



**AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE
UYGULAMALARI**

Khanım ALIYEVA

Yüksek Lisans Tezi
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı
Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU
2022
Her Hakkı Saklıdır

**T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANA BİLİM DALI**

Khanım ALIYEVA

AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**TEZ YÖNETİCİSİ
Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU**

ERZURUM – 2022



TEZ BEYAN FORMU

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

BİLDİRİM

Atatürk Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Uygulama Esaslarının ilgili maddelerine göre hazırlamış olduğum "Azerbaycan Mutfak Kültürü ve Uygulamaları" adlı tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin kâğıt ve elektronik kopyalarının aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım.

Gereğini bilgilerinize arz ederim *.

Tezimin/Raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

Tezimin/Raporumun makale için **altı ay**, patent için **iki yıl** süreyle erişiminin ertelenmesini istiyorum.

[20.09.2022]

[Khanım] ALIYEVA

* **LİSANSÜSTÜ TEZLERİN ELEKTRONİK ORTAMDA TOPLANMASI, DÜZENLENMESİ VE ERİŞİME AÇILMASINA İLİŞKİN YÖNERGE**

.....
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Lisansüstü tezlerin erişime açılmasının ertelenmesi **MADDE 6– (1)** Lisansüstü teze ilgili **patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda**, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu **iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.**

(2) Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz **makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış** ve internette paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile **altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.**

Gizlilik dereceli tezler MADDE 7– (1) Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

(2) Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.



SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
Graduate School of Social Sciences

TEZ KABUL TUTANAĞI

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU danışmanlığında, Khanım ALIYEVA tarafından hazırlanan bu çalışma 16 / 09 / 2022 tarihinde aşağıda isimleri yazılı jüri tarafından. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan	: Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK	İmza
Jüri Üyesi	: Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU	İmza
Jüri Üyesi	: Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK	İmza

Prof. Dr. Sait UYLAŞ
Enstitü Müdürü

İÇİNDEKİLER

ÖZET	III
ABSTRACT	IV
KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ	V
TABLolar DİZİNİ	VI
ÖNSÖZ	VII
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM**KÜLTÜR VE MUTFAK KÜLTÜRÜ**

1.1. KÜLTÜR KAVRAMI	4
1.2. MUTFAK KÜLTÜRÜ KAVRAMI	5
1.3. MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ OLUŞTURAN UNSURLAR	6

İKİNCİ BÖLÜM**AZERBAYCAN HAKKINDA GENEL BİLGİLER VE AZERBAYCAN****MUTFAK KÜLTÜRÜ**

2.1. AZERBAYCAN COĞRAFYASI	7
2.1.1. Azerbaycan'ın İklimi.....	7
2.1.2. Azerbaycan'ın Sınırları	8
2.2. AZERBAYCAN TARİHİ	8
2.3. AZERBAYCANIN EKONOMİSİ	9
2.3.1. Enerji	9
2.3.2. Tarım	11
2.3.3. Ulaşım	13
2.3.4. Bilim ve Teknoloji	15
2.3.5. Turizm	16
2.4. AZERBAYCANIN KÜLTÜRÜ	17
2.4.1. Müzik ve Halk Dansları	17
2.4.2. Edebiyat.....	22
2.4.3. Mimari.....	24

2.4.4. Heykel	25
2.4.5. Sinematografi	25
2.4.6. Halk Sanatları	26
2.4.7. Spor	27
2.5. AZERBAYCAN MUTFAĞI	27
2.5.1. Azerbaycan Yemek Kültürü	27
2.5.2. Türk ve Azerbaycan Mutfak Kültürleri Arasındaki Benzerlikler	30
2.5.3. Özel Günlerde Yemek Alışkanlıkları	33
2.6. AZERBAYCAN TURİZMİ.....	37
2.6.1. Azerbaycan Turizminin Tarihsel Gelişimi	37
2.6.2. Azerbaycan'da Turizm Bölgeleri	40
2.5.3. Azerbaycan Turizm İstatistikleri	40
2.5.4. Azerbaycan'daki Turizm Faaliyetleri	44

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	46
3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	46
3.3. BULGULAR	47
3.3.1. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Çorbalar	48
3.3.2. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Hamur ile Hazırlanan Yemekler	51
3.3.3. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Et Yemekleri	54
3.3.4. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Salatalar	57
3.3.5. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Pilavlar	60
3.3.6. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Dolmalar	64
3.3.7. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Tatlılar	67
3.3.8. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan İçecekler	70
3.4. VERİLERİN ANALİZİ.....	73
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	75
KAYNAKÇA	78
ÖZGEÇMİŞ.....	83

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

AZERBAJYAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI

Khanım ALIYEVA

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU

2022, 83 Sayfa

Jüri: Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU (Danışman)

Prof. Dr. Gökbalp Nuri SELÇUK

Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK

Azerbaycan, zengin kültürel bir mirasa sahip, ekonomisinin önemli bir parçası turizme dayanan bir ülkedir. 80'li yıllarda tanınmış bir turistik yer olmasına rağmen turizm endüstrisine ve ülkenin turistik imajına zarar veren savaş sonrası 2000'li yıllarda toparlanmaya başlamış ve popüler bir turistik destinasyon haline gelmeye başlamıştır. Ancak ülkenin daha fazla tanınan ve tercih edilen bur turistik destinasyona dönüşebilmesi için farklı alternatif turizm türlerine yoğunlaşması gerekmektedir. Bu alternatiflerin başında ise Azerbaycan mutfağının zenginliği dolayısıyla gastronomi turizmi gelmektedir. Bu doğrultuda araştırmayla Azerbaycan mutfağının unsurlarının gün yüzüne çıkarılması amaçlanmaktadır. İlgili yazında Azerbaycan mutfağına ilişkin kısıtlı araştırmanın bulunması Azerbaycan mutfağının tanıtılması ve dolayısıyla gastronomi turizminin geliştirilmesini imkânsız hale getirmektedir. Bu nedenle bu araştırmayla mutfak kültürünün en önemli somut yansımaları olan yemeklerin belirlenmesi planlanmıştır. Azerbaycan mutfağına ait çorbalar, hamur ile hazırlanan yemekler, et yemekleri, salatalar, pilavlar, dolmalar, tatlılar ve içecekler bu başlıklar çerçevesinde değerlendirilmiştir. Bu amaç doğrultusunda Azerbaycan'da yaşayan yerel halkla görüşmeler yapılmış, ilgili literatür incelenmiş, Azerbaycan mutfağına ilişkin kaynaklar değerlendirilmiş ve Azerbaycan mutfağı en ince ayrıntıları ile ele alınmıştır. Daha sonra her başlıktan reçeteler belirlenerek uygulanmış ve video ile kayıt altına alınarak QR kodu ile bu videolara erişim sağlanmıştır. Bu tez çalışmasında Azerbaycan'ın yemeklerini tespit etmek için yerel halkla görüşmeler düzenlenmiştir. 15 sorudan oluşan görüşme soruları hazırlanmış ve Azerbaycan'da 14 kişiyle yapılmıştır. Bu görüşmeler sonucunda Azerbaycan'ın bilinen, sevilen yemekleri yöre halkı tarafından belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Azerbaycan Mutfağı, Yiyecek Reçeteleri, QR Kod

ABSTRACT**MASTER THESIS****CULTURE OF AZERBAIJAN CUISINE AND APPLICATIONS****Khanım ALIYEVA****Advisor: Assoc. Prof. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU****2022, 83 Pages****Jury: Assoc. Prof. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU (Advisor)****Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK****Assist. Prof. Dr. Aykut ŞİMŞEK**

Azerbaijan is a country with a rich cultural heritage and an important part of its economy is based on tourism. Although it was a well-known tourist destination in the 80s, it started to recover in the 2000s after the war, which damaged the tourism industry and the touristic image of the country, and started to become a popular tourist destination. However, in order for the country to become a more well-known and preferred tourist destination, it needs to focus on different alternative tourism types. One of these alternatives is gastronomic tourism due to the richness of Azerbaijani cuisine. In this direction, it is aimed to reveal the elements of Azerbaijani cuisine with the research. The limited research on Azerbaijani cuisine in the relevant literature makes it impossible to promote Azerbaijani cuisine and therefore to develop gastronomic tourism. For this reason, it is planned to determine the dishes, which are the most important concrete reflections of the culinary culture, with this research. Soups of Azerbaijani cuisine, dishes prepared with dough, meat dishes, salads, pilafs, dolmas, desserts and beverages are evaluated within the framework of these titles. For this purpose, interviews were held with the local people living in Azerbaijan, the relevant literature was examined, the sources related to the Azerbaijani cuisine were evaluated and the Azerbaijani cuisine was discussed in its finest details. Afterwards, a recipe was determined and applied from each title, and these videos were accessed via QR code by recording them with video. In this thesis study, interviews were held with the local people to determine the dishes of Azerbaijan. Interview questions consisting of 15 questions were prepared and conducted with 14 people in Azerbaijan. As a result of these meetings, the known and loved dishes of Azerbaijan were determined by the local people.

Keywords: Azerbaijan Cuisine, Food Recipes, QR Code

KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ

ADEO	: Azerbaycan Devlet Çeşit Orkestrası
ADESO	: Azerbaycan Devlet Çeşit Senfoni Orkestrası
ADR	: Azerbaycan Demokratik Cumhuriyeti
AITF	: Uluslararası Turizm Fuarı
AMKM	: Azerbaycan Ulusal Mutfak Merkezi
ANAS	: Azerbaycan Ulusal Bilimler Akademisi
BDT	: Bağımsız Devletler Topluluğu
EAA	: Avrupa Atletizm Birliği
FIFA	: Uluslararası Birlik Futbolu Federasyonu
GSYIH	: Gayri Safi Yurt İçi Hâsıla
IAAF	: Uluslararası Atletizm Federasyonları Birliği
IOC	: Olimpiyat Komitesi
SSCB	: Sovyetler Birliği
TDK	: Türk Dil Kurumu
UEFA	: Avrupa Futbol Federasyonları Birliği
UNESCO	: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu
WTO	: Dünya Turizm Örgütü

TABLolar DİZİNİ

Tablo 2.1. Seyahat Amaçlarına Göre Azerbaycan'a Gelen Turistlerin Sayısı (bin kişi).....	41
Tablo 2.2. Seyahat Amaçlarına Göre Yurtdışına Giden Turistlerin Sayısı (bin kişi)....	42
Tablo 2.3. Azerbaycan'ın Yıllık Turizm Gelirleri (bin dolar)	43
Tablo 3.1. Azerbaycan Yemekleri.....	47
Tablo 3.2. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Umac Çorbası	49
Tablo 3.3. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Ekşili Tavuk Çorbası	50
Tablo 3.4. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Erişte.....	52
Tablo 3.5. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Kuru Hıngal	53
Tablo 3.6. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Köfte Bozbaş	55
Tablo 3.7. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Kazan Köftesi	56
Tablo 3.8. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Tavuk Salatası.....	58
Tablo 3.9. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Köz Salatası	59
Tablo 3.10. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Şah Pilav	61
Tablo 3.11. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Fisincan Pilav	63
Tablo 3.12. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan 3 Bacı Dolması	65
Tablo 3.13. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Elma Dolması	66
Tablo 3.14. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Ter Helva	68
Tablo 3.15. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Nişasta Helvası	69
Tablo 3.16. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Sumak Şerbeti.....	71
Tablo 3.17. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Erik Kompostası	72

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında Azerbaycan Mutfak Kültürü ve Uygulamaları incelenmek istenmiştir. Öncelikle tez konusunu seçerken isteklerimi göz önünde bulundurup bana yardımcı olan tez danışmanım Doç. Dr. Neslihan SERÇEOĞLU'na, yemeklerin yapımında bana yardımcı olan Öğr. Gör. Burak BAŞAR'a ve bu tez araştırması yaparken bana yardımcı olan Azerbaycan Ulusal Mutfak Merkezi Başkanı (AMKM) (1991-2022), "Kulina" dergisinin yazı işleri müdürü Tahir Emiraslanov'a teşekkürlerimi sunarım. Tez düzenlemesi yaparken bana yardımcı olan Ali KARİMOV, Yusif İSAYEV ve Bengisu EMİR'e teşekkür ederim.

Tez çalışmam boyunca maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen, her zaman yanımda olan sevgili babam, annem, kardeşim ve arkadaşlarım Şams MAMMADOVA ve Farida HUSEYNOVA'YA teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Bu tez araştırmamı 1. ve 2. Karabağ Şehitlerine ithaf ediyorum.

“Bu çalışma Atatürk Üniversitesi Rektörlüğü Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi tarafından BAP 2022/ 10416 numaralı proje ile desteklenmiştir. Ayrıca Toplumsal Duyarlılık Projeleri Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından da 4 ayrı toplumsal duyarlılık projesi oluşturulmuştur. Teşekkür ederiz.”

Erzurum-2022

Khanım ALIYEVA

GİRİŞ

Geleneksel maddi uygarlığın örneklerinden en önemlilerinden biri yeme ve içmedir. Yiyecek ve içecek edinimi, insan toplumu tarihi kadar eskidir. Başka bir deyişle, insan kendini ve çevresini tanımaya başladığı günden itibaren yaşamını sürdürmek için yiyecek elde etmeye çalışmıştır. Doğanın hazır ürünlerinin kullanımından yola çıkarak üretim ekonomisinin en farklı aşamalarını - mutfak kültürünü kapsayan bir kültür yaratılmıştır. Zamanla, farklı coğrafyalarda yaşayan her ulus, önceki yılların, yüzyılların denenmiş ve test edilmiş deneyimine ve deneysel bilgisine, hazırlama teknolojisine, mutfak takımlarına, masa etiketlerine vb. dayanarak benzersiz, çeşitli bir yiyecek ve içecek yelpazesi geliştirilmiştir. Sosyo-ekonomik gelişme ile birlikte bu süreç, gelenekler, dini kurallar, manzara ve iklim özellikleri, transit yollara ve alışveriş merkezlerine yakınlığın yanı sıra komşu milletlerle etnik ve kültürel bağlardan önemli ölçüde etkilenmiştir. Bugün her ulusun veya etnik grubun ulusal etnik özelliklerinin mutfak kültüründe daha belirgin olması tesadüf değildir (Seçim ve Kaya, 2020).

Eşsiz Azerbaycan mutfağı, son yıllarda Azerbaycan'a turist akışının artmasının sebeplerindedir. Dünyanın en eski, en zengin ve en lezzetli mutfaklarından biri Azerbaycan mutfağıdır. Azerbaycan mutfağının gelişimindeki en önemli faktörlerden biri iklimdir. Azerbaycan'da iklim çeşitliliği flora ve fauna zenginliğine de yol açmıştır. Bütün yıl boyunca taze sebze ve meyvelerin olması, bunların tek başına ya da diğer doğal besinlerle bir arada kullanılması Azerbaycan mutfağının zenginliğini yaratmıştır. Azerbaycan mutfağı, Azerbaycan tarihi kadar derin tarihe sahiptir. Kullanılan mutfak araç-gereçlerinden pişirme usul ve çeşitliliğine, kullanılan malzemeden ürün çeşitliliğine, gelenek ve göreneklerinden özel gün ve törenlerine ve sofraya kadar Azerbaycan mutfağı, önemli bir mutfaktır. Çünkü ülkenin doğal ve coğrafi koşullarının çeşitliliği, flora ve faunanın zenginliği, tarihsel olarak, esasen tamamı Azerbaycan'a özgü ve formda olan çok çeşitli yiyecek ve içeceklerin ortaya çıkmasına ve oluşmasına ivme kazandırmıştır. Azerbaycan'ın her bölgesinin kendine özgü yiyecek ve içecek çeşitlerinin olması tesadüf değildir (Azerbaycan Cumhuriyet Kültür ve Turizm Bakanlığı 2016). Ancak Azerbaycan mutfağının ulusal kimliğini, saflığını ve zenginliğini korumanın kolay olmadığını da belirtmek gerekir. Meşhur komşularımız olan Ermeniler, zaman zaman topraklarımızı, toprak bütünlüğümüzü, milli kültürümüzün çeşitli alanlarını işgal etmişler

ve bunları farklı ülkelerde "Ermeni yemekleri" olarak sunmaya ve tanıtmaya çalıştıkları söylenebilir. Azerbaycan, ulusal mutfak mirasının korunmasına ilişkin Kültür Kanununa ayrı bir madde (Madde 1.37) ekleyen dünyadaki tek ülkedir. Böylece mutfak mevzuatı ilk kez kültürel bir değer olarak kabul edilmiştir (Amiraslanov, 2021).

İnsan veya hayvan vücudundaki hücreler gerekli maddelerden yoksun olduğunda, açlık hissi ortaya çıkar. Hücreler uzun süre gerekli besinleri alamazlarsa insan türü olarak soyu tükenebilir. Ancak hayvanlardan farklı olarak insan da iştah kavramını geliştirmiştir. İyi beslenmiş bir insan bile böyle güzel bir sofraya veya yemek gördüğünde yemek ihtiyacı hissedecektir. Dolayısıyla iştah, tabiri caizse, bir açlık "kültürüdür. Gıda ile ilişkiler sisteminin, yani mutfak kültürü biçimlerinin oluşumunu birkaç faktör etkiler (Amiraslanov, 2021).

Azerbaycan mutfağına özgü gıdalar maksimum organoleptik¹ doğallığını koruyan mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Bunun nedeni geleneksel Azerbaycan mutfağında çok az karışık salata bulunmasıdır. Diğer mutfaklardan farklı olarak, sebzeler ve yeşillikler başlangıçta iştahı açmak için değil, garnitür olarak servis edilir - ana yemekle birlikte servis edilir. Bu, ürünlerin kendi doğal tadından kaynaklanmaktadır. Onları doğramaya ve diğer ürünlerle karıştırmaya, lezzete lezzet unsurları eklemeye gerek yoktur. Azerbaycanlılar ete "*çiçek gibi*" derler ve bu et türüne ekstra lezzet katmaya gerek yoktur. Tuz ve karabiber eklemek yeterlidir. Farklı etnik grupların ve tamamen Türk etnolarının mutfağında yukarıda belirtilen tüm avantajları alırsak, bu etnolar arasında Tatarlar, Kazaklar, Özbekler vb. buna karşılık Azerbaycanlılar ve Türkmenler atı kendilerine yakın gördükleri için at eti yemezler, Kırgızlar ana-halkını totem olarak gördükleri için geyik eti yemezler, Müslüman Türkler domuz eti yemez, Türk Hıristiyanlar-Çuvaşlar, Gagavuzlar domuz eti yerler (Amiraslanov, 2021).

19. ve 20. yüzyıllarda her zaman hem Doğu hem de Batı mutfağının unsurlarını bir araya getiren yeni yiyecek ve içecek türleri ile zenginleştirilen Azerbaycan mutfağı, bugün kendi damak tadıyla dünyanın en zengin mutfaklarından biri haline gelmiştir. Bu gerçek, Azerbaycan'ı ziyaret eden turistler, ülkede faaliyet gösteren yabancı uyruklular ve dünyanın önde gelen medyası tarafından doğrulanmaktadır (URL 1).

¹ Organoleptik özellik, gıda ürünlerinin insanın duyu organlarını uyaran özellikleri anlamına gelmektedir.

Bu tez çalışması üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde kültür ve mutfak kültürü hakkında bilgi verilmiştir. İkinci bölümde Azerbaycan hakkında genel bilgiler ve Azerbaycan mutfak kültürü ve üçüncü bölümde araştırma kısmı hakkında bilgiler verilmiştir.



BİRİNCİ BÖLÜM

KÜLTÜR VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1. KÜLTÜR KAVRAMI

Kültür, “*insanoğlunun maddi ve manevi olarak ürettiği, yarattığı*” her şeydir. Buna gelenekleri, görenekleri, dili, dini, edebiyatı, giyimi, mimarisi, yemekleri örnek göstermek mümkündür. Eskiden Arapça kökenli “*hars*” sözcüğü Kültür terimi yerine kullanılmıştır. “*Ekin*” kelimesini Türk Dil Kurumu (TDK) bu sözcük yerine önermiştir (TDK 2015).

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre (ekin, eski dilde hars) kavramın tanımı şu şekildedir: “*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünüdür*”. “*Kültür bir insanın, grubun ya da toplumun yaşam biçiminin tümünü, faaliyetlerini, inançlarını ve göreneklerini tanımlayan kavramdır*”. Kültür, değişkendir. Kültür insanların topluluklar içerisinde yaşaması için önemlidir fakat değişimlere açıktır. Örneğin 50 yıl öncenin İstanbul kültürüyle şimdiki İstanbul kültürü arasında farklılıklar vardır. Kültür her zaman değişir. İnsanların zihninde kolaylıkla kaybolabilir. Kültür doğal değildir. Doğa ve kültür kavramları birbirine zıttır. Kültür öğrenilir. İçgüdüsel olarak insan tarafından bilinmediği için, yani, doğal olmadığı için kültür nesilden nesile aktarılabilir. Paylaşılmazsa yok olur. Örneğin bir dili konuşan insanlardan sonuncusu ölürse bu kültürün de artık yok olma sürecine girdiği anlamına gelmektedir. Kültür kümülatiftir. Kültür birikerek ilerler. Eğer bir kültür canlı ise zamanla yeni nesiller yaşadıklarını edindikleri tecrübeleri kültürlerine yansıtırlar ve kültürü etkilerler. Kültürün bu özelliği sayesinde yeni nesiller önceki nesillerden daha fazla bilgiye sahip olmaktadır. Kültür nedensizdir. Kültürün bilimsel dayanakları yoktur. Yalnız kültür hakkında tarihsel süreç bilinmektedir. Dış etkilerle mantık çerçevesinde oluşmadığı için kolay kolay değişmezler. Örnek olarak nesnelere ve eşyalar ya da canlılar için kullanılan terimler gösterilebilir. Kültür fonksiyonel, toplumsal, değer yüklü ve kural koyucudur. Kültür, toplumsal kurallar oluşturur dolayısıyla insanların davranışlarını düzenler, farklılıklar yaratır. Örneğin komşu şehirlerin ya da

komşu ülkelerin kurallarının gelenek ve göreneklerinin değişik olması aralarındaki farkı gösterir (URL 2).

Kültürün dört bileşeni vardır. Bunlar değerler, normlar, kurumlar ve insanların bıraktıkları eserlerdir.

1. Değerler: Hayatta önemli görülen şeylere dair fikirlerden oluşur,
2. Normlar: İnsanların farklı durumlarda nasıl davranması gerektiğine dair beklentilerdir,
3. Kurumlar: İçinde değerlerin ve normların paylaşıldığı, aktarıldığı yapılardır,
4. İnsanların bıraktıkları eserlerdir.

Bir kültürün maddi yönü kültürün değerleri ve normlarıdır. Beslenme, insanın giderilmesi zorunlu temel fizyolojik ihtiyaçlarından biridir. Bu denli önemli olan beslenme, çalışma alanı çok geniş olan bir bilim dalıdır. Her milletin kendine özgü yemek sistemi vardır. Bu sistemin kültürle şekillendiğini ve bu kültürün incelenmesinin gerekliliği sonucunda mutfak kültürü ortaya çıkmıştır (Erengül, 1997).

1.2. MUTFAK KÜLTÜRÜ KAVRAMI

Bir ülkenin öz ve gerçek kimliğini yansıtan temel unsurlardan biri de mutfak kültürü ve mutfaktır. Her ülke yemek kültürüne ilişkin farklılıklarını, geçmişini kendi geleceğine taşımak için yaşatmak zorundadır. Kültürü olmayan bir millet kimliğinden yoksun insan gibidir. Yöresel kelimesi "*Belli bir yöreye özgü*" ve "*Belli bir yöre ile ilgili*" olarak tanımlanan yerel, mahalli anlamlarına gelmektedir (TDK, 2015). Yöresel mutfak - yerel özellikleri taşıdığı ve belirli bir bölgeye ait olduğu anlatılmak için, belirli bir yöreye özgü yiyecek ve içeceklerle değinilirken kullanılan bir kavramdır. Bölgeye has pişirme teknikleri, kullanılan aletler, araç, gereçler de yöresel mutfak kavramının içerisinde yer almaktadır (Şengül Türkay, 2017).

Bazı faktörler yöresel mutfakların ortaya çıkmasına etkili olmuştur. Bunlar:

- Yöreye has yiyecek ve içecekler,
- Dini etkiler,
- Milli etkiler,
- Gelenek ve görenekler,

- Mevsimsel özellikler,
- Tarihsel birikim,
- Coğrafi özellikler,
- Yeme ve içme alışkanlıklarıdır.

Önceleri yemek hayatta kalmak için yeniliyorsa da, zaman içerisinde değişime uğramış, farklı motivasyon unsurları olan zevk, keyif ve farklı kültürleri tanıma gibi amaçlarla da yenilmeye başlanmıştır (Şengül Türkay, 2017).

1.3. MUTFAK KÜLTÜRÜNÜ OLUŞTURAN UNSURLAR

Mutfak, çeşitli kültürlerle ait yemek hazırlama, pişirme ve servis yapma geleneklerinin topluca adıdır. Bir ülkede üretilen veya ticaret yoluyla kolayca elde edilebilen malzemeler, o ülkenin mutfağını etkileyen en önemli unsurdur. Coğrafi konum, iklim, tarihsel geçmiş, din, küreselleşme, milletlerin yemek kültürünün oluşmasını etkileyen faktörlerdir (URL 3).

İKİNCİ BÖLÜM

AZERBAYCAN HAKKINDA GENEL BİLGİLER VE AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1. AZERBAYCAN COĞRAFYASI

Azerbaycan 38° ve 42° kuzey eyleminde, 44° ve 52° doğu boylamındadır. Bakü 40 paralelindedir. Kuzey Kutbundan Bakü'ye mesafe 5550 km, Ekvatora olan mesafe ise 4440 km'dir. Azerbaycan'ın Başkenti Bakü'dür. Azerbaycan 75 şehre ve 9 ekonomik bölüme, rayon adı verilen 59 eyalete ayrılmaktadır. Büyükşehir olarak 11 şehri bilinmektedir. Sumqayıt, Mingeçevir ve Gence Başkent Bakü dışında en büyük şehirleridir. Nahçıvan, Azerbaycan'ın özerk Cumhuriyetidir (Abbasov ve Cümşüd, 1998).

Azerbaycan güzel bir iklime sahiptir. Tabiat da dünyanın bu toprağından kendi cömertliğini esirgememiştir. Şöyle ki; yazın kavurucu sıcaklığında Mil, Mugan, Şirvan ovaları sıcaktan yanarken, Şahdağın, Murovdağın zirvesinde kar yağar. Azerbaycan'ın coğrafi ve tarihini incelendiğinde karşımıza Kafkasya kelimesi ve bölgesi çıkmaktadır. Karadeniz ile Hazar Denizi arasındaki, Eski Sovyetler Birliği'nin uzak güneybatı köşesindeki geniş bölgeye Kafkaslar adı verilmiştir. Bu kısımda var olan ülkelere de Kafkas Ülkeler adı verilmektedir. Kafkasya, Avrasya stratejisinde oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Avrasya' da Kafkasya olmaksızın önemli bir boşluk yaranmaktadır. Kafkasya, Rusya için Avrupa ile Orta Asya arasında bir geçiş köprüsüdür. Bunun yanı sıra, Karadeniz ve Hazar denizine kıyısının olması sebebiyle Rusya'nın Karadeniz, Boğazlar, Akdeniz yolu ile Süveyş Kanalına inebilmesine olanak sağlamıştır. Bu yönünden de Rusya'nın stratejik çıkarları açısından da son derece önemli bir jeopolitik bölgedir (Karabay, 2020).

2.1.1. Azerbaycan'ın İklimi

Azerbaycan Cumhuriyeti topraklarının çoğu subtropikal iklim kuşağında yer alır. Büyük Kafkas Dağları'nın sadece kuzeydoğusu ılıman iklim kuşağındadır. Büyük Kafkas Dağları kuzeyden gelen soğuk hava kütlelerini, Küçük Kafkas Dağları ise güneyden gelen

sıcak ve kuru tropikal hava akımlarını engelleyerek etkilerini zayıflatmaktadır. Hazar Denizi, ülkenin iklimini etkilemektedir. Kura-Araz'da yıllık ortalama sıcaklık 14,5°C ve yaylalarda 0°C'nin altındadır. Nahçıvan'da (Julfa) mutlak maksimum sıcaklık +44°C'dir; Nahçıvan'da (Culfa) mutlak minimum sıcaklık -32°C'dir. Nahçıvan'da yıllık sıcaklık genliği 60°C'yi aşmaktadır (URL 4).

2.1.2. Azerbaycan'ın Sınırları

Azerbaycan'ın güneybatısında Türkiye (13 km), güneyinde İran (756 km), batısında Ermenistan (1007 km), kuzeybatısında Gürcistan (480 km), kuzeyinde Rusya Federasyonu (390 km) ve doğusunda Hazar denizi (713 km) bulunmaktadır. Azerbaycan Cumhuriyetinin Sınırlarının toplam uzunluğu 3600 km'dir (URL 5).

2.2. AZERBAYCAN TARİHİ

Azerbaycan dünyanın en kadim insan meskenlerindedir. Azerbaycan'ın arkeoloğu Memmedali Hüseyinov XX. asrın 60'lı yıllarında, taş devrine ait Azılı mağarasını Kuruçay deresinin sol yamacında, Fuzuli şehrinin 17 km kuzeybatısında keşfetmiştir. Azerbaycan'da bulunan insan çenesi ve aletler 1.500.000 yıl önce burada insan yaşandığı tespit etmektedir. Manna, Atropatena, Albaniya gibi devletler Azerbaycan arazisinde en eski devletlerdir. Azerbaycan tarihte eski zamanlardan beri çok milletli bir ülke olmuştur. Burada eski zamanlardan şimdiye kadar Farsça konuşan Tatlar ve Talışlar, Kafkas-İber dillerinde konuşan Avarlar, Udinler, Lezgiler, çoğunluk teşkil eden Türk soylu halklar ile birlikte yaşamaktadırlar (URL 6).

Azerbaycan'da zengin, eski medeniyete sahip olmuş Türk soyu daha baskındır. Azerbaycan'da yaşayan diğer halkları, Türk dili, kültürü ve yaşamı birleştirerek genel ve birliktelik özelliği olan halkı oluşturmuştur. Türk akını Azerbaycan'a V. yüzyılda gerçekleşmiştir. Azerbaycan VII. yüzyılda Arapların saldırısına uğramıştır. Bununla da İslamiyet burada yayılmıştır. Azerbaycan Moğol istilasına Selçukların egemenlik göstermiş olduğu XI. yüzyılda uğramıştır. Timur öldükten sonra da Fars egemenliğine girmiştir. Bu topraklarda zaman içerisinde yerli beylikler güçlenmiş ve hâkimiyeti ele geçirmişlerdir. XVIII. yüzyılda yerli Beylikler Hanlıklar adı altında birbiriyle savaşmış ve Rusların istilasına kadar bölgede hâkim olmuşlardır (URL 7).

MÖ 3. yüzyıla kadar kadim bir tarihte, günümüzdeki Azerbaycan toprakları üzerinde güneyde yaşayan kabilelerin birleşmesi ile ilk devlet kurulmuştur. 4. yüzyılda Hristiyanlığı seçen, köklü bir tarihi geçmişe sahip olan ülke, 7. yüzyılın ortalarından itibaren Arapların istilasıyla Müslümanlığı kabul etmiştir. Bu topraklarda yaşayan İranlıların yerini Türklerin almaya başlamasıyla birlikte, 9. yüzyıldan itibaren Arap yönetimi altında kurulan Şirvan, Aran ve Mughan gibi çeşitli hanlıklar güçlerini yitirmeye başlamıştır. Ülke, tamamen Türklerin hâkimiyetine 11. yüzyılın başlarında Selçukluların gelmesiyle geçmiştir (Karabay, 2020).

Azerbaycan, askeri bakımından güçlenen Rusların yaklaşık iki yüzyıl sonra saldırılarına maruz kalmıştır. Bununla da bugün de geçerli olan sınır, 1828 de Rusya ve İran arasında imzalanan Türkmençay anlaşması ile iki parçaya bölünerek çizilmiştir. Bu anlaşmaya göre kuzey Azerbaycan Sovyetler Birliği sınırları içinde, Aras nehrinin güneyinde kalan ve Güney Azerbaycan olarak bilinen kısım ise İran sınırları içinde kalmıştır. Azerbaycan ve Türkiye Türkleri, uzun yıllar boyunca aynı ocağın altında, aynı evde yaşamış Türk milletinin iki büyük ailesidir. Ancak her Türk boyuna özgü karakteristik bir özelliği olan devlet kurma sürecinde farklı devletlerin kurucuları olarak tarih sahnesinde farklı isimlerle yer almışlardır. Özellikle 16. yüzyılın başlarında Azerbaycan' da kurulan Safevi Devleti ile Osmanlı Devleti arasında yaşanan mücadele devlet politikaları bağlamında bir ayrışmayı mecbur hâl oluşturmuştur. Sonraki dönemde Çarlık Rusya'sı ile Osmanlı Devleti arasındaki mücadelelerde, Kafkaslardaki diğer Müslüman topluluklar gibi Azerbaycan Türkleri Osmanlı Devleti'nden taraf olmuşlardır. 19. yüzyılın sonları, 20. yüzyılın başlarında Azerbaycan ve Türkiye Türkleri arasındaki ilişkiler yeniden üst düzeye çıkmıştır. Azerbaycan halkı kendi bağımsızlığını 18 Ekim 1991 tarihinde ilan etmiştir. 9 Kasım 1991 yılında Türkiye Azerbaycan'ın bağımsızlığını tanımıştır. 14 Ocak 1992 tarihinde diplomatik ilişkiler oluşturulmuştur (Korkmaz,2020).

2.3. AZERBAYCANIN EKONOMİSİ

2.3.1. Enerji

Yenilenebilir enerji kaynakları da dâhil olmak üzere Azerbaycan elektriğine yabancı ve yerli yatırımcıların ilgisi artmaktadır. Azerbaycan Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı'nın 29 Mayıs 2019 tarihli "Azerbaycan Cumhuriyeti enerji sektöründe

reformların hızlandırılması hakkında" emriyle belirlenen görevlerin önemli yönlerinden biri, elektriğe özel yatırım çekmek için gerekli önlemleri almaktır. Enerji sektörünün ilk olarak Enerji Bakanlığı tarafından hazırlanan 2050 yılına kadar olan uzun vadeli kalkınma stratejisi, özel yatırım odaklı bir kalkınma modeline dayanmaktadır. Azerbaycan yenilenebilir enerji kaynakları açısından zengin ülkelerden biridir. Hedef, güneş ve rüzgâr enerjisi potansiyelinin verimli kullanılmasını sağlamak için yenilenebilir enerji kaynaklarının elektrik üretimindeki payını 2030 yılına kadar %30'a çıkarmaktır. Bu kapsamda 2030 yılına kadar yaklaşık 1.500 MW yeni kapasitenin işletmeye alınması planlanmaktadır. Bu görevin özel yatırımlar pahasına yerine getirilmesi planlanmaktadır. Uluslararası standartları karşılayan bir yasal çerçevenin varlığı yatırımcıları ilgilendiren temel koşullardan biridir. Karara göre, "Yenilenebilir Enerji Kaynaklarının Elektrik Üretiminde Kullanılmasına Dair Kanun Tasarısı" hazırlanarak ilgili mercilerle koordineli olarak görüşülmeye sunulmuştur. Yasanın kabul edilmesinden sonra, Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası ile ortaklaşa enerji kullanımı alanında küçük ölçekli projeler başlatılacaktır. Ayrıca bu alanda pilot projeler yürütülmektedir. Suudi Arabistan Krallığı'ndan ACWA POWER ile 240 MW'lık bir rüzgâr santralinin inşası için sözleşmeler imzalanmıştır. Yılda yaklaşık 1 milyar kilovat saat elektrik üretecek olan projeye toplam 300 milyon dolar yatırım yapılacaktır. Proje, yılda 200 milyon metreküp gaz tasarrufu sağlayacak ve emisyonları yılda 400.000 tona indirecektir. Projenin uygulanması, modern üretim ve hizmet alanlarının oluşturulmasına ve yeni istihdam yaratılmasına da katkı sağlayacaktır (Korkmaz, 2020).

Tüm dünyanın gözdesi Azerbaycan demir, alüminyum, bakır, çinko, kurgun, arsenik, mermer, altın, gümüş, kükürt ve göl-kaya tuzları, başta ekonomisinin can damarını oluşturan petrol ve doğalgaz olmak üzere yeraltı kaynaklar açısından zengindir. Önemli metal madenleri yatakları özellikle Küçük Kafkaslar Bölgesinde zengindir. Bu bölgeye, "Azerbaycan Ural'ı" adı, sahip olduğu zengin madenlerden dolayı verilmiştir. Ayrıca, Kafkasya'nın 4900 m kurulu güç kapasitesi ve elektrik üretimi açısından da en büyük üreticilerindedir. Ülkenin sahip olduğu petrol ve doğalgaz rezervleri ile ilgili istatistikleri dikkat çekicidir. Azerbaycan' da topraklarının %70'lik bölümünün petrol rezervine sahip olduğu hesaplanan bilinen petrol rezervleri 5 milyar ton (karşılaştırma için; Kuveyt' in petrol rezervi 13 milyar, Rusya'nın 6,8 milyar, Nijerya'nınki ise 2,8 milyar ton), doğalgaz rezervleri ise 600 milyar m³tür. Dünya petrol üretiminin yarısını

20. yüzyıl başlarında Azerbaycan karşılaşmıştır. İkinci Dünya Savaşı sırasında da eski SSCB üretiminin %80' ini karşıladığı ve ilk sırada yer aldığı (daha sonraki dönemlerde Rusya Federasyonu ve Kazakistan' in ardından 3. büyük üreticidir) göz önüne alındığında Azerbaycan' in jeostatejik önemi daha iyi anlaşılmaktadır. Bakü ve Hazar Denizi petroleri dünya petroleri arasında dansite ve oktan açısından ilk sırada yer almaktadırlar. Yüksek oktanlı benzin ve yağlarla zengin olan Azerbaycan petrolünün birleşimindeki kükürt, katran, parafin ve kok oranı düşüktür; bu özellikleri nedeniyle rafine edilmesi ve yüksek kaliteli ürünlere dönüştürülmesi kolaydır. Tıpta önemli bir tedavi maddesi olarak kullanılan ve Azerbaycan petroleri arasında "kafalan" olarak anılan özel bir petrol türü de mevcuttur (Karabay, 2020).

Ülkede elektrik enerjisi Bakü, Ali Bayramlı ve Gence' deki termoelektrik santrallerinden sağlanmaktadır. Azerbaycan' da üretilen elektrik enerjisinin yarısından fazlası, doğalgaz ve mazotla çalışan bu santraller tarafından üretilmektedir. Sahip olduğu 1,2 milyon Kwt/hk gücüyle, Ali Bayramlı' da yer alan termoelektrik santrali bunların en önemlisidir. Ülkenin enerji üretiminde hidroelektrik santrallerinin de payı vardır. Azerbaycan toplam 5,5 milyon Kwthidro enerji rezervlerine sahiptir. Ancak üretim buna rağmen 3 milyar- K w/h kadardır. Mingeçevir, Varvara ve Şemkir en büyük hidroelektrik santralleridir. Mingeçevir santrali yapılırken nehrin karşısında 70 m yüksekliğinde bir bent kurulmuştur. Bununla da 606 km² yüzölçümüne sahip bir baraj ortaya çıkmıştır. Bu tesisin Mingeçevir şehrinin büyümesinde büyük rolü vardır. Bunlara ilave olarak Aras, Terter ve diğer nehirler üzerinde de hidroelektrik santralleri kurulmuştur. Son 50 yılda Azerbaycan' da elektrik üretimi hızla artmıştır. Ülkede sanayinin temeli doğal olarak petrole dayalı ağır sanayi, kimya, petrokimya, makine imalat sektörleri son derece zengin doğal kaynaklara sahiptir. Azerbaycan' da Bakü ve Sumgayıt gibi liman şehirleri ile iç kısımlarda yer alan Gence' de sanayi faaliyetlerinin çok büyük bir kısmı yer almıştır (Korkmaz, 2020).

2.3.2. Tarım

Tarım, bitkisel ve hayvansal kaynaklı ürünlerin üretimi, kalitesinin ve etkinliğinin artırılması, uygun koşullarda bu ürünlerin geliştirilmesi, korunması, değerlendirilmesi ve satışlarıdır. İnsan gıdası olabilecek ve ekonomik değeri olan her türlü bitkisel ve hayvansal ürünün bakımı, beslenmesi, yetiştirilmesi, muhafazası ve mekanizasyonudur. Azerbaycan

Demokratik Cumhuriyeti'nde petrol endüstrisi hariç, 1918-1920'de ülke ekonomisi tarıma dayalıydı. O zaman Azerbaycan'da büyükbaş hayvan sayısı 1 milyon, at 150.000, manda 300.000, deve 12.000, koyun ve keçi 1,5 milyon idi. 1 Ekim 2016 itibarıyla Azerbaycan'da büyükbaş hayvan sayısı 2 milyon 526,5 bin baş olarak gerçekleşti. 2016 verilerine göre Azerbaycan'da 8,7 milyon koyun ve keçi bulunmaktadır. Yılda 70.000 ton koyun eti ve 17.000 ton yün üretilmektedir. 2014 yılında her koyundan ortalama 2,0 kg yün kırılmıştır. Azerbaycan'da manda sütünün standart yağ içeriği ortalama %7,6'dır. Azerbaycan'da yetiştirilen Azerbaycan mandasının ırkından yılda maksimum 2000-3000 kg süt elde etmek mümkündür. Yetiştirme çiftliklerinde dişilerin maksimum ağırlığı 686 kg ve erkekler - 720 kg. 900-1000 kg ağırlığında olanlar vardır. Günümüzde çoğunlukla özel çiftliklerde tutulmaktadır. Azerbaycan'da bağımsızlık yıllarında manda yetiştiriciliğine ilgi önemli ölçüde azalmıştır. 2015 yılında 249,1 bine, 2016 yılında 239,2 bine, 2017 yılında 211,4 bine ve 2018 yılında 193,6 bine gerilemiştir. Azerbaycan'da deve yetiştiriciliği, kümes hayvancılığı, arıcılık ve balıkçılık da cumhuriyet ekonomisinde önemli bir rol oynamaktadır (URL 8).

Azerbaycan topraklarının tarıma elverişli bölgesi yüzde yedisidir. Farklı türlerde bitkilerin yetiştirilmesine iklim koşullarının uygun olması, hava sıcaklığının yüksek olması ve toprağın elverişli olması imkân sağlamaktadır. Pamuk, tütün ve üzüm tarıma elverişli alanlarda en fazla yetiştirilen ürünlerdir. Azerbaycan'ın su almayan bölgelerinde de patates yetiştirilirken, diğer bölgelerinde ülkeye özgün kavun ve karpuz çeşitleri yetiştiriciliğine ağırlık verilmiştir. Tahıllardan, buğday, mısır ve arpa ilk sıradadır. Pirinç üretimine de son zamanlarda başlanmıştır. Pamuk, ülkenin en büyük gelir kaynağı olarak yurt dışına ihraç edilmektedir. Tütüncülük, ülkenin ikinci büyük endüstri kaynağıdır. Azerbaycan'da tütüncülük hem miktar hem de kalite bakımından her yıl gelişme göstermektedir. Ayrıca seracılık da Azerbaycan'da bazı bölgelerde yapılmaktadır. Ülke iklimine elverişli her tür seralarda sebze yetiştirilmektedir. Azerbaycan tarımının önemli bir bölümünü kabuklu ve kabuksuz meyve ağaçları ve ayrıca çok sayıda dut ağacı da oluşturmaktadır (Göl 2016).

Ülkenin büyük bir kısmının tarımla uğraşması ülke ekonomisinin kalkınmasında önemli bir yere sahiptir. Ülke içerisinde üretilen çok sayıda tarım ve hayvancılık ürünleri dışarıya ihraç edilmektedir. Türkiye ve Azerbaycan dostluğu, kardeşliği eski bir geçmişe dayanmaktadır. İki ülkenin ortak tarihe sahip olması bu dostluğun gelişmesini etkileyen

önemli faktörler arasında yer almıştır. Ülkenin yetiştirmiş olduğu iş adamları ülkenin yer şekillerinden kaynaklı olarak yapılan tarım ve hayvancılık ürünlerinin pazarlanmasında önemli bir rol oynamaktadırlar (URL 9).

2.3.3. Ulaşım

Azerbaycan Cumhuriyeti için ulaşım sisteminin geliştirilmesi büyük önem taşımaktadır. Ülke ekonomisinin altyapı sektörleri olan enerji, iletişim, eğitim ve sağlık ile birlikte ulaşım, toplumun temel ihtiyaçlarını karşılayarak sosyal, ekonomik, dış politika ve diğer devlet önceliklerinin gerçekleştirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Ülkede son yıllarda kamusal hayatın her alanında sağlanan dinamik gelişme, cumhuriyetimizin jeopolitik önemini önemli ölçüde artırmıştır. Tüm bunlarla birlikte küresel ekonomik alanda devam eden sosyo-ekonomik süreçlerde aktif rol almak, dış pazarlara etkin erişim sağlamak, rekabetçi bir ulusal sanayiye sahip olmak gerekli hale gelmiştir. Modern zamanlarda dünya gündemini meşgul eden küreselleşme, hızlı entegrasyon, sürdürülebilir kalkınma vb. konular özellikle ülkemizi ilgilendirmektedir. Günümüzde ülke ekonomisinin hızlı ve kapsamlı gelişmesinde ulaştırma sektörü özel bir yere sahiptir. Bu sektör, mal ve hizmetlerin üretimi, dağıtımı ve tüketimi alanındaki faaliyetleri kapsamaktadır ve tüm ekonomik faaliyetlerde yadsınamaz bir role sahiptir (URL 10).

Dünya ülkeleri arasındaki ekonomik bağların genişlemesi ve bütünleştirici süreçlerin hızlanması, ulaşım sisteminin her ülkenin ulusal ekonomisinin temel direklerinden biri olduğunu doğrulamıştır. Ulaştırma hizmetlerinin sosyo-ekonomik yapısını açıklığa kavuşturan araştırmacılar, uzun süredir bu sistemin büyük ölçekli yeniden üretim için önemli bir koşul olduğunu kanıtlamışlardır. Bu bağlamda, ekonomideki büyük ölçekli radikal reformların mevcut bağlamında, ulaşımın özelliklerini, ekonomik ve sosyal süreçlerdeki rolünü dikkate alan bir politika formüle etmek ve uygulamak çok önemlidir. Bu nedenle, ulaşım sisteminin sürdürülebilir gelişimi, büyük bir yatırım, çok sayıda büyük ulaşım merkezinin inşası ve yeniden inşasını gerektirir. Şu anda, ülkedeki tüm yaşam alanları ile birlikte, karayolu endüstrisinin sistematik ve kapsamlı gelişimine özel önem verilmektedir. Sonuç olarak, bugün cumhuriyetimizin karayolu sanayisinin yenilenmesi ve modernizasyonu

derinleşmekte, devletin gücünü artırmaya, halkın refahını iyileştirmeye yönelik yaratıcı programlar başarıyla uygulanmaktadır (URL 11).

Geçtiğimiz yıllarda, karayolu sektörünün yeniden inşası, yeni yolların inşası ve sosyal altyapının önemli alanları olan mevcut yolların elden geçirilmesi de dâhil olmak üzere, Azerbaycan'daki tüm altyapı projeleri ve sosyal programlar yüksek düzeyde uygulanmıştır. Başkent ve bölgelerde çok sayıda üst geçit, köprü, tünel, yer altı ve yer üstü yaya geçitleri yapılmıştır. Şu anda Azerbaycan, Kuzey-Güney ve Doğu-Batı uluslararası ulaşım koridorlarını oluşturmak için altyapı projeleri yürütmektedir. Azerbaycan'ı uluslararası bir ulaşım merkezi haline getirmek için önemli projelerin hayata geçirilmesi için çalışmalar devam etmektedir. Dünya Ekonomik Forumu'nun yolların durumuna ilişkin raporuna göre, Azerbaycan BDT'de ilk sırada yer alarak en yüksek sonuçları göstermiştir. Asya kıtasında 10. ve 141 ülke (2021) arasında 24. sırada yer almaktadır. Şu anda, kurtarılan bölgelerde yol altyapısının inşası için çalışmalar devam etmektedir (URL 12).

16 Kasım 2020'de kurulan "Zafer Yolu" koridoru, Hacıgabul-Mincivan-Zangazur koridorundan Şuşa şehrine kadar uzanmaktadır. Öngörülen yolun uzunluğu 101 kilometredir. Stratejik öneme sahip bir diğer proje de Zengilan-Horadiz karayolunun yapımıdır. Bu yolun toplam uzunluğu 124 kilometre olup 4-6 şeritten oluşmaktadır. Hocavend bölgesinin Hadrut yerleşiminde başlayan ve Cebrail bölgesi üzerinden Şukurbaylı köyündeki Hacıgabul-Mincivan-Zangazur koridor karayoluna bağlanan Hadrut-Cebrail-Şukurbaylı karayolunun inşaatına da başlanmıştır. Öngörülen yolun uzunluğu 43 kilometredir. Kurtarılan topraklarda hayata geçirilen yol altyapı projelerinden biri de Barda-Ağdam karayoludur. Barda'da başlayan Barda-Ağdam karayolunun uzunluğu 44,5 kilometredir. Kurtarılan bölgelerde hayata geçirilen yol altyapı projelerinden biri de Hudafarin-Gubadlı-Laçın ve Khanlık-Gubadlı karayollarıdır. Hudafarin-Gubadlı-Laçın karayolunun uzunluğu 66 kilometre olacaktır. Hanlık yerleşiminden Gubadlı'ya 17 kilometre uzunluğunda yeni bir yol yapılması planlanmaktadır. Tasarlanan yolların toplam uzunluğu 83 km'dir. Ayrıca 29 kilometre uzunluğundaki Tatar-Çaylı-Sugovuşan-Talış karayolu da restore edilmiştir. Ülkemizin gelişmiş ulaşım sisteminin önemli alanlarından biri de demiryollarıdır. Şu anda elverişli bir coğrafi bölgede bulunan cumhuriyetimiz, tüm uluslararası ve bölgesel projelerin uygulanmasında aktif olarak yer almaktadır. Son yıllarda demiryolu ulaşım sisteminin

uluslararası standartlara uygun olarak iyileştirilmesi, ülkenin demiryolu ağının genişletilmesi, modernize edilmesi ve yenilenmesi için yoğun çalışmalar yürütülmektedir. Azerbaycan'ın uluslararası ve bölgesel ulaşım koridorları, Bakü-Tiflis-Kars ve Kuzey-Güney projelerinin uygulanmasına aktif katılımı da sağlanmıştır (URL 13).

Kurtarılan bölgelerdeki demiryolu ağını eski haline getirmek için çalışmalar yürütülmektedir. 100 km uzunluğundaki Horadiz-Agband demiryolu, malların kurtarılmış topraklara gidiş gelişlerinde önemli bir rol oynayacak ve en önemlisi, Azerbaycan'ın ana kısmı ile Nahçıvan AR arasında doğrudan demiryolu bağlantısının kurulmasını sağlayacaktır. Ayrıca 45 kilometrelik Barda-Ağdam demiryolunun yeniden inşası yapılmaktadır. Deniz taşımacılığının katılımı olmadan uluslararası ekonomik ilişkileri hayal etmek imkânsızdır. Deniz taşımacılığı, diğer taşımacılık türlerine kıyasla birleşik taşımacılık sistemindeki en ucuz ulaşım şeklidir. Deniz ticareti fırsatlarından yararlanmak için dünyanın birçok ülkesinde yatırımlar yapılmaktadır. 2018 yılında Bakü Uluslararası Deniz Ticaret Limanı işletmeye açılmıştır. Azerbaycan ve yurtdışındaki liman operasyonları ile birlikte gemilerin modernliği ve yüksek taşıma kapasitesi önemli konulardan biridir. Hâlihazırda, nakliye filosu ile birlikte Azerbaycan Hazar Denizcilik CJSC, uzmanlaşmış filo ve gemi onarım tesislerini içermektedir. Nakliye filomuz 20 tanker, 13 feribot, 15 evrensel kuru yük gemisi, 2 Ro-Ro gemisi, 1 teknik gemi ve 1 yüzer atölye olmak üzere 51 gemiden oluşmaktadır. İhtisas filosu 204 gemiden oluşmaktadır. Ulaşım sisteminin önemli alanlarından biri de hava taşımacılığıdır. Son yıllarda ülkede 7 havalimanı inşa edilmiştir. Şu anda Azerbaycan'da altı uluslararası (Bakü, Nahçıvan, Gence, Lenkeran, Gabala, Zagatala) ve bir yerel (Yevlah) havaalanı bulunmaktadır. Kurtarılan topraklarda şu anda biri uluslararası olmak üzere 3 havalimanının (Fuzuli, Zengilan ve Lâçin) daha açılması planlanmaktadır (URL 14).

2.3.4. Bilim ve Teknoloji

Bilim, teknoloji ve inovasyon, ülkelerin tarım, ulaşım ve tıptan çevreye kadar yaşamın her alanında yeni bir sürdürülebilir kalkınma düzeyine geçmesine olanak tanımaktadır. Bilim ve Teknoloji, ülkenin devlet politikasını bütün yönleriyle etkileyen ana alanlarından biridir. Devlet politikasını bu alanda uygulamak için, Azerbaycan Ulusal Bilimler Akademisi (ANAS), bilim ve teknolojinin merkez ajansı olarak kabul

edilmektedir. Ülkenin ana bilim akademisi Azerbaycan Ulusal Bilimler Akademisidir. 1945 yılında SSCB Bilimler Akademisi'nin bir kolu olarak kurulmuştur (URL 15).

Azerbaycan SSCB Bilimler Akademisi 1945 yılından önce Azerbaycan'ın SSCB Bilimler Akademisi'nin araştırma ve inceleme bölümü olarak seçilmiştir. Tam jeolojik haritaya sahip olan bir Azerbaycan atlası o, zamanlar üç ciltte yayınlanmıştır. Azerbaycan Ulusal Bilimler Akademisi, 1995 yılında, Azerbaycan'daki temel bilimsel kurum ve kuruluşları ve devlet yapısını kapsayan bir üniversite ağı kurmuştur. "*Ulusal Bilim Akademisi*" statüsünü 2001 yılında, başkanlık kararnamesi ile almıştır (URL 16).

2.3.5. Turizm

Azerbaycan'ın yüzölçümü küçüktür. Ancak hem mimarisi hem de coğrafyası bakımından küçük olmasına rağmen turizm sektörü için ideal bir ülkedir. Çünkü Azerbaycan, sektörün hemen hemen bütün dallarına hitap edecek doğal ve tarihi zenginliğe sahiptir. Azerbaycan ülke olarak bağımsızlığı boyunca zorlu yollardan geçmiştir. Sovyetler Birliği'nin çöküşü ve Dağlık Karabağ savaşı ülkede durumun son derece ağırlaşmasına neden olmuştur. Ülke zamanla sosyo-ekonomik alanda başarılar göstermeye başlamış ve bölgesel istikrar ve kalkınmanın bir faktörü haline gelmiştir. Bu durumda turizm faaliyetlerinin de katkısı oldukça büyüktür. Ülkede turizm sektörünün geliştirilmesi için "2002-2005 Azerbaycan Cumhuriyeti'nde Turizm Geliştirme Devlet Programı" kabul edilmiştir. Bu programla uluslararası standartları karşılayan turizm hizmetlerinin genişletilmesine, turizm altyapısı geliştirilmeye, sektörün rekabet gücünün artırılmasına ve GSYİH içindeki payının artırılmasına imkân tanınmıştır. Özellikle petrol dışı sanayinin gelişmesi için yeni işletmelerin oluşturulmasında kapsamlı önlemler alınmıştır. Ayrıca uygun turist rotaları oluşturularak çeşitli turizm türleri teşvik edilmiştir. Tarım turizmi, sağlık turizmi, spa turizmi ve din turizmi bu alternatif turizm türlerinin ana kaynaklarıdır. Ancak ülkenin zengin yemek kültürüne rağmen gastronomi turizmine ağırlık vermediği görülmektedir. Kültürel çekicilik boyutunda gastronomi, önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca destinasyona özgü olma özelliği ile de farklılık oluşturucu bir pazarlama unsurudur. Bunun için Azerbaycan mutfağının istenilen düzeyde geliştirilerek bir pazarlama ve tanıtım unsuruna dönüştürülmesi gerekmektedir. Ülkenin ekonomik anlamda kalkınabilmesi için gastronomi turizmi açısından tercih edilebilecek bir duruma getirilmesi şarttır (Növresli, 2010:199).

2.4. AZERBAJCANIN KÜLTÜRÜ

Dünyanın en eski milletlerinden biri olan Azerbaycan halkı, tarihi, maddi ve kültürel anıtları, zengin edebiyatı, sanat ve müzik kültürü ile haklı olarak gurur duymaktadır. Ülkenin doğal kaynaklarının güzel doğası, iklimi ve zenginliği de Azerbaycan halkının sanatsal düşünce ve yaratıcılığını büyük ölçüde etkilemiştir. Ülkemizdeki farklı sanat türlerinin her birinin uzun ve karmaşık bir gelişme yolu olmasına rağmen, birlikte bir birlik oluşturarak Azerbaycan sanatının ve kültürünün eksiksiz bir resmini oluşturmak için bolca fırsat sunmaktadır. Azerbaycan sanatı ülkemizin doğası kadar renkli, dolu ve zengindir. Azerbaycan halkının zengin yaratıcılık kaynağındaki en önemli yerlerden biri, hayatı ve günlük hayatı ile ilgili halk sanatları tarafından işgal edilmiştir. Antik çağlardan günümüze kadar varlığını sürdüren bu sanat türü, halk kostümlerinden çeşitli ev ürünleri ve süslemelerine kadar geniş bir alanı kapsamaktadır. Dünyanın en zengin müzelerinde Azerbaycan halk sanatının çok güzel örnekleri bulunmaktadır. Londra'da Victoria ve Albert'in, Paris'te Louvre'un, Washington Metropolitinin, Viyana, Roma, Berlin, İstanbul, Tahran, Kahire'nin zengin müze koleksiyonlarına bakıldığında Tebriz, Nahçıvan, Gence'li ustaların hünerli elleri tarafından yaratılan sanat eserleri Gazakh, Guba, Bakü, Şeki, Şamahı ve Karabağ örnekleri görülebilir (URL 17).

2.4.1. Müzik ve Halk Dansları

Zengin bir kültürel mirasa sahip olan Azerbaycan halkının anavatanı, Ateşler Ülkesi olarak da bilinir, aynı zamanda büyümlü müzikler diyarı olarak da bilinir. Azerbaycan müziği, eşsiz incileriyle dünya müzik kültürünün hazinesini zenginleştiren asırlık geleneklere sahiptir. Bu gelenekleri nesilden nesile yaşayarak büyük ve zengin bir miras oluşturan halk müziği yaratıcıları, Azerbaycan müziğinin gelişimine büyük katkılarda bulunmuşlardır. Azerbaycan milli müziğinde türküler, danslar ve âşıkların özel bir yeri vardır. Muğamlar Azerbaycan milli müziğinin temel taşıdır. Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) 2003 tarihinde Azerbaycan muğamını kültürel miras listesine dâhil etmesi tesadüf değildir. Milli musikimiz kadim zamanlardan beri edebiyatla birlikte gelişmiştir. Örneğin doğu şiiriyle, muğam, birlikte gelişmiştir. Böylece şarkıcılar, muğam icra ederken, Nizami, Khağanî, Fuzuli, Nesimi gibi Azerbaycan

halkının güçlü şairlerinin gazellerini seslendirmişlerdir. Millî şiir türlerinin yanı sıra beyit, muhamme, ustadname, gafilbend de manzum biçimlerinin yanı sıra geraylı, divani, kuşma, tecnisaşıkların gözde şekilleridir. Dünya kültür hazinesinde klasiklerimizin ve çağdaşlarımızın yarattığı edebî eserler özel bir yere sahiptir. N.Vazirov, MFAkhundov, G.Zakir, MSOrdubadi, J.Mammadguluzade, MASabir, MPVagif, MVVidadi ve daha birçok şair ve yazarın yarattığı eserler, yüksek sanatsal ve estetik önemini kaybetmemiştir (URL 18).

Azerbaycan'ın zengin müzik sanatının asırlık bir gelişme tarihi vardır. Bu müzikle ilgili ilk bilgiler, arkeolojik kazılar sırasında elde edilen birçok anıttan, Gobustan (MÖ XVIII-III binyıl) ve Gamigaya'dan (MÖ III-I binyıl) kaya resimlerinden elde edilmiştir. "*Kitabi - Dada Korkut*" ta (VII yüzyıl), Nizami, Fuzuli'nin eserlerinde ortaçağ müzik hayatı, müzik türleri, müzik aletleri hakkında zengin bilgiler verilmektedir. Safiaddin Urmavi (XIII yüzyıl), Abdulgadir Maragai (XIV yüzyıl), Mirzabey (XVII yüzyıl), Mir Mohsun Navvab (XIX yüzyıl) gibi ünlü Azerbaycanlı bilim adamlarının risaleleri, ortaçağ müzik kültürünün ve icrasının yüksek düzeyde gelişimini ortaya koymuş, teorik geliştirmiştir. İlk yazılı edebi eserimiz olan "*Kitabi-Dada Korkut*" destanında müzikle ilgili çok sayıda parçanın bulunması ve destanda yer alan çeşitli müzik aletlerinin isimleri, müziğimizin kadimliğinin açık bir kanıtıdır (URL 19).

Halk şarkıları: Azerbaycan halkının müzikal ve şiirsel yaratıcılığının en eski ve en önemli türlerinden biri olan şarkılar, onun saf, yüksek ahlakını, iç dünyasını, hayallerini ve umutlarını canlı bir şekilde yansıtmaktadır. Azerbaycan türküleri, konu ve içerik çeşitliliği, müzik ve şiir dilinin açıklığı ve çeşitliliği nedeniyle çeşitli tür gruplarına ayrılmıştır. Bunlara emek şarkıları, tören şarkıları, ev şarkıları (lirik şarkılar dâhil) ve tarihi şarkılar dâhildir (URL 20). Muğam sanatının Azerbaycan halkının kültürel geleneklerinde ve tarihinde derin kökleri vardır ve Azerbaycan'ın profesyonel müzik kültürünün sözlü mirasının önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Azerbaycan'daki bu kültürel geleneğin kökleri, ülkedeki taşıyıcılarının sayısı ve Azerbaycan bestecileri, ressamaları, heykeltıraşları ve şairleri için tükenmez bir ilham kaynağı olan ulusal kültürdeki önemli rolü ile doğrulanmaktadır. Azerbaycan muğamını İran destgahları, Özbek-Tacik shashmakomları, Uygur kupaları, Hint ragaları, Arap nubasları, Türk bölünmeleri ile bir dizi ortak, sanatsal özellik ilişkilendirir ve tüm bunlar Doğu müziğinin genel sanatsal geleneklerini oluşturmaktadır. Aynı zamanda, muğam sanatı,

Azerbaycanlılar tarafından ulusal benlik bilincinin ve kendini tanımlamanın temelini oluşturan temel kültürel değerlerden biri olarak algılanmaktadır. Bu sanat aynı zamanda Azerbaycan topraklarında yaşayan Talış, dağ Yahudileri, Ermeniler, Lezgiler, Gürcüler, Avarlar gibi etnik gruplar arasında da popülerdir. Azerbaycan muğamının hem milli kültürü hem de tüm insanlığın kültürü için sanatsal değeri ve yüksek önemi, 2003 yılında UNESCO gibi yetkili uluslararası bir kuruluş tarafından tanınmıştır. UNESCO, muğamı "*insanlığın sözlü ve somut olmayan mirasının başyapıtlarından biri*" ilan etmiştir (URL 21).

Azerbaycan müziğinde "muğam" terimi aynı zamanda ruh hali, melodi ve tür kategorilerini de ifade etmektedir. Terim en az yedi yüzyıldır bilinmektedir. 14. yüzyılın önde gelen Azerbaycanlı müzik teorisyeni, icracısı ve bestecisi Abdülgadir Maragay'ın risalesinde 12 büyük delikanlı (Buselik, Nava, Ushshag, Rast, Irak, İsfahan, Zirafkend, Bozurg, Rahavi, Husseini ve Hicaz) yazmıştır. Şu anda, Azerbaycan müziğinin sadece yedi ana modu (Shur, Rast, Segah, Bayati-Shiraz Chahargah, Shushtar, Humayun) değil, aynı zamanda çok sayıda ton varyantı (Bayati-Gajar, Mahur, Dugah, Kharij Segah, Mirza Orta Segah) vardır. Hüseyin Segahi, Yetim Segah ve diğerleri muğam olarak da adlandırılmaktadır. Muğam terimi, geniş anlamda, ana makamların dallarına da atıfta bulunur ve genellikle onları makamlar olarak ifade eder. Son yıllarda Haydar Aliyev Vakfı Başkanı Azerbaycan First Lady'si Mehriban Aliyeva'nın özel ilgi ve özeni sonucunda Azerbaycan muğamı dünyada popüler olmuş ve bu müzik sanatı gelişmiştir. Muğam, Azerbaycan'daki en büyük geleneksel müzik türünün genel adıdır. 1922'de Bakü'de açılan ilk Avrupa tarzı müzik okulunun müfredatına muğam öğretimi eklenmiştir. Müfredatın geliştirilmesi nihayetinde Azerbaycan tesislerinin yapısında önemli reformlara ve geleneksel yerel okulların görelî birliğine yol açmıştır (URL 22).

Ülkede Ozan-aşık sanatı çok kadim zamanlardan beri şekillenmiştir. Âşık sanatı, halk ortamında yaratılmış bir sözlü halk müziğidir. Popülerlik, etki ve mükemmellik açısından benzersizdir. Sazın ve yazar-aşkın, müziğin birleştiği küçük bir icradır. Eski destanları, halkın özgürlüğünü, kahramanlığını, dostluğunu ve sevgisini yücelten şarkıları, âşık sanatı içermektedir. Âşık sanatı sentetiktir. Yani âşık şiir yazar, müzik besteler ama aynı zamanda şarkı söyler, saz çalar ve dans eder. Saz, ancak âşığın asıl çalgısıdır. Azerbaycan'ın kadim telli müzik aletlerinden biri de sazdır. Destan türü, Âşık eserlerinin en yaygın türüdür. Destanlardaki ses-enstrümantal kısımlar, şiirin konuşulan

kısımlarının yerini alır. Âşık sanatı özellikle Azerbaycan'ın Gazah, Tovuz, Şamahı bölgeleri ile tarihi Göyça ve Borçalı ilçelerinde yaygındır. Klasik müzik, zaten tarih olan ve zamana direnen eserlere atıfta bulunmaktadır. Bununla birlikte, modern toplumda hala korunur, sevilir ve dinlenmektedir. Azerbaycan klasik müziğinin kökeni klasik müzik açısından yirminci yüzyıl, Azerbaycan müzik tarihinde önemli bir aşamadır. Bu dönemde, ülkede yüksek profesyonellik ve özgün müzik tarzı ile ayırt edilen bir kompozisyon okulu kurulmuştur. Azerbaycan müziği dünya profesyonel müzik kültürünün genel sistemine katılmış, Azerbaycan bestecileri ve icracıları dünya müziği seviyesine yükselmiştir. Profesyonel klasik müziğin kurucusu dahi besteci Üzeyir Hacıbeyov'dur (URL 23).

1930'ların sonu ve 1940'ların başında Azerbaycan müziğinde yeni nesil besteciler yetişmiştir. Avrupa müziğinin önde gelen eğilimlerinin gelişimi neoklasizm, dodekafoni, ulusal bazda seri teknikler, ilginç sanatsal keşiflerle sonuçlanmaktadır. En önemli şey, Azerbaycan müziğinin ülke sınırlarının çok ötesinde ve uluslararası alanda popülerlik kazanmasıdır. Bu tür büyük başarılar, öncelikle üç büyük sanatçının yaratıcı arayışlarından kaynaklanmaktadır. Bunlar Fikret Amirov (1922-1984) Niyazi (1912-1984) ve Gara Garayev (1918-1982) dir. Eserleri dünyanın birçok ülkesinde seslendirilmiş, CD'lere kaydedilmiş ve ödüller kazanmıştır. Niyazi, "Nehru'nun Mücevheri", "Bela Bartok Madalyası" ve birçok uluslararası ödüle layık görülmüş, zamanımızın en büyük şeflerinden biridir. 30'lu ve 40'lı yıllarda, Azerbaycan müziğinde Said Rüstemov (1907-1983) ve TofiqGuliyev (1917-2000) gibi yetenekli klasik besteciler yetişmiştir. S. Rustamov "*Alagöz*", "*Gurban adı*", "*Gelmedin*", "*Süreya*", "*Okhu tar*" vb. yazmıştır (URL 24) .

Pop müziği, farklı sanat alanlarını birleştiren bir müzik türüdür. Müzik, illüzyon, dans, konuşma ve sirk hareketlerini birleştirebilir. Azerbaycan'da pop müziğin ortaya çıkışı yirminci yüzyılın ortalarına kadar uzanmaktadır. 1956'da Azerbaycan Devlet Çeşit Orkestrası (ADEO), 1957'de "Biz Bakü'deniz" varyete topluluğu, 1960'da Azerbaycan Televizyon ve Radyo Varyete Orkestrası, 60'larda "*Gaya*" dörtlüsü (daha sonra vokalenstrümantal topluluk oldu), Azerbaycan Devlet Şarkısı 1968 yılında Tiyatro (ASMT), 1975 yılında Azerbaycan Devlet Çeşit Senfoni Orkestrası (ADESO) kurulmuş ve Azerbaycan pop sanatının gelişmesinde önemli rol oynamıştır. Savaş sonrası yıllarda opera sanatçıları (Rauf Atakishiyev, Lütfiyar İmanov) pop art'ın sanatsal düzeyinin

yükselişini etkilemiştir. Rashid Behbudov, Muslim Magomayev, Polad Bülbüloğlu'nun eserleri popu zenginleştirmiştir. Shovkat Alakbarova, Gulaga Mammadov, Mirza Babayev, Ogtay Agayev, Flora Karimova, Elmira Rahimova, Yalçın Rzazade, İlhama Guliyeva, Mubariz Tagiyev, Hadi Hadiyev, Akif İslamzade ve diğerleri pop şarkılarının tanıtımına aktif olarak katkıda bulunmuşlardır. Bugün pop türünde performans gösteren birçok tanınmış sanatçı vardır: Aygun Kazimova, Zulfiya Khanbabayeva, Brilliant Dadashova, Faig Agayev, Abbas Bagirov, Roya Aykhan ve diğerlerini örnek gösterilebilir. Meykhana, Azerbaycan'a ait, vurmali çalgılar eşliğinde söylenen veya okunan ölçülü bir müzik-şiiir türüdür. Esas olarak Bakü köylerinde yaygındır. Genellikle iki veya daha fazla şair ve şarkıcı tarafından dürtüsel olarak söylenmektedir. Meykhana türünün özgünlüğü, renk çeşitliliği daha etkileyici ve derindir. Meykhana'ya bu eşsiz görünümü veren unsur beraberindeki vurmali çalgıya ait metro ritmik temelin ostinat formülü - meyxhana türünün eski bir tarihe sahip olduğunu göstermektedir (URL 25) .

Azerbaycan Halk Dansları: Popüler şarkıların popüler türü ile birlikte dans müziği de Azerbaycan halkının milli halk müziğinin önemli bir parçasıdır. Halk oyunları, Azerbaycan milli enstrümantal müziğinin temelidir. Danslar halk tarafından yaratılmış ve yüzyıllardır sözlü olarak nesilden nesile aktarılmıştır. Zengin melodi, yapı simetrisi, aralık çeşitliliği, kademeli gelişim, tekrar, varyasyon ve sıralama yöntemi Azerbaycan enstrümantal halk oyunları müziği için tipiktir. Danslar, benzersiz tabanları, metro-ritmik özellikleri ve renkli formları ile ayırt edilir. Halk türkülerinde olduğu gibi oyunlar da halkın duygu ve mizacını yansıtmıştır. Halk oyunları arasında kadın oyunları lirizm, zarafet ve incelikleriyle ayırt edilir, örneğin: "*Vaghzali*", "*Uzundere*". "*Nalbeki*", "*Ceyrani*" gibi sadece kadınlar tarafından icra edilen oyunlar vardır. Erkek dansları duygularla, hızlı ritimle, güçle ve mizaçla doludur. "*Gaitagi*", "*Jangi*", "*Gazagi*", "*Khanchobani*" bu danslara örnek gösterilebilir. Halk arasında grup dansları da vardır. Birçoğu emek sürecine ve ev törenlerine eşlik etmektedir. Örneğin "Halay" dansları böyledir. "*Vağzalı*" dansı genellikle düğün törenine eşlik etmektedir. Kadın ve erkeklerle yapılan danslardan biri de "Yordu-yordu"dur. Eski toplu dansların en yaygını ve kökleri çok eski çağlara dayanan "Yallı"dır. Azerbaycan halk oyunları konusunda çok eski bir tarihe sahiptir. Gobustan kaya resimlerine yansıyan dans sahneleri bunu kanıtlamaktadır. Dünyanın birçok milletinde olduğu gibi Azerbaycan'da da ilk oyunlar ritüel ve av oyunları olmuştur. Orta Çağ'ın başlarından itibaren, başta törensel oyunlar olmak üzere çeşitli halk

oyunları türleri şekillenmeye başlamıştır. Azerbaycan halk oyunları temaları bakımından renklidir. Azerbaycan halk dansları kural olarak 3 bölümden oluşur: ilk bölüm hızlı, daire dansıdır; ikinci kısım liriktir; üçüncü bölümde yine hız, ciddiyet ve büyük duygusal heyecan ile karakterize edilen bir daire içinde dans etmektir. Kadın ve erkek dansları çok farklıdır. Kadın dansının gelişimi kostüm tarafından koşullandırılmıştır. Uzun bir etek bacakların yumuşak hareketini tanımlamaktadır ve tüm dansçıların dikkati, ellerin ve vücudun üst kısmındadır (omuzlar, kafa, yüz ifadeleri, vb.). Erkek dansının ana özelliği bacak tekniğidir. Dansçı çevik bir şekilde ayak parmaklarının üzerinde durmakta ve hızla dizlerinin üzerine inmektedir. Azerbaycan danslarının müzik hacmi 6/8 ve 3/4'tür (URL 26).

2.4.2. Edebiyat

M.Ö. 6. yüzyılda Midiya devleti (MÖ 7-6. yüzyıllar) zamanında Azerbaycan yazılı edebiyatının en eski örneği ortaya çıkmıştır. Zerdüş peygamberin yazarı olarak kabul edilen Avesta'dır. Burada Azerbaycan halkının dualist dünya görüşü, ilkel insanın iyiyle kötünün mücadelesine dair düşünceleri sanata yansımaktadır. Eski mitolojik dünya görüşüne dayanan Dada Gorgud destanları, 11. yüzyılda "*Kitabi-Dedem Korkut*" adıyla yazılmıştır. Bilim tarafından bilinen kopyalar, 16. yüzyılda kopyalanan el yazmalarıdır. Anıtı ilk inceleyen Alman şarkiyatçı Friedrich von Dietz'e göre, buradaki bazı mitolojik kurgular, antik Yunanistan'da (Tepegöz-Cyclops) benzer olaylara yol açmıştır. Azerbaycan'da ortaya çıkan ve tarihi 5. yüzyıla kadar uzanan Arnavut edebiyatı da klasik yazılı edebiyatımızın kaynaklarından biri olarak kabul edilmektedir. VII-VIII yüzyıllarda Arapça yazan Azerbaycan asıllı şairler Ebu Muhammed ibn Beşar, Musa Shahavat ve İsmail ibn Yaşar'ın şiirleri, militan eleştirel ruhları ve özgün sanatsal yönleriyle o zamanın Arap şiirinden bir dereceye kadar ayırt edilmektedir. Azerbaycan şairleri arasında XI-XII. yüzyıllara kadar Arapça eser yazma geleneği devam etmiş, Hatib Tebrizi ve Mesud ibn Namdar gibi sanatçılar bu dilde Azerbaycan edebiyatını zenginleştiren eserler meydana getirmişlerdir. 11. yüzyıldan itibaren Katran Tebriz'inin (1012-1088) yaratıcılığı ile Azerbaycan şiir okulu Farsça (deri) kullanarak yeni bir gelişme aşamasına girmiştir. Azerbaycan'ın 1054'te Oğuz Türkleri tarafından kurulan Selçuklu devletine girmesi, bilim, sanat ve edebiyatın gelişmesini teşvik etmekle kalmamış, aynı zamanda Türkçe konuşan Azerbaycan halkının oluşumunu da tamamlamıştır. 11. yüzyılın en büyük

Azerbaycan şairlerinden biri olan Katran Tebriz'inin eserlerinde Azerbaycan-Türk ruhu, Azerbaycan diline özgü birçok kelime ve özelliklerin izleri bırakmıştır. Şair, Arapça ve Farsçada gerekli kafiyeyi bulmakta zorlandığında bazen ana diline dönmektedir (URL 27).

12. yüzyılda, bir bütün olarak Azerbaycan edebiyatı, Yakın ve Orta Doğu'nun ve dünya edebiyatının sonraki gelişiminde güçlü bir etkiye sahipti. Ayrıca bu dönemde şiir ekolünün oluşumunu tamamlamış ve Khagani Şirvani, Nizami Gencevi gibi dünyaca ünlü aydınları ortaya çıkarmıştır. Ebul-ula Gencevi (1096-1159), Mahsati Gencevi (1089-1183), Felaki Şirvani (1126-1160), Mücireddin Beylagani (?-1190) gibi şairler 12. yüzyılda Şirvanşahlar ve Atabeylerin himayesinde yetişmiştir. İmadeddin Nesimi, 14. yüzyılın ikinci yarısı ile 15. yüzyılın başlarında Azerbaycan şiirinin gelişmesinde önemli rol oynayan şairlerden biridir. Nesimi, Azerbaycan dilinde büyük bir divan oluşturmuştur. Arapça ve Farsça şiirler de yazmış, ancak Azerice şiirleri ana dilin tarih sahnesine çıkmasını sağlamış, bilim ve kültür aracı olarak güçlenmesini sağlamıştır. Nesimi, Azerbaycan'ın edebi dilini, şiirin, türün, sanatın sanatsal ifadesinin araçları olan yaşayan yerel halkın zenginleştirmişti. Köroğlu, Celali hareketinin liderleri arasında özellikle seçkin olmaktadır. Köroğlu'nun kişiliği ve buna bağlı olaylar Azerbaycan folkloruna geniş ölçüde yansımaktadır. Köroğlu destanı çeşitli kollardan oluşmaktadır. Destanın her bir dalı, bağımsız ve kusursuz bir anlatı karakterine sahiptir. Ancak işin tüm dallarını birleştiren genel bir fikir vardır. Bu fikir, Köroğlu ve onun halkına zulmeden feodal beylere ve işgalcilere karşı verdiği mücadele ile güçlenmiştir. Hedeflerin çoğu Köroğlu'nun çeşitli yürüyüşlerine adanmıştır (URL 28).

Safevi devletinin kuruluşundan bu yana Azerbaycan dilinde şiir yazmaya özel önem verilmiştir. Şah İsmail Hatay'ın edebi mirası Azerbaycan dilinde yazılmış "*Divan*", öğretici mısralar, lirik beyitler, "*Mesnevi*" ve "*Dehneme*"den oluşmaktadır. Hatay eserinde argo, eruz ve hece dizileri ile folkloru kullanmıştır. 16. yüzyılda halk sanatı, özellikle âşık edebiyatı, sadece halk arasında değil, sarayda da popüler olmuştur. Şah İsmail'in sarayında yapılan edebi toplantılarda hece ağırlığıyla yazılan ve "*Varsağı*" denilen şiirler beğenilirdi. Muhammed Fuzuli'nin eserinin Azerbaycan edebiyatının gelişme tarihinde müstesna bir yeri vardır. Eserleri, derin içeriği ile Azerbaycan halkının halk ve sanat düşüncesi tarihinde yeni bir aşamanın başlangıcıdır. Fuzuli, Azerbaycan kültürünün asırlık edebi geleneklerine hâkim olmuş, onları geliştirmiş, Azerbaycan

edebiyatına yeni içerik ve sanatsal nitelikler kazandırmıştır. Eserleri arasında Azerice, Farsça ve Arapça dillerinde yazılmış divanları, "*Sohbatul-asmâr*", "*Haft cam*", "*Anisul-galb*" şiirleri, "*Sahhat ve Maraz*", "*Rinduzahid*" nesir eserleri, "*Matlaul*" yer almaktadır. 2017 yılında Muhammed Fuzuli'nin "Divan"ının el yazması nüshası UNESCO'nun "*Dünya Belleği*" Programı Siciline dâhil edilmiştir (URL 29).

2.4.3. Mimari

Mimarlık tarihinin başlangıcı, ilkel insanların yaşadığı doğal mağaralarla başlamıştır. Bunun bir örneği, Azerbaycan'da Büyük ve Küçük Kafkas Dağları'nın eteklerinde, Taliş Dağları, Nahçıvan Özerk Cumhuriyeti, Zengilan, Kelbecer, Gedebay, Hanlar, Şamahı ve son olarak Fuzuli bölgesinde keşfedilen Azıh mağarasıdır. Gobustan'da bulunan en eski yerleşim yerlerinin (mağaralar, çeşitli ilkel sığınaklar vb.) yanı sıra, megalitik mimari anıtlar - kromleksler, menhirler (çoban taşı), dolmenler ve tepegözler Azerbaycan'da yaygındır. Yüksek taşlardan yapılmış bu cihazlara halk arasında "kale" veya "örgü" denmektedir. Nahçıvan kenti yakınlarındaki Çalkhangala (Bronz Çağı) ve Arpaçay kıyısındaki Garatepe duvarındaki Oğlangala (MÖ II-I binyıl) kıklopik yapılara aittir. Güney Azerbaycan topraklarında Araz yakınlarında kale yapıları (Bastam, Danalı, Galaoğlu vb.) bulunmuştur. Azerbaycan topraklarında IX-VII yüzyıllarda şehirler kurulmuş, savunma yapıları ve muhteşem kale duvarları inşa edilmiştir. Hasanlı bölgesindeki anıtlar külliyesi, Urmiye Gölü kıyısındaki kayalara oyulmuş mezarların incelenmesi, VII. yüzyılda Azerbaycan'da balkonlu apartman tipinin oluştuğunu göstermektedir. O dönemin diğer tüm mimari yapılarından, tek dini yapı olan ateş türbeleri günümüze kadar gelebilmiştir. 7. yüzyıldan itibaren, Azerbaycan'da İslam'ın yayılmasıyla bağlantılı olarak mimarinin gelişimi değişmiştir. Mimaride yeni bina türleri - camiler, medreseler, türbeler, kervansaraylar vb. inşaat ana hat olmuştur. Bu dönemde, Kafkas Arnavutluk'un bazı eyaletlerinde İslami yapıların yanı sıra Hristiyan tapınakları ve savunma surları inşa edilmiştir. Bunların arasında, günümüz İsmayılı bölgesi topraklarında bulunan Cavanşir kalesi (yaklaşık VII. yüzyıl), Gazah bölgesinin Yukhari Askipara köyü yakınlarındaki kale kompleksi (V-VIII yüzyıllar), Gebele bölgesinin Boyuk Amirli köyündeki Arnavut tapınakları (IV-VIII yüzyıllar) bulunmaktadır. Oğuz kentindeki Arnavut kilisesi (ortaçağ), Dağlık Karabağ'ın Hocavend bölgesindeki Arnavut kilisesi (1. yüzyıl) vb. dikkat çekmektedir (URL 30) .

2.4.4. Heykel

Bakü'de açılan sanat okulu ve SSCB'nin çeşitli merkezi şehirlerinde yerel personel tarafından heykelin satın alınması, heykelin mevcut durumunun oluşmasında büyük rol oynamıştır. Azerbaycan heykeltıraşları bir araya getirip tek bir teşkilat etrafında birleştirmek Sovyet dönemine denk gelmiştir. Ama ondan önce Azerbaycan'da plastik sanatı bilenler vardı. Son araştırmalar, heykellerin 1920'den önce Azerbaycan'da yapıldığını kanıtlamıştır. Bu örnekler, halk sanatçılarının yanı sıra Rusya ve Avrupa'da eğitim görmüş profesyonel heykeltıraşlar ve sanat eleştirmenleri tarafından oluşturulmuştur. Azerbaycan Demokratik Cumhuriyeti (ADR) döneminde de kimliği bilinmeyen heykeltıraşlar çalışmıştır. Kısa ömürlü ADR 'de tüm projelerin uygulanamaması nedeniyle, eserlerin kendileri veya yazarları hakkında kesin bilgi yoktur. Ancak bu projelerin varlığına dair kaynaklarda yeterli bilgi bulunmaktadır. Örneğin, ilk profesyonel heykeltıraş Zeynal Alizadeh, devlet ambleminin, bir dizi emir ve madalyanın geliştirilmesinde aktif olarak yer almıştır. Azerbaycan'da modern profesyonel heykelciliğin oluşumu ile ilgili olarak Bakü'de bir dizi anıtsal anıt dikilmiş ve ulusal heykeltıraşlar yetiştirilmiştir. 1920-30 yıllarında Bakü'de ilk Azerbaycanlı heykeltıraşlardan biri olan İbrahim Guliyev'in yanı sıra Elizabeth Tripolskaya, Pinhos Sabsay ve Azerbaycan'da yaşayan diğer heykeltıraşların katılımıyla heykeller dikildi (URL 31).

2.4.5. Sinematografi

Azerbaycan sinematografisi Azerbaycan'da üretilen filmlerden oluşmaktadır. Kurulduğu günden bu yana insanların dünya görüşünü şekillendiren, her milletin tarihini ve milli geleneklerini yaşatan ve hayatın her alanına nüfuz eden sinema sanatı, insanlığın en büyük keşfidir. Sinema, kültürün çeşitli alanlarını birleştiren tek sanat biçimidir. Filmin bir diğer avantajı da görünürlüğü, inandırıcılığı ve etkisidir. Günümüzde en hızlı gelişen ve en yaygın sanatlardan biri olan sinema, görece genç bir sanat dalı olarak kabul edilmektedir. Böylece sinema tarihi, Lumiere kardeşlerin 28 Aralık 1895'te Paris'te yaptıkları filmlerin ilk gösterimiyle başlamıştır. Dünya kültürünün asırlık gelişiminin ve Azerbaycan halkının kültür medeniyeti ile yakın ilişkisinin bir başka göstergesi, dünyada sinemanın yaratılmasından kısa bir süre sonra, 1898'de Fransız fotoğrafçı ve görüntü

yönetmeni Alexander Michon'un ilk kez Azerbaycan'da olması gerçeğidir. "*İlishdin*", "*Kafkas dansı*", "*Balakhani'de Yağ Çeşmesi*", "*Şehir parkında halk yürüyüşü*" gibi birçok belgesel çekilmiş ve Azerbaycan sinemasının temeli atılmıştır. Azerbaycan'da şimdiye kadar 3000'den fazla film çekilmiştir. Bunlardan 300 kadarı uzun metraj sinema filmi, 100'den fazlası kısa metraj sinema filmi, 20'den fazlası uzun metraj televizyon sinema filmi, 30'dan çoğu kısa metraj televizyon sinema filmi, 20 kadarı dizi, 10 kadarı uzun metraj müzikal, 100'den fazlası televizyon tiyatro oyunu, 50 kadarı televizyon sinema-tiyatro oyunu, 100 kadarı çizgi film, 20 kadarı televizyon çizgi film, 50 kadarı uzun metraj belgesel, 1100'den çoğu kısa metraj belgesel, 20 kadarı uzun metraj televizyon belgeseli, 600'den fazlası ise kısa metraj televizyon belgeselidir (URL 32).

Bilindiği gibi kolektif sanatın bir alanı olan sinema, birçok profesyonelin ortak çabalarının sonucudur. Bu nedenle yönetmenlerle birlikte Cafer Cabbarlı, İmran Gasimov, Mehdi Hüseyin, Anar, Elçin, İbrahimbayov kardeşler, İsa Hüseyinov, Ramiz Fataliyev, Natig Resulzade, Orkhan Fikretoğlu, Ilgar Fahmi ve diğerleri Azerbaycan sinemasının gelişmesinde yer almışlardır (URL 33).

2.4.6. Halk Sanatları

Azerbaycanlıların büyük bir kısmı uygulamalı sanat eserleri olan zengin ve farklı bir kültür ortaya koymuşlardır. Bu sanat biçimi, köklerini eski çağlardan alan mücevher yapımı, metal üzerine kazıma, ahşap, taş ve kemik oymacılığı, halı yapımı, bağlama, desen dokuma ve baskı, örgü ve nakış gibi çok çeşitli el sanatları ile temsil edilmektedir. Azerbaycan'da kültür ve hatıralarının temsili olan bu süsleme sanatlarının her biri oldukça ünlüdür. Sanat ve zanaatın gelişmesiyle ilgili Azerbaycan'da birçok ilginçlikler vardır. Azerbaycan'da ilk sanat dalları kadim zamanlarda ortaya çıkmıştır. Arkeolojik ve etnografik araştırmalar zamanı, el sanat ürünlerine olan talebi, kent kültürünün geliştiği Orta Çağ'da ticaretin gelişmesi ve yabancı tüccarların ülkeye gelişinin daha da artırdığını kanıtlamaktadır. XIX. yüzyılın sonlarında Azerbaycan'da ekonomik yaşamın ve yaşam kültürünün yükselişi zanaatın yüksek gelişimini etkiledi. Söz konusu dönemde sadece şehirlerde değil, taşra köylerinde de sanat dalları gelişmekteydi. Burada ham maddenin zengin olması taşra köylerinde sanatın gelişmesinin temel nedenlerindedir. Bazı sanat dalları günlük yaşama bağlı olarak, bazıları da hayvancılık ve ziraattan kaynaklı şekilde ortaya çıkmıştır. Azerbaycan' da bu dönemlerde sanat dalları arasında dericilik

(debbağlık), bakırcılık, genellikle şehir imalathanelerinde, hasır örme sanatı ise köylerde gelişmiştir. Hem günlük yaşamda, hem de tarımda üretilen ürünler kullanılmıştır. Azerbaycan da Arif Mustafayev, Gemergah Cavadov gibi bazı etnograflar XIX. yüzyılın sonlarında üretilen deri mamullerinden çeşitli giysiler, ayakkabılar, kemerler, şapkalar; bakırdan yemek yapmak için gereken mutfak eşyaları, su ve sofrta takımları hasır ürünlerinden, yeri kapatmak için kullanılan hasır türleri ve sanat dalların araştırmak için kapsamlı araştırmalar yapılmıştır (URL 34).

2.4.7. Spor

Sporun kökleri Azerbaycan'da çok eskiye dayanmaktadır. Geleneksel ve modern sporlar günümüzde bile hala uygulanmaktadır. Azerbaycan'ın geleneksel olarak millî sporu serbest güreş olarak kabul edilmektedir. Jimnastik, judo, futbol ve boks gibi diğer spor türleri de popülerdir. Azerbaycan'ın kayak ve dağcılık gibi spor dallarında, dağlık arazisi büyük fırsatlar sunmaktadır. Hazar Denizi ve ülke içi sularda su sporları yapılmaktadır. Azerbaycan uluslararası düzeyde satranç ve güreşte ve birçok spor dalında rekabetçi bir şekilde çok başarılı olmuştur. Azerbaycan aynı zamanda aynı uluslararası spor topluluklarının aktif bir üyesidir. FIFA, UEFA, Uluslararası Atletizm Federasyonları Birliği (IAAF), Avrupa Atletizm Birliği (EAA) üyesidir. Bu üyelikler arasında Uluslararası Olimpiyat Komitesi'nde (IOC) yer almaktadır. 2015 Avrupa Oyunları tarihteki ilk spor etkinliğidir. 50 Avrupa ülkesinden 10.000 sporcu yarışmalarda yarışmıştır. Bu etkinliğe ilk ev sahipliği yapan ülke Azerbaycan'dır. Müsabakalarda Bakü'de 11, Mingeçevir'de 1 spor tesisi kullanılmıştır. 26 Kasım 2013'te 2015 Avrupa Oyunları'nın resmi logosu sunulmuştur. 35 yaşındaki Azerbaycan asıllı tasarımcı Adam Yunisov tarafından tasarlanan yeni logo, ateş, su, efsanevi Anka kuşu, halı ve nar gibi ev sahibi ülkenin kadim ve modern kültürünü yansıtan beş temel unsuru bir araya getirmektedir (URL 35).

2.5. AZERBAYCAN MUTFAĞI

2.5.1. Azerbaycan Yemek Kültürü

Dünyanın en eski, en zengin ve en lezzetli mutfaklarından birisi Azerbaycan mutfağıdır. Azerbaycan mutfağının gelişimindeki en önemli faktörlerden biri iklimdir.

İkliminin çeşitliliği flora ve fauna zenginliğine de yol açmıştır. Bütün yıl boyunca taze sebze ve meyvelerin olması, bunların tek başına ya da diğer doğal besinlerle bir arada kullanılması Azerbaycan mutfağının zenginliğini yaratmıştır. Çok değişik pişirme yöntemleriyle kullandıkları mutfak ekipmanlarının bu zenginlikte rolü çok fazladır. Mutfağı etkileyen diğer önemli nedenler de coğrafi ve tarihi konumdur. Azerbaycan mutfağı da konumundan dolayı çok etkilenmiştir. Burada kardeş ve komşu halkların mutfağının etkisinden bahsedilmesi gerekmektedir. Ayrıca ipek yolunun önemi çok fazladır. İran, Kafkas boyları, Arap ve Türkiye mutfakları arasında Azerbaycan mutfağı ile etkileşim yaşanmıştır. Tarihi İpekyolu mutfak kültürlerinin de birbirleriyle tanışmasına yol açmıştır (Sarıışık, 2019: 324).

Aynı türe ait yiyeceklerin pek çok çeşidinin olması Azerbaycan mutfağında dikkat çekmektedir. Bu durum salatalar, tatlılar, çorbalar, hamur işleri, et yemekleri için geçerlidir. Azerbaycan mutfağında zeytinyağlı yemek pişirilmediği görülmektedir. Hamur işleri ve et ile yapılan yemekler Azerbaycan mutfağının ana menüsünü oluşturmaktadır. Yemekleri mısıryağı, ayçiçeği yağı, tereyağı ve kuyruk yağı ile pişirmektedirler. Kırsal kesimde yaşayanlar tandırda ekmek yapmaktadırlar (Sarıışık, 2019: 324). Günde 3 öğün yemek tüketilmektedir. Yumurta, çay, peynir, tereyağı, ekmek çeşitleri, reçeller, süt ürünleri, çörek ve börekler, bazen de kelle paça çorbası sabahları kahvaltıda içilmektedir. Azerbaycan Mutfağında çay önemli bir yer tutmaktadır. Kahve daha az tüketilmektedir. Çay günün istenilen saatinde tatlılarla, reçellerle, hamur işleriyle içilmektedir. Çay sofraları çok özenle hazırlanmaktadır. Misafir gelince ikramlar siyah çay ile başlamakta yemekle devam etmekte en son yine çayla bitmektedir. Çayla birlikte reçeller tatlılar, pastalar, turtalar, kurabiyeler ve meyveler servis edilmektedir. Yemek servisinde çorbalar, ızgara et, pilav, dolmalar gelmektedir. Yağlı yiyeceklerin sindirimi için yoğurt ve salata da sunulmaktadır. Yemeklerle beraber meyve suları, kompostolar servis edilmektedir. Azerbaycan Mutfağında yemekler halk sağlığı için de kullanılmaktadır. Soğuk algınlığında, sindirim sistemi hastalıklarında, solunum yolları hastalıklarında özellikle çorbalar başta olmak üzere yemeklerin şifa verici özelliklerinden faydalanılmaktadır (Sarıışık, 2019).

Yemek yapanlara Azerbaycan'da "aşbaz" adı verilmektedir. Ülkede yemekleri yapılış tarzlarına göre adlandırmışlardır. "Sıkma", "dolma", "süzme", "bastırma" "bulama" vb. isimler bu yemeklerin yapılış yöntemini, bir diğer ifadeyle hangi yol

izlenerek yapıldığını belirtmektedir. Bazı yemeklerin adları ise şeklinden gelmektedir. “Lüle Kebabı”, “Dini-Dili Küfte” ve “Yaprak Hıngal” gibi yemekler, bu tür yemeklerdir. Bunlardan başka oldukça çeşitlilik gösteren dana eti ile kanatlı hayvanların etleri ve av etleri ile yapılan yemekler de vardır. Farklı türden balık yemekleri Hazar Denizi boyunca yapılmaktadır. Azerbaycan Mutfağının tespit edilebilen en kadim yemekleri “haşıl”, ”umaç”, “hengel”, “düşbere”, “erişte” gibi hamur işleri ve et yemekleridir. Dünyada Karabağ Bölgesi’ndeki Ağdam şehrinde ilk ekmek müzesi açılmıştır. Bu müzede kadim olan ve bugün yapılan ekmeklerin bütün çeşitleri görülmektedir (Bayramlı, 2013).

Mutfak kültürü, Azerbaycan tarihi kadar derin tarihe sahiptir. Kullanılan mutfak araç gereçlerinden pişirme usul ve çeşitliliğine, kullanılan malzemeden ürün çeşitliliğine, gelenek ve göreneklerinden özel gün ve törenlerine ve sofrada adabına kadar, Azerbaycan mutfağı, önemli bir mutfaktır. Gastronomi Turizmi adına değerlendirilebilme düzeyinin artırılması Azerbaycan mutfak kültürünün tanıtımını sağlayıp ilgi odağı olabilmesi büyük önem arz etmektedir. Öncelikle bunun için diğer kültürlerle de yakın olan damak tadını fazla zorlamayacak, kabul edilebilirliği yüksek olan ürünlerin tanıtımına ağırlık verilerek başlanması çok önemlidir. Memnuniyeti sağlanmış, beklediği deneyime sahip olmuş turistler, böylelikle, memnun bir şekilde ülkelerine geri dönebilir. Bu durum Azerbaycan’ın tekrar tercih edilmesinde ve tanıtımında önemli bir fayda sağlayacaktır. Gastro Turistler, tekrar ziyaretlerde önceki olumlu deneyimler ve tecrübeler sebebi ile tüm yöresel yemekleri tatmaya meyilli olmaktadır. Eğitimler, sertifikasyon, yasal koruma ve düzenlemeler, standart reçeteler, yazılı, görsel ve sosyal medya kullanımı ile tanıtımların olması memnuniyet seviyesini arttırabilmek, beklentileri karşılayabilmek, gerçek yöresel tatları sunabilmek için önemlidir. Gelenekten geleceğe mutfak kültürü bu şekilde korunarak aktarılabilir (Atilla, 2012).

Bilindiği gibi, komşu Kafkas halklarının yemek pişirme sanatına Azerbaycan yemeklerinden dolma, Bozbaş, Bozartma, Çığırtma, Haşıl, Şişlik, Piti, Kebap, Pilav, Kavurma vs. iyice girmiştir. Aynı şekilde Azerbaycanlılar arasında da komşu halkların bazı yemekleri çok sevilip ve yayılmıştır. Bu doğal bir süreçtir, lâkin bazı araştırmacılar bu bilinen gerçeği itiraf etmek yerine hiç bir ilmi esas olmadan dolmanı, Bozbaşın, Pitinin güya Ermeni; Bozartmanın, Çığırtmanın Gürcü, Şişliğin Tatar vs. yemekleri olduğunu iddia etmektedirler. Azerbaycanlıların kadim milli yemeği olan dolmanın adı halis Azerbaycan dilindeki "Doldurmak" filinden alınmış olup, sebzeleri et kıyması ile

doldurmak anlamına gelmektedir. Sonralar dolma türlü sebzelerden hazırlanmış ve buda onun birçok çeşidinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Ahmedof, 2001).

XIX yüzyılın ikinci yarısı ve XX Yüzyılın başlarında Şekide piti hazırlayan Horozoğlu adlı ünlü bir aşçı varmış. Azerbaycan'ın çeşitli bölgelerinden Şekiye onun hazırladığı "Piti"yi yemek için gelirlermiş. Şeki pitisi esasen kara koyunun kemiksiz etinden hazırlanmakta ve ona hoş renk ve koku vermek için safran kullanılmaktadır. Piti Güney Azerbaycan'da da (Tebriz'de) aynı şekilde eskiden beri pişirildiğinden onlar da haklı olarak bu yemeği Azerbaycanlıların milli yemeği saymaktadırlar. Yemeklerimizde baharatlardan safran, cire, anason, zire, defneyaprağı, kişniş tohumu, nane, dereotu, maydanoz, kereviz, tahin, reyhan, kekik vs. bol bol kullanılmaktadır. Bu kokulu, baharat safran Abşeron yarımadasında yetiştirilir. Azerbaycan mutfağında safran ilave edilerek 50 den çok yemek ve 10'dan çok tatlı türünde yiyecek hazırlanmaktadır (Gökyıldız, 2010).

Azerbaycanlılar genellikle yemeklerden önce çay içerler. Yemek verilene kadar, çay, mideyi hazma hazırlar. Çay içmek, misafirlikte insanlar arasında kısa bir sürede karşılıklı samimiyet doğmasına olanak yaratması ile bilinen güzel bir adettir. Zencefil ve tarçından da özel çaylar hazırlanır. Nadir bulunan mineral sular bakımından Azerbaycan zengindir. "Turşsu" "Istisu" "Sirab" "Daridag" vb. iyileştirici niteliğe sahip mineral sular vardır. "Badamlı" ülkede tek sofraya süsü olarak kabul edilir. Mineral su kaynağı yalnız Nahçıvan topraklarında 140' a yakın vardır. Sofrada, evin en büyüğü (Aksakal) yemeğe başlamazsa, hiç kimse sofraya dokunmaz ve yemeğe başlamadan önce "*Bismillahirrahmanirrahim*", en sonda ise "*Allah artık etsin*" denilir (Ahmedof, 2001).

2.5.2. Türk ve Azerbaycan Mutfak Kültürleri Arasındaki Benzerlikler

İnsanlığın avcılık ve toplayıcılık dönemi, uygarlık tarihinin çok uzun bir bölümünü kapsamaktadır. Avcılık, toplayıcılık döneminde beslenme ihtiyaçlarını insanoğlu hayvanları avlayarak, bitkileri toplayarak karşılamıştır. Zaman geçtikçe bitkileri kendileri yetiştirmiş, hayvanları evcilleştirmiş, ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Daha lezzetli ve farklı yiyecekler yapabilmeyi ve yiyecekleri daha uzun süre saklayabilmeyi ateşin bulunması ile keşfetmişlerdir. İlk insanla başlayan mutfak, ilerleyen çağlarda insanın değişimine paralel olarak büyük evrim geçirmiştir (Dereli 1989, Sürücüoğlu ve Akman 1998).

Gerçek anlamda yemek pişirme sanatının köklerinin Mezopotamya'ya dayandığı söylenilmektedir. Daha sonra diğer mutfaklarla Mezopotamya mutfağı karşılıklı etkileşime girmiştir. Her ulus kendilerine özgü mutfak kültürlerini bu karşılıklı etkileşimler sonucunda geliştirmişlerdir (Ciğerim 2001).

Türkler, geçmişten günümüze kadar yeme ve içmeye büyük önem vermiş ve bir toplum olarak tarih sahnesine konargöçer olarak çıkmıştır. Türklerin yaşam şekilleri gelişen tarihsel süreç içerisinde, etkileşim halinde oldukları medeniyetler, yaşadıkları coğrafya, yeme-içme alışkanlıklarını ve yemek kültürlerini etkilemiştir. Zengin bir mutfak kültürüne sahip Türkler uzun bir tarihsel geçmişe sahiptir. Bugün dünyanın sayılı mutfakları arasında yer almakta olan Türk mutfağı, lezzetli yemeklerin hazırlandığı, çeşitlilik yönünden de zengin bir mutfaktır. Türk mutfağı her türde çok zengin yemek ve içecek listesine, pişirme yöntemleri ve servis düzenine sahiptir. Türk mutfağı, yemekleri ile beraber, içecekleri ile de ünlü bir mutfaktır. Binlerce yıl öncesinden beridir var olan ve var olmaya da devam eden Türkler, çok önemli bir millettir. Türklerin her daim mazlumun yanında olması ve onlara yardım etmesi buna en önemli örnektir. Elbette ki pek çok zorlukla baş etmiş ve yokluk görmüş bir millet olmaları da Türk mutfağının gelişimine imkân tanımıştır (Aydoğdu ve Mızrak 2017).

Türkler açısından göçebeliğin sona erdiği yıllarda kentleşme ile beraber yemek ve sofrası kültürü de gelişmiştir (Gürsoy 1995). Türk Mutfağını Kaşgarlı Mahmut, hem mekân, hem de içindeki somut kültür eşyası ile XI. yüzyılda tanıtmıştır. Ayrıca, günümüzde olduğu gibi her Türk Evi'nin bir odası mutfak olarak yapılmış ve "aşlık" yemek pişirilen yer anlamında söylenmiştir (Birer 1995; Sürücüoğlu ve Özçelik 2005). Anadolu öncesinden günümüze gelen "Aşlık, aşevi, aş ocağı, aş damı, aşkana, tandır evi, tandır başı, togana, matbah gibi mutfak ile eş anlamlı kavramlar kullanılmaktadır (Karpuz 1996).

Azerbaycan ve Türkiye ilişkilerinde Gastronomi alanında da iki devlet bir millet inancı ile tanımladığımız kültürel geçmişimizin etkisi ile ortak noktalarımızın olduğu söylenebilir. Her iki ülkede de evlerde mutfak için ayrı bir oda ayrılmaktadır. Yemek zamanları Azerbaycan ve Türk mutfaklarında aynıdır. Türk ve Azerbaycan mutfaklarında sabah kahvaltısı çok önemli ve çok çeşitlidir. Kahvaltılıklarla beraber her iki ülkede de çay içilmektedir. Türkiye'de öğle yemeğine Azerbaycan'da Gün orta yemeği denilir.

Pilav, Azerbaycan sofralarının vazgeçilmez yemeğidir. Akşamları daha hafif yemekler tercih edilmektedir (Ciğerim 2001).

Azerbaycan ve Türk Mutfağında “*Özel Gün Yemekleri*” oldukça çeşitlilik göstermektedir. Nevruz’da “*Semeni*”, Hızır Nebi Bayramı’nda “*Kavut*”, çocuğun ilk dişi çıktığında “*Hedik*” ve “*Kavurga*” hazırlanmaktadır. Doğum, sünnet, nişan-düğün, ölüm vb. hayatın dönüm noktalarında da çeşitli yemekler yapmak adettendir. Önemli anılarda, Türk mutfağında Azerbaycan Mutfağında olduğu gibi, çok çeşitli yemekler ikram edilmek üzere hazırlanmaktadır. Genellikle bu ikramlar pilavlar, et yemekleri, çorbalar, tatlılar ve salatalardan ibarettir. Yoğurt veya kurut kullanılarak yapılan, Azerbaycan mutfağındaki Dovğa Çorbası, Türk mutfağında Gaziantep de yapılan Dövme Çorbası ve Lebniye Çorbası ile benzerdir. Kış günlerinde tercih edilmekte olan, her iki mutfağın ortak çorbalarından biri de erişte çorbasıdır. Umaç/Oğmaç Çorbası ortak çorbalarımızdan biridir. Hiç bozulmadan günümüze gelmiş olan Borani kadim bir Türk Yemeğidir. Borani, Azerbaycan ve Türk Mutfağının önemli örneğidir. Türk Boylarında oldukça yaygın bir yemek çeşitlerinden biri de, kebaptır. Kebap çeşitlerindeki çokluğun sebebi, göçebe yaşam ve hayvancılıktır. Antep Kebabı ortak kebablardan olan Lüle Kebabı ile aynı şekilde yapılmaktadır (Aydoğdu ve Mızrak 2017).

Mutfak kültürlerimizin olmazsa olmazı salatalardır. Mevsimine göre değişiklikler göstermektedir. Muhakkak et yemeklerinin yanında soğan ve sumak sunulmaktadır. Kış hazırlığında turşu, Azerbaycan ve Türk Mutfağında da çeşit ve lezzeti ile önemli bir yerdedir. Azerbaycan Mutfağını pilav çeşitlerindeki zenginliğiyle diğer mutfaklardan ayıran farklılıklardandır. Türk mutfağında olduğu gibi Azerbaycan mutfağında da pilav çok çeşitlidir. Özel gün menülerinde en önemli yemek, pilavdır. Azerbaycan ve Türk Mutfakları arasında dolma ve sarmalar en dikkat çekici benzerliktir. Üzüm yaprağı, lahana yaprağı ve pazı sarmalık olarak bilinen en çok kullanılan malzemelerdir. Kullanılan malzemeler ve çeşitliliğinden, dolma harcının yapılmasına kadar birçok benzerlik görülmektedir. Her iki ülke arasında benzerlik tatlılarda da bilinmekte ve en başta baklava gelmektedir (Soylu, 1978).

Derin tarihi birliktelikleri sebebi ile kullanılan malzemedan ürün çeşitliliğine, gelenek ve göreneklerinden, kullanılan mutfak araç gereçlerinden pişirme usul ve çeşitliliğine, özel gün ve törenlerine ve sofrada adabına kadar Azerbaycan ve Türk Mutfak

Kültürünün birçok alanda ortak değerleri vardır. Uzun tarihi süreçte farklı coğrafyalara yerleşilse de, birçok doğal, maddi, manevi, siyasi sorunlar yaşansa da farklı kültürlerle yakınlaşmalar olsa da, bu besleyici damar temeldeki kültürümüzü korumamıza ve yaşatmamıza vesile olmuştur. Turizm faaliyetleri ve gelirleri açısından değerlendirildiğinde, mutfak kültürümüz, en önemli kültürel mirasımız olarak görülmelidir. Gastronomi turizmi için önemli olan öncelikle diğer kültürlerle de yakın olan, kabul edilebilirliği yüksek olan, damak tadını fazla zorlamayacak olan ürünlerin tanıtımına ağırlık verilerek başlanılmasının uygun olacağı düşünülmektedir. Böylelikle, memnuniyeti sağlanmış, beklediği deneyime sahip olmuş misafirlerimizi evlerine uğurlamış oluruz ki bununda tanıtımımızda ve tekrar tercih edilme oranımızda belirli bir yükseliş sağlayacağı düşünülmektedir. Tekrar ziyaretlerde ise önceki olumlu tadımlar ve tecrübeler sebebi ile tüm yöresel yemeklerimizi tatmaya meyilli Gastro Turistler beklenmektedir (Aydoğdu ve Mızrak 2017).

2.5.3. Özel Günlerde Yemek Alışkanlıkları

Azerbaycanlıların kültüründe özel günlerde ve çeşitli bayramlarının bazılarında özel yemekler yenmekte, özel sofralar kurulmaktadır. "Özel gün ve bayram yemekleri" Azerbaycan mutfağında çok çeşitlilik göstermektedir. Nevruz'da "*Semeni*", çocuğun ilk dişi çıktığında "*Hedik*", Hızır Nebi bayramında "*Kavut*" hazırlanmaktadır. Ayrıca eskilerden kalan bir adet olarak nişan-düğün, doğum, ölüm, sünnet gibi önemli günlerde de çeşitli yemekler yapılmaktadır. Yazılı kaynaklara göre, Nevruz bayramı MÖ 505 yılında ortaya çıkmıştır. Şair Nizamulmülk'ün "*Siyaset*"inde, Ömer Hayyam'ın "*Novruzname*"sinde ve diğer şair ve yazarların eserlerinde Nevruz Bayramı, halkımızın en çok kutlanan bayramlarından biri olarak vurgulanmaktadır. Nizami Gencevi'nin "*İskendername*" şiirinde, Nushaba'nın Nevruz bayramında İskender'i davet etmesi ve çeşitli Nevruz geleneklerini yansıtan şenlik ateşi etrafında çeşitli nimetler sunması, bu bayrama özel bir önem verildiğini göstermektedir. Azerbaycan'da her yörede Nevruz bayramında kendine has pilav çeşitleri hazırlanmaktadır. Bayramlaşmak için gelen misafirlere hazırlananlar ikram edilir. Nevruz sofrasında şekerbura, baklava, şorgogal, her yöreye has tatlılar, Nevruz şekerleri, semeni, boyalı yumurta, kuruyemiş çeşitleri, bulunmaktadır. Kuru meyvelerden evde hazırlanan şerbetler, kompostolar içecek olarak sunulmaktadır (URL 36.).

Azerbaycan'da Nevruz bayramında mezarlık ziyaretleri yapılmaktadır. Mezarlığa yumurta, semeni, tatlılar götürülmekte ve mezarların üzerine konulmaktadır. Yalnız semeni de yas ifade etmesi bakımından siyah kuşakla bağlanmakta, yumurtalar ise boyasız olmaktadır. Hazırlanan yiyecekler, ölünün ruhu için herkese dağıtılmaktadır. Semeni mezarın üzerinde kalır ve hiç kimse dokunmaz. Ayrıca un helvası hazırlanır ve bir kişiye yetecek şekilde lavaşın içine sarılır, mezarlığa götürülür. Mezarlık girişinden itibaren karşılaşılan herkese dağıtılmaktadır. Helvayı alan kişiler "*Allah kabul etsin*" diyerek helvayı yer. Nişanlı kızlara erkek tarafından Nevruz sinileri Azerbaycan Türkçesiyle "honça'lar, bir sini baklava, bir sini şekerbura, bir sini şorgogal, semeni, boyanmış yumurta ve şekerler, çikolatalar gönderilmektedir. Düğünlerde ve sünnetlerde içkiler, kebaplar, aş, dolmalar, soğuk yiyecekler hazırlanmaktadır. Nevruz Azerbaycan'da bir başka kutlanmaktadır. Bu bayramın gelişi ile Azerbaycan'da bütün evlerde kendi özel kaplarında hususi olarak buğday ve arpa yeşertilmektedir. Bu yeşertilmiş olan buğdaya "*Semeni*" ismi verilir. Sembol olarak, Semeni, Nevruzun gelişini bildirmektedir. Azerbaycan'da Semeni için hususi tohumluk buğday Nevruzdan 10-15 gün önce seçip ayrılmaktadır. Buğdayı su ile ıslatıp özel tabaklara koyup, üstüne sargı bezinden yapılan "*Renzi*" adlı bir örtü sererler. Buğdayın nemli kalmasını sağlamak için gün aşırı az miktarda ıslatıp kurummasını önlerler. Buğdaylar böylece çatlayıp yeşerir ve boy atarlar. Semeniyle ilgili bu gelenek Azerbaycan'da kadim zamanlardan günümüze kadar yaşatılmaktadır (Imamverdiyev, 2005).

Azerbaycan'da Nevruz bayramından önce 4 hafta her salı (Azerbaycanlıların deyimi ile çarşamba akşamı) bayram için hazırlıklar başlamakta ve kutlamalar yapılmaktadır. Nevruz bayramında herkes birbirinin evine gitmekte ve misafirlere ikramlar yapılmaktadır. Kuru yemişler, bu bayramda ikram edilen çerezler arasında önemli bir yer tutmaktadır. Genel olarak bu mevsimin tüm meyveleri de ikrama dâhildir. Azerbaycan'da Mart ayı "*Temizlik Ayı*" olarak kabul edilmektedir. Nevruzdan 20-25 gün önce bu nedenle her evin hanımı, kızı, gelini temizlik yapmaya başlar. Evlerin duvarları elden geçirilerek yeniden ahenkle boyanır, halılar yıkanır, evin tozu alınır, camlar silinir. Sokakların temizliği de Nevruzdan iki üç gün önce yapılmaktadır. Bu yüzden mahalle sakinleri ve komşular evlerinin önünün ve sokakların da temizlenmesine dikkat göstermektedirler. Önceden her tür çeşit tatlıları yapmak için bu hazırlık aşamasında gerekli malzemeler alınmaktadır. Hazırlanan hamur tatlılarının başında Azerbaycan'a has

"Pahlava" (baklava), "Şekerbura", "Şeki baklavası", "Şorgogal" gelmektedir. Nevruz, birlik, beraberlik ve barış günüdür. Bu günü fırsat bilip, birbirinden küsenler, barışmaktadırlar. Nevruz bayramında Azerbaycan da her salı, özellikle de bayramdan önceki son salı gününde komşu, eş-dost bir araya gelip, sokağın bir yerinde akşamüstü odun toplayıp ateş yakarlar. Gece yarısına kadar şarkı söyleyip, dans edip, yallı gidip eğlenirler. Yalı gitmek, Azerbaycan halkının çok eski zamanlardan beri icra ettiği bir danstır. Bu, insanların birliği demektir. Yanan ateşin (tongalın) üzerinden zıplarlar. Ateşin üzerinden atlayınca inanca göre ağırlık ve hastalıklar yanar, yok olur, temizlenir. Bu sebepten bu ateşten atlarken *"ağırlığım, başarıım ateşlere, İlkbaharda benimle zıplamayan yabancılara"* şeklinde sözler söylemektedirler (URL 37) .

Nevruz bayramı kutlamalarında Azerbaycan da sembolik olarak görev alan şahıslar Dede Korkut, Bahar Kızı, Keçel (Kel) ve Kosadır. Baharın gelmesini, Bahar Kızı, sembolü müjdeler. Dede Korkut, ozan ve Âşıkların musiki ve kültürün, halk müdrikliğinin genel timsalidir. Bazı acı hakikatleri espri ve şaka yoluyla yoğurup komik bir dil ile anlatan, aslında tenkit ve eleştiri getiren, şahıslar, Keçel (kel) ve Kosadır. Yumurta, Nevruz bayramının en güzel sembollerinden biridir. Yumurtaları, Nevruz öncesi farklı renklere boyarlar. Bu boyama işi eski zamanlarda soğan kabuğuyla yapılırdı. Nevruzda gençler bu gün için özel olarak seçtikleri yumurtaları birbirleriyle dövüştürür ve yumurtası çatlayan taraf mağlup bilinir. Azerbaycan'da Nevruzun son salı gününde yapılan çok enteresan gelenekleri vardır. Bunlara "Kapı Pusma", "Yüzük Falı", "Papag atmak" örnek gösterilmektedir. Çocukların, gençlerin kendi şapkalarını komşularının evinin kapısına atmaya " Papag attı" denilmektedir. Kapıya atılan şapkalar boş iade edilmemekte içine ceviz, şeker ve tatlılar koyulmaktadır. Gençler, adetten genç kızlar Kulak Falına bakmaktadırlar. Bir dilek tutup bir evin kapısını dinlemektedirler. Evde hoş bir sohbet duyulursa, dileğin gerçekleşeceğine işarettir. Yüzük falında genç kızlar yüzüğü sapa tutturur ve su dolu bir bardağın üzerinde tutar. Yüzüğün cama çarpma sayısı, kızın o yaşta evleneceğine işarettir. Sovyetler Birliği zamanında Azerbaycan'da Nevruz bayramının kutlanılmasına izin verilme de, halk bu bayramı asırlardır kutlamış ve unutmamıştır. İlk kutlama bununla beraber 1966 tarihinde Azerbaycan da büyük siyaset insanı Shali Kurbanov tarafından gerçekleştirilmiştir. Daha sonraki kutlama 18 yıl sonra 1984 yılında olmuştur. Azerbaycan 1991 tarihinde bağımsızlığını ilan ettikten sonra her

yıl Nevruz bayramı devlet tarafından kutlanmaya başlamıştır. Nevruz bayramı resmi tatil günü olarak ilan edilmiştir (Imamverdiyev, 2005).

Düğün gelenekleri dünya kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Her milletin kendi düğün gelenekleri vardır. Halkımızın en eski düğün geleneklerinden biri de törenin ilk aşaması olan elçiliktir. Elçilik evliliğin temelidir. Eski çağlardan günümüze kadar ailelerin kutsama ve rızaları ile aile tamamlanmıştır. İşte bu yüzden bu gelenek uzun yıllar korunmuştur ve evliliğin temellerinin atılmasında kilit rol oynamıştır. Elçilik gelenekleri de bölgelere göre farklılık göstermektedir. Ancak genel olarak bu tören tüm bölgelerde düğünün başlangıcı olarak kabul edilir. Büyükelçilik töreninin kendisi birkaç aşamadan oluşur: "*beğenmeme*", "*kız*", "*haberci*", "*küçük elçilik*", "*elçilik*" ("*evet*" *elma*, *yüzük*"). Modern zamanlarda geçmişin elçiliğinin bu kadar uzun aşamalardan geçmesi bazen şaşırtıcı, bazen ilginç ve bazen de ironiktir. Ama biraz düşününce, müstakbel ailenin sorunsuz olması, akrabaların birbirini iyi tanınması, gençlerin birbirini anlaması, yeni kurulan ailenin temelini sağlıklı olması ve sağlıklı olması için bu aşamaların ne kadar önemli olduğu ortaya çıkmaktadır. Kural olarak, ilk iki kadın - oğlunun annesi ve akrabalarından biri elçiliğe gitmektedir. Kadınlar konuyu önceden tartışmaya ve hazırlamaya çalışmaktadırlar. Kızın ve annesinin ilişkiye katılıp katılmadıklarını öğrenirler ve kızın evinden aile reisinin (babasının) fikrini öğrenmesini isterler (Gündüz, 2000). Genel bir anlaşmaya varıldıktan sonra nişan töreninin konuları çözülür ve büyükelçilik için hazırlıklar başlamaktadır. Kadınlar anlaştıktan sonra erkek ve kız evlerinin reisleri buluşmaktadır. Çocuğun babası yoksa onun yerine oğlan tarafından saygı duyulan bir erkek akraba getirilmektedir. Oğlanın babası, üç ileri gelenle birlikte kızın evine gider ve elçiler kızın evine hareket ve davranışlarıyla geldiklerini söylemektedirler. İlk defa kızın evine gelen elçiler her şeye çok dikkat etmektedirler. Aynı zamanda elçiler, kızın annesinin kabiliyetine, misafirler için sofraya düzenine, evin düzenine dikkat eder ve aynı zamanda ailede kendileri hakkında olumlu bir imaj yaratmaya çalışmaktadırlar. İnanç ve geleneklerine göre gece elçiliğe gitmezler. Modern şehirlerde bu gelenek unutulmuş olsa da elçilerin önüne tatlı çay koyarlar ve yemek yerler. Tatlı çayın yani, şirin çayın yapılışı da sunumu da çok farklıdır. Bardağın alt kısmı beyaz su üst tarafı çay olmalıdır (URL 38) .

2.6. AZERBAJYCAN TURİZMİ

2.6.1. Azerbaycan Turizminin Tarihsel Gelişimi

Azerbaycan'da turizmin gelişmesi, ekonomik gelişme ve refahın önemli bir faktörü olarak kabul edilmekte ve kamu politikasının ayrılmaz bir parçası haline gelmektedir. Halkın isteği üzerine 1993 yılında iktidara gelen milli lideri Haydar Aliyev, bu potansiyeli doğru değerlendirmiş ve ciddi bir yatırım gerektiren turizmin gerileme ve gelişimini aşmak için kapsamlı tedbirler almıştır. Ulusal liderimiz tarafından sağlam bir temele oturtulan sosyo-ekonomik politika stratejisinin bir sonucu olarak, Azerbaycan'ın mali olanaklarının yıllık olarak iyileştirilmesi, turizm alanında başarılı reformlar yapılmasını sağlamıştır. Turizmin gelişme eğilimi, her şeyden önce ülkenin en yüksek yasal düzenlemelerine yansımıştır. 1999 yılında Milli Meclis Turizm Yasasını kabul etmiştir ve 27 Temmuz 1999'da büyük lider Haydar Aliyev Azerbaycan Cumhuriyeti Turizm Yasasının uygulanmasına ilişkin bir kararname imzalamıştır. 25 Eylül 2001 tarihinde, Dünya Turizm Örgütü'nün (WTO) Kore Cumhuriyeti'nin başkenti Seul'deki XIV. Genel Kurulu'nda Azerbaycan Cumhuriyeti bu uluslararası turizm organizasyonuna üye olmuştur. Her yıl 27 Eylül Azerbaycan'da Turizm Günü olarak kutlanmaktadır. Cumhurbaşkanı İlham Aliyev tarafından 1 Eylül 2016 tarihinde imzalanan karnameye göre, Dünya Turizm Günü ülkemizde de "Turizm Emekçileri Günü" olarak kutlanmaktadır. Bu kapsamda çeşitli etkinlikler, ulusal turizm konferansları, turizm projeleri hayata geçirilmektedir. Ülkede turizm alanındaki devlet politikası, Mayıs 2018'e kadar Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın ilgili yapıları tarafından uygulanmıştır. Hâlihazırda Azerbaycan Cumhuriyeti Devlet Turizm Ajansı, turizm alanında olduğu kadar, kendi yetkisi altındaki devlet rezervlerinin topraklarında bulunan tarihi ve kültürel anıtların korunması alanında da devlet politikası ve düzenlemelerini uygulamaktadır. Devlet Turizm Acentesi, Azerbaycan Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın mevcut yapısı temelinde, "Azerbaycan Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı'nın 20 Nisan 2018 tarihli Emri" uyarınca kurulmuştur (Hesenzade, 2021).

Bağımsız Azerbaycan'da turizm sektörünün altyapısı önemli ölçüde gelişmiştir. Azerbaycan'da turizm, modern yaşam tarzının ve kültürün önemli bir özelliği, uluslararası ilişkilerin bir biçimi olarak geliştirilmektedir. "Turizm Üzerine" kanun 4 Haziran 1999'da kabul edilmiştir. Gençlik, Spor ve Turizm Bakanlığı 18 Nisan 2001 tarihinde

kurulmuştur. Azerbaycan Cumhuriyeti Cumhurbaşkanınının 30 Ocak 2006 tarihli kararnamesi ile Kùltür Bakanlığı ile Gençlik, Spor ve Turizm Bakanlığı kaldırılmış ve Kùltür ve Turizm Bakanlığı kurulmuştur. "2002-2005 yıllarında Azerbaycan Cumhuriyeti'nde Turizmi Geliştirme Devlet Programı'nın onaylanmasından sonra ùlkenin turizm kaynakları verimli bir şekilde kullanılmaktadır. 2002 yılında ùlgede turizmin gelişmesini sağlamak için uluslararası standartları karşılayan 7 ana turist (Bakù-Khaçmaz, Bakù-Astara, Bakù-Balakan, Bakù-Gazakh, Bakù-Abşeron Yarımadası - Gobustan, Bakù-Nahçivan, Bakù- şuşa) rotası belirlenmiştir (Sùleymanov, 2016).

Azerbaycan Cumhuriyeti'nin turizm endüstrisi için modern uluslararası öğrencilerle tanışan uzmanların eğitimi; Azerbaycan Turizm Enstitüsü, Azerbaycan Cumhuriyeti Bakanlar Kurulununun 13 şubat 2006 tarih ve 45 sayılı Kararı ile yüksek kùltürel ve sivil faaliyetleri derin mesleki bilgi ile birleştirerek yüksek nitelikli uzmanların uygulama yoluyla eğitimini sağlamak amacıyla kurulmuştur. Azerbaycan'da turizmin gelişmesinde önemli faktörlerden biri olan gıda sektörü oluşturulmuş ve Ulusal Mutfak Merkezi kurulmuştur (1991). "Amburan", "Kervansaray", "Bah-bahclub", "McDonald's", "Pizzanat", "Patio-pizza", "Oyster Balık Evi", "DolceVita", "Deniz" restoranları bunlardan bazılarıdır. Bunlar hem yerli hem de turistler için kullanılabilir. Ùlgedeki ulusal, Avrupa, Türk, Hint ve Çin restoranlarının çoğu Bakù'de bulunmaktadır. Bakù'de dünyanın en büyük otel zincirleri arasında yer alan beş yıldızlı Hyatt Regency (1995), Grand Hotel Europe (1997), Radisson SAS Plaza Hotel (1998), Park Hyatt Hotel (1999), Excelsior Hotel Baku (2005) de bulunmaktadır. 2 Temmuz 2011'de Bakù'de beş yıldızlı bir Kempinski Badamdar otel kompleksi açılmıştır. Sadece dünyanın en gelişmiş ùlkelerinde bulunan bu tür tesisler, işadamlarına, turistlere ve ziyaretçilere maksimum hizmet sunmaktadır. Azerbaycan'ın çeşitli bölgelerinde oteller, dinlenme alanları, eğlence ve spor merkezleri bulunmaktadır. Örneğin; Kafkas otel zinciri, Gabala'daki Gabaland eğlence parkı, Tufandag kış turizm kompleksi ve Gusar bölgesindeki muhteşem Shahdag turizm merkezidir. Guba, şamahı, şeki, Lenkeran, Gence, Zagatala, Haçmaz ve Nahçivan turizm bilgi merkezleri, Cumhurbaşkanı'nın ilgili kararnamesiyle onaylanan Azerbaycan Cumhuriyeti'nde Yoksulluđu Azaltma ve Ekonomik Kalkınma Devlet Programı'nın gereklilikleri kapsamında raporlama döneminde faaliyete geçmiştir. Azerbaycan Cumhuriyeti'nin. Azerbaycan Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu'nun 16 Temmuz 2004 tarihli kararıyla onaylanan "*Turistik gezi hizmetlerinin belgelendirilmesine ilişkin kurallar*"

uyarınca, Azerbaycan Cumhuriyeti'ndeki devlet sınıfı otellerin ve otel tipi işletmelerin sayısı Azerbaycan 655'e ulaşmıştır (URL 39).

İç turizmi geliştirmek için Yanardağ ve Nardaran kaleleri turizm rotasına dâhil edilmiştir. Gala Devlet Tarih ve Etnografya Müzesi kurulmuştur. Khınalıg Kalkınma Programı, Khınalıg Devlet Tarihi-Mimari ve Etnografik Koruma Alanı'nı kültürel, tarihi ve etnografik bir alan olarak korumak ve turizm olanaklarını geliştirmek için geliştirilmiştir. Azerbaycan Turizm Şirketleri Birliği, turizm şirketlerinin faaliyetlerini geliştirmek, çalışmalarında mevcut sorunları ortadan kaldırmak ve turizm şirketlerinin çıkarlarını korumak, yerel ve uluslararası etkinliklere katılmak amacıyla 2009 yılında kurulmuştur. 250'den fazla turizm şirketinin faaliyet gösterdiği Azerbaycan'da da bu derneğin kurulması önemli bir adımdır. 6600'den fazla kültürel anıtı kapsayan Ulusal-Kültürel Miras Listesi kabul edilmiştir. 65'i dünya, 2034'ü ulusal ve geri kalanı yerel öneme sahiptir. Azerbaycan'dan İçeri Şehir Şirvanşahlar Sarayı ve Kız Kulesi ile birlikte UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer almaktadır (2000). "*Icheri Sheher*" Tarihi-Mimari Koruma Alanı topraklarında 10 dünya ve 27 ülke için önem taşıyan anıt, ilginç bir turistik nesnedir. Uygun iklim koşulları (Lankaran-Astara, Nabran-Yalama, Abşeron vb.), şifalı maden suları, petrol ve çamurlar (Lankaran, Kelbecer, Nahçıvan, Naftalan, Abşeron vb.) sağlık turizminin gelişmesi için geniş fırsatlar yaratmaktadır. Ülkedeki devlet doğa rezervleri ve milli parkların sayısındaki artış, doğa, ekolojik ve egzotik turizmin gelişimini hızlandırmıştır. 2016 yılında Azerbaycan Cumhuriyeti'nde Uzmanlaşmış Turizm Endüstrisinin Geliştirilmesi için Stratejik Yol Haritasının kabul edilmesi, elektronik vize verme prosedürünün basitleştirilmesi ve ASAN Vize sisteminin kurulması turizmin gelişmesi için yapılan çok yönlü çalışmalar arasındadır (URL 40)

1 Temmuz 2019'da Bakü'de düzenlenen UNESCO Dünya Mirası Komitesi 43. Toplantısında Şeki'nin tarihi bölümü ve Şeki Han Sarayı UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne alınmıştır. Turizm alanında nitelikli personel yetiştirilmesi hizmet kalitesinin artırılması açısından önemlidir. Bu bağlamda özellikle Devlet Turizm Acenteliği bünyesinde Azerbaycan Turizm ve İşletme Üniversitesi, Bakü Turizm Meslek Yüksekokulu ve Mingeçevir Turizm Koleji'nin faaliyetleri önem arz etmektedir. Azerbaycan Otelciler Birliği, Rehberler Derneği, Azerbaycan Seyahat Acenteleri Birliği ve benzeri kamu derneklerinin kurulması, turizm endüstrisini ortak bir amaç etrafında birleştirmenin önemli bir itici gücüdür. 2020 sonbaharında Azerbaycan topraklarının

%20'sinin Ermeni ordusunun işgalinden kurtarılmasının ardından yeni yolların inşası, havaalanlarının açılması, "akıllı" şehir ve köylerin inşası bölgede turizmi önemli ölçüde artıracaktır (URL 41).

2.6.2. Azerbaycan'da Turizm Bölgeleri

Birçok ülkeye nazaran Azerbaycan turizm sektörünün gelişmesinde daha çok imkânlara sahiptir. Yaz günleri daha uzun ve güneşlidir. Yıllık güneşlenme süresinin ortalaması birçok ülke ortalamasından fazladır. Deniz suyunun sıcaklığı 5-6 ay 20 derecenin üzerindedir. Bu, deniz kıyıları, özellikle Avrupa bölgesindeki soğuk, sisli ve yağmurlu bölgelerinde yaşayanlar için tatil olarak değerlendirilmektedir (Hanahmedov, 2017). Azerbaycan 'da turizm açısından gelişmeye uygun 7 bölge öne çıkmaktadır.

- Abşeron
- Qobustan-Şamahı- Ağsu- Göyçay-İsmayılı- Kürdemir- Zerdab- Ağtaş,
- Hızı-Siyezen-Deveçi-Haçmaz-Guba-Gusar,
- Gebele- Oğuz-Şeki-Gah-Zakatala-Balaken,
- Gence-Goranboy-Hanlar-Gedebey-Tovuz-Gazah,
- Salyan-Masallı-Lerik-Lenkeran-Astara,
- Nahçıvan-Şahbuz-Şerur-Sederek-Ordubad-Culfa-Babek.

2.5.3. Azerbaycan Turizm İstatistikleri

Azerbaycan'ın doğal kaynakları, renkli iklimi, zengin tarihi ve kültürel mirası turizmin gelişmesi için ek fırsatlar yaratmaktadır. Aynı zamanda, ülkede turizmi teşvik etmek için yapılan tutarlı ve amaca yönelik çalışmalar: "2002-2005 Azerbaycan'da Turizm Geliştirme Programı", "Azerbaycan'da 2010-2014 yıllarında Turizmi Geliştirilmesi için Devlet Programı", 2011'in Azerbaycan'da "Turizm Yılı" ilan edilmesi, Uluslararası Turizm Fuarı'nın (AITF) her yıl Bakü'de düzenlenmesi, turizmle ilgili düzenleyici çerçevenin ve yönetim sisteminin iyileştirilmesi ve kongreler devletin bu alandaki dikkat düzeyinin göstergesidir. Tüm bunlar ülkede turizmin dinamik gelişimi için verimli bir zemin oluşturmuştur. Azerbaycan'ı 2019'da ziyaret eden turist sayısı 2018 yılına göre %11 artarak 3.170.000 kişiye ulaşmıştır. Ziyaretçilerin %29,4'ü Rusya'dan, %22,9'u Gürcistan'dan, ¼ 10'u Türkiye'den, %8,1'i İran'dan, %3,4'ü Suudi Arabistan'dan

ve %2,2' si Birleşik Arap Emirlikleri'nden gelmiştir. Gelen turistlerin cinsiyet dağılımı oransal olarak %66,6'sı erkek, %33,4ü kadın olmuştur. 2019 yılında AB üyesi ülkelerden gelen turistlerin sayısı %21,3 artarak 136.500 e, BDT ülkelerinden gelenlerin sayısı ise % 9,3 artarak 1.141.000 kişiye ulaşmıştır (URL 42) .

Tablo 2.1. Seyahat Amaçlarına Göre Azerbaycan'a Gelen Turistlerin Sayısı (bin kişi)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Turizm Amacıyla Gelen Turist Sayısı	2.159,7	1921,9	2044,7	2.454,0	2.605,3	2863,5	519,4
Dinlenme ve Eğlence Amacıyla Turizmi İçin Gelen Turist Sayısı	709,9	668,8	697,1	839,3	1.042,4	1164,0	164,9
Kongre Turizmi İçin Gelen Turistler	670,5	632,3	691,7	834,4	787,4	850,5	177,5
Sağlık Turizmi İçin Gelen Turistler	46,3	36,5	41,5	49,1	63,1	63,9	10,4
Dini Turizmi İçin Gelen Turistler	13,7	11,5	12,6	14,7	15,3	16,6	3,0
Akraba, Arkadaş Ziyareti İçin Gelen Turistler	677,1	542,0	562,0	674,9	651,6	719,9	133,2
Diğer Turizm Amaçları İçin Gelen Turistler	42,2	30,8	39,8	41,6	45,5	48,6	30,4
Diğer Amaçlar Gelen Turist Sayısı	138,1	84,3	204,1	242,7	244,3	306,9	276,3
Toplam Gelen Turist Sayısı	2.297,8	2006,2	2248,8	2.696,7	2.849,6	3.170,4	795,7

Kaynak: <https://www.stat.gov.az>

Tablo 2.1'de 2014-2020 yılları arasında Azerbaycan'a sefer etmiş turistlerin seyahat amaçlarına göre istatistik dağılımından bahsedilmektedir. Genel olarak tablo incelendiğinde 2016 yılından sonra yurt dışından Azerbaycan'a gelen turist sayısının giderek arttığı söylenilebilir. Turizm amacıyla Azerbaycan'a gelen turist sayısında 2014 yılından 2016 yılına kadar 237.000 azalma olmuştur. 2016 yılından başlayarak 2019 yılının sonuna kadar gelen turist sayısında 800.000 artma görülmektedir (Islamzade, Büyükepeççi. 2021).

Seyahat amaçlarına göre Azerbaycan'ı ziyaret eden turistlerin en çok tercih ettikleri turizm türleri dinlenme ve eğlence turizmi, kongre turizmi ve sağlık turizmidir. Dinlenme ve eğlence turizmi için gelen turist sayısında 2014-2019 yılları arasında 460.000 bir artma olmuştur. Aynı zamanda bu artma sayısı kongre turizminde 200.000 kişi, sağlık

turizmde ise 17.000 kişi olmuştur. Akraba ve arkadaş ziyaretleri için gelenlerin sayısı 2018 senesinin sonuna kadar azalsa da 2019 yılında diğer yıllara kıyasla daha fazla olmuştur. Dini turizm için Azerbaycan'ı tercih edenlerin sayısı diğer turizm türlerine göre az olsa da son iki yılda bu turizm türünü tercih edenlerin sayısı artmıştır. 2020 yılında Azerbaycan'a turizm amacıyla gelen turist sayısı yarım milyon olmuştur. Bu turistler içinde rekreasyon, eğlence, kongre ve arkadaş/akraba ziyareti için gelenlerin sayısı daha yüksek olmuştur (Islamzade, Büyükipekçi. 2021).

2015 yılında, I. Avrupa Oyunları zamanı ülkeyi ziyarete gelen turist sayısının önceki yıllara göre daha çok olacağı beklenilmekteydi. Fakat yıllık istatistik verilere bakıldığında bu fikrin kendisini doğrultmadığı görülmektedir. Buna sebep ise ülkedeki konaklama tesisleri ve yatak kapasitesinin az olması olmuştur.

Tablo 2.2. Seyahat Amaçlarına Göre Yurtdışına Giden Turistlerin Sayısı (bin kişi)

	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Turizm Amacıyla Gelen Turist Sayısı	3.319,4	3256,2	3592,1	3.447,4	4.096,7	4.347,3	746,6
Dinlenme ve Eğlence Amacıyla Turizmi İçin Gelen Turist Sayısı	1.014,7	1045,2	1096,1	1.054,9	1.126,3	1251,7	194,8
Kongre Turizmi İçin Gelen Turistler	1.277,8	1185,3	1371,6	1306,5	900,2	848,8	168,5
Sağlık Turizmi İçin Gelen Turistler	169,8	140,0	192,7	189,6	288,6	268,8	42,9
Dini Turizmi İçin Gelen Turistler	117,8	133,5	127,1	120,1	245,3	250,0	39,2
Akraba, Arkadaş Ziyareti İçin Gelen Turistler	565,0	592,6	613,9	586,1	844,5	876,4	159,9
Diğer Turizm Amaçları İçin Gelen Turistler	174,3	159,6	190,7	190,2	691,8	851,6	143,3
Diğer Amaçlar Gelen Turist Sayısı	924,9	839,6	689,8	661,5	811,4	1220,4	418,0
Toplam Gelen Turist Sayısı	4.244,3	4.095,8	4.281,9	4.108,9	4.908,1	5567,7	1.164,6

Kaynak: <https://www.stat.gov.az>

2014-2020 yılları arasında Azerbaycan'dan yurt dışına giden turistlerin sayısı ile ilgili bilgiler Tablo 2.2'te yer almıştır. Öncelikle Tablo 1'teki rakamlar bu tablodaki rakamlarla karşılaştırıldığında yurt dışına giden turistlerin sayısı gelen turistlerin sayısından daha fazla olduğu görülmektedir. Bu da ülkeden çıkan dövizin ülkeye gelen dövizden daha çok olmasına neden olmuştur. Tablo 2'de görüldüğü gibi 2014-2019 yılları

arasında ülkeden yurt dışına giden turistlerin sayısı 4.000.00 üzerindedir. Bu sayı 2015 yılına kadar azalmasına rağmen 2016 yılından başlayarak artmaya başlamış ve giden turist sayısı 2019 yılının sonunda 5.567.000 e çıkmıştır. Fakat toplam giden turist sayısından diğer amaçlar için giden turistlerin sayısı çıkartıldığında, turizm amacıyla giden turist sayısında her yıl bir önceki yıla göre artış görülmektedir. 2014-2019 yılları arasında Azerbaycan'dan yurt dışına dinlenme ve eğlence amacıyla giden turistlerin sayısında 1.200.000 yakın artma olmuştur. Bu yıllar içerisinde sağlık turizmi için gidenlerin sayısında 100.000, dini turizm için gidenlerin sayısında 132.000, akrabalar arkadaş ziyareti için gidenlerin sayısında 311.000, diğer turizm amaçları için gidenlerin sayısında 295.000 artma olmuştur. Kongre turizmi için yurtdışına giden turistlerin sayısı her sene giderek azalmıştır. 2019 yılında ülkede turizm gelirleri 2.891 milyar dolar, harcamalar ise 2.301 milyar dolar olmuştur ve 590 milyon dolara yakın kar elde edilmiştir. Aynı şekilde 2018 yılında Azerbaycan'ın turizm gelirleri 2.634 milyar dolar, turizm giderleri 2.284 milyar dolar ve kar 350 milyon dolar, 2017 yılında turizm gelirleri 3.01 milyar dolar, turizm giderleri 2.658 milyar dolar ve kar 353 milyon dolar, 2016 yılında turizm gelirleri 2.713 milyar dolar, turizm giderleri 2.494 milyar dolar ve kar 219,7 milyon dolar, 2015 yılında turizm gelirleri 2,31 milyar dolar, turizm giderleri 2,6 milyar dolar ve 293 milyon dolar zarar, 2014 yılına turizm gelirleri 2.431 milyar dolar, turizm giderleri 2.310 milyar dolar ve 121 milyon dolar kar elde edilmiştir (Islamzade, Büyükepeççi. 2021).

Tablo 2.3. Azerbaycan'ın Yıllık Turizm Gelirleri (bin dolar)

Yıllar	Gelirler
2014	2.431,533
2015	2.309,485
2016	2.713,789
2017	3.011,781
2018	2.634,163
2019	2.891,514
2020	244,177

Kaynak: <https://www.stat.gov.az>

2020 yılında insanlığın baş belası haline gelen COVID-19 pandemisi turizm sektörüne milyarlarca dolar zarar vermiştir. COVID-19 pandemi dönemi haricinde 15-20

yılın istatistikleri analiz edildiğinde, en dinamik gelişen sektörlerden biri olan turizm sektörünün ekonomide önemli bir yer tuttuğu ve en karlı sektörlerden biri olduğu görülmektedir. Pandemi süresince turizmden etkilenen birçok ülke gibi Azerbaycan'da da 2020 yılında turizm faaliyetleri neredeyse yok denilecek kadar az olmuştur. Devlet tarafından alınan pandemi kararları karantinalar, şehirlerarası yolculukların kapanması, kara sınırlarının kapatılması, insanların "Mesajla Dışarı Çıkma" sistem uygulaması ile izin almaları turizm ve seyahatlerin yapılmasını engellemiştir (Islamzade, Büyükipekçi. 2021).

2.5.4. Azerbaycan'daki Turizm Faaliyetleri

2020 yılında Azerbaycan'ın zaferi ile sona eren Karabağ savaşının ardından ülkede bir süre değişiklikler olmuştur. Azerbaycan'ın şirin bir köşesi olan Şuşa'da Uluslararası Mutfak Festivali düzenlenmiştir. Haydar Aliyev Vakfı ve Devlet Turizm Ajansı tarafından düzenlenen Azerbaycan'ın kültür başkenti Şuşa'da farklı ülkelerden şefler bir araya gelmiştir. Şuşa Birinci Uluslararası Mutfak Festivali bir kez daha Azerbaycan halkının misafirperverliğini, bu şehrin kadimliğini ve güzelliğini gözler önüne sermiştir. Uluslararası Mutfak Festivali'nde Azerbaycan'ın yanı sıra Almanya, Avusturya, Çin, Fransa, Gürcistan, İran, İsrail, İtalya, Malezya, Türkiye ve Japonya'dan gelen şefler de konukları ülkelerinin mutfaklarıyla tanıştırmıştır. Belçika, Çek Cumhuriyeti, Fransa, İtalya, İsrail, Kanada, Kore Cumhuriyeti, Kazakistan, Özbekistan, Rusya, Türkiye ve diğer ülkeler etkinlikte uluslararası gıda uzmanları ve blok yazarları tarafından temsil edilmiştir. Azerbaycan'ın çeşitli ekonomik bölgeleri - Abşeron-Hızı, Bakü, Dağlık Şirvan, Gence-Daşkesan, Lenkeran-Astara, Orta Aran, Nahçıvan, Karabağ, Guba-Haçmaz, Şeki-Zagatala ve diğerleri de mutfak festivaline katılmıştır. Festival süresince Şuşa'da sadece dünya halklarının yemekleri değil, farklı ülkelerin maddi ve manevi değerleri de sunulmuştur. Bu konseptte göre çadırlarda farklı bir formatta kurulmuştur. Her bir çadır, konukları ülkenin mimarisi, ulusal müziği ve tanınmış eserlerden sahnelenen eserler ile karşılaşmıştır. Etkinlik boyunca her ülkenin köşkünde o ülkelerin kültürlerinden özel karakterler yer alırken, ilginç sayılarla konukları ağırlamıştır. Festival süresince sanatçıların katılımıyla bir sanat programı sunulmuş, rekreasyon ve eğlence bölgesindeki pavyonlarda performanslar, konserler ve sergiler düzenlenmiştir. Aşçılık festivalinin son gününde Azerbaycan milli müziği çalınmış ve konuklara yerel performanslardan ve

filmlerden sahneler sunulmuştur. Festival, katılımcıların Azerbaycan'ın milli dansı "*Yalli*"nın sesleriyle dans etmesiyle sona ermiştir (URL 43).



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

AZERBAYCAN MUTFAK KÜLTÜRÜ VE UYGULAMALARI

3.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmanın amacı, zengin çeşitliliğe sahip Azerbaycan mutfağının yemeklerini gün yüzüne çıkarmak ve bu yemekleri belli başlıklar altında toplayarak reçetelerden örnek uygulamalar yapmak ve Azerbaycan Mutfağını kitaplandırarak ülkenin gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlamaktır. Azerbaycan hükümetinin, Azerbaycan'ın turizminin gelişmesine yönelik çalışmaları incelediğinde mutfak kültürünün çeşitliliğine rağmen ve alternatif turizm türleri arasında her yerde uygulanabilirliği en kolay olan gastronomi turizmine ağırlık vermemesi bu araştırmanın en önemli yapılma sebebidir. Çünkü Azerbaycan'da turizm, petrol ve doğal gaz sektöründen sonra en çok gelir getiren sektörlerden biridir. Özellikle son yıllarda düzenlenen yapısal ve ekonomik reformlar turizmin ekonomideki payını artırmış ve önemli bir ivme kazandırmıştır. Ayrıca dünya genelinde turizm alanında rekabet gücü açısından 48 ülke arasında 39. Sıraya yükselmiştir (Seferov, 2005). Bu veriler doğrultusunda ülkenin gastronomi turizmi destinasyonu olarak tanına bilirliliğinin gerçekleştirilmesi söylemek mümkündür. Bu araştırmayla "Azerbaycan Mutfağı" tanıtılarak gastronomi turizmi potansiyelinin artırılması hedeflenmektedir.

3.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmada nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi: gözlem görüşme ve doküman analizi gibi nitel bilgi yöntemlerinden istifade edildiği, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütünsel bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir süreçten ibarettir (Karataş, 2017). Araştırma kapsamında öncelikle ilgili yazın derinlemesine taranmış, daha sonra yerel halk ile görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler için yarı yapılandırılmış görüşme soruları oluşturulmuş ve sorular yaşları 40'dan daha yüksek olan kesimdeki kişilerle yapılmıştır. Görüşme yapılan 20 kişiden 14'ünün verdiği cevaplar değerlendirmeye alınmıştır. Altı kişinin cevaplarında eksiklikler olması nedeniyle bu görüşme formları değerlendirmeye tabi tutulmamıştır. Özellikle unutmaya yüz tutmuş yemeklerin gün yüzüne çıkarılması için eskiden yapılan

ancak günümüzde yapılmayan ya da oldukça sınırlı yapılan yemekler konusunda bilgi sahibi oldukları düşünülmektedir. Bu görüşmeler sonrasında Azerbaycan mutfağında yer alan çorbalar, hamur ile hazırlanan yemekler, et yemekleri, salatalar, pilavlar, dolmalar, tatlılar ve içecekler belirlenmiştir. Daha sonra her başlıktan iki reçete Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi uygulama mutfağında bir usta öğretici tarafından hazırlanarak videoya alınmıştır. Video kayıtları için QR kodları hazırlanarak araştırmaya dâhil edilmiştir. Bu QR kodlar taranarak reçetelerin uygulanışına ulaşabilecektir.

3.3. BULGULAR

Azerbaycan'ın ulusal mutfağı denilince akla ilk gelen, dünyanın eski, zengin ve lezzetli yemekleriyle dolu mutfağıdır. Azerbaycan mutfağında yaklaşık 2000 yemek bilinmektedir. Bu mutfağı doğru bir şekilde araştırmak elbette kolay değildir. Azerbaycan ulusal mutfağı sadece yemekler, hazırlanma teknolojilerinin yöntemleri değil, aynı zamanda maddi kültürün ana parçalarından biridir. Azerbaycan ulusal mutfağının tarihi, halkların tarihi kadar eskidir. Azerbaycan Mutfağı, tarihi kökleri ve benzersizliği nedeniyle diğerlerinden çok farklıdır. Azerbaycan yemekleri dünya çapında yüksek lezzet kalitesi ile ünlüdür. Tablo 3.1.'de Azerbaycan'a ait yemeklerin isimleri yer almaktadır.

Tablo 3.1. Azerbaycan Yemekleri

Çorbalar	Dovğa, Düşbere, Et Çorbası, Tavuk Çorbası, Umac, Erişte Çorbası, Sebze Çorbası, Evelik Çorbası, Balık Çorbası, Balva, Safranlı Bülyon, Narlı Bülyon
Hamur yemekleri	Hıngal, Yeşillik Gutabı, Et Gutabı, Guymak, Gürze, Sümbülvari Patates Hıngalı, Firni, Haşıl, Feseli,
Et yemekleri	Kavurma, Bozartma, Köfte Bozbaş, Tike Bozbaş, Kebaplar (Tike, Lüle, Bastırma, Han Kebabı), Sac İç, Piti, Haşlama, Nar Kavurma,
Pilavlar	Şah Pilav, Fisincan Pilav, Garalı Pilav, Döşeme Pilav, Sebzeli Pilav, Zirinçli Tavuklu Pilav, Fasulye Pilav, Tavuklu Pilav, Levengi Pilav, Hanlık Pilavı, Çoban Aşısı, Sütlü Pilav, Ciğerli Pilav, Narlı Pilav, Dereotu Pilavı, Meyve Pilavı, Kıyma Pilavı,
Salatalar	Hazar Salatası, Tavuk Salatası, Çoban Salatası, Azerbaycan Salatası, Közlenmiş Salata, Şeki Salatası, Bahar Salatası

Tablo 3.1. (Devamı)



Dolmalar	Pip Dolması, Yaprak Dolması, Lahana Yaprak Dolması, Domates, Biber, Patlıcan Dolması, Ayva Dolması, Soğan Dolması, Patates Dolması, Elma Dolması, Evelik Dolması
Tatlılar	İrevan Ketesi, Bakü Baklavası, Gence Baklavası, Guba Baklavası, Şeki Baklavası, Şekerbura, Badambura, Helva, Mütakke, Şeker Çörek, Bakü Kurabiyesi, Egirdek, Kövrek ve Hırçılıtlı Gatlama, Partlama, Umac Helvası, Kete,Şor goğal, Semeni Helvası, Gül Suyulu Govut, Peşven, Şeki Külçesi, Şirin Nazik, Şeki Ovması, Cevizli Borucuk, Cevizli Ordubad Dürmeyi
İçecekler	Gül Şerbeti, Limon Şerbeti, Nar Şerbeti, Safran Şerbeti, Naneli Şerbet, Sumak Şerbeti, Sütü Şerbet. Ovşala, Kompostolar,

Kaynak: Yazar tarafından derlenmiştir.

3.3.1. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Çorbalar

Azerbaycan'da yer alan çorbalar literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve dovğa, düşbere, et çorbası, tavuk çorbası, umac, erişte çorbası, sebze çorbası, evelik çorbası, balık çorbası, balva, safranlı bülyon, narlı bülyon çorbaları tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş umaç çorbası ve ekşili tavuk çorbası uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.2'de umaç ve Tablo 3.3'te ekşili tavuk çorbasının ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.

Tablo 3.2. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Umac Çorbası

UMAÇ ÇORBASI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Un (50 gr) Erimiş yağ (20 gr) Yumurta (1 adet) Kuru soğan (18 gr) Nane kurusu (1 gr) Safran Tuz	Unun üstüne tuzlu su ile çırpılmış yumurta çiselenir ve un ovuşturulur. Böylece elde edilen küçük hamur kıntıları alınır. Yağda kızartılmış soğan et suyunda kaynatılır. Hamur kıntıları elekte silkelenip kalan undan ayrılır ve kaynar bulyona dökülerek ara verilmeden karıştırılır. Sofraya verildiğinde umaça safran ilave edilir. Üzerine nane serpilir Unun üstüne tuzlu su ile çırpılmış yumurta çiselenir ve un ovuşturulur.	Tencere Mayonez Tenceresi Süzgeç Sos Tavas Bıçak Seti Kesme Tahtası
Sınıf/Tür: ÇORBA			
Toplam süre: 25 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.3. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Ekşili Tavuk Çorbası

EKŞİLİ TAVUK ÇORBASI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Tavuk eti (155 gr) Pirinç (25 gr) Erimiş yağ (20 gr.) Erik veya kavalı (20 gr) Nohut (20 gr) Kuru soğan (20 gr) Dereotu (10 gr) Biber, safran, tuz	Tavuktan hazırlanmış bulyon ince süzgeçten süzülür. Pirinç bulyonda pişirilir. Üzerine yağda kızartılmış soğan katılıp hazır olmasına 15 dakika kala ayrıca pişirilmiş nohut, alça veya gavalı kurusu ilave edilir. Sonra üzerine dilim şeklinde doğranmış pişirilmiş tavuk eti ve doğranmış dereotu ilave edilip 1-2 dakika kaynatılır.	Mayonez Tenceresi Tencere Bıçak Seti Süzgeç Sos Tavasası
Sınıf/Tür: ÇORBA			
Toplam süre: 25 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.3.2. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Hamur ile Hazırlanan Yemekler

Azerbaycan'da yer alan hamur ile hazırlanan yemekler literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve hingal, yeşillik gutabı, et gutabı, guymak, gürze, sümbülvari patates hingalı, firni, haşıl ve feselidir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş erişte ve kuru hingal uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.4'de erişte ve Tablo 3.5'te kuru hingalın ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.



Tablo 3.4. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Erişte

ERİŞTE			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	<p>Dana veya koyun eti (500 gr)</p> <p>Kuru soğan (1 adet)</p> <p>Erişte (3 avuç veya 2 avuç ince tel şehriye)</p> <p>Kişniş ve dereotu (her birinden bir demet)</p> <p>Üzüm veya elma sirkesi (50 ml)</p> <p>İsteğe göre tuz ve karabiber</p>	<p>Eti yıkayın ve soğanla beraber kıyma makinesinden geçirin.</p> <p>Elde ettiğiniz kıymadan küçük toplar hazırlayın ve kaynayan suya atın.</p> <p>Yaklaşık olarak 15-20 dakika haşladıktan sonra eriştelere de ilave edin ve yemek hazır olana kadar haşlayın.</p> <p>Tuz ve karabiberi ilave edin.</p> <p>Yemeği servis etmeden önce yeşillikleri küçük parçalar halinde kesin.</p> <p>Erişte genellikle sirke veya sarımsaklı katkı ile servis edilir.</p>	<p>Tencere</p> <p>Mayonez Tenceresi</p> <p>Süzgeç</p> <p>Sos Tavas</p> <p>Bıçak Seti</p> <p>Kesme Tahtası</p>
Sınıf/Tür: Hamur Yemekleri			
Toplam süre: 25 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.5. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Kuru Hıngal

KURU HINGAL			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	<p><u>Kıyma İçin:</u> Su gerektiği kadar Dana veya koyun eti (500 gr) Kuru soğan (3 adet) Tereyağı (3 çorba kaşığı) Sarımsaklı katık (500 gr) İsteğe göre tuz ve karabiber</p> <p><u>Hamuru İçin:</u> Un (1 kilo) Yumurta (1 adet) Su gerektiği kadar</p>	<p>Un, yumurta, su ve tuzdan hamuru yoğurun. Hamuru tenis topu büyüklüğünde bölün ve bu topları ince ve yuvarlak şekilde oklava yardımı ile açın. Daha sonra hamuru 5-6 santimetrelik eşkenar dörtgen şeklinde kesin ve kurutun. Hıngalı haşlayın ve süzgeçten geçirin. Süzgeçten geçmiş haşlanmış hıngalları tabağa koyun. Üstüne sarımsaklı katık, eritilmiş yağ ve en üste kıyma (soğanla kızartılmış) koyun. Son olarak üstüne isteğe göre nar taneleri ekleyin.</p>	<p>Tencere Tava Süzgeç Merdane Bıçak Seti Kesme Tahtası</p>
Sınıf/Tür: Hamur Yemekleri			
Toplam süre: 50 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.3.3. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Et Yemekleri


Azerbaycan'da yer alan et yemekleri literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve kavurma, bozartma, köfte bozbaş, tike bozbaş, kebablar (tike, lüle, bastırma, han kebabı), sac iç, piti, haşlama ve nar kavurma tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş köfte Bozbaş ve kazan köftesi uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.6'da köfte bozbaş ve Tablo 3.7'de kazan köftesinin ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.



Tablo 3.6. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Köfte Bozbaş

KÖFTE BOZBAŞ			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	<p>Koyun eti (163 gr.) Kuyruk (20 gr.) Pirinç (15 gr) Taze alça (ekşi erik) (30 gr) veya kuru erik (10 gr) Nohut (25 gr) Patates (150 gr) Kuru soğan (18 gr) Safran, kuru nane, biber, tuz</p>	<p>Köfte Bozbaş için bir miktar kemik pişirilerek kemik suyu elde edilir. Koyun etinin yumuşak parçaları kuru soğanla birlikte kıyma makinesinden geçirilir. Kıymaya pirinç, biber, tuz katılıp iyice karıştırılır. Her köftenin içerisine 2-3 adet yıkanmış kuru erik koyulur. Nohut kemik suyunda pişirildikten sonra köfteler kemik suyuna koyulur ve pişirilir. Aynı zamanda patates ve ince doğranıp kavrulmuş soğan ilave edilir. Yemeğin hazır olmasına 10-15 dakika kala ona tuz, biber ve az suda eritilmiş safran ilave edilir, hazır vaziyete getirilip sofraya verildiğinde üzerine kişniş veya kuru nane serpilir.</p>	<p>Tencere Mayonez Tenceresi Süzgeç Sos Tavası Bıçak Seti Kesme Tahtası</p>
Sınıf/Tür: Et Yemekleri			
Toplam süre: 25 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.7. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Kazan Köftesi

KAZAN KÖFTESİ			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	500 gr dana eti kıyması 5 domates 4 tatlı biber 3 normal soğan 7-8 tane patates Tuz Karabiber 3 bardak su 3 yemek kaşığı tereyağı	500 gram dana etini iyice yoğurup tuz ve karabiber alabileceği kadar vuruyoruz ve yuvarlak köfteler yapıp kızartıyoruz, Bu arada patates, domates, tatlı biberi yuvarlak yuvarlak doğruyoruz ve soğanımızı da iyice doğrayıp tuzlayıp suyu çıkana kadar ezdiriyoruz ve normal çok büyük olmayan bir kazana en alttan doğranmış patateslerimizi diziyoruz Üzerine ezdiğimiz soğanı biraz serpiyoruz Sonra az kızarttığımız köfteleri diziyoruz yine üstünden kalan soğanları diziyoruz ve sonra domatesleri diziyoruz ve son olarak da biberimizi bu arada her kata zevke göre tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz Pişmesi içinse üzerine 3 su bardağı kadar su ekliyoruz ve 3 yemek kaşığı tereyağı ekleyip hazin hazin pişmeye bırakıyoruz ne kadar kısık ateşte hazin hazin pişse o kadar iyidir.	Tencere Mayonez Tenceresi Süzgeç Sos Tavas Bıçak Seti Kesme Tahta
Sınıf/Tür: Et Yemekleri			
Toplam süre: 45dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.3.4. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Salatalar

Azerbaycan'da yer alan salatalar literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve hazar salatası, tavuk salatası, çoban salatası, azerbaycan salatası, közlenmiş salata, şeki salatası ve bahar salatası tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş köz salatası ve tavuk salatası uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.8'de köz salatası ve Tablo 3.9'da tavuk salatasının ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.



Tablo 3.8. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Tavuk Salatası

TAVUK SALATASI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	4 adet renkli biber Havuç 4-5 adet Tavuk göğüs 200 gram Mısır 300 gram Marul, dereotu aş otu birer deste Mayonez 150-200 gram Tuz, karabiber Taze Salatalık 2-3 tane	Bütün malzemeler julien şekilde doğranıyor. Mayonezle karıştırılıyor. Ufak şekilde doğranmış cevizlerle tekrar karıştırılıyor. Tuz ve karabiber ekleniyor.	Kesme Tahta Bıçak Seti Mayonez Tenceresi
Sınıf/Tür: Salatalar			
Toplam süre: 30 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.9. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Köz Salatası

KÖZ SALATASI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	8 patlıcan 5 domates 3 tatlı biber 1 acı biber 3 diş sarımsak 1 soğan Yarım demet maydanoz (veya fesleğen), Tuz biber, Zeytinyağı	Patlıcan, domates ve biberleri fırında pişiriyoruz. Pişirdikten sonra soyun ve doğrayın. Damak zevkine göre her boyutta doğranmış sarımsak, soğan, acı biber ve yeşillikleri ekliyoruz. Son olarak zeytinyağı, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. 3-4 saat buzdolabında beklettikten sonra servis edebilirsiniz.	Bıçak Kesme Tahtası
Sınıf/Tür: Salatalar			
Toplam süre: 40 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.3.5. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Pilavlar

Azerbaycan'da yer alan pilavlar literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve şah pilav, fisincan pilav, garalı pilav, döşeme pilav, sebzeli pilav, zirinçli tavuklu pilav, fasulye pilav, tavuklu pilav, levengi pilav, hanlık pilavı, çoban aşısı, sütlü pilav, ciğerli pilav, narlı pilav, dereotu pilavı, meyve pilavı ve kıyma pilavı tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş şah pilavı ve pisincan pilavı uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.10'da şah pilavı ve Tablo 3.11'de tavuk salatasının ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.



Tablo 3.10. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Şah Pilav

ŞAH PİLAVI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Safran sapı (0,5 gr) Pirinç (3 bardak) Tuz (1 çay kaşığı) Eritilmiş tereyağı (200 gr) Kuzu eti (600 gr) Eritilmiş yağ (300 gr) Kuru soğan (3-4 adet) Kurutulmuş erik (150 gr) Kurutulmuş kayısı (150 gr) Kuru üzüm (300 gr) Lavaş (10 adet)	Pirinci ayıklayıp yıkadıktan sonra 4-6 saat arasında tuzlu suda bekletin. Yarı pişmiş hale gelene kadar kaynatın ve daha sonra azıcık tuzlayın ardından süzgeçten geçirip safran ekleyin Eti küp şeklinde kestikten sonra tuz, karabiber ve kurutulmuş erikle yağlayınız. Ardından pilavımızın pişeceği kabın içini yağlayınız. Şah pilavını pişirmek için tabanı daha dar ve ağız geniş olan bir kaba ihtiyaç vardır. Kabın dibine 5 katman lavaş, kabın kenarlarından da sarkacak şekilde boşluk bırakmadan serdikten sonra her katmanı yağlayın Lavaş yapımı için: Buğday unu, su, yumurtaya tuz katarak hamur haline gelene kadar yoğurun. Daha sonra hamuru 2 mm kalınlığında yuvarlak şekilde oklava ile açınız. Hamur halinde olan lavaşları yağ sürmeden fırına verin	Bıçak Kesme Tahta Tava Tencere Mayonez Tenceresi Sos Tavas Süzgeç Fırça
Sınıf/Tür: Pilavlar			
Toplam süre: 50 dakika	İsteğe göre karabiber ve zerdeçal		
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.10. (Devamı)

	<p>Pilavın üçte birini kabın dibindeki lavaş katmanının üzerine ekleyin</p> <p>Üzerine bir miktar et koyduktan sonra etin üzerini geri kalan pilavın yarısı ile kaplayın</p> <p>Daha sonra pilavın üstüne kestane, kurutulmuş erik ve çekirdeksiz olan kuru üzümden koyduktan sonra üstüne geri kalan pilavı ekleyin ve lavaşın kenarlarını kabın içine doğru pilavın üstüne gelecek şekilde bağlayın.</p> <p>Geri kalan 5 lavaşı yağladıktan sonra pilavın üstüne örtün.</p> <p>Kabı 130 derecelik daha önceden ısıtılmış fırına verin.</p> <p>40 dakika sonra pilavı çıkartıp yağlayın ve tekrar fırına verin</p> <p>80 dakika sonra pilavı fırından çıkartıp tekrar yağladıktan sonra kaptan ters çevirerek çıkartın.</p> <p>Pilavın ortasına delik açarak kesin.</p> <p>Pilavın kesilmiş görüntüsü bize taç yaprağını anımsatmalıdır.</p>	
--	---	--

Tablo 3.11. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Fisincan Pilav

FİSİNCAN PİLAVI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Koyun eti (220 gr) Pirinç (150 gr) Erimiş yağ (50 gr) Ceviz içi (50 gr) Nar (50 gr) Limon tuzu (2 gr) Kuru soğan (20 gr) Tarçın Safran Karabiber Tuz	Kıymadan köftelikler yumrulandır, Yağ su karışımında pişirilir, Suda eritilmiş limon tuzu dövülmüş cevizin üstüne dökülür, Hazırlanmış ete yağda kızartılmış soğan, kabuğu soyulmuş ceviz içi, biraz bulyon, nar taneleri koyulup hazır oluncaya kadar pişirilir, Pirinçten ayrıca pilav hazırlanır, Sofraya verildiğinde tabağa tepelik şeklinde pilav alınır, yanına fisincan ve bir parça kazmag koyup üstüne yağ dökülür.	Bıçak Kesme Tahtası Tava Tencere Mayonez Tenceresi Sos Tavas Süzgeç
Sınıf/Tür: Pilavlar			
Toplam süre: 50 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.3.6. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Dolmalar



Azerbaycan'da yer alan dolmalar literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve pip dolması, yaprak dolması, lahana yaprak dolması, domates, biber, patlıcan dolması, ayva dolması, soğan dolması, patates dolması, elma dolması ve evelik dolması tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş üç bacı dolması ve elma dolması uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.12'de üç bacı dolması ve Tablo 3.13'de elma dolmasının ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.



Tablo 3.12. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan 3 Bacı Dolması

3 BACI DOLMASI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	<p><u>Kıymalı harç için:</u> 500 gram orta yağlı kıyma 2 adet kuru soğan 2 yemek kaşığı haşlanmış kabuğu soyulmuş nohut veya 1- 2 yemek kaşığı pirinç 1 tutam reyhan 1 yemek kaşığı tereyağı Tuz, karabiber, pul biber 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı zerdeçal Dolmalık domateslerin çıkardığımız içleri</p> <p><u>Sebzeler:</u> 5 adet patlıcan 5 adet dolmalık biber 5 adet sert domates Sebzelerin büyüklüğüne göre miktarı değişir</p> <p><u>Sebzelerin içerisi için</u> 1 çay kaşığı karabiber 1 çay bardağı tuz 1 çay kaşığı zerdeçal 1 yemek kaşığı tereyağı 1 çay bardağı su (Arttırılabilir)</p>	<p>Uygun bir tencereye kıymayı ilave edip güzelce kavuralım üzerine çok küçük doğradığımız soğanı ilave edelim.</p> <p>Biraz ağzı kapalı pişirelim kapağı açıp üzerine tuz, karabiber, pul biber ve domateslerin içini ve ya 1 adet ince küp doğranmış domates ilave edelim ağzını kapatıp biraz pişirelim.</p> <p>Domates suyunu çektikten sonra tarçın, zerdeçal, tereyağı (yağlı et ise eklemeyin)</p> <p>Haşlanmış nohut(isteğe bağlı) ve ince doğranmış bir tutam reyhan ilave edip karıştıralım içtiğimiz hazırdır.</p> <p>Geçelim sebzelere bunun için. Öncelikle patlıcanların başlarını keselim orta kısmından bir çizik atalım ve içerisine biraz tuz koyup 15-20 dakika bekletelim.</p> <p>Sonra içerisindeki acı suyu çıkarıp az yağda ağzı kapalı hafiften kızartalım.</p> <p>Soğuması için bir kenara alalım. Soğuyunca eğer içerisi çekirdekli ise çıkaralım.</p> <p>Domatesleri uç kısmından kapak şeklinde kesip içlerini çıkaralım aynı işlemi biberlere de yapalım.</p> <p>Hazır olan sebzelerin içerisine toz zerdeçal karabiber ve tuz karışımından sürüp kıymalı harç ile dolduralım.</p> <p>Geniş bir karnıyarık tenceresine dizelim.</p> <p>Üzerlerine su ve tereyağı ekleyip önce yüksek sonra kısık ateşte 20-25 dakika pişirelim biber ve domates hafif yumuşadı ve yemeğimiz suyunu çektiyse artık hazırdır. Yanında dilerseniz sarımsak yoğurtla servis edebilirsiniz.</p>	<p>Bıçak Kesme Tahtası Tava</p> 
Sınıf/Tür: Dolmalar			
Toplam süre: 50 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.13. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Elma Dolması

ELMA DOLMASI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Koyun eti (60 gr) Erimiş yağ (10 gr) Elma (200 gr) Kuru soğan (15 gr) Şeker (5 gr) Üzüm sirkesi (10 gr)	Safran, tuz, koyun etinden çekilmiş kıyma yağda kızartılır, üzerine şeker ve sirke ilave edilip hazır vaziyete getirilir. Orta ölçülü yuvarlak elmaların çekirdek kısmı çıkartılır. Hazırlanmış elmaya kıyma doldurulur ve biraz et suyu ilave edilerek pişirilir. Sofraya verildiğinde üstüne yağda kızartılmış soğan koyulur.	Bıçak Kesme Tahtası Tencere Sos Tavasası
Sınıf/Tür: Dolmalar			
Toplam süre: 35 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.3.7. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Tatlılar


Azerbaycan'da yer alan tatlılar literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve irevan ketesi, bakü baklavası, gence baklavası, guba baklavası, şeki baklavası, şekerbura, badambura, helva, mütakke, şeker çörek, bakü kurabiyesi, egirdek, kövrek ve hırçılıtlı gatlama, partlama, umac helvası, kete,şor goğal, semeni helvası, gül suyulu govut, peşven, şeki külçesi, şirin nazik, şeki ovması, cevizli borucuk ve cevizli ordubad dürmeyi tatlıları tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş ter helva ve nişasta helvası uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.14.'de ter helva ve Tablo 3.15.'de nişasta helvasının ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.



Tablo 3.14. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Ter Helva

TER HELVA			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Buğday unu (400 gr) Erimiş yağ (200 gr) Pekmez (250 gr) veya toz şeker (200 gr) Tarçın	Tavada kızartılmış yağa un ilave edilip kızıl renge ulaşınca kadar kavrulur Sonra buna pekmez veya şeker şerbeti katılır ve ara verilmeden karıştırılarak şerbeti çekinceye kadar ateş üzerinde tutulur. Helva düz tatlı tabaklarına koyulur, üstüne tarçın serpilir. Pekmez yerine balda kullanılabilir.	Tava
Sınıf/Tür: Tatlılar			
Toplam süre: 50 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.15. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Nişasta Helvası



NİŞASTA HELVASI			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Erimiş yağ (200 gr) Toz şeker (180 gr) Buğday nişastası (120 gr) Safran	Buğday nişastası bir çay bardağı su ile karıştırılır. Yağ tavada kızdırılır ve üzerine 100 gr. Şekerden 1/1 oranında hazırlanmış şerbet ilave edilir. Zعفرan şerbete katılmalıdır. Yağ şerbet karışımına sırasıyla iyice karıştırılmak şartıyla nişasta dökülür. Hafif ateş üzerinde 8-10 dakika karıştırılarak hazır vaziyete getirilir. Helva soğuduktan sonra toz şeker serpilir.	Tava
Sınıf/Tür: Tatlılar			
Toplam süre: 30 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.3.8. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan İçecekler

Azerbaycan'da yer alan içecekler literatür taraması yapılarak ve görüşmeler neticesinde belirlenmiş ve gül şerbeti, limon şerbeti, nar şerbeti, safran şerbeti, naneli şerbet, sumak şerbeti, sütlü şerbet, ovşala ve kompostolar olarak tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında görüşmeler sonucunda unutulmaya yüz tutmuş sumak şerbeti ve komposto uygulamalı olarak yapılmıştır. Tablo 3.16'da sumak şerbeti ve Tablo 3.17'de kompostonun ayrıntılı reçetesi yer almaktadır.



Tablo 3.16. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Sumak Şerbeti

SUMAK ŞERBETİ			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	Sumak (100 gr) Toz şeker (500 gr) Su (1,5 litre)	Sıcak şerbete sumağı ilave edin, soğuk için.	Sürahi Bardak
Sınıf/Tür: İçecek			
Toplam süre: 5 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

Tablo 3.17. Azerbaycan Mutfağında Yer Alan Erik Kompostası

ERİK KOMPOSTOSU			
	MALZEMELER	YAPILIŞI	KULLANILAN ARAÇ/GEREÇLER
	1 kilo erik 2 su bardağı şeker Su	Erikler yıkanır, doğranır, çekirdekleri çıkarılır ve suyu süzülür. Erikler bir tencereye konur ve 1 parmak geçecek kadar su ilave edilir. Orta ateşte buhar kaynatılır, erikler yıkandıktan sonra şeker ilave edilir. Erikler istenilen duruma gelince ateşten alınır. Kâselere konur ve soğuk olarak servis edilir.	Tencere Kesme Tahtası Bıçak
Sınıf/Tür: İçecek			
Toplam süre: 25 dakika			
Porsiyon sayısı: 8			

3.4. VERİLERİN ANALİZİ

Bu araştırmada veri analiz yöntemi olarak Betimsel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Bu tez çalışmasında Azerbaycan'ın yemeklerini tespit etmek için yerel halkla görüşmeler düzenlenmiştir. 15 sorudan oluşan görüşme soruları hazırlanmış ve Azerbaycan'da 14 kişiyle yapılmıştır. Görüşme soruları şunlardır:

1. Cinsiyetiniz:
2. Yaşınız:
3. Evinizde yöresel yemeklere yer verir misiniz?
4. Azerbaycan yöresel yemeklerinin çeşitliliğinin yeterli olduğunu düşünüyor musunuz?
5. Azerbaycan yöresel yemeklerini lezzetli buluyor musunuz?
6. Azerbaycan mutfağında yer alan Çorbalar nelerdir?
7. Azerbaycan mutfağında yer alan hamur ile hazırlanan yemekler nelerdir?
8. Azerbaycan mutfağında yer alan et yemekleri nelerdir?
9. Azerbaycan mutfağında yer alan salatalar nelerdir?
10. Azerbaycan mutfağında yer alan pilavlar nelerdir?
11. Azerbaycan mutfağında yer alan dolmalar nelerdir?
12. Azerbaycan mutfağında yer alan tatlılar nelerdir?
13. Azerbaycan mutfağında yer alan içecekler nelerdir?
14. Azerbaycan mutfağında yer alan yemeklerin varsa hikâyelerini anlatır mısınız?
15. Azerbaycan mutfak kültürünü yaşatabilmek ve uluslararası alanda tanıtabilmek için neler yapılması gerekmektedir?

Bu görüşmeler sonucunda Azerbaycan'ın bilinen, sevilen yemekleri yöre halkı tarafından belirlenmiştir. Belirlenen yemeklerin bir kısmı Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Mutfağında yapılmış ve videoya alınmıştır. Görüşmeler yöre halkından kadınlarla yapılmıştır. Sorulara cevap verenlerin yaş aralığı 40-70 arasında değişmiştir. 3. 4. ve 5. sorulara herkes evet cevabını vermiştir. Azerbaycan halkı yemeklerin çeşitliliğini yeterli bulmakta ve lezzetli yöresel yemekleri evlerinde pişirmektedirler. 6. sorunun cevapları genel olarak incelendiğinde çoğunluk olarak Tavuk Çorbası, Et Çorbası, Umac Çorbası, Düşbere, Erişte Çorbası, Dovğa cevabını vermişlerdir. 7. soruda genel olarak Hıngal, Düşbere, Et Gutabı, Göy Gutabı, Guymak, Erişte

cevaplandırılmıştır. 8. soruda Köfte Bozbaş, Tike Bozbaş, Kavurma, Bozartma, Piti, Kelepur, Buğlama cevaplandırılmıştır. 9. soruda Köz Salatası, Tavuk Salatası, Çoban Salatası, Mantar Salatası, Gavalı Salatası cevapları verilmiştir. 10. soruda genel olarak Şah Pilav, Fisincan Pilav, Dereotulu Pilav, Yeşillik Pilav, Tavuklu Pilav, Han Pilavı cevaplandırılmıştır. 11. soruda 3 Bacı Dolması, Yaprak Dolması, Lahana Dolması, Patates dolması, cevapları alınmıştır. 12. soruda genel olarak Bakü Baklavası, Gence Baklavası, Guba Baklavası, Şeki Baklavası, Şekerbura, Badambura, Helva, Kete cevaplandırılmıştır. 13. soruda Gül Şerbeti, Limon Şerbeti, Nar Şerbeti, Sütü Şerbet. Reyhan şerbeti, Kompostolar cevapları alınmıştır. 14. soruya cevap alınmamıştır. 15. soruya genel olarak Festivaller, Sergiler Online tanıtım, Kitaplar, Makaleler olarak cevaplandırılmıştır. 15ci soruyu ilk kişi " *Yurt dışında Azerbaycan yöresel yemekleri olan restoran açılmalı, Azerbaycan mutfağı ile ilgili kitaplar yazılmalıdır*" cevaplamıştır. Bir diğer kişi " *Yöresel yemeklerle alakalı sergiler açılmalıdır*" cevabını vermiştir. Diğer kişi " *Uluslararası yarışmalar yapılmalı, yöresel restoranlarımız tanıtılmalıdır*" cevabını vermiştir. Bir diğeri " *Turistler için Mutfak festivalleri geçirerek, yemeklerin yapılışını uygulamalı olarak göstererek Azerbaycan mutfağını onlara tanıtılmalıdır*" cevaplamıştır. Diğer kişiler de benzer cevaplar vermişlerdir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmada Azerbaycan Mutfak Kùltürü Ve Uygulamaları incelenmiştir. Araştırmada elde edilen bulgular sonucu aşağıda özetlenmiştir. Azerbaycan mutfağına ilişkin kısıtlı araştırmanın bulunması Azerbaycan mutfağının tanıtılması ve dolayısıyla gastronomi turizminin geliştirilmesini imkânsız hale getirmektedir. Bu nedenle bu araştırmayla mutfak kùltürünün en önemli somut yansımaları olan yemekler belirlenmiştir. Bu amaç doğrultusunda Azerbaycan'da yaşayan yerel halkla görüşmeler yapılmış, ilgili literatür incelenmiş, Azerbaycan mutfağına ilişkin kaynaklar değerlendirilmiş ve Azerbaycan mutfağı en ince ayrıntıları ile ele alınmıştır. Görüşmeler 40-70 yaş arası kadınlarla yapılmıştır. Azerbaycan mutfağına ait çorbalar, hamur ile hazırlanan yemekler, et yemekleri, salatalar, pilavlar, dolmalar, tatlılar ve içecekler bu başlıklar çerçevesinde değerlendirilmiştir. Görüşmeler sonucunda her başlıktan iki reçete belirlenerek Atatürk Üniversitesi Turizm Fakùltesi Mutfağında uygulanmış ve video ile kayıt altına alınarak QR kodu ile bu videolara erişim sağlanmıştır.

Azerbaycan mutfak kùltürünün tanıtımını sağlayıp ilgi odağı olabilmek, Gastronomi Turizmi adına değerlendirilebilme düzeyinin arttırılması büyük önem arz etmektedir. Böylelikle, memnuniyeti sağlanmış, beklediği deneyime sahip olmuş misafirlerimizi evlerine uğurlamış oluruz ki bununda tanıtımımızda ve tekrar tercih edilme oranımızda belirli bir yükseliş sağlayacağı düşünölmektedir. Tekrar ziyaretlerde ise önceki olumlu tadımlar ve tecrübeler sebebi ile tüm yöresel yemeklerimizi tatmaya meyilli Gastro Turistler beklenmektedir. Memnuniyet seviyesini arttırabilmek, beklentileri karşılayabilmek, gerçek yöresel tatları sunabilmek için ise eğitimler, sertifikasyon, yasal koruma ve düzenlemeler, standart reçeteler, yazılı, görsel ve sosyal medya kullanımı ile tanıtımların gerektiği düşünölmektedir.

Gastronomi Turizm'inde ve özellikle Yöresel Yemeklerde insanlar tatmak istedikleri lezzetler için mutlaka o ürünün anavatanına gitmek durumundadır. Gastro Turistler artık sadece ürünü yerinde tatmak değil üretiminde, hazırlanmasında ve tüketilmek üzere sunulmasında bizzat aktif rol alarak süreci yaşamak ve lezzetin sırrına varmak istemektedir. Yöresel Yemekler ait olduğu ülkenin mutfak kùltürünü yansıtıp, tanıtımını üstlenirken aynı zamanda turistik seyahat amacıyla gelen insanların yöre halkıyla aynı sofrayı paylaşması sonucu birlikteliklerin oluşmasında önemli rol oynamaktadır.

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

Son yıllarda turizm, Azerbaycan'da petrol dışı sektörün en gelişen alanlarından biri haline gelmiştir. Bu alana gösterilen ilgi ve özen her geçen gün artmaktadır. Bu anlamda mevzuatta çeşitli değişiklikler yapılmakta ve turizmin gelişmesi için yeni öneriler getirilmektedir. Bunlardan biri Azerbaycan'da mutfak turizminin yeni bir biçimde gelişmesiyle ilgilidir. Azerbaycan'da mutfak turizmi gelişiyor olsa da, turistlerin ilgi alanlarına uygun bir biçimde daha da genişletilebilir. Bu turizm türü, dünyadaki en yaygın ve gelişmiş alanlardan biridir. Böylece ülkeler, şehirler, topluluklar mutfaktaki başarılarını çeşitli turlar aracılığıyla turistlere sunmaktadır. Mutfak turizmi, mutfağın çeşitli unsurlarını içerir. Turistlere festival şeklinde çeşitli yiyecek ve içecekler sunulmaktadır. Bazı ülkelerde mutfak turizmi ayrı turlar şeklinde gerçekleştirilmektedir. Aslında mutfak turizmi etnografik turizm ve kültür turizminin bir dalı olarak düşünülebilir. Bu açıdan Azerbaycan'ın büyük bir potansiyele sahiptir. Azerbaycan'da her bölgenin kendi mutfağı ve lezzetleri vardır. Ayrıca, ülke zengin flora ve faunaya sahiptir. Turistler için Azerbaycan halkının damak tadı çok farklı ve renkli kabul ediliyor. Antik kültürlerden günümüze ulaşan birçok örnek var. Örneğin Hristiyanlığın, ateşe tapınmanın ve İslam'ın farklı mutfaklarından bahsedebilir. Bu örneklerden hareketle Azerbaycan'ın farklı bölgelerine çeşitli turlar düzenlenebilir.

Eski seyyahlar ve yazarlar da kitaplarında ve hatıralarında Azerbaycan'ın milli mutfağına çeşitli makaleler ayırmışlardır. Turistlere sunulan tur paketlerinde mutfak

turlarının sunulması oldukça önemlidir. Araştırmalar, turistlerin yaklaşık yüzde 70'inin ziyaret ettikleri ülkenin mutfağını tercih ettiğini göstermektedir. Her birimiz gittiğimiz yerin özel yemeklerini, tatlılarını ve çeşitli lezzetlerini merak ederiz. Konu stratejik yol haritasına ve turizm kanununa da yansımıştır. Otel ve restoranların mutfak turizmine daha fazla önem vermesi önerilmektedir. Ayrıca Azerbaycan milli mutfağının diğer ülkelerde de tanıtılmasına ihtiyaç vardır. Azerbaycan mutfağı uluslararası etkinliklerde ve forumlarda üst düzeyde tanıtılmalıdır. Azerbaycan mutfağı ile ilgili birçok kitap ve makale yazılmalıdır. Bunlar yapılırsa gelecekte farklı ülkelerden daha fazla turist çekmesi mümkündür ve Azerbaycan mutfağı dünyada tam anlamıyla söylenebilir.



KAYNAKÇA

- Azerbaycan Cumhuriyeti Kùltür ve Turizm Bakanlığı (2016). *Azerbaycan Mutfağı*. Azerbaycan: Golden Book Yayıneci.
- Ahmedof, A.C. (2001). *Azerbaycan Mutfağı*. Ankara: Atatürk Kùltür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Abbasov, Cümşüd (1998) *Azerbaycan Respublikası'nın İktisadi ve Sosyal Coğrafyası*. Bakü: Bakı Devlet Üniversitesi Neşriyatı.
- Adıgüzel, S. (2006). "Azerbaycan'da Nevruz Kutlamaları". *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 143-152.
- Amiraslanov, T.(2021). *Qastrosofiya*. Bakü. Bakı Nurlar.
- Atilla, N. (2013). Atalarımızın Ne Yediğini Merak Edenlere Azeri Mutfağı, 01/12/2016, http://www.nedimatilla.org/index.php?option=com_content&task=view&id=825&Itemid=69 (Erişim Tarihi: (24/06/2012).
- Bayramlı, M. (2013). Azeri Mutfak Kùltürü, <http://www.oguz-news.net/tur/?p=1578> (Erişim Tarihi: 29.08.2022).
- Birer, S. (1995). *Tarihsel Gelişim Süreci İçerisinde Türk Mutfak Mimarisi, Araç ve Gereçlerin Değişimi ve Bugünkü Durumu*. Ankara: Türk Halk Kùltürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 20, Takva Matbaası.
- Ciğerim, N. (2001). *Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış, Türk Mutfak Kùltürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kùltürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 28.
- Dereli, A. M. (1989). *Ticari Mutfak. Ders notları – 1*, Ankara: TURBAN Turizm A.Ş Genel Müdürlüğü.
- Erengül, B. (1997). *Bilge, Kùltür Sihirbazları Rekabet Üstünlüğü Sağlayan Yönetim*. İstanbul: Evrim Yayınevi.
- Gökyıldız, S. (2010). Tanıdık Bir Lezzet: Azeri Mutfağı", <http://www.turkiyegazetesi.com.tr/yazarlar/sevim?gokyildiz/473787.aspx> (Erişim Tarihi: 25.07.2022).

- Göl, H. (2016). "Geçmişten Günümüze Azerbaycan". *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(1), 153-170.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Gündüz, Ş. (2000). "Kadim Ortadoğu'dan Orta Asya'ya Nevruz", *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, Ankara: Ahmet Yesevi Üniversitesine Yardım Vakfı.
- Növresli, T. (2010). *Azerbaycan Turizm Potansiyelinin Kalkınma Amaçlı Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hanahmedov, N. (2017). "Azerbaycan Cumhuriyeti Turizm Hukukuna Genel Bakış", *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 193-205.
- Hesenzade, K. (2021). *Azərbaycanda Turizm Sektorunun İnkişafında Ümummilli Lider Heydər Əliyevin Rolu*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Bakü: Bakı Dövlət Universiteti.
- Imamverdiyev, I.(2005). "Azerbaycan ve İran Türklerinde Nevruz Etkinlikleri Ve Âşık Şiirinde Nevruz", *A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 28, 223-239.
- Islamzade, I, Büyükippekçi, S. (2021). "Azerbaycan Turizm Ekonomisinin İstatistik Verilerine Göre Değerlendirilmesi", *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (7), 107-124.
- Karabay, B. (2020). "Kafkasların Kilit Ülkesi Azerbaycan", *Ülkü Ocakları Aylık Eğitim ve Kültür Dergisi*, Sayı: 201, 6-14.
- Karataş, Z. (2017). Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi, *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 69-86.
- Karpuz, E. (1996). *Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20 Yüzyıl)*, (Yayımlanmış Doktora Tezi), Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Korkmaz, C.B. (2020). "Azerbaycan ve Türkiye: " İki Devlet Bir Millet"", *Ülkü Ocakları Aylık Eğitim ve Kültür Dergisi*, Sayı: 201, 15-21.
- Seferov, R. (2005). "Azerbaycan'da Petrol Üretiminin Tarihsel Süreç İçerisindeki Değişimi", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Sayı 18, 285 - 297,

Soylu, G. (1978). “Anadolu’nun Prehistorik Devirlerinde Avcılık İzleri”, *Antropoloji*, (8), 27-31.

Süleymanov, E. (2016). *Azerbaycan’da Turizmin İnkişafının Sosial-İqtisadi Rolü*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bakü: Azerbaycan Devlet İqtisad Universitesi.

Seçim, Y, Kaya M. (2020). “Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri”, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 70-85.

Şengül, S ve Türkay, O. (2017). *Türkiye’nin Yöresel Mutfaqları*. Ankara: Detay Yayıncılık:

Sarışık,M. (2019). *Uluslararası Gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık:

İNTERNET KAYNAKLARI

URL1 : <https://www.turkedebiyati.org/kultur-nedir-kultur-hakkinda-kultur-anlami/> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL2 : <http://www.gastronomi-mutfaksanatlari.com/?pnum=132&pt=Mutfak+-+K%C3%BClt%C3%BCr++T%C3%BCrk+Mutfak+K%C3%BClt%C3%BCr%C3%BC> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL3 : <https://gsaz.az/articles/view/91/Azarbaycanin-iqlimi> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL4 : <https://gsaz.az/articles/view/91/Azarbaycanin-iqlimi> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL5 : <https://www.e-gov.az/az/content/read/21> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL6:https://azertag.az/xeber/Azerbaycan_dunyanin_en_qedim_insan_meskenlerinden_biridir_Azix_magarasi-1640037 (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL7 : https://www.azerbaijans.com/content_1703_az.html (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL8:https://az.m.wikipedia.org/wiki/Az%C9%99rbycanda_k%C9%99nd_t%C9%99s%C9%99rr%C3%BCfat%C4%B1 (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL9 : https://republic.preslib.az/az_c3.html (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL10 : <https://azerbaijan.az/related-information/280> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL11 : <https://kayzen.az/blog/Az%C9%99rbaycan-co%C4%9Frafiyas%C4%B1/2408/az%C9%99rbaycanda-n%C9%99qliyyat-v%C9%99-iqtisadi-%C9%99laq%C9%99l%C9%99r.html> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL12 : <https://agroecomonomics.az/az/article/33/kend-teserrufatinin-dayaniqli-inkisafinda-elm-texn/?p=4> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL13 : <https://science.gov.az/az/pages/istoriya-osnovaniya> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL14 : <https://azerbaijan.az/related-information/256> (Erişim tarihi : 27.08.2022).

URL15 : <https://irs.gov.az/culture> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL16 : <https://irs.gov.az/culture> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL17 : <https://irs.gov.az/culture> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL18 : <https://irs.gov.az/culture> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL19 : <https://irs.gov.az/culture> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL20 : <https://irs.gov.az/culture> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL21 : https://www.azerbaijans.com/content_578_az.html Erişim Tarihi 27 ağustos

URL22 : <https://azerbaijan.az/related-information/97> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL23 : <https://azerbaijan.az/related-information/97> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL24 : https://www.azerbaijans.com/content_925_tr.html Erişim Tarihi 27 ağustos

URL25 : https://ttshinshaat.az/construction_memar/az%C9%99rbaycanin-tarixi-memarliq-binalari/ Erişim Tarihi 27 ağustos

URL26 : https://www.azerbaijans.com/content_329_az.html Erişim Tarihi 27 ağustos

URL27 : <https://www.azerbaijan-news.az/az/posts/detail/indi-yaxsi-filmlere-daha-boyuk-ehtiyac-var-1659388236> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL28 : <https://senet.az/s%C9%99n%C9%99t-v%C9%99-s%C9%99n%C9%99tkar-haqqinda> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL29 : <https://senet.az/s%C9%99n%C9%99t-v%C9%99-s%C9%99n%C9%99tkar-haqqinda> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL30 : https://www.azerbaijans.com/content_667_az.html Erişim Tarihi 27 ağustos

URL31 : <https://www.mys.gov.az/idman/idmanin-tarixi> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL32 :

<https://www.google.com/amp/s/www.gidahatti.com/amp/haber/11528398/azerbeycan-yemekleri-ve-mutfak-kulturu> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL33:<https://www.google.com/amp/s/www.gzt.com/amphtml/lokma/azerbaycan-mutfagi-ve-yemek-kulturu-blog-3561779> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL34 : <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=44&link=http://www.turkish-cuisine.org/ottoman-heritage-3/azeri-mutfagi-44.html> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL35 :

https://az.m.wikipedia.org/wiki/Az%C9%99rbaycanda_Novruz_bayram%C4%B1 Erişim Tarihi 27 ağustos

URL36 : https://republic.preslib.az/az_c7-5.html Erişim Tarihi 27 ağustos

URL37 : https://republic.preslib.az/az_c7-5.html Erişim Tarihi 27 ağustos

URL38 : https://republic.preslib.az/az_c7-5.html Erişim Tarihi 27 ağustos

URL39 : <http://www.anl.az/down/meqale/azerbaycan/2013/dekabr/340586.htm> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL40 : <http://interfax.az/view/790418/az> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL41 : <https://az.trend.az/azerbaijan/politics/3592073.html> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL42: <https://www.stat.gov.az> Erişim Tarihi 27 ağustos

URL43 : <https://www.azerbaijan-news.az/az/posts/detail/susa-birinci-beynelxalq-kulinariya-festivali-basa-catib-1652031969> Erişim Tarihi 27 ağustos

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı Soyadı	Khanım ALİYEVA
Doğum Yeri ve Tarihi	
Eğitim Durumu	
Lisans Öğrenimi	2014-2019: Lisans, Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
Yüksek Lisans Öğrenimi	2019 Yüksek Lisans: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitü Turizm İşletmeciliği Bölümü
Bildiği Yabancı Diller	Türkçe, Rusça, Azerbaycan dili, İngilizce
Bilimsel Faaliyetler	