



Araştırma Makalesi (Research Article)

**KÜLTÜREL SÜREKLİLİK BAĞLAMINDA VAN BALIĞI'NIN KÜLTÜREL İZLERİ VE
GASTRONOMİK HAFIZADAKİ YERİ (CULTURAL CONTINUITY: THE CULTURAL TRACES
OF VAN FISH AND ITS PLACE IN GASTRONOMIC MEMORY)**

Ümit Can KAYA^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-6451-9766)

¹Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Bu çalışma, Van Gölü'ne özgü endemik bir tür olan Van balığının, Van mutfak kültürü içindeki konumunu ve kültürel süreklilik bağlamındaki anlamını ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında nitel yöntem kullanılarak, tarihsel belgeler, seyahatnameler, coğrafya eserleri ve arkeolojik buluntular doküman incelemesi tekniğiyle analiz edilmiştir. Elde edilen bulgular, Van balığının Asur döneminden günümüze kadar farklı uygarlıklar tarafından kayda geçirilmiş olabileceğini ve bu süreçte kültürel bir sembol hâline geldiğini göstermektedir. Van balığı tarih boyunca yalnızca bir besin maddesi değil; ticaret nesnesi, geçim aracı, toplumsal hafıza ögesi ve kimlik unsuru olarak da işlev görmüştür. Günümüzde coğrafi işaret tescili, gastronomik etkinlikler, yerel festivaller ve sürdürülebilir avcılık politikaları bu sürekliliği destekler niteliktedir. Ancak ulusal ve uluslararası düzeyde potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilmediği gözlemlenmektedir. Bu bağlamda Van balığı, yalnızca mutfak kültürünün değil; aynı zamanda kültürel mirasın, yerel kalkınmanın ve gastronomi turizminin de önemli bir bileşeni olarak ele alınmalıdır.

Anahtar Kelimeler: Van Balığı, Kültürel Süreklilik, Van Mutfak Kültürü

Abstract

This study aims to reveal the position of the Van fish, an endemic species unique to Lake Van, within the culinary culture of Van, as well as its significance in the context of cultural continuity. Using a qualitative research method, the study analyzes historical documents, travelogues, geographical works, and archaeological findings through document analysis. The findings indicate that the Van fish has been recorded by various civilizations from the Assyrian period to the present, evolving into a cultural symbol over time. Historically, the Van fish has not only served as a food source but also as a trade commodity, means of livelihood, element of collective memory, and marker of identity. Today, geographical indication registration, gastronomic events, local festivals, and sustainable fishing policies support this continuity. However, it is observed that its full potential has not yet been realized at national and international levels. In this context, the Van fish should be regarded not only as a part of culinary culture but also as a significant component of cultural heritage, local development, and gastronomic tourism

Keywords: Van Fish, Cultural Continuity, Van Culinary Culture

Giriş

Van Anadolu coğrafyasında 8.000 yıldır yerleşim yeri olarak kullanılan bir il olma özelliğini taşımaktadır. Bu özellik şehrin kültürünün zenginleşmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Yurt Ansiklopedisi, 1983). Zengin bir kültüre sahip olmak şehre özgünlük kazandırmaktadır. Şehre özgünlük katan en önemli unsur ismini şehrin kendisinden alan Van Gölü'dür. Van Gölü Türkiye'nin en büyük tuzlu-sodali gölü olma özelliğini taşımaktadır. Göl suyu %22 tuzluluk, 9.8 pH ve 153 alkaliniteye sahiptir. Bu özelliklerinden dolayı Van Gölü az sayıda canlıya ev sahipliği yapmaktadır. Bu sınırlı sayıdaki canlılar arasında en önemlisi gölün hemen hemen her bölgesinde yaşayabilme özelliği gösteren ve endemik bir tür olan Van Balığıdır (Alkan ve Oğuz, 2024). Van Balığı şehrin önemli gastronomik unsurlarından birisi olma özelliğini taşımaktadır.

Bir yöreye ait özgün gastronomik değerler ve bu değerlerin geçmişi ile kurulan bağlar o yörenin gastronomisinin markalaşmasını sağlamakta, böylece bilinirliğini artırmaktadır. Van mutfak kültürü öğelerini tescillemek adına çalışmalar bu girişimlerin başında gelmektedir. Bu çalışmalar kapsamında önce 2022 yılında "Tandırda Van Balığı/Tandırda Van İnci Kefali" yemekler ve çorbalar grubundan, 2025 yılında ise "Van Gölü

* Sorumlu yazar: umit.kaya@hbv.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2025.570

İnci Kefali” işlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri grubundan coğrafi işaret kapsamına alınmıştır (Coğrafi İşaret Portalı, 2025).

Şehrin özgün bir gastronomik değeri ve kültürünün ayrılmaz bir parçası haline gelmiş olan Van Balığının önemi elbette büyüktür. Ancak hali hazırda gastronomik anlamda potansiyelinin altında kaldığı düşünülen ilin gastronomik unsurlarının tanıtılması zorunludur. Bu sebeple bu çalışmanın amacı kültürel süreklilik bağlamında Van balığının kültürden kültüre sürekliliği üzerine odaklanarak, Van mutfak kültürünün tanıtımında yapılacak olan çalışmalara katkı sağlamaktır. Bir unsurun önemini ya da bulunduğu yeri anlayabilmek onun tarihini ve kültürel köklerini kavramaktan geçmektedir. Bu amaçla öncelikle literatürde Van balığının kültürel anlamda yer aldığını gösteren ve araştırmacı tarafından ulaşılan belgeler incelenecektir. Bu yüzden araştırmada nitel araştırma tekniklerinden doküman incelemesi tekniği kullanılmıştır. Doküman incelemesi sonucu elde edilen veriler içerik analizine tabii tutulmuştur. İçerik analizinden sonra kültürel süreklilik bağlamında Van balığının mevcut durumu hakkında saptamalar yapılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Kültürel Süreklilik

Kültürel süreklilik, kuşaklar boyunca kültürel bilgi, pratikler, değerler ve kimliklerin aktarımını ifade etmektedir. Toplamlar için düzen sağlayan bir unsur olarak rol oynamaktadır. Bu süreçte, bir topluluğun kolektif kimliğini tanımlayan dil benzeri temel kültürel unsurların, toplumsal normların, dini inançların ve sanatsal ifadelerin yeniden üretilmesi ve korunması yer almaktadır (Kirmayer, Simpson ve Cargo, 2009). Kültürel süreklilik, yalnızca kültürün tekrarlandığı bir süreç olarak değerlendirilmemektedir. Aynı zamanda gelenekler ve adetlerin, toplumsal değişimlere rağmen özünü koruyarak kültüre adapte olması ve korunmasını ifade etmektedir. Kültürel süreklilik bu özelliği sayesinde toplulukların değişime karşı bir direnç geliştirmesine sebep olmaktadır. Bu yönüyle kültürel süreklilik, toplulukların dış baskılara karşı direnç göstermesini ve toplumsal uyumu sürdürmesini mümkün kılmaktadır (Battiste, 2000).

Kültürel varlığın sürdürülmesi sömürge toplumları gibi mücadelenin aktif olarak yer aldığı toplumlarda zor olmaktadır. Bu yüzden kültürel süreklilik özellikle yerli ve azınlık topluluklarında daha belirgin görülmektedir (Chandler ve Lalonde, 1998). Kültürel süreklilik toplumsal ve psikolojik sağlık açısından önemli bir unsurdur. Bu sebeple kültürel süreklilik, kültürel mirasın korunmasını sağlamaktadır. Bir diğer taraftan kültürler dinamik yapılarıdır. Süreklilik ve değişimin birbirine karıştığı bu durum, kültürel aktarımın ve sürekliliğinin karmaşıklığını göstermektedir (Sahlins, 1999).

Bu nedenle kültürel süreklilik, bir toplumun kültürünün geleceğinin garanti altına alınmasında ve özellikle günümüz ile tarihsel kökleri arasında bağ kurmak isteyen toplumlar için ortak bir amacın geliştirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu çerçeveden bakıldığında toplumların kültürünün önemli bir parçası olan mutfak kültürü bir toplumun kültürel belleğinin korunmasında ve sürekliliğinin sağlanmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bir toplumun adetleri, gelenekleri, coğrafyası, sosyoekonomik durumları hatta söz sanatları, kültürel sürekliliğin gözlemlenebildiği alanlar içerisinde yer almaktadır. Bu yönüyle mutfak kültürü zengin bir kültürel mirası ifade etmektedir. Bu miras, sadece beslenme alışkanlıklarının değil, aynı zamanda kimlik, aidiyet ve toplumsal hafızanın da taşıyıcısıdır. Kültürel süreklilik bağlamında değerlendirildiğinde, geçmişin izlerini bugüne taşıyarak toplumsal kimliğin yeniden üretiminde önemli bir rol oynamaktadır. Özellikle yerel ve geleneksel gıdalar, bir yörenin coğrafyası, iklimi ve tarihi hafızasıyla bütünleşmektedir. Bu bağlamda, belirli bir topluluğun yeme-içme alışkanlıklarının günümüze ulaşması, sadece maddi değil aynı zamanda manevi bir aktarımı da ifade etmektedir. Dolayısıyla mutfak kültürü, kültürel sürekliliğin hem aracı hem de göstergesi olup, toplumların değişime rağmen kendi kültürel kimliklerini koruyabilmelerini mümkün kılan bir unsurdur (Kaşlı, Cankül, Köz ve Ekici, 2015; Cihangir, Akmeşe ve Akmeşe, 2023; Öztürk ve Akar Şahingöz, 2024; Evren, Şengül ve Yarmacı Güvenç, 2025).

Van Mutfak Kültürü

Tarih, fiziki doğal koşullar, sosyodemografik durum gibi bir çok unsur mutfak kültürünün şekillenmesinde rol almaktadır. 8.000 yıllık yazılı bir geçmişe sahip olan Van, Urartular, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlılar gibi önemli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu medeniyetler arasında Urartu Medeniyeti oldukça önem arz etmektedir. Medeniyete yaklaşık 250 yıl başkentlik yapmasıyla bilinen Tuşba (bugünkü Van Kalesi ve çevresi), bölgedeki yerleşimin kadimliğini gösterir niteliktedir (Mangaltepe, 2005). Zorlu coğrafi koşullara rağmen şehirde ilk yerleşik kültür Urartu Medeniyeti döneminde oluşmuştur.

Bulunduğu coğrafyanın doğal fiziki şartları Van mutfak kültürünü doğrudan etkilemiştir. Van Gölü şehrin sert karasal iklimini yumuşatırken, yüksek dağlar ise hayvancılık için elverişli alanlar sunmaktadır. Öte yandan Van ovası şehrin tarım ürünlerinin yetiştiği verimli bir alanı ifade etmektedir. Bu noktaya kadar sayılan bu özellikler Van mutfak kültürünün özgün ve karakteristik özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu özgün ve karakteristik özellikler kullanılan malzemelerin zenginliği, kullanılan araç-gereç gibi unsurlardan oluşmaktadır. Şehirde kışların sert ve uzun geçmesi kurutulmuş gıdaların, fermente edilmiş ürünlerin ve kavurma gibi kışlık yiyeceklerin üretimini de beraberinde getirmiştir (Kalelioğlu, 1991).

Sahip olduğu bu tarımsal ve hayvansal kaynakların bolluğu ile Van mutfağı çeşitli yemeklerin üretildiği özgün bir mutfak haline gelmiştir. Özellikle otlu peynir, kurut, tahıllar, et ve et ürünleri, yabani bitkiler ve Van balığı mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır. Bu yönüyle tıpkı diğer mutfak kültürleri gibi yalnızca fizyolojik ihtiyaçların aracı olmamış, aynı zamanda derin ve etkili kültürel birikimin yansımasını meydana getiren bir kimlik oluşturmuştur (Belli ve Belli, 2010; Ocak, 2016).

Özellikle mutfak kültürlerinde yer alan balık yemekleri dikkat çekicidir. Tandırda Van balığı, tuzlu balık, balık kızartması, bostaniye gibi balık ürünleri mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Mutfak kültürü incelendiğinde balık yemeklerine ayran aşı, bulgur pilavı ve turşunun eşlik etmesi de oldukça dikkat çekicidir (Ocak, 2016; Yıldırım ve Yılmaz, 2023).

Van Balığı

İnci Kefali ismiyle bilinmesine rağmen Cyprinidia (Sazangiller) familyasına ait olan Van Balığı (Alburnus tarichi) dünyada sadece Van Gölü havzasında yaşayabilen endemik bir türdür (Şekil 1.). Gölün yüksek tuz ve soda içeriğine rağmen yaşamını sürdürebilmesi oldukça dikkat çekmektedir (Sarı ve Şen, 2003). Literatürde Van Kefali, Van Kolyoz Balığı, İnci Kefali, Erciş İncisi gibi birçok isimle anılmaktadır. Ancak Oto (2020) yapmış olduğu çalışmada bölgedeki insanların bu balık türünü Van Balığı olarak bildiklerini hatta farklı dillerdeki çevirisinin de yine Van Balığına karşılık geldiğini belirtmiştir. Dolayısıyla isim üzerindeki bu tartışmaların son bularak yörede bilinen ismi olan Van Balığı isminde fikir birliğine varılmasının zorunlu olduğunu ifade etmiştir.

Van Balığının önemi yalnızca biyolojik özelliklerinden ibaret değildir. Aynı zamanda bölgede yaklaşık 14 bin kişinin geçim kaynağını oluşturması ve yöreye özgü gastronomik bir ürün olarak ekonomik katkı sağlaması da diğer önemli özellikleri arasında yer almaktadır. Balıkların üretiminin sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla her yıl 15 Nisan-15 Temmuz tarihleri arasında av yasağı uygulanmaktadır. Bu aylar arasında balıklar Van Gölü'nden akarsulara yumurtlamak üzere göç etmektedir (Pınar, Aksoy, Pınar ve Alioğlu, 2023). Göç esnasında balıkların karşılaştıkları engelleri aşma çabaları görsel bir şölen oluşturmaktadır. Hatta balıkların bu göçü çeşitli festivallere konu olmaktadır (Yıldız ve Polat, 2020).

Şekil 1. Van Balığı



Kaynak: (Coğrafi İşaret Portalı, 2025)

Yöntem

Van mutfak kültürünün önemli bir ögesi olan Van balığı ile ilgili yapılan kültürel çalışmaların sayısı oldukça azdır. Bu çalışma ile Van balığı ile ilgili yapılmış kültürel çalışmalar incelenecek ve Van Balığının kökenleri ile bir bağ kurulmaya çalışılacaktır. Çalışma kapsamında araştırmanın amacına hizmet edeceği düşünüldüğünden nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmanın amacı kültürel süreklilik bağlamında Van balığının kültürden kültüre sürekliliği üzerine odaklanarak, Van mutfak kültürünün tanıtımında yapılacak olan çalışmalara katkı sağlamaktır. Bu amaca yönelik en uygun veri toplama sürecinin doküman incelemesi tekniği ile yürütüleceği düşünülmektedir. Doküman incelemesi tekniği, günlük, anı defteri, alan notları vb.

yazılı, görsel, grafik içeriklerinden ya da bunların hepsinin birleştiği içerikleri inceleme sürecini ifade etmektedir (Özdemir, 2010; Çelebi, 2023).

Çalışma kapsamında doküman incelemesi yapılırken “Van balığı, Van halk kültüründe Van balığı, Van balığının tarihi, Van balığının önemi” gibi anahtar kelimeleri ile veri tabanlarında ve arama motorlarında aramalar gerçekleştirilmiştir. Gerçekleştirilen arama sonucu araştırma kapsamında Van balığı ile ilgili sonuçlar içeren kültürel çalışmalar incelenmiştir. Bu çalışmalar akademik kaynaklar, kurumsal belgeler, görsel ve dijital materyallerden oluşmaktadır. Araştırma kapsamında Google Scholar, Sciencedirect, Elsevier, Web of Science, EBSCOhost, Ulusal Toplu Katalog (TO-KAT), Ulakbim TR Dizin veri tabanlarında “Van balığı, Van balığı tarihi, halk kültüründe Van balığı, Van Gölü ve Van balığı, Van balığı ve gastronomi” gibi anahtar kelimelerin hem Türkçe hem de İngilizce karşılıkları ile aramalar gerçekleştirilmiştir. Araştırma amacına hizmet edileceği düşünülen ve incelenen belgeler şu şekildedir:

Tablo 1. Araştırmaya Dahil Edilen Çalışmalar

Araştırmacılar	Yayın Adı	Yayın Yılı	Eserin Türü
Harry Finnis Blossie Lynch	Armenia: Travels and studies. Vol. II: The Turkish provinces	1901	Kitap
Leonard William King	The Bronze Reliefs from the Gates of Shalmaneser, King of Assyria B.C. 860–825	1915	Kitap
Strabo(n)	Strabo(n). (1928). The geography: Volume V (H. L. Jones, Trans.)	1928	Kitap
Richard David Barnett ve W. Watson	Russian excavations in Armenia	1952	Makale
Aram Avetikoviç Martirosjan	Argiştichinili	1974	Kitap
Hans-Jörg Kellner	Gürtelbleche aus Urartu	1991	Kitap
Aleksey Fyodoroviç Mayevski	Doğu Anadolu raporu: Van ve Bitlis vilayetleri askerî istatistiki (M. Sadık, Terc.).	1997	Kitap
Gülriş Kozbe, Haluk Sağlamtimur ve Özlem Çevik	Chapter: The Small Finds In Ayanis I: Ten years excavations at Rusahinili Eidurukai 1989–1998	2001	Kitap Bölümü
Evliyâ Çelebi	Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad, Basra, Bitlis, Diyarbakır, İsfahan, Malatya, Mardin, Musul, Tebriz, Van	2010	Kitap
Ahmed B. Yahya El-Belazuri	Fütûhu'l-Büldân: Ülkelerin Fetihleri (M. Fayda, Çev.)	2013	Kitap
Seyfettin Çetin	Yâkût el-Hânevînin Mucemül-büldan adlı eserinde Kürtler	2013	Yüksek Lisans Tezi
Ebü'l-Fidâ	Ebü'l-Fidâ.Coğrafyası (R. Şeşen, Terc. ve yay. haz.; S. Ergüzel, Ed.)	2017	Kitap
Mehmet Murat Oto	A trademark value as a “Van Fish” scientific and cultural problem as a “Pearl mullet”	2020	Makale
Mehmet Bozkoyun ve İrfan Baytar	Tuzlu Balık ve Ayran Aşının Van İlinin Gastronomi Turizmindeki Yeri	2020	Makale
Buse Zihni Yıldırım ve İlkay Yılmaz	Van Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Yemekler	2023	Makale

Araştırmanın temel amacı Van balığının kültürel süreklilik bağlamındaki izlerini ortaya koymak olduğundan doküman incelemesi sonucu elde edilen tarihi belgeler, seyahatnameler, arkeolojik bulgular ve akademik kaynaklar tematik bir çerçevede içerik analizine tabi tutulmuştur. Bu analiz, tarihsel süreçte Van balığının kültürel ve gastronomik hafızadaki yerini gösteren açık ve örtük mesajları ortaya çıkarmak amacıyla gerçekleştirilmiştir.

Veri analizi sürecinde, öncelikle ulaşılan metinler tek tek incelenmiştir. Kodlama sürecinde Van balığı ile ilgili tüm atıflar, betimlemeler ve işlevler alıntılanmıştır. Bu alıntılar sonrasında Van balığının kültürel süreklilik içerisindeki rolleri dört ana tema (kategori) altında toplanmıştır. Bu ana temalar biyolojik ve ekolojik

özelliklerin belirlenmesi, maddi kültürel izler ve sembolizm, sosyoekonomik işlevi, gastronomik hafıza ve tüketim pratikleri şeklinde belirlenmiştir.

Tablo 2. İçerik Analizi Sonucu Belirlenen Temalar

Tema/Kategori	Tanım ve Kapsam	İlgili Çalışmalar
1. Biyolojik ve Ekolojik Özelliklerin Belirlenmesi	Tarihsel ve güncel kaynaklarda Van Gölü'ne özgü tek balık türü (endemik) olması, tuzlu/sodali suda yaşaması ve tatlı suya üremek için göç etmesi gibi özelliklerinin olması.	Ergürer, 2009; Lynch, 1901; Sarı ve Şen, 2003
2. Maddi Kültürel İzler ve Sembolizm	Van balığı figürlerinin veya kalıntılarının arkeolojik ve görsel eserlerde yer alması.	King, 1915; Strabo(n), 1928; Kellner, 1991; Marirosjan, 1974; Barnett ve Watson, 1952; Sağlamtimur vd., 2001, Oto, 2020;
3. Sosyoekonomik İşlevi	Balığın tarihi süreç içerisinde bir ticaret nesnesi, vergi kaynağı ve yerel halkın geçim aracı olarak kullanılmasına dair kayıtlar.	Evliya Çelebi, 2010; el-Belâzuri, 2013; Çetin, 2013; Mayevskiy, 1997; Sahlins, 1999; Ebü'l-Fidâ, 2017
4. Gastronomik Hafıza ve Tüketim Pratikleri	Balığın besin kaynağı olarak tüketim şekilleri (tuzlama, kurutma, tandırda pişirme), gastronomik bir kimlik unsuru ve toplumsal hafıza ögesi olarak işlevi.	Evliya Çelebi, 2010; Lynch, 1901; Bozkoyun ve Baytar, 2020; Ocak, 2016; Yıldırım ve Yılmaz, 2023

Oluşturulan kategoriler, Van balığının kültürel sürekliliğinin çok boyutlu olarak ele alınmasını sağlamış ve çalışmanın bulgularını bu çerçevede sunulmasına imkân sağlamıştır.

Çalışma kapsamında kullanılan veriler açık kaynaklardan elde edilmiştir. Dolayısıyla insanlardan kişisel verilerin toplanmasını gerektiren herhangi bir durum oluşmamıştır. Bu yüzden çalışmada etik kurul izninin alınmasına gerek duyulmamıştır.

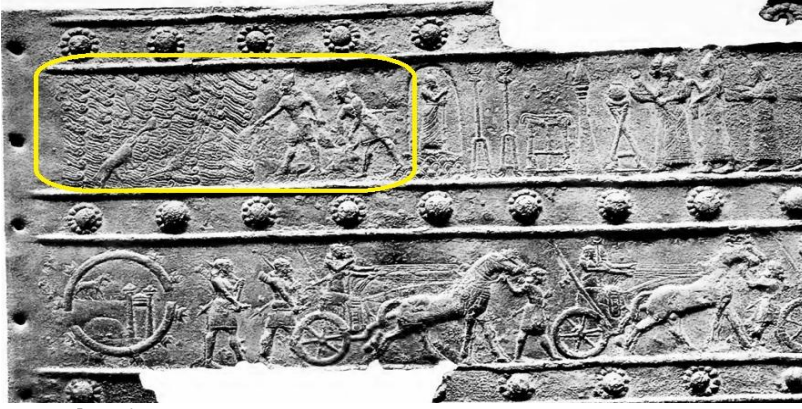
Sınırlılıklar

Araştırma konusu ile ilgili literatürün kısıtlı olması, sözlü tarih verilerine ulaşamaması bu araştırmanın sınırlılıklarını oluşturmaktadır. Özellikle betimleme şeklinde kemer, kapı vb. gereçlere işlenen betimlemeler hakkında yeterli yazılı kaynağın olmayışı da sınırlılık dâhilindedir. Bazı çalışmaların orijinal yazım dillerinin farklı olması sebebiyle tercüme edilmiş hallerinin kullanılması araştırmanın bir diğer sınırlılığını oluşturmaktadır. Tercümesi yapılan kitapların oldukça eski kaynaklar olduğu düşünüldüğünde tercüme yapan araştırmacıların anlamları olması gerektiği gibi aktaramamalarına sebep olabilmektedir.

Bulgular

Yapılan kültürel çalışmaların incelenmesi sonucunda Van balığına ilişkin ilk bulgu M.Ö. 860 yılına tarihlenen Asur kralı III.Salmanasar'ın Urartu toprakları üzerine düzenlediği seferin betimlemelerinde yer almaktadır (King, 1915). Balavat Kapısı üzerine işlenen betimlemede Van Gölü olduğu düşünülen -ki o dönemde Nairi Denizi olarak kayıtlarda yer alır- alandan Van balığı olduğu düşünülen canlılar tasvir edilmektedir (Şekil 2.).

Şekil 2. Asur Medeniyeti Balavat Kapısında Van Balığı İzleri

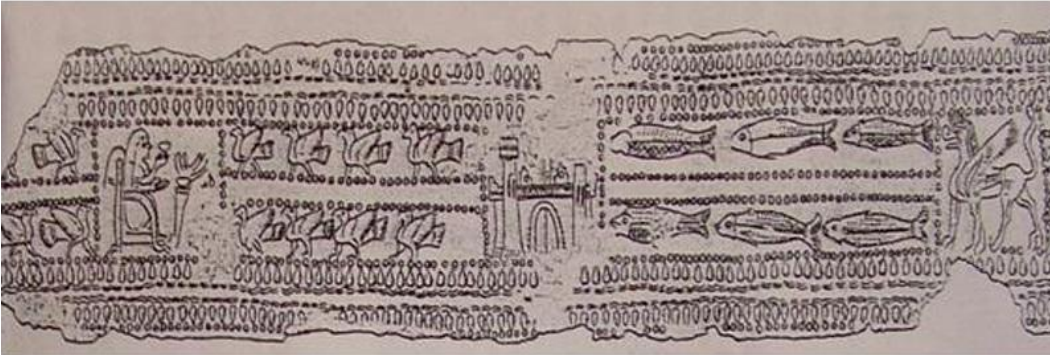


Kaynak: King, 1915

Şekilde sarı ile gösterilen alanda Van Gölü ve Asur askerleri tasvir edilmiştir. Şekil dikkatli incelendiğinde göl olduğu düşünülen alan içerisinde balık tasvirleri olduğu görülmektedir. Bu durum Van balığının varlığının mevcut kaynaklara göre M.Ö.860 yılına tarihlenme ihtimalini ortaya koymaktadır (Kellner, 1991).

Van balığının kültürdeki muhtemel varlığını gösteren bir diğer bulgu Urartu medeniyeti bulgularına dayanmaktadır. Kellner (1991)'ın literatüre kazandırdığı kemerler üzerinde Van balığı benzeri formdaki tasvirlerin yer alması Van balığı olduğu düşünülen canlının kültürdeki yerine işaret etmektedir. Aynı zamanda Ayanis Kalesi'nde bulunan ve Van balığı ile neredeyse aynı ölçüde (yaklaşık 15cm) üretilen bir tunç balık figürü de yine Van balığının varlığını düşündürmektedir. Bununla birlikte Armavir-Blur ve Karmir-Blur'da bulunan balık kalıntıları da bu görüşü destekler niteliktedir (Martirosjan, 1974; Barnett ve Watson, 1952; Sağlamtimur vd., 2001).

Şekil 3. Urartu Kemerlerinde Van Balığı Tasviri



Kaynak: Ergürer, 2009

Şekil 3. incelendiğinde özellikle resmin sağ alt ve üst kısmı incelendiğinde çeşitli balık tasvirleri yer almaktadır. Resmin sol tarafı incelendiğinde tahtta oturmuş bir kadın tasviri ve önünde yarım ay şeklinde ekmek tasviri bulunmaktadır. Bu düşünceyle yola çıkıldığında balıkların yemek olarak tüketilmiş olması dikkate değer bir olasılıktır.

Urartu medeniyetinin M.Ö.585 yılında yıkılışından sonra milattan sonra 1. yüzyıla kadar Van gölü ve balığı ile ilgili yazılı bir kaynağa rastlanılmamaktadır. M.S. 1. yüzyılın 7-23 yılları arasında yazılan Geographika isimli eser uzun zaman sonra Van Gölü ve Van balığı ile ilgili bilgi veren bir kaynak olmuştur. Eser ünlü tarihçi ve coğrafyacı Strabon tarafından kaleme alınmıştır. Eserde Van Gölü “Arsene Gölü” ya da “Thopitis” ismiyle bilinmektedir. Göl suyunun sodalı olduğunu ve bu gölde yıkanan çamaşırların temizlenip yenilendiğini belirtmiştir. Göl suyunun sodalı olmasından dolayı içilemez olduğunu ve göl ile bağlantılı nehirlerin göle tatlı su taşıyarak bir karışım oluşturduğunu yazmıştır. Burada önemli olan nokta eserde gölde yalnızca bir balık çeşidinin yaşadığından bahsetmesidir. Strabon'un bahsettiği bu balığın Van balığı olma ihtimali mevcuttur (Strabo(n), 1928).

M.S.860-870'li yıllara gelindiğinde Van Gölü çevresinin Araplar tarafından fethedilmeye başlanmasıyla Van balığı hakkındaki kayıtlara tekrar rastlanmaktadır. Ahmed bin Yahya Belazuri'nin kaleme aldığı Fütühul-

Büldân (Ülkelerin Fetihleri) isimli eserde dönemin valisinin Van Gölünde avlanma hakkına sahip olduğunu ve bu avlanma ile kazanç elde ettiğini belirtmektedir (el-Belâzurî, 2013).

Van balığından bahsedildiği düşünülen bir diğer eser Yakut el-Hamevi isimli coğrafyacı, tarihçi ve seyyah olan kişinin 1224-1228 yılları arasında kaleme almış olduğu Mucemü'l-Büldân isimli eserdir. Çalışmada Ahlat civarlarında bulunan gölden eşi benzeri olmayan ve et-Terih balığı ismi verilen balıkların tutulduğu ve diğer şehirlere ihrac edildiği anlatılmaktadır (Çetin, 2013). Ahlat civarında olduğu söylenen göl Van gölüdür. Van gölünde yaşama ve çoğalma yeteneğine sahip tek balık vardır dolayısıyla buradan çıkarılan ve ismine et-Terih denilen balığın Van balığı olma ihtimali oldukça yüksektir.

Van bölgesinden ve özellikle Van balığından bahsedilen bir diğer eser Ebul Fida'nın Takvimü'l Büldan isimli eseridir. Eser 1316-1321 tarihleri arasında yazılmıştır. Genel coğrafya bilgileri verilen eserde Van Gölü yerine Erciş Gölü ibaresi kullanılmıştır. Ebul Fida bu gölden "Tariyh" adı verilen balıkların avlandığını ve bu balıkların sınır komşusu olunan diğer bölgelere ve ülkelere satılarak ticaretinin yapıldığını belirtmektedir (Ebül-Fidâ, 2017). Günümüzde özellikle balık göçünün gerçekleştiği alanlardan birinin Van'ın Erciş ilçesindeki Balık Bendi konumu olması bu durumu kanıtlar niteliktedir.

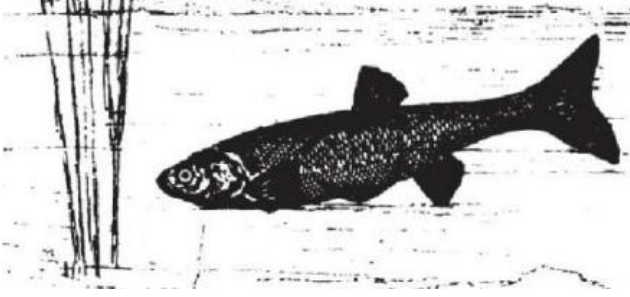
Kronolojik sırayla incelendiğinde Van Gölü ve balığından bahsedilen bir diğer eser Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesidir. Evliya Çelebi'nin 1630'lu yıllardan 1681 yılına kadar Osmanlı topraklarında yaptığı seyahatleri anlattığı eser 10 ciltten oluşmaktadır. Eserde Van'ın anlatıldığı kısım Van Gölünün çevresi şeklinde anlatılır. Van balığının bahsedildiği kısım Bend-i Mahi Nehri kısmında yer almaktadır. Eserde gölde yaşayan balığın yılda bir kere görünür halde Bend-i Mahi deresinden yukarıya tam bir ay boyunca geçtiği anlatılmıştır. Burada kastedilen Van balığının üremek için göle bağlı tatlı sulara göçünün anlatıldığı düşünülmektedir. Balıkların göle geri dönüşlerinde ise Van defterdarı tarafından avlandıklarından bahsetmektedir. Sonrasında hizmetliler ile birlikte yakalanan balıkların tuzlandığını, bu tuzlanan balıkları Acem (İran) diyarına, Azerbaycan tarafına satıldığını belirtmiştir. Bu balığın gayet lezzetli ve etli bir balık olduğunu da eklemektedir (Evliya Çelebi, 2010).

1893-1898 yılları arasında Doğu Anadolu, Kafkasya ve İran'a yaptığı seyahatleri kaleme alan Harry Finnis Blossie Lynch isimli İngiliz seyyah ve iş insanı, günlüklerinde Van Gölü'nden ve Van balığından da bahsetmiştir. Van Gölünün suyundan örnek alarak İngiltere'ye götürdüğünü ve yapılan analizlerin sonuçlarının olağanüstü olduğunu belirtmiştir. Analizler sonucunda göl suyunun potasyum ve sodyum karbonatlar, klorürler ve sülfatlar bakımından çok zengin olduğunu ifade etmiştir. Hatta Strabon'un eserinde bahsettiği çamaşırları temizleme ve yenileme özelliğinin çarpıcı bir şekilde doğruladığını da yazmıştır. Lynch (1901) Van balığı hakkında ise şunları kaleme almıştır:

"Van Gölü'nde yalnızca bir tür balık bulunur; bu balık büyük bir gümüş balığını andırmaktadır. Ancak gölde ne zaman yüzsem, bu balıklara hiç rastlamadım. Muhtemelen bu balıklar, ilkbahar taşkınları mevsiminde yumurtlamak için büyük gruplar hâlinde yukarı doğru çıktıkları nehir ağızlarına yakın bölgelerde kalırlar. İşte bu dönemde, derelerin ağızlarına yerleştirilen, bir tarafına sepetlerin yaslandığı barikatlar aracılığıyla büyük miktarlarda avlanırlar. Balıklar barikattan atlayarak sepetlere düşer, ardından kurutulup tuzlanarak saklanırlar."

1898 yılında Rus General Aleksey Fyodoroviç Mayevski Bitlis ve Van illerinin istatistiksel tasvirini raporlamıştır. General raporunda Van Gölü'nde yaşayan bir balıktan söz etmektedir. Balığın bir karıştan daha uzun olduğunu, kefal balığına benzediğini, bol miktarda avlanabildiğini ve göldeki tek balık olduğunu belirtmiştir. Balığın Mayıs ayında üremek amacıyla tatlı suya göç ettiğini, avlanan balıkların tuzlanarak Erzurum ve İran'a gönderildiğini bildirmiştir. Hazırlanan rapor 1900'lerin başında basılmış ve Rusya Çarlığında dağıtılmıştır (Mayevskiy, 1997).

Şekil 4. 1897 Yılı Van Balığı Çizimi



Kaynak: Yabalak, 2012

Günümüzde Van balığı Van Gölü'ndeki sodalı suda yaşayan ve tatlı suda üreyen endemik bir türdür. Sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla yılın belli aylarında av yasağı uygulanmaktadır. Balıklar uygun zamanda avlandıktan sonra taze olarak tüketilmekle birlikte kurutulup tuzlanarak ya da salamura edilerek saklanmaktadır. Kış aylarında da halk tarafından sevilerek tüketilmektedir (Bozkoyun ve Baytar, 2020).

Tartışma ve Sonuç

Bu çalışmada Van balığının, Van mutfak kültüründeki yeri ve kültürel süreklilik bağlamındaki önemi tarihsel belgeler ve kültürel kaynaklar doğrultusunda ele alınmıştır. Elde edilen bulgular, Van balığının yalnızca biyolojik veya ekonomik bir varlık değil, aynı zamanda tarih boyunca bölge halkının yaşam tarzı, geçim kaynağı ve kültürel hafızası ile iç içe geçmiş unsur olduğunu ortaya koymaktadır.

Asur kabartmalarından Urartu kemerlerine, Strabon'un *Geographika* adlı eserinden İslam coğrafyacılarına, Osmanlı, Rus ve İngiliz seyyahlara kadar birçok farklı kaynaktan Van Gölü ve içinde yaşayan tek balık türü olarak Van balığına atıf yapılması, bu türün binlerce yıllık bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir (Şekil 5.). Bu durum kültürel sürekliliğin en güçlü göstergelerinden biridir. Kültürel süreklilik yalnızca geleneksel pratiklerin tekrardan değil, bu pratiklerin zamana ve çevreye uyum sağlayarak devam ettirilmesinden oluşmaktadır (Kirmayer vd., 2009). Van balığının kurutulması, tuzlanması, tandırda pişirilmesi gibi uygulamalar bu adaptasyonun birer örneğidir.

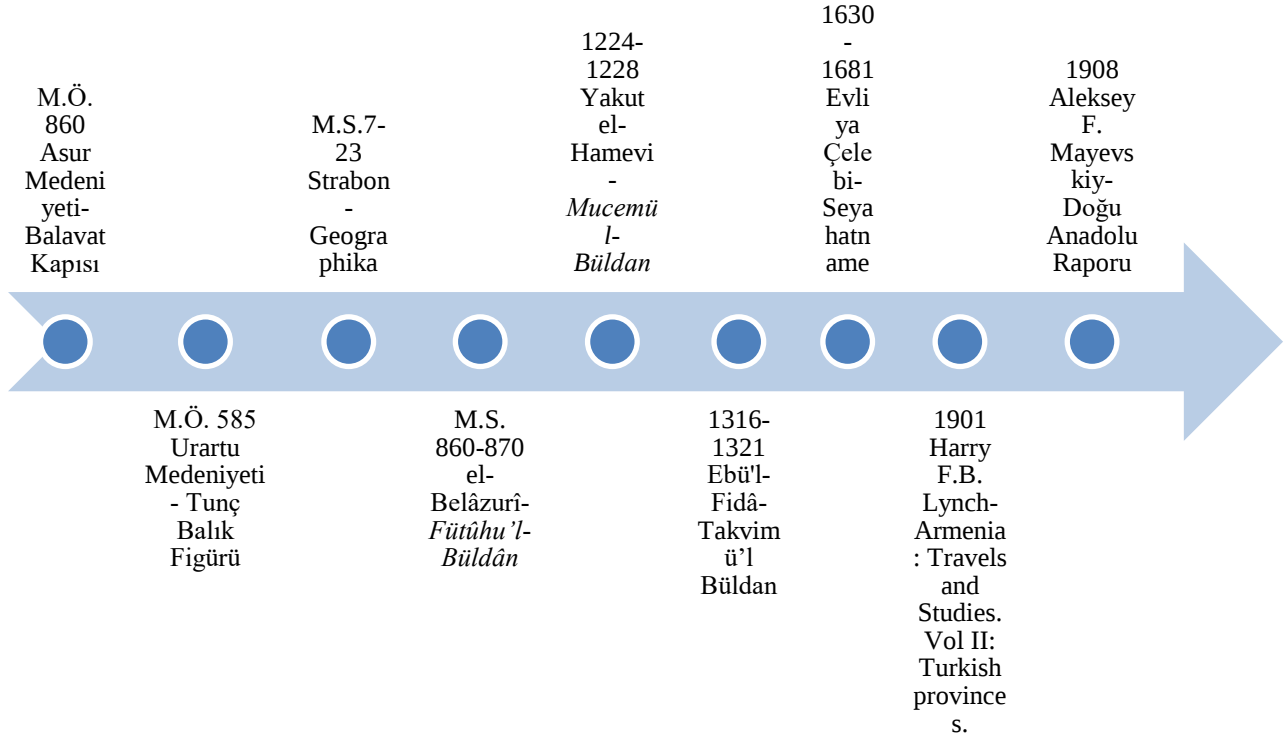
Evliya Çelebi'nin betimlemelerinde, Van balığının sadece bir gıda değil, aynı zamanda bir ticaret aracı ve yerel gelir kaynağı olarak öne çıktığı görülmektedir. Bugün de yaklaşık 14 bin kişinin geçim kaynağını oluşturması, tarihsel sürekliliğin sosyoekonomik boyutunu vurgular niteliktedir. Ancak modern dünyada kültürel miras unsurlarının aşırı ticarileştirilmesi, bu türlerin orijinal bağamlarından koparılması gibi tehditleri de beraberinde getirmektedir (Sahlins, 1999). Bu nedenle Van balığının tanıtımı ve korunmasında yerel bilgi düzeyi öncelikli olarak gözetilmelidir.

Van balığının çeşitli dönemlerde farklı adlarla anılmasına rağmen biyolojik ve kültürel özelliklerinin sabit kalması, kültürel kimlik inşasında sembolik değer taşıyan unsurların zaman içinde yeniden anlamlandırıldığını göstermektedir. Bu yönüyle Van balığı, yöre halkının aidiyet duygusunu besleyen bir simge olarak da değerlendirilmelidir.

Çalışma sonucunda ulaşılan bulgular, Van balığının kültürel sürekliliğin izlenebilir bir simgesi olduğunu göstermektedir. Balık, tarih boyunca bir besin kaynağı, ticari değer, kültürel miras unsuru ve toplumsal hafıza ögesi olarak işlev görmüştür. Günümüzde sürdürülebilir uygulamalar, gastronomik etkinlikler ve festivallerle bu işlevini sürdürmekte; ancak sahip olduğu potansiyeli tam anlamıyla gerçekleştirememektedir. Coğrafi işaretler bu süreci desteklemekteyse de ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığı hâlâ sınırlıdır.

Bu bağlamda Van balığı, yalnızca Van mutfağı açısından değil; kültürel süreklilik, yerel ekonomi, biyolojik çeşitlilik ve gastronomi turizmi gibi çok boyutlu alanlarda stratejik öneme sahiptir. Bu stratejik konumun sürdürülebilir şekilde korunması ve tanıtılması, Van mutfağının ve bölgesel gastronomi mirasının gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük önem taşımaktadır.

Şekil 5. Van Balığı Kültürel Süreklilik Bağlamında Zaman Çizelgesi Gösterimi



Öneriler

Araştırma kapsamında geliştirilen öneriler şu şekildedir:

- Van balığı diğer coğrafi işaretli endemik ürünler gibi gastronomik bir ürün haline getirilmelidir. Ulusal ve uluslararası alanda tanıtımı yapılmalı, belgeseller ve yemek festivalleri ile bilinirliği artırılmalıdır. Örneğin Van balığı konulu yemek yarışmaları düzenlenmeli ya da medyada ilgi gören programlarda kullanımı teşvik edilmelidir.
- UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras listesine dahil edilmesi için gereken çalışmalar yapılmalıdır. Özellikle Van balığının göç süreci bu noktada oldukça önemlidir. Öte yandan Van balığının kurutulması ve tuzlanması gibi seramoni içeren hazırlıklar bu girişimi destekleyecektir.
- Van balığı üretimi, tanıtımı, ürün geliştirme amacıyla başka ürünlere işlenmesi gibi girişimler hem özel hem kamu sektörü tarafından desteklenmelidir. Hem ulusal hem uluslararası alanda ancak bu girişimler ile tanıtım sağlanabilir. Örneğin Van balığından üretilen bir atıştırmalık ya da meze gibi ürünlerin üretimi hem bölge sanayiine hem de ürünün tanıtımına katkıda bulunacaktır.
- Van balığı ile ilgili tarihi kaynaklar daha da detaylı ve derinlemesine incelenmelidir. Balığın bölgedeki kültürel sürekliliği öneminin anlaşılmasında oldukça önemli bir noktadır. Bu incelemeler ve sonucunda oluşturulacak arşivler gelecek nesiller için kültürel hafızanın güçlenmesini destekleyecektir.

Kaynakça

- Alkan, Z. ve Oğuz, A. R. (2024). Van Balığı (Alburnus tarichi) Solungaç, Böbrek ve Sindirim Kanalı Dokularında Üreme Göçü Esnasında Akuaporin 3 Proteinindeki Değişimin İncelenmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 24(1), 8–13.
- Barnett, R. D. and Watson, W. (1952). Russian Excavations in Armenia. *Iraq*, 14(2), 132–147.
- Battiste, M. (2000). *Reclaiming Indigenous Voice and Vision*. Vancouver, Canada: UBC Press.
- Belli, G. S. ve Belli, O. (2010). Van Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri. *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu*. Van Valiliği Kültür Hizmetleri, Van.

- Bozkoyun, M. ve Baytar, İ. (2020). Tuzlu Balık ve Ayran Aşının Van İlinin Gastronomi Turizmindeki Yeri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, (Special Issue 5) 41-58.
- Chandler, M. J. and Lalonde, C. (1998). Cultural Continuity as a Hedge Against Suicide in Canada's First Nations. *Transcultural Psychiatry*, 35(2), 191–219.
- Cihangir, İ. S., Akmeşe, K. A. ve Akmeşe, H. (2023). Gastronomi Turizmi Bağlamında Mutfak Kültür Mirası Olarak Törenselleşmiş Bir Yemek “Örfene”. *Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi*, (16), 122–133.
- Coğrafi İşaret Portalı. (2025). *Van Gölü İnci Kefali*. 25.06.2025 tarihinde <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/11522> adresinden erişilmiştir.
- Çetin, S. (2013). *Yâkût el-Hâmevînün Mucemül-büldân adlı eserinde Kürtler* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Dicle Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ebü'l-Fidâ. (2017). *Ebü'l-Fidâ.Coğrafyası* (Çev. Şeşen, R. ve Ergüzel, S.). İstanbul: Yeditepe Yayınevi.
- el-Belâzurî. (2013). *Fütûhu'l-Büldân: Ülkelerin fetihleri* (Çev. Fayda, M.). İstanbul: Siyer Yayınları.
- Ergürer, H. (2009). *Urartu Kemerleri Üzerindeki İnsan Tasvirleri* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Evliya Çelebi. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: Bağdad-Basra-Bitlis-Diyarbakır-İsfahan-Malatya-Mardin-Musul-Tebriz-Van* (Çev. Kahraman, S.A. ve Dağlı, Y.). C.1. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Evren, S., Şengül, S. ve Yarmacı Güvenç, N. (2025). Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliğinde Mutfak Mirasının Rolü. *Journal of Global Tourism and Technology Research*, 6(1), 56–72.
- Kalelioğlu, E. (1991). Van Ovasının İklim Özellikleri. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 35(2), 155–166.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27–46.
- Kellner, H. J. (1991). Grouping and Dating of Bronze Belts, *Urartu A Metalworking Center in The First Millenium B.C.E* içinde (142–161). Merhav, R. Israel: Israel Museum.
- King, L. W. (1915). *The Bronze Reliefs from the Gates of Salmanasar: King of Assyria B.C. 860-825*. London: British Museum. Department of Egyptian and Assyrian Antiquities.
- Kirmayer, L. J., Simpson, C., and Cargo, M. (2009). Healing Traditions: Culture, Community and Mental Health Promotion with Canadian Aboriginal Peoples. *Australasian Psychiatry*, 11(1), 15–23.
- Lynch, H. F. B. (1901). *Armenia: Travels and studies. Vol. II: The Turkish provinces*. London: Longmans, Green, and Co.
- Mangaltepe, İ. (2005). *XIX. yüzyıl Fransız seyyahlarına göre Van* [Yayımlanmamış doktora tezi]. İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Martirosjan, A. A. (1974). *Argiştichinili* (Archeologičeskie Pamjatniki Armenii 8). Akademija Nauk Armjanskoj SSR.
- Mayevskiy, A. (1997). *Doğu Anadolu Raporu: Van ve Bitlis Vilayetleri Askerî İstatistiki* (Çev. Pehlivanlı, H. ve Sadık, M.). Doğu Akdeniz Üniversitesi Yayınları.
- Ocak, E. (2016). *Van Mutfak Kültürü*. Van: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Yayınları.
- Oto, M. M. (2020). Marka Değer Olarak “Van Balığı” Bilimsel ve Kültürel Bir Sorun “İnci Kefali”. *Marine and Life Sciences*, 2(1), 51–56.
- Öztürk, B. ve Şahingöz, S. A. (2024). Trabzon İli Gastronomi Rotaları. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 329–350.
- Pınar, S., Aksoy, F., Pınar, R., ve Alioğlu, S. (2023). Van Gölünün Endemik Değeri: İnci Kefali (Alburnus tarichi [Guldenstaedtii, 1814]). *Akademik Et ve Süt Kurumu Dergisi*, (5), 31–35.

- Sağlamtimur, H., Kozbe, G. ve Çevik, Ö. (2001). The Small Finds. *AYANİS I, Ten Years Excavations at Rusahinili Eidurukai 1989–1998, Documenta Asiana VI* içinde (219-250). Çilingiroğlu, A. and Salvini, M. Rome: CNR - Istituto Per Gli Studi Michenei Ed Egeo- Anatolici.
- Sahlins, M. (1999). Two or Three Things That I Know About Culture. *The Journal of the Royal Anthropological Institute*, 5(3), 399–421.
- Strabo(n). (1928). *The Geography: Volume V, Books 10–12* (Çev. Jones, H.L.). USA: Harvard University Press.
- Yabalak, H. (2012). *Van Gravürleri* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, B. Z. ve Yılmaz, İ. (2023). Van Mutfağına Özgü Bazı Yöresel Yemekler. *ART/Icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 3(1), 77–100.
- Yurt Ansiklopedisi: Türkiye, İl İl; Dünyü, Bugünü, Yarını, (1983). Cilt 10, İstanbul: Anadolu Yayıncılık.