

## BÖLÜM 12

### İĞDIR YÖRESEL MUTFAĞINA ÖZGÜ GASTRONOMİK HEDİYELEŞMELER

#### GASTRONOMIC GIFTS SPECIFIC TO İĞDIR LOCAL CUISINE

Gülşen BAYAT\*, Binali KILIÇ\*\*, Emel GÖNENÇ GÜLER\*\*\*

#### HEDİYELEŞME KAVRAMI

Hediyeleşme, insanlığın en ilkel dönemlerinden başlayıp günümüze kadar toplumsal bir davranış biçimi olarak kendini gösteren bir olgudur (Doğan, 2017:5). Hediyeleşme tarihsel süreç içerisinde insan ilişkilerinin şekillenmesinde önemli roller üstlenmiştir (Tezcan, 2019:36). İnsanı mutlu etmek temel amacıyla yapılan hediyeleşme; ödül, takdir, bağış, ihsan, teşvik, yardımlaşma vb. amaçlarla da yapılabilmektedir (Önal, 2010:111). İnsanlar arasında olumlu duyguları ortaya çıkaran ve onu besleyen hediyeleşme, en etkili duygu gösterme yöntemi olarak kullanılmaktadır (Tekin, 2018:62). Bununla birlikte dostluğu gösterme, özel anları hatırlama ve hatırlatma amacıyla karşılıklı verilen şeyler de hediye olarak kabul edilir (Tezcan, 2019:29). Godbout (2003: 38) hediye veya armağanı “her şey unutulduğu zaman ve hiçbir şey öğrenilmeden önce var olan şeydir” şeklinde ifade etmiştir. Toplumların vazgeçilemez en önemli unsurlardan biri olan hediye edebiyat ve şiirde, sevgilinin gülümseyerek bir anlık bakışı olarak kabul görmüştür (Önal, 2010:104).

Olumlu duyguları çağrıştıran ve insan ilişkileri üzerinde önemli etkileri olan hediyeleşme kavramını, kişiler arasındaki bağları ve ilişkileri geliştirmek için duygu, düşünce ve ürünlerin değişimi olarak ifade etmek mümkündür (Köksalan, 2019: 8). Arapça 'da yol göstermek, doğru yola sevk etmek anlamına gelen hidayet "hüdahedy" kökünden gelen (Önal, 2010:103) hediye, Farsça 'da ise "Pişkeş" sözcüğü ile ifade edilmektedir (Açıkgöz, 2018:287). Türkçe 'de armağan kelimesiyle eş anlamda olan hediye, sevgi, bağ kurma ve dostluk belirtisi olarak karşılıksız verilen nesneyi tanımlamaktadır.

Türk kültüründe hediye; pişkeş, tuhâf, inâm, câize, ihsân, lutûf, kerem, atâ, atiye, hibe, teberrû, himmet, bahâ, surre, ülüş gibi kelimelerle ifade edildiği görülmektedir (Kılıç ve

---

\* Doç. Dr. İğdir Üniversitesi Turizm Fakültesi, İğdir-Türkiye, E-posta: gulsen.bayat@igdir.edu.tr, Orcid ID: 0000-0001-9955-3075.

\*\* Dr. Öğr. Üyesi, Balıkesir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Balıkesir-Türkiye, E-posta: kiliçbinali@gmail.com, Orcid ID: 0000-0001-8345-6617.

\*\*\* Prof. Dr. Trakya Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Edirne-Türkiye, E-posta: emelgguler@yahoo.com, Orcid ID: 0000-0002-3214-0206.

Gönenç Güler, 2021: 226). Hediye kelimesi edebi eserlerde; tuhfe, belek, cûd, atâ, bahşiş vb. kelimeler ve dest-i cûd, himmet-i bâlâ, lutf u ihsân gibi tamlamalarla da ifade edilmektedir (Önal, 2010: 103).

Mitolojik efsanelerin birinde Truva kentinin alınabilmesinin sebebi de bir hediye (at)'dir. Bu efsaneden çıkarılması gereken ders, hediyenin her zaman iyi niyet göstergesi olarak verilmediği, bazen sinsice planların ve emellerin gerçekleştirilebilmesi için de verilebildiğidir. Buradan hediyenin dinamik bir boyutunun da olduğunu söyleyebiliriz (Köse, 2015:53). Hediyeleşme, kadın cinsiyeti üzerinden daha özel bir alan oluşturmuştur. Yunan mitolojisinde ilk kadın Pandora, tanrıların armağanı anlamına geliyordu. Toplumlarda hediye alma, vermenin yanı sıra hediyeleşmeden sorumlu kişiler de kadınlar olmuştur (Godbout, 2003: 66-67).

Hediyeleşme ile ilgili yazılı ilk kayıt antik Mezopotamya dönemine aittir. Hediyenin rüşvet olarak verildiğine dair ilk kayıt ise Sümer Kil tabletlerinde yer alan, okulda başarısız olan bir öğrencinin babası çocuğunun öğretmenini evine davet ederek değerli bir hediye vermesidir. M.Ö 204'te Roma döneminde, hediyenin rüşvet olarak verilmesi yasaklanmıştır. Ortaçağ'da savaştan elde edilen ganimetler askerlere hediye olarak dağıtıldı. Selçuklular 'da akrabalar arasında hediyeleşme vardı. Bu hediyeye "Belek" adı verilirdi (Tezcan, 2019: 32). Osmanlılarda aynı anlayış, Osman Gazi ile beraber hâkim olmuştur (Açıkgöz Ünay, 2012: 6).

Geçmişten günümüze Türk devletlerinde maddi ve manevi hediyeler verilirdi (Pala, (2021: 292)'nın aktarımına göre; Orta Çağ Türk devletlerinde tâbi ve metbû devletler arasında hürmet, zafer kutlama, hâkimiyeti tanıtmaya gibi vesilelerle hediye alınıp veriliyordu. Eski Türk toplumlarında da bu âdetin yaygın olarak kullanıldığı bilinmektedir.

Antropologlar hediyeleşmeyi toplumsal ilişkilere verilen önemin bir ölçüsü olarak görmektedir. Hediyeleşme, toplumsal ilişkiler ile birlikte toplumsallaşmayı da önemli ölçüde ve olumlu şekilde etkilemektedir (Ayaz, 2014: 101). Çünkü günümüzdeki sosyal yaşam karşılıklılık ile anlam kazanmaktadır (Tomak ve Güney, 2014: 28). Türk kültüründe, hediyenin manevi ve sembolik değeri ön planda tutulmaktadır. Buna örnek olarak; "yarım elma gönül alma" deyimini gösterilebilir (Yıldırım ve Pirende, 2019: 311). Kültürel antropolojide ise hediyeler "saygınlık kazanmak amaçlı servet dağıtımı" başlığı altında ele alınmaktadır (Açıkgöz Ünay, 2012: 3). Yapılan araştırmada, hediyeleşmede zorunluluk ve gönüllülük olduğu görülmektedir. Örneğin, hediyeleşmenin, Güney Koreli yetişkinlerde zorunluluk, Kuzey Amerikalı yetişkinlerde ise gönüllülük esasına dayalı gerçekleştiği ortaya çıkmıştır. Japon halkı için hediyeleşme, bireylerin birbirine karşı sorumluluğu niteliğindedir. İran'da ise hediyeleşmenin çoğunluğunun sosyal zorunluluktan yapıldığı antropolojik araştırma

sonucunda ortaya çıkmıştır (Doğan, 2017: 12). Hediyeleşme, hediye veren ve alanın ulaşacağı tatmin duygusu, kendini ödüllendirme, menfaat sağlama, iyilik, özür dileme, bağ kurma, fedakârlık, çıkarıcılık, vaziyet kurtarma, grup uyumu vb. nedenlerle yapılabilmektedir (Yıldırım ve Pirende, 2019: 314).

Hediye, günümüzde sosyal hayatın neredeyse bütünü farklı şekillerde etkilemeye devam etmektedir. Bunlar günümüzde nesnelere armağan edilmesi şeklinde olabileceği gibi ihtiyacı olan birine yapılan küçük bir iyilik şeklinde de görülebilmektedir. Günümüzde hala yeni başlangıçlar hediye ile beslenmekte aksi takdirde bu başlangıçların gelişemez ve işlev göremez olduğuna inanılmaktadır. Hayatın başlangıcı için de bu geçerli olmakta yaşam, kişiye verilmiş bir hediye olarak görülmektedir (Godbout, 2003: 33). Tezcan, (2019: 33)'a göre Türkiye'de geleneksel olarak hediye götürülme veya verilme durumlarından bazıları şunlardır: Yeni doğan çocuğu görmeye giderken, sünnet olan çocuğa, dişi çıkan çocuğa, Kur'an-ı Kerim hatmeden çocuğa, asker uğurlamada, uzun yolculuklarda, evlenme törenlerinde, bayramlarda, hacca gidişte, yeni ev görmeye gidildiğinde, ölümlerde, uzağa gidip tekrar dönme durumunda gibi. Ayrıca, anneler Günü, Babalar Günü, Sevgililer Günü, Yaş Günleri ve bayramlar gibi özel günlerde verilen hediyeler, hediyeleşmenin günlük yaşamda çok önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir (Kılıç ve Gönenç, Güner, 2022).

## **GASTRONOMİ KAVRAMI**

Gastronomi Yunanca Gastri ve nomos sözcüklerinin birleşmesinden oluşmuştur (Tez, 2012). Gastro ağızdan başlayarak mide ve dolayısıyla sindirim sistemi ile ilgilidir. Nomos ise yasa ve kurallar koyma anlamına gelir. Bu türetmeden gastronomi yeme ve içmenin kurallarına ve normlarına atıfta bulunmaktadır. Gastronomi, insanlığın geçmişten getirdiği yeme ve içme bilgisinin harmanlandığı ve günümüzde kullanılan şeklidir. Gastronomi neyin yenileceği ve içileceği, ne zaman, nerede, nasıl, ne kadar, hangi biçimde ve hangi kombinasyonlar ile olacağı hakkında tavsiye ve rehberlik içermektedir (Santich, 2004).

Gastronomi kelimesinin ilk kullanımı, Antik Yunan döneminde olmuştur. Sicilyalı Arcestratus tarafından yiyecek ve şarap rehberi olarak "Gastronomia" kitabının yazılması bu tezi destekler niteliktedir. Arcestratus oldukça esrarengiz bir karakterdi, neyin yenileceği ve içileceği ile ilgili Antik Akdeniz bölgesinde çok sayıda seyahatler gerçekleştirmiş ve gastronomi ve turizm arasında erken bir bağlantı kurduğu bilinmektedir (Santich, 2004). Yine ilgili yazında Fransız Brilliant Savarin ismi çokça yer buluyor; çünkü gastronomi ile ilgili 1825 yılında "La Physiologie Dugout" tat fiziolojisi olarak çevrilen eserinde yemek ve lezzet konularını fizik ve kimya bilimleri bakış açısıyla yaklaşıyor yeni bir anlayışın oluşmasına

öncülük etmiştir (Savarin 1994'ten aktaran Bahçe, vd., 2013).

Gastronomi pek çok kaynakta yemek sanatı olarak tanımlansa da aslında kimyadan, edebiyata, tarihe, biyoloji, müzik, edebiyat ve tıpa kadar pek çok sanat ve bilim dalı ile ilişkilidir (Kivela ve Crotts, 2006). Gastronomi yeme ve içmenin zihinsel bilgisini kapsar. Aynı zamanda gastronomi en üstün olan beslenme biçimini tavsiye ederek onun korunması için özen gösterir. Yine gastronomi gıdanın tarladaki ham halinden, mutfaklarda ürün haline dönüştürülme, servisi ve tüketimini de içine alan tüm süreçlerle ilgilidir. Gastronomi insanın yemek yerken en yüksek haz duygusu alabilmesi için de çalışmalar yapan bir bilimdir (Gillespie ve Cousins, 2001). Tüm bu ifadelerden yola çıkarak, gastronomi, farklı yemek kültürleri ile ilgilenen ve yemek hazırlama, pişirme ve sunum aşamalarını da kapsayan bir sanat ve bilim dalıdır (Richards, 2002).

Son dönemlerde küreselleşmenin insanlara dayattığı bir ayaküstü yemek sistemi, mutfak kültürlerini tehdit edecek bir boyuta ulaşmıştır. Mutfak kültürleri belli bir coğrafi alana aittir ve o coğrafi alanda yaşamış insalara özgü yeme içme ritüelleri, alışkanlıkları, davranışları ve gelenekleri hakkında önemli kültürel değerler içerir. Bu nedenle korunması ve gelecek nesillere aktarılması gereklidir (Durlu, Özkaya & Sünnetcioğlu & Can, 2013). Gastronomi turizmi de yöresel mutfakların kıymetlendirilmesi için önemli bir alan açan çok önemli bir turizm türüdür. Yemeğe olan ilgi ve motivasyon nedeniyle yapılan gastronomi turizmi yerel gastronomik değerlerini kültürel değerleri ile birleştirebilen ve öne çıkan destinasyonlar rekabet üstünlüğü elde etmişlerdir. Kültürel değerleri tanıtmaya başlayan gastronomi turizmi turistlerin en çok ilgi duyduğu turizm türlerinden biri haline gelmiştir (Santich, 2004; Sarıışık ve Özbay, 2015).

### **GASTRONOMİK HEDİYELEŞME**

Bir coğrafi bölgenin veya yörenin karakteristik özellikleri, iklimi, kültürü, tarihi değerlerini içeren önemli maddi ve manevi değeri olan gıda, tarım ve hayvancılık ürünlerinden elde edilen, yöresel mutfak ürünlerini sevgi ve saygı göstergesi, lobi faaliyeti, yardımlaşma amaçlı, gelenek ve görenekler, dayanışma, bazen iyiliğin karşılığı olarak, bazen de verilen bir hediyenin karşılığı olarak dost, akraba, iş ve sosyal çevre arkadaşlarına karşılıksız olarak verilen her türlü yöresel gıda ürünleri olarak tanımlanır (Kılıç ve Güler, 2022). Bir yöredeki yerel yiyecekler, o yerin özelliklerini yansıtır. İçerikleri, pişirme tarzları ve yemek sunma biçimleri o yere özgüdür ve o yerin kültürünün bir parçasıdır.

Ülkemizde çoğunlukla gastronomik hediye olarak verilen yöresel ürünler coğrafyayı, iklimi, özgünlüğü, tarihi, kültürü ve nostaljiyi temsil eden ve yerel kültürü tanıtan en önemli

kültürel miras ürünleridir (Aydın ve Bayat, 2021). Yerel ürün belirli bir coğrafi bölgeye veya yöreye ait üründür. Bölgelerin doğal koşulları, karakteristik özellikleri, deneyimleri ve gelenekleri ile oluşan yerel ürünler bölgelerin ekonomik gelişimini ilerletmek için kullanılır (Kelemci ve Ceritoğlu, 2010). Yöresel ürünler, farklı bölgelerde üretilen ve üretildiği yöreye has tat, aroma ve bileşim gibi özellikler taşırlar (Tan, 2009). Başka bir ifade ile yerel gıda, bölge, şehir veya il sınırlarında üretilen tarımsal ve hayvansal kaynaklı gıda ürünleridir (Kang ve Rajagopal, 2014). Yöresel yiyecekler tüketme, yerel kültürü tanıma ve deneyimleme de etkili olur. Yöresel mutfak ürünlerinin geleneksel haliyle turistlere sunulması sürdürülebilirlik açısından da önemlidir. Yöresel yiyeceklerin yerel yiyecek içecek işletme menülerine dâhil edilmesi, yerel ürünlere ulaşımı kolaylaştıracak ve yörenin kalkınmasına katkı sağlayacaktır. Yerel yiyecekleri üretmek için yörede yetiştirilen ürünler kullanılır. Bu sayede dışarıdan gıda temininin önüne geçilerek, yerel halka gelir sağlanır. (Bayat, 2020; Bayat, 2019).

### **İĞDIR MUTFAK KÜLTÜRÜ**

Iğdır ili, Doğu Anadolu Bölgesi'nin Erzurum- Kars kesiminde yer almaktadır. 3.588 km<sup>2</sup> yüz ölçüme sahip Iğdır, kuzeydoğudan Azerbaycan Nahcivan Özerk Cumhuriyeti, güneydoğudan İran İslam Cumhuriyeti ve kuzeyden Ermenistan Cumhuriyeti'ne komşudur. Iğdır'a ayrıcalık kazandıran bir diğer özelliği, Ağrı Dağı'nın il sınırları içinde yer almasıdır. Iğdır'ın jeopolitik öneminin yanı sıra iklim, su, toprak ve ulaşım avantajları, bulunduğu bölgede önemini daha da arttırmıştır. Bu nedenle de Iğdır, tarih boyunca çeşitli toplumların ilgisini çekmiştir. Yöreye gelen çeşitli kabileler, ekonomik ve kültürel gelişmelerine paralel olarak üretim faaliyetlerini de geliştirmişlerdir. Iğdır, Anadolu ile Kafkasya'yı birbirine bağlayan ve farklı kültürlerle yakın ilişki içinde olan bir konumda olduğundan mutfak kültürü ve çeşitliliği oldukça gelişmiştir (<https://www.igdirto.org.tr/>). Karasal iklimin hâkim olduğu bölgenin bitki örtüsü bozkırdır. Doğu Anadolu'nun diğer illerine göre farklı iklim özelliklerine sahiptir. Sanayi ve turizmin çok fazla gelişme gösteremediği yörede başlıca geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Uzun ve sıcak geçen yazlara sahip olması ve böylece vejetasyon devresinin uzun sürmesi nedeniyle yörede çeşitli sebze, meyve ve ot türü yetişebilir (Bayat, 2010). Bu nedenle Iğdır, çevre illerin meyve ve sebze tedarikçisi durumundadır. Yetiştirilen sebze ve meyveler taze tüketildikleri gibi kurutulularak özellikle kış aylarında da tüketilir. Iğdır önemli tarımsal potansiyeli nedeniyle coğrafi işaretlere de sahiptir. Iğdır'ın coğrafi işaretleri: Taş Köfte, Omaç Aşı (çorbası), Iğdır Kayısı, Bozbaş, Patlıcan Reçeli ve Iğdır Beyaz Miskali Üzümü'dür.

Iğdır, tarım ve hayvancılık açısından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. Iğdır Ovası'nın toprak verimliliği de yüksektir. İlin güney ve güney doğusunda yer alan Ağrı Dağı, içerdiği

flora ve faunasıyla ve iklime olan etkisiyle mutfak çeşitliliğine olumlu etki yapmıştır. İlde bitkisel üretim genellikle ovalık alanda yapılırken, hayvancılık ise ilin güneyindeki dağlık kesimde yoğunlaşmıştır (Aydın, 2022;). Iğdır'ın üç ülkeye sınırı olması, komşu ülkelerle olan turizm ilişkisini güçlendirmektedir (Karabulut ve Shahinpour, 2016).

## **YÖNTEM**

Bu çalışmada, Iğdır şehir meydanında tesadüfi örnekleme yöntemi ile Iğdırlı mısınız ve Iğdır'da mı yaşıyorsunuz sorularına evet yanıtı veren ve araştırmamıza katılmayı kabul eden 16 kişi ile görüşme yapılmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma soru formu için “Kılıç ve Güler, 2021” tarafından hazırlanan soru formu Iğdır'a uyarlanarak kullanılmıştır. Katılımcılara sorulan açık uçlu sorular ile elde edilen bilgiler üzerinden betimsel analiz yapılmıştır.

Araştırılacak konunun katılımcılar üzerinden anlaşılmasını sağlamak için yapılan nitel araştırmalarda sorular amaca uygun hazırlanır (Haradhan, 2018). Gözlem ve görüşmelere dayanan bu araştırma yöntemi ile durum çalışma desenleri ile sürecin, olayın ve eylemin analizi yapılır (Creswell, 2017; Merriam, 2015). Araştırmada katılımcıların belli bir sayıya ulaşması beklenmemekte; ancak cevapların belli bir doygunluğa ulaşması daha uygun olur (Merriam, 2015). Araştırmada kullanılan araştırma deseni tablo 1'de sunulmuştur.

**Tablo 1.** Araştırmanın Deseni

<b>Araştırmanın Türü</b>	<b>Araştırmanın Sorusu</b>	<b>Evren/Örneklem</b>	<b>Veri Toplama Aracı</b>	<b>Veri Analizi ve Sonuç</b>
Nitel Durum Çalışması	Iğdır Mutfak Kültüründe Gastronomik Hediyeleşme Durumu	Iğdır Halkı/ Gönüllülük esasına görüşmeyi kabul eden 16 kişi	Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile yüz yüze görüşme	Iğdır Mutfak Kültüründe Gastronomik Hediyeleşme Durumunun değerlendirmesi için katılımcıların görüşlerinin betimsel analizi

Araştırma sorularında ilk beş soru demografik özelliklerden oluşmaktadır. Diğer 6 soru, Iğdır'da hediye olarak verilen gıda, yabani bitki, hamur işleri, tatlılar ve misafire ikram edilen çorba, et yemekleri ile ilgilidir. Diğer sorular hediyeleşme ile ilgili deyimler, hediye vermenin nedeni ve hediye nasıl gönderildiği ile ilgilidir.

Araştırmanın evreni Iğdır merkezde yaşayan halktır. Araştırmaya katılan Iğdır halkından 16 kişinin Iğdır yöresel yemeklerini bildiği ve hediye olarak verdikleri varsayılmıştır.

Araştırma konusu gastronomik hediyeleşme tematik olarak incelenmiştir. Çalışmadaki kavramlar gastronomik hediyeleşme (Kılıç ve Güler, 2021); gastronomik değer (Kılıç, 2021); yöresel gıdalar (Kurnaz ve İşlek, 2018; Bayat, 2020; Orhan, 2021) üzerinden incelenmiştir. Araştırmanın görüşmeleri 20-22 Eylül 2022 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Bu görüşmelerin hepsi yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Görüşme formu tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Görüşme formunda katılımcılara yöneltilen açık uçlu sorular

1. Iğdır’da hediye olarak verdiğiniz/gönderdiğiniz gıda ürünleri hangileridir.
2. Iğdır’da hediye olarak verdiğiniz/gönderdiğiniz gıda olarak tüketilen yabancı bitkiler hangileridir.
3. Iğdır’da hediye olarak verdiğiniz/gönderdiğiniz hamur işleri hangileridir
4. Iğdır’da hediye olarak verdiğiniz/gönderdiğiniz tatlılar hangileridir
5. Iğdır’da misafirlere en çok ikram edilen çorba yemekleri hangileridir.
6. Iğdır’da misafirlere en çok ikram edilen et ve diğer yemekleri hangileridir.
7. Gıda ürünlerini hediye olarak vermenizin/göndermenizin nedeni nedir.
8. Iğdır’da hediye ve hediyeleşme ile ilgili söz ve atasözü nelerdir? Lütfen yazınız.
9. Iğdır’da yemekler ile ilgili söz, özdeyiş veya atasözü nelerdir? Lütfen yazınız
10. Bu hediyeleri nasıl gönderiyorsunuz.

Araştırma, katılımcıların gönüllülük esasına dayalı olarak yürütülmüştür. Görüşmeler ile elde edilen veriler betimsel analiz yöntemine tabi tutulmuş, benzer ifadeler gruplandırılmış ve sorular ise kategorize edilerek değerlendirilmiştir. Görüşmeye katılan Iğdır halkından her biri Kn (n=katılma numarası) şeklinde kodlanmıştır.

Çalışmanın uygulanabilmesi için; Trakya Üniversitesi Rektörlüğü, Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu Başkanlığından anket ile ilgili Etik Kurul Kararı alınmıştır (Evrak Tarih ve Sayısı: 22.10.2021 tarih ve 29563864-050.04.04-144710 Sayı ile Karar No:2021.08.19).

Etik ilkeler doğrultusunda geçerli ve güvenli bilgi üretebilme kaygısı taşıyan bütün araştırmalar tasarımında ve uygulamasında gösterilen özene bağlıdır (Merriam, 2015). Bu araştırma için alanında konunun uzmanı 3 akademisyenin görüş ve önerisi alınmıştır.

## BULGULAR

Araştırma kapsamında katılımcılara ait bilgiler Tablo.3’de verilmiştir. Katılımcıların %37,5’i erkek, %62,5’i ise bayandır. Yaş bakımından % 56’sı 31-50 yaş aralığındadır. Meslek olarak Kamu işçisinin oranı %25’dir. Eğitim grubu olarak lise %25 oranında, lisans ve Lisansüstü %38 oranındadır. Gelir grubu olarak 1-5000 aralığı %38 oranındadır.

**Tablo 3.** Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Eğitim Durumu	Hane Geliri
K1	Erkek	51-60	Kamu İşçisi	Ortaokul	7501-1000
K2	Kadın	41-50	Ev Hanımı	Lise	1-5000
K3	Erkek	31-40	Memur	Lisans	15001-20000
K4	Kadın	51-60	Ev Hanımı	İlkokul	1-5000
K5	Erkek	41-50	Çiftçi	Ortaokul	5001-7500
K6	Kadın	60-70	Ev Hanımı	İlkokul	1-5000
K7	Kadın	60-70	Ev Hanımı	İlkokul	1-5000
K8	Kadın	31-40	Kamu İşçisi	Ön lisans	7501-10000
K9	Erkek	41-50	Esnaf	Lise	10000-15000
K10	Kadın	41-50	Çiftçi	İlkokul	5001-7500
K11	Erkek	51-60	Kamu İşçisi	Ortaokul	7501-10000
K12	Kadın	31-40	Diğer	Lise	1-5001
K13	Kadın	20-30	Diğer	Lisans	1-5001
K14	Erkek	41-50	Kamu İşçisi	Lisansüstü	5001-7500
K15	Kadın	20-30	Özel Sektör	Lisans	5001-7500
K16	Kadın	31-40	Memur	Lisans	7.501-10000

*İğdir’da hediye olarak verdiğiniz gıda ürünleri nelerdir?* Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 4’de verilmiştir. Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri gıdalar yaş kayısı ve kuru kayısı 13 katılımcı, elma ve elma kuruşu 12 katılımcı, patlıcan reçeli 7 katılımcının verdiği cevaplar arasında en çok tekrar edilen gıdalardır.

**Tablo 4.** Katılımcıların hediye olarak verdikleri gıda ürünleri için kullandıkları ifadeler

İfadeler
Yaş kayısı, kuru kayısı, peynir, süzme yoğurt, kuru erik, elma, elma kuruşu, patlıcan reçeli, kayısı reçeli. Şeftali reçeli, erik reçeli, vişne reçeli, gül reçeli, lepe (kırık nohut), kuru fasulye, tulum peyniri, tereyağı, çamış şoru (Manda Loru), kereşi (tereyağı) , kaynatılmış buğday, bulgur, lavaş ekmeği, pestil, salça, erişte, şeftali,

*İğdir’da hediye olarak verdiğiniz yabani bitkiler nelerdir?* Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 5’te verilmiştir. Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri yabani

bitkilerden salmanca 10, reyhan 8, kirpit ise 6 katılımcının verdikleri cevaplar arasında en çok tekrar edilen bitkilerdir.

**Tablo 5.** Katılımcıların hediye olarak verdikleri yabancı bitkiler için kullandıkları ifadeler

İfadeler
Kirpit, salmanca, evelik, yabancı papatya, reyhan, kekik, kuşburnu, nane, ısırgan otu, uşgun, kuzukulağı, çişniş, bağa yaprağı, kuşkonmaz, gaz ayağı,

*Iğdır'da hediye olarak verdiğiniz hamur işleri nelerdir?* Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 6'da verilmiştir. Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri hamur işleri lavaş 14 katılımcı, kete 7 katılımcının verdikleri cevaplar arasında en çok tekrar edilen hamur işleridir.

**Tablo.6** Katılımcıların hediye olarak verdikleri hamur işleri için kullandıkları ifadeler

İfadeler
Lavaş ekmeği, kete, gözleme, erişte, mantı, bulgur,

*Iğdır'da hediye olarak verdiğiniz tatlılar nelerdir?* Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 7'de verilmiştir. Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri tatlılar patlıcan reçeli 15, kayısı reçeli 13, erdek 4 katılımcının verdikleri cevaplar arasında en çok tekrar edilen tatlılardır.

**Tablo 7.** Katılımcıların hediye olarak verdikleri tatlılar için kullandıkları ifadeler

İfadeler
Patlıcan reçeli, gül reçeli, vişne reçeli, kayısı reçeli, ev yapımı baklava, aşure, erdek tatlısı,

*Iğdır'da misafirlere ikram edilen çorbalar nelerdir?* Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 8'de verilmiştir. Katılımcıların en çok ikram ettikleri çorbalardan yoğurt aşısı 15 katılımcı, omac aşısı 13 katılımcı, sabah aşısı ise 10 katılımcının verdikleri cevaplar arasında en çok tekrar edilen çorbalardır.

**Tablo 8.** Katılımcıların misafirlerine en çok ikram ettikleri çorbalar ile ilgili ifadeler

İfadeler
Yoğurt aşısı, sabah aşısı, omac aşısı, mercimek çorbası, yayla çorbası,

*Iğdır'da misafirlere ikram edilen et ve diğer yemekler nelerdir?* Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 9'da verilmiştir. Katılımcıların en çok ikram ettikleri et ve diğer yemeklerden üz göz yemeği 15 bozbaş yemeği 14 katılımcı, taş köfte ise 10 katılımcının verdikleri cevaplar arasında en çok tekrar edilen çorbalardır.

**Tablo 9.** Katılımcıların misafirlerine en çok ikram ettikleri et ve diğer yemekler ile ilgili ifadeler

İfadeler
Üz göz yemeği, et sote, kavurma, güveç, Bozbaş, taş köfte, köy tavuğu, ekşili pilav,

*İğdir’da hediye ve hediyeleşme ile ilgili atasözü ve deyimler nelerdir?* Sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 10’de verilmiştir

**Tablo.10** Katılımcıların hediye ve hediyeleşme ile ilgili ifade ettikleri atasözü veya deyimler

İfadeler
1. Ne doğarsan aşına o çıkar karşına
2. Altıca aş altıca lavaş, saç ekmeği gibi oyana bu yana dönme
3. Yarım elma gönül alma
4. Alıştın yağlı dolmaya acep bir olmaya zehrin catdaya
5. Dostu yemek başında gör, iş başında ağtar
6. Emeksiz yemek olmaz
7. Yeğirsen gaz etini, görürsen lezzetini
8. Peynir ekmek gibi

## SONUÇ

Araştırma bulgularına göre, Katılımcıların %37,5’i erkek, %62,5’i ise bayandır. Yaş bakımından %56’sı 31-50 yaş aralığındadır. Meslek olarak Kamu işçisinin oranı %25’dir. Eğitim grubu olarak lise %25 oranında, lisans ve lisansüstü %38 oranındadır. Gelir grubu olarak 1-5000 aralığı %38 oranındadır.

Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri gıdalar yaş kayısı, kuru kayısı, elma, elma kurusu ve patlıcan reçelidir. Hediye olarak verilen gıdalar coğrafik koşullara uygun ürünlerden oluşmaktadır.

Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri yabani bitkiler salmanca, reyhan, kirpitdir. Salmanca İğdir’in pek çok yerinde ilkbaharda çıkmaya başlayan ve yerel insanların hem kavurmasını hem çorbasını hem de hamur işi olarak mutfaklarda kullanılan yabani bir bitkidir. Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri hamur işleri lavaş, ketedir. Katılımcıların en çok hediye olarak verdikleri tatlılar patlıcan reçeli, kayısı reçeli, erdektir. Katılımcıların en çok ikram ettikleri çorbalar yoğurt aşı, omaç aşı, sabah aşısıdır. En çok ikram edilen yemekler

ise üz göz, bozbaş ve taş köfte yemekleridir. Hediye olarak verilen ürünler yörede yetiştirilen ve doğal koşullarda hazırlanan ürünlerden oluşmaktadır. Türk kültüründe çok önemli bir yeri olan hediyeleşme çoğunlukla hatırlanma ve memnun etmek amacıyla verilir. Iğdır kültüründe yaşayan katılımcıların hediye verme nedenleri paylaşmak, hatırlanmak, önemsenmek ve sevgi gösterisidir. Hediye eğer uzak bir mesafeye gönderilecekse, kargo daha çok tercih edilmektedir.

## KAYNAKLAR

- Açıkgöz Ünay, F. (2012). XVII. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Hediye ve Hediyeleşme (Padişahlara Sunulan ve Padişahların Verdiği Hediyeler Üzerine Bir Araştırma) T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Açıkgöz, F. Ü. (2018). Osmanlı Devleti'nde Pişkeş (XVII. Yüzyıl). *Turkish Studies*. 13/24, 2018, s. 287-300 DOI: 10.7827/Turkish Studies.14515.
- Ayaz, B. (2014). Kan Bağı ve Evlilik Dışı Akrabalık İlişkilerinde Hediyeleşme: Balıkesir Örneği. 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum. Cilt 3, Sayı 7, Bahar 2014, s.100-107.
- Aydın, T., Bayat, G. (2021). Coğrafi İşaret Almış Gastronomik Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından Önemi, Hasan Babacan, Sevilay Özer (Ed.), Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Teori İçinde (333-349), Livre De Lyon, Lyon.
- Aydın, T. (2022). Doğu Anadolu Bölgesinin Coğrafi İşaretleri. 2.International Antalya Scientific Research and Innovative Studies Congress, March, 17-21 2022/Antalya, Turkey
- Bahçe, S., Yüksek, G., Öney, H. ve Çiçek, D. (2013). Alternatif Turizm. Eskişehir: Açık öğretim Fakültesi Yayınları
- Bayat, G. (2010). Turizmin Yerel Halk Tarafından Algılanması: Iğdır Halkı Üzerine Bir Araştırma (unpublished Master's Thesis), Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kars
- Bayat, G., & İşlek, E. (2019). Türk Mutfağı Kapsamında Yöresel Mutfağın Yöre Halkı Tarafından Tanınma Durumunun Tespit Edilmesi: Iğdır İli Örneği. *Avrasya Eğitim ve Literatür Dergisi*. UTKM Özel Sayı, 589- 594.
- Bayat, G. (2020). Kars'ın Yerel Yemekleri ve Yerel Ürünlerin Kars'taki Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanımının Sürdürülebilir Gıda Kapsamında Değerlendirilmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2640-2654,
- Creswell, J. W. (2017). Araştırma Deseni, Nitel, nicel ve Karma Yöntem Yaklaşımları, *Research Design: Qualitative, Quantitative and Mixed Method Approaches* (4rd ed.). (Çev. Selçuk Beşir Demir). Ankara: Eğiten Kitap Yayınları.
- Doğan, V. (2017). Hediyeleşme Motivasyonları Üzerine Bir Ölçek Geliştirme: Kültürel ve Durumsal Karşılaştırma. T.C. Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler

- Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Durlu-Özkaya, F; Sünnetcipğlu, S; Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1).13-20
- Godbout, J. T. (2003). Armağan Dünyası (The World of the Gift) (Çev. Dilek Hattatoğlu), İletişim Yayınları, Araştırma İnceleme Dizisi, 1. Baskı, İstanbul.
- Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*, Burlington (USA): Butterworth- Heinemann
- Haradhan, M. (2018). Qualitative research methodology in social sciences and related subjects. *Journal of Economic Development, Environment and People*, 7(1), 23-48.
- Karabulut, K., Shahinpour, A. (2016). Bölge Turizm Sektöründe Ağrı Dağı'nın Önemi: Iğdır İli Konaklama Tesislerinin Sorunları ve Çözüm Önerileri Hakkında Bir Araştırma, II. Uluslararası Türk Kültüründe Ağrı Dağı Sempozyumu
- Kang, S., and Rajagopal, I. (2014). Perceptions of benefits and Challenges of purchasing local foods among hotel industry decision makers, *J. Fooserv.Bus. Res.*,17, 301-322.
- Kelemci Schneider, G., and Ceritoğlu, B. (2010). The role of the local products in a global World an investigation in İstanbul. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi* 6, 29-52.
- Köksalan, N. (2019). Hediye Verme Davranışında Duygusal Tatmini Etkileyen Faktörlerin Belirlenmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma. T.C. Sakarya Üniversitesi İşletme Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Kılıç, B., Gönenç Güler, E. (2021). Türkiye'de Gastronomik Hediyeleşme Süreci: Afyonkarahisar Örneği. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Stratejik Araştırmalar Dergisi*, 5 (2021): 224-250.
- Kılıç, B; Gönenç, Güler, E. (2022). Türkiye'de Gastronomik Hediyeleşmeler: Serhat Şehri Ardahan Örneği, Ekin Yayınevi,1. Baskı, Bursa
- Kılıç, B. (2021). Gastronomik ve Ekonomik Bir Değer Olarak Kaz Etinin Beğenilirliği: Duyusal Kriterler Üzerinden Bir Araştırma. *Journal of Yasar University*. 16/62, 560-586.
- Kivela, J. ve Crofts, J.C. (2005). *Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment*,