

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK
LİSANS PROGRAMI

UDİ-ALBAN MUTFAĞI:
AZERBAYCAN'DAKİ NİC VE OĞUZ YERLEŞİMLERİ
ÜZERİNE ETNOGASTRONOMİ ARAŞTIRMASI

HAZIRLAYAN
ELİF AYBÜKE DEDE

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
DR. ÖĞR. ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU

ANKARA – 2024

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 25/12/2023

Öğrencinin Adı, Soyadı: Elif Aybüke DEDE

Öğrencinin Numarası: 22110112

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı/Adı,Soyadı: Dr. Öğr .Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

Tez Başlığı: Udi-Alban Mutfağı: Azerbaycan'daki Nic ve Oğuz Yerleşimleri Üzerine
Etno-Gastronomi Araştırması

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 67 sayfalık kısmına ilişkin, 25/12/2023 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %1'dir. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Elif Aybüke DEDE

ONAY

Tarih: 25 /12/2023

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

TEŞEKKÜR

Azerbaycan'daki Udi toplumuna, Nic köy halkına ulaşmamda en çok yardımı olan Serhan Beşirov'a, bu araştırmada bana yol gösterip kaynak ve bilgi konusunda destek olan Udi toplumunun dini önderlerinden papaz Refik Danakari'ye, bilgilerinden faydalandığım ve manevi desteğini esirgemeyen Prof. Mehebbet Paşayeva'ya, arkeoloji ve antropoloji disiplinleri hakkında yardımcı olan ve yönlendiren Dr. Ceyhun Eminli ve Vüsal Hesenov'a, müzeler başta olmak üzere resmi kurumlarla bağlantılar için elinden geleni yapan Doç. Dr. Sefer Aşurov'a ve kaynak kişi listesinde adı geçen, çalışmanın şekillenmesine katkı sağlayan herkese teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Arkeoloji ve gastronomi alanlarını birbirine paralel şekilde, interdisipliner olarak kullanabileceğimi bana gösteren ve özellikle “Gastro Arkeoloji” dersi ile bu tezin ilham kaynaklarından biri olan değerli tez danışmanım Dr. Tulga Albustanlıoğlu'na teşekkür ederim.

Her zaman olduğu gibi bu süreçte de yanımda olan sevgili aileme ve araştırma süresince yanımda olup eşlik eden, tarih bilgilerinden yararlandığım, desteğini asla esirgemeyen biricik eşim Denizcan Dede'ye teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

Elif Aybüke Dede, Udi-Alban Mutfağı: Azerbaycan'daki Nic ve Oğuz Yerleşimleri Üzerine Etnogastronomi Araştırması, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024

Kökleri antik çağlara dayanan Udi toplumunun kültürü, Kafkasya'nın yerli unsuru olan antik Alban halkına dayanmaktadır ve bunun izi mutfak kültüründe, yemekle ilgili ritüellerde de görülmektedir. Zamanla Kafkasya'ya gelen Türk-İslam akınları ve burada oluşan Azerbaycan Türk kültürü, Udi-Alban halkının asırlar boyunca Hristiyan olmasının etkisiyle Gürcü ve Ermeni gibi komşu Hristiyan halklar, son dönemde ise Rus-Sovyet tesiri ile Udi kültürü ve dolayısıyla mutfağı da tarihi koşullarda şekillenmiş, bugünkü haline gelmiştir.

Tarih öncesi dönemlerden beri insan varlığının görüldüğü Azerbaycan coğrafyasının en eski toplumlarının başında Albanlar ve dolayısıyla onların dilsel, kültürel ve etnik devamcısı olan Udiler gelir. Albanlar, varlıkları MÖ V. yüzyıla kadar takip edilebilmiş bir toplumdur ve isimleri antik dönemden modern çağa kadar Yunan, Roma, Arap, Ermeni ve Rus kaynaklarında kayıt edilmiştir. Albanların etno-dilsel olarak bugüne ulaşmış tek bilinen varisi ise Udilerdir. Kültürlerinin temelini Albanlardan alan Udiler, tarih boyunca çeşitli kültürel etkilere de maruz kalmıştır. Komşu Kafkas halklarından, Türk halklarından ve nihai olarak ise Ruslardan etkilenmiş olan Udi kültürü, bugün kendine has bir kültür olmakla birlikte Azerbaycan coğrafyasına aittir ve Azerbaycan Türkleri başta olmak üzere bölgenin komşu halklarıyla büyük benzerlikler arz etmektedir.

Kafkas coğrafyasında yaşayan, o iklimin insanı olan Udiler, yemeklerinde ceviz, kestane gibi kuruyemişleri sıkça kullanmaktadırlar. Unlu, tereyağlı, bulamaç şeklinde yapılan yemekler bu toplumda yaygındır ve bu da Doğu Karadeniz'den Dağıstan'a kadar uzanan Kafkas coğrafyasında normsaaldir. Kafkasya'nın bir diğer eski Hristiyan halkı olan Gürcüler gibi, bağcılık, şarapçılık Udilerde yaygındır. Azerbaycan Türklüğü dâhil olmak üzere İran ve Kafkasya coğrafyasının çoğu halkı gibi tandırın toplum kültüründe yeri büyüktür. Aynı zamanda Türkler ve Lezgiler gibi Müslüman halklarla komşu oldukları için, domuz ürünlerini toplu ziyafetlerde tercih etmemeleri hatta tarihte Müslümanlarla ortak kurban merasimleri yapmaları da, Hristiyan bir halk olmakla birlikte İslam kültür dairesine kısmen de olsa dâhil olduklarını göstermektedir. Toplu eğlencelerdeki içki tercihleri ve

Sovyetlerden kalan bazı bayramların halen halkta kutlanması ise, Rus kültürünün tesirleri arasında sayılabilir.

Az nüfuslu ve haklarındaki araştırmalar kısıtlı olan Udiler hakkında en büyük bilgi kaynağı, toplumsal ritüellerdir. Azerbaycan kaynaklarında “hayır ve şer sofrası” olarak geçen düğün ve cenaze-yas merasimleri, Udilerin mutfak kültüründe büyük yer tutmaktadır.

Bu çalışmada Udilerin yaşadığı Nic ve Oğuz yerleşimlerine farklı tarihlerde dört kez gidilmiş, halkla mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Bu araştırma, gastronomi, folklor, etnografya gibi konularda yapılan kaynak taramasıyla kitabi olarak desteklenmiştir. Tarih üzerine yapılan kaynak taramasının yanı sıra, arkeolojik veriler üzerine saha gözlemi yapılmış ve arkeoloji hakkında yayınlanan çalışmalardan da faydalanılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Udi, Albanya, Azerbaycan, gastronomi, gastro-arkeoloji

ABSTRACT

Elif Aybüke DEDE, Udi-Caucasian Albanian Cuisine: An Ethnogastronomic Research on Towns of Nij and Oghuz, Bşkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Degree with Thesis, 2024

The Udi culture primarily descends from the ancient Caucasian Albanian one, visible in culinary culture and food-related rituals. Another component of Udi culture is the Azerbaijani Turkish, resulting from Turco-Islamic campaigns in the Caucasus. Udi-Albanian people were neighbors of Christian Caucasian and Transcaucasian people like Georgians and Armenians. Christianity also caused cultural interaction with them. The last layer is the Russian-Soviet influence. Therefore, Udi culture was shaped through history and hence took the final shape of itself.

Azerbaijan is an archeologically rich country where human history started in prehistoric eras. The Caucasian Albanians are among the oldest people in the Caucasus and Transcaucasus region, whose history traces back to the V. century BC. The Udi people are only direct ethno-linguistic descendants of the Caucasian Albanians. The Udi culture is multilayered, with the base layer being Caucasian Albanian. The Udi culture carries influences from Caucasian, Turkic, and, recently, Russian cultures. Despite the Udi culture being unique, it is similar to people of contemporary Azerbaijan, especially Azerbaijani Turks.

Being from the Caucasus, the Udi culinary culture reflects the climate of the Caucasus and uses nuts such as hazelnuts and chestnuts. Meals with flour and butter in the shape of porridge are also widespread, like in the cuisines of most Caucasian folks in a colossal area, from the Eastern Black Sea to Dagestan. Udis are into gardening and winery, like Christian and native Caucasian Georgians. Tandoor also has a great place in folk culture, just like Azerbaijani Turks and other neighboring people of the Caucasus and Iranian Plateau. Therewithal, they do not use pork in public feasts since they have Muslim Turks and Lezgins as neighbors. Insomuch that they even used to attend sacrificial feasts with their Muslim neighbors. Those facts display that even though they are Christians, they partially belong to the Islamic cultural sphere. Their preference for alcoholic beverages during festivals and celebrations of Soviet-era feasts exemplify Russian influence.

Public rituals are primary cultural sources of information for small-numbered and rarely researched Udi people. Wedding and funeral feasts, called the “Table of the blessing and affliction” in Azerbaijani sources, constitute a crucial part of Udi culinary culture. Udi-populated towns of Nidj and Oghuz were visited four times for ethnographical fieldwork. A literature search was done on gastronomy, ethnography, and folklore. Along with scanning historical sources, archeological sites related to the subject were visited, and archeological publications were scanned for the thesis.

Keywords: Udi, Caucasian Albania, Azerbaijan, gastronomy, gastro-archeology

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	viii
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırma Amacı	3
1.2. Araştırmanın Kapsamı.....	3
1.3. Çalışmanın Sınırlılıkları	4
2. KURAMSAL ÇERÇEVE	6
2.1. Tarih.....	6
2.1.1. Azerbaycan'ın tarihi	6
2.1.2. Udilerin Orta Çağ'dan itibaren tarihi.....	13
2.2. Antikite ve Arkeoloji	18
2.2.1. Antik dönemlerde Albanlar	19
2.2.2. Arkeolojik veriler ışığında Alban yemek tarihi ve gastro-arkeolojisi	21
2.3. Etnografya ve Folklor: Udilerde İnanışlar, Merasimler ve Halk Kültürü	27
2.3.1. Udilerde mutfak kültürüyle ilintili yas adetleri	31
2.3.2. Udilerde mutfak kültürüyle bağlantılı düğün örf, adet ve gelenekleri	35
2.4. Udi Yemeklerinin Listesi	41
3.YÖNTEM.....	53
3.1. Araştırmanın Deseni.....	53
3.2. Araştırmanın Evreni.....	53
4. SONUÇ VE BULGULAR.....	55
KAYNAKLAR	59

EKLER

EK-1: Etik Kurul Onay Formu

EK-2: Saha Çalışmasından Arkeolojik ve Kültürel Görseller

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Resim 2. 1. Altay Türklerinde ve Kafkas yerlisi Hınalıklarda “perçem” geleneği örnekleri.....	11
Resim 2. 2. Gebele’nin Çukur Gebele köyünde bulunan su kanalları.....	23
Resim 2. 3. Selbir’deki ambar kalıntıları. (Babayev vd., 2012: 368).....	24
Resim 2. 4. Gebele Arkeoloji Merkezi’nden küp kabir.	25
Resim 2. 5 Gebele Arkeoloji Müzesinden M.Ö. XIII-XIV asırlarına ait kabir.	26
Resim 2. 6. Gebele Arkeoloji Müzesinden, birlikte gömülmüş, II-III yıllarına ait kabir.....	26
Resim 2. 7. Şişe vazolar.....	27
Resim 2. 8. Azerbaycan Udi Ocağı’ndan İncil ve ocak.....	31
Resim 2. 9. Asorti dolma.	43
Resim 2. 10. T’at’api göyün paq’la / Qızardılmış göy loby.....	45
Resim 2. 11. Qoz ləpəsi.	51
Resim 3. 1. Udi sofrasından bir örnek. Hinduşka (hindi), tutma (turşu), cevizli yeşillikli afar, döymeç, qoz lepesi.....	55

1. GİRİŞ

Güney Kafkasya'nın en kadim yerli halklarından Udiler dünya üzerinde 8.000-10.000 arası nüfusa sahiptir. Bu nüfusun %40'ı ve yerli kısmı günümüz Azerbaycan'ının Nic ve Oğuz (Vartaşen) yerleşimlerinde, Azerbaycan içindeki ekseriyeti ise Nic kasabasında yaşamaktadır. Bu yerli yerleşimlerin yanı sıra muhtelif tarihlerde göç ettikleri çoğunlukla Gürcistan, Ermenistan, usya'da yaşamakla birlikte diğer eski Sovyet ülkelerinde de yaşamaktadırlar. Udilerin anadili olan Udice, Çeçence, İnguşça ve Avarca¹ gibi Kuzeydoğu Kafkas veyahut diğer adıyla Nah-Dağıstan dil ailesine mensuptur, Lezgice, Tabasaranca, Sahurca ile nazaran daha yakın akrabadır. Ancak bu dillerin hiç biri ile yüksek karşılıklı anlaşılabilirlik seviyesine sahip değildir. Udicenin atasının Kafkasya'nın antik dönem toplumlarından Albanların dili olan *Albanca/Ağvanca* olduğu üzerine bilimsel bir konsensüs vardır. Aynı zamanda Udiler tarihte kendilerini geleneksel olarak Alban, Ağvan isimleriyle adlandırmışlardır. Bu süreklilik dini olarak da kısmen görülmüştür. Bugün Hristiyanlığın Ortodoks ve Gregoryen mezheplerine mensup olan Udiler geçmişte kendi bağımsız kiliselerine sahipti, zamanla bu kilise Ermeni Kilisesi'nin hegemonyasına girmesine rağmen kendi iç özerkliğini kısmen korumuştur, 2003 yılında ise bu kilise tekrardan tam anlamıyla bağımsız olarak kurulmuştur. Alban ismini kendileri için kullanmaları yani tarihi bir kavim için endonim durumunun görülmesi, dil devamlılığının olması ve hatta kadim dini kurumların bir nebze dahi olsun asırlar boyu sürdürülmesi Udilerin Albanların devamcısı olduğunu iddia etmek için yeterlidir. Bu bakımdan Udi kültürü üzerine yapılmış her çalışma, kadim bir toplumun günümüzden geriye dönük bir şekilde araştırılmasına ışık tutmaktadır.

Albanlar ve Albanların tarihi merkezlerinden olan Gebele bölgesi Azerbaycan topraklarında kadim bir tarihe sahiptir. Gebele'ye bağlı *Böyük Əmili, Soltannuxa, Hacıalılı, Çarxana, Qaradeyin* ve *Savalan* köylerinin bulunduğu *Qaraçay* ve *Sarısu* nehirleri arasındaki arazide 600.000 yıldan daha eski Kaba Taş Devri buluntularına rastlanmıştır. Mezolitik, neolitik devirler ve maden çağları dönemlerinde de yerleşimlerin olduğu bilinen Gebele arazisinde Albanya'ya başkentlik etmiş olan ve Gebele'nin ismini aldığı, Plinius'un *Doğa Tarihi* (MS 77-79) kitabında *Kabalaka* ismiyle geçen antik şehrin kurulması ise arkeolojik olarak V. yüzyıla tarihlenebilse de şehrin arkeolojik tarihinin daha eskiye dayanması mümkündür. Tarihi kayıtlarda Albanya'dan bahsedilmesi MÖ VI. yüzyıldan

¹ Burada bahsedilen Avarca'nın Türk veya Moğol kökenli olduğu düşünülen tarihi halk Avarlarla herhangi bir ilgisi yoktur. Durum isim benzerliğinden ibarettir. Günümüz Kafkasya Avarları Türk dilli ve Türk soylu olmayıp yukarıda sayılan halklar gibi otokton Kafkas halkıdır. (E.A.D.)

başlamaktadır sırasıyla Med, Ahameni, Ermeni, Roma, Part, Sasani, Hazar yönetimlerine tabii olmuş olan Albanya Arap akınlarından itibaren çeşitli İslam devletleri tarafından yönetilmiştir. Her ne kadar çeşitli imparatorluklara tabii olursa da Albanlar tam anlamıyla hakimiyet altına girmemiş özerk ya da vassal diyebileceğimiz durumlarda bulunmuştur. Doğrudan bağımsız olduğu dönemlerin de olduğu bilinmektedir. Bu durumda farklı uygarlıklardan etkilenen ve o uygarlıkları etkileyen özgün bir Alban kültürünün var olmasını sağlamıştır. Hristiyanlığı en erken kabul eden toplumlardan biri olarak bu özgün kültürleri Hristiyanlık dairesinde de gelişmeye devam etmiştir. Her ne kadar Emeviler döneminde de Albanya özerk kalmayı başarmış olsa da İslam fetihlerinden sonra Albanların etnik alanı Arap, Fars ve Türk etno-politik dominasyonu sonucunda daralmıştır. Her ne kadar İslam diğer dinlere ve özellikle Hristiyanlık, Musevilik bazı durumlarda da Zerdüştlük ve Sabilik gibi dinleri içine alan Semavi dinlere hoşgörülü olsa da ve zorla İslamlaştırılmaya dair kanıtlar zayıf olsa da İslam, İslam hakimiyeti ile *Arran* adını alan bu coğrafyada hızla yayılmıştır.

Belirtildiği üzere çeşitli devletlerin hakimiyetinde kalmış olan ve karşılıklı etkileşimlerde bulunmuş olan Albanlar ve Albanya coğrafyası Ermeni, Fars ve Gürcü kültürlerinden etkilenmiş, aynı zamanda onları da etkilemiştir. Hristiyanlığı daha I. yüzyılda Kafkasya'ya yayan ve Albanya kilisesinin kurucusu olan Aziz Yelisey ya da Albanyalı Yelisey, Kafkasya tarihi için önemli bir isimdir. Aynı zamanda Pers asıllı olmakla birlikte Albanya hükümdarı olduğu için halkının dini Hristiyanlığı benimseyen, bölgenin Araplar ve Hazarlar arasında savaş bölgesi olduğu dönemde Albanya'nın bağımsızlığını uzun süre korumayı başaran Cevanşir ve onun mensup olduğu Mihranî hanedanı da tarihte önemli yer tutmaktadır. Bu hanedanın saray tarihçisi olan, Alban, Ermeni ve genel Kafkas tarihine katkılarıyla bilinen Musa Kalankatlı da Albanya'nın tarihteki önemli isimlerindendir.

Tarih boyunca kimi zaman bağımlı kimi zaman bağımsız olarak kültürünü, dilini ve kendine has dini kurumlarını yaşatan Albanlar değinildiği üzere İslam sonrası dönemde kademeli olarak etnik yoğunluklarını kaybetmeye başlamışlardır. Ancak bu tezin konusu olan Udiler bu konuda istisnai bir halktır. Çünkü Albanya'yı oluşturan halkların çoğu muhtemelen İslamlaşma neticesinde muhtelif halkların terkibine katılmış, asimilasyon ve karışım yoluyla tarih sahnesinden silinmişlerdir. Tarihi Alban halkının günümüzdeki tek doğrudan devamcısı olan Udilerin önemi burada ortaya çıkmaktadır. Udilerin varlığı sayesinde Albanların izini sadece arkeoloji, tarih gibi geçmiş ele alan disiplinlerle değil etnografya/folklor, sosyoloji ve hatta bu tezde olduğu gibi gastronomi ile de sürmek

mümkündür. Udilerin, tam anlamıyla günümüz ve geçmiş arasında köprü olarak tanımlanabilecek nadir halklardan olduğunu söylemek abartı olmaz. Tabii ki geçmişle bu bağı kurarken Udilerin ataları Albanlar gibi komşu toplumlarla sürekli karşılıklı etkileşimde bulunduklarını akılda tutmak lazımdır.

Geçmişle gelecek arasında köprü olma durumu Udi mutfağında ve gıdalarla ilgili ritüellerde görülmektedir. Aynı zamanda Hristiyan bir toplum olmalarına rağmen başta Türkler² ve Lezgiler olmak üzere Müslümanlara komşu oldukları için toplu merasimlerde İslami kaidelerin etkilerine rastlanmaktadır. Udi mutfağı bu bakımdan Udilerin hem tarihlerini hem de bulundukları bölgeyi yansıtmaktadır. Aynı durum sadece ritüellerde değil gıda malzemelerinde de görülmektedir.

1.1. Araştırma Amacı

Azerbaycan topraklarında tarihini sürdürmüş olan kadim topluluk Albanların bir kolu ve mirasçısı/temsileci olan Udilerin yemek kültürlerinin ve ritüellerinin günümüze kadar izini sürmek bu çalışmanın amacını kapsamaktadır. Udilerin yaşadıkları ülke Azerbaycan'ın ve meskun oldukları yerlerden yolu geçmiş olan toplulukların bıraktığı etnolojik ve arkeolojik kalıntıları yansıtmaya yönelik interdisipliner bir çalışmadır. Dini ve kültürel etkileşimleri göz önüne sererek başka çalışmalara yol açma ve kaynak olma amacını da taşımaktadır.

1.2. Araştırmanın Kapsamı

Bu tezde öncelikli olarak Nic kasabasındaki Udiler baz alınmıştır. Ancak özellikle diasporada Oğuz (Vartaşen) Udileri daha yaygındır. Gürcistan'ın *Zinobiani* köyündeki Udiler'de Oğuz Udilerinin uzantısıdır. Gebele'nin Nic köyü dışındaki Udiler teze dahil olmakla birlikte tezde haklarında kısmen bilgi verilmiştir. Bu araştırmada genel çerçevede, Udilerin ayırt edilebilen kalıntılarıyla birlikte geçmişten günümüze tarihleri ve mutfak değerleri üzerinde durulmuştur. Araştırmada Udilerin yaşamakta oldukları Azerbaycan'ın kültüründen, tarihinden ve gastronomisinden etkileşimleri başta olmak üzere bölgedeki otokton halkların, komşu ülkelerin etkisinden bahsedilmiştir. Aynı zamanda jeopolitik konum hasebiyle göç ve ticaret yolları üzerinde olması bu etkileri çeşitlendirmiştir.

² Azerbaycan'ın çoğunluğunu oluşturan, Türkiye ve Türk dünyasıyla dil, kültür, soy bağı bulunan halk için tez boyunca *Azeri* kelimesi yerine Türk ya da Azerbaycan Türkü terimleri kullanılmaktadır. Azerbaycan'da yaşayan halklar içinse çatı terim kullanılması gerektiği durumlarda Azerbaycanlı tanımı kullanılmaktadır. (E.A.D.)

Çalışmada bu çeşitlilikler tarih, arkeoloji, yemek tarifleri ve kültür örnekleriyle ifade edilmiştir. İnanışların ve dinin toplumdaki gastronomi kültürüne etkisi araştırmanın dahilinde olup, yarattığı farklılıklara değinilmiştir.

Çalışma Udilerin yoğun olarak yaşayıp, antik Albanların kalıntılarının bulunduğu Azerbaycan'ın Gebele kentinin çevresinde sürdürülmüş olup, aynı bölgede bulunan Nic köyündeki Udilerle görüşülüp desteklenmiştir. Albanların günümüzdeki mirasçıları olan Udilerin günlük yaşamları, merasimleri ve yeme kültürlerine dair Nic'de yaşayan halk ve kilise cemaatinin bilgileri, konuşmaları ve yön vermeleriyle ifade edilmiştir.

Araştırma belirli zamanlarda Azerbaycan'da bulunan Gebele kentine gidilerek desteklenmiştir. Nic kasabasında yaşayan Udiler ile iletişime geçilmiş, Çukur Gebele'deki Gebele Arkeoloji Merkezi'nden yararlanılmıştır. Aynı çevrede bulunan "Qala Kazısı" görülmüş, notlar alınmıştır.

Bölgeye ilk ziyaret 4 Eylül 2022-8 Eylül 2022 tarihleri arasında olmuş diğer ziyaret tarihleri ise;

26 Ekim 2022-30 Ekim 2022

27 Nisan 2023-1 Mayıs 2023

27 Ağustos 2023- 2 Eylül 2023 tarihlerinde yapılmıştır.

1.3. Çalışmanın Sınırlılıkları

Araştırma sahasının başka ülkede olması önemli bir sınırlılık gerekçesi olmasının yanı sıra başkent Bakü'den Gebele kentine ulaşım oldukça zorlu ve zaman kaybettiricidir. Uzun süre bölgede yaşamak anlamayı ve algılamayı kolaylaştırırsa da başka ülkede olmanın bürokrasisine uygun olmadığı cihetiyle uzun süre kalınarak değil kısa süreli fakat sık sık gidilmiştir. Dağlık bir coğrafyaya ve soğuk bir iklime sahip olan Gebele'de hava şartları da zorluk teşkil etmiştir. Özellikle ağır kış şartları sebebiyle kış aylarında gidilememiştir. Yağmur etkisiyle bazı görüşmeler planlandığı gibi yapılamamıştır.

Araştırılan topluluğun çok kalabalık olmaması da önemli ölçüde sınırlılık teşkil etmektedir. Köyde yaşayan insanların birçoğu ise köyden şehre taşınmış, başka ülkelere göç etmişlerdir. Zaten nüfusu az olan Udi toplumunun genel olarak çekimser bir yapıya sahip olması ve Azerbaycan'ın post-Sovyet ülkesi olmasının topluma dışarıdan gelen insanlara karşı şüpheli olmayı getirmesi önemli ölçüde zorluk yaratmıştır. Kaynak kişilere sorulan sorular bir düzene bağlı olmamakla birlikte sistematik şekle sığdırılamamıştır. Aynı zamanda çalışmada dile bağlı olarak iletişim zorlukları da yaşanmıştır. Azerbaycan Türkçesi

zerinden anlaşmamıza rağmen Udilerin Udice ve Ruşa'yı Azerbaycan Türkçesine göre daha sık kullanması, uzun yıllar Udilerin okullarda Ruşa'yı Azerbaycan Türkçesinden daha öncelikli olarak görmeleri, kompleks konularda Azerbaycan Türkçesinde anlaşma zorluğunun yaşanmasına sebep olmuştur.

Başka bir sınırlılık ise yine post-Sovyet ülkesinde çalışmanın getirisi olan bürokrasidir. Müzelerde fotoğraf çekmek dahil olmak üzere belli başlı konularda yetkililerden izin almak veyahut bir tanıdaık vasıtası ile ricacı olmak zorunda kalınmıştır.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1.Tarih

2.1.1.Azerbaycan'ın tarihi

Azerbaycan'da yaşayan birçok azınlık halktan biri olan Udilerin ve ataları olan Albanların, Azerbaycan ve Kafkasya bölgesindeki yerini ve önemini anlamak için tündengelimsel bir şekilde Azerbaycan tarihini izah etmek şarttır.

Azerbaycan kelimesi önceden Ahameni hükümdarı III. Darius'a hizmet eden, Makedonyalı İskender'in galibiyetini (MÖ 331) müteakiben, Makedonyalı İskender'in hizmetine giren Fars asilzadesi Atropates'in adından gelmektedir. İskender'in ölümünden sonra burada yerel bir krallık kuran Atropates'in devleti Yunanca *Atropatene*, Ermenice *Atrapatakan*, Pehlevi Farsçası'nda *Aturpatakan* şeklinde adlandırılmış olup Arap telaffuzu etkisiyle "Azerbaycan" şekline dönüşmüştür. Azerbaycan'ın ünlü tarihçilerinden Ziya Bünyadov'a göre bu etimolojiden başka iddia edilen savlar, mesela ismin Pehlevicede *âzer* "ateş" ve *bâykân* "muhafız" isimlerinden birleşimle Zerdüşt bir terim olarak "ateş muhafızı" ya da mitolojik bir karakter olan *Azarbâz bin Bîvaresf*'in isminden geldiği savları halk etimolojisinden ibaret olup ciddiye alınamaz (Bünyadov,1991:318. Pek çok Fars ve Ermeni tarihçiye göre bu isim sadece günümüz İran'ındaki Azerbaycan isimli bölgeye, yani ülkemizde daha yaygın bilindiği şekilde Güney Azerbaycan'a mahsustur. Ancak 1918'de kurulan Müsavat Partisi önderliğindeki Azerbaycan Demokratik Cumhuriyeti irredantist ve pan-Türkist amaçlarla, İran'dan toprak talep etmek için yapay bir şekilde ülkenin ismini Azerbaycan seçmiştir. Normalde günümüz Azerbaycan Cumhuriyeti'nin yani tarihsel ve etnik doğru isimlendirmesiyle Kuzey Azerbaycan'ın gerçek adı bu tarihçilere göre Arran ve Şirvan'dır, Azerbaycan ismi siyasi bir inşaadandan ibarettir (Atabaki, 2006:132; Atabaki, 2000:25; Dekmejian&Simonian, 2003: 60; Rezvani, 2014:356). Bu tezin doğru olmadığı ve siyasi amaçlarla, etnik önyargılar ve tarihi düşmanlıklarla oluşturulduğu ise asıl hakikattir. Bu iddiaya karşı sunulabilecek pek çok tarihi kanıt vardır. Örneğin İlhanlılar dönemi saray tarihçisi Hamdullah Kazvini tarafından 1330'da tamamlanmış *Tarih-i Güzide* eserinde Kıpçak kökenli İldenizliler hanedanından Türk atabeyi Özbek "Azerbaycan atabeyi" olarak geçmektedir (Kazvini&Browne&Nicholson, 1913: 130).

Kuzey Azerbaycan'ı da içine alan ve merkezi Nahçıvan olan (Bünyadov, 2007) Türk kökenli İldenizliler'in hükümdarının daha XIV. yüzyılda Azerbaycan hükümdarı/ atabeyi

olarak adlandırılması Azerbaycan isminin hem orta çağlardan bu yana Kuzey Azerbaycan'ı içine alacak şekilde kullanıldığını kanıtlamakta, hem de Türk yönetimindeki bir Azerbaycan kavramının yeni olmadığını göstermektedir. Alman İslam tarihçisi Robert Langer 2000 yılında yazdığı yüksek lisans tezinde özellikle İran resmi tarihçiliğinden gelen “Azerbaycan yapay bir devlettir, Azerbaycan ismi sadece yayılmacı bir siyasi amaçla konmuştur” iddiasına karşı XVIII. ve XIV. yüzyıllarda Osmanlı ile İran'daki Türk devletlerinden Safeviler, Avşarlar ve Kaçarların, onlara bağlı hanlıkların yazışmalarını incelemiştir. Söz konusu yazışmalarda Azerbaycan hanlıklarını, mesela günümüzde Ermenistan ismini almış olan ama geçmişte demografik yapısı farklı olan topraklar üzerine kurulu Revan Hanlığı, ismiyle müsemma Gence, Karabağ, Bakü hanlıkları gibi devletleri Osmanlı'nın ve kendilerinin “Azerbaycan Hanlığı”, “Azerbaycan Hanlıkları” şeklinde andığını göstermiştir. (Langer, 2000) Tüm bu tarihi kanıtlardan anlaşılabileceği üzere hem Tebriz, Hoy, Urmu, Karadağ, Erdebil gibi tarihi ve günümüz yerleşimlerini içeren İran Azerbaycan'ı ya da Güney Azerbaycan için hem de günümüzde Azerbaycan Cumhuriyeti olarak bildiğimiz Kuzey Azerbaycan için “Azerbaycan” tanımını kullanmak bilimsel olarak doğru olacaktır. Bu tezin konusu Kuzey Azerbaycan sınırları içinde olduğu halde Türkiye ve dünyadaki yaygın kullanıma uyularak sadece “Azerbaycan” denilmiştir.

Günümüz Azerbaycan'ının isimlendirmesi konusunda tek tartışma yukarıdaki paragrafta belirtildiği gibi “Azerbaycan” isminden ibaret değildir. *Şirvan* ve *Arran* isimleri de birbiriyle iç içe geçmiş, girift konulardır. İslam öncesi dönemde *Arran* çok daha geniş bir bölgeyi ifade etmekteydi. Günümüz Azerbaycan Cumhuriyetinin tamamı Ermenice *Alvank* ya da *Ağvank*, Gürcüce *Rani*, Latince *Albania*, Partça *Ardhan* olarak adlandırılmıştır. İslam sonrası dönemde ise Gürcüce isimden alıntı yapılarak *al-Rân*³ şekline dönüşmüş, bunun okunuşu zamanla *Arran* olmuştur (Bosworth, 1986:520-522; Minorsky, 1953:504). X. yüzyıl Arap tarihçisi el-İstehri, *Arran*'ın sınırlarının çok daha geniş olduğunu ve Güney Azerbaycan ile Ermenistan'ı da barındırdığını belirtir. Günümüz sınırlarını da açıklayacak olursak kuzeyde Kafkas dağları, doğuda Hazar Denizi ve günümüz İran'ının Hazar kıyısı yerleşimleri, güneyde Irak sınırı, batıda günümüz Ermenistan'ının Türkiye'ye bakan sınırına kadar olduğunu belirtir (Şerifli, 2013:134). Ancak İslam döneminde bölgede yerel hanedanların oluşmasıyla yeni isimlendirmeler belirmeye başlamıştır. Mesela Arap kökenli ama sonradan Farslaşan Şirvanşahlar sülalesi günümüz Şamahı şehrini merkez alacak şekilde Kür nehri, Kafkas sıradağları, Alazan çayı arasındaki bölgeyi hâkimiyet altına

³ Türkiye Türkçesinde bu isim “el-Rân” şeklinde telaffuz edilebilir. (E. A. D.)

almıştır. Böylelikle Şirvan adı jeopolitik bir isim olarak ortaya çıkmıştır (Aydın, 2010: 204-206). Ancak Şirvanşahlar'ın klasik hâkimiyet alanı yani devletin çekirdek sınırları daha dardır. Günümüz sınırlarıyla açıklanacak olursa kuzeydoğuda Azerbaycan Cumhuriyetinin Guba şehrinin Hazar kıyısı tarafları ve günümüzde Rusya'ya bağlı olan Dağıstan'daki Derbent şehri, batıda Şeki ve Göyçay rayonları, güneydoğuda ise Bakü ve civarındır (Barthold&Bosworth, 1997: 487-488). Şirvan yöresinin ismiyle ilgili değişik teoriler vardır. En kapsamlı ansiklopedik Farsça sözlük olan Dehkhoda'ya göre bu isim ya Farsça *şehirbân* yani “yönetici” anlamından ya Farsça selvi ağacı yani *şervan* ya da *serv* isminden veyahut Sasani hükümdarı Anuşirvan'dan⁴ gelmektedir. Şirvan bölgesi ayrı adlandırıldıktan sonra Arran bölgesi Azerbaycan'ın geri kalan kısmı için, daha açık bir şekilde belirtmek gerekirse Kür ve Aras arasına konumlanmış, tarihteki sınırları daralmıştır (Özaydın, 1991:394-395).

9 Kasım 2020 tarihinde işgalden kurtulan Hocavend rayonuna bağlı *Tuğ* köyü Azerbaycan açısından önemli bir yere sahiptir. Bu köyde bulunan *Quruçay* kültürü kalıntıları günümüzden 1.2 milyon yıl öncesine gitmektedir ve avcılık ve toplayıcılık ile geçimini sağlayan bu saha günümüzden 700 bin yıl öncesine kadar takip edilebilmiştir. Bu sahanın Doğu Afrika'daki Olduvay kültürüyle bağlantıları tespit edilmiştir. Aynı bölgede bulunan *Azıx* mağarası günümüzden 300 bin yıl öncesine kadar giden Orta Paleolitik bir kültürdür (Cəfərov,1990: 18-23). Bütün bunlar Azerbaycan'ın Karabağ bölgesinin kadim bir tarihe sahip olduğunu göstermektedir. Esasen bahsedilen *Quruçay* ve *Azıx* kültürleri Azerbaycan'ın paleolitik kültürleri açısından bir beşik görevi görmüştür. Bu kültürlerin devamcısı denebilecek olan *Aşel* kültürü günümüzden 700-500 bin yıl önce aynı yerden başlayıp daha kuzeydeki *Qazax* rayonunda bulunan *Damcılı* mağarasına kadar görülmekte olup, daha kuzeydoğudaki *Mingəçevir* bölgesine kadar çıkan arkeolojik buluntular da bulunmuştur. Bunun yanında sözü geçen *Tuğ* köyüne yakın *Tağlar* mağarası aynı yerde bulunan *Aşel* kültürü gibi biçimlerde Karabağ içinde de bu paleolitik kültür gelişmeye devam etmiştir. Bu kültür sahasında günümüzden 350.000-400.000 yıl öncesine dair insan kalıntıları rastlanmış olup, aynı arazide insan yaşamı MÖ 6400-6000 yıl öncesine kadar devam etmiştir. Ayrıca *Musteryen* stiline bağlı buluntular sebebiyle Neandertal varlığı da bu sahalarda tespit edilmiştir (Məmmədov, 2019: 15). Azerbaycan'ın büyük tarihi ve kültürel değerlerinden *Qobustan* prehistorik açıdan önemli bir örnektir. Bakü'deki *Qaradağ* rayonuna bağlı olan *Qobustan* MÖ 8000 yıl öncesine dayanmaktadır ve muhteşem kaya çizimleriyle meşhurdur (Mərcanlı, 2014: 46). Bütün bunlardan anlaşılacağı gibi 1 milyon yıl

⁴ Türkiye literatüründe bu hükümdar Nuşirevan ya da Hüsrev adıyla bilinir. (E.A.D.)

öncesinden Neolitik döneme kadar Azerbaycan'ın renkli bir prehistorik dönemi vardır. Bu durum maden devirlerinde de devam etmiştir. Nahçıvan'ın *Kültəpə* kalıntıları Anadolu'dan İran'a, İran'dan Dağıstan'a kadar uzanan Kür-Aras kültürünün bir parçasıdır. Neolitik dönemin Azerbaycan'daki ilk örneklerinden olan *Kültəpə* MÖ 2100-1900'e tarihlense de Azerbaycanlı araştırmacılar daha eskiye dayandığını iddia etmektedir. Bu kültür Azerbaycan içinde Qazax-Ağstafa, Mingəçevir, Karabağ ve daha önce bahsedilen Qobustan bölgesinde yayılmıştır (Cəfərov, 1990).

Azerbaycan'da tarih devirlerinde en erken izine rastlanan uygarlıkların başında MÖ 9. yüzyılda hüküm sürmüş olan Manna Krallığı gelir. Daha sonra Azerbaycan'a İskitlerin MÖ 7. yüzyılda yaptığı akınlar bilinmektedir. İskit akınlarıyla beraber MÖ 7-6. yüzyıllarda bölgeye Medler akın etmeye başlamış ve Manna Krallığını yıkarak Med İmparatorluğuna dahil etmişlerdir. Kimi kaynaklar ise önce Urartular tarafından yıkılıp sonra Medlerin eline geçtiğini belirtmektedir. Azerbaycan'ın kültüründe önemli yer tutan Zerdüştlük de Med döneminde inkişaf etmiştir. MÖ 550'den itibaren Medlerin yerini kendi devamcıları olan Ahameni hanedanından Persler almıştır (Lieberman, 2003:12-14; Bünyadov, 1991: 318). Bu tarihten sonra Azerbaycan'ın isim tartışmalarının yapıldığı bölümde bahsedildiği üzere Makedonyalı İskender'in fethi, Albanya'nın bağımlı ve (bilinmeyen bir dönemde, kesin olmamakla birlikte) bağımsız dönemleri, Sasani dönemi ve Arap istilasını yer almaktadır. Ayrıca Roma döneminden sikkeler Alban tarihi açısından önemli olan Gebele şehrinin etrafında MÖ 300'lerden itibaren görülmektedir (Babayev, 2007:4-6). Qobustan bölgesinde de Roma döneminden İmparator Domitianus dönemine tarihlenen bir Roma kitabesine de rast gelinmiştir (Məmmədova, 2015:179-180). Bu durum Roma'nın Hazar kıyısına kadar uzandığının kanıtıdır. Esasen İskender sonrası Azerbaycan için bir hâkimiyet sınırı çizmek kolay değildir. Bölge Roma ve Partlar⁵ arasında sürekli el değiştirmiştir (Bünyadov, 1991: 318). Bu sürekli el değiştirme döneminde, İslam dönemi de dahil olmak üzere Hunlar, Hazarlar, Sabirler ve Göktürkler gibi Türk devlet ve topluluklarından bahsetmemek mümkün değildir. Hun hükümdarı Attila'nın yaşadığı dönemlerde bile Dağıstan civarı Hunlar ve Albanlar arasında sınır olarak kayda geçmişti. Aynı zamanda büyük ihtimalle Attila sonrasında Hunların siyasi birlikteliğinin son bulmasından dolayı devlet olarak olmasa

⁵ Bünyadov dâhil çoğu araştırmacı bu dönemde Azerbaycan'ın Ermeni hâkimiyetine girdiğini belirtmektedir. Yalnız bu ifade bir hata içermektedir. Azerbaycan'ın, efsanevi Ermenistan kralı II.Tigran ya da Büyük Tigran döneminde hakimiyet altına alındığı doğrudur. Ancak Tigran "Ermenistan'ın Kralı" olmakla birlikte soyca Part Artaksiyad hanedanına dâhil olmakla birlikte bu hanedanlık Ermenistan'ı yönettiği için "Ermeni Kralı" olarak anılmaktadır. Bu bölümü Part tarihinin iç meselesi olarak almak daha mantıklı olacaktır. Daha fazla bilgi için bkz. Garsoiyan'ın "Iranica" ansiklopedisindeki "Tigran II" makalesi. (E.A.D.)

da Sasani Fars devletinin içinde Fars otoritesiyle Alban, Ermeni ve Gürcü halklarının çatışmalarında Hunlar paralı asker olarak boy göstermiştir. Hazar devleti ve Sabirler gibi Türk toplumlarının güneye inerek Alban başkenti *Partav* şehrine ve günümüzde Karabağ adıyla anılan coğrafyaya kadar uzandığı bilinmektedir. Hatta Hazarlar kısa bir süre bile olsa Albanya'yı hâkimiyet altına almıştır. Arap istilası öncesinde Farslara karşı Bizans ile kurulan ittifaktan dolayı İstemi Yabgu'nun kuvvetlerinin günümüz Azerbaycan'ına inerek Farsları zor durumda bıraktığı, Hazarların ve Hun krallıklarının Güney Kafkasya hakimiyeti için Araplarla savaştığı hatta efsanevi Albanya hükümdarı Cevanşir ile uzun süre savaşan Kafkaslardaki bir Hun hükümdarı kendisini önce boyun eğdirip tabiiyetine almış, kızını vererek kendine bağlamıştır. Cevanşir'in yeğeni ve halefi Varaz-Trdat döneminde bu dönemi bütünüyle özetleyen bir durum yaşanmıştır. Albanya hem Hazarlara hem Araplara hem Doğu Romalılara vergi vermiştir (Artamonov, 2008). Bu durum bile Azerbaycan'ın Erken Orta Çağ boyunca çeşitli güçlerin tam hâkimiyet sağlayamadığı daha doğrusu hâkimiyet alanlarının kesiştiği bir bölge olduğunu göstermektedir. Ayrıca bu dönem Azerbaycan'da Türklerin Selçuklu ve sonrası dönemler gibi kalıcı yerleşim şeklinde olmasa da idari ve askeri olarak erken dönemlerden beri var olduğunu göstermektedir. Bu konuda, tezin konusu olan Udilerle de ilgili olacak şekilde günümüze uzanan ilginç kanıtlar vardır. Udiler her ne kadar Türkçe konuşan ve Türk soylu bir halk olmasa da, büyük ihtimalle Erken Orta Çağ dönemlerinde Azerbaycan'a ulaşan sözü geçen Türk toplulukları tesiriyle Türk dil etkileri kendilerinde bulunmaktadır. “Konuşmak” fiili için eski Türkçe *eyit-* filini kullanıp, “sözlük” kelimesi için Türkçeden gelen yapım eki ile *eyitluğ* sözünü kullanmaları buna bir örnektir (Mobili, 2010: 112). Bu sözcüğün günümüz Azerbaycan Türkçesinde var olmayışı, Kıpçak veya Hazar tarzı eski bir kaynaktan gelmiş olduğuna işaret ediyor olabilir. Ayrıca Azerbaycan Türkçesinin, Udice'ye gramer etkileri ise Timur Maisak'ın makalesinde ayrıntılı şekilde ele alınmıştır (Maisak, 2023). Aynı zamanda Udi toplumunun mevcut kanaat önderi Robert Mobili ile yapılan yüz yüze görüşmede, kendisi Kıpçak ya da Hun etkisi olduğunu düşündüğü bir âdeti aktarmıştır. Çocuk ölümünün yaygın olduğu ailelerde, son doğan çocuğun ölmemesi için sekiz yaşına kadar saçının arkada bir perçem bırakacak şekilde traş edilip, sekiz yaşında çocuk hayatta kalırsa saçının arkasındaki saçın törenle kesilip kurban kesildiğini çocukluk anısı üzerinden belirtmişti. Nic doğumlu olup, Oğuz'da ikamet etmekte olan Milena Kumsiyeva da aynı âdetin halen yaşandığına tanık olduğunu belirtmişti. (Resim 2.1.)



1. XIX əsrdə Altay türklərinin “aydar” adlanan kəkili.²⁰ 2. Xınalıq kəndində oğlan uşağının kəkili

Resim 2. 1. Altay Türklerinde ve Kafkas yerlisi Hınalıklarda “perçem” geleneği örnekleri.

Bu etkileşim pek tabii ki tek taraflı olmamıştır. Çeşitli kaynaklar göstermektedir ki Albanya’nın özellikle İslam sonrası dönemde çeşitli güçler arasında bölüşülmesinin sonucu olarak Albanlar da Hristiyanlık ve İslam’ın etkisi altında çeşitli toplumların içine karışmıştır. İleriki bölümlerde kayıt edildiği üzere, Albanlar Azerbaycan Türkleri dâhil olmak üzere Güney Kafkasya’nın çoğu halkının etnik terkibine dâhil olmuştur. Azerbaycan özelinde buna bir kanıt da, Azerbaycan Türkçesindeki Udi-Alban etkileridir. Meşhur Udi dilbilimci Voroşil Gukasari’ye göre, Gebele’nin Bum, Sultannuha, Mirzabeyli, Nic ve Çukur Kebele köylerinde, Oğuz rayonunun ise Haçmaz ve Muhas köylerinde bu konuda fonetik izlere rastlanmaktadır. Bu köylerdeki Azerbaycan Türklerinin söz başı /k/ harfini kalın telaffuz etmesi, mesela normal Azerbaycan Türkçesinde “gap-gacah” telaffuzu varken, Gebele yöresinde bunun gırtlaktan gelen bir ses ile “qap-qacah” gibi söylemesi Gukasari’ye göre bu konuya dair fonetik örneklerden biridir. Leksik olarak ise Gukasari, Gebele ve Göyçay yörelerinde köpek yavrusu için küçen, dağ yamacı için şeço kelimesinin kullanılmasını Udiceden Azerbaycan ağızlarına alıntılanan sözlere örnek gösterir (Qukasyan, 1973: 50, 56). Ayrıca Gürcü Türkolog Sergey Cikia Azerbaycan Türkçesindeki Gürcüce alıntıları çalışmıştır. Gürcüce alıntıların bir kısmının Gürcistan’a sınır olarak çok uzak bölgelerde bulunmasını Gürcüce’den Albancaya Albanca’dan Azerbaycan Türkçesine alıntı şeklinde açıklamıştır (Cikia, 2020: 840) .

Azerbaycan'ın İslam sonrası dönemi de yoğun bir el ve hâkimiyet değiştirme sürecini içermektedir. Abbasilerin zayıflamasıyla birbirinden farklı etnik köklere sahip olan⁶ Şirvanşahlar (799-1656), Sâcoğulları (879-930), Revvâdiler (X. yüzyılın başlarından 1071'e dek), Sellârîler (916-1090), Şeddâdîler (951-1075) ve Ahmedîlîler (1108-1227) hanedanlar Azerbaycan'ı yönetmiştir. Şirvanşahlar hariç hiçbirisi uzun soluklu hüküm sürememiştir. Bu beyliklerin devrinden sonra ise Rus istilasına kadar neredeyse kesintisiz olarak devam edecek olan Türk dönemi Tuğrul Bey'in 1054'te Azerbaycan'ı fethetmesiyle başlamıştır. Selçukluların ardından yine bir Türk devleti olan İldenizliler (1137-1225) bölgeyi yönetmiştir. Azerbaycan bundan sonra XII-XIV. yüzyıllar arasında Moğollar, Harzemşahlılar ve Timur Devleti tarafından yönetilmiştir. Timur'dan sonra ise önce Karakoyunlular (1380-1468) sonra Akkoyunlular (1340-1514) bölgede hâkim olmuştur (Bünyadov, 1991: 319).

Tarihteki göze çarpan en ilginç devlet kuruluş hikâyelerinden biri şüphesiz Safevi Devleti'nin kuruluşudur. Bugün İran'da Güney Azerbaycan şeklinde anılan bölgenin bir şehri olan Erdebil'de bulunan Safevi tarikatı Şiiliğin kendine has bir yorumu olan Kızılbaşlığı benimsemiştir. Bu tarikat sıradan bir tarikat olmaktan öte askeri ve siyasi özellik taşıyor, aslında bir devletin temellerini atıyordu. Şah İsmail'in dedesi olan Şeyh Cüneyt daha 1449 yılında Karaman, Çukurova, Maraş, Antakya ve Kilis'e giderek Anadolu'daki Türkmen aşiretlerinin desteğini almış, Diyarbakır'a gelerek Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan'ın kız kardeşiyle evlenmiştir. Şeyh Haydar (1460-1488) döneminde Anadolu Türkmenlerin Safevi yapılanmasına desteği artmış hatta Anadolu-Suriye arasında yaşayan Şamlı aşireti Şeyh Haydar'ın Dağıstan seferine katılmıştı. Daha sonra başa gelen Şeyh Haydar'ın oğlu ve Şeyh Cüneyt'in torunu Şah İsmail daha 13 yaşındayken Şamlı, Karamanlı, Kaçar, Dulkadir, Rumlu gibi Anadolu Türkmenlerinin desteğini almış ve Erzincan'a vardığında Avşar, Varsak ve Tekeli Türkmenlerini de yanına çekmiştir. Bu kuvvetlerle 15 yaşında iken Bakü'nün fethedilmesine önderlik etmiştir. Aynı şekilde Tebriz'i ve bilinen Azerbaycan'ın büyük bir kısmını aynı yıl içinde (1501) ele geçirmişlerdir. Bütün bunlardan görölmektedir ki Safeviler bir tarikat iken Anadolu Türkmenlerinin katılımıyla devlet hüviyeti kazanmışlardır (Öfəndiyev, 1993). Şah İsmail'in bu yayılmacı hareketlerinin Osmanlıyı rahatsız etmesi sebebiyle 1514'te Çaldıran Savaşı gerçekleşmiştir ve bu Osmanlı

⁶ Bu hanedanların sahip olduğu etnik kökenlerin tartışması başlı başına bir tez oluşturacağı için bu konuya girilmemesi tercih edilmiştir. Örnek olarak Sâcoğulları için Maverâünnehir'den göçmesi kesin olmakla beraber Türk ve Soğd/Tacik, Revvâdiler ve Şeddâdîler için ise Arap ve Kürt iddiaları halen tartışılmakta olup kesin bir kaniya varıldığını söylemek güçtür.(E.A.D.)

ile İran sahası Türk devletlerinin⁷ yüzyıllarca sürecek savaşlar dizisinin başlangıcı olmuştur. Hem Safevi hem Avşar hem Kaçar döneminde Osmanlı ile savaşlar devam etmiştir. Ancak Osmanlı zaman zaman Kuzey ve Güney Azerbaycan'da hakimiyet kursa da hiçbir zaman bölgeyi tam anlamıyla ele geçirememiştir. Bu durum 1823 yılında Erzurum Anlaşması imzalanana kadar devam etmiştir (Bünyadov, 1991: 320).

Azerbaycan'ın bağımsız bir Türk devleti olma hüviyetinin bir süre ortadan kalması Rus istilasına hasebiyledir. Daha Nadir Şah döneminde (1735) Azerbaycan'a ilk Rus akını gerçekleşmiştir. Hali hazırda 1758'de Quba bölgesi ve Kafkasya'nın büyük bir kısmını idarelerine almış olan Ruslar II. Katerina döneminde (1768-1796) Ruslar güneye doğru ilerlemeye devam etti. Katerina'nın ölümünden sonra ise bir müddet Azerbaycan hanlıkları Ruslar üzerine saldırılar düzenledi. Ancak 1805 yılında Gence Hanlığının ele geçirilmesiyle Ruslar bölgeye hâkim olmaya başlamıştır. 1803- 1813 Rus-Kaçar savaşları neticesinde imzalanan Gülistan Anlaşması (1813) ile Kuzey Azerbaycan'daki Gence, Şeki, Bakü, Derbend, Guba ve Talış hanlıkları Rus idaresine geçerken Güney Azerbaycan Kaçar idaresinde kalmıştır. Kaçarlar daha sonra kuzeye seferler yaparak kaybettikleri toprakları geri almaya çalışsalar da mağlup oldular. Bundan dolayı da Rusya ile Türkmençay Antlaşması (1828) imzalanmıştır. Aras nehri ve Talış dağları sınır olmak üzere Azerbaycan'ın kuzeyi Rusya'ya bırakılarak günümüz Azerbaycan'ındaki Nahçıvan ile günümüz Ermenistan arazisini kapsayan Revan bölgesi hanlıkları da Rus hegemonyasına girmiştir. Bu tarihten itibaren Azerbaycan uzun bir süre Rus hâkimiyetinde kalmaya devam etmiştir. Osmanlı'nın askeri desteğinin de etkisiyle, Azerbaycan Demokratik Cumhuriyeti ile bir bağımsızlık dönemi olmuş ancak bu dönem 28 Mayıs 1918 ile 27 Nisan 1920 arasından ibaret kalmıştır. Rus hâkimiyeti, 1920'den itibaren Sovyet adı altında devam etmiştir. Dolayısıyla, Azerbaycan Demokratik Cumhuriyeti safhası haricinde, 1813'ten Azerbaycan'ın 1991'deki bağımsızlığına kadar Rus hâkimiyeti devam etmiştir (Bünyadov, 1991: 320-321).

2.1.2. Udilerin Orta Çağ'dan itibaren tarihi

Azerbaycan tarihinin özel ve bu tezle doğrudan ilgili parçası olarak, Udilerin ayrı ele alınması şarttır. Bu yüzden bu bölümde, Udilerin özellikle orta çağ ve sonrası dönemleri ele

⁷ Türkiye'nin resmi tarih anlayışına göre ve ders kitaplarında "Osmanlı-İran Savaşları" ibaresi kullanılmaktadır. Ancak bu ifade sanki bir Türk- Fars savaşı izlenimi vermektedir. Oysa Osmanlı'nın İran sahasında savaştığı bütün devletler (Safevi, Avşar, Kaçar) Türk devletleridir. Bu konuda bu tarz bir yanlış anlaşılmaya mahal vermemek için tez boyunca hanedanların isimleri tek tek kullanılmıştır. (E.A.D.)

alınmıştır. Önceki antik dönemler ise ayrı şekilde *Antikite ve Arkeoloji* bölümünde ele alınacaktır.

Azerbaycan tarihinde izah edilen süreçler içinde yer alan Albanlar, arkeolojik buluntulara göre MÖ IV-I. yüzyıllarda ortak bir kültür oluşturmuş ve tarihi belgelerde bir satır arası gibi geçen “bağımsız Alban” dönemi büyük ihtimalle bu dönemde, Yaloylutepe adıyla bilinen kültür dairesi şeklinde ortaya çıkmıştır. Mingeçevir’de, Gebele-Oğuz-Şeki hattında başta Yaloylutepe olmak üzere bir çok kazı alanında, Gah vilayətinin Torpaqqala alanında, Şamahı’nın Hınıslı köyünde, Dağıstan’ın Qarabulaqkend arazisinde, Gazah ve Ağstafa bölgelerinde başta mezarlar olmak üzere bulunan buluntuların birbiriyle süreklilik arz etmesi, Albanların belli bir dönem müstakil bir yapı olduğunu göstermektedir (Məmmədov, 2021: 16-17; Paşayeva, 2018: 26, 144). Ancak belli bir dönemden itibaren, Albanya sürekli farklı güçlerin tahakkümünde olmuştur. Bu dönemler arasında ise muhtemelen en dramatik değişim Arap fetihleri ve İslam’ın bölgede yayılmasıyla gerçekleşmiştir, bu süreçle Alban halkı diğer halkların terkiibine katılmaya başlamış, nüfusu bu şekilde azalmıştır. Tarihi kaynaklarda kesin olarak geçmektedir ki Arran ve Şirvan yörelerinde IX-X yüzyıllardan başlayarak Farsça yaygın dil haline gelmiştir. Buradan Albanların bugün Tat adında anılan Azerbaycan’ın Müslüman ve İran dilli toplumunun içine o dönemlerden itibaren girdiğini söylemek mümkündür. Ayrıca zamanla hem önceki bölümlerde bahsedilen İslamlaşma, hem de bu bölümde detaylı bir biçimde ele alınacak olan Hristiyanlık etkisiyle Albanlar, pek çok halkın etnik terkiibine dahi olmuştur. Bunların arasında Azerbaycan Türkleri, Kaheti Gürcüleri, Karabağ Ermenileri ve Lak, Lezgi, Sahur gibi Dağıstan halkları mevcuttur (Alayev & Aşrafyan, 2002:27; Stuart, 1994:27). Yasəmən Musayeva’ya göre özellikle Karabağ ve Şeki-Zakatala yöresinde kalanlar, dağlık bölgelerde yaşadıkları için kendi siyasi-kültürel birliklerini, dillerini ve etnik mensubiyetini koruyabilmişlerdir. (Musayeva, 2019: 1)

VII. yüzyılda Arap makamlarının izni üzerine Alban Kilisesi, Ermeni Gregoryen Kilisesine dâhil edilmiştir. O zamandan itibaren, Alban Katolikosunun varlığının devam etmesine rağmen, Alban Hristiyanlarının zorla Ermenileştirilmesi siyaseti resmen başlar. 1836 yılında Rus Pravoslav Kilisesi ve Rusya’nın yöneticileri Alban Katolikosunun tahtını ve bürokrasisini ele geçirdikten sonra Udi Hristiyanları Ermeni kilisesinin tam tesiri altına düşmüşlerdir. Fakat şimdiki Qəbələ ve Oğuz yerleşimlerinde yaşayan Udiler kendi kültürlerini ve dillerini koruyabilmişlerdir. Şu an dünyada yaklaşık 8.000 ile 10.000 arasında Udi vardır. Onlardan 3.500’e yakını Azerbaycan’ın Qəbələ rayonunun Nic kasabasında,

Türklere ve Lezgilere komşu olarak yaşamaktadır. Eskiden Nic ile birlikte en büyük iki Udi yerleşiminden biri olan Oğuz'da(eski adıyla Vartaşen) sadece birkaç aile kalmış iken, buralı Udilerin mühim bir kısmı 1920'lerde Gürcistan'ın Kvareli ilçesine bağlı Zinobiani(Sovyet dönemi adıyla Oktomberi) köyüne yerleşmiştir ve burada da 200-300 Udi yaşamaktadır. Rusya'nın Krasnodar, Rostov ve Stavropol gibi güney bölgelerinde de birkaç bin Udi yaşamaktadır. Ayrıca Ukrayna, Ermenistan, Kazakistan ve diğer post-Sovyet ülkelerinde de Udi nüfusu mevcuttur. Başka ülkelerde yaşayan bütün Udilerin hepsinin vatani Azerbaycan'dır. Fakat önemli bir çoğunluğu Udi dilinde konuşmamaktadır (Maisak, 2023: 55; Musayeva, 2019: 2). Bahse konu olan Udi nüfusu, önce İslamlaşma ve çeşitli Müslüman halkların içine dâhil olma, sonra ise kalan Albanların Ermeni toplumuna din aracılığıyla dahil olması süreçlerine girmemiş, kimliğini korumuş Albanlardan oluşmaktadır.

Elbette Albanların mirasçısı Udilerin tarihi Arap istilasıyla kesilip Rus işgalinden sonra tekrar başlamadığı düşünülmektedir. Udi tarihine ve Albanların bölgedeki devamlılığına örnek teşkil eden olgular arasında Karabağ bölgesinde bilinen beş *melik* ve onların beylikleri de sayılabilir. 1603-1822 arasında irili ufaklı, bağımlı bağımsız şekilde devam etmiş olan ve kökleri Cevanşir dönemi hanedanına kadar sürülebilene bu beylikler kimi kaynaklara göre Ermeni, kimi kaynaklara göre ise aslen Alban olup sonradan Ermenileşmiş hanedanlardı. Bu beyliklerden Gülistan beyliği için doğrudan Udi yoğunluklu Nic kasabasından yer değiştirerek geldikleri iddiası vardır. Bu iddia doğru kabul edilirse Udilerin Azerbaycan tarihinde bir beyliği olduğu söylenebilir (Sadıqova, 2021). Aynı zamanda, 1923 ve 1924'te Gürcistan'daki Udiler tarafından neşredilen tarihi çalışmalarda, Udilerin Nadir Şah döneminde(1736-1747) bahsedildiğini kanıtlayan yazılı belgeler mevcuttur. Halk arasındaki rivayetlerden toplanıp yazılanlara göre, Nadir Şah Doğu Kafkasya'yı tamamıyla hâkimiyet altına almak için Udilerin bulunduğu bölgelere de yürümüş, nüfusun çoğunu Müslüman yapmayı başarmıştır. Ancak yedi aile buna karşı direnmiştir.⁸ Yalçın dağlara kaçmışlar, direnmeye devam etmişlerdir. Nadir Şah bunun üstüne Udilerle bir anlaşma yapmış, memleketlerine dönüp dil ve dinlerini korumalarına izin vermiş, bunun karşılığında da Udiler her hane başına belli oranda ipek kumaş vermeyi kabul etmişlerdir (Musha, 1923: 3; Kartvel-Udinta Damkhmare Sazogadoeba, 1924: 6-7). Udiler aynı zamanda çeşitli araştırmacılar ve seyyahların notlarında, eserlerinde de geçmektedir.

⁸ Gürcüce bu iki kaynak hakkında yardımcı olan Udi ve Gürcü asıllı araştırmacı Alexander Kavtaradze'ye göre, buradaki yedi sayısı sembolik bir anlatım olabilir. Bu tarihi durumun doğru olma ihtimali yüksek olmakla birlikte, Udilerin kaçının bu çatışmalarda bulunduğu dair bir kanıt elde yoktur. Kavtaradze'ye Gürcüce'den çeviri ve bilgi konularındaki yardımı için ayrıca teşekkür ederim. (E.A.D.)

Meşhur Fransız yazar Alexander Duma, 1858-1859 yılları arasında Kafkas bölgesine seyahatte bulunur ve seyahatlerini kitaplaştırır. Burada Udi halkının diline ve kültürüne değinir (Efendiye, 2018: 22). Aynı zamanda Çerkez asıllı Osmanlı paşalarından Yusuf İzzet Paşa, 1914 yılında yazdığı *Tarih-ül Kafkas* kitabında Udilerin kökenine ve diline yer verir, Udilerin Lezgi soyunun Kurim kolundan olduğunu yazar ve Alban asıllı olduklarını da belirtir (Efendiye, 2018: 20).

Udilerin günümüzdeki tarih ve kültür oluşumunu, etnik hissiyatlarını anlayabilmek için, özellikle Çarlık ve sonrası dönemdeki Udi-Ermeni-Rus ilişkisini anlamak oldukça önemlidir. Bu hususta çalışmalar yapan araştırmacı-gazeteci Yasəmən Musayeva'ya ve Udi toplumunun temsilcisi Robert Mobili'ye göre, Azerbaycan'da Hristiyan kültürel mirasına sahip olan Udilerin ve bütün Alban boylarının Ermeni kilisesinin yönetimine verilmesinde sinsi amaçlar güdülmekteydi. Robert Mobili, "Ermeniler edebiyatı, bürokrasiyi ve dini merkezleri kendi kiliselerine uygun değiştirmeye başladılar. Onlar kendilerine gerekli olanları tercüme edip değiştirdiler fakat kendilerine uymayanları yok ettiler." sözleriyle bunları yaparken Albanya'nın Hristiyan kültürel temellerinin Ermenilere mâl edilmesinin hedeflendiğini iddia etmiştir. Ayrıca Musayeva'ya göre Ermenilerin bölgedeki yerliliğini ispatlamak için Karabağ'da Gencesar Manastırı'nda, Gedebe ve diğer bölgelerde Alban haçları ortadan kaldırılmış ve yerlerine Ermeni Gregoryen haçları yerleştirilmiştir (Musayeva, 2019: 2).

"Bu devirde Çarlık Rusyası'nın istediği Azerbaycan arazisinde İslam ve Hristiyan dinlerine mensup iki kutup yaratmaktı. Ermenilerin kültürel mirasa sahip olmaları yalanı üzerine koşullar yarattılar, Alban sözcüğünü ise lügatten çıkarttılar." diyen dini topluluğun başkanı demektedir ki; bu zamana kadar Udiler benliğini korumak için farklı bir yol seçtiler:" biz Ermeni kilisesine gidip ibadet etmediğimize göre, benliğimizi koruyabildik. Hatta Ermeniler onların kiliselerine gitmediğimiz için Ecmiadzin'e çoklu şikâyet mektupları göndermişlerdir. Mobili sözlerine şu şekilde devam etmektedir: "Bilgilere göre, işgal altında olan Alban kiliselerinin bazıları, Ermenistan tarafından büyük bir fon harcanarak restore edilmiştir. Onların bu hareketlerinin altında kötü bir niyet olduğu aşîkârdır.". Mobili, bunun Karabağ bölgesindeki Alban kiliseleri özelinde, Ermenilerin bölgede yerlilik hak iddiası için olduğunu ve amacın bu kiliseleri Ermeni kilisesi olarak tanıtmak olduğunu söylemektedir. Albanya'yı da tarihi Ermenistan içinde gösterme amaçlarından bahseden Mobili, bu siyasetin Rusya ve Ermenistan'ın çıkarlarına uygun olduğunu ve Udi ile Azerbaycan toplumlarının bu konuda tepkisiz kalmasını da eleştirmektedir (Musayeva, 2019: 3).

Azerbaycan Milli İlimler Akademisi'nin Arkeoloji ve Etnografya Enstitüsünün araştırma görevlisi, tarih doktoru Məhəbbət Paşayeva'ya göre; önceki devirlerde Alban tarihi, kültürü derinden araştırılmamıştır ve bunun sebebi Çarlık ve Sovyet Rus siyasi otoritelerinin çıkarlarıdır. Paşayeva'ya göre, Arap istilasından sonra Alban devleti, kiliseleri ve etnisitesinin tamamen ortadan kalktığı fikri, Sovyet döneminin siyasi emellerine dayanan bir tezdır ve bu tezi ortaya koymanın sebebi Alban kavramını tarihte geri plana atmaktır. Paşayeva buna antitez olarak İslam dininin diğer dinlere ve özellikle semavi dinlere karşı hoşgörü ve saygıyla yaklaşmasını belirtmiştir. Paşayeva'ya göre bu yüzden Alban kilisesi XIX. yüzyıla kadar ortadan kalkmamıştır (Musayeva, 2019: 3).

Paşayeva'ya göre özellikle Bünyadov, Məmmədova, Babayev gibi bilim insanları ve tarihçiler Alban mirasını araştırma konusunda önemli yol kat etmişlerdir. Paşayeva, Alban tarihi araştırıldıkça Hristiyanlığın Dört Havari dönemi gibi erken devirleri hakkında daha çok bilgi edinilebileceğini, Doğu Kiliselerin tarihine ait kayıtlardan öğrenilecek çok şey olduğunu iddia etmektedir (Musayeva, 2019: 4).

Udilerin 20. yüzyıldan itibaren çıkarttığı isimlere bakılacak olursa, Nic Udileri daha çok kültür ve dil gibi sosyal bilimler alanına yoğunlaşmışken, Oğuz Udileri askeriye ve pozitif bilimlerde daha etkindir. Nic Udilerinin tamamı mezhep olarak Ortodoks olduğu için Ermenistan ile bağları yokken, Oğuz Udileri kısmen Ortodoks kısmen Gregoryen olduğundan Gregoryen Oğuz Udileri arasında Ermeni ordusunda hizmet etmiş generaller mevcuttur. Ortodoks Udilerin tamamına yakını ise Azerbaycan devletine sadık kalmış, Azerbaycan lehine lobi ve kültür çalışmalarında bulunmuştur. Bu durum, mezhebin Udiler arasında yarattığı siyasi bölünmeye de bir örnektir. Ünlü Nic Udilerine örnek olarak Udi dilbiliminin babalarından Voroşil Leonoviç Gukasari / Gukasyan, Udi dil eğitiminin kurucularından öğretmen ve dilbilimci Georgiy (Jora) Avetisoviç Keçaari ve Azerbaycan'ın Udi toplumunun resmî kanaat önderi⁹ jeolog Robert Mobili ve Udi kilisesinin günümüzdeki dini lideri Rafik Danakari verilebilir. Oğuz Udilerine örnek olarak ise, I. Dünya Savaşında Ermeni ordularında general rütbesinde komutanlık yapmış Movses Mihailoviç Silikyan, Rus Çarlık ve Sovyet ordularında albay rütbesinde bulunmuş Nikolay Stepanoviç Paçikov ve ünlü yazılımcı, Paragraph International, Parascript, Evernote gibi yazılım firmalarının kurucusu Stepan Aleksandroviç Paçikov gösterilebilir. I. Dünya Savaşı sırasında Türk – Ermeni çatışmalarından dolayı oluşan Müslüman – Hristiyan geriliminden halkı

⁹ Çok uluslu yapıya önem veren Azerbaycan devletinde, her etnik grubun bir adet kanaat önderi, Azerbaycan Türkçesindeki şekliyle *icma başçısı* vardır. (E.A.D.)

uzaklaştırmak için Gürcistan'daki Zinobiani köyünü kuran, Gürcistan'ın ilk Udi kanaat önderi Zinobi Silikaşvili¹⁰ / Silikov da buna örnektir. Kendisi, Udi halkını kültürel ve ulusal olarak muhafaza etmek istediği için Sovyetler tarafından milliyetçilikle suçlanmış ve 1938 yılında kurşuna dizilmiştir.

2.2. Antikite ve Arkeoloji

2.2.1. Antik dönemlerde Albanlar

Albanlar kimdir? Adları nereden gelmektedir? Adları hakkındaki teoriler nelerdir?

Albanya toponimine ve Alban etnonimine dair birden çok teori vardır. Balkan coğrafyası üzerine çalışan Bekir Yüksel Hoş, iki coğrafya arasında isimden doğan karışıklığın önüne geçmek için yazdığı makalesinde öncelikle Balkanlardaki *Albania* (Arnavutluk) ve Kafkasya'daki tarihi *Albanya* arasındaki temel farkları açıklar. Kafkasya'daki Albanya'nın dilinin Nah-Dağıstan ailesinin bir alt kolu olan Ağvan/Udi dalına bağlı olduğunu belirtir, bu dilin Arnavutça ile değil Lezgice ile akraba olduğunu yazar. Sonrasında Arnavutluk için kullanılan *Albania* teriminin Latince *alba* yani *beyaz* teriminden türediğini, bunun da karlı dağları, kireçli dağları veya beyazlıkla ilintili coğrafyayı tanımlamakta kullanıldığını ekler. Kafkasya'daki Albanya'nın da Latin merkezli bakış açısından bu isimle anıldığını belirtir. İsim kökünün aynı kökten geldiğini iddia etse de, bu isimleri alan toplumların farklı olduğunu vurgular. Günümüzden örnek olarak ise hem Avusturalya, hem Tayvan hem de Sahalin adaları yerlilerinin *Aborjin* ismiyle anıldığını belirtir. Yani *Albanya* adı konusundaki bu teze göre, bu isim Roma-Latin kökenlidir (Hoş, 2022: 912-916).

Alman dilbilimci Wolfgang Schulze ise Latince isim kökeninden tamamen zıt etimolojiler ortaya sunar. İlk olarak *Movses Kalankatovatsi* adıyla da bilinen Kalankatlı Musa'nın Ermenice köken tezini sunar ve Ermenice “Albanlar” anlamına gelen *Alowank* isminin, Ermenice “yumuşak”, “tatlı”, “anlaşması kolay”, “dost canlısı” anlamından türediği tezinden bahseder. Yani Ermenilerin, komşu bir halkı huylarına ve karakterlerine göre tanımladığını iddia eden bir tezdur bu. Ancak Schulze, bu tezden bahsettikten kısa bir süre

¹⁰ Gukasyan, Silikyan ve Silikaşvili örneğinden görüldüğü üzere Udi soyadları aynı ailede bile mezhepsel sebeplerden değişebilmektedir. Rusya'nın Udileri Ermeni cemaatine dahil etme çabası dolayısıyla –yan sonlu soyadlarının kullanılması bir yana, aynı aileden Gürcü Ortodoks kilisesine mensup bir birey *Silikaşvili*, Ermeni Gregoryen kilisesine mensup bir birey ise *Silikyan* soyadını kullanabilmektedir. (E.A.D.)

sonra bu tezin büyük ihtimalle gerçeği yansıtmadığını, asıl kökenin Partça ya da Pehlevi Farsçası “yüksek arazi” anlamıyla ilgili olan *ard(w)-ān* sözünden gelmesinin daha büyük bir olasılık olduğunu belirtir. Muhtemelen Persler ya da Partlar önce bu dağlık araziye bu ismi vermiş, sonra ise bu isim bu yöredeki halka ait olmaya başlamıştır (Schulze, 2018: 288). Schulze’nin açıklamaları, İrani köklü ismin Ermeni köklü isimden daha akla yatar olduğu konusunda tatmin edicidir. Ayrıca Albanlar gibi Sasani yönetiminde kalmış, İran kökenli prensler tarafından yönetilmiş bir toplumun isminin İrani etimolojiden gelmesi, Farsça etimolojiye göre daha mümkün durduğundan ötürü Schulze’nin açıklaması Hoş’un görüşlerinden daha gerçekçi görünmektedir.

Herodotos, “Tarih” adlı eserinde Udilerin Persler ve Yunanlar arasında geçen savaşlarda da Pers tarafında bulunduğunu yazar. Buna bir örnek olarak Maraton Savaşını (MÖ 490) verir. I. yüzyılda yaşamış olan Strabon ise “Coğrafya” eserinde Hazar Denizi ve Kafkas Albanyası hakkındaki ifade de Udilerden bahseder. Strabon, çok ciltli “Coğrafya” isimli 11. kitabında Kafkas hakkında Azerbaycan’ın eski devletleri Albaniya ve Atropatena hakkında tarihi- coğrafi bilgiler vermiş, Roma komutanları Lucullus, Pompey, Antoni’nin Kafkasya’ya doğru ilerlemelerini geniş bir şekilde tasvir etmiştir. Kafkas Albanyası’nın sınırlarının kuzeyde Sarmatya (Güney Dağıstan), batıda İbery (Eski Gürcü Krallığı), güney ve güney-batıda Atropatena (günümüz İran’ında Türklerin yoğunlukla yaşadığı ve Güney Azerbaycan olarak bilinen yer) ile komşu olduğunu belirtmiştir (Paşayeva, 2018: 216). Alban demografik yapısını oluşturan hepsinin adı belli olmamakla birlikte en büyüğü Albanlardır ve kaynaklarda adının Albanya olması tesadüf değildir¹¹. Hazar denizinin adını antik zamanlarda Alban Denizi olarak adlandırılması da Kuzey Azerbaycan’da geniş bir soy olduğunu göstermektedir. Diğer en büyük soy ise Uti (Udi) olarak adlandırılan Kür nehrinin kenarındaki Utiya (Otena)’da yaşayan halktır (Quliyeva, 2012: 11-16).

Udi isminin bahsi, I. yüzyılda Yaşlı Plini’nin “Doğa Tarihi” eserinde de geçer ve Udiler, Albanların büyümesinde rolü olan 26 koldan biri olarak anılır. Tarihte çoktanrıci olmuş Udiler IV. yüzyılda Hristiyanlığı kabul ederler Ermeniler, Alban alfabesini de Mesrop Maştots’un (Ermeni dilbilimcisi) yarattığını iddia ederler. Hâlbuki dünya âlimleri Alban alfabesinin Mesrop Maştots’tan yüz yıl evvel yaratıldığını öne sürmektedirler. Bu tarihi materyaller (Sina papirüsleri), Nic’de Çotari kilisesinde bulunmaktadır (Musayeva, 2019).

¹¹ Schulze’nin teziyle birlikte okunursa, zamanında bölgenin en büyük ya da en güçlü halkının bu ismi benimsediği iddia edilebilir. EAD.

Eski tarihçilerden Herodot İ.Ö. V. yüzyılda Madalılar ve Mada hakkında, İskitler ve onların Asya'ya gidişleri, eski Azerbaycan halkları olan Udiler, Matienler, Kaspiler gibi eski tayfalar hakkında önemli malumatlar vermektedir. Doğa tarihçisi Yaşlı Plinius'da Albanya'nın sınırları, tarihi, şehirleri ve şehir yaratma tarihi hakkında önemli bilgiler vermiştir. Albanya'nın ilk başkenti Qebele (Kabalaka) hakkında ilk malumatı da Plinius tarafından verilmiştir. I. yüzyılda Plutarch, II. Yüzyılda yaşamış olan Arrianus, Kafkas Albanları hakkında önemli bilgiler vermişlerdir. Sadece Arrianus'un Alban hakkında verdiği bilgilerde Albanların İ.Ö. IV yüzyılın sonlarında tarih sahnesine çıktıklarını kesinleştirmek mümkün olmuştur. Arrianus, Roma ile yaşanan savaş devrinde Kafkasya'nın siyasi ve sosyal hayatı hakkında da bilgiler vermiştir. II-IV yüzyılda Dion Kassiy, Dionisi, Yuli Solin, Elian, Amman Marsellin, Bizanslı Stefan gibi kişilerin eserlerinde Atropatena ve Albaniye hakkında bilgiler verilmiştir. Mytilene'li Zacharias (VI. asır) Albanlar hakkında önemli bilgiler vermişlerdir. Ancak o ilk defa Albanya'nın adını Arran olarak aksetmiş ve kendilerine has dilleri olduğunu ifade etmiştir. Eserde aynı zamanda Alban kilisesinin Hunlar arasındaki misyonerlik faaliyetlerini, Hristiyanlığın Türk dili konuşuru halkları arasında yayılması hakkında da bilgiler mevcuttur (Paşayeva, 2018: 17).

Albanya ve Albanlar hakkındaki önemli kaynaklardan birisi de Movses Kagankatvatsi (Musa Kalankatlı)'nın eseri olan “Albanya'nın Tarihi”dir. Kagankatvatsi bu eseri Kafkas Albanyası'nın hükümdarı Cavaşir'in isteği üzerine yazmıştır. Eserde Albanya'nın dini, sosyokültürel, siyasi tarihi ele alınmıştır. Albanya hakkındaki önemli ve büyük eserlerden birisidir. Mehebbet Paşayeva'nın belirttiği şekilde Kitabın I ve II. kitap Kagankatvatsi tarafından yazılmış, III. kitap sonradan ilave edilmiştir. Kalankatlı VII. yüzyılda yaşamış olup Karabağ bölgesindeki Udi Vilayetinde doğmuştur. Udi vilayeti o dönemlerde Karabağ'a kadar uzanmaktaydı (Paşayeva, 2018: 138).

V. yüzyılda kabul edilmiş “Aquen (Ağdam) Kanunnamesi” Alban tarihi açısından önemli bir yere sahip olmasının yanı sıra Nizami Gencevi'nin çağdaşı Mihitar Qoş'un eserleri, Kirakos Genceli'nin eserleri (Alban Salnameleri, Kanunname), XIX. yüzyıl âlimlerinden Makar Barhudaryan'ın Albanya ile ilgili eserleri oldukça önemlidir (Paşayeva, 2018: 163).

Udi vilayeti eski devirlerden itibaren Kafkas Albanyası'nın en büyük ve en önemli yerlerinden biri olmuştur. Eski Yunan kaynaklarında Otena adı ile bilinmekteydi. Kalankatlı'nın yazdığına göre bu vilayetin sınırları içinde Berde (Partav) V. yüzyılda

kurulmuş, VI. yüzyılın ikinci yarısında Albanya devletinin başkenti olmuştur. Antik şehirler olan Ayniana, Xani, Anariaka, Xalxal, Soqarn şehirleri de Udilerin vilayetlerine yerleştirildi (Paşayeva, 2018: 153).

V. asırda Udiler Hunların saldırılarına maruz kalmışlardır. 624-628 yıllarında bölgede bulunan birçok eyalet gibi Udiler’de Doğu Roma – Sasani savaşlarında yer almışlardır. 629-630 yıllarında Hazarların baskılarına maruz kalmışlardır. 642 yılında ise Sasani-Arap savaşından sonra Cavanşir, Udi bölgesinde Sasani askeri birliğini mağlup etmiştir. 705 yılına gelindiğinde Udi vilayeti tekrardan Araplar tarafından işgal edilmiş ve idari birlik olarak yarattıkları Arran’a dâhil edilmiştir. Arap yazarlar Udi vilayetini “Arran/Alban” olarak adlandırmışlardır (Paşayeva, 2018: 153). Udiler kendilerinin bir Alban halkı olduğunu hiçbir zaman unutmamışlardır. 20 Mart 1724 gününde, o dönem Şeki’de yaşamakta olan Udi cemaati, Kafkasya’da ilerleyen olan Büyük Petro ya da Çar I. Petro’ya kendilerini Alban halklarından Udi olarak tanıtır (Schulze, 2018: 287).

Paşayeva’ya göre, Albanlar’ın mirasçıları olan Nic ve Oğuz rayonlarında yaşamakta olan Udiler Grigoryenleşmeye karşı dayanmışlardır ve buna karşılık olarak Alban kiliselerini dağıtan, gidilmesini yasaklayan Ermeni Kilisesi (Eçmiezdin) yeni Ermeni kiliseleri inşa etmiş ve Albanları o kiliselere gitmeye mecbur bırakmıştır. Albanlar ise Ermeni kilisesine gitmekten çok ibadetlerini evde yapmaya özen göstermişlerdir, bu durum gelenek-göreneklerinin ve kültürlerinin korunmasını kolaylaştırmıştır. V. asırda Aquen Kilisesine göre vefat eden kişinin ruhunun sakinleşmesi için kiliseye hayrat (Pat’arak) vermeli idi. Bu ritüel şimdilerde Udilerde yas merasimlerinde devam etmektedir (Paşayeva, 2018: 268).

2.2.2. Arkeolojik veriler ışığında Alban yemek tarihi ve gastro-arkeolojisi

Albanya’nın zengin topraklara sahip olduğu ve bu yüzden gıda üzerine bir çok sektörün geliştiği klasik kaynaklarda da yazmaktadır. Strabon, Albanya toprağının verimli olduğunu uzunca anlatır. Bir defa tohum serpilen toprağın bazen iki ya da üç defa ürün verdiğini, bir defa ekimden elli kat ürün elde edildiğini, Albanya’da toprağın dinlenmeye bırakılmadığını, bereketli olduğunu, çay sularının, yeraltı suları bütün ovayı Babil ve Mısır’dan daha iyi sulamakta olduğunu ve in oralardan daha güzel olduğunu” ifade etmektedir. Aynı zamanda bu bölgede meyve bağlarının bol olduğunu ve bol zeytin yetiştirdiği eserde yer almaktadır. Bölgenin üzüm yetiştiriciliğine oldukça elverişli olmasını “Üzüm ağaçlarının bakıma ihtiyaç duymadan uzun ömürlü olacağı, genç ağaçların iki yaşında

meyve verdiği, yetişmiş olan ağağlar o kadar çok üzüm verirdi ki yapraklar toplanmadan kaldığı” şeklinde ifade etmektedir (Paşayeva, 2018: 216).

Arkeolojik kazılara göre üzüm, nar, ceviz, karpuz gibi yiyecek kalıntılarının buluntuları, arkeolojik tarım aletlerinin bulunması neticesinde Albanya’da erken orta dönemde bağcılık ve bostancılık kültürü oldukça fazla olduğu ortaya çıkmıştır. Udi vilayetinde zeytin, incir ve narenciye yetiştiği bilgisi birçok kaynakta yer almaktadır (Paşayeva, 2018: 218). zm ağağlarının bulunması şarapçılığın oldukça gelişmiş olduğunu göstermektedir. Merasimlerde önemli bir yere sahip olan şarap ritllerde de sıklıkla kullanılmaktadır.

Sığır yetiştiriciliğinin yanı sıra at, deve, koyun yetiştiriciliği Albanlar’da oldukça önemli bir yere sahiptir. Strabon’a göre hayvancılığa daha çok önem vermekte ve yatkın idiler. Erken orta asır yazarları Albanya’da keçi, koyun, sığır, deve yetiştirildiğini, evcil hayvanların ve vahşi hayvanların sayısının oldukça fazla olduğunu ifade etmektedirler. Strabon aynı zamanda av köpeği beslediklerini ifade etmesi avcılığa olan meraklarının bir işareti olarak görülmektedir. Eski devirlerde köpek kemikleri de arkeolojik kazılarda çıkmış ve bu savı desteklemiştir. Aynı şekilde Strabon, Albanların av köpeklerinin kendileri gibi hareketli olduklarını ifade etmiştir (Paşayeva, 2018: 220). Albanların bir parçası olduğu geniş Azerbaycan coğrafyasında, bölgelerde bulunan buluntular coğrafi özelliklere göre değişmektedir. Mesela daha kuzey bölgelerde kurban hayvanı olarak at, keçi, koyun, kuş gibi hayvanlar görülürken, güneydeki Füzuli bölgesinde aynı devre ait kurban edilmiş deve iskeletleri bulunmuştur (liyev, 2007: 127). Strabon ayrıca Albanların ölülerini eşyaları ile gömülmesi geleneğinin Udilerde uzun süre yaşadığını ifade etmektedir. Kalankatlı, Kafkas Albanyası’nda “ağaca kurban kesilerek, kanı yapraklara serpilerek, kafasının ve derisinin ise dallara asılması âdeti olduğunu belirtmiştir. Nic kentinde bu eski âdetin izleri görülmektedir (Paşayeva, 2018: 268).

Tarihi kayıtlarda Albanlarla ilgili geçen bu bilgiler, pek çok arkeolojik veriyle de uyum içindedir. Azerbaycan’ın antik şehirlerinden biri olan Gebele’de 1959 yılından itibaren yapılan kazılarda çıkan buluntular, buranın ne kadar büyük ve önemli olduğunu göstermiş, tarih öncesi dönemlere ait olduğu düşünülen bilgilere de ulaşılmasını kolaylaştırmıştır (Mhyddinqızı, 2009: 10). Bu durum da, klasik kaynaklarda bahsedilen bayındır ülke ve verimli topraklar ifadeleriyle de uyum içindedir.

Gebele’de Arkeoloji Enstitüsü, antik yaşamı ortaya çıkarmak adına birçok kazı yapılmıştır. Antik ve orta asırlarda kullanılmış materyaller, insan ve hayvan kemikleri ve yapılar ortaya çıkarılmıştır. 2005 yılında SEBA¹² ve AMEA¹³ çalışanlarının iştirakıyla, İlyas Babayev rehberliğinde Gebele’de arkeolojik kazılara başlanılmış, 2009’dan itibaren ise Azerbaycan ve Kore’den arkeologların birlikte çalışmasıyla devam etmiştir (Babayev vd., 2016: 12). Azerbaycan’da Gebele’nin Çukur Gebele köyünde kazılarla birlikte aynı tarihlerde faaliyete geçmiş Gebele Arkeoloji Merkezi 2014 yılında resmen açılmıştır. Merkezin müzesi ve müzeye oldukça yakın olan kazıların yapıldığı antik arazi, Selbir arazisi ve kale arazisi her gün ziyarete açıktır.¹⁴

2005-2019 yılları arasında her yıl Gebele Devlet Tarihi-Sanat Rezervi arazisi dâhil Gebele’nin birçok alakalı arazilerinde arkeolojik kazı yapılmıştır. Fakat kurumun internet sitesinde belirtildiği üzere, pandemi sebebiyle 2020-2022 yılları arasında kazılara ara verilmiştir.

Antik Udi halkının günlük yaşamına ışık tutan bu kazılarda medeniyetin gelişmişliği görülmektedir. Su teçhizatı, banyo gideri, kuyu gibi alt yapı unsurlarına rastlanılmıştır. Dini inançları, yiyecek-içecek, tarım ve hayvancılık hakkında fikir veren katakomplar bulunmuştur.



Resim 2. 2. Gebele’nin Çukur Gebele köyünde bulunan su kanalları.

¹² Azerbaycan’da tekvandoya olan ilginin artmasıyla Kore desteğini vermiş ve birliktelik sağlamıştır. 2005 yılında SEBA (Seul-Bakı) Haydar Aliyev Vakfı’nın ve Azerbaycan Medeniyetinin Dostları Vakfı’nın desteği ile faaliyete geçirilmiştir. (seba.az) (E.A.D.)

¹³ Azerbaycan Milli İlimler Akademisi. (E.A.D.)

¹⁴ Bu çalışma bu bölgede bulunan yerlere gidilerek yapılmış ve izin ile müzede bulunan materyaller fotoğraflandırılmıştır.

Resim 2.2.'de bulunan su kanalları şehrin dışından şehrin içine doğru ilerletilmiştir. Bu kanallarla ilgili olarak yakınlarında kuyular bulunmuştur. Bu teçhizat şehrin içme suyunu şehre iletir. Şehrin etrafındaki kaynak ve pınarlardan gelen suları şehre iletir. İç içe geçmiş olan kil kaplarla su iletimi sağlanır, su akmasın diye kenarları ve üzeri pişmiş toprak ile kaplanmıştır. Kapların üzerindeki bezekler ve çıkıntılar hangi imalathanede yapıldığını göstermektedir. Şehrin dışından dolanan hat ise 2008 yılında yolu genişletmek amacıyla kazı yapılırken ortaya çıkmıştır. Tahmini olarak VII-X asırlara tekabül etmektedir.

Şehirde yerin altında bulunan su boruları bazı yerlerde aralarında toprak katmanı olacak şekilde kesişmiş ve farklı zamanlarda yapıldığı ortaya çıkmıştır (Eminli & İsg nd rov, 2012: 237). Antik Albanların tarım alanında da gelişmiş olduğu yine bu sahalarda çıkan materyaller ile görülmektedir. Planlı yapıların altında M. . IV-III asırlarının tabakasında erzak ambarlarına rastlanılmıştır. Bu ambarlar toprağı gömülerek kullanılan büyük toprak küplerden oluşmaktadır. K plerden alınan  rnekler Tiflis'e Prof. Eliso Kvavadze'ye gönderilmiş ve analizler yapılmıştır. Analizlere göre küplerde önce şarap saklanırken çatlamalar olduğı için vazgeçilmiş ceviz, fındık ve tahıl gibi malzemelerin saklandığı ortaya çıkmıştır (Babayev vd., 2012: 94). Ambar kalıntılarının (Resim 2.3.) büyük yer kaplaması sebebiyle tek bir kişiye ait olmadığı, halkın genel kullanımına açık olarak bir işlevinin olduğı düşünülmüştür. Yine bu durum şehrin çok büyük ve kalabalık olduğunu kanıtlamıştır (Babayev vd., 2012: 368).



Resim 2. 3. Selbir'deki ambar kalıntıları. (Babayev vd., 2012: 368)



Resim 2. 4. Gebele Arkeoloji Merkezi'nden küp kabir.

Orta asır kuyusu kazılırken üst tarafı dağıtılmış olan küp mezar (Resim 2.4.), birinci defin zamanında tahta kabirde bekletilmiş daha sonra kişi cenin pozisyonunda küp kabre konulmuştur. Yanında ölü hediyesi olarak kulplu bardak ve pirinç yüzüğe rastlanılmıştır (Babayev, 2012:62).

Kabirlerde gastronomik değer taşıyan materyallerin bulunması kazılarda yaygın bir şekilde görülmektedir. Kurban, adak olarak baz alınabilecek kemik ve kapların içinde yiyecekler bulunmuştur. (Resim 2.4.)'te görüldüğü üzere merkezde olan iskeletin etrafında kil kaplar, matara, üçayaklı ve tek ayaklı vazolar ve oinokhoe (sürahi) gibi materyaller bulunmuştur. Bir kabın üstünde ise orak şeklinde demir bıçak, iskeletin yüzünün karşı tarafına denk gelecek şekilde ise ağzı aşağı bakacak şekilde küçük küp bulunmaktadır. Küp kabın ucuna sonradan bir delik açıldığı gözlemlenmiş, bu deliğin bir defin töreninin bir parçası olduğu düşünülmektedir. Aynı zamanda kabirde 4 tane planlı yerleştirilmiş, kafaları kesilip bedenlerinin üstüne konulmuş koç bulunmuştur. Kabirde eşyaların hepsi merkezdeki iskeletin etrafına dizilmiştir.



Resim 2. 5 Gebele Arkeoloji Müzesinden M.Ö. XIII-XIV asırlarına ait kabir.



Resim 2. 6. Gebele Arkeoloji Müzesinden, birlikte gömülmüş, II-III yıllarına ait kabir

(Resim 2.6.)’da yer alan kabir birbiriyle bağlantılı olduğu düşünülen iki insana aittir. Kafalarının arasına şişe kadeh konulmuş, yukarıya ise sekiz tane çeşitli ölçüde kil kaplar

ilave edilmiştir. Kapların içindeki küçük hayvan kemikleri ölülerin yemekle gömüldüğünü göstermektedir.



Resim 2. 7. Şişe vazolar.

Katakomplarda bulunan cam ürünler araştırmacılara göre Güney Kafkasya bölgesine Suriye'den getirilmiştir (Gasnovi, 2018: 48).

2014 yılında yapılmış olan kazılarda M.Ö. 2.bin ve ilk çeyreği başlarına ait çok sayıda kil kaplar ve tahıl kuyularına rastlanılmıştır. Sıralı dizilmiş olan tahıl kuyularının duvarları sıvanmamış halde bulunmuş çukurlardan ibarettir. Tahminen özellikle büyük kuyularda tahıl saklanırken aşağı kısımlara ağaç ilave edilmiştir. Kuyunun dışında kalan ağaç parçaları tahılın hava almasını sağlamış, bozulmasını önlemiştir. Bulunan kuyulardan 2013 kazılarından çıkan yanmış tahıllar çıkmış, numuneler radyokarbon analizi için Japonya'ya gönderilmiştir. Yapılan analizler sonucunda bu numunenin arpa olduğu ortaya çıkmıştır (Babayev, 2016: 26-27).

2.3. Etnografya ve Folklor: Udilerde İnanışlar, Merasimler ve Halk Kültürü

Tezin kaynak kişilerinden Nicli Udi Roman Antonov'a göre, bebek doğduktan sonra kaynana *haşil* pişirir, geline de götürür. Kırkıncı gün yemek yapılır. Doğum yapan kişi kırk gün evde kap yıkamaz, yemek yapmaz. Günümüzde olmasa da misafirliğe gidilmez ve doğum yapan da bir yere gitmemelidir. Antonov'un ifadesine ek olarak Paşayeva da karşılaştırmalı çalışmasında Anadolu Türklerinde tıpkı Udiler gibi lohusa kadının bebeğin kırkı çıkmadan elini hamura vurmaması gerektiği, bunun uğursuzluk getireceği inancını Türkler ve Udiler arasındaki kültürel ortaklıklara örnek verir (Paşayeva, 2008: 190). Udilerin yemek ile ilgili bir başka inancı ise yas yemeklerinde sofrayı kaldırıldıktan sonra çıkan kap-

kacaklar üst üste yığılmaz, yan yana dizilmesi gerekmektedir. Kaplar üst üste yığılırsa tekrar kötü bir şey olacağına inanmaktadırlar. Yemeklerin her çeşidinden bir kısım ise saklanır, sonradan gelenlere, geç kalanlara ikram edilmektedir (Keçaari, 2004: 62).

Udilerin yoğun bir şekilde yaşadığı Nic köyünde yaşayan Roman Antonov kuş gribinin domuzları etkilediğini ve öldürüldüğünü söylemiştir. Aynı zamanda modern.az isimli haber sitesinin muhabiri Sədaqət Süleymanova'nın ifadelerine göre hayvancılığın oldukça önemli olduğu Nic Udilerinde domuz yetiştiriciliği yaygın durumda olsa da bir dönem “domuz gribi” domuz yetiştiriciliğine ket vurmuştur (Süleymanova, 2010).

Halk kendi kilisesini toparladıktan sonra dini bayramları olan pasxa ve qara bayramı kilisede kutlamaya başlamıştır. Azerbaycan coğrafyası genelinde kutlanan *məhsul* yani “mahsul” bayramı da Udilerin kutladığı bayramlardan biridir. Mahsullerin yığını bittikten sonra başlayan bu bayramda, toplanmış mahsullerin her türünden bir kısım kiliseye getirilir ve masanın üstüne dizilir. Bir diğer bayram ise Bir Mayıs bayramıdır. Sovyet devrinden itibaren kutlanan bu bayram, Azerbaycan bağımsızlığından sonra *Bir May* kutlanması terk edilmesine rağmen Udiler tarafından hala kutlanmaktadır (Süleymanova, 2010). Udi ve Nic sakini Sergey Antonov'un belirttiği üzere, 1 Mayıs kutlamaları piknikle yapılırken, 2 Mayıs'ta evde zaman geçirilir. Her yıl kutlanan diğer bir bayram ise *Kala Axsibay* yani "Büyük Bayram"dır. 1836 yılında bir sebepten dolayı Alban kilisesinin kapanmasından sonra evlerde kutlanmaya başlanmıştır (Süleymanova, 2010).

Paskalya, Hristiyanlıkta İsa'nın yeniden dirilişinin inancıyla kutlanmakta olan bir bayramdır. Kaynak kişimiz Venera Antonova'nın ifadesine göre, Udiler de Paskalya'da yumurta boyar, *sıyıq* pişirirler. Paskalya günü için *sıyıq* yapılırken koyun eti ya da domuz eti tercih edilmez, büyükbaş eti ile yapılır. Geleneksel olarak *soyutma* da yer alır.

Gazeteci Sədaqət Süleymanova'ya göre her ne kadar Hristiyan olsalar da onlar arasında kurban kesmek büyük bir önem taşımaktadır. İnsanlar için mukaddes olarak görülen “pirlerde, ocaklarda” , niyet tutulup, mum yakılıp kurban kesilir. Sədaqət Süleymanova'nın röportaj yaptığı, Udilerin eski kanaat önderi merhum Oleg Danakari'nin iddiasına göre, Hristiyanlıkta kurban kesme geleneği bulunmamakla birlikte Udilerde geçmişten itibaren bu gelenek bulunmaktadır. Nic'e gelen Hristiyan turistler Udilerin kurban kesme geleneğine şaşırmaktadır (Süleymanova, 2010). Udilerin kurban adetlerindeki bir başka ilginç detay, bunu Müslüman Azerbaycan Türk'ü ahali ile birlikte yapmış olmalarıdır. Paşayeva'ya göre Gebele'nin Sultannuha köyündeki Müslüman Türklerin “Şeşber baba” ocağına geçmişte

Udiler de giderlermiş ve Müslüman Türklerle birlikte kurban keserlermiş (Paşayeva, 2008: 187).

Albanların kültür sahası olarak dâhil olduğu Kuzey Azerbaycan topraklarının geçmişteki inançlarının ve kültürlerinin izi arkeolojik kazılarda ortaya çıkmaktadır. Buluntular dönemin ve coğrafyanın mutfağı, yemek kültürü hakkında çok bilgi vermektedir. Geç Tunç ve Erken Demir Devri örnekleri bunu göstermektedir. Bu dönemlere ait kalıntılar barındıran Gazah'ın Sarıtepe bölgesindeki kazı alanında yapılan kazılarda şarap imalathanesi olduğu düşünülen yerlerde şarap saklamak için ağırlığı 5 kilograma kadar çıkabilen şarap küpleri ve bir çömleğin içindeki yanmış üzüm taneleri, çekirdekleri bulunmuştur (Əliyev, 2007: 125). Kazılarda birçok hayvan kemiklerine de rastlanmıştır. Büyük ve küçük boynuzlu büyükbaş-küçükbaş, at, deve gibi hayvanların yanı sıra avcılıkla ilgili olduklarını gösteren yabani kuş, ceylan, geyik, karaca gibi hayvanların kemikleri de bulunmuştur (Əliyev, 2007: 125). At kurban edilmesinin, bu coğrafyada yaygın rastlanan bir durum olduğu anlaşılmaktadır. Sarıtepe ile aynı döneme tarihlenen, Azerbaycan'ın Göygöl şehrinin yakınlarındaki bir kurganda, zengin bir şahsa ait olduğu belli olan kurganda üç at iskeleti, Terter rayonunun Borsunlu köyünde bir kabile reisine ait olduğu belirtilen kurganda sekiz at iskeleti, Ağdam rayonunun Sarıçoban bölgesi kurganında ise 16 at iskeleti bulunmuştu (Əliyev, 2007: 126).

Albanların arasındaki etnik farklılıkların yanısıra benzerlikler de kazılarda bulunan materyallerden, mezarların farklı şekilde olmasıyla birlikte defin adetlerinden de görülmektedir. Azerbaycan'da Albanya dâhil olmak üzere yapılan bir çok kazıda kaplumbağa kabuğu bulunmuştur. Bu buluntu genellikle mezarın batı yönünde bulunmakla birlikte, Albanlarda kutsal kabul edilmekte, sonsuzluk sembolü ve kötülüklerden koruduğuna inanılmaktadır ve sahibiyile birlikte gömülmektedir (Efendiyev, 2020: 363).

Albanlarda totemler önemli bir yere sahiptir, arkeolojik kazılarda bu konuda birçok veri ortaya çıkmaktadır. Zira Albanlarda geçmişte totemlerle akrabalık bağının varlığına inanılırdı. Albanlar totemleri, kendi babaları, ataları veyahut da torunları gibi görürdü. Bu yüzden onlara zarar vermek ve öldürmek kati olarak yasaktı. Mezarlarda bulunan hayvan kalıntıları da bu kutsiyet hakkında bilgi vermektedir. Udilerin yoğun olarak yaşadığı Nic'de "Tavuk Piri" ve "Sarılık Piri" gelenekleri devam ettirilmektedir. Pir diye adlandırılmış kutsal yerlere gelen insanlar öldürdükleri tavuk ve ya başka bir hayvanın kafasını, bacaklarını buraya bırakmakta bazen ise evlerinin giriş kapısına asmaktadırlar. Hayvan kafataslarının

onları kötü ruhlardan, nazarlardan koruduklarını düşünmektedirler. Mezarlarda yine Albanlar için büyük önem arz eden hayvanlardan biri olan at iskeletlerine de rastlanmıştır. Atın, ölümden sonraki yaşamda kurtarıcı olacağına inanılmaktadır. Bu durum da, Gazah, Göygöl ve Terter gibi bölgelerde bulunan kurgan buluntuları ile tarihsel süreklilik göstermektedir. Azerbaycan'da yetişen bitkilerin isimlerinde görülen hayvan adlarıyla adlandırılması da ayrıca eski totemizm inancı ile bağlantılı olmaktadır (Efendiyev, 2020: 363).

Albanlarda gök cisimleri oldukça önemli bir yere sahiptir. Örneğin Udiler her Pazar günü güneşe tapma günü olarak benimsemişler, onu günlük bir ihtiyaç olarak görüp kurban olarak güneşin heybetine yakışan at hayvanını adanmışlardır. Aynı zamanda haftanın her Pazar günü *beğəği* adı verilen günü güneş günü veya güneşe tapma günü olarak belirlemişlerdir. Bu adet Udilerde de görülmektedir, erkenden güneşin doğuşunu izlemekte oldukları görülmektedir. Aynı şekilde ayda Udiler için önemli bir yere sahiptir ve kurban adamak günlük hayattan Hristiyan geleneğine uygun hale gelerek günümüze kadar gelmiştir (Efendiyev, 2020: 364).

Nic'in bulunduğu Gebele kenti hayvancılığın ve muhtelif hububat, yeşillik, meyve ve sebze için verimli topraklara, yeterli iklim şartlarına, su yataklarına sahiptir. Bunu arkeolojik kazılarda elde edilen buluntularda ispatlamaktadır. Bulunmuş olan tarım aletleri, ritüellerde kullanılmış olan kap-kacaklar, buğday, arpa ve darı kalıntıları, tohumlar bölgenin yiyecek içecek medeniyeti hakkında bilgi vermektedir. Eski tarihlerden itibaren tüketim ve geçim kaynağı hayvancılık ve ekincilik olan Gebele'de et ve süt mahsullerinden istifade edilmiş, genel olarak buğday, darı, çavdar yetismekteyken fasulye, nohut, lahana, patates, soğan, balkabağı, pancar oldukça iyi yetismektedir. Kestane, fındık, ceviz, elma, armut ise önemli ticari ve tüketim gıdalarıdır. Avcılık etleri ise Gebele mutfağında önemli bir yerde bulunmakta, muhtelif kuşlar, tavşan, ceylan, keklik, ördek, bıldırcın gibi etleri tüketmektedirler (Bünyadov vd., 2017: 190-191).

Azerbaycan'da tandır kültürü çok eski dönemlere dayanmaktadır. Eneolitik, diğer adıyla Bakır-Taş devrinden itibaren üç tip tandır kullanıldığı kazılar sonucu ortaya çıkmıştır. *Badlı*¹⁵ tandırlar Tunç devrinde, kerpiç tandırlar Erken orta çağda tercih edilmiştir. Yeraltı *döymə* tandırlardan mağara, koza tipi yaşayış yerlerin ısıtılmasında ve ekmek pişirilmesinde istifade edilmektedir. Yaşanılan evin içi kazılarak elde edilen *döymə* tandırların büyük bir

¹⁵ *Bad* Azerbaycan Türkçesinde keçi kılı gibi malzemelerle yapılan sert balçığa verilen isimdir.

kısmı toprak altında, ağız kısmı ise dışarıda üstü sac ile örtülmektedir. *Döymə* tandırların yapılacağı yer kazılır, kazılan duvarları kül, tuz ve su karışımı ile ıslatılır, yumuşayan toprak taş ile dövülerek berkitilir, saman ve keçi kılından hazırlanmış balçık ile sıvanır. Gebele'deki kazı alanlarında da *döymə* tandıra rastlanılmıştır. Günümüz de de tandır yapımı Gebele'de devam etmekte başkent Bakü hatta Rusya'ya dahi gönderilmektedir. Kadim Albanların yerleşim yeri olan Gebele'de tandır kutsal görülmekte, anlam yüklenmektedir. Azerbaycan Türklerinin, Lezgilerin ve Udilerin beraber yaşadığı bu bölgede halkın genelinde tandır konusunda çokça halk inancı vardır. “Rüyasında tandır görenin evinde bolluk olur”, “Tandıra ekmek yaparken oğlan çocuğu ona bakarsa ekmek tandırın duvarından kopup ateşe yahut küle düşer” inançları, kurak bir yıl geçtiğinde yağmur yağsın diye süpürgeyi tandırda yakmak, hamile gelinin tandıra, saca baktığında kızı olacağına inanmak gibi inançlar buna örnek verilebilir (Bünyadov vd., 2017: 194).



Resim 2. 8. Azerbaycan Udi Ocağı'ndan *İncil* ve *ocak*.

Nic'de yaşayan Udilerin kültürlerini unutturmamak amacıyla “Azerbaycan Udi Ocağı” 8 Ağustos 2018 yılında resmi olarak faaliyete başlamıştır. İçinde müze (Resim 2.8.), restoran, otel barındıran Udi Ocağı bölge halkı tarafından aktif olarak kullanılmaktadır.

2.3.1. Udilerde mutfak kültürüyle ilintili yas adetleri

Azerbaycan'da yaşamakta olan Udi halkının gelenek ve göreneklerini geçmişten bu günlere kadar koruduğu görülmektedir. Cenaze merasimleri, düğün ve bayram gibi özel günler unutulmamakta, aile içinde önem taşımaktadır. Udiler ilk asırlardan itibaren Hristiyanlığı kabul etmişler olsalar da yaşadıkları bölgenin tarihi geleneksel normlarına uygun yaşamaktadırlar.

İnsanlar doğar, yaşar ve ölürler. Bu süreçlerde yapılmakta olan merasimler günümüzde de Udilere özgü bir şekilde varlığını sürdürmektedir.

Cenaze merasimleri Udilerde dini taleplere uygun olarak sürdürülmektedir. Vefat eden kişi vefat ettikten hemen sonra değil, ertesi gün defnedilmektedir. Cenazenin ilk günü sadece kadınlar katılım göstermekte olup erkekler cenaze işleriyle ilgilenmektedir. Bu süreçte “yas sofrası” hazırlanmaktadır ve bu sofraya için hazırlanan ekmekleri kadınlar pişirmektedir. Sofrada mutlaka geleneksel Udi ekmeği bulunmalıdır (Keçaari, 2004: 7).

Nicli bir Udi olan, tezin kaynak kişilerinden olan Venera Antonova’nın anlattıklarına göre, Udi geleneklerine göre vefatın olduğu evde yemek yapılmamalıdır, genelde komşular hizmet etmelidirler. Yakın komşular eve çay, un ve şeker getirirler. Eski zamanlarda vefattan sonra 3. gün kadınlar toplanıp vefat eden kişinin kıyafetlerini toplamaktadırlar, fakat şimdi bu gelenek sürmemektedir. Vefatın 7. günü ise *sıyıq* yapılmaktadır.

Rivayetlere ve geçmişten kalan sözlere göre Udiler geçmişte cenazelerini Alban atalarının katakomb defin geleneğine benzer şekilde taş tabutlara daha sonra kil küplere ve daha sonra ise tahta tabutlarda defnetmeye başlamışlardır (Keçaari, 2004: 24). Mevta yıkandıktan sonra naaşın konulduğu özel yere Udilerde *salaca* denmektedir. Halkbilimci ve tarihçi Paşayeva, Türkiye’nin bazı yörelerinde tabuta “sal ağacı” dendiğini belirterek buradaki benzerliğe dikkat çekmektedir. Ayrıca Udiler, eskiden naaşı sırf kefenleyip defnederken, 1836’da Rusya müdahalesiyle Ermeni Gregoryen Kilisesine bağlandıkları vakitten sonra yeni kıyafet ve ayakkabılarla defin âdeti belirmeye başlamıştır (Paşayeva, 2008: 230). Bu durum, Udi toplumunun komşuluk, siyaset ve mezhep etkisinde örf-adetlerinin nasıl gelişip evirildiğine iyi bir örnek oluşturmaktadır.

Udilerde cenazeyi yıkamak, tabutunu hazırlamak ve kabrini kazmak sevap taşımakta, büyük hürmet görmektedir. Hediye ya da para teklif edilse de o insanlar imtinalı yaklaşp teklif edilenleri yetimlere ya da fakir insanlara vermeyi teklif edebilmektedirler. Defin takriben saat 1’de yapılmaktadır. Sadece erkekler defin için mezarlığa gitmekte olup, kadınlar gelecek olanlara “hayrat sofrası” açmaktadırlar. Gelecek olan kişilerin sayısı muhtelif olabilmektedir, kişinin maddi durumuna, tanıdık sayısına göre sofranın genişliği artıp azalmakta, hazırlıklar buna göre yapılmaktadır. Bu durumda dahi dört yiyecek kutsal sayılmakta olup, sofrada kesinlikle yer almalıdır. Bunlar; tandır ekmeği, tuz, şarap ve suda pişirilmiş ettir. Bu dört çeşit gıda Udice *pəjəng* yani “kutsal gıda” olarak anılmaktadır. Diğer olması iyi karşılanan yemekler ise; yumurta, kestane, pilavdır. Fakat vefat edenin arkasından

hangi yemek verilirse verilsin herkes ona tamah etmektedir. Bu durum *şabalıd* (kestane) ile ilgili bir adette görülmektedir. Vefat, ağır savaş, salgın hastalıklar gibi sofraya kurulmayacak durumlarda 5-6 kilogram kestane bıçakla çizilip suda pişirilmekte, bir kap ile kabristanlığa götürülmektedir. Merhumun defninden sonra herkes kestaneden birkaç tane alıp yer ve merhuma dua edip giderler (Keçaari, 2004: 11, 50).

Önceden itibaren hem erkekler hem de kadınlar için organize edilen “yas sofrası” yere serilmektedir. İnsanlar sofraya boyunca yan yana getirilmiş tahtaların üstünde oturmaktadırlar. Yapılmış olan tandır ekmeği ise bu sofraya boyunca dizilmektedir. Her iki ekmeğin yan taraflarına peynir, et, yumurta, kestane koyulmaktadır. Tuz kabı ise sofraya boyunca elden ele gezdirilir, lazım olan yere götürülür (Keçaari, 2004: 11-12).

Önceden alkollü içkiler sofraya dâhil edilmemekte ve bu konuda ciddi kuralları bulunmaktadır. Udilerin hayır-şer merasimlerinde eski zamanlardan beri şarap (*çaxır*) sofrada önemli bir yerdedir. Eski zamanlardan itibaren mukaddes bir nimet olarak görülen şaraptan istifade edinilse de şimdilerde votka ve *araq/arak*¹⁶ önemli bir yerde bulunmaktadır. Şarap yerli mahsuller olan “şalo”, “figombal” gibi üzüm çeşitleri kullanılarak yapılmakta olup, sadece ayakla ezilerek hazırlanmaktadır. Geleneksel yöntemlerle yapılan şarabın rengi ise koyu ya da açık kırmızıdır. Fakat şarap yapımının hiçbir aşamasında kadınlar yer almamakta sadece erkekler yapmaktadır. İnanişaya göre şarap mukaddes bir içecektir ve erkeklerin ayakları kadınların ise elleri temizdir. İkram edilen arak ise yine yerli mahsullerden hazırlanmaktadır. Arak da evde geleneksel yöntemlerle erikten, duttan, kirazdan, üzüm cımbresi ve kızılcağdan yapılmaktadır. Votka yapımında kadınların yer almasında bir sorun olmamakla birlikte içeceği tüketmeme istisnası vardır. Sofradan ayrı olarak her misafire bir kez arak (veya votka), iki kez şarap teklif edilmekteydi. İçki küçük bardaklarda sunulmaktaydı. Teklif herkese sunulurdu, teklifin kabul edilmemesi de tercihe bağlıydı. 1960’lardan itibaren ise içkilerin iki türünü de şişelerle sofraya koymak başlamıştır. Ancak halen bir bardak arak(veya votka), iki bardak şarap âdeti sürmektedir. Hala bu ikramın alınması tercihe bağlı olup, ikramı kabul etmeyen kişi *Buxacuğun xaşqanbi* “Allah rahmet eylesin” diyerek bardağı tepsiye koymaktadır. Fakat bazen ev sahibinin merasim için yeteri kadar içkisi bulunmayabilir, tanıdıkları, komşuları tarafından içki sağlanmaktadır (Keçaari, 2004: 12, 53). Cenaze merasimi örneğinde gördüğümüz Udi toplumundaki şarap

¹⁶ Türkiye’de rakı, Arap coğrafyasında *araq/arak*, Yunanistan’da *uzo/ouzo*, Balkanların çeşitli yerlerinde *rakija*, *mastika* gibi adlarla anılan, damıtma metoduyla elde edilen aromatik içkinin bir türü de Azerbaycan’da *araq* olarak bilinir. Post-Sovyet Türk ülkelerinin çoğunda “arak” ismi hem bu ulusal/yerel içki, hem de Ruslardan alınan votka için kullanılan bir kelimedir.

ve votka kültürel değişimi, aslında post-Sovyet ülkelerinde gerek siyasi gerek ise edebi olarak sıkça ele alınmış bir konudur. Stalin'in Gürcistan kökenli bir figür olarak Rus votkası yerine Gürcü şarabını tercih ettiği ve bunu önemle vurguladığı çoğu kaynakta geçer. Mesela konuklarını ağırlarken de Rus içki kültürüyle özleşmiş olan votka yerine Gürcülükle bağdaşan Gürcü şaraplarını tercih etmekteydi (Suny, 1991: 52; Ross, 2016: 183). Transkafkasya'nın bağcı, şarap üreticisi toplumları olan Udiler ve Gürcülerin, Rus votkasını yabancı görmesi yahut sonradan benimsemesi izole bir konu değildir. Cengiz Aytmatov'un romanlarında da kırmızı Kırğızlığı, votka ise Rusluğu temsil etmekteydi (Göz, 2020: 84).

Cenaze merasimlerinde yemek ve içkiyi ilk yeme hakkına sahip olan ev sahibi bir kural olarak ayağa kalkar ve misafirlere zor zamanda ona destek verdikleri için minnettarlığını bildirir. Hepsinden cenaze yemeklerini afiyetle yemeleri rica edilirdi. Misafirler geleneğe göre onun bu sözlerinden sonra yemeye başlardı (Keçaari, 2004: 55).

Sofraya konulan yiyeceklerin hepsi yerli mahsullerden olmakla birlikte pişirim şekilleri de kültüre uygundur. Et mahsülleri ve kestane suda pişirilmeliyken ateşte pişirilmiş et, balık, konserve ürünleri sofraya konulmaz. Domuz eti ise sofrada yer almaz zira tarihen İslam dinine mensup halklarla yan yana yaşanmış ve kutlamalarda, anmalarda aynı sofrayı paylaşmışlardır. Toplu sofralarda bu durumdan dolayı domuz eti bulunmaz (Keçaari, 2004: 12).

Hayır-şer sofralarının esas yemeği pirinç lapasının pişirildiği kaplara *laşqoyin levet-toy qazanı* “düğün kazanı” veya “*Araqin levet- araq qazanı* “votka kazanı” gibi isimler kullanılmaktadırlar. Bu kazanlar 50-60 litre su taşımakta olup, 110-120 kişiyi doyurabilecek lapa yapılmaktadır. Lapa yapılırken yerli pirinç zor olmaktadır, bunun için Ağdaş veya Şeki'de yetişen pirinçten istifade edilmektedir. Her kazana 5-6 kilogram et ve bir o kadar da pirinç konulduktan sonra 2 kilogram yağ ve yine aynı oranda soğan ilave edilir, her kazan için yarımşar kilo domates salçası kullanılır. Eski zamanlarda lapa çok katı yapılmaktadır. Çünkü insanlara kaşık, çatal verilmemekte olup, lapayı ekmeğin arasına koyarak tüketmektedirler. Lapa sofraya bütün yemeklerden sonra getirilir ve yenilmesiyle birlikte merasim sona ererdi. Hayrat sofrasına belirli sebeplerden dolayı gelemeyen tanıdık insanlara ise lapadan biraz gönderilmektedir. Vefat eden kişi bu vesileyle ne kadar çok dua alırsa o kadar iyi olur diye düşünülmektedir (Keçaari, 2004: 12-13).

Vefat zamanı hangi meyvenin zamanıysa o meyveler sofrada yer alır. Aynı zamanda aperatif olarak yeşillikler ve salatalık salatası da konurdu. Ancak bir tür acı yeşillik varsa

başka acı yeşillik sofrada yer almamalıdır. Mesela yeşil soğan varsa başka bir tür acı yeşillik konulmamaktadır. İnanişə göre yenilen bu hayratlar merhum kişinin ruhuna hürmet göstermektir. Bu amaçla hazırlanan yemeklerin yenilmemesi onun ruhuna hürmetsizlik olarak görülmekte, sofraya getirilen, ikram edilen yiyeceklerden yenilmesi gerekmektedir. Bu duruma göre de sunulan yiyecekler merhum için hürmet göstergesidir (Keçaari, 2004: 56-57).

Vefattan sonra 7. ve 40. günler önemlidir ve merasimler yapılmaktadır. Vefattan bir hafta kadar süre geçtiğinde merhumun defnedilmesinden bir gün önce ya da bir gün sonra “7 merasimi” yapılmaktadır. Bu merasimde de tandır ekmeği pişirilmektedir. Bazen tandırda 250’den fazla ekmeğin pişirildiği ve tabak, çanak ihtiyacı duyulduğu için komşular, tanıdıklar yardım etmektedir. Bu güne insanlar elleri dolu gelmekte, pişmiş tavuk, kete, yağlı fasulye getirmektedirler. Gelen kişiler 1960’lı yıllarda cenaze sahiplerine 3-5 manat ya da daha fazla para vermektedirler. Bu alışkanlık şimdilerde 7. ve 40. gün merasimlerinde devam etmektedir (Keçaari, 2004: 14-15). Aynı zamanda ölünün yıkandığı yerde yedi gün boyunca mum yakılması ve oradan hiçbir şeyin götürülmemesi de Udilerin bu günlerle alakalı adetlerindendir. Azerbaycanlı tarihçi ve halkbilimci Məhəbbət Paşayeva’ya göre, aynı adet Azerbaycan Türklerinde ve Türkiye’nin Sarıkamış, Kars, Van, Ağrı, Erzurum, Malatya gibi bölgelerinde de mevcuttur. Bu bölgelerde vefattan sonraki 3, 7 veya 40 gün mum ya da ışık yakılması gelenekleri mevcuttur (Paşayeva, 2008: 230). Bu durum, Türk halklarından çokça etkilenmiş Udilere geçen Türk gelenek-göreneklerine işaret ediyor olabilir. Aynı zamanda Azerbaycan ve Doğu Anadolu da kültür olarak Transkafkas dairesinde olduğu için, ortak coğrafyanın getirdiği kültür olması da düşünülebilir.

2.3.2. Udilerde mutfak kültürüyle bağlantılı düğün örf, adet ve görenekleri

Aile hayatında önemli bir rol oynayan nişan ve düğün merasimlerinin hazırlanması, geçirilmesi ile ilgili gelenekler Udilerde geçmişten günümüze korunmaya çalışılmaktadır.

Evlilik konu olunca önce evlenecek olan erkeğin fikri alınır ve ailenin kadınları kızın yaşadığı mahalleyi, sokağı araştırır, kızın kim olduğunu, hangi aileden olduğunu öğrenip, öğrendiklerini kendi aralarında. Razi gelinirse kızın ailesiyle konuşulup belirli istişarelerden sonra aile kurmanın adımlarına geçilmektedir. Kızın babasının ve dayısının onayını almak için oğlan tarafı gelmek istediğini bildirmektedir. Karara varmak amacıyla yapılan bu ziyaret

Udice *xozamandluğ*, Azerbaycan Türkçesinde ise *ad eləmək* olarak adlandırılır.¹⁷ Genellikle Pazar akşamları yapılan bu ziyaret akşam olduktan sonra yapılmaktadır. Oğlanın babası, dayısı gibi büyük birisiyle birlikte gidilmektedir. Gidilirken büyük bir hazırlık yapılmamakla birlikte bir bardak kadar şarap, *soyutma toyuq* ve bir elma götürürler. Elmanın kırmızı renkte olması gerekmektedir. Geliş sebebi açıklandıktan ve razılık aldıktan sonra getirilmiş olan şarap evlenecek olanların adına içilir, ev sahibinin hazırladığı yemekler yenilir. (Keçaari,2003: 17) Geçmişten itibaren bugün de yaşayan bir geleneğe göre Udilerin düğün yemeklerinde kızartılmış tavuk olmazsa olmaz, tepside kesinlikle olması gereken bir yemektir. Kırmızı elma ile ilgili olan ritüel artık yaşamamakta olup, geçmişte önemli bir gelenektir. Kırmızı elmayı bir kaba koyarak evlenecek olan kıza götürülür ve adete göre kız elmayı ikiye böler yarısını yer, diğer yarısını ise oğlana gönderir. Bu durum kızın razı olduğunu göstermektedir. Fakat elmayı yemeyip, geri gönderirse evliliğe razı gelmediği anlaşılır. Bu durumdan sonra oğlan tarafı hazırlanan yemekleri yemez, getirdikleri şarabı, tavuğu geri götürür (Keçaari, 2003: 16). Azerbaycanlı halkbilimci Paşayeva, elmayla ilgili düğün âdetlerinin Türk toplumlarının mühim bir kısmında, özellikle ise Oğuz grubuna dâhil olan Azerbaycan, Türkiye ve Türkmenistan bölgelerinde yaygın olduğunu belirtir. Mesela Azerbaycan'ın Nahçıvan ve Karabağ gibi pek çok bölgesinde nişanlı kıza elma gönderilmesi, İran sınırlarında kalan Güney Azerbaycan'da gelin eve girerken başına üç elma atılması buna Azerbaycan sahası içinden örneklerdir. Aynı zamanda Türkmenlerde nişanlı kıza gönderilen kurbanlık koçun boynuzlarına elma takılması, Türkiye'nin Yozgat ilinde düğün bayrağının altına elma konulması bu âdetin Oğuz Türklerinde yaygın olduğunu göstermektedir. Bu âdetlerin Türklerden Udilere geçtiğini belirten Paşayeva¹⁸, Udilerin ünlü dilbilimcisi ve halk araştırmacısı Voroşil Gukasari'nin "Udiler Azerbaycan Türklerinden sadece sözcükleri almamıştırlar, aynı zamanda masallarını, halk oyunlarını, atasözlerini, kalıp sözlerini de Azerbaycan Türkçesinden dillerine almışlardır. Giyim ve âdet-ananelerinde de Azerbaycan Türklerinden çok az fark gösterirler." sözünü alıntılararak, Udilerdeki Türk etkisini vurgulamaktadır (Paşayeva, 2008: 143).

¹⁷ Bu bölümde, Udice karşılığı çalışma ve kaynak taraması sırasında bulunamamış kelimelerin sadece Azerbaycan Türkçesi karşılıkları kullanılmıştır. Bunda özellikle bu konudaki temel kaynak olan Jora Keçaari baz alınmıştır. (E.A.D.)

¹⁸ Paşayeva'nın da belirttiği üzere, Strabon'da örneklenen düğün öncesi deve beyni ve elma yeme âdeti örneğinde olduğu gibi, Azerbaycan'da elma ile bağlantılı düğün âdetlerinin geçmişi eskidir (Paşayeva, 2008: 143). Bu durum, Türklerin Kafkasya ile ilgili kadim kültürel ilişkilerine dair bir ipucu olabilir. Ayrıca Udilerde doğumla ilgili ay ve su kültü örneklerinin Altay Türklerinde de bulunması ve Türklerde yaygın olan alkarısı inancının Udilerde bulunması da (Paşayeva, 2008: 188-189) doğrudan tezin konusu olan etno-gastronomi ile ilgili olmasa da, not edilmesi gereken hususlardandır. (EAD)

Artık *xozamandluğ* insanlar arasında Udice *fi uğsun*, Azerbaycan Türkçesinde ise *çaxır içmək* “şarap içmek” diye adlandırılarak yeni bir şekil kazanmıştır. Son yıllarda arak ile votka şarabın yerine geçtiğine göre merasimin adı Udice *araqı uğsun*, Azerbaycan Türkçesinde *araq içmek* “arak veya votka içmek” olarak değişmiştir. Buna göre de bu merasimi olumlu geçiren kıza *arağı içilib* “arağı veya votkası içilmiş” diye bahsedip, hürmet gösterirler, hakkında kötü söz söylemek günah sayılır. Bu merasimden belirli bir süre sonra nişan merasimi yapılır. Oğlan tarafı *kiçik nişan* “küçük nişan”a gelirken bohça getirir. Bu tepside hediyelerin dışında tatlı, kazan ekmeği ve *soyutma çolpa/hinduşka* olur. Ayrıca bir kap *dayı halvası* diye adlandırılan, meşhur yerli bir helva olur. Bu helva fındık ve ceviz ezmesinden hazırlanmaktadır. Bohçadan çıkanlar sofraya dizilir, helvayı kızın dayısı devralır ve kişi sayısına göre pay ederek insanlara verir. Kızın dayısı helvayı pay ederken âdeten bir iki dilim böldükten sonra *bıçaq kesmir, korşalıb-* “bıçak kesmiyor, körelmiş” der, oğlanın babası ya da kirvesi hediye verdikten sonra bıçak “kesmeye” başlar. Pay ederken evlenecek olan kızı ve oğlanı da unutmaz, fakat genellikle oğlan *kiçik nişanda* yer almamaktadır, razı olurlarsa gelmesinde de sakınca bulunmaz. *Kiçik nişanda* kızın evinde bir takım hazırlıklar yapılır. Yemek olarak dolmalar, soslar, çeşitli salatalar, *soyutma* etler ve hindi yemekleri yapılır. Geçmiş zamanlarda pilav lapası yapılırken şimdilerde pilav yapılmaktadır. Bu hazırlıkta ev sahibi ne yaptıysa tamah edilir (Keçaari, 2003: 16-20).

Nic Udilerinde başlık parası bulunmamakta olup bunun yerine oğlan tarafı erzak ve içki (et, peynir, pirinç, yağ, çay, şarap, arak/vodka...) hazırlar. Erzak ve içkiler kız evinin talebine göre getirilir. Genellikle düğün arifesi ya da düğün günü olabileceği gibi yarısını nişanda yarısını düğünde isteyebilirler (Keçaari, 2003: 24).

Düğün zamanı yaklaştıkça insanları düğüne davet için davetiyeden yararlanılmaz, iş yerinde yolda ayaküstü davet edilmez, kapı kapı gezerek davet etmek daha uygar görülür. Burada önemli olan ise eğer ailede yaşlı bir kişi varsa mutlaka hediye ile gidilir. Geçmişte elmadan ve sonra tatlılardan istifade edilirken 50-60 yıldır küçük paket çay ile gidilmektedir. Bu davet Nic Udilerinde 7-8 kişilik bir grupta yapılırken, Oğuz Udilerinde bu tek kişinin, hatta bazen damadın görevidir. Keçaari’ye göre Nic’in büyük bir araziye kurulmuş 14 mahallelik bir kasaba olması bunda etkilidir (Keçaari, 2003: 28). Yapılmış olan bu araştırmada, Oğuz şehrine de gidilmiştir. Gerçekten de Oğuz, Nic aksine daha dar alana kurulmuş ve daha düz bir arazideki bir şehirdir. Coğrafi farklar, bu örnekte kültürü şekillendirmiştir.

Evliliğin ilk adımı sayılan asıl nişanda ise yine oğlan tarafından bir tepsi getirilir. Kadınlar düzelttikleri tepsileri divanbeyine¹⁹ takdim ederler, o da ahalinin sayısını nazara alıp onların hangi oranda bölüştürüleceği konusunda buyruk verir. Oğlanın annesinin çoğu zaman kızartılmış, bazen de çiğ olan hindiyi içeren bohçası da kirvenin eşinin ya da annesinin hazırladığı tepside çoğu zaman ev için götürülür. Bundan başka hizmetkarlara, aşçılara, çalgıcılara da hediyeler verilir. Her birine yazma ve havlu da hediye olarak veriler. Kalan hediyeler ise sofrada toplanmış misafirlere verilir. Onların paylaşılmasının görevi ise masadaki misafirlere düşmektedir. Tepsilerde bahsettiğimiz gibi muhtelif şeker ve çikolatalar, evde yapılmış çeşitli tatlılar, birkaç tür helva (meşhur Şeki helvası dahil olmak üzere), bir testi, bir sürahi veyahut şişelenmiş kırmızı şarap bulunur. Son dönemlerde votka, kete ya da soğutulmuş tavuk veya kızartılmış hindi olur. Annenin bohçasındaki hindinin çiğ olmasının da özel bir anlamı vardır. Nişandan 1-2 gün sonra adeten damadı misafirliğe çağırırlar. Oğlan ve kız tarafından 20-25 kişi birlikte gelirler. Bahsedilen hindi bu gün için kullanılır. Sadece bohça yemekleri değil kız tarafının hazırlamış olduğu yemeklerde tüketilir; geleneksel Udi ekmeği, peynir, meyve salatası, geleneksel turşular, kızartılmış tavuk eti, yumurta salatası, suda pişirilmiş kestane dolması, koyun ya da sığır etinden *jeni*²⁰, etli pirinç lapası. Dolmayı, salatayı kadınlar, suda pişmiş eti ve lapayı erkekler hazırlamaktadır. Her mahallede bu yemekleri yapacak kişi olur, başka mahalleden aşçı davet etmek hoş karşılanmaz (Keçaari, 2003: 34).

Merasimlerde kurban kesmek önemli bir yere sahiptir. Bu kurbanlar insanların son derece önem verdiği “*ocaq/pir*” diye adlanan yerlerde kesilir. Birçok sayıya sahip olan bu pirlar belirli gruplara ayrılırlar anılır, kente hizmet eden pirlar, mahalleye hizmet eden pirlar, aileye hizmet eden pirlar gibi. Bazı ailelerin, nesillerin birkaç tane piri olabilir. Buralarda kurbanlar belirli zamanlarda kesilir. Basit durumlar için tavuk, horoz kesilirken bazen koyundan ibaret olabilir. Fakat düğünler için koyun kesilir, düğünü olan aileler bu kurbanı geline ve damada adarlar. Kurbanın kesilmesinin sorumluluğu hem kız hem de oğlan tarafına aittir. Kurbanın kesilmesi, pişirilip hazırlanması ve insanlara dağıtılması büyük bir külfet olsa da düğün sahibi, aşçı ve hizmet edenler için bu görevi yerine getirmek bir şeref olarak görülmektedir ve herkese kurban eti dağıtılmaya çalışılmaktadır (Keçaari, 2003: 34-35).

¹⁹ Divanbeyi, Azerbaycan’da bölgelerin idari yöneticilerine verilen isimdir. Kaymakam ve muhtar arasında bir konumda oldukları söylenebilir. (E.A.D.)

²⁰ Udice “suda pişirilmiş et yemeği” anlamına gelmektedir. (E.A.D.)

Dini inançları Hristiyan olan Udiler, geçmişte domuz besleyip yememekteydiler. Ancak artık domuz besleyip etinden istifade etmektedirler. Lakin uzun yıllar boyunca Müslüman Azerbaycan Türkleri ve Lezgilerle yakın muhitlerde yaşadıkları için kalabalığa hitap eden merasimlerde domuz etini tüketmemektedirler. Domuz eti tüketmeyen insanlara hürmetsizlik olarak düşünülmektedir. Hatta eski zamanlarda dini açıdan muallakta kalınmaması, Müslüman olanların haram saymaması için hayvanları köydeki komşu Türklere ya da Lezgilere kestirmişlerdir (Keçaari, 2003: 35-36).

Udiler hayır-şey merasimlerinde kendilerinin hazırladıkları alkollü içkilerden istifade etmektedirler. Bazı aileler uzun yıllar önceden gelecekte aile kuracak olan çocuklarının düğünlerinde açmak amacıyla 120-150 litreden daha fazla olacak şekilde küplere yerli üzümlerden geleneksel şarap kurulmaktadır. Bu küpler ancak nişanda ve düğünde açılır. Bazı kişiler çocuğun doğumunda şarap kurduğu küpleri toprağa gömmekte ve nişana, düğüne kadar bu küpler açılmamaktadır (Keçaari, 2003: 36-37). Bu durum, Albanya üzerine tarih ve kültür araştırmalarında bulunmuş Udi kanaat önderlerinden Robert Mobili'ye ve Udi dini önderi Rafik Danakari'ye göre, Albanlardan kalma bir adettir. Albanlar üzerine yapılan arkeolojik çalışmalarda şarapçılığa dair buluntuların olması (Əliyev, 2007: 125) bu konuyla ilgili arkeolojik bir ipucu olarak alınabilir.

Düğün zamanı yapılan tandır ekmeği Udilerde önemli bir yere sahiptir. Tandır ekmeğini pişirecek olan kadınlar gelecek kişi sayısına göre pişirmektedirler. Toy günü ekmek pişirimiyle ilgili ilginç bir ritüel de bulunmaktadır. Ekmeği yapan kadınlar unu eledikleri eleği oğlanın evinde oğlanın, kızın evinde kızın babasının karşısına koyarlar, baba eleğe düğün hediyesi olan parayı koyduktan sonra onu toplanan insanların arasında gezdirirler. Gelen kişiler de bu eleğe *xucustane* “mübarektir” diyerek para koyarlar. “gul tarastun- elek gezdirmek” diye adlandırılan bu gelenek sonraki gün tandır başında da devam etmektedir. Önceki gün gelmemiş olan yaşlı kadınlar ve erkekler gelerek güzel dileklerini bildirip, ekmek yapanlara para hediyesi verirler (Keçaari, 2003: 44). Tandıra dair inanış ve örf adetler, bahsedildiği üzere Udilerin yaşadığı Gebele bölgesinde sıkça rastlanılır. Mesela Gebele bölgesindeki Türkler başta olmak üzere diğer halklarda da, tandırdan çıkan ilk ekmeği çocuklara ya da evin misafirine vermenin hayır-bereket getireceğine ve tandırdan taze çıkan ekmeği kesmenin günah olduğuna da inanılmaktaydı (Bünyadov vd., 2017: 194).

Düğün günü gelinin arkasından yürüyenler kızlar heyetine varınca yerli çocuklara *dokkaz haqqı* “ayak bastı” parası vermek zorundadırlar. Onları kızın babası, annesi, dayısı,

dayısının hanımı karşılar ve heyete davet ederler. Aynı zamanda burada dünürler için yer hazırlanmaktadır ve geldiklerinde buraya otururlar, geleneğe göre hizmet ve ikramlar bundan sonra başlamaktadır. İkramlara ekmelele başlanırken atlanılmayan iki önemli durum vardır. Dügün/ nisan sofrasına ekmelele sadece çift (2-4-6) şeklinde konulmalıdır. Diğeri ise çöreklerin baş kısımları güneşin doğduğu tarafa konulmalıdır. Udiler “doğu yönünü” uğurlu olarak görmekteDirler. Sadece ekmeğin değil beyin, gelinin, çalgıcıların ve mümkün olduğu kadar merasime gelen insanların yüzünü de doğruya doğru baktırmaktadırlar. Şer sofralarında ise her şeyin yüzü güneşin battığı yöne doğru istikametlendirilmektedir. Udiler ekmeği yaparken de ekmeği tandırın duvarına asmaktadırlar. Ekmeğin yukarı bakan tarafının tatsız tuzsuz olacağına yönelik bir inanç da vardır (Keçaari, 2003: 62-63).

Sofraya sırasıyla ekmelele, tuz ve peynir getirilmektedir. Bardaklardan sonra şarap, votka ve meze olarak *soyutma et* sofraya ilave edilir. Bu et yemeği yahni ile karıştırılmamalıdır. *Soyutma et* kadınlar tarafından hazırlanmakta olup ev sahibi tarafından şarap mezesi niyetiyle sofraya getirilmektedir, yahni ise aşçı tarafından büyük kazanlarda hazırlanır ve divanbeyinin emriyle aşçı tarafından dağıtılmaktadır. En az 1 kazan olmak üzere 80-90 kilogram et ile yapılan yahni alkollü içkiler verildikten sonra gelen gelen kişilere dağıtılmaktadır (Keçaari, 2003: 63).

Azerbaycan’da yaşamlarını sürdüren Albanların kolu Udiler yaşadıkların ülkenin sadece dilinden ve kültüründen değil aynı zamanda mutfağından da etkilenmişlerdir. Azerbaycan’ın genel olarak yemek kültürünü ve sofrasını yansıtan reçeteler günlük yemeklerde olmasının yanı sıra merasimlerde, iyi ve kötü gün yemeklerinde de yapılmaktadır.

Nic’de genellikle tek katlı evlerde yaşamını sürdüren Udiler, evlerinin önünde küçük bahçelerine sahip ve tarıma yakındırlar. Genellikle ceviz ve fındık ağaçlarının bol bulunduğu bu bölgede hemen hemen herkes eylül-ekim aylarını yemişlerinin hasadıyla geçirmektedir. Büyük bir kısmı geçim kaynağı iken kendi evlerinde birçok yemekte kullanılmaktadır.

Sadece tarım ile değil hayvancılık alanında da gelişmiş olan Udiler, eskisi kadar olmasa da evlerde domuz yetiştiriciliği devam etmektedir. Nic köyü sakini Roman Antonov’un ifadesiyle, ekonomik sebeplerden ötürü domuz yetiştiriciliği azalmış, özellikle yem ve su parası halka külfet olmaya başlamıştır. Bunun sonucu olarak, birlikte domuz eti tüketimini kasaplar aracılığıyla yapmaktadırlar.

2.4. Udi Yemeklerinin Listesi ²¹

TARİN ŞUM / TƏNDİR ÇÖRƏYİ
Su
Tuz
Maya
Un
Ekmek, Udi mutfağında önemli bir yerde bulunmaktadır. Udiler için ekmek, özellikle tandır ekmeği mukaddes bir nimettir. Çöreğin yapılma şekli ise; un elekten geçirildikten sonra ılık su, tuz ve maya ilave edildikten sonra hamur yoğrulur. Yoğurulmuş hamurun üstüne un serpilir ve üstüne bir örtü örtülerek 2-3 saat mayalanması beklenir. Mayalanan hamur 250-300 gr şeklinde ayrılır tekrar 10-15 dakika bekletilir. Tandırda yapılan bu ekmek için tandırda odun, kömür tutuşturulur. Ayrılan hamur parçaları el ile çekiştirilerek yassı bir ekmek haline getirilir ve çengel ile tandıra yapıştırılır. Rengi kızarıncaya yine çengel ile alınır. Tadının kendine mahsus olmasıyla ve saklama süresinin uzun olmasıyla önem kazanmıştır.

ŬQ'NƏ AFAR / QOZ QUTABI
1 kişilik
100 gr ceviz
100 gr un
10 gr yağ
1 bardak su
Tavada kızartılmış olan soğanın üstüne koyulur ve üstüne yumurta ilave edilir. Un, tuz, su ile bir hamur elde edilir. Hamur parçalara ayrılır ve 35 cm büyüklüğünde oklava ile açılır. Ezilmiş olan ceviz bu yuvarlak hamurun yarısına yayılır ve “D” börek elde edilir. Qutabın iki tarafı da sacda kızartılır, yağlanır. Gayet doyurucu bir yemek olan <i>afar/qutab</i> , 8-10 dakikada pişmektedir.

MEC'E AFAR / GİCİTKANLI QUTAB
2 kişilik
100 gr ısırgan otu
100 gr ceviz
100 gr yarpuz
20 gr soğan
20 gr kiraz turşusu (isteğe göre)
0,5 gr un
30 gr pal (taze cevizin yeşil renkli üst kabuğu)
1 bardak su
10 gr yağ

²¹ Udice ve Azerbaycan Türkçesi yemek isimleri bir arada verilmiştir. Salt bir dilde karşılığı varsa ya da o şekilde bulunabilmişse ise, öyle kayıt edilmiştir. (E. A. D.)

Tuz
Doğranmış olan ısırgan otları, sıkılarak acı suyu alınır. İnce bir şekilde doğranmış olan soğan, yarpuz, pal ve ısırgan otu, kiraz turşusu, ceviz, tuz karıştırılır. Un ve su ile hazırlanmış, parçalara ayrılmış olan hamur 35 cm kadar açılır. Açılan hamur, hazırlanmış iç ile “D” börek şeklinde yapılır, sacda pişirilir. Genellikle yaz ayında yapılır.

Ç'OC'ABİ HİNDİŞK'Ə / TƏNDİRDƏ HİNDUŞKA FIRLAMASI
6 kişilik
1 tane hindi
Tuz
Temizlenmiş olan hindi, tuzlandıktan sonra 2-3 saat bekletilir. Tandır, odun ve kömür köz halini alana kadar beklenir. Tuzlanmış hindi közden biraz yukarıda olarak baş aşağı bir şekilde asılır ve tandırın üstüne demir kapak kapatılır, kapağın üstüne hava geçmemesi için halı atılır. 45-60 dakika sonra hazırlan olan hinduşka fırlaması Udilerin en sevdiği yemeklerdendir. Nic'de fırlamayı yaşlı kişiler yapmaktadır. (Bünyadov vd., 2017:204) Aynı zamanda içi dolgulu olarak yapılmaktadır. Bu şu şekildedir; 200 gr kiraz eriği, 200 gr pirinç, 200 gr kestane, 100 gr ceviz, tuz. Kestane ve pirinç ayrı ayrı pişirilir, suları süzülür ve diğer malzemelerle karıştırılır. Hindinin içi bu dolgu ile doldurulduktan sonra hinduşka fırlaması gibi pişirilir. Sofraya hindi ve dolgu ayrı ayrı servis edilir.

ŬQ'NƏ DOLMA / QOZ DOLMASI
5 kişilik
500 gr ceviz
1 bardak pirinç
1 deste yeşillik
1 tane soğan
15 tane lahana yaprağı
15 adet asma yaprağı
1 bardak su
Tuz
Bıçak ile küçültülen ceviz, pirinç, soğan ve tuz karıştırılır. Kaynar suda haşlanmış olan lahana ve asma yapraklarına doldurularak kazana koyulur üstüne ise bir tabak koyulup pişmeye bırakılır. Sıcak halde servis edilir. Aynı malzemelere domuz eti ilave edilerek yapılan yemeğe donuz eti dolması denilmektedir. Yoğurt ile yenilmesi tavsiye edilmektedir.

ASORT'İ DOLMA / ASSORTİ DOLMASI
5 kişilik
100 gr pirinç
500 gr et
2 tane soğan
6 tane lahana yaprağı
6 tane asma yaprağı
6 tane domates
6 tane patlıcan
6 tane biber

1 deste kişniş
1 deste dereotu
1 yemek kaşığı domates salçası
100 gr yağ
200 gr su
Tuz
Kıyma makinesinden geçirilen et ve soğana pirinç, salça, yağ ilave edilip iç hazırlanır. Haşlanmış lahana yaprağı ve asma yaprağının içi doldurularak yuvarlak halde sarılır. İçleri çıkartılan sebzelerin ise içi ise hazırlanmış iç ile doldurulup hepsi kazana koyulur. Üstüne su ilave edilen yemeğin suyu çekince piştiği belli olur. Yoğurt ile servis edilebilir. Etsiz sarılan asma yaprağı ve lahana yaprağına ise Udice əfçi dolma, Azərbaycan Türkçesinde ise yalançı dolma adı verilmektedir.



Resim 2. 9. Asorti dolma.

YAXNI PAQ'LA / PÖRTLƏDİLMİŞ LOBYA
2 kişilik
400 gr yeşil fasulye
1 litre su
1 diş sarımsak
2 tane yeşil domates
Kızılıcak
Kışniş
Tuz
Doğranan fasulye ve domates suda pişirilirken tuz ilave edilir. Piştikten sonra süzülür ve üstüne dövülmüş olan sarımsak, kişniş, kızılıcak karışımı ile servis edilir.

PAQ'LİN KÜFT'Ə / LOBYA KÜFTƏSİ
300 gr kuru fasulye
100 gr ceviz
1 tane soğan
Kişniş
Kiraz eriği turşusu (isteğe göre)
Tuz
Suda kaynatılan fasulye piştikten sonra suyu süzülüp ezilir, içine doğranmış soğan, kişniş, çekilmiş ceviz ilave edilir. İçine istenilirse kiraz eriği turşusu da ilave edilebilir.

PAQ'LİN XAŞOY / LOBYA ŞORBASI
4 kişilik
500 gr yeşil fasulye
1.5 litre su
100 gr yağ
1 tane soğan
1 tane domates
3 tane acı biber
20 gr un
Kişniş
Tuz.
Doğranmış olan fasulye suda haşlanır. Küçük doğranmış soğan ise tavada kızartılır, üstüne doğranmış domates ilave edilir. Domatesin suyu çektikten sonra ise bu karışım suda haşlanan fasulyenin içine dökülüp karıştırılır. Acı biberler içine doğranır. Un ve biraz su karıştırılarak yemeğin içine dökülüp 5 dakika kaynatılır.

İJALDİ DƏNƏ PAQ'LA / QAYNADILMIŞ DƏNƏ LOBYA
3 kişilik
300 gr kuru fasulye
1 litre su
1 tane soğan
Kişniş
Tuz
Tuzlu suda kaynatılan fasulye süzildüktesn sonra bir tabağa alınır ve üstüne doğranmış soğan, kişniş koyulur. Şarap ile tüketilmesi tavsiye edilir.

T'AT'API GÖYİN PAQ'LA / QIZARDILMIŞ GÖY LOBYA
1 kg yeşil fasulye
1 tane soğan
2 tane yumurta
Kişniş
200 gr yağ
100 gr domates

Tuz
Küçük küçük doğranan fasulyenin üstüne bir bardak su ilave edilip pişirilir. Küçük doğranmış soğan yağda kızartılır ve üstüne doğranmış domates ilave edilir. Bu karışımın üstüne fasulye koyulur kişniş ilave edilir karıştırılır. Üstüne yumurta kırılır, piştikten sonra sofraya koyulur.



Resim 2. 10. *T'at'api göyin paq'la / Qızardılmış göy loby.*

ĴALDĬ PUNPUL / QAYNATILMIŞ EMEKÖMECĬ
4 kişilik
4 deste ebegümeçi
1 baş sarımsak
Kiraz eriği turşusu
1 litre su
Tuzlu suda kaynatılan ebegümeçi, süzüldükten sonra küçük küçük doğranır. Sofraya erik turşusu ve havanda dövülmüş sarımsak, kişniş ile servis edilir. Bu yemek süzülmeden de tüketilebilir. Aynı şekilde ısırgan otu da tüketilmektedir (<i>t'at'api mec' / pörtlädilmiş gıcitkən</i>). Aynı şekilde semizotu (<i>pərtətöyün</i>) ile de yapılabilir.

ŞAPT'İ MEC' / QIZARDILMIŞ GİCİTKƏN
2 kişilik
300 gr ısırgan otu
100 gr yağ
2 tane yumurta
1 tane soğan
Su

Kaynatılmış ısırgan otu, süzildükten sonra küçük küçük doğranır. Tavada kızartılmış olan soğanın üstüne koyulur ve üstüne yumurta ilave edilir.

T'AT'APİ DAVUN / QIZARDILMIŞ SUMBAĞI

4 deste amaranth (sumbağı/davun)

2 tane soğan

3 tane yumurta

1 deste yeşillik

1 litre su

Tuz

Suda kaynatılan amaranth piştikten sonra küçük küçük doğranı, tavada kızartılmış olan soğanın üstüne koyulur ve üstüne yumurta ilave edilir. Yoğurt ile tüketilmesi tavsiye edilir.

ĴALDĬ T'ƏNT'ÖR / QAYNADILMIŞ PƏRPƏTÖYÜN

4 deste semizotu

1 diş sarımsak

1 litre su

Kişniş

Tuzlu suda kaynatılan semizotu, süzülür ve tabağa alınır. Sıcak olarak tüketilen bu yemeğin üstüne ezilmiş sarımsak ve kişniş ilave edilir.

ĴALDĬ ĞANZİL / QAYNADILMIŞ XALYAR

Yarım kilo ğanzil/xalyar (ayı sarımsağı, cadı soğanı)

1 litre su

Tuz

30 dakika kadar kaynatılan xalyar sofraya kiraz turşusu ile servis edilir.

C'ERET'ERİ / ƏVƏLİK ŞORPASİ

6 deste evelik

2 yemek kaşığı kiraz turşusu

2 yemek kaşığı un

2 tane yeşil sarımsak

1 litre su

Tuz

Küçük küçük doğranan evelik otu suda kaynatılır ve pişmesine yakın doğranmış yeşil sarımsak ilave edilir. Başka bir kapta karıştırılmış olan un ve su yemeğe ilave edilir. Pişen yemeğin üstüne kiraz turşusu ilave edilir. Yaz mevsiminde tüketilen bu yemek hem sıcak hem de soğuk olarak servis edilebilmektedir.

P'OMİDORİ KÜKÜ / POMİDOR KÜKÜSÜ
6 adet yumurta
4 adet domates
1 adet soğan
100 gram tereyağı
Tuz
İnce doğranmış soğan yağda kızartılır üstüne küp küp doğranmış domates ilave edilir yumurtanın ilavesiyle kapak örtülür ve 5 dakika daha pişirilir.

MUČ'ANAQ'İ XUP' / SÜDLÜ AŞ
4 bardak süt
2 bardak su
3 bardak pirinç
200 gram tereyağı
Tuz
Su ve süt birlikte kaynatılır, pirinç ve tuz ilave edilir. Suyu çektikten sonra 30-40 dakika bekletilir. İsteğe göre kuru meyveler ilave edilebilir. Sofraya eritilmiş tereyağı ile ilave edilir.

MUČ'ANAQ'İ SIYOĞ / SÜDLÜ SIYIG
2 litre süt
1 litre su
1 kilogram pirinç
1 kilogram şeker
100 gram tereyağı
Tuz
Odun ateşinde pişirilmesi tercih edilir. Süt ve su karıştırılarak kaynatılır, pirinç, şeker ve tuz ilave edilir. 30-35 dakika sonra pişmiş olan aş eritilmiş tereyağı ile servis edilir.

DOĞRAMAC / DOĞRAMAÇ
1 litre yoğurt
1 adet salatalık
3 diş sarımsak
Yarım demet dereotu
Yarım litre su
Tuz
Su ile karıştırılmış yoğurdun içine doğranmış salatalık, dereotu ve sarımsak ilave edilir. Tüketilirken içine eklemek doğranır ve soğuk olarak tüketilir. Yaz yemeğidir.

XAŞİL
1 litre su
2 bardak un
100 gram eritilmiş tereyağı
100 gram şeker

100 gram dut pekmezi
Kaynatılmış su ılıyana kadar soğutulur, un ilave edilir. Katılaşana kadar karıştırılır. Yenileceği zaman ise zevke göre şeker, eritilmiş tereyağı ve dut pekmezi ilave edilir. Udilerin adetine göre yeni doğum yapmış olan kadınlar için pişirilen bir yiyecektir.

ŪQ'NƏ SİYOĞ / QOZ SİYİĞİ
100 gram kuru fasulye
2 bardak pirinç
200 gram ceviz
Yarpuz
Tuz
Su.
Suda kaynatılan fasulye süzülür. Başka bir tencerede pirinç yarı pişirilir, üstüne fasulye, çekilmiş ceviz, yarpuz, tuz ilave edilir. 15-20 dakika sonra hazır olan yemek sıcak halde servis edilir.

SİYOĞ / TOY SİYİĞİ
5 kilogram pirinç
5 kilogram et
30 litre su
0,8 kilogram domates salçası
2 kilogram soğan
2 kilogram sıvıyağ
Tuz
Büyük bir kazanda pişirilen bu yemeğin odun ateşinde pişirilmesi tercih edilir. Kemiksiz sığır ya da koyun eti kaynatılır, kefi alınır. Et piştikten sonra tuz ilave edilir. Pirinç et olan kazana ilave edilir, pişirilir. Ayrı bir tencerede soğan kızartılır, domates salçası ilave edilir. Etli lapa büyük bir kaba boşaltılır, üstüne ya da yanına kızartılmış soğan ile servis edilir. Udiler bu yemeği genelde kutlamalarda, yas merasimlerinde yaparlar, lezzetli olması için 50-100 kişilik yapılır. Bu yemeğin sofraya konulmasıyla merasimin bittiği belirtir. Bu yemek, Türkiye ve Azerbaycan devletlerinin ortak bir kültür projesiyle Udi cemaatiyle birlikte Mardin başta olmak üzere Süryani cemaatiyle yakın ilişkisi olan Udi kanaat önderi Robert Mobili'ye göre Süryanilerde de bulunmaktadır ve eski çağlardan bir etkileşimin ürünüdür.

HƏRSƏ
Yarım kilo buğday
Yarım kilo et
1 adet biber
1 litre su
Tuz
Bu yemek sığır, hindi, domuz veya koyun etinden hazırlanabilir. Kazanda ya da tandırda pişirilen et tuzlanır. Kabuğundan arındırılmış buğday et olan kazana ilave edilir, pişmeye yakın acı biber ilave edilir. Genellikle sabah tüketilir. Yazın gelmesi kutlanan “ joğulun

axsibay” bayramında pişirilir. Pişirilirken ev sahipleri dışarı çıkarlar, vefat etmiş kişilerin evi bu esnada evi ziyaret edeceğini düşünürler.(Bünyadov vd., 2017:197)

K’ORK’OT

1 kilogram buğday

Sığır kafası

1 adet biber

2 adet soğan

4 litre su

Tuz

Suda pişirilen sığır kafasının piştikten sonra etli yerleri çıkarılır ve tekrar haşlandığı suya ilave edilir. Buğday ilave edilir, katılaşıncaya kadar pişirilir. Pişmesine yakın küçük küçük doğranmış soğan ve biber ilave edilir. Çok doyurucu bir yemek olan korkot, sabahları tercih edilir.

ƏRDƏB

1 adet balkabağı

200 gram ceviz

2 adet soğan

1 adet biber

1 bardak su

Tuz

Temizlenmiş, doğranmış kabak suda kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra ceviz, tuz, doğranmış soğan, biber ilave edilir. 30-40 dakika sonra servise hazır olur.

GÖYİN PAQ’LİN XUP’ / GÖY LOBYA PLOVU

1 kilogram pirinç

400 gram taze fasulye

2 adet soğan

1 yemek kaşığı domates salçası

3 adet yumurta

300 gram yağ

1 yemek kaşığı yoğurt

Tuz

Yıkanmış pirinç tuzlu suda yarı pişmiş olarak pişirilir ve suyu süzülür. Küçük doğranmış fasulye suda haşlanır. Yağda kızartılmış soğanın üzerine domates salçası ilave edilir. Pilavın dibi için; yumurta, yağ, yoğurt ve üç kaşık pirinç karıştırılır. bu karışım pilavın pişeceği tencerenin dibine yayılır ve biraz pişirilir. Kalan pirinç ve fasulye bu karışımın üstüne ilave edilir. Tencerenin kapağı temiz bir bez ile iyice kapatılıp demlenmeye bırakılır. Bu pilav sofraya koyulurken yanında yağda verilir.

LIK’IRT’İ LAPİ ÇİLOV

3 bardak pirinç

6 bardak su
300 gram kuru fasulye
1 adet soğan
1 bardak un
200 gram ceviz
İsteğe göre yarpuz
Tuz
Haşlanmış kuru fasulye ezilir, kabuklarından ayrılır. Haşlandığı su ile karıştırılır ve küçük doğranmış soğan ve öğütülmüş ceviz ilave edilip 10-15 dakika pişirilir. Küçük küçük doğranmış yarpuz ilave edilir. Başka kazanda pilav hazırlanır. İkisi ayrı kaplarda servis edilir.

BAĞDAYIN BOŞ XUP' / BALQABAQ İÇİNDE PLOV
1 adet balkabağı
150 gram yağ
50 gram şeker
2 bardak pirinç
100 gram ceviz
Tuz
Balkabağının üst kısmı kapak gibi kesilir, tohumları çıkartılır. 2 cm kalınlığında kalana kadar içi oyulur. Çıkan iç su çekilene kadar kaynatılır ve içine şeker, yağ, ceviz ilave edilir. Başka bir kazanda pirinç yarı pişirilir, süzülür ve hazırlanan karışımla karıştırılıp balkabağının içine doldurulur. Tandırda ya da sobada pişirilir. Yenileceği zaman eritilmiş tereyağı ile servis edilir. Balkabağının içindeki pilav ise İyenq adıyla sofrada yerini alabilir.

TƏRƏVƏZİ ASORTİ / TƏRƏVƏZLİ ASSORTİ
4 adet domates
4 adet biber
4 adet patlıcan
300 gram bitkisel yağ
3 diş sarımsak
Tuz
Yağ tava alınır ve 3'e bölünmüş patlıcan, 3'e bölünmüş domates ve biber tavaya dizilir sarımsaklar ilave edilir tavanın kapağı örtülerek 30-40 dakika pişirilir. Sıcak bir şekilde servis edilir.

Ç'OC'ABİ P'AT'IMCAN / QIZARDILMIŞ BADIMCAN
Yarım kilo patlıcan
200 gram domates
250 gram yağ
Tuz
Dörde bölünen patlıcanlar suda bekletildikten sonra sıkılarak suyundan arındırılır. Tavaya konulan yağ ile iki yüzü de kızartılır. Domatesler ikiye bölünerek başka tavada kızartılır. Birlikte ya da ayrı ayrı sofraya verilir.

HƏSE KƏTƏ / HƏS İLƏ KƏTƏ
1 bardak şeker
1 bardak süt
2 bardak un
2 adet yumurta (biri içine, biri üzerine)
1 çay kaşığı maya
20 gram vanilin
50 gram yağ
İlİK SÜT İLE ŞEKER, SÜT, YAĞ, MAYA, YUMURTA, UN İLE HAMUR ELDE EDİLİR. KETENİN İÇİ İÇİN; ERİTİLMİŞ YAĞ, VANİLİN VE UN KARIŞTIRILIR. PARÇALARA AYRILAN HAMUR BİRAZ AÇILIR VE ORTASINA HAZIRLANAN İÇ KONULUR, HAMURUN KENARLARI BİRBİRİNİ YAPIŞTIRILIP, YAĞLANIR VE TAVAYA KONULUR. ÜSTÜNE YUMURTA SÜRÜLÜR VE 15-20 DAKİKA SONRA PIŞINCE SERVİS EDİLİR. BU TARİF AYNI ZAMANDA CEVİZLE HAZIRLANAN İÇ İLE DE YAPILABİLİR. “QOZLU KETE” OLARAK ADLANDIRILIR VE KÜÇÜK PARÇALARA AYRILMIŞ CEVİZİN ŞEKER VE VANİLİN İLE KARIŞTIRILMASIYLA HAZIRLANAN İÇ İLE YAPILMAKTADIR.

QOZ LƏPƏSİ
UDİLER İÇİN OLDUKÇA ÖNEMLİ BİR YERE SAHİP OLAN CEVİZ EZMESİ GENELLİKLE EVLERDE BULUNMAKTADIR. CEVİZİN KİYMA MAKİNESİNDEN GEÇİRİLMESİYLE ELDE EDİLMƏKTE, KAVANÖZDƏ ÇIKAN YAĞI İSE YEMƏKLƏRDE, BÖREKLƏRDE KULLANILMAKTADIR. KAHVALTI SOFRALARINDA DA YER ALMAKTADIR. OĞUZ UDİLERİ İSE PEKMEZ İLE TÜKETMEKTEDİR.



Resim 2. 11. Qoz ləpəsi.

OQ'OYAXXO / TUTMALAR (TURŞULAR)
TURŞULAR, MEYVE VE SEBZELER SİRKELİ, TUZLU SUDA BEKLETİLİREK HAZIRLANIR. BUNUN İÇİN CAM KAPLARDAN, TAHTA VARİLLERDEN VE KÜPLERDEN YARARLANILIR. BEYAZ SALATALIK, KIRAZ ERİĞİ, DOMATES, BIBER, SOĞAN, SARIMSAK, ERİK, LAHANA, SEMİZOTU, YABANI SARIMSAK İLE TURŞU YAPILMAKTADIR. TURŞU KURMAK UDİLER İÇİN ÖNEMLİ BİR GELENEKTİR.

ALÇA TURŞUSU (MAYƏ XALINDA (SIVI HALDE))
Yetişmiş kiraz eriği yıkanır ve büyük bir kazana dökülür, suyu çıkana kadar pişirilir. Biraz soğuyunca süzgeçten geçirilir ve katı kalan katı kısmı kaynatılır, tuz ilave edilir. Cam turşu kaplarına pay edilir. Udiler yağlı yemeklerle birlikte tüketirler.

Q'ORA
1 kilogram kiraz eriği
1 diş sarımsak
1 deste dereotu
1 deste kişniş
Tuz
Kiraz eriği temizlendikten sonra bir kapta ezilir, çekirdekleri çıkartılır. Sarımsak, kişniş, dereotu ilave edilir tekrar ezilir. Duru olması için biraz su ilave edilir. Yağlı ve pirinçli yemeklerle tüketilebilir.

C'EQ'UN
Yarım kilo kiraz eriği kurusu
20 gram şeker
1 litre su
Yeşillik
1 diş sarımsak
Kiraz eriği kurusu kazanda kaynatılır, çekirdekleri çıkartılır içine şeker ilave edilir. Tekrardan katılaşıncaya kadar pişirilir. En son ezilmiş sarımsak ve yeşillikler ilave edilir. Yağlı yemeklerle tüketilir.

MÜRƏBBƏ (REÇELLER)

Udi mutfağında önemli bir yere sahip olduğundan dolayı muhtelif reçeller bulunmaktadır. Udiler, “reçel” için tıpkı Azerbaycan Türkleri gibi *mürəbbə* sözünü kullanır. Böğürtlen, kızılcık, şeftali, kiraz eriği, gül, karpuz, üzüm, vişne gibi çeşitlere sahiptir.

K'OYA HƏZİRBAKİ K'OMP'OT'XO / EV ŞƏRAİTİNDƏ KOMPOT (KOMPOSTO)

Muhtelif meyvelerden hazırlanan kompot, cam kaplarda hazırlanır. Udilerin yaşadığı yerde meyve çok yetiştiği için çok çeşitlidir. Üzüm, şeftali, ayva, erik, kızılcık, vişne, armut, erik, kiraz eriği gibi çeşitleri bulunmaktadır.

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Deseni

Bu araştırmada Antik Albanların bilinen temsilcisi olan Udilerin tarihi, yemek tarihi ve kültürü, günümüzde tüketilen yemekleri alan araştırması metin doküman analiziyle desteklenerek incelenmiştir. Halkın kültürünün günümüzdeki devamlılığı ve Azerbaycan toplumunun yemek kültürüne uyum sağlamasının tespit edilebilmesi için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir.

Nitel çalışmalarda, yorumlayıcı yaklaşıma göre, parçaların toplamından ziyade bütün daha fazlasını ifade etmektedir. Nitel araştırmalarda olgular ayrı ayrı değil parçalanmadan incelenmelidir. Sosyal fenomenler ve olaylar arasındaki ilişki kesin çizgilere ayrılamayacak kadar karmaşık olmasından dolayı nitel araştırmalarda bütüne odaklanılmakta, tümevarımsal bir yaklaşım gösterilmektedir (Yıldırım ve Şimşek,2005:59).

Kaynak kişilere sorulacak olan sorular hazır olsa da daha görüşmenin gelişimine göre sorular değiştirilip, genişletilerek yapılandırılmamış görüşme yönteminde de istifade edilmiştir.

Güncel bir olgunun kendi gerçek yaşamında çalışan, durumların çok yönlü, sistemli ve derinliğiyle inceleyen, birden fazla kanıda sahip, birçok veri kaynağı bulunan bir araştırma yöntemi olan durum çalışması deseni kullanılmıştır (Yıldırım&Şimşek, 2016: 287). İç içe geçmiş durum çalışması, ele alınan veya araştırmaya dâhil edilen her bir durumu, kendi içinde çeşitli alt birimlere ayırarak çalışmaya imkân vermektedir (Yıldırım & Şimşek, 2016: 301). İç içe geçmiş tekli durum deseni kullanılmıştır.

Araştırmayı yönlendirmek, desteklemek, unsurların tespiti amacıyla yazılı ve görsel materyallerden yararlanılmıştır. Konu ile alakalı doküman analizi yapılmış ve incelenmiştir.

Saha çalışması esnasında gerçekleştirilen yüz yüze görüşmeler ve tez materyali olarak müzelerden izin alınarak çekilen fotoğraflar için etik kurul izni 02.01.2023 tarihinde Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulundan alınmıştır. (Rapor 1), (Rapor 2), (Rapor 3)

3.2. Araştırmanın Evreni

Azerbaycan'ın Gebele kentinde bulunan Nic kasabası araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Çalışmanın amacına yönelik olarak araştırmalar kartopu örnekleme

yöntemiyle ilerlemiştir. Sınırlılıklarda ifade edildiği üzere bürokrasinin etkisiyle kişiler aracılığı ile planlanan alanlara gidilmiş, alanda bilgi sahibi olabilecek kişilerle iletişim kurulmuştur.

Kadınların mutfakla daha iç içe olmaları göz önünde bulundurularak iletişim kurulmaya çalışılsa da kültürel olarak çekingen olmalarından dolayı beklenen ölçütlerden daha az iletişim kurulabilmiştir. Genelde kilisedeki dini ritüellerden sonra toplanan cemaatle veya Azerbaycan Udi Ocağında ulaşılan kişilerle buluşularak iletişim kurulmuştur.

Arkeoloji alanındaki bilgiler ve gidilecek alanlar için Azerbaycan Milli İlimler Akademisi, Çukur Gebele Arkeoloji Merkezi ve Bakü Devlet Üniversitesinde görevli olan arkeologlar ile iletişime geçilmiştir.

İletişime geçilebilmiş kaynak kişiler:

Aleksandr Kumsiyeu, yüksekokul mezunu, meteorolog ve müzisyen.

Ceyhun Eminli, doktora sahibi, arkeolog ve akademisyen.

Marina (Muradaari) Kumsiyeu, yüksekokul mezunu, hemşire.

Milena (Dinçaaari) Kumsiyeu, üniversite (psikoloji) mezunu, ev hanımı.

Rafik Danakari, üniversite mezunu, din adamı.

Robert Mobili, üniversite mezunu, jeolog ve kanaat önderi.

Roman Antonov, üniversite mezunu, hukukçu ve serbest meslek erbabı.

Sergey Antonov, üniversite mezunu, öğretmen ve okul müdürü.

Svetlana Ağababayeva, üniversite mezunu, ev hanımı.

Venera Antonova, üniversite mezunu, öğretmen.

Vüsal Hesenov, yüksek lisans, öğretim görevlisi.

4. SONUÇ VE BULGULAR

Bölgede yapılan araştırmalarda Albanların mezarlara çok önem verdiği, olan zenginlikleriyle donattıkları görülmüştür. Arkeolojik kazıların sonucunda ortaya çıkan mezarlarda küçük hayvan kemiklerinin dışında boynuzlu küçükbaş hayvanların bulunduğu görülmektedir. Arkeolojik kazılarda bulunan kaplar kültürleri, dönemin sanatını ve ticari faaliyetleri konusunda bilgi vermekte işçiliklerini ve alet kullanma becerilerini göstermektedir.



Resim 3. 1. Udi sofrasından bir örnek. Hinduşka (hindi), tutma (turşu), cevizli yeşillikli afar, döymeç, qoz lepesi.

Günümüz Azerbaycan yemek kültürünün yansıması olan öğünlere sahip olan Udiler, kahvaltıda peynir çeşitleri, kaymak, tereyağı ve ekmek gibi ürünleri çay ile birlikte tüketmektedir. Azerbaycan mutfağının geneline bakıldığında zaman daha az *mürəbbə* (reçel) tüketildiği görülmektedir. Udilerin geleneksel pilavları ve dolmaları genellikle akşam, öğlen öğünlerinde yer almaktadır. Misafirlere sunulan yemeklerin bir kısmı, (Resim 3.1.)’de görülmektedir. Udiler, Azerbaycan’da yaşayan, aslen Azerbaycan Türkleriyle köken olarak farklı olan ancak kültürleri Azerbaycan Türklüğünün etkileriyle şekillenmiş bir toplumdur. Bu durum, Azerbaycan tarihinin bir yansıması gibidir. Azerbaycan, Kafkasya gibi bir geçiş coğrafyasının güney kapısında yer alan bir bölgedir ve yine kültürlerin kesişim noktalarından olan İran platosuyla ile sınırdadır. Bu bölge tarihte yerel Kafkas halklarının, İran merkezli

devletlerin, Arapların, Türklerin ve Rusların egemenliğine şahit olduğu için, bu kültürlerden izler taşımaktadır. Ancak bu bölgede baskın olmuş ve kültürünü umumileştirebilmiş unsur, Azerbaycan Türkleridir. Bunun sonucu olarak Udiler gibi Azerbaycan dâhilinde yaşayan ancak etnik olarak Türk olmayan toplumlar da, kültürlerini Azerbaycan Türk kültürünün tesir alanı içinde şekillendirmişlerdir. Udiler kendilerine has ve kökü antik tarihe dayanan bir kültüre sahip olmakla beraber, kültürleri Azerbaycan Türklüğünün yoğun tesiri altında kalmıştır, bu da mutfak kültüründe görülmektedir.

Udi kültürü, birden fazla faktör ve etkileşim etrafında şekillenmiş ancak Alban temelli bir kültürdür. Mutfak kültürü de bu etkilerle birlikte şekillenmiştir. Ritüeller ve günlük hayatta kullanılan araç gereçler başta olmak üzere gıda etrafında şekillenen kültürün Alban kazılarında çıkan buluntularla süreklilik arz etmesi Alban kültürel sürekliliğini kanıtlamaktadır. Rus Çarlığının siyasi sebeplerle Udileri Ermeni kilisesine entegre etme çabalarına kadar süren gömü adetleri, ayrıca çocuk doğduğunda yapılan şarap küpü gömme adeti bu duruma dair örneklerdendir. Totemizmi ve kurban âdetini yaşatmaları, ağaçlara asılan kurbanlar gibi durumlar da Udi kültürünün antik Albanlarla olan sürekliliğine dair delillerdendir. Kurban âdeti konusu esasen Udiler hakkında ilginç bir husustur, zira bu adet hem antik dönemden izler taşımakta, hem de Udilerin Müslüman komşularıyla etkileşimlerini gözler önüne sermektedir. Buna örnek olarak, Udilerin yakın döneme kadar Türk ve Müslüman komşularıyla aynı yerde kurban kesmesi verilebilir. Bölgeyi ziyaret eden yabancıların, Udilerin Hristiyan bir halk olarak kurban kesmesini garipsemesi de Udilerin bu senkretik kültürel durumunun ne kadar özgün olduğunun bir kanıtıdır. Azerbaycan, Anadolu, Türkmenistan hatta bazı durumlarda Altay bölgesi Türkleriyle olan folklorik ortaklıklar, Udilerin komşuları olan Azerbaycan Türkleriyle sadece Türk-İslam kültürü temelinde değil, İslam öncesi Türk öğeleri üzerinden de etkileşime girdiğine işaret etmektedir. Bu durum, etno-gastronomi sahasının dışında kalan örneklerle de temellendirilebilir. Udilerin kullandığı, “söyle-“ anlamına gelen *eyit-* fiilinin eski Türk dillerinden aktarılmış olma ihtimali veya Hunlara kadar izi sürülebilen “ecel perçemi” bırakma âdeti buna örnek olarak gösterilebilir. Bu etkilerin dışında, Rus kültürü etkisi altında ve Sovyet tahakkümünde bulunmuş her toplum gibi, toplu merasimlerde votka kullanımı ve Sovyetlerden kalan günlerin bayram olarak kutlanmaya devam etmesi gibi hususlarda Rus tesirini de taşımaktadırlar. Dolayısıyla Udi kültürü hem çok katmanlı ve renkli, hem de kökü antik dönemlere uzanarak süreklilik arz eden kadim bir kültürdür.

Kırsal bölgede toplu yaşamının bir sonucu olarak Udiler, bir araya geldikleri günlere çok değer vermektedirler ve yemek kültürlerinin özü burada yatmaktadır. Düğün ve cenaze adetleri, hangi toplumlarla etkileşim içinde bulundukları, Albanlardan günümüze kadar ulaşan çok katmanlı yemek kültürünü de çok açık bir şekilde göstermektedir. Bu çok katmanlılık gastronomi kültürü araştırmak açısından oldukça zengin materyaller sunmaktadır. Bu konuda Jora Keçaari'nin çalışmaları, Udi kültürüne dair en büyük ve en önemli kaynağı teşkil etmektedir. Sadece düğünler değil, düğünlerin öncesindeki kız isteme ve sözlenme merasimleri de oldukça komplikedir ve yemek kültürü araştırmacıları için fikir verecek düzeydedir.

Sonuç olarak günümüz Udileri, kökleri Alban olan, Hristiyanlığın Gregoryen ve Ortodoks mezhepleri etrafında şekillenmiş bir yemek kültürüne sahip olup, aynı zamanda Azerbaycan kültür alanında kalmanın ve bölgedeki Türk hâkimiyetinin tesiriyle kültür olarak başta Azerbaycan ve Doğu-Kuzeydoğu Anadolu Türkleri olmak üzere Türk halklarına uzak sayılamayacak mutfak kültürüne sahiptir. Aynı zamanda modern dönemde Rus kültürü de mutfak kültürüne kadar sirayet etmiştir. Dolayısıyla hem antik bir halkın devamcısı olmalarının, hem de fazlasıyla farklı kültürün tesiri altında olmanın da tesiriyle özgün bir kültür geliştirmişlerdir. Yüz yüze görüşmelerde de Albanları tanıyan diğer halklardan bireyler, Albanları ne Azerbaycan Türklerine, ne Ermenilere, ne Gürcülere, ne Lezgi, Çeçen, Avar gibi Kuzey Kafkasya halklarına benzetebildiklerini söylemiş, kendine özgü bir halk olduğunu belirtmiştir. Bu demografik benzersizlik, yemek kültüründe de görülmektedir.

Değerlendirme:

1. Azerbaycan'da gastro-arkeoloji disiplini maalesef ki yeterince inkişaf edememiştir. Bu konuda Başkent Üniversitesi başta olmak üzere, Türkiye'de gastroarkeoloji üzerine interdisipliner bir şekilde çalışmış olan arkeolog ve gastronomların, Azerbaycan makamlarıyla iletişim halinde olması, Alban arkeolojisine dair öneriler ve çalışmalarda bulunması olumlu olacaktır. İçinde gıda kalıntısı bulunan antik kaplara gerekli laboratuvar analizlerinin yapılması, ilk ve en önemli adım olabilir.
2. Azerbaycan'da Udi yemek kültürü üzerine temel kaynaklar sadece Oleg Danakari'nin yemek kitabı ve Jora Keçaari'nin yas ve cenaze merasimleri üzerine yazdığı kitaplardır. Geri kalan tüm kaynaklar genellikle bu temel literatür üzerinden çalışılmaktadır. Çokkültürlülüğe ve az nüfuslu yerli halklara önem veren bir devlet

geleneğine sahip olan Azerbaycan'ın, Udiler gibi halklar üzerine daha derinlemesine araştırmalar yapması önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

- Alayev, L. B. & Aşrafyan, K. Z. (ed.). *İstoriya Vostoka* (2002). Cilt II, Moskova: Rusya Bilimler Akademisi.
- Artamonov, M.İ. (2008). *Hazar Tarihi Türkler, Yahudiler, Ruslar*. Selenge Yayınları.
- Atabaki, Touraj (2006). *Iran and the First World War: Battleground of the Great Powers*. New York: I.B.Tauris.
- Atabaki, Touraj (2000). *Azerbaijan: Ethnicity and the Struggle for Power in Iran*. New York: I.B.Tauris.
- Babayev, İ. & Nəcəfova M., İ. & Zeynalova, İ. vd. (2012). *Qəbələ Arxeoloji Ekspedisiyasının Hesabatları (2011-2012) / Reports of the Gabala Archaeological Expedition (2011-2012)* Bakü: Şərq-Qərb.
- Babayev, İ. & Nəcəfova M., İ. & Zeynalova, İ. vd. (2016). *Qəbələ Arxeoloji Ekspedisiyasının Hesabatlar, Tapıntılar (2015-2016) / Reports of the Gabala Archaeological Expedition (2015-2016)* Bakü: Şərq-Qərb.
- Bosworth, C. E. (1986). "Arrān". In Yarshater, Ehsan (ed.). *Encyclopædia Iranica*, Volume II/5: Armenia and Iran IV–Art in Iran I. London and New York: Routledge & Kegan Paul.
- Bünyadov, T. & Məhərrəmov, S. & Əliyev, B. & Əliyev, Ə. (2017) *Qəbələ Etnoqrafiyası*. İstanbul: İhlas Gazetecilik.
- Bünyadov, Z. M. (2007) *Azərbaycan Atabəyləri dövləti (1136-1225-ci illər)*. Bakü: Şərq-Qərb.
- Bünyadov, Z. M. (1991) "Azerbaycan", *İslam Ansiklopedisi*, Cilt IV. 317-322.
- Cəfərov, Ə. (1990) *Quruçay Dərəsində*. Bakü: Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı.
- Cikia, S. (2020) Gürcüce ve Azericenin Etkileşimi Üzerine. *Karadeniz Araştırmaları*. (XVII: 67): 835-845. (Rusçadan çeviren: İlyas Üstünyer)
- Danakiri, O. (2017). *Udiğoy ukunxo / Udi national cuisine / Удинская кухня*. Bakü: Üfüq Servises.
- Efendiyev, N. (2020). Kafkas Albanyası Hristiyanlık Öncesi Dinî İnançları. *Bingöl Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 15 (2), 357-374.

- Efendiyev, N. (2018) Kafkasya'da Hristiyanlığın Tarihsele Gelişimi: Alban – Udi Kilisesi Örneği. Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı. İstanbul.
- Eminli, C. & İsgəndərov, E.Ə. (1991) “Qəbələ (Səlbir) Şəhər Yerində Arxeoloji Tədqiqatlar (Qəbələ rayonu)”, *AZƏRBAYCANDA ARXEOLoji TƏDQIQATLAR 2012* (Ed. Rəhimova, M. N) Cilt III. 394-395.
- Əfəndiyev, O. (1993). Azərbaycan Səfəvilər Dövləti. Bakü: Azərbaycan Dövlət Nəşriyyatı.
- Əliyev, İ. (2007) Azərbaycan tarixi. Yeddi cildə. I cild (Ən qədimdən - b.e. III əsri). Bakü: Elm.
- Gasanovi, V. Azərbaycan'da M.Ö. 4. yüzyl ile M.S. 3. yüzyl Arasında Alban Gümü Adetleri. Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü Antropoloji (Fiziki Antropoloji) Anabilim Dalı. Ankara.
- Göz, K. (2020) Olumlu Kahramanın Yenilgisi: Tanabay ve Santiago. *MUTAD*, (7:1), 77-90.
- Hoş, B.Y. (2022). Bir Literatür ve Coğrafya Karmaşası: Kafkasya Albanyası ve Arnavutluk. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 12(2), 909-919.
- Keçaari, G. (2004). Udi lərdə ənənəvi yas mərasimləri. Gence: AGAH.
- Keçaari, G. (2003). Udi lərdə ənənəvi toy mərasimləri. Gence: AGAH.
- Kartvel Udinebis Sakartveloshi Gadmosakhlebis Mokle İstoria (1924). Kartvel-Udinta Damkhmare Sazogadoeba: Poti, 6-7.
- Kazvini, H. A. M. & Browne E. G. & Nicholson R. A. (1913). The ta'rīkh-i-guzīda : or 'select history of hamdu'llāh mustawfī-i-qazwīnī ; compiled in a.h. 730 (a.d. 1330). London: Luzac.
- Langer, R. (2000). ‚Aserbaidshan‘ in osmanischen Quellen des 18. und frühen 19. Jahrhunderts: Vorgeschichte, Dokumentation und weitere Entwicklung der Verwendung eines Toponyms. Yüksek Lisans Tezi, Ruprecht-Karls Üniversitesi, Oryantalistik ve Eski Çağ Fakültesi, Heidelberg.
- Liberman, S. (2004). A Historical Atlas of Azerbaijan. New York: The Rosen Publishing Group.

- Maisak, T. (2023) The Udi Language: Its History and Modern Development / Udi Dili: Tarihi Ve Modern Gelişim *JofEL/TDD* (13: 22), 55-72.
- Məhyəddinqızı, Ş. (2009) Qəbələ Qafqazın incisi. Bakü: Oğuz Eli.
- Məmmədov, E. (2021). Mingəçevir Azərbaycan Albaniyasının Antik Şəhəridir. Doktora Tezi, AMEA Nahçıvan Şubesi, Nahçıvan.
- Məmmədov, Y. (2019) Azıx adamı və onun Homo sistemində yeri. *Azərbaycan Arxeologiyası* (22:1), 15.
- Məmmədova, S. V. (2015) Qobustanda Qədim Roma Kitabəsi. *BAKİ UNIVERSİTETİNİN XƏBƏRLƏRİ/ Humanitar elmlər seriyası*. (2): (179-184)
- Mərcanlı, M. (2014) Qobustan - minilliklərin kitabı. Dubai: İRS.
- Minorsky, V. (1953). Caucasia IV. Bulletin of the School of Oriental and African Studies, 15(3), 504-529.
- Musayeva, Y. (2019) "Qafqaz albanlarının 2500 yaşlı varisləri: udilərin zəngin tarixi və mədəniyyəti saxta erməni təbliğatını ifşa edən əsas mənbələrdir" *Azərbaycan*. (173). 9 Ağustos 2019. 1-4.
- Musha (gazete), N82, 28 Şubat 1923. 3.
- Mobili, R. (2010). Udi- Azərbaycanin-Urusin Əyitluğ / Udicə- Azərbaycanca-Rusca Lüğət/ удинско- Азербайджанско- русский словарь. Leman.
- Özaydın, A. (1991) “Arran”, *İslam Ansiklopedisi*, Cilt III. 394-395.
- Pəşayeva, M. (2018). Azərbaycanın Qədim Dövlətləri. Bakü: İqtisad Universiteti Nəşriyyatı.
- Pəşayeva, M. (2008). Azərbaycanlıların Ailə Mərasimlərində Etnik Ənənələr. Bakü: Azərnəşr.
- Quliyeva, R. (2012). “Alban Etnosu Konusuna Dair”, *TURAN-SAM*, (4:15): 24-30.
- Rezvani, Babak (2014). Ethno-territorial conflict and coexistence in the caucasus, Central Asia and Fereydan: academisch proefschrift. Amsterdam: Amsterdam University Press.
- Ross, F. (2016) Dining with Leaders, Rebels, Heroes, and Outlaws. Maryland: Rowman & Littlefield Publishers.

Sadıqova, A. (2021) Pənahəli xan Cavanşir tərəfindən Qarabağın Alban-Xristian müləklərinin mərkəzi hakimiyyətə tabe edilməsi. Akademik Tarih və Düşünce Dergisi (8:1). 426-443.

Schulze, W. (2018). Caucasian Albanian and the Question of Language and Ethnicity. In P.-A. Mumm (Ed.), *Sprachen, Völker und Phantome: Sprach- und kulturwissenschaftliche Studien zur Ethnizität* (275–312). De Gruyter.

Stuart, J. (1994) An Ethnohistorical Dictionary of the Russian and Soviet Empires. Westport, Connecticut: Greenwood Press.

Suny, R. G. (1991). Beyond Psychohistory: The Young Stalin in Georgia. *Slavic Review*, 50(1), 48–58.

Şərifli, M. X. (2013) IX. Əsrin İkinci Yarısı – XI Əsrlərdə Azərbaycan Feodal Dövlətləri, Bakü: Azərbaycan Milli Elmlər Akademiyası Tarix İnstitutu.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Seçkin Yayınları.

EKLER

EK-1: Etik Kurul Onay Formu



Sayı : E-62310886-605.99-200167
Konu : Elif Aybüke Dede'nin Etik Kurul İzni
Hk.

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 02.01.2023 tarih ve 192784 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı  ğrencisi Elif Aybüke DEDE'nin, Dr. Öğretim  yesi Tulga ALBUSTANLIO LU'nun danışmanlığında belirlenen, "Udi-Alban Mutfağı: Azerbaycan'daki Nic ve Oğuz'un Yerleşimleri  zerine Etnogastronomi Araştırması" isimli yüksek lisans tez çalışması kapsamında hazırlanan veri toplama araçları değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VARO LU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BS4B8VA0MP

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys>

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790

Bilgi için: Gamze SONBAY

Etimesgut/ANKARA

Koordinatör

Telefon No:0 312 246 67 40 Faks No:0 312 246 66 05

Telefon No: 246 66 66 / 5138

e-Posta:adk@baskent.edu.tr Internet Adresi:www.baskent.edu.tr

Kep Adresi:baskentuniversitesi@hs02.kep.tr



Sayı : 17162298.600-19
Konu : Tez Çalışması

12 OCAK 2023

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Elif Aybüke Dede'nin, Dr. Öğretim Üyesi Tulga Albustanlıoğlu'nun danışmanlığında belirlenen, "Udi-Alban Mutfacı: Azerbaycan'daki Nic ve Oğuz'un Yerleşimleri Üzerine Etnogastronomi Araştırması" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Elif Aybuke DEDE'nin, Dr. Öğretim Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU'nun danışmanlığında belirlenen, "Udi-Alban Mutfağı: Azerbaycan'daki Nic ve Oğuz'un Yerleşimleri Üzerine Etnogastronomi Araştırması" isimli yüksek lisans tez çalışmasının yapılabileceği görüşündeler.

EK-2: Saha çalışmasından arkeolojik ve kültürel görseller²²



Tarhlendirmesi bilinmeyen bir tandır örneği, Qala arazisinde tarafımca çekilmiş fotoğraf, Gebele. Tandır, Azərbaycan kültüründe en önemli mutfak unsurlarından biri olagelmıştır. 7 Eylül 2022.



Qala kazı sahası, tahıl, yiyecek-içecek saklama kuyuları.

²² Bu görsellerin tamamı tarafımca çekilmiştir. (E.A.D.)



Udi Ocağı Müzesi, semaver.



Kil kase, II-III. yüzyıllar. Selbir buluntularından, Çukur Gebele Arkeoloji Merkezi. 28 Ekim 2022.



Saksı bardaq. Çukur Gebele Arkeoloji Merkezi. 28 Ekim 2022.



Udi Ocağı Müzesinde bulunan pilav yapmak için kullanılmış eski materyaller.



Udi Ocağı Müzesinde bulunan meyve toplamak için kullanılan materyal.



Udi Ocağı Müzesinde bulunan Eski Udi ocağı canlandırması.



Udi Ocağı Müzesinde bulunan hamur teknesi.



Udi Ocağı Müzesi, şarap saklamak için kullanılan, toprağa gömülen küp.