



ANKARA  
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

İRAN-GÜNEY AZERBAJCAN BÖLGESİNDE URMİYE  
SOFRASI

Tayebeh MOSTAFA POUR SHAD LOU SOFLA

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Dilek TÜRKYILMAZ

YÜKSEK LİSANS

TÜRKHALK BİLİMİ ANABİLİM DALI

ARALIK – 2019



**İRAN-GÜNEY AZERBAYCAN BÖLGESİNDE URMİYE SOFRASI**

**Tayebeh MOSTAFA POUR SHAD LOU SOFLA**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ**

**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

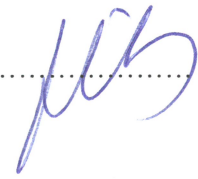
**ARALIK 2019**

Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla tarafından hazırlanan “İRAN-GÜNEY AZERBAYCAN BÖLGESİNDE URMİYE SOFRASI” adlı tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından OY BİRLİĞİ / ~~OY ÇOKLUĞU~~ ile Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halkbilimi Anabilim Dalında..... Bilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

**Danışman:**Unvanı Adı SOYADI : Dr. Öğr. Üyesi Dilek Türkyılmaz

Anabilim Dalı, Üniversite Adı : Türk Halkbilimi, Hacı Bayram Veli

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/onaylamıyorum.....



**Başkan :**Unvanı Adı SOYADI

Anabilim Dalı, Üniversite Adı

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/onaylamıyorum.....

Doç. Dr. ŞİZİN YILMAZ

Hacettepe Üniversitesi -  
Türk Halkbilimi Bölümü

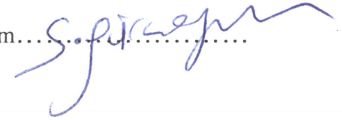
onaylıyorum,  
Ş. Yılmaz

**Üye :** Unvanı Adı SOYADI

Anabilim Dalı, Üniversite Adı

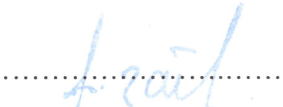
Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Yüksek Lisans Tezi olduğunu onaylıyorum/onaylamıyorum.....

Selcan Fıkrayır Tekel  
AHBÜ



Tez Savunma Tarihi:19/12/2019

Jüri tarafından kabul edilen bu tezin Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

  
Prof. Dr. Figen ZAI F  
Enstitü Müdürü

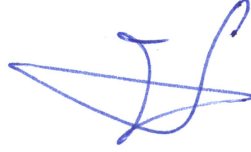


## ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

.....

Tayebeh MOSTAFA POUR SHAD LOU SOFLA



.... / .... / .....

İran-Güney Azerbaycan Bölgesinde Urmiye Sofrası  
(Yüksek Lisans)

Tayebeh MOSTAFA POUR SHAD LOU SOFLA

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ  
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Aralık 2019

ÖZET

Urmiye mutfak kültürü Türk Mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ancak küreselleşen dünya yeme alışkanlıkları ve modern hayat koşulları, Urmiye mutfak kültüründeki geleneksel bazı alışkanlıkların değişmesine, yemek ve sofralar ile ilgili bazı gelenek ve uygulamaların kaybolmasına sebep teşkil etmektedir. Bu nedenle Urmiye bölgesinin sofrası ve yemeklerine ait yerel öğelerinin korunmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına ihtiyaç duyulmaktadır. Bu çalışmanın amacı, Urmiye bölgesi yemek kültüründe önemli yere sahip olan sofrası geleneğinin özellik ve çeşitlerini ortaya koymaktır. Konu ile ilgili toplanan verilerin sonucunda Urmiye’de inançlara bağlı olarak kurulan sofraların, Semeni, Nevruz, Çille Gecesi ve evlilik törenlerinde titizlikle hazırlanan sofraların öneminin büyük olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Bunun yanında sofraların özelliklerine göre hazırlanan yemek çeşitlerinden ve hazırlık aşamalarından bahsedilmiştir. Ayrıca yemek hazırlama esnasında söylenen dua, mani (dörtlükler) ve atasözleri ile ilgili bilgi verilerek, devam etmekte ve kaybolmaya yüz tutmuş olan gelenekler tespit edilmiştir.

Bilim Kodu : 31002  
Anahtar Kelimeler : Urmiye, Urmiye Sofrası, Semeni, Nevruz, Çille Gecesi  
Sayfa Adedi : 137  
Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Dilek Türkyılmaz

Urmia Dinner Table in Iran-South Azerbaijan Region  
(M.Sc. Thesis)

Tayebeh MOSTAFA POUR SHAD LOU SOFLA

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY  
GRADUATE SCHOOL FOR ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY  
December 2019

ABSTRACT

The culinary culture of Urmia, occupies an important place in the culinary culture of the Turks. However, in a globalized world, eating habits and modern living conditions lead to some changes in the traditional habits of the kitchen culture and some traditions and customs associated with food and dining culture were lost of the Urmia region. Therefore, it is necessary to preserve the local elements of the dining culture and dishes of the Urmie region and pass them on to future generations. The purpose of this study is to identify the characteristics and varieties of traditions of the canteen culture, which occupy an important place in the food culture of the Urmie region. As a result of the data collected on this issue, it turned out that the importance of the dining and kitchen culture prepared in Urmia, depending on beliefs and carefully prepared for special days like Seeds, Nevruz, Schille Night and the wedding ceremony, is of great importance. In addition, the types of dishes prepared in accordance with the characteristics of the dining culture and the stages of the preparation of dishes are mentioned. In addition, information was given about prayers, verse and proverbs that are sung during cooking. And existing and endangered traditions were identified.

Science Code : 31002  
Key Words : Urmia, Urmia Dinning Table, Semeni, Nevruz, Schille Night  
Page Number : 137  
Supervisor : Dr. Academic Member Dilek Türkyılmaz

## TEŞEKKÜR

Hazırlamış olduğum tez konusunun seğiminde, araştırma boyutunun yölendirilmesinde ve sonuçların değerlendirilmesinde bana yardımcı olan tez danıőmanım Dr. Öğr. Üyesi Dilek Türkyılmaz'a teőekkürlerimi sunarım. Kaynak aramak için yardım talep ettiğim önemli kaynak isimlere ve bu zorlu tez sürecinde benden desteğini bir an için bile esirgemeyen değerli arkadaşlarıma, tüm eğitim hayatım boyunca benden maddi ve manevi desteklerini esirgemeyen her zaman yanımda olan sevgili aileme teőekkürlerimi bir borę bilirim.



## İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET .....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER .....	vii
RESİMLERİN LİSTESİ .....	xi
KISALTMALAR .....	xiv
1. GİRİŞ .....	1
2. URMIYE MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GENEL ÖZELLİKLERİ .....	9
2.1. Urmiye Şehrinin Tarihi Geçmişi ve Yemek Kültürünü Etkileyen Toplumlar .....	13
2.2. Urmiye Şehrinin Demografik Durumu .....	19
2.3. Urmiye Şehrinin Fizikî Konumu.....	20
2.4. Ekonomik Açıdan Urmiye .....	23
2.5. Sosyo-Kültürel Açıdan Urmiye’de Kadın-Erkek Yemek Alışkanlıkları .....	23
2.6. Yemek Kültürü Bağlamında Urmiye Bölgesinin Biyolojik Çeşitliliği .....	24
2.7. Urmiye Bölgesinde Tarım, Hayvancılık ve Madenler .....	26
2.8. Yemek Kültürü Bağlamında Urmiye Bölgesinde Av Töreni ve Av Hayvanları Yemekleri .....	26
2.9. Yemek Kültürü Bağlamında Urmiye Bölgesinde Bağ ve Bağcılık.....	28
3. URMIYE’DE GEÇİŞ DÖNEMİ YEMEKLERİ .....	39
3.1. Doğum Öncesi ve Doğum Sonrası Yemek Adetleri .....	40
3.1.1. Gebe Kadına Yemekle İlgili Verilen Öğütler ve Bazı İnançlar .....	42
3.1.2. Lohusa Yemeği, İlgili İnançlar ve Yapılan Bazı Uygulamalar .....	42

## Sayfa

3.1.3. Bebek Emzirme ile ilgili Yapılan Uygulamalar ve Yeni Doğan Bebeğe Yapılan Yemekler .....	44
3.1.4.Yeni Doğan Bebeğin Ad Töreninde Yapılan Yemekler ve Uygulamalar.....	45
3.1.5.Kırk Basma (Kırk Çıkarma) Töreninde Kullanılan Baklagiller ve Yapılan Uygulamalar .....	47
3.1.6. Bebeğin Dişi Çıkmadan Önce Verilen Çiğ Et ve Bazı İnançlar.....	47
3.1.7.Bebeğin İlk Dişiyle İlgili Pişirilen Dişlik (Hedik) .....	48
3.2. Evlenme Töreninde Kurulan Sofralar ve Yapılan Yemekler .....	49
3.2.1. Get Sındırma (Şeker Kırma) Töreni .....	50
3.2.2. Kebin Kesme (Nikâh Kıyma) Töreninde Yapılan Yemekler ve Kurulan Sofra Çeşitleri .....	53
3.2.3. Düğünde Verilen Yemekler.....	56
3.2.4. Bandeye Taht, Gerdek Gecesi Sonrası Gelin ve Damat için Yapılan Yemekler	60
2.3. Ölüm ve Yas Töreninde Yapılan Yemekler ve Yiyecek, İçecekler .....	61
3.3.1. Ölünün Üçüncü Gününde Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler.....	64
3.3.2. Ölünün Yedinci Gününde Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler.	65
3.3.3. Ölünün Kırkıncı Gününde Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler	65
3.3.4. Ölünün Yıldönümü ve Kara Bayram'ında Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler .....	66
4. URMİYE'DE KUTSAL GÜN, ZAMAN ve KİŞİLERLE ilgili KURULAN SOFRALAR .....	69
4.1. Şia İnancı Etkisi ile Oluşan Adak Sofraları, Yapılan Yemek ve Tatlılar.....	69
4.1.1. Tasua Yemekleri (Yiyecek, İçecek ve Tatlılar).....	71
4.1.2. Aşura Yemekleri (Yemekler, Çorbalar, Tatlılar ve İçecekler).....	72
4.1.2.1. Ana yemekler .....	73
4.1.2.2. Çorbalar.....	77

4.1.2.3. Tatlılar.....	83
4.1.3. Arbein Gününde Yapılan ve Dağıtılan Yemekler .....	85
4.2. Urmiye’de Sofra Adabı ve Kutsal Kişiler için Açılan Sofralar .....	86
4.2.1. Hanım Rukiye Sofrası .....	87
4.2.2. Hz. Abbas (Hz. Ebülfezl) Sofrası .....	89
4.3. Ramazan Yemekleri .....	90
4.3.1. Obaştan veya Sahurda Yapılan Yemekler .....	92
4.3.2. İftar Yemekleri .....	94
4.3.3. Arife ve Fıtır Bayramında Yapılan Yemekler .....	95
4.3.4. Kurban Bayramında Yapılan Yemekler .....	95
5. TABİAT BAYRAMLARINA AİT YEMEK, TATLI, İÇECEKLER VE İLGİLİ GELENEK GÖRENEKLER İLE YAPILAN TÖRENLER.....	97
5.1. Nevruz Bayramı Sofrası .....	97
5.1.1. Nevruz Bayramı’nda Yapılan Yemekler ve Sunulan İkramlar .....	99
5.1.1. Semeni Helvası ile İlgili Söylenen Maniler ve Yapılan Ritüeller .....	103
5.1.2. Od Çarşambası (İl Ahır Çarşambası, Çarşamba Suri) Töreni ve İlgili Yiyecek, Tatlılar .....	108
5.1.5. Nevruz Bayramının On Üçüncü Gününde (Sizdeh Beder) Yapılan Yemekler.	111
5.2. Çille Gecesi Sofrası ve Yapılan Yemekler.....	113
6. SONUÇ ve DEĞERLENDİRME .....	117
KAYNAKLAR .....	121
EKLER.....	125
EK-1. Yemek ve Sofra Adabı ile ilgili Atasözleri ve Deyimler.....	125
EK-2. Kaynak Kişilerin Listesi .....	133
EK-3. Sorular .....	136

ÖZGEÇMİŞ .....137





## RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 2.1. Batı Azerbaycan Eyaleti Haritası.....	21
Resim 2.2. Batı Azerbaycan Eyaleti Haritası.....	22
Resim 2.3. Urmiye Şehrindeki Bağ. ....	29
Resim 2.4. Beyaz Pekmez.....	30
Resim 2.5. Asılarak kurutulan Mılah.....	31
Resim 2.6. Urmiye şehir merkezindeki Üzüm heykeli.....	32
Resim 2.7. Urmiye kırmızı üzümü.....	34
Resim 2.8. Şarap küpleri.....	35
Resim 3.1. Guymag Tatlısı.....	43
Resim 3.2. Tere Helvası.....	46
Resim 3.3. Dişlik (Hedik) Yemeği .....	49
Resim 3.4. Aksakallar "Get Sındırım" merasiminde.....	50
Resim 3.5. Süslenmiş Şeker (Kelle Gend).....	51
Resim 3.6. Kelle Gend Şekerinin yalın hali.....	52
Resim 3.7.Nikah Sofrası .....	53
Resim 3.8. Bala Sengek Ekmeği.....	54
Resim 3.9. Gelin ve Damadın üzerine açılan sofra.....	55
Resim 3.10. Gelin ve damat bir birinin ağzına bal koyarken.....	55
Resim 3.11. Gelin ve damat bir birinin ağzına bal koyarken.....	56
Resim 3.12. Yahni Bozbaş.....	57
Resim 3.13. Yahni Bozbaş.....	57
Resim 3.14. Zereşk Pilov.....	58
Resim 3.15. Görme Sabzi Pilov.....	58
Resim 3.16. Gorme Sabzi Pilov.....	59
Resim 3.17. Geyme Pilov.....	59
Resim 3.18. Bandeye Taht (Gerdek Gecesi Sonrası) gelin ve damada hazırlanan özel kahvaltı .....	60
Resim 3.19. Sup .....	62
Resim 3.20. Zereşk.....	63

<b>Resim</b>	<b>Sayfa</b>
Resim 3.21. Sarı Helva ve Hurma tabağı.....	64
Resim 3.22. Mezara bırakılan Helva Tepsisi .....	65
Resim 3.23. Mezar başında açılan Nevruz Sofrası .....	67
Resim 3.24. Mezar Başında açılan Nevruz Sofrası.....	67
Resim 4.1. Rövze Merasimi.....	71
Resim 4.2. Muharrem ayında ikram edilen Safran şerbeti.....	72
Resim 4.3. Yeşil Mercimek Pilavı. ....	74
Resim 4.4. Zereşk Pilov. ....	75
Resim 4.5. Loby Huruştı .....	76
Resim 4.6. Çilov Kebap .....	76
Resim 4.7. Ayran Aşı.....	78
Resim 4.8. Ayran Aşını Yaparken, Dua Eden Kadınlar .....	79
Resim 4.9. Erişte Aşı. ....	80
Resim 4.10. Gurud Aşı.....	80
Resim 4.11. Sofraya konulan otlar.....	81
Resim 4.12. Kuru Gurud.....	82
Resim 4.13. Yaş Gurud.....	82
Resim 4.14. Gatığ Aşı.....	83
Resim 4.15. Sarı Şile (Kazanda Pişirilme Aşaması).....	84
Resim 4.16. Sarı Şile (Dağıtıma hazır hale getirilmiş hali). ....	85
Resim 4.17. Urmiye’de Sofra Adabı.....	87
Resim 4.18. Hz. Rukiye Sofrası için hazırlanan Sengək, Sebze ve Peynir dürümü .....	88
Resim 4.19. Hz. Rukiye Sofrası için hazırlanan Helva, Hurma, Sengək Ekmeği .....	88
Resim 4.20. Hz. Abbas Sofrası. ....	90
Resim 4.21. Erdek Ekmeği. ....	91
Resim 4.22. El Çöreği.....	91
Resim 4.23. Zulbiya ve Bamiye Tatlıları.....	92
Resim 4.24. Geysava.....	93
Resim 4.25. Gayganak. ....	93
Resim 4.26. Süttaş.....	94
Resim 4.27. Misafir için açılan sofra .....	95
Resim 4.28. Kurban Bayramı için hazırlanan Sulu Köfte. ....	96
Resim 5.1. Nevruz Bayramı için açılan sofra.....	99

**Resim****Sayfa**

Resim 5.2. Yaprak Dolması (hazırlık aşaması). ....	100
Resim 5.3. Dolma Sarması (pişmiş hali). ....	100
Resim 5.4. Sebzi Pilov (sebzeli pilav ve balık). ....	101
Resim 5.5. Kükü sebze yemeği. ....	102
Resim 5.6. Buğday Dövme cereyanı. ....	105
Resim 5.7. Buğday Filizinin suyunu çekme cereyanı. ....	106
Resim 5.8. Buğday suyunu kazana dökme cereyanı. ....	106
Resim 5.9. Semeni Helvası. ....	107
Resim 5.10. Çömçe Gelin oynatma geleneği. ....	108
Resim 5.11. Çarşamba Gecesi çerezi. ....	109
Resim 5.12. Şal Sallama töreni. ....	109
Resim 5.13. Şal Sallama töreni. ....	110
Resim 5.14. Sizdeh Beder simgesi Nevruz sebzesi. ....	112
Resim 5.15. Geleneksel Ayran aşısı ve Kebap. ....	113
Resim 5.16. Çille Gecesi Sofrası ve Çillelik. ....	114
Resim 5.17. Ceviz ve Havuç Helvası. ....	115
Resim 5.18. Noğul Tatlısı. ....	116
Resim 5.19. Noğul Tatlısı Çeşitleri. ....	116

## KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

### Kısaltmalar

### Açıklamalar

A.Ü.

Ankara Üniversitesi

bkz

Bakınız

MÖ

Milattan önce

T.C.

Türkiye Cumhuriyeti

TDV

Türkiye Diyanet Vakfı

vb

Ve benzeri

vs

Ve saire

yy

Yüzyıl

## 1. GİRİŞ

Bütün toplulukların kendine özgü mutfak kültürü ve beslenme biçimlerinin olduğu bilinen bir durumdur. Nitekim mutfak kültürü - kavram olarak;

Beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi gibi süreçleri; buna bağlı olarak mekân, ekipman ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel ve ekonomik durumuna, tarihsel kimliğine, yeme-içme alışkanlıklarına, tarım üretimine göre şekillenerek gelişen mutfağını da içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatmaktadır. İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmek için beslenmek ihtiyaçları ise ilk çağlardan beri yeme içmeyle ilgili birtakım kuralları ortaya çıkarmalarına sebep olmuştur. Bu kurallar, zaman içinde toplumların kendi öz benlikleri ve yargılarına göre dini inançlar ve geleneksel törenlerini de etkileyerek kendilerine özgü mutfak ve beslenme kültürünü ortaya çıkarmıştır (Solmaz, 2018, s. 109).

Kültürün, herhangi bir toplumun sahip olduğu maddi ve manevi değerler bütünü, o toplumun yaşam tarzının açıklaması olduğu söylenebilir. İşin içine insanın önemli ihtiyaçlarından biri olan yeme içme alışkanlıkları, özellikleri ve faaliyetleri girdiğinde, kültürün farklı bir boyutu ortaya çıkmakta ve özel bir alan olan yemek kültürü, sofrası ve mutfak özelliklerinden bahsedilmesi gerekmektedir. Yerel kültürün ayrılmaz bir parçası haline gelen sofrası ve yemek kültürü, genel ve özel özellikleri itibarı ile kavramsal açıdan, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek-içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma süreci, kullanılan mekân ve ekipman, yeme içme geleneği ile bu çerçevede gelişen gelenek ve uygulamalardan meydana gelen bütünsel ve kendine özgü kültürel yapıyı ifade etmektedir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011, s. 433-435).

Yemek kültürünün gelişmesinde ve özellikle de yiyeceklerin üretimi, tüketimi ve hazırlanmasında kültürün etkili ögesi olan gelenek ve göreneklerin, inançların ve ritüellerin çok önemli yeri bulunmaktadır. Bununla birlikte sofrası ve yemek kültürünün, toplumsal nitelikte bir takım işlevleri vardır. Bu işlevleri şu şekilde sıralamak mümkündür: statü simgesi, dostluk, arkadaşlık ve iletişim, hediyeleşme, paylaşma, ziyafet, festival ve törenlerde bir araya gelerek toplumsallaşma, ailenin yüceltilmesi ve üstün tutulması, turizm yolu ile ülkelerin yakınlaşması vb. (Aydoğdu ve Mızrak, 2017, s. 18).

Yemek ve yemek kültürünü büyük ölçüde ilgilendiren diğer bir alanın da antropoloji olduğu söylenebilir. Çünkü yemek başlı başına insan hayatının tüm alanları ile ilgilidir. Antropologlar arasında Garrick Mallery'nin 1888 yılında yayımladığı "Manner and Meals" (Görgü ve Sofra) isimli makale çalışması ile öne çıktığını söyleyebiliriz. O, medeni toplumların sofrası adabı ve görgü kurallarının kökenini ortaçağdan başlayarak anlatmıştır.

Ardından 1920'lerde Hamilton Cushing'in ekmeğin yapılışı ve ne zaman yendiği ile ilgili araştırması, Franz Boas'ın somon balığının tarifi ile ilgili çalışması yazılmıştır. İlk olarak bu çalışmaların sadece betimlemeci tarzda yapılan araştırma olarak düşünülüyor idi. Fakat Helen Codere 1957 yılında ilgili çalışmaların üzerinde durmuş ve ekmeğin ya da somonun hazırlık aşamalarının sadece basit bir işlem olmadığını, tam tersine toplumdaki sosyal örgütlenme ve hiyerarşik düzen hakkında önemli bilgiler olduğunu anlatmıştır (Karaosmanoğlu, 2017, s. 7-8).

Yukarıda da belirtildiği gibi, mutfak kültürü o toplumun bulunduğu coğrafi konum ve tarihsel yapısına bağlı olarak da gelişmektedir. İran-Güney Azerbaycan Türklerinin de köklü tarihsel geçmişe sahip olması ve çeşitli uygarlıkların yaşam alanı olması nedeniyle mutfak kültürleri zengindir. Öyle ki, Urmiye Türklerinin bu bölgede yaşayan diğer etnik gruplarla benzer özellik taşıyan ortak yeme-içme alışkanlıklarının olduğu gibi, sadece Türk kimliklerine ait özel mutfak kültürünün bulunduğu görmek mümkündür. Urmiye sofrası ve yemek kültürü birçok inanç çerçevesinde oluşmakla beraber, birçok inancı da kendi içinde barındırarak, geçmişten günümüze dek kendi sürekliliğini devam ettirmiştir. Bu tezde verilen bilgilerin ışığında İran-Güney Azerbaycan Türklerinin sofrası, yemek ve mutfak özelliklerinden bahsetmenin, bilim camiasına katkısı ve faydası olacağı düşünülmektedir.

Yemek sosyolojisi çalışması kapsamında birkaç farklı noktadan hareketle çalışma tasarlanabilir. Buna göre:

Yemeğin etrafında gerçekleşen törenlere odaklanma (toplumda gerçekleşen törenlerin temel ögesi olarak hazırlanan yemekler ve o yemeklerin etrafında oluşan inanç, gelenek ve görenekler); mutfak kültürü olarak yemek kültürüne odaklanma (yemeklerin sosyal ve çevresel şartlarını belirleyen yönleri, ortaya çıkış süreçlerinin incelenmesi); yemek olgusunu beslenme kültürü ile ilişkili olarak düşünme (yemeğin sosyal boyutu) (Sağır, 2012, s. 2677) gibi çalışma şekillerinden bahsetmek mümkündür.

Alan araştırması yapılarak ortaya konulan bu tezde, yemek sosyolojisinin bu üç hareket noktası dikkate alınmıştır.

Hazırlanmış olduğumuz tezin ilk bölümünde İran-Güney Azerbaycan bölgesi Urmiye sofrası ve mutfak kültürünün genel özelliklerinden bahsedilmektedir. Burada mutfak kültürü olarak yemek kültürüne odaklanma araştırma noktasına göre bilgi sunulmuştur. Bu bağlamda Urmiye mutfak kültürü ve yeme-içme alışkanlıklarını yakından etkileyen, tarihi süreç, demografik yapısı, fiziki konumu, ekonomik durumu ve biyolojik çeşitliliği olmak üzere başlıca unsurlardan bilgi verilecektir. Tezin ikinci bölümünde ise geçiş dönemlerinde

Urmiye sofrasında yer alan yiyecek ve içeceklerin folklorik, dini, kültürel ve sosyolojik özelliklerinden bahsedilmektedir. Burada yemek etrafında oluşan törenlere odaklanılmıştır.

Tezin üçüncü bölümünde, daha çok inanç değeri taşıyan kutsal gün ve zamanlarda özel kişilerin adına açılan sofraların özelliklerinden, sofraya konulan yiyecek ve içeceklerin malzemesi, yapılışı ve sunumu hakkında açıklayıcı bilgi verilerek, sofralara ve yiyecek ile içeceklere yüklenen manevi değerlerden bahsedilmektedir. Yemeğin sosyal boyutu ile ilişkisi olan bu bölümde, sınıflar arası farklılık, toplumsal durum ve özellikle sofranın düzeninde bireysel yorumlamalar sofraya konulan yemekler üzerinden açıklığa kavuşturulmuştur. Tabiat bayramlarına ait yiyecek ve içeceklerin detaylı bilgisi verilen tez araştırmasının dördüncü bölümünde de Urmiye Türklerinin bahar ve kış mevsimlerinde kutladıkları bayramlar, özelliklerine göre açılan sofralar, sofralarda tüketilen yemek, tatlı, içecek ve bunlarla ilgili uygulamalardan bahsedilmektedir.

#### *Araştırmanın Konusu*

Hazırladığımız tezin konusu, İran-Güney Azerbaycan Urmiye şehrinde yaşayan Türklerin yemek ve mutfak kültürü, yiyecek-içecekleri, geçiş dönemlerinde hazırlanan, sunulan yemeklerin türleri, içerikleri ve manevi değerleri hakkında bilgi vermektir. Ayrıca sofranın özellikleri, Semeni, Nevruz ve Çille Gecesi gibi özel günlerde yapılan yemekler ve bu yemeklerin çevresinde oluşan bazı halk inançları ile ilgili etraflıca bilgi vermek olarak belirlenmiştir. Farklı kültürlerin etkileşimi sonucunda zenginleşen yemek kültürü alanına ev sahipliği yapan Urmiye bölgesi, araştırma açısından önemlidir. Yemeklerin çeşidi, hazırlık aşamaları ve özellikle o yemeklerin neden seçilmiş olduğu ile ilgili bilgi sunmak, tez araştırmasının değerini ortaya koymaktadır. Diğer yandan yemeklerin felsefi değerini oluşturan ritüellerin, atasözlerinin ve milli kültürel değerlerin de araştırılarak sunulması Türkoloji bilim alanına yeni bir bilgi ve farklı bir bakış açısı kazandıracığı kanaatindeyiz.

#### *Araştırmanın Amacı ve Önemi*

Bu tezin amacı, İran-Güney Azerbaycan Urmiye şehrinin merkezi bölgesindeki mutfak kültürü ve sofranın özellikleri çerçevesinde tüketilen yiyecek ve içeceklerin derlemesini yapmak ve unutulmaması açısından kayda geçirmektir. Urmiye mutfağının ve kurulan sofraların kültürel unsurlarının unutulmaması ve diğer nesillere aktararak devamlılığının sürdürülmesi tezin önemini belirtmektedir.

### *Araştırmanın Kapsamı*

Tez araştırmasının kapsamı içinde Güney Azerbaycan, Urmiye merkezinde oluşan mutfak ve yemek kültürü, sofrada adabı ve düzenini belirlemek için Urmiye'de yaygın bir şekilde tüketilen yemeklerin haritası çıkartılmıştır. Ardından Urmiye şehrinin merkezinde tercih edilen; geçiş dönem yemekleri, kutsal gün, zaman ve kişilerle ilgili kurulan sofralar, tabiat bayramlarına ait yemek, tatlı, içecekler ve onlarla ilgili gelenek-göreneklerle yapılan törenler üzerinde yapılan araştırma sonucu elde edilen bilgiler verilmiştir.

Bu doğrultuda Urmiye şehrine ilk defa gelen birinin karşılaşacağı yemek kültürünün tasviri; doğum öncesi ve doğum sonrası dönemlerine ait yemekler ve bunlarla ilgili adetler; evlenme töreninde kurulan sofralar ve yapılan yemeklerle ilgili adetler; ölüm ve yas töreninde sunulan yiyecek ve içecek özellikleri hakkında bilgi verilmiştir.

Ayrıca, Şia inancına ait adak sofraları; Aşura, Arbein ve Ramazan gibi özel günlerde yapılan yemek ve sunulan tatlılar, içecekler, kurulan sofralar; Nevruz Bayramı, Od Çarşambası ve Çille Gecesine özel kurulan sofraların özellikleri kaynak kişilerin verdiği bilgiler ve kullanılan kaynak kitapların ışığında, ismi geçen yemek, yiyecek, içecek ve tatlıların resimleri sunulmuştur. Resimlerin çok az kısmı internet sitelerinden alınmıştır, çoğu resimler ise Urmiye ve Türkiye'de çekilmiş olup Tayebeh MOSTAFA POUR SHAD LOU SOFLA'nın arşivinde bulunmaktadır.

### *Araştırmanın Evreni ve Örnekleme*

Bu çalışmanın İran-Güney Azerbaycan bölgesi Urmiye şehrinin merkezi kısmında alan araştırması gerçekleştirilerek yapılması hedeflenmiştir. Ancak birtakım politik meselelerden ötürü ülkeye giriş-çıkışım ve bu çalışmayı Urmiye'de uzun zaman diliminde yapmam ile ilgili bazı sakıncalar ortaya çıktığı için çalışma sırasında konu ile ilgili araştırmanın yalnızca bir kısmı Urmiye bölgesinde yapılabilmektedir. Bahsi geçen bazı sıkıntılardan dolayı çalışma bir yere kadar geliştirilmiş ve devamı Türkiye'de bulunan Urmiyelilerle devam ettirilmiştir. Hem Urmiye'nin kendinde hem de Türkiye'de yaşayan vatandaşların verdiği bilgiler esas alınarak tez hazırlanmıştır.

### *Araştırmanın Sınırlılıkları*

İran-Güney Azerbaycan bölgesi kozmopolit bir yapıya sahiptir. Ermenilerin, Aşurilerin ve Kürtlerin de bu bölgede yaşadığı bilinmektedir. Ancak Urmiye şehrinin nüfusunun



neredeyse tamamı Türklerden oluşturmakta ve özellikle merkezi yerlerde Türkler yaşamaktadırlar. Günümüzde yukarıda bahsi geçen etnik unsurların sayısının hem az olması hem de onlarla ilgili alan araştırmasının imkânsız olması, ayrıca çok sınırlı sayıda kaynak bulunması sebebiyle ilgili tez çalışması, İran-Güney Azerbaycan bölgesi Urmiye Türklerinin mutfak kültürü, yemek alışkanlıkları, yiyecek-içeceklerin çeşitleri ve sofraya düzeni ile sınırlıdır.

### *Araştırmada Kullanılan Yöntem*

Bağlam merkezli halkbilimi kuramında önemli olan faktör ortamdır. Bu kurama göre sadece metinlerde geçen bilgiler araştırılıp değerlendirilmemektedir. Metne bağlı kalmaktan ziyade folklor ürünlerinin hangi ortamda oluştuğu ve oluşmasının nedenleri inceleniyor. Örneğin bu kuramla Urmiye mutfağını değerlendirecek olursak, bir yemeğin geçmişten günümüze kadar nerede ve nasıl ortaya çıktığı, yemeği yapanın kim olduğu, yemeğin kime hitap ettiği, ne amaçla hazırlandığı gibi nedenlere bakılır.

Bu kurama bağlı olan işlevsel halkbilimi kuramı veya diğer adıyla antropolojik yöntem, günümüz halkbilimi çalışmalarında en yaygın olarak kullanılan teorilerden biridir. İşlevselcilik teorisinin en büyük temsilcilerinden biri Bronislaw Kaspar Malinowski'dir. 1926 yılında "İlkel Psikoloji'de Mit" (Myth In Primitive Psychology) adlı eserinde bağlam (context) ve icra (performance) kavramları başta olmak üzere işlevselcilik teorisinin geniş açıklamasını yazmıştır. Malinowski'ye (1926) göre kültür:

"Açıkçası aletlerden ve tüketim mallarından, çeşitli toplumsal gruplaşmalar için yapılan anayasal belgelerden, insana özgü düşünce ve becerilerden, inanç ve törelerden oluşan bütünsel bir toplamdır." (Çobanoğlu, 2005, s. 224).

Malinowski'ye (1926) göre;

Yıkılma ya da tamamıyla parçalanma noktasından uzak normal şartlar altında bulunan herhangi bir kültür incelendiğinde 'temel ihtiyaç' ve buna verilen 'kültürel cevap' birbirleriyle doğrudan doğruya ilişki ve uyum içindedir. Buna göre, kültür şartları içinde insanlar sabahleyin uyandıklarında iştahları açıktır aynı zamanda kendilerini bekleyen bir kahvaltı ya hazırdır ya da hazırlanacaktır. Gerek iştah ve gerekse bu isteğin karşılanması bir rutin olarak aynı anda ortaya çıkar (Çobanoğlu, 2005, s. 228).

İşlevsel kurama göre metnin kendi, tepki gösterecek bir izleyici kitlesine sunulmaz ya da icra edilmezse anlamsızdır. Bu nedenle de Malinowski "Şüphesiz metin önemlidir fakat bağlamsız metin ölüdür" demektedir. Kısaca işlevsel kurama göre icra edilen bir folklor unsurunun, onu anlatan ve dinleyende oluşturduğunun veya oluşturduklarının niteliğinin

ortaya konulmasını amaçlamıştır (Malinowski, 1926, Çobanoğlu'nda belirtildiği gibi, 2005, s. 235). Antropolojideki yemek çalışmaları iki ayrı yöntem izleyerek yürütülmektedir. İlki klasik (classic) yani belli bir coğrafyaya ait yemeklerin incelenmesi; ikincisi de çok mekanlı (multi-site) yani tek bir yemeğin değişik coğrafyalardaki gezintisinin takibi (Karaosmanoğlu, 2017, s. 11).

Tez çalışmasında Urmiye Türk yemek kültürünün işlevsel fonksiyonu ortaya koyulmaya çalışılmıştır. İşlevselcilik ya da diğer adı ile antropolojik kuramın, klasik yöntemine göre tez araştırması yapılmıştır. Daha doğrusu belli bir coğrafi bölgenin yani Urmiye şehrinin mutfak kültürü, sofraya düzeni, yiyecek ve içeceklerin tür ve çeşitliliği ile birlikte, bu unsurların kültürel, inanç ve gelenek-görenekler açısından değerlendirilmesi yapılmıştır.

Ortaya koyduğumuz tezde, derleme yöntemiyle veri toplanmıştır. Araştırmanın gerçekleştirildiği Urmiye şehir merkezinden toplanan bilgiler, bilimsel çerçevede tarafsız bir şekilde kayıt altına alınmıştır. Görüşme yoluyla derleme tekniğine bağlı olarak tez konusu ile ilgili bilgiler, konu hakkında bilgisi olan kaynak kişilere sorular sorularak (Ek-3) derlenmiş ve yazıya geçirilmiştir. Kaynak kişiler ile görüşme sırasında ses kayıt cihazı kullanılmış, izin verme durumlarına bağlı olarak fotoğraf tez araştırmasına eklenmiştir. İlgili tez araştırmasında bir de gözlem tekniği kullanılmış olup, doğal ortam içinde tez konusu ile ilgili olaylar gözlemlenmiş ve objektif bir şekilde yazılmıştır.

### *Veri Toplama Yöntemi*

İran-Güney Azerbaycan Urmiye bölgesinin mutfak kültürü ile ilgili bilgilere ulaşmak için yerli ve yabancı literatür incelenmiştir. Ancak Urmiye Türk mutfak kültürünün özelliği, yiyecek ve içecek çeşitleri ile ilgili bilimsel temele oturtulan kaynakların sınırlı olmasından dolayı, tezin büyük kısmı derlenen bilgiler üzerinde hazırlanmıştır. Konu ile ilgili sorular, kaynak kişi olarak belirlediğimiz hem Urmiye şehrinde hali hazırda yaşayan hem de Türkiye'de bulunan Urmiyeli kişilere uygulanmıştır. Ancak Türkiye'de görüştüğüm bazı kişilerin verdiği cevaplar, çevremden edindiğim ve benim bizzat deneyimlediğim bilgilerden farklı olmadığı için metin içerisinde o bilgileri kullanmadım. Fakat kaynak kişilerin arasında o kişilerin isim bilgileri de belirtilmiştir.

Tezde kullanılan mani ve şiirlerde, Azerbaycan alfabesinde olup Türk alfabesinde olmayan ə, x ve q harfleri kullanılmıştır. Bunun dışında tanım olarak Urmiye bölgesine ait bazı yemek isimleri ve yemekte kullanılan malzeme isimleri verilmiştir. Bunlar: Noğul, Gent, Nabat,

Huruş, Zereşk, Pilov, Lepe, Kavar, Âcile Moşgelgoşa, Zulbiya, Obaştan, Kükü, Sarı şile, Geysava, Sebze, Bıllı Bıllı, Kazyağı, Mendi, Bulağotu, Çille, Tike kavramları ki, tezin ana metninde detaylı bir şekilde açıklanarak bilgi verilmiştir.





## 2. URMİYE MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GENEL ÖZELLİKLERİ

Menşei çok eskilere dayanan Urmiye şehrinin ismi “şehir” anlamına gelen “Ur” kelimesinden türetilmiştir. Bir başka görüşe göre de, Doğu Türkistan’da bulunan Urumçi Şehrinin adı ile bağlantılı olduğu dile getirilmektedir (“Urmulu”, 2018). Urmiye şehri merkezinde kolayca bulunabilen yiyecek ve içeceklerin isimleri şu şekilde sıralanabilir. Öncelikli olarak sık tüketilen ve gündelik hayatın ayrılmaz parçası haline dönüşmüş Huruşt yani pilav üstü sulu yemek olarak bilinen ve genelde etli olan yemeğin tadına bakılabilir.

Etli yemeklerin arasında kebab çeşitleri (Çilov Kebab), sulu köfte, lepeli huruşt (Giyme Huruşt), fasulye ile birlikte yapılan Loby Huruşt, Yahni Bozbaşı, Bozbaş (yağlı et ve nohut) yemekleri ve pilavla birlikte tüketilen tavuk eti bulunmaktadır. Sebzeli yemeklerin içinde de Gorme Sabzi, mücver yemeğini andıran Kükü yemeği tercih edilebilir. Eğer sebze çeşitleri taze tüketilmek istenirse Yemeli Tere olarak bilinen kokulu sebze tabağı seçimi yapılabilir.

Urmiye şehrinde pilav çok tüketilen bir yiyecek türüdür. Urmiye’de pirinç yetişmiyor fakat Zereşk Pilov, Sabzi Pilov, Geyme Pilov, Yeşil Mercimek Pilav şeklinde yemekler bolca tüketilmektedir. Çorba sevenler de Sup, Ayran Aşı (Türkiye’nin Kars ve Iğdır illerinde “doğa çorbası” olarak bilinir), Erişte Aşı olarak bilinen çorbaları tercih edebilmektedirler. Ekmek türlerinden ise pideye benzeyen El Çöreği, Bala Sengek ve daha çok Ramazana özel yapılan ancak gündelik hayatta da bulunan Yağlı Ekmek tercih edilebilir. Dolma yemeklerini sevenler Urmiye şehri mutfağına özel olarak hazırlanan Yaprak Dolması sipariş ederek, sarma yiyebilirler. Tatlı çeşitlerinden Urmiye şehrinin merkezinde Guymak, Tere Helvası, Sarı Helva, Cevizli Helva, Sarı Şile, Gayganak Tatlısı, Havuç Helvası, Noğul gibi tatlılar bulunmaktadır. Ayrıca daha çok Ramazan ayına özel Zulbiya ve Bamy (tulumba tatlısına benzemektedir) tatlıları da bulunmaktadır.

Urmiye şehrinin tarihi geçmişi Azerbaycan topraklarının bölünmesine yakından bağlıdır. Onun için öncelikle yakın tarihten bahsetmek ve İran Güney-Güney Azerbaycan Urmiye Türk yemek kültürünün, Azerbaycan bölgesi ile olan özel ilişkisinden öncelikle söz edilmektedir. Ardından da geçmişte Urmiye şehrinin ilişkisi olan devlet ve imparatorlukların yemek kültürü üzerindeki etkisinden bahsedilmektedir.

1804 yılında başlayan Rusya ve Kaçarlar (İran) arasındaki savaş, aynen bu amaç doğrultusunda gerçekleşmiştir. Azerbaycan topraklarının ele geçirilmesi planlanan bu savaşın sonucu 1806’da, Revan, Nahçıvan, Gence, Karabağ, Şeki, Şirvan, Bakü, Kuba hanlıkları Rusya’ya devredilmiştir. İran, bu savaşta mağlup olduğundan dolayı Karabağ’ın

Gülistan bölgesini Rusya'ya vermek zorunda kalmıştır. Aynı şekilde 12 Ekim 1813 tarihinde imzalanan "Gülistan" antlaşmasına göre, Taliş, Şirvan, Kuba, Bakü, Derbent, Gence, Karabağ ve Şeki hanlıkları da Rusya'nın hâkimiyetine tamamen bırakılmıştır ("Yeşilot", 2008). Bu şekilde Azerbaycan'ın en talihsiz antlaşmaları imzalanarak, Azerbaycan bölgesi ikiye bölünmüş ve Aras nehri, iki soydaşın sınırları olarak belirlenmiştir. Bu parçalanmadan dolayı Bakü merkezli Azerbaycan Cumhuriyeti Kuzey Azerbaycan, İran sınırları içerisinde kalan Tebriz merkezli Azerbaycan bölgesi ise Güney Azerbaycan olarak adlandırılmıştır ("Amar", 2018). Güney Azerbaycan tanımının resmi olmadığı, sadece o bölgenin kimlik özgürlüğü mücadelesi veren grup tarafından verildiği bilinmektedir.

Urmiye şehri, Batı Azerbaycan eyaletinin merkezi olarak bilinmektedir ve İran'ın kuzeybatısında yer almaktadır. İran'ın kuzeybatısında Türkiye sınırına yaklaşık 50 km. mesafede denizden 1340 m. yükseklikte kurulmuştur. Aynı adı taşıyan gölün (Deryâçe-i Urûmiye) batı kıyısına çok yakın bir mevkide bulunan şehir zengin su kaynakları, verimli arazileriyle tarım ve hayvancılık için elverişli bir konumdadır. Bölgede yetişen meyve ve sebzelerden Ortaçağ kaynaklarında övgüyle bahsedilmektedir. Başta İstahrî olmak üzere İslâm coğrafyacıları X-XIII. yüzyıllarda havasını, suyunu ve meyvelerini övdükleri Urmiye'yi (Rûmiye/Urûmiye) Erdebil ve Merâğa'dan sonra Azerbaycan'ın üçüncü büyük şehri diye tasvir etmiştir. Çeşitli arkeolojik kalıntılar bölgede yerleşik hayatın çok eskilere uzandığını göstermektedir. Urmiye eski İslâm kaynaklarında umumiyetle Zerdüş'tün doğum yeri olarak kaydedilmiştir (Gürsoy, 1984, s. 88; Özgüdenli, 2012, s. 179).

Urmiye mutfak kültürünün, Azerbaycan mutfak kültürü ile yakından ilgisi vardır. Sonuçta kuzey ve güney olarak bölünmüş olmasına rağmen, tek milletten oluşmaktadır. 1960 yıllarından sonra yemekle ilgili araştırmalar betimleyici olmaktan çok toplumsal süreçleri açıklamak için bir araç olarak ele alınmaya başladığını görmek mümkündür. Yemeğin kendisini inceleyip açıklamaktan çok, onun kültürel yapılarını anlamak daha önemli olduğunu savunan yapısalcı anlayış geliştirilmiştir. Bu alanda Claude Lévi ve Mary Douglas önemli çalışmalar gerçekleştirmişler ve yemeğin kültürel bir sistem olarak değerlendirilmesi gerektiğini, kimlik belirlemede ve toplumu tanımada yemeğin büyük öneme sahip olduğunu dile getirmişlerdir (Karaosmanoğlu, 2017, s. 8).

Yemek ile kimlik arasındaki ilişkiden yola çıkarak, Urmiye mutfak kültürünün en önemli bağlantısı ve uzantısı olarak Azerbaycan mutfak kültüründen bahsedilebilir. Buna göre zengin çeşitlilik arz eden Azerbaycan yemekleri etli, sütü, sebzelerin yanı sıra ağırlıklı

olarak hamur, pilav ve çorba çeşitlerinden oluşmaktadır. Aynı şekilde Azerbaycan Mutfağına mahsus dolma çeşitleri, pilavlar, haş (soğuk ve sığış kelle paça), bozbaş (sulu et yemeği), çığirtma (kavrulmuş tavuk üzerine yumurta), çorba vb. yemekleri de yukarıda anılan kültürler arası kaynaşmanın sonucu ortaya çıkmıştır Natiq Hesenov'dan alınan bilgiye göre:

“Azerbaycan Mutfağının en önemli farklılığı baharatların bolca kullanılmasında yatmaktadır. Örneğin kişniş ve safran diğer Türk mutfaklarına göre fazla kullanılmaktadır. Bir diğer farklı özelliği de aynı türe ait yiyeceklerin pek çok çeşidinin olmasında yatmaktadır.” (Aydoğdu ve Mızrak, 2017, s. 18).

Örneğin dolma ve sarmanın otuzdan çok, pilavın yüzden fazla çeşidinin olduğu bilinmektedir. Bu durum çorbalar, hamur işleri, et ve sebze yemekleri, tatlılar ve salatalar için de geçerlidir. Sevim Gökyıldız'dan aktarılan bilgiye göre:

“Azerbaycan mutfağında yemeklerde genellikle tereyağı, kuyruk yağı ve ay çiçek yağı kullanılmakta ve genellikle koyun eti hâkimdir. Bunun yanında dana eti ile kanatlı hayvanların etleri ve av hayvanlarının etleri ile yapılan yemekler de oldukça çeşitlidir. Hazar Denizi boyunca çeşitli türden balık yemeklerinin tüketildiğini görmek mümkündür.” (Aydoğdu ve Mızrak, 2017, s. 18).

Urmiye yemekleri ve yiyecek-içecekleri hakkında pek bilgi sahibi olmayan bir kimsenin, Azerbaycan mutfağını araştırmasında fayda vardır. Çünkü iki mutfak arasında ciddi bir şekilde benzerlikler bulunmaktadır. Güney Azerbaycan Urmiye mutfağının yemek malzemelerinin başında et gelmektedir. Kuzu, koyun, keçi, tavuk ve balık en çok tercih edilen hayvanlar arasındadır. Ayrıca av hayvanlarının da eti tüketilmektedir. Pilav da en çok tüketilen ana yemek arasındadır. Bu ürünlerin detayı, Urmiye şehrinin biyolojik çeşitliliği alt başlığı içinde verilmiştir.

Genel itibarı ile Türk Mutfağı, göçebe hayatın getirdiği pratik uygulama ile yerleşik hayatın sunduğu imkânlar çerçevesinde zenginleşerek büyümüştür. Türk boyları buldukları yörenin ürünlerini kullanmaktan ve özel tatlar ortaya çıkararak, mutfak kültürünü diğer uluslardan ayırmaktan çekinmemişlerdir. Gün geçtikçe zenginleşen Türk Mutfak kültürünü, XI. yy'da Kaşgarlı Mahmut, hem mekân hem de içindeki somut kültür eşyası ile birlikte tanıtmıştır (Kartari, 1986, s. 16-18; Birer, 1995, s. 58-60). Böyle bir birikimi, Güney Azerbaycan mutfak kültüründe de görmek mümkündür. Çünkü Güney Azerbaycan halkı, uzun zamandan beri İran coğrafyasına bağlı olmasından dolayı Farislerle kültürel alış veriş

ve etkileşim sonucunda birçok ortak özelliklere sahip olmuştur. Yemeklerde kullanılan yağlar, baharatlar, otlar ve çekirdekler zaman içerisinde bir mutfak alışverişi biçiminde her iki tarafa zenginlik katmış ve aynı zamanda bazı ortak tatları yaratmıştır.

Urmiye kentine ait yemek kültürünün büyük önem ve özelliği misafir ağırlamada ortaya çıkmaktadır. Bölgenin verimli toprakları, zenginlikleri zaman içinde sofralara yansımış ve günümüze kadar gelmiştir. Urmiye’de misafir ve misafir ağırlamanın önemi, sofraya geleneğini doğrudan doğruya etkilemiştir. Selçuklu sultanlarından Alparslan ve Melik Şah’ın veziri Nizamülmülk’ün “Siyasetname” adlı eserinin, padişah geleneğinde güzel sofraya açma adlı bölümünde aşağıdaki bilgiler bulunmaktadır:

Sultan Tuğrul, her sabah sofraya açtırır, farklı farklı lezzetli mis gibi yemekler hazırlattırır. Olabileceği kadar bol ve iyi olmasına önem verirdi. Ata binip gezintiye veya ava çıktığında da yemekler hazırlattırıp kendisi ile birlikte götürürdü. Bu davranışı saraydakileri ve halkı şaşırtırdı. Türkistan hanlarının hepsinde bu gelenek vardı. Mutfakta çok yemek yapılmasının sebebi, çalışanların da yemek ihtiyaçlarını giderme amacına dayanır. Nitekim bu hareket devletin hazinesine bereket getireceği inancına bağlıdır (Bünyadova, 2015, s. 29).

Rus Doğu bilimcisi II. Bergard (1805-1881), Şirvanşahların ilk hükümdarı I. İbrahim’in<sup>1</sup> verdiği ziyafette çok at ve koyun kesildiği için aşçıların et pişirmede zorlandığını belirtmiştir. O, ziyafetin itinayla hazırlandığı ve bol yemek eşliğinde düzenlendiğini anlatmıştır (Bünyadova, 2015, s. 29).

Urmiye’nin yemek ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan başka husus da sofralardır. Özellikle, inançlara bağlı olarak açılan sofralarda, bu konunun önemini vurgulu bir şekilde görmekteyiz. Örneğin dini içerikli sofralar, Semeni, Nevruz ve Çille Gecesinde açılan sofralar vb. Söz konusu sofralar ve sofraya konulan yemeklerin içerik ve özelliklerinden tezin ilgili bölümlerinde detaylı bir şekilde bilgi verilmiştir. Ayrıca, sofraya bereket simgesi olarak, her zaman ailede kutsal bir nesne gibi değerlendirilmiş ve etrafında birçok atasözleri, deyimler, öğütler, nasihatler ve hayırduaları kümelenmiştir. Bu deyim ve atasözleri, tezin ekler kısmında asıl ve Türkçe anlamları ile birlikte verilmiş, hangi sofrada hangi dua, deyim, öğüt, atasözleri ve şiirlerin, ne şekilde söylendiği detaylı bir şekilde yazılmıştır.

---

<sup>1</sup>Sâsânî devletinin kuzey sınırlarının güvenliğini sağlamak üzere şah ünvanı ile hükümdar tayin edildiği hanedan mensuplarıdır. Detaylı bilgi için bkz: Aşurbeyli S. (2010). Şirvanşahlar. *TDV İslam Ansiklopedisi*, (C. 39, S. 211-213) İstanbul: TDV İslam Araştırmaları.



Güney Azerbaycan ve Kuzey Azerbaycan ayrimından dolayı ve Güney Azerbaycan'a Fars hükümetinin egemenliği gibi belirli siyasi nedenlerle farklı coğrafik konumları ihtiva eden Urmiye bölgesinin mutfak kültürü, Fars kültürü ile benzerlik ve farklılıklar açısından zengindir.

Sofra, eskiden beri Türk milletlerinde kutsal sayılmıştır. XI. yy'da bazı Türk kavimleri sofraya tergi demekteydiler. Bu kelimedenden türetilerek, sofranın kurma olgusuna tergi urmak denilmiştir. Bazı Türk kavimlerinde ise tepdi (tewsi) kelimesini bugünkü anlamı gibi hem tepsi hem de sofranın anlamında kullanmışlardır. Konumuz açısından önemli olan sofraların hazırlanması ile ilgili Yusuf Has Hacib, Kutadgu Bilig eserinde şunları dile getirmektedir:

Evin barkın, sofranın ve tabakların temiz olsun. Odanın minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun. Yine, gelen misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olmalıdırlar. Yemekte, yenilecek ve içilecek şeyler birbirlerine denk ve bol olmalıdır. Misafirin içeceği asla eksik tutulmamalı ve biri bitir bitmez diğeri hemen hazır bulundurulmalıdır. Çeşitli içeceklerden ister gül balı, istersen de gül şerbeti ikram et. Yemek ve içecek faslı bittikten sonra ise çerez ve meyve ver. Kuru ve yaş meyvenin yanında çerez olarak simiş (çekirdek) de bulunmalıdır (Genç, 2014, s. 5-6).

## **2.1. Urmiye Şehrinin Tarihi Geçmişi ve Yemek Kültürünü Etkileyen Toplumlar**

Güney Azerbaycan Türk mutfak kültürünün önem kazanmasında Sümer, Urartu, Sâsânî gibi çok eski medeniyetlerin ve Selçuklu, Osmanlı, Safevî, Harizmşah vb. büyük imparatorlukların mutfak kültürünün büyük bir payı bulunmaktadır. Nitekim bu devlet ve imparatorluklar, Urmiye şehrinin bulunduğu bölgede kısa ve uzun süreliğine hâkimiyet kurmuş, yerleşmiş, gelişmiş, kültür kalıntılarını bırakmışlardır. Çünkü her bir devletin tükettikleri yemek çeşitleri, yeme-içme alışkanlıkları, zamanla ortak mutfak kültürü halinde Urmiye Türklerinin mutfak kültürüne yansımış ve bazılarının bugün de varlığının sürdürüldüğünü görmek mümkündür.

Bir yandan Urmiye şehrinin tarihi geçmişi hakkında bilgi verirken, diğer yandan da Urmiye mutfak kültürünün oluşmasında önemli olan ve mutfak kültürü unsurlarının arasında yer alan et, hamur, tahıl ve süt ürünlerinin hangi topluluklar tarafından hangi şekilde kullanıldığından da bahsetmek doğru olacaktır.

Tarihi belge ve arkeolojik bulgulara göre, Urmiye Şehri, Orta Doğu'nun en köklü geçmişe sahip olan şehirlerinden biri olarak bilinmektedir. "Urmiye" adının nereden geldiği ile ilgili birçok görüş ileri sürülmüştür. Bir görüşe göre "Urmiye" adının kökeni 5000 yıl önceki

Türkler, Sümerler ve Urartulara<sup>2</sup> kadar dayanmakta ve ismi anılan topluluklar tarafından kullanıldığı dile getirilmektedir. Belâzürî'nin belirttiğine göre:

“Urmiye şehri Eskiçağ'da Asur ve Urartu devletlerinin nüfus alanına giren bölge Pers ve Partlar'ın ardından, Hz. Ömer zamanındaki Ezd kabilesi reisi Sadaka b. Ali b. Sadaka tarafından fethedildikten sonra Sâsânî devletinin hâkimiyetine girmiştir.” (Özgüdenli, 2012, s. 179).

MÖ 2025 ile 612 yılları arasında varlığını sürdüren Asur İmparatorluğunda yemeklerin özel tariflere göre yapıldığı bilinmektedir. Babil şehrinde yaşayan aşçılar, tuzlu etin yanında yaban otları ve sebzeleri yemeklerinde kullanmışlardır. Yemek tariflerini kil tabletlerde saklayan Asurlu aşçıların yemekteki ustalığını, kraliyet saraylarında verilen ziyafetlerden anlamak mümkündür. Rölyefe ve benzeri çizimlerde Babil aşçılarının yemeklerinin çok çeşitli olduğu tasvir edilmektedir. Asurlulardan geriye ne yazık ki yemek tarifi yazılı olan dört tablet kalmış ve sadece üç yemek tarifi araştırmacılar (Yale, New York, Harvard üniversitesi başta olmak üzere dünyanın yedi üniversitesinden oluşan gastronomi akademik ekibi) tarafından ortaya konulmuştur. Buna göre pancarlı ve sütlü kuzu yahnisi, tahıllı kuzu yahnisi ve bira ekmeği ile zenginleştirilmiş bir vejetaryen yemek tarifleri Ortaçağ Arap mutfağında uzmanlaşmış mutfak tarihçisi Nawal Nasrallah'ın şefliğinde hazırlanmıştır. Fakat o dönemin malzemeleri ve aşçıların hangi malzemeyi hangi ölçüde kullandıklarına dair bilgi olmadığı için bu yemekler başarısız bulunmuştur (“Arkeolojikhaber”, 2019).

Görüldüğü üzere Asurlu devletinde et ağırlıklı yemekler (tuzlu ve taze şekilde) tüketilmiştir. Yukarıda bahsi geçen yemek denemesinde asıl malzemenin et olduğu anlaşılmaktadır. Bir zamanlar Asurluların hâkimiyetinde olan Urmiye şehri, antik çağ geleneği günümüzde de devam ettirmekte ve et ağırlıklı yemeklerin yanında sebze yemekleri şehir sakinleri tarafından yapılmakta ve tüketilmektedir.

Urartular MÖ 900-600 yılları arasında Doğu Anadolu, Kafkasya ve Kuzeybatı İran bölgelerinde hüküm sürmüştür. Başkentinin Tuşpa (Van) şehri olduğu bilinmektedir. Tarım ve hayvancılıkla uğraşan ve aynı zamanda mühendislikte uzman olan Urartular, kurak toprakları bereketli hale getirmek için 147 baraj ve kanal inşa etmişlerdir ve bunların bir kısmı günümüzde hala kullanılmaktadır (Işın, 2018, s. 58). Urmiye şehri de bir zamanlar

---

<sup>2</sup> Urartu Krallığı ile Assur Krallığının dönemine ait Urmiye ve Urmiye Gölü hakkında detaylı bilgilere ulaşmak için bkz: Köroğlu, K. (2006). *Eski Mezopotamya tarihi, başlangıcından Perslere kadar*, İstanbul, İletişim Yayınları, s. 163-164, 169, 178.

Urartuların bir parçası olduğu için yeme-içme ve mutfak kültürü açısından bu medeniyetten etkilenmiştir.

Urartuların bazı yazıtlarında yer alan, “Toprak kurak ve ıssızdı, orada kimse yaşamıyordu” gibi sözler, Urartuların bu çabalarını yansıtmaktadır. Bol bağ ve meyve bahçesi kuran Urartular, yazıtlarında bahçe sulama, meyve ve sebze yetiştirme konularında da bahsetmişlerdir (Işın, 2018, s. 58). Bu açıdan bol yeşillik, bağ ve bahçe yetiştirmek, Urmiye şehri aynı özellikleri taşımaktadır.

Urmiye ve çevresi XI. yüzyılın ortalarında Büyük Selçuklu Devleti’ne bağlanmış ancak Irak Selçuklu Sultanı II. Tuğrul’un yanlış yönetiminden (daha doğrusu Uşneviye, Selmâs, Hoy ve Urmiye şehirlerini resmen yağmalamasından sonra) Azerbaycan Atabegi Kızılarıslan’ı memnun kalmayıp, Selçuklu devletinin zayıflaması üzerine harekete geçmiş ve XII. yüzyılın son çeyreğinde kendi egemenliğine almayı başarmıştır. Urmiye, bu tarihten kısa bir süre sonra Moğollar ve Gürcülere karşı önemli zaferler kazanan Harezmsahlar Devleti’nin son hükümdarı Celâleddin Hârizmşah’ın hâkimiyetine girmiştir. Celâleddin Hârizmşah, hükümdarlığının son evresi olan Ahlat Kuşatması’nın<sup>3</sup> ardından kış mevsimini Urmiye şehrinde geçiriyor ve eşkıya grubuna yakalanıp ölmeden önce bu bölgeyi (Urmiye, Selmâs ve Hoy şehirlerini) Selçuklu hanedanına mensup olan hanımına tayin etmiş olduğu bilinmektedir (Özgüdenli, 2012, s. 79).

Selçuklu döneminde hayvansal gıda maddelerinin bozulmadan uzun süre saklama yolları icat edildiği gibi, tarla ve bahçe mahsullerinin de aynı şekilde birkaç mevsim sonrasına kadar saklayabilmenin usullerinin olduğu kaydedilmektedir. Bu işlemi özellikle yoğurda da uyguladıklarını ifade eden kaynaklara rastlamak mümkündür (Serçeoğlu, 2014, s. 37). Yoğurdun bir kısmı hayvan derisinden ya da ağaç kütüğünden yapılan yayıklarda yayılarak tereyağına dönüştürülmüştür. Yoğurdun bir diğer kısmından ise tarhana ve kurut yapılmıştır. Kuruttan ise genellikle kışın suyla yumuşatılarak çorba ve yemek yapımında yararlanılmıştır. Yoğurdun ayrana işlenmesi ile ayranın bir kısmı yemeklerde tüketilmiş, diğer kısmından ise toyga aşısı çorbası veya ayranlı çorba yapılmıştır. Ayrıca ayranın kaynatılarak suyunun uçurulmasıyla çökelek elde edilmiştir (Demirgöl, 2018, s. 112).

---

<sup>3</sup>Ahlat Kuşatması hakkında detaylı bilgiye ulaşmak için bkz: Bozan, O. (2012). Celâleddin Hârizmşah’ın Ahlat’ı Muhasarası ve yankıları. *Dicle Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 14 (2), 139-143, 151-155; Gürbüz, O. (2012). Celâleddin Hârizmşah’ın son günleri. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 37, 32-40.

Selçuklu döneminde yazılmış olan Selçuknameler’de düzenlenen törenlerde konuklara ikram edilen yemeklerin; pilavlar, boraniler, yahniler, kebaplar ile heliseler (keşkek) ve bunların yanında şerbetler, çorbalar, tutmaç, tirit, bulamaç, ekmek ve sebze yemekleri ile helva ve kadayıf gibi tatlılardan oluştuğu belirtilmiştir. Selçuklularda patlıcan, ıspanak, turp, şalgam, havuç gibi sebzeler eskiden beri mutfakta kullanılmıştır. İlkbahar aylarında madımak, yemlik ve yarpuz gibi otlar toplanarak tüketilmiştir. Geleneksel Türk Mutfağında bakla ve mercimeğin Orta Asya’dan beri kullanılmış olmasına rağmen nohut ve fasulye Anadolu’ya yerleşildikten sonra Selçuklu Mutfağına girmiştir. Baharatların ise Selçuklu Mutfağına Araplarla yaşanan etkileşim sonucu girmiş olduğu düşünülmektedir. Selçuklu kültüründe ayrı bir önemi olan misafirlere verilen ziyafetlerde, yemekten sonra mutlaka tatlı ikram edilmiştir. Dönemin mutfağında, en yaygın şalgam olan turşuların da fazlaca tüketildiği anlaşılmaktadır. Anadolu Selçukluları, meyvelere de mutfaklarında yer vermiş özellikle en çok tüketilen kayısıyı Mısır ve Suriye’ye ihraç etmiştir. Elma, armut, incir, nar, şeftali ve karpuz sıkça tüketilmiştir. Bu meyveler taze tüketildiği gibi kurutulmuş *kak* adıyla kışın tüketilen pekmeze hoşaflarının yapılmış olduğu da bilinmektedir (Demirgöl, 2018, s. 112; Serçoğlu, 2014, s. 37).

XII. yüzyılın sonlarına da kısa bir dönem Osmanlı Devleti’nin egemenliğine geçmiş olduğu da bilinmektedir. Fakat Safevî hükümdarlarından Şah Abbas, aynı dönem Urmiye’yi Osmanlı Devleti’nden geri alarak Safevî Devleti’nin egemenliğine geri almıştır. Bu dönemden sonra şehir hep iki devlet arasında (Safevî ve Osmanlı) büyük bir polemige neden olmuştur. Örneğin Nadir Şah ile Hekimoğlu Ali Paşa arasında çekişmeli süreçler yaşanmıştır (Özgüdenli, 2012, s. 79). XIII. asırda ise Urmiye şehri, Moğol istilasının ardından bölgede kurulan devletlerin sınırları içerisinde kalmıştır (Gürsoy, 1984, s. 88).

Safevî Devleti, Urmiye mutfak kültürüne en önemli besin kaynağı olan pirinci kazandırmıştır. Her ne kadar menşei Cin ve Hindistan olarak biliniyor ise de, pirincin mutfak kültüründe önemli yer alması Safevî döneminde geliştirilen Türk-İran saray mutfağı sentezidir denilebilir. Priscilla Mary Işın’ın belirttiğine göre:

Pirinç pilavları Safevî mutfağının en seçkin yemek türü haline gelmiştir. Bu dönemde prestijli yemek haline gelen pilav, Evliya Çelebi’nin de kayıtlarında özellikle Karabağ ve Tebriz bölgesinde yemeklerin en üstünü olarak bilindiği, safranlı, sarımsaklı, dutlu, bademli, çam fıstıklı, yumurtalı, köşkeh, berre (kuzulu) ve bugün İran’ın genelinde çokça tüketilen ve meşhur olan çilav (suda haşlanan yağsız pirinç) olmak üzere kırkın üzerinde pilav çeşidinin olduğu belirtilmiştir. 1521 tarihli yirmi altı bölümden oluşan ilk Farsça yemek kitabında pirinç ile ilgili ayrıca altı bölüm bulunmaktadır (Işın, 2018, s. 81-84).

İran platosundaki yemek kültürü, doğudan batıya doğru uzanan Çin, Orta Asya ve Hindistan yemek kültürünün etkisinde gelişmiş olduğu sonucu, özellikle pirinç ile ilgili geçmişinden anlamak mümkündür. Sebze ve meyvelerin (patlıcan, ıspanak, portakal, şeftali, ayva, mandalina), özellikle de pirincin Hindistan ve Cinden alınarak, Akdeniz bölgesinde yaygınlaşmasında İranlı'ların yeri büyüktür. Orta Asya'da bolca tüketilen süt ürünlerinden yoğurt, beyaz peynir, kurut (Güney Azerbaycan'da gurut olarak geçmektedir) ve etin yahni şeklinde pişirilerek tüketilmesini dünyaya yaygınlaştırılmasında da İran mutfak kültürünün önemi büyüktür (Gürsoy, 2013, s. 69). İran mutfağında çok da hafif yemeklere rastlanmaması gayet doğaldır. Çünkü İran mutfağı ve bu mutfak kültürün en önemli parçası Urmiye Türk mutfak kültürü, çok zengin ve çeşitlidir. Turistik haber yazan sitelerde şu cümle aynen geçmektedir: “En özel ve dillere dolanmış İran yemeklerinin olmazsa olmazları genelde çeşit çeşit baharatlar; pirinç, bulgur gibi baklagiller ve ettir. Mesela kakule ve safran en sık kullanılan baharatlar olup, Hint mutfağından geçmiştir.” (“Bizevdeyokuz”, 2019).

Bu bilgilerden anlaşılan İran-Güney Azerbaycan bölgesinin mutfak kültürü, yukarıda ismi geçen devletlerin mutfak kültürünün karışımı olarak ortaya çıkmakla birlikte, aynı zamanda o kültürlerin mutfak alışkanlıklarını da etkilemiştir. Türk mutfak kültürü ile olan ilişkisi Selçuklu ve Safevî devletlerinin sayesinde başlamış olan İran-Güney Azerbaycan mutfak kültürü, daha sonra Osmanlı devleti ile olan ilişkiden daha da zenginleşmiştir.

Osmanlı imparatorluğu yemek kültürünün dünyanın üç büyük mutfağından biri haline geldiğini, Türk mutfağının da bu dönemde gelişerek en zirve çağını yaşadığını, bu devirde sultan ve padişahların devlet büyükleri ve yabancı misafirleri için hazırladıkları yemekli ziyafetlerden anlamak mümkündür (Serçeoğlu, 2014, s. 38; Solmaz, 2018, s. 111). Osmanlı imparatorluğunun fethettiği her yeni bölge, Osmanlı mutfak kültürüne yeni tatlar, yeni yemekler, hatta yeni aşçılar kazandırmış ve bütün yaratıcılıklarını gösteren yeni yemek türleri geliştirilmiştir. Osmanlı döneminde mutfak ve onun özellikleri ile ilgili yazılı eserler ortaya konulmuştur. Mehmet Kamil Efendi tarafından hazırlanarak 1844 yılında basılan “Melce’üt Tabbahin” (Aşçıların Sığınağı) adlı kitabı, Mahmud Nedim bin Tosun’un 1898 yılında yayınlattığı “Aşçıbaşı” adlı kitabı bu eserlere örnektir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde yöresel özellikler taşıyan halk mutfağının yemekleri daha çok et ve tahıldan oluşmuştur. Et ve sebzeler, taze tüketildikleri gibi kurutulularak ve kavrularak saklanmış ve tüketilmiştir (Serçeoğlu, 2014, s. 38).

Bazı kaynaklarda Emir Timur'un Urmiye'yi tımar olarak Avşar soyundan Gurgin Bey'e verdiği iddia edilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu, Urmiye'yi XVI. asırda Kanuni Sultan Süleyman zamanında hâkimiyetine almıştır. Bu sıralarda Urmiye ve halkı, Osmanlı topraklarından kaynaklanan ve sürekli devam edecek olan Kürt akınlarına maruz kalmıştır. XVIII. asırda Urmiye ve bölgede yaşayan Avşarlar, ortak tarihî serüveni paylaşmışlar ve beylerbeyi tarafından idare edilmişlerdir (Melikzade, 2009, s. 42).

Avşarların gelir kaynağı daha çok tarım ve hayvancılığa bağlı olduğu için yemeklerinde de tarımsal ve hayvansal ürünler kullanılmıştır. Eski dönemlerin yemekleri ile aynı olduğunu söylemek güçtür, ancak günümüzde Türkiye sınırlarında yaşayan Avşar soyundan gelen Türklerin mutfak kültüründe kullanılan malzemeleri o dönem Avşarlar tarafından da kullanıldığını çıkarsamak mümkündür. Nitekim Avşarlara özel yemeklerde kullanılan malzemeleri şu şekilde sırlamak mümkündür: Süt ürünleri (döğme/yarma, yoğurt, ayran, süt, peynir, sulu yoğurt); Et ürünleri (büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri); Tahıl ürünleri (buğday unu, bulgur, pirinç); Bakla ürünleri (kuru fasulye, yeşil mercimek, nohut, fasulye); Sebze ürünleri (patates, sarımsak, soğan, biber, nane, maydanoz vb.); Yağlar (Tereyağı, Ayçiçek yağı) ve Salça ("Yalçınkaya", 2019).

1755-1756 yıllarında Urmiye şehri kısa süreliğine Kaçar Hanedanının egemenliğine geçmiştir. 1880 yılında Urmiye'nin, Kürt aşiretleri tarafından kuşatıldığı da bilinmektedir. Kuşatma, Makü hanının yardımı gelmesiyle son bulmuştur ("Urmulu", 2018). Kaçar Hanedanının yemek kültürü ile ilgili bilgiye, yazılı eserlere ve kaynaklara ulaşmak mümkün olmamıştır. Fakat Kaçar Hanedanı'nın Türk devleti olduğu varsayılırsa, mutfak kültüründe diğer Türk devletlerinin ve bulunduğu bölge itibarı ile İran mutfak kültüründe kullanılan yemeklerin aynısı olduğu söylenebilir. Nitekim Kaçarların dönemine ait kültür mirasında, Babür (Hint), İran, Kafkasya ve Anadolu'nun kültür karışımının varlığından bahsedilmektedir ("Odatv", 2019).

1906 yılında tekrar Osmanlı Devleti'nin hâkimiyetine geçen Urmiye şehri, 1916 yılında Rus Ordusu'nun eline geçmiştir. I. Dünya Savaşı sırasında Urmiye şehrinin, Osmanlı ve Rus Ordusu arasında pek çok defa el değiştirmiş olduğu bilinmektedir. 1918 yılında I. Dünya Savaşı'nın sona ermesinin ardından Osmanlı Devleti, Urmiye şehrinden geri çekilmek zorunda kalmıştır ve bölge nihai olarak İran'a<sup>4</sup> bağlı kalmıştır (Özgüdenli, 2012, s. 79).

---

<sup>4</sup> Konu ile ilgili detaylı bilgiye ulaşmak için bkz: Metin B. (2010, Kış). Urmiye ve havalisinde Ermeni ve Nasturilerin faaliyetleri (1917-1918). *Gazi Akademik Bakış Dergisi*, 4 (7), 153-161.

1918-1920 yılları arasında Osmanlı Devleti ile Rus İmparatorluğu arasında ilişkiler sadece savaş içerikli değil, sosyo-kültürel anlamda da devam etmiştir. Rusya’da ihtilal yapan Bolşeviklerin Kızıl ordusuna karşı olan Beyaz Ordu yandaşları olmalarından dolayı “Beyaz Rus” olarak bilinen (aslında Beyaz Rusyalı değillerdir) 200 bin kadar Rus vatandaşının İstanbul’ yerleşerek, kendi lokantalarını açmaları bunun örneğidir. Maksim, Moskoviç, Karpiç, Medved vb. adlarla işe başlayan lokantalarda borş çorbası, buharda pişmiş piliç, piroşki, bouef strogonof gibi Rus yemekleri bulunmaktaydı. Günümüze kadar faaliyetini devam ettirmeyen bu lokantaların (Gürsoy, 2013, s. 149-150) menülerinde yer alan Rus yemek isimlerinin bazılarının Urmiye mutfağında da anıldığına rastlamak mümkündür. Bunlardan en bilindik isimler: piroşki ve kotlet’tir. Piroşki daha lüks yemek olarak bilinmektedir. Ortasına kıyma koyularak yağda kızartılan bu hamur işi yemeği, sık tüketilen bir yemek türü değildir. Hem zaten Urmiye Türk mutfak kültürünün diğer türk mutfak kültürlerinden tek farkı, hamur işi yemeklerinin tüketilmemesinde yatmaktadır. Kotlet ismi ise köftenin Rus dilindeki kullanımınıdır.

Görüldüğü üzere Urmiye şehrinde kısa veya uzun süreli hükümlerini sürdüren topluluk ve medeniyetler, et, sebze ve tahıl ürünlerini yemeklerinde kullanmışlardır. Günümüz Urmiye Türk mutfağında da bu ürünler ağırlıklı kullanılmaktadır. Nitekim Urmiye şehrinde Türk İmparatorluklarının etkisi daha güçlü olmuş ve yerli halkın çoğunun Türk olması hasebi ile damak tatlarının yakın olmasından dolayı, Türk topluluklarında tüketilen, hamur işi yemeklerinin dışında et, sebze, süt, bakla ve tahıl ürünlerinden elde edilen yemek çeşitlerinden çok farklı olmayan yiyecek ve içecekler tercih edilmektedir.

## **2.2. Urmiye Şehrinin Demografik Durumu**

Batı tarafından Türkiye ve Irak, kuzey yönünden de Nahçıvan ile sınırlı olan Urmiye şehrinin nüfusunun, 2017 yılındaki istatistik araştırmalara göre 1.040.565 kişi olduğu kaydedilmiştir. Günümüzde Güney Azerbaycan’ın nüfusu yaklaşık 35.000.000 olarak bilinmektedir (“Amar”, 2018). Urmiye nüfusu dönem ve zamanlara göre şu şekilde değişmiştir: 1996’da 435 2 bin kişi, 2006’da 583 3 bin, 2011’de 667 5 bin ve 2016’da 736 2 bin kişi olduğu kaydedilmiştir. Ortalama yıllık genel oran Nüfus artışı 1996-2006 döneminde % 2.97, 2006-2011 döneminde % 2.73 ve 2011-16’da % 1.98 olarak gerçekleşmiştir. 2017 ve sonrasında da % 3.27 olarak gerçekleştiği bilinmektedir (“Citypopulation”, 2019).

Urmiye’nin 2019 yılındaki nüfusu 777.790 olarak tahmin edilmektedir. 2015’ten bu yana yıllık %2.01’lik bir değişim göstererek, 59.441 kişiye kadar büyümüştür. Bu nüfus tahminleri

ve öngörüler, Birleşmiş Milletler Dünya Kentleşme Beklentilerinin son revizyonundan gelmektedir (“Population”, 2019). Etnik köken itibarı ile Urmiye şehri tarih boyunca çeşitli etnik gruplara ev sahipliği yapmıştır. Ermeniler, Aşuriler ve Kürtler bu etnik gruplardandır ancak genel olarak şehir nüfusunu Türkler oluşturmaktadır.

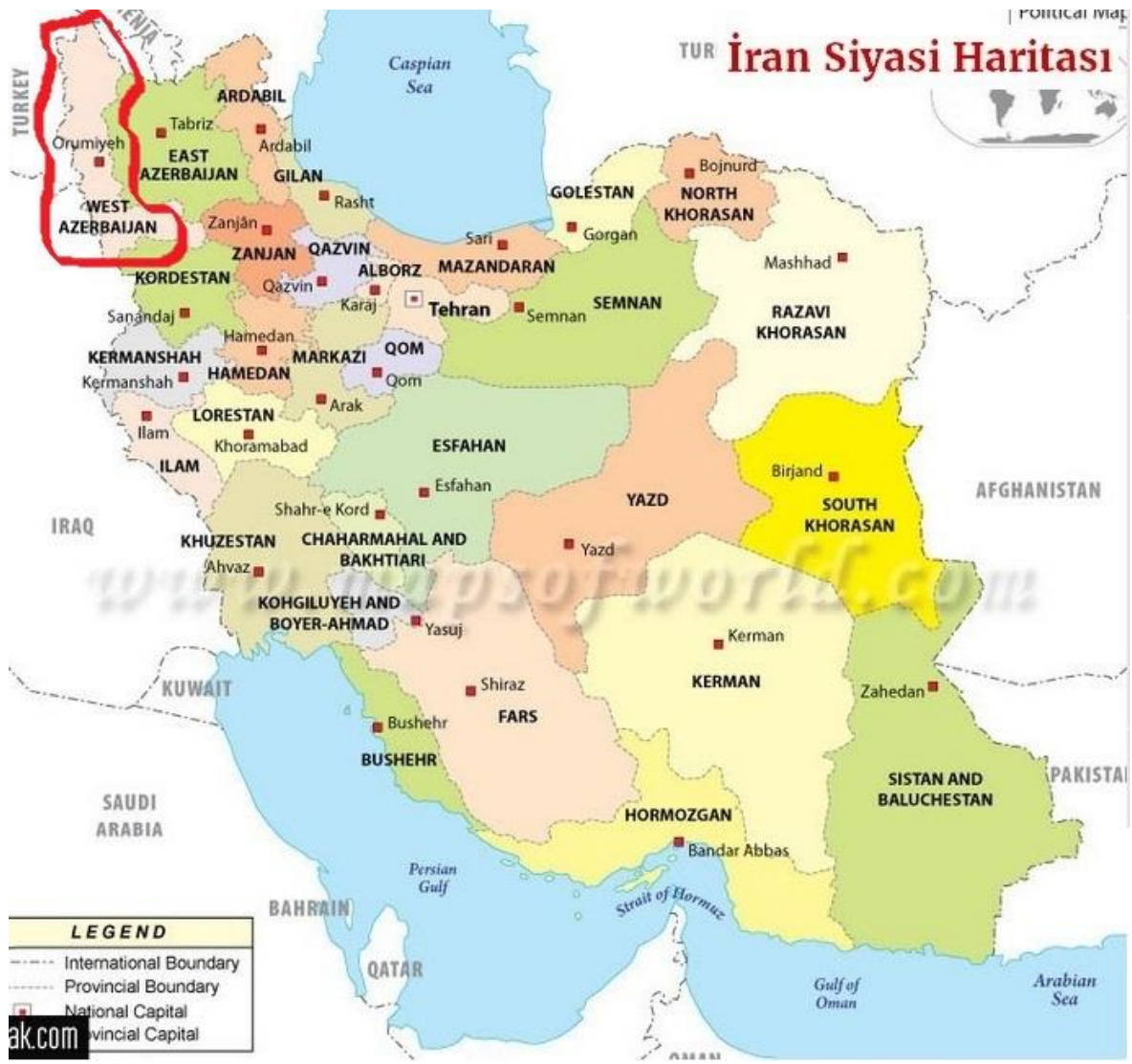
### **2.3. Urmiye Şehrinin Fizikî Konumu**

Urmiye şehri, Batı Azerbaycan eyaletinin en büyük şehirlerinden biri olduğundan, bulunduğu bölgenin merkezi konumundadır. Şehir, doğuda dünyanın ikinci büyük tuz gölü Urmiye Gölü’ne<sup>5</sup>, batıda ise İran’ı Türkiye’den ayıran sınıra ve kuzeyden güneye doğru sıralanan dağlara kadar uzanmaktadır. Urmiye’nin kuzeyinde Salmas şehri ile sınırlarını ayırmaktadır, güneyinde ise Uşnu Şehrinin yer aldığı Kadir Havzası bulunmaktadır. Ova ve dağlık bölgelerden müteşekkil Urmiye, doğudan batıya doğru yol alan Baranduz, Barde Sur, Ravza ve Nazlu ırmaklarını bünyesinde taşımaktadır. Şehrin doğusunda yer alan Urmiye Gölü, bir zamanlar dünyanın ikinci büyük tuz gölü idi ve içerdiği minerallerle dünyada büyük önem taşımaktaydı ama yanlış siyasetler sonucu kurutulmaya doğru gidip ve tuz kuraklığına dönüştü. Gölün yüzölçümü 5.200 kilometrekare idi. (Köprülü 1979, s. 35; Bozkurt, 2002, s. 317).

---

<sup>5</sup> Urmiye Gölünün jeolojik, jeomorfolojik, morfometrik, iklim, hidrografik ve toprak özellikleri hakkında detaylı bilgi için bkz: Akar, İ. (2011). *Çok zamanlı uydu görüntüleri kullanılarak Acıgöl (Türkiye) – Urmiye (İran) göllerinde su yüzeyi değişimleri ve yakın çevresinde arazi kullanımının belirlenmesi*, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul, 108-175.

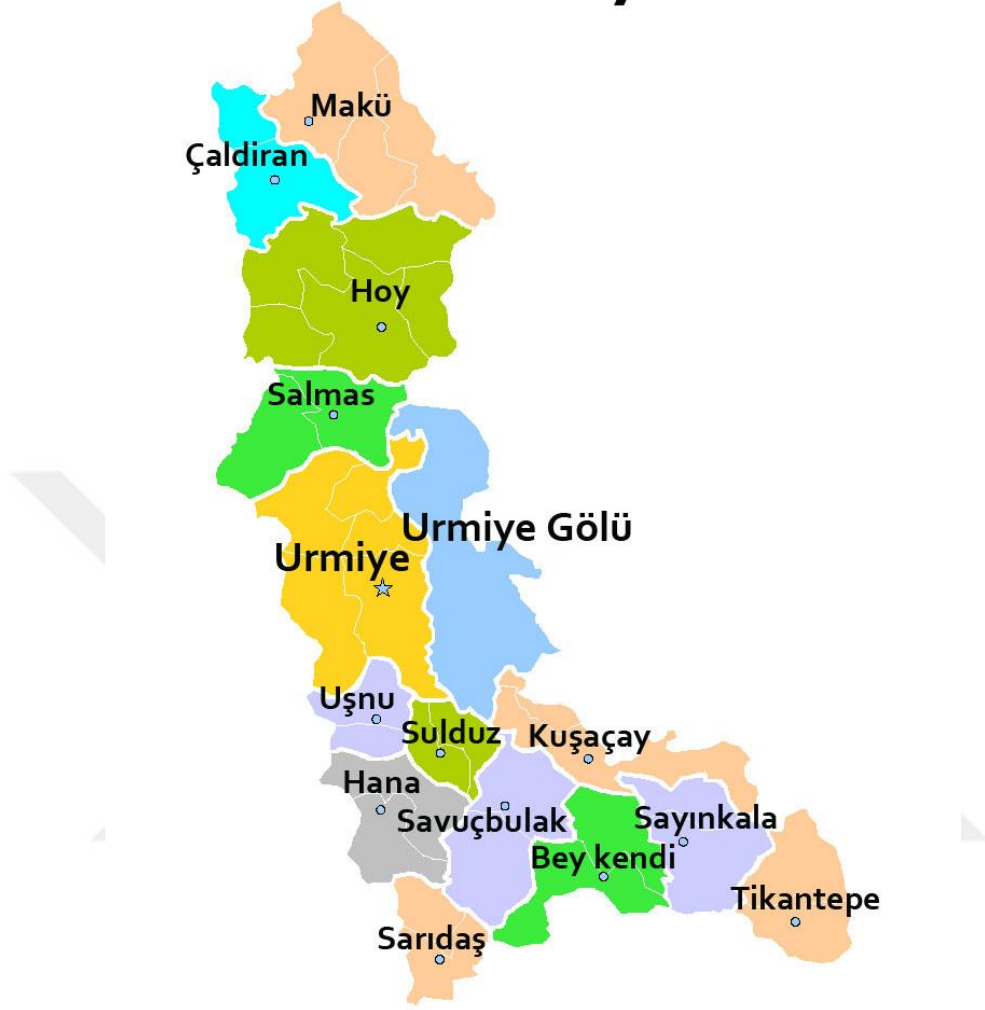




Resim 2.1. Batı Azerbaycan Eyaleti Haritası  
[https://www.google.com/url?sa=i&source=imgres&cd=&ved=2ahUKEwjfiIqilbLmAhXnAmMBHY55AwMQjhx6BAgBEAI&url=https%3A%2F%2Fteskilatimahsusa.wordpress.com%2F2018%2F01%2F08%2Firan-dosyasi-ali-serdar-bolat-iran-eyaletler-haritasi-ve-etnik-haritalar%2F&psig=AOvVaw05\\_QCbHok\\_aD3ilz7hc6TD&ust=1576310745396924](https://www.google.com/url?sa=i&source=imgres&cd=&ved=2ahUKEwjfiIqilbLmAhXnAmMBHY55AwMQjhx6BAgBEAI&url=https%3A%2F%2Fteskilatimahsusa.wordpress.com%2F2018%2F01%2F08%2Firan-dosyasi-ali-serdar-bolat-iran-eyaletler-haritasi-ve-etnik-haritalar%2F&psig=AOvVaw05_QCbHok_aD3ilz7hc6TD&ust=1576310745396924) adresinden erişilmiştir.

Batı Azerbaycan eyaletinin haritası aşağıdaki (Resim 2.1.; Resim 2.2.) resimde gösterilmiştir. Urmiye şehri dışında Şahindej (Sayinkala), Naghadeh (Sulduz), Maku (Makü), Mohabad, Miyandoab (Kuşaçay), Piranşahr (Savuçbulak), Çaldıran, Hoy, Üşneviyye (Uşnu), Sardast (Sarıdaş), Salmas, Tekab (Tikantepe), Poldast (Bey Kendi), Şot, Bukan şehirleri bulunmaktadır.

# Batı Azerbaycan



Resim 2.2. Batı Azerbaycan Eyaleti Haritası  
<https://www.google.com/url?sa=i&source=imgres&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjhrKOTrLmAhUwXoUKHU7SAh8Qjhx6BAgBEAI&url=http%3A%2F%2Furmiye-turkoloji.blogspot.com%2F2011%2F06%2Furmiye-sehiri-tarihine-ksa-bir-baks.html&psig=AOvVaw2ji15XuV2JMjhBjZN4Daf4&ust=1576319562347740> adresinden erişilmiştir.

Akarsu özelliği itibarı ile Urmıye'nin zengin su deposuna ait olduğu bilinir. Örneğin Acıçay, Godar, Nazlıdere, Şeherçayı, Simineh, Zerrineh, Zoladeresi gibi nehirler, Urmıye şehrinin tarım ve ziraat alanında kendini geliştirmesine önemli katkı sağlamaktadırlar. Bunun dışında yeraltı su zenginliklerinden bahsetmek mümkündür. Özellikle Urmıye Gölü havzası için önem taşıyan ovalar, şehrin tarım ve ziraat alanlarında büyük etkiye sahiptirler. Bu ovaların arasında Salmas, Urmıye, Naghadeh, Miandoab, Maragheh, Ajabshir, Azar Shar, Shabestar ve Tassouj ovaları bulunmaktadır (Akar, 2011, s. 121-122, s. 162-163).

## **2.4. Ekonomik Açıdan Urmiye**

Urmiye şehrinin geçim kaynakları ziraat, hayvancılık, zanaat, dokumacılık ve ticarete dayanmaktadır. Türklerin Urmiye’de dokudukları halıların güzelliği ve kalitesi, satranç tahtalarındaki zarafet; bunların üzerindeki harika desenler sadece Azerbaycan’da değil, komşu devletlerde de çokça takdir görmüş ve ün salmıştır. Usta ressamların elinden çıkan resimler, minyatürler, kitap ve kalemliklerin üzerindeki işlemler de büyük beğeni toplamaktadır (Memmedova, 2002, s. 147).

Kaynağını bol karlı dağlık bölgelerden alan Urmiye Ovası ise oldukça verimlidir. Şehir, Urmiye Gölü’nün ve verimli ovanın batısında kurulmuştur. Urmiye Ovası’nın ziraat ve hayvancılığa oldukça elverişli olmasından dolayı, bölgede tarım hayli gelişmiş durumdadır. Urmiye’nin bilhassa meyveleri ve kaliteli tütünü çok meşhurdur. Kuru üzüm ticareti, bölgenin ekonomisinde büyük önem taşımaktadır. Günümüzde Urmiye’nin Türkiye ile bağlantısı, Yüksekova üzerinden Esendere-Sero sınır kapısından geçen yolla sağlanmaktadır (Gürsoy, 1984, s. 89).

Urmiye’de yer alan Urmiye gölü ve çevresinde oluşan zengin su havzası verimli toprakları yatarak her türlü meyve ve sebze yetiştirilmesi, bununla birlikte hayvancılık sektörünün gelişmesine sebep olmuştur. Bu yüzden bölgenin 70% geliri hayvancılık ve tarım üzerinden elde edilmektedir. Urmiye şehri stratejik konum açısından Irak ve Türkiye ile sınırdaş olduğu için önem taşımaktadır. Zaman içinde, komşu olduğu ülkelerle kültürel ve ticari alış verişten dolayı, sosyolojik bakımından bir takım etkileşimler olmuştur. Bu etkileşimi bütün kültürel alanlarda o cümleden yemek ve mutfak kültüründe görmek oluyor. Nüfusun her gün artması ile birlikte, iş oranının azalması, işsizlik oranının çoğalması ve arazi kullanımının azalması, köylerden şehirlere göç, doğal afetler, kuraklık gibi etkenler doğal olarak Urmiye şehrini olumsuz yönde etkilemiştir. Özellikle Urmiye gölünün kurumaya doğru gitmesi son yıllarda ciddi anlamda tarım ve bağcılık sektörünü etkilemiştir (“Aftabir”, 2019).

## **2.5. Sosyo-Kültürel Açıdan Urmiye’de Kadın-Erkek Yemek Alışkanlıkları**

Ataerkil anlayışın kadın ve erkek arasındaki farkı en basit düzeyde fiziksel belirlemeler esasında şekillendirilmesi, cinsiyetlerin tercih edecekleri yiyecekleri ve yeme pratiklerini de şekillendirmektedir. Bunun sonucu olarak yeme pratiklerinin ve yiyeceklerin erkeklere ve kadınlara uygun yiyecekler olarak tasnifi söz konusudur. Bu tasnife gücü temsil eden yiyecekler ve gücü temsil etmeyen yiyecekler karşımıza çıkmaktadır (Beşirli, 2017, s. 38).

Urmiye yemek kültürüyle ilgili yapılan et ve sakatat yemekleri, güç ve erilliği temsil eder. Bu bağlamda kadın ve erkeklerin bazı yemekleri yiyip yememesiyle ilgili bazı inançlar bölgede yaygın olmaktadır. Yapılan tez araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Heşmet Esfahani'den elde edilen bilgilere göre:

“Tek erkek kardeşi olan kadın koyun gözünü yememesi gerekmektedir, aksi takdirde o kadının erkek kardeşi ölür. Kadınlar koyun beynini yememeleri gerekiyor, yedikleri takdirde yüzlerine leke düşer gibi inançların yaygın olmasını belirlemiştir.” (Esfahani,2019).

Hayati Beşirli'nin (2017, s. 38), Yemek Sosyolojisi kitabında yazıldığı gibi: “Güçlü olarak kabul edilen yiyecekler erilliği ve erkekleri temsil ederken, zayıf yiyecekler dişliliği ve kadını temsil etmektedir. Et ve ete dayalı ürünlerde erillik ön plana çıkarken, sebze ve meyvelerde daha çok dişil besinler kategorisinde değerlendirilmektedir.”

Bu bağlamda yapılan araştırmaya göre Urmiye'de, etsiz bir yemek erkeğin önüne konulursa hem saygısızlık hem ayıp sayılmakta hem de onun doyumsuzluk algısını karşı tarafa vermektedir. Etsiz yemek ara öğünü gibi önemsiz bir yemek olarak kabul edilir (Esfahani, 2019). Ataerkil toplumlarında gücü erkek temsil ettiği için görüldüğü gibi, kadınlar ve erkekler arasındaki yeme içme alışkanlıkları bir takım farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar sofrada ve yemek sunuşunu da etkilemektedir. Bu ayrılış Urmiye'de bazı gelenekçi aileler arasında yaygındır. Örneğin erkek sofranın başında oturması, kadınların erkeklerden ayrı yemek yemeleri, yemeğin ilki erkeğe verilmesi, kadınların mutfakta yemek yemeleri ve erkeklerin dizilmiş sofraya geçmeleri, kadınlar yemek yerken erkeğin yanında ağızlarını kapatmaları gibi davranışlar.

## **2.6. Yemek Kültürü Bağlamında Urmiye Bölgesinin Biyolojik Çeşitliliği**

Urmiye merkezli olan Batı Azerbaycan Eyaleti, doğal konum ve topografik yapıdan (ırmaklar, göletler, bataklıklar, büyük ve küçük göller, otlak arazisi, orman, dağ, bağlar, coğrafi konum) dolayı yabani hayvanlar ve kuşların yaşaması için İran coğrafyasının en önemli mekânların birisi sayılır. Urmiye Gölü ve içinde bulunan yüz ikiden fazla adaya, 1967 yılında milli park adı verildi ve çevre ve yaşam kurumu tarafından koruma altına alındı.

Urmiye Gölü bir tuzlu göldür. 52.300 hektar alana sahip, 21 kilometre Urmiye şehir merkezi uzaklığında ve iki eyaletin arasında yani Doğu ve Batı Azerbaycan arasında yer almıştır. (Gerçi son 30 sene içinde uygulanan yanlış yöntemlerden dolayı, gölün büyük bir kısmı kurumaya doğru yüz tuttu ve doğal olarak gölün kuruması Urmiye ve çevrenin ekosistemine

olumsuz yönde, büyük etkiler bıraktı). Urmiye milli parkı UNESCO tarafından dünyada tanınan nadir on doğal milli park kategorisinde yer almaktadır (“Tasnim”, 2019).

Batı Azerbaycan eyaletinde tespit edilen elli üç tür memeli hayvandan yirmi üçü, Urmiye Gölünün milli parkında bulunmaktadırlar. Koç, koyun, geyik, sarı geyik, dağ keçisi, keçi, yabani domuz, domuz, ayı, kurt, tavşan, tilki, çakal, leopar, yılan, fare, sincap vb. Batı Azerbaycan Eyaletinde tespit edilen iki yüz yirmi beş kuş türünden yüz on beş kuş türü, Urmiye Gölü havzası ve milli parkında yaşam sürdürmektedirler. Bu kuş türlerinden en çok bilineneler şu şekilde sırlanabilir: keklik, kumru, kar tavuğu, guguk, akbaba, baykuş, kartal, şahin, pelikan, kınalı baş ördek, beyaz baş ördek, yeşilbaş ördek, kaz, kuğu, leylek, turna ve flamingo (“Vista”, 2019).

Batı Azerbaycan Eyaleti, özel bitki örtüsü açısından zengin bir alana sahiptir. İran’ın kuzey batısında yer alan Batı Azerbaycan eyaleti, dağlık bölgesi olduğu için çok geniş ve çeşitli bir topografyaya sahiptir. Akdeniz ve Atlas okyanusun hava durumunun etkisinden dolayı Urmiye ve çevresi yemyeşil otlaklar ve en önemlisi doğal ormanlara sahiptir. Bitki örtüsü açısından özellikle Urmiye Gölünün batı ve kuzey batı kıyısında tuzlu arazide deve diken bitkisi doğal olarak yetiştirmektedir. Bu bitki hayvanların besin kaynağı olarak toplanıp kullanılıyor. Meyan kökü bitkisi de Batı Azerbaycan dağlık bölgesinde elde edilir. Meyan kökü bitkisi doğal şifalı bir bitki olduğu için, kökleri ilaç olarak kullanılmaktadır (“Wurmia”, 2019).

Urmiye’de yetişen ve yenilecek başka otlar şu şekilde sıralanabilir: mendi, ışkın, bulak otu, yemlik, kenger, gendele, yarpuz, kazyağı, ısırğan otu, yabani sarımsak ve gülağa. Bu bitkiler genelde bahar mevsiminde yetişmektedirler ve yerli insanlar bir araya gelerek bu bitkileri toplamaya giderler. Toplanan bu bitkiler özenle evde temizlenip, buharda pişirme, kızartma yöntemi ile hazırlanıyor. Yabani otlardan elde edilen yemeklerin işlevsel özelliği bütün aile, dost akrabayı bir araya toplama ve birlikte keyifli anlar geçirmek, birlik beraberlik ve paylaşmanın uyardığı mutluluk duygusunu yaşamaktır.

Yemekte kullanılan ve tüketilen yabani bitkilere mantar türleri de eklenmektedir. Mantar toplama iki Bahar ve Güz mevsimlerinde yapılmaktadır. Urmiye’de doğal yetişen mantar türleri: dombalan, kara ağaç mantarı, söğüt mantarı ve çemen mantarı şeklinde sıralanabilir. Urmiye’de mantar toplama eski bir kültür olmasından dolayı birçok inancı da kendi çevresinde oluşturmuştur. Araştırma sırasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Shogi Saksıcı’dan elde edilen bilgilere göre:

Mantarın topraktan çıkması gök gürültüsüyle bağlantılıdır. Kendisi mantar toplamaya giderken, bulduğu mantarlar küçük ise üstünü yapraklarla kapatarak, büyümeleri için bir dahaki gök gürültüsünü beklemiş. Bunun nedeni inanca göre mantarlar gök gürültüsünün sesini duyar duymaz korkup büyümeye başlamasıdır. Bu inançta aslında bir nevi doğüstü güçlere inanma ve Şamanizm inancında etkin olan, şimşegi kontrol eden Tanrı Ülgen çağrıştırılmaktadır (Saksıçı, 2019).

## **2.7. Urmiye Bölgesinde Tarım, Hayvancılık ve Madenler**

Urmiye, tarım havzasında yer alan bir bölgedir. %70 tarım ekimlerini buğday oluşturmakta ve otuz iki çeşit buğday türü yetiştirilmektedir. Buğdayla beraber, nohut, fasulye, mercimek, mısır ve kara nohut gibi hububatlar da küçük çapta yetiştirilmektedir. Batı Azerbaycan Eyaleti verimli tarım arazisi açısından ülkede önemli bir yere sahiptir. Urmiye bölgesi ise verimli topraklarıyla bu öneme zenginlik katmaktadır. Urmiye bölgesi sulu bir bölge olmasından dolayı, çoğu insan çiftçiliği kendine meslek edinmiş, öyle ki bir kurum veya şehir merkezinde çalışan kişi bile bağ, bahçe işleri ile uğraşır ve çiftçiliğe ilgi duymaktadır. Aynı şekilde zengin otlaklardan dolayı Batı Azerbaycan bölgesi hayvan yetiştirme açısından da önemli bir yere sahiptir. Hatta ülkenin birinci hayvan yetiştirme kutbuna dönüşmüştür. Hayvancılık iki türde, yani geleneksel ve fabrika usulü olarak yapılmaktadır. Büyük baş hayvan olarak Urmiye bölgesinde, inek, bizon, küçükbaş hayvanlardan ise koyun, keçi, davar vb. hayvanlar yetiştirilmektedir (Saksıçı, 2019).

Kuş çiftliklerinde ise, bildircin, tavuk, hindi, kaz, ördek gibi kuşlar üretilmektedir. Aynı zamanda arı yetiştirme kültürü de bu bölgede yaygındır. Urmiye’de hayvancılık ve tarım ürünleri yetiştirme konusu geliştirilmiş olduğu için, şeker, tütün, süt ve süt ürünleri, üzüm suyu ve domates salçası vb. ürünleri üreten fabrikaların da sayısı oldukça çoktur. Bu ürünler hem ülke içinde tüketilmekte hem de ihracat edilmektedir (“Wurmia”, 2019). Madenler açısından Urmiye bölgesinde en çok elde edilen taş türü mermer taşıdır bununla beraber, granit, mika taşı, talk, altın ve tuz gibi madenler bulunmaktadır (“Aftabir”, 2019).

## **2.8. Yemek Kültürü Bağlamında Urmiye Bölgesinde Av Töreni ve Av Hayvanları Yemekleri**

Avcı ile av arasında karşılıklı korkuya dayanan bir ilişki vardır. Hayvanlar doğal olarak, avcıdan ürktükleri gibi, avcı da öldürdüğü hayvanların oç almasından korkmaktadırlar. Avı avlamadan önce uygulanan adetler, hayvanların duyduğu korku ile - av esnasında veya sonrasında yerine getirenler ise, avcının korkusuyla ilgilidir. Sibiryadaki bütün avcı toplulukları için, ava çıkmadan önce avcının arınması şarttır. Bu arınma genellikle ateşten atlama veya av malzemelerini (kıyafet ve av köpekleri dahil) dumanla tütsüleme yolu ile

gerçekleşmektedir (Harva, 2014, s. 338) . Avcılıkla ilgili buna benzer uygulamalar Urmiye bölgesinde de yapılmaktadır.

Araştırma sırasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Shogi Saksıcı'dan elde edilen bilgilere göre, gençlik dönemlerinde arkadaşlarıyla beraber ava gitmek üzere iken evin hanımı tarafından (eş, anne, teyze, hala) üzerlik yakıldığı bilinmektedir. Bu uygulamadan maksat, kötü ruhlardan korunmak, doğadan gelecek her türlü zarardan uzak kalmak, kurt, ayı gibi yırtıcı hayvanlara yem olmadan, sağ salim eve dönmektir (Saksıcı, 2019). Shogi Saksıcının, avcılıkla ilgili bizzat tecrübe ettiği bir hikâyeye göre:

Genç iken, arkadaşlarıyla birlikte bir gün güvercin avına giderken ilginç bir olay başından geçmiştir. Söylediğine göre o gün son güvercini avlarken, bir anda gözleri kararmış, rüzgâr eserek yüzüne bir tokat atılmış ve anında bayılmış. Gözlerini açtığı anda başucunda, saçları beline kadar uzanan çıplak, bacakları ise hayvan toynağından olan sarışın bir kadına benzeyen varlık görmüş. O varlık kendisine şu şekilde seslenmiş: Git ve bir daha buralara ayak basma! (Saksıcı, 2019)

Saksıcı, bu olaydan sonra iki seneye kadar sürekli bayılıp durmuş. Hatta ölüme kadar hastalığı ilerlemiş. Ta ki güvercin avına bir daha gitmeyeceğine dair tövbe edene kadar, hastalık onu terk etmemiş. Gerçi Shogi'ye göre, bu ürkütücü olayın bir sebebi de o gün evden acele ile çıkması ve annesinin ona üzerlik tohumu yakamamasından dolayı avlamak istediği güvercinin, anlam veremediği varlığa yani "Bizden Yerden"<sup>6</sup> dönüşmesi ve onu cezalandırarak, kendisine ders vermesiydi (Saksıcı, 2019).

Göründüğü gibi, Urmiye'de yaşayan halkı da, diğer Türk bölgelerinde yaşayan halklar gibi bir ruh inancına sahipler. Buna örnek olarak, İdil Tatarlarının "Albastı"sı hem açık alanlarda, hem de terk edilmiş, viranelerde rastlanılan kötü ve tehlikeli bir ruhtur. İnsan görünümünde olmasına rağmen sık sık ormanlarda veya tarlalarda her hangi bir nesnenin suretine bürünmüş şekilde görülür. Bir insana musallat olduğunda, o kişi nefes almakta zorlanmaya ve kalbi sıkışmaya başlar ve ölüme kadar gide bilir (Harva, 2014, s. 338). Shogi Saksıcı'nın anlattığı bu vakada "Bizden Yerden" şeklinde tarif ettiği varlık, İdil Tatarlarının kötü ruh olarak kabul ettikleri "Albastı" inancı ile benzerlik göstermektedir. Bu da Urmiye halkında eskiden günümüze kadar devam eden bir ruh inancının varlığının kanıtı olarak değerlendirilebilir.

Urmiye'de av mevsimi güz mevsiminde başlayıp kışa kadar devam etmektedir. Avlanmasına izin verilen hayvanlar; yabani domuz, tavşan, yabani keçi, geyik, kaz, ördek, kumru,

---

<sup>6</sup> Urmiye'de cin kelimesi yerine Bizden Yerden kelimesi kullanılır. Urmiye halk inançlarında yer alan Bizden Yerden, kelime anlamına göre insan görünümünde olan ama yer altı dünyasına ait olan bir varlıktır.

bıldırcın ve balıktır. Yabani domuzun avlanmasına, İran’da olan dini kurallara göre sadece Hıristiyanlara izin verilir. Ama Hıristiyan avcılar eskiden beri avladıkları yabani domuzların etini Müslümanlarla paylaşırlar. Gerçi bir kısım Müslüman avcı kaçak olarak yaban domuzu avına giderler. Çünkü evcil domuzdan tadı farklı olan yabani domuzun eti oldukça lezzetlidir. Yabani domuz, yasak ve az bulunduğu için bazen de kaçak olarak bölgede yaşayan Aşuriler tarafından yüksek fiyata satılmaktadır. Saksıcı’ya göre: “Av eti asla tek başına yenilmez. Az bile olsa illa o gece o evde ziyafet düzenlenmeli ve yakın dost akraba o eve toplanıp eğlenceli bir sofraya üzerinde toplanmalıdır. Av etinden, yahni, kavurma, kebab gibi yemekler yapılmakta ve yanında şarap içilmektedir.” (Saksıcı, 2019).

## **2.9. Yemek Kültürü Bağlamında Urmiye Bölgesinde Bağ ve Bağcılık**

Urmiye’nin dört mevsimi tam anlamıyla yaşaması, yüksek yağmur oranı, göl, nehir, ırmak ve zengin yer altı su kaynaklarından dolayı, zaman içinde elverişli topraklara sahip olmuştur. Bu topraklar üzerinde ise bağ ve bağcılık kültürü, tarım havzası çevresinde iyice gelişmiştir. Öyle ki Urmiye’de her beş aileden, üçü bahçeye sahiptir. Bahçeye sahip olmak o kadar yaygındır ki, birisinin bahçesi olmazsa ona şaşkınlıkla bakılmaktadır. Urmiye şehrini çevreleyen bağlar genelde üzüm ve elma bağlarıdır. Ancak bu meyve ağaçlarıyla beraber, vişne, ceviz, armut, şeftali, erik ve dut gibi meyveler de yetiştirilmektedir. Onun yanında Urmiye’de özel yetiştirilen organik biber, domates, patlıcan, salatalık gibi sebzeler de tadımlık olarak küçük bahçelerde yetiştirilmektedir (“Hamshahri”, 2019).





Resim 2.3. Urmie Şhrindeki Bağ.

Urmie Őhri bağlar Őhri (Resim, 2.3) olarak tanınmaktadır. Özellikle ŐzŐm ve elma bağlarından dolayı Ön kazanmıŐ ve nerdeyse bu ŐrŐnlerin iç satış ve ihracatında ekonomik açıdan bölge gelirin %60'ını elde etmektedir. Őte yandan bağ ve bağcılık gelir kaynağı elde etmekten ziyade, Urmie'de bir gelenek haline dŐnŐŐmŐŐ ve insanlar hobi olarak, iyi vakit geğirme ve boş zamanlarını değerlendirme gibi nedenlerden dolayı bahęe işi ile uęraŐmaktadırlar. Elma bağları ęok olması ile beraber iki mevsim yani yaz ve gŐzde yetişmektedir. BŐyŐk ŐlęŐmde olan bağlarda elmaları toplamak için işi tutulur, fakat diğer hobi bahęelerde genelde eş dost bir araya gelerek meyve toplanır ("Hamshahri", 2019). BÖlgede elma ve ŐzŐmŐn ęok fazla yetiŐmesinden dolayı, bu meyvelerden elde edilen yan ŐrŐnlerin sayısı da oldukęa ęoktur. Örneğin bağ bozma döneminde, ŐzŐm pekmezi yapılmaktadır. Pekmezi yapanlar genelde kadınlardır. Urmie'de iki tŐr pekmez yapılmaktadır. Biri beyaz ŐzŐmden elde edilen beyaz pekmez (Resim 2.4), ikincisi kara ŐzŐmden elde edilen kara pekmezdır.



Resim 2.4. Beyaz Pekmez.

Üzümde elde edilen başka ürünler ise sirke, üzüm suyu ve mılahtır. Mılah (mılah) bir tür üzüm kurusudur. Mılah denilen bu üzüm (Resim 2.5) kurusunu elde etmek için güneş görmeyen serin bir yerde iplerle asarak kurutulmaktadır ve kış mevsiminde özellikle Çille gecesinde sofralara koyulmaktadır. Üzüm ile ilgili detaylı bilgiler hemen aşağıda tez araştırmasının şarap ile ilgili kısmında verilmiştir. Elmanın yan ürünleri ise elma sirkesi, elma kurusu, elma suyu ve elma reçelidir. Ağaç altından toplanan elmalar ise fabrikalara satılarak pestil, komposto ve elma suyu gibi ürünler elde edilir (Wurmia, 2019).





Resim 2.5. Asılarak kurutulan Mılah.

İnsanlığın ilk zamanlarından beri insanlara güç, kuvvet, gayret, kısaca yaşam sevinci veren şarap, arkeolojik veriler desteklemese de bilinen en eski içki türüdür. Şarap tarihi üzüm bitkisi ile yaşıt ve asma kültürü de tarım kültürü kadar eskidir. Üzüm her türlü toprakta yetişiyor, hatta zayıf ve başka bitkilerin yetişmediği topraklarda bile yetişmektedir. Fazla yağış suyuna ihtiyaç duymayan üzümler, yaz yağmurlarını hiç istememektedirler (Akgezer, 2017, s. 13-14). Üzümlerin yetişme havası (bu iklim ve hava koşulları), tam da Urmiye ve çevresini anlatmaktadır.

Urmiye'nin elverişli verimli topraklarından dolayı yüzyıllarca bu kutsal meyveye ev sahipliği yapmış. Üzümden yapılan çeşitli ürünler ve bunun ihracatını yapan Urmiye şehri, üzüm simgesi ile tanınmıştır ve şehrin birçok meydanda üzüm heykelleri yapılmıştır (Resim

2.6). Urmiye’de elli çeşide yakın üzüm türü yetişmesi tespit olunmuştur. Bunlardan en önemlisi: Beyaz ve kırmızı halili üzüm, Şak Şak, Recin, Lel üzümü, Esgeri üzüm, Kırmızı ve beyaz Teberze üzümü, Desterçin, Gezendayı, Sayani, kızıl üzüm, cığcığa, normal siyah üzüm ve Hüseyni üzümünü saymak olur.



Resim 2.6. Urmiye şehir merkezindeki Üzüm heykeli.

Şarap geleneksel alkollü içecek olarak Urmiye’de birçok aile tarafından yapılmaktadır. Özellikle Üzüm bağları olan Urmiyeliler bu geleneksel içkiyi her sene ekim ayında



yapmaktadırlar. Araştırma esnasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Amir Rezaei'den elde edilen bilgilere göre;

Urmiye'de Eylül-Ekim aylarında bağbozumu mevsiminde bütün aile ve akraba bir araya gelir, verilen mahsulü toplar, sonra hep birlikte diğer komşu, dost ve akrabanın bağının ürünlerini toplamaya giderler. Bu merasime katılanlar, çocuklar, erkekler, kadınlar yaşlılar ve gençler özet olarak bütün aile fertleridir. Bağbozumu sırasında herkes eğlenir. Akşamları ise müzik eşliğinde eğlence törenleri yapılır ve bu günlerin keyifli geçmesi için herkes çaba göstermeye çalışır. Hiçbir ayrımcılık olmadan bir arada ve sofrada yemek yiyerek, birlik ve beraberliğin önemine vurgu yapmakla birlikte, birlik gününü kutlarlar. Üzüm toplama ve üzümünden elde edilen birçok ürünü yapma eskiden daha çok kadınların görevi idi ama günümüzde bu işlemleri erkekler de yapmaktadırlar. Özellikle şarap yapımında erkekler aktif halde görev yapmaktadırlar. Yani şarap yapanların %80'inin erkek olduğu bilinmektedir (Rezaei, 2019).

Tez araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Shogi Saksıçı'dan elde edilen bilgilere göre:

Urmiye şehrinde iki tür şarap yapılmaktadır. Biri beyaz üzümünden, ikincisi de kırmızı üzümünden (Resim 2.7). Urmiye geleneksel şarap yapımının en kaliteli şarabı, Peşari (üzüm bağlarında artık kalan küçük üzümler) adı ile bilinen küçük olgunlaşmış üzümlerden elde edilmektedir. Bu üzümünden yapılan şarap çok tatlı olmakla beraber birçok kalp ve damar hastalıklarına iyi gelmektedir (Saksıçı, 2019).



Resim 2.7. Urmiye kırmızı üzümü.

Amir Rezaei'ye göre: “Son dönemde şarap yapımı daha çok popüler hale geldiği için Serdeşt dağlarından toplanan Şato adında bir tür yabancı siyah üzüm, halk tarafından toplanılmakta ve şarap yapımı için hazırlanmaktadır.” (Rezaei, 2019).

Şarap kategorisinde yer alan Şato Şarabı, en koyu renk ve en yüksek şeker oranına sahiptir. O yüzden tat açısından da çok zengindir. İran'ın siyasi ve dini şartlarından dolayı son yıllarda, herkes şarabını kendisi hazırlamaya çalışmaktadır. Bu şekilde hem tasarruf hem de yasalardan dolayı daha güvenilir olur. Aynı şekilde Amir Rezaie'den elde edilen bilgilere göre:

Şarap hazır olma aşamasına gelince plastik bidon veya kovalara doldurulmakta ve içine hava giremeyecek durumda gelene kadar kapağı iyice kapatılmaktadır. Bu kovalar yirmi beş ve seksen litre aralığında değişmektedir. Bir seneden fazla şarap saklamaya uygun şartları sağlayamayan kişiler, örneğin, kötü hava şartları ve uygunsuz kap gibi nedenlerden dolayı ellerinde olan şarabı damıtma yöntemi ile buharlaştırır ve daha yüksek orana sahip alkollü bir içecek elde etmektedirler. Bu yöntemle yapılan içki türüne Arak denilir ve rengi su gibi şeffaftır ve tamamen Urmiye'ye özel ve yöresel bir içki türüdür (Rezaei, 2019).

Urmiye şehri eski çağlardan beri şarap beşiği olarak bilinmektedir. Şarabın yapılışında (şarap salmak) kırmızı şarap daha yaygın olmakla beraber, olgun üzümler toplandıktan

sonra, iki gün güneş altında serilir, bu işlemde amaç üzümün suyunun toplanmasıdır. Sonra üzümler bir telise doldurulup çizmelerle ezmeye başlarlar. Elde edilen ezilmiş üzüm ve suyu topraktan olan küplere doldurduktan sonra sıcak ortamda yedi gün ağzı açık halde bekletilir. Bu yedi gün içerisinde şarap kaynamaya başlar ve yedi günün sonunda kaynama işlemi biter. Bu aşamada üzüm ve suyu süzgeçten geçirilir ve elde edilen saf üzüm suyu tekrar küpe geri dökülür. Bu defa küpün ağzı iyice kapandıktan (Resim 2.8) sonra kırk beş gün gölgede ve güneş görmeyen bir yerde bekletilir. Fermantasyon döneminde halk inançlarına göre, şarap küpünün yanından sesiz geçmek ve şarabı korkutmamak gerekmektedir. Şarap küpüne kırk beş güne kadar dokunmamak ve sallamamak gerekiyor yoksa şarap küser ve sirkeye dönüşür (Hesami, 2019).



Resim 2.8. Şarap küpleri.

Tez araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Akber Hesami'ye göre, “şarabın kırk beş günü dolmadan, şarap küpü sallanır yahut yanında yüksek ses çıkartılırsa, şarabı koruyan ruh veya şarap cini uyanıp, öcünü insanlardan almak için şarabı ekşitip sirkeye dönüştürür.” (Hesami, 2019). Bu mitolojik anlatıdan yola çıkarak aslında şarap cininin, Yunan mitolojisinde geçen şarap tanrısı ‘Dionysos’ olabileceğini söylemek mümkündür. Yunan mitolojisine göre:

Dionysos tanrı da her tanrı gibi saygıdeğerdir ama kendisine gereken saygı gösterilmediği takdirde karşıdaki varlık esaslı bir cezayı hak keder. Bunun için

Telephos'un öyküsü örnek verilebilir: doğal zenginliği ile meşhur Anadolu'yu yağmalamak için gemilerle gelen Akha orduları iyi bir kılavuzları olmadığından ilk olarak Maysya kıyılarına çıkarlar ve karşılarında Telephos çıkar. Telephos düşmanca halleri belli bu yabancıları hoş karşılamaz ve onlara karşı savaşır, birçoğunu öldürür ama karşısına Akhilleus çıkınca rakibinin heybetinden korkar ve kaçmaya yeltenir ama ne yazık ki ayağı bir asma kütüğüne dolanınca yere düşer ve Akhilleus tarafından yaralanır. Efsaneye göre Telephos geçmişte Dionysos'a yaptığı bir saygısızlıktan ötürü, asma kütük aracılığıyla bu şekilde cezalandırılır (Akgezer, 2017, s. 31-32).

Şarap, kırk beş günden sonra tüketilmeye hazır hale gelir. İsteğe göre daha çok da bekletilebilir. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Amir Rezaei'ye göre: "Şarap ne kadar fazla bekletilirse o kadar kalitesi de yüksek olur." Bunun nedeni ise üzümde olan şeker oranının yükselmesi ve bir taraftan suyunun çekilmesidir. Şarabı kırk beş günden fazla bekletmenin bir ayrı sebebi de havanın soğuması ve Çille gecesi gibi kış bayramlarına denk getirmesidir (Rezaei, 2019)

Şarap olgunlaştıktan sonra, dibinde ince bir toprak tabakası oluşur. Bu şarabın dibidir ve üst kısımda kalan duru şaraptan ayrılmamalıdır. Konuştuğumuz kaynak kişilerden Shogi Saksıçı'ya göre: "Eski zamanlarda şarabın başı yani ilk kadehi toprağa verilirdi. Bu da topraktan, bu kadar nimeti onlara verdikleri için teşekkür anlamına gelip seneye daha çok mahsul vermesini istemek manasına gelmektedir." (Saksıçı, 2019).

Bu işleme toprak payı denilmekte ve şarabı yapan veyahut ev sahibi toprağın payını vermektedir. Görüldüğü gibi Şamanizm gibi eski inançların etkileri Urmiye bölgesinde ve halk inançlarında hala devam etmektedir. Bu gelenek Orta Asya'da binlerce yıl tarihe sahip olan 'Saçı Saçmak' ritüeline benzerlik göstermektedir. Saçı saçmak töreninde ailenin veya kabilenin büyük ferdi ya da şaman, buğday, ekmek, kımız gibi yiyecek, içecekleri, tören, toy veya tarım ürünlerini toplarken etrafa saçar. Bu ritüelden amaç kötü ruhları uzaklaştırma, bolluk ve bereketi çağırma ve tanrılara kurban verme gibi anlamlar taşımaktadır. Saçı saçmak ayini, Urmiye'de Shogi Saksıçı'dan alınan bilgilere göre:

"Buğday toplama mevsiminde de yapılmaktadır. Şöyle ki tarla sahibi bir avuç arıtılmış buğdaydan alır, tarlaya saçar, bolluk ve bereketin sağlanması amacını taşıyan eylemi gerçekleştirir ve toprağa bu kadar nimeti verdiği için minnettarlık sunar." (Saksıçı, 2019).

Urartular medeniyetine baktığımızda, Topraktan alınan ürünler için güneş tanrısı ve ana tanrıçaya şükran ifadesi olarak tapınaklarda bulunan sunu taşlarına şarap dökülürdü. Şarabın bu taşların içindeki deliklerden toprağa akması ve böylece "Toprak Ana"ya ulaşması sağlanırdı. Urartu kalelerindeki şarap depolarında her biri yaklaşık 1000 litrelik yüzlerce küp



bulunmuştur. Şarabı soğuk ve sıcaktan korumak amacıyla bu küpler ağzına kadar yere gömülürdü (Işın, 2018, s. 61).

Selçuklu döneminde ise “kaynatılarak yapılan şaraplar daha sonra soğuması için soğuk bir yere konmuş tulumlarda veya havana benzer kaplarda muhafaza edilerek soğuk içildiği” de belirtilmektedir. Ayrıca üzümünden şarabın yanında pekmez de hazırlandığı bilinmektedir. Bu dönem mutfağında çeşitli meyve, bal veya pekmezden çeşitli şerbetler yapılmıştır. Yiyecek içecekleri tatlandırmak amacıyla genellikle pekmez ve bal kullanılmıştır. Pekmezden un helvası, badem helvası, zerde ve palude (bir tür nişasta tatlısı, pelte) gibi tatlıların yapımında da yararlanılmıştır (Demirgöl, 2018, s. 112; Serçeoğlu, 2014, s. 37).

Araştırma esnasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Amir Rezaei’den elde edilen bilgilere göre: “Şarap güzde hazırlanır ve kışın açılır. Şarap, genellikle uzun kış gecelerinde özellikle çille gecesinde dost ve akraba ortamında içilir ve misafirlere sunulur. Bu ortamda herkes kendi şarabı ile ilgili konuşmalar yapar ve sevinç içinde şarap kadehlerini şerefe kaldırırlar.” (Rezaei, 2019).

Şarabın yapımının en büyük işlevi, insanları bir araya toplama, eğlence, neşe ve sevinç duygusunu uyandırma, insanlara aidiyet hissi verme, birlik beraberliği sağlama, eski bir geleneği koruma ve diğer nesillere aktarma şeklinde tarif edilebilir. Bu bakımdan şarabın yemek kültüründeki işlevsellik kuramına iyi bir örnek denilebilecek nitelikte olduğu söylenebilir. İran yasalarına göre şarap ve her türlü alkollü içeceklerin tüketimi yasaklanmıştır. Ancak buna rağmen yapılan araştırmada çoğu zaman geleneklerin yasaların önüne geçebildiği ve yeme-içme alışkanlıklarının kolay değişmeyeceği sonucu elde edilmiştir.



### 3. URMİYE'DE GEÇİŞ DÖNEMİ YEMEKLERİ

İnsanoğlu, yaşadığı toplumda hayatının dönemleri boyunca hem kişisel hem de toplumsal özelliği itibarı ile yeri ve konumunun değiştiği dönemlerden geçmektedir. Geçiş dönemi olarak adlandırılan bu dönemlerde hemen hemen bütün toplumlarda yemekli tören ve kutlamaların yapıldığı görülmektedir. Bireyin bir konumdan diğerine geçişinin sembolü olarak da adlandırılan geçiş dönemleri özel yemekler pişirilerek ya da tatlılar hazırlanarak kutlanmaktadır. Buna benzer olgu ve olayların etrafında oluşan Urmiye bölgesine ait tören ve merasimler, elbette ki yemek ve sofraya kültürü ile birlikte hem önem hem de zenginlik kazanmıştır.

Sedat Veyis Örnek'in belirttiğine göre:

Bu üç önemli geçişin çevresinde bir takım âdet, ayin, tören ile dinsel ve kimi yerde büyüsel işlem kümelenmekte ve söz konusu geçişleri yönetmektedir. Bunların hepsinin amacı, genelde insanın yeni durumunu kutlamak ve kutsamak, aynı zamanda da onu "geçiş" sırasında yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır (Örnek, 1971, s. 11).

Sürücüoğlu ve Özçelik (2015, s. 1294), Türk mutfağının çorbalar, tahıllı, etli ve sebze hazırlanan sulu yemek türleri, zeytinyağlılar, hamur işi, kızartma, tatlılar ve geleneksel içeceklerden meydana geldiğini belirtmektedirler. Pekmez, bulgur, yoğurt, tarhana gibi kendine özgü gıda çeşitlerini de barındırmakla da sağlıklı ve dengeli beslenmeye ve vejetaryen mutfağına da kaynak olabilecek nitelikte olduğuna işaret etmektedirler. Özel gün, nikâh, düğün gibi kutlamalar ve dini törenlerin ise kutsal bir ritüele dönüştüğünü belirtmektedirler.

Türk mutfak kültüründe bilindiği üzere, "insanların özel günleri ile ilgili törenlerde, dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarda ikram edilen yiyecek ve içecekler sanki bir kurala bağlıymış gibi uygulanmaktadır. Lohusa şerbeti, hedik ve ölünün cenazesinin kalktığı evde verilen yemekler, ramazan ayında verilen toplu iftarlar," belirli bir kurala bağlı hazırlanmakta ve sunulmaktadır (Tezcan, 1997, s. 142; Halıcı, 1997, s. 65).

Bu bölümde, Urmiye bölgesinde geçiş dönemlerine ait uygulama ve inançlarla birlikte değer kazanılmış ve ayrıca da Urmiye sofrasının başköşesinde yer almış yiyecek, içecek ve tatlılardan bahsedilmektedir. Nitekim Urmiye yemek kültürünün temel işlevsel görevlerini geçiş dönemleri törenlerinde görmek mümkündür. Ancak Urmiye bölgesinde erkek çocukların sünnet düğünü yapılmadığı için tez araştırmasında bu konu ele alınmamıştır.

### 3.1. Doğum Öncesi ve Doğum Sonrası Yemek Adetleri

İnsan hayatının en önemli geçiş dönemlerinden biri doğumdur. Özellikle Türk kültüründe bebek doğurmak, kendi neslini devam ettirmek ve aile sahibi olmak her zaman büyük bir önem taşımış ve toplum açısından bir statü sayılmıştır. Aynı zamanda toplum tarafından saygı ile karşılanmıştır. Yaşamın başlangıcı olarak bilinen doğum, anne için özgüven ve baba için iktidar getirmektedir. Çocuk sahibi olamayan bir aile, bir nevi toplumdaki dışlanmakta ve küçümsenerek farklı bir görüşle değerlendirilmektedir. Doğum, insan hayatında bir geçiş dönemi olduğu için kendi etrafında birçok örf-adet, gelenek, görenek, ritüel ve inançları geliştirmiştir. Bu özellikler aynı zamanda ait olduğu bir bölgenin kültürünü anlatmaktadır.

Çocuk sahibi olmanın/doğurmanın önem ve yerini ele aldığımızda ilk örneklerini, “Dede Korkut” kitabının birinci destanı yani, Dirse Han Oğlu Boğaç Han Destanında görmekteyiz. Buna göre:

Bayındır Han’ın yiğitleri Dirse Hanı karşıladılar. Getirip Kara otağa kondurdular. Kara keçe altına döşediler. Kara koyun yahnisinden önüne getirdiler. Ona: ‘Bayındır Handan buyruk böyledir Hanım’, - dediler. Dirse Han der: ‘Bayındır Han benim ne eksikimi gördü. Kılıcımdan mı gördü, soframdan mı gördü. Benden aşağı kimseleri, ak otağa, kızıl otağa kondurdu. Benim suçum ne oldu ki kara otağa kondurdu’, - dedi. Dediler: ‘Hanım, bu gün bayındır Han’dan buyruk şöyledir ki, oğlu-kızı olmayana Tanrı Teâlâ beddua etmiştir, bizde beddua edermişiz (Ergin, 2014, s. 22).

Urmiye’de bütün Türk toplumlarında olduğu gibi, çocuk sahibi olma, tüm aile fertleri tarafından sevinçle karşılanmaktadır. Çocuğun doğumu, etrafında bir çok inanç, ritüel, gelenek ve göreneğin kümelenmesine sebep olmuştur. Urmiye’de halk inançlarına göre: “bir kadının hamile olmasını belirten durum - toprak, kireç, kömür ve ekşi yiyeceklere aşermesidir.” (Hedayet Mir, 2000, s. 270).

Aslında kadınların:

Gebeliğinin belli bir döneminde görülen aşerme hali, kök anlamıyla “aş yerme” yani “yiyecek şeylerden tiksime”dir. Ancak deyim giderek anlam değiştirmiş ve hamile kadının bazı yiyecekleri canı çekmesi, onları tatmaktan kendini alamaması demek olmuştur. Gebe kadına canının her istediğini vermeye, bu istek uygunsuz da olsa dikkat edilir. Aksi takdirde anada ya da doğacak çocukta zararlı sonuçlar ortaya çıkacağına inanılır. Aşerme ile doğacak çocuğun cinsiyeti arasında bağlantı kurmak da söz konusudur. Ekşiye aşerenlerin kıza, ye ekşiyi doğur Ayşe’yi, tatlıya aşerenlerin erkeğe, ye tatlıyı doğur Atlı’yı sözleriyle gebe oldukları yorumu yapılır (Aydın ve Altay, 2014, s. 2).

Urmiye kentinde eski dönemlerde kadınlar evde, bir ebe tarafından doğurtuluyordu. Eski dönemlerdeki geleneksel inançlara göre, eğer bir anne adayı yüzü güzelleşir ve canı sürekli ekşi yiyecekler isterse çocuğu oğlan olacaktır. Bunun tersi olur ve eğer bir anne adayı dudakları şişer, çirkinleşirse ve canı tatlı isterse çocuğu kız olacaktır. Aynı zamanda eğer anne adayının canı balık isterse yine çocuğu yüksek ihtimalle erkek olacaktır (Khodabakhsh, 2010).

Çocuğun cinsiyetini anlamak için yapılan başka bir uygulama da şöyledir, gebe kadının başına kendisi farkında olmadan tuz dökülür. Birkaç dakika içinde eğer kadın elini, saçına doğru götürür ise çocuğunun kız olacağına, eğer elini burnuna doğru götürür ise de çocuğunun erkek olacağına inanılmaktadır. Urmiye’de gebe kadının yediği yiyeceklerin, çocuğun cinsiyetini belirleyeceği ve/veya çocuk vücudunda değişikliklere sebep olacağına dair yine bir inanç bulunmaktadır. Buna göre gebe kadın: “Ayva yiyorsa eğer, çocuğu gamzeli olur. Karaciğer yedikten sonra elini vücudunun neresine dokundurursa, çocuk vücudunun o kısmında ciğere benzer bir leke izi çıkar. Tavuğa kurbağa yavrusu verilirse yumurtası çifte sarısı olur. O yumurtayı gebe kadın yerse çocuğunun gözü mavi renkli olur.” (Esfahani, 2019) şeklinde inançlar bulunmaktadır.

Kaynak kişilerden Peri Mohammadi’den edindiğimiz bilgiye göre: “Herhangi yemekten bir lokma alınması olarak bilinen tikenin de çocuğun cinsiyetine etkisi olduğu düşünülmektedir. Şöyle ki hamile kadın her hangi bir kişinin elinden tike alırsa, çocuğunun o kişiye benzeyeceğine inanılmaktadır. Dolayısı ile bu inanca göre hamile kadın çirkin birisinden kesinlikle tike almamalıdır.” (Mohammadi, 2019).

Çocuğun cesaretli olması ile ilgili kaynak kişilerden İsmail Cavadi’den aldığımız bilgiye göre, Urmiye’de ilgi çekici bir inanç bulunmaktadır. Buna göre:

İsmail beyin babası bir gün ava çıkarken bir kurtla karşılaşır ve kurdu öldürerek yüreğini eve getiriyor. Nitekim ilk çocuğuna hamile olan kadına kurt yüreği yedirildiği takdirde doğan çocuğun kurt gibi cesaretli, güçlü ve korkusuz birisi olacağı inancı bulunmaktadır. Bu inancın nedenine ilişkin İsmail beyin yanıtı şu şekilde olmuştur: “Kurt eskiden beri bizde kutsal ve güçlü bir hayvan olarak kabul edilmiştir belki ondan ola bilir.” Böylece İsmail beyin babası, Cavad bey, bir sene boyunca bu yüreği özenle kuyruk yağında, besleyip saklıyor. Bir sene sonra karısı hamile kalınca ona kurdun yüreğini yedirtiyor. Yine İsmail Beyin belirttiklerine göre, özenle saklanmış kurt yüreği, kebab halinde yarı pişmiş ve biraz kanlı olarak hazırlanması gerekmektedir. İsmail Bey bu hikâyeyi kendi annesi ve halasından duyduğunu belirtmiştir. İsmail beyin çevresindekilerin dediklerine göre, gerçekten de kendisi, kurt yüreğinden etkilenmiş ve farklı bir cesarete sahip olmuştur (Cavadi, 2018).

### 3.1.1. Gebe Kadına Yemekle İlgili Verilen Öğütler ve Bazı İnançlar

Gebelik sürecine ilişkin geleneksel uygulamaların arasında, gebe kadının vücudundaki değişikliklerin, çoğunlukla gebe kadının baktığı, yediği ya da yaptıklarıyla ilişkili olduğunu ortaya koyan birçok örnek mevcuttur. Bu inançların arasında kadının baktığı, konuştuğu ve özellikle elinden herhangi bir yiyecek aldığı şahısların dış görünümü, ahlakî özellikleri ve statüsünün ayrı bir önemi bulunmaktadır. Dolayısı ile çocuğun, gebenin karnında ilk hareket ettiği zamandan itibaren, bakacağı, iletişim kuracağı ve elinden yemek yiyeceği kimselere dikkat etmesi gerekmektedir.<sup>7</sup> Bu hususla ilgili Urmiye bölgesine ait uygulamalar mevcuttur ve gebe kadına yönelik bazı öğütler geliştirilmiştir. İnanç kaynaklı geliştirilen öğütlerin örnekleri aşağıda verilmiştir:

- Herkesten yemek alıp yememen gerekiyor. Eğer yersen çocuğun ona benzeyecektir;
- Karaciğer yedikten sonra elini vücudunun herhangi bir yerine dokundurmamalısın, yoksa çocuğun aynı yerinden iz çıkacaktır;
- Eğer canın herhangi bir yiyeceği isterse mutlaka ondan yemelisin yoksa çocuğun gözleri şaşılacaktır;
- Herhangi bir kimseden yiyecek alır ve çok hoşuna giderse, çocuğun bazı huyları o kişiye benzeyecektir;
- Gebelik döneminde turşu yapmak çocuğa zarar vermektedir (Khodabakhsh, 2010).

### 3.1.2. Lohusa Yemeği, İlgili İnançlar ve Yapılan Bazı Uygulamalar

Bir bebeğin dünyaya gelişi her zaman Türk toplumları tarafından mübarek ve kutsal bir olay olarak kabul edilmiştir. Ailenin genişlemesi, eski Türk toplumlarında aynı zamanda güç ve iktidarın simgesi olarak da görülmüştür. Güney Azerbaycan, Urmiye kentinde de her doğan bebeğin, bu kaideden müstesna kalmayıp ve bebeğin dünyaya gelişi, aile ve akrabaları tarafından büyük bir sevinç ve sevgiyle kutlanmaktadır. Böyle bir durumda lohusanın evi, yakınları tarafından (genelde ablası, annesi, kayınvalidesi veya görümcesi) iyice temizlenmektedir. Eğer ev müstakil bir ev ise ki Urmiye'nin genelinde öyledir, muhakkak evin önü su ile yıkanılmaktadır. Erkek ailesinin maddi durumu iyi ise anne ve bebek önünde kurban kesilir, böyle bir durum bazı ailelerde kız ailesi içinde geçerlidir. Ayrıca lohusa evinin içinde üzerlik tohumu yakılmaktadır. Bu durum eski ritüeli andırmakla birlikte üzerlik tohumunun kokusunun, bebek ve anneyi nazardan koruduğuna ve kötü ruhları evden kovduğuna inanılmaktadır.

<sup>7</sup> Anne karnındaki çocuğun, hamile kadının baktığı kişi, canlı ve nesnelere ilişkilendirilmesi ile ilgili detaylı bilgiye ulaşmak için bkz: Yalçın, H. ve Koçak, N. (2013, İlkbahar). Gebelik ile ilgili geleneksel inanç ve uygulamalar ve Karaman örneği. *Kent Kültürü ve Yönetimi Dergisi*, 6 (1), 29-31.

Yaptığımız alan araştırması sırasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Heşmet Esfahani'den elde ettiğimiz bilgilere göre:

Urmiye'de lohusaya yapılan önemli yemeklerden biri Guymag (Resim 3.1) yemeğidir. Tatlı yiyecek olarak bilinen bu yemeğin yapılışında kullanılan ana malzemeler: sarı yağ (tereyağını eriterek, elde edilen özel kokulu bir yağ), bal veya nabat (şeker kristali), su ve safrandır. Bu yemek çok eskiden beri Urmiye'de lohusalara özel yapıldığı için günümüzde artık gelenek haline gelmiştir. Urmiye'de yaygın halde olan bir inanca göre lohusanın evi "kuymak" kokmalıdır. Sıvı helva tadında olan kuymak yemeği, genelde kayınvalide veya lohusanın kendi annesi tarafından yapılmaktadır. Kayganlık özelliğinden dolayı bağırsak ve iç yaraların iyileşmesine iyi geldiği söylenmektedir. Aynı zamanda kan şekerinin dengelemesini sağlayan özelliği bulunmaktadır. Eskiden Urmiye'de lohusaya bir kâsesarı yağ içirtilirdi. Lohusaya yedirtilen bir başka yiyecek ise yarım pişmiş ılık yumurtadır. Lohusaya katı yemekler verilmemektedir (Esfahani, 2019).



Resim 3.1. Guymag Tatlısı.

Eskilerin inancına göre, lohusayı tehlikeden korumak için bir demir şişin başına soğan takılır, loğusa ve bebeğin kaldığı odanın diğer kişiler tarafından kolayca görülebilecek yerine konulurdu. Şişin on gün boyunca o odada kalması ve loğusa ile bebeğini Aleybani'nin (Alkarısı) zararlarından koruması gerektiğine inanılırdı. Bu süreçte loğusanın dışarı çıkması gerekiyorsa şişi de kendisiyle mutlaka götürmesi gerekirdi (Yekani, 1994, s. 179). Alkarısını uzaklaştırma uygulamaları diğer Türk boylarında da görülmektedir. Bunun için kırmızı renkli lohusa şerbeti hazırlanarak, gelen misafirlere dağıtılmaktadır. Nitekim kırmızı rengin

nazar ve kötü ruhlara karşı kullanıldığı inancı, Çin, Hindistan ve Avrupa gibi uygarlıklarda olduğu gibi Türk boylarında da mevcuttur (“Yeşil”, 2014).

Urmiye’de lohusalığın onuncu gününde, çiğ yumurta pekmeze karıştırılarak, lohusaya içirilmektedir. Bu gelenek, eskiden doğumu yaptıran ebe tarafından yapılırdı. Günümüzde ise lohusanın annesi yahut kayın validesi tarafından yapılmaktadır. Yumurta ile pekmezin karışımı lohusaya verildikten sonra lohusanın eline bir süpürge verilmekte ve ondan evi süpürmesi istenilmektedir. Halk arasındaki inanca göre loğusanın ayağa kalkıp evi süpürmesi sonucu pekmez beynine ulaşarak muhtemel baş ağrılarını engelleyeceği bilinmektedir (Yekani, 1994, s. 177).

Urmiye’de bebeğin doğumunun onuncu günü münasebetiyle, eve komşu ve akrabalar davet edilmekte ve misafirlere öğlen yemeği verilmektedir. Yemekte genelde pilav, kara göz fasulyeden<sup>8</sup> yapılmış pilav üstü ve loğusa yemeği olarak bilinen *guymag* ve *gayganag* verilmektedir. O gün kara göz fasulye yemeğinin misafirlere ikram edilmesinin amacı geleneksel inançlara göre, göze benzeyen karagöz fasulyesinin nazarın etkisini yok etmesine bağlıdır. Yemek yenildikten sonra misafirler bebeği eline alırlar ve sırasıyla şu hayırlı duayı okurlar: “Al beçeni (çocuğu) ver beçeni, Tarı (Tanrı) saxlasın (korusun) beçeni” (Khodabakhsh, 2010).

### **3.1.3. Bebek Emzirme ile ilgili Yapılan Uygulamalar ve Yeni Doğan Bebeğe Yapılan Yemekler**

Urmiye’de yeni doğan çocuğa ilk üç gün anne sütü verilmemektedir. Gelen ilk süt sağıldıktan sonra temiz bir yere dökülmektedir. Urmiye halkının inançlarına göre sağılan süt, pis bir yere dökülürse, annenin sütü kesilebilir (ki bu duruma halk dilinde küsme denir) ve bir daha geri gelmeyebilir. Eğer bilinmeden bu süt bebeğe verilirse, sarık, kabızlık ve bağırsak hastalıklarına yol açacağı düşünülür. Dolayısı ile çocuk emziren anne yiyecek ve içeceğine dikkat etmelidir. Acı, ekşi ve çok baharatlı yemeklerden kaçınmalıdır. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Ferişid Moddares’ten edindiğimiz bilgiye göre:

“Eskiden sütü az gelen kadının memelerini tandıra sürmesi söylenirdi. Nitekim tandırın, bir nevi ocak olarak görüldüğü ve Türk inancında olduğu gibi Urmiye halk inançlarında da kutsallık, aile ve bereketin simgesi olarak kabul edildiği bilinmektedir. Bunun için bu

---

<sup>8</sup> Kuru fasulyenin yaklaşık üç katı büyüklüğünde olan fasulye çeşitlerinden biridir ve kuru bakliyat sınıfına girmektedir. Türkiye’de bu fasulye börülce ve siyah göz fasulyesi olarak bilinmektedir.



uygulama yapılırdı.” (Moddares, 2019). Ancak günümüz şartlarında, şehir yerleşimlerinde tandır olmadığı için bu uygulamaya pek rastlanılmamaktadır.

Yeni doğan bir bebek belirli bir saatte bağırsağı/ağırsağı(örneğin her gün gece saat ikide bağırsağı) bu çocuğa Urmiyeliler “saat üstünden geçen” ifadesini kullanmaktadırlar. Kaynaklarda geçen bilgiye göre:

Saat üstünden geçen bir çocuğun baş üstüne, saat kemiği yani köpek kustuktan sonra boğazından çıkan kemik parçası konulur. Eğer bebeğin ağlama nöbetleri geçmezse, o çocuğu yeni pişmiş lavaş ekmeğine sarılır. Sonra da ekmeği bir hafta boyunca kapıya asılır, ardından da köpeğe verilir. Eğer yeni doğan bebek kabız olursa, ona biraz kuyruk yağı ve şüveren (çiya tohumuna benzer turuncu renkte bir çeşit şifalı tohumdur) içirilir (Khodabakhsh, 2010).

Bu da bebeğin bağırsaklarının iyi çalışmasını sağlamaktadır. Yeni doğan bebek ve annesinin baş üstünde, Kur’an-ı Kerim, kömür, bıçak, makas, ekmeği ve suya atılan üç tane yumurta koyulmaktadır. Bunlar, kırk güne kadar lohusanın baş üstünde kalır ve geleneksel inanca göre loğusa ve bebeği Aleybani’nin zararlarından korur (Khodabakhsh, 2010).

Kırkı çıkmayan anne ve çocuğun yanına bazı yiyecek ve aletler götürülmemelidir. Örneğin et, tavuk, çok miktarda para, silah, altın. Eğer bunlardan herhangi birisi getirilirse, çocuk bağırmaya başlar ve hatta hastalığa yakalandığına inanılmaktadır. Bir başka inanca göre, eğer kırkı çıkmayan bebeğin üstüne et getirilirse, o bebeğin boynunun sakat kalacağına inanılmaktadır. Eğer bilinmeyerek bu iş yapılmış ise, bir kuzunun boynu pişirilerek bebeğin annesine yedirilmesi gerektiğine inanılmaktadır (Yekani, 1994, s. 179).

### **3.1.4.Yeni Doğan Bebeğin Ad Töreninde Yapılan Yemekler ve Uygulamalar**

Türk kültüründe yeni doğan bir bebeğe ad vermek, başlı başına bir tören sayılmaktadır. Çocuğa ad verme yetkisinin yaşlı birisine verilmesi gibi önemli etkenler vardır. Genelde bu görevi çocuğun dedesi üstlenmektedir. Ayrıca çocuğun adı, hiçbir zaman gelişi güzel seçilmemesi gereklidir.

Çocuğun doğduğu gün, zaman, ay ve mevsim; doğum yapılan yer; doğduğu sıradaki olaylar, kimi kişilere karşı duyulan hayranlık, şükran ve minnet duyguları; gelenekler; ailenin varsıllığı, yoksulluğu; daha önce kardeşlerinin yaşayıp yaşamadıkları; moda; kültür değişimleri, vb. etmenler adın seçilmesinde birinci derecede rol oynamaktadır (Örnek, 1995, s. 149).

Eski Türk destanlarında bu törenin önemlerinin izleri görülür. Örneğin Dede Korkut ve Oğuz Kağan destanında bir bebeğe ad vermek için onun buluş çağını bekleyip, çocuğun yeteneğine göre, aile veya kabilenin büyüğü tarafından ad verildiği kaydedilmektedir.

Çocuğa buluğ çağına erişene kadar babasının kızı veya oğlu olarak seslenilirdi. Örneğin Dede Korkut'un birinci bölümü "Dirse Hanoğlu Boğaç Han" destanında, Dirse Hanoğlu on beş yaşına geldiğinde, bir boğa ile güreşir ve onun başını keser. Oğuz beyleri bu kahramanlığı için çocuğu alkışlar ve "Dedem Korkut gelsin bu oğlana ad versin", - derler. Bu istek üzerine Dede Korkut gelir ve ona 'Boğaç Han' adını verir. Sonunda da babasından oğlana taht vermesini istemiştir (Ergin, 2014, s. 20).

Günümüzde bir çocuğa ad vermek için bu kadar uzun süre beklenmemektedir. Urmiye'de eğer bebek gelenekçi bir ailede doğmadıysa iki gün içerisinde, anne baba tarafından önceden seçilmiş olan isim, nüfus dairesinde çocuğa verilir. Ancak çocuk geleneksel bir ailede doğmuşsa, ad verme merasimi özel bir törenle gerçekleştirilir. Ki genelde bu tören bebeğin doğumunun onuncu gününde yapılmaktadır. Ad verme töreninde ailenin büyükleri eve davet edilmektedir. Ailenin maddi durumu iyi ise, bu günde kurban kesilerek büyük sofralar kurulmaktadır. Özel olarak Tere Helvası (Resim 3.2.) yapılmakta ve gelen misafirlere ağız tatlılığı olsun diye ikram edilmektedir. Bu helva sert yapıya sahip olmamakla birlikte adını Farsça bir kelime olan *ter* yani yaş anlamına gelen sözden almıştır. Bazı ailelerde eğer yakınları ölmüşse, ölen kişinin ruhunun mutlu olması için yeni doğan bebeğe merhumun adı verilmekte ve helva pişirilerek komşulara dağıtılmaktadır.



Resim 3.2. Tere Helvası.

### 3.1.5.Kırk Basma (Kırk Çıkarma) Töreninde Kullanılan Baklagiller ve Yapılan Uygulamalar

Çocuğun doğumu ile ilgili ritüellerin arasında kırk çıkarma geleneği önemli yere sahiptir. Bu geleneğin Türk boylarının geneline mahsus olduğunu ortaya konulan araştırmalardan görmek mümkündür. Abdülbaki Gölpınarlı'nın *Tasavvuftan Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri* adlı eserinden alınan alıntıya göre:

Kırklanmak” ifadesi, “kırklamak” şeklinde de kullanılmaktadır. Yeni doğan çocuğun ve annesinin kırk gününü tamamladıktan sonra, evde veya hamamda kırk tas su dökülerek banyo yaptırılması töreni anlamına gelmekte, çocuk veya annesi yıkanırken, tas kırk kere suya daldırılarak, Besmeleyle başından aşağı doğru su dökülmektedir (Yeşil, 2014, s. 123).

Kırklama olarak da bilinen bu geleneğin iki çeşit şekli bulunmaktadır. Bunların birincisi su ile diğeri de susuz kırk çıkarmadır. Aydın ve Altay (2014) su ile yapılan kırklamada lohusa ile bebeğinin üstüne içerisinde altın, gümüş, ustura, yumurta, kırk adet arpa, buğday, çakıl, fasulye, fındık, demir gibi şeyler konulan su döküldüğünü belirtmektedirler. Susuz kırklamada ise beşiğin altına serilen döşeğin iki tarafına karşılıklı oturan iki kadının başı kibleye gelecek şekilde kucaklarına aldıkları bebeği dualar okuyarak birbirlerine üç defa yuvarlattığını ve bu işlem bittikten sonra dua okunduğunu kaydetmektedirler.

Güney Azerbaycan Türkçesinde *kırk basma* olarak bilinen bu gelenek, Urmiye’de aşağıdaki gibi uygulamalar ile yapılmaktadır.

Eskiden Urmiye’de, çocuğun doğumunun kırkinci gününde ebe gelir, çocuk ile annesini yıkar ve onların başına kırkinci günü suyunu dökerdi. Sonrasında anne, bebeğini kucağına alır, başına bir örtü çeker ve kibleye doğru durarak çatıdan gelen bir su borusunun altında dururdu. Ebe, o sırada kırk tane arpa, kırk tane buğday ve kırk tane küçük taşı, kırk kaşık su ile karıştırır ve çatıya çıkararak: “İnsin, cinsin, bu insanın kırkını döküyorum” cümlelerini söylerdi. Sonra da elindeki *kırklık suyunu* çatıdan uzanan su borusundan anne ve çocuğun başına dökerdi. Veya bir tarak eline alarak suyu anne ve çocuğun yüzüne serperdi. Böylelikle ebe onların kırklarını dökmüş olurdu. Günümüzde, eskisi gibi ebe olmadığı için bu görevi kayın valide veya lohusanın annesi yerine getirmektedir (Khodabakhsh, 2010).

Bu uygulama lohusa ile bebeğin kötülükten, nazardan vb. olaylardan koruma amaçlı getirilen yasaklara uyma zorunluluğunu ortadan kaldırmak için yapılmaktadır.

### 3.1.6. Bebeğin Dişi Çıkmadan Önce Verilen Çiğ Et ve Bazı İnançlar

Bebeğin diş çıkarması genelde yedi ile dokuz ay arasında başlamaktadır. Bu süreç bebek için sancılı bir dönem sayılmaktadır. Alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Heşmet Esfahani'den aldığımız bilgilere göre: “

Bebeğin ilk diş çıkarmasında dişetinın kaşıntısından dolayı kırmızı eti (kemikli koyun etini) yarım pişmiş halde çocuğa verilmektedir. Bu etin kanlı olması gerekmektedir. Eski inançlara göre, çocuğun kanın tadını bu şekilde alması, büyüyünce onun savaşçı ve cesur olmasına sebep olacaktır. Ayrıca çiğ et, dişetlerinin kaşıntısını engelleyip, dişlerin düzgün çıkmasını sağlamaktadır.” (Esfahani, 2019).

### **3.1.7.Bebeğin İlk Dişıyla İlgili Pişirilen Dişlik (Hedik)**

Bilindiği gibi, “çocuğun ilk dişi çıktığı zaman bunu kutlamak için yapılan törene Anadolu’nun pek çok yerinde “diş hediği” adı verilir. Hedik, buğdayın suda kaynatılmasına verilen addır. Bu nedenle söz konusu âdete bazı bölgelerde “diş aşısı”, “diş bulguru”, “diş buğdayı” gibi adlar da verilmektedir (Aydın ve Altay, 2014, s. 5). Bu geleneğin Güney Azerbaycan, Urmiye bölgesinde de Dişlik (Hedik) denilen özel bir yemek yapılarak devam ettirildiğini görmek mümkündür (Resim 3.3).

Urmiye’de hazırlanan hedik yemeğinin ana maddesi buğdaydır ve anne, teyze, hala veya büyük anneler tarafından yapılmaktadır. Hazırlık aşamaları şu şekildedir: Bir gece önce buğday sütte ıslatılır. Ertesi gün sütle birlikte buğdaylar pişirilir ve içine badem, fındık, ceviz, pişirilmiş nohut ve renkli çikolata eklenir. Maddi durumu iyi olan aileler, söz konusu merasimi, akraba ve komşularını evlerinde misafir ederek gerçekleştirirler. Bir de dişlik yemeğinin yanında misafirlere ayran aşısı ile birlikte sarmada sunulur. Maddi durumu çok iyi olmayan aileler ise dişlik yemeğini pişirdikten sonra, küçük kâselere koyar, komşu ve akrabalara dağıtırlar.

Yapılan alan araştırmasında yararlandığımız kaynak kişilerden Peri Mohammadi’den edindiğimiz bilgiye göre: “Dişlik yemeğinin yapılması, bebeğin ilk dişinin rahat ve sancısız çıkmasını sağlayacağı inancına dayanmaktadır. Ayrıca dağıtılan yemek kâseleri asla boş geri verilmemektedir. Bazıları para, bazıları da bir oyuncak koyarak, yemek kâsesini ev sahibine vermektedirler.” (Mohammadi, 2019). Bu olay aynı zamanda toplumsal yardımlaşma, destek çıkma ve birliktelik anlayışını kuvvetlendirmektedir. Dişlik yemeği olayının asıl ilginç tarafı ise aşağıdaki gibi mani (dörtlük) söylenmesidir. Unutulmaması gereken husus ise bu dörtlüğe bebeğin ismi ile başlanmasıdır. Burada isim olarak Parla adı kullanılmıştır:

Parla’nın dişi çıkanda (Parla’nın dişi çıktığında)

Hamı ona baxanda (Herkes ona baktığında)

Parla deyir ay dişim (Parla diyor ay dişim)

Menim güzel ağ dişim ( Benim güzel beyaz dişim).” (Mohammadi, 2019).



Resim 3.3. Dişlik (Hedik) Yemeği

### 3.2. Evlenme Töreninde Kurulan Sofralar ve Yapılan Yemekler

Evlilik, toplumun temel direği olan aile kurumunun başlangıç birimi olduğu için, Türk kültüründe özel tören ve merasimlerle kutlanarak gerçekleştirilmektedir. Dolayısı ile kişilerin birbirine ve topluma karşı nasıl hareket etmeleri gerektiğini gösteren, insanları sahip oldukları mirasın bilincine vardırarak, gelenek göreneklerini, inançlarını, değer yargılarını, törelerini canlandıran, eğlence sunarak mutluluk veren fonksiyonları ile evlenme töreni, Türk kültürünün en önemli ve temel unsurlarından biridir (Eker, 1999). Toplumumuzun kültürel gelişim sürecini değerlendirebilmede, buna paralel olarak gelecekle ilgili doğru kararlar alabilmede, düğün gibi fonksiyonel ve zengin motifler içeren geçiş dönemlerinin araştırılması önem taşımaktadır. Evlenme töreni genel olarak Türk milletlerinde yiyecek-içecek ikram edilerek, şarkı-türkü ve eğlenceler eşliğinde kutlanmaktadır (Aydın ve Altay, 2014, s. 8).

Türk dünyasının her bölgesi gibi Azerbaycan halkının, çeşitli merasim, gelenek, görenek ve adetleri arasında en güzel törenlerin biri de düğün törenidir. Güney Azerbaycan'da evlilik törenine *toy* denilmektedir. Toy veya düğün, aile, akraba ve komşuların, iki gencin bir araya gelerek aile kurmasını destekleyip, birçok anane eşliğinde, hep birlikte kutlama ve bolca yiyecek, içecek, şeker ve tatlı dağıtma törenidir. Her misafir toy evi tarafından muazzam bir



şekilde ağırlanmaktadır. Urmiye bölgesinde misafir ağırlama ile ilgili *toy evinden kimse aç gitmez* deyimini kullanılmaktadır.

### 3.2.1. Get Sındırma (Şeker Kırma) Töreni

Urmiye’de kız ve oğlan birbirini beğenip aileleri tanıştıktan sonra bir tarih belirlenir ve belirlenen tarihte *Get Sındırma* töreni (Resim 3.4) yapılmaktadır. Bu törende, Güney Azerbaycan’a özgü olan, *Kelle Gend* (Farsçası کله قند) adındaki şeker damadın ailesi tarafından süslenir ve gelin evine getirilmektedir. Getirilen iki kelle Gend Şekeri (Resim 3.5; 3.6) birbirine tokuşturulur. Amaç şekerlerin birisinin başının kırılması ve yere düşmesidir. O esnada yere düşen ilk şekeri kapamayan kişi, damat tarafından bahşiş ister.



Resim 3.4. Aksakallar "Get Sındırma" merasiminde <http://www.ocaq.ir/2015/04/qend-sindirma-merasimi/> adresinden erişilmiştir.



Resim 3.5. Süslenmiş Şeker (Kelle Gend).





Resim 3.6. Kelle Gend Şekerinin yalın hali

Yapılan alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Ferið Moddares'ten alınan bilgilere göre:

“Gelin evine şeker getirme, yeni yuvanın tatlılıkla kurulmasını amaçlamaktadır. Şeker kırma ise genç ailenin hayatında hep tatlı sözün olması, şeker gibi uyumlu bir şekilde geçmesi amacını taşımaktadır. Bu tören İran-Güney Azerbaycan, Urmiye bölgesinde yapılan bir nevi nişan töreni gibidir.” (Moddares, 2019). Birisinin sözü kasten kesildiğinde “kusura bakma sözünü şekerle kestim” deyimini kullanılmaktadır.



### 3.2.2. Kebin Kesme (Nikâh Kıyma) Töreninde Yapılan Yemekler ve Kurulan Sofra Çeşitleri

Kebin Kesme eğer evde olacaksa, gelen misafirlere nikâh sofrası açılmaktadır. Açılan nikâh sofrası, halk tarafından önem taşımakta ve aynı zamanda bereket sofrasını temsil etmektedir. Nikâh sofrası (Resim 3.7), damat evinde açılmakta ve Noğul (Urmiye'ye özel yapılan bir çeşit draje şekeridir, ayrıntılı bilgi tezin Çille gecesi bölümünde verilmiştir), bal, tatlı çeşitleri, renkli baharatlar, meyve, küçük özel Bala Sengek ekmeği (Resim 3.8) yeşillik, peynir, ayna, mum ve Kur'an konulmaktadır. Sofradaki her bir malzemenin özel amacı bulunmaktadır.

Yapılan alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Feriðid Moddares'ten edindiğimiz bilgilere göre:

Baharat (kakule, tarçın, biber ve zencefil) aileye sıcaklık getirme anlamına gelmektedir. Bal ve tatlı çeşitleri, evlilik kuran gençler arasında ağız tatlılığının olması ve hayatları bal gibi sözler üzerine kurulmasını anlatmaktadır. Bala sengek ekmeği ise bereket ve bolluğu temsil etmektedir. Bu ekmeğin sabah erkenden damat ailesi tarafından sipariş verilerek yapılmaktadır. Bu ekmeği yapan adama da düğün bahşışı verilmektedir. Bala sengek ekmeği sofraya konulduktan sonra üzeri çeşitli yenilecek otlarla süslenmekte ve nikâh bittikten sonra misafirlere dağıtılmaktadır (Moddares, 2019).



Resim 3.7. Nikah Sofrası <http://marriageablecloth.wopress.ir/> sayfasından erişilmiştir.



Resim 3.8. Bala Sengek Ekmeği.

Nikâh sofrasıyla birlikte açılan bir diğer sofra ise, nikâh kıyıldığı sürede, gelin ve damadın başı üzerinde açılan sofradır (Resim 3.9). Bu sofra beyaz çarşaftan oluşmaktadır. Sofrayı bekâr kızlar ve/veya çocuk sahibi olan kadınlar tutmaları gerekmektedir. Çünkü inanç gereği dul bir kadın bu sofranın başına gelirse, yeni evlenen çift için uğursuzluk getirir. Çiftin başı üzerine sofra açıldıktan sonra, diğer kadınlardan tecrübeli olan ve ortada duran kişi (genelde evli ve çoluk çocuk sahibi olan birisi), iki Kelle Gend şekerini birbirine ovarak, şeker parçalarını sofranın içine döker. Sofra içindeki şeker parçaları, gelin ve damadın başına gökyüzünden dökülen bereketi simgelemektedir. Ortadaki kadın şekerleri ovarken, diğer bekâr kızların eline ip ve iğne verilir. Evlenmeye niyetli olan kızlar, ipe düğüm atmadan, sofrayı dikmeye başlarlar. İpe düğüm atmamasının sebebi ise, ipin rahatça sofradan geçmesini sağlamaktır. İnançlara göre, ipe düğüm atılırsa, çiftin bahtı kapanır ve ayrılığa sebep olur. Bu işlem yapılırken: “*Berk dikiyorum. Berk dikiyorum. Bu ikisini birbirine. Berk Dikiyorum*” veya “*Baht dikiyorum. Baht dikiyorum. Bu ikisinin bahtını. Birbirine dikiyorum*” – şeklinde dörtlükler okunur. Nikâh kıyıldıktan sonra, ağız tadı olsun diye, gelin ve damat küçük serçe parmaklarını sofrada bulunan bala batırır ve birbirinin ağzına koyarlar (Resim 2.10; 2.11). Bu ritüelden sonra, kıyılan nikâh gerçekleşmiş olur ve çiftler aile, akraba ve yakınları tarafından kutlanır, hediyelerini alırlar (Moddares, 2019).

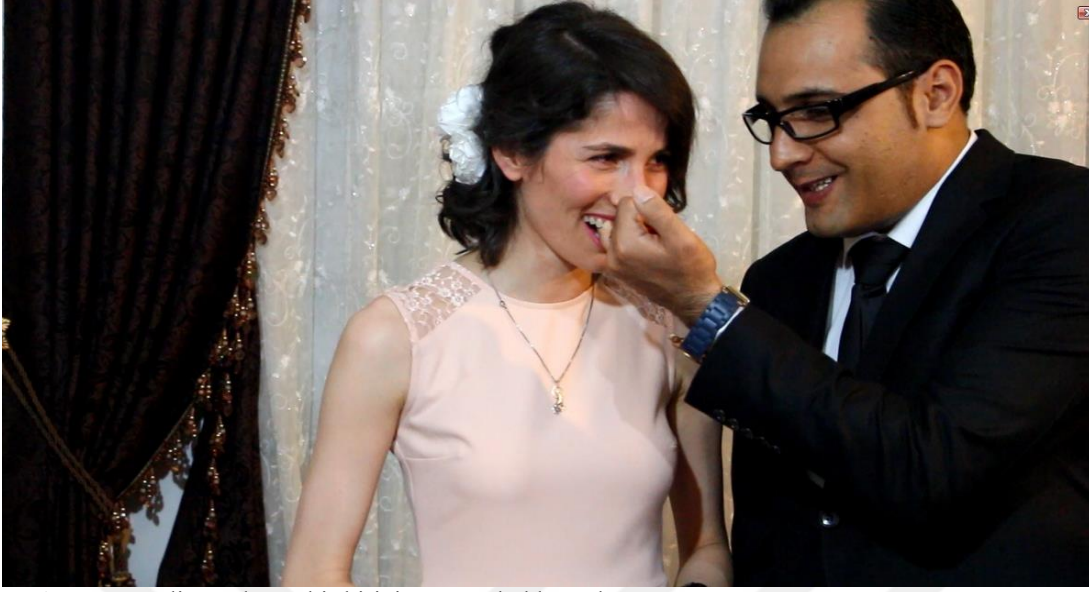




Resim 3.9. Gelin ve Damadın üzerine açılan sofra.



Resim 3.10. Gelin ve damat bir birinin ağızına bal koyarken.



Resim 3.11. Gelin ve damat bir birinin ağızına bal koyarken.

### 3.2.3. Düğünde Verilen Yemekler

Urmiye’de ailenin maddi durumuna bağlı olarak düğün yemekleri verilmektedir. Eğer ailenin maddi durumu iyi değilse, gelen misafirlere sadece, meyve, tatlı ve içecek ikram edilmektedir. Durumu iyi olan aileler düğün yemeğini, düğün salonunda veya evde verirler. Tatlı bir hayat sürdürme inancına bağlı olarak eskiden düğünde, kurutulmuş üzüm katılan mercimek pilavı misafirlere sunulurdu. Eti, zenginliğin sembolü olarak kabul eden bazı aileler ise, düğünde *yahni-bozbaş* (Farsçası آبگوشت) (Resim 3.12) yemeğini<sup>9</sup> misafirlere ikram ederdi. Bu yemek nohut, et, salça ve patatesten oluşmaktadır. Günümüzde ise birçok norm ve değerlerin değişmesinden dolayı yahni yemeğinin artık eskisi gibi değeri kalmamış, bir düğünde misafirlere yahni yemeğini ikram edilmesinin düğün sahibinin zenginliğini göstermek yerine, köylü olmayı tercih ettiği anlamına gelmektedir. O yüzden artık birçok düğünde, yahni-bozbaş (Resim 3.13) yemeğinin yerine *zereşk pilov* (Resim 3.14), *gorme sabzi pilov* (3.15; 3.16) ve *geyme pilov* (Resim 3.17) gibi pilav ağırlıklı yemekler ikram edilmektedir.

<sup>9</sup> Yahni yemeğinin Türk kültüründeki yeri, önemi ve yapılış şekli ile ilgili geniş bilgiye ulaşmak için bkz: Bekçi, S. (2002). *Eski Türklerde yemek kültürü*, Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul, 40.





Resim 3.12. Yahni Bozbaş.



Resim 3.13. Yahni Bozbaş.



Resim 3.14. Zereşk Pilov.



Resim 3.15. Görme Sabzi Pilov.





Resim 3.16. Gorme Sabzi Pilov.



Resim 3.17. Geyme Pilov.

Türk geleneklerinde düğün merasiminde:

Gelinin bahtının açık olması, yeni evine bağlanması, uğur ve bereket getirmesi, yumuşak huylu olması, vb. amaçlarla da bazı büyüsel nitelikli işlemler yapıldığı görülür. Gelinin başı üstünde ayna tutulması, başına buğday, arpa, darı serpilmesi, güve ile birlikte tatlı yedirilmesi, yeni evine girmeden önce koyun postuna bastırılması, ocağın çevresinde dolaştırılması, ölmüş büyüklerin mezarlarının ziyaret ettirilmesi ve baba evinden bir parça tuz getirilmesi, bu bakımdan verilebilecek örneklerdir (Aydın ve Atay, 2014, s. 10).

### 3.2.4. Bandeye Taht, Gerdek Gecesi Sonrası Gelin ve Damat için Yapılan Yemekler

*Yatağın Kölesi* anlamına gelen *Bandeye Taht* düğünün ertesi gününe denilir ve Farsça kökenlidir. Eskiden bu gün için, kızın ailesi tarafından tabaklar hazırlanır ve yeni evlenmiş kızın evine götürülürdü. Bu tabaklara Kur'an-ı Kerim, saat, çerez, baharat, sabun ve lif konulurdu. Kızın annesi, tatlı türünden olan ve birinci bölümde anlatılan *guymag* tatlısını pişirir ve kızının evine götürürdü. Günümüzde ise, gerdek gecesinin ertesi günü, gelin ve damat ilk kahvaltılarını, gelinin ailesinin evinde yapmaktadırlar (Resim 2.18). Çünkü kızın ailesi, düğün sonrası kızının sağlığını ve moralini merak etmekte ve görmek istemektedirler. Kahvaltıda yeni çifte ılık yumurta içirilmektedir. Nitekim yumurta doğurganlık simgesi olarak kabul edilmektedir.



Resim 3.18. Bandeye Taht (Gerdek Gecesi Sonrası) gelin ve damada hazırlanan özel kahvaltı



### 2.3. Ölüm ve Yas Töreninde Yapılan Yemekler ve Yiyecek, İçecekler

İnsanların, hayatı boyunca en çok acı çektiği an, sevdikleriyle vedalaşarak onları diğer dünyaya yolcu ettiği andır. Ancak bu acı, dost, çevre ve akrabaların destek ve tesellisiyle en aza indirgenmeye çalışılır. Ölüm de, diğer geçiş dönemleri gibi yani, doğum ve evlilik dönemleri gibi belirli ritüellerle icra olunmaktadır. Eski Türklerde ölüm merasimi belli başlı törenlerle düzenlenirdi. Cenazenin defnedilmesi sırasında yapılan törenlerin arasında; ölen kişinin methiyesini söylemek, kurban kesmek, yemekli cenaze şölenleri düzenlemek, mezarın kapatılmasına kadar ayrılış sözlerini dile getirmek gibi uygulamalar vardır (Yeşil, 2014, s. 128-129).

Ölüm töreninde verilen yemek ile ilgili olarak Yusuf Has Hacib'in: "oğlu, Ay-Toldı için, ölüm aşısı yaptı; fakirlere gümüş ve ipekli kumaşlar dağıttı." dediği kaydedilmiştir. Orhun Abidelerinde de ölüm töreninde toplu yemeklerin verildiği, "yuğ aşısı" denilen ölü yemeğinin yapılarak dağıtıldığı ve toplu bir şekilde yenildiği bilgisi bulunmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2015, s. 1300). Ölen kişinin yemekli törenlerle anıldığı durumlar, Türk geleneğinde dini içerikli olduğu bilinmektedir. Buna göre:

"Ölen kişi üçüncü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde ve yılında anılır. En yaygın olan kırkıncı gün anmasında yemek verilir, mevlit okutulur. Ölünün kemiklerinin etinden ayrıldığı tasarımıyla temellenen elli ikinci gün anmasında da mevlit okutularak helva dağıtılır." (Aydın ve Atay, 2014, s. 15).

Adem Sağır'ın (2012, s. 2682) belirttiği gibi, Türk geleneğinde yaygın olan ölüm sonrasında yapılan törenlerin temel mantığında, cenazeye katılanların ölü üzerinde hakkının kalmaması düşüncesi yer almaktadır. Ölüm yıldönümlerinde helva dağıtıldığı gibi bazı yerlerde lokum dökülmekte, bazı yerlerde de yemekli ya da şekerli mevlitlerin yapıldığı görülmektedir. Uno Harva'nın (2014, s. 263-268) bu hususta dile getirdiklerinden de bahsetmek gereklidir. Çünkü Altay halkları arasında yaygın inanç, ölüyü anma törenlerinde yemeğin özel statüde değerlendirildiğine rastlanır. Nitekim ölen kişinin ruhunun candan girerek, yemeğe katıldığına inanan Yakutlar (Hıristiyan kültüründen daha çok etkilenmişlerdir), ölen kişiye yemek payı ayıran ve mezar başında ölüye yiyecek ve içecek ikram eden Abakan Tatarları, mezar başında yedinci günü toplanarak yanlarında getirdiği et ve şaraptan küçük kaba koyarak, mezarın üzerinde döken ve ölüye adeta yemek ikram ettiklerine inanan Beltirler, sadece ölü için değil cenazeye katılanlar için de yemek hazırlayan ve yemek dolu kazanı taşıırken "hayatta olduğunda sen kendin yiyordun, artık öldüğün için ruhun yiyecek" diyerek,

yemeği köpeklere dağıtın Teleütler, Atalar kültü ve ruh anlayışını, yemekle yakından ilişkilendirmişlerdir.

Altay halklarında ölenlerin vefatının üçüncü, yedinci, yirminci ve kırkncı günlerinde anma törenleri düzenlenmekte ve onun hatırasına yemek hazırlanmaktadır. Anadolu'da ise merhum, ölümü takip eden üçüncü, yedinci ve elli ikinci günlerde anılmaktadır. Cenaze şölenlerini andırın ve belirli günlerde ölen kişiyi anma gibi törenlerin günümüz Urmiye'sinde de devam ettiğini görmek mümkündür. Ölüm ve yas töreninde de yiyecek, içecek ikram edilmektedir. Ancak diğer dönemlerden yemeğin sunum şekli ile farklılaşmaktadır. Urmiye'de ölünün, üçüncü, yedinci, kırkncı günü ve yılı, özel bir törenle anılmakta ve bu günlerde yas tutulmaktadır. Bu özel günlerde ölen kişi için akrabalar ve yakınları tarafından yiyecek ve içecek dağıtılmaktadır. Yalnız ölü yasının birinci gününde genelde yemek ve yiyecek dağıtılmamaktadır. Birinci günde daha çok, yakın akrabalar yahut komşular, teselli, birlik ve güven hissini yaşlı aileye vermek amacıyla yiyecek içecek getirirler. Bazen de yasta olan ailenin evine gelip yemek yaparlar. Bu yemek genelde hafif bir çorbadan oluşuyor ki ona *sup* denilir (Resim 3.19). Sup: salça tavuk suyu, arpa, havuç ve patates, erište, maydanoz ve zereşkten (Resim 3.20) oluşmaktadır. Atalar kültüne bağlı olan Urmiye halkı nerdeyse bütün sahalarda ruh inancına sahiptirler. Ölüler için yapılan yemekler, mezar başına bırakılan yiyecek, tatlılar ve açılan sofralar, saçı saçma, ölen ruhlara karşı saygı ve korkusunu anlatmaktadır.



Resim 3.19. Sup

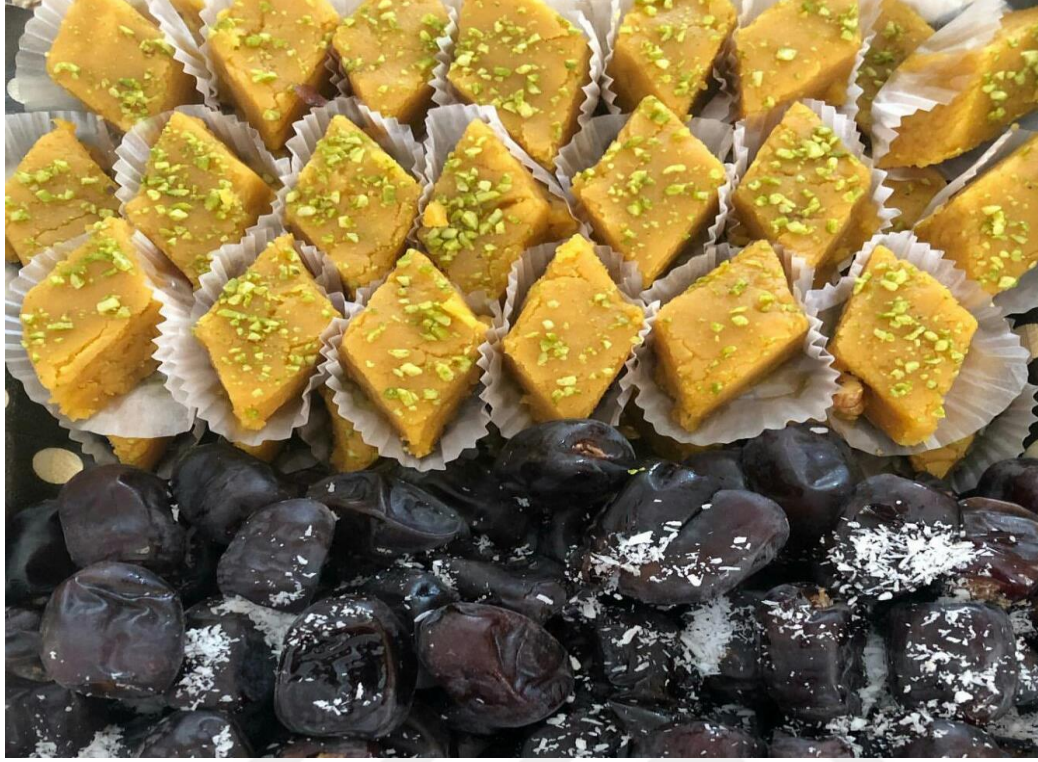


Resim 3.20. Zereşk.

Ertesi gün, merhumun yakın akrabaları tarafından üçüncü gün hazırlıklarına başlanır. Bu günde helva ve hurma tabakları hazırlanır. Helvanın iki çeşidinin misafirlere dağıtıldığı bilinir. Biri safran, un, pudra şekeri, kakule, gülsuyu ve tereyağı katılarak yapılan Sarı helva (Resim 3.21), diğeri de kara helvadır. Bu helvalar yapıldıktan sonra düzgün tabaklara dizilir ve üstü fıstık ve badem pudrasıyla süslenir. Hurma tabağı (Resim 3.21) ise çekirdekleri çıkartılır ve büyük bir titizlikle tabağa dizilir, ardından da üzerine Hindistan cevizi pudrası dökülerek hazırlanmaktadır. Bu hazırlıklar yapılırken doğal olarak merhumun yaptığı iyi işlerden ve güzel anılarından konuşulur. Yaptığımız alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Masume Lotfi'den aldığımız bilgilere göre:

“Ölen kişiyi anma töreninde yakınlarının kimisinin ilginç olayları hatırlayarak güldüğü, kimisinin de geçmiş günleri yâd ederek ağladığı görülmektedir.” (Lotfi, 2019).





Resim 3.21. Sarı Helva ve Hurma tabağı.

### 3.3.1. Ölünün Üçüncü Gününde Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler

Ölünün üçüncü gününde öğle yemeği (evde veya restoranda) verilmektedir. Eğer yemek evde verilecek ise bir aşçı tutulmaktadır. Evin bahçesinde kazanlar kurulur ve hazırlıklara başlanır. Çoğu zaman tavuk-pilav (zereşk pilov) verilmektedir. Öğleden önce ölen kişinin ailesi ve yakın çevresi mezarlığı ziyaret etmekte ve yanlarında öncesinden hazırladıkları helva ve hurma tabaklarını götürmektedirler. Mezar başına gidilerek Kur'an okunur, sonra da getirilen hurma ve helvalar ölünün hayır duası için mezarlıkta bulunan kimselere dağıtılmaktadır. Mezarlıkta bir saat bulunduktan sonra direkt yemek yemeğe gidilmektedir. Yemekten önce yine dualar edilmekte, ölünün ruhunun mutlu ve huzur içinde yatması için Kur'an'dan sureler (genellikle Fatiha suresi) okunmaktadır. Öğleden sonra ise evde veya camide oturma meclisi yapılmaktadır. Bu mecliste kadınlar ve erkekler ayrı ayrı odalara alınmakta, çay, hurma ve helva ikram edilmektedir. Yaklaşık iki veya üç saat süren oturma meclisinde misafirler uzun süre kalmamayı, verilen ikramlardan nasibini aldıktan sonra ölünün ruhuna Fatiha okuyup gitmeyi tercih etmektedirler. Akşam yemeğine, sadece yasta olan ailenin yakınları kalmakta ve öğlen yemeğinden kalan yemekler tüketilmektedir.

### 3.3.2. Ölünün Yedinci Gününde Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler

Ölünün yedinci gününde, aile ve yakın akrabalar yine mezar ziyaretine gitmektedirler. Helva ve hurma gibi tatlılar dağıtılarak, ölünün ruhuna Fatiha okunarak, hayır dua edilmektedir. Mezarlığa sonradan gelecekler için bir tepsi hurma veya helva bırakılmaktadır (Resim 3.22). Ölünün, üçüncü gün merasimi gibi cami veya evde oturma meclisi düzenlenerek, ölü için dualar edilmekte ve tadımlık ikramlar dağıtılmaktadır. Yaptığımız alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Arash Fazli’den aldığımız bilgiye göre:

“Yedinci günde genelde akşam yemeği verilmektedir. Akşam yemeği için *zereşk pilov*, *gorme sabzi pilov*, *geyme pilov* gibi yemekler hazırlanmakta ve gelenlere ikram edilmektedir.” (Fazli, 2019).



Resim 3.22. Mezara bırakılan Helva Tepsisi <https://www.fardanews.com/fa/news/497070/%D8%A7%D8%B2-%D8%B3%D8%A7%D9%84%D9%86-%D8%AA%D8%B7%D9%87%DB%8C%D8%B1-%D8%AA%D8%A7-%D8%AA%D8%B4%DB%8C%DB%8C%D8%B9-%D9%85%D8%AA%D9%88%D9%81%DB%8C-%D9%82%D8%B1%D8%A8%D8%A7%D9%86%DB%8C>

### 3.3.3. Ölünün Kırkıncı Gününde Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler

Urmiye’de kişi öldüğü günden kırkına kadar, her Perşembe yakınları tarafından mezarı ziyaret edilmekte ve her ziyarette helva ile hurma dağıtılmaktadır. Geleneksel inançlara göre ölünün bu dünyadan öbür dünyaya tamamen göçmesi kırk günü bulmaktadır. Ölen kişinin yakınları bu konuyu dikkate alarak, kırk gün boyunca yaptıkları mezar ziyareti ve tatlı dağıtma girişimleri ile vefat eden kişinin diğer dünyaya rahat geç etmesine sebep olduklarına inanmaktadırlar. Eğer genç yaşta olan evli bir kadın ya da erkek vefat eder ve onun kırkı çıkmadan eşi evlenmek isterse, hayatta olan eşin ablası yahut annesi ölen kişinin mezarı

başında yumurta kırar. Yapılan araştırmada görüştüğümüz kaynak kişilerden Heşmet Esfahani'nin dediğine göre:

Bu gelenek, ölünün gözü arkasında kalmaması için yapılmaktadır. Eğer bu işlem yapılmazsa ve yumurta kırılmadan, hayatta olan eş evlenirse, ölünün gözü mezarda patladığına ve kabirde huzursuzluğa yakalanarak, ruhunun diğer dünyaya gidemeyeceğine inanılmaktadır. Kırkıncı günde diğer günlerde olduğu gibi yine cami veya evde oturma meclisi kurulmaktadır, aynı şekilde yemekler, tatlılar ve içecekler misafirlere ikram edilmekte ve dualar edilmektedir (Esfahani, 2019).

### **3.3.4. Ölünün Yıldönümü ve Kara Bayram'ında Yapılan Yemekler ve Dağıtılan Yiyecek, İçecekler**

Ölünün yıldönümü, üçüncü, yedinci ve kırkıncı günü gibi aynı ritüellerle yapılmaktadır. Ancak, eğer vefat eden kişinin ailesi yastan halen çıkmadıysa, akrabaları tarafından yastan çıkartılmaktadır. Şöyle ki yakın akrabalar tarafından renkli kıyafetler ve tatlılar getirilmektedir. Yasta olan kişilerden siyah elbiselerin çıkartılması istenilmektedir. Kara Bayram, ölümden sonra gelen ilk bayramdır (Örnek olarak ölüm gününden sonra Nevruz Bayramının geldiği resim ile birlikte aşağıda verilmiştir Resim 3.23.; Resim 3.24). Bu bayram, Nevruz, Fıtır veya Kurban Bayramı olabilir. Kara Bayramda, komşular, akrabalar ve tanıdıklar, yasta olan ailenin yanına giderek, acısını paylaşmaktadır. Ölüm törenlerinde olduğu gibi vefat eden kişinin mezarı ziyaret edilmektedir. Kara Bayram, eğer Nevruz Bayramına denk gelmişse, mezar ziyaret edildiği zaman, küçük bir Nevruz sofrası da mezar başında kurulmaktadır. Mezarlıktaki Nevruz Sofrası gözlemlediğim kadarı ile merhumun ruhu için açılmaktadır. Nevruz Bayramı sofrasıyla ilgili detaylı bilgiler üçüncü bölümde getirilmiştir.





Resim 3.23. Mezar başında açılan Nevruz Sofrası <http://sobhezagros.ir/News/57271.html> adresinden erişilmiştir.



Resim 3.24. Mezar Başında açılan Nevruz Sofrası <http://fashnews.ir/fa/news-details/32955/> adresinden erişilmiştir.





#### **4. URMİYE'DE KUTSAL GÜN, ZAMAN ve KİŞİLERLE ilgili KURULAN SOFRALAR**

Kültür farklılığının en çok dikkat çektiği alanlardan biri olarak bilinen sofraya ve ona ait kültürel özellikler, adap-görgü kuralları, o toplumun yemek ve özentilerinden haber vermektedir. Sofra kelimesinin, Arap dilindeki “yemek yenilen yer, sofraya” anlamına gelen “süfren” sözcüğünden Türk diline geçtiği bilinmektedir (Devlioğlu, 1970, s. 968). Sofra kelimesinin Türk dilindeki anlamı ise “masa, sine vb. şeylerin yemek yeme üzere hazırlanmış durumu”, “yemek yedirme ve yeme”, “birlikte yemek yiyenlerin tümü”, “genellikle tekerlek biçiminde üzerinde yemek yenebilen ayaklı hamur tahtası” şeklindedir (Türk Dil Kurumu, 2018). Kurulan sofraya, özelliklerine ve gelen misafirlerin düzeyine göre yemek kurulmakta ve sunulmaktadır. Bu bölümde Güney Azerbaycan Urmie bölgesinde, dini ve manevi inançlar çerçevesinde sofraya özellikleri ile türleri hakkında bilgi verilmektedir.

Eski çağlarda ziyafetler tanrılar için yapılır ve sofralar onlar için kurulurdu. Tapınaklarda yapılan bu ziyafetler sırasında ekmek, kurban etleri ve şarap gibi içecek ve yiyecek türleri, kral ve diğer katılanlar tarafından müzik eşliğinde tüketilirdi. Böylece, Prof. Dr. Ahmet Ünal'ın da dediği gibi, “hem tanrılar eğlendiriliyor... hem de insanların kendileri eğlenip bir güzel karınlarını doyuruyorlardı.” (Işın, 2018, s. 58). Günümüz Urmie'sinde kutsal kişiler için kurulan sofralar, her ne kadar yas mahiyetinde yapılıyor ise de aslında birlik-beraberlik, ait olma ve yeme, içme, eğlenme gibi işlevleri içermektedir. Onun için yas tutma anlayışından ziyade, daha çok ziyafet ve şölen havasında gerçekleşmektedir. Ayrıca buradaki amaç sadece karın doyurma değil, karşılıklı güven, bir araya toplanma, aile, akraba ve dostluk bağlarını güçlendirme vb. geleneklerinin devam ettirilmesidir.

Tarihsel olaylar, özel ve kamusal olarak, düzenli hatırlamaların bir yoludur. Örneğin Alevi Müslümanların Kербela olayını anmak için Muharrem ayında aşure dağıtıyorlar. (Beşirli, 2017, s. 86) Urmie bölgesinde de Kербela olayında ‘Sarı Şile’ yapılarak, dağıtılmaktadır. Tarihsel olaylar, yemek kültürü çerçevesinde değerlendirilmektedir ve aşağıda bilgi verilen Şia inancı etkisinde oluşan sofraya kurma geleneği oluşmuş ve ayrıca bazı tarihi olaylara ait yemek kültürü geliştirilmiştir.

##### **4.1. Şia İnancı Etkisi ile Oluşan Adak Sofraları, Yapılan Yemek ve Tatlılar**

Şia inancına bağlı *ihsan* olarak adlandırılan bir törende herkese bedava yiyecek ve içecek dağıtılmaktadır. Bu tören çoğu zaman Şia inancında kutsal olarak kabul edilen kişiler için yapılmaktadır. Bu kutsal kişiler *Kербela olayı* ile ilgisi olan kimselerdir. Adak sofraya

hazırlama törenlerinde, dilek tutarak o sofradan tadımlık almak esastır. Dileği gerçekleşen kişi kutsal kişilerden Hz. Abbas yahut Hz. Fatma adına her sene bir adak sofrası açmakta ve misafirlerini ağırlamaktadır. Kuran'dan ayetler, methiyeler ve hayırdualar okunan adak sofrasının başına gelenler, yemeklerden parça alırken dilek tutmayı unutmaması gerekmektedir. Bu kutsal sofralar, kadınlar tarafından hazırlanmakta ve sofraya katılanlar da sırf kadın ve çocuklardan ibarettir. Bazı insanlar yapılan bu yemeklerin şifalı olduğuna inandığı için, bir hastası veya sıkıntıda olan yakınlarına *teberrük* olarak şifa niyetine o yemekten bir parça alıp götürmektedirler.

Bu kültür yalnız kutsal sofralarda değil Muharrem ayında sokakta dağıtılan yemekler için de geçerlidir. Kerbela olayı Muharrem ayında gerçekleştiği için, Urmiye'de durumu iyi olan aileler dileklerinin gerçekleşmesi için Muharrem ayının biri ile onuncu günü yani Aşura gecesine kadar Hz. Hüseyin ve yetmiş iki yaveri adına öğleden sonra (örneğin saat üç'ten altı'ya kadar) evlerinde *Rövze* (روضه) denilen ve kadınlar tarafından yapılan yas töreni düzenlemektedirler (Resim 4.1). Rövze töreninin yapıldığı evin kapısına bir siyah bayrak asılır ve kapısı belirlenen saatlerde açık bırakılır. Mahalledeki kadınlar on gün boyunca bu yas törenine katılırlar. Rövze törenine dışarıdan paralı olarak ağıt söyleyen ve Kur'an okuyan kadınlar davet edilir. Bu törende dağıtılan yiyecekler ve içecekler genelde çay, hurma, yeşillik, peynir, ekme, şerbet, noğul ve son günde ayran aşısı ve yaprak sarmasından ibarettir.



Resim 4.1. Rövze Merasimi <https://www.fardanews.com/fa/news/734280/%DB%B1%DB%B2-%D8%AA%D9%88%D8%B5%DB%8C%D9%87-%D8%A8%D8%B1%D8%A7%DB%8C-%D8%A8%D8%B1%DA%AF%D8%B2%D8%A7%D8%B1%DB%8C-%DB%8C%DA%A9-%D8%B1%D9%88%D8%B6%D9%87-%D8%AE%D8%A7%D9%86%DA%AF%DB%8C-%D8%AA%D9%85%D8> adresinden erişilmiştir.

#### 4.1.1. Tasua Yemekleri (Yiyecek, İçecek ve Tatlılar)

Tasua günü (Arapça: تاسوعا), Muharrem ayının dokuzuncu günüdür. Günümüzde Şia inancında Tasua günü Hz. Abbas'a atfedilmektedir. Tasua gününde çok az ihsan verilmektedir. Bu da genelde içecek olarak, taziye yapan ve taziyeyi izlemeye gelen insanlara dağıtılmaktadır. Bu günde çok fazla yemek verilmemesinin sebebi, alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Ali Mostafa Pour'dan elde ettiğimiz bilgiye göre:

“Kerbela olayının daha gerçekleşmemesinden ötürüdür. Tasua gününde dağıtılan içecekler genelde süt, özel elde edilen ve Urmiye'ye özgü melisa şerbeti ve safranlı şerbettir.” (Mostafa Pour, 2019). Melisa şerbetinin dağıtılmasının nedeni sinir sistemine iyi

gelmesinden ve safran şerbetinin (Resim 4.2) dağıtılması da üzüntüyü azaltarak, insanı rahatlatmasından dolayıdır. Verilen bu adak içecekler güneş batmadan önce dağıtılmaktadır.



Resim 4.2. Muharrem ayında ikram edilen Safran şerbeti <https://www.beytoote.com/cookery/moraba/offering1-muharram1-syrup1.html> adresinden erişilmiştir.

#### **4.1.2. Aşura Yemekleri (Yemekler, Çorbalar, Tatlılar ve İçecekler)**

Aşure, Türk kültüründeki temel motiflerden birisidir ve Muharrem ayının onuncu gününde aşure yemeği yapılarak konu komşuya dağıtılır. Hz. Muhammed'in torunu Hz. Hüseyin'in, Kerbela'da yine Muharrem ayının onuncu günü şehit edildiği kabul edilen Alevi inançlarında, aşure geleneği oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca Hz. Hüseyin ve onunla birlikte Kerbela'da ölenlerin ruhu için aşure pişirilip dağıtılmaktadır. Aşure: su, buğday, şeker, susam, nohut, bakla, fasulye, üzüm, fıstık, incir, pirinç, kestane, ceviz, nar gibi on iki tür yiyecek malzemesinden yapılmaktadır (Sağır, 2012, s. 2683).

Urmiye'de Aşura Günü olarak bilinen bu gün, Şia inancında çok büyük bir öneme sahiptir. Muharrem ayının onuncu gününe denk gelen Aşura gününde İran'ın genelinde Kerbela şehitleri başta Hz. Hüseyin olmak üzere, Hz. Abbas, Hz. Zeynep, Hz. Rukiye, Hz. Ali Ekber ve Hz. Ali Esger daha doğrusu Kerbela olayı ile ilgili kutsal kabul edilen kişiler adına çeşitli yemekler, içecekler, helvalar, ekmekler, çorbalar ve tatlılar dağıtılmaktadır. Aşura gününde

verilen ihsanlar genelde, sabah için helva, bal-kaymak, otlu peynirli ekmek ile sınırlıdır, öğlen yemekleri için ise ağır yemekler yapılmaktadır. Tabii ki bu yemekler ailelerin maddi durumuna göre değişmektedir. Ağır yemekler genel olarak pilav ve hurušt (etli sulu yemek) yemekleridir.

Bunların yanında tatlılar da bulunmaktadır. Bu tatlıların en önemlisi *sarı şile* denilen safranlı, şekerli, pirinçli aşureye benzer bir nevi tatlıdır. Vurgulamak gerekir ki: eğer bir aile ağır yemek ihsan edecek ise tatlı ihsan etmeye bilir ve bu tamamen o ailenin maddi durumuna ve adadığı adağa bağlı olarak değişmektedir. Ağır ihsan verecek olan evlerde bir gün öncesinden yani Tasua gününden hazırlıklara başlanmaktadır. Bu hazırlıkta genelde ailenin büyükleri, adağı olanlar, dileği olanlar, çocuk sahibi olamayanlar, konu komşu, hastalar ihsan verecek eve toplanır ve dualar ederek ev sahibine yardımda bulunmaktadırlar. Örneğin, pirinç pilavı verilecekse, dileği olan kimse bir avuç o pirinçten alır, dilek dileyip pirinci ıslatmak amacı ile hazırlanan tuzlu suya koyar ve seneye dileği gerçekleşirse aynı ihsanı kendi evinde yapacağına dair adak niyetinde bulunmaktadır.

Ağır yemekler evin bahçesinde veya kapının önünde büyük kazanlar içinde yapılıyor ve yemeğin miktarına göre bir, iki veya daha fazla kazanlar kuruluyor. Bu yemekler genelde erkekler tarafından dağıtılır. Yemeğin başında duran kişiler ise kadınlardır. İhsan verecek olan evin kapısı belli bir saatten sonra ihsan bitene kadar açık bırakılır ve bu şekilde insanlar o evin ihsan evi olduğunu anlarlar.

Yemekler hazırlandıktan sonra, ilkin Hz. Hüseyin ve yaverleri için sokaklarda ve camilerde taziye yapanlara dağıtılmaktadır. Bu yemeğin belli bir kısmı kaplara doldurularak yoksul ailelere verilmektedir. Kalan kısmı ise kapıya gelenlere ve evdeki kişilere paylaştırılmaktadır. Başta söylediğimiz gibi bu yemeklerin şifalı olduğuna inanan insanlar o günde mutlaka bir parça bile olsa ihsan yemeğinden alıp yemesi gerekiyor. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Masume Lotfî, geçen sene aşura yemeğinden yiyemediği için bir sonraki aşura gününe kadar hastalıklı bir yıl geçirdiğine inandığını beyan etmekteydi (Lotfî, 2019). Aşura gününde verilen yemek, tatlı, yiyecek ve içecekler şu şekilde sıralanabilir:

#### **4.1.2.1. Ana yemekler**

*Giyme Hurušt'u ve pilov* (haşlanmış pirinç) yemeği: Bu yemeğin ana malzemesi *lepe* denilen bir tür özel nohuttur. *Giyme Hurušt'u* için kullanılan lepe, bir gün öncesinden suda ıslatılır, aşura gününde kuru soğan ile birlikte büyük kazanlarda kavrulur, sonra kuşbaşı et, salça, tuz, kurutulmuş limon, baharat (en önemlisi zerdeçaldır) ve su katılarak kaynatılmaya bırakılır.



O esnada, kazanın etrafında toplanan kişiler dua ederler. Tuzlu suda bir gün önceden bekletilen pirinç, büyük kazanlarda haşlatıldıktan ve süzdürüldükten sonra dem almaya konulur. Deme koymadan önce kazanın dibine bolca yağ dökülür, lavaş ekmeği döşenir sonra da selam ve salavat eşliğinde tamamen suyu çekilmiş pirinç kazana dökülür, kapağı kapatılır.

*Gorme Sebzi ve pilov yemeği.* Bu yemeğin ana malzemesini kişniş, kavar (pırasaya benzer bir ot), maydanoz, çemen gibi yeşillikler oluşturuyor. Bu yemeğin yapılması için bir gün öncesinden kadınlar tarafından sebzeler (birçok çeşit yeşillikler) ayıklanarak yıkanır, çok küçük şekilde doğranır ve hafifçe kavrulur. Ertesi gün, kavrulmuş olan hazır sebzeler kuru soğanla birlikte yine hafifçe kavrulur, dilimlenmiş et, kırmızı kuru fasulye, baharat, tuz, kurutulmuş limon ve su eklenerek pişirilmeye bırakılır. Bu yemeğin yanında *pilov* ise *Giyme Huruşt'u* yemeği kısmında anlatıldığı şekilde yapılmaktadır.

*Yeşil Mercimek pilov yemeği* (Resim 4.3.) Bir gün öncesinden ıslatılmış pirinç haşlanır, suyunu tamamen çekmeden önce pişmiş yeşil mercimek ilave edilir. Beş-on dakika sonra suyunun tamamı süzülür önceden söylediğimiz gibi kazanın dibine lavaş ekmeği döşenerek deme bırakılır. Kiminin zevkine göre ayıca, kuru üzüm ve soğan kızartması ile süslenecek servis yapılır. Bazen bu yemeğin yanında kavrulmuş kıymalı et de sunulmaktadır.



Resim 4.3. Yeşil Mercimek Pilavı.

*Zereşk Pilov yemeği* (Resim 3.4). Bu yemeğin ana malzemesi tavuk etidir. Tavuk eti bir gün öncesinden küçük parçalar halinde hazırlanıyor. Büyük tencerelerde hafifçe kavruluyor.



Başka bir tencerede soğan kavrulur ve tavuklar bu tencereye alınır, üstüne su, salça ve baharatların olmazsa olmazı olan *safran* eklenerek, pişirmeye bırakılır. Pilov da yukarıda anlatıldığı gibi yapılmaktadır. Son olarak da “zereşk” olarak bilinen kuş üzümüne benzer ekşi tadında olan bordo renginde bir tür yabani meyve ayrı bir tencerede soğanla birlikte kavrulur, hazır olan pilav ve tavuk yemeğinin üzerine hem süs hem de tat olarak eklenir.



Resim 4.4. Zereşk Pilov.

*Loby Huruşt'u* yemeği (Resim 4.5). Bu yemeğin ana malzemesi beyaz, iri, kuru fasulyedir. Kuru fasulye kuru soğan ile birlikte büyük kazanlarda kavruluyor, ardından kuşbaşı et, salça, tuz, baharat(en önemlisi zerdeçal) ve su eklenerek kaynatılmaya bırakılmaktadır. O esnada kazan etrafından toplanan kişiler tarafından dualar edilmektedir (Saeidi, 2019). Pilov yukarıda belirtilen tarife göre yapılmaktadır.



Resim 4.5. Loby Huruştu

*Çilov Kabab* yemeği (Resim 4.6). Urfa kebabına benzer özelliği bulunmaktadır, yalnız içine kuru çiğ soğan ve galata unu eklenerek, şişe çekilip mangalda yapılmaktadır. Yanında verilen pilov yukarıda anlatıldığı şekilde yapılmakta ve yemek çok kuru olmasın diye yanında domates kebabı, yeşilbiber kebabı ve tereyağı da konulmaktadır. Alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Abbas Golami, bir dileği gerçekleştiği için Hz. Hüseyin adına, dükkânında her Aşura gününde öğlen saat on iki ile bir buçuk arası bedava *Çilov Kabab* dağıtarak, fakir-fukaraya yardım etmektedir (Golami, 2018).



Resim 4.6. Çilov Kebab

Pirinç yemeklerinin yanında sebze kullanımına da özen gösteren Türkler, kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, dağ ıspanağı, salatalık gibi yeşillikleri kullanmışlardır. “Türklerin *burçak* diye adlandırdığı ve batıya göç ettikleri vakit börülce olarak ismini alan baklagiller arasında bakla, fasulye, bezelye, mercimek ve nohut bulunmaktadır.” (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014, s. 194). Bu malzemelerin arasında pilav, bakliyat ve sebze türlerinin, Urmiye mutfak kültüründe çeşitli ve zengin bir şekilde kullanılarak, farklı yemeklerin hazırlanmakta olduğunu yukarıda verilen bilgi ve resimlerden görmek mümkündür. Nitekim Urmiye bölgesinde, diğer Türk milletlerinde olduğu gibi pirinç, sebze ve bakliyat çeşitleri ana yemeklerin sırasını tamamlamaktadır.

#### 4.1.2.2. Çorbalar

Göçebe hayatından yerleşik hayata geçiş yapan Türkler, tarım ve hayvancılık ile uğraşmaya başladıkları zamandan beri, yeme-içme alışkanlıklarına hububatları eklemişlerdir. Buğday ve buğday unundan yapılan yiyecek ve içecekler bolca tüketilmeye başlamıştır. Bununla birlikte Türk Mutfak Kültürü’nde, çorbalar da bolca tüketilen yemek çeşitlerindedir. Örneğin, tarhana, yoğurt, un ve mercimek çorbası en çok tercih edilen çorbalar arasındadır (Mızrak ve Aydoğdu, 2018, s. 430). Urmiye’de Aşura günü için verilen çorbalar genellikle etsiz olur. Bol sebze ve baklagillerden oluşan yemeklerin en önemlisi “Aş” olarak bilinmektedir. Kadınlar tarafından yapılan bu sebze ağırlıklı yemeğin üç çeşidi bulunmaktadır:

*Ayran Aşı* (Resim 4.7): Güney Azerbaycan’ın geneline hastır ve çeşit olarak sadece kullandıkları sebze göre değişmektedir. Bu çorbanın ana malzemesi ayrandır. İhsan verilecek evde, sabahın mandıracıdan bidonlar içinde ayran getirilir, kurulmuş olan kazanlara dökülür. Ayran çürümesin diye ayranın miktarına göre un, yumurta ve pirinç (ayrı bir kapta karıştırılmış halde) eklenir. Ayran aşını, genelde Kur’an ayetlerinden alınan özel duaların eşliğinde kaynayanaya kadar karıştırıyorlar. O sırada her kimsenin bir dileği varsa ayranı karıştırmak için kazanın başına geliyor. Ayran kaynadıktan sonra, Urmiye’ye özel ve çok acı *gicler biberi* (*acı yeşilbiber*) olarak adlandırılan biber ekleniyor. Sonra, pişmiş olan nohut, kişniş, dereotu gibi kokulu sebzeler (bazıları da lahanaya kullanıyor) ekleniyor.

Kazan kaynarken karıştırma işi sırayla devam ediyor, o esnada ailenin büyüklerinden biri abdest alır, kazanın başına gelir, kollarını yukarı doğru kaldırır, o haneye hayır duasını okur ve şu cümleleri söyler: “Allah’ım burada bu ihsana katılan herkese sağlık ve esenlik ver, bu ev sahibinin sofrasının bereketini bol eyle!” Sonra ilk olarak Allah’ın adı zikredilir, ardından



bu ihsan hangi kutsal kişi adına yapıldıysa o kutsal kişinin adı dile getirilir ve ihsanın kabul olması dilenir. Hz. Hüseyin ve “Kerbela şhitleri” için Fatiha okunur, salâvat söylenir (Resim 4.7). Çorba aşi hazır olunca da kazan ocaktan indirilir, dağıtılmak üzere kaplara doldurulur. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Sevda Behnami, bu aşın başına *nâpak* (temiz olmayan) kişi gelmemesi gerektiğini dile getirmiştir. Nâpak kelimesinden maksat ise gözünde nazarı olan veya regl döneminde olan kadınlardır. Bu durumda olan birisi gelirse eğer, ayranın çürüyebileceğine inanılmaktadır. O yüzden, çorba karıştırma törenine genelde kalbi temiz ve abdestli kadınlara katılmasına özen gösterilmektedir (Behnami, 2019).



Resim 4.7. Ayran Aşi



Resim 4.8. Ayran Aşını Yaparken, Dua Eden Kadınlar  
<https://www.mehrnews.com/news/2770471/%D8%A8%D8%A7%D8%B1%D8%A7%D9%86-%D8%AE%D9%88%D8%A7%D9%87%DB%8C-%D8%A2%D8%A6%DB%8C%D9%86-%DA%A9%D9%87%D9%86-%D8%B2%D9%86%D8%A7%D9%86-%D8%A7%DB%8C%D9%84%D8%AE%DA%86%DB%8C-%D8%B7%D8%A8%D8%AE-%D8%A2%D8%B4-%D9%86%D8%B0%D8%B1%DB%8C-%D8%A8%D8%B1%D8%A7%DB%8C-%D8%B7%D9%84%D8%A8-%D8%B1%D8%AD%D9%85%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D9%87%DB%8C> adresinden erişilmiştir.

*Erişte Aşı (Gurud Aşı)* (Resim 4.9; 4.10): Türlü türlü kokulu sebzelerden oluşan yemek çeşididir. Erişte aşında kullanılan sebzeler, kişniş, kavar, maydanoz, ıspanak ve dereotudur. Sebzeler (Resim 4.11) bir gün öncesinden kadınlar tarafından ihsan verecek olan evde ayıklanıp doğranıyor. Aynı zamanda, mercimek, nohut ve barbunya fasulyesi pişiriliyor. Aşura gününün sabahı, kazanlar kurulur ve yine ayran aşında söylendiği gibi ihsan sahibi ve evde bulunan kişiler pişirme duası okuma, Yaradan'a yakarma, güzel dileklerde bulunma vb. ritüelleri yapıyorlar. Önce soğan hafif bir şekilde kavrulur, ardından su ve baklagiller eklenir. Su kaynadıktan sonra, sebzeler eklenir azıcık sebzeler piştikten sonra beyaz erişte eklenir (Sakka, 2017: 72).



Resim 4.9. Erişte Aşı.



Resim 4.10. Gurud Aşı





Resim 4.11. Sofraya konulan otlar.

Birçok peynir çeşidi Türk Dünyası mutfağında kullanıldığı gibi İran coğrafyası mutfağında da kullanılmaktadır. Yalnız peynir çeşidi olan *kurut* Türklere ait yiyecekler grubuna girmektedir. Eskiden kurut kelimesi, sadece yağsız yoğurdun kurutulmuş haline değil, bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt ürünleri çeşitlerine kullanılırdı. Kurut sözü *kurumak*, *kurutmak* kökünden gelen Türkçe bir sözdür. Savaş aşığı ve kış azığı olarak da bilinen kurut, doyurucu özelliğe sahip bir yemek çeşididir. Eski Anadolu sözlüklerinde ise, kurut sözü genel olarak farsça *keş* kelimesinin karşılığı olarak açıklanmıştır (Ögel, 1978, s. 33-34). Ancak, burada Bahaddin Ögel eksik bilgi sunmaktadır. Zira Farsçada kurutun karşılığı *keş* değil, *keşk* olarak bilinmektedir. Bizim bildiğimiz kadarı ile kurut sözcüğü, Azerbaycan Türkçesinde *gurud* şeklinde kullanılmaktadır ve yüksek derecede kalsiyum içeren, Türk dünyasının önemli mandıra ürünlerinden sayılmaktadır.

Eskiden kurut, önemli besin kaynağı olduğundan dolayı, durumu iyi olan kişiye, *kurutluğ kişi* denilirdi. Çünkü evinde kurutu olan kimse, açlıktan korkmaz ve kimseye de muhtaç olmazdı. Kaşgarlı Mahmud, *Divani-Lügat-it Türk* adlı sözlüğünde, yukarıda söylenen ve atasözü gibi değer gören deyimini, Arapların *sütü*, *hurması olan* şeklinde söylenen atasözüne benzetmiştir. Kaşgarlı Mahmut'a göre kurut daha çok koyun sütünden elde edilirdi. Nitekim o eserinde *o koyundan kurut edindi* ibaresini kullanarak, kurut ile ilgili örnekler vermiştir (Ögel, 1978, s. 34). Ancak Urmiye'de kurut hem koyun hem de inek sütünden elde

edilmektedir ve tek başına değil, belirtildiği gibi yemeklerle birlikte, özellikle aş türündeki (çorba) yemeklerde kullanılmaktadır.

Urmiye’de kurut, *gurud* şeklinde kullanılmaktadır ve iki çeşidi vardır: Birincisi, yuvarlak ve sert kuru şeklinde, ikincisi sıvı ve yoğurt kıvamında olandır. Eğer yemekte sert *gurud* kullanılmak istenirse (Resim 4.12), iki üç gün öncesinden çözülmesi için suda bekletilmesi gerekir. Erişte veya *gurud* aşında ise genelde, sıvı *gurud* (Resim 4.13) kullanılır. Bu aşın üzerini süslemek için soğan ve sarımsak ayrı kaptan kavrulur bir başka kaptan kuru nane yağda çok az kavrulur. Sonra yine, salavat ve dua eşliğinde çorba kaplara dolduruluyor ve üzeri sıvı *gurud*, kızartılmış soğan sarımsak ve nane sosu ile süslenerek konu komşuya dağıtılır.



Resim 4.13. Kuru Gurud.



Resim 4.12. Yaş Gurud.

*Gatığ Aşı* (yoğurt aşı) (Resim 4.14), erişte aşında kullanılan sebzelerin aynısı bu aşta da kullanılır, eklenmiş olan baklagiller de hemen hemen aynıdır. Sadece erişte ve *gurud* kullanılmamaktadır. Yapılan tören ve ritüeller de benzer şekildedir. Sadece, süsleme bölümünde *gurud* yerine yoğurt kullanılmaktadır. Kullanılan yoğurt ise süzme yoğurt olmalıdır. Alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişilerden Ali Mostafa Pour, Urmiye’de yapılan aşlar genellikle Hz. Abbas adına adandığını, ama kutsal isimler kişilere göre değişiklik gösterebileceğini belirtmiştir. Ayrıca o, aşın yeşil rengi, Hz. Peygamber (s.a.s)’in soyundan gelen kutsal kişileri ve seyitlik simgesi olan yeşil rengi temsil ettiğini dile getirmiştir (Mostafa Pour, 2019).



Resim 4.14. Gatiğ Aşı.

#### 4.1.2.3. Tatlılar

*Sarı Şile*: Muharrem ayının en önemli tatlısı ve neredeyse her yerde dağıtılan tatlılardan biridir. Bu tatlının ana malzemesi pirinç ve safrandır. Bir gün öncesinden yani Tasua akşamı, pirinç suda ıslatılır ve ıslatırken dileği olanlar bir avuç pirinçten alıp yüreğinde dilek tuttuktan sonra pirinci suya atarlar. Ertesi gün, sabah ezanından sonra kazanlar kurulur ve su eklenerek, pirinç lapa olana kadar pişirilir. Sonra, bolca safran, şeker, kakule ve gül suyu eklenir. Bu tatlının kıvamı, Türkiye’de yapılan Aşure tatlısı gibidir. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Feride Teberi, uzun süredir çocuk sahibi olmadığı için bir gün komşularının Hz. Hüseyin için yaptığı bir ihsana katılıyor ve şöyle bir dilekte bulunuyor: “Ya Hz. Hüseyin senden bir çocuk diliyorum, erkek olursa adını Hüseyin, kız olursa da adını Fatma koyacağım. Eğer bu dileğim gerçekleşirse, çocuğum yirmi yaşına gelene kadar her sene Aşura gününde senin adına sarı şile dağıtacağım.” (Teberi, 2019) Bir sonraki sene Feride Teberi’ye Allah tarafından bir kız çocuğu nasip oluyor. Tuttuğu dileği gerçekleştiği için kızının adını Fatma koyuyor. Hemen o sene Aşura gününde ilk ihsanını veriyor.

İhsan verecek kişi *sarı şile* (Resim 4.15; Resim 4.16) tatlısını sabah ezanından sonra pişirmeye başlıyor. Pişirme işlemi bittikten sonra tatlı dinlenmeye bırakılıyor. Bir kaç saat sonra, kazanın ağzı açılır, soğuduktan sonra, yuvarlak kâselerin içine dökülür ve üstü tarçın,



kırık badem ve fıstık tozu ile süslenir. Genelde Sarı Şile tatlısının üzeri tarçınla Şia inancında kutsal kabul edilen kişilerin isimleri: ‘Ya Ali’, ‘Ya Hüseyin’, ‘Ya Hasan’, ‘Ya Fatma’, ‘Ya Rukiye’ vs. şeklinde yazılmaktadır. Bu yapılan tatlının kutsal olduğu ve bazı durumlarda Hz. Fatma’nın elinin izi tatlı üzerinde görüldüğüne dair yaygın bir inanç bulunmaktadır. Kazanın kapağı açılır ve Hz. Fatıma’nın elinin izi görüldüğü durumlarda hanedeki insanlar şaşkınlıktan bağırır-çağırır, kimileri de bayılır, salavat, Fatiha ve Ayet-el Kürsi okunur ve iki rekât namaz kılınır.



Resim 4.15. Sarı Şile (Kazanda Pişirilme Aşaması).



Resim 4.16. Sarı Şile (Dağıtımaya hazır hale getirilmiş hali).

*Helva*: Aşure gününde iki çeşit helva (sarı helva ve kara helva) pişirilmektedir. Sarı Helva Urmiye'ye özgü bir helvadır. Kara Helva ise (Tere Helva) Güney Azerbaycan'ın genelinde yapılmaktadır. Helva, aslında yas törenini temsil etmektedir. Adağı Kara Helva dağıtımaya olan kişi abdest aldıktan sonra bir Hamd (Fatiha) ve yedi İhlas suresi okur, salavat söyleyerek, unu tereyağında kahverengine dönüşene kadar kavurur, önceden hazırlamış olduğu şerbeti ekler. Helva kıvamına gelene kadar sürekli karıştırıp dinlenmeye bırakır. Son olarak da kaplara doldurur, üstünü ceviz tozu ve Hindistan cevizi ile süsleyerek konu komşuya dağıtır (Behnami, 2019). Helva aslında Türk mutfak kültüründe sembolik yönü olan yiyeceklerden biridir ve özellikle Türklerin İslam dinini kabul etmeleri ile bu tatlı türü yaygınlaşmıştır. Selçuklu ve Osmanlılar zamanında sıradan bir besin olmaktan çıkarak sosyolojik bir değer kazanmıştır. Buna göre helva, zenginliği, gücü temsil ederek, yas, sevinç ve manevi bir bereketi paylaşmanın simgesi haline dönüşmüştür (Közleme, 2013, s. 392; Önçel, 2015, s. 36).

#### **4.1.3. Arbein Gününde Yapılan ve Dağıtılan Yemekler**

Arbein, Hz. Hüseyin ve Kerbela şehitlerinin kırkinci günüdür. Bu gün, Şia inancında önemli bir yere sahip olduğundan dolayı Aşura günü kadar olmaz ise de bazı merasimlerle

kutlanmaktadır. Hz. Hüseyin adına Aşura gününde verilen ihsan yemeklerine benzer yiyecek ve içecekler hazırlanarak konu komşuya dağıtılmaktadır. Bu yemekler genelde öğlene kadar hazırlanması ve dağıtılıp bitirilmesi gerekmektedir.

#### **4.2. Urmiye’de Sofra Adabı ve Kutsal Kişiler için Açılan Sofralar**

Sofra kavramının, eskiden beri Azerbaycan bölgesinde kendine özgü adabı ve ananesi vardır. Sofra, Urmiye bölgesi dâhil, Güney Azerbaycan’ın genelinde, somut bir önemli ve kutsal nesne olarak kabul edilmektedir. Açılan sofranın (Resim 4.16) uzunluğu, süslü olması, çiçekli ve yahut parlak olması gelen misafirin statüsünü belli etmektedir. Büyük sofralar Urmiye’de genelde yere kurulur ve gelen misafirler baştanbaşa sofranın çevresinde otururlar. Sofranın başında aile büyükleri ve ev sahibi gelmeden önce kimse sofraya konulan yemeklerden almazlar. İlk yemeği alan kişi ise büyükler olur. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Leyla Haşemi’den aldığımız bilgiye göre:

Urmiye’de açılan sofrada ve içine konulan tabaklar, çatal, kaşık ve bardaklar sürahi dâhil hepsi bir set şeklinde olması şarttır. Eğer bir ziyafette birbirine uymayan kaşık, çatal veya tabaklar sofraya konulursa, misafire saygısızlık yapılmış olur. Bu aynı zamanda fakirliğin göstergesi olarak da kabul edilmektedir. O yüzden, verilen ziyafetlerde sofraya konulan kaşık, çatal, bardak, kepeç, kase ve tabakların set olmasına ve harmoni içerisinde olmasına dikkat edilir (Haşemi, 2019).

Sofra ve düzeni, Türk geleneğinde kutsal sayıldığı için sofra adabı riayet edilmesi gereken kurallardan biri sayılmaktadır. Sofranın başköşesi ise en önemli makamdır ve genel olarak evin büyüğü ve gelen misafirler oraya oturtulmaktadır. Kural olarak ailenin büyüğü sofraya oturmadan diğer aile bireyleri sofraya oturmamaktadır. Geçmişte bazı yörelerde çocuklar büyüklerle aynı sofraya oturmazlardı. Türk kültürü sofra düzenine göre büyükler ve evin reisi odanın başköşesine, hizmet edecek kadın veya kızlar ise odanın kapıya yakın tarafına oturmaktaydı (Kılıçarslan, 2016, s. 8).

Sofra adabı, kutsal kişiler için açılan sofralar için de geçerlidir. Vurgulamak gerekir ki, kutsal kişiler için açılan sofralar, kadınlar tarafından kurulmaktadır ve sadece kadınlar ve çocuklar katılmaktadırlar.





Resim 4.17. Urmiye’de Sofra Adabı.

#### 4.2.1. Hanım Rukiye Sofrası

Hız. Hüseyin’in küçük kızı olan Hız. Rukiye için açılan ihsan (Heyrat, Adak, nezir) sofrası, genelde yemek açısından çok zengin bir sofradır. Bu sofrada (Resim 4.18; Resim 4.19) konulan yiyecek, Güney Azerbaycan’da yapılan sengek ekmeği, peynir, *yemeli tere* denilen kokulu sebzelerden oluşan yeşillikler, çay, hurma ve bazen helvadan oluşmaktadır. Ailenin durumu iyi olursa, Hız. Rukiye adına açılan sofraya ve verilen adak evde açılır ve peynirli yeşilliklerden oluşan dürümle birlikte çay, helva ve noğul misafirlere sunulur. En son küçük poşetlerde önceden hazırlanmış olan yeşil üzüm kurusu, leblebi, Antep fıstığı, badem, ceviz ve fındık gibi yedi çeşit çerezden oluşan adak, sofraya katılanlara verilir.

Bu çerezin adı Farsçadan gelen *âcile moşgelgoşa* yani sıkıntıları çözen çerez anlamında bilinmektedir ve şifa niyetinde dağıtılmaktadır. Çerezden nasibini alan kişinin bir dileği varsa kalbinde dilek tutar ve dileğinin gerçekleştiği takdirde aynı sofrayı kurmaya niyet eder. Velakin, Hız. Rukiye sofrasını açmaya niyet eden kişinin durumu elverişli değilse, evde sofraya açmak yerine, sebze peynirli dürüm hazırlanır, türbe ve Camilerde Hız. Rukiye adına dağıtılır. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Leyla Haşemi, Hız. Rukiye sofrasının çok görkemli olmamasının sebebinin, Kerbela olayında Hız. Rukiye’yi Şam’a esir götürdükleri zaman, çok küçük yaşta olmasında ve yolda açlık ve susuzluktan vefat etmesinde bağlı

olduğunu belirtmiştir. Bu nedenle, açlık ve susuzluğu simgeleyen bir sofraya işaret etmiştir (Haşemi, 2019).



Resim 4.18. Hz. Rukiye Sofrası için hazırlanan Sengek, Sebze ve Peynir dürümü <http://delbaraneh.com/art/tablecloth-roghaye/> adresinden erişilmiştir.



Resim 4.19. Hz. Rukiye Sofrası için hazırlanan Helva, Hurma, Sengek Ekmeği <http://delbaraneh.com/art/tablecloth-roghaye/> adresinden erişilmiştir.

#### 4.2.2. Hz. Abbas (Hz. Ebülfezl) Sofrası

Hz. Hüseyin'in üvey kardeşi olan Hz. Abbas, Güney Azerbaycan bölgesinde mertlik, sadakat ve cömertliği simgeleyen en önemli dini karakterlerden biridir ve halk arasında çok kutsal, saygın ve sevilen kişiler arasında yer almaktadır. Öyle ki, Hz. Abbas methinde binlerce şiir ve ağıt söylenmiştir. Görüştüğümüz kaynak kişilerden Leyla Haşemi'den edindiğimiz bilgiye göre:

Hz. Abbas Kerbela olayında, susuz kalan insanlara Fırat nehrinden su getiriyor. Kendisinin susuz kalmasına rağmen su içmeyip suyu diğer aile üyelerine ulaştırmaya çalışıyor. Fakat düşman tarafından kolları kesilerek, şehit ediliyor. Bu cömertlik adımları zaman içerisinde bir simge haline geliyor ve Hz. Abbas adına açılan sofralar çok çeşitli yemek, tatlı, meyve ve içeceklerle süsleniyor (Haşemi, 2019).

Bu sofraya (Resim 4.20), Urmiye genelinde maddi durumu iyi olan aileler tarafından açılmaktadır. Hz. Abbas sofrası başta söylendiği gibi kadınlar tarafından hazırlanmakta ve aşırı görkemli bir sofraya şeklinde kurulmasına özen gösterilmektedir. Hz. Abbas sofrasında; erişte aşısı, bazı durumlarda da ayran aşısı, sarma, kükü (bir çeşit mücver, kükü yemeğinin açıklaması araştırılan tezin üçüncü bölümünde anlatılmıştır), yeşil mercimek pilavı, sarı şile tatlısı, meyve suyu, çeşitli alkolsüz içecekler, çeşitli börekler, Rus salatası, yeşillikler, sengek ekmeği, peynir ve *âcile moşgelgoşa* çerez paketi konulur. Sofra kurulur, ama dualar okunana kadar kimse sofraya el uzatmaz. Kaydedilen bilgilere göre sofraya konulan yemekler okunan duanın şifasını alması şarttır. Kur'an-ı Kerim'den okunan ayetler bittikten sonra herkes istediği yemekten alır. Dileğinin gerçekleşmesini isteyen, hasta yakını olan ve küçük çocuğu olan her kişi şifa niyetinde Hz. Abbas sofrasındaki yemeklerden alır ve evine götürür (Haşemi, 2019).





Resim 4.21. Hz. Abbas Sofrası <http://wisgoon.com/pin/7295802/adresinden> erişilmiştir.

### 4.3. Ramazan Yemekleri

Urmiye’de, Ramazan başlamasına birkaç gün kala herkes kendi bütçesine göre, yiyecek ve içecek alışverişine gider. Bu yiyecek ve içecekler genel olarak tavuk, et, pirinç, şeker, hurma, bal, tereyağı ve çaydan oluşur. Ramazanın ilk gününden özel *yağlı ekme* veya *el çöreği* fırınlardan (Resim 4.21) çıkmaya başlar. Eskiden Ramazanın başlamasıyla beraber *erdek* denilen (Resim 4.22) bir çeşit ekme türü de yapılırdı. Bu ekmeğin orta kısmına, kavrulmuş un ve zerdeçal karışımı konulurdu. Ama günümüzde pek çok yerde bu gelenek uygulanmayıp, sadece köylerde devam ettirildiği bilinmektedir. Masume Lotfi, “halk içinde *erdek* ekmeğinden yiyen birisinin gün boyunca acıkmayacağı inancının olduğunu”, belirtmektedir. Bu yüzden bazı yerlerde bu ekme adak olarak ta dağıtılmaktadır (Lotfi, 2019).

Şia inancında; Ramazan, bereket ayı ve Tanrının Ziyafet ayı olarak bilinmektedir. Bu yüzden bu ayda iftar için misafir çağırarak, yoksul aileleri yedirtmek ve yardım etmek büyük bir önem taşır. Aynı zamanda Ramazan ayında, iftar sofrası açmak ve diğer insanları yedirtmek büyük bir sevap olarak kabullenir. Ramazan ayına ait özel çıkan tatlı türü ise *zulbiya* ve *bamya* (Türkiye’deki tulumba tatlısı) tatlısıdır (Resim 4.23). Ramazan boyunca bu tatlılar

sofralardan eksik olmaz. İftara yakın, Urmiye’de zulbiya ve bamyaya satılan dükkânların önünde hep uzun kuyruklar oluşmaktadır.



Resim 4.22. Erdek Ekmeği.



Resim 4.23. El Çöreği.





Resim 4.24. Zulbiya ve Bamiye Tatlıları.

#### 4.3.1. Obaştan veya Sahurda Yapılan Yemekler

*Obaştan* veya sahur, diğer bütün İşlami lkeler gibi gece yarısından başlayıp, sabah ezanı söylenene kadar devam etmektedir. Oruç tutmak isteyen kişiler sabah ezanı söylenmeden kalkar ve sahur için sofra hazırlarlar. Sahurda genelde, bal, kaymak veya tereyağı tüketilmektedir. Bazı ailelerde ise iftardan kalan yemekler ısıtılıp yenilmektedir. Ama genellikle tuzlu yemekler yenilmez çünkü gün boyu niyetli olan kişinin susuzluğuna sebep olabilir. Bu yüzden daha çok tatlı yiyecekler, daha açık bir ifade ile *sarı şile*, *geysava* (hurma, yumurta ceviz ve tereyağından oluşan bir çeşit yemek) (Resim 4.24), *gayganak* (Resim 4.25), *guymag*, *sttaş* (Türkiye’de sütlaç olarak bilinir) (Resim 4.26) tercih edilmektedir.



Resim 4.25. Geysava.



Resim 4.26. Gayganak.





Resim 4.27. Süttaş.

### 4.3.2. İftar Yemekleri

Ramazan ayında, yemek adabıyla ilgili olan en önemli sofraya iftar sofrasıdır. İftar sofrası (Resim 4.27) genelde, çok süslü ve ihtişamlı bir şekilde hazırlanmaktadır. Bazı kişiler iftar ziyafetini restoranlarda verirken, bazıları da evde vermeyi tercih etmektedirler. Evde açılan iftar sofraları, yukarıda da ifade edildiği gibi çok süslü ve renkli bir şekilde kurulmaktadır. Davet edilen misafirler, akşam ezanından bir saat önce, ziyafet verilen evde hazır olmaları gerekmektedir. Sofra misafir odasında yerde baştanbaşa açılmaktadır. Tabaklar, kaşık, çatal, bardak, tuz ve baharatlar büyük bir özenle sofraya dizilmektedir. İftar sofrasına konulan ana yemekler genelde, zereşk pilov, gorme sebzi pilov, geyme pilov, yeşil mercimek pilavı ve herhangi pilavlı bir yemekten oluşmaktadır. İftar sofrasından (yukarıda sözü geçen) çorba ve tatlılar hiç eksik olmamaktadır. Ezana yaklaşık on dakika kala tüm davetliler sofraya başında oturur ve niyetlerini açmaya hazırlanırlar. Niyet açma genelde tuz veya bir bardak ılık su ile gerçekleşmektedir. Sonra “Allah kabul etsin!” - duasıyla herkes yemek yemeğe başlayıp, bolluk ve bereketi, simgeleyen iftar sofrasından istediğini alır (Sakk, 2007, s. 28).



Resim 4.28. Misafir için açılan sofrası <https://lenzook.com/post/%D8%AF%D9%88-%D8%B3%D8%A7%D9%84-%D9%BE%DB%8C%D8%B4-%D8%B3%D8%B1-%DA%AF%D8%B0%D8%A7%D8%B4%D8%AA%D9%86-%D8%A7%DB%8C%D9%86-%D8%B9%DA%A9%D8%B3-%D8%B3%D9%81%D8%B1%D9%87-%D8%A7%D9%81%D8%B7%D8%A7%D8%B1-%D9%85> adresinden erişilmiştir.

### 4.3.3. Arife ve Fıtır Bayramında Yapılan Yemekler

Arife günü, Ramazan ayının son günüdür, bu günde çoğunlukla herkes, ölüleri ziyarete gider. Mezarlıkta ise ölüler için Fatiha okunduktan sonra, ölünün ruhunun huzuru için, önceden hazırlanmış, helva, hurma ve noğul gibi tatlılar dağıtılmaktadır. Akşam eve dönünce de Fıtır Bayramı (Ramazan Bayramı) hazırlıklarına başlanmaktadır. Fıtır Bayramında, sabahtan ev temizlenir, ev büyüğü tüm ailenin zekât payını hesaplayıp ayırır ve sahiplerine ulaştırır. Zekâtın miktarı, kişi başı - üç kilogram buğday, pirinç, hurma gibi yiyecek ürünlerden oluşmaktadır. Bazı aileler güncel olarak kişi başı zekât miktarı hesaplanan ürünlerden payını hesaplayıp, para halinde ihtiyacı olan birisine vermektedirler. Fıtır Bayramından bir gün önce misafir bir evde kalırsa onun “*fitriye*” yanizekâtını o aile üstlenmelidir (“Borna”, 2018).

### 4.3.4. Kurban Bayramında Yapılan Yemekler

Kurban kesme eylemi, İslam Dininin doğuşundan çok önceki çağlara kadar uzanmaktadır. Çok eski tabiat dinleri ile Mezopotamya, Anadolu, Mısır, Hint, Çin, İran ve İbrani dinlerinde



yılın belli aylarında dinî törenlerle kurban sunma, bayram yapma geleneği vardır. Ancak insanlık tarihinde en fazla şöhret bulan kurban olayı Hz. İbrahim'inkidir. Ünlü dinler tarihçisi Mircea Elida bu olay üzerinde şöyle bir yorum yapmaktadır: “Morfolojik açıdan bakıldığında İbrahim'in oğlunu kurban edişi Eski-Doğu dünyasında sıkça uygulanan ve İbranilerin Peygamberler dönemine kadar sürdürdükleri, ilk çocuğun kurban edilişi pratiğinden başka bir şey değildir.” (Bekki, 1996, s. 2). Urmiye’de Kurban Bayramı öncesinden kurban olunacak adak alınır. Kesilecek kurban genelde, koyun gibi küçükbaş hayvanlardan oluşur. Kurban adağını almak için bazen iki veya üç kişi ortaklaşır. Kurban bayramının bir gün öncesi, akşam yemeği için pilav yapılır, yakın akrabalar eve davet edilir. Sabah erkenden ise herkes kalkıp ve öğlen olmadan kapısının önünde kurbanını keser.

Kurban etinin bir kısmı ayrılarak fakir mahallelere dağıtıma götürülür, bir kısmı akraba ve yakınlar arasında paylaşılır, diğer kısmı ise kurbanı kesen aileye kalır. O ailede yeni evlenmiş çift varsa eğer, özel bir tabak hazırlanarak, içine kumaş, kıyafet, et ve tatlı koyularak o çiftin evine gönderilmektedir. Kurban Bayramının akşamı, herkes kurbanlığını kesen ailenin evine toplanır. Akşam yemeği için genelde evin hanımı kurbanlık etinden sulu köfte yapar (Resim 4.28). Köfte kelime kökeni itibarı ile Frasca'dan alınmış ve “dövülmüş” anlamına gelmektedir. Kıyılmış veya dövülmüş etten yapılan köfteli yemekler, geç Roma döneminde rastlandığı gibi, Ortaçağ Arap, Babür dönemi Hint ve Osmanlı mutfağında da tüketilmiştir (Işın, 2017, s. 67).



Resim 4.29. Kurban Bayramı için hazırlanan Sulu Köfte.



## 5. TABİAT BAYRAMLARINA AİT YEMEK, TATLI, İÇECEKLER VE İLGİLİ GELENEK GÖRENEKLER İLE YAPILAN TÖRENLER

Tabiat Bayramları ve ona bağlı olan adet, gelenek, görenek ve ritüeller, Azerbaycan mitolojisinde, derin köklere sahiptir. Azerbaycan'da ananevi Bahar bayramına kadar bütün mevsimlerin karakterini yansıtabacak şekilde ritüeller icra olunmaktadır. Bu açıdan tabiat veya milli bayram halkın bütün etnografik değerlerine sahip olan gelenek özelliklerini tam olarak sergilemektedir (Mehesti, 2012, s. 2). Unutmamak gerekiyor ki tabiat bayramlarıyla bağlantılı olan en büyük kısım, yiyecek, içecek ve onların sunum şeklidir. Hazırlanan yiyecekler esas, şifa ve bereket üzere belli ayınlar eşliğinde yapılmakta, Türk Halk Bilimi araştırmaları açısından da büyük bir önem taşımaktadır.

### 5.1.Nevruz Bayramı Sofrası

Türk dünyasının genelinde baharın gelişini kutlama geleneği özen gösterilerek gerçekleştirildiği gibi Güney Azerbaycan'da büyük bir görkemle kutlanmaktadır. Bahar Bayramı, Mart ayının yirmi birine denk gelmektedir ve şemsi takvimine göre Ferverdin ayının birinci günüdür. Urmiye'de, Bayram başlamadan bir ay önceden şehir bayram havasına bürünmektedir. Eve erzak alınır, halılar perdeler yıkanır, temizlik yapılır ve evin dekorasyonu değiştirilir.

Tatlı, çikolata, çerez ve meyve, Nevruz bayramının temel ikramlarındanıdır. Urmiye'de Nevruz bayramı, İran'ın genelinde olduğu gibi on üç gün boyunca kutlanılmaktadır. Bayramdan bir hafta öncesinden tatlı, çerez, çikolata, pasta, meyve ve çocuklara giyim kuşam alınır. Bayrama yirmi gün kala küçük kaplarda buğday veya mercimek yeşertilir. Urmiye'de bu yeşil ota *sebze* denilmektedir. *Sebze*, Farsça bir kelime olup ve yeşil anlamına gelmektedir. Baharın gelişini simgeleyen *sebze*, eski zamanlarda, yedi farklı baklagillerden yapılırdı. Yedi rakamı dünyanın yaratılışının yedi günde gerçekleşmesiyle bağdaştırılırdı. Bu yedi farklı tohumlar: nohut, mercimek, fasulye, bakla, arpa, maş gibi bakliyattan oluşurdu (Emini, 1990, s. 132).

Nevruz Bayramı'nın en önemli unsurlarından biri, açılan Bayram sofrasıdır (Resim 5.1). Bu sofraya bereketi, bolluğu, sağlık ve sıhhati, ailenin devamı ve doğurganlığı temsil etmektedir.

Nevruz sofrası aynı zamanda Farsça dilinde “*yedi sin sofrası*” olarak da bilinmektedir.<sup>10</sup> Yedi sin sofrası, ‘S’ ile başlayan yedi nesneden ibarettir. Bunlar:

- a. Doğurganlığın simgesi olan Kırmızı Elma (Farsçası Sib);
- b. Doğanın kokusu ve yenilik simgesi olan Sümbül;
- c. Kötü büyüü etkisiz hale getiren madde olarak değer gören Sirke;
- d. Kötü ruhları ve cinleri uzak tuttuğuna inanılan Sarımsak;
- e. Güzel kokusu ile aşk ve sevginin simgesi olan İğde (Farsçası Senced);
- f. Özel bahar mevsimine ait bir tür helva olan ve aynı zamanda çiçekler ve doğanın doğurganlığını simgeleyen Semenu Helvası (bu helvanın yapımı bir sonraki bölümde detaylı olarak açıklaması gelmiştir);
- g. Birlik ve beraberliği temsil eden baharat olarak Sumak bilinmektedir.

Bu yedi sin sofrasının asıl ürünleri Nevruza özel açılan sofraya dizilmektedir. Bunların yanına ise:

- a. Bir yıl boyunca herkes yaptığı iyilik ve kötülüklerini içinde görmesini simgeleyen ayna;
- b. İnsanları doğru ve iyiliğe yönelten Kutsal Kitap;
- c. Yaradılış ile doğurganlığı simgeleyen boyanmış yumurta (yumurta doğal renklerle boyanmaktadır, örneğin sebzelerin kabuğu soyulur, suya atılı ve yumurta o suda bekletilir);
- d. Aydınlık ve ışığın simgesi olan mum;
- e. Bereket ve hayatın devamlılığını simgeleyen canlı kırmızı Japon balığı;
- f. Ayrıca da hazırlanan bayram çerezleri, tatlıları sofraya konulur.

Şemsi takvim ve güneşin hareketine göre yeni yıla girmenin saati, dakikası ve saniyesi hesaplanmaktadır. Bu yüzden her sene yeni yıl farklı saatlere denk gelmektedir. Ancak herhangi saate denk gelirse gelsin herkes iki saat öncesinden hazırlanıp, yeni kıyafetlerini giyer, Nevruz Sofrasının etrafına otururlar. Ailenin büyüğü kutsal kitaptan ayetler okuyup sağlık, bolluk, mutluluk, bol kazanç ve yeni yılın herkese uğur getirmesi için dua eder. Bunun ardından da ziyafet başlar.

---

<sup>10</sup> Yedi Sin Sofrası ile ilgili Türkçe kaynaklarda geçen bilgiye ulaşmak için bkz: Kafkasyalı, A. (2005). “Türk Dünyasında Nevruz Geleneğine Toplu Bakış”, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6 (2), 155.



Resim 5.1. Nevruz Bayramı için açılan sofrası.

### 5.1.1. Nevruz Bayramı'nda Yapılan Yemekler ve Sunulan İkramlar

Aşağıda resimleri ile birlikte getirilen yemekler bayramın birinci gününde yapılmaktadır. Ancak Urmiye'de, ailelere göre değişmektedir ya da sadece bir iki tanesi yapılmaktadır. Nevruz bayramı yemeklerinde dikkate değer konu şudur ki bu yemeklerin ana maddesi yeşilliklerden oluşmakta ve baharın gelişini, yeniliğe açılan yolu, hayatın tazelenişini simgelemektedir. Ayrıca on üç gün boyunca herkes bayram ziyaretlerine gitmektedirler. Çayın yanında çerez, tatlı ve meyveler ikram edilmektedir. Ancak ailede yeni ölen birisi varsa veya merhumun yılı daha olmamışsa, o evde Nevruz şenliği yapılmamakta ve gelenlere de sadece helva, çay ve hurma ikram edilmektedir. Ziyarete gelenler de çoğunlukla Fatiha okuyup çıkmaktadırlar.

1. *Yaprak Dolması (Sarma)* (Resim 5.2; Resim 5.3). Nevruz bayramı için hazırlanan yaprak sarması büyük bir özenle hazırlanır. Urmiye'de Sarmayı yapmadan önce evin hanımı bir avuç bozuk parayı güzelce yıkayıp, tencerenin dibine dizer. Dizilen bozuk paralar bolluk, zenginlik ve parayı temsil etmektedirler. Sarmanın yapılışına ise kadınlar ve genç kızlar yardım eder. Sarmanın harcını; pirinç, lepe, kokulu baharat, sarımsak ve çeşitli otlar oluşturuyor. Sarma tenceresi sabahtan ocağa pişirilmeye bırakılır. Misafirler gelince yine sofralar kurulur ve ortaya büyük bir tepside sarmalar konulur. Bozuk paralar ise evde bulunan küçük çocuklara bayramlık olarak dağıtılır.



Resim 5.2. Yaprak Dolması (hazırlık aşaması).



Resim 5.3. Dolma Sarması (pişmiş hali).



2. *Aş*: Bir evde yaprak sarması yapılırsa yanında aş da kesinlikle yapılır. Erişte aş, ayran aş, yoğurt aş (Resim 5.9; 5.10) genelde yapılan aşlardır. Aşın ne tür bir yemek olduğu ve nasıl yapıldığına dair genel bilgi araştırılan tezin üçüncü bölümünde verilmiştir. Türkçesi tutmaç, salma aş veya Acem yahnisi olarak bilinen erişte çorbası, İranlılara göre Kral Hüsrev tarafından icat edilmiştir. Geniş coğrafyaya yayılan erişte, ip anlamına gelen *rişteden* alındığına dair görüş bulunmaktadır. bu çorbaya Kırım Tatarları hala *lahşe*, Nogay Türkleri, Litvanyalılar ve Endonezyalılar *laksa*, Macarlar *laska*, Ukraynalılar *lokshina*, Ruslar *lapsha*, Türklerde ve İranlılarda ise *rişte* şeklinde kullanılmaktadır (Işın, 2017, s. 76).

3. *Sebzi pilov (sebzeli pilov) ve nar ile süslenmiş Balık* (Resim 5.4) bir de *Kükü* (Resim 5.5) yemekleri, Nevruz Bayramının ana yemeklerinden sayılmaktadır. Bol yeşilliğiyle bu yemek tazelik ve ferahlığı simgelemektedir. Bu yemek üç kısımdan oluşmaktadır. Pilav, yeşilliklerle beraber pişirilir. Sebzeler de kişniş, kavar, maydanoz, ıspanak ve yeşil sarımsaktan oluşuyor. Bu sebzeler küçük küçük doğranır ve pilavla birlikte pişirilmeye bırakılır. Pişirildikten sonra üstü safranla süslenerek tepsiye konulur. Bereketi simgeleyen balıklar da ayrı bir tavada kızartılarak hazırlanır. Kükü yemeği ise sırf yeşilliklerden oluşan bir yemektir ve Türkiye’de yapılan bir çeşit mücver yemeğidir. Bu yemekte pilavda kullanılan yeşillikler doğandıktan sonra, baharat, un, zereşk, tuz ve yumurta eklenip iyice karıştırılır ve büyük bir tavada kızartılır. Bu üç yemek yan yana Nevruz bayramı sofrasının süsüdür.



Resim 5.4. Sebzi Pilov (sebzeli pilav ve balık).





Resim 5.5. Kükü sebze yemeği.

4. *Sulu Köfte*: Güney Azerbaycan'ın köklü yemeklerindedir. Yukarıda Kurban bayramında hazırlanan yemekler kısmında da anlatılmıştır (Resim 5.28). Bu yemek çok zahmetli olduğu gibi tarif edilemeyecek kadar bir lezzete sahiptir. Sulu köftenin ana maddesini: kıymalı et, lepe, pirinç, kavar sebzesi, soğan, un, yumurta, tuz, baharat ve ortasına koymak için ayrıca hazırlanan harçlar oluşturur. Eski zamanlarda, köftenin eti taşta ezilerek kıyma haline getirilirdi, ancak şimdi hazır makine ile çekilmiş kıyma kullanılmaktadır. Lepe ve pirinç yarım pişirilir. Lepeyi makineden çektikten sonra yukarıda saydığımız malzemelerle iyice karıştırılır. Bir başka tavada içine konulacak harç hazırlanır. Kızartılmış soğan, vişne kurusu, ceviz, badem, erik kurusu ve haşlanmış yumurta kavru olarak köftelerin arasına konulur. Büyük bir tencerede salçalı su kaynadıktan sonra köfteler içine atılarak, pişirilmektedir.

Görüşüğümüz kaynak kişilerden Ferișid Moddares'ten edindiğimiz bilgilere göre:

“Köfteyi yapan kişi ellerini yıkamadan suyunu tencerenin içine damlatır. Yapılan bu işlemdeki inanç, elin lezzetinin tamamının yemeğe geçmesidir. Yapılan köftelerin büyüklüğü, küçük bir top kadar olur. Hazır olduktan sonra sofraya getirilince, yemeli tere (yenilecek sebzeler), sengek veya lavaş ekmeğiyle yenilir. Bu yemek büyük porselen kâselerde sunulur.” (Moddares, 2019).

*Görme sebzi, geyme ve zereşk pilov* yemekleri de, diğer bütün bölümlerde anlatıldığı gibi bayram sürecinde yapılan, gelen misafirlere sunulan, birlik ve beraberliğı temsil etmekte

birlikte, duaların kabulünde etkili olan özellikte değerlendirilmektedir. Bu yemekler de Nevruz Bayram sofrasının süsü olarak kabul edilmektedir.

### **5.1.1. Semeni Helvası ile İlgili Söylenen Maniler ve Yapılan Ritüeller**

Bahar mevsiminde Semeni Helvası yapmak, Türklerde eski zamanlardan beri yapılan bir gelenektir. Semeni Helvasının kutsallık taşıdığı inancından dolayı, yapılışında halk tarafından özen gösterilmekte ve belli ritüeller eşliğinde yapılmaktadır. Urmiye’de, Şia inancının etkisinden dolayı, Semeninin kutsallığı Hz. Fatma’ya atfedilerek dile getirilmektedir. İhsan mahiyetinde yapılan Semeni Helvası, genelde Nevruz Bayramından önce yapılır ki Nevruz sofrasına da konulabilsin. Semeniyle ilgili böyle bir inanç vardır, o da semeni helvası yapılan eve Hz Fatma’nın ziyarete geleceği ve kendisiyle birlikte o eve bereket götürmesidir. Hz. Fatma’nın geldiği eve Tanrı’nın kendi bolluğunu o eve verdiğine inanılmaktadır (Hasanzadeh, 2019).

Eski dönemlerde Semeni Helvası, Tanrıdan yağmur dilemek amacıyla hazırlanırdı. Semeni Helvasını pişirenler, geleneksel bir ayin biçiminde, şarkı söylenir, müzik aleti çalınır ve oyunlar oynanırdı. Nisan aylarında tahılın bol olması ve kuraklığın olmaması için dilek tutarak Semeni helvası pişirilirdi. Semeni helvası, toplu bir şekilde pişirilen bir tatlı olduğu için her evden biraz buğday alınırdı. Ama günümüzde, bir kişi aday olmakta, pazara gitmekte, buğdayı almakta, sonra da ortak olmak isteyenlerden parasını toplamaktadır.

Buğday üç gün suda ıslatıldıktan sonra temiz bir torbaya koyulur. Islak kalması için bir iki gün daha torbada bekletilir ve her gün üzerine iki üç kere su serpiştirilir. Bu sırada buğdaylar filizlenmeye başlar. Filizlenmiş buğdaylar dört veya beş cm kalınlığına geldiğinde büyük bir tepsiye serilir. Üstüne temiz bir bez serilir ve beş ya da güne kadar azar azar üstüne su dökülerek yine bekletilir. Buğday filizleri ne sarı, ne de tam yeşil olmadan tepside toplanılır ve pişirmeye hazır olur.

Buğdaylar bu duruma gelince, ezilmesi için komşu kızları, gelinler ve kadınlar çağırılmaktadır. Bu davet ise, belli bir ayin çerçevesinde yapılmaktadır. Şöyle ki bir tepsiye bir avuç filizlenmiş buğday, ayna, sürme konulur ve üstüne bir kırmızı örtü çekilerek komşunun kapısına gönderilir. Evin hanımı bu tepsiyi görünce: “Ne kadar güzel Hz. Fatma’nın işlerinden yapıyorsunuz”, - diyerek sevincini ve memnuniyetini belirtir. Eğer evinde kızı veya gelini olursa semeniye dövmeye genç bayanları gönderir, kızı ve gelini yoksa bu görev için kendisi gider. Böylece kadınlar semeni helvası yapılacak eve toplanır, yedi tokmakla filizlenmiş buğdayları ezerler. Günümüzde bu işlem artık robotla

yapılmaktadır. Buğdaydan çıkan suya miktarına göre un eklenilir. Bu sırada, semeni helvasının yapılışındaki bir diğer özellik gerçekleştirilir. Yani helvanın pişirilmesi için bir kişi görevlendirilir ve uygun kazanı bulmak için diğer komşuların evine kazan istemeye gider ve kapıyı çalarken şu dörtlükleri (maniyi) söyler:

“Dolana dolana gəlmişəm, (Geze geze gelmişim); Səməni gazanına gəlmişəm. (Semeni kazanı için gelmişim); Ayna daraq əlimdə, (Ayna tarak elimde); Bəzənə bəzənə gəlmişəm. (süslene süslene gelmişim).” (Yekani, 1994: 106). Böylelikle semeni kazanı getirilip, ocak yakılır.

Anadolu ve Orta Asya’da eskiden büyük tencere anlamına gelen *tagan* ve *togan* kelimeleri, Türk Moğol karışımı olan kültür sonucunda ortaya çıkan kelimedir (Ögel, 1978: 240-241). Urmiye’de ise günümüzde bu kavramlar değişime uğrayarak *tiyan* ve *gazan* şeklinde kullanılmaktadır. Bu bakımdan kazan, Türk yemek kültüründe çok eskiden beri kullanılan ve özel yeri olan değerli bir mutfak nesnesidir denilebilir.

Buğdaydan çıkartılan su kazana dökülür. Helva kıvamına gelene kadar sırayla kadınlar tarafından karıştırılıyor. Helva kıvamına gelip kahverengine döndükten sonra, semeninin karışımına kabuklu badem atılır. Sonra bademler çıkartılır, mübarektir diye bir iğne yardımıyla evde bulunan çocukların yakasına takılır. Geleneksel inançlara göre semeniden çıkan badem, çocukları kötü gözden ve nazardan korumaktadır. Birisinin dileği varsa eğer, semeniden çıkan bademi, dileği gerçekleşene kadar saklaması gerekmektedir. Dileği gerçekleştikten sonra o da aynı yöntemle semeni pişirip dağıtır. Bademleri semeni kazanına attıkları zaman şu maniler söylenir:

- “Səməniyə saldim badamı, (Semeniye attım bademi)
- Yanları dolu adamı. (Etrafi insanlarla dolu)
- Salınsın uşaq boynuna, (Çocuk boynuna takalım)
- Səmənindən çıxan badamı. (Semeniden çıkan bademi)
- Səməni ay səməni, (Semeni ay semeni)
- Bəslərəm özüm səni. (Kendim besleyeyimseni)
- Nə qədər zəhmət olsa, (Ne kadar zahmetli olsa da)
- Zəhmətinə dözərəm sənin. (Senin zahmetine bile sabr ederim )
- Səməni saxla məni, (Semeni koru beni)
- Hər il gövərdim səni. (Her sene filizlendireyim seni)
- Səməni saxla məni, (Semeni koru beni)

Hər il pişirim səni. (Her yıl pişireyim seni)” (Yekani, 1994, s. 108).

Ortak olarak yapılan semeni helvasına “*el semenisi*” (halk semenisi) denilmektedir. Semeni helvası (Resim 5.6; Resim 5.7; Resim 5.8; Resim 5.9) pişirildikten sonra, yaşlı kadınların izniyle ocak söndürülür, kazan yere alınır. Kapağı açıldıktan sonra üzeri beyaz temiz bir bezle örtülür. Kazanın kenarında ise küçük bir sofraya açılıp içine, Kur’an, tespih, sürme, bir tabak yeşillik, yanar kandil, nabat, gend ve bir sürahi su konulur (Yekani, 1994, s. 112).

Görüşüğümüz kaynak kişilerden Fateme Hasanzadeh’ten elde ettiğimiz bilgilere göre, geleneksel, Hz Fatma semeni piştikten sonra eve gelir, semeni den biraz alır. Sonra abdest alıp, gözüne sürme çeker, namazını semeni pişiren evde kılar. Eğer semeni Tanrı tarafından kabul görüldüyse, Hz Fatma elini, semeninin ortasına koyar ve el izinin yeri yağla dolar. Semeni soğuduktan sonra, komşulara dağıtılmaya hazırlanır. Kaplar yan yana koyulur ve içine semeni helvası doldurulur. Evine semeni gelen ve semeni ikram edilen her kimse, kabı boş vermez. İadeyi ziyaret anlamında kabın içine, tatlı, çay, para, yumurta, gend gibi bahşişler koyarlar. Semeni kazanı sofrasına gelenler ise kendileriyle beraber yiyecek ve içecek getirerek, kutlama yaparlar (Hasanzadeh, 2019).



Resim 5.6. Buğday Dövme cereyanı. <http://www.rudbarnews.ir/?p=67551> adresinden erişilmiştir.





Resim 5.7. Buğday Filizinin suyunu çekme cereyanı. <http://www.rudbarnews.ir/?p=67551> adresinden erişilmiştir.



Resim 5.8. Buğday suyunu kazana dökme cereyanı. <http://www.rudbarnews.ir/?p=67551> adresinden erişilmiştir.





Resim 5.9. Semeni Helvası.

Eskiden, Urmiye’de, Semeni Helvası yapıldığında “Çömçe Geleneği” de yapılırdı (Resim 5.10). Sekiz ve ya yedi yaşında olan bir çocuk uzun kıyafetler giyip çömçenin üstüne uzun bez örterek kapı kapı gezip aşağıdaki şiiri söylerdi:

“Çömçə gəlin qum üstə,(Çömçə gəlin kum üstü)  
Allahdan yağış istə. (Allah’tan yağmur dile)  
Ala dağın buludu, (Ala Dağın bulutu)  
Allah bir yağış göndər. (Allah bir yağmur göndər)  
Demlərimiz qurudu, (Topraklarımız kurudu)  
Qara dağın buludu. (Karadağın bulutu)  
Yetimlərin umudu, (Yetimlərin umudu)  
Allah bizə yağış ver. (Allah bize yağmur ver)  
Əkinimiz qurudu, (Tarlalarımız kurudu)  
Qara dağın buludu. (Karadağın bulutu)  
Fakirlərin umudu, (Fakirlərin umudu)  
Allah bizə yağış ver. (Allah bize yağmur ver)

Çömçə gelini gezdiren çocuğa hediyeler ve yiyecek verilir. Çocuk ise aldıklarını semeni yapılan eve götürüp dağıtır. Bu gelenek şu an ne yazık ki Urmiye’nin

merkezinde uygulanılmamaktadır. Sadece kırsal kesimlerde yapıldığı bilinmektedir.” (Yekani, 1994, s. 111-113).



Resim 5.10. Çömçe Gelin oynatma geleneği  
<https://www.tasnimnews.com/fa/news/1396/12/25/1682500/%D9%85%D8%B1%D8%A7%D8%B3%D9%85-%D8%B3%D9%86%D8%AA%DB%8C-%DA%86%D9%85%DA%86%D9%87-%DA%AF%D9%84%DB%8C%D9%86-%D9%88-%DA%A9%D9%88%D8%B3%D9%87-%DA%AF%D9%84%DB%8C%D9%86-%D8%AF> adresinden erişilmiştir.

### 5.1.2. Od Çarşambası (İl Ahır Çarşambası, Çarşamba Suri) Töreni ve İlgili Yiyecek, Tatlılar

Od (Ateş) Çarşambası, Nevruz Bayramından önce kutlanılan en önemli günlerden biridir. Farsçada “Çarşamba Suri” olarak bilinen bu gün çarşamba ziyafeti anlamına gelmektedir. Bu gün yılın son salısına denk gelmektedir. Od çarşambasında, adından belli olduğu gibi her aile kendi evinin önünde gün battıktan sonra ateş yakmaktadır. Salı sabahı ise bayram ve çarşamba ziyafeti için yiyecek, çerez, tatlı, meyve, ceviz, yumurta, kibrit ve ayna gibi gerekli malzemeler eve alınır ve Çarşamba Gecesi çerezi hazırlanır (Resim 5.11). Eve gelince herkes aldığı yumurtaları, sebze kabukları konulan suda kaynatıp boyarlar. Akşam için herkes ailenin aksakalı olan kişinin evinde toplanmaktadırlar. Akşam sebze pilov, mercimek pilov, bakla pilov ve tavuk pilov gibi piriñç ağırlıklı yemekler hazırlanmaktadır. Ailede yeni evlenen çiftler varsa Çarşambalık veya Çarşamba payı olarak bilinen hediye gönderilmektedir. Çarşamba payında büyük bir tepsiye; elma, altın, kumaş, tatlı, noğul, mum, ayna ve bayram çerezi dizilerek üstü süslenmekte ve kız veya gelinin evine gönderilmektedir. Evde bulunanlara ise büyükler tarafından Çarşambalık payı yani hediyeler ve para verilmektedir.





Resim 5.11. Çarşamba Gecesi çerezi <https://www.mizanonline.com/fa/news/290353/%D8%A7%D8%B2-%D8%A8%D8%AE%D8%AA%E2%80%8C%DA%AF%D8%B4%D8%A7%DB%8C%DB%8C-%D9%88-%D9%82%D8%A7%D8%B4%D9%82-%D8%B2%D9%86%DB%8C-%D8%AA%D8%A7-%D8%AE%D9%88%D8%B1%D8%AF%D9%86-%D8%A2%D8%AC%DB%8C%D> adresinden erişilmiştir.

Çarşamba gecesinin en önemli ayinlerinden biri ise “*Billı Billı*” merasimidir. Güney Azerbaycan’ın diğer bölgelerinde ise bu merasime “*Şal Sallamak*” merasimi (Resim 5.12; Resim 5.13) denilmektedir.



Resim 5.12. Şal Sallama töreni <https://www.yjc.ir/fa/news/6480651/%D9%85%D8%B1%D8%A7%D8%B3%D9%85-%D8%B2%DB%8C%D8%A8%D8%A7-%D9%88-%D8%B3%D9%86%D8%AA%DB%8C-%D8%B4%D8%A7%D9%84-%D8%A7%D9%86%D8%AF%D8%A7%D8%B2%DB%8C-%D8%AF%D8%B1-%D8%B1%D9%88%D8%B3%D8%AA%D8%A7%DB%8C-%D8%> adresinden erişilmiştir.

Günümüzde her ne kadar bu ayinler eğlence olayına dönmüşmüşse de, zamanında kendi bünyesinde kutsallık barındırıp bir ritüel olarak icra olunmakta idi. Eskiden çarşamba gecesinde, fakirler veya evde hastası olanlar, şifa niyetiyle bir şal alıp komşuların bacasından aşağıya doğru sallarlardı. Çünkü o zamanlar bütün evlerin çatısından başka evlere geçit olarak kullanılan yollar vardı. O yüzden şalı sallayan kişi rahatlıkla komşusunun bacasından şalını sallayabilirdi. Şal salladıktan sonra, ev sahibi şalın içine elma, bakliyat, para, yumurta ve yenilecek bir şeyler koyar, sonrada hayır duasını şöyle ifade ederdi: “*şifa niyetiyle verdim*”. Şalı sallayan kişinin kim olduğu belli olmaması gerekirdi. Bu kişi erzak ve parayı topladıktan sonra, eğer hastası varsa şifa niyetiyle yiyeceklerden hastasına yedirirdi. Yoksul ise topladığı paralar ve yiyeceklerle Nevruz Bayramı için hazırlık yapardı.



Resim 5.13. Şal Sallama töreni. <http://aranmoghan.ir/news/4870> adresinden erişilmiştir.

Unutmamak gerekir ki şal sallama merasiminde asla şal boş geri çevrilmemelidir. Eskiden bir erkeğin sevdiği bir adaklısı varsa, kızın çatısına gidip şalını bacadan sallardı, şalı tanıyan kız ise şöyle söylerdi: “Çək dəsmalı sevmişəm, (Mendilini çek seni sevdim), Dəsmala alma qoymuşam. (Mendiline elma koydum).” (Emini, 1990, s. 132).

Şal Sallama töreni ilgili ünlü şairimiz Muhammed Hüseyin Şehriyar “*Heyder Babaya Selam*” adlı şiirinde şöyle demektedir:

“Bayramıydı gecə quşu oxurdu, (Bayram idi gece kuşu öterdi)  
Adaxli qız bəy corabin toxurdu. (Adaklı kız erkeğin çorabını örerdı)  
Hər kəs şalın bir bacadan soxurdu, (Herkes şalın bir bacaya sokardı)  
Ay nə gözəl qaydadı şal sallamaq. (Ah ne güzel kaidedir bu şal sallamak)  
Bəy şalına bayramlığın baqlamaq, (Bey şalına bayramlığı bağlamak)  
Şal istədim məndə evdə aqladım. (Şal istedim bende evde aqladım)  
Bir şal alıp tez belimə bağladım, (Bir şal aldım çabuk belime bağladım)  
Gulam gilə qaşdim şalı salladım. (Gulam gile kaçtım şalı salladım)  
Fatma xala mənə corab bağladı, (Fatma teyze bana çorap bağladı)  
Xan nənəmi yada salıp aqladı.” (Büyük annemi hatırladı aqladı) (Muhammedzade, 2008, s. 37).

Günümüzde atəş yakma ve çarşamba payını alma geleneği halen de devam etmektedir. Akşam yemeğinden sonra çocuklar yüzlerini örtüp tanınmayacak şekilde komşuların kapısını çalar ve kendi çarşambalık paylarını istemektedirler. Çarşamba gecesı merasiminden sonra ertesı gün yani Çarşamba sabahı, herkes sabah erkenden kalkıp kaynak suyu, çay veya şehirde bulunan her hangi bir akarsuyun başına gitmektedirler. Bu merasimin icrasında özellikle genç ve bekâr olan kız, erkeklerin aktif rolleri vardır. Bu merasim aslında Şamanizm inanç sisteminden gelen ve tabiat unsurlarına bağılı olarak, Su Tanrısı ile bağılantılıdır (Yekani, 1994, s. 81).

Genç kız ve oğlanlar, kaynak suyu veya çay başına giderek dileklerini suya söyleyip, üzerinden atlamaktadırlar. Hastalıklar, dert keder ne varsa suya söylenir, aydınlık ve baht açıklığı için sudan yardım isteniliyor. Kötü gözlerden uzak olmak için yumurta kırılıyor ve kızlar saçların ucundan bir parça kesip suya kurban vermektedirler. Bu şekilde suyun ruhundan izin almış olurlar. Bu işlemden sonra, getirilen testilere su dolduruluyor. Bu suyun şifalı bir su olmasına inanılmakta ve halk arasında ona “lal su” denilmektedir. Su testisini taşıyan kişi yol boyunca konuşmaz, bunun sebebi ise suyun büyüsünün bozulmaması içindir. Bu su şifalı olduğu için hastalara içirilmekte ve Nevruz’da ekmeğ için yapılan hamur ve tatlılarda da kullanılmaktadır. Ayrıca pişirilen yemekler ve demlenen çayın içine de dökülmektedir. Böylece uzun bir ritüelden sonra, herkes yeni yıla sağılık ve sıhhatle girmek için gerekli hazırlıklarını tamamlayıp dua ederler (Yekani, 1994, s. 82).

### **5.1.5.Nevruz Bayramının On Üçüncü Gününde (Sizdeh Beder) Yapılan Yemekler**

Sizdeh Beder, Farsça bir kelimedir ve *on üç günü kapının arkasına koy* anlamına gelmektedir. Nevruzun on üçüncü günü, bayramın son günüdür. Bu gün bazı inançlara göre



uğursuz bir gün olduğu için evde kalınmamalı ve dışarı çıkılması gerekmektedir. Diğer görüşlere göre Nevruz Bayramı nasıl ki tabiatın koinunda başlamışsa, tabiatın kucağında aynı şekilde bitmelidir. Onun için bu günün simgesi yeşilliklerden hazırlanan Nevruz sebzesidir (Resim 5.14) ve yenilecek yemekler de dışarıda yapılmalıdır.



Resim 5.14. Sizdeh Beder simgesi Nevruz sebzesi.

Eğer ailenin kendine ait bir bahçesi varsa, akrabalarla toplanıp bahçeye gidilir. Yoksa dağ, meşe ve yeşillik olan yerlere gidilir. Yapılan yemekler ailelere göre değişiklik göstermektedir. Bu günde dışarıda geleneksel ayran aşısı ve çeşitli mangallar hazırlanmaktadır (Resim 5.15). Bu günde yapılan ayran aşısının otları genelde kadınlar tarafından doğadan toplanmaktadır. Bu otlar; *kenger*, *yelmih*, *kazyacı*, *mendi*, *bulağ otundan* oluşmaktadır ve Urmiye’de bahar mevsimine özgü olarak doğadan toplanabilir. Doğa ve yeşillik alanlarda yapılan aşın şifalı olduğuna inanılır ve doğa eğlencesine katılan herkes bir kaşık bile olsa bu aştan tatması gerekmektedir (Lotfi, 2019).



Resim 5.15. Geleneksel Ayran aşı ve Kebab.

## 5.2. Çille Gecesi Sofrası ve Yapılan Yemekler

Çille gecesi, güz mevsiminin son günü olarak bilinen Aralık ayının yirmi birinci gününün gecesine denk gelmektedir. Bu gün Güney Azerbaycan'da, büyük bir heyecan ve sevinçle kutlanmaktadır. Bazı görüşlere göre:

Çille Farsça'da *kırk gün* anlamına gelmektedir. Bir diğer görüşe göre de *çile* anlamına gelmektedir. Kış mevsiminin ilk iki ayını "*çille*" günleri olarak adlandırmışlar. Çille zamanı kendi içerisinde ikiye bölünür: Birinci Büyük Çille, İkinci Küçük Çille. Büyük Çille kırk gün, Küçük çille ise yirmi gün sürmektedir. Urmiye'de bu gece yılın en uzun gecesi olarak bilinmektedir ve bir bayram şöleni gibi kutlanmaktadır. Bu kutlama Büyük Çille'nin, ertesi gecesi yani Aralık ayının yirmi birinde kutlanmaktadır. Urmiye'de, bu gece için geleneksel bir sofraya açılmakta ve içine bu geceye özel yiyecekler konulmaktadır (Abbasi, 2012).



Resim 5.16. Çille Gecesi Sofrası ve Çillelik.

Bu sofraya konulan iki önemli meyve; karpuz ve nardır. Kış mevsimi olmasına rağmen Çille gecesi için her yerde karpuz satılmaktadır. Nitekim karpuz yazı temsil etmektedir ve kış aylarının çok zorlu ve çetin geçmemesi dileğiyle *çille gecesi sofrasını* (Resim 5.16) süslemektedir. Nar ise bolluk, doğurganlık, aşk, sevgi ve sağlığı simgelemektedir. Bunların dışında çille sofrasına tatlı da konulmaktadır.

Çille gecesinde diğer bayram ananeleri gibi yeni evlenen kız ve gelinlere pay verilmektedir (Resim 5.16) ki bu olay halk arasında *Çillelik* olarak bilinmektedir. Çillelik tabağı eskiden yedi tabaktan oluşurdu. Bir tabakta kavun, birinde karpuz, diğerlerinde kırmızı elma, pirinç ile un, kumaş, altın ve çille gecesine özgü yiyecekleri koyularak gelin evine gönderilirdi. Fakat günümüzde çillelik payı büyük bir tepside hazırlanmakta, üstüne kırmızı veya beyaz bir örtü serilerek gelin hanımın evine gönderilmektedir. Bu tabak evden dışarı çıkınca önünde ailenin büyüğü tarafından üzerlik otu yakılmaktadır. Üzerlik yakmak, geleneksel inançlara göre Çillelik tabağını kutsar ve nazardan uzak tutar (Yekani, 1994, s. 59).

Bu tatlılar, Urmiye'ye özgü ve geleneksel usullere göre yapılan ceviz helvası ve havuç helvasıdır. Ceviz ve Havuç helvası (Resim 5.17), eskiden sırf çille gecesi ve kışın soğuk günleri için yapılırdı, ancak günümüzde artık her mevsimde bu helvalar satılmakta ve



Urmiye'nin özel armağanı olarak görülmektedir. Ceviz helvasının ana maddesi gül suyu, ceviz ve pudra şekeridir. Bu helva eskiden dövülerek yapılırdı ama şimdi özel makinelerde yapılmaktadır. Havuç helvası ise ceviz, pekmez, gülsuyu ve havuçtan oluşmaktadır. Bu helvalar kış mevsiminde, vücudu sıcak tutmaktadır. Urmiye'de bu işi geleneksel olarak yapan dükkânlar bulunmaktadır ve Mezlumi, Homa ve Torabi olarak bilinen özel isimli dükkânlar yapmaktadırlar. Dükkân sahipleri, bu mesleği ata-babalarından öğrendiklerinin kanaatindedirler (Abbasi, 2012).



Resim 5.17. Ceviz ve Havuç Helvası.

Çille sofrasına konulan başka tatlı ise noğul (Resim 5.18; Resim 5.19) ve pişmaniye'dir. Noğul da söylenen helvalar gibi, Urmiye'ye has bir tatlı türüdür. Bu tatlı, bir tür draje tatlısı olarak helvacı dükkânlarında bulunulur. Türler ve esansları farklı olarak; safranlı, sade, cevizli, güllü ve bademli olarak birçok çeşitlilikte satılır. Çille gecesi sofrasına birde çeşitli çerezler konulmaktadır. Bu çerezler: siyah çekirdek, kabak çekirdeği, badem, fıstık, fındık, incir, kurutulmuş üzüm, kaysı ve buna benzer kurutulmuş meyvelerden oluşmaktadır (Abbasi, 2012). Pişmaniye ile kuru çerezleri Türkiye'de de bulmak mümkün olduğundan onları resimleri konulmamıştır.



Resim 5.18. Noğul Tatlısı.



Resim 5.19. Noğul Tatlısı Çeşitleri.

Sonuç olarak, çille gecesi Urmiye’de, bir kış bayramı değerinde kutlanılmakta ve yakın akrabaları o ailenin aksakalının evinde bir araya toplamaktadır. Eski dönemlerde, yiyecek ve içecek eşliğinde çeşitli aktiviteler düzenlenirdi, örneğin masal anlatma ve fıkra anlatma gibi. Günümüzde Urmiye’de bazı ailelerin bu geleneğe sahip çıktığını ve devam ettirdiğini görmek mümkündür.



## 6. SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Hemen hemen her toplum bulunduğu coğrafya ve toprak özelliklerine ve dini inançlarına göre yemek, sofrası ve geleneksel inanç kültürünü oluşturmaktadır. Bu aynı zamanda o toplumun yaşam biçimini de ortaya koymaktadır. Sofra kültürü ise o toplumun mizacını tanımlamakla birlikte kendine has özelliği ile yemek ve sofrası çeşitliliğini tamamlamaktadır.

Kökleri Türk mutfağına dayanan İran-Güney Azerbaycan Urmiye bölgesi mutfağı bir taraftan kendine özgün çeşitliliği korumaya çalışırken diğer taraftan da bulunduğu bölgenin coğrafi, dini ve sosyo-kültürel özelliklerini içinde barındırarak kültürel zenginliği ortaya koymaktadır. Bazı geleneklerin değişmesine rağmen eski tatların günümüze kadar gelmesine olanak sağlayan Urmiye bölgesinde başka topluluklarda bulunmayan tatlı ve yemek çeşitleri hem sağlık hem lezzet hem de geleneksel inançlar sayesinde özel bir yere sahiptir.

Güney Azerbaycan mutfak kültürünün ayırt edici özelliğini, mevsimlere göre çeşitli doğal malzemelerden oluşan zenginlikten anlamak mümkündür. Hakikaten Azerbaycan mutfağında, tüm sene boyunca, mevsimine göre sebze ve meyveler tedarik edilerek, sadece bu sebze meyveler kullanılarak yemekler yapılmaktadır. Yemeklerin etli, sütlü olmasının yanı sıra, ağırlıklı olarak pilav ve çorba çeşitlerinden oluştuğu bilinmektedir.

Güney Azerbaycan, Urmiye sofrası ve yemek kültürü birçok inanç çerçevesinde oluşmakla beraber, birçok inancı da kendi içinde barındırarak, geçmişten günümüze dek kendi sürekliliğini devam ettirmiştir. Bu açıklamaların ışığında İran-Güney Azerbaycan Türklerinin sofrası, yemek ve mutfak özelliklerinden bahsetmenin bilim camiasına katkısı ve faydası olacaktır. Ancak konu ile ilgili detaylı bilgi vermeden önce, tezin konusunu oluşturan Urmiye şehrinin coğrafi konumundan, hemen ardından da sofrası, mutfak ve yemek kültürü hakkındaki genel bilgileri paylaşmak gerekli görülmektedir.

Doğum, evlilik ve ölüm gibi insanoğlunun geçiş dönemlerinde yüklendiği anlam ve değer itibarı ile açılan, saygı duyulan ve korunmaya çalışılan sofrası kültürü, Urmiye'nin ayrıcalığını ortaya koymakla birlikte, mutfak kültürünün ne kadar zengin olduğunu göstermektedir denilebilir. Her bir dönem geçişi için özel olarak kurulan sofralar, hazırlanan yemekler bu tezde ayrıntılı bir şekilde ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Geleneksel olarak, pirinçli ve etli yemekler çorba (aş), sebze yemekleri ve tatlılar, özel baharat ve tatlandırıcılarla süslenecek Urmiye sofralarında yer aldığı görülmüştür. Sofrada büyüklerden önce yemeğe el atmamak, bir tabaktan birlikte yemek, yemeğe başlamadan dua

etmek ve erkek kadın ayırımı gibi alışkanlıklar Urmiye’de geçmişte olduğu gibi günümüzde de devam etmektedir.

Mevsimplere atfedilen özellik ve dini inançtan dolayı kutsal olarak sayılan kişilerin adına açılan sofralar ise hem yerel geleneklerin devam ettirilerek yaşatılmasına hem de manevi değer kazandırılarak nesilden nesle aktarılmasına olanak sağlamaktadır. Belirli bir kritere göre (örneğin İslam dini anlayışı çerçevesinde ya da Türk kültürü etrafında) yanlış veya doğru olarak değerlendirme yapılmaması ise bilgilerin objektif bir şekilde ortaya koyulmasına bağlıdır. Sonuçta Urmiye sofrası bulunduğu konum itibarı ile birçok çeşitliliği içinde barındırmaktadır. İster istemez bu çeşitlilik geleneksel, dini ve kültürel inançlar başta olmak üzere, hayatın olmazsa olmazı olan yemek kültürüne de yansımıştır.

Günümüzün yemek politikasında öne çıkartılmaya çalıştığı hazır gıda ve fastfood tüketimi, sağlıksız beslenmeye yol açtığı göz önünde bulunulursa, hem geleneksel inanç yönünden hem de sağlık açısından insanlığa faydalı yemek listesinin oluşturulması kaçınılmaz hale gelmiş durumdadır. Onun için Urmiye mutfağında açılan sofraların ve sofralara sunulan yemeklerin önemi bir daha ortaya koyulmaktadır.

Urmiye bölgesine has yemek tatlarının unutulmadan devam ettirilmesine katkısı olacağı düşünülen bu tezde, insanoğlunun geçiş dönemleri, dini inanç ve mevsim bayramlarına özel olarak açılan sofralar ve hazırlanan yemekler hakkında bilgi verilirken, Urmiye mutfağına özgü yemeklerin aslına uygun ve kaliteden ödün vermeden hazırlanarak geleneksel yönü ile olduğu kadar sağlıklı beslenme yönünden de tekrar ön plan çıkartılmasına önem verilmiştir. Bu ve benzeri araştırmaların artarak devam ettirilmesi ise her bölgenin olduğu gibi Urmiye bölgesinin sofralar ve yemek kültürünün, bu kültür çerçevesinde oluşturulmuş geleneksel inançların doğru bir şekilde ve daha rahat bir biçimde anlaşılmasına katkı sağlayacağı şüphesizdir.

Türk milletlerinin bulunduğu, yaşadığı ve hayatını sürdürdüğü bölgelerde sofralar ve mutfak kültürlerini tanıtıcı faaliyetlerde bulunulması hem önerilen hem de yapılması gereken bir görevdir. Birçok dini inanç ve sosyo-kültürel özelliği içinde barındıran Urmiye sofralar ve yemek kültürünün etrafında kümelenen ritüel ve yemek çeşitlerinin olması ileride yapılacak geniş kapsamlı çalışmalara ön ayak yapacağını da söylemek gerekir. Urmiye sofrasına has yemeklerin tanıtıldığı ve bununla birlikte yemekler ve sofralar ile ilgili geleneksel inanç ve uygulamaların ortaya konulduğu bu tezin sayesinde, hem halk bilimleri disiplinine, hem genç

araştırmacılara hem de Urmiye bölgesi genç kuşaklarına objektif bir bilgi aktarılmış olacaktır.

Bu araştırmada beslenme alışkanlıkları, yemek hazırlama ve yemek yeme, açlığı giderme ve hayatta kalma gibi işlevlerden daha ziyade, yemeğin kültürel boyutu ve her yemeğin ortaya çıkmasının arka planındaki inanç özellikleri ve hikaye boyutu tespit edilmiştir. Urmiye Türk yemek kültürü hakkında yapılan bu araştırmada, bölge halkı geleneklerine ne kadar bağlı oldukları belirlenmiş ve Arkaik inançlara ait Panteizm inancının izlerini her alanda özellikle konumuz olan mutfak ve sofrta kültüründe kendini göstermiş olduğu tespit edilmiştir.

Kültürel belleğin değişmemesi ve nesilden nesle aktarılmasını doğal bir süreç olarak kabul ederek, şahsi tespitime göre inanç değişikliği, asla halkın kültürel belleğini değiştirmemekte, tam tersine kültürel katmanlarını arttırmaktadır. Urmiye halkı köklü medeniyetlerden geldiği için inançlarında çok tanrıcılık, Tek Tanrıcılık ve Panteizm inancı yoğunlukla görünmekte ve hala yaşanmaktadır. Atalar kültü, saçı saçmak, ruhlar, doğaüstü güçler, yer ve gök cisimlerine inanmak ve yemek kültürü etrafında bu inançları barındırmak, Urmiye'de yaşayan halkın diğer Türk toplumlarından ayrı olmayıp ve onlarla neredeyse aynı ve ortak kültürü taşıdıklarını belirtmekte ve ortak kültürel belleğe sahip olduklarını göstermektedir.





## KAYNAKLAR

- Abbasi, K. (2012, Aralık). Çille gecesi. *Azerbaycan Elbillimi Dergisi*, 40-58.
- Aftabir (2019). Available from Web site, [https://www.aftabir.com/articles/view/social/tourism/c4c1184687969\\_iran\\_p1.php/%D8%A7%D8%B1%D9%88%D9%85%DB%8C%D9%87-%D8%A2%D8%B0%D8%B1%D8%A8%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D9%86-%D8%BA%D8%B1%D8%A8%DB%8C](https://www.aftabir.com/articles/view/social/tourism/c4c1184687969_iran_p1.php/%D8%A7%D8%B1%D9%88%D9%85%DB%8C%D9%87-%D8%A2%D8%B0%D8%B1%D8%A8%D8%A7%DB%8C%D8%AC%D8%A7%D9%86-%D8%BA%D8%B1%D8%A8%DB%8C)
- Akar, İ. (2011). *Çok zamanlı uydu görüntüleri kullanılarak Acıgöl (Türkiye) – Urmiye (İran) göllerinde su yüzeyi değişimleri ve yakın çevresinde arazi kullanımının belirlenmesi*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Akgezer, B. (2017). *Şarap, iklimin ve tarihin kızı*, İstanbul: Delta.
- Amar (2018). Available from Web site, <https://www.amar.org.ir>
- Arkeolojikhaber (2019). Available from Web site, <https://www.arkeolojikhaber.com/haber-babilliler-ne-yediler-antik-yemeklerde-babil-mutfagi-sinifta-kaldi-14079/>
- Aşurbeyli S. (2010). Şirvanşahlar. *TDV İslam Ansiklopedisi* (C. 39, S.211-213). İstanbul: TDV İslam Araştırmaları.
- Aydın, S. ve Atay, T. (2014). Halk bilimi toplumsal uygulamalar, törenler ve ritüeller, geçiş dönemleri. *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı* içinde (s. 2-15). Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2018). Geçmişten günümüze Türk Mutfagının tarihsel gelişimi. A. O. Akalan ve A. Ahmetbeyoğlu. (Ed.), *II. Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve sosyal Bilimler Kongresi* içinde (C.5, s.427-436). Sosyal ve Beşeri Bilimler-1, Ankara: Türk Eğitim Sen Genel Merkez.
- Aydoğdu, A. ve Mızrak, M. (2017, Bahar). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (1), 15-25.
- Bekçi, S. (2002). *Eski Türklerde yemek kültürü*. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Bekki, S. (1996). Türk mitolojisinde Kurban. *Akademik Araştırmalar*, 1 (3), 1-19.
- Beşirli, H. (2017), *Yemek sosyolojisi*, (2. Baskı). Ankara: Siyasal.
- Birer, S. (1995). *Tarihsel gelişim süreci içerisinde Türk mutfak mimarisi, araç gereçlerin değişimi ve bugünkü durumu*, Ankara: Takav.
- Bizevdeyokuz (2019). Available from Web site, <https://www.bizevdeyokuz.com/iran-hakkinda-sip-sak-genel-kultur/>
- Borna (2018). Available from Web site, <https://www.borna.news/>
- Boskurt, F. (2002). *Türklerin dili*, Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Bozan, O. (2012). Celâleddin Hârizmşah'ın Ahlat'ı Muhasarası ve yankıları. *Dicle Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 14 (2), 133-159.
- Britannica (2019). Available from Web site, <https://www.britannica.com/place/Orumiyeh>
- Bünyadova, Ş. (2015). *Azerbaycan misafirperverliği*, Tahran: Nağme.

- Citypopulation (2019). Available from Web site, <https://www.citypopulation.de/php/iran-azarbayjanegharbi.php>
- Çamlı, M. (2016). İran'ın dini ve mezhebi azınlıkları. <http://tebaren.org/?p=356> Erişim tarihi 23. 05. 2019
- Çobanoğlu, Ö. (2005). *Halk bilimi kuramları ve araştırma yöntemleri tarihine giriş*, (3. Baskı). Ankara: Akçağ Yayınları.
- Demirgöl, F. (2018, Temmuz). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1), 105-125.
- Devlioğlu, F. (1970). *Osmanlıca-Türkçe ansiklopedik lügat*, Ankara: Pegem.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak turizmi. N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Ed.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi* içinde (s.433-435). Ankara: Nobel Akademik.
- Eker, G. Ö. (1999). Türk kültürü içinde Kıbrıs düğün geleneğinin değerlendirilmesi. *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, 1, 35-46.
- Emini, M. H. (1990). *Nevruz*, Tehran: Hace.
- Ergin, M. (2014). *Dede Korkut kitabı*, (55. Baskı). İstanbul: Boğaziçi.
- Genç, R. (2014). XI. yüzyılda Türk mutfağı. M. S. Koz (Ed.), *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz* içinde (s.4-12). (2.Baskı). İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Gürbüz, O. (2012). Celâleddin Hârizmşâh'ın son günleri. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 37, 29-46.
- Gürsoy, C. R. (1984). Urmiye. *Türk Ansiklopedisi* (C.33, S.87-90). Ankara: Milli Eğitim.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin süzgecinde yemek kültürümüz*, (3. Baskı). İstanbul: Oğlak.
- Halıcı, N. (1997). *Anadolu bayramlarında beyaz renkler, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma.
- Hamsaşır (2019). Available from Web site, <http://newspaper.hamshahrionline.ir/id/24146/%C2%AB%D8%A8%D8%A7%D8%BA%C2%BB%D9%81%D8%B1%D9%87%D9%86%DA%AF%D9%85%D8%B1%D8%AF%D9%85-%D8%A7%D8%B1%D9%88%D9%85%DB%8C%D9%87.html>
- Harva, U. (2014), *Altay panteonu*, (1. Baskı). İstanbul: Ofis Yayın.
- Hedayet Mir, H. (2000). *Azerbaycan folklorunda yemek*, Tahran: Endişe No Yayınları.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe, yemeğin kültürel tarihi*, (1. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat.
- Kafkasyalı, A. (2005). Türk dünyasında nevrüz geleneğine toplu bakış. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi Dergisi*, 6(2), 149-172.
- Karaosmanoğlu, N. D. (2017). *Yemekle devriâlem, küreselleşme, kimlik, teknoloji*, İstanbul: Kitap.
- Kartari, A. (1986). *Azeri ve Fırat Havzası mutfak kültürlerinin karşılaştırmalı incelemesi*, İstanbul: Türk Folkloru.

- Khodabakhsh, M. (2010). Hamile kadınlarla ilgili inançlar. *Azerbaycan Elbilimi Dergisi*, 21, 21-41.
- Kılıçarslan, A. (2016). Türklerde yemek gelenekleri. Sakaoglu, S., Aça, M. ve Ergun, P. (Ed.), *Aile Yazıları* içinde (s.7-8). (1.Baskı). Ankara: Mattek.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Saruışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Köprülü, M. F. (1979). Avşarlar. *İslam Ansiklopedisi* (C.2, S.28-38). İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Köroğlu, K. (2006). *Eski Mezopotamya tarihi, başlangıcından Perslere kadar*, İstanbul: İletişim.
- Közleme, O. (2013, Temmuz). Türk mutfak kültüründe siyasi, sosyal ve dini sembolizm. *Toplum Bilimleri Dergisi*, 7 (14), 387-395.
- Mehesti, İ. (2012). Bahar bayramı ve ananevi adetler. *Azerbaycan Elbilimi Dergisi*, 40, 1-18.
- Melikzade, T. (2009). *Tarihçe-i darü'n-nişat-ı Urmiye*, Urmiye: Neggyan.
- Memmedova, G. N. (2002). Urmiye Hanlığı. H. Güzel, K. Çiçek ve S. Koca. (Ed.), *Türkler içinde* (C.7, s.59-65). Ankara: Yeni Türkiye.
- Metin B. (2010, Kış). Urmiye ve havalisinde Ermeni ve Nasturilerin faaliyetleri (1917-1918). *Gazi Akademik Bakış Dergisi*, 4(7), 153-163.
- Muhammedzade, H. (2008). *Heyder babaya selam menzumesi*, Tehran: Negah.
- Odatv (2019). Available from Web site, <https://odatv.com/iranin-oteki-yuzu-24091837.html>
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş IV, Türklerde yemek kültürü (Göktürklerden Osmanlılara)*, Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33-44.
- Örnek, S. V. (1971). *Anadolu kültüründe ölüm*. Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- Örnek, S. V. (1995). *Türk halk bilimi*, Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Özgüdenli O. G. (2012). Urmiye. *TDV İslam Ansiklopedisi* (C.42, S.179-180). İstanbul: TDV İslam Araştırmaları.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sakka, N. (2007). *Azerbaycan'ın geleneksel yiyecekleri*, Erdebil: Yaveryan.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi, Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Shia (2019). Available from Web site, <http://fa.wikishia.net/view/%D8%A7%DB%8C%D8%B1%D8%A7%D9%86>
- Solmaz, Y. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.

- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2015). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *İcanas Maddi Kültür Kongresi* içinde (C.3, s.1289-1310). Ankara.
- Tasnım (2019). Available from Web site, <https://www.tasnımnews.com/fa/news/>
- Tezcan, M. (1997), *Yemek kültürü üzerine dinsel etkiler, Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı.
- The Columbia Encyclopaedia (2019). Available from Web site, <https://www.questia.com/read/1E1-Urmia/urmia>
- The Encyclopaedia of Islam (2019). Available from Web site, [https://library.ut.ac.ir/documents/381543/3581025/Brill\\_The\\_Encyclopaedia\\_of\\_Islam\\_Vol\\_9\\_San-Sze](https://library.ut.ac.ir/documents/381543/3581025/Brill_The_Encyclopaedia_of_Islam_Vol_9_San-Sze)
- Türk Dil Kurumu (2018). Available from Web site, <http://sozluk.gov.tr/>
- Urmulu, U. (2018). Urmıye Şehri Tarihine Kısa Bir Bakış. <http://urmiye-turkoloji.blogspot.com/2011/06/urmiye-sehiri-tarihine-ksa-bir-baks.html> Erişim tarihi 18. 04. 2019
- Us (2019). Available from Web site, <http://countrystudies.us/iran/42.htm>
- Vista (2019). Available from Web site, <https://vista.ir/m/c/th4q>
- Wurmia. (2019). Available from Web site, <http://wurmia.mihanblog.com/post/14>
- Yalçın, H. ve Koçak, N. (2013, İlkbahar). Gebelikle ilgili geleneksel inanç ve uygulamalar ve karaman örneği. *Kent Kültürü ve Yönetimi Dergisi*, 6(1), 29-31.
- Yalçınkaya, E. (2019). Avşar yemekleri. <http://www.avsarobasi.com/avsar-yemekleri.html#comment-1114> Erişim tarihi 24. 10. 2019
- Yekani, P. (1994). *Azerbaycan şifahi edebiyatına bir bakış*, Tehran: Endişeye No.
- Yeşil, Y. (2014, Kış). Türk dünyasında geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum*, 3(9), 122-129.
- Yeşilot, O. (2008), Türkmençay antlaşması ve sonuçları. *Ankara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 14 (36), 187-199.

## **EKLER**

### **EK-1. Yemek ve Sofra Adabı ile ilgili Atasözleri ve Deyimler**

-Yemiyipsən qaz ətini bilmirsən ləzzətini

(Kaz etini yemediğin için tadını bilmiyorsun);

-Özünə umac ovamayı bilməyən özgəsinə ərişte kəsir

(Kendi işinde başarısız olan, başkasına aş yapmak ister);

-Aç toyuq yuxuda darı görər

(Aç tavuk rüyasında kendini darı ambarında görür);

-Pişiyin əli ətə yetişməz püf püf diyər

(Kedi uzanamadığı ete pis der);

-Halva havla deməklə ağız şirin olmaz

(Helva helva demek ile ağız tatlı olmaz);

-Göylü balıq istəyən götü suda olar

(Gönlü balık isteyeninkuyruğu suda gerek);

-İşemeyi bes dəğil, şirin çayda istəyir

(Çiş yapması az değıl birde üzerine tatlı çay ister);

-Ağzın tutursan, götü deyir yaprak dolması

(Ağzını kapatıyorsun, gönlü yaprak sarması diyor);

-Bacaran bal yiyər

(Başarabilen bal yer);

-Altını görmədiğin qabdan içme

(Altını görmediğin tasta su içme);

-Can boğazdan geçər

(Can boğazdan geçer);



## EK-1 devam

-Hərnə tökseən aşına o da çıxar qaşığıyan

(Çorbana ne koyarsan kaşığına o gelir);

-Hərnə qoysan aşına rəngi çıxar yanağına

(Çorbana ne koyarsan onun rengi yanağında belli olur);

-Əl açıq olan birisinə sofralığı deyirlər

(Cömert kişiye sofralı derler);

-Əl açıq olan birisinə çörəhli kişideyirlər

(Cömert kişiye ekmekli derler);

-Sofra başında ayağa durmazlar

(Sofra başında ayaküstünde beklenilmez);

-Geza yiyənde danışmazlar

(Yemek yerken konuşulmaz);

-Falan Kəs dədəsinin sofrası başında çörək yiyip

(Falanca kişi babasının sofrasında yemek yemiş, *gözü tok olan kişi ile ilgilidir*);

-Qonaq sofranın yaraşığıdır

(Misafir sofranın süsüdür);

-Sarı yaqla yağlıyır, sarımsaqla dağlayır

(Tereyağı ile yağlıyor, sarımsakla dağlıyor);

-İstəsən bal çörək, al eline bel kürək

(Bal ekmek istiyorsan eğer, eline kürek tutmalısın);

-Elə bir aş pişirərəm biləyən ki üstündə bir batman yağ yata

(Öyle bir çorba yaparım ki sana üstündə bir karış yağ dursun, *kötü bir plan kurma ile ilgilidir*);

-Falankəsin aşını pişirmişəm

(Falanca kişinin çorbasını pişirmişim, *birisinin işini halletmek ile ilgili*);

## **EK-1 devam**

-Döşlərini yax tendirə

(Memelerini tandıra sür, *bolluk gelmesi ile ilgili*);

-Gəlin duz çörəği təzəliyək

(Gelin tuz ekmeğimizi yenileyelim, *tekrar baştan anlaşımaq ile ilgili*);

- Əlimin duzu yoxdu

(Elimin tuzu yoktur, *el becerisinin olmaması ile ilgili*);

- Qonşu payı qarın doyurmaz

(Komşu payı karın doyurmaz);

-Bir çörək ye birini Allah yolunda ver

(Bir tane ekmək yedikten sonra digərini Allah yolunda ver);

-Qonaq umduğunu dəyil, olduğunu yiyər

(Misafir umduğunu değıl, bulduğunu yer);

-Bu iş yağlı işdir

(Bu iş yağlı iştir);

-Aş qapıyacaq yoldaş

(Çorba kapıya kadar arkadaş);

- Aş ye dur qaş

(Çorbayı ye kalk koş);

- Çörəği at dəryaya balıq bölməzsə xalq bölər

(İyilik yap denize at, balık bilmezse halik bilir);

-Gablama dıqqıllanıb qapağın tapar

(Tencere yuvarlanmış kapağını bulmuş);

-Ac elə bilir hamı acdı, tox elebilir hamı toxdur

(Aç kişi herkesi aç zanneder, tok kişi de herkesi tok zanneder);

-Aç adamın dini imanı olmaz

## EK-1 devam

(Aç kişinin dini imanı olmaz);

-Acın qarnı doyar gözü doymaz

(Açın karnı doyar gözü doymaz);

-Çörəği tabaqda, suyu küzədə görüp

(Ekmeği tabakta, suyu testide görmək);

-Hər yemişin bir dadı var

(Her çerezin bir tadı var);

-Çörəyi ver çörəkçiyə, bi çörəktə üstündə ver

(Ekmeği ver ekmək yapana, bir ekmekte fazla ver);

-Çox yeməq adamı az yeməqdən de qoyar

(Çok yemek insanı az yemekten de koyar);

-Qışda bostan əkən çox olar

(Kışın bahçe yapmaq isteyen çok olur);

-Qonşuya umudu olan Şamsız qalar

(Komşusundan umudu olan, akşam yemeksiz kalır);

-Buğda əkən buğda biçər, arpa əkən arpa biçər

(Buğday eken arpa biçmez);

-Buğda görsədir arpa satır

(Buğdayı göstərir, arpa satar);

-Allah insaf versin saman özünün dəğil, samanlıq ki özününki di

(Allah insaf versin saman kendinin ki değıl, samanlık ki kendinindir);

-Balığı ya öldür ya da sudan çıxar

(Balığı ya öldür ya da sudan çıkart);

-Kürdün çörəği dizində olar

(Kürdün ekmeği dizlerinde olur);

## **EK-1 devam**

-Un kəpəksiz olmaz

(Un kepeksiz olmaz);

-Sütlü aş dadlı olar bir gün sizdə bir gün bizdə

(Sütlü aş tatlı olur, bir gün bizde bir gün sizde);

-Saggız çeynəməklə garın doyulmaz

(Sakız çiğneməklə karın doyulmaz);

-Saggızın oğurlayıp

(Sakızını oğurlamış);

-Ot keçinin ağzına şirin gəlməlidir

(Ot keçinin ağzına tatlı gəlməlidir);

-Çiğ yumurta soyulmaz

(Çiğ yumurta soyulmaz);

-Gazan qarası geder üz qarası getməz

(Kazan karası gider ama yüz karası gitmez);

- Gazan dibini yemə toyunda qar yağar

(Kazanın dibini yeme düğününde kar yağar);

- Gazan gazana deyir üzün qaradır

(Kazan kazana yüzün karadır der);

-Harda aş orda baş

(Nerde yemek çoksa orada insan çok);

-Noxut ye qoxut

(Nohut ye ye kokut);

-Küsənin payın yiyərlər

(Küsenin payını yerler);

-İşle nöker kimi, ye ağa kimi

## EK-1 devam

(Köle gibi çalış, ağa gibi ye);

-Adam ağzında söz, qazan altında köz

(Kişinin ağzındaki söz, kazanın altındaki köz gibi olmalı);

-İlan yarpızdan pisi gəlir, qabağına çıxar

(Yılan yarpuz otundan hoşlanmaz, önüne çıxar);

-Elə bir iş gör ki, nə şiş yansın ne kabab

(Öyle bir iş yap ki ne şiş yansın, ne de kabap);

-Keçi can hayında qassab pi axtarır

(Keçi can derdinde, kasap yağ derdinde);

-İnek su içər süt olar, ilan su içər zəhər olar

(İnek su içər süt olur, yılan su içər zehir olur);

-Gazan ağzı örtülü qaynar

(Kazanın ağzı kapalı kaynar);

-Aşı pişirən yağdır, gelinin üzü aqdır

(Aşı pişiren yağdır, gelinin yüzü aqtır);

-Ne yuta bilirsən ne ata bilirsən

(Ne yutabilirsin ne de atabilirsin);

-Yeməğini yalgız yiyən yükünü özü qaldırar

(Yeməğini yalnız yiyen yükünü yalnız kaldırır);

-Qiyamət o gün qopar biri yiyər biri baxar

(Biri yer biri bakar kıyamət ondan kopar);

-Çörəyi iki əlli yemə qəhətliq gələr

(Ekmeği iki elle yersen kıtlık gelir);

-Tikə qarın doyurmaz, ancaq məhebbət artırır

(Bir lokma yemek karın doyurmaz ancak sevgiyi artırır);



## **EK-1 devam**

-Nə özü yiyir nə özgəyə verir, iyilənir itə verir

(Ne kendi yiyor ne de başkasına yedirtir, koklanıp köpeğe verir);

-Artıq tikə diş qırar

(Fazla yemek lokması diş kırar);

-Özgə plovundan öz şorbəmiz yaxşıdır

(Başkasının pilavından kendi çorbamız daha iyidir);

-Dədən sarımsaq, nənən soğan, hardan oldun gülmə şəkər

(Baban sarımsaq, ninen soğan, nerden oldun kesme şeker);

-Cahil ilə bal yemə, ağıllı ilə daş daşı

(Cahil ilə bal yiyeceğine akıllı ilə taş taşı);

-Ürək sofrə deyil hər gələmə açasan

(Yürek her gelene kurulacak sofrə değıldir);

-Boş qazan qaynamaz

(Boş qazan kaynamaz);

-Meşədə mivənin yaxşısını çaqqal yiyər

(Meşədə meyvenin en iyisini çakal yer);

-Tərə yiyəndə yaza çıxar, kərə yiyəndə

(Sebzə tüketen de yaza çıkar, tereyağı yiyende);

-Ağır qazan geç qaynar

(Ağır qazan geç kaynar);

-Quş var ətin yiyərlər, quş var et yedirdərlər

(Kuş var etini yerler, kuş var eti yedirtirler);

-Körnən çörək ye, Allahı arada gör

(Kör ile yemek ye Allah'ı arada gör);

## **EK-1 devam**

-Bir buğda əkməzsən min buğda biçə bilməzsən

(Bir buğday dikmezsən, bin buğday biçemezsin);

-Soğan yemiyərsən əgər, için niyə göynəyir

(Soğan yemediyənsən eğer için neden sızlıyor);

-Tendir isti isti çörək çıxardır

(Tandır sıcak sıcak ekmek çıkartır);

-Yetimə gəl gəl diyən çox olar. Çörək verən olmaz

(Öksüze gel gel diyen çok olur, ekmek veren olmaz);

-Allah sürməni çəkib paxlanın gözünə, noxut qalıp aqara aqara

(Allah sürmeni çekip baklanın gözüne, nohut kalmış ağara ağara);

-Heç kəs öz ayrına turş deməz

(Kimse kendi ayrına ekşi demez);

-Atam evində balıq başı, erimin evində toyuq aşı

(Babamın evinde balık başı, kocamın evinde tavuk çorbası);

-Ləpəni demə bu günü de, dünəni demə bu günü de

(Nohudu deme bu günü de, dünü deme bu günü de);

## **EK-2. Kaynak Kişilerin Listesi**

Afşin Mostafa Pour, 45 yaşında, Urmiye doğumlu, lise mezunu, boyacı.

12 Ekim 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Akber Hesami, 38 yaşında, Maragha doğumlu, lisans mezunu, muhasebeci.

18 Kasım 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Amir Rezaei Osalo, 42 yaşında, Sulduz doğumlu, üniversite mezunu, doktor (FEEDTECH Makine, Dış Satış Müdürü).

22 Ekim 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Behnami, Sevda. 39 yaşında, Urmiye doğumlu, lisans mezunu, hemşire.

1 Mayıs 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Cavadi, İsmail. 44 yaşında, Urmiye doğumlu, lise mezunu, tüccar.

25 Haziran 2018 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Esfahani, Heşmet. 64 yaşında, Tehran doğumlu, ortaokul mezunu, emekli öğretmen.

9 Şubat 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Faride Akber Pour, 60 yaşında, Urmiye doğumlu, lise mezunu, ev hanımı.

26 Kasım 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Fazli, Arash. 30 yaşında, Urmiye doğumlu, yüksek ihtisas kurumu mezunu, berber.

8 Haziran 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Golami, Abbas. 50 yaşında, Urmiye doğumlu, ilkokul mezunu, aşçı.

## **EK-2 devam**

5 Eylül 2018 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Hasanzadeh, Fateme. 75 yaşında, Urmiye doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı.

25 Ocak 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Haşemi, Leyla. 42 yaşında, Urmiye doğumlu, lisans mezunu, diyetisyen.

25 Haziran 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Hüseyin Hüseyinzade, 60 yaşında, Garadağ doğumlu, ilkokul mezunu, halıcı.

23 Kasım 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Khezerlou, Ahmet. 30 yaşında, Urmiye doğumlu, yüksek ihtisas kurumu mezunu, muhasebeci.

6 Haziran 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Lotfi, Masume. 42 yaşında, Urmiye doğumlu, lise mezunu, ev hanımı.

6 Haziran 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Malihe Mohammadi, 69 yaşında, Tehran doğumlu, öğretmen, emekli.

23 Kasım 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Moddares, Ferşid. 54 yaşında, Tebriz doğumlu, lise mezunu, tiyatrocu.

10 Ocak 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Mohammadi, Peri. 60 yaşında, Urmiye doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı.

12 Mart 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

## **EK-2 devam**

Mojtaba Najafi, 32 yaşında, Sayıngala doğumlu, jeofizik doktora öğrencisi.

2 Aralık 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Mostafa Pour, Ali. 41 yaşında, Urmiye doğumlu, lise mezunu, ressam.

9 Şubat 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Saeidi, Alman.75 yaşında, Urmiye doğumlu, eğitimsiz, ev hanımı.

23 Ocak 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Shogi Saksıcı, 70 yaşında, Urmiye doğumlu, lise mezunu, saksı ustası.

8 Kasım 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Somayye Hamidi, 38 yaşında, Urmiye doğumlu, lisans, ev hanımı.

4 Aralık 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Sura Ahangari,75 yaşında, Yekan doğumlu, ilköğretim mezunu, ev hanımı.

6 Aralık 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.

Teberi, Feride. 40 yaşında, Urmiye doğumlu, 40 yaşında, lise mezunu, kuaför.

7 Mayıs 2019 tarihinde yapılan görüşmenin kaydı Tayebeh Mostafa Pour Shad Lou Sofla'nın arşivindedir.



### EK-3. Sorular

1. Adınız, Soyadınız.
2. Doğum tarihi ve yeriniz
3. Mesleğiniz.
4. Eğitim seviyeniz.
5. Anlatacağınız yemeğin adı ve tarifi nedir?
6. Bu yemeği kimden öğrendiniz?
7. Bu yemeği günümüzde uygulayan var mı?
8. Bu yemek hangi dönemlerde ve neden yapılıyor?
9. Bu yemeğin bir hikâyesi yahut icadı ile ilgili mitolojik bir anlatı var mı? Eğer varsa kaynağı kimdir?
10. Bu yemeğin olağan üstü bir hikâyesi var mı? Varsa nerde ne zaman kimin tarafından oluşmuş?
11. Bu yemek kimler tarafından yapılıyor ve tüketen kitle kimlerdir? (erkekler, kadınlar, gençler, yaşlılar)
12. Bu yemeğin sunulduğu ile ilgili özel bir adap ya da anane var mı?
13. Bu yemeğin özel bir duası var mı?
14. Bu yemeği yaparken hangi ayinler icra olunur ve kim tarafından gerçekleştirilir?
15. Kutsal kişiler için dini içerikli kurulan sofralara neden sadece kadınlar ve çocuklar katılır?
16. Bildiğiniz tatlı ve içecek çeşitlerini belirtir misiniz?
17. Bayram ve özel günlerde kurulan sofralar hakkında bilginizi paylaşır mısınız?
18. Bayram ve özel günlerde yapılan yemeklerle ilgili uygulamalardan bahseder misiniz?
19. İhsan olarak dağıtılan yemek özellikleri, çeşitleri ve hangi günlerde dağıtıldığı ile ilgili geniş bilgi verebilir misiniz?
20. Sofraya konulan çerez ve süs olarak kullanılan yiyecekler hakkında bilgi verebilir misiniz?

## ÖZGEÇMİŞ

### Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Mostafa Pour Shad Lou Sofla, Tayebah  
Uyruğu : İnan  
Doğum tarihi ve yeri : 1983, İnan  
Medeni hali : Evli  
Telefon : 0531 960 79 49  
e-mail : turnaz\_altinsoy@hotmail.com

### Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Gazi Üniversitesi	Devam ediyor
Lisans	Hacettepe Üniversitesi	30.06.2015

### Yabancı Dil

İngilizce

Farsça

Azerbaycan Türkçesi





[le.ahbv.edu.tr](http://le.ahbv.edu.tr)