, bilhassa da kadınların istihdamına büyük katkı sağlanıyor.

Van Otlu Peyniri

Evliya Çelebi'nin seyahatnamelerinde de bahsedilen Van Otlu Peyniri, hammaddesi ve üretim tekniği ile farklı özellikler taşıyor. Geçmişte otlu peynirin bir hekim tarafından yöre halkının bazı hastalıklarını tedavi etmek amacıyla hazırlandığı rivayet edilmekte. Günümüzde ise Van Otlu Peyniri bölgede hemen herkes tarafından her öğün sevilerek tüketiliyor. Gerek koyun sütü üretiminin Nisan, Mayıs ve Haziran aylarında artması ve gerekse yapımında kullanılan otların yetişmesinin bu aylara rastlaması; otlu peynirin bahar mevsiminde üretilmesini zorunlu kılıyor. Buna karşın otların salamura yapılarak saklanması, üretim mevsimini Temmuz, Ağustos ve hatta daha sonraki aylara kadar uzatabiliyor.

Van Keledoşu

Van Keledoşu, özel günlerde kalabalık aileler bir araya geldiğinde geleneksel olarak tandırda bayanların elbirliğiyle yaptıkları, kente has ve bir o kadar da zahmetli besin deposu olan özel bir yemek.

Van Keledoşu'nda bakliyatlar ayrı tencerelerde haşlanıyor. Haşlanan bakliyatlar, Keledoş Otu ve çökelekle harmanlanıyor. Daha sonra kızdırılmış yağa pul biber eklenerek, yemeğin üzerinde gezdiriliyor. Bilinen en eski haliyle Van Keledoş'u, 1800'lü yılların sonundan beri mutfakların vazgeçilmezi…



Van Kavutu

Van Kahvaltısı'nın ana ürünlerinin başında gelen Van Kavutu sütte bekletilmiş ve öğütülmüş kabuklu buğday unundan ve köy tereyağının kavrulması sonucu elde ediliyor. Kavut, Van Gölü Havzası başta olmak üzere Ortadoğu bölgesinde kullanılan bir mamul; fakat Kavut denildiğinde akla gelen ilk yer Van.

Besin değeri oldukça yüksek olan kavut, tabipler tarafından övülmüş, erken kalkanların gıdası, hastaların şifası olarak tarih boyunca yöre insanının sofrasından eksik olmamıştır. Van iline has un ve tereyağından elde edilen kavut özellikle bölgede tarım ve hayvancılık sektörünün ana sektörler olması ve bu sektörlerin de emek noktasında güç gerektirmesi nedeniyle kullanılan besin değeri oldukça yüksek bir mamul.

Murtuğa

Murtuğa genel olarak un, yumurta, tereyağı ve tuz gibi önemli maddelerin karışımı ve pişirilmesi ile elde edilen bir mamul. Genel olarak Van ili ile bütünleşmiş olan Murtuğa'nın tarihi oldukça eskilere dayanıyor. Murtuğa, lezzeti ile Van kahvaltısının en önemli ürünü. Özellikle yurt içi ve yurt dışından gelen misafirlere Murtuğa'nın kahvaltıda ikram edilmesi bu ürünün bilinirliğini daha da artırıyor.

Tarih boyunca bir çok savaşa tanıklık etmiş Van Gölü havzasında yaşayan halkın, savaş ortamında kıt imkânlarla yapılabileceği bir yiyecek olarak Murtuğa'yı seçmesi bu yemeğe ayrı bir önem katıyor.

Savatlı Gümüş İşlemeciliği

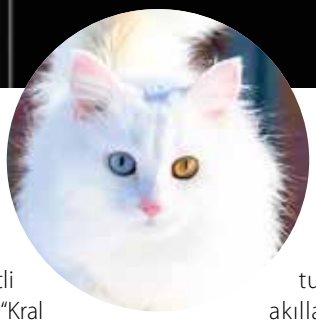
Savat; kurşun, gümüş, bakır ve kükürt madenlerinin bir araya getirilmesiyle oluşan siyah renkli bir karışım olup, Arapça "kara" anlamına gelen "esvad" kelimesinden geliyor. Kelimenin asıl adı "sevad" olup, zamanla "savat" olarak değişmiş. Savatlı gümüş işlemesi ise savat adı verilen bu karışımın gümüş üzerine sürüldüğü, bir diğer ifadeyle sıvandığı ve bir dizi işlemin gerçekleştirildiği bir el sanatı.

Yapılan arkeolojik kazılarda cilalı taş devrinden kalma pişmiş toprak küp ve tabakların üzerinde savatlanmış figürlere rastlanmış. Milattan önce 1350-900 yılları arasında Urartu ve Hurri Medeniyetleri dönemlerinde de savat sıvama tekniğinin kullanıldığı biliniyor. Takip eden yüzyıllarda madenciliğin geliş-









mesi sonucu gümüş malzeme üzerine açılan kılcal damarların savatlamayla süslenmesi gerçekleşiyor. Savat dolgu; maden sanatında geniş şekilde kullanılmış; özellikle Türkistan, İran, Kafkasya ve Doğu Anadolu'ya ait gümüş eserlerin üzerinde savat tekniğine sık rastlanıyor. Kaynaklarda, savat tekniğinin Anadolu'ya Hazar bölgesindeki Türkler tarafından getirildiği belirtiliyor. Tarihi kaynaklarda Osmanlı döneminde 900 ayar gümüşe tuğra vurma yetkisinin İstanbul dışında Van vilayetlerindeki savat ustalarına verildiği ifade ediliyor. I. Dünya Savaşı öncesinde Van'da 120 dükkânda 400 dolayında savat ustası ve kalfası olduğu biliniyor.

Van Gül Reçeli



Osmanlı İmparatorluğu'nda bölgenin en büyük kenti olan Van'da gül yetiştiriciliğinin çok büyük bir öneme sahip olduğunu biliniyor. Ali Çelebi'nin 1078 tarihli "Şükufename-i Musavver" (Resimli Çiçek Kitabı) isimli el yazması eserinin güller hakkındaki bölümünde, "Van gülü"nden bahsediliyor.

Bölgede, gül yapraklarından eski dönemlerden beri bazı tatlı ve içecekler hazırlanıyor. Van Gül Reçeli hazırlanması için halk arasında "reçellik gül" veya "Gül-i Muhammedî" olarak adlandırılan ve kokusu kuvvetli olan Rosa damascena çeşidi ve "Kral Gülü" veya "yediveren gül" olarak isimlendirilen Rosa damascena semperflorens güllerinin çiçek yaprakları kullanılıyor. Van Gül Reçeli'ne kokusunu, tadını ve aromasını reçellik gül verirken; yediveren gül ise bu reçele karakteristik rengini katıyor.

Van Kahvaltısı

Van Kahvaltısı, yöresel ürünlerden oluşan yurt çapında meşhur çok çeşitli bir kahvaltı türü. Van Kahvaltısı'nın geçmişi, şehirde sabah namazına giden ve daha sonra dükkânlarını açan esnafın evlerine dönmeyip kahvaltılarını şehirde yapmalarına dayanır. 1947 yılında "süt evi" olarak adlandırılan kahvaltı dükkânlarının ilki açılmıştır. Zamanla süt evlerinin yerini, kahvaltı salonları almış, kahvaltı salonlarında geleneksel Van Kahvaltısı sunulmaya başlanmış. Van Kahvaltısı gelenekselleşmiş ve bölge ile özdeşleşmiş.



Araştırmalar, Van'a gelen turistlerin Van'dan ayrılırken akıllarında en çok kalan noktanın, Van Kahvaltısı olduğunu gösteriyor. Van Kahvaltısı; 2014 yılı Haziran ayında Van'da düzenlenen açık alan kahvaltı etkinliğine 51 bin 793 kişinin katılımı ile dünyanın en kalabalık sofrası olarak Guinness Rekorlar Kitabı'na girmiş.

Van Kahvaltısı özelliğini Van'a özgü ürünlerden alıyor. Van Kahvaltısı; mutlaka Van Otlu Peyniri, Murtuğa, Van Kavutu, kaymak, tereyağı, bal, Van Gül Reçeli, cacık ve yumurta ile hazırlanan yiyecek çeşitlerini içeriyor. Van Kahvaltısı ayrıca çay, süt, diğer reçel ve peynir çeşitlerini, zeytin, tahin, pekmez, çörek, ekmek, sade pide, lavaş vb. ürünleri de içerebiliyor. Van Kahvaltısı patates kızartması, salam, sosis, jambon ve börek çeşitlerini asla içermiyor.

Van Kahvaltısı'nda bulunan coğrafi işaret tescilli Van Otlu Peyniri, Murtuğa, Van Kavutu ve Van Gül Reçeli tescillerde belirtilen özelliklere uygun olmalı. Bal, yörede üretilen bal olmalı...

Van Jirkan Kilimi

Türk el sanatları Anadolu'nun her köşesinde birbirinden farklı teknik ve güzelliklerde meydana getiriliyor.

Van'da el sanatlarının bu kadar canlı olmasının sebebi; bölgenin İran ve Doğu Türkistan yol kavşağı üzerinde bulunması. Van ve yöresinde dokunan kilimlerde estetik güzelliğin yanında ilettiği mesaj da oldukça önemli. Kadınlar ilmek ilmek, motif motif, duygularını, sevgisini, dile alamadığı, açıkça söyleyemediği aşkını, üzüntüsünü, beklentilerini kilimine işiyor. Kilimlerin her motifi aslında bir hikâye barındırıyor.