

Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi¹

Yrd. Doç. Dr. Aydoğan AYDOĞDU
Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi
Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü
aydoganaydogdu@yandex.com

Metin MIZRAK
Kastamonu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ABD
metinmizrak@hotmail.com

Özet

Türk Mutfağı Dünya'nın en zengin mutfaklarından biridir. Orta Asya'dan Balkanlara kadar bu geniş coğrafyada yaşayan Türkler, hem göçebe hem de yerleşik hayat yaşamaları sonucu derin bir kültüre sahiptirler. Bu kültürel birikim kendini gastronomi alanında da göstermektedir. Turistik seyahatler arasında gastronomi turizmi, günümüz turistleri açısından yoğun olarak tercih edilmektedir. Gastronomi Turizmi'nde en önemli değerlerimiz yöresel yemeklerimizdir. İki devlet bir millet inancı ile tanımladığımız Azerbaycan ve Türkiye ilişkilerinde kültürel geçmişimizin etkisi ile gastronomi alanında da ortak noktalarımız mevcuttur. Anlatılanlar bağlamında çalışmanın amacı, iki ayrı coğrafi bölgede yaşamını sürdüren Azerbaycan ve Türkiye'nin mutfak kültürünü araştırmak ve ortak yönlerini belirlemektir. Ayrıca günümüzdeki mevcut durumu belirlemek ve Gastronomi Turizmi açısından ilgi oluşturabilmekte çalışmanın bir diğer amacıdır. Çalışma amaçlarını gerçekleştirebilmek için ilgili alan yazın derinlemesine taranmıştır. Araştırma sonucunda ortak kültürümüzde var olan önemli günlerimizde de hazırlanan yemek tariflerine ulaşılmış, bazı yemeklerde ise yaşanan değişiklikler saptanmıştır. Ortak kültürümüzde var olan yemeklerle beraber yöresel ürünlerle hazırlanan yemeklerin de tanıtımı ile Gastronomi Turizmi'ne katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi Turizmi, Azerbaycan Mutfağı, Türk Mutfağı.*

Historical Unity of Azerbaijani and Turkish Cuisine Culture, Determining The Current Status

Abstract

Turkish Cuisine is one of the richest cuisines of the world. Turks living in this vast geography, from Central Asia to the Balkans, have a profound culture as a result of their nomadic and sedentary life styles in the history. This cultural accumulation also manifests itself in the field of gastronomy. Among touristic travels, gastronomic tourism is frequently preferred by today's tourists. Our most important values in gastronomic tourism are our local dishes. The two states have common grounds in the field of gastronomy with the influence of cultural background in the Azerbaijan and Turkey

¹ Bu makale 01-04 Aralık 2016 tarihleri arasında Antalya'da düzenlenmiş olan "Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi"nde sözlü bildiri olarak bildiri olarak sunulmuş olup, yeniden gözden geçirilerek geliştirilmiştir.

relations that we have defined by the belief of “two states- one nation”. In this context, the study aims to investigate and determine common aspects of the culinary cultures of Azerbaijan and Turkey, which are settled in two different geographical regions. It also tries to identify the current situation and draw interest in Gastronomy Tourism. The relevant literature has been thoroughly reviewed in order to be able to accomplish the objectives of the study. As a result of the research, the recipes that are common in our culture and prepared in our special occasions were received and the recipe changes in some dishes were determined. It is concluded that presentation of the dishes in our common culture together with the dishes prepared with local products will contribute to Gastronomy Tourism.

Keywords: *Gastronomy Tourism, Azerbaijan Cuisine, Turkish Cuisine.*

Giriş

Dünya'ya gelen her canlı, yaşamak ve varlığını devam ettirebilmek için her şeyden önce beslenme, barınma ve üreme gibi temel fizyolojik gereksinimlerini karşılamak zorundadır (Kaplan 2006). Bunlar, yeryüzündeki bütün canlı varlıkların ortak özellikleridir. Böylece insanoğlunun karşılaştığı ilk sorun ve ilk tarihsel olgu, bu temel fizyolojik gereksinimlerini karşılayacak eylemlere girişmek ve yaşamını kolaylaştıracak maddi araçları üretmek olmuştur (Soylu 1978). Hayatını devam ettirmek için olağanüstü çaba harcayan insanlar tabiat ile yoğun bir ilişki içine girmiştir. Bu ilişkilerin başında kuşkusuz “beslenme” çabası ve bununla ilgili faaliyetler gelmektedir. Bu devirlerde insanlar beslenme sorununu toplumsal ve ekonomik bir faaliyet türü olan avcılık-toplayıcılık modeline uygun bir biçimde çözümlenmişlerdir. Bu nedenle insanlığın avcılık ve toplayıcılık dönemi, uygarlık tarihinin çok uzun bir bölümünü kapsamaktadır (Soylu 1978).

İnsanoğlu avcılık - toplayıcılık döneminde hayvanları avlayarak, bitkileri toplayarak beslenme ihtiyaçlarını karşılamıştır. Zaman ilerledikçe bitkileri kendileri yetiştirmeye, hayvanları evcilleştirerek ihtiyaçlarını karşılama yoluna gitmişlerdir. Ateşin bulunması ile daha lezzetli ve farklı yiyecekler yapabilmeyi ve yiyecekleri daha uzun süre saklayabilmeyi keşfetmişlerdir. Son derece ilkel de olsa, ilk insanla başlayan mutfak, ilerleyen çağlarda insanın evrimine paralel olarak büyük değişime uğramıştır (Dereli 1989, Sürücüoğlu ve Akman 1998). Diğer yandan gerçek anlamda yemek pişirme sanatının köklerinin Mezopotamya'ya dayanmakta olduğu ifade edilebilir (Çiğirim 2001). Mezopotamya Mutfağı daha sonra birçok ulusla karşılıklı etkileşime girmiştir. Bu karşılıklı etkileşimler sonucunda her ulus kendi alışkanlıklarını, gelenek ve göreneklerini, coğrafi ve ekonomik yapılarını, tarımsal kaynaklarını ve dini etkilerini yansıtan kendilerine özgü mutfak kültürlerini geliştirmişlerdir (Çiğirim 2001).

Türkler açısından göçebeliğin sona erdiği yıllarda kentleşme ile birlikte yemek ve sofranın de de geliştiği söylenebilir (Gürsoy 1995). XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmut, Türk Mutfağı'nı hem mekân, hem de içindeki somut kültür eşyası ile tanıtmıştır. Ayrıca, her Türk Evi'nin bir odası günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim edilmiş ve yemek pişirilen yer anlamında “aşlık” denmiştir (Birer 1995; Sürücüoğlu ve Özçelik 2005). “Aşlık, aşevi, aş ocağı, aş damı, aşkana, tandır evi, tandır başı, togana, matbah, is evi” gibi mutfak ile eş anlamlı deyimler Anadolu öncesinden günümüze gelen kavramlardır (Karpuz 1996).

Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek veya sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilen ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmeden kalan davranışlardır. Dolayısıyla yiyecekler kültürün bütünlüyci bir parçasıdır (Tezcan 2000). Yemekler de herhangi bir kültürün

vazgeçilmez öğelerinden olup, toplumsal nitelikte bir takım işlevlere sahiptir. Bu işlevler sırasıyla; “statü simgesi, dostluk, arkadaşlık ve iletişim, hediyeleşerek paylaşma, ziyafetler, festivallerde eğlence aracı, törenlerde yiyecekler, toplumsallaştırma aracı olarak yiyecekler, ailenin yüceltilmesi ve üstün tutulması, turizm yolu ile ülkelerin yakınlaşması” biçiminde sıralanabilir (Tezcan 2000).

Türk Mutfağı’nı, Dünya’nın en önemli mutfaklarından biri haline getiren en önemli özellik, Türklerin anayurtlarında ve daha sonra gelip yerleştikleri Anadolu’da göçebe yaşamla yerleşik yaşamı bir arada sürdürmeleridir. Göçebe yaşamın getirdiği pratiklik ile yerleşik yaşamda elde edilen ürünler değerlendirilmiş, bunlara özel tatlar kazandırılarak diğer uluslardan ayrı bir Mutfak Kültürü yaratılmıştır. Orta Asya’dan Balkanlar’a uzanan değişik coğrafi koşullarda yaşamakta olan Türk Boyları, buldukları yörenin ürünleri ile hazırladıkları besinleri diğer boyların da öğrenmelerini sağlamış, bir yerde bulunmayan yetişmeyen ürünler diğer yörelerden sağlanmış, böylece Türk Mutfağı bir bütün olarak zenginleşmiştir (Kartarı 1986). Bazı durumlarda ise bulunulan yörenin olanaklarına ve damak tadına göre bazı gelişimler yaşanmış ancak bunlar yöresel boyutta kalmıştır.

Anlatılanlar bağlamında çalışmanın amacı, iki devlet bir millet inancı ile tanımladığımız, iki ayrı coğrafi bölgede yaşamını sürdüren Azerbaycan ve Türkiye’nin mutfak kültürlerini araştırmak ve ortak yönlerini belirlemektir. Ayrıca günümüzdeki durumu belirlemek, ortak kültürümüzde var olan önemli günlerimizde de hazırlanan yemeklerle beraber, yöresel ürünlerle hazırlanan yemeklerin de tanıtımı ile gastronomi turizmi açısından ilgi oluşturabilmek, çalışmanın bir diğer amacıdır.

Yöntem

Çalışma amaçlarının gerçekleştirilebilmesi için nitel araştırma yöntemlerinden faydalanılmıştır. Öncelikle ilgili yazın derinlemesine taranmış, göçebe hayat, yerleşik yaşama geçiş, Azerbaycan Mutfağı, Türk Mutfağı gibi kavramlar tanımlanmış, ortak kültürümüzde var olan önemli günlerimizde de hazırlanan yemek tariflerine ulaşılmış, bazı yemeklerde ise yaşanan değişiklikler saptanmıştır. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemi ile çözümlenmiştir. Bu açıdan bakıldığında araştırmanın tarama desenli betimleyici nitel bir araştırma olduğu ifade edilebilir.

Bulgular

Azerbaycan Mutfağı

Azerbaycan Mutfak Kültürü’nün ayırt edici yanı, mevsime göre çeşit zenginliğini doğal malzemelerden meydana getirebilmesidir. Bu çeşitlilik ülkeyi gezmiş bazı gezginlerin seyahatnamelerinde tespit edilmiştir. XVI. YY’da Azerbaycan’ı görmüş İngiliz asıllı seyyah Antoni Cenikson, Şamaha bölgesinde Abdullah Han’ın evinde kendisine ikram edilen yemeği şöyle anlatmaktadır; “*Yere sofralar açılmıştı. Üzerine her çeşitten yemekler konulmuştu. Yemekler çeşitlerine göre gruplandırılmıştı. Benim hesabıma göre 140’a yakın yemek vardı sofrada. Bir müddet sonra sofralar, üzerindeki yemeklerle birlikte kaldırıldı. Yeni sofralar getirildi. Bunların üzerinde de 150 çeşit tatlı ve meyve vardı. Böylelikle bir defada 290 çeşit yemeği tatmak imkânı doğdu*” (Bayramlı 2013).

Tüm sene boyunca, mevsimine göre sebze ve meyvelerin tedarik edilebilmesi, sadece bu sebze meyvelerin kullanımı ya da diğer doğal besinler ile birleşimi Azerbaycan Mutfağı’nın zenginliğini oluşturmuştur. Bu durumu destekleyici tarihi pişirim teknikleri ve kullanılan mutfak araçlarının katkısı da unutulmamalıdır.

Azerbaycan Mutfak Kültürü'nün oluşmasında, birçok mutfak kültürünün kaynaşmasına neden olan İpek Yolu ve komşu halk mutfaklarının birbirlerinden etkilenmesinin rolü vardır. Zengin çeşide sahip olan Azerbaycan Yemekleri etli, sütlü, sebzelerin yanı sıra ağırlıklı olarak hamur işi, pilav çeşitleri ve çorba çeşitlerinden oluşmaktadır (Yemek Kültürü 2013).

Aynı şekilde Azerbaycan Mutfağı'na mahsus dolma çeşitleri, pilavlar, haş (Kellepaça soğuk ve söğüş olarak yenir), bozbaş (sulu et yemeği), çığırtma (kavrulmuş tavuk üzerine yumurta), çorba vb. yemekleri de yukarıda anılan halkların mutfağında görmek olanaklıdır (Toygur ve Berkok 1997).

Azerbaycan Yemekleri, Türk Mutfak Kültüründe önemli bir yere sahiptir. Azerbaycan Mutfağı'nın, Türk Mutfağı ile benzerlik göstermeyen bir tarafı zeytinyağlı yemeklerinin olmayışıdır. Bu nedenle Azerbaycanlıların birçoğu zeytinyağlı yemeğin tadını bile bilmez. Azerbaycan Mutfağı'nda baharatlar, kişniş ve safran Türk Mutfağı'na göre dağa fazla kullanılır (Yemek Kültürü 2013).

Azerbaycan Mutfağı'nın farklı özelliklerinden biri de aynı türe ait yiyeceklerin pek çok çeşidinin olmasıdır. Örneğin dolma ve sarmanın otuzdan çok, pilavın yüzden fazla çeşidinin olduğu bilinmektedir. Bu durum çorbalar, hamur işleri, et ve sebze yemekleri, tatlılar ve salatalar için de geçerlidir (Hesenov 2016).

Azerbaycan Mutfağı'nda yemekler halk sağlığı içinde kullanılmaktadır. Özellikle çorbalar başta olmak üzere, soğuk algınlığında, sindirim sistemi hastalıklarında, solunum yolları hastalıklarında yemeklerin şifa verici özelliğinden faydalanılmaktadır.

Azerbaycan'da yemek yapanlara “aşbaz” adı verilir. Aşbazlar, daha çok kadınlardan olur ve alaylı olarak yetişirler. Azerbaycan Yemekleri yapılış tarzlarına göre isim almıştır, “dolma”, “sıkma”, “bulama”, “süzme”, “bastırma” vb. adlar bu yemeklerin yapıma yöntemini, farklı bir ifade ile hangi yol izlenerek yapıldığını belirtir. Mutfakta çok çeşitli hazırlık ve pişirme araç gereçleri kullanılmakta, bunlar aynı zamanda yapılan yemeğe isim de oluşturmaktadır. “Kazan Kebabı”, “Tava Kebabı” vb. yemekler örnek olarak verilebilir. Bazı yemeklerin isimleri ise şekilden gelmektedir, bunlar ise “Lüle Kebabı”, “Dini-Dili Küfte” ve “Yaprak Hıngal” gibi yemeklerdir (Atilla 2012).

Azerbaycan Mutfağı'nda yemeklerde genellikle tereyağı, kuyruk yağı ve ay çiçek yağı kullanılır. Geleneksel Azerbaycan Yemekleri'nde koyun eti hâkimdir. Bunun yanında dana eti ile kanatlı hayvanların etleri ve av etleri ile yapılan yemekler de oldukça çeşitlidir. Hazar Denizi boyunca çeşitli türden balık yemekleri yapılarak tüketilir (Gökıldız 2010) .

Azerbaycan Mutfağı'nın tespit edilebilen en eski yemekleri, “haşıl”, ”umaç”, “hengel”, “düşbere”, “erişte” gibi hamur işleri ve et yemekleridir. Hıngal adını Oğuzname'de, erişte adını ise Ahmet Harami'nin 13. YY'a tarihlenen destanında görmekteyiz. Dünya çapındaki ilk ekmek müzesi Karabağ Bölgesi'ndeki Ağdam şehrinde açılmıştır. Burada eski olan ve bugün yapılan ekmeklerin bütün çeşitlerini görmek mümkündür (Bayramlı 2013).

Azerbaycan'da kırsal kesimde halk ekmeğini kendisi evde tandırda pişirir. Bölgesel koşullar, yaşam tarzı ve iklim şartlarının etkisiyle Orta Asya konutunda son derece işlevsel bir mekân olan aşlık, kırlangıç örtüsü ve içerisindeki tandır ile Doğu Anadolu'ya uzanan bir kültürün izlerini yansıtmaktadır. Öte yandan Türk Kültürü'nün etkisinde kalan Kafkasya, Azerbaycan, Afganistan ve İran bölgesinde de tandır kültürüne rastlanmaktadır (Karpuz, 1986).

Çörek olarak nitelendirilebilecek “kalın” ve “fetir” lezzetli ve besleyici yiyeceklerdir. Ayrıca lavaş denilen dayanıklı yufka ekmeği belli aralıklarla pişirilip kapalı bir sandıkta muhafaza edilir.

Yemekten on dakika önce çıkarılıp üzerine su serpilerek yumuşatılıp yenilir. Evin en büyüğü (Aksakal) sofraya oturup yemeğe başlamazsa, hiç kimse sofraya el uzatmaz. Yemeğe başlamadan evvel “*Bismillahirrahmanirrahim*” denir. Sonunda ise “*Allah artık etsin*” denilerek sofradan kalkılır. Azerbaycan’da halk arasında; “*Parmaklar yemeğin tadını hisseder*” derler. Bu nedenle aile içinde elle yemeği tercih ederler. Parmak uçlarının yemeğin esas tadını verdiğini, kullanılan araç gereçlerin yemeğin lezzet kompozisyonunu bozduğunu ifade ederler (Toygar ve Berkok 1997).

Havaların ısınmasıyla Azerbaycan’da et tüketimi hissedilir derecede azalır. Bunun yerine sebze tüketimi artar. Sebzelerin büyük bir bölümü Hudayinabit (kendi biter) yeşilliklerdir. Bunların üç yüzden çok çeşidi vardır. Genellikle pişirmeden çiğ olarak yenmesi adettendir ve doğranmadan yenilirler. Dağlarda kendiliğinden biten kuşpepeyi, yemlik, ebegümece, üç yaprak, küstüm otu, evelik çorba ve kutaplarda kullanılır. Azerbaycan’da halk tababetine “*Türkeçarelik*” adı da verilir. Türkeçarelerin temel ilaçları şifalı bitkilerdir. Bugün Azerbaycan’da kolaylıkla bulunabilen, yarpız, zaferan, nar, üzerlik, benövşe (menekşe), turp, gızıl gül, dut, sarımsak, gıcaktan (ısırgan) gibi bitkiler yüzyıllardan beri denenmiş olarak birçok hastalıklarda kullanılmaktadır. Örneğin zaferan sinir sistemi yorgunluğunda, akciğerleri ve nefes yollarını açıcı olarak; bal ile zaferan yemek ise böbrek taşı olan hastalar için yararlıdır (Bayramlı 2013).

Sabah kahvaltısında peynir, tereyağı, yumurta, çay, ekmeğe çeşitleri, çörek ve börekler, bazen de kellepaça çorbası içilir. Çay, Azerbaycan Mutfağı’nda önemli bir yere sahiptir. Kahve ise daha az tüketilmektedir. Çay sofrasında, çayın yanında çeşitli reçeller (mürebbe), sert kesme şeker, şekerlemeler, çeşitli pastalar bulunur. En özgün reçelleri: taze ceviz, karpuz kabuğu, patlıcan, domates, böğürtlen (soğuk alginliğinde çok kullanılır) beyaz kiraz, erik, kayısı, şeftalidir. (Gökıldız 2010).

Türk Mutfağı

İnsanoğlunun yerleşik hayata geçişini sağlayan besin üretimi, işlenmesi ve saklanması ile ilgili teknolojiler büyük ölçüde Anadolu’da gelişmiş ve buradan dünyanın diğer taraflarına yayılmıştır. Bu açıdan Anadolu zengin bir beslenme kültürüne sahiptir (Baysal 1990).

Türkler, tarihte yer almaya başladıkları andan itibaren beslenmeye çok büyük bir önem vermişlerdir. Yeme içme sosyal hayatta her zaman önemli bir faktör olmuştur. Öyle ki Türk idarecileri halkını aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke olarak görmüşlerdir (Talas 2005). Türk Mutfak Kültürü incelendiğinde 10. ve 11. YY’a dayanan, Orta Asya’dan günümüze tarihsel bir süreci görebilmekteyiz. Asya ve Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerin çeşitliliği, tarihsel süreç boyunca diğer kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında yeni gelişen tatların varlığı, Mezopotamya’dan kaynaklanan Anadolu Mutfağı’nın varlığı gibi etkenler Türk Mutfağı’nın renkliliğini ve çeşit zenginliğini sağlayan unsurlardır (Güler 2010).

Ülkemiz çok zengin bir beslenme kültürü mirasına sahiptir. Türk Mutfağı dünyada sayılı mutfaklar arasında yer almaktadır. Kullanılan besin kaynakları hem kara, hem de deniz mahsullerini içermekte, hem hayvan, hem de sebze çeşitliliğini kapsamaktadır. Bunun yanı sıra Türk Mutfağı’nın pişirilme ve işleniş bakımından ayrıntılı olduğu ve yemeklerin çeşitlilik açısından zengin olduğu ifade edilebilir. İçinde Çatalhöyük gibi ilk kırsal yerleşimleri de barındıran Anadolu Toprakları, insanlığın çağlar boyunca beslenmesinde geçirdiği devrimsel evrelere tanıklık etmiş bir bölgedir (Aksu 2015).

Genel olarak tahıl, et, çeşitli sebze ve bir miktar etle sulu olarak hazırlanan yemek türleri, çorbalar, zeytinyağlılar, hamur işleri, içecekler, tatlılar ve kendiliğinden yetişen otlarla hazırlanan

yemeklerden oluşan Türk Mutfağı; pekmez, yoğurt, tarhana, bulgur gibi kendine özgü sağlıklı yiyecek türlerini de ortaya çıkarmıştır. Her bölgede değişik tatlar üreten yeme ve içme kültürü, önemli günler, davetler ve törenler ile farklı bir değer taşır. Türk Mutfağı, mevsimselliği, ürün çeşitliliği ve ağız tadına hitap etmesi açısından olduğu kadar, sahip olduğu yemekler ve farklı ürünleri ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye örnek gösterilebilecek özellikleri taşımaktadır (Toprak vd. 2002; Artun 2005).

Türklerin ilk besinleri hayvansal gıdalar olmuştur. Hayvancılık, Türk tarihi boyunca önemini korumuş, çoğu zaman en önemli, bazen de tek geçim kaynağı olmuştur (Ögel 1982, Sürücüoğlu ve Özçelik 2005). Türk Mutfağı tarıma dayalı olduğundan yiyeceklerin ana maddesini tahıllar oluşturur. Bu yüzden buğday Türk Boyları ekonomilerinin ikinci temelini oluşturmuştur. Undan çeşitli ekmekler yapılmıştır. Bu nedenle ekmek Türklerin en sevilen besinleri olmuş ve kutsallaşmıştır. Yapılan ekmeklerin başında yufka gelmektedir ve bugün de bu usul Anadolu'da devam etmektedir (Ağaç 1998). “*Ekmeksiz sofraya, karın doyurmaz*” inancı ülkemizde yaygındır. Ekmek bu kutsallığından dolayı, “*yere atılmaz, yere düşürülmez, yere düşen ekmek üç kez öpülerek bir kenara kaldırılır, yemekte ekmek bırakılmaz*” gibi inançlar hala sürmektedir. Hamur işine dayalı yiyecekler Türklerde çok yaygındır. Mantı, börek, erişte ve baklava değişik yörelerde farklı şekillerde pişirilse de mutfağımızda geniş bir yer tutar. Kuru fasulye, nohut, mercimek ve kuru soğan Anadolu Mutfağı'nın bir simgesi gibidir (Sürücüoğlu ve Akman 1998). Çok tanınmış çeşitli kebaplar olmakla beraber, et yemeklerinden yahni denen sulu çeşitler çoğunluktadır. Sebzelerin etle birlikte soğanlı, domatesli pişirilmesi de yaygındır. Çoğunlukla soğan, kıyma, et, salça ve hatta sebzeler su konmadan yağda kavrulur. Bazı sebzeler salatalarda çiğ olarak kullanılır. Soğan ve domates/salça hemen hemen bütün yemeklerin baş malzemesidir. Türk Mutfağı'nda yağ ve köfte, çorba, pilavlarda kullanılan bulgurun yeri önemlidir (Ağaç 1998; Akan 2005). Yemeklerde genelde çok miktarda baharat kullanılır. En çok kullanılan baharatlar kırmızı ve karabiberdir. Sebzelerden sivri yeşilbiber, tere, maydanoz, dereotu, kekik, nane çok kullanılır. Kendi kendine yetişen ot, mantar ve kökler özellikle kırsal yörelerde çok kullanılır. Yoğurdun Türk Mutfağı'nda çok özel bir yeri vardır. Türk Yemekleri lezzetli olduğu için sos türü tatlandırıcılar fazla kullanılmaz. En yaygın kullanılan sos domatesli veya salçalı yağda kavrularak hazırlanan sostur. Yemekler genelde tuzlu pişirilir. Tatlandırıcı olarak pekmez ve seker yaygın olarak kullanılır (Sürücüoğlu ve Akman 1998).

Çorbalar Türk Mutfağı'nda ilk yemek olarak sunulmakta ve her öğünde tüketilmektedir. Bu nedenle pek çok çeşidi bulunmaktadır. Etli sebze yemekleri, oturtmalar, musakkalar, yahniler, karnıyarık gibi parça et ya da kıyma ile pişirilmiş, sos olabilecek miktarda suyu olan sebze yemekleridir. Zeytinyağlılar soğuk tüketilen bir yemek grubudur. İmambayıldı, pilakiler, dolmalar ve sarmalar gibi yemekler bu gruptadır. Yumurta yemekleri, menemen, kaygana, çılıbır vb. seklindedir. Pilavlar temelde bulgur veya pirincin yağ, tuz ve çekebileceği kadar su ile pişirilmesi yolu ile yapılan yemek türüdür. İçine çeşitli malzemeler konarak iç pilav, Ali Paşa Pilavı gibi farklı çeşitleri de pişirilmektedir. Türk Mutfağı açısından, bir hanımın ya da aşçının ustalığı pişirdiği pilavın kıvamıyla değerlendirilmektedir (Ağaç 1998).

Türk Mutfak Kültürü'nde dini inanışların etkisi nelerin yenilip yenilmeyeceğinden, yemek öncesine ve sonrasına kadar kendini göstermektedir. Yemeklerde helal kabul edilen et ve malzemelerin kullanılması, yemeğe besmele ile başlanıp, “*Allah bereket versin*” duası ve sofraya duaları ile sofradan kalkılması bu etkinin örnekleridir. Misafire hürmette kusur edilmemesi, sofrada evin büyüğü oturmadan oturulmaması ve yemeğe başlanılmaması, yemeğin hızlı yenilmesi, özel gün ve törenlerde etli yemek ikram edilmesi gibi geleneklerde korunmaktadır. Yedi bölgesinde farklı iklim ve coğrafi yapıya sahip, üç tarafı denizlerle çevrili, dört mevsimin bir arada yaşanabildiği Anadolu

Toprakları cömertliğini üretimde de göstermekte ve Türk Mutfak Kültürü'nün çeşit zenginliğinde temel sebebi oluşturmaktadır.

Türk ve Azerbaycan Mutfak Kültürleri Arasındaki Benzerlikler

Öğünler: Azerbaycan ve Türk mutfaklarında yemek zamanları aynıdır. Sabah kahvaltısı olarak bilinen “kuşluk ekmeği” için Azerbaycan Mutfağı'nın en zengin sofrası kurulur (Kartari 1986). Türk Mutfağı'nda da kahvaltının önemi büyüktür ve çok çeşit bulunmaktadır. Kırsal kesimlerde genelde öncelikle çorba içilir daha sonra kahvaltılıklarla beraber çay içilir. “Gün orta ekmeği” öğlen yemeğidir ve yemekte pilavın yanında bir, iki çeşit daha yemek ve tatlı vardır. Azerbaycan sofralarının eksik edilmeyen tek yemeği pilavdır. Azerbaycan Mutfağı'nda akşam yemekleri hafif geçmektedir. Çörek ve kahvaltılıklar örnek verilebilir (Kartari 1986).

Sofralar: Her iki bölgede de iki sofraya şekli vardır. Bunların biri sofraya diğeri ise masadır. Damak tadı, yemek şekli gibi yemeği yeme şeklide kolay kolay değiştirilemez (Kartari 1986). Bu bakımdan alışlagelmiş yer sofralarında yemek yeme alışkanlığı devam etmekle beraber masada da yemek yenmektedir. Normal öğün, tören sofraları ve ziyafet sofraları kendi aralarında, kullanılan malzeme ve sunulan yemekler açısından farklılık gösterir. Normal öğün ve tören sofralarında sofraya adapları uygulanmaktadır. Sofraya evin büyüğü oturmadan oturmamak, o yemeğe başlamadan yemeğe başlamamak, yemek yerken konuşmamak gibi kurallara uyulur.

Mutfak ve Kiler: Her iki alanda da evlerde bir oda mutfak için ayrılır. Mutfakta ocak ve genellikle fırın bulunur. Fırımlar dışarıda hatta evden ayrı olarak da inşa edilir. Kiler kışlık yiyeceklerin ve mutfakta günlük kullanıma fazla gelen malzemenin saklandığı mekândır. Hemen her evde bulunmakta olup, mutfakla ilişkili bir yerde konumlandırılmaktadır. Azerbaycan ve Türk mutfaklarının birbirine olan benzerliği sebebi ile kilerde bulunan malzemelerde benzerlik göstermektedir. Kilerde malzemeler raflara dizilerek, büyük sandıklara, çuvallara konularak, iplere dizilip duvara asılarak saklanır (Kartari 1986).

Özel Gün ve Törenler: Azerbaycan Mutfağı'nda “Özel Gün Yemekleri” oldukça çeşitlidir. Nevruz'da “Semeni”, Hızır Nebi Bayramı'nda “kuvut”, çocuğun ilk dişi çıktığında “hedik” ve “kavurga” hazırlanır. Ayrıca doğum, sünnet, nişan-düğün, ölüm vb. hayatın dönüm noktalarında da çeşitli yemekler yapmak adettendir. Düğünlerde ve sünnetlerde dolmalar, kebablar, aş, soğuk yiyecekler, içkiler bulunur, tatlı yapılmaz. Tatlılar, nişanlarda yapılır. Doğum yapan kadınlara haşıl, kuymak, hamur işleri (düşbere, kutab, hengel) yapılır ve götürülür. Ölü ardından 40 gün yemek ikram edilir (Toygar ve Berkok 1997). Türk Mutfak Kültürü'nde de özel gün yemekleri çok çeşitli ve önemlidir. Azerbaycan Mutfağı'nda olduğu gibi, hayatımızın önemli anlarını oluşturan zamanlarda, çok çeşitli yemekler ikram edilmek üzere hazırlanmaktadır. Bu ikramlar genellikle çorbalar, et yemekleri, pilavlar, salata ve tatlılardan oluşmaktadır.

Kullanılan Araç ve Gereçler: Mutfakların en önemli araçları et kütükleri, kıyma bıçakları ve et tokmaklarıdır. Her iki mutfakta da özel olarak yapılan bazı yemeklerde el kıyması kullanılır bu sebeple de bu araçlar önemlidir. Önemli araçlardan bir diğeri de hamur açma tahtası ve oklavadır (Kartari 1986). Mutfaklarda kullanılan tas, tava, tencere, pişirme sacı ve siniye kadar birçok araç gereçte ortaktır.

Benzer Yemekler

Çorbalar; Azerbaycan Mutfağı'ndaki döğya çorbası, yoğurt veya kurut kullanılarak yapılır, Gaziantep de yapılan Dövme Çorbası bu türdendir. Bu türe ait diğeri bir çorbada Lebeniye Çorbasıdır. Erişte Çorbası da her iki mutfağın ortak çorbalarından biri olup özellikle kış günlerinde

tercih edilmektedir. Ortak çorbalarımızdan bir diğeri ise Umaç/Oğmaç Çorbası'dır. Su ile karıştırılarak ovulan undan küçük topaklar oluşur, buna umaç/oğmaç denilir. Et suyu ile kaynatılarak hazırlanır.

Etler; Her iki mutfakta ve her bölgede en çok bilinen et yemeklerinin başında Tas Kebabı gelmektedir. Et, soğan, nohut ve salça ile yapılan yemekler yahni benzeri yemeklerimizdir. Azerbaycan Mutfağı'ndaki kelecş soğan, kavurma, yağ ve kurut ile yapılan çok eski bir Türk Yemeğı olup Kars'ta Deveci Çorbası diye bilinir. Kastamonu'da (Daday-Küre) kelecş/keledoş isminde bir yemek yapılsa da sadece isim benzerliğı var olup kullanılan malzemeler tamamen farklıdır. Karakavurma ufak doğranmış et kavurmasıdır, eski bir Türk Yemeğı'dir. Kavurmalar da genellikle kuyruk yağı kullanılır.

Sebzeler; Azerbaycan ve Türk Mutfağı'nda bilinen borani, eski bir Türk Yemeğı'nin hiç bozulmadan günümüze gelmiş en önemli örneğidir.

Kebablar; Bütün Türk Boyları'nda kebab oldukça yaygın bir yemek türüdür. Göçebe yaşam ve hayvancılık kebab çeşitlerindeki çokluğun sebebidir. Ortak kebablardan Lüle Kebabı ile Antep Kebabı aynı şekilde yapılmaktadır.

Dolma ve Sarmalar; Azerbaycan ve Türk Mutfakları arasındaki en dikkat çekici benzerlik dolma ve sarmalarda görülür. Dolma harcının yapılmasından, kullanılan malzemelere ve çeşitliliğe kadar birçok benzerlik vardır. Üzüm yaprağı, lahana yaprağı ve pazı sarmalık olarak en çok kullanılan malzemelerdir.

Pilavlar; Azerbaycan Mutfağı'nı diğer mutfaklardan ayıran farklılıklardan biride pilav çeşitlerindeki zenginliğıdir. Türk Mutfağı'ndaki gibi etli, sebze, sade vb. birçok çeşidi olmakla beraber tören ve özel gün menülerinin en önemli yemeğidir.

Tatlılar; Her iki mutfakta da kurutulmuş meyveler ve pestil tatlı için ortak kullanılan malzemeler olsa da, bu hususta başı baklava çekmektedir. Her iki mutfakta da çok çeşitli baklavalar yapılmaktadır.

Salata ve Turşular; Salata mutfak kültürlerimizin olmazsa olmazıdır. Mevsimine göre bulunan malzemelerle hazırlanır. Soğan ve sumak et yemeklerinin yanında muhakkak sunulur. Lezzeti ve bol çeşitliliğı ile büyük bir öneme sahip Azerbaycan Turşuları'na atılan yeşil karabiber taneleri farklı bir aroma vermektedir. Türk Mutfağı kış hazırlığında da çeşit ve lezzeti ile turşu önemli bir yer teşkil etmektedir.

Hamur işi; Tüm seyahatlerde azık olarak hazırlanan kete en ünlü hamur işlerindedir. Kömbe ise küle gömülerek yapılan bir ekmek türüdür. Kastamonu ve özellikle de Daday ilçesinde Külkömeçi adı ile yapılır ve çokça rağbet edilir.

Tartışma, Sonuç ve Öneriler

Beslenme, yaşamın süreklilik arz eden ve vazgeçilmez bir olgusudur. Beslenme kültürü, toplumun tüm kesimlerini bünyesinde bulundurduğundan, toplumsal özellikleri yansıtan verileri alabileceğimiz bir hazinedir. Bazen mutfakta nelerin, niçin bulunduğunu açıkladığı gibi bazen de, nelerin niçin bulunmadığını açıklar. Bazı kültür, gelenek ve inanışlar belirli ürünleri besin maddesi olarak kabul edebilirken, farklı kültür, gelenek ve inanışlar ise aynı ürünleri tiksindirici hatta yasak olarak kabul edebilir.

Azerbaycan ve Türk Mutfak Kültürü derin tarihi birliktelikleri sebebi ile kullanılan mutfak araç gereçlerinden pişirme usul ve çeşitliliğine, kullanılan malzemeden ürün çeşitliliğine, gelenek ve göreneklerinden özel gün ve törenlerine ve sofrada adabına kadar birçok alan da ortak değerlere sahiptir. İki devlet bir millet inancını besleyen en önemli damarlardan biri ve en önemlisi şüphesiz yemek kültürümüzdür. Uzun tarihi süreçte farklı coğrafyalara yerleşilse de, farklı kültürlerle yakınlaşmalar olsa da, birçok doğal, maddi, manevi, siyasi sorunlar yaşansa da bu besleyici damar temeldeki kültürümüzü korumamıza ve yaşatmamıza vesile olmuştur.

Mutfak kültürümüz, turizm faaliyetleri ve gelirleri açısından değerlendirildiğinde, Dünya’da isim yapmış Çin ve Fransız Mutfakları gibi öneme sahip kültürel değerlerimizden biridir. Bu nedenle en önemli kültürel mirasımız olarak görülmelidir.

Diğer turizm türlerinin birçoğunda seçilen alanda farklı birçok alternatif tercih edebilme imkânı varken, Gastronomi Turizm’inde ve özellikle Yöresel Yemeklerde insanlar tatmak istedikleri lezzetler için mutlaka o ürünün anavatanına gitmek durumundadır. Gastro Turistler artık sadece ürünü yerinde tatmak değil üretiminde, hazırlanmasında ve tüketilmek üzere sunulmasında bizzat aktif rol alarak süreci yaşamak ve lezzetin sırrına varmak istemektedir. Yöresel Yemekler ait olduğu ülkenin mutfak kültürünü yansıtır, tanıtımını üstlenirken aynı zamanda turistik seyahat amacıyla gelen insanların yöre halkıyla aynı sofrayı paylaşması sonucu birlikteliklerin oluşmasında önemli rol oynamaktadır.

Her iki ülke içinde mutfak kültürlerimizin tanıtımını sağlayıp ilgi odağı olabilmek, Gastronomi Turizmi adına değerlendirilebilir düzeyinin artırılması büyük önem arz etmektedir. Bunun için öncelikle diğer kültürlerle de yakın olan damak tadını fazla zorlamayacak, kabul edilebilirliği yüksek olan ürünlerin tanıtımına ağırlık verilerek başlanılmasının uygun olacağı düşünülmektedir. Böylelikle, memnuniyeti sağlanmış, beklediği deneyime sahip olmuş misafirlerimizi evlerine uğurlamış oluruz ki bununda tanıtımımızda ve tekrar tercih edilme oranımızda belirli bir yükseliş sağlayacağı düşünülmektedir. Tekrar ziyaretlerde ise önceki olumlu tadımlar ve tecrübeler sebebi ile tüm yöresel yemeklerimizi tatmaya meyilli Gastro Turistler beklenmektedir. Memnuniyet seviyesini arttırabilmek, beklentileri karşılayabilmek, gerçek yöresel tatları sunabilmek için ise eğitimler, sertifikasyon, yasal koruma ve düzenlemeler, standart reçeteler, yazılı, görsel ve sosyal medya kullanımı ile tanıtımların gerektiği düşünülmektedir. Bu şekilde geleneğe geleceğe mutfak kültürümüzü koruyarak aktarabiliriz.

Kaynakça

- Ağaç, H. (1998). *Türkiye’de Yaşayan Yabancıların Yiyecek Talepleri ve Tercihleri*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Akan, S. L. (2005). *Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Gazi Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- Artun, E. (2005). *Türk Halk Bilimi*, İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Baysal, A. (1990). *Beslenme kültürümüz*. Kültür Bakanlığı Yayınları, No: 16, Ankara.
- Birer, S. (1995). *Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç ve Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu*, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 20, Takav Matbaası, Ankara, 57-64.
- Ciğirim, N. (1989). *Batı ve Türk Mutfağı’nın Gelişimi, Etkileşimi Ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000.

- Ciğerim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28, 49-61.
- Dereli, A. M. (1989). *Ticari mutfak. Ders notları – I*, TURBAN Turizm A.Ş. Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Güler, S. (2008). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (2)26, 182-196.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, Kurtiş Matbaacılık, İstanbul.
- Kaplan, D. (2006). *Ankara Üniversitesine Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Ülkelerine Ait Mutfak Kültürünü Değerlendirmeleri*", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Karpuz, E. (1996). Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20 Yüzyıl), Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Konya.
- Karpuz, H. (1986). Eski Erzurum Evlerinde Tandirevi, *Köz Dergisi*, Erzurum, 49-53
- Kartari, A. (1986). *Azeri ve Fırat Havzası Mutfak Kültürlerinin Karşılaştırmalı İncelemesi*, Belleten, Türk Folkloru Yayınları, İstanbul.
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağının Gelişmesi Ve Türk Tarihi Gelenekleri, *Türk Mutfağı Sempozyumu*, 15-18.
- Soylu, G. (1978). Anadolu'nun Prehistorik Devirlerinde Avcılık İzleri, *Antropoloji* (8), 27-31.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Akman, M. (1998). Türk Mutfağının tarihsel gelişimi ve bugünkü değişim nedenleri, *Standart Dergisi* (439), 42-53.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, Ö. A (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları*, 1-2, 34: 7-54.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri." *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (1)18, 273-283.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Toprak, İ., Şentürk, Ş., Yüksel, B., Özer, H., Çakır, B., & Bideci, A. E. (2002). Saha Personeli İçin Toplum Beslenmesi Programı Eğitim Materyali. *Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü, Ankara.*
- Toygar, K., & Berkok, N. (1997). *Türk dünyası yemeklerinden örnekler: Azeri, Kazak, Kırgız, Özbek, Türkmen: kardeş mutfaklar*. Tapu-Kadastro Vakfı Yayınları, Ankara
- Internet Kaynakçası
- Aksu, H. (2015). Türkiye'de Beslenme Kültürü 1, http://veteriner.istanbul.edu.tr/wp-content/uploads/2015/04/04-GIDA-VE-BESLENME-KÜLTÜRÜ-Türkiyede_Beslenme_Kültürü1.pdf, Erişim tarihi 11/11/2016.
- Atilla, N. (2013). Atalarımızın Ne Yediğini Merak Edenlere Azeri Mutfağı, (24/06/2012), 01/12/2016, http://www.nedimatilla.org/index.php?option=com_content&task=view&id=825&Itemid=69
- Bayramlı, M. (2013). Azeri Mutfak Kültürü, <http://www.oguz-news.net/tur/?p=1578>, Erişim Tarihi 01.11.2016.
- Hesenov, N. (2016). Tadı Damaklardan Uzun Süre Silinmeyecek Azerbaycan Mutfağından 13 Tat, Erişim Tarihi, 10/10/2016. <https://onedio.com/haber/tadi-damaklardan-uzun-sure-silinmeyecek-azerbaycan-mutfagindan-13-tat-702757>

Gökyıldız, S. (2010). Tanıdık Bir Lezzet: Azeri Mutfağı”, <http://www.turkiyegazetesi.com.tr/yazarlar/sevim-gokyildiz/473787.aspx>, Erişim Tarihi 15/11/2016.

Yemek Kültürü, (2013). <https://www.yemekkulturu.net/azeri-mutfagi-ve-yemek-kulturu.html>, Erişim Tarihi, 09/11/2016.