

Lenkeran'ın Geleneksel Yemeklerde Kullanılan Yöresel Malzemeler Kriteri Açısından İncelenmesi

Investigation Of Lankaran In Terms Of Local Ingredients Used In Traditional Dishes

Gülbahar BİLGİN KONOKMAN*

* Doktora Öğrencisi, Karaman, Türkiye

Orcid Id: 0000-0003-3803-1585

Sorumlu Yazar / Corresponding Author:

Gülbahar Bilgin Konokman, Karamanoğlu
Mehmetbey Üniversitesi, Rekreasyon
Yönetimi Anabilim Dalı, Karaman, Türkiye

E-posta / E-mail:

gulbaharyavuz2006@gmail.com

Geliş Tarihi / Recived Date:

10 Nisan 2023

Kabul Tarihi / Accepted Date:

23 Ekim 2023

Araştırma Makalesi / Research Article

Atf / Citation:

Gülbahar Bilgin Konokman, "Lenkeran'ın Geleneksel Yemeklerde Kullanılan Yöresel Malzemeler Kriteri Açısından İncelenmesi", *Türk Dünyası Araştırmaları*, Cilt 135, Sayı 267, İstanbul 2023, s. 233-254.

doi: 10.55773/tda.1280718



Bu makale Creative Commons BY-NC-SA 2.0 tarafından lisanslanmıştır. / This article is licensed under a Creative Commons BY-NC-SA 2.0.

Öz

UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı, UNESCO'nun 2004'de başlattığı bir girişimdir. İçerdiği temalardan biri de gastronomidir. Gastronomi temasıyla Türk Dünyası'ndan 2015'te Gaziantep, 2017'de Antakya, 2019'da Afyonkarahisar; 2021'de Lenkeran (Azerbaycan) üye olmuştur. Hazar Denizi'nin kıyısındaki Lenkeran zengin mutfağı ile dünyada hak ettiği değeri bulmuştur. Konuşu doyurma Türk misafirperverliğinin bir parçasıdır. Diğer dillerde olmayan "tanrı misafiri" deyimini de sözlüklere Türk coğrafyasından bir hediye dir. Güçlü mutfaklara sahip pek çok Türk şehri, UNESCO gastronomi şehri olma yolunda hak ettiği değeri bulmak için çaba göstermektedir. Bu çalışmada UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı çerçevesinde belirlediği, bir şehrin gastronomi şehri olabilmesi için taşıması gereken 8 kriterden biri olan "geleneksel yemeklerde kullanılan yöresel (endojen) malzemeler" kriterini Türk Gastronomi Şehri Lenkeran mutfağında araştırmak amaçlanmıştır. Bu kapsamda Hazar Denizi'nden çıkan Kütüm Balığı, erikten yapılan palçık turşusu ve lavaşanası, narşarab, zerdeçal, safran, aspir, dev semaver ve çay bardağıyla şehrin sembolü olan çay, fejoa meyvesi, ham üzümünden elde edilen abgora ile kaynak ve yeraltı suları konu edilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Gastronomi turizmi açısından yerel kültürün ve şehrin doğal halinin korunması bilinciyle çalışmanın Lenkeran'ın tanıtımına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk Dünyası, UNESCO Gastronomi Şehri, Gastronomi Turizmi, Lenkeran, Geleneksel Yemekler.

Abstract

The UNESCO Creative Cities Network is an initiative launched by UNESCO in 2004. One of its themes is gastronomy. Gaziantep in 2015, Antakya in 2017, Afyonkarahisar

in 2019, Afyonkarahisar in 2019 and Lankaran (Azerbaijan) in 2021 became members from the Turkish World with the theme of gastronomy. Lankaran, on the shores of the Caspian Sea, has found the value it deserves in the world with its rich cuisine. Feeding the guest is part of Turkish hospitality. The phrase “guest of God”, which does not exist in other languages, is a gift from the Turkish geography to the dictionaries. Many Turkish cities with strong cuisines strive to find the value they deserve on the way to becoming a UNESCO gastronomy city. In this study, it is aimed to investigate the criterion of “local (endogenous) ingredients used in traditional dishes”, which is one of the 8 criteria that a city must meet in order to become a gastronomy city within the framework of UNESCO’s Creative Cities Network, in the Turkish Gastronomy City Lankaran cuisine. In this context, Kütüm fish from the Caspian Sea, palchik pickle and lavashana made from plum, narsharab, turmeric, saffron, safflower, tea, which is the symbol of the city with its giant samovar and tea cup, fejoa fruit, abgora obtained from raw grapes, and springs and groundwater were used. Document analysis method, one of the qualitative research methods, was used in the study. It is thought that the study will contribute to the promotion of Lankaran with the awareness of protecting the local culture and the natural state of the city in terms of gastronomy tourism.

Keywords: Turkic World, UNESCO Gastronomy City, Gastronomy Tourism, Lankaran, Traditional Dishes.

1. Giriş

“Zümrüd rəngli Talış dağlarının ətəyində, nəğməli Xəzərin qızıl qumlu sahillərində əsrarəngiz bir şəhər var. Buranı “Cənub mirvarisi, qızıl Lənkəran» adlandırırlar. Yamyaşıl meşələr, baş-başa vermiş dağlar, mavi Xəzər təbiətin Lənkərana bəxşişidir. Seyrindən doymadığımız Hirkan Milli Parkı və Qızılağac qoruğu, buz bulaqlar, İstisu qaynar bulaqları onun incilərindədir. Bu gözəllikləri isə ancaq görmək, duymaq, yaşamaq lazımdır.”¹

Tarih boyunca şehirler, medeniyetlerin dolayısıyla kültürlerin ortaya çıktığı yerler olarak insanların ihtiyaçları doğrultusunda devamlı ilerleme kaydetmiş ve beraberinde de insanoğlunun birikimini genç nesillere taşıma görevi üstlenmiştir.² Şehri var edenin insan olduğu, insanı da hayatta tutanın şehir olduğu unutulmamalı ancak şehre ruh katan bütün unsurların insan elinden çıktığı da göz önünde bulundurulmalıdır. İnsandan yoksun şehirlerin adeta ölü mekânlar olarak görüldüğü gibi şehirden yoksun olan insanlar da bunun eksikliğini hissetmektedir.³ Geçmişte tacirler kervanlarıyla, Çin’den başlayıp Özbekistan’ın Kaşgar şehrine gelip, yolun ikiye ayrılmasıyla, ilkini takip ederek Afganistan düzlüklerinden Hazar Denizi’ne, diğer yolu izleyerek de Karakurum Dağları’nın aşılmasıyla İran geçilerek Anadolu’ya gelirlerdi. Buradan

¹ <https://web.archive.org/web/20180701061923/http://lenkeran.gov.az/page/10.html>. (Çevrim içi) 29.11.2022, “Zümrüt renkli Talış dağlarının eteğinde, şarkı söyleyen Hazar’ın altın kumlu kıyılarında gizemli bir şehir var. Buraya “Güneyin incisi, altın Lenkeran” diyorlar. Yemyeşil ormanlar, baş başa vermiş dağlar, mavi Hazar tabiatın Lenkeran’a armağanıdır. Hirkan Milli Parkı ve Kızılağac koruma alanı, soğuk su kaynakları, İstisu kaplıcaları onun incileridir. Bu güzellikleri isə ancak görmek, duymak, yaşamak gerekir.”

² Özkan Karaca, “Tarihin İz Dokunduğu ve Ses Verdiği Güzergâh: İpek Yolu”, TAD, C. 41 / S. 71, 2022, s. 154-173.

³ Mehmet Mahfuz Söylemez, “Şehirlerin Ruhu Üzerine”, Yakın Doğu Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 4 (2) Güz, 2018, s. 381-386.

gerek deniz yolu gerekse Trakya üzerinden kara yolu aracılığıyla Avrupa'ya ulaşırlardı.⁴ Ticaret erbabının dışında, batıdan doğuya, doğudan batıya kültürlerin, inançların, düşüncelerin, alimlerin, askerlerin, gezginlerin de takip ettiği bir rota olarak, Anadolu'da Hatay'da başlayıp, Gaziantep üzerinden İran ve Afganistan'ın kuzeyinde Pamir Ovası'na uzanan İpek Yolu'nun bu duraklarına bakıldığında medeniyet tarihi açısından yakın bölgelerini de etkilediği görülmüştür.⁵ Bu topraklar ayrıca sahip olduğu kaynaklar ve jeopolitik konumu dolayısıyla dünyanın ilgisini çeken bir coğrafyadır.⁶

Günümüzde gastro turistlerin de ziyaret ettiği bu kadim Türk şehirleri geçmişte, başta İpek Yolu olmak üzere bir çok değişik yol güzergahının üzerinde ya da yakınlarında olan önemli duraklar olarak bilinmekteydi. Son yıllarda turistler kendi ülkelerinde yedikleri içtiklerinden ziyade farklı tat ve lezzetlerin peşine düşmektedir.⁷ Türk toplumunun kültürel miraslarından bir tanesi de Türk kimliğinin ayrılmaz bir parçası olan misafirperverliktir. Dini ve milli bakımdan sevilerek yerine getirilen bir görev gibi gelenek-göreneklerde de kendini gösteren misafirperverlik davetli olsun ya da olmasın eve gelen konuğa en güzel şekilde hizmet edilmesi ve uğurlanması olarak ifade edilmektedir.⁸ Gastronomi; kendine has düzeni olan mutfaklar, lezzetli ve sağlıklı yemekler ve bu yemekleri yeme merakı ile açıklanmaktadır.⁹ Turistler günümüzde yerel mutfaklara ve yemeklere ilgilerini artırmış dolayısıyla turizm sektöründe gastronominin önemi anlaşılmış, yerel mutfaklar ve yemeğin destinasyona vazgeçilemeyecek bir katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır.¹⁰ Tüm yiyecek ve içeceklerin kültürü oluşturan bir öge olduğu da düşünülerek, gastronomiye dolayısıyla turizme bu açıdan bakılması gerektiği ifade edilmiştir.¹¹ Gastronomi turizmi yerel ve kaliteli yeme-içme deneyimi talebine cevap vererek bölgenin kültürel mirasını tanıtmanın yanında ekonomik kalkınmayı da sağlaması bakımından yeni fırsatlar sunmaktadır.¹²

⁴ Gökçe Günel, "Anadolu Selçuklu Dönemi'nde Anadolu'da İpek Yolu - Kervansaraylar-Köprüler", *Kebikeç*, Sayı: 29, 2010, s. 133-146.

⁵ Tahir Şahin, "İpek Yolu: Tarihsel Geçmişi, Kültürü ve Türk Dünyası İçin Önemi", *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 39 (67), 2020, s. 71-97. doi: 10.35239/tariharaştırmaları.644530.

⁶ Fırat Purtaş, *Orta Asya İle Güney Asya Arasında Modern İpek Yolu Projesi, Afganistan, Pakistan ve Hindistan'ın Orta Asya Türk Cumhuriyetleri ile İlişkileri*, (Ed.) Murat Yılmaz, Ahmet Yesevi Üniversitesi, Yayın No: 06, Ankara 2011, s. 5.

⁷ Nail Tan, "Milli Kimliğimiz ve Mutfak Kültürümüz", *Türk Kimliği*, (Ed.) Ç. Özdemir, Ötügen Neşriyat, İstanbul 2009, s. 507-560.

⁸ Müzeyyen Altunbay, "Temel Bir Değer Olarak Dede Korkut'ta Misafirperverlik ve İzzeti İkrâm", *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (56), 2016, s. 359-371.

⁹ TDK, Gastronomi, 2023, <https://sozluk.gov.tr/> (Çevrim içi) 15.01.2023.

¹⁰ Geng-Qing Christina Chi, Lia Chua Bee, Othman Mohhidin, Ab Karim Shahrim, "Investigating the Structural Relationships Between Food Image, Food Satisfaction, Culinary Quality and Behavioral Intentions: The Case of Malaysia", *International Journal of Hospitality & Tourism*, 14, 2013, s. 99-120.

¹¹ Fügen Durlu Özkaya, Ayşe Can, "Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi", *Türk Tarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, Temmuz-Ağustos, Sayı 206, 2012, s. 28-33.

¹² Paul Gray Green, Michael. L. Dougherty, "Localizing Linkages for Food and Tourism: Culinary Tourism as a Community Development Strategy", *Community Development July* (3), 2008, s. 148-158.

Yaratıcı Şehirler Ağı (Creative Cities Network), kapsamında UNESCO'nun belirlediği 7 tema “Edebiyat”, “Tasarım”, “Müzik”, “Zanaat ve Halk Sanatları”, “Film”, “Medya Sanatları” ve “Gastronomi”dir. Dünyanın, değişik gelir düzeyi, kapasite ve nüfusuna sahip şehirlerini belirlenen temalara ait kriterlere göre seçerek bir ortak noktada birleştiren, odak noktası şehirlerin tarihi ve kültürel geçmişlerini de ön plana çıkararak, ekonomik ve sosyal potansiyellerini geliştirmek olan bu girişim 2004 yılında başlatılmıştır. Yaratıcı Şehirler Ağı, gastronomi şehri olmayı arzulayan şehirlerden, belirlediği sekiz kriteri bünyesinde taşımasını beklemektedir.¹³ Bu kriterler,

- Şehrin ve/veya bölgenin karakteristik niteliği olarak iyi gelişmiş gastronomi,
- Geleneksel restoranların ve/veya şeflerin bulunduğu aktif gastronomi topluluğu,
- Endüstriyel/teknolojik gelişmeden etkilenmemiş yerel bilgi birikimi, yöresel ve geleneksel mutfak uygulamaları ve pişirme yöntemleri,
- Geleneksel yiyecek pazarları ve geleneksel yiyecek endüstrisi,
- Gastronomik festival, yarışma, ödüller gibi kapsamı geniş tanıtımları şehirlerinde yapma geleneği,
- Çevreye saygı ve sürdürülebilirlik doğrultusunda yöreye ait ürünlerin tanıtımı,
- Toplum faydasına çalışma, eğitim-öğretim kurumlarında doğru beslenmeyi teşvik etme ve aşçılık/gastronomi öğretim programlarında biyoçeşitliliğin korumasını müfredata dahil etme,
- Geleneksel yemeklerde kullanılan endojen (yöresel) malzemeler.

UNESCO'nun 2021 itibariyle, dünyada 90 ülkeden Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil olan toplam üye sayısı 295'tir.¹⁴ Gastronomi temasıyla Türk Dünyası'ndan 2015'te Gaziantep, 2017'de Antakya, 2019'da Afyonkarahisar üye olmuştur.¹⁵ UNESCO Genel Direktörlüğü'nün 8 Kasım 2021 tarihli kararıyla Yaratıcı Şehirler Ağı'na farklı ülkelere 49 yeni şehir eklenmiştir. Bu kapsamda Azerbaycan'ın Lenkeran şehri de Gastronomi temasıyla Yaratıcı Şehirler Ağı'na dahil edilmiştir. Böylelikle, önceki yıllarda dahil olan Azerbaycan'ın Bakü (Tasarım) ve Şeki (Zanaat ve Halk Sanatları) şehirleri ile Azerbaycan'daki UNESCO Yaratıcı Şehir Ağı bünyesine katılan şehir sayısı üçe çıkmıştır.¹⁶ Ayrıca 2016'da lavaş, 2017'de dolma yapma ve paylaşma geleneği, 2020'de nar festivali de Azerbaycan'ın mutfakla ilgili olarak UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine dahil olduğu başlıklardır.¹⁷

¹³ UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Türkiye Milli Komisyonu <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>. (Çevrim içi) 15.01.2023.

¹⁴ UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı <https://www.google.com/search?q=unesco+gastronomi+%C5%9Fehirleri&rlz=1C1G>. (Çevrim içi) 15.01.2023.

¹⁵ UNESCO, *a.g.e.*, (2023a)

¹⁶ <http://lenkeran-ih.gov.az/az/news/1378.html>. (Çevrim içi) 09.04.2023.

¹⁷ https://ich.unesco.org/s_Listesi. (Çevrim içi) 20.01.2023.

Bu çalışmada UNESCO'nun Yaratıcı Şehirler Ağı çerçevesinde belirlediği, bir şehrin gastronomi şehri olabilmesi için taşıması gereken 8 kriterden biri olan “*geleneksel yemeklerde kullanılan yöresel (endojen) malzemeler*” kriterini Türk Gastronomi Şehri Lenkeran mutfağında araştırmak, Lenkeran'ın gastronomi turizmi açısından tanıtımını sağlamak amaçlanmıştır.

2. Yöntem

Yöntem olarak nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizi yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda veri toplanırken gözlem, görüşme ve dokümanlar kullanılır.¹⁸ Konu ile ilgili ulaşılabilen yazı ve görüntü temelli dokümanlar ile özellikle geleneksel yemekler ve bu yemeklere ait yöresel malzemelerin elde edilmiş aşamalarını görebilmek bakımından Youtube, Instagram gibi sosyal medya mecralarını da dahil edebileceğimiz görsel işitsel temelli dokümanlar incelenerek genel tarama yapılmıştır. Nitel desenli bir çalışma olarak planlanan ve UNESCO Gastronomi Şehri Lenkeran'ın gastronomi şehri olabilmesi için taşıması gereken kriterlerden biri olan “yöresel yemeklerde kullanılan endojen malzemeler” bakımından incelenmesi amacıyla yapılan bu çalışmada doküman analizi veri toplama tekniği olarak esas alınmıştır. Konuya ilişkin yazılı ve elektronik veri kaynaklarının irdelenip ve değerlendirildiği bir veri toplama tekniği olarak doküman analizinde titiz ve sistemli bir çalışma ile kaynakların taranması, toplanması ve analizi çok önemlidir.¹⁹ Geray (2006) dokümanları (bilgi ve belgeleri),

(A) Niteliklerine göre dokümanlar:

- (1) Yazı temelli dokümanlar (metinler, kitaplar, ansiklopediler, raporlar, sözlükler, dergiler, günlükler gibi);
- (2) Görüntü temelli dokümanlar (fotoğraflar, afişler, haritalar gibi);
- (3) Ses temelli dokümanlar (ses kayıtları, müzik yayınları, radyo yayınları gibi);
- (4) Görsel işitsel temelli dokümanlar (belgeseller, TV programları, videolar, sinema filmleri gibi);

(B) Buldukları ortama göre dokümanlar:

- (1) yazılı dokümanlar (kitaplar, raporlar, dergiler gibi),
- (2) filmsel dokümanlar (fotoğraflarlar gibi),
- (3) bilgisayar üzerindeki dokümanlar (veri tabanları gibi);
- (4) taşınabilir manyetik dokümanlar (CD, flash gibi) olarak gruplandırmıştır.²⁰

¹⁸ Sharan B. Merriam, *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*, (Çev. S. Turan), Nobel Yayıncılık, 2009.

¹⁹ Bilgen Kral, “Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Alarak Doküman Analizi”, *Sürt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8, (15), 2020, s. 173.

²⁰ Haluk Geray, *Toplumsal Araştırmalarda Nicel ve Nitel Yöntemlere Giriş İletişim Alanından Örneklerle*, Siyasal Kitabevi, Ankara, 2006.

Dokümanlar, nitel araştırmalarda geçmişten günümüze önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.²¹ Dokümanlar araştırmacının müdahalesinin olmadığı durumda elde edilen metin ve resimleri kapsamaktadır. Doküman incelemede karşımıza çıkan ağ sayfaları, dosya transferiyle oluşturulan raporlar, elektronik yazılar kolayca ulaşılabilen veri kaynakları olarak kabul edilebilmektedir.²² Doküman analizi, “araştırılan konu ile ilgili dokümanların bilimsel esaslara uygun olarak incelenmesi” olarak tanımlanmaktadır.²³ En çok kullanılan doküman analizi yönteminin, dokümana ulaşma, orijinallik durumunu kontrol etme, dokümanı anlama, analiz ederek veriyi kullanma olduğu görülmektedir.²⁴

3. Türk Gastronomi Şehirlerinden Lenkeran

*“Hazar Denizi kıyısında Azerbaycan’ın en eski şehirlerinden biri olan Lenkeran vardır. Bu şehir güneyin muhteşem bir incisi ve Azerbaycan’ın en güzel köşelerinden biridir. Avrupa’dan Asya’ya seyahat eden kervanlar ve tam tersi, Lenkeran’dan mutlaka geçmiştir. Ayrıca şehrin deniz kıyısında yer alması onu aynı zamanda ticari bir liman haline getirmiş dolayısıyla burada ticaret ve el sanatları gelişmiştir. Lenkeran toprakları doğurganlığı ile ünlü zengin topraklardır.”*²⁵

Azerbaycan coğrafi açıdan beş bölgeden oluşmakta olup, bunlardan Lenkeran Bölgesi, Azerbaycan’ın en güneyinde yer almıştır. Celilabad, Masallı, Yardımlı, Lerik, Astara ve Lenkeran şehirlerinin mücavir alanı aynı zamanda Lenkeran Bölgesini oluşturmaktadır²⁶ ve bu alan ülke yüzölçümünün % 7’sini kaplamaktadır. 6.070 km² alanı olan Lenkeran Bölgesi’nin güneyi ve batısında İran, doğusunda Hazar Denizi bulunmaktadır.²⁷ Aynı adı taşıyan güneydoğu bölgesinin (Lenkeran Rayonu’nun)²⁸ idari merkezi olan Lenkeran, Azerbaycan’ın en büyük şehirlerinden biridir. Azerbaycan’ın en güzel ve tarihi yerlerinden biri olan Lenkeran kenti, 38 kuzey, 40 doğu enleminin kesiştiği, Hazar Denizi’nin güneybatı sahilinde, Lenkeran çayının Hazar Denizi’ne döküldüğü noktada konumlanmaktadır.²⁹ Lenkeran ekonomik bölgesinde sekiz şehir, altı ilçe, 13 yerleşim, 156 kırsal idari birim ve 642 kırsal yerleşim bulunmaktadır.³⁰

²¹ Bilgen Kral, *a.g.e.*, s. 170.

²² Sharan B. Merriam, *a.g.e.*, s. 149.

²³ Bilgen Kral, *a.g.e.*, s. 185.

²⁴ Bilgen Kral, *a.g.e.*, s. 170.

²⁵ <https://www.bayattravel.com/tr/azerbaycan/azerbaycan-info/32-lenkeran>. (Çevrim içi) 30.07.2022.

²⁶ Asaf Koçman, *Azerbaycan Coğrafyası*, Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir, 1994, s. 187.

²⁷ Levent Şahan, *Azerbaycan Lenkeran Bölgesi Coğrafi Etüdü*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dünyası Coğrafyası Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2010, s. 5.

²⁸ Mehmet Mecce, “Azerbaycan’ın Devlet Yapısı ve Taşra Yönetiminde Merkez-Yerel İlişkileri”, *BEÜ SBE Derg.*, 2018, 7(1), s. 66. (Rayon: Başkanlarının direkt cumhurbaşkanı tarafından atandığı, Azerbaycan’ın bölge seviyesinde merkezi idarenin taşra yönetim birimi olup Lenkeran Rayonu Azerbaycan’daki 10 rayondan biridir.)

²⁹ Aflatoun Rzaev, *Lenkeran Bölgesinde Ziraat Hayatı*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 2002, s. 34.

³⁰ Laman Aslanova, *Geçmişten Bugüne Azerbaycan’da Yer Adları*, Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında Yüksek Lisans Tezi, Karabük 2020, s. 164.

Bölge Lenkeran ovaları ve Talış dağlarından meydana gelen iki bölüme ayrılmış olup Hazar sahilinde -27 m ile, Talış dağlarının Kömürköy zirvesinde 2493 m arasında değişen yükseklik farkı bulunmaktadır. Bölgede ulaşım açısından Bakü-Astara Demiryolu ve paralelindeki Bakü-Astara otoyolu taşımacılık yanında Azerbaycan ve İran'ın ekonomik ilişkilerinde önemli rol oynamaktadır. Bakü-Lenkeran havayolu ulaşımı imkânı da bulunmaktadır.³¹

Lenkeran şehrinin nüfusunun yaklaşık üçte ikisini Azerbaycan Türkleri, üçte birini Talışlar oluşturmakta olup 2020 sayımına göre nüfusun 52.800'den fazla olduğu bildirilmiştir.³² Lenkeran'da (Azerbaycan Türkçesi: Lənkəran, Talışça: Lankon) anadil olan Azerbaycan Türkçesi'nin yanında Talışça'da kullanılmaktadır.³³ Talışlar Azerbaycan'ın yerli halkıdır. Talışlar, daha çok Azerbaycan'ın güneyindeki Lerik, Astara, Masallı ve Yardımlı ve Lenkeran rayonlarına yerleşmişlerdir. Talış dili Hint-Avrupa dil grubunun İran ailesi içerisinde. Arapların, bölgeye 642'de gelişiyle Talışlar İslam dinine girmişlerdir.³⁴

Azerbaycan'ın Hazar Denizi kıyılarında nemli tropik iklim görülmekte olup Güney Lenkeran ovalarında yıllık yağış 1200-1400 mm'ye ulaşmaktadır.³⁵ Lenkeran Bölgesi'nin coğrafı, zirai, iklim ve turizm açısından oldukça zengin bir potansiyelinin olması, bölgenin önemini daha çok artırmaktadır.³⁶ Ilıman-sıcak iklimi, verimli toprakları, su ve insan kaynaklarıyla zengin bir ziraat hayatına sahip olan Lenkeran, Azerbaycan'da üretilen turuncğil ve çayın tamamını, sebzenin yarısından fazlasını yanı sıra üzüm, tahıl ve daha pek çok kıymetli ürünü yetiştirmektedir.³⁷ Sonbaharda aromatik limon, mandalina, kivi, fejoa, yenedünya ve kumkuat bahçeleri görülmeye değerdir.³⁸ Buğday ve pirinç üretimi ihtiyaca binaen son yıllarda artış göstermiştir.³⁹ Dağlık alanlarda hayvancılık yapılmaktadır. Hazar dolayısıyla balıkçılık, turizm ve genellikle Hazar Denizi kıyısından geçerek evvela Lenkeran sonra Astara'ya ulaşımı sağlayan turistik yolları ile ulaşım ve taşımacılık artarak gelişmektedir. Hirkan Milli Parkı ve Kızılağaç Milli Parkları Lenkeran bölgesine dahildir. Azerbaycan'ın tamamı gibi gelişme açısından Lenkeran bölgesi de çok hızlı bir ilerleme kaydetmektedir.⁴⁰

Bölgenin batı ve güneybatısında Talış Dağları gibi yüksekliklerin olması dağ, kamp ve av turizmi bakımından, doğusunda Hazar Denizi ile çevrelenmesi ve zengin şifalı mineral suları nedeniyle kıyı-deniz turizmi ile kaplıca turiz-

³¹ <http://www.ferdaaydar.com/azerbaycan-seyahat-rehberi/azerbaycan-cumhuriyeti/> (Çevrim içi) 21.01.2023

³² <https://www.britannica.com/place/Lankaran> (Çevrim içi) 07.12.2023.

³³ Rehman Seferov, "Sovyet Dönemi ve Bağımsızlık Sonrası Azerbaycan Nüfusunun Etnik Yapısındaki Değişimler", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (17), 2005, s. 405.

³⁴ <https://www.altayli.net/azerbaycanin-etnik-ve-demografikyapisi.html>. (Çevrim içi) 18.01.2023.

³⁵ Tuğba Evrim Maden, "Azerbaycan'da Su Kıtlığı ve Ermenistan ile Sarsang Rezervuarı Sorunu", *Ermeni Araştırmaları* 52, 2015, s.198.

³⁶ Levent Şahan, *a.g.e.*, s. 5.

³⁷ Aflatoun Rızaev, *a.g.e.*, s. 3.

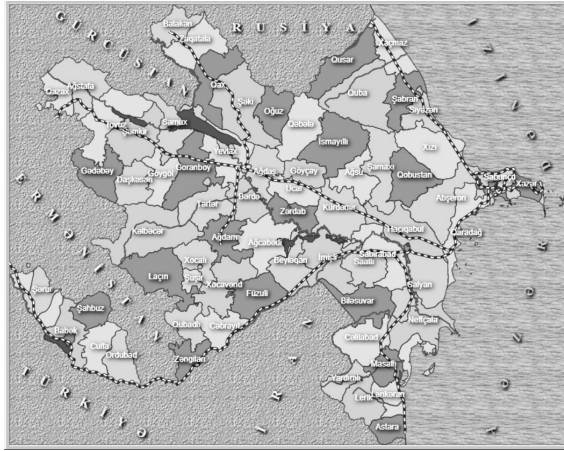
³⁸ <https://www.istanbulsanatdergisi.com/azerbaycanin-guney-rotasinin-incisi-lenkeran/>(Çevrim içi) 07.12.2023.

³⁹ Aflatoun Rızaev, *a.g.e.*, s. 66.

⁴⁰ Levent Şahan, *a.g.e.*, s.5.

mi yönünden yüksek potansiyel taşımaktadır.⁴¹ Lenkeran, yaprak dökmeyen ağaçları, kalın kayın ve meşe ormanlarıyla Hazar Denizi'nin sağladığı deniz, kum, güneş turizminden başka alternatifleri de mümkün kılmaktadır.⁴² Lenkeran kaplıca turizminde sıcak soğuk maden sularıyla, bileşiminde azot ve metan bulunan Meşesu ve İbadı mineral su kaynaklarından banyo alınmasıyla, eklem, kadın hastalıkları, deri, kalp damar hastalıkları şikayeti olanlar için şifa merkezi durumundadır.⁴³ Nemli ve subtropikal iklimiyle Lenkeran'da kışlar oldukça sıcak, yazlar ise kuru ve sıcaktır. En soğuk ay Ocak (3-4 °C), en sıcak ay Temmuz'dur (45 °C). Ortalama yıllık sıcaklık 25.1 °C'dir.⁴⁴

Lenkeran ikliminin cömertliğiyle dünyanın en ünlü kaplıca merkezlerinden biri olarak zümrüt vadilerle çevrili olup Hirkan Milli Parkı ile Kızılağaç Koruma Alanı, Lenkeran'ın ünlü tabiat müzeleridir. Sülünler, keklıklar, kuğular, beyaz kartallar ve diğer 270 ender kuş türünün yaşadığı Lenkeran'da özgün bitki türlerinin bulunmasının yanında değerli kerestesi ile ünlü son buzul çağından sağ kalan suya atıldığı zaman batan ve budakları birbirine dokununca kaynayan nadir demir ağacını (*Parrotia persica*) görmek mümkündür.⁴⁵ Azerbaycan'ın faydalı bitki türü açısından oldukça zengin dört bölgesinden biri Lenkeran'ın dağlık kesimleri olup Kafkasya endemiği olarak literatüre giren bitkilerden iki tür Lenkeran'ın dağlık kesimlerinde bulunmaktadır.⁴⁶



Kaynak: Türkiye'nin Azerbaycan Büyükelçiliği Resmi Sitesi <https://ankara.mfa.gov.tr>
(<https://azerbaijan.az/map/index.html?lang=0>)

⁴¹ Rehman Seferov, Taptıg Hesenov, Azerbaycan'ın Turizm Potansiyeli ve Turizm Etkinliklerinin Değerlendirilmesi, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (20), 2006, s. 258-265.

⁴² Tamerlan Fataliyev, *Turizmin Ekonomik Büyümede Etkisi: Azerbaycan Örneği*, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2022, s. 26-53.

⁴³ Asaf Koçman, *a.g.e.*, s. 53.

⁴⁴ Zakir Eminov, *Azerbaycan'ın Fiziki ve İktisadi Coğrafyası*, Azerbaycan Elmler Akademiyası Coğrafya İnstitutu Basımevi, Bakı, 2002, s. 47.

⁴⁵ <https://www.bayattravel.com/tr/azerbaycan/azerbaycan-info/32-lenkeran>. (Çevrim içi) 30.07.2022.

⁴⁶ Ahmet Seyidahmedov, Vagif Atamov, "The Beneficial Plants Of Mountainous Regions In Azerbaijan", *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma-1/1*, 2008, s. 24.

“İçeri Şehir’in küçelerinde dolaşırken, ilerilerde bir yerde bir yerler birileri serinlesin diye serpilen suyun sesini, akan çeşmenin şırıltısını, komşudan istenen ateşle yakılan semâverin fokurtusunu hatta armudi bardaklarda ikram edilen bir yudum çayın ardından damaklarında yavaş yavaş erimeye başlayan keme şekerin tadını duyar gibi olurlardı. Hayat güzeldi, kolaydı; birbirine geçen küçelerin sürprizlerle saklı girdi çıktıklarıyla, kapı pencere eşiklerine sinen sevgilerin bekleten ve bekleme sabrını bahşeden gücüyle kalabalığı eksilmeyen evlerden akşamüzeri sızan yağda kızarmış al buhara eriğinin safran ve sarıkök karışık kokusuyla güzelliğini çoğalttırdı hayat ve başıyla sonu belli, yine de her dinleyişte yeni duygular ilham eden, daralan ruhlara yeni yeni kapılar pencereler açan, farklı duygularla kanatlandırıp semalara yükselten bir türkü gibi önlerinde uzanırdı.”⁴⁷

Lenkeran’da Nineler Folklor Grubu faaliyet göstermektedir. Lenkeran 2011’de Azerbaycan’ın Folklor Başkenti seçilmiştir.⁴⁸ Çok kültürlü yapısıyla, Güney Kafkasya’nın tarım ve gastronomi merkezi olarak çay, pirinç ve narnciye festivalleriyle; yerel üreticilerin, şeflerin, işletmelerin ve gastronomi profesyonellerinin bir araya geldiği sosyal ve ekonomik hayata katkı sağlayan ulusal ve uluslararası etkinliklere de ev sahipliği yapmaktadır.⁴⁹

UNESCO Gastronomi Şehri Lenkeran elverişli coğrafi konumu, iklimi ve eşsiz doğası, zengin kültürü ve folkloruyla, misafirperver, cömert tavırlarıyla bilinen uzun ömürlü insanlar diyarı olarak yörenin kendine özgü gelenekleriyle yoğrulmuş ağız sulandıran mutfağı ile gurmelerin “mutlaka ziyaret edilmesi gereken yer” olarak ifade ettiği meşhur bir şehirdir.⁵⁰

4. Lenkeran Yemeklerinde Kullanılan Endojen Malzemeler

Bir sempozyum için Lenkeran’da bulunmuş olan Kalafat, şehre ve mutfak kültürüne ait aldığı ayrıntılı notlar da; Azerbaycan mutfağının bereketinden, tadına doyum olmayan balıklardan özellikle San balığından, ünlü Levengi yemeklerinden, balık ve tavuk olmak üzere levengi çeşitlerinden hatta levengilerin iç dolgularını oluşturan malzemelerden, sevilerek tüketilen ördek türünde bir su kuşu olan Kaşkaldak’tan, her daim tüketilebilen kükü adlı sebze ağırlıklı yemekten, Lenkeran Mutfağının İran ve Özbek Türk Kültürü’nün izlerini taşımasından, pilav türü bakımından zenginliğinden bahsetmektedir. Ayrıca Azerbaycan’da maden sularının şifalı etkisi dolayısıyla uzunca bir süre çeşit çeşit yemeklerin yendiği sofralarda sindirim açısından herhangi bir rahatsızlık hissedilmeden sofradan kalkılabileceğini belirtmiştir. Kalafat, notlarında yemek israfına da değinmiştir.⁵¹

⁴⁷ Cihan Aktaş, *Azize’nin Son Günü*, Kapı Yayınları, İstanbul, 2005, s. 29-30.

⁴⁸ https://tembellito.blogspot.com/2012/10/guney-incisi-kzl-lenkeran_27.html (Çevrim içi) 30.07.2022.

⁴⁹ <https://en.unesco.org/creative-cities/lankaran> (Çevrim içi) 06.07.2022.

⁵⁰ https://www.azerbaijans.com/content_435_tr. (Çevrim içi) 03.08.2022.

⁵¹ Yaşar Kalafat, “Lenkeran Folklor Müşaveresi ve Azerbaycan Halk Sufizmi”, *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 3, 1998, s. 154.

Lenkeran'ın balık levengisi Azerbaycan mutfağının en özel örneklerinden-
dir. En lezzetli levengi sadece Hazar Denizi'nde bulunan kütüm balığından
pişirilir. Malzemeleri, qoz lepesi (ceviz taneleri), soğan (kırmızı soğan), lavaşa-
na, duz (tuz), istiot (biber)'dan oluşur. Ayrıca balığın kürüsü (havyar) var ise
iç malzemelere havyarı da katılır, karıştırılır. Balık pulcuklarından ve bağır-
saklarından temizlendikten sonra yıkanır, kurulanır. İçi ve üstüne tuz ve bi-
ber sürülür. Levengi içi hazırlanır. (Soğan et makinesinden geçirilir, tülbente
konup sıkılır böylece suyundan uzaklaşmış olur. Qoz (ceviz) da makineden
geçirilir. Biraz da palçık turşu ilave edilerek iç malzemeler karıştırılır) Dol-
durulmadan önce balığın içine palçık turşu sürülür. İçi doldurulur. Balığın
üzerine de palçık turşu sürülür.

Sarıkök, yağ karışımı da sürülebilir. Balık mutfak ipiyle dikilir. Kızdırılmış
sobada üstü kızarana ve içi pişene kadar 45 dk. pişirilir. En lezzetli levengi,
yemeklerin kömürde pişirdiği silindirik bir kil fırın olan bir tandırda yapılır.
Levengi balığın beraberinde sofraya mutlaka tüm balık yemeklerinde olduğu
gibi narşerab (nar ekşisi) verilir. (Diğer levengilerde, tavuk, ördek, nadir kuş-
lar ve av hayvanları levengileri de uygun temizleme işlemleri yapıldıktan sonra
yukarıdaki işlem sırasına göre hazırlanır, doldurulur ve pişirilir.⁵² Mehdiyev'in
Bakü'de yaptığı çalışmasında da Lenkeran'ın Levengisi adından en çok söz
ettiren yemeklerden biri olmayı başarmıştır.⁵³

Lenkeran'da mutlaka denenmesi gereken bir diğer yemek ise boranı pilavı-
dır. Bir balkabağının içi boşaltılır ve daha sonra pirinç, kuru kayısı, kestane
çekirdeği, kuru üzüm, et ve baharatlarla doldurulur, gurmeler için gerçek bir
başyapıt niteliğindedir. Ceviz, kırmızı soğan, sarımsak, kişniş, gilamerza da
Lenkeran yemeklerinde bol kullanılır. Fisincan, müsemma, çömlek kebabı,
Bozbaş, ceviz küküsü, tatlılardan terhalva, umaç helvası, baklava, qendli kül-
çe, semeni helvasının tadı da unutulmamalıdır.⁵⁴

4.1. Kütüm (Ziyad) Balığı (Rutilus Kutum)

Ülke nüfusunun yarısının tarımla geçindiği Azerbaycan'da Hazar kıyıla-
rında balıkçılık ve dünya havyar üretiminin hatırı sayılır bir kısmını oluşturan
havyar üretimi önemli bir geçim kaynağıdır. Azerbaycan dünya havyar
üretiminin büyük bir miktarını karşılamakta, ayrıca en kıymetli havyarlar
Hazar Denizi'ndeki balıklardan temin edilmektedir.⁵⁵ Balık havyarından ha-
zırlanmış Balık Kürüsü yemeği de Lenkeran Mutfağı'nın zengin çeşitlerinden
birdir.⁵⁶ Önemli bir balıkçılık alanı olan Hazar'da kirlilik ve kaçak avlanma

⁵² <https://www.youtube.com/watch?v=akmZoYhNol8> (Çevrim içi) 20.01.2023.

⁵³ Aghami Mehdiyev, Azerbaycan'da Gastronomi Turizmi Arz Potansiyeline Yönelik Bir Değerlendirme: Bakü Üzerine Bir Alan Araştırması, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2021, s. 102.

⁵⁴ Vasif Seferli, vasifusta- Mutfak/Yemek Pişirme/Lenkeran.İnstagram üzerinden soru-cevap. 28 Eylül 2022, 15:30-18:40

⁵⁵ Özkan Özden, Candan Varlık, Nuray Erkan, Havyar Aydın Gastronomy, 2 (2), 2018, s. 27.

⁵⁶ https://tembellito.blogspot.com/2012/10/guney-incisi-kzl-lenkeran_27.html (Çevrim içi) 30.07.2022.

verimliliği düşürmektedir.⁵⁷ Avrupa ve Asya'nın kesiştiği yerde konumlanan, en büyük akmaç gölü olan Hazar, dibinde okyanus tipi yer katı olması nedeniyle deniz olarak kabul edilmektedir. Bir ekolojik sorun olarak deniz suyunun hızı değişkenlik göstermekte olup son zamanlarda deniz hızından aşağı yukarı 28 metre aşağıdadır. Hazar'ın dünyadaki başka büyük su havzalarından farkı okyanus bağlantısının olmamasıdır. Yüz ölçümü 380 bin km² olan Hazar'ın sınır hattının genel uzunluğu 6380 km'dir.

Hazar'ın fauna ve florasının kendine has zenginliği vardır. Hazar'ın sahil arazilerinde 3 koru bulunmakta olup Azerbaycan'daki Kızılağaç'tır. Hazar'da 101 balık türü yaşamakta olup Çekigibiler ailesinden Kütüm Balığı Lenkeran Mutfağı'nın sevilen bir unsurudur.⁵⁸ Balıkları da deniz balığı gibi olan Hazar'ın ünlü havyarının kaynağı olan devasa asetnin balığı, kırmızı havyarı elde ettikleri kızılbalığı, yağlı bir balık olan berj, diyet balığı olarak sunulan sudak, çok fazla ince kılıçıyla kütüm balığı, insanına hem aş hem de iş olan Hazar'ın ziyafet sofralarına hediyesidir.⁵⁹ Hazar kütümü veya Hazar beyaz balığı (Rutilus frisii), Hazar Denizi'nin acı su habitatlarından ve tatlı su kollarından Cyprinidae ailesinin bir üyesidir.

Genellikle 45-55 cm uzunluğunda, nadiren 70 cm uzunluğunda ve 4 kg ağırlığında, nadiren 5kg ağırlığında orta boy bir balıktır.⁶⁰ Lenkeran'da Hazar Denizi ve bu denizden çıkan balıkların özellikle de Kütüm (Ziyad) balığının gerek mutfak gerekse kültürel açıdan önemi büyüktür. Örneğin, Lenkeran'da nişan, düğün törenlerinde damadın annesi altın yüzüğü balığın ağzına geçirip kız evine getirir. Bir başka ismi "nişanbahtı" olan bu emek verilerek hazırlanan tepsinin bereket, uzun ömür ve nikaha uğur getireceğine inanılmaktadır. Bu gelenek sadece Lenkeran bölgesinde görülmektedir.⁶¹ Kütüm balığı pek çok şekilde pişirilmekte olup tandırda pişirilen kütüm balığı levengisi en çok tercih edilen Lenkeran'a has yemektir.⁶²

4.2. Alça'dan (Erik) Palçık Turşusu (Ezilmiş Erik Turşusu Püresi / Marmeladı)

Özellikle levengi olmak üzere birçok yemeğe hâkim olan lezzet; alça palçık turşusu denilen erik ekşisi ile sağlanır. Malzemeleri ve yapılışı: Tam olgunlaşmış erik ayıklanır, yıkanır. Alüminyum olmayan bir tencereye alınır. 4-5 kg erik için ½ su bardağı su konur. Meyveler tamamen yumuşayınca kadar kaynatılır. Daha sonra aşızenden (süzgeçten) geçirilir, sadece çekirdekleri kalır. Elde edilen erik suyu ve posası tekrar kaynatılmak için tencereye

⁵⁷ Rehman Seferov, "Azerbaycan Nüfusunun Yerleşim Özelliklerine İlişkin Bir İnceleme", *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 2007, s. 271-279.

⁵⁸ https://www.azerbaijans.com/content_452_tr.html (Çevrim içi) 27.08.2022.

⁵⁹ <https://www.hurriyet.com.tr/hazar-in-bereketi-23079847> (Çevrim içi) 27.08.2022.

⁶⁰ https://www.azerbaijans.com/content_452_tr.html (Çevrim içi) 23.08.2022.

⁶¹ Ramil Aliyev, *Azerbaycan Folkloru (Janr Sistemi ve Teorik Açıklamalar)*, İKSAD Publishing House, Bakü, 2021, s. 57.

⁶² https://www.azerbaijans.com/content_435_tr.html (Çevrim içi) 03.08.2022.

alınır. Salça kıvamına gelip bünyesindeki suyu gidene kadar karıştırılarak kaynatılır. 2,5-3 yemek kaşığı tuz ilave edilir. (Tuz ilavesi aynı zamanda palçık turşunun ömrünü uzatacaktır.) Karıştırılarak pişirilir ve ocak kapatılır. Ara sıra karıştırılmak şartıyla 1 gün soğumaya bırakılır. Ardından cam kavanoza doldurulur. (4-5 kg erikten 1 kg palçık turşu elde edilir.) Kullanıma hazırdır. Bu şekilde serin bir yerde 3-4 yıl saklanabilir. Başta levengi olmak üzere birçok yemekte kullanılan yerel bir malzemedir.⁶³

4.3. Alça Lavaşanası - Lavaşı (Pestili)

Özellikle levengileri hazırlarken, üstüne ve içine sürmek için palçık turşunun kullanıldığı yerlerde alçadan yapılan lavaşanalarda (pestil) kullanılabilir: bunun için lavaşana isti (sıcak) suda yumuşayana kadar bekletilir, zevke göre (istenirse) tuz, istiot (pul biber) ilave edilerek kullanılır. Lavaşana yapmak için çeşitli meyveler kullanılabilir. Ayıklanıp, yıkanan meyveler çok az su ile kaynatılır. Çekirdek ve kabuklarının ayrılması için süzgeçten geçirilir ve bez, tepsisi vb. üzerine ince bir tabaka halinde dökülerek kurumaya bırakılır. Kuruyan lavaşanalara tepside çıkarılır diğer taraflarının kurumaması için bir gün daha bekletilir. Tuzlanıp kesilerek yemeklerde kullanım için saklanır.⁶⁴

4.4. Nar-Nar Şarabı

Olgunlaşmış nar meyveleri toplanır. Yıkayıp bölünerek nar taneleri çıkarılır. Narın iç kısmındaki beyaz tabakanın tanelere karışmaması gerekir. Elde edilen nar taneleri kuvvetlice sıkılarak aşızenden geçirilerek suyu süzülür. Nar tanelerinin çekirdekleri ve suyu ayrılmış olur. Nar suyu tülbenkten geçirilip geniş yayvan bir tencereye alınarak orta derecede ateşte kaynatılır. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alınır. Üzerinde oluşan köpükler muhakkak atılmalıdır. Kısık ateşte 4-5 saat ara sıra karıştırılarak kıvamı gelinceye kadar pişirilir. Şişeye doldurulur. (10 kg nar meyvesinden yaklaşık 1 litre narşarab elde edilir.) Soğuduğunda kullanıma hazırdır. Tek başına veya yemeklerde özellikle de et, balık terbiye etmede kullanılır.⁶⁵

4.5. Sarıkök (Zerdeçal)

Azerbaycan Mutfağı'nda olduğu gibi Lenkeran'da da sarı renk veren baharat ve otlar mutfakta bol miktarda kullanılmaktadır. Bunlar sarıkök (zerdeçal), pahalı olması nedeniyle kullanımı azalsa da safran, daha ulaşılabilir olduğu için aspidir.

Sarıkök: Hint Safranı olarak da isimlendirilen, zencefil ile akraba ve doğal antioksidan özelliği ile kurkumin deposu Zerdeçalın kabuğundan sonra turuncu etli bir kısmı vardır. Taze zerdeçal bir bıçak veya kaşıkla kolaylıkla soyulabilmektedir. Soyarken bile kolayca renk vermektedir. Serin ve nemi olmayan bir yerde birkaç hafta muhafaza edilebilir. Mutfakta kullanımı geniş

⁶³ <https://www.youtube.com/watch?v=S68QWthGKbQ&t=384s>, (Çevrim içi) 21.01.2023.

⁶⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=FdARcbv54D4>, (Çevrim içi) 21.01.2023.

⁶⁵ <https://www.nefisyemektarifleri.com/nar-eksisi-yapimi>, (Çevrim içi) 20.01.2023.

bir bitkidir. Salatalara ince dilimlenerek, pilavlara sarı renk katmak amacıyla, et yemeklerinde eti terbiye etmede ve baharat olarak ayrıca köri sosu yapmada, lahana, brokoli, kabak yemeklerinde ve tatlıları süslemede kullanılmaktadır.⁶⁶ Yörede bozbaş (piti), kuymak, taş köfte ve pilav gibi birçok yemekte, balık ve levengilerde ve Lenkeran külçesi gibi bir çok hamur işlerinde ana baharat olarak kullanılan sarıkökün, yaraları iyileştirmek ve iltihapları sökmek gibi özellikleri olduğu kabul edilmektedir.⁶⁷

Zeferan (Safran): 2019 yılı verilerine göre safran üreten ülkelerin üretim miktarlarına göre sıralamasında dokuzuncu olan Azerbaycan, mutfağında çorbalardan pilavlara; ana yemeklerden tatlılara kadar geniş bir yelpazede zeferan (safran) kullanılmaktadır.⁶⁸ *Crocus sativus L.*, Iridaceae (Süsengiller) familyasından, dünyada ekonomik değeri yüksek olan çok yıllık bir bitkidir. Çiçeklerin stigmaları, ekonomik açıdan önem taşıyan parçasını oluşturmakta; kuru stigmalarından elde edilen drog kısmı safran olarak adlandırılmaktadır. Arapça kökenli zâferân sözü “sarı” anlamına gelmekte, pek çok diğer dilde de bazı değişikliklerle kullanılmaktadır.⁶⁹

Safran, geçmişte olduğu gibi bugün de büyük talep gören uluslararası pazarlarda ekonomik değeri son derece yüksek bir bitkidir. Baharat şeklinde kullanımı kuru stigmaları veya bunların toz haline getirilmesiyle olan safran pilavlardan çorbalara, et yemeklerinden deniz mahsullerine, tatlılardan içeceklerle ve işlenmiş gıdalara (şekerlemeler, peynir çeşitleri, sosis gibi) pek çok alanda kullanılmaktadır. Safranın bazı ülkelerin mutfak kültüründe ayrı ve önemli bir yeri bulunmaktadır.⁷⁰ Lenkeran'ın komşusu olan İran, dünya safran gereksinimini ilk sırada karşılayan ülkedir.⁷¹

Aspir: Rengi, kokusu ve fonksiyonları ile safrana benzeyen ancak düşük fiyatı ve kalitesiyle safran satıcılarının hilelerinde kullanıldığı aspire yalancı safran da denir.⁷² *Carthamus tinctorius L.*, Compositae veya Asteraceae familyasının bir üyesi olan Aspir, yemeklik yağ ve kuş yemi olarak kullanılan tohumu için de yetiştirilmektedir.

Aspir, insanlığın en eski mahsullerinden biridir. Aspir çok dallı, otsu, dedikeni benzeri bir bitki olup, genellikle yaprakları üzerinde birçok uzun keskin diken bulunur. Bitkiler küresel çiçek başları (kapitula) ve genellikle parlak sarı, turuncu veya kırmızı çiçeklerle 30-150 cm boyundadır.⁷³

⁶⁶ <https://www.youtube.com/watch?v=GjS9NkosK6k>, (Çevrim içi) 30.07.2022.

⁶⁷ <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/igdir/nealinir/sarikok-zerdecal> <https://www.youtube.com/watch?v=AXQAJDM3Yyc>

⁶⁸ Güven Şahin, Tarihsel Süreçte Safran (*Crocus Sativus L.*) Ve Safranın Günümüzdeki Durumu, *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (1), 2021, s. 187.

⁶⁹ Ömür Ceylan, “Taşranın Altın Çiçeği Safran”, *Osmanlı Tarihi Araştırmaları XXVI, Prof. Dr. Mehmet Çavuşoğlu'na Armağan II*, İstanbul, 2005, s. 5.

⁷⁰ Güven Şahin, *a.g.e.*, s. 200.

⁷¹ Güven Şahin, *a.g.e.*, s. 187.

⁷² Turhan Baytop, *Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayını, İstanbul, 1984, s. 35.

⁷³ <https://safflower.wsu.edu/Lenkeran>, (Çevrim içi) 08.12.2022.

4.6. Çay

Yirminci yüzyılın başlarında 1912'de çay bitkisi Azerbaycan'a getirilmiş, 1932'de Lenkeran'da çaycılık birimi oluşturulup, 50 dönüm çay dikilmiştir.⁷⁴ Ayrıca, ülkenin ilk çay fabrikası 1937'de Lenkeran'da açılmıştır. Geniş arazide yapılan çay tarımı bölgenin yerel bir sembolüne dönüşmüştür. İçimi ferahlık vermektedir.⁷⁵

Kuvvetli bir demleyiş tarzı ve "ormud" adı verilen armut şeklindeki özel çömlekle servis edilerek içilen siyah çay Lenkeran'da ana içecek olarak sevilerek tüketilmektedir. Ormud-stekan (armut şekilli bardak) sayesinde çay kolayca soğumamakta ve bardağın kenarları sıcak olmamaktadır. Yeşil çay pek revaçta değildir.

Siyah çay şekersiz tüketilir ancak bol miktarda tatlı, kuru meyveler, limon, şeker şurupları veya yöresel meyvelerden yapılan reçellerle servis edilir. Lenkeran'da dev semaver ve çay bardağı figürü adeta şehrin sembolü durumdadır. Lenkeran'a özgü küp şekerden yapılan gandi kulcha böreği, organik çaya eşsiz bir tat katmaktadır. Her yıl Lenkeran'da çay festivali yapılmaktadır.⁷⁶

4.7. Feijoa (Kaymak Ağacı)

Anavatanı Güney Amerika olan Feijoya (*Feijoa sellowiana* veya *Acca sellowiana*), Myrtaceae familyasının bir türüdür. Ceviz büyüklüğünde meyveleri yeşil renkte olup tohumu kivi tohumunu anımsatmakta, bir meyvede aşağı yukarı 25-30 adet tohum oluşmaktadır. Ilıman iklimte sahip bölgelerde yetişen Feijoa Azerbaycan'da da yetişmektedir. Aroması çilek, muz, kivi karışımıdır. Çalı formunda yaprakları zeytin yaprağını andıran yapraklarıyla çok yıllık bir meyve olan Feijoa salatalardan dondurmalara; reçellerden tatlılara farklı bir lezzet ve aroma katmaktadır. C vitamini, İyot ve Potasyum yönünden zengindir.⁷⁷ Lenkeran topraklarında yetişen Feijoa meyvesi, başta çayı, kompostosu ve reçeli olmak üzere Feijoalı tart, Feijoa turşusu (gilamerza veya nane konur) gibi pek çok şekilde karşımıza çıkmaktadır. Feijoa meyvesinin iyot içeriği nedeniyle guatra iyi geldiği düşünülmektedir.

Feijoa Çayı: 8-10 adet Feijoa meyvesi yıkanır, baş ve dip kısmı kesilir, meyvenin sırasını daha iyi vermesi amacıyla kürdanla delinir. Bir çaydanlığa konur. Üzerine ½ çay bardağı Lenkeran Çayı yıkanıp ilave edilir. Çaydanlık sıcak su ile doldurulur. Ocak üzerinde 20-25 dk. kaynatılır. Sıcak veya soğutulabilir.⁷⁸

⁷⁴ Böyükağa Hüseyinbalaoğlu, Mirhaşım Talişlı, *Lenkeran*, Maarif Basımevi, Baki, 1995, s. 80.

⁷⁵ <https://www.istanbulnsanatdergisi.com/azerbaycanin-guney-rotasinin-incisi-lenkeran/> (Çevrim içi) 15. 01.2023.

⁷⁶ <https://stale.ru/en/boletus/azerbaidzhanskie-sladosti-recepty-s-fotografiyami-sladkie/> (Çevrim içi) 21.01.2023.

⁷⁷ <https://cahidesultan.net/2013/10/25/fejoya-serbeti-feyxo-a-kompotu/> (Çevrim içi) 15.01.2023

⁷⁸ <https://www.google.com/search?q=lenkeran+da+feyyoha&rl>, (Çevrim içi) 15.01.2023.

Feijoa Şerbeti/Kompotu: Bir tencerede 3 litre su kaynatılır su kaynadığında 2 su bardağı toz şeker eklenir, şekerden 1-2 dakika sonra yıkanıp kabukları zevke göre soyulan 200 gr. feijoa meyvesi suya eklenip 10-15 dakika kaynatılır, ocaktan alınıp soğumaya bırakılır.⁷⁹

Feijoa Reçeli: Yaklaşık 2,5 kg feijoa meyvesi, 5 bardak su bulunan bir kapta 45 dakika yumuşayana kadar, hafif ateşte kaynatılır. Dağılmaması için fazla karıştırmamak gerekir. 8 bardak şeker, 1 limon suyu ve 1 çay kaşığı toz zencefil ilave edilir ve şeker eriyinceye kadar tahta kaşıkla yavaşça karıştırılır. Çözüldükten sonra reçel kıvamını alıncaya kadar kısık ateşte pişirilmeye devam edilir. Daha sonra soğumaya bırakılır.⁸⁰

4.8. Abgora

“Abgora”, üzümün kaynatılmadan suyunun sıkılması ile elde edilen bir üründür.

Abgoranın yapılışı: Olgunlaşmamış (ham) üzüm ayıklanır, yıkanır. Alüminyum taslarda çay taşı ile ezilerek suyu çıkarılır. Muhakkak cam şişelere konur, kapak kapatılmaz, ağzı tülbentle kapatılır. Tortusu süzülür. 40 gün güneşte bekletilerek pişmesi sağlanır. Bu süre zarfında oluşan köpükler atılır. Tekrar süzülerek cam şişede soğukta muhafaza edilir. (80 kg üzümden yaklaşık olarak 15 lt abgora elde edilir.) Sebze yemekleri dahil birçok yemekte kullanılan abgora özellikle etli, kuyruk yağlı yemeklerin ağır olmasını önlemektedir.⁸¹

4.9. Kaynak ve Yeraltı Suları

Lenkeran'da bulunan içilebilir yeraltı ve kaynak suları sade içimlerinin yanında meyveli çaylar ile diğer içeceklerin yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca yöresel yemeklerin yapımında da kullanılmaları hem lezzeti artırmakta, hem de mineral açısından vücudu desteklemektedir. Lenkeran halkı ve bu yemekleri yiyen konuklar, yemeklerin ne kadar yenilirse yenilsin rahatsız etmemesinin sebebi olarak gerek yemek ve içeceklerin yapımında gerekse su olarak içilmesi dolayısıyla bu kaynak sular olduğunu düşünmektedir.⁸²

Kaynak suyuyla yapılan aromatik çaylar ve bitki çaylarının zengin çeşitleri Lenkeran'ın vazgeçilmezi olan çay evlerinde zevkle içilebilmektedir.⁸³

5. Sonuç

“Uzun ömürlü insanlar diyarı” olarak tanınan Lenkeran, insanının cömert ve misafirperver oluşuyla, köklü geçmişi, kültürü ve sanatının yanında benzeri olmayan mutfağıyla UNESCO Gastronomi Şehri olmayı başarmıştır. Özellikle kütüm (ziyad) balığı levengisi ve diğer levengileri, sirdağı, çeşitli dolgulu

⁷⁹ <https://cahidesultan.net/2013/10/25/fejoya-serbeti-feyxo-kompotu/> (Çevrim içi) 15.01.2023.

⁸⁰ <https://www.tropikmeyveci.com/yemektarifleri/fejoe-rece/i/> (Çevrim içi) 15.01.2023.

⁸¹ <https://www.google.com/search?q=%C3%BCz%C3%BCm+suyundan+abgora&rlz> (Çevrim içi) 15.01.2023.

⁸² A.e.,

⁸³ Yaşar Kalafat, *a.g.e.*, s. 154.

gaila, balık kebabı, değişik sebze ve otlardan yapılan kükü (otlu omlet), shami, pirinç kullanılarak yapılan yirmiyi aşkın pilav, fısincan yemeği ve diğer yemekler, bal kabağı eklenen yemekler ve bal kabağı boranisi, semeni halvası, tatlı ve hamur işleri çeşitleri, çorbalar ve daha pek çok çeşitle eşsiz bir mutfağa sahiptir.⁸⁴ Ayrıca yemeklerinde kullandıkları alçadan yapılan palçık turşusu, lavaşanalar, nar ve narşarab, koruk suyu ve abgora, sarıkök bulunabilirse safran, Fejioa meyvesi, lenkeran çayı ve yöreye ait maden ve yeraltı kaynak suları yöresel yemeklerde kullanılan endojen maddeler olarak değerlendirilmiştir.

Alakbarova'nın Lenkeran'ın turizm arz ve talebinde geçmiş ve günümüzü değerlendirdiği çalışmasının bulgularına göre Lenkeran halkının turizmden elde edilen geliri, önemli bir gelir kaynağı olarak algılamadığı ancak halkın turizme bakışının olumlu olduğu ve turizm sayesinde ekonomik beklentilerini karşılayabileceklerini düşündükleri tespit edilmiştir.⁸⁵ Bir yerde bulunan gastronomi potansiyelinin yeterince tanıtımı yapılamayıp tüketiciler tarafından bilinmemesi, bölge adına turizm talebi oluşturmada güçlük yaratmaktadır.⁸⁶ Yöresel yemek deneyiminin yerel yemek ortamına maruz kalma ve yerinde tatma deneyimi olmak üzere iki yönü olduğu, kişinin hafızasının yereldeki uyarılar tarafından tetiklendiği seyahat sonrası aşamanın ötesinde de bu etkilerin sürdüğü iddia edilmektedir.⁸⁷

Gastronomi şehri olmanın bir kente sağlayacağı faydaları; şehrin yerel küresel ölçekte tanıtımının yapılması dolayısıyla ziyaretçilerinin artması, turizmin pek çok türünün de gelişmesi, yiyecek içecek sektörünün tedarikçisi konumundaki sektörler ile tarım ve hayvancılığın öneminin artması, gastronomi sektöründeki yerel işletmelerin standartlarının iyileşmesi, istihdamda artış, endojen ürünlerin ön plana çıkması, doğal çevre ve yerel üreticinin korunması ve en önemlisi de kültürün yeni nesillere aktarımı olarak sıralayabiliriz.

İnternet ve özellikle sosyal medyanın aktif kullanımıyla Lenkeran gerek doğal güzelliklerini gerekse zengin mutfak kültürünü hızlı ve etkili bir şekilde tanıtarak turizm gelirlerini artırabilecektir. Ayrıca tüm turizm faaliyetlerinde olduğu gibi gastronomi turizminde de bulunduğumuz bölgenin, şehrin ya da mekânın doğal halinin bozulmaması ve yerel kültürün korunması bilincinin geliştirilmesi ve uygulamada tedbir alınması gerekliliği gözden kaçırılmamalıdır. Lenkeran bölgesi ziyaret edilerek gözlem ve görüşme gibi diğer araştırma teknikleri de kullanılarak araştırma geliştirilebilir.

⁸⁴ Vasif Seferli, a.g.e.

⁸⁵ Aysel Alakbarova, *Azerbaycan'ın Güney Bölgesinin (Lenkeran Bölgesi) Turizm Arz Olanakları ve Halkın Turizme Bakış Açısı*, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı Yüksek Lisans Tezi, 2012, s. 4.

⁸⁶ Turgay Bucak, Ülker Erdoğan Aracı, "Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme", *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 2013, s. 207.

⁸⁷ Park Eerang, Muangasame Kaewta, Kim Sangkyun, "We And Our Stories': Constructing Food Experiences In A UNESCO Gastronomy City", *Tourism Geographies*, 2021, s.1.

Kaynakça

- AKTAŞ, Cihan: *Azize'nin Son Günü*, Kapı Yayınları, İstanbul, 2005.
- ALAKBAROVA, Aysel: *Azerbaycan'ın Güney Bölgesinin (Lenkeran Bölgesi) Turizm Arz Olanakları ve Halkın Turizmde Bakış Açısı*, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Turizm İşletmeciliği Programı Yüksek Lisans Tezi, 2012.
- ALİYEV, Ramil: *Azerbaycan Folkloru (Janr Sistemi ve Teorik Açıklamalar)*, İKSAD Publishing House, Bakü, 2021.
- ALTUNBAY, Müzeyyen: "Temel Bir Değer Olarak Dede Korkut'ta Misafirperverlik ve İzzeti İkrâm", *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 56, 2016, s. 359-371.
- ASLANOVA, Laman: *Geçmişten Bugüne Azerbaycan'da Yer Adları*, Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında Yüksek Lisans Tezi, 2020.
- BAYTOP, Turhan: *Türkiye'de Bitkiler İle Tedavi (Geçmişte ve Bugün)*, İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayını, İstanbul, 1984.
- BUCAK, Turgay ve ARACI, Ülker Erdoğan: "Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme", *Balikesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 16, sayı: 30, 2013, s. 203- 216.
- CEYLAN, Ömür: "Taşranın Altın Çiçeği Safran", *Osmanlı Tarihi Araştırmaları XXVI, Prof. Dr. Mehmet Çavuşoğlu'na Armağan II*, İstanbul, 2005, s. 2-11.
- CHÍ, Geng-Qing Christina., CHUA, Lia Bee, OTHMAN, Mohhidin ve KARİM, Muhammad Shahrin Ab.: "Investigating the Structural Relationships Between Food Image, Food Satisfaction, Culinary Quality and Behavioral Intentions: The Case of Malaysia", *International Journal of Hospitality & Tourism*, Sayı: 14, 2013, s. 99-120.
- DURLU Özkaya, Fügen; CAN, Ayşe: "Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi", *Türk Tarım, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Dergisi*, Temmuz Ağustos, Sayı 206, 2012, s. 28-33.
- EERANG Park, KAEWTA Muangasame & SANGKYUN Kim: 'We and our stories': Constructing Food Experiences In A UNESCO Gastronomy City, *Tourism Geographies*, 2021.
- EMİNOV, Zakir: *Azerbaycan'ın Fiziki ve İktisadi Coğrafyası*, Azerbaycan Elmler Akademiyası Coğrafya İnstitutu Basımevi, Bakı, 2002.
- FATALİYEV, Tamerlan: *Turizmin Ekonomik Büyümede Etkisi: Azerbaycan Örneği*, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2022.
- FİSİNCANİ, Lənkəran Fisincanı Resepti, фисинджан, (Çevrim içi) 23.09.2022.
- GERAY, Haluk: *Toplumsal Araştırmalarda Nicel ve Nitel Yöntemlere Giriş İletişim Alanından Örneklerle*, Siyasal Kitabevi, Ankara 2006.
- GARY, Green; PAUL, DOUGHERTY Michael. L: Localizing Linkages For Food And Tourism: Culinary Tourism As A Community Development Strategy, *Community Development July*, Sayı: 3, 2008, s. 148-158.
- GÜNEL, Gökçe: *Anadolu Selçuklu Dönemi'nde Anadolu'da İpek Yolu- Kervansaraylar-Köprüler*, Kebikeç, Sayı: 29, 2010, s. 133-146.
- HÜSEYNBALAOĞLU, Böyükağa; TALİŞLİ, Mirhaşım: *Lenkeran*, Maarif Basımevi, Bakı, 1995.
- KALAFAT, Yaşar: "Lenkeran Folklor Müşaveresi ve Azerbaycan Halk Sufizmi", *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Sayı: 3, 1998, s. 149-186.
- KARACA Özkan: *Tarihin İz Dokunduğu ve Ses Verdiği Güzergah: İpek Yolu*, TAD, Cilt: 41, Sayı: 71, 2022, s. 154-173.
- KIRAL, Bilgen: Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi, *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt: 8, Sayı: 15, 2020, s.170-189.
- KOÇMAN, Asaf: *Azerbaycan Coğrafyası*, Ege Üniversitesi Yayınları, İzmir, 1994.

- MADEN, Tuğba Evrim: “Azerbaycan’da Su Kıtlığı Ve Ermenistan İle Sarsang Rezervuarı Sorunu”, *Ermeni Araştırmaları*, Sayı: 52, 2015, s. 189-220.
- MECEK, Mehmet; “Azerbaycan’ın Devlet Yapısı ve Taşra Yönetiminde Merkez-Yerel İlişkileri”, *BEÜ SBE Derg.*, Sayı: 7 (1), 2018, s. 51-77.
- MEHDİYEV Aghami: *Azerbaycan’da Gastronomi Turizmi Arz Potansiyeline Yönelik Bir Değerlendirme: Bakü Üzerine Bir Alan Araştırması*, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2021.
- MERRIAM, Sharan B.: *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*, (Çev. S. Turan). Nobel Yayıncılık, 2018.
- ÖZDEN Özkan, VARLIK Candan, ERKAN Nuray: “Havyar”, *Aydın Gastronomy*, Cilt: 2 Sayı: 2, 2018, s. 21-34.
- PURTAŞ, Fırat: *Orta Asya İle Güney Asya Arasında Modern İpek Yolu Projesi, Afganistan, Pakistan ve Hindistan’ın Orta Asya Türk Cumhuriyetleri ile İlişkileri*, Ed. Murat Yılmaz, Ahmet Yesevi Üniversitesi, Yayın No: 06, Ankara, 2011.
- RZAEV, Aflatoun: *Lenkeran Bölgesinde Ziraat Hayatı*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2002.
- SEFEROV, Rehman; HESENOV, “Taptığı Azerbaycan’ın Turizm Potansiyeli ve Turizm Etkinliklerinin Değerlendirilmesi”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 20, 2006, s. 255-272.
- SEFEROV, Rehman: “Sovyet Dönemi ve Bağımsızlık Sonrası Azerbaycan Nüfusunun Etnik Yapısındaki Değişimler”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 17, 2005, s. 395-409.
- SEFEROV, Rehman: “Azerbaycan Nüfusunun Yerleşim Özelliklerine İlişkin Bir İnceleme”, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 2007, s. 271-294.
- SEYİDAHMEDOV, Ahmet; ATAMOV, Vagif: “The Beneficial Plants Of Mountainous Regions In Azerbaijan”, *Biyolojik Çeşitlilik ve Koruma*, Cilt: 1, Sayı: 1, 2008, s. 13-27.
- SHAKILIYEVA, Sabina; KODAY, Saliha: “Kültürel Coğrafya Bakımından Şeki Rayonu’nda Büyükbaş ve Küçükbaş Hayvan Yetiştiriciliği”, *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt: 19, Sayı: 1, 2022, s. 428-446.
- SÖYLEMEZ, Mehmet Mahfuz: “Şehirlerin Ruhu Üzerine”, *Yakın Doğu Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Cilt: 4, Sayı: 2 Güz, 2018, s. 381-386.
- ŞAHAN Levent: *Azerbaycan Lenkeran Bölgesi Coğrafi Etüdü*, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Türk Dünyası Coğrafyası Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, 2010.
- ŞAHİN, Tahir: “İpek Yolu: Tarihsel Geçmişi, Kültürü Ve Türk Dünyası İçin Önemi”, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 39, Sayı: 67, 2020, s. 71-97.
- ŞAHİN, Güven: “Tarihsel Süreçte Safran (Crocus Sativus L.) Ve Safranın Günümüzdeki Durumu”, *Uluslararası Anadolu Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt: 5, Sayı: 1, 2021, s. 173-214.
- TAN, Nail: *Milli Kimliğimiz ve Mutfak Kültürümüz*, *Türk Kimliği*, Ed: Özdemir M. Çağatay, Ötügen Neşriyat, İstanbul, 2009, s. 507-560.

İnternet Kaynakları

- AĞAOĞLU, Elnur: Türk Dünyası Azerbaycan’ın Etnik ve Demografik Yapısı, Türk Tarihi ve Kültür Araştırmaları, <https://www.altayli.net/azerbaycanin-etnik-ve-demografik-yapisi.html>. (Çevrim içi) 18.01.2023. Alıntı Kaynak: Türkler, 2015, Cilt: 19 Sayfa: 217-226
- TDK Güncel Türkçe Sözlük: Gastronomi. <https://sozluk.gov.tr/> (Çevrim içi) 15.01.2023.
- TOPRAKKAYA, Kadir: <https://www.istanbulsanatdergisi.com/azerbaycanin-guney-rotasinin-incisi-lenkeran/> (Çevrim içi) 15.01.2023.
- UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı Türkiye Milli Komisyonu <https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%-C4%B1>. (Çevrim içi) 15.01.2023.
- UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı <https://www.google.com/search?q=unesco+gastronomi+%>

- C5%9Fehirleri&rlz=1C1G. (Çevrim içi) 15.01.2023.
<https://web.archive.org/web/20180701061923/http://lenkeran.gov.az/page/10.html>.
(Çevrim içi) 29.11.2022.
<https://www.bayattravel.com/tr/azerbaycan/azerbaycan-info/32-lenkeran>. (Çevrim içi) 30.07.2022.
<https://en.unesco.org/creative-cities/lankaran> (Çevrim içi) 06.07.2022.
<http://www.ferdaaydar.com/azerbaycan-seyahat-rehberi/azerbaycan-cumhuriyeti>. (Çevrim içi) 21.01.2023.
<https://www.bayattravel.com/tr/azerbaycan/azerbaycan-info/32-lenkeran>. (Çevrim içi) 30.07.2022.
https://www.azerbaijans.com/content_435_tr.html. (Çevrim içi) 03.08.2022.
https://www.azerbaijans.com/content_452_tr.html. (Çevrim içi) 27.08.2022.
sahrap sosyal, <https://www.hurriyet.com.tr/hazar-in-bereketi-23079847> (Çevrim içi) 27.08.2022.
<https://www.youtube.com/watch?v=S68QWthGKbQ&t=384s> (Çevrim içi) 21.01.2023.
<https://www.youtube.com/watch?v=FdARcbv54D4> (Çevrim içi) 21.01.2023.
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/igdir/nealinir/sarikok-zerdecale>. (Çevrim içi) 21.01.2023.
<https://safflower.wsu.edu/> (Çevrim içi) 8.12.2022.
<https://stale.ru/en/boletus/azerbaidzhanskje-sladosti-recepty-s-fotografiyami-sladkie/> (Çevrim içi) 21.01.2023.
<https://www.google.com/search?q=lenkeran+da+feyoha&rlz>. (Çevrim içi) 8.12.2022.
<https://cahidesultan.net/2013/10/25/fejova-serbeti-feyxo-kompotu/>. (Çevrim içi) 8.12.2022.
<https://www.google.com/search?q=%C3%BCz%C3%BCm+suyundan+abgora&rlz> (Çevrim içi) 15.01.2023.
<https://www.bayattravel.com/tr/azerbaycan/azerbaycan-info/32lenkeran>. (Çevrim içi) 30.07.2022.
https://www.youtube.com/watch?v=_Oui2ZM0yGg. “Müsamma Plov” Azərbaycanın unudulmuş Qədim Lənkəran yeməyi Sultan Düyüsü ilə. (Çevrim içi) 23.09.2022.
<https://www.youtube.com/watch?v=3Vt0VRuk0FY>. Qədim Lənkəran mətbəxi Turşulu aşşazırlanması. (Çevrim içi) 23.09.2022.
<https://www.google.com/search?q=Qaşıq-Qaşıq Möcüzə / Lənkəran bölümü>. (Çevrim içi) 26.09.2022.
FİSİNCANI. Lənkəran fisincani resepti. фисинджан . SUBTİTLE. (Çevrim içi) 23.09.2022.
<https://www.youtube.com/watch?v=iDO3nUSMfBE>. İlber Ortaylı İle Kadim Şehirler “Azərbaycan'da Çay Geleneği”. (Çevrim içi) 23.09.2022.
<https://www.youtube.com/watch?v=wsAMwZm1p-E>. Lənkəran mətbəxindən TəRəY hazırlanması. İlk dəfə bizim kanalda görəcəksiniz. Terey resepti. (Çevrim içi) 23.09.2022.
https://www.youtube.com/watch?v=3WmLBb_8ZOM. Levengi Nasıl Pişirilir? - Can Azərbaycan - TRT Avaz. (Çevrim içi) 22.09.2022.
<https://www.youtube.com/watch?v=akmZoYhNol8>. (Çevrim içi) 20.01.2023.
<https://www.nefisyemektarifleri.com/nar-eksisi-yapimi/>. (Çevrim içi) 20.01.2023.
<http://lenkeran-ih.gov.az/az/news/1378.html>. (Çevrim içi) 09.04.2023.
<https://www.youtube.com/watch?v=VOPzChNhjdl>. Kütüm Ləvə- Lənkəran Üsulu Balıq Ləvəngisi | Meatbex. (Çevrim içi) 22.09.2022,
https://tembellito.blogspot.com/2012/10/guney-incisi-kzl-lenkeran_27. (Çevrim içi) 30.07.2022.
[https://ich.unesco.org/s_Listesi](http://www.?q=kütüm+balığı&rlz=1C1GCEU_trTR908TR908&oq=kütüm+(Çevrim içi) 23.08.2022.
<a href=). (Çevrim içi) 20.01.2023.
<https://www.tropikmeyveci.com/yemektarifleri/fejjoa-receli/>. (Çevrim içi) 20.01.2023.
Vasif Seferli, vasifusta- Mutfak/Yemek Pişirme/Lenkeran.İnstagram üzerinden soru-cevap. (Çevrim içi) 28.09.2022.

Extended Abstract

Investigation Of Lankaran In Terms Of Local Ingredients Used In Traditional Dishes

Throughout history, cities have been places where civilizations and cultures emerged. It has been observed that the Silk Road, which extends to the Pamir Plain in the north of Iran and Afghanistan via Hatay, Gaziantep in Anatolia, also affected the nearby regions in terms of civilization history. These ancient Turkish Cities have taken their place on the itineraries of gastro tourists today. One of the most important elements of Turkish identity is hospitality. Within the scope of the Creative Cities Network, 7 themes determined by UNESCO are “Literature”, “Design”, “Music”, “Craft and Folk Arts”, “Film”, “Media Arts” and “Gastronomy”. The criteria determined to be a UNESCO Gastronomy City:

- Well-developed gastronomy as a characteristic of the city and/or region,
- Active gastronomic community with traditional restaurants and/or chefs,
- Local knowledge, local and traditional cuisine practices and cooking methods unaffected by industrial/technological development,
- Traditional food markets and traditional food industry,
- The tradition of making wide-ranging promotions such as gastronomic festivals, competitions and awards in their cities,
- Promotion of local products in line with respect for the environment and sustainability,
- Working for the benefit of society, promoting proper nutrition in educational institutions and incorporating the protection of biodiversity into the curriculum in cookery/gastronomy teaching programs,
- Endogenous (local) ingredients used in traditional dishes.

As of 2021, the total number of members of UNESCO from 90 countries in the Creative Cities Network is 295. Gaziantep in 2015, Antakya in 2017, Afyonkarahisar in 2019 became a member of the Turkish World with the theme of Gastronomy. With the decision of UNESCO General Directorate dated 8 November 2021, 49 new cities from different countries were added to the Creative Cities Network. In this context, the city of Lankaran in Azerbaijan was included in the Creative Cities Network with the theme of Gastronomy. Thus, the number of cities included in Azerbaijan’s Baku (Design) and Sheki (Crafts and Folk Arts) cities and the UNESCO Creative City Network in Azerbaijan, which were included in previous years, has increased to 3. In addition, the tradition of making and sharing “lavash” in 2016, “dolma” in 2017, and the pomegranate festival in 2020 are the titles that Azerbaijan is included in the UNESCO Intangible Cultural Heritage Lists regarding cuisine.

In this study, to investigate the criterion of “local (endogenous) ingredients used in traditional dishes”, which is one of the criteria that a city must meet in order to be a gastronomy city, which belongs to Lankaran City of Azerbaijan,

one of the Turkish Gastronomy cities, determined within the framework of UNESCO's Creative Cities Network, in this study, it is aimed to introduce and contribute to the literature on the subject.

Document analysis method, one of the qualitative research methods, was used as a method in the research. A general scan was made by examining resources such as books, theses, articles, papers, encyclopedias, internet and social media channels such as youtube and instagram.

Azerbaijan consists of five regions geographically, of which Lankaran Region is located in the southernmost part of Azerbaijan. The city of Lankaran, one of the most beautiful and historical places in Azerbaijan, is located at the intersection of 38 north and 40 east latitudes, on the southwestern coast of the Caspian Sea, at the point where Lankaran Stream empties into the Caspian Sea. The fact that Lankaran Region has a very rich potential in terms of geography, agriculture, climate and tourism increases the importance of the region even more. Lankaran, which has a rich agricultural life with its mild-warm climate, fertile lands, water and human resources, grows all of the citrus and tea produced in Azerbaijan, more than half of the vegetables, as well as grapes, grains and many other valuable products. Livestock farming is carried out in mountainous areas. Thanks to the Caspian, it is developing in fishing and tourism.

UNESCO City of Gastronomy, Lankaran is a famous city that gourmets call it a "must-visit place" with its mouth-watering cuisine, known for its climate, unique nature, rich culture, hospitable, and long-lived people. Lankaran's "fish levengisi" is one of the most special examples of Azerbaijani cuisine. The most delicious levengi is cooked from "kütüm fish" found only in the Caspian Sea. Another must-try dish in Lankaran is "borani" pilaf. The taste of Fisincan, musemma, pot kebab, Bozbaş, kükü, desserts such as terhalva, umaç halva, baklava, qendli külçe, and semen halva should not be forgotten.

- Kutum (Ziyad) Fish (Rutilus Kutum): It is a medium-sized fish that lives in the Caspian Sea, usually 45-55 cm long, rarely 70 cm long and weighs 4.00 kg, rarely 5.00 kg. Kutum fish levengi cooked in a tandoori is the most preferred Lankaran dish.

- Pickled palçiq from Alça (plum) (crushed plum puree/ marmalade) Alçadan Palçiq Turşu: The flavor, which dominates many dishes, especially levengi, is provided with plum syrup called alça palçiq pickle.

- Alca Lavashana-Lavash (with pulp): It can be used where pickle palçiq is required.

- Pomegranate-pomegranate wine(nar-narşarab): It is used alone or in meals, especially for meat and fish seasoning.

- Turmeric (Sarıkök), saffron (zeferan- safran), safflower (aspir): Spices and herbs that give yellow color are used abundantly in the kitchen in Lankaran.

- Tea: The cultivation of tea, which is refreshing with its drink, has become a local symbol of the region.

- Feijoa (cream tree): From feijoa salads to ice creams; It adds a different flavor and aroma to jams and desserts.

- Abgora: It is obtained by squeezing unripe grape juice without boiling. It is used more in meat dishes.

- Spring and Underground Waters: The people of Lankaran think that the spring waters from which they make their food and tea facilitate digestion.

It is thought that working with the awareness of preserving the local culture and the natural state of the city in terms of gastronomy tourism will contribute to the promotion of Lankaran. Research can be developed by visiting Lankaran region and using other research techniques such as observation and interview.