

Azerbaycan'ın Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi

The Evaluation of Azerbaijan in Terms of Gastronomy

Oğuz Çam

Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu/TÜRKİYE

oguzcam911@gmail.com

ORCID No: 000-0003-3222-3367

Derleme Makalesi/Review Article

Doi: 10.56671/hafizadergisi.1529944

Sayfa: 1-14

Makale Gönderim Tarihi

07/08/2024

Makale Kabul Tarihi

30/04/2025

Öz

Azerbaycan, pek çok turizm türünün gerçekleştirildiği bir ülkedir. Bu ülke gastronomik ürün zenginliği ve çeşitliliği vesilesiyle mutfak kültürü yönünden önemli bir değer taşımaktadır. Bu durum da Azerbaycan'ı gastronomi dolayısıyla da gastronomi turizmi noktasında önemli kılmaktadır. Bu bilgilerden hareket ederek Azerbaycan'ı gastronomi açısından değerlendirmeyi amaçlayan bir çalışma oluşturulmuştur. Bu çalışma, Azerbaycan'ın gastronomi konusunda önemli bir potansiyele sahip olduğunu göz önüne serme, mutfak ve yemek kültürü konusunda da önemli bir turistik çekiciliğe sahip olduğunu ortaya koyma noktasında önem taşımaktadır. Çalışmada derleme yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem çatısı altında geleneksel derleme yönteminin kullanımına başvurulmuştur. Çalışma kapsamında elde edilen bilgiler, Azerbaycan'ın mutfak yapısı ve kültürü bakımından gelişmiş olduğunu, bu sayede de gastronomi alanında önemli bir potansiyel taşıdığını göstermiştir. Çalışmanın sonucu, Azerbaycan'ın gastronomi alanında yüksek bir potansiyel taşıdığını göz önüne sermiştir. Ayrıca ilgili ülkenin zengin ve çeşitlilik gösteren mutfak yapısına ve kültürüne sahip olmasının, diğer bölge veya ülke mutfaklarından etkilenmesinin söz konusu potansiyelin yüksek olmasında önemli etkilerinin olduğunu düşündürmüştür. Yapılan çalışmadan hareketle araştırmacılara öneriler verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Azerbaycan, Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Mutfak Kültürü, Yemek.

Abstract

Azerbaijan is a country where many types of tourism are realised. This country has an important value in terms of culinary culture due to the richness and diversity of gastronomic products. This situation makes Azerbaijan important in terms of gastronomy and therefore gastronomy tourism. Based on this information, a study aiming to evaluate Azerbaijan in terms of gastronomy has been created. This study is important in terms of revealing that Azerbaijan has an important potential in gastronomy and that it has an important touristic attraction in terms of cuisine and food culture. Review method was used in the study. Under this method, the traditional review method was used. The information obtained within the scope of the study showed that Azerbaijan is developed in terms of culinary structure and culture and thus has an important potential in the field of gastronomy. The results of the study revealed that Azerbaijan has a high potential in the field of gastronomy. In addition, the fact that the related country has a rich and diverse culinary structure and culture, and that it is influenced by the cuisines of other regions or countries has important effects on the high potential in question. Based on the study, suggestions were given to the researchers.

Keywords: Azerbaijan, Gastronomy, Gastronomy Tourism, Culinary Culture, Food.

Giriş

Tarih süresince bütün toplumlar hayatını devam ettirdiği alanlardaki şartları dikkate alıp sahip olduğu ürünleri en iyi biçimde değerlendirerek hayatını sürdürebilmek için yemek hazırlamıştır. İlerleyen zamanlarda göç, savaş, ticaret gibi birden fazla olay ortaya çıkmış ve çeşitli toplumlar birbiriyle etkileşim içerisine girmiştir. Böylelikle yemekler gelişmeye başlamış ve bu gelişim hâli de yerel mutfakların ve mutfak kültürlerinin meydana gelmesini sağlamıştır (Şen, 2020; Şengül ve Çılgınoğlu, 2023: 104). Yaşanan bu değişimler zamanla gastronominin oluşumuna ve gelişimine zemin hazırlamıştır.

Gastronomi, yiyecek-içecekleri odak noktasında toplayan popüler bir alandır. Gastronomi, toplumsal anlamda bir hareketlilik oluşturulması noktasında olumlu etkiler sağlamaktadır. Bundan dolayı gastronomi bireylerin ve toplumların hayatlarında önemli bir yer tutmakta, sosyolojik bağlamda yüksek seviyede bir potansiyel barındırmaktadır.

Gastronominin varlığı, gastronomi turizminin temel yapı taşı oluşturmuş ve gelişimine kaynaklık etmiştir. Bundan dolayı gastronominin, bir turizm tipi olan gastronomi turizmi kapsamında önem taşıyan bir unsur olduğunu ileri sürmek mümkündür.

Bu bilgilerden hareketle söz konusu çalışmanın amacı, Azerbaycan'ı gastronomi açısından değerlendirmektir. Bu çalışma, Azerbaycan'ın gastronomi konusunda önemli bir potansiyele sahip olduğunu göz önüne serme noktasında önem taşımaktadır. Ayrıca söz konusu çalışma, Azerbaycan'ın mutfak ve yemek kültürü konusunda önemli bir turistik çekiciliğe sahip olduğunu ortaya koyma noktasında önemli görülmektedir. Çalışmanın literatüre ve uygulamaya katkılar sağlaması söz konusudur. Bu çalışmayla beraber gastronomi literatürü Azerbaycan gastronomisi odaklı zenginleştirilmektedir. Yine bu çalışmayla beraber Azerbaycan mutfağına ve gastronomi turizmine ilişkin bilgilerin araştırmacıların ve okuyucuların bilgisine sunulmasından dolayı ilgili ülkenin gastronomi anlamında bilinirlik elde etmesinin ve çeşitli olumlu etkiler (kültürel ve sosyal etkileşimin güçlenmesi gibi) sağlamasının göz önüne serilmesine yardımcı olunmaktadır. Bu da ilgili çalışmanın uygulamaya katkıları arasında kendini ön plâna çıkarmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Kavramsal çerçeve içerisinde Azerbaycan ve gastronomi konularıyla ilgili temel bilgiler aktarılmıştır. Söz konusu bilgiler, bu çalışmanın temelinin sağlamlaştırılması noktasında gerekli ve önemli olarak görülmüştür.

Azerbaycan

Bu kısımda ilk olarak Azerbaycan bayrağı ve siyasî haritası belirtilmiştir.



Resim 1. Azerbaycan Bayrağı

Kaynak: Türk Devletleri Teşkilâtından (2024) alınmıştır.



Harita 1. Azerbaycan Siyasî Haritası

Kaynak: T.C. Millî Savunma Bakanlığı Harita Genel Müdürlüğünden (2024) alınmıştır.

Toplam yüz ölçümü 86600 km² olan ve petrol bakımından zengin durumda bulunan Azerbaycan, Kafkasya Bölgesi'nin güneydoğusunda 38°24'-41°54' kuzey enlemleri ve 44°46'-50°50' doğu boylamları arasında bulunmaktadır. Azerbaycan'ın doğusunda Hazar Denizi, batısında Ermenistan, kuzeybatısında Gürcistan, güneybatısında Türkiye, kuzeyinde Rusya Federasyonu, güneyinde de İran bulunmaktadır (Seferov, 2005: 287).

Yeryüzündeki on bir iklim türünün dokuzuna sahip olan Azerbaycan'ın iklimine Hazar Denizi, Küçük Kafkas Dağları'nın güney yönünden gelen sıcak tropik hava akımları ve Büyük Kafkas Dağları'nın kuzey yönünden gelen soğuk hava kütleleri etki etmektedir. Azerbaycan'ın orta ve doğu bölümleri alçak ve düzlük olduğundan bu alanlarda yazlar çok sıcak, kışlar da ılık geçmektedir. Azerbaycan'ın güneydoğu bölümünün de nemli subtropikal iklime sahip olduğu görülmektedir. Bölüme düşen senelik yağış miktarı 1200-1400 mm'dir. Azerbaycan'ın başka bölgeleri de yarı kurak ve kurak bir görüntüye sahiptir. Tarımsal etkinliklerin çoğu Aras ve Kür nehirleri çevresinde gerçekleştirilmektedir (T.C. Ticaret Bakanlığı Uluslararası Anlaşmalar ve Avrupa Birliği Genel Müdürlüğü, 2024).

Gastronomi

'Gastronomi' kelimesi etimolojik açıdan incelendiğinde bu kelimenin Yunanca 'Gastro' ve 'Nomos' kelimelerinin bir araya gelmesinin sonucunda ortaya çıktığı görülmektedir. Gastro kelimesi, mide anlamına gelmekteyken nomos kelimesi de kural, yasa veya düzenleme anlamlarına gelmektedir. Bundan dolayı gastronomi yemeye ve içmeye ilişkin kurallara ve normlara uyumla ilgilidir (Santich, 2004: 16; Çılgınoğlu ve Çam, 2021: 138).

Gastronomi, temel noktasında belirli kültürlerin yansıması olan, yemek hazırlama, pişirme, sunma, yeme-içme deneyimi ile ilgili bir bilim ve sanat dalı ile kültür felsefesidir (Sarıışık ve

Özbay, 2015; Öney, 2016; Çelik, 2018; Çılgınoğlu ve Güleç, 2022; Mutlu ve Çılgınoğlu, 2022; Çam ve Çılgınoğlu, 2024). Gastronominin amacı, insanların ulaşılabilir en iyi beslenme ile zararlılardan korunmalarına ve hayattan zevk almalarına yardımcı olmaktır (Kurnaz, 2017: 15; Çılgınoğlu vd., 2022: 456).

İnsanların temel gereksinimlerinden biri, yeme ve içme gereksinimidir. Yeme ve içme gereksinimi, yemek pişirme tecrübeleri ve lezzet algısındaki deneyimlerin tümü, zaman içerisinde değişimler gösterip hayat gerekliliğinin dışında haz anlayışına kadar uzanmıştır. Hazırlanan tabaklardaki renk tercihinden tabakların biçimine, yemeğin tabağa konulmasından tabağa konulacak ürün türliliğine kadar her şey önem kazanıp bir sanata dönüştürülmüştür. Yenilebilir bütün besin maddelerinin hijyenine dikkat edilip göz zevkine ve damak tadına uygun olmasına ve bu besin maddelerinin tüketilmesine kadar olan süreç, gastronominin çalışma alanı içerisinde (Kurnaz, 2017: 14; Çılgınoğlu vd., 2022: 456).

Seneler içinde gelişim ve değişim gösteren gastronomi yeni yaklaşımların ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Gastronomi alanı içerisindeki gelişmeler sağlıklı yiyecekler sunma, kültürel bağları muhafaza ederek yöresel yemeklerin varlığını devam ettirme, yemek tecrübelerini daha iyi hâle getirme, tüketim amaçlı çeşitli yollar bulma gibi etkiler meydana getirmektedir. Nörogastronomi, moleküler mutfak gibi yaklaşımlar kişilerin gıdalardan aldıkları hazları artırmaya yönelik geliştirilen trendler olarak gastronomideki yerini almıştır (Yıldız ve Yılmaz, 2020: 19; Çılgınoğlu ve Çılgınoğlu, 2022: 838).

Yöntem

Çalışmanın yöntemi, derleme yöntemidir. Derleme, bilginin çok serî biçimde artış gösterdiği bilgi topluluğunda gereksinim hâline gelmekte, bulguları özetlemekten yayınların metotlarını incelemeye değin pek farklı amaçlar ile yazılmakta ve çeşitli başlıklardan (sonuç, metot, giriş gibi) meydana gelen bir yapı ile bilgiyi düzenli biçimde aktarmaktadır (Özer ve Görgülü, 2020: 702, 708).

Literatüre bakıldığında derleme çalışmalarının sistematik derleme, geleneksel derleme ve meta analiz olmak üzere üç farklı şekilde yapılabildiği görülmektedir (Karaçam, 2013; Atak ve Aksoy, 2022: 208).

Çalışma kapsamında derleme yöntemi çatısı altında geleneksel derleme yöntemi kullanılmıştır. Belli bir konu üzerinde hazırlanan iki ya da daha fazla araştırmaya ilişkin verilerin belli bir metot kullanılmaksızın bir araya getirildiği ve uzman görüşü olarak kabul görebilen çalışmalar olarak göze çarpan geleneksel derlemeler kanıt piramidi içerisinde en alt basamakta bulunmaktadır (Karaçam, 2013; Atak ve Aksoy, 2022: 208). Geleneksel derlemeler çoğunlukla daha basittir ve daha az zaman alıcıdır. Lâkin bu derlemeler öznellik gösterebilmektedir. Bundan dolayı söz konusu derlemelerin hata oluşumuna ve ön yargıya eğilimli olduğunu ileri sürmek mümkündür (Siddaway vd., 2019; Atak ve Aksoy, 2022: 208).

Çalışma konusuna ilişkin bütüncül görüntü elde etmek, zaman kullanımından tasarruf sağlamak, derleme yapma konusuna ilgi duymak gibi nedenlerden dolayı bu yöntemin (geleneksel derleme yöntemi) değerlendirilmesi uygun görülmüştür.

Çalışmanın amacına uygun olduğu düşünülen teorik bilgiler düzenli, anlamlı ve bütüncül bir şekilde aktarılmaya çalışılmıştır. Bu noktada olabildiğince konu dışına çıkılmamasına özen gösterilmiştir. Ayrıca ilgili literatürden bilgi sağlanmasında ve bu bilgilerin kullanılmasında herhangi bir taraflılık gösterilmemiş, tarafsız olunmuştur. Bu durum da bilimsel yazıların hem oluşturulması hem de geliştirilmesi bakımından önemli ve gerekli olarak görülmüştür.

Azerbaycan Mutfak Kültürüne İlişkin Temel Bilgiler

Orta Doğu mutfak bünyesi altında yer alan Azerbaycan mutfak (Gülen, 2017: 35; Tanrıverdi vd., 2018: 266), uzun süredir hem Avrupa'da hem de Doğu'da uluslararası seviyede en fazla ilgi duyulan mutfaklardan biri konumundadır (UNWTO, 2020; akt. Fataliyev, 2022: 42).

Azerbaycan mutfak, dünyanın en eski, zengin ve lezzetli mutfaklarından biri olarak görülmektedir. Azerbaycan mutfak gelişim göstermesindeki en kayda değer etkenlerden biri iklimdir. Azerbaycan'da iklim türü, fauna ve flora zenginliğinin oluşmasını sağlamıştır. Tüm sene süresince taze meyvelerin ve sebzelerin olması, bunların tek başına veya başka doğal besinler ile birlikte değerlendirilmesi Azerbaycan mutfak zenginliğini ortaya çıkarmıştır. Azerbaycan mutfak, Azerbaycan tarihi kadar eski bir tarihi bulunmaktadır. Değerlendirilen mutfak araç-gereçlerinden pişirme tekniğine ve türü, değerlendirilen malzemeden ürün türü, geleneklerden özel günlere ve törenlere, sofraya kadar Azerbaycan mutfak kayda değer bir mutfak olarak görülmektedir. Zira Azerbaycan'ın coğrafî ve doğal şartlarının çeşitliliği, faunasının ve florasının zenginliği söz konusu ülkeye has ve formda olan çok farklı yiyecek-içeceklerin oluşmasını ve gelişmesini hızlandırmıştır (Azerbaycan Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2016; Aliyeva, 2022: 1).

Azerbaycan mutfak uzun zaman boyunca hem Orta Doğu ve Avrupa mutfaklarını etkilemiş hem de bu mutfaklardan etkilenerek zengin yeme-içme türü oluşturmuştur. Bu etkileşim bilhassa komşu Kafkas boyları, Türk, Rus, İran, Çin, Hint ve Arap mutfakları arasında Tarihî İpek Yolu sayesinde ve uzun zaman Osmanlı İmparatorluğu'nun, İran İmparatorluğu'nun ve Rus Çarlığı'nın hâkimiyeti altında kalması sebebiyle yaşanmıştır (Aliyeva, 2019: 151).

Türk dünyası mutfak kültüründe özel bir konuma sahip olan Azeri yemekleri türlü et, sebze, balık, tuzlu baharatlar ve lezzetli otları bir araya getiren, türü gösteren gastronomik ürünlerdir (Aydoğdu ve Mızrak, 2016, 2017; Fataliyev, 2022).

Azerbaycan mutfak çayın önemli bir konuma sahip olduğu düşünülmektedir. Kahvenin çaya göre daha az tüketildiği düşünülmektedir. Çay, günün arzu edilen herhangi bir saatinde hamur işlerinin, reçellerin ve tatlıların beraberinde tüketilmektedir. Çay sofraları oldukça özenilerek kurulmaktadır. İkramlar misafirler geldikleri zaman siyah çayla başlamakta, yemek ile sürmekte, çay ile sona ermektedir. Çay ile beraber kurabiye, turta, pasta, reçel, meyveler ve tatlılar servis edilmektedir (Özbay, 2019; Aliyeva, 2022: 28).

Azerbaycan'da kahvaltılarda çay, tereyağı, peynir, yumurta, börekler-çörekler, süt ürünleri, reçeller, ekmek türleri, bazı zamanlarda ise kelle paça çorbası tüketilmektedir (Özbay, 2019; Aliyeva, 2022: 28).

Azeri mutfak pişirilen çorbalar tavuklu çorbalar, sade etli çorbalar, etli sebzeli çorbalar, etsiz sebzeli çorbalar, yoğurtlu çorbalar, sütü çorbalar, yumurtalı çorbalar, işkembeli çorbalar, paçalı çorbalar ve balık çorbaları olarak sınırlandırılabilir (Aydoğdu ve Mızrak, 2016: 370).

Etle ve hamur işleriyle hazırlanan yemekler, Azerbaycan mutfak temel menüsünü meydana getirmektedir. Azerbaycan mutfak kapsamında yemekler kuyruk yağı, ayçiçeği yağı, mısır yağı ve tereyağıyla pişirmektedir (Özbay, 2019: 324; Aliyeva, 2022: 28).

Azeri mutfak özel gün yemekleri olabildiğince türü arz etmektedir. Hızır Nebi Bayramı'nda kuvut, Nevruz'da semeni, çocuğun ilk dişi çıktığı zaman kavurga ve hedik hazırlanmaktadır. Bunlara ilâve olarak; ölüm, doğum, nişan, düğün, sünnet gibi insan yaşamının dönüm noktalarında da türlü yemekler hazırlamak âdet olarak görülmektedir (Bayramlı, 2013; Aydoğdu ve Mızrak, 2016: 371).

Azerbaycan'ın Bazı Yemekleri

Azerbaycan'ın bazı yemekleri şu şekildedir (Lezzet, 2024):

- **Dovga çorbası:** Azerbaycan mutfağının en beğenilen çorbalarının ilk sırasında dovga çorbası gelmektedir. Maydanoz, nane, kişniş, pazı, nohut, pirinç ve yoğurt kullanılarak yapılan dovga çorbası başlangıç olarak sunulmaktadır. Söz konusu çorba ortalama 45 dakika içerisinde sofralardaki yerini almaktadır.
- **Loby çorbası:** Kuru erik, patates, domates, barbunya ve kemiksiz dana eti kullanılarak yapılan bu çorba kış aylarında tüketilmektedir. Uzun süre boyunca pişirilen söz konusu çorbanın bilhassa kalabalık sofralarda ikram edildiği görülmektedir.
- **Yeşillikli qutab:** Azerbaycan mutfağı dendiği zaman akla ilk gelenlerden biri qutabdır. İnce ince açılan hamur kuzukulağı, dereotu, ıspanak ve yeşil soğanla doldurulmaktadır. Ay biçiminde kapatılan bu hamur sacın üstünde pişirilmektedir.
- **Şah pilavı:** Yapım işleminde zerdeçal, kestane, kuzu eti, kuru erik, kuru üzüm ve kuru kayısı değerlendirilen şah pilavı, hazırlama işlemi zor olsa da çok lezzetli bir pilav türü olarak görülmektedir. Özel günlerde servis yapılan bu pilavın dışı lavaşa sarılmaktadır.
- **Sazan levengi:** Lenkeran ilinin ünlü yemeği olan levengi, sazan dolması olarak da bilinmektedir. Levengi yapım işleminde arzuya bağlı olmak üzere balık yerine tavuk da değerlendirilebilmektedir. Ceviz, üzüm ve kuru erikle doldurulan balık tandırda ve fırında pişirilmektedir.
- **Gürze mantısı:** Azerbaycan mantısı olarak da bilinen, iç harcında kıymalı soğan değerlendirilen bu mantı uzun, ince bir biçimde sarılmaktadır. Bu gastronomik ürün su içerisinde haşlandıktan sonra sarımsaklı yoğurtla beraber servis edilmektedir.
- **Piti kebabı:** Azerbaycan'ın en beğenilen et yemeğinin piti kebabı olduğu düşünülmektedir. Nohut, yufka ve kuşbaşı et kullanılarak yapılan bu kebab pul biberli yoğurtla beraber servis edilmektedir. Etin yumuşayana dek pişirilmesi gerekmektedir. Şeki iliyle özdeşleşen piti birtakım yörelerde domates, kuru erik ve patatesle zenginleştirilmektedir. Azerbaycan mutfağında piti kebabı özel güveçler içinde 7-8 saate yakın sürede pişirilmektedir.
- **Qoğal:** Bir çörek türü olan qoğal, konuklar ağırlandırken sunumu yapılan ikramlıklardan biri konumundadır. Bu ürünün iç harcında karabiber, kimyon, zerdeçal ve un kullanılmaktadır. Rulo biçiminde sarılan qoğal 30 dakika boyunca pişirildikten sonra sıcak olarak servis edilmektedir.
- **Pip dolması:** Pip ağacının yaprakları ile hazırlanan bu dolma dereotu, kişniş, pirinç ve kıymayla doldurulmaktadır. Bu gastronomik ürün tencere içinde piştikten sonra yoğurtla beraber servis edilmektedir.
- **Üzüm yaprağı dolması:** Azerbaycan mutfağında yaprak sarmanın içerisinde kıyma kullanılmaktadır. Bu gastronomik ürün klasik yaprak sarma ile benzer biçimde hazırlansa da üzüm yaprakları bohça biçiminde sarılmaktadır. Yine bu gastronomik ürün yoğurtla beraber servis edilmektedir.
- **Narnumru:** Yumurta, nar, zerdeçal, zencefil ve soğan kullanılarak yapılan bu gastronomik ürün çoğunlukla kahvaltılarda tüketilmektedir. Yine bu ürün ortalama 30 dakika içerisinde sunuma hazır hâle getirilmektedir.

• **Kükü:** Ispanak, maydanoz, dereotu, pazı, semizotu, kişniş ve baharatlar ile hazırlanan kükü, bir omlet türüdür. Orta Doğu, İran ve Azerbaycan mutfaklarında tüketilen kükü 30 dakikalık pişirme süresinin sonrasında sıcak olarak servis edilmektedir.

• **Bozbaş köftesi:** Daş köfte adıyla da bilinen bu gastronomik ürün pirinç, tarhun kurusu, bezelye, kıyma ve biftek kullanılarak hazırlanmaktadır. Görünüş olarak sulu köfteye benzeyen bu gastronomik ürün akşam menülerinde kendine yer bulmaktadır.

• **Umak helvası:** Azerbaycan mutfağı ile özdeşleşen umak helvası su, tereyağı ve unla hazırlanmaktadır. Bu gastronomik ürünün şerbeti için su ve pudra şekeri değerlendirilmektedir. Yine bu gastronomik ürün bilhassa kalabalık sofralarda servis edilmektedir.

• **Pakhlava:** Türk baklavasıyla benzerlik gösteren bu gastronomik ürün hamur, şerbet, kakule ve cevizle hazırlanmaktadır. Söz konusu gastronomik ürün şerbet döküldükten sonra 10 dakika daha pişirilmekte özellikle de bayramlarda ikram edilen tatlılardan biri olarak görülmektedir.

• **Badambura:** Hamur, kakule ve bademle hazırlanan bu gastronomik ürünün, Nevruz'da neredeyse her mutfakta pişen bir hamur işi olduğu düşünülmektedir. Söz konusu gastronomik ürünün üstüne pudra şekeri dökülüp servis edilmektedir.

• **Şekerbura:** Nevruz'un kayda değer âdetleri arasında bulunan şekerbura şekerli harç, kakule ve cevizle doldurulmaktadır. Bu gastronomik ürün çatal ya da özel aparat kullanılarak biçimlendirilmektedir. Sonrasında ise bu ürün fırının içinde 25 dakika pişirilmekte ve sıcak olarak servis edilmektedir.

Azerbaycan Mutfağına Has Olan Yiyecekler-İçecekler

Azerbaycan mutfağına has olan yiyecekler-içecekler vardır. Bunlar tablo 1'de verilmiştir. Söz konusu tablo okuyucuların bilgisine sunulmaktadır (Kırmızıkuşak, 2023: 28).

Tablo 1: Azerbaycan Mutfağına Has Olan Yiyecekler-İçecekler

AZERBAYCAN MUTFAĞINA HAS OLAN YIYECEKLER-İÇECEKLER	
Yiyecek-İçecek Sınıfları	Yiyecek-İçecek İsimleri
Hamur İşleri	Sürhüllü, kuymak, kutab (gözleme), hingal, hamur aşısı, gürze (iri mantı), firmi (sütlâç versiyonu) ve düşberedir (sulu mantı [tek kaşığa minimum otuz adet düşbere sığmakta]).
Salatalar	Yeşillikler, Hazar salatası, fasulye fisincan (fasulye salatası) ve Azerbaycan salatasıdır.
Çorbalar	Umaç, turşu sıyık, tavuk çorbası, sulu hingel, piti-köfte, piti, parça-bozbaş, haş (kelle paça), hamur aşısı, dovğa ve balvadır.
Et Yemekleri	Tavuk kebabı, tike kebab, tava kebabı, lüle kebabı, amatör kebabı ve abgusttur.

Pilavlar	Tavuklu pilav, tahta pilav, sütlü pilav, sebze kavurmalı pilav, salyangoz pilavı, parça döşemeli pilav, narlı pilav, meyveli pilav, kıymalı pilav, han pilavı, ham-döşemeli pilav, fisincan pilavı, fasulyeli pilav, dereotlu pilav, çığırtma pilav ve ciğerli pilavdır.
Dolmalar	Soğan dolması, yaprak dolması, patlıcan dolması, kelem dolması, ayva dolması, domates dolması, evelik dolması ve elma dolmasıdır.
Tatlılar	Gence baklavası, Şeki baklavası, Bakü baklavası, şekerçöreği, kete, şekerbura, kırma badam (acı badem), badambura, şor goğal, Azerbaycan sucuğu ve ceviz kebabıdır.
İçecekler	Şerbet, şalgam suyu, kefir, boza ve ayrandır.

Kaynak: Kartari, 1986; Toygar ve Berkok, 1997; Yemek Kültürü, 2013; Baldane, 2017; Hüseyinova, 2018; Azerbaycan Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2023; Kırmızıkuşak, 2023: 28.

Azerbaycan'ın En Meşhur Yemekleri

Azerbaycan'ın en meşhur yemekleri şunlardır (Mehdiyev, 2021: 60-61):

- Çorbalar: Bozbaşlar (tike/parça bozbaş, küfte bozbaş) ve ovdux-doğramaştır (borş, piti, haş, hamur aş, dovğa).
- Salatalar: Xezer (Hazar) salatası, şuba salatası, Şeki salatası, siyah kuru erik salatası, tavuk salatası, bahar salatası, Azerbaycan salatası, soyutma gibi yerel salatalar bulunmaktadır.
- Kebap: Tike, lüle, şiş ve türleridir.
- Dolmalar: 300'den fazla türü bulunmaktadır.
- Levengi ve balık yemekleridir.
- Pilavlar: Aş, han pilavı, döşemeli aş ve benzeridir.
- Hamur İşleri: Hinkal, qutab ve düşberedir.
- Tatlılar: Badambura, baklava, şekerbura ve yerel reçellerdir.

Azerbaycan'da Gastronomi Turizmi

Verimli toprakları, iklimi ve tarih süresince Büyük İpek Yolu üstünden ticaret için birden fazla kültürden milletlerin ülkeden gelip geçmesi sayesinde çok zengin bir mutfığa sahip olarak görülen Azerbaycan, gastronomi ve gastronomi turizmine elverişli bir ülkedir (Akça, 2021; Nadırov, 2021). Ayrıca bu ülke, zengin ve çeşitlilik gösteren mutfak ve yemek kültürü potansiyeliyle dikkatleri üzerine çeken, gastronomi turizmi hareketlilikleri yaşanan bir ülkedir. Bu

durumun da Azerbaycan'ın küresel alanda gastronomi noktasında önemli bir konuma sahip olmasına yardımcı olduğu düşünülmektedir (Ekber ve Mirzəyeva, 2017; Rzazade vd., 2018).

Azerbaycan gastronomi turizmine önem vermektedir. Bu noktada ilgili bakanlık ve gastronomi dernekleri geleceğe yönelik bazı çalışmalar gerçekleştirmektedir. Gastronomi turizmi için saptanan uzun dönemli plânlar ve stratejiler bulunmaktadır. 2028 senesine dek uzanan bu plânların ve stratejilerin ana amacı, gastronomi dendiği zaman akla ilk gelecek ülkenin Azerbaycan olmasıdır (Mehdiyev, 2021: 122).

Azerbaycan'da Elma ve Nar festivallerinin gerçekleştirilmesinin, yurt dışında Azerbaycan yemeklerine ilişkin ürün ve hizmet sunan restoranların açılmasının, Azerbaycan'ın enternasyonal yemek festivallerinde temsil edilmesinin, Azerbaycan'ın bazı önemli faaliyetlere ve aktivitelere (Eurovision Şarkı Yarışması, I. Avrupa Spor Olimpiyatı, İslâm Dayanışma Olimpiyatı gibi) ev sahipliği etmesinin Azerbaycan mutfağının tanıtılması yönünden yüksek düzeyde önem taşıdığı (Bayramlı ve Quliyev, 2018: 495) göz önünde bulundurulduğunda ilgili ülkenin gastronomi turizmi kapsamında önemli avantajlar sağlaması beklenmektedir. Azerbaycan mutfağının, son senelerde Azerbaycan'a turist akışının artış göstermesinin etmenlerinden biri olduğunun düşünülmesi (Azerbaycan Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı 2016; Aliyeva, 2022: 1) de bu görüşün desteklenmesine yardımcıdır.

Azerbaycan spesifik ve zengin şarap ve başka içki türlerine sahip olduğu için gastronomi yönünden önemli bir avantaj sahibidir (Habibov, 2019: 17). Bu durum da şarap vb. içki türlerini deneyimlemek isteyen gastro turistlerin gastronomi turizmi destinasyonu olarak Azerbaycan'ı tercih etmelerinde olumlu bir etki sağlayabilmektedir.

Azerbaycan'ın mevcut gastronomi turizmine ilişkin birtakım olumlu ve olumsuz görüşler mevcuttur. Bu görüşler iki ayrı grup altında maddeler hâlinde şu şekilde ifade edilmektedir (Mehdiyev, 2021: 120-121):

Azerbaycan'ın mevcut gastronomi turizmine ilişkin birtakım olumlu görüşler

- Bölgenin millî mutfağının önemli bir potansiyele sahip olmasıdır.
- Yöresel halk ve dış turistin yemek yeme etkinliğine yoğun katılım göstermesidir.
- Festivallerin ve faaliyetlerin ulusal düzeyde gerçekleştirilmesidir.
- Millî mutfağın sosyal medya üzerinde yeterli seviyede yer almasıdır.
- Turistlerin fast food işletmelerine kıyasla millî mutfağı tercih etmeleridir.
- Gastronomi faaliyetlerinin fazla etkili olmasıdır.
- Michelin Yıldızı düzeyinde bulunan işletmelerin varlık göstermesidir.
- Yabancı ülkelerin mutfaklarına bölgede yeterli seviyede yer verilmesidir.
- Mutfak ve yiyecek konusunda ülkenin tanıtım ögesi olmasıdır.

Azerbaycan'ın mevcut gastronomi turizmine ilişkin birtakım olumsuz görüşler

- Festivallerin ve faaliyetlerin uluslararası düzeyde gerçekleşmemesidir.
- Az sayıda turistin gastronomi turizmi amacıyla gelmesidir.
- Tanıtımın yetersiz olmasıdır.
- Akademik çalışmalar ile bilimsel araştırmaların (tez, kitap gibi) az olmasıdır.
- Millî mutfağın ulusal televizyonda yetersiz seviyede yayımlanmasıdır.

• Helâl turizm (helâl mutfak), vejetaryen, vegan, düşük kolesterol, sağlık yönünden diyet mutfak arayışı içinde olan turistlere hitap edememesidir.

• Yemeklerin servis ve sunum işlemlerinde problemlerin bulunmasıdır.

• Ticarî işletmelerin ve turizme ilişkin kamu kurumlarının birbiriyle ortak hareket etmemesidir.

Sonuç

Azerbaycan, konum itibarıyla gastronomi konusunda ön plâna çıkan bir ülkedir. Bu ülke gastronomi konusunda hem pek çok ülkeyi etkilemiş hem de pek çok ülkeden etkilenmiştir. Bu durum Azerbaycan'ın gastronomik zenginliğinin ve çekiciliğinin artırılmasına yardımcı olmuştur.

Sonuç olarak; Azerbaycan'ın gastronomi kapsamında önemli bir potansiyeli vardır. Bu ülke zengin ve çeşitlilik gösteren mutfak yapısı ve kültürü sayesinde gastronomide önemli bir yer elde etmiştir. Ayrıca çeşitli etkinlikler ve aktiviteler de (spor ve şarkı yarışmaları, gastronomi festivalleri gibi) söz konusu ülkenin gastronomi gelişimine katkı sağlamıştır.

Azerbaycan, gastronomi turizmi alanında gelişim içerisinde bulunan bir ülkedir. Bu durum, söz konusu ülkenin genel turizm alanında önemli bir konu teşkil etmektedir. Zira Azerbaycan'ın gastronomi turizmi alanındaki hareketlilikleri ülke tanıtımının, turist sayısının dolayısıyla da turistik gelirlerin artması noktasında olumlu yönde bir etki sağlayabilmektedir. Bütün bu gelişmelerin gastronomi konusu kapsamında oluşması ve gelişmesi, Azerbaycan'ın gastronomisinin önemli olduğunu ve sosyal, kültürel, ekonomik, turistik, gastronomik vb. yönlerden söz konusu ülkeye katkılar sağladığını göstermektedir.

Yapılan çalışmadan hareketle araştırmacılara birtakım öneriler verilmiştir. Bu öneriler şunlardır:

• Azerbaycan'ın ve çevresinde yer alan ülkelerin gastronomi alanındaki potansiyelleri ve fırsatları üzerine odaklanılarak gastronomi turizmi arzı ve talebi açısından değerlendirmelerde bulunulabilir.

• Azerbaycan devlet yetkililerinin görüşlerine başvurmak suretiyle Azerbaycan'ın gastronomi gelişiminde pazarlama faktörlerinin önemi ve etkisi araştırılabilir.

• Azerbaycan'ın mutfak yapısının ve kültürünün kendi gastronomi turizmi potansiyeli üzerindeki mevcut ve olası etkileri turizm odaklı devlet kurumu yetkililerinin görüşlerine başvurularak araştırılabilir.

• Azerbaycan'ın millî kültürünün kendi gastronomi potansiyeli üzerindeki etkileri Azeri yurttaşlarının görüşlerine başvurularak araştırılabilir.

• Ülkeler arası (özellikle Bağımsız Devletler Topluluğuna üye olan ülkeler arası) gastronomik ve kültürel etkileşimlerin gastronomi turizmi hareketlilikleri üzerindeki etkileri betimsel tarama modeli değerlendirilerek araştırılabilir. Bu konunun odak noktası Azerbaycan üzerine yoğunlaştırılabilir.

• Bilgi ve iletişim teknolojilerinin gelişiminin Azerbaycan gastronomisi üzerindeki olası ve mevcut etkileri araştırılabilir. Ayrıca söz konusu araştırmanın konusu dijital turizm çeşidi odağında yoğunlaştırılabilir.

• Azerbaycan'ın gastronomik ürünlerinin Azeri vatandaşları tarafından bilinirlik seviyesi araştırılabilir. Bu araştırmanın verileri Azerbaycan'ın kırsal ve kentsel alanlarında

yaşayanlarından toplanabilir. İlgili verilerin değerlendirilmesinin sonucunda kırsal-kentsel açıdan karşılaştırılmalarda bulunulabilir.

Kaynakça

Akça, S. (2021, 30 Temmuz). Turizmin gözdelerinden Azerbaycan. *Tourmag*, <https://www.tourmag.com.tr/turizmin-gozdelerinden-azerbaycan/> [Erişim Tarihi: 30.07.2024].

Aliyeva, K. (2022). *Azerbaycan mutfak kültürü ve uygulamaları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

Aliyeva, S. (2019). *Ülke tanıtımında kültürel kimlik göstergeleri ve anlamlandırılması: Azerbaycan-Türkiye tanıtım filmleri üzerine bir çözümleme*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Atak, D. ve Aksoy, M. (2022). Kanıtı dayalı diş hekimliği uygulamaları: geleneksel derleme. *Türkiye Klinikleri Journal of Dental Sciences*, 28(1), 203-211.

Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2016). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. A. O. Akalan (Ed.), *2016 Hoca Ahmet Yesevi Yılı Anısına Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi bildirileri 5. cilt sosyal ve beşeri bilimler cildi* (içinde s. 367-376), Ankara.

Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.

Azerbaycan Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı (2016). *Azerbaycan mutfağı*. Golden Book Yayınevi.

Azerbaycan Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı (2023). Content. https://www.azerbaijans.com/content_523_tr.html [Erişim Tarihi: 30.07.2024].

Baldane, O. (2017). Türkler nasıl yemek tarifi verir? *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 17(2), 265-278.

Bayramlı, G. ve Quliyev, O. (2018, September 20-22). Azerbaycan'da gastronomi turizmi: mevcut durum, sorunlar ve çözüm arayışları. In *International Gastronomy Tourism Studies Congress* (p. 492-498). Kocaeli: Kocaeli University. ISBN 978-605-64493-9-0.

Bayramlı, M. (2013, 21 Eylül). Azeri mutfak kültürü. <http://www.oguz-news.net/tur/?p=1578> [Erişim Tarihi: 30.07.2024].

Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2024). Gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaretli ürünlerin incelenmesi: Ağrı Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 107-128.

Çelik, S. (2018). Şırnak ilinin gastronomi turizm potansiyeli. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 2(2), 41-51.

Çılgınoğlu, H. ve Çam, O. (2021). Gastronomi turizmi ve kültür ilişkisi (1. Baskı). S. Kılıç (Ed.). *Halkbilimi bağlamında Türkiye'de yeme-içme kültürü* (içinde 135-166). Eğitim Yayınevi.

Çılgınoğlu, H. ve Çılgınoğlu, Ü. (2022). Nörogastromi ve duyuların lezzet algısına etkisinin yarı yapılandırılmış görüşmelerle analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 837-855.

Çılgınoğlu, H. ve Güleç, E. (2022). Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesiyle lise öğrencilerinin gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne yönelik tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 845-858.

Çılgınoğlu, H., Avcı, M. ve Çılgınoğlu, Ü. (2022). Sürdürülebilir gastronomi açısından dikey tarımın önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 455-467.

Ekber, Ş. ve Mirzəyeva, G. (2017). Azerbaycan'da iç turizmin yerel turistler tarafından değerlendirilmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 1-14.

Fataliyev, T. (2022). *Turizmin ekonomik büyümede etkisi: Azerbaycan örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.

Gülen. M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.

Habibov, H. (2019). *Uluslararası turizm hizmetleri ticaretinin Azerbaycan ekonomisi açısından önemi*, Lisans Bitirme Tezi, Azerbaycan Devlet İktisat Üniversitesi, Türk Dünyası İktisat Fakültesi, Bakü.

Hüseyinova, M. (2018). Türk dillerinin ağızlarında mutfak söz varlığının karşılaştırmalı öğrenilmesinin önemi. *BBK 81.2 M64*, 447.

Karaçam, Z. (2013). Sistematiik derleme metodolojisi: Sistematiik derleme hazırlamak için bir rehber. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 6(1), 26-33.

Kartari, A. (1986). *Azeri ve Fırat Havzası mutfak kültürlerinin karşılaştırmalı incelemesi*. Belleten, Türk Folkloru Yayınları.

Kırmızıkuşak, D. (2023). Azerbaycan mutfak kültürü. A. Ademoğlu (Ed.). *Türk dünyası mutfak kültürü* (içinde s. 23-38). Nobel.

Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir gastronomi kapsamında yeşil restoranların hizmet kalite algısının Grserv ile ölçümü: İstanbul örneği*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

Lezzet (2024). Azerbaycan mutfağı yemekleri: Azerbaycan mutfağından 17 yöresel tarif. <https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/azerbaycan-mutfagi-yemekleri>. [Erişim Tarihi: 30.07.2024].

Mehdiyev, A. (2021). *Azerbaycan'da gastronomi turizmi arz potansiyeline yönelik bir değerlendirme: Bakü üzerine bir alan araştırması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Sakarya.

Mutlu, S. ve Çılgınoğlu, S. (2022). Gastronomi turizmi kapsamında yöresel ürünlerin geliştirilmesi: Kastamonu pastırması örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3034-3054.

Nadırov, A. (2021). *Mimari yapıların turizm üzerine etkileri: Bakü örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük.

Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.

Özbay, G. (2019). Ortadoğu mutfağı. M. Sarıışık (Ed.), G. Özbay (Ed. Yrd.), *Uluslararası gastronomi (temel özellikler-örnek menüler ve reçeteler)* (içinde s. 321-376). Detay Yayıncılık.

Özer, A. ve Görgülü, Z. (2020). Planning and writing a scientific review. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23(3), 698-713.

Rzazade, H., Guzel, Ö. ve Ehtiyar, R. (2018). Azerbaycan'da inanç turizminin mevcut durumunun değerlendirilmesine yönelik nitel bir araştırma. *Journal of Awareness*, 3(5), 427-446.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.

Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.

Seferov, R. (2005). Azerbaycan'da petrol üretiminin tarihsel süreç içerisindeki değişimi. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 285-297.

Siddaway, A.P., Wood, A.M. ve Hedges, L.V. (2019). How to do a systematic review: a best practice guide for conducting and reporting narrative reviews, meta-analyses, and meta-syntheses. *Annual review of psychology*, 70(1), 747-770.

Şen, M. A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında Trabzon mutfağına özgü bir ürün "kuymak". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268. <https://doi.org/10.18220/kid.817568>.

Şengül, A. ve Çilginoğlu, H. (2023). Coğrafi işaretli Yozgat Çanak Peyniri'nin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 103-118. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.1162302>.

T.C. Millî Savunma Bakanlığı Harita Genel Müdürlüğü (2024). *Azerbaycan siyasi haritası*. <https://www.harita.gov.tr/urun/azerbaycan-siyasi-haritasi-/650>.

T.C. Ticaret Bakanlığı Uluslararası Anlaşmalar ve Avrupa Birliği Genel Müdürlüğü (2024). *Azerbaycan ülke profili*. 1-22. https://ticaret.gov.tr/data/5eb6749913b8767e5c4b1fcd/Azerbaycan_2024.pdf.

Tanrıverdi, H., İmanova, M. ve Bağırsoy, H. (2018). Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti'nde gıda sanayi, Nahçıvan mutfağı ve gastronomi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 262-282.

Toygar, K. ve Berkok, N. (1997). Türk dünyası yemeklerinden örnekler: Azerî, Kazak, Kırgız, Özbek, Türkmen: kardeş mutfaklar. Tapu-Kadastro Vakfı Yayınları.

Türk Devletleri Teşkilâtı (2024). Üye ülkeler-Azerbaycan. <https://www.turkicstates.org/tr/uye-ulkeler/AZ> [Erişim Tarihi: 03.08.2024].

Yemek Kültürü (2013). Azeri mutfağı ve yemek kültürü. <https://www.yemekkulturu.net/azeri-mutfagi-ve-yemek-kulturu.html> [Erişim Tarihi: 30.07.2024].

Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.