

Subject Area
History and Culture

Year: 2022
Vol: 8
Issue: 94
PP: 419-431

Arrival
21 December 2021
Published
31 January 2022

Article ID Number
3838
Article Serial Number
21

Doi Number
<http://dx.doi.org/10.2644/9/sss.3838>

How to Cite This Article

Naral Severli, R.;
Calayir, Z. & Bavarga, I.
(2022). "Dünden
Bugüne Yaylardaki
Üretim Faaliyetleri ve
Kültürel Değerlerin
Tespiti: Iğdır-Dehol
Yaylası Örneği"
International Social
Sciences Studies
Journal, (e-ISSN:2587-
1587) Vol:8, Issue:94;
pp:419-431



Social Sciences Studies
Journal is licensed under
a Creative Commons
Attribution-
NonCommercial 4.0
International License.

Dünden Bugüne Yaylardaki Üretim Faaliyetleri ve Kültürel Değerlerin Tespiti: Iğdır-Dehol Yaylası Örneği¹

From Past To Present Production Activities In The Highlands And Determination Of Cultural Values: The Case Of Iğdır-Dehol Highland

Ruken NARAL SEVERLİ¹  Zelal CALAYIR²  Işıl BAVAGRA³ 

¹ Öğretmen, Iğdır Haydar Aliyev Fen Lisesi, Tarih öğretmeni Iğdır, Türkiye

^{2,3} Öğrenci, Iğdır Haydar Aliyev Fen Lisesi, Iğdır, Türkiye

ÖZET

Iğdır şehrinin yaylaları hayvancılığa bağlı üretim faaliyetlerinin gerçekleştirildiği ve yarı göçebe yaşamın sürdüğü mekânlardır. Yaylalardaki üretim faaliyetleri ve yaşam şekli yaylacılığa özgü birçok kültürel değeri de ortaya çıkarmıştır. Bu değerleri yaylacı topluluğun beslenme, barınma, sağlık, giyim gibi yaşamsal alanlarında görmek mümkündür. Geçmişten günümüze yaylalardaki üretim faaliyetleri ve kültürel değerlerin tespiti amacıyla Iğdır (Tuzluca) Dehol Yaylası çalışma alanı olarak seçilmiştir. Çalışmaya literatür taraması yapılarak başlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı çalışmanın örneklem grubunun belirlenmesinde ölçüt örnekleme tekniğine başvurulmuş, ölçüt "Dehol Yaylası'na gitmiş veya gitmekte olmak" olarak belirlenmiştir. Üretim faaliyetlerinin gerçekleştirilmesinde ve kültürel değerlerin oluşmasında yaylacılık süreçlerindeki aktif rollerinden dolayı 4 yaylacı kadın ile görüşülmüştür. Pandemi sürecinden dolayı görüşmeler telefon yoluyla yapılmıştır. Görüşme sürecinde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Toplanan veriler betimsel analize tabi tutulmuş ve yayla öncesi faaliyetler, yayladaki gündelik faaliyetler, süt ve yün ürünlerinin değerlendirilmesi, yayla mutfağı, halk hekimliği, günlük kıyafetler, yaylacılar için eğlenceli zamanlar ve günümüzde yaylacılığın evrildiği süreç ile ilgili bulgulara ulaşılmıştır. Sosyal ve ekonomik yapıdaki hızlı değişim, teknolojideki gelişmeler ve küreselleşmenin etkisi ile yaylardaki üretim faaliyetleri ve kültürel değerler hızlı bir değişime uğramış, bu değişim sürecinin etkisi ile yaylacılığın birçok kültürel değeri yok olmuş veya yok olmakla karşı karşıya kalmıştır. Kamu kurumları ile yapılan görüşmelerde Iğdır yaylacılık kültürünü koruma ve tanıtmaya yönelik faaliyetlerinin yetersizliği üzerine sorumlu kamu kurumlarına bazı önerilerde bulunulmuştur. Iğdır yöresi yaylacılığını ortaya koyan sınırlı sayıda çalışma, yaylacılığın coğrafi yönüyle ilgili olup kültürel boyutunu ortaya koyan herhangi bir çalışma tespit edilmemiştir. Bu yönüyle çalışmanın literatürdeki eksikliği gidermesi ve yapılacak çalışmalara kaynak olması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Üretim Faaliyetleri, Kültürel Değer, Iğdır, Yayla, Dehol Yaylası

ABSTRACT

The highlands in the city of Iğdır are places where production activities related to animal husbandry are carried out and where semi-nomadic life still continues. Production activities and lifestyles in the highlands have revealed many cultural values unique to transhumance. It is possible to see these values in the vital areas of the transhumance community such as nutrition, shelter, health, and clothing. Iğdır (Tuzluca) Dehol Plateau was chosen as the study area in order to determine the production activities and cultural values in the highlands from past to present. The study started with a literature review. The criterion sampling technique was used to determine the sample group of the study in which the qualitative research method was used, and the criterion was determined as "has gone or has been going to Dehol Highland". By virtue of their active role in transhumance processes in the realization of production activities and the formation of cultural values, 4 transhumance women were interviewed. Due to the pandemic process, interviews were made via telephone. A semi-structured interview form was used during the interview process. The collected data were subjected to descriptive analysis and some findings were obtained about the activities before going to the highland, the daily activities in the highland, to benefit from milk and wool products, the highland cuisine, folk medicine, daily clothes, fun times for the transhumance, and the process in which transhumance has evolved today. With the rapid change in the social and economic structure, developments in technology, and the effect of globalization, the production activities and cultural values in the highlands have undergone a rapid change and with the effect of these changes, many cultural values of transhumance have disappeared or are encountered with extinction. In the interviews with public institutions, some suggestions were made to the responsible public institutions on the inadequacy of their activities to protect and promote the transhumance culture of Iğdır. The limited number of studies revealing the transhumance in Iğdır region is related to the geographical aspect of transhumance, and no study has been identified that reveals its cultural dimension. In this respect, it is expected that this study will fill the gap in the literature and be a resource for future studies.

Key Words: Production Activities, Cultural Value, Iğdır, Highland, Dehol Highland

1. GİRİŞ

Tarih boyunca varoluş mücadelesi veren insanlık uğraş alanları ile bağlantılı olarak göçebe, yarı göçebe veya yerleşik yaşamıştır. Göç süresi veya göç yollarının daha kısa olduğu, hayvancılık, çiftçilik gibi iktisadi etkinliklerde

¹ Bu çalışma, TÜBİTAK 2204-A Lise Öğrencileri Araştırma Projeleri Yarışması "Tarih" alanında sergilenerek 2021 yılı Final Yarışmasında Türkiye 2.si olarak dereceye girmiştir. Proje No: 1689B012121610.

bulunan insan topluluklarının göçebelik ile yerleşik yaşam arasındaki yaşam biçimi (TDK 2021), olarak ifade edilen yarı göçebelik, yaylacılık faaliyetlerini de içine almaktadır. Yaylacılık ise Kutlu (1992)'ya göre ziraatın yanı sıra hayvancılık yapan, yaz aylarında hayvanları ile birlikte yükseklere çıkan dağ, orman ve ova köylülerinin ekonomi faaliyetleri olarak ifade edilmektedir. Beşerî ve ekonomik faaliyetlerin yapıldığı yaylalar sergilenen faaliyetlere özgü yaylacılık kültürünü ortaya çıkarmıştır.

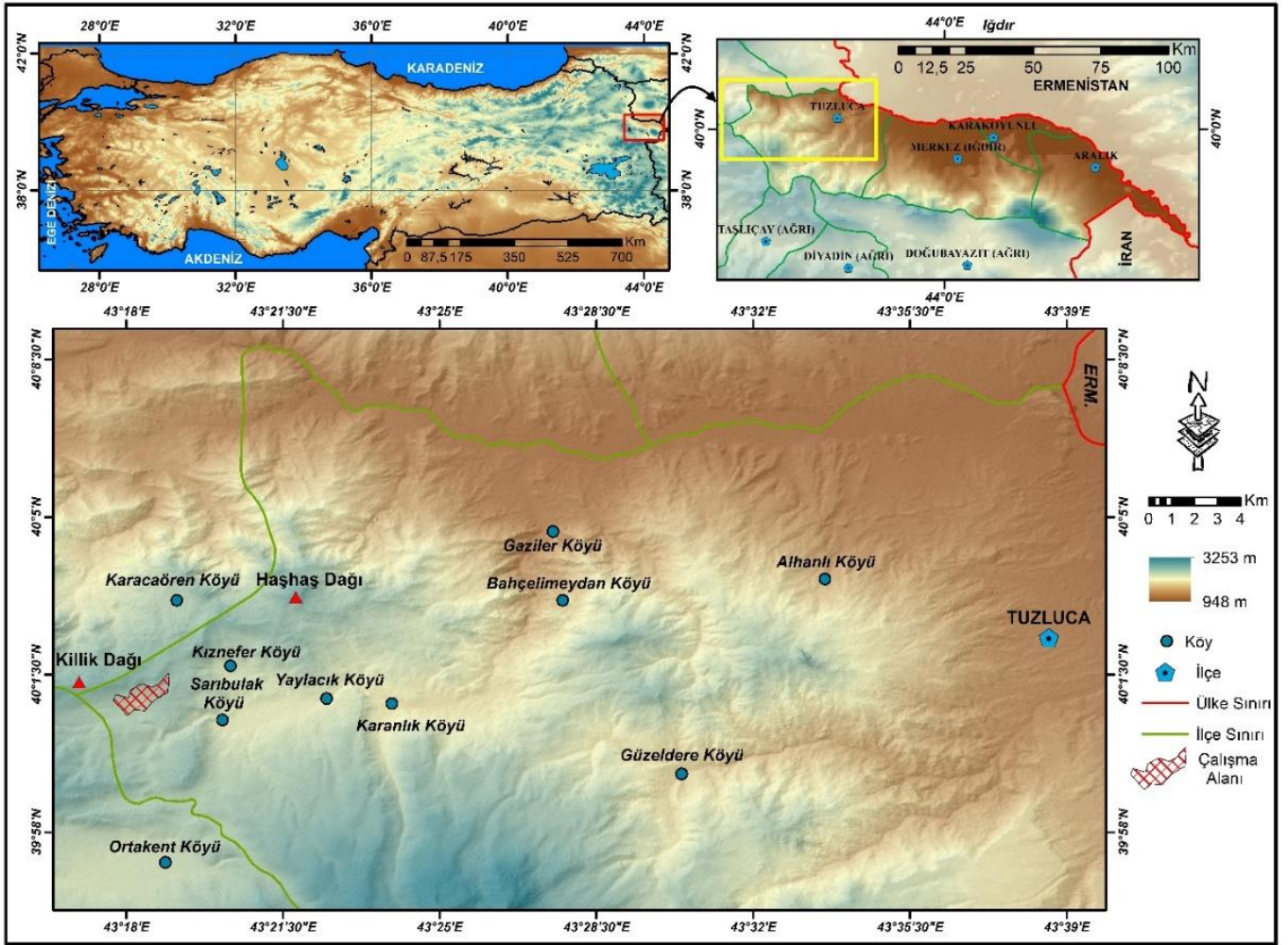
Belirli bir zamanda belirli bir yerde yaşayan belirli bir grup insanın karakteristik hayat tarzı olarak ifade edilen kültür (Tümer,1994), insanoğlunun biyolojik olarak değil de sosyal olarak kuşaktan kuşağa aktardığı maddi ve maddi olmayan ürünler bütünü olarak da ifade edilmektedir (Yaman,2019). Kültür ister evrensel ister ulusal isterse yerel olsun toplumların üretim faaliyetleri yaşam tarzı ve tarihsel birikimleri ile iç içedir. Toplumların ekonomik yapıları, üretim tarzları ve üretim yolları sahip oldukları kültürel yapıyla anlam kazanmakta ve farklılaşmaktadır (Yıldız,2018). Bu yönüyle kültür, yaylacı topluluğun üretim, tüketim alışkanlıkları, beslenme, barınma, sağlık, inanış, giyim gibi birçok kültürel değerinde kendisini ortaya koymaktadır. Son yıllarda sosyal ekonomik yapıdaki hızlı değişim ve kitle iletişim araçlarının yaygınlık kazanması ve küreselleşmenin etkisi ile birçok kültürel değerimiz hızlı bir değişime maruz kalmış, bu değişim ülkemizdeki en ücra noktalarda hissedilebilir olmuştur.

Iğdır ve yakın çevresinde doğal koşulların oluşturduğu çeşitli avantajlar aslında eskiden beri göçebe kültürün oluşmasını zemin hazırlamıştır. Gerçekten de özellikle 19.yüzyıldan sonra Ağrı Dağı zirvesine tırmanmak için gelen batılıların seyahatnamelerinde bölgenin farklı kültürel özelliklerine dair izlenimlerini görmek mümkündür (Yulu, 2019). Örneğin, 1856 yılında Ağrı Dağı'na gelen İngiliz Robert Stuart, buradaki göçebe kültür hakkında önemli ayrıntılar vermiştir (Stuart,1876-1877). Volkanik kökenli dağların kuşattığı Iğdır Ovası'nın güneyindeki dağlık alanlarda 20.yüzyılın ortalarına kadar yoğun bir şekilde sürdürülen göçebe kültürü (Orkun, 1955) 1990'lardan sonra Iğdır'ın il olması, sınır kapısının açılması ve ortaya çıkan çeşitli ekonomik faaliyetler nedeniyle önemli ölçüde eski önemini kaybetmeye başlamıştır (Güner ve Bekdemir, 1999; Yulu, 2014). Iğdır'da her ne kadar farklı ekonomik faaliyetler öne çıksa da bazı bölgelerde göçebe kültürü sınırlı da olsa devam etmektedir. Göçebe kültürün devam ettiği yerlerin başında ise Iğdır Ovası'nın batısında yer alan Tuzluca'da bulunan Dehol Yaylası'dır. Bu çalışmada da Dehol Yaylası'ndaki geleneksel yaylacılık faaliyetlerine odaklanılmıştır.

Çalışma kapsamında geleneksel yaylacılığı yaşayan son tanıkların ifadesi ile Dehol Yaylası'ndaki üretim faaliyetleri ve kültürel değerlerin tespiti amaçlanmış, yaylacılık kültüründe meydana gelen değişimin sebepleri ortaya konularak yaylacılığa bağlı üretim ve kültürü koruma ve tanıtmaya dair bazı çözüm önerilerinde bulunulmuştur. Çalışmadan beklenen bir diğer amaç ise Iğdır'daki yaylacılık faaliyetleri ve buna bağlı ortaya çıkan literatürdeki eksikliği gidermeye katkıda bulunmaktır. Esasında Iğdır ve yakın çevresindeki dağlık alanlarda (özellikle Ağrı Dağı'nda) turizmle ilgili çok sayıda çalışma söz konusudur (Şimşek ve Alim, 2009; Güner, 2000; Kaya, 2016; Kaya, 2020; Yulu, 2020; Yulu ve diğerleri, 2021). Aynı şekilde, alanyazında yaylacılık, göçerlik, yayla kültürü üzerinde çok sayıda çalışma bulunmasına rağmen Iğdır çevresindeki dağlık alanlarda yaylacılık üzerine yapılan çalışmalar (Güner, 2011; Savaş ve diğerleri, 2019) sınırlı olup Iğdır'daki yaylacılığın sadece coğrafi yönünü ortaya koymaktadır. Bu yönüyle bu çalışma Dehol Yaylası ile sınırlı olsa da özellikle dağlık alanlardaki yaylacılığın kültürel boyutunu ortaya koymak amacıyla bir ilk olma amacını da taşımaktadır.

1.1. Çalışma Alanının Lokasyonu

Çalışmanın konusu olan Dehol Yaylası; Iğdır (Tuzluca), Kars (Kağızman) ve Ağrı il sınırlarının kesiştiği noktada olup; Sarıbulak, Dipsiz, Kılıçlı, Kıznefer, Bahçelimeydan, Bahçecik, Rağbet, İncesu gibi Tuzluca Köyleri, Tuzluca Aşağı Mahalle Sakinleri ve Kağızman'ın Timurtaş ile Bulanık Köyleri tarafından kullanılan yaylalara verilen genel isimdir. Yayla aynı zamanda Büyük Dehol olarak da bilinmektedir. Fakat Dehol ismi yaygın olarak Tuzluca Aşağı Mahalle sakinleri tarafından kullanılan, Büyük Dehol Yaylası'nın merkezindeki yayla bölgesi için tercih edilmektedir (Şekil 1). Bu bölgede geniş lav platolarının varlığı (Öztürk, 2020) yaylacılık faaliyetleri için uygun topoğrafik koşulları sağlamaktadır.



Şekil 1: Çalışma Alanının Lokasyonu

2. YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Deseni

Çalışmaya konuyla ilgili alanyazın taraması yapılarak başlanmıştır. Çeşitli veri tabanlarında “yaylacılık, kültür, üretim, kültürel değer, halk kültürü, Tuzluca, Iğdır” gibi anahtar kelimeler kullanılarak tarama yapılmıştır. Araştırmanın bulgularına ulaşmak için iki farklı yol takip edilmiştir. Öncelikle Iğdır ve Tuzluca’daki kamu kurum ve kuruluş temsilcileri ile yerel halk kültürünü koruma ve tanıtmaya yönelik faaliyetlerinin tespiti için birer görüşme yapılmıştır. Bu amaç doğrultusunda İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Iğdır Belediyesi, Tuzluca Belediyesi ve Tuzluca Halk Eğitim Merkezi ile görüşülmüştür. Görüşmelerin ilk ikisi yüz yüze, diğerleri telefon yoluyla gerçekleştirilmiştir. Aynı şekilde, araştırmanın asıl öznesi olan Dehol Yaylası’nı her yönüyle bir bütün ele aldığımız için nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur.

2.2. Çalışma Grubu

Çalışmanın örneklem grubunun belirlenmesinde ölçüt örnekleme tekniğine başvurulmuştur. Ölçüt olarak “Dehol Yaylası’na gitmiş veya gitmekte olmak” belirlenmiştir. Araştırmanın amacına uygun örneklem olmaları ve üretimde aktif rol oynamalarından dolayı 50 yaş üzerindeki kadınlar tercih edilmiştir. Katılımcıların farklılığını sağlamak için hem yaylaya giden hem yaylacılığı bırakan dört katılımcı ile görüşülmüştür. Örneklemdeki tüm kadınlara tanıdık aracılığıyla ulaşılmıştır.

Örneklemdeki kadınlar 50 ile 80 yaş arasında olup, Görüşülen Kadın (GK1, GK2, GK3, GK4) şeklinde kodlanmıştır. Kadınların ikisi (GK3, GK4) yaylaya çıkmamaktadır. GK1 Dehol Yaylası’na gitmekte GK2 ise yayla içi husumetten dolayı on yıldır başka bir yaylaya gitmektedir. GK1, GK3 ile iki defa GK4 ile bir GK2 ile üç defa görüşülmüştür. Pandemi sürecinin sebep olduğu sıkıntılardan dolayı görüşmeler yüz yüze değil telefonla yapılmıştır. Görüşmeler 20 ile 45 dakika arasında sürmüş Aralık 2020 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma grubundaki bir öğrencinin Tuzlucalı ve yayla kültürüne vakıf olması görüşme süreçlerini ve verilerin yazıya geçirilmesini kolaylaştırmıştır.

2.3. Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri testi için yarı yapılandırılmış bir görüşme formu kullanılmıştır. Bu teknikle, araştırmacı önceden sormayı planladığı soruları içeren görüşme protokolünü hazırlar, buna karşın araştırmacı görüşmenin akışına bağlı olarak değişik yan ya da alt sorularla görüşmenin akışını etkileyebilir ve kişinin yanıtlarını açmasını ve ayrıntılanmasını sağlayabilir (Türnüklü, 2000), yarı yapılandırılmış görüşme formu ile “yayla öncesi faaliyetler, yayla süreci ve günümüzde yaylacılık “gibi üç ana başlık altında 9 soru sorularak yayladaki tüm faaliyetler irdelenmiştir.

- ✓ Yayla öncesi faaliyetler:
 - Yaylaya çıkmadan önce hangi hazırlıklar yapılmaktadır?
 - Geçici konaklama yerleri nerelerdir?
- ✓ Yayla süreci:
 - Günlük faaliyetleriniz nelerdir?
 - Et ve süt ürünleri nasıl değerlendirilmektedir?
 - Yayla mutfağında hangi yemekler pişirilmektedir?
 - Yaylada hastalık durumunda neler yapılmaktadır?
 - Sizce yaylada en güzel dönemler ne zamandır?
- ✓ Günümüzde yaylacılık:
 - Yaylaya gidiyorsa, yaylacılık faaliyetlerinde ne tür değişiklikler olmuştur?
 - Yaylaya gitmiyorsa, neden?

gibi sorular katılımcılara sorulmuştur.

2.4. Verilerin Toplanması ve Analizi

Elde edilen veriler betimsel analize tabi tutularak yayla öncesi hazırlık ve konaklama, yayla dönemi ve günümüzde yaylacılık faaliyetleri şeklinde ana temalar elde edilmiştir. Aynı şekilde, çalışmadaki betimsel analizde veriler daha önceden belirlenmiş temalara göre sınıflandırılmış daha sonra özetlenerek yorumlanmıştır. Kamu kurum ve kuruluşlarından edinilen bilgilere de bulgular içerisinde yer verilmiştir.

3. BULGULAR

3.1. Yayla Öncesi Hazırlıklar ve Geçici Konaklama

Yayla öncesi zaruri gündelik eşyanın toparlanması dışında en önemli hazırlıklardan biri Tuzluca'daki Tuz Mağaraları'ndan getirilen tuz kütlelerinin öğütülmesidir. Tuz hem evdeki kullanım için hem de hayvanlar için gereklidir. Yaylaya doğru göç faaliyetleri nisan ayı başlarında başlamaktadır. İlk geçici konaklama halk arasında Goma (Köm) olarak bilinen Tuzluca'nın 10 km batısındaki Ergüder Merası'dır. Ergüder'in tasarruf hakkı tüm Tuzluca ahalisine ait olmakla beraber sadece Aşağı Mahalle sakinleri tarafından kullanılmakta sonradan Tuzluca'ya göç eden köylülerin faydalanmasına izin verilmemektedir. Ergüder'de tek odalı hol denilen barınaklar ve ahırlar bulunmaktadır. Damızlık olmayan hayvanlar ve keçiler kırılmaktadır. Siyah keçi kılı ile kıl çadır şeritleri dokunur, çadırlara ekleme yapılır veya çadırlar tamir edilir. Yayla öncesi önemli hazırlıklardan biri de çadırların tamiridir. Yağış ve meradaki ot durumuna göre Ergüder'deki konaklama haziran sonuna kadar uzatılabilmektedir. İhtiyaç durumunda Tekelti Dağı'ndaki Karabulak Yaylası'na gidilmekte, burada koyunlar mutlaka sağılmakta ve çadırlar kurulmaktadır.

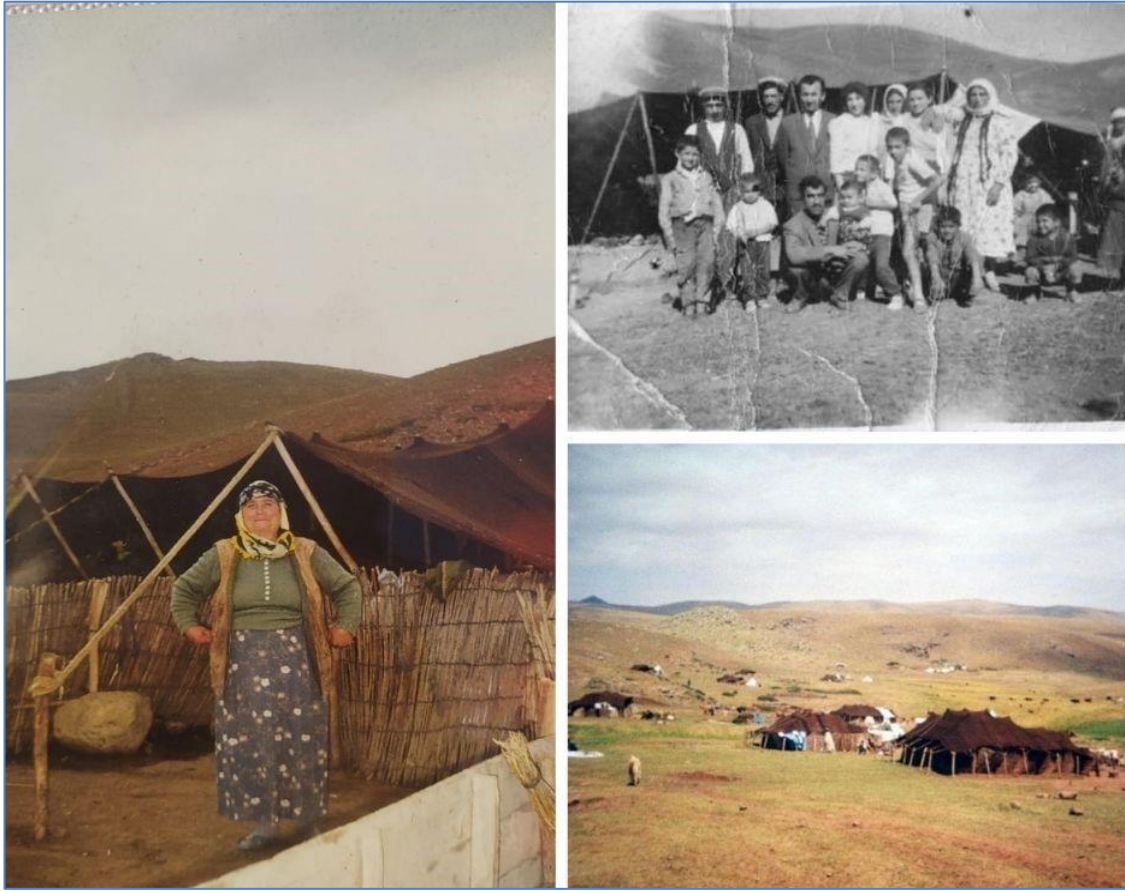
“Gençliğimde firqun denilen öküz arabası, at ve eşeklere eşyaları yükleyerek göç ederdik. Traktör ile eşya ve insanları taşıma sonradan çıktı. Göçe hazırlık için kara çadır (kon) hayvanlar ve evin ihtiyacı için tuz, pirinç, şeker, kıyafetler, yataklarımız, boş yağ ve peynir tulumları, bulaşık gibi yaylada bize yetecek kadar eşya götürürdük. Karlar eriyip, otlar çıkınca yaz başı Dehol'a varırdık” (GK2).

3.2. Dehol Yaylası Süreci

3.2.1. Yaylada ilk Gün ve Gündelik Faaliyetler

Yaylada ilk iş çadırları kurmaktır. Çadır kurma işini erkekler yapar, kadınlar da yardım eder. Kara çadırın yanında bazen de koni şeklinde beyaz bir çadır bulunmaktadır. Kara çadırın büyüklüğü ve yanında beyaz çadır bulunması ailenin geniş aile olduğunu ve maddi yönden zenginliğini göstermektedir. Yaylaya gelen yabancı misafirler,

tüccarlar ve cambazlar en büyük çadır hangisi ise oraya misafir olurdu. Kara çadır kurulduktan sonra etrafına çubuk veya kamıştan örülmüş çitler geçirilirdi. Misafir ağırlamak için beyaz çadır yoksa kara çadırın sağ tarafında çitler ile içeriden oda gibi ayrı bir bölüm oluşturulur, gelen misafirler burada ağırlanır, evin ebeveynleri de burada yatardı. Çadırın sol üst köşesinde ise çitlerle “kulin” denilen bir kiler yapılırdı. Yemek ve ekmek, çadırın ön orta tarafında üç taşın üçgen şeklinde sıralandığı ocak bölümünde pişirilirdi. Ekmek pişirme, ev ve çocuk bakımı, hayvanları sağma, süt ürünlerini değerlendirme ve yemek pişirme kadının gündelik faaliyetleri arasındadır (Şekil2).



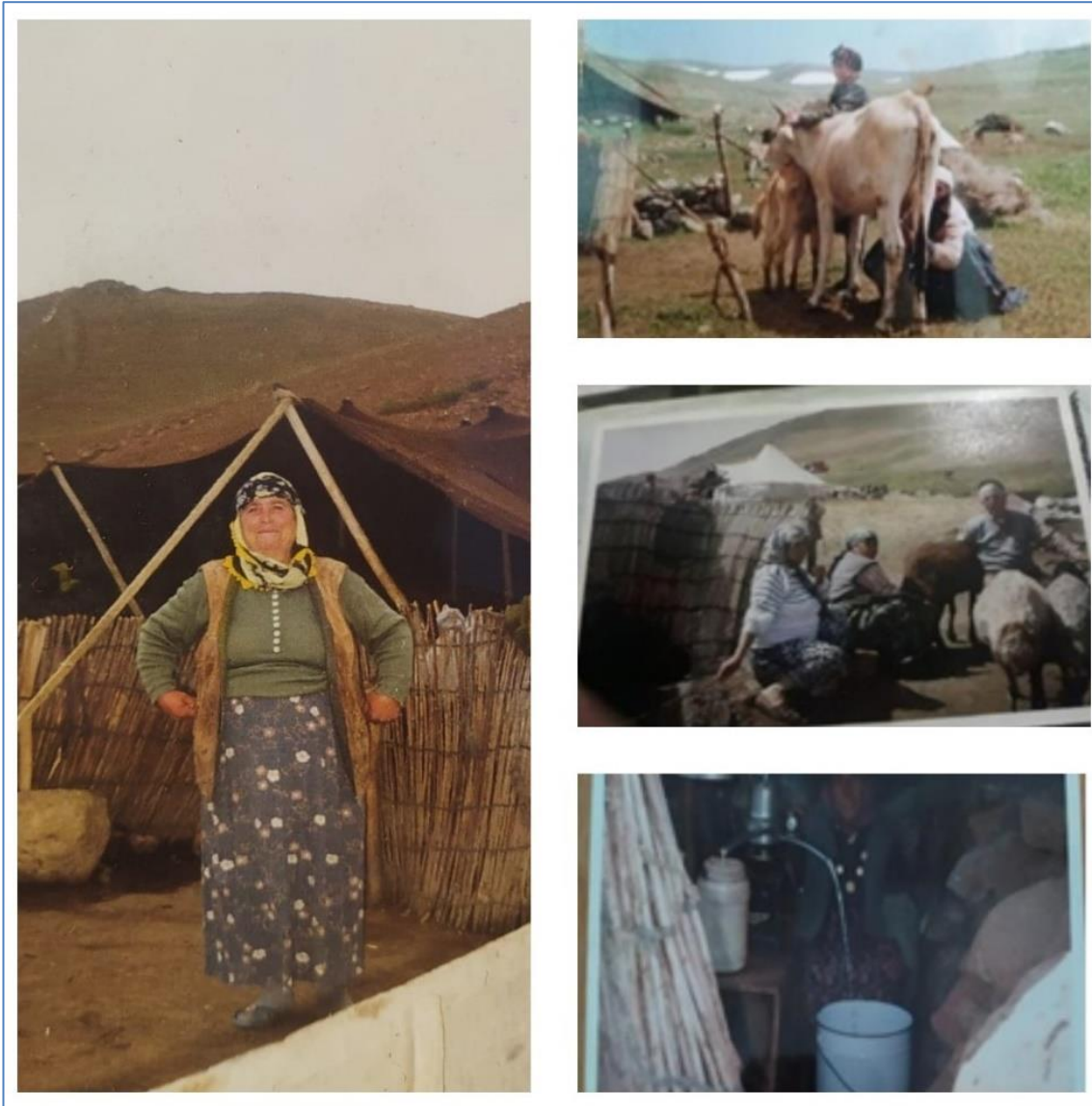
Şekil 2: Dehol Yaylası'na ait eski görüntüler (kaynak: Yayla sakinleri)

3.2.2. Süt Ürünlerinin Değerlendirilmesi

Koyunlar miktara göre bir veya iki kişi tarafından sağılmaktadır (Şekil 2). Sağım için koyunlar *bêri* denilen bir paravandan geçirilir, sağımı kadınlar yaparken koyunların başını tutmak için çoğunlukla erkekler koçbaşılık yapmaktadır. Sağılan sütler süzildükten sonra peynir, yağ, çökelek ve yoğurt yapmak amacıyla kullanılmaktadır. Süt kaymağı makinesi yok ise sütler yoğurt gibi mayalanır, tüylerinden arındırılmış tulumlara doldurulur, süzülmesi için iki hafta bekletilirdi. Bu yoğurt keçi derisinden yapılmış yayıklarda kadınlar tarafından çalkalanarak tereyağı elde edilirdi. Geri kalan yayık ayrı ise kazanlarda kaynatılarak çökeleğe dönüştürülmektedir. Süt makinesinin yaygınlık kazanması ile sütler makineden geçirilerek süt kaymağı elde edilmektedir. Bu kaymak kadınlar tarafından elle yoğurularak tereyağına dönüştürülmektedir. Tereyağı sonbaharda eritilerek sarı yağ elde edilmektedir. Sarı yağın dibindeki tortunun içine biraz un eklenir ve kavrulularak kahvaltılarda tüketmek üzere tort elde edilmektedir. Makineden geçirilmiş yağsız süttten de yine çökelek elde edilmektedir. Evde tüketilecek peynir tamamen yağlı süttten yapılmakta, bu peynire imanlı peynir denilmektedir.

“Biz hiçbir şeyi israf etmezdik. Peynir mayası için kurutulmuş şırdan, tuz, su, şekeri karıştırır birkaç gün güneşte bekletirdik. Hamur mayası için ekmek pişirdiğimiz gün bir tabak kadar hamur bırakır üstünü kalın bir bezle örter maya olması için ekşimeye bırakırdık. Her şeyi kendimiz yapardık. Şimdiki gelinler yakacak kibrite muhtaç” (GK2).

Yapım sürecinde bazen peynir veya çökeleğin içine *mendik* ve *silim* denilen otlar katılmakta, böylece otlu peynir ve çökelek yapılmaktadır. Bir iki ay salamurada bekletilen peynirler çökelekle karıştırılır tulumlara doldurulmakta ve böylece kışın tüketmek üzere tulum peyniri elde edilmektedir.



Şekil 3. Süt sağımı ve süt kaymağı makinesi (kaynak: Yayla sakinleri)

3.2.3. Yün Ürünlerinin Değerlendirilmesi

Keçi kılı ile kara çadır şeritleri dokunur, arıs denilen halatlar ve eldivenler örülmektedir. Kırkılan yünlerin ihtiyaçtan fazlası yaylada satılır geri kalanı ise kadınlar tarafından dere kenarında dövülerek köpürtülür, suda yıkanarak kirlerinden arındırılırdı. Bu yünler ihtiyaca göre döşek, yorgan, yastık, minder, kazak, çorap, halı, kilim, hurç ve heybe dokumalarında kullanılmaktadır. Dokuma yünleri önce yün tarağında kabartılır başında bulunan *têşi* denilen bir kirimen ile ip haline getirilirdi. Kazak, çorap ve eldiven her zaman örülürken halı ve kilim dokumaları uzun zaman aldığı için çoğunlukla kışın Tuzluca'daki evlerde dokunulmaktadır. Halı yünleri renklerine göre kazanlarda ayrı kaynatılarak boyanmaktadır.

Her gelinin çeyizinde mutlaka halı kilim dokumaları bulunmakta, misafirin ağırlandığı evin bölümüne halı serilmektedir. Gündüzleri toplanan yatakların üstüne *emeni* denilen bir kilim serilir un, tuz çuvaları heybeler ve hurçlar dokunarak elde edilirdi. Bu yüzden dokumalar çok önemli olup büyük bir halının dokuması 1-1.5 ay sürerdi uzun süren dokumalarda komşu ve akrabaların bekar kızları birbirine yardım ederdi (Şekil 3).



Şekil 4. Halı ve kilim dokuma örnekleri

Temmuz ayının sonuna doğru kuzular kırılırdı. Kırımından önce kuzular göletlerde yıkanır, *lıva* denilen kuzu yünleri keçe yapımında kullanılırdı. Keçeler *lubırçı* denilen keçeciler tarafından hazırlanır, desen verilerek rulo haline getirilirdi. Erkekler de bu ruloları tekmelerle döverek keçeye dönüştürülürdü. Çoban keçesinin yağmur suyunu geçirmesini engellemek ve keçenin sıcaklığını artırmak için keçenin dışına çadır parçası içine ise bir battaniye parçası dikilmektedir.

3.2.4. Yayla Mutfağı

Yayla mutfağı hayvansal ürünleri değerlendirme ve doğanın sunduğu nimetlerden faydalanmaya dayalıdır. Yayladaki başlıca bazı yemekler şunlardır.

Jajerun: Bir taşım kaynatılan kaymağın içine un, yarım bardak su katılır, kaymak yağını verince üzerine şeker dökülürdü. Yeni doğum yapmış kadınlar için tüm komşular pişirirdi.

Helise: Dövülmüş buğday, et, su, tuz diz denilen güveçlere doldurularak akşam tandıra konulur sabah kahvaltıda tüketilirdi. Kurutulmuş et ile de yapılırdı.

Sirerun: Nıvişk denilen tereyağı iyice kızdırılır, lokmalık doğranmış ve sarımsaklı yoğurda batırılan ekmeğin üstüne dökülürdü.

“Aniden bir misafir gelirse en çok sirerun pişirirdik” (GK3).

Çortan: Süzülen yoğurt veya çökelek beze yapılarak kurutulur, kışın suda eritilerek çorbalara ve heliseye konulurdu.

“Kışın içine çortan koyduğumuz helisenin üstüne kızdırılmış tereyağı döker, konu komşuya dağıttırdık.” (G.K.2)

Avjaj: İri iri doğranmış soğanlar kavrulur salça ve su eklenerek kaynatılırdı. Doğranmış lavaşın üstüne sıcak sıcak dökülür tabakların üstüne çökelek serpiştirilirdi.

Hevrışk: Sıcak ekmeğin içine tereyağı konularak ekmeğin üstüne çökelek peynir serpilerek tüketilirdi.

Sac kavurma: Misafir ağırlama ve kuzu kırkımında mutlaka yapılırdı. Kuzu veya oğlak eti sacın içinde yüksek ateşte pişirilerek kavrulurdu.

Bin sel (gilor): Un, tereyağı, su, şeker ve ekşimiş hamurdan yapılmış doğal maya karışımı ile hamur hazırlanır, tepsilere yayılır, altına köz ateş bırakılır, üstüne de ekmek pişirme saçı konulurdu. Saçın üstüne de köz ateş konulurdu. Yayla dönüşü herkes binsel pişirir Tuzluca' ya getirir komşularına dağıtırdı.

Pışruk: Küçük çocuklar acıkınca kaynatılan sütün içine un katılır, mama yapılırdı. Ayrıca küçük çocuklar için yoğurdun içine ekmek doğranır, biraz su eklenerek **cevçani** yapılırdı.

Çaşil: Bulgur veya dövülmüş buğday kaynatılır, biraz un katılarak karşılaştırılır, üstüne tereyağı dökülerek tüketilmektedir.

Tolmast: Süt içinde pirinç haşlanır, süzölmüş yoğurt ile karıştırılır, kış için tüketmek üzere yaz sonunda hazırlanırdı.

Kurutulmuş et: Yazın fazla olan etler ince ince doğranır, tuzlanarak kurtulurdu. Tüketmeden önce suda bekletilerek fazla tuzdan arındırılırdı.

Bunların dışında: Kete, pişi, gırarşir (sütlaç), gıraradev (ayran aşısı), omaç çorbası, evelik kavurma, kelle paça ve un helvası yapılırdı. Kelle paça kurutulmuş kışın tüketilirdi.

4.2.5. Yaylada Halk Hekimliği

Tıbbi olanaklara ulaşımın sınırlı olması ve maddi yetersizlikler yaylada halk hekimliğini öne çıkartmıştır. Halk hekimliği bir takım geleneksel yöntem ve ilaçlarla hastalıkları sağaltma olarak adlandırılmaktadır (Irmak,2018). Yaylada halk hekimliğine yönelik yapılan uygulamaların örnekleri aşağıdaki gibidir:

El ve ayak ağrısını kesmek için kına yakılır, ağrıyan diş kızgın bir örgü şişi ile dağlanırdı.

Baş ağrısı ve bebeklerin aşırı huzursuzluğu durumunda imamlardan muska alınırdı.

Yeni doğum yapmış kadınların ağrı ve sancılarını kesmek için keçi kılından yapılmış bir ip düğümleir, dua okunduktan sonra kadın yastığının altına konulurdu.

Ateşte ısıtılan bir taş bezlere sarılarak ağrıyan bölgenin üstüne bırakılırdı.

Ağrıyan kulağa bebekli kadının sütü damlatılır veya sigara dumanı üflenirdi.

Un, yağ ve az su karışımı ile arğavk denilen bir karışım şişen bölgenin üstüne konulur iltihabı dağıtması beklenirdi. Közde pişirilmiş soğan da aynı amaç için kullanılırdı.

Yanıklara yoğurt veya tereyağı sürülürdü. Bebekler pişik olunca veya el, yüz kuruma ve çatlaklarına tereyağı kullanılırdı.

Nazara karşı mavi boncuk kullanılırdı. Mavi boncuk çocukların elbiselerine dikilir ya da saçına hamurla yapıştırılırdı.

Çiçekli otlar toplanarak kazanlarda kaynatıldıktan sonra bir leğene boşaltılarak içine oturulurdu. Çocuğu olmayan kadınların hamile kalması için bu tedavi uygulanırdı.

Kırık çıkık tedavileri tecrübeli çıkıkçılar tarafından yapılırdı. Yumurta ve rendelenmiş sabun ile yakı yapılırdı.

Kız bebeklerde ileride tüylenmeyi önlemek için karınca yumurtası sürülürdü.

Hayvanların iç yağı ve kemikler bir gün kaynatılarak süzölür katılaşınca içine sabun sodası konularak çamaşır yıkamak için sabun yapılırdı.

Sürülere kurt dadanmasını önlemek için imamdan yapılan dua ile kurdun ağzının bağlanıldığına inanılırdı.

Yılan sokmalarına karşı tedbiren helva pişirilerek dağıtırdı, buna yılan çıralığı denilmektedir.

“Şimdi her zaman doktora gidebiliyoruz ama eski tedavilerin çoğunu uyguluyoruz. Şifalı otlar topluyoruz. Pişkinlere yağ sürüyoruz. Ben hala yılan çıralığı yapıyorum. Tüm komşulara dağıtıyorum. Yazın yılan çok olur buralarda, hem helva yapıp dağıtmak çok hayırlı bir iş.”(GK4).

Banyo yapma ve çamaşır yıkamak için kaynatılan suyun içine çoğan otu katılır, yumuşatıcı etkisi gösterirdi.

3.2.6. Yaylada Günlük Kıyafetler

Elbiselik kumaşlar yılda bir defa satın alınır elle veya dikiş makinesinde dikilirdi. Herkes içine *gras* denilen bir içlik giyerdi. Kız çocukları ve kadınlar divitin ve pazenden yapılmış şalvar giyerdi. Kadınlar *dêre* denilen boydan bir elbisenin üstüne *mezer* denilen kurdele şeklinde kesilmiş kumaş parçalarıyla süslenmiş bir peştemal takardı.

Evli kadınların başına taktığı fes şeklindeki başlığa *kofi*, genç kızların başlığına ise *fino* denilirdi. Kofiler boncuk ve altınlarla süslü iken finolar süslü olmazdı, fakat fino üstüne taktıkları şalları süslü olurdu. Ailesinden sevdiği birisini kaybeden kadınlar ya kofisini tamamen çıkartır ya da üstünü sade bir şal ile kapatırdı. Kofi takmayan kadınlar üçgen şeklinde katlanmış bir yazmayı çene altında dolayarak kafasının üstünde bağlar siyah bir şalı katlayıp alınının önüne geçirip kafasının arkasında bağlardı. Erkeklerin şapka ve pantolonları satın alınırdı. Kazak ve çoraplar da örülürdü (Şekil 5).



Şekil 5: Yöresel kıyafetleri ile bir kadın, yöresel çorap ve kadınların başlığı kofi örneği

3.2.7. Yaylalarda Erkeklerle Düşen Görevler

Erkek evin reisidir, aile bireylerinin ve hayvanların ihtiyaçlarını karşılamaktan sorumludur. Yazın hayvanları kırmak erkeklerin görevidir.

“Yaylada herkes çobandır. Tüm erkekler mutlaka çobanlık yapmıştır. Yazları tarlası olan ailelerden bir iki erkek Tuzluca'ya gelir kış için hayvanlara ot biçerdi. Hayvanlar için ot, yem satın almayı bilmezdik. Yazın ne kadar ot biçildiyse hayvanların kışlık yemi o kadar olurdu. Yaylada kalanlar da çobanlık yapardı. 1962'deki kuraklıkta ot yetersiz olunca erkekler o kış hayvanları Batman-Beşiri'ye olatmaya götürdü. Dönüş yolunda sarılıktan birçok hayvanımız telef oldu. Kuzuları ise kız erkek fark etmeden çocuklar olatırdı.” (GK2).

3.2.8. Yaylada Yardımlaşma ve Sosyalleşmenin Yoğun Olduğu Zamanlar

Kuzu kırkma ve koç katıma dönemlerine özgü hazırlıklar yapılırdı. Kuzu kırkma günü un helvası pişirilerek çocuklara ve komşulara dağıtılır, kırkım yapanlara ve misafirlere kuzu etinden sac kavurma yapılırdı. Koç katımı daha çok yayla dönüş yolunda Ergüder'de olurdu. Aynı şekilde, koçlar rengarenk süslenir kete ve pişi pişirilerek dağıtılır en çok pay çobanlara ve çocuklara verilirdi.

Bayramlarda erkekler ve çocuklar toplanarak tüm çadırları dolaşır herkesin bayramını kutlar, ev sahibi tarafından kutlamaya gelenlere bayram şekeri ikram edilirdi. Yayladaki düğünlere tüm yayla ahalisi katılır, süzme pirinç ve kavrulmuş et misafirlere ikram edilirdi. Nişan yemeği gelin, düğün yemeği damat ailesine aittir. Gelin rengarenk kıyafetleri ve başında kırmızı bir duvak ile çadıra getirilirdi. Geline kayınbabası tarafından bir hayvan bağışlandıktan sonra attan inerdi. Düğünlerde herkes süslenir ve halaylar çekilirdi.

“Benim düğünüm yaylada oldu. Pirdemir Yaylasından beni gelin getirdiler. Rahmetli kocamı ilk defa o gün gördüm. Eskiden kayınbabamız, kaynanamız ve eşimizden büyük kayınbiraderlerimiz ile konuşmamız ve yemek yememiz ayıp karşılanırdı. Bir süre sonra kaynanamız bize küçük bir hediye verir, kendisi ile konuşmamız için hem izin verir hem de gönlümüzü alırdı. Yani sesimizi açardı (GK2).

Yaylada genç kızlar ve gelinler bazen kendi aralarında, bazen de komşu yaylanın kızları toplanırdı. Buna *bındaruk* denilirdi.

“Bındaruk zamanları çok güzeldi. Örgülerimizi örer teşi yapar stranlar söyler, konuşup eğlenirdik. Bazen de topluca yakacak için çekema denilen çalıları toplamaya giderdik. O günler çok güzeldi”(GK4).

3.3. Günümüzde Dehol Yaylası’nda Yaylacılık Faaliyetleri

Günümüzde yayla öncesi geçici konaklama yerleri olan Ergüder ve Karakulak’a sadece çobanlar ve sürüler gönderilmektedir. Buradaki tüm faaliyetler önemli ölçüde yerel coğrafi şartlara bağlı olduğu için yıl içinde konaklama yerlerine gidiş-dönüş zamanları da farklılık gösterebilmektedir.

“10-15 yıldır koyun beslemiyorum ineklerim var inekleri alıp yaylaya gitsem eşim burada yalnız kalacak. Eşim yazları traktör ile bizim ve milletin tarlalarını biçiyor. Davarları Tuzluca meralarında ve kendi tarlalarımızda otlatıyoruz. Aslında davar beslemek çok zor. Bir hayvan öldüğünde çok zarar ediyorsun, sonbaharda koyuna göre daha erken ahırda koyuyorsun, ilkbaharda daha geç çıkartıyorsun. Bu yüzden yem masrafı çok fazla. Bu yaz ilk defa davar sayısını azaltıp toğlu aldık. Küçük oğlum bir çobanla yaylaya gitti bir süre sonra sattık (GK4).

“Uzun zamandır hiç kimsenin halı kilim dokuduğunu duymadım. Herkes gidiyor çarşıdan halı alıyor. Kimse artık keçe yapmıyor keçe kışın evi sıcak tutuyor ama yıkaması çok zor ve çok toz topluyor. Gelinler artık evde keçe istemiyor. Elbiseleri hazır satın alıyoruz. Kimse artık dère yılmıyor. Bazen bakıyorsun kınalarda genç kızlar kofı takıyor (GK2).

“Benim eşim belediyede işçi olarak çalışmaya başladı. Eskiden çobandı kızlarımın büyükleri evlendi, küçükler de okuyor, tek başıma gidip ne yapacağım. Yazın tüm Aşağı Mahalle hayvanlarını otlatan bir çoban var. Davarları onun önüne katıp çöle gönderiyoruz. Bize yetecek kadar peynir yağ ve yoğurt yapıyorum. Eskiden bilmezdik şimdi konserve yapıyorum biber patlıcan kurutuyorum. Derin dondurucuya birçok kışlık hazırlığımı koyuyorum. Elektrik, internet yok telefon çekmiyor çocuklar bu yüzden yaylaya gelmek istemiyor” (GK3).

“Ben hala yaylaya gidiyorum. Eskiden belki yüz ev giderdik. Hiç hayvanı olmayan gelinler bile bir çadır alır kaynanasının çadırının yanında çadır kurardı. Bugün ancak 10-15 aile geliyor. Birçok akrabamız özellikle Adapazarı’na göç etti. Herkes ayrı işlerle uğraşılıyor. Biz koyun besliyoruz, yazın sıcaklığında koyunlar Tuzluca’da dayanamaz ki, hem ben yaylayı da seviyorum. Koyunlarımı en fazla 1,5-2 ay sağlıyorum. Yünleri ancak yatak yorgana ihtiyaç olursa alıyorum. Yünün dövülmesi yıkanması çok zahmetli. Bazen bizden gelinlerin çeyizi için yün isteyenler olunca sonbaharda getirip onlara satıyoruz. Evi burada olmayan sürü sahipleri ise çoğu zaman yünleri kırktıkları yerde yakıyor. Benimle gelinlerim de yaylaya geliyor biri benimle oturuyor ve bana yardım ediyor. Gelinim benimle gelmezse tek başıma ben yapamam. Artık yaşlandım, gücüm yetmiyor. Kara çadırım var ama artık dokumuyoruz. Çadıra ekleme için satın alıyoruz. Ekmek pişirmeye devam ediyorum. Bazen fırından aldığımız da oluyor. Peynir ve hamur mayalarının hepsini satın alıyorum” (GK1).

Öte yandan, Türkiye’deki tüm yaylacılık faaliyetlerinde olduğu gibi çalışma alanını oluşturan Dehol Yaylası’nda yaylakların yüzyıllardır kullandığı barınma araçları da zamanla değişime uğrayabilmektedir. Örneğin, el işçiliğinin fazlaca kullanıldığı kıl çadırları gittikçe azalırken bunun yerini fabrikasyon ürünleri olan ürünler almaktadır (Şekil 6).



Şekil 6. Günümüz Dehol Yaylası, Kıl çadırlar gittikçe azalmış, beyaz çadırlar, branda ve naylondan yapılmış barınma yerleri ön plana çıkmıştır.

3.4. Kamu Kurumlarıyla Yapılan Görüşmeler

İğdir halk kültürünü koruma ve tanıtmaya yönelik faaliyetlerin tespiti amacıyla İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İğdir ve Tuzluca Belediyeleri, Tuzluca Halk Eğitim Merkezi ile görüşülmüştür. İğdir etnografya müzesi olmayan beş ilden biridir. Etnografya müzesi yapımı için hazırlanan projenin ödeme onayı beklenmektedir. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü bünyesinde basılan İğdir Mutfağı ve Halk Kültürü ile ilgili iki kitap (Sürmeli, 2011; Boran, 2012) dışında herhangi bir kaynağa ulaşılamamıştır. İğdir Belediyesi'nin 2016' da açtığı Gençlik Yaşam ve Kültür evi ise üniversite sınavlarına hazırlanacak öğrenciler için sadece kütüphane görevi görmektedir. Tuzluca Halk Eğitim Merkezi bünyesinde halihazırda pandemi sürecinden dolayı başlayamamış bir halı dokuma kursu ve onaylanmayı bekleyen kofî yapımı projesi mevcuttur ve dokunulacak halılar içinde pazarlama sorununa kalıcı bir çözüm bulunmamıştır.

4. SONUÇ - TARTIŞMA

Beşerî ve ekonomik faaliyetlerin sergilendiği yaylalar, üretimin merkezinde hayvancılığa bağlı üretim faaliyetlerin bulunduğu, doğanın sunduğu nimetlerden faydalanılan zengin kültürel birikimin olduğu mekânlardır. Yardımlaşma ve dayanışmanın yoğun olduğu yaylacılık kültürü, yaylacı toplumun barınma, beslenme, sağlık ve giyim gibi birçok yaşamsal alanında kendini ortaya koymaktadır.

Yaylacılıktaki üretim faaliyetlerinde tüm aile bireyleri aktif olmakla beraber aile içi üretimdeki rolü dışında, ev ve çocukların bakımından da sorumlu olan kadının yükü daha fazladır. Kadın emeğinin yoğun olduğu üretim faaliyetlerinin maddî karşılığı yoktur. Çünkü üretimdeki öncelikli amaç ailenin günlük ihtiyaçlarını karşılamaktır. Bu durum ihtiyaçları gidermede paraya olan gereksinimi de azaltmıştır.

Son yıllarda sosyo-ekonomik yapıdaki değişimler ve teknolojideki hızlı gelişmeler geleneksel yaylacılık yaşantısında birçok değişikliği beraberinde getirmiştir. Gençlerin okuması, büyük kentlere yapılan göçler farklı iş kollarına yönelme, yaşlılık, yalnızlık, elektrik, internet, ulaşımdaki sıkıntılar gibi birçok faktör ailelerin gittikçe yaylalardan uzaklaşmasına sebep olmuştur. Yaylacı aile sayısı gittikçe azalmıştır. Eskiden yayla yaylacının hayatının bir parçasıyken, bugün ise çoğunlukla yazlık hayvan otlakları konumundadır. Yayladaki hayvancılık faaliyetleri günümüzde hayvansal ürünleri değerlendirerek ailenin ihtiyaçlarını karşılamaktan ziyade, hayvanları besleyerek hayvan ticaretinin maddî karşılığı olan parayı ön plana çıkarmıştır. Para sayesinde ihtiyaçlar satın

alınarak karşılanmaktadır. Bu durumla tüketici toplum yapısı yaygınlaşmıştır. Günlük yaşantının ihtiyaç ve isteklerini karşılayan teknolojik gelişmeler üretim faaliyetlerinin aktif üreticisi konumundaki kadının rahat, işlevsel ve kolay ulaşılabilir fabrikasyon ürünlerini tercih etmesine sebep olmuştur. Gündelik ihtiyaçlar için artık kadının çok emek harcamasına gerek yoktur.

Sosyo-ekonomik yapıdaki değişim ve teknolojiye hızlı gelişmeler yayla mutfağı, el sanatları, halk hekimliği ve kadının günlük kıyafetinde de etkisini göstermiştir. Yaylacılığın doğası gereği kolaylıkla bulunan hayvansal ürünlerin değerlendirilmesine yönelik sağlıklı, doğal ve pratik mutfak kültüründen konserve ve derin dondurucularda saklanan gıdaların tüketildiği, ihtiyaçların satın alma yoluyla karşılandığı mutfağa yönelimi beraberinde getirmiştir.

Rızayeva'nın (2019) Azerbaycan örneği için belirlediği sanayileşmeden en fazla etkilenen 18 el sanatının içinde yaylarda da üretilen dokumacılık, el halıcılığı, kilimcilik, örücülük, yorgancılık, keçecilik ve nalbantlık gibi el sanatları bugün tamamen yok olmuş veya olmakla karşı karşıyadır.

Yaylacılığın zorlu koşullarında ön plana çıkmış halk hekimliği sağlık alanındaki gelişmelere rağmen etkisini sürdürmekte, halk hekimliği uygulama ve inanışları büyük oranda devam etmektedir.

Sanayileşme ve teknolojiye hızlı gelişmelerin, sosyo-ekonomik yapıdaki değişimlerin yaylada üretim boyutuyla kadının iş yükünü hafifletmesi elbette önemlidir. Bu durum beraberinde kadın emeği kültürel değerlerin yok olmasına neden olmuş, ülkemizde kendisine yetebilen, üreten aile yapısından tüketimin ön plana çıktığı bir yapıyı beraberinde getirmiştir.

Tüm yerel kültürlerimizin birikiminden vücut bulan ulusal kültürümüz kaybedilen her renk ile noksanlaşacaktır. Bu yüzden ulusal kültürümüzün her parçasının korunması ve yaşatılması yerel kültürlerin korunmasına bağlıdır. Bu konuda kamu kurumlarına düşen önemli sorumluluklar vardır. Değişim elbette kaçınılmazdır ama öz değerlerimizi muhafaza ederek gerçekleşecek bir değişim en önemlisidir. Toplumda farkındalığı artırma ve yerel kültürleri koruma ve tanıtmada konusunda kamu kurumlarına önemli görevler düşmektedir. Kamu kurum ve kuruluşlarının İğdir halk kültürünü korumaya yönelik faaliyetleri son derece yetersizdir.

5. ÖNERİLER

Üretim ve kültürün iç içe kavramlar olduğu, öğrenilmeyen ve öğretilmeyen bir kültürün yaşaması imkansızdır çıkarımlarından hareketle şu önerilerde bulunabilir:

- ✓ Sadece ticari amaçlı hayvancılık faaliyetleri dışında hayvansal ürünlerin de değerlendirilebileceği yaylacılık faaliyetlerine tekrar yönelmek gereklidir. Kurulacak süt mandıraları ile süt üretiminin artırılması teşvik edilmelidir. Ayrıca doğal, sağlıklı tulum peyniri ve sarı yağın tanıtımı ile bu ürünlere olan talep artırılarak yaylacılar peynir ve yağ üretimine teşvik edilmelidir.
- ✓ Yünlerin yakılarak telef edilmesi yerine ekonomiye tekrar kazandırılması gerekmektedir. Bunun için kırkım zamanı yünlerin toplanıp uygun pazarlama koşulları sağlanmalıdır. Özellikle gençler arasında işsizliğin yoğun olduğu pandemi döneminde yaylalardaki elektrik, internet, ulaşım gibi sorunlar çözülerek, gerekli kredi destekleri ile işsiz gençlerin hayvancılık faaliyetlerine yönelmeleri kolaylaştırılmalıdır. Bu yönde yapılacak çalışmalar ile kırsaldaki genç işsizlik sorununa çözüm üretilebilir.
- ✓ Her biri sanat eseri olan halı ve kilim dokumaları konusunda açılacak kurslar ile kadınlar eğitilmeli, açılacak bir mağaza ile pazarlama sorununa çözüm bulunabilecektir. Teknolojinin nimetlerinden faydalanılarak online satışın alt yapısı oluşturulmalıdır. Böylece hem kadın istihdamına katkı sağlanmış hem de el dokumaları kültürü yaşatılmış olunacaktır.
- ✓ İğdir'da bir etnografya müzesinin açılması acil ve zorunludur. Etnografya müzesi bünyesinde bir kıl çadır temsili ile, yaylaya özgü günlük yaşantıyı gösteren ürünlerin sergilenmesi gerekmektedir.
- ✓ Son yıllarda özellikle Karadeniz Bölgesi yaylalarında yaygınlaşmış yayla şenlikleri ve yayla turizmi faaliyetleri örnek alınarak, İğdir yaylaları için benzer çalışmalar yapılmalıdır. Böylece yayla tanıtımı ve yaylacıların ekonomisine katkı sağlanacaktır. Bu etkinliklerde satmak amacıyla yaylacılığın halı, kilim, peynir, yağ üretimine kadınlar teşvik edilmelidir. Yaylalarda görüntü çirkinliğine sebep olan naylon ve branda kullanımı azaltılarak yaylacılığın doğal dokusu olan kıl çadır kullanımı yaygınlaştırılmalıdır.

KAYNAKÇA

Güner, İ. (2011). İğdir Ovası ve Çevresinde Yaylacılık. Doğu Coğrafya Dergisi, (1).

Güner, İ. 2000. Touristic Potential of Agri Mountain, Doğu Coğrafya Dergisi, 4,383-390.

- Güner, İ., Bekdemir, Ü. (1999). Dilucu Sınır Kapısından Yapılan Sınır Ticareti ve Iğdır'a Etkileri, Türk Coğrafya Dergisi, 34-123-139.
- Irmak, Y. (2018). Bingöl Halk Hekimliği, Bingöl Üniversitesi Araştırmaları Dergisi, cilt 5, Sayı 1, 49-75.
- Kaya, F. (2016). Ağrı Dağı'nın Turizm Potansiyeli ve Değerlendirme Durumu, Marmara Coğrafya Dergisi, 34, 217-229.
- Kaya, F. (2020). Ağrı Dağı ve Nuh'un Gemisi, Bilgin Kültür Sanat Yayınları, İstanbul.
- Kutlu, M. (1992). Yaşayan Bir Atlı Kültür Geleneği: Anadolu Göçer Kültürü, Milli Folklor Dergisi, (14),16-22.
- Kültür. (2021). Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlük, Erişim tarihi: 05.01.2021, <http://www.tdk.gov.tr/>
- Orkun, V. (1955). Sürmeli Çukuru, Iğdır Tarihi ve Coğrafyası, Aydın Matbaası, Iğdır.
- Öztürk, Y. (2020) Aktif Fayların Tanımlanmasında Jeomorfik Belirteçlerin Rolü: Balıkgöl Fay Zonu Örneği / Role of Geomorphic Markers in Identifying Active Faults: Example of Balıkgöl Fault Zone, Jeomorfolojik Araştırmalar Dergisi / Journal of Geomorphological Researches, 2020 (5): 101-117
- Rzayeva, S. (2019). Küreselleşme ve Somut Olmayan Kültürel Miras İlişkisi: Azerbaycan Örneği. (Yayımlanmamış doktora tezi). Hacettepe Üniversitesi/ Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Savaş, İ., Yılmaz, İ., Yanar, M. (2019). Iğdır İlinde Göçer Hayvancılık ve Bazı Yapısal Özellikleri. Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, 9(1).
- Stuart, R. (1876-1877). The Ascent of Mount Ararat in 1856, Royal Geographical Society, Sayı 21, Londra.
- Sürmeli, N. (2011). Iğdır Mutfak Kültürü, Iğdır: Iğdır Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Şen, B, A. (2012). Iğdır Halk Kültürü, Iğdır: Iğdır İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Şimşek, O. Alim, M. 2009. Iğdır İli'nin Turizm Potansiyeli, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3,1-26
- Tümertekin, E. (1994). Beşerî Coğrafya, Giriş, İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Basımevi, İstanbul.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitim Bilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Bir Araştırma Tekniği; Görüşme. Sayı: 24, (543-559).
- Yaman, A. (2019). Küreselleşme Süreci ve Küreselleşmenin Yerel Kültüre Etkisi. Karadeniz Uluslararası Bilimler Dergisi, (44), 422-436.
- Yarı göçebelik. (2021) Türk Dil Kurumu. Erişim tarihi: 05.01.2021, <http://www.tdk.gov.tr/>
- Yıldız, S, G, M. (2018). "Kültürün Mekânsal Değişimler Üzerindeki Etkisi." Gazi İktisat ve İşletme Dergisi, (2018): 173-184.
- Yulu, A. (2014). Dilucu Sınır Kapısı'nın Iğdır Şehri Üzerindeki Etkileri, Coğrafya Dergisi Sayı 28,20-35.
- Yulu, A. (2019). Friedrich Parrot'un Ağrı Dağı Araştırma Keşif Gezisi. Coğrafya Dergisi, 38, 49-58. İstanbul University Press.
- Yulu, A. (2020). Ağrı Dağında Dağcılık Turizmi ve Çevresel Etkileri, (Ed.Birinci, S, Kaymaz,Ç.K. ve Kızıllan, Y.) Coğrafi Perspektifte Dağ ve Dağlık Alanlar (Sürdürülebilirlik-Yönetim-Örnek Alan İncelemeleri) içinde (s.329-355), Kriter Yayınevi, İstanbul.
- Yulu, A., Kapan, K., Bulut, M, B, B. (2021). Evaluation of The Recreational Potential of Mount Ağrı (Ararat) National Park, Ege Coğrafya Dergisi, 30 (1), 43-56.