

Kültürün ve İnancın Sofralara Yansıması: Iğdır'da Tören Yemekleri

Öz: Toplumların yeme-içme alışkanlıkları yemek kültürlerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. İnsanın en temel biyolojik ihtiyaçlarından birisi olan yemek, bir toplumun inanışlarından ve kültürel unsurlarından izler barındırır. Yemek kültürleri içinde grup üyelerinin belirli özel günlerde bir araya gelerek yediği yemeklerin toplumsal ve kültürel işlevleri mevcuttur. Türk mutfak kültüründe özel günlerde halkın büyük çoğunluğunun katılımıyla gerçekleştirilen ve toplu olarak yenilen yemekler önemli bir yere sahiptir. Türk yemek kültüründe doğum, evlenme ve ölüm gibi hayatın geçiş ritüellerinin yanı sıra bereket törenleri, kurban sunum ritüelleri, nevrüz ve yağmur yağdırma ritüelleri gibi toplumsal uygulamalarda toplu olarak yemekler yenilmektedir. Kökeni dinî ritüellere uzanan toplu yemek organizasyonları günümüzde de canlılığını korumaktadır. Bu çalışmada, konu olarak Iğdır ilinin kadim topluluklarından Azerbaycan Türklerinin tören yemekleri seçilmiştir. Çalışmada, kültür analizi araştırma deseni kullanılmıştır. Veriler kaynak kişilerle görüşme, gözlem ve kültüre ilişkin dokümanlar ile elde edilmiştir. Iğdır ilinde yaşayan Azerbaycan Türklerinin hangi özel günlerde toplu olarak yemek yediği, yemeklerin hazırlanış ve sunuş özellikleri ile toplu olarak yemek yeme geleneğinin hangi inanışlar ekseninde ortaya çıktığı incelenmiştir. Yörede ritüel yemek organizasyonlarının kültürel kimliğin aktarılmasına ve toplumsal dayanışmaya katkı sağladığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Tören Yemekleri, Geçiş Dönemleri, Dinî Ritüeller, İnanç, Iğdır.

Reflection of Culture and Belief on the Table: Ceremonial Meals in Iğdır

Abstract: Societies' eating and drinking habits have led to the emergence of food cultures. Food, one of the most basic biological needs of humans, bears traces of a society's beliefs and cultural elements. Within food cultures, the meals shared by group members on special occasions have social and cultural functions. Meals, held communally and attended by the majority of the population on special occasions, hold a significant place in Turkish culinary culture. In Turkish culinary culture, meals are consumed communally during rites of passage such as birth, marriage, and death, as well as during social practices such as fertility ceremonies, sacrificial offerings, Nevruz, and rain rituals. Communal meal organizations, whose roots lie in religious rituals, remain vibrant today. This study focuses on the ceremonial meals of Azerbaijani Turks, one of the ancient communities of Iğdır province. A cultural analysis research design was employed in the study. Data were obtained through interviews with informants, observations, and cultural documents. The special occasions on which Azerbaijani Turks living in Iğdır province eat together, the preparation and presentation of meals, and the beliefs underlying the tradition of eating together were examined. It was determined that ritual meal organizations in the region contribute to the transmission of cultural identity and social solidarity.

Keywords: Ceremonial Meals, Transition Periods, Religious Rituals, Belief, Iğdır.



TÜRK LÜK BİLİMİ ARAŞTIRMALARI
JOURNAL OF TURKOLOGY RESEARCH
58. SAYI / VOLUME
2025-GÜZ / AUTUMN

Sorumlu Yazar Corresponding Author

Dr. Öğr. Üyesi
İlker AVCIOĞLU

Giresun Üni.
Fen-Edebiyat Fak.
Türk Dili ve Edebiyatı Böl.
ilker.avcioglu@giresun.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0003-3028-8730>

<https://ror.org/05szaq822>

Gönderim Tarihi
Received
16.04.2025

Kabul Tarihi
Accepted
07.11.2025

Yayın Tarihi
Published
01.12.2025

Atıf
Citation
Avcıoğlu, İlker. "Kültürün ve İnancın Sofralara Yansıması: Iğdır'da Tören Yemekleri." *Türk Lük Bilimi Araştırmaları*, no. 58, 2025, ss. 23-40.

<https://doi.org/10.17133/tubar.1677750>

MAKALE BİLGİLERİ / INFORMATION	
Kültürün ve İnancın Sofralara Yansıması: Iğdır'da Tören Yemekleri <i>Reflection of Culture and Belief on the Table: Ceremonial Meals in Iğdır</i>	
Makale Türü <i>Type of Article</i>	Araştırma Makalesi <i>Research Article</i>
Yazarların Katkı Düzeyi <i>Contribution Level of Authors</i>	Birinci Yazar: %100 <i>First Author: %100</i>
Etik Kurul Onayı <i>Ethics Committee Approval</i>	Çalışma, Giresun Üniversitesi Sosyal Bilimler Fen ve Mühendislik Bilimleri Araştırmaları Etik Kurulunun 3 Mayıs 2023 tarihli ve 05/20 sayılı yazısı ile etik açıdan uygun bulunmuştur. <i>The study was found ethically appropriate by the Giresun University Social Sciences Science and Engineering Research Ethics Committee with its letter dated 3 May 2023 and numbered 05/20.</i>
Finansal Destek <i>Financial Support</i>	Çalışmada finansal destek alınmamıştır. <i>The study received no financial support.</i>
Çıkar Çatışması <i>Conflict of Interest</i>	Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır. <i>There are no potential conflicts of interest in the study.</i>
Yapay Zekâ Kullanımı <i>Use of Generative AI</i>	Çalışmada yapay zekâ kullanılmamıştır. <i>Artificial intelligence was not used in the study.</i>
Değerlendirme <i>Review</i>	İki dış hakem, çift taraflı kör hakemlik. <i>Two external referees, double blind.</i>
Benzerlik Taraması <i>Similarity Screening</i>	Dergipark, intihal.net üzerinden yapılmıştır. <i>The screening was done through Dergipark, intihal.net.</i>
Etik Beyan <i>Ethical Statement</i>	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur. <i>It is declared that scientific and ethical principles were complied with during the preparation of this study and that all the studies are mentioned in the bibliography.</i>
Etik İhlal Bildirimi <i>Ethical Violation Report</i>	turklukbilimi@gmail.com
Telif Hakkı ve Lisans <i>Copyright and License</i>	Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. <i>The authors own the copyright of their work published in the journal and their work is published under the CC BY-NC 4.0 license.</i>

Giriş

İnsanın en temel ihtiyaçlarından olan yemek, kültürel mirasın sürekliliğini sağlayan bir kodlama sistemidir. Her toplumun kendine özgü yemek kültürü mevcuttur. Tarihsel süreç içinde toplumların yaşadığı coğrafyaya ve inançlarına göre farklı yemek kültürleri ortaya çıkmıştır. Bu yönüyle yemekler sembolik anlamları ile ait oldukları kültürün özelliklerini yansıtmaktadır.

Yiyecek-içecekler pek çok inanışta yahut dinde ritüelistik bir karakter kazanarak törenlerin ana ögesi olmuştur (Kaplan 726). Bu nedenle yemek kültürü toplumların dinî, manevi ve mitolojik inanışları ile derinden ilişkilidir. Birçok kültürde yemek, kutsal varlıklarla bireyler arasında iletişimi sağlayan bir olgu olarak değerlendirildiğinden yemeğe kutsiyet atfedilmiştir. Toplulukların ilkel dönemlerde hayatta kalma amacı dışında yenilen yemekler çoğunlukla Tanrılara sunulan adaklardı (Goode 173, Beşirli, “Yemek, Kültür ve Kimlik” 165). Tanrılara ve ruhlara sunulan yemekler grup üyeleri ile kutsal varlıklar arasında iletişimi sağlama işlevinde kullanılmıştır. Yemek ile kutsal olan arasındaki ilişkiyi Türk kültüründe de görmek mümkündür. Yakut Türklerinin mitolojik görüşlerine göre evde pişirilen yemekten ilk olarak Aan Darhan Toyon’a verilmektedir. Aan Darhan Toyon ailenin koruyucu ruhu olarak tasavvur edilmektedir (Dilek 17). Yakut Türklerinin mitolojik görüşlerine göre kutsal kabul edilen varlığa yemekten ilk lokmanın verilmesi kansız bir kurban örneği olan “saçı gelenegi” ile ilişkilidir. Yakut Türklerinin mitolojik görüşlerine göre her yemek öğününde ilk lokmanın Aan Darhan Toyon için ayrılması ailenin korunması ve rızkın bol olması amacıyla yapılan bir ritüel olarak değerlendirilebilir. Kadim Türklerin evren tasarımlarında koruyucu ruhlar ve demonolojik varlıklar önemli bir yere sahiptir. Bu nedenle ruhları memnun etmek amacıyla ruhlar adına kanlı kurban veya kansız kurban (yemek, süt, su vb.) sunuları gerçekleştirilir.

Yemek kültürleri içinde en dikkat çeken husus ise belirli özel günlerde grup üyelerinin bir araya gelerek yediği yemeklerdir. Goode belirli günlerde toplu olarak yenilen yemekleri kutsal cemiyet üyeleri arasında rızkı paylaşma ve değişme olarak açıklamıştır (172). Birçok inanışta aynı kazanda pişirilen yemeklerin katılımcılarca paylaşılması yemek ritüellerinin mühim bir parçası olarak görülmüştür. Bu yönüyle toplu yemek seremonileri toplu edilen dualar gibi kutsal olarak değerlendirilmektedir.

Toplu yemek yeme kültürü, grup üyelerini bir araya getiren sosyal bir etkinliktir. Rutin yiyecek üretiminin dışında grup üyelerinin belirli özel günlerde bir araya gelerek yemek yemeleri toplumsal hayatın çeşitli yerlerinde (düğünler, bayramlar, cenazeler, kutlamalar, şenlikler vb.) kendini gösterir. Stoeltje (162), pek çok insanın bir araya gelerek belirli bir zamanda belirli yemekleri yemesi grup kimliğinin onaylanmasına katkı sağladığını ifade etmektedir. Mustafa Dinç (2019) beslenme ve mutfak kültürünün prestij ve statü, arkadaşlık ve iletişim, hediyeleşme ve paylaşma, ritüelistik, toplumsallaşma,

ailenin yüceltilmesi, turizm-tanıtım ve gizli işlevleri olduğunu nakleder (306-309).

Toplumlar için yemek olgusunun simgesel anlamları mevcuttur. Birçok kültürde yemek bir güç simgesi olarak görülmüştür. Beşirli'ye göre bireyin besin temin etme sürecindeki rolü grup içindeki statüleri belirleyen bir etkenidir. Bireylerin bu çabaları yemeğe katılan veya avdan pay alacak bireylerin avlanan hayvanın neresinden ne miktarda alacağını belirlemektedir. Yemekten alınacak pay bireyin toplumsal hiyerarşideki yeri esasında şekillenmektedir (“Yemek, Kültür ve Kimlik” 162; “Türk Kültüründe Güç...” 145). Türk kültüründe büyük av dönüşlerinde ve beylerin tertip ettiği yemek organizasyonlarında toplumsal hiyerarşinin izlerini görmek mümkündür.

Türkler tarih boyunca çeşitli coğrafyalarda farklı dinleri ve inanç sistemlerini kabul etmişlerdir (Kaplan 726). Yeryüzünde geniş bir alana yayılan Türk toplulukları Mezopotamya'nın tahıllarını, Akdeniz ve çevresinin sebzelerini ve Güney Asya'nın baharatlarını yemek repertuvarına ekleyerek zengin bir mutfak kültürü oluşturmuştur (Sağır 2680). Türk halkının kültürel belleğine kodlanan yemek kültürü mahsulleri bugüne kadar ulaşmıştır. Günümüzde Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfakları arasında yer almaktadır. Türk toplulukları arasında özel günlerde yemekler yapmak ve yapılan bu yemekleri toplu olarak yemek yaygın bir gelenektir (Araz 31-35, Çelik 127). Dede Korkut Oğuznameleri'nde toplu olarak yenilen yemeklerden bahsedilir. Dresden nüshasının mukaddime kısmında “...oğul atadan görmeyince sufra çekmez. Oğul atanun yetiridir, iki gözünün biridir.” ifadesiyle toplu yemek verme geleneğinin babadan oğula geçen bir özellik olduğu ifade edilir. Benzer şekilde Bayındır Han'ın her yıl Oğuz beylerine yemek verdiği ve bu yemeklerin toplu olarak yenildiği (Özçelik 12-37) görülmektedir.

Yemek, toplumların özelliklerini yansıtan kültürel formlardır. Yemek kültürü içinde bireyin biyolojik ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla günlük yeme içme eylemlerinin dışında kalan ve grup üyelerinin belirli özel günlerde bir araya gelerek toplu olarak yenen yemeklere bütün toplumlarda kutsiyet atfedilir. Doğum, evlenme, mevsim geçişleri, dinî günler, ölüm vb. gibi toplumsal uygulamalarda aynı kazada pişen yemekler paylaşılır ve rızık değiş tokuş edilir. Bu nedenle toplu dualara benzeyen toplu yemek seremonileri tören yemekleri veya ritüel yemekleri olarak da adlandırılmaktadır. Bu bağlamda toplu yemek organizasyonlarının grup üyelerini bir arada tutan toplumsal dayanışmayı güçlendiren işlevleri olduğu söylenebilir.

İğdir Azerbaycan Türklerinde Tören Yemekleri

Oğuzların yirmi dört boyundan birisi olan İğdirler, Üçok koluna mensuptur. İğdir Boyu, “İğdir, İğdir, İgdir, Yiğdir, Yigdir, Yeğdir, Eğdir, Eğdir vb.” gibi adlarla da anılır. Tarihî kaynaklar günümüzde İğdirlerin Anadolu başta olmak üzere Azerbaycan, Kuzey Kafkasya, İran ve Türkmenistan'da ya-

şadıklarını göstermektedir (Gürel 51-52). Anadolu’da birçok köy ve belde Iğdır/Iğdır boyunun adını taşır. Iğdır ilinde yaşayan Azerbaycan Türklerinin büyük çoğunluğunun Iğdır boyuna mensuptur. Iğdır halk kültüründe ölü yemeği (ölü aşısı), düğün yemeği (kebin cüreği), Muharrem ayı yemeği (imam cüreği), adak yemeği (nezir aşısı) vb. gibi birçok yemek geniş halk kitlelerinin iştiraki ile toplu olarak yenilmektedir. Çalışmada Iğdır Azerbaycan Türkleri arasında yaygın olan ritüel yemekleri olarak da adlandırabileceğimiz toplu yemek yeme geleneği ele alınmıştır. Yörede bu tarz yemeklere genel olarak “meclis yemeği” (KK.2, KK.6, KK.10) adı verilir. Çalışmada Azerbaycan Türklerinin tören yemekleri *Geçiş Dönemi Tören Yemekleri* ve *Dinî Tören Yemekleri* olmak üzere iki başlık altında tasnif edilmiştir.

Geçiş Dönemi Tören Yemekleri

Geçiş töreni terimini ilk kullanan biyolojik folklor kuramının önde gelen temsilcisi Arnold Van Gennep’tir. Van Gennep (1873-1957) bireyin belirli bir konumdan bir başka konuma geçmesi sırasında yapılan törenlere dikkat çekmiş ve bu ritüeller ile ilgili önemli çalışmalar yapmıştır (Çobanoğlu 170-173). Gennep’e göre bireyin hayatı art arda gelen aşamalardan ibarettir. Doğum, evlilik, babalık, meslek uzmanlıkları, ölüm vb. gibi olgular sonlar ve başlangıçlar benzer bütünler oluşturur. Bu bütünlerin her biri ayrı amaca yönelik törenlerle ilişkilendirilir. Bu törenlere geçiş ritüelleri adı verilir (Gennep 11). Geçiş dönemi ritüelleri genel olarak doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere üç aşamada değerlendirilir. Ancak Avrupalı pek çok antropolog Gennep’in fikirlerinden yola çıkarak bireyin hayatında yeni bir statü için düzenlenen tüm törenleri geçiş dönemi ritüelleri kapsamına alarak genişletmiştir (Yeşil 39). Toplumların ortak bir kültürel unsuru olarak değerlendirilen geçiş ritüelleri, Türk kültüründe de önemli bir yer tutmaktadır.

Iğdır’da yaşayan Azerbaycan Türklerinde, sünnet yemeği (sünnet aşısı), düğün yemeği (kebin cüreği) ve ölü yemeği (ölü aşısı) gibi ritüel yemekler, hayatın geçiş evrelerine eşlik eden ve toplu olarak tüketilen geleneksel uygulamalardır (KK.1, KK.4, KK.8).

Doğum yemeği: Iğdır Azerbaycan Türklerinde hayatın ilk geçiş evresi olan doğum ritüellerinde toplu yemek organizasyonlarının yapılmamaktadır. Genel olarak Türk kültüründe doğum ritüellerinde yeni doğan bir çocuk için yemek verilmediği görülmektedir. Eski Türk kültüründe ad alma törenlerinde yemek verilmektedir. Türk kültüründe erkek çocuklara ad verilmesi için çocuğun kendisini tehlikeye atarak bir kahramanlık göstermesi gerekirdi. Bu gelenek Dede Korkut Oğuznameleri’nin Dresden Nüshası’nda yer alan Bay Böre Beg Oğlu Bamsı Beyrek Boyu anlatısında “*Ol zamanda bir oğlan baş kesme kan dökmese ad komazlarıdı.*” (Özçelik 146-147) yargısıyla ifade edilmiştir. Anlatıda Bay Böre’nin oğlu gösterdiği kahramanlık sonucunda Oğuz beyleri çağrılmış ve toy düzenlenerek ziyafet verilmiştir. Ziyafette Dede Korkut kahramanlık gösteren oğlana “Bunun adı boz aygırlı Bamsı Beyrek olsun. Adını

ben verdim yaşını Allah versin.” (Özçelik 156-157) diyerek ad verme ritüeli tamamlanır. Bu durum Türk toplulukları arasında İslamiyet’in kabulü ve yayılmasıyla birlikte erkekliğe geçişin simgesel bir ifadesi olan ad verme ritüelinin zamanla biçim değiştirerek sünnet törenlerine evrilme olasılığını düşündürmektedir. Bu dönüşüm, kadim Türk inanç ve uygulamalarındaki ad koyma geleneğinin işlevlerinin günümüzde sünnet ritüelleri içerisinde yaşatılmaya devam ettiğini göstermektedir. Halk arasında erkekliğe ilk adım olarak kabul edilen sünnet törenlerinde, tıpkı eski ad alma pratiklerinde olduğu gibi çocuğun cesaretini ortaya koyarak bu süreci kabul etmesi ve her iki uygulamada da kan akıtma unsurunun bulunması söz konusu kültürel yapının biçim değiştirerek sürdüğünü ortaya koymaktadır.

Sünnet yemeği: İğdir Azerbaycan Türklerinde erkekliğe ilk adım olarak değerlendirilen sünnet törenlerinde sünnet ritüelinden önce toplu olarak öğlen yemeği yenir (KK.5, KK.8, KK.11). Katılımcılar yemekten sonra yörede “helet” veya “nemer” adı verilen maddi hediyeleri (para ve altın) zarf içine koyarak yemek verilen yerde bulunan kutuya atar. Sünnet yemeğine katılan katılımcıların amacı sünnet olan çocuğun ailesini tebrik etmek ve sünnet olan çocuğa hediye vermektir. Çeşitli nedenlerle yemeğe katılamayan şahıslar üzerlerinde isimleri yazılı zarfları yemek masalarının birinin üzerinde bulunan helet kutusuna atmak amacıyla bir arkadaşına verebilir (KK.3, KK.9, KK.10).

Düğün yemeği: Evlenme, bireyin geçiş evrelerinden ikincisini oluşturmaktadır. Türk kültüründe toplumun en küçük grubu olan ailenin oluşmasını sağlayan evlilik kurumu önemli ve kutsal kabul edilmiştir. Bu noktada evlilik törenlerine büyük önem verilir. Türk topluluklarında düğünlerde toplu olarak yemekler yenilmesi kutlamalar yapılması yaygın bir gelenektir. Kutadgu Bilig’de düğün ziyafeti “küdenke aş” olarak adlandırılmıştır (Arat 331).

İğdir Azerbaycan Türklerinde düğün yemeğine “kebin cüreği” adı verilir. Farsça bir sözcük olan kebin “nikâh” anlamındadır (Altaylı 1747-1748). Kebin cüreği kına günü¹ öğlen yemeği olarak yenilmektedir (KK.5). Kebin yemeği yenilmeden önce dinî nikahı kıyılır. Dinî nikah kıyıldıktan sonra grup üyelerinin de katılımıyla toplu olarak yemek yenir (KK.2, KK.12, KK.14). Evlilik ritüelleri kapsamında değerlendirebileceğimiz bir diğer yemek ise beybaşı² gecesinde yenilen yemektir. Beybaşı gecesi kına gecesinde, düğünden önceki gün, damat evinde yapılır. Kına eğlencesi bittikten sonra damadın arkadaşları geceyi geçirmek için damadın evinde toplanır. Komşuların, yakın akrabaların ve damadın arkadaşlarının katılımıyla gece yarısı toplu yemek yenir. Beybaşı yemeği bittikten sonra misafirler dağılır. Damadın arkadaşları geceyi damat evinde geçirir. Bu gecede damadın sağdıcının kim olacağı belirlenir ve eğlenceli oyunlar oynanır. Belirtilmelidir ki beybaşı yemeği için ayrı bir yemek yapılmamaktadır. Gündüz yenilen kebin cüreği akşam beybaşı

¹ Düğünden önceki gün.

² Kına gecesini bittikten sonra damat evinde yapılan eğlence.

yemeğine yetecek kadar yapılır. Genellikle bir kazan yemek, beybaşı gecesine gelecek olan damadın arkadaşlarına ikram edilmek üzere ayrılır. Bu bağlamda beybaşı yemeğini düğün yemeği olan kebin cüresinin bir devamı olarak değerlendirilmek yerinde olacaktır.

Ölü yemeği: Hayatın son geçiş evresi ise ölümdür. Ölüm ritüelleri ölen kişiyi anmaya ve bu dünyadan uğurlamaya yönelik uygulamalardır. Geçmişten günümüze Türk kültüründe cenaze ve defin törenlerinde ölü yemeği verilmesi yaygın bir gelenektir. Divanü Lûgat’it Türk’te ölü aşı “yog basan” sözcüğü ile karşılanmış ve “*ölü gömüldükten sonra verilen yemek*” olarak tanımlanmıştır (Atalay 808). Divanü Lûgat’it-Türk’te, adı bilinmeyen bir kahramanın ölümü için yakılan ağıtta kahramanın yiğitliğiyle birlikte yemek kültürüne dair unsurlar da öne çıkmaktadır:

Erdi aşın taturgan	(O, konuklarına) yemeğini tattıran
Yawlak yağış kaçurgan	kötü düşmanı kaçtıran
Oğrak süsin kaytargan	(ve) Oğrak ordusunu geri püskürten (yiğit) idi
Bastı ölüm ahtarı ölüm	(onu yere) yıkarak bastırdı.
Yağı ötin öçürgen	(O) düşman ateşini söndüren
Toydın anı köçürgen	(düşmanları) karargâhlarından göç ettiren
İşler üzüp keçürgen	(ve çetin) işlerin üstesinden gelen (bir yiğit) idi
Teğdi okı öldürü	(Feleğin) oku (ona) isabet etti (ve) öldürdü.
Turgan uluğ ışlaka	(O) büyük işler yapan
Tirgi urup aşlakasoğuk	(ve) şiddetli kışlarda (bile)
Tumluğ kadir kışlaka	ziyafet veren (konuklarını doyuran yiğit) idi
Kodtı eriğ umduru	(Ölümü ile) insanları (cömertliğini) umar bıraktı

(Tekin 108)

Türk kültüründe toplu yemek organizasyonlarının öneminin vurgulandığı yukarıdaki şiirde kahramanın cömertliğinden bahsedilmiştir. Toplu yemek organizasyonlarının yapılmasının zor olduğu kış aylarında bile ziyafetler verdiği özellikle vurgulanmıştır.

Türk kültüründe ölü yemeğinin önemine Dede Korkut anlatıların da rastlanmaktadır. Öşün Koca Oğlu Segrek Boyı anlatısında Segrek esir düşen abisi Eğrek’i kurtarmak için karısı ile vedalaşır: “Kız sen beni bir yıl bekle, bir yılda gelmezsem iki yıl bekle, iki yılda gelmezsem üç yıl bekle, gelmezsem o vakit benim öldüğümü bilesin, aygır atımı boğazlayıp aşımı ver, gözün kimi tutarsa, gönlün kimi severse ona var.” diyerek yola çıkar (Özçelik 528-529). Kahramanın savaşmaya giderken geri dönmeme ihtimaline karşın ölü aşımı

eşine vasiyet etmesi Türk topluluklarında ölü yemeğine verilen önemin göstergesidir.

Yörede ölü yemeği (ölü aşısı); ölen bir kişinin ardından başsağlığına gelen kişilere sunulan yemektir. Ölen kişinin hayrı için verilen yemek, öğlen yemeği olarak halkın katılımıyla toplu olarak yenir (KK.5, KK.11, KK.14). Ölü yemeği (ölü aşısı), İğdir Azerbaycan Türklerinde ölen kişinin ardından 3. veya 7. günü verilir (KK.13). Belirtilmelidir ki yörede ölü yemeği, gelenekselleşmiş olarak ölünün 3. günü verilmektedir. Ancak bazen ölen kişinin yurtdışında olan yakınlarının gelmesi beklenir. Bu nedenle ölüm yemeği, ölünün 7. gününe ertelenebilir. Benzer şekilde *Divanü Lûgat'it Türk*'te ölen kişinin aşının ölü gömüldükten sonra 3 yahut 7 gün sonra verildiği (Atalay 796) belirtilmiştir. Bu bağlamda yörede, kadim Türklerden günümüze ölü yemeğinin verilme zamanında bir değişiklik olmadığı anlaşılmaktadır.

Anadolu'nun pek çok yerinde rastlanılan taziye evine yemek pişirip götürme geleneği İğdir Azerbaycan Türkleri halk kültüründe bulunmamaktadır. Bunun temel nedeni başsağlığına gelen kişi sayısının fazla oluşudur. Birçok kişiye farklı farklı yemeklerin verilmesi düzeni bozacağından yöre halkı kadim Türklerden günümüze ulaşan aynı kazanda pişen yemeklerin paylaşılması geleneğini devam ettirdiklerini göstermektedir.

Öte yandan ölü yemeği geleneğinin sosyal dayanışma boyutunun yanı sıra inanç temelli yönüyle de köklü bir geçmişe sahip olduğu görülmektedir. Bu gelenek Türk halk inançlarında önemli bir yere sahip olan atalar kültü ile doğrudan ilişkilidir. Türkler atalarına öldükten sonra bile büyük saygı duymuşlardır. Türk topluluklarının yılın belirli dönemlerinde atalarının ruhlarını onurlandırmak için kurban sunuları yaptıkları bilinmektedir (İnan 3). Kaynak kişiler (KK.1, KK.3, KK.9, KK.13) ölü yemeğinin mutlaka verilmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Günümüzde ölen kişinin yakınları ister zengin ister fakir olsun ölü yemeğini bir kez vermesi gelenek haline gelmiştir. Yörede ölen kişinin ardından yemek verilmesi arkada kalanların ölen kişiye son görevleri olarak değerlendirildiğinden bu gelenek yüzyıllardır devam etmektedir.

Dinî Tören Yemekleri

İğdir ilinin kadim topluluklarından Azerbaycan Türklerinin dinsel inanışlar ekseninde ortaya çıkan ve toplu olarak yenilen yemekler mevcuttur. İğdir Azerbaycan Türklerinin büyük bir çoğunluğu altıncı imamı Ca'fer es-Sâdık'ın fıkıh hâline getirdiği Caferilik mezhebine mensuptur. Caferilik mezhebine göre hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem ayı son derece önemlidir. Hicri 61. yılında Muharrem ayının 10. gününde Hz. Muhammed'in torunu Hz. Hüseyin ve ailesinin Kerbela'da katledilmesi İslam alemini derinden yaralamış ve yüzyıllardır dinmeyen bir acıya dönüşmüştür. Yörede her yıl Muharrem ayı dinsel ritüellerin en yoğun yaşandığı aylardandır. Muharrem ayında toplu olarak yenilen yemeklere genel olarak "imam yemeği" adı verilir. İğdir Azerbaycan Türklerinde toplu yemeklerin en çok yenildiği dönem Muharrem

aydır. Muharrem ayının ilk 10 günü düzenlenen Hz. Hüseyin ve Kerbela şehitlerini anma ritüellerini icra edenlere imam yemeği (imam cüreği) verilmesi yaygın bir gelenektir. Hz. Hüseyin ve ehlibeyti anmak amacıyla icra edilen dinsel ritüellere katılan erkeklerden, özellikle gençlerden, oluşan gruba deste adı verilir. Her caminin kendi cemaatinin oluşturduğu bir deste vardır. Aşure gününden bir önceki gün olan taşura günü (Muharrem ayının 9. günü) İmam yemeğinin sayısı oldukça fazladır. Muharrem ayının 10. günü aşure günüdür. Bugün halkın tamamı dinsel ritüellere katıldığından toplu yemek organizasyonları daha azdır. Aşure gününden sonraki imam yemekleri ölü yemeği ile benzerlik göstermektedir. Ölen kişinin ardından başsağlığına gelenlere verilen yemeklere benzer şekilde Hz. Hüseyin'in ölümün 3, 7 ve 40. günlerinde toplu olarak yemekler yenir.

Yörede Zilhicce ayının 18'inde kutlanan Gadir Hum Bayramı önemli dinî günlerdendir. Turan'a göre, Hz. Muhammed'in veda haccı dönüşünde Mekke ile Medine arasında Gadir Hum adı verilen yerde Hz. Ali'yi vasi tayin ettiğine inanılır (294). Gadir Hum Bayramı günü öğlen masrafları hayırsever kişiler tarafından karşılanan Gadir Hum Yemeği (Gedir Hum Aşı) toplu olarak yenilmektedir (KK.1).

Genel anlamda ziyaret yemekleri olarak da adlandırabileceğimiz Hac (Hac aşısı), Kelbayı (Kelbayı aşısı) ve Meşedi (Meşedi Aşısı) yemekleri toplu olarak yenilmektedir. Hac yemeği (Hac aşısı), Kâbe-i Muazzama'ya giderek hac ibadetini tamamlayan kişilerin geri döndüklerinde verdikleri yemektir. Yemeğe katılanlar yemeği veren kişinin hac ziyaretinin kabul olması için dua ederler. Son yıllarda hac yemekleri hac ziyaretinden önce verilmeye başlamıştır (KK.4; KK.10). Hac yemeğinin ziyaretten önce verilmesi hacı adayının akrabalarından, komşularından ve dostlarından helallik alarak ziyarete gitmek istemesinden kaynaklanmaktadır. Hac yemeğine Anadolu'nun birçok yerinde rastlamak mümkündür.

Meşedi Yemeği (Meşedi Aşısı) yöreye özgü bir tören yemeğidir. Irak'ın Kerbela, Kufe ve Necef şehirleri ile İran'ın Meşet şehri İğdir Azerbaycan Türkleri için kutsal şehirlerdir. Kerbela, Kufe ve Necef ziyaretlerinde Hz. Ali ve Hz. Hüseyin başta olmak üzere dinî şahsiyetlerin türbeleri ile kutsal mekanlar ziyaret edilir. Bu ziyaretleri tamamlayan kişilere yörede "kelbayı" lakabı verilir (KK.2; KK.11). Kelbayı yemeği (kelbayı aşısı) ve meşedi yemeği (meşedi aşısı) ziyaret dönüşünde toplu olarak yenilen yemeklerdir. Yörede ziyaret kültürünün bir sonucu olarak ortaya çıkan ritüel yemek organizasyonlarına katılımın temel amacı bireyin ziyaret sonucu kazandığı statüyü tebrik etmektir.

Yörede adak yemeği (nezir aşısı) toplu olarak yenilen yemekler arasındadır. Adak³, belirli bir niyetin gerçekleşmesi halinde yerine getirilen eylem olarak tanımlanmaktadır. Türk kültüründe adak kavramı, sosyal ve dinsel pra-

³ Yörede "nezir" olarak kullanılır.

tikler bağlamında önemli bir yere sahiptir. Türk kültüründe adak olarak genellikle kurban kesilir. Iğdır Azerbaycan Türklerinde kurban kesmenin yanı sıra adak olarak toplu yemeklere niyet edilmesi de oldukça yaygındır. Kaynak kişiler (KK.3, KK.6) adak olarak verilecek yemeklerin Muharrem ayında verildiğini ifade etmişlerdir. Bu nedenle yörede adak için yapılan niyetler kutsal olarak kabul edilen Muharrem ayına denk gelecek şekilde yapılmaktadır. Iğdır ili tören yemekleri tablosu şu şekildedir:

Iğdır'da Tören Yemekleri		
	Yöredeki Adı	Yemeğin Verildiği Gün
Geçiş Dönemi Tören Yemekleri		
Düğün yemeği	Kebin cüreği	Düğünden önceki gün (Kına günü)
Ölü yemeği	Ölü aşı	Ölümün 3. veya 7. günü
Sünnet Yemeği	Sünnet aşı	Sünnet günü
Doğum Yemeği	Yok	
Dini Tören Yemekleri		
İmam Yemeği	İmam aşı, imam cüreği, ih-san yemeği	Muharrem ayının ilk 10 günü, İmamın 3'ü (Muharrem ayının 13. günü) İmamın 7'si (Muharrem ayının 20. günü) İmamın 40'ı (Safer ayının 20. günü)
Gadir Hum Yemeği	İmam Aşı	Gadir Hum Bayramı (Zilhicce ayının 18. günü)
Hac Yemeği	Hac Aşı	Hac ziyaretine gitmeden önce
Kerbela Yemeği	Kelbayı Aşı	Kerbela ziyareti tamamlandıktan sonra
Meşed Yemeği	Meşedi Aşı	Meşed ziyareti tamamlandıktan sonra
Adak Yemeği	Nezir Aşı	Muharrem ayı içinde

Tablo 1: Iğdır'da Ritüel Yemek Tablosu

Tören Yemeklerine Davet ve Katılım

İğdır ilinde yaşayan Azerbaycan Türkleri folklorunda, tören yemeklerine davet genellikle yemek verecek kişiler tarafından akraba ve komşuların evlerine gidilerek gerçekleştirilmekteydi. Ancak günümüzde bu davetler, büyük ölçüde telefon aracılığıyla yapılmaktadır. Belde ve köy gibi küçük yerleşim yerlerinde yemeğin verileceği günden bir gün önce ve yemeğin verileceği gün sabah saatlerinde muhtarlıklar veya belediyeler tarafından anons edilerek, toplu yemeğin kim tarafından ve ne için verildiği belirtilerek halka duyurulur.

Düğün ve sünnet gibi kutlama yemeklere katılımcı sayısı fazla olduğundan diğer tören yemeklerine göre daha fazla yapılır. Toplu yemeğin yenileceği gün, öğlen saatlerinde kahvehaneler gezilerek halk yemeğe davet edilir. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre ölü yemeği 700-1000 kişilik hazırlanırken sünnet ve düğün yemekleri 1000-1500 kişilik hazırlanır (KK.3, KK.7, KK.10). Bu sayı yemeği verecek kişinin toplumdaki yerine ve sosyal çevresine göre değişiklik gösterir. Yörede verilen yemeklere katılımcı sayısının fazla olması yemek organizasyonunu düzenleyen bireyin toplum içindeki yerini ve statüsünü göstermektedir.

Yörede, yemeklerin servisi yemeği verenlerin yakın akrabaları tarafından gerçekleştirilmektedir (KK.5, KK.12). Ancak yaklaşık 1.000 kişiye bir saat içinde yemek servisi yapmak zorluk arz etmektedir. Bu nedenle, yemeği veren aileye yemeğe katılanlar da servis konusunda destek olmaktadır (KK.8, KK.14). İğdır Azerbaycan Türklerinde tören yemekleri toplumsal dayanışmanın en üst düzeyde tezahür ettiği organizasyonlar olarak öne çıkmaktadır.

Grup üyelerinin yemeğe katılımını sağlayan en önemli faktör yemek etkinliğini düzenleyen bireyin toplumsal faaliyetlerdeki çabasıdır. Birey daha önce yapılan davetlere icabet etmiş yemek organizasyonunun herhangi bir yerinde (yemek pişirme, sofrayı kurma, yemek dağıtma vb. gibi) gönüllü olarak görev almış ise sonraki dönemlerde bireyin verdiği yemeklere katılım fazla olur. Halk iyi bir gözlemcidir. Hayır ve şer işlerine katılan bu törenlere yardım eden bireyler toplum tarafından ödüllendirilir. Halk, toplum içindeki söz konusu kişileri onurlandırmak yöredeki ifadeyle “*başını uca elemek*” için nişan, sünnet, düğün, cenaze, yemek vb. gibi toplumsal uygulamalarda yalnız bırakmaz. Bu durum halk dayanışmasının ön plana çıktığı imece kültürü ile açıklanabilir. Halk Ağzından Derleme Sözlüğü’nde imece; “Birçok kimselerin toplanıp elbirliğiyle bir kişinin işini görmesi” olarak tanımlanmaktadır (2536). Daha çok kırsal bölgelerde ürün hasatında uygulanan bu yöntemde kişi imeceye katıldığı gün kadar diğer kişilerden kendi hasatında yardım görür. İğdır ilinde yaşayan Azerbaycan Türkleri tören yemeklerinde de benzer durum söz konusudur. Birey katıldığı toplumsal uygulamaların sayısı kadar toplumdan destek görmektedir. Yörede imece sözü yerine “*borç elemek*”⁴ ifadesi kullanı-

⁴ Borç etmek.

ır. Sözlü kaynakların (KK.5, KK.7, KK.13) verdiği bilgilere göre, davet edildikleri hâlde yemek etkinliklerine katılmayan kişiler, bu etkinlikleri düzenleyenler tarafından toplum nezdinde cezalandırılmaktadır.

Yörede tören yemekleri, yemek veren kişilerin evinde yenir (KK.4, KK.7, KK.10). Evler genellikle müstakil evler olduğundan yemek organizasyonları için oldukça müsaittir. Kadınlar evin bahçesinde erkekler ise yola yerleştirilen masalarda yemek yer. Düğün, sünnet ve adak yemeklerinin tarihleri çok önceden belirlenir ve bu yemekler genellikle bahar ve yaz aylarında verilir. Ancak ölümün belirsizliği nedeni ile ölü yemeğinde zorluklar yaşanmaktadır. Bu nedenle birisi vefat ettiği zaman evinin önüne büyük çadır kurulur ve toplu yemekler burada yenir. Son yıllarda belediyeler öncülüğünde hayırsever kişiler mahallelere aşevleri kurulmaya başlanmıştır.

Tören yemeklerine katılımdaki temel amaç yemeğin düzenlenme sebebine göre acıyı veya mutluluğu paylaşmaktır. Iğdır halk kültüründe belirli günlerde belirli yemeklerin yenilmesi grup kimliğinin inşasına ve bu kimliğin aktarımına önemli katkılar sağlamaktadır. Bu noktada toplu yenilen yemeklerin kültürel işlevleri olduğunu söylemek yerinde olacaktır.



Fotoğraf I: Ölü aşı (10.09.2023 Melekli beldesi/Iğdır)



Fotoğraf II: İmam aşı (28.09.2023 Melekli beldesi/Iğdır)

Tören Yemeklerinin Hazırlanışı

İğdır Azerbaycan Türklerinde tören yemekleri *meclis yemeği* olarak adlandırılmaktadır. Yemekler öğlen saat 12:00-13:00 arasında sunulduğundan hazırlıkların zamanında tamamlanabilmesi için yemeği yapacak kadınlar sabahın erken saatlerinde yemeği verecek kişinin evinde toplanırlar. Yörede toplu olarak yenilen yemeklerde ortak menü mevcuttur. Bütün yemekler *pilav*, *bozbaş*, *yoğurt çorbası* (*gatik aşısı*) ve *salata* menüsünden oluşmaktadır. Kaynak kişinin (KK.3) verdiği bilgilere göre meclis yemekleri şöyle hazırlanır:

Pilav için sedir pirinci (İran pirinci) kullanılır. Pilav yapımı Anadolu'da yaygın olarak yapılan çekme/çektirme tekniğinden farklı olarak süzme yöntemi kullanılmaktadır. Büyük bir kazanda pilav için su kaynatılır. Kaynatılan suya tuz ve pirinç eklenerek haşlanır. Pirinçler pişmeye yakın ateşten alınıp süzülür. Süzülen bu suya "hellim suyu" adı verilir. Süzülen pirinçler tekrar kazana alınır. Ayrı bir tencerede margarin eritilir. Erimiş yağ pilavın üzerine dökülür ve hafifçe karıştırılır. Kazanın ağzına temiz bir örtü serilir. Örtünün düşmemesi için büyük bir tepsi ile kazanın ağzı kapatılır. Kısık ateşte bir saat dinlendirilir. Pilav dinlendiğinde yağ dibe çöker ve kazanın altı iyice kızarır. Bu kısma "kazmak" adı verilir.

Bozbaş İğdır yöresinin geleneksel yemeklerindendir. *Pilav üstü*, *pilav başı*, *etli bozbaş* adı da verilir. Kuşbaşı şekilde doğranmış etler kazana konur. Etlerin üzerine kaplayacak şekilde su eklenerek kaynatılır. Et haşlanırken ayrı bir tencerede lepeler⁵ de haşlanır. Lepeler haşlandıktan sonra etlerin bulunduğu kazana ilave edilir. Et ve lepe aynı tencerede pişirilmemesinin nedeni lepenin ete göre daha çabuk pişmesidir. Lepenin dağılmaması için et piştikten sonra kazana eklenmelidir. Bir başka tencerede yağ ve doğranmış sebziler kavrulur. Üzerine limon-tuzu, sarıkök (zerdeçal) ve tuz eklenerek karıştırılır. Daha sonra et kazanına eklenir. Pilav üzerinde servis edilecek bozbaş zerdeçal ve limon tuzu eklenmesi yemeğe ekşilik vermektedir. Bu nedenle yöre dışında yemeğin adı *lepelî ekşili pilav* olarak bilinmektedir.



Fotoğraf III: Sebzi Otu

⁵ Yörede geleneksel yemeklerde kullanılan lepe, nohutun kırılmasıyla oluşan bir gıda maddesidir. Kaynak kişinin (KK.7) verdiği bilgilere göre lepe şu şekilde hazırlanır: Nohutlar üzerine su çıkacak şekilde ıslatılır. 8-10 saat suda bekletildikten sonra süzülür. Bez üzerine serilerek 10 gün güneşte kurutulur. Nohutlar kuruduktan sonra taştan yapılan küçük el değirmeninde çekilir. Bu işlemle nohut taneleri parçalanır ve dış zarından arındırılır. Böylece hem nohutun pişme süresi kısaltılır hem de sindirilmesi kolay olur.



Fotoğraf IV: Sebzi otunun haşlanmış ete eklenişi.



Fotoğraf V: Lepe (11.10.2023 Merkez/Iğdır)

Salata için domates, salatalık, biber ve soğan kullanılır. Yemekler pişerken bir taraftan da salata hazırlanır. Salata malzemeleri yıkanıp doğrandıktan sonra büyük leğenlere konur. Salatanın sulanmaması için tuz yemekten hemen önce ilave edilir.

Yoğurt Çorbası (Gatık Aşı) için sebzeler akşamdan ayıklanır ve yıkanır. Çorbaya eklenecek sebzeler maydanoz, ıspanak (yoksa salmanca), dere otu ve kabak çiçeği (kışın küçük havuç dilimleri) kaynatılır. Süzildükten sonra soğumaya bırakılır. İçine haşlanmış lepe ve pirinç eklenerek karıştırılır. Yoğurt az suyla çırpıldıktan sonra karışıma eklenir. Tuz ayarlaması yapıldıktan sonra servis edilir.

Yörede tören yemekleri esnasında yemekleri tabaklara koymaya “*yemek çekmek*” adı verilir (KK.3, KK.9, KK.11, KK.13). Yemekler katılımcı sayısına ve yemeğin durumuna göre tecrübeli kadınlar tarafından herkese yetecek şekilde ayarlanır. Katılımcı az ise yemekler bol katılımcı fazla ise yemekler az konur. Yemeğe katılan herkesin az da olsa yemekten nasiplenmesi sağlanmaktadır. Yöre halkı yemeklerin azlığına veya çokluğuna bakmadan yemek veren kişinin mutluluğunu veya acısını paylaşır.



Fotoğraf VI: Muharrem ayında verilecek yemeği hazırlayan kaynak kişilerle bir görüntü.
(28.09.2023 Melekli Beldesi/Iğdır)



Fotoğraf VII: Kebin aşısı servisi (Merkez/Iğdır 10.10.2023)

Sonuç

Yemek sadece bir beslenme etkinliği olmayan aynı zamanda sosyal bağları güçlendiren kültürel fonksiyonları olan bir etkinliktir. Bu çalışmada Iğdır ilinin kadim topluluklarından Azerbaycan Türklerinin toplu yemek yeme geleneği incelenmiştir. Yörede “meclis yemeği” olarak adlandırılan tören yemekleri *Geçiş Dönemi Tören Yemekleri* (sünnet aşısı, kebin cüreği, ölü aşısı) ve *Dini Tören Yemekleri* (imam aşısı, Gadir Hum aşısı, Meşed aşısı, Hac aşısı, Kelbayı aşısı ve nezir aşısı) olmak üzere iki grupta tasnif edilmiştir.

Çalışma kapsamında, yörede gerçekleştirilen tören yemeklerinin sosyal bağları güçlendirme işlevi taşıdığı belirlenmiştir. Burada vurgulanması gereken husus, yörede düzenlenen bu ritüel yemeklerin salt karın doyurma amaçlı etkinlikler olmadığıdır. Yöre halkı, tören yemeklerine açlık veya evde yemek bulunmaması nedeniyle değil yemeğin veriliş amacına bağlı olarak yaşanan acı veya sevinci paylaşmak amacıyla katılmaktadır. Böylece yemek ritüellerine katılım, toplumsal dayanışma ve ortak duyguların ifade edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır.

Muharrem ayında verilen imam aşısı yemeğini düzenleyenlerin, yemeklerin hazırlanışında katkısı olanların ve yemeği yiyenlerin sevap kazanacağına inanılır. Ayrıca meclis yemeklerini yapmak sevaptır (KK.4); meclis yemeği tatlı ve bereketli olur (KK.7); imam yemeği şifalıdır (KK.3, KK.7, KK.12), meclis yemeği yemek sevaptır (KK.9, KK.10, KK.14) vb. gibi halk inanışları da mevcuttur. Söz konusu inançların halk arasında yaygın olması ritüel yemeklerine kutsiyet atfedildiğini göstermektedir.

Sünnet, düğün, cenaze vb. gibi toplumsal uygulamalara katılmayan, tören yemeklerine yardım etmeyen ve davet edildiği halde yemeklere gelmeyen kişilerin düzenlediği yemeklere halk katılmayarak söz konusu kişiler cezalandırılır. Bu nedenle bireyler “gitmezsem gelmezler, yardım etmezsem yardım görmem” düşünceleri ile yörede yapılan toplumsal uygulamalara ve ritüellere katılım sağlar. Bu bağlamda ritüel yemeklerin toplumsal düzenin işleyişinde etkili bir rol oynadığını söylemek yerinde olacaktır.

Çalışmada tören yemeklerinde ortak menüden (pilav, bozbaş, yoğurt çorbası⁶ ve salata) oluştuğu tespit edilmiştir. Zengin veya fakir aynı ortak menüden oluşan yemeklerin hazırlanması ve yenilmesi toplumsal birliğe katkı sağlamaktadır. Yörede canlılığını koruyan tören yemeklerinde yemeğin pişirilmesi, sofranın kurulması, yemeklerin dağıtılması halk tarafından el birliği ile yapılmaktadır. Ayrıca kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre (KK.1, KK.6, KK.8) göre özellikle maddi durumu yetersiz ailelerin cenazelerinde verilecek ölü yemekleri akrabaların ve komşuların desteği ile gerçekleştirilmektedir. Bu destek nakdi yardımdan çok et, yağ, pirinç vb. gibi yemekte kullanılacak malzemelerin iş bölümü yapılarak temin edilmesi şeklindedir. Tören yemeklerinin toplumsal dayanışmaya katkı sağladığı anlaşılmaktadır.

Ölü yemeğinin Türk dili yadigarlarından birisi olan *Divanü Lûgat’it Türk*’te belirtildiği şekilde ölünün 3. veya 7. gününde verildiği tespit edilmiştir. Söz konusu geleneğin uygulanış şeklinin değişikliğe uğramadan uygulanması ilgi çekicidir. İğdır ili Azerbaycan Türkleri ritüel yemeklerinde kadim Türklerin izlerinin günümüzde de canlılığını koruduğunu göstermektedir.

Yörede belirli özel günlerde topluluk üyeleri tarafından gerçekleştirilen tören yemeklerinin sosyal ilişkileri güçlendirme, toplumsal aidiyet duygusunu pekiştirme, grup kimliğini inşa etme ve toplumsal düzenin sürekliliğini sağlama gibi işlevler üstlendiği sonucuna varılabilir.

⁶ Gatık aşısı.

KAYNAKLAR

- Altaylı, Seyfettin. *Azerbaycan Türkçesi Sözlüğü*, c. I. Türk Dil Kurumu Yayınları, 2018.
- Arat, Reşit Rahmeti. *Kutadgu Bilig*. Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1985.
- Araz, Nezihe. “Türk Yemek Töresi.”, *II. Milletlerarası Yemek Kongresi 3-10 Eylül 1988*. Hazırlayan Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1989, ss. 31-35.
- Atalay, Besim. *Divanü Lûgat’it Türk*, c. IV. Türk Dil Kurumu Yayınları, 2021.
- Beşirli, Hayati. “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi.” *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, no. 58, 2011, ss. 139-152.
- Beşirli, Hayati. “Yemek, Kültür ve Kimlik.” *Millî Folklor*, c. 22, no. 87, 2010, ss.159-169.
- Çelik, Sıddıka Dilek Yalçın. “Mengen’de Özel Gün Yemekleri.” *Millî Folklor*, c. 22, no. 86, 2010, ss. 127-139.
- Çobanoğlu, Özkul. *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Akçağ Yayınları, 2002.
- Dilek, İbrahim. *Türk Mitoloji Sözlüğü*. Türk Dil Kurumu Yayınları, 2021.
- Dinç, Mustafa. “Halk Bilgisinin Beslenme ve Mutfak Kültürüne Dönük Temsilleri.” *Halk Bilimi El Kitabı*, Editör Mustafa Aça, Nobel Akademik Yayıncılık, 2019, ss. 287-314.
- Gennep, Arnold Van. *Geçiş Ritleri*. Çeviren Oylum Bülbül Beşler, Nora Kitap, 2022.
- Goode, Judith. “Yemek.” Çeviren Fatih Mormenekşe. *Millî Folklor*, c. 17, no. 67, 2005, ss. 172-176.
- Gürel, Levent. “İğdirler.” *Turkuaz Uluslararası Türk Dünyası Bilimsel Araştırmalar Dergisi*, c. 3, no. 1, 2022, ss. 46-62.
- İnan, Abdülkadir. *Eski Türk Dini Tarihi*. Milli Eğitim Basımevi, 1976.
- Kaplan, Haktan. “Âşıklık Geleneginde Yemek Destanları: Tematik ve İşlevsel Bir Yaklaşım.” *Folklor Akademi Dergisi*, c. 7, no. 2, 2024, ss. 724-744.
- Özçelik, Sadettin. *Dede Korkut Dresden Nüshası Metin, Dizin*. Türk Dil Kurumu Yayınları, 2022.
- Sağır, Adem. “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfacı.” *Electronik Turkish Studies*, c. 7, no. 4, 2012, ss. 2675-2695.
- Stoeltje J. Beverly. “Festival.” Çeviren Petek Ersoy. *Millî Folklor*, c. 9, no. 67, 2005, ss. 160-164.
- Tekin, Talat. *Eski Türk Şiiri -Türk Şiiri Özel Sayısı I*. Türk Dil Kurumu Yayınları, 1986.
- Turan, Fatma Ahsen. “Nusayrilerde Gadir Hum, Fıraş ve Mubahale Bayramları.” *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, no. 54, 2013, ss. 291-298.
- Türkiye’de Halk Ağzından Derleme Sözlüğü*, c. IV. Türk Dil Kurumu Yayınları, 2019.
- Yeşil, Yılmaz. *Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri*. Grafiker Yayınları, 2014.

Kaynak Kişiler

- KK.1: İm*** Du***, 1945, ilkokul mezunu, çiftçi, Bayatdoğanşanlı köyü-Karakoyunlu/Iğdır. Görüşme Tarihi: 20.09.2023.
- KK.2: Tu**** Ka****, 1956, lise mezunu, emekli, Zülfikar köyü Karakoyunlu/Iğdır. Görüşme Tarihi: 24.09.2023.
- KK.3: K1**** Ağ****, 1945, okur-yazar değil, ev hanımı, Cennetabat köyü Karakoyunlu/Iğdır. Görüşme Tarihi: 18.09.2023.
- KK.4: Al***** Ka****, 1976, lisans mezunu, eczacı, Zülfikar köyü Karakoyunlu/Iğdır. Görüşme Tarihi: 30.09.2023.
- KK.5: İd*** Ka****, 1984, lisans mezunu, veteriner, Zülfikar köyü Karakoyunlu/Iğdır. Görüşme Tarihi: 25.09.2023.
- KK.6: Ağ**** Zo****, 1939, okur-yazar değil, emekli, Melekli Beldesi/Iğdır. Görüşme Tarihi: 28.09.2023.
- KK.7: Nu**** Av****, 1967, lise mezunu, ev hanımı, Melekli Beldesi/Iğdır. Görüşme Tarihi: 28.09.2023.
- KK.8: Za*** Av****, 1959, lise mezunu, emekli, Melekli Beldesi/Iğdır. Görüşme Tarihi: 10.10.2023.
- KK.9: Ya*** Tu***, 1978, lise mezunu, kamu personeli, Merkez/Iğdır. Görüşme Tarihi: 11.10.2023.
- KK.10: Mü**** Ta***, 1970, lise mezunu, kamu personeli, Merkez/Iğdır. Görüşme Tarihi: 21.09.2023.
- KK.11: Do**** Be****, 1980, lise mezunu, kamu personeli, Merkez/Iğdır. Görüşme Tarihi: 24.09.2023.
- KK.12: İs**** Ba****, 1965, ilkokul mezunu, çiftçi, Merkez/Iğdır. Görüşme Tarihi: 30.09.2023.
- KK.13: Ay*** Ba***, 1975, ilkokul mezunu, ev hanımı, Merkez/Iğdır. Görüşme Tarihi: 27.09.2023.
- KK.14: Se*** Zo****, 1982, önlisans mezunu, ev hanımı, Merkez/Iğdır. Görüşme Tarihi: 28.09.2023.