



**NOGAY TÜRKLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE  
BİR ARAŞTIRMA: KONYA ÖRNEĞİ**

**2021  
YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM  
DALI**

**Ayşe Nur USLU**

**Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI**

**NOGAY TÜRKLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR  
ARAŞTIRMA: KONYA ÖRNEĞİ**

**Ayşe Nur USLU**

**Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI**

**T.C.**

**Karabük Üniversitesi**

**Lisansüstü EĞitim Enstitüsü**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Olarak Hazırlanmıştır**

**KARABÜK**

**Mayıs 2021**

## İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER .....	1
DOĞRULUK BEYANI .....	5
ÖZ.....	7
ABSTRACT.....	9
ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ.....	11
ARCHIVE RECORD INFORMATION .....	12
KISALTMALAR .....	13
ARAŞTIRMANIN KONUSU .....	14
ARAŞTIRMA PROBLEMİ .....	14
ARAŞTIRMA ALANI.....	14
ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	14
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	15
VERİLERİN ANALİZİ.....	15
KAPSAM VE SINIRLILIKLAR/KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER.....	16
GİRİŞ .....	17
1. BİRİNCİ BÖLÜM.....	19
GASTRONOMİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ .....	19
1.1. Gastronomi .....	19
1.2. Gastronomi Turizmi .....	20
2. İKİNCİ BÖLÜM.....	25
YEMEK KÜLTÜRÜ ve NOGAYLAR .....	25
2.1. Kültür ve Yemek Kültürü .....	25
2.1.1. Kültür Kavramı .....	25
2.1.2. Yemek Kültürü .....	27
2.1.3. Yemek - Kültür İlişkisi.....	29
2.2. Nogaylar .....	31
2.2.1. Nogay Kelimesinin Anlamı ve Nogay Türklerinin Ortaya Çıkışı .....	31

2.2.2. Nogayların Tarihi .....	32
2.2.2.1. Altınordu Döneminde Nogaylar .....	32
2.2.2.2. Nogay Devleti.....	33
2.2.2.3. Rus İşgali ve Nogaylar .....	34
2.2.3. Nogay Göç ve İskânları .....	34
2.2.4. Nogay Yemek Kültürü .....	35
<b>3. BÖLÜM .....</b>	<b>37</b>
<b>BULGULAR.....</b>	<b>37</b>
<b>3.1. Araştırmaya Katılanların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular .....</b>	<b>37</b>
<b>3.2. Nogayların Yemek Kültürüne Yönelik Bulgular .....</b>	<b>39</b>
3.2.1. Nogay Kültüründe Yemeğin Anlamı .....	39
3.2.2. Yaşamları Coğrafya .....	40
3.2.3. Tarım ve Hayvancılık.....	40
3.2.4. Yemek Kültürü .....	41
3.2.4.1. Temel Gıda Ürünleri .....	41
3.2.4.2. Nogay Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler .....	42
3.2.4.3. Nogay Mutfağında Yemeğin Yapılması ve Servisi.....	45
3.2.4.4. Nogay Mutfağındaki Pişirme Teknikleri.....	46
3.2.4.5. Yiyecek Saklama (Muhafaza) Yöntemleri.....	47
3.2.4.6. Yöreye Has Otlar ve Kullanım Şekilleri .....	48
3.2.4.7. Çocuklara ve Hastalara Özel olarak Yapılan Yemekler.....	50
3.2.4.8. Özel Günlerdeki Yeme-İçme Gelenekleri.....	51
3.2.4.9. Kutsal Aylarda ve Günlerdeki Yeme-İçme Gelenekleri .....	58
3.2.4.10. İstek ve Dilek Sofraları.....	61
3.2.4.11. Günlük Öğünler .....	62
3.2.4.12. Kış Mevsimi İçin Yapılan Hazırlıklar.....	63
3.2.4.13. Yaz Mevsiminde Tüketilen Yiyecekler .....	64
3.2.4.14. Toplu Davet Yemekleri .....	64
3.2.4.15. Yemek Kültürüyle İlgili Diğer Bilgiler .....	65
<b>3.3. Nogay Yemekleri ve Yemek Reçeteleri .....</b>	<b>67</b>

<b>SONUÇ ve ÖNERİLER .....</b>	<b>96</b>
<b>KAYNAKÇA .....</b>	<b>99</b>
<b>TABLolar LİSTESİ .....</b>	<b>109</b>
<b>FOTOĞRAFLAR LİSTESİ.....</b>	<b>110</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>111</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ .....</b>	<b>118</b>

## TEZ ONAY SAYFASI

Ayşe Nur USLU tarafından hazırlanan “**NOGAY TÜRKLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: KONYA ÖRNEĞİ**” başlıklı bu tezin Yüksek Lisans Tezi olarak uygun olduğunu onaylarım.

Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI .....

Tez Danışmanı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Bu çalışma, jürimiz tarafından Oy Birliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir. 27/05/2021

**Ünvanı, Adı SOYADI (Kurumu)**

**İmzası**

Başkan : Doç. Dr.Hüseyin Avni KIRMACI (KBÜ) .....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Özlem ÖZER ALTUNDAĞ ( KBÜ) .....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Aslı ÇELİKEL GÜNGÖR (MAÜ) .....

KBÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu, bu tez ile Yüksek Lisans Tezi derecesini onamıştır.

Prof. Dr. Hasan SOLMAZ .....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

## **DOĞRULUK BEYANI**

Yüksek lisans/Doktora tezi olarak sunduğum bu çalışmayı bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı herhangi bir yola tevessül etmeden yazdığımı, araştırmamı yaparken hangi tür alıntıların intihal kusuru sayılacağını bildiğimi, intihal kusuru sayılabilecek herhangi bir bölüme araştırmamda yer vermediğimi, yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu ve bu eserlere metin içerisinde uygun şekilde atıf yapıldığını beyan ederim.

Enstitü tarafından belli bir zamana bağlı olmaksızın, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak ahlaki ve hukuki tüm sonuçlara katlanmayı kabul ederim.

**Adı Soyadı:** Ayşe Nur USLU

**İmza** :

## ÖNSÖZ

Bu çalışmada tarih boyunca çeşitli şekillerde göçe maruz kalmış, bir Türk topluluğu olan Nogay Türklerinin yemek kültürü ve yemek reçeteleri araştırılmıştır. Konya'da yaşayan Nogay Türkleri ile görüşme formu aracılığıyla görüşme gerçekleştirilmiştir.

Eğitim hayatım boyunca maddi ve manevi anlamda her koşulda yanımda olan babam Ercan USLU'ya, annem Emine USLU'ya, kardeşlerime, dedeme ve rahmetli anneanneme sonsuz teşekkür ederim.

Tez süresi boyunca desteğini esirgemeyen danışmanım sayın Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI ve sayın Prof. Dr. Nuray TÜRKER hocama teşekkürü bir borç bilirim. Ayrıca çalışmama katkı sağlayan tüm Nogay Türklerine çok teşekkür ederim.



## ÖZ

Yemek sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kimliği ve kültürel öğeleri yansıtan bir olgudur. Toplumun örf ve adetlerine, yaşadığı coğrafyaya göre şekillenmektedir. Her toplumun kendine özgü yeme içme alışkanlıkları bulunmaktadır. Nogay Türkleri de tarih boyunca göçler yaşamasına rağmen kendilerine has gelenek, görenek ve dillerini koruyan bir Türk topluluğudur. Bu çalışma Nogay Türklerinin yemek kültürünün incelenmesini ve Nogay yemek reçetelerinin kayıt altına alınmasını ve bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesini amaçlamaktadır. Çalışmada; Nogay Türklerinin geleneksel kültürü, yemek kültürü ve yemekleri incelenmiş ve geleneksel Nogay yemekleri reçeteleri ile sunulmuştur.

Nitel araştırma deseninin benimsendiği çalışma, Konya'nın Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil ve Kırkkuyu köylerinde yaşayan 21 Nogay Türkü ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada, yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve örneklem kartopu örnekleme yöntemi ile seçilmiştir.

Çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde gastronomi ve gastronomi turizmi, ikinci bölümde yemek kültürü ve Nogaylar ile ilgili bilgilere yer verilmiştir. Üçüncü bölümde ise yapılan ampirik çalışmanın sonuçları yer almaktadır.

Sonuçlar, Nogayların ağırlıklı olarak et ve tahıl ürünleri ile beslendiklerini, ayrıca geleneksel yemeklerinin büyük çoğunluğunu geçmişten bugüne kadar muhafaza ettiklerini göstermektedir. Özel günlere, kutsal günlere önem verilmekte ve bu özel günlerde çeşitli yeme içme adetleri ve ritüeller halen uygulanmaktadır. Araştırma sonucunda elde edilen yemek reçeteleri; çorbalar, hamur yemekleri, börek ve ekmekler, pilavlar, içecekler ve diğer başlıkları altında gruplandırılarak incelenmiştir. Çalışma, geleneksel nitelikleri hala daha devam eden Nogay yemek kültürünün önemli bir gastronomi turizmi potansiyeli taşıdığını göstermektedir. Bu bağlamda çalışmada, bölgede (Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil, Kırkkuyu köyleri) gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik önerilere yer verilmiştir. Farklı etnik kültürlere ev sahipliği yapan Türkiye önemli bir

kültürel çeşitliliğe sahiptir. Bu çalışma gastronomi turizmi potansiyeli olan farklı etnik grupların yemek kültürlerinin ortaya çıkarılması açısından önem taşımaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Nogay yemek kültürü, Nogay yemekleri, Nogay Türkleri, Konya, gastronomi, gastronomi turizmi

## ABSTRACT

Food is not only a physiological need, but also a phenomenon that reflects identity and cultural elements. It is shaped according to the customs and traditions of the society and the geography in which it lives. Every society has its own eating and drinking habits. Nogai Turks are also a Turkic community that preserves their unique traditions, customs and language despite having migrated throughout history. This study aims to examine the food culture of Nogai Turks, to record the Noghai food recipes and to develop gastronomic tourism in the region. In the study; The traditional culture, food culture and dishes of Nogai Turks were examined and traditional Nogai dishes were presented with their recipes.

The study, in which qualitative research design was adopted, was carried out with 21 Nogay Turks living in the villages of Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil and Kırkkuyu in Konya. In the study, semi-structured interview form was used and the sample was selected by snowball sampling method.

The study consists of three parts. In the first part, gastronomy and gastronomy tourism, in the second part, information about food culture and Noghais are given. In the third part, the results of the empirical study are included.

The results show that the Nogais eat mainly meat and grain products, and they have preserved most of their traditional dishes from the past to the present. Special days and holy days are given importance and various eating and drinking customs and rituals are still practiced on these special days. Recipes obtained as a result of the research; It was examined by grouping them under the headings of soups, dough dishes, pastries and breads, rice, beverages and other. The study shows that Nogai food culture, whose traditional qualities are still preserved, has an important potential for gastronomic tourism.

In this context, the study included suggestions for the development of gastronomy tourism in the region (Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil, Kırkkuyu villages). Home to different ethnic cultures, Turkey has an important cultural diversity. This study is

important in terms of revealing the food cultures of different ethnic groups with gastronomic tourism potential.

**Keywords:** Nogay food culture, Nogay dishes, Nogay Turkish, Konya, gastronomy, gastronomic tourism.

## ARŞIV KAYIT BİLGİLERİ

<b>Tezin Adı</b>	Nogay Türklerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma: Konya Örneği
<b>Tezin Yazarı</b>	Ayşe Nur USLU
<b>Tezin Danışmanı</b>	Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI
<b>Tezin Derecesi</b>	Yüksek Lisans
<b>Tezin Tarihi</b>	27/05/2021
<b>Tezin Alanı</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
<b>Tezin Yeri</b>	KBÜ/LEE
<b>Tezin Sayfa Sayısı</b>	119
<b>Anahtar Kelimeler</b>	Nogay yemek kültürü, Nogay yemekleri, Nogay Türkleri, Konya, gastronomi, gastronomi turizmi

### ARCHIVE RECORD INFORMATION

<b>Name of the Thesis</b>	A Research on the Food Culture of Nogay Turkish: The Case of Konya
<b>Author of the Thesis</b>	Ayşe Nur USLU
<b>Advisor of the Thesis</b>	Assoc. Prof. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI
<b>Status of the Thesis</b>	Master of Gastronomy and Culinary Arts
<b>Date of the Thesis</b>	27/05/2021
<b>Field of the Thesis</b>	Department of Gastronomy and Culinary Arts
<b>Place of the Thesis</b>	KBU/LEE
<b>Total Page Number</b>	119
<b>Keywords</b>	Nogay food culture, Nogay dishes, Nogay Turkish, Konya, gastronomy, gastronomic tourism.

## KISALTMALAR

**Çev:** Çeviren

**Ed:** Editör

**Gr:** Gram

**Hzl:** Hazırlayan

**Kg:** Kilogram

**TDK:** Türk Dil Kurumu

**TÜRSAB:** Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

**Vb.:** Ve benzeri

**Vd.:** Ve diğerleri

**Yy.:** Yüzyıl

## ARAŞTIRMANIN KONUSU

Konya ilinde yaşayan Nogay Türklerinin yemek kültürünün gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesidir.

## ARAŞTIRMA PROBLEMİ

Bu araştırma, Nogay Türklerinin yemek kültürünün incelenerek gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlanması amacıyla tasarlanmıştır. Bu bağlamda araştırmanın problemi *“Nogayların yemek kültürünün gastronomi turizminin geliştirilmesi çerçevesinde incelenmesi”*dir.

## ARAŞTIRMA ALANI

Araştırma, Nogay Türklerinin yaşadığı Konya ili Kulu ilçesine bağlı 39 nüfuslu Seyitahmetli, 217 nüfuslu Ağılbaşı (Mandıra), 153 nüfuslu Köstengil, 283 nüfuslu Kırkkuyu köylerinde gerçekleştirilmiştir.

## ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Tarihsel süreç içerisinde yaşanan savaş, baskı vb. çeşitli sebeplerden dolayı Anadolu’ya çeşitli şekillerde göçler gerçekleşmiştir. Göç eden gruplar göç ettikleri yerlere kültür, gelenek ve göreneklerini de beraberlerinde getirmişlerdir. Anadolu’ya göç etmiş topluluklardan birisi olan Nogay Türklerinin büyük kısmı Konya vilayetine yerleşmiştir. Bu çalışma ile Konya’da yaşayan Nogay Türklerinin yemek kültürünün incelenmesi ve yemek reçetelerinin kayıt altına alınması yolu ile farklı etnik kökenlerin mutfaklarının ortaya çıkarılması ve gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi amaçlanmıştır.

Nogay yemekleri, önemli bir gastronomi turizmi potansiyeline sahiptir. Araştırma, bir Türk boyu olan ve yaşadıkları coğrafyada dillerini ve kültürlerini korumaya çalışan, kapalı bir toplum özelliği gösteren Nogay Türklerinin yemek kültürünün ortaya çıkarılması, Nogay yemeklerinin kayıt altına alınarak nesilden nesile aktarılması ve bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesi çabalarının artması açısından önemlidir. Böylece, kırsal kalkınma ve yerel ekonominin canlanmasına da katkı sağlanacaktır.



Ülkemizdeki etnik grupların yemek kültürlerini inceleyen çok az sayıda çalışma bulunmaktadır. Benzer şekilde Nogay Türkleri ile ilgili yapılan çalışmalar da oldukça kısıtlıdır. Bu bağlamda çalışma, Nogaylar, Nogay tarihi ve yemek kültürü ile ilgili olarak literatüre de katkı sağlayacaktır.

### **ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ**

Nitel araştırma yönteminin benimsendiği bu çalışma Konya ili Kulu ilçesinin Seyitahmetli, Ağılbaşı, Kırkkuyu, Köstengil köylerinde yaşayan 21 kişi ile yüz yüze olarak 21-25 Aralık tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Araştırmada yarı yapılandırılmış bir görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler hem standart bir yapıda olması hem de esnekliğe sahip olmasından dolayı, yazmaya ve doldurmaya dayalı testler ve anketlerdeki kısıtlılığı bertaraf ederek daha detaylı bilgi edinmeyi sağlamaktadır. Bu sebeple araştırmacıların sıklıkla kullandığı bir yöntemdir. Yarı yapılandırılmış görüşmeler; yapılandırılmış görüşmeler kadar katı, yapılandırılmamış görüşmeler kadar da esnek değildir; ikisi arasında yer almaktadır (Karasar, 1995).

Görüşme formu hazırlanmadan önce Nogay Türkleri ile ilgili alan yazın incelenmiştir. Açık uçlu 30 sorudan oluşan Görüşme formu EK-1' de verilmiştir. Görüşmeler, ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış olup görüşmeler ortalama 30- 50 dakika sürmüştür. Ayrıca görüşme sırasında önemli görülen kısımlar not alınmıştır. Yapılan bu görüşmelere katılan kişiler metin içerisinde K1, K2 vb. şeklinde kısaltmalarla gösterilmiş, katılımcılara dair bilgilere EK-2'de yer verilmiştir.

Araştırma kapsamında kişilere kartopu örnekleme yöntemi ile ulaşılmıştır. Bu yöntemde ilk olarak evrene ait birimlerden biri ile temas sağlanır. Temas sağlanan birimin yardımıyla ikinci birime, ardından üçüncü birime ulaşılır. Bu şekilde, kartopunun büyümesine benzer şekilde örneklem büyüklüğü genişler (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004).

### **VERİLERİN ANALİZİ**

Betimsel analiz yönteminin kullanıldığı bu çalışmada verilerin analizinde içerik analizi kullanılmıştır. İçerik analizinde, birbirine benzeyen veriler belirli kavramlar ve temalar çerçevesinde bir araya getirilip, yorumlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2006).

Çalışmadan elde edilen veriler incelenerek, anlamlı bölümlere ayrılmış ve kendi içinde anlamlı bir bütün oluşturan her bölüm kavramsal olarak isimlendirilmiştir. Bu çerçevede araştırmada dört tema belirlenmiştir. Araştırmada ayrıca ulaşılan sonuçların doğruluğunu ve dış geçerliliğini ortaya koymak amacıyla "doğrudan alıntılara" da yer verilmiştir.

### **KAPSAM VE SINIRLILIKLAR/KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER**

Nogay Türklerinin yemek kültürünü ve yemek reçetelerini tespit etmeyi amaçlayan bu araştırma için sınırlılıklar aşağıdaki gibidir:

- Bu araştırmanın sonuçları Konya’da yaşayan Nogay Türkleri ile sınırlıdır.
- 40 yaş ve üzeri katılımcı ile sınırlıdır.
- Araştırma, Nogay Türkleri yemek kültürünün incelenmesi, üzerine odaklandığından bu etnik grup üzerine yapılan çalışma ile sınırlıdır.

#### **Karşılaşılan Güçlükler;**

- Yapılan ses kaydının yazıya geçirilmesi esnasında Nogay Türklerinin bazı yöresel ifadelerinin anlaşılmasında zorluklar yaşanmıştır.

## GİRİŞ

Bir toplumun yeme içme alışkanlıkları o toplumun kültürü ile yakından ilişkilidir. Yemek, kültürün çeşitlenmesinde etkili olan alt bileşenlerden biridir. Yemek kültürü toplumların yaşadığı coğrafyaya, inançlara, gelenek ve göreneklere göre şekillenmekte ve toplumdan topluma farklılık göstermektedir.

Tarihsel süreç içerisinde yaşanan savaşlar, baskılar vb. nedenlerle çeşitli topluluklar Türkiye'ye göç etmişlerdir. Yaşadıkları yerlerden farklı yerlere göç eden topluluklar gelenek, göreneklerinin yanı sıra yemek kültürlerini de berberlerinde göç ettikleri yerlere taşımışlardır. Yaşanan göçler, Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesine ve çeşitlenmesine katkı sağlamıştır

Nogay Türkleri de tarihsel süreç içerisinde göçe zorlanmış topluluklardan birisidir. Yaşadıkları coğrafyadan çeşitli bölgelere göç eden Nogayların bir kısmı da Anadolu'ya gelmiş, burada çeşitli vilayetlere yerleştirilmiştir. Günümüzde Nogaylar ağırlıklı olarak Tuz gölü çevresindeki köylerde yaşamlarını sürdürmekte, geleneksel yaşam biçimlerini, örf ve adetlerini devam ettirmektedirler.

Nogay Türkleri ile ilgili çalışmalar incelendiğinde çoğunlukla tarih, edebiyat gibi konulara odaklanıldığı görülmektedir. Nogay yemek kültürü ile ilgili çalışma bulunmamaktadır. Bu çalışmada Nogay Türklerinin yemek kültürünün ortaya çıkarılması, yemek reçetelerinin kayıt altına alınması ve gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Böylece gastronomi turizminin gelişmesi bölgesel kalkınmaya da katkı sağlayacaktır.

Gastronomi turizmi, yeni gelişen bir turizm türüdür. Bölgesel kalkınma ve kırsal bölgelerin gelişmesi yoluyla ekonomiye önemli katkılar sağlamaktadır. Günümüzde turistler, değişen seyahat motivasyonları ile gastronomi gibi turizm türlerine yönelmektedir. Turistler, seyahatleri süresince buldukları destinasyonlardaki yerel, etnik yemekleri deneyimlemek istemektedirler. Bu bağlamda Nogay mutfağı, etnik bir

lezzet olarak gastronomi turizminin gelişmesi açısından önemli bir potansiyel taşımaktadır.

Tez çalışması üç bölümden oluşmakta olup kavramsal çerçeve ikincil kaynaklardan (kitap, makale, gazete yazıları vb.) hazırlanmıştır. Tezin birinci bölümünde gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları incelenmiş, turistlerin gastronomi turizmi ile ilgili seyahat motivasyonları hakkında bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde kültür, yemek kültürü kavramları tartışılmış ve Nogaylar ile ilgili bilgiler verilmiştir. Üçüncü bölümde ise Nogayların yoğun olarak yaşadığı Konya'ya bağlı Seyitahmetli, Ağılbaşı, Kırkkuyu, Köstengil köylerinde yüz yüze görüşme yöntemi ile gerçekleştirilen ampirik çalışmadan elde edilen sonuçlar yer almaktadır. Çalışmanın sonuç bölümünde ise Nogay yemek kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilmesiyle ilgili önerilere yer verilmiştir.

Bu tez çalışmasının Türkiye'ye göç etmiş farklı etnik grupların yemek kültürünün ve yemeklerinin gün yüzüne çıkarılması, değerlendirilmesi açısından ve gastronomi turizminin gelişmesi bakımından ilgili literatüre katkı sağlanacağı öngörülmektedir.

## 1. BİRİNCİ BÖLÜM

### GASTRONOMİ ve GASTRONOMİ TURİZMİ

#### 1.1.Gastronomi

Tarihsel süreç içerisinde önemli bir gelişme kaydeden yemek ve mutfak kavramları mutfak literatüründe yeni kavramların ortaya çıkmasına neden olmuş, kısaca “yemek bilim ve sanatı” anlamına gelen gastronomi kavramı kullanılmaya başlanmıştır. Antik Yunan’da gastros (mide) ve nomos (kural) kelimelerinin birleşmesiyle oluşan (Scarpato, 2002: 93) "Gastronomi" kelimesinin ilk kullanımının eski Yunan'a ait olduğu bilinmektedir. Milattan önce 4. yüzyılda, muhtemelen Sicilyalı Yunan Arcestratus’un, Akdeniz Bölgesi’ndeki yiyecek ve şaraplarla ilgili yazdığı kitabında gastronomi kelimesinin yer aldığı görülmektedir (Santich, 2004). Bununla birlikte; gastronomi sözcüğünün dile yerleşmesi ise Joseph Berchoux’un “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” (1801) adlı eserinde kullanılması ile başlamıştır. 1835 yılında ise Fransız Akademisi’nin “gastronomi” sözcüğünü sözlüğüne alması ile resmileşmiştir (Gürsoy, 2014: 12). Gastronomik gazeteciliğin kurucusu Grimod de la Reyniere; 1804 yılında çok satan Almanachs des Gourmands adlı kitabının ilkinin yayınlamış, Parisliler’e neyin, ne zaman yenmesinin en iyi olduğu, yenilecek şeyin ne şekilde hazırlanması gerektiği konularında yol göstermiştir. 1808 yılında ise, Grimod, gastronomi kavramını Manuel des Amphitryons'da çalışma alanı olarak tanıtmış ve gastronomi biliminin ilerlemesi dikkate alındığında, yakın bir süre içerisinde üniversitelerde bir Gastronomi Kürsüsü ile karşılaşmanın şaşırtıcı olmayacağını ifade etmiştir (Santich, 2004).

Gastronomi çalışmaları incelendiğinde gastronomi kavramına ait farklı tanımlamalar yapıldığı görülmektedir (Kaşlı vd., 2015). Oktay (2018: 5) gastronomiyi bilimsel ve resmi anlamda ilk kez tanımlayan kişinin Fransız Brillant Savarin olduğunu, bu tanımın da Tat Fizyolojisi adlı kitapta yer aldığını belirtmektedir. Şalvarcı ve Gök (2020: 1005), Brillant Savarin’in gastronomiyi; “*insan beslenmesi ile ilgili olan her şeye ilişkin anlaşılabilir bilgi*” olarak tanımladığını ifade etmektedir. 19. Yüzyıl sonlarında Charles Monselet gastronomiyi “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak tanımlamıştır (Göker, 2011: 28).

Santich (2004) tarihsel ve etimolojik anlamda gastronomiyi; “neyin, nerede, ne zaman, hangi şekilde, hangi bileşimlerle yenilip içileceğine dair tavsiye ve rehberlikle ilgili olan bir kavram” olarak tanımlamaktadır.

Türkçe’de de kullanılan gastronomi kavramı, Fransızca “*gastronomie*” kelimesinden gelmekte olup Türk Dil Kurumu sözlüğünde bu kavram (1) “İyi yemek yeme merakı”, (2) “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlamıştır (TDK, 2020).

Türkiye’de bilhassa 1980’lerden sonra gastronomi ile ilgili çalışmalar ağırlık kazanmış, kitap, dergi, televizyon programları gibi farklı alanlarda gastronomiyi esas alan çalışmalarda artış yaşanmıştır (Göker, 2011: 30).

## **1.2. Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizmi son yıllarda önem kazanmış bir turizm çeşididir. Türkiye’de 1990’lı yıllardan başlayarak alternatif turizm türlerinin geliştirilmesi çabası, ülkemizin benzersiz bir mutfak kültürüne sahip olmasının da bir sonucu olarak gastronomi turizminin gelişmesine zemin hazırlamıştır. Nitekim; 2023 Türkiye Turizm Stratejisinde de gastronomi turizminin gelişmesine önem verilmiş, eylem planında gastronomi turizminin desteklenmesi planlanmıştır, zeytin tarımının yapıldığı Marmara bölgesinde “Zeytin Koridoru”nun gastronomi varış noktası olarak geliştirilmesi amaçlanmıştır. Güney Marmara Zeytin Koridoru, Marmara Denizi’nin güneyinde kalan Bursa ilçeleri, Çanakkale İli Ezine ilçesine kadar uzanan kıyı bölgesi ve çevresi, Erdek Kapıdağ Yarımadası ve kuzeyinde yer alan Avşa, Paşalimanı, Ekinli Adaları ile Marmara İlçesine bağlı Marmara adasının içinde bulunduğu bölgeyi kapsamaktadır.

Gastronominin turizm olgusu içerisinde önem kazanması ile birlikte, yemek yeme olgusu temel gereksinim olmaktan çıkmış ve ayrıca keyif aracı olarak da görülmeye başlanmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Gastronominin bir ülkenin kültürel değerlerinin önemli bir parçası olması kültür amaçlı seyahat eden turistlerin yöresel yemeklere olan ilgisini arttırmış ve tüm dünyada gastronomi turizmi önemli gelişme kaydetmiştir. Turistlerin destinasyon seçiminde yöresel yemek kültürü önemli bir motivasyonel

faktördür. Turistlerin, yerel tatları keşfetme arzusu, kaliteli ve lezzetli menüye ulaşma ihtiyacı gibi nedenler gastronomiye olan ilgiyi artırmaktadır (Özdemir ve Altınar, 2019).

İngilizcede “Culinary tourism” olarak adlandırılan gastronomi turizmi ilk kez 1988 yılında Lucy M. Long tarafından, turistlerin farklı kültürlere ait yiyecekleri deneyimleme düşüncesiyle ortaya atılmıştır (Kivela ve Crotts, 2006). Sharples ve Hall (2004)’e göre gastronomi turizmi; temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerinin, yemek festivallerinin, restoranların ve özel alanların ziyaret edilmesidir. Tsai ve Horng’a (2012) göre gastronomi turizmi; bir bölgeye has yemeklerin keşfedilmesi ve unutulmaz lezzetlerin deneyimlenmesi amacıyla yapılan seyahatlerdir. Harrington ve Ottenbacher’a göre (2010) gastronomi turizmi, turistlerin önceden deneyimlemedikleri bir yiyecek ve içeceğin deneyimini kazanabilmeleri için seyahat motivasyonu sağlayan ve seyahat davranışlarının güdülenmesine önemli derecede katkıda bulunan turizm şeklidir.

Uluslararası bağlamda gastronomi turizmi; Provence (Fransa), Piyemonte, Sicilya, Toskana, Venedik (İtalya) veya Malaga (İspanya) gibi tanınmış destinasyonlardaki yemek okullarını, yerel lokantaları, gıda pazarları ile yerel üreticileri ziyaret şeklinde gerçekleşmektedir. Bunlara örnek olarak, Fransa, İtalya gibi ülkelerde peynir, Belçika ve İsviçre’de çikolata, Kosta Rika, Brezilya, Panama ve Etiyopya’da kahve tatmak, Sri Lanka ve Japonya’da çay içmek için yapılan ziyaretler verilebilmektedir (Chiru vd., 2011).

Tikkanen (2007) yaptığı çalışmada mutfak turistleri ile ilgili beş farklı motivasyon tespit etmiştir. Bunlar;

- (1) Gastronomik ürün başlı başına çekim gücüdür.
- (2) Bu ürünler, gastro turistlerin alması ve tüketimi içindir.
- (3) Eşsiz yemek deneyiminin önemi ve sürekli istenmesidir.
- (4) Gastronomik ürün kültürel bir olgudur, değerlendirilmektedir.
- (5) Turistik ürün ve turizm arasında korelasyon bulunmaktadır.

Her yerde mevcut olmayan yemekleri keşfetmek amacıyla farklı ülkelere seyahat eden gruplar “gastro turist” kavramını ortaya çıkarmıştır. Turist kelimesinin tanımından yola çıkılarak yalnızca yemek yeme amacıyla yaşadıkları ülkelerden farklı ülkelere gidebilecek yeterli maddi olanağa, boş vakte, isteğe ve güdülenmeye sahip olan turistler gastro turist olarak adlandırılmaktadır (Hatipoğlu, 2010). Gastro turist profili kültür, eğitim seviyesi ve yaş ile ilişkilidir. Tipik gastronomi turisti 35 - 50 yaş aralığında olan, kültür turistiyle benzer özellik gösteren, eğitim seviyesi ve kültür seviyesi yüksek ziyaret edeceği destinasyondaki restoranlarla ve yerel yiyeceklerle ilgili araştırmalar yapan kişidir (Hall vd., 2003).

Şimşek ve Selçuk (2018) Gaziantep’e seyahat eden gastro-turist profillerini tespit etmeye yönelik yaptığı çalışmada gastro-turistleri; organikçi, yenilikçi, öğrenmeyi amaçlayanlar, yemeğe önem verenler ve yöreselci beş gruba ayırmış ve aşağıdaki şekilde açıklamıştır. Tablo 1’de Gastro-turist tipolojilerine ilişkin kümeler verilmektedir.

**Tablo 1. Gastro-turist Tipolojilerine İlişkin Kümeler (Şimşek ve Selçuk, 2018)**

TURİST TİPİ	ÖZELLİĞİ
Organikçi	Organik ürünlerle, dalından koparılan ürünlerin aranması ve çiftlik pazarlarıyla ilgilidir.
Yenilikçi	Yenilikle ilgilidir.
Öğrenmeyi amaçlayanlar / Sevenler	Yemek ve kültür konularında bilgi elde etme, yemek konusunda kendini geliştirmeye meraklıdır.
Yemeğe Önem Verenler	Yemeğe Önem Verenler
Yöreselci	Yöresel/yerel ürünlerle ilgilidir.

**Organikçi:** Çiftçilerin üretimini ve satışını yaptığı pazarlara giden turistir. Organik ürün satın almak için ziyarette buldukları destinasyondaki çiftliklere giden gastroturistlerdir. Kırsal yaşamı benimserler. Kendi elleriyle dalından meyve-sebze toplayabilecekleri yerlere gitmeyi severler.

**Yenilikçi:** Yiyeceklerle ilgili faaliyetlerde yeniliği seven gastro-turistlerdir. Farklı yemekleri deneyimlemeye açıktırlar. Yeni bir restorana veya yemekle, tarımsal ürünlerle alakalı festival ya da etkinliklere gitmekten keyif almaktadırlar.



**Öğrenmeyi amaçlayanlar/Sevenler:** Kendilerini geliştirmeye açık turist tipidir. Gastronomi ile ilgili basılı kaynakları okuyup, programlar izleyip, derslere katılmakta oldukça isteklidirler. Gastro-turistler ziyaret edecekleri destinasyonların yemek kültürünü, restoranlarını vb. araştırırlar.

**Yemeğe Önem Verenler:** Yemeğe oldukça önem veren gastro-turistlerdir. Tatil yaptıkları süre içerisinde yemekle ilgili turlara yoğun bir şekilde katılım gösterirler. Tatil memnuniyetleri açısından, deneyim oldukça önemlidir. Yiyeceklerin satıldığı mağazalardan sık sık alışveriş yapmaktadırlar. Yemekle ilgili festival ve etkinliklere katılım gösterirler.

**Yöreselciler:** Gittikleri destinasyondaki ürünlere, yiyeceklere oldukça önem verirler. Tatildeyken evlerine götürebilecekleri yerel ürünleri satın alırlar. Yerel yiyeceklerin olduğu restoranlarda yemek yerler (Şimşek ve Selçuk, 2018).

Bir bölgenin yemekleri, turistlerin destinasyonu tercih etme sebepleri üzerinde oldukça etkilidir (Mc Kercher vd., 2008: 137). Türkiye Seyahat Acentaları Birliği(TÜRSAB) gastronomi turizmi 2015 raporuna göre dünyadaki turistlerin %88,2'si destinasyon tercihinde yemeğin çok önemli olduğunu belirtmişlerdir. 2014 yılında Türkiye'de 34,3 milyar dolar gelirin %19'u yiyecek-içecek harcamalarından elde edilmiştir. Turist başına ortalama 157,5 dolar yiyecek-içecek geliri sağlanmıştır (TÜRSAB, 2015).

Bir destinasyonun sahip olduğu en değerli çekiciliklerden biri de yerel yemek kültürüdür (Özdemir, 2008: 37). Yerel mutfaklar, destinasyonun soyut kültürel mirasının yansımasıdır ve turistler bu yiyecek ve içecekleri tükettikleri zaman otantik bir kültürel deneyim tecrübe etmektedirler (Okumus vd., 2007).

Yapılan çalışmalar, yerel gıdanın turizm açısından önemli bir cazibe unsuru olduğunu ve yalnızca yerel yiyeceklere özel ilgi duyan kişiler için değil bunun yanında yiyeceğe karşı daha gündelik tutumları olan kişiler için de yerel yiyeceklerin turistik deneyimin odağında yer aldığını göstermektedir (Henderson, 2009).

Bathra (2008) Bangkok'ta bulunan etnik restoranlarda yabancı turistlerin yemek tercihlerini etkileyen motivasyonları ve bilgi kaynaklarını belirlemek amacıyla yaptığı araştırmada; etnik restoranların kendine has kültürel atmosferi ve mutfağı nedeniyle yabancı turistler tarafından yoğun bir şekilde talep edildiği sonucuna ulaşmıştır. Nisari (2018) Çeşme'yi ziyaret eden turistlerin yerel yemek tüketim motivasyonlarını belirlediği çalışmada; Çeşme'nin yerel yiyeceklerinin, bilhassa kültürel bir deneyim sunması açısından ilçeye ziyarette bulunan turistlerin seyahatlerini planlamasında motive edici bir güç olabileceği sonucuna ulaşmıştır.

Guan ve Jones (2014) yerel mutfakların destinasyon çekiciliğine etkisini belirlemek amacıyla Çinli turistler üzerine yaptıkları çalışmada; mutfağın çekiciliğinin turistlerin destinasyon çekiciliği algılarına önemli ölçüde katkıda bulunduğu sonucuna varmıştır. Benzer şekilde Chang vd., (2010) Çinli turistler üzerinde yaptıkları araştırmada; turistlerin yöreye özgü gıdaları tatmasının o bölgenin kültürünü tanınmasında ve otantik bir seyahat deneyimi elde etmesinde etkili olduğu sonucuna ulaşmışlardır.

Karagöz (2019) turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonda edindikleri yerel restoran deneyimlerinin toplam turist deneyimi üzerindeki etkisini belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada; yerel restoranların turist deneyimi üzerinde, seyahat motivasyonu, tatil memnuniyeti açısından olumlu etkisi yarattığı sonucuna ulaşmıştır. Benzer şekilde Jang (2017) Birleşik Krallık'ta yaptığı çalışmada insanların bir etnik restoranı ziyaret etme motivasyonları ile seyahat etme niyetleri arasındaki ilişkiyi incelemiş, “insanların ikamet ettikleri ülkede farklı kültürlere ait yemekleri denediklerinde, etnik yiyeceklere ve kültürlere karşı daha olumlu bir tutum sergileyecekleri ve yemeği beğendiklerinde, sonunda gıdanın menşe ülkesini ziyaret edecekleri” varsayımını araştırmıştır. Jang, yeni bir şey deneyimleme ve diğer kültürler hakkında bilgi edinme arzusunun müşterilerin bir ülkeye seyahat etme niyetini açıkladığı sonucuna varmıştır.

## 2. İKİNCİ BÖLÜM

### YEMEK KÜLTÜRÜ ve NOGAYLAR

#### 2.1. Kültür ve Yemek Kültürü

##### 2.1.1. Kültür Kavramı

Genel anlamda kültür, insanların oluşturdukları toplumların tarihi geçmişini, gelişme şekillerini, üretim biçimlerini, değer ve normlarını, inanç ve tutumlarını, öğrenme ve sosyal ilişkilerini içeren bir kavramdır (Saatcı, 2016: 1). Kültür bir toplumun yaşam biçimini ifade eder.

Kültür sosyal bilimler içerisine giren bilim dallarının tümüyle ilişkili olan bir kavramdır. Bu kadar disiplinle ilgili olup aynı zamanda da karışık olan kültür kavramının tanımlanması oldukça zordur. Buna rağmen kültür kavramın anlamı konusunda yapılan tanımlamaların her biri ortak anlam içeren bir tanımın oluşturulabilmesine ve kültür kavramının unsurlarının dikkate alınarak birleştirilebilmesine olanak sağlayabilmektedir. Genellikle insan topluluklarının üretimlerini kapsayan esas kazanımlarını, tecrübelerini, tarih boyunca şekillendirdikleri sembolleri, nesilden nesile süre gelen davranış biçimlerini kapsamaktadır (Aktan ve Tutar, 2007).

Kültür; sanat, müzik, tarih gibi asıl kültürel kaynaklarla birlikte bireylerin ve toplumların günlük yaşamını şekillendiren ziraat, ticaret, giyinme ve barınma şekilleri, aile yapıları, evlenme usulleri, dini törenler, boş zaman etkinlikleri ve yemek kültürleri gibi günlük aktiviteleri de içeren bir kavramdır (Giddens, 2000: 18). Kültür, bir topluma mensup insanların paylaştıkları unsurların tümüdür. Bir toplumdaki üretim, eğitim, bilim, güzel sanatlar, insan ve toplum anlayışının gelişme seviyesini gösteren kültür, sosyal yaşamın temelinde yer alır (Duran, 2011: 292).

Kültür kelimesinin etimolojik olarak tarımla ilgili kök anlamından geldiği hususunda fikir birliğine varılmıştır. Dilbilimcilere göre “kültür” kelimesi Latince anlamı toprak kültürü olan edere-cultura sözcüğünden gelmektedir (Mejuyev, 1987: 22).

Güvenç (1979: 95) kültürün dört temel özelliğinin bulunduğunu ifade etmektedir. Kültür: ‘*Bir toplumun ya da bütün toplumların birikimli uygarlığıdır, belli bir toplumun kendisidir, bir dizi sosyal süreçlerin bileşkesidir, bir insan ve toplum teorisidir*’.

Fichter (Fichter, 2001’den akt. Uzun, 2019) ise kültürün işlevlerini, şu şekilde tanımlamaktadır:

1. *Çok sayıda kişinin sosyal davranışlarını sistematize etmek.*
2. *Toplumun değerlerini bir araya getirmek ve yorumlamak.*
3. *Sosyal dayanışma için bir temel oluşturmak.*
4. *Toplumlar arasında karşılaştırma yapmaya yardımcı olmak*
5. *İnsanların sosyal kişiliklerinin oluşmasında yardımcı olmak .*

Kültürler maddi ve manevi unsurlardan oluşmaktadır. Kültürün maddi ve manevi öğeleri toplumlar arasında farklılık gösterir. İnsanın hayatını sürdürmek için oluşturduğu ortamı biçimlendiren teknoloji, binalar, yaşam alanları, araçlar, giyim eşyaları, mutfak eşyaları vb. maddi kültürü oluşturmaktadır. Manevi kültür; kültürün, toplumların psikolojik ve psiko-sosyal gereksinimini gideren kısmıdır. Toplumsal yaşamı düzenleyen normlar, kaideler, bilgiler, örfler, adetler ve inanışlardan oluşur (Macit, 2010: 12). Bu haliyle toplumlar maddi ve manevi unsurları içeren farklı yemek kültürlerine sahiptirler.

Kültür ile ilgili olarak genel bir kültürden söz edilebileceği gibi toplumun farklı katmanlarını ya da etnik gruplarını içeren alt kültürlerden de söz edilebilir. Toplumun tüm coğrafyasında, tüm sosyal topluluğunda geçerli olan, benimsenen ve yaşanan hâkim öğeler genel kültürü oluşturmaktadır (Eroğlu, 1996:109).

Genel kültürler, birçok alt kültürden oluşmaktadır. Gordon (1997: 40), alt kültürü; "ulusal bir kültürün, sınıf statüsü, etnik köken, bölgesellik, dini bağlılık, kentsel ve kırsal yerleşim yeri gibi ayrı ayrı bazı sosyal durumların kombinasyonundan oluşan bir kavram" olarak tanımlamaktadır. Bu tanımdan hareketle alt kültürler; çeşitli etnik grupları ve bu grupların kültürlerine ait değerleri ifade etmektedir.

Farklı bölgelerden gelen insan toplulukları (etnik topluluklar), geldikleri bölgelerin veya ulusların kültürlerini buldukları yere taşırlar. Ayrıca yaşadıkları toplumun kültürünü de özümserler (Köse vd, 2001). Alt kültürler bazı hakim değerleri içermekle birlikte kendilerine has değerleri ve yaşam şekillerini de muhafaza ederler. Bir insan topluluğuna ait etnik kültür; kişilerin sahip olduğu etnik kimlik ve inandığı değerler tarafından şekillenmektedir. Belli bir etnik kimliğe sahip kişilerin, süreç içinde gelişen yaşam tarzı ve gelenek, görenek, örf, adet gibi etnisite veya etnik grubu diğerlerinden farklı kılan belirgin kültürel niteliklerin tümüne etnik kültür denmektedir (Diker, 2019).

### **2.1.2. Yemek Kültürü**

Yemek; bir toplumun yaşam biçimini ifade eden bir kavramdır (Bucak ve Ateş; 2014). Yemek kültürün sembolü, toplumun göstergesi ve doğal ortamın bir yansımasıdır (Lin vd., 2011: 38).

Yemek, yenilen şeyin niteliklerini benimsemek ve onunla bir bütün haline gelmektir. Yani yemeği yiyen kişi sahip olduğu kültürün bir parçası haline gelmektedir. Kültürün sonucunda ortaya çıkan yemek ve yemek pişirme, yiyen kişiyi kültürel ve sosyal evrenin içine yerleştirmektedir. Yeme alışkanlığı, ortak kimliğin ve farklılığın esasını oluşturmaktadır (Bessière, 1998: 24).

Hayatın devamı için temel gereksinim olan yeme-içme tarih boyunca önemli olmuştur. Yeme-içme gelişime, iklim ve coğrafyaya bağlı olarak şekillenmiş ve ilerleme kaydetmiştir. İlk insandan bugüne avcılık ve toplayıcılıkla başlayan bu serüven taş aletlerin bulunuşu ve ardından ateşin keşfi ile sürmüştür. Fakat yemek ile ilgili esas ilerleme Neolitik Dönemde gerçekleşmiş, insanlar avcılık toplayıcılığın yanı sıra tarıma da yönelmişlerdir. Üretimin gerçekleşmesi ile birlikte insanlar yerleşik yaşama geçmişlerdir ve önceleri insanların beslenmesinin büyük bir kısmını et oluştururken artık, farklı bitkileri, hayvansal ürünleri ve baharatları kullanarak yapılan yemekler beslenmelerinde yer almaya başlamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 44).

Ateşin keşfi ile birlikte insanlar yemekleri pişirerek daha lezzetli ve daha kolay çignenebilir hale getirmişlerdir. Yabani bitkileri ehlileştirip, ürettikleri bitkileri saklama

yöntemleri geliştirmeleri ile birlikte besinlerden yararlanma imkânları artmıştır. Böylece avcılık ve toplayıcılığın yanı sıra tarımsal faaliyetlerin de ortaya çıkmasıyla ete bağı beslenmenin yanında otçul beslenme de artmıştır. Buna paralel olarak yemek türleri de değışim ve gelişim göstermiştir (Ciğerim, 2001).

Yemek yapımının yanı sıra çanak çömlek yapımında da ateşten yararlanılmıştır. İnsanoğlu zamanla tecrübe ederek, kili doğru şekilde kullanıp, şekil verip, güneş ışığında kurutup, fırında pişirme ve sırlama yöntemi ile insanlık tarihinde önemli bir buluş gerçekleştirmiştir. Bu kapsamda yemek kültürü; iklimden, çevreden, dinden ve coğrafi koşullardan bir hayli etkilenmiştir (Kızıldemir vd., 2014).

İnsanın değışen iklim şartlarına adapte olmasıyla ortaya çıkan kültürel sürecin sonucu olarak Neolitik Dönem ortaya çıkmıştır. Bu dönemde birçok teknolojik ve bilimsel gelişmeler yaşanmıştır. Avcı-toplayıcı yaşam tarzından tarım ve hayvancılığa dayalı yaşama ve yerleşik yaşama geçiş bugün yaşadığımız gelişmeleri de şekillendirerek toplumsallaşmayı sağlamıştır. Yaşanan bu gelişmelerin sonucunda işbölümü ve statüler oluşmaya başlamıştır (Güngör, 1998: 375). Önceden insanoğlu, doğada kendiliğinden var olan bitki ve hayvanlarla beslenirken tarımla birlikte kendi besinini üretmeye başlamıştır (Beardsworth ve Keil, 2011: 36).

Paleolitik dönemde, beslenme büyük oranda bitkileri, yağısız eti ve deniz ürünleri gibi hayvansal proteinli gıdaları içerirken, neolitik dönemde yaşanan tarım devrimi ile birlikte tahıl, baklagil gibi nişastalı gıdalar; süt ürünleri, zeytinyağı gibi bitkisel yağlar da beslenmeye dâhil olmuştur (Kul ve Ertuğrul, 2010; Özbek, 2007; Jew vd., 2009). Sanayi devrimi ile birlikte son 200 yıldır beslenmeye konserve etler, konserve çorbalar, hidrojene bitkisel yağlar, rafine tahıllar gibi işlenmiş gıdalar dahil olmuştur (Jew vd., 2009).

Yemek, maddi kültür öğelerinden biridir. Antropolog Bronislaw Malinowski'ye göre yemeğin çeşitli işlevleri vardır. Yemek enerji ihtiyacını karşılama, beslenme ve yaşamı sürdürme işlevlerinin de ötesinde toplumsal işlevlere de sahiptir. Kültürdeki unsurların insanların gereksinimlerine cevap vermesi gibi yemek de belirli gereksinimleri karşılamaktadır. Yemeğin toplumsal işlevleri; yemeğin statü simgesi olması, dostluk,

arkadaşlık ve iletişim, hediyeleşerek paylaşma, festivaller, ziyafetlerde eğlence aracı, törenlerde yiyecekler gibi hususlardır (Çaycı, 2019).

Belirli bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıkları o yörenin yemek kültürünü oluşturmaktadır. Yemek kültürüne, tarımı yapılan ürünler, satın aldıkları gıda ürünleri, yemek pişirme ve sunma şekli, yemeğin pişirildiği yer, yemeğin pişirildiği ve yenildiği kaplar, yemek yeme adabı gibi faktörler etki etmektedir (Usta, 2017; Sağır, 2012).

İnsanların temel gereksinimi olan beslenmeyle birlikte ortaya çıkan yemek kültürünün tarihi incelendiğinde; yemeklerin toplumların örf ve adetlerine, kültürel niteliklere ve ekonomik duruma bağlı olarak farklı aşamalardan geçtiği görülmektedir. Meydana gelen göçler ve yer değiştirmeler yemek kültürünün tanımlanmasında önemli rol oynamıştır (Düzgün ve Özkaya, 2015: 42).

Belirli bölgede yaşayan insanların beslenme alışkanlıkları o yörenin yemek kültürünü oluşturmaktadır. Yemek kültürüne, tarımı yapılan ürünler, satın aldıkları gıda ürünleri, yemek pişirme ve sunma şekli, yemeğin pişirildiği yer, yemeğin pişirildiği ve yenildiği kaplar, yemek yeme adabı gibi faktörler etki etmektedir (Usta, 2017; Sağır, 2012).

### **2.1.3. Yemek - Kültür İlişkisi**

Beslenme, insanın en temel biyolojik ihtiyacıdır. Kişiden kişiye, bölgeden bölgeye ve toplumdan topluma değişim gösteren beslenme, kültürel öğeleri içinde barındıran önemli bir kültür sistemidir. Bu kültür sisteminin adı "yemek kültürü"dür. Yemek kültürü yiyeceğin üretiminden tüketimine kadar geçirdiği süreçlerin sonucunda ortaya çıkan maddi ve manevi öğeleri içinde barındırmaktadır (Türk ve Şahin, 2004).

Kültür; yenecek şeylerin temel belirleyicisidir, küçük yaşta öğrenilip uzun süre devam eder. Bu haliyle yiyecekler kültürün önemli bir parçasıdır (Tezcan, 2000:1). Beşirli (2010)'ye göre yenen şeylerin üretimi, taşınması, muhafazası ve yararlanma şekli aşamalarındaki çeşitli faaliyetler, beslenme ve yiyecek konusunun, araştırmacılar açısından kültür kapsamında incelenmesini zorunlu kılar.

Bir toplumun benimsediği kültürel değerlerin, yalnızca hayat tarzlarının şekillenmesinde değil aynı zamanda beslenme alışkanlıkları üzerinde de etkili olmasından dolayı yeme- içme alışkanlıkları, yemek çeşitleri, lezzetler ve yemek pişirme ve saklama yöntemleri toplumdan topluma değişiklik göstermektedir. Coğrafya, iklim, tarım, hayvancılık, sanayileşme ve kitle iletişim araçlarının yaygınlaşması gibi unsurlar toplumun beslenme kültürünün gelişimi ve değişimini sağlamaktadır. Toplumlar temelde ürettikleri besinleri tüketmektedir fakat sanayileşme ve kentleşme arttıkça hazır ürünleri satın almaya başlamışlardır (Baysal, 1993).

Yemek kültürü, toplumların içinde bulunduğu coğrafya ve gereksinimine bağlı olarak oluşmaktadır (Seçim ve Kaya, 2020). Bölgenin iklimi, toprak yapısı, bitki örtüsü, jeolojik ve jeomorfolojik özellikleri, deniz, akarsu ve gölleri; sebze-meyve tarımı, yetiştiriciliğini ve tüketimini yaptığı hayvan varlığı, sosyo-ekonomik gelir seviyesi, ulaşım imkânı, sahip olduğu iletişim ağı, nüfusun eğitim durumu vb. yemek kültürünün oluşumuna direkt veya dolaylı olarak etki etmektedir. Ayrıca yemek kültürünün farklılığına din, kültür, toplumsal ve etnik çeşitlilik ve kültürel mirasın damak tadı ile birleşmesi de etki etmiştir (Usta, 2017; Sağır, 2012).

Yemek kültürü, gerek resmi yemek sofralarında gerekse sade günlük yaşamda kendine özgü protokol ve gelenekleri içermektedir. Yemeği yapan kişiden, yemeğin nerede pişirildiğine, yenen yemeğe, yemek yerken oturlan yere, kullanılan yemek gereçlerine, yenilen yiyeceğin türüne kadar olan tüm nitelikler yemek kültürünün oluşturmuştur. Bu sebeple insanın biyolojik ihtiyacını karşılaması yanında yemek, aynı zamanda karmaşık detayları da içeren kültürel bir olgudur (Çetin, 2006:108).

Toplumların, yemekleri kendilerine has kültürleri yansıtmaktadır. Bu yemeklerin geçmişini incelemek yemek kültürünün devam etmesi açısından önem arz etmektedir. Tarih boyunca insanların dedelerinden öğrendikleri davranışları tekrar etmeleri sonucunda geçiş dönemleri, kutlamalar, ziyafetler, özel günler gibi vakitlerde yapılan yemeklerde süreç içinde zamanla farklılıklar meydana gelmiştir. Davranışların gelenek haline getirilmesiyle gelecek nesillere aktararak toplumun ortak unsuru olmuştur (Arslantaş,



2020). Bu nedenle geçmişten günümüze süregelen yemek kültürü, toplumların tanımlanmasında kimlik görevi görmüştür (Teuteberg, 2008).

Yemek kültüründeki unsurlar bireysel ve toplumsal bazı fonksiyonları içermektedir. Statü, dostluk, iletişim, paylaşma, hediyeleşme, evlilik, nişan, bayram, şenlikler de yiyecek ve içecekler toplumsal nitelikteki fonksiyonları oluşturan öğelerdir (Tez, 2015).

## **2.2. Nogaylar**

### **2.2.1. Nogay Kelimesinin Anlamı ve Nogay Türklerinin Ortaya Çıkışı**

Nogay kelimesinin Moğolca kökenden gelip gelmediği ve kelimenin anlamları üzerinde farklı görüşler mevcuttur. Bunun yanı sıra yaşadıkları coğrafyaya göre de Nogaylar değişik isimlerle bilinmektedir (Akbaba, 2013).

Nogay (1997:9)'a göre Türk tarihinde Nogay sözüyle ilk olarak Altınordu devletinde karşılaşılmıştır. Tarihçilerin bir kısmı da Nogay adının Emir Nogay'dan ve Moğolcadan geldiğini düşünmektedir (Alpargu, 2007).

Nogay kelimesinin Moğolca kökenli bir sözcük olduğu, “köpek” anlamına geldiği bilinmektedir (Taşçı, 2018). (Akbaba, 2015: 314) Kavim adı olarak kullanıldığında “Nogay” kelimesinin anlam kaymasına uğradığını, kelimenin manasının kurt olması gerektiğini ve Nogayların bayraklarında kanatlı, dişi kurt simgesinin yer almasının rastlantı sonucu olmadığını düşüncesindedir.

Nogay Türklerinin, Moğolların Mangıt kabilesinden veya Uz ve Peçenek boylarından gelmiş olabileceğine ilişkin farklı görüşler mevcuttur. 15.yüzyıla kadar Nogay adı Türkistan, Anadolu ve Kafkasya civarlarında Mangıt adıyla tanınırken, 15.yüzyıldan sonra Nogay adını almıştır (Bavbek, 1986: 160). Arslan (2015: 14) ise, Kereytoy (1998)'a yaptığı atıfta göre Nogayların oluşumunun, eski Türk boylarına (6.-8.yy), Peçenek (9-11.yy) ve Kıpçak (ya da Kuman) (9 - 12.yy) ve Nogay Odası'na (14-16.yy) dayandığını bildirmiştir.

Nogay Türkleri geçmişten günümüze dek dillerini, dinlerini, kültürlerini, örf ve adetlerini sürdüren bir Türk boyudur (Akbaba, 2015). Günümüzde Nogaylar, çoğunlukla

Kuzey Kafkasya’da ve Dağıstan’da yaşam sürdürdüğünden bir Kafkas halkı zannedilse de etnik ve kültürel anlamda bir “Kafkas halkı” değillerdir. Ana vatanları İdil Irmağının doğusudur. 200 yıl içinde Kafkaslara yerleştirilmişlerdir (Tavkul, 2003). Nogaylar, bir kısmı da Romanya, Kırım, Köstence, Kazakistan ve Türkiye gibi çeşitli bölgelerde yaşayan Türk topluluğudur. Bu bölgelerde Kafkasya’ya oranla daha az sayıda kişi yaşamaktadır (Taşçı, 2018).

## **2.2.2. Nogayların Tarihi**

### **2.2.2.1. Altınordu Döneminde Nogaylar**

#### **Emir Nogay ve Altınorda Devleti**

Nogay” kelimesi döneminde herhangi bir topluluğun adı olarak kullanılmamakla birlikte bu ifade ile ilk kez Avar Devleti hanı Nogay Kağan döneminde karşılaşılırken, ikinci defa “Nogay” kelimesi ile Altınordu Devleti döneminde bir emir adı olarak karşılaşılmıştır (Nogay, 2015:304). Bu ismin Altınordu Devleti komutanlarından olan Emir Nogay’dan geldiği sanılmaktadır. Emir Nogay, Altın Orda’ da kırk yıla yakın devletin idaresinde bulunmuş ve yönetimi istediği şekilde yürütmüş bir emirdir. Kendi düşüncelerine karşı çıkan hanları değiştirerek yönetimdeki yerini korumuştur (Alpargu, 2007). Emir Nogay, 1299 yılında savaşta öldürülmüştür (Arslan, 2015).

#### **Emir Edige ve Altın Orda Devleti**

Emir Nogay gibi Emir Edige de Mangıt boyuna mensuptur. Altın Orda devletinde 25 yıl hâkimiyet sürmüştür. Bazı eserlerde Nogayların atalarının Edige olduğuna dair bilgilere rastlanmaktadır ( Alpargu, 2007). Emir Edige hem Mangıtlar’da hem de Altın Orda Hanlığı’nın tarihinde önemli yere sahiptir. Edige Bey’in kahramanlıkları Edige destanı olarak halk arasında yayılmıştır (Alan, 2003). Önceden Altınordu devletinde yaşanan taht kavgalarından yararlanan Emir Edige, 1419 yılında yaşanan bu taht kavgalarından birinde öldürülmüştür ( Alpargu, 2007).

Altın Orda devletinde Emir Edigü’den sonra yönetimde olan, Mangıt- Nogay ulusuna bağlı isim oğlu Mansur Mirza’dır. Mansur Mirza da kendi yönetiminde Emir Edigü’ye benzer şekilde devlette istediği hanları tahta çıkarmıştır. Nogay ulusunun başına,

Mansur Mirza'nın ardından başka beyler geçse de Mansur Mirza, Altın Orda yönetiminde etki bırakmış son Nogay emiridir (Akpunar, 2019).

#### **2.2.2.2. Nogay Devleti**

Altınordu döneminde Emir Nogay'ın önderliğinde Kıpçaklar ve Türk boylarını ağırlıklı olarak içeren çok uluslu bir yapı olarak ortaya çıkan Nogaylar'da, Emir Nogay'dan sonra yönetimde Emir Edigü ve oğulları yer almıştır. Altınorda Devleti'nin yıkılması ile Edigü oğulları Nogay Hanlığı veya Nogay Ordası adında devlet kurmuştur. Boylar bu yapı içinde yaşamaya devam etmişlerdir. 1260'larda başlayan Emir Nogay liderliğinde olan bu boylar Edigü oğulları döneminde bağımsız devlet şekline dönüşmüştür ( Veselovskiy, 1922).

Nogay Hanlığı'nın merkezi Saraycık olmuştur. Bu hanlık, İdil'den (Volga) Balkaş'a, Hazar Denizi'nden Aral gölüne kadar uzanmaktadır. İçinde birçok Türk boyunu barındırmaktadır. Nogaylar bu hanlıkta gerçek anlamda söz sahibi kişiler olmuştur (Bavbek, 1986:161).

Nogaylar'ın tarihi yerleşme alanları: Don-Kuban ırmakları arası, Kırım bölgesi, Astrahan bölgesi, Hazar'ın kuzey bölgesi, Aksu-Özü ırmakları arası ve Tuna ırmağı çevresidir. Nogaylar; göçebe ve yerleşik olarak yaşam sürmüşlerdir. Göçebe olan Nogaylar hayvancılık yapmışlardır ve derme çatma evlerde oturmuşlardır. Yerleşik yaşam sürenler ağırlıklı olarak ziraatle uğraşmışlardır. Nogayların teşkilatlanmaları, askeri birer kuruluş olan boylar halinde olmuştur (Nogay, 1997: 11).

16. yüzyılın ilk yarısı Nogay Türkleri açısından gelişme dönemi olmuştur. Nogay hanlarından olan Yusuf Bey, bu asırda, Kanuni Sultan Süleyman ile ittifak yaparak Osmanlı Devleti'yle birleşmiştir. Komşu olan Türk hanlıklarıyla Ruslara karşı Türk birliği oluşturup Ruslara karşı savaşmıştır. Kanuni tarafından Yusuf Bey'e "Beylerbeyi" unvanı verilmiştir. Yusuf Bey döneminde İdil (Volga) ırmağının doğuda kalan kısmı "Nogay Sahrası", batıdaki kısmı ise "Kırım Tarafı" olarak isimlendirilmiştir. Bu asırda İdil (Volga) ırmağının batısında Nogay boyları bulunmamaktaydı (Nogay, 1997: 12).

1552 yılında Kazan Hanlığını zapt eden Ruslar tarafından, Hazar Denizi'ne çıkma amacıyla Astarhan Hanlığı'nın da 1556 yılında ele geçirilmesiyle bölgede Türk hâkimiyeti

sona ermiştir (Koç, 2012: 455). Bunun sonucu olarak birçok Nogay boyu İdil (Volga) ırmağının batısına Kafkasya ve Kırım'a göç etmiştir. Kazakistan'da kalan Nogaylara "Ulu Nogay" denilirken Kırım tarafına göç edenlere ise "Kiçi (küçük) Nogay" denilmiştir. Bu dönemde (16. yüzyılın ikinci yarısında) çok sayıda Rus-Nogay çatışması yaşanmıştır. Ruslar 1580 yılında Nogayların başkenti olan Saraycık'ı çok hasara uğratmışlardır (Nogay, 1997: 12).

### **2.2.2.3. Rus İşgali ve Nogaylar**

1783 yılında Nogaylar Rus İmparatoruna tabi olmaları konusunda bağlılık yemini etmişlerdir. Rus imparatorluğu Nogaylar'ın yaşadıkları yerden sürülmesine ilişkin karar çıkarmıştır. Bu duruma karşı çıkan Nogaylar'a karşı inanılmaz bir kıyım başlatılmıştır. Bu yüzden 1 Ekim 1783 günü Nogayların tarihinde en kanlı dönemlerinden biri olarak kayda geçmiştir. Nogayların tarih bilincinde psikolojik ve fiziksel olarak derin yaralar açan bu olaydan sonra Rus imparatorluğu, Nogaylar üzerinde çeşitli baskı ve sindirme politikaları uygulamıştır. Bunun akabinde Nogaylar 19-20. yüzyılda baskı ile göç ettirilmişlerdir. Bu olaylar, Nogayların hayatını derinden etkilemiş, ekonomik ve sosyal durumlarında büyük yıkım meydana gelmiştir (Aliyeva ve Asker, 2012: 40).

### **2.2.3. Nogay Göç ve İskânları**

Kırım Savaşı, Nogay Türkleri açısından birçok üzücü olayların başlamasına sebep olmuştur. Savaş yaşanırken Osmanlı Devleti'nin yanında yer alan Nogaylar, savaş yaşandıktan sonra Rus Çarlığı tarafından sürgüne uğratılmışlardır. Yaşanan bu olayların sonucunda Osmanlı Devletinden yardım isteyen Nogaylar yerleştirilmek üzere Rumeli, Anadolu ve Suriye'deki eyaletlere gönderilmişlerdir (Bayraktar, 2008: 45). 1856-1864 yılları arasında Kırım'dan Anadolu'ya 600.000 kişi göç etmiştir. 18 Kasım 1858-28 Kasım 1859 yılları arasında Batı Kafkasya'dan Osmanlı topraklarına gelen 17000 kişinin 11.309 kişisi Nogay'dır (Alpargu, 2007:133).

Paşaoğlu (2009), 1859-1862 yılları arasında Nogay iskânının en yoğun olduğu yerlerin başında 24.400 kişi ile Adana Eyaletinin geldiğini, Konya Eyaleti'nde 16.124, Ankara'da 7.511, Dobruca Bölgesi'nde ise 4.945 kişinin iskân edildiğini, Osmanlı'nın Rus sınırına yakın olmayan bölgelerinde de az sayıda iskân gerçekleştiğini, Osmanlı'nın tüm

bölgeleri dikkate alındığında ise toplamda en az 66.112 kişinin iskân edildiğini belirtmektedir.

Birkaç yüzyıl süren bu iskan sonucunda Nogaylar'ın büyük çoğunluğu Orta Anadolu'da yerleştirilmişlerdir (Nogay, 1997: 82). Günümüzde Nogay Türkleri Ankara'nın Şereflikoçhisar ilçesine bağlı Akin, Doğankaya ve Şeker köylerinde; Konya'nın Kulu ilçesine bağlı Ağılbaşı, Boğazören, Kırkkuyu ve Seyitahmetli köylerinde yaşamaktadırlar. Bunun yanı sıra Nogay Türkleri'nin Balıkesir, Adana, Gaziantep, Eskişehir, Afyonkarahisar ve Bursa'da da yaşadığı bilinmektedir(Kızıldağ, 2017).

Nogay Türkleri Konya'nın Kulu İlçesi'ne bağlı Ağılbaşı (Mandıra) ve Boğazören (Köstengil) köyüne 1860'lı yılların başında yerleşmiştir. Kırkkuyu köyünün Nogaylarca 1860'ların ilk yarısı içerisinde kurulduğu ortaya çıkmıştır (Kırımlı, 2011). *Seydametli* şeklinde söylenişi olan Seyit Ahmetli köyünün ise 1884-1887 yıllarında Seyit ve Ahmet isimlerindeki kardeşlerin köyün bugünkü bulunduğu yere gelip arazisini ve suyunu çok beğenip bu köye yerleşmek istemesi ile kurulduğu rivayet edilmektedir ( Şavk, 2013:329).

#### **2.2.4. Nogay Yemek Kültürü**

Nogaylar göçebe olarak yaşamlarını sürdüren bir topluluk olarak bilinmektedir. Günümüzde yerleşik yaşama geçmelerine rağmen göçebe kültürlerinin izlerini taşımaktadırlar. Nogay mutfağı ile ilgili olarak literatürde kapsamlı bir bilgi yer almamaktadır. Bu nedenle bu çalışmada Nogay mutfak kültürünün belirlenmesi amaçlanmıştır.

İlgili alan yazından elde edilen bilgiler, Nogayların yerleşik hayata geçmeden önce tarımla fazla uğraşmadıklarını göstermektedir. Fakat az miktarda darı ettikleri ve darı yarması pilavı (dan butkası) yedikleri bildirilmiştir. Beslenmelerinde ana ürünler et ve süt olmuştur. Ana gıdaları et ve kıymız, kısrak sütü, yoğurt, kurut, peynir gibi süt ürünleridir. Ekmek ise, Nogay kültüründe fazla tüketilmeyen bir gıda ürünü olmuştur. Çoğunlukla hayvan yetiştiriciliği ile uğraşmışlardır (Atay, 1998).

Nogaylar, Orta Asya'nın, İdil Bölgesi'ndeki Türk topluluklarına benzer şekilde at, deve, koyun, sığır, kümes ve av hayvan etlerini tüketmişlerdir. Nogay mutfağında iklim

şartlarına göre sebze ve bahçe ürünleri mevcut olup, bunlar da yemek yapımında kullanılmıştır. Yaz mevsiminde koyun eti, kış mevsiminde ise at eti tüketmişlerdir. Nogaylarda su tüketimi fazla olmamakla birlikte kımız önemli bir içecek olarak görülmüştür. Bir süt ürünü olan kımızın kuvvetlendirici ve sağlığa faydalı bir içecek olduğu düşünülmüştür. Kış mevsiminde süt ve kımız bulunmazsa boza ile beslenmişlerdir. Nogay çayı da içecekler içerisinde önemli bir yere sahip olmuştur. Yemekler çoğunlukla kazanlarda pişirilmiş, büyük evlerde yenilmiştir (Alpargu, 2007).

### 3. BÖLÜM

#### BULGULAR

Aşağıda Konya'nın Kulu ilçesi Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil, Kırkkuyu köyünde yaşayan 21 Nogay Türkü ile yapılan nitel araştırmadan elde edilen bulgular sunulmuştur. Araştırma Aralık 2020'de yüz yüze olarak yapılmıştır. Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme kullanılmıştır. Katılımcılar kartopu örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Yarı yapısal bir soru formunun kullanıldığı görüşmeler katılımcıların evlerinde yapılmıştır. Soru formu 30 açık uçlu sorudan oluşmaktadır. Ortalama 30-50 dakika süren görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt edilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler içerik analizi ile analiz edilmiştir. Araştırma sorusunun yanıtlarının tekrar etmeye başladığı aşamaya (doyum noktası) gelindiğinden veri toplamaya son verilmiştir.

#### 3.1. Araştırmaya Katılanların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Araştırmaya katılan kişilerin demografik özelliklerini gösteren Tablo 1'de aşağıda verilmektedir.

**Tablo 2: Katılımcıların Demografik Özellikleri**

Kod	Adı Soyadı	Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Öğrenimi	Medeni Durumu	Görüşme Tarihi
K1	Şükriye Gönenç	1974	Seyitahmetli	İlkokul	Bekar	21.12.2020
K2	Keziban Berkcan	1958	Seyitahmetli	İlkokul	Evli	21.12.2020
K3	Abdurrahman Berkcan	1954	Köstengil	Ön lisans	Evli	21.12.2020
K4	Sabahat Öztüre	1961	Kırkkuyu	İlkokul	Evli	22.12.2020
K5	Songül Kaya	1977	Şereflikoçhisar	İlkokul	Evli	22.12.2020
K6	Yadigar Özcan	1963	Kırkkuyu	İlkokul	Evli	22.12.2020
K7	Saniye Eryiğit	1959	Köstengil	İlkokul	Evli	22.12.2020
K8	Kerime Özbek	1962	Kırkkuyu	İlkokul	Evli	22.12.2020

K9	Kerime Tosun	1946	Şereflikoçhisar	Okuma-Yazma	Evli	24.12.2020
K10	Fatma Tosun	1953	Şereflikoçhisar	İlkokul	Evli	24.12.2020
K11	Celil Özbek	1965	Ağılbaşı	Ortaokul	Evli	24.12.2020
K12	Habibe Berkcan	1976	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K13	Kadriye Gür	1965	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K14	Nureddin Oğuz	1953	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K15	Ramazan Özbek	1952	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K16	Nezaket Oğuz	1968	Akin	İlkokul	Evli	24.12.2020
K17	Semra Güner	1966	Köstengil	İlkokul	Evli	25.12.2020
K18	Medine Berkcan	1953	Köstengil	İlkokul	Evli	25.12.2020
K19	Zeliha Güner	1970	Doğankaya	İlkokul	Evli	25.12.2020
K20	Sabriye Metin	1954	Seyitahmetli	İlkokul	Evli	25.12.2020
K21	Ayşe Benli	1963	Seyitahmetli	İlkokul	Evli	25.12.2020

Görüşme yapılan Nogayların 17 tanesi kadın 4 tanesi ise erkektir. Katılımcıların 4 'ü Seyitahmetli'de, 5 'i Ağılbaşı'nda (Mandıra), 4 tanesi Köstengil'de, 3 tanesi Kırkuyu'da, 3 tanesi Şereflikoçhisar'da, 1 tanesi Doğankaya'da, 1 tanesi Akin'de, doğmuştur. Eğitim durumları incelendiğinde 1 kişinin okur-yazar olduğu, 18 kişinin ilkokul, 1 kişinin ortaokul, 1 kişinin de önlisans mezunu olduğu görülmektedir. Katılımcıların biri dışında tamamı evlidir.

Araştırma kapsamında elde edilen veriler Nogay Kültüründe Yemeğin Anlamı, Yaşanılan Coğrafya, Tarım ve Hayvancılık, Yemek Kültürü olarak dört tema üzerinden değerlendirilmiş ve yorumlanmıştır.



## 3.2. Nogayların Yemek Kültürüne Yönelik Bulgular

### 3.2.1. Nogay Kültüründe Yemeğin Anlamı

Türk toplumlarında yemek yaşamın, varlığı sürdürmenin de ötesinde dini törenlerin, eğlencelerin, şenliklerin, düğün merasimlerinin, ölümlerin esas unsurlarından biridir. Yemek ayrıca, toplumsal bütünlüğün, birlik ve beraberliğin, yardımlaşmanın sağlanmasında da önemli bir araçtır. Diğer Türk toplumlarında olduğu gibi Nogayların kültüründe de yemek, karın doyurma ihtiyacını gideren bir unsur olmasının yanında manevi öğeleri içeren bir olgu olarak da görülmektedir. Atalardan günümüze kadar süregelen yemek; aileleri, akrabaları bir araya getiren bir sosyalleşme aracı olarak da görülmektedir. Yemek ayrıca, misafire ikramda bulunmak ve misafirperverlik ile eş anlamlıdır. Bu durumu K15, K3 ve K14 aşağıdaki gibi açıklamaktadır:

*“Yemek bizim geleneksel Nogay yemekleri, genelde Orta Asya’dan buraya kadar gelen yemeklerimizi ifade ediyor. Beslenme ağırlıklı olsa da zaman zaman sosyalleşmeyi de sağlıyor.”(K15).*

*“Bizde derler ki: ‘Asındı verme kasındı ver.’ Yani aşını, yemeğini verme, önce bir güler yüzünü ver. Ondan sonra yemeğini ver derler. Misafir gelince hemen çay veya su verileceği zaman ‘aslına ne verdin ki üstüne ne tolturacaksın’ Yani aç karnına çay mı içilir diye... Yemek demek misafirperverlik demek, insanları hoşnut etmek demektir. Karşıdaki gelen insana saygı göstermek demektir. Kim olursa olsun fakir fukara, başka milletten dahi olsa kapımıza gelen insana iyimserlik düşüncesi, duygusuyla aşımızı mutlaka yediririz. Bu bizim olmazsa olmazımızdır. Dinimize göre bizim örfümüz âdetimiz bu şekildedir. Komşumuz tokken aç olan bizden değildir şiarıyla biz bu şekilde hareket ediyoruz.” (K3).*

*“ Sadece oturup yemek yemekle olmuyor iş. İnsanlarla diyalog içinde olacaksın. Toplumla kaynaşacaksın. Sevgi çerçevesinde olacak bunlar. Bizim Nogaylar ’da misafire hizmet etmeye çok değer verirler. Bir misafir geldiği zaman ne yapacaklarını şaşırırlar. Kıyıda köşedeki yiyecekleri ikram etmek isterler. Misafirleri çok iyi şekilde ağırlamak isterler.”(K14).*

### 3.2.2. Yaşanılan Coğrafya

Nogaylar Anadolu'ya göç ettiklerinde büyük çoğunluğu Tuz Gölü ve çevresine yerleştirilmiştir. K3 bu durumu şöyle özetlemektedir:

*‘Bizim Nogaylar, Rusya’daki yoğun baskılardan sonra Ak topraklara, yani Devlet-i Aliyye Osmanlı’ya göç etmişler. Buraya geldiklerinde Nogaylar’ a meskûr mahalde iskân edilirler diyorlar. Yani o zamanki kadılar Irak’tan, İran’dan, Yugoslavya’dan, Yunanistan’dan gelen Türklere belirli bir yeri işaret eder, oraya yerleştirirlerdi. Ama bizim Nogaylar’ a siz Ebu Hanife mezhebindensiniz. Mektup ile Müslüman oldunuz. ‘Meskûr mahalde iskan edilirler (İstediğiniz yere yerleşebilirsiniz)’’ denilmiş. Bizden biri çokrak yerden geldik demiş. Nogayca çokrak, yeşillik, sulak arazi demek. Osmanlıca’ da da çokrak arazi demek kurak arazi demek. Ondan dolayı bizimkiler Ankara, Konya ve Tuz Gölü civarına yerleştirilmiş çoğunlukla.’’(K3).*

### 3.2.3. Tarım ve Hayvancılık

Nogaylar Anadolu’ya göç etmeden önce yaygın olarak hayvancılıkla uğraşırken, Anadolu’ya göç ettikten sonra hayvancılığın yanında tarımsal alanda da faaliyet göstermeye başlamışlardır. Tarımsal alanlarda; buğday, arpa, kimyon, mercimek, nohut, fasulye pancar, kimyon, ayçiçeği, kavun, karpuz gibi ürünler yetiştirilmektedir. Hayvan beslenmesinde kullanmak için ise yulaf ve fiğ yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bölgede sulu tarıma geçiş 1976 yılında başlamıştır. Ayrıca evlerin bahçelerinde; elma, armut, kayısı, üzüm gibi meyveler; domates, biber, patlıcan gibi sebzeler ve ceviz yetiştirilmektedir. Ayrıca önceleri tarımsal alanda mısır da yetiştirilmiştir. K3 bu durumu aşağıdaki şekilde açıklamaktadır:

*‘Eskiden mısır ekerlermiş. Darı derlermiş. Darı ekim darı diye. Hatta kuş dariya gelirmiş lafiyla yani ne kadar çok darı ekersen o kadar zengin olursun. O zenginlikte de ağa olursun. Etrafında bir sürü yamağın dolaşır. Kuş dariya gelir lafının etkinliği varmış yani.’’(K3).*

Geçmişte at, manda, eşek gibi hayvanların yetiştiriciliğini yapmışlardır. Günümüzde ise bu hayvanların yetiştiriciliği yapılmamaktadır. Geçmişte koyun, kuzu

yetiştiriciliğine büyük önem verilir, kanatlı hayvan yetiştiriciliğine ise fazla önem verilmezdi. Misafir geldiğinde özellikle koyun, kuzu eti kesilip ikram edilirdi. Her Nogay evinde arı yetiştiriciliği yapılmaktaydı.

### **3.2.4. Yemek Kültürü**

#### **3.2.4.1. Temel Gıda Ürünleri Et ve Süt Ürünleri**

Eskiden özellikle koyun, kuzu, at eti tüketilmiştir. Önceleri özellikle kış mevsiminde tüketmek üzere bir-iki yaşına gelmiş, soğumluk (kesilecek) atlar yetiştirilmiştir. Kafkasya'da yaşayan Nogaylar' da at eti tüketimi halen devam etmektedir. Anadolu'da ise at yetiştiriciliği yapılmadığı için at eti tüketimi de kalmamıştır. Geçmişte etinin kıymetli görülmesinden dolayı, eve gelen misafirlere koyun, kuzu eti ikram edilmiştir. Günümüzde ise koyun, kuzu, inek, tavuk, hindi eti tüketilmektedir. K11 ve K3 Nogaylarda et tüketimi ile ilgili durumu aşağıdaki gibi ifade etmektedir.

*‘Eskiden at, bizim Nogaylar için olmazsa olmazmış. Bizim dedelerimiz at eti de yermiş. Ama babam da ben de görmedim. Şimdilerde ise esas olan koyun etidir. Sonradan büyükbaş hayvan da oldu ama genelde koyun eti hakimdir’* (K11).

*‘Bizde koyun yetiştiriciliği önemliydi. Birinci derecede kuzu, koyun. Keçiye pek önem vermezlerdi. Hele hele tavuğa kanatlı hayvanlara hiç önem verilmezdi. Tamamen gelen misafire yani kutsal sayılan misafire saygıdan dolayı en kıymetli nedir koyun etidir, koyun eti pişirilirdi. Yine at keserlerdi.’* (K3).

Süt, yoğurt, peynir, çökelek, tereyağı Nogaylar arasında tüketilen süt ürünleridir. Koyun ve inek sütü ile bu hayvanların sütünden yapılan yoğurt ve peynir tüketilmektedir. Ağız adı verilen ineğin doğum yaptıktan sonraki ilk sütü tüketilmektedir. Eskiden tüketilen kımız artık sofralarda yer almamaktadır. K3 bu durumu aşağıdaki şekilde ifade etmektedir:

*‘Dedelerimiz eskiden kımız içermiş. Bizim köy 1860'da kurulmuş. O zamanlar kımız içilirmiş.’*(K3).

Tereyağı özellikle hamur işlerinde ve yemeklerde kullanılmaktadır. K3 Nogaylarda tereyağının kullanımını aşağıdaki gibi özetlemektedir:

*“Bizde koyun eti önemlidir. Hamur aşu yaparken bol tereyağı kullanılır. Koyun tereyağı ağırlıklı kullanılır. İnek tereyağından daha değerlidir. Yoğurt (katık deriz) daha değerlidir. Hamur aşıları misafire geldiğinde ‘semiz olsun’ deriz. Yani hamur ay şeklinde yuvarlak açılır, içine malzeme konarak kapatılır. İçine kimi patates koyar. Kimi peynir. Bizde sırf et. Kuzu eti, koyun eti semiz olsun. Şişman olsun. Yani etli olsun anlamında. Yemeklere bol tereyağı, bol yağlı koyun yoğurdu dökülür. “(K3).*

### **Tahıl-Baklagil**

Nogaylarda ağırlıklı olarak buğdaydan yapılan yarma, bulgur ve nohut, fasulye, mercimek tüketilir.

### **Sebze- Meyve**

Bahçede sebze ve meyveler yetiştirilir. Üzüm, elma, armut gibi meyveler ve domates, biber, salatalık, patlıcan, yeşil fasulye, patates yetiştirilir ve tüketilir.

### **Baharatlar**

Karabiber, pul biber, kırmızıbiber, tuz, kimyon, nane, kekik gibi baharatlar kullanılmaktadır.

#### **3.2.4.2. Nogay Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler**

Nogaylarda evin dışında yemeklerin yapıldığı ayrı bir mutfak bulunmaktadır. Buraya ‘‘aşene’’ adı verilmektedir. Nogay mutfağında kullanılan bazı araç ve gereçler aşağıda verilmiştir:

**Şöyün Kazan:** Siyah tunçtan yapılma kazandır. Özellikle çiğ börek, bavursak gibi hamur işlerinin kızartılmasında kullanılır. Önceleri bu kazanlarda kavurma, sebze yemekleri de pişirilmiştir. Şöyün kazanlarda ayrıca Nogaylar’ a has bir ekmek türü olan ‘‘Şöyün ekmek’’ de yapılmaktadır.

**Sac:** Üzerinde sac böreği, gözleme pişirmek için kullanılan pişirme aracıdır.

**Fırın:** Köylerde ekmek, taba börek, kalakay, maylı kalakay vb. pişirme amacıyla kullanılan toprak fırınlardır.

**Köy ocağı:** Yufka, bazlama pişirmede kullanılır.

**Şömüş:** Kepçeye şömüş adı verilmektedir. Özellikle Nogaylara has olan Nogay çayı (Ayak çayı) ve çorbaları servis etmekte kullanılmaktadır.

**Şolpu:** Kızartılan hamurları kazanlardan çıkartmak için kullanılan kevgire denir.

**Ayak:** Ayak çayını (Nogay çayını) içmek için kullanılan özel kâselere verilen addır.

**Tepşek:** Yemekleri servis etmek için kullanılan tabaklara denir.

**Meşrepe:** Su bardağıdır.

**Ağaç Kasık:** Ağaç kaşıklardır.

**Tuygiş:** Sarımsak vb. ezmek için kullanılan havan benzeri araçtır.

**Eleken:** Hamur yoğrulan teknedir.

**Şöyün taba:** Taba börek, ekmek vb. pişirildiği tunç tavalara denir.

**Tavşanayağı:** Eskiden kullanılan bir mutfak gerecidir. Avlanan tavşanın ayak tırnağı kesilir, ayak yıkanır ve kuruması için ağaca asılırdı. Mutfakta hamur işlerini yağlarken kullanılırdı.

**Köy Tandırı:** Börek çeşitleri, yufka vb. pişirilmektedir.

Bakır tencereler, bakır siniler, döküm kazanlar, çinko tencereler, alüminyum kazanlar, güveç kazanlar önceden yaygın olarak kullanılan mutfak araç gereçleriyken günümüzde kullanımı azalmıştır. Bu araçların yerini çelikten yapılan mutfak araç gereçleri almıştır.



**Fotoğraf 1: Aşene (Kişisel arşiv)**



**Fotoğraf 2: Aşenin içi (Kişisel arşiv)**



**Fotoğraf 3: Köy fırını (Kişisel arşiv)**



**Fotoğraf 4: Köy tandırı (Kişisel arşiv)**



**Fotoğraf 5: Şöyün kazan (Kişisel arşiv)**



**Fotoğraf 6: Ayak (Kişisel arşiv)**



**Fotoğraf 7: Tepşek (Kişisel arşiv)**



**Fotoğraf 8: Şöyün taba (Kişisel arşiv)**

### 3.2.4.3. Nogay Mutfağında Yemeğin Yapılması ve Servisi

Nogaylarda gelin ve kayınvalide birlikte yaşıyorsa yemekleri evin gelini yapmaktadır. Ancak, yemeğin servisini evin kızıyla gelini yapmaktadır. Günümüzde ise çoğunlukla kayınvalide ve gelin ayrı evlerde yaşamaktadır. Bu sebeple kayınvalide kendi yemeğini kendi yapmaktadır. Araştırmaya katılanlar bu durumu aşağıdaki gibi ifade etmektedir:

*‘‘Nogaylarda gelini ile oturanlarda yemekleri, ev işlerini genelde gelinler yapar. Kaynanalar yapmazdı. Eve bir gelin geldi mi kaynana elini yemekten çekerdi. Aşenemiz olurdu. Gelin yemekleri orada yapardı. Kaynana, görümce yapmazdı. Görümceler ona yardım ederdi.’’ (K21)*

*‘‘Eskiden kaynananın ilk işi, gelin geldiği zaman ona yemekleri öğretmekti. Zaten kızlarına evde anneleri öğretir yemekleri. Kendi kültürüne, örf ve adetlerine bağlı dört dörtlük kız evlat yetiştirirler. Aşçı olarak gönderirler varacağı yere. Vardığı yerde de kaynanası bugün bu yemeği yapalım. Bugün şu yemeği yapalım diye söyler. O da onu uygular.’’(K11)*

*‘‘ Eve gelin geldiğinde kayınvalide, büyük anneanne, büyük babaanne varsa köşeye çekilirler. Yemekleri gelin yapar. Etrafımızda yaşayanlardan dolayı bize akseden bir şey olmuş. Mesela yeni gelin aldım de mi 4 kardeş bir avlunun içindeyiz veya ayrı ayrı bölümlerdeyiz. Yeni gelen gelin sabah gün doğmadan kalkar. ‘‘Nogaydın balası küntü vermez üstüne’’ derler. Gelin gün doğmadan namazını kılar işine başlar. Öyle şartlandırılmıştı. Sabah kalktığında da pencere açılır. Hızır aleyhisselam veya Allah size rızık verecek. Havayı içinize alın diye bir inanış vardı.’’(K3)*

*‘‘ Bizde yemeğin servisini de gelin yapar. Gelin saygılıdır. Gelin kayınpederiyle kayınvalidesiyle büyükleriyle konuşmaz. Kayınlarının isimlerini söylemez. Onlara bala der. Rengi sarıysa sarı der. Esmerse esmer der. Yani kayınlarının isimlerini zikretmez. Bala der veya saç keser tokalak der.’’ (K3).*

*‘‘ Önceleri bizde yemeğin servisini de gelin yapardı. Her şeyi gelin yapardı. Gelinden çok iş beklerlerdi. Sabah kalkacak gelin, kahvaltı hazırlayacak gelin, inek sağacak gelin, hamur yoğuracak gelin, ekmek yapacak gelin...’’(K21).*

#### 3.2.4.4. Nogay Mutfağındaki Pişirme Teknikleri

Göç ettikleri ilk zamanlarda pişirme gereçleri olmadığı için yerin altına kuyu kazılarak yiyecekler bu kuyuda pişirilmiştir. Sonraları yemekler, tezek üzerinde, tandırda pişirilmiştir. K3 ve K11 yemeklerin nasıl pişirildiğini aşağıdaki sözlerle ifade etmektedirler:

*“Nogaylar geldiğinde kap, kacak, tencere yokmuş. Yeri kazıyorlarmış. Kazdıktan sonra bolca ateş yakıyorlarmış. Kestikleri kuzu ya da koyunun içini temizleyip tekrar o derinin içine tuzlayıp koyuyorlarmış. Deriyi ateş yaktıkları kuyunun içine atıp, üzerine de toprak atıyorlarmış. Üzerine yine ateş yakıyorlarmış. 4-5 saat piştikten sonra yiyorlarmış”* (K3).

*“Eskiden yemekler ocaklarda, tandırlarda odunla, tezekle pişirilirdi. Sonralardan tüp ocaklar çıktı.”*(K11).

*“Eskiden koyun tezekleri, inek tezekleri vardı. O tezekler yakılırdı. Rusya’dan, özellikle Kafkasya’dan gelen tunçtan yapılmış kapaklı tencereler vardı. Bunların içi güzelce yağlanırdı. Yapılacak olan kalakay, taba börek bu tencerelere konulurdu. Üzerine tunç kapak örtülürdü. Örtüldükten sonra üzerine ateş yanan o tezek korları konulurdu. O orada 1 saat pişerdi. Lezzeti bambaşkaydı.”* (K3).

Pişirme yöntemi olarak haşlama, kızartma, kavurma, sacda pişirme, ocakta pişirme, fırında pişirme yöntemleri kullanılır. Köylerde bulunan köy fırınında ekmek, börek gibi hamur işleri pişirilmektedir.

*“Bir patatesten 15-20 çeşit yemek yaparız. Yemeklerde her yöntemi kullanırız; kızartma, haşlama, fırınlama... Bir de mesela patlıcanı filan közleriz. Ocakta ot yakarız. O ocakta közleriz patlıcanı.”*(K20).

*“Bizde genelde et, haşlanarak tüketilirdi.”*(K21)

*“Kuzu kesersek kuzunun haşlamasını yaparız. Dana eti kemikli ise haşlamasını yaparız.”* (K4).



### 3.2.4.5. Yiyecek Saklama (Muhafaza) Yöntemleri

Nogaylar yiyeceklerini geçmişten bugüne kadar çeşitli şekillerde muhafaza etmişlerdir. Geçmişte; gıdaları muhafaza etmek için; kurutma, tütüleme; pişirip kuyularda, tenekelerde saklama gibi farklı yöntemler uygulamışlardır. Bu saklama biçimleri ile ilgili olarak katılımcılar aşağıdaki bilgileri vermektedirler:

*“Önceden annelerimiz eti ince ince dilimlerlerdi. İp gerip kuruturlardı.” (K20).*

*“Eskiden Bejen ev (oda) dedikleri, yani güneş görmeyen kapalı, bir tane küçük penceresi olan özellikle en alt kata (2 katlı evin en alt katına) yapılan karşılıklı 2 tane kuzey güney penceresi açılarak havalandırılan ev vardı. Orada yaptıkları tuluk peynirlerini, tereyağlarını, kaymakları, peynirleri, etleri saklardı. Mesela etler için kuzey cephesine doğru bildiğimiz soba borusunun bacası gibi geniş 25 cm'ye 25 cm gibi uzunca yerden çatıya kadar açılan bir yer vardı. Orada demir çubuklar vardı. Onlara çengel şeklinde koyun eti, dana eti, inek eti, keçi eti, asılırdı. Kurutulurdu. Onun üzerine ne sinek konmuştur. Kurur, suyu çekilir. O etin lezzeti başka olur yani. Gelen hatırı sayılır misafirlere ıslatarak ikram edilirdi.” (K3).*

*“Hayvan bağırsağı dediğimiz şeyi güzelce temizlerlerdi annem. Eti kuşbaşı doğrayıp, baharatlayıp onun içine doldururdu. Tezek yaktığımız, saman yaktığımız ocağa asarlardı. O orada iyice islenirdi. Kururdu orada. Et islendikçe daha bir lezzetli olurdu. Sucuğa on basar. Çok yedik. Bir de hayvan kestiğimiz zaman sonradan yemeklerde kullanmak için kaburgalarını genellikle kavururlardı. Bir de annem koyun veya inek kesildiği zaman bozulmaması için kuyuya sarkıttırdı. Kuyuda yiyene kadar dururdu.”(K6)*

*“Önceden kurbanda koyun filan kestiğimizde fazla kurban eti olduğunda kavurup tenekelere, çinko helkelere basardık. Bu şekilde saklardık.” (K20).*

Eskiden peynir, yoğurt gibi ürünler bozulmadan uzun süre dayanması için tuluklara basılırdı. Buzdolabı olmadığı zamanlarda; tuluk peyniri, tereyağı, kaymak gibi süt ürünleri; bejen ev adı verilen, 2 katlı evlerin alt katında yer alan, havalandırma için penceresi olan, güneş görmeyen özel bölümlerde muhafaza edilmiştir. Süt, yoğurt gibi ürünler geçmişte köylerdeki soğuk pınarların içinde de muhafaza edilmiştir.

Patates, turp, pırasa gibi sebzeler; buğday, arpa gibi tahıllar önceleri bahçelere kuyu kazılarak bu kuyularda muhafaza edilmiştir.

*‘Eskiden bahçede kuyumuz vardı da ben kapattım. Kovaya eti koyarlardı sarkıtlardı iple. Patatesi bahçedeki kuyumuza gömerdik, kışın orayı açardık, turpu oraya gömerdik, kışın açar tek tek alırdık. Buğdayı kuyuda saklardık.’*(K14).

*‘Buğdayı toprağı kazıp kuyularda saklardı. Ocak-Şubat ayında ağalar yapardı. Kuyuyu açarlardı. Fakirlere tek tek 1 er çuval (10 teneke-20 teneke) dağıtırlardı. Para ile satılmazdı. Durumu iyi olanlar bu şekilde kuyulardı. Buğday, arpa bu şekilde saklanırdı. Kuyuda bir çukur açıp altına saman koyarlar; üzerine buğdayı, arpayı dökerlerdi. Samanla onun üzerini kapatırlardı. Buğday ne çürür, ne kokardı.’* (K3).

*‘Eskiden buzdolabı olmadığı için kuyularda, kuyunun içine indirip böyle sütleri, yoğurtları, et çeşitlerini saklardı. Kurban’da filan kavurma yaparlar. Etleri kuruturlar. Tuzlardı. Küplerin içine koyar öyle saklardı.’*(K11).

Günümüzde sebzeler, kurutularak ve turşusu yapılarak, buzdolabında dondurarak muhafaza edilmektedir. Meyveler ise reçeli yapılarak, kurutularak; et ve et ürünleri ise buzdolabında dondurularak muhafaza edilmektedir.

#### **3.2.4.6. Yöreye Has Otlar ve Kullanım Şekilleri** **Madımak (Polygonum cognatum meissn)**

Madımak; yol, tarla kenarlarında yaygın olarak yetişmektedir. Çok yıllık, otsu, yabani bir bitkidir (Saraç vd., 2018). Madımak, bölgedeki Nogaylar arasında ‘cacık’ veya ‘gadımalak’ olarak adlandırılmaktadır. Madımak otu çeşitli şekillerde tüketilmektedir:

- Madımak temizlenir, yıkanır, ince ince doğranır. Sıvı yağda soğan, salça, bulgurla birlikte yemeği pişirilir. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı ile servis edilebilir.
- Kıyıldıktan sonra sac böreklerinin içine iç harç olarak konulabilir.

- Kazan börek, taba börek gibi hamur işlerinin içine isteğe göre iç harç olarak kavrulduktan sonra konulabilir.

Önceden kurutularak muhafaza edilen madımak otu, günümüzde kıyıldıktan sonra kavrulup buzdolabında dondurucuda uzun süre muhafaza edilebilmektedir. Madımak otu bölgedeki Nogaylar için vazgeçilmez bir ottur.

*“Cacık (Madımak) bizim için olmazsa olmazdır. Bizim buradan Avrupa'ya uçaklarla, arabalarla gönderirler Nogaylar. Yazın kuruturlar. Cacık, Nogay çayı gibi milli yemeğimizdir.”* (K3)

### **Evelik Otu (Rumex crispus L.)**

Çok yıllık bir otsu bitkidir (Daştan ve Saraç, 2018). Nogaylarda salata olarak tüketilebilmesinin yanı sıra sarması da yapılır.

### **Kenger (Gundelia tournefortii)**

Doğada kendiliğinden yetişen dikenli bir bitkidir (Sessiz vd., 2018). Nogaylarda kullanım şekilleri aşağıdaki şekildedir:

- Haşlanıp yağda kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılarak yemeği yapılabilir.
- Dikeninin gitmesi için suda haşlandıktan sonra ince ince doğranıp, kavrulup taba böreği ya da sac böreğine isteğe göre iç harç olarak konulabilir.

### **Toklubaşı (Silene conica)**

Tek yıllık, otsu bir bitkidir (Yücel vd., 2012). İnce ince doğranıp sac böreklerinin içerisine iç harç olarak konulur.

### **Yemlik (Tragopogon reticulatus)**

Sac böreği gibi böreklerde iç harç olarak kullanılmasının yanı sıra çiğ olarak da tüketilir.

### **Teke Sakalı (Scorzonera veya Tragopogon türleri)**

Börek yapımında kullanılabildiği gibi çiğ olarak da tüketilir.

Sirken (Chenopodium album L.)

Börek yapımında kullanılabildiği gibi soğan, salça, bulgur ile yemeği yapılarak da tüketilebilmektedir.

### **3.2.4.7. Çocuklara ve Hastalara Özel olarak Yapılan Yemekler** **Çocuklar İçin Yapılan Yemekler**

Geçmişte; çocuklar için mamelek, torta, lokum, ovmaç çorbası, sorpa, bılamık, çiğ börek gibi yemekler yapılmaktaydı. Önceden ağır yaşam koşulları ve iş yükünden dolayı çocuklara özel yemek yapma konusuna çok fazla özen gösterilememiştir. Günümüzde ise yemekler daha çok çocukların isteklerine göre (patates kızartması, hamur işleri vb.) yapılmaktadır.

### **Hastalar İçin Yapılan Yemekler**

Hastalara özellikle bılamık, ovmaç gibi çorbalar yapılmaktadır. Hastaya yemek yapılacağı zaman özellikle içine bol baharat atılır. Bılamık çorbası hastalara ve yeni doğum yapanlara şifa olması için komşular tarafından yapılmaktadır. Bu çorba ‘‘hasta çorbası’’ olarak da adlandırılır. Lohusalara bunların yanı sıra pekmez ve undan aside denilen tatlı yapılmaktadır.

*‘‘Hastalara bılamık yapılır. Bir de eskiden ovmaç dedikleri çorbayı yaparlardı. Ovmaç yaparken; et suyunun içine unu elde ovalayıp katarlarmış. Üstüne tereyağı dökülerek hastaya içirirlermiş. O zaman hasta iyileşirmiş’’.*(K17).

*‘‘Grip olduğumuz zaman evin önündeki tavuk ya da horozlardan birini keserlerdi. Hemen et suyuna bılamık yaparlardı.’’*(K5)

*‘‘ Bılamık yapılırdı, karabiberli içini ısıtacak şekilde. Üzerlik koklatırlar, sıcak su, Nogay çay, bal şerbet içirirlerdi.’’*(K3)

*‘‘Aside dediğimiz pekmezle unla hazırlanan tatlı yapıp, lohusa hanımlara sütü daha artsın, iyileşsin diye götürülürdü.’’*(K11)

'' Ovmaş çorbası çok iyi gelir hastalara. Sorpayla onu içiririz. Sorpa diye et suyuna deriz. ''(K4)

''Ovmaş çorbasını kayınbabam çok yaptırırdı. Hasta oldu mu sarımsaklı yoğurtla birlikte onu içerdi.''(K10)

### **3.2.4.8. Özel Günlerdeki Yeme-İçme Gelenekleri**

#### **Doğum Gelenekleri**

Nogaylarda gelin doğum yaptıktan sonra büyük gelin, anne, amcanın hanımı, halası, teyzesi gibi büyük akrabalar çağrılır. Doğum yapan geline ve misafirlere mamelekle ayak çayı yapılır. Gelinin ebe anası horoz ya da tavuk keser. Suyuna lohusa aşı da denilen bılamık çorbası yapar, içine de tavuğun etini doldurur. Ebe ana kestiği tavuğun boynunu muhakkak kırmadan çıkarır. Çorbanın içinde boyun kırmadan getirilir. Doğum yapan kadın çorbayı içer, boynu da yer. Boynun kemiğini de çocuğun boynu dik dursun, tutsun diye kapının arkasına asıp kuruturlar.

Yoğurt, un, yumurta, su karıştırılıp pişirilerek torta yapılır. Bol tereyağı eritip üzerine eklenerek lohusa kadına yedirilir. Lohusa kadına sütünü artırması ve iyileşmesi için pekmez, un karıştırılarak aside adı verilen tatlı pişirilir. Ayrıca, doğum yapan kadına hoşaf içirilir(K5).

''Kadının lohusalık döneminde önce tereyağını eritirler. Eritirken unu az az içine vererekten yavaş yavaş onu özdeşleştirirler. Yağı yedirirler. En az yarım kilo yağ katılır. Onun içine pekmez katarlar sıcak tutsun diye. Yedirirler. Talkan dediğimiz yiyecekte yaparlar. Nogay çayı ile birlikte bal şerbeti, arı sütü, kaymak tereyağı yedirirler. ''(K3)

#### **Ad Verme Geleneği**

Ad verme gelenekleri, her toplumun kendine özgüdür. Bu adlar, toplumdaki yaşayışları, düşünceleri, toplumsal yapıyı yansıtmaktadır (Uca, 2004). Çocuğa adının konması genellikle dini özellikler içeren merasimle gerçekleştirilmektedir. Bu gelenek halen çoğu toplumda devam etmektedir. Çocuğa ad verilmesi özel bir kutsal tören olarak görülür. Türk kültüründe ad verme geleneği büyük önem taşımaktadır (Kalafat 2006: 149).

Nogaylar arasında yaygın olarak bilinen “*Yaxşı adam ölse, atı qalar, yaman ölse – kiyimi qalar*” (İyi insan ölürse adı kalır, kötü ölürse giyimi kalır)” şeklindeki atasözü ismin insanlar açısından ne kadar büyük önem arz ettiğini göstermektedir (Kapayev 1995’den akt. Akbaba ve Benli, 2011: 92).

“*Nogaylar’ ın ataya, atiye bağlı olmalarından ve anaerkil, ataerkil aile yapısına sahip olmalarından ötürü genellikle çocuk kız olursa babaanne, anneanne ismi; erkek olursa dede ismi verilmektedir.*” (K3)

“*Koyun, kuzu vb. hayvan kesilir. İmam, köydeki cami cemaati, komşu, hısım akraba çağrılır. Gelenler hediye getirirler. Onlara yemek ikramında bulunulur. Hoca çocuğun sağ kulağına ezan okur, sol kulağına gamet getirir. Çocuğun kulağına adını üç kere söyler. Dua yapılır.*” (K11).

“*Ad verme töreninde kendi yemeklerimiz yapılır. Evde yaparsak mantı yaparız. Camide olursa çorba, yemek yapılır.*” (K4).

Geçmişte maddi durumu iyi olmayanlar gelen misafirlere bavursak, helva ve ayak çayı ikram etmekteydiler.

### **Göbek Bağı Kesme Geleneği**

Doğumdan sonra göbek bağı kesilir ve gömülür. Duası yapılırdı. Yemek yenirdi. Fakat günümüzde bu gelenek devam etmemektedir.

### **Diş Hediği (Diş Buğdayı/ Diş Bulguru) Gelenekleri**

Türk kültüründe olduğu gibi Nogay Türklerinde de diş hediği geleneği uygulanır. Çocuk ilk dişini çıkardığında akrabalar, komşular çağrılır. Gelen misafirler çocuğa hediye getirirler. Buğday haşlanır, nohut, mercimek de haşlandıktan sonra haşlanmış buğdaya karıştırılır. Misafirlere hazırlanan diş bulguru ve bunun yanında pasta, börek, kurabiye ikram edilir.

“*Diş çıkarırken çocuk dişi çıkarmadan önce tay tay yürümeye başlar. Yürümeye başladığı zaman çocuğun ayağına ip bağlarlar, komşuları, akrabaları çağırırlar. Çocuk tay tay yürüyor diye. Dualar okunur. Hatta çocuğun doğumundan sonraki kırkıncı günde*

*kadınlar toplanırlar ve çocuğun kırkını kırklarlar. Kırkını kırklarken erkek çocuğuna çok önem verilir. Erkek çocuğuna hediyeler getirirler. Dualar ederler. 40'ından sonra çocuk emeklemeye başlar. Emeklemeden sonra yürümeye başladığı zaman ayak bağına bağlarlar, yine kurban keserler. Önü açılsın, yolu açılsın, yürüsün diye.(K3)*

*‘‘Çocuk yürüyeceğinde düşüyor ya onun için kalakay yapıp, bacağına arasından yuvarlıyorlarmış. Çocuk çabuk yürüsün düşmesin diye. ‘’(K13)*

### **Sünnet Gelenekleri**

Tarihi yazılı kaynaklara göre, sünnet uygulaması antik Mısırlılar ve Hz. İbrahim döneminden beri süregelen bir uygulamadır. Bu uygulama Musevilikte ‘‘olmazsa olmaz’’ âdet olmuştur. İslam dini, eskiden beri var olan bu âdetin, sıkı kurallarını gevşeterek esnek hale getirip kabullenmiştir (Büyüknal, 2015: 104). Berber, (2009) sünnet kavramı Türk toplumuna İslamiyet’le birlikte girdiği için, sünnet düğünlerinin Türk devletlerinde İslamiyet’in kabulünden sonra yapılmaya başlandığını belirtmektedir.

Nogaylarda sünnet de aynı düğün gibi olmaktadır. Eskiden genelde sünnet düğünü perşembe, cuma, cumartesi günleri yapılmaktaydı. Kadınlar toplanıp yufka yaparlardı. Sünnet çocuğu için dedesi, babası soğumluk (kesilecek hayvan) denilen tosunu besleyip, sünnette onu keserdi. Davetiye dağıtmak için atla Nogay köyleri dolaşırdı.

*‘‘Ahmet’in torunuyum... (Pek baba adı söylenmez, insanlar öyle tanındığı için torun dede ismi ile yani lakapla çağrılır. )’’ (K3).*

Düğüne civar köylerden de insanlar gelirdi. Mevlitler okunurdu. Bazı ailelerde kobuz gibi Nogay geleneksel müzik aletleri çalınır ve oynanırdı. Çocuk sünnet olurken annesi veya babaannesi oklava çevirirdi. Sünnet yapıldığı anda o oklavayı kırarlardı. Bu gelenek, çocuk çabuk iyileşsin diye yapılırdı. Eskiden bavursak, lokum (pişi benzeri hamur işleri) yapılır, ayak çayı içilirdi.

*‘‘Yaşlılar mutlaka o ayak çayını içerlerdi. Sünnette de o kazan sobanın üzerinde fokur fokur kaynardı. Ayak çayı kepçeyle doldurulur. Lıkır lıkır içilirdi.’’(K3)*

Çocuklar sünnet edildikten sonra yatar, herkes altın, para vb. takardı.

*"Çocuğun dayısı mutlaka saat alırdı. Benim sünnetimde amcam bana bir tane tay hediye getirmişti. Abime başka bir amcam dişi düve getirdi. Çoğalsın üresin diye."* (K3).

Sünnet kınası önceden yokken, günümüzde kına yakılmaktadır. Sünnet günü bayrak kaldırılır. Sünnet yemeği evde yapılırsa mutlaka bir hamur yemeği yapılır. Cami gibi yerlerde verilirse gelen misafirlere çorba, pilav, kuru baklagil yemekleri ikram edilir.

### **Askere Uğurlama Gelenekleri**

Köylüler; sabah birisi, öğlen birisi, akşam birisi olacak şekilde askere gidecek kişiyi ve arkadaşlarını yemeğe davet ederlerdi. Köylüler askere giden kişiyi kutsal olarak gördüklerinden köyde askere giden gençleri yemeğe davet etmeyen kimse kalmazdı. Askere gidecek genç tüm köyü dolaşır, helalleşirdi. Askere giden gençler ve arkadaşları aralarında eğlence düzenlerlerdi. Köylüler askere gidecek kişilere gömlek, çorap, havlu, iç çamaşırını verirlerdi. Akrabalarından genç kızlar mendil işlerler, bu mendili askere giden kişinin koluna bağlardı. Askere giden gencin annesi ekmek, şeker, lokum gibi şeyleri dişletip, oğlu askerde şehit olmasın, sağa salım gelsin diye askerden dönüncüye kadar çeyiz sandığında saklardı. Tüm köy halkı askeri uğurlamak için köyün çıkışında toplanırdı. Burada hoca dua ederdi. Herkes askerin cebine harçlık koyardı. Askerin yolu aydınlık olsun diye de yola ayna tutarlardı.

*"Kaç asker varsa hepsine çorap getirilirdi. Bisküvi doldurulurdu tabağın üstüne bir de çorap konulurdu. Annem bir havlu koyup götürürdü."* (K13).

*"Daha önceleri askere gidene yolluk hazırlarlarmış. Askere yolluk olarak Kalakay (bir ekmek türü) koyarlarmış, tavuk kızartıp koyarlarmış."*(K11).

### **Kız İsteme, Söz Kesme, Düğün Gelenekleri**

Eskiden çocuklarının kiminle evleneceğine aileler karar verirdi. Gençlere fikir sorulmazdı. Ailelerin evlilik için uygun bulduğu kişilere gençler razı olurdu. Anneler yaşantılarına uygun olan bir kız bulurdu. Gençler çoğunlukla birbirini görmeden evlenirdi. Nogaylarda akraba evliliği yoktur. Kız istemeye ailenin büyüğü olan erkekler giderdi. Ailenin uygun gördüğü yaşlı bir kişi dünürücü başı olurdu. Kız istendikten sonra hoca dua ederdi. Kız istemede Nogay çayı içilirdi.



Söz kesmeye sadece erkekler giderdi. Lokum, bisküvi yenirdi. Orada kızı istemeye gelen kart (yaşlı) adam bir miktar parayı minderin altına koyardı. Buna “minder altı” denirdi. O parayı da kız tarafındaki yaşlı adam alıp kız tarafına verirdi. Erkek tarafı kıza elbise, yüzük alırdı. Daha sonra erkek tarafı cavluk alma için kız evine giderdi. Kız tarafı “cavluk” adı verilen mendil, havlu verirdi. Lokum bisküvi yenirdi. Söz kesildikten sonra yemekler verilmeye başlanırdı.

Nişanda da düğünde olduğu gibi tüm köye yemek verilirdi. Masrafını erkek tarafı karşılardı. Nişanda genç erkekler ve kızlar “şınlar” söylerdi”. Nişanlılık süresi içinde hıdırellezde kıza hıdırellez kuzusu gönderilirdi. Kuzuya poşu denilen şerit bağlarlardı. Kıza hediye, elbise götürülürdü. Kız evinde kızlar eğlence düzenlerdi. Kuzuyu kız evinde keser yerlerdi.

Düğünden önce köylüler ve akrabalar “okuntu” adı verilen yöntemle davet edilirdi. Düğünden önce kına gecesi yapılır, kızlar eğlenirdi. Gelin olacak kıza kına yakılırdı. Misafirlere çerez ikram edilirdi.

*“Eskiden düğün yapan kişi, -ben düğün yapıyorum. Geçmişte siz düğün yaptınız sıra bende. Etraf Nogay köylerinden gelen erkeklere sen bakacaksın arkadaş. Sen sorumlusun gelen misafirden derdi. Gelen misafirler geri dönmesin diye bir tane sol bey damadın yanına yani şimdiki sağdıç gibi sağ bey de verilirdi. Gençlerle onlar ilgilenirdi. Gençler 3 gün kalırlardı. Kızlar da öyle. Adamlar da atıyla arabasıyla gelirdi. Atlarına siz bakacaksınız, hayvan aç kalmasın diye. Onlarla ilgilenilirdi. Düğün başladıktan sonraki gün sabah sorumlu kişi kaç evde kaç misafir var yazardı. Mesela, Ahmet’in evine varırlardı. Selamün aleyküm aleyküm selam. Hayırlı sabahlar. Ev sahibinizden şikâyetçi misiniz? Ev sahibiniz size iyi baktı mı? Herhangi bir şey ihtiyacınız var mı? Oradan biri bizi aç bıraktı, üzerimize yorgan örtmedi dedi diyelim yatır yere vur ayağına. Bu şekilde ceza verilirdi.”(K3).*

*“Önceden kadınlar toplanır. Yufka yaparlardı. Yufkayı kızın evinde yaparlardı. Oğlanın evinde yaparlardı. Kızın evinde yufka yapıldığında damada yağlama, gözleme yapılırdı. Bir de şekerlisini yaparlardı. Üzerine şeker döküp damada götürürlerdi. Damat ise tepsiye para koyup yağlamayı, gözlemeyi yapan hanımlara gönderirdi.”(K4).*

“Düğünlerimizde eskiden çarşamba günü sokum (etlik) dediğimiz düğün kurbanı kesilirdi. Camiden gelen cami cemaati için o kurbanın ciğerlerinden kavurma yapılır, Nogay çayımızla birlikte verilirdi.”(K11).

Düğünler perşembe gününden bayrak kaldırma ile başlardı. Düğün başlarken hoca, camideki cemaatle birlikte oğlan evine gelirdi. Dua ederek bayrak kaldırırdı. Bu duaya “bayrak duası” denirdi. Böylece, düğün başlamış olurdu. Eskiden bayrak duasına gelenler için bavursak yapılırdı.

Eskiden düğünlerde kobuz denilen müzik aletleri çalınırdı. Eğlenceler, güreşler düzenlenirdi. Tura oynama, at yarışı, atlarla mendil kapma oyunu oynanırdı. Düğünlerdeki kobuz, gibi müzik aletleri ile düzenlenen eğlenceler günümüzde yerini davul zurnaya bırakmıştır.

“Gelin ineceği zaman gelinin yanına yaşlı kadınlar otururdu, marcan goday diye kutsaldır onlar. Onlar ayna tutarlar. Ayna ile girerler.”(K3)

Düğünlerde koyun ya da inek kesilirdi. Kesilen etten kavurma yapılırdı. Düğün kış mevsiminde ise konuklara çorba, pilav, kavurmanın yanı sıra kuru fasulye gibi baklagil yemekleri; yaz mevsiminde ise çorba, pilav, kavurma, sebze yemeği, tatlı ikram edilirdi.

### **Ölüm Gelenekleri**

Eskiden biri öldüğünde cenazeyi defnettikten sonra gelen kişilere bavursak yapılırdı.

“Ölen kişinin arkasından ağlayan kişilerin eline bavursak tutuşturuyorlardı. Bavursak ağlamayı kesiyormuş. Bu şekilde inanış vardı.”(K12).

“Cenazeden sonra herkesin elinde bavursak olurdu. Üç yaşındaki çocuktan tut yetmiş yaşındaki adama kadar herkes sıraya dizilirdi bavursak için.”(K3)

Köydeki birisi öldüğünde köydeki herkes ölü evine yemek getirirdi. Ölü evinde bir hafta boyunca yemek pişmezdi.

*'' Benim babam öldüğünde, evde hiç yemek pişirip yemedik, bir hafta her gün biri yemek getirdi.''*(K7).

Ölü evi yedisi olduğu zaman toplu bir yemek verirdi. Özellikle hamur yemeği yapılıp akraba, eş dost eve yemeğe davet edilirdi. Buna ''ağuvaz'' denirdi (K5).

### **Hıdırellez Gelenekleri**

Hıdırellez öncesinde hazırlıklara başlanırdı. Herkes yumurtasını haşlayıp boyardı. Kızlar renkli kıyafetler giyerlerdi. Herkes evinden yiyecek bir şeyler yapıp getirirdi. Yiyecek olarak daha çok gözleme, çiğ, börek, lokum gibi hamur işleri hazırlanırdı. Hep birlikte bir alanda toplanılırdı. Kobuz (mızık) eşliğinde eğlenilir, piknik yapılırdı. Yumurta kırma yarışları, çuval yarışı gibi yarışlar yapılırdı. Kızlar ve erkekler bir arada olur, birbirlerini tanıma fırsatı bulurlardı. Dilekler dilenir, dualar edilirdi. Kalakay adı verilen ekmek yuvarlanırdı.

Hıdırellez'de erkek tarafı kuzuya poşu bağlayıp hazırladıktan sonra kız tarafına o kuzuyu yanında boyanmış yumurta ve kıza aldığı hediyelerle birlikte götürürdü. Kız evine gelen kuzu kesilir, yenirdi. Kızlar kendi aralarında eğlenirlerdi.

### **Nevruz Gelenekleri**

Nevruz Bayramı, Türk Dünyası'nda önemli bir yere sahiptir. Türk Devletleri'nin hepsinde, her sene Mart ayının ikinci yarısında büyük coşku ve katılımı kutlanan bir bayramdır (Kendir vd., 2019).

*''Eskiden ateş yanarmış, üzerinden hoplarmış, herkes evinden yiyecek getirirmiş.''* (K2).

### **Sabantoy Geleneği**

Sabantoy, Nogay Türkleri'nin ve birçok Türk boyunun ortak mirasıdır. Nogay Türkleri'nin en önemli somut olmayan kültürel varlıklarındandır. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın girişimi ve Nogay Türklerinin de katkısı ile Sabantoy'un Unesco'nun Somut Olmayan Kültürel Varlıklar listesine alınması için çalışmalar yapılmıştır. Nogay

Dernekleri'nin çabaları ile on yıldır Sabantoy Şölenleri yapılmakta ve bu sayede Nogay Türkleri kaynaşmaktadırlar (Benli, 2020).

Sabantoy şölenine; yurt içindeki Nogayların yanı sıra yurt dışındaki Türk Cumhuriyetlerinden de kişiler katılmaktadır. Şölenin düzenlendiği ilçedeki yerel yönetimler de (belediye başkanı, kaymakam gibi) şölene katılmaktadırlar. Şölene gelen misafirlere geleneksel Nogay yemekleri ikram edilir. Nogay kültürünün geleneksel oyunları, kobuz gibi geleneksel müzik aletleri ve sanatçıları eşliğinde büyük bir eğlence düzenlenir. Gençler kendi aralarında oyunlar oynarlar. Bu şölende Nogay Türkleri'nin geleneksel kültürü sergilenir.

*''Sabantoy'da Türkiye genelindeki bütün Nogaylar toplanır. Birbirini görmeyenler kaynaşır. Sabantoy, örf, adet, gelenek, giyim kuşama unutmaması için büyüğe saygı küçüğe sevgi hesabıyla bir nevi sosyal toplantıdır. Şölende günün konuşmaları, günün atasözleri, günün menkıbeleri anlatılır. Çadırlar kurulur. Örf, âdetimizdeki yemekler yapılır. Bir gün öncesinde kadınlar toplanır. Çuvallarla un alınır. Et alınır. Yağ alınır. Kadınlar, çiğ börek, bavursak, taba börek, kalakay yaparlar. Sinilere dizerler. Gelenlere tutarlar. Ayak çayı da yaparlar ve gelenlere sunarlar.''*(K3).

### **3.2.4.9. Kutsal Aylarda ve Günlerdeki Yeme-İçme Gelenekleri Ramazan Gelenekleri**

Ramazan ayına hazırlık günler öncesinden başlar. Ramazan ayı içerisinde tüketilmesi için erişte, yufka gibi yiyecekler hazırlanır. Sahurda genellikle Nogay Çay ile birlikte genelde kalakay, yufka gibi hamur işleri ve çiğ börek, taba börek, sac böreği, gözleme gibi börek çeşitleri; erişte, hoşaf gibi yiyecekler tüketilir.

Ramazan ayı süresince iftar davetleri yapılır. Köydeki komşular birbirlerini iftara davet ederler. İftarlarda da çorba, pilav, kavurma ve kazan börek, kaşık börek, çiğ börek gibi Nogay mutfağının hamur ağırlıklı yemek çeşitleri ve saraylı tatlısı yapılmaktadır.

*'' Bizim köy konağımız var. Ramazanda iftarları genelde toplu olarak orada yeriz. Biz ''ağız açtırma'' deriz iftar yemeğine. Mesela bir gün ben veririm, bir gün öbür komşu*

verir. Biz ramazan ayının neredeyse 15-20 gününü konakta geçiririz. Konakta tüm köy halkı hep beraber yeriz, içeriz, toplanırız.’’(K17)

‘İftardan sonra dua edilirdi. Sonra teravih namazına gidilirdi. Eskiler sahura kadar otururlarmış. Odalarda çaylar muhabbetler... Osmanlıca cenk kitapları okurlarmış.’’(K11).

Ramazan bayramına baklava, saraylı gibi tatlılar ve börekler hazırlanır. "Eskiden 'Arefe gününden bavursak yapılırdı. Gelenlere ikram edilirdi.'”(K11).

‘‘Arefe günü annem elimize kına yakardı. ‘İtler köpekler bürümeden uyuyunda elinize kına güzel girsin’’ derdi. Babam rahmetli bayram sabahı misafir getirirdi.’’(K13).

‘‘Ramazan bayramında sabah erkenden kızlarımız, annelerimiz suya giderdi. ‘‘Zemzem doldurma’’ derlerdi.’’ Karanlıkta imsak vaktinde giderlerdi. Çeşmeden su doldurur gelirlerdi. Erkekler camiye bayram namazına giderdi. Camiden geldikten sonra her varlıklı aile durumu düşük aileleri sabah yemeğine çağırırdı. Böylece fakirlerin gönü alınmış olurdu. Sonra herkes bayramlaşır, bayramın 1.günü çocuklar gezer, 2. günde gençler gezer, 3.günde yaşlılar gezerdi. Köyde varılmadık ev kalmazdı.’’(K11).

‘‘ Ramazan ’da eskiden kabilenin en büyüğü yemek yapardı. Gelinler kızlar yardım ederdi. Kahvaltıda Nogay çay, kavurma, torta yapılırdı. Kahvaltı yapınca el öpülür, sırasıyla büyükler gezilirdi.’’(K3).

‘Bayram namazından çıkınca, babam camiden gelirken fakirleri eve yemeğe getirirdi. 2-3 sofralık yemek hazırlar, verirdik’’(K12)

‘‘ Bayramda erkek çocuklar çıkar, ‘‘Şeramazan şalka malka çok bekletme hanım abla’’ diye mani söylerlerdi. Evleri gezerlerdi. Gelen çocuklara un verilirdi. O çocuk da unu bakkala satardı. Sadece erkek çocukları çıkardı. Çok güzel bir hava olurdu. Sokaklar manilerle dolu olurdu.’’(K16)

### **Kurban Gelenekleri**

Kurban bayramında kurban kesildikten sonra kavurma yapılır, yenilir. Gelen misafirlere de yapılan kavurmanın yanında Nogay çayı, yufka ve saraylı (sarı burma)

tatlısı ikram edilir. Kurban bayramının ilk gününün akşamı mutlaka Nogaylar için özel yemek olarak görülen kazan börek yapılır.

*‘‘Kavurma yapılır, Şöyün kazanlarında tutulurdu. Her gelene ikram edilirdi. Şimdiki gibi dondurucuda saklama yoktu.’’(K11).*

*‘‘Eskiden kurban kestikten sonra annem kurbanı 3’e bölerdi. Bir parçasını dağıtırdı. Bir parçasını kavururdu. Bir parçasını bize ayırırdı.’’(K6)*

### **Muharrem Ayı ve Aşure Geleneği**

Arap dilinde ‘‘Aşûra, Aşara’’ olarak yer alan Aşurenin Arapça’ da on manasına gelen ‘‘Aşr, Aşîr’’ sözcüklerinden veya develeri harekete geçirmek anlamına gelen ‘‘İşr’’ sözcüğünden gelmiş olabileceği varsayılmaktadır (Görgülü, 2018).

Aşure Gününde (10 Muharrem), aşure en az on çeşit malzemeyle yapıldıktan sonra konu komşuya, ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Aşure, Hz. Nuh’un sünneti olarak görülmüş ve tarihsel süreç içinde aşure günü kutsal bir gün olarak farklı şekillerde kutlanan bir gelenek haline gelmiştir (Açıkgöz, 2019). Nogaylar’ da da Muharrem ayında aşure pişirilip komşulara dağıtılır.

### **Kandil Gelenekleri**

Kandillerde mamelek (un helvası ) ve bavursak, lokum (yağda kızartılan hamur işi) yapılıp, komşulara dağıtılırdı.

*‘‘Kandillerde çocuklarıma kandil olduğu için simit, poğaçaya yaparım. Geleneğimizi yaşatmaya çalışıyorum. Çocuklar kandili bilsin diye.’’(K5).*

### **Mevlüt Gelenekleri**

Nogay Türklerinde yeni doğan çocuğa adını verirken, ölen kişinin arkasından, sünnetlerde mevlit okutulmaktadır. Mevlit okutma, evlerde genellikle yemekli olarak yapılmaktadır. Cami gibi yerlerde yapıldığında ise şeker, çikolata ikram edilmektedir.

Eskiden mevlitlere misafir çağrılır, camiden getirilir yemek yedirilirdi. Mevlit okutmalarda daha çok erkekler toplanır, kadınlar fazla toplanmazdı. Mevlit okunduktan

sonra genelde fırınlı evse koyun ya da kuzu kesip pilavla onu pişirirlerdi. Maddi durumu iyi olmayanlar da bavursak yapardı. Bunu Nogay çayıyla ikram ederlerdi.’’(K13, K21)

*‘‘Ölünün arkasından yağ koksun diye bavursak yapılırdı mevlütlerde.’’(K1)*

### **3.2.4.10. İstek ve Dilek Sofraları**

#### **Adak**

Adak adayan kişi kurban kesip komşularına dağıtır, kendisi ise bu etten yemez.

*‘‘Adak şöyle; mesela adamın arka arkaya 3 tane kızı olmuştur. Son kızın ismini Döndü koyar. Sonra oğlan olursa ona kurban keser. Tüm eşini dostunu toplar.’’(K3)*

#### **Yağmur Duası**

Yağmur duası kuraklık dönemlerinde yağmur yağması için yapılan duadır. Yağmur duasında; köylüler harman yerinde toplanır. Komşu köylerden de katılım olur. Yörenin en kutsal sayılan din âlimi çağrılır. Arkasına önce günahsız oldukları düşünülerek 7 yaşından küçük çocuklar, daha sonra 9-12 yaş arası çocuklar sıralanır. Eller, yere dönük şekilde tutularak hep birlikte dua edilir.

Köydeki herkes bütçesine göre koyun, dana, yağ, bulgur vb. verir. Harman yerinde et ve pilav yapılır. Orada yenilir. Gelemeyen kişilerin de evlerine gönderilir. Çocuklara çerez vb. hediyeler verilir.

*‘‘Kurak geçiyorsa yağmur duası; çok yağmur yağarsa şükür duası; yağmazsa da istek duası yapılır.’’(K3)*

*‘‘Yağmur duasında hayvanlar, çocuklar çıkardı meydana o gün orada yağmur yağardı.’’(K13)*

*‘‘Yağmur duasında eskiden ailenin en küçük çocuğu suya basılırdı.’’(K12).*

## **Yol Sofrası**

Yola çıkan kişiye veya askere giden kişiye yolda yemesi için yolluk hazırlanır. Buna ‘‘azzık’’ da denir. Yolluk olarak; kızarmış tavuk, kalakay, taba börek gibi yiyecekler yapılır.

*‘‘Eskiden anne yola giden oğluna ekmek dişletir, şeker dişletir, lokum dişletirdi. Onu saklardı çeyiz sandığında, dönsün de gelince kısmetinin öbürünü tekrar yesin diye. O oğula nasip oldu ya nasipten dolayı herhangi bir zarar ziyan gelmesin, ölmesin, askerde şehit olmasın veya yurtdışına çalışmaya gittiği zaman geri dönsün diye. Anne, örneğin lokumun (yağda kızartılan 4 kare şeklinde) yarısını yedirir evladına, yarısını ise oğlu gelinceye kadar saklar.’’(K3)*

### **3.2.4.11. Günlük Öğünler**

Geçmişte tarım ve hayvancılıktaki yoğun iş nedeniyle yazın 6 öğün şeklinde beslenilmiştir. Bu öğünler; sabah, kuskuk (kuşluk), öğle, erinşek (ikindi), akşam, catarlık (yatsı) olarak adlandırılmıştır.

**Sabah:** Eskiden, pekmez, mamelek, çökelek, tereyağı, yumurta, yoğurt, süt, peynir, aside, torta gibi yiyecekler Nogay çay ile birlikte tüketilmiştir.

**Kuskuk (Kuşluk):** Geçmişte, üzüm, karpuz gibi meyve türleri, ekmek, peynir, çökelek, pekmez yiyecekler, Nogay çayla birlikte tüketilmiştir.

**Öğle:** Nogay çayının yanında sebze yemekleri, kızartma, papara, gözleme, kalakay, erişte, kuskus, hoşaf yenmiştir.

**Erinşek (İkindi):** İkinci vaktinde Nogay çayın yanında kahvaltılık türünde hafif yiyecekler yenmiştir.

**Akşam:** Geçmişte akşam yemeklerine önem verilmiştir. Sofrada etli yemek olmasına özen gösterilmiştir. Et ağırlıklı yemeklerin yanı sıra, gözleme, çiğ börek gibi börek türleri; kazan börek, aldama gibi et içeren hamur yemekleri, nohut, kuru fasulye gibi baklagil yemekleri tüketilmiştir.



**Catarlık (Yatsı):** Nogay çayın yanında, üzüm ve bal, kaymak, tereyağı gibi kahvaltılık türünde yiyecekler tüketilmiştir.

*‘‘Annem mısırı, buğdayı kavurup pekmezle karıştırırdı, onu ayak çayının yanında geceleri yerdik.’’*(K13)

Günümüzde sabah, öğle, akşam olmak üzere günde 3 öğün şeklinde beslenilmektedir.

**Sabah:** Zeytin, peynir, yumurta, menemen, pekmez, reçel, çökelek, tereyağı, kalakay, Nogay çayı tüketilmektedir.

**Öğle:** Çorba, salata, kızartma, sebze yemekleri yenmektedir.

**Akşam:** Günlük öğünler içerisinde akşam yemeğine ayrı bir önem verilmektedir. Etlı yemek pişirilmesine özen gösterilmektedir. Akşam öğününde et tüketimi fazla olmaktadır. Kazan börek, aldama, kasık börek gibi et içeren yemeklerin yanı sıra pilav, çorba, salata, sebze yemeği, börekler de yenmektedir.

*‘‘Akşamları sofrada haftada en az 2 kere kazan börek, aldama, kasık börek gibi hamur işi yemeklerimizden biri muhakkak olur.’’*(K17)

*‘‘Günde kaç öğün yersek yiyelim yanında Nogay çayımız her zaman olur.’’*(K5)

#### **3.2.4.12. Kış Mevsimi İçin Yapılan Hazırlıklar**

Kış mevsimine hazırlık olarak erişte, bılamık, kuskus, bulgur, yufka, bazlama, turşu, pekmez, reçel, tarhana, acılı sos yapılmaktadır. Kayısı, fasulye, patlıcan, biber, domates gibi meyve ve sebzeler kurutulmaktadır. Kalakay, gözleme yapıp, kazan börek, mantı ve aldama hamuru dondurucularda saklanmaktadır. Madımak otu önceden kurutularak muhafaza edilirken günümüzde doğranıp kavrulduktan sonra, poşetlenerek dondurucularda saklanmaktadır.

*‘‘Eskiden annemgil eti kuruturlardı. Değirmende un öğüttürürlerdi. Bulgur yaparlardı. Mercimek hazırlardı.’’* (K6).

*‘Eskiler difriz olmadığı için kuzu, dana keser onu kuruturlarmış. Kavurma yapıp tenekeye basarlarmış.’(K4).*

*‘Talkan dediğimiz yiyecek yapılır. Buğday kavrulur. Öğütülür. Kışın pekmeze, şekerle karıştırılarak yenir.’(K3).*

*‘Nogaylar ’da kış ayında Ağustos’tan sonra bir erkek dana beslenir. Kışın Aralık ayında karakışta hayvan kesilir. Fakire konu komşuya dağıtılır. Kışlık olarak kavurması yapılır. Kış boyunca o kavurma yenir ayrıca ona etlik derler bizde. Soğumluk derler.’(K3)*

### **3.2.4.13. Yaz Mevsiminde Tüketilen Yiyecekler**

Yaz mevsiminde bahçelerde yetiştirilen sebze ve meyveler tüketilir. Yeşil fasulye, patlıcan gibi sebzelerin yemekleri, kızartmalar ve hamur yemekleri yenir. Haftada bir kez ise hamur yemekleri yapılır.

*‘Sebze yemekleri ağırlıklı olarak yenir ancak içinde mutlaka piliç, tavuk eti olur. Mesela patlıcanın, taze fasulyenin içinde tavuk eti olacak. Et olmadı mı olmaz.’ (K3)*

### **3.2.4.14. Toplu Davet Yemekleri**

Toplu davet yemekleri düğünlerde, sünnetlerde, cenazelerde olmaktadır.

*‘Bayramlarda Arefe günü ikindi namazına gidilir. Ertesi gün sabah camide namaz kılındıktan sonra (hem kurban hem de şeker bayramında) sülalenin boyunun en büyük adamının evinde toplanılır. Yemek yenilir ve bayramlaşır. Bunun nedeni, sülale birbirini tanısın, unutmasın, gençler birbirini unutmasın, Ata’dan dededen örf adet görsün diyedir.’(K3).*

*‘Sohbet, muhabbet olsun, ara uzamasın, uzaklaşmayalım diye davet yapılır. Önceden sık yapılırdı ancak artık seyreldi. Eskiden daha çok toplanılırdı. Mesela eskiler başka bir köye gittiklerinde at arabasıyla giderlerdi, orada 1 hafta kalırlardı. Bir gün onda bir gün onda davete giderlerdi ama şimdi arabalar olunca gelmek gitmek kolay, kalma da yok. O yüzden azaldı.’(K6)*

Davet yemekleri ev dışında yapılırsa çorba, pilav, fasulye, kuru fasulye, nohut gibi baklagil yemekleri, sebze yemekleri yapılmaktadır. Davetler evde veriliyorsa aldama, kazan börek, kaşık börek gibi Nogay yemekleri yapılmaktadır.

*“Ev davetiye hamur yemeklerinden biri illa bulunur (K5).*

Davet yemeklerinde akrabalar, komşular toplanıp yemek hep birlikte yenilir.

*“Ailelerimiz bir araya toplandığında mantımızı yaparız. Geleneksel yemeklerimizi pişiririz. Kuzu keseriz. Haşlamasını yaparız. Beraber toplanırız, yeriz, şenlikli olur.”(K4).*

*“Eskiden kış gecelerinde gidip gelme daha çoktu. Millet dağılmıyordu fazla. Herkes bir araya gelirdi. Kış gecelerinde kendi kültürümüze ait yiyeceklerimiz yapılırdı. Kavurga, üzüm karıştırılırdı. Kavurga un haline getirilip pekmeze karıştırılıp öyle yenirdi. Nogay çayımız olmazsa olmazdı. Kış gecelerinde çay çok içilir. Menkıbe, hikâye, masallar anlatılırdı. Kış gecelerimizi ihya ederdik. Düğünlerimiz olsun cenazelerimiz olsun bir araya toplanmamız hala daha devam etmektedir.” (K11).*

*“Eskiden koca koca sinilerimiz olurdu. Evlerimiz de 3 artı olacağına 2 artı olurdu. 2 sini sığsın diye Ramazanda ve diğer davetlerde 2 sofraya 3 sofraya buraya sığacak anlamında yapılırdı. Ev yapılırken bile buna dikkat edilirdi. 3 tane sini bir odaya sığardı.”(K16).*

*“Biz küçükken ailelerin toplu yemekleri bayramlarda olurdu. Mesela büyük benim babam, onun kardeşleri, dayısı büyük olarak bizde toplanırdı. Herkes bir şey yapıp getirirdi evinden. Kimi gözleme, kimi kalakay daha çok bunlar gelirdi. Ondan sonra 3-4 sofraya hazırlanırdı. Çocukları ayrı oturturlardı. Büyük atalarımız ayırırdı. Orta yaşta kiler ayırırdı. Daha gençler ayrı. Gelinler ayrı, kızlar ayrı otururdu. Bayağı kalabalık olurdu. Hala, dayı, hepsi. Şimdi kalmadı bu bayramlar. Benim çocukluğumdaydı”(K21).*

#### **3.2.4.15. Yemek Kültürüyle İlgili Diğer Bilgiler**

**Ünlü Aşçılar:** Nogaylarda ünlü aşçılar bulunmamaktadır. Önceleri toplu davet yemeklerini köydeki kadınlar yaparlardı.

**Kutsal Sayılan Yiyecek ve İçecekler:** Nogay çayı kutsal bir içecektir.

“ Bol etli taba börek. Şebit gibi ince ince açılır. 2 kat yapılır. Birincisi tereyağı ile yağlanır. Arasına 2 parmak olacak şekilde bol kuzu kuşbaşı konur. Diğer bir kutsal saydığımız yiyecek ise şudur: Her kurban bayramında kurban kestikten sonra kurban eti yenir. Akşamına da olmazsa olmaz; -olmayan evi de ev saymazlar, yapmayan kadını da kadın saymazlar-. Kazan börek (üyken börek) dediğimiz yemek. Her kurban bayramında mutlaka her Nogay’ın evinde bu börek yenir.”(K3)

### **Yardım Yemekleri:**

“Atasına sahip olmayan özünü bilmez şiarımızdır. Ataya saygı vardır. Ziyaret yapılır. Komşuları fakirlere yemek götürür.”(K3)

“Bizim Nogaylarda örnek olarak ben fakirim diyelim sen evinde yemek pişirdin diyelim önce benim yemeğimi gönderiyordun. Ondan sonra kendin yiyordun. Nogaylar önce fakirlere yemek verirlerdi. Fakirleri mutlu ederlerdi. Sonra kendileri yerlerdi. Eskiden öyleydi. Şimdi fakir var mı çok nadir. Eskiden bizim fakir akrabamız vardı annem derdi ki hadi oğlum bu tabağı filan kişiye bırakın gelin derdi götürür bırakır gelirdik. Yardımlaşma çoktu. Güzeldi. Tabi şimdi hayat şartları değişti”(K14).

“Köyde fakirler kollanır, yardım edilir. Ramazanda herkes fitresini verir. Köyde dul kadın varsa onu sadece ramazanda değil başka zamanlarda da koruyup kollarlar. İnsan öyle kendi kendine bırakılmaz bizde.”(K17).

**Nogay yemek kültürünü bulduğunuz bölgede ne kadar yaşatabiliyorsunuz? Yaşadığınız bölgedeki diğer etnik gruplar yemek kültürünüzü etkiledi mi anlatabilir misiniz?**

**Yemek kültürünün sürdürülebilirliği:** Nogaylar yaşadıkları bölgelerde yemek kültürlerini yaşatmaya devam etmektedirler.

“ Bizim burada yemek kültürü hiçbir zaman dejenere olmadı. Artış oldu eksilme olmadı. Yemekte kaybımız olmadı.”(K11).

“ Biz Avrupa’ya da gitsek aynı kendi yemeklerimizi yapmaya devam ederiz.”(K8)

*‘‘Çevremizdeki Türkler bizim yemekleri daha iyi biliyor. Biz çevremizdekileri etkiledik.’’ (K13)*

### **3.3. Nogay Yemekleri ve Yemek Reçeteleri**

Aşağıda katılımcılar tarafından tarifi verilen Nogay yemekleri ve reçeteleri sunulmuştur. Yemeklere ait fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

## Çorbalar

### Bılamık Çorbası (K18,K21)

#### Malzemeler

Hamuru için;

- Yarım kg un
- 2 yumurta
- Tuz
- Su

Çorbası için;

- Tavuk
- Tuz

#### Yapım Aşamaları

1. Bılamık hamuru için; un, yumurta, tuz su eklenerek sert bir hamur yoğrulur.
2. Yoğrulan hamur dinlendirilir. Bezelere ayrılır.
3. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur erişteden daha ince olacak şekilde kesilir, kurutulur.
4. Tavuk haşlanır. Kaynayan tavuk suyuna tavuğun göğüs eti didilip atılır.
5. Bılamık hamuru atılarak pişirilir.
6. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve tereyağı dökülerek servis edilir.  
(Not: Bılamık çorbası isteğe göre soğan ve patates kavrulup eklenerek de yapılabilir.)



Fotoğraf 9: Bılamık çorbası (Kişisel arşiv)

## Oğmaç Çorbası (Omaş Çorbası) (K6)

### Malzemeler

- 1 su bardağı un
- 1 yumurta
- 4 su bardağı su
- Tuz
- Yoğurt
- Tereyağı
- Nane
- Pul biber

### Yapım Aşamaları

1. Oğmaç için; un geniş bir tepsiye konulur. Tuz atılır.
2. Tepsinin kenarına yumurta kırılır ve az miktardaki su ile birlikte tepsinin kenarından una yavaş yavaş serpiştirilip un ovalanır.
3. İyice ufalanarak kalan büyük parçaların da küçülmesi sağlanır.
4. Tenceredeki 4 bardak kaynar su içine, hazırlanmış oğmaç azar azar sürekli karıştırarak dökülür.
5. Soğuduktan sonra sarımsaklı yoğurt, eritilmiş tereyağı, nane, pul biber ile servis edilir.



Fotoğraf 10: Oğmaç çorbası (Kişisel arşiv)

## Sorpa (K3)

### Malzemeler

- Hindi, tavuk, koyun, kuzu veya dana eti
- Karabiber
- Kırmızıbiber
- Nane

### Yapım Aşamaları

1. Et haşlandıktan sonra suyu bir tase alınır. İçerisine karabiber, pul biber, nane eklenir. (Hamur yemeklerinin yanında, kolay hazmettirmesi için özellikle tüketilir)



Fotoğraf 11: Sorpa (Kişisel arşiv)



## **Hamur Yemekleri**

### **Aldama (İnkal) (K2)**

#### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- Yeterli miktarda su
- 2 kg kemikli kuzu eti
- Yoğurt
- Sarımsak

#### **Yapım Aşamaları**

1. Un, yumurta, tuz, su yoğrulur. Kulak memesinden biraz sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir.
2. Hamur bezelere ayrılır. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur kare kare kesildikten sonra kesilen karelerin iki ucu birbirine katlanır.
3. Kemikli et tencerede haşlanır. Et suyu süzülür ve şekil verilmiş hamurlar daha sonra et suyunda haşlanır.
4. Haşlanan hamur tepsiye alındıktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı, sarımsaklı yoğurt eklenir, en üstüne de haşlanmış kemikli et konulur. Servis edilir (Not: Kemikli et yerine Tavuk, hindi eti de kullanılabilir.)



Fotoğraf 12: Aldama (İnkal) (Kişisel arşiv)

### **Kazan Börek (Üyken Börek) (K1)**

#### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- Yeterli miktarda su
- 250 gr dana kıyma
- 1 adet soğan
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Yoğurt
- Sarımsak

#### **Yapım Aşamaları**

1. Un, yumurta, tuz, su yoğrulur. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Bezelere ayrılır.
2. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamura çay bardağı ile keserek şekil verilir.

3. İç harcı için rendelenmiş soğan, kıyma, karabiber, pul biber karıştırılır.
4. Şekil verilen hamurlara iç harcı konularak yarım ay Şeklinde kapatılır. Su içinde haşlanır.
5. Suyu süzüldükten sonra, sarımsaklı yoğurt ve tereyağı ile servis edilir.



Fotoğraf 13: Kazan börek (Kişisel arşiv)

### **Kaşık Börek (K1)**

#### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 1 adet yumurta
- Tuz
- Yeterli miktarda su
- 250 gr dana kıyma
- 1 adet soğan
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz
- Yoğurt
- Sarımsak

#### **Yapım Aşamaları**

1. Un, yumurta, tuz, su yoğrulur. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Bezelere ayrılır.

2. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur küçük kareler şeklinde kesilir.
3. İç harcı; rendelenmiş soğan, kıyma, karabiber, pul biber karıştırılarak hazırlanır.
4. Şekil verilen hamurlara iç harcı konulur.
5. Hamurun kenarları birbirine doğru kapatılır.
6. Su içinde haşlanır. Sulu olarak servis edilir. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı eklenir.



Fotoğraf 14: Kaşık börek (Kişisel arşiv)

### **Kulak Börek (K18)**

#### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 2 adet yumurta
- Tuz
- Yeterli miktarda su
- 500 gr çökelek peyniri
- 1 adet soğan
- Kırmızıbiber
- Karabiber

## Yapım Aşamaları

1. Un, yumurta, tuz, su karıştırılarak yoğrulur, kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Bezelere ayrılır.
2. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur orta büyüklükte kareler şeklinde kesilir.
3. İç harcı için çökelek peyniri, ince doğranmış soğan, tuz, kırmızıbiber, karabiber karıştırılır.
4. şekil verilen hamurlara iç harcı konulur.
5. Hamurun karşılıklı iki köşesi birleştirilerek üçgen şekli verilir.
6. Su içinde haşlanır. Soğuyunca sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı eklenerek servis edilir.

## **Pilavlar**

### **Havuçlu Pilav (K4)**

#### **Malzemeler**

- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 2 su bardağı basmati pirinç
- 4 su bardağı su
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- Yarım çorba kaşığı salça
- Kimyon
- Tuz

#### **Yapım Aşamaları**

1. Tencereye sıvıyağ konulur, piyazlık olarak doğranmış soğan eklenerek karamelize edilir, kibrit çöpü büyüklüğünde doğranmış havuçlar da eklenerek kavrulur.
2. Salça eklenerek kavurmaya devam edilir.
3. 4 su bardağı kadar kaynar su eklenir.
4. Yıkılarak süzölmüş pirinç de eklenerek, tuz, kimyon eklenir.
5. Kısık ateşte pişirilir. Dinlendikten sonra servis edilir. (Not: Pilav suyunu çekince isteğe göre 3-4 diş sarımsak eklenebilir.)



**Fotoğraf 15: Havuçlu pilav(Kişisel arşiv)**

## **Börek ve Ekmekler**

### **Taba Börek (K17)**

#### **Malzemeler**

- 1 kg un
- Tuz
- Su
- 1 kg kuşbaşı et
- 2 patates
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı salça

#### **Yapım Aşamaları**

1. İç harcı için; küp küp doğranmış soğan sıvıyağda kavrulur. Kuşbaşı et eklenerek kavrulur. Salça eklenir. Küp küp doğranmış patates eklenir. Kavrulur.
2. Hamuru için; un, su, tuz yoğrulur. Dinlendirilir. Hamur bezelere ayrılır.
3. Bezeler 2 şer 2 şer kat açılır. Açıldıktan sonra araları yağlanır. 4 e katlanır.
4. Tepsiye bir tane alt hamur yerleştirilir. İç harcı konulup üstüne hamuru kapatılır.
5. Hamurun pişerken kabarmaması için ortasına oyuk açılır. Üzerine süt veya yoğurt sürülüp 180 derecedeki önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.  
(Not: İç harcı olarak kıyma, tavuk da kullanılabilir).



**Fotoğraf 15: Taba börek (Kişisel arşiv)**

## **Çiğ Börek (Çil Börek/ Şır Börek) (K2)**

### **Malzemeler**

- 1 kg un
- Tuz
- Yeteri kadar su
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay kaşığı maya
- Yarım paket kabartma tozu
- 1 kg kıyma
- 1 soğan
- 2 patates
- Tuz
- Karabiber
- Kızartmak için; sıvıyağ

### **Yapım Aşamaları**

1. İç harcı için; kıymanın içine ince doğranmış soğan ve haşlanmış patatesler eklenir.
2. Un, su, tuz, süt, maya, kabartma tozu karıştırılarak orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir. Hamur yarım saat dinlendirilir.
3. Bezelere ayrılır.
4. Oklava yardımıyla açılır, çaydanlık kapağı ile kesilir.
5. Arasına iç harcı konulup katlanır. Kızgın yağda kızartılır.





Fotoğraf 16: Çiğ börek (Kişisel arşiv)

### Gözleme (K1)

#### Malzemeler

- 1 kg un
- Tuz
- Yetecek kadar su
- 250 gr lor peyniri
- Pul biber

#### Yapım Aşamaları

1. Un, su, tuz su eklenerek hamur yoğrulur, dinlendirilir, bezelere ayrılır.
2. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamurun arası yağlanır, iç harcı dökülür.
3. Kare şeklinde katlanır. Sacda veya tavada pişirilir.
4. Piştikten sonra tereyağı ile yağlanır.(Not: İsteğe göre içi boş olarak da yapılabilir.)



Fotoğraf 17: Gözleme (Kişisel arşiv)

## Sac Börek (K1)

### Malzemeler

- 1 kg un
- Tuz
- Su
- 250 gr lor peyniri
- Pul biber

### Yapım Aşamaları

1. Un, su, tuz su eklenerek yoğrulur, dinlendirilir, bezelere ayrılır. Bezeler oklava ile açılır.
2. İç harcı konulduktan sonra yarım ay şeklinde kapatılır.
3. Sacda veya tavada pişirilir.
4. Piştikten sonra böreğin üzeri tereyağı ile yağlanır (Not: İç harcı olarak isteğe göre patates, ıspanak katılabilir)



Fotoğraf 18: Sacbörek (Kişisel arşiv)

## Kalakay (K16)

### Malzemeler

- 1 kg un
- Tuz
- Su

### Yapım Aşamaları

1. Un, su, tuz, su eklenerek yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Dinlendirilir. Bezelere ayrılır.
2. Bezeler dinlendirilir. Bezeler oklava yardımı ile ince bir şekilde açılır.
3. Açılan hamurların arası yağlanarak üst üste 4 beze olacak şekilde dizilir. 4'e katlanır.
4. Fırın tepsisine konular. Üzerine kaşıkla şekil verilir. Kızarması için üzerine süt veya yoğurt sürülür. 180-200 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.



Fotoğraf 19: Kalakay (Kişisel arşiv)

## **Uvma Kalakay (K21)**

### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 kaşık tereyağı
- 1 su bardağı süt
- Tuz
- Yeteri kadar su

### **Yapım Aşamaları**

1. Malzemeler karıştırılarak, birbirine iyice yedirilir. Su eklenerek hamur yoğrulur. Kulak memesinden daha katı bir hamur elde edilir.
2. Hamur 2 bezeye ayrılır. 5 dakika dinlendirildikten sonra bezeler tepsilere yayılır. Üzeri su ile ıslatılır.
3. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.

## **Maylı Kalakay (K21)**

### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 1 çay kaşığı maya(isteğe göre)
- Tuz
- Yeteri kadar su
- Sıvıyağ

### **Yapım Aşamaları**

1. Hamur için gerekli malzemeler, karıştırılarak yoğrulur. Yumuşak bir hamur elde edilir. Bezelere ayrılır.
2. 4 beze açılır, araları sıvıyağ ve tereyağı ile yağlanarak üst üste konular, dörde katlanır. Tepsi büyüklüğüne göre açılır.
3. Fırın tepsisine konular. Üzerine kaşıkla şekil verilir. Kızarması için üzerine süt veya yoğurt sürülür. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.

### **Lokum (K18)**

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yumurta
- 1 bardak yoğurt
- 1 yemek kaşığı maya(isteğe göre katılabilir)
- Yetecek kadar su
- Kızartmak için; sıvıyağ

### **Yapım Aşamaları**

1. Hamur için gerekli malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir.
2. Oklava yardımı ile 3 cm kalınlığında açılır. Orta boyda kareler şeklinde kesilir. Kızgın yağda kızartılır.



**Fotoğraf 20: Lokum (Kişisel arşiv)**

## **Bavursak (K18)**

### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı maya
- Aldığı kadar su
- Kızartmak için; sıvıyağ

### **Yapım Aşamaları**

1. Maya ılık su içinde çözdürülür. Un, tuz, maya, su eklenerek hamur yoğrulur. Kulak memesi kıvamından daha yumuşak bir hamur elde edilir.
2. Dinlendirilen hamura elle şekil verilerek kızgın yağda kızartılır.



**Fotoğraf 21: Bavursak (Kişisel arşiv)**

## **Cantık (K20)**

### **Malzemeler**

- 1 kg un
- 1 yemek kaşığı maya
- Tuz
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Su
- 250 gr kıyma
- 1 adet soğan
- Maydanoz
- 1 adet patates
- Yarım çay bardağı sıvıyağ
- Karabiber
- Pulbiber
- 1 tatlı kaşığı salça

### **Yapım Aşamaları**

1. Maya ılık suda 1 tatlı kaşığı şekerle çözüldürülür.
2. Un, maya, tuz, yoğurt, su yoğrulur. Kulak memesi kıvamından biraz yumuşak kıvamda bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur 45 dakika mayalandırılır.
3. İç harcı için; ilk olarak, incecik doğranmış soğan, ardından rendelenmiş patates eklenir, kıyma ve 1 tatlı kaşığı salça eklenerek kavrulur. Karabiber, pul biber eklenir. İncecik kıyılmış maydanoz eklenir.
4. Fırın tepsisi yarım çay bardağı yağ ile yağlanır. Eller yağlanır. Mayası gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, tepsideki yağa batırılıp, içine iç harcı konulur. Kapatılarak tepsilere yan yana sıralanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür.
5. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pişirilir. Fırından çıkınca üzerine nemli bir bez örterek yumuşacık olması sağlanır.

## Tatlılar

### Mamelek (Un Helvası) (K18)

#### Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 su bardağı şeker
- 3 su bardağı su

#### Yapım Aşamaları

1. Un, tavadaki sıvı yağa yavaş yavaş eklenerek kavrulur.
2. Un iyice kavrulup rengi koyulaştıktan sonra üzerine şeker dökülür.
3. 3 su bardağı sıcak su dökülür. Karıştırılarak pişirilir.
4. Suyunu çekince ocağın altı kapatılır. Dinlenmeye bırakılır.
5. Ilık şekilde servis edilir (Not: Mamelek yapımında isteğe göre su yerine süt de kullanılabilir.)



Fotoğraf 22: Mamelek (Kişisel arşiv)



## **Aside (K20)**

### **Malzemeler**

- 3 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı pekmez
- 2 su bardağı su

### **Yapım Aşamaları**

1. Un kavrulduktan sonra elenir.
2. Tencerenin içine pekmez ve su dökülür.
3. Un azar azar eklenerek çırpılır.
4. Karıştırılarak pişirilir.
5. Kıvamı koyulaşınca ocağın altı kapatılır.
6. Servis için tabağa konulur. İsteğe göre üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.



**Fotoğraf 23: Aside (Kişisel arşiv)**

## **Saraylı (Sarı Burma) (K2)**

### **Malzemeler**

- 1 yumurta
- Yarım ay bardağı sıvıyağ
- Yarım ay bardağı süt
- Yarım ay bardağı yoğurt
- Bir fiske tuz
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 paket kabartma tozu
- Un
- Ceviz
- 3 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı su
- 1-2 damla limon suyu
- Nişasta

### **Yapım AŞamaları**

1. Yumurta, sıvıyağ, süt, yoğurt, tuz, sirke, kabartma tozu, un eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulup dinlendirilir.
2. Hamur bezelere ayrılır. Nişasta ve un ile incecik açılır.
3. Açılan iki hamurun arasını sıvı yağ ve eritilmiş tereyağı ile yağlanır, dövülmüŐ ceviz serpilir, st üste getirilir, rulo Şekli verilir.

4. Fırın tepsisine ortasından başlanarak yuvarlanarak konulur. Üzerinde kuru kalan kısımlar fırça ile yağlanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
5. Şerbeti için şeker ve su kaynatılır, limon suyu eklenir. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuyan şerbet dökülür.



Fotoğraf 24: Saraylı (Kişisel arşiv)

## **Baklava (K17)**

### **Malzemeler**

- 1 yumurta
- 1,5 su bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı su
- Bir fiske tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 çay kaşığı sirke
- Yeterli miktarda un
- 5 su bardağı şeker
- 5 su bardağı su
- 1-2 damla limon suyu

- Ceviz
- Nişasta
- 150 gr tereyağı
- Yarım su bardağı sıvıyağ

### **Yapım Aşamaları**

1. Şerbeti için şeker ve su kaynatılır, limon suyu eklenir.
2. Hamur için gerekli olan malzemeler karıştırılır, kulak memesi kıvamında hamur yoğrulup dinlendirilir.
3. Hamur şerit haline getirilir, 4 bezeye bölünür, ceviz büyüklüğünden biraz daha küçük olacak şekilde bezeler haline getirilir.
4. 10 beze ilk önce tabak büyüklüğünde açılır. Aralarına nişasta serperek 10'u birden açılır, tepsiye döşenir.
5. Diğer 10 beze de aralarına nişasta serperek açılır, tepsiye döşenir. Üzerine ceviz dökülür.
6. Kalan bezeler aynı şekilde 10'ar 10'ar nişasta ile açılır. Tepsiye döşenir. Baklava bıçakla dilimlenir.
7. Eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karışımı üzerine dökülür. 180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
8. Soğuyan şerbet, fırından çıkan baklavanın üzerine dökülür.



**Fotoğraf 25: Baklava (Kişisel arşiv)**

## **İncir Tatlısı (K2)**

### **Malzemeler**

- Yarım kg incir
- Yarım ay bardağı Şeker
- 250 gr kaymak

### **Yapım AŞamaları**

1. İncirler 4'e bölünür. Üzerini geçecek kadar su eklenir.
2. Suyu kaynayıp azalınca yarım çay bardağı Şeker eklenir.
3. İyice kaynayıp koyu kıvam aldıktan sonra kaymak eklenir.



**Fotoğraf 26: İncir tatlısı (Kişisel arşiv)**

## İçecekler

### Nogay Çay (K6)

#### Malzemeler

- 3-4 yemek kaşığı çay
- Süt
- Tuz
- Karabiber
- Su

#### Yapım Aşamaları

1. 3 kg'lık bir tencereye su konulur.
2. Su kaynadıktan sonra çay içerisine atılır.
3. Çayın rengi iyice koyulaşınca çaya sütlü kahverengini alana kadar kaynamış süttten ilave edilir. Keşçe ile karıştırılır. Kaynamaya bırakılır.
4. İçerisine tuz, karabiber eklenir.
5. Kâselerle servis edilir.



Fotoğraf 27: Nogay çay (Kişisel arşiv)

## Diğer

### Yoğurtlu torta (K18)

#### Malzemeler

- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı un
- Tuz
- Kırmızıbiber
- Tereyağı

#### Yapım Aşamaları

1. Yumurta kırılır, içerisine yoğurt eklenerek çırpılır.
2. 1 su bardağı su eklenir.
3. Un, tuz, kırmızıbiber atılır. İyice çırpılır.
4. Tencerede karıştırılarak pişirilir.
5. Kaynayınca tuz atılır, koyulaşp kıvam alınca ocaktan indirilir.
6. Servis edilirken üzerine tereyağı eritilip dökülür.



Fotoğraf 28: Yoğurtlu torta (Kişisel arşiv)

## Sütlü Torta (K20)

### Malzemeler

- 1 yumurta
- 500 gr süt
- 2-3 yemek kaşığı un
- Tuz

### Yapım Aşamaları

1. Yumurta kırılır, süt, yumurta ile çırpılır.
2. 2-3 yemek kaşığı kadar un eklenip karıştırılarak pişirilir.
3. Kaynayınca tuz atılır, koyulaşıp kıvam alınca ocaktan alınır.
4. Servis edilirken üzerine tereyağı eritilip dökülür.



Fotoğraf 29: Sütlü torta (Kişisel arşiv)

## Sızık (K18)

### Malzemeler

- 1 kg kuyruk yağı

### Yapım Aşamaları

1. Kuyruk yağı ince ince doğranır. Tencerede rengi pembeleşinceye kadar kavrulur.



2. Yağı çıktıktan sonra sıızık kevgirle alınarak yağı süzdürölür (İsteğe göre yufka içine konulup yenilebilir. Tuz, karabiber, kırmızıbiber eklenerek sac böreklerine i harç olarak da konulabilmektedir).

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Nogay Türkleri, Rusların baskısı sonucu çeşitli bölgelere göç etmiş, kendilerine has şiiri, atasözleri, masalları, manileri, yemekleri ve gelenekleri olan köklü bir topluluktur.

Nogay Türklerinin yemek kültürünün belirlenmesini amaçlayan bu çalışma Konya ili Kulu ilçesine bağlı Seyitahmetli, Ağılbaşı(Mandıra), Köstengil ve Kırkkuyu köylerinde yapılmıştır. Yüz yüze görüşme yöntemi ile yapılan araştırmada Nogay geleneklerini ve yemek kültürünü bilen 21 kişiye ulaşılmıştır. Yapılan araştırmada aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır:

- Nogaylar yemek kültürlerini büyük ölçüde korumaktadırlar. Geleneksel yemek yapma biçimi halen devam etmektedir.
- Nogaylar’ da yemek yalnızca karın doyurmak değil, ailelerin bir araya geldiği sosyal bir ortamdır. Misafirperverliğe, misafire ikramda bulunmaya büyük önem verilmektedir.
- Nogayların beslenmesi diğer Türk toplumlarında da sıkça görüldüğü gibi büyük ölçüde tahıla ve ete dayanmaktadır. Anadolu’ya göç ettikleri dönemlerde at eti ve kırmızı tüketen Nogaylar günümüzde bu ürünleri tüketmemektedirler. Bununla birlikte araştırmalar Kafkasya’da yaşayan Nogayların hala at eti ve kırmızı tükettiklerini göstermektedir. Geçmişte koyun, kuzu eti tüketimi ağırlıktadır. Ancak, günümüzde bunların yanı sıra inek eti de yaygın şekilde tüketilmektedir.
- Nogay mutfağında aldama, kazan börek, kaşık börek, kulak börek gibi yemekler ile çiğ börek, kalakay, uvma kalakay, maylı kalakay, lokum, bavursak, sac böreği, gözleme, taba börek, cantık,gibi hamur işleri sıklıkla tüketilmektedir.
- Şifalı olarak görülen Nogay çayı her öğünde, özel günlerde, kutsal günlerde tüketilmektedir ve sofraların olmazsa olmazıdır. Geçmişte yoğun iş gücü vb. nedenlerle sabah, kuşluk, öğle, erinşek (ikindi), akşam, yatsı (catarlık) olarak 6 öğün şeklinde beslenirken günümüzde yaşam koşullarının değişmesi ile birlikte 3 öğün beslenmeye başlamışlardır.
- Yiyecekleri; kurutarak, tütsüleyerek ya da pişirdikten sonra kuyularda, tenekelerde muhafaza etmişlerdir.

- Yemeklerin pişirilmesinde haşlama, kızartma, kavurma, sacda pişirme, ocakta pişirme, fırında pişirme yöntemleri kullanılmaktadır.

Nogay yemek kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilmesi için aşağıda öneriler sunulmuştur;

- Konya İl Kültür Müdürlüğü tarafından açıklanan verilere göre 2019 yılında Konya'yı 3 milyon 666 bin 108 turist ziyaret etmiştir. Araştırmanın yapıldığı köylerin, Konya ili şehir merkezine olan uzaklığı Seyitahmetli 166 km, Kırkkuyu 169 km, Ağılbaşı (Mandıra) 160 km, Köstengil 157 km şeklindedir. Nogay Türklerinin yaşadığı bu köyler, Türkiye'nin 2. büyük gölü olan, Tuz Gölü civarındadır. Konya, Aksaray ve Ankara ili içerisinde yer alan Tuz gölü, turizm potansiyeli açısından önemli bir bölgedir. Bu destinasyon kaynağının gastronomi turizmi ile birleşmesi ile bölgenin destinasyon çekiciliğinin artırılacağı ve kırsal turizme katkı sağlanabileceği düşünülmektedir.
- Yemek kültürünün ve yemeklerin muhafaza edilip gelecek nesillere aktarılabilmesi açısından sürdürülebilirlik önem arz etmektedir. Bu kapsamda festivaller, kutlamalar, yemek yarışmaları gibi etkinliklerle Nogay yemeklerinin tanıtımının ve sürdürülebilirliğinin sağlanması mümkün olabilmektedir.
- Yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları, yurt içinde ve yurt dışındaki Nogay derneklerinin temsilcileri ile birlikte kongreler, seminerler, söyleşiler düzenlenerek Nogay yemek kültürü ve yemeklerinin tanıtılması, gastronomi turizmine kazandırılması ve pazarlanması konusunda projeler geliştirilebilir.
- Konya ili başta olmak üzere, günümüzde Nogay Türklerinin yaşadığı diğer illerde de Nogay yemeklerini içeren restoranlar açılarak gastronomi turizmine katkı sağlanabilir.
- Konya ili Kulu ilçesinde tamamen Nogay Türklerinin yaşadığı Seyitahmetli, Kırkkuyu, Mandıra (Ağılbaşı), Köstengil (Boğazören) köylerinde, Nogay kadınların geleneksel yemeklerini yaptığı restoranlar açılarak bölgenin kırsal turizme kazandırılması ve bölgedeki kadınların istihdamı sağlanabilir.

- Nogayların özel ieeği olan Nogay ayının festivaller vb. etkinliklerle daha çok kişiye tanıtılmasıyla, Türkiye'deki kafelerin içecek menülerinin içerisinde yer alması sağlanabilir.
- Nogaylarla ilgili yapılan bu çalışmanın diğer çalışmalara ışık tutmasıyla, diğer Türk boylarının yemek kültürünün de derinlemesine incelenmesi ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ortaya çıkarılıp kayıt altına alınması sağlanabilir.

## KAYNAKÇA

- Açıkgöz, Ü.F. (2019) ‘‘Osmanlı Sarayında Aşure Yapımı ve Dağıtımı (XVIII.-XIX. Yüzyıllar)’’, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 90, 99-110.
- Akbaba, D. E. (2013) ‘‘Nogay Adı ve Nogayların Kökeni Üzerine’’, *Tehlikedeki Diller Dergisi*, 2(2), 233-242.
- Akbaba, D. E. (2015) ‘‘Nogay Türklerine Genel Bir Bakış’’. *Yeni Türkiye*. 313-319.
- Akbaba, D.E. ve Benli, H. (2011)’‘Anadolu’da ve Kuzey Kafkasya’da Yaşayan Nogay Türklerinde Doğum Sonrası İnançlar’’, *Gazi Türkiyat*, 1(9), 87-100.
- Akpınar, A. (2019) *Nogayların Altın Orda Üzerindeki Etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G.(2015). ‘‘Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları’’, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aktan, C. C., Tutar, H. (2007) ‘‘Bir Sosyal Sabit Sermaye Olarak Kültür’’, *Pazarlama ve İletişim Kültürü Dergisi*, 6(20), 1-11.
- Aliyeva, S. ve Asker, A. (2012) ‘‘Nogay Kıyımı: Rusya İmparatorluğunun Nogayları İmha Eylemi ve Günümüzdeki Yankıları’’, *Uluslararası Suçlar ve Tarih*,13, 39-57.
- Alpargu, M. (2007). *Nogaylar*. İstanbul: Değişim Yayınları.
- Alan, H.‘‘Mangıtlar’’. (2003) *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* içinde (c.27, s.570-571) Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi.
- Arslan, D. (2015) *Türkiye Nogayları ’nda Yaşam*. Ankara: Nogaytürk Yayınları
- Arslantaş, F. (2020). *Adana Yemek Kültürü*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Denizli: Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Atay, A., (1998) ‘‘Nogay Türkçesi Grameri’’, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Kayseri: Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bathra A. (2008) ‘‘ Foreign Tourists’ Motivation and Information Source(s) Influencing Their Preference for Eating Out at Ethnic Restaurants in Bangkok’’, *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 9(1), 1-17.

- Bavbek, O. (1986) "Nogay Türkleri", *Türk Kültürü*, XXIV:275, 160-165.
- Bayraktar, H. (2008), "Kırım Savaşı Sonrası Adana Eyaleti' ne Yapılan Nogay Göç ve İskânları (1859-1861)", *Bilig*, (45), 45-72.
- Baysal, A.(1993) *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Beardsworth, A. Keil, T. (2011) *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*, Çev.: A. Dede, Ankara: Phoenix Yayınları.
- Benli, H. "Türkiye'de Yaşayan Nogay Türkleri", Bandırma Gerçek Gazetesi, 23.03.2020. [Erişim adresi: <https://www.gercekbandirma.com/turkiyede-yasayan-nogay-turkleri-hakan-benli>] [Erişim Tarihi:14.01.2021].
- Berber, O. (2009) "Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler". *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2009/2, 10,1-11.
- Bessière, J. (1998). "Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourists Attractions in Rural Areas". *Sociologia Ruralis*. 38 (1), 21-34.
- Beşirli, H. (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Milli Folklor Dergisi*, 87, 159-169.
- Bucak, T. ve Ateş, U.(2014). "Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği", *International Journal of Social Science*. 28 (2), 315-328.
- Büyükcinal, C.S.N. (2015) "Toplumumuzda Sünnet Uygulamaları Ve Tarihi Gelişimine Bir Bakış", *Çocuk Cerrahisi Dergisi*, 29(3):104-120.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J. ve Mak, A. H. N. (2010). "Food Preferences of Chinese Tourists." *Annals of Tourism Research*, 37, 989- 1011.
- Ciğirim, N. (2001) "Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Çetin, A. (2006). "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık*,18(72). 107-117.

- Çaycı, A.E. (2019) *Küreselleşen Yemek Kültürünün Dönüşümünde Sosyal Medyanın Rolü: Instagram Gurmeleri*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Chiru, C., Ciuchete, S. G. ve Moraru, L. C. (2011). "The Ecological Dimension of Gastronomic Tourism. Risks & Global Trends in The Age of Crisis." *Quality - Access to Success*, 177.
- Daştan, T. ve Saraç, H. (2018), "Determination of the Nutritional Element Concentrations of Evelik Plant (*Rumex crispus* L.)". *Cumhuriyet Science Journal*, 39 (4) , 1020-1024.
- Diker, O. (2019) "Somut Olmayan Kültürel Miras ile İlişkisi Bağlamında Etnik Turizm", *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 671-684.
- Duran, E. (2011). "Turizm, Kültür ve Kimlik İlişkisi: Turizmde Toplumsal ve Kültürel Kimliğin Sürdürülebilirliği". *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (10)19, 291-313.
- Düzgün, E. ve Özkaya, F. (2015) "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Eroğlu, F. (1996) *Davranış Bilimleri*, İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.
- Giddens, A.(2000) *Sosyoloji*, Yayına Hazırlayan: H. Özel, C. Güzel, Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Gordon, Milton M.(1997), "The Concept of the sub-culture and Its Application", Ken Gelder ve Sarah Thornton(eds.), *The Subcultures Reader*.Newyork: Routledge.
- Göker, G. (2011) *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Görgülü, D. (2018) "Konya'da Aşure, Şivlilik ve Fener Alayı Geleneği", *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi (ASEAD)*, 5(12), 66-82.

- Guan, J. ve Jones L.D.(2014) ‘‘The Contribution of Local Cuisine to Destination Attractiveness: An Analysis Involving Chinese Tourists' Heterogeneous Preferences’’, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(4), 416-434.
- Güngör, A. (1998). ‘‘ Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları’’.  
*Ankara Üniversitesi DTCF Dergisi*, Cilt:38(1-2), 367-379.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- Güvenç, B. (1979). *İnsan ve Kültür*, İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Harrington, R.J. ve Ottenbacher M.C. (2010).’’ Culinary Tourism-A Case Study Of The Gastronomic Capital.’’ *Journal of Culinary Science and Technology*, 8: 14-32.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi: Sakarya, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Henderson, J. C. (2009). ‘‘Food Tourism Reviewed.’’ *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Hornig, J.S. ve Tsai, C.T.S. (2012) ‘‘Exploring Marketing Strategies For Culinary Tourism In Hong Kong And Singapore: A Resource-Based Theory’’, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3): 277-300.
- Jang, S.Y.(2017) ‘‘ Ethnic Restaurants, a Marketing Tool for Culinary Tourism?: An Exploratory Study on Relationship between Ethnic Restaurant Experience and Intention to Visit the Origin Country’’, *Journal of International Trade & Commerce*,13(4), 93-106.
- Jew, S., AbuMweis, S., Jones, P. (2009). ‘‘Evolution of the Human Diet: Linking Our Ancestral Diet to Modern Functional Foods as a Means of Chronic Disease Prevention’’. *Journal of Medicinal Food*, 12 (5): 925-934.
- Kalafat, Y.(2006), *Balkanlardan Uluğ Türkistan'a Türk Halk İnançları V-VI*, Ankara: Berikan Yayınları.



- Karagöz, A.H.(2019) *Yerel Restoranların Turist Deneyimine Etkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karasar, N.(1995), *Bilimsel Araştırma Yöntemi*, Ankara: 3A Araştırma Eğitim Danışmanlık.
- Kaşlı, M., Cankül D., Köz N.E., Ekici A. (2015). ‘‘Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği’’. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kendir, H., Arslan E., Türkmen F. (2019).’’ Türk Dünyası’nda Nevruz (Yengi-Kün) Kutlamalarının Festival Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Çimkent-Van Karşılaştırması’’. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2668-2684.
- Kırımlı, H. (2011), *Türkiye’deki Kırım Tatar ve Nogay Köy Yerleşim Yerleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Kızıldağ, H. S. (2017) *Şereflikoçhisar-Kulu Yöresi Nogay Ağzı (Giriş-İnceleme-Metin-Seçme Sözlük-Ekler)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Malatya: İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). ‘‘Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler’’. *Aibü Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Kivela, J ve Crotts, J.C. (2006) ‘‘Tourism And Gastronomy: Gastronomy’s Influence On How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3): 354-377.
- Koç, D. (2012) ‘‘Aşağı İdil Boyunda Hâkimiyet Mücadelesi ve Astarhan (Hacı Tarhan) Hanlığı’’, *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 12(1), 455-494.
- Köse, S., Tetik S., Ercan C.(2001), ‘‘Örgüt Kültürünü Oluşturan Faktörler’’, *Yönetim ve Ekonomi*, 7(1).
- Kul, Ç.B., Ertuğrul, O. (2010). ‘‘Keçilerin Evciltme Tarihinin mtDNA Yoluyla Aydınlatılması’’. *Veteriner Hekimler Derneği Dergisi*, 81(2): 33-36.
- Lin, Y.C., Pearson, T.E. ve Cai, L.A(2011). ‘‘Food as A Form Of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective’’. *Tourism and Hospitality Research*, 11, 30-48.

- Macit, G. (2010). *İletişim Tarzları Üzerinde Kültürel Değerlerin Etkisi: Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Öğrencileri Üzerinde Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- McKercher, B., Okumuş, F. ve Okumuş, B. (2008). "Food Tourism As a Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers." *Journal Of Travel and Tourism Marketing*, 25 (2),137- 148.
- Mejuyev,, V. (1987). *Kültür ve Tarih*, Çev.: S.H. Yokova, Ankara: Başak Yayınları.
- Nisari A.P. (2018). *Ziyaretçilerin Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Analizi: Çeşme Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İzmir: İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Nogay, S. (1997) *Nogay Türkleri*, Ankara: Özel Baskı.
- Nogay, S. (2015) "Nogay Türkleri". *Yeni Türkiye (Kafkaslar Özel Sayısı)*, 80, 304- 310.
- Oktay, S. (2018) *Gastronomi Bilimine Giriş*, İstanbul: Der Kitabevi.
- Okumus, B., Okumus, F. ve McKercher, B. (2007). "Incorporatin Local and International Cuisines in The Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey". *Tourism Management*, 28, 253–261.
- Özbek, M. (2007). *Dünden Bugüne İnsan*, İstanbul: İmge Kitapevi.
- Özdemir, G. ve Altınar, D.D. (2019)"Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme", *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Özdemir, G. (2008). *Destinasyon Pazarlaması*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Paşaoğlu, D.D. (2009) *Nogaylar, Nogay Göçleri ve Türkiye'de İskânları*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Saatcı, G. (2016). "Kültürel Miras Olarak Gastronomi," Yılmaz H. (Editör). *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, 1. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sağır, A. (2012) "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı". *Turkish Studies*, 7 (4), 2675-2695.

- Santich B. (2004) ‘‘The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training, *Hospitality Management*’’, 23,15–24.
- Saraç, H., Daştan, T., Demirbaş, A., Daştan D. S. , Karaköy T, Durukan H. (2018) ‘‘Madımak (*Polygonum cognatum* Meissn.) Bitki Öütlerinin Besin Elementleri ve In Vitro Antikanserojen Aktiviteleri Yönünden Değerlendirilmesi’’. *SDÜ Ziraat Fakültesi Dergisi*, 1. Uluslararası Tarımsal Yapılar ve Sulama Kongresi Özel Sayısı: 340-347.
- Seçim, Y. ve Kaya, M. (2020). ‘‘Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri’’. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(1), 70-85.
- Sessiz, A., Pekitkan, F. G., Ezgici, R., Güzel, E. (2018). ‘‘Regresyon Tekniği Kullanılarak Kenger (*Gundelia Tournefortii*) Tohumlarının Sürtünme Özelliklerinin Farklı Yüzeyler İçin Belirlenmesi’’. *Tarım Makinaları Bilim Dergisi*, 14(3), 143-148.
- Scarpato, R. (2002). ‘Gastronomy as a Tourist Product: The Perspective of Gastronomy Studies’’. In A.M, Hjalager and G. Richards (Eds.), *Tourism and Gastronomy*,(51-70) London: Routledge.
- Sharples, L. ve Hall, C. M. (2004). *The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste*. Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N & Cambourne B. (Eds.), *Food Tourism Around The World içinde* (13-36), Elsevier.
- Şalvarcı, S. ve Gök, S.H. (2020).’’ Turizmde Kırsal Kalkınma Aracı Olarak Gastronomi Turizmi: Samandağ Gastronomi Köyü Örneği’’, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(73), 1003-1010.
- Şavk, Ç.Ü. (2013) ‘‘Türkiye Nogayları Üzerine Gözlemler ve Tespitler’’. *Tehlikedeki Diller Dergisi*, 2(2), 326-337.
- Şimşek, A, Selçuk, G . (2018). ‘‘Gastro Turistlerin Tipolojisinin Belirlenmesi: Gaziantep Ölçeğinde Bir Uygulama’’ . *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3 (1) , 28-43.

- Taşçı, S. N. (2018) *Oğuz-Kıpçak Dil Etkileşimi: Türkiye Nogaycası Örneği (Ses ve Biçim Bilgisi)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tavkul, U. (2003) ‘‘Kafkasya’daki Nogay Tatarlarının Etno-Politik Durumları Üzerine Sosyolojik Bir Analiz’’. *Kırım Dergisi*, 11 (41-44), s. 38-46.
- Türk Dil Kurumu(TDK) (2020). [ Erişim adresi: <https://www.tdk.gov.tr/tdk/>] [Erişim tarihi: 24. 12. 2020 ]
- TÜRSAB, (2015), Gastronomi turizmi raporu. [Erişim adresi: [http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursabgastronomi-turizmi\\_raporu\\_12302\\_3531549.pdf](http://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursabgastronomi-turizmi_raporu_12302_3531549.pdf)] [Erişim tarihi: 24. 12. 2020 ]
- Teuteberg, J. H. (2008) ‘‘Modern Tüketim Çağının Doğuşu 1800'den Sonra Yemek Yenilikleri’’. *Yemek Damak Tadının Tarihi*. Hzl: Paul Freedman Çev.: Nurettin Elhüseyni. İstanbul: Oğlak Güzel Kitapları
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Tikkanen, I. (2007). ‘‘Maslow's Hierarchy and Food Tourism İn Finland: Five Cases’’. *British Food Journal*, 109(9), 721-734.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2004) ‘‘Antakya Geleneksel Yemek Kültürü’’, *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*,1(2), 115-132.
- Uca, A. (2004) ‘‘ Türk Toplumunda Ad Verme Geleneği’’. *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 11(23),145-150.
- Usta, S. (2017) *Bulancağ (Giresun) Yöresinde Yemek Kültürünün Doğal Çevre İle İlişkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Veselovskiy, N.İ.(1922) *Han iz Temnikov Zolotoy Ordı Nogay i Ego Vremya*, Petrograd.

- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yücel E., Şengün Y. İ., Çoban Z. (2012) ‘‘The Wild Plants Consumed As A Food İn Afyonkarahisar/Turkey And Consumption Forms of These Plants’’, *Biological Diversity and Conservation*, 5(2), 95-105.
- Uzun, Z. (2019) *Türkiye’deki Suriyeli Göçmenlerin Girişimcilik Deneyimleri: Gaziantep Örneği*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

#### **Kaynak Kişiler ve Görüşme Tarihleri**

- K1: Şükriye Gönenç, Görüşme tarihi: 21.12.2020
- K2: Keziban Berkcan 1958, Görüşme tarihi: 21.12.2020
- K3: Abdurrahman Berkcan, Görüşme tarihi: 21.12.2020
- K4: Sabahat Öztüre, Görüşme tarihi: 22.12.2020
- K5: Songül Kaya, Görüşme tarihi: 22.12.2020
- K6: Yadiğar Özcan, Görüşme tarihi: 22.12.2020
- K7: Saniye Eryiğit, Görüşme tarihi: 22.12.2020
- K8: Kerime Özbek, Görüşme tarihi: 22.12.2020
- K9: Kerime Tosun, Görüşme tarihi: 24.12.2020
- K10: Fatma Tosun, Görüşme tarihi: 24.12.2020
- K11: Celil Özbek, Görüşme tarihi: 24.12.2020
- K12 Habibe Berkcan, Görüşme tarihi: 24.12.2020
- K13 Kadriye Gür, Görüşme tarihi: 24.12.2020
- K14 Nureddin Oğuz, Görüşme tarihi: 24.12.2020

- K15 Ramazan Özbek, Görüşme tarihi: 24.12.2020
- K16 Nezaket Oğuz, Görüşme tarihi: 24.12.2020
- K17 Semra Güner, Görüşme tarihi: 25.12.2020
- K18 Medine Berkcan, Görüşme tarihi: 25.12.2020
- K19 Zeliha Güner, Görüşme tarihi: 25.12.2020
- K20 Sabriye Metin, Görüşme tarihi: 25.12.2020
- K21 Ayşe Benli, Görüşme tarihi: 25.12.2020

## TABLÖLAR LİSTESİ

<b>Tablo 1. Gastro-turist Tipolojilerine İlişkin Kümeler (Şimşek ve Selçuk, 2018).....</b>	<b>22</b>
<b>Tablo 2: Katılımcıların Demografik Özellikleri .....</b>	<b>37</b>

## FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1: Aşene (Kişisel arşiv).....	44
Fotoğraf 2: Aşenin içi (Kişisel arşiv) .....	44
Fotoğraf 3: Köy fırını (Kişisel arşiv) .....	44
Fotoğraf 4: Köy tandırı (Kişisel arşiv).....	44
Fotoğraf 5: Şöyün kazan (Kişisel arşiv).....	44
Fotoğraf 6: Ayak (Kişisel arşiv).....	44
Fotoğraf 7: Tepşek (Kişisel arşiv).....	44
Fotoğraf 8: Şöyün taba (Kişisel arşiv).....	44
Fotoğraf 9: Bılamık çorbası (Kişisel arşiv).....	68
Fotoğraf 10: Oğmaç çorbası (Kişisel arşiv) .....	69
Fotoğraf 11: Sorpa (Kişisel arşiv).....	70
Fotoğraf 12: Aldama (İnkal) (Kişisel arşiv) .....	72
Fotoğraf 13: Kazan börek (Kişisel arşiv).....	73
Fotoğraf 14: Kaşık börek (Kişisel arşiv).....	74
Fotoğraf 16: Taba börek (Kişisel arşiv).....	77
Fotoğraf 17: Çiğ börek (Kişisel arşiv).....	79
Fotoğraf 18: Gözleme (Kişisel arşiv).....	80
Fotoğraf 19: Sacbörek (Kişisel arşiv).....	81
Fotoğraf 20: Kalakay (Kişisel arşiv) .....	81
Fotoğraf 21: Lokum (Kişisel arşiv) .....	84
Fotoğraf 22: Bavursak (Kişisel arşiv) .....	84
Fotoğraf 23: Mamelek (Kişisel arşiv).....	86
Fotoğraf 24: Aside (Kişisel arşiv) .....	87
Fotoğraf 25: Saraylı (Kişisel arşiv).....	89
Fotoğraf 26: Baklava (Kişisel arşiv).....	90
Fotoğraf 27: İncir tatlısı (Kişisel arşiv).....	91
Fotoğraf 28: Nogay çay (Kişisel arşiv) .....	92
Fotoğraf 29: Yoğurtlu torta (Kişisel arşiv).....	93
Fotoğraf 30: Sütü torta (Kişisel arşiv) .....	94



## EKLER

### Ek 1. Görüşme Formu

#### NOGAY TÜRKLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ ve YEMEKLERİ

##### Görüşme Formu

*Değerli katılımcı; bu tez çalışması Konya'ya göç etmiş Nogay Türkleri'nin yemek kültürünün ve yemeklerinin tespit edilip gün yüzüne çıkarılması amacıyla yapılmaktadır. Vereceğiniz bilgiler yüksek lisans tezinde kullanılacaktır. Katılımınız için teşekkür ederim, iyi günler dilerim.*

##### Kişisel Bilgiler

Adı-Soyadı:

Doğum Yeri, Doğum Yılı:

Öğrenim:

Medeni durum:

Görüşme tarihi:

Görüşme süresi:

Doç. Dr. Hüseyin Avni Kırmacı

Tez Danışmanı

Ayşe Nur USLU

Karabük Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.

aysenuruslu@karabuk.edu.tr

- 1) Kültürünüzde yemek neyi ifade etmektedir, anlatabilir misiniz?(Beslenme, sosyal ortam vb. ).
- 2) Nogay mutfağındaki temel yiyecek ve içecekler nelerdir?
- 3) Nogay Mutfağına has yemekler nelerdir?
- 4) Yemeklerinizin isimleri, yapılışı, reçetesi ne şekildedir?
- 5) Yemek kültürünüzde yer eden önemli aşçılar var mıdır?
- 6) Pişirme teknikleriniz nelerdir?
- 7) Yemeklerde genellikle hangi baharatları kullanırsınız?

## Ek 1 devamı. Görüşme Formu

- 8) Evde yemekleri genelde kim yapmaktadır?
- 9) Yemeğin servisini kim yapmaktadır?
- 10) Yiyecek saklama(muhafaza) yöntemleriniz nelerdir?
- 11) Mutfakta kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
- 12) Yemekleri yaparken kullandığınız yöreye has otlar var mıdır? Varsa kullanım şekliniz nasıldır?
- 13) Nogay yemek kültürünü bulduğunuz bölgede ne kadar yaşatabiliyorsunuz? Yaşadığınız bölgedeki diğer etnik gruplar yemek kültürünüzü etkiledi mi anlatabilir misiniz?
- 14) Çocuklar için yapılan özel yemekler var mıdır, anlatır mısınız?
- 15) Ailelerin bir araya toplandığı toplu davet yemeklerinden bahseder misiniz?
- 16) Hastalar için özel yemekleriniz varsa anlatır mısınız?
- 17) Kaç öğün yemek yersiniz?
- 18) Yemek kültürünüzde kutsal saydığınız yiyecek- içecekler var mıdır?
- 19) Kış mevsimine hazırlık için yapılan yiyecekler nelerdir?
- 20) Yaz mevsiminde tüketilen yiyecekler nelerdir?
- 21) Günlük öğünlerde neler tüketilmektedir?(Sabah, kuşluk, öğle, ikindi, akşam, yatsı)
- 22) Özel günlerde (Doğum, ad verme, göbek bağı kesme, diş buğdayı, sünnet, askere uğurlama, kız isteme, söz kesme, nişan, nikâh, kına gecesi, düğün, ölüm, hıdırellez, nevrüz) uygulanan yeme içme geleneklerini anlatır mısınız?
- 23) Kutsal aylarda ve günlerde uygulanan (Ramazan bayramı, kurban bayramı, iftar, sahur, muharrem ayı, kandiller, mevlüt okutma) yeme ve içme geleneklerini anlatır mısınız?
- 24) İstek, dilek sofralarınıza dair uygulanan yeme-içme adetlerini anlatır mısınız?( Adak, yağmur duası, yol sofrası)
- 25) Nogay Türkleri'ne ait ad verme geleneği yaşadığınız bölgede devam etmekte midir? Ad verme geleneğine özel yapılan yeme-içme gelenekleri nelerdir?
- 26) Tepreş bayramında uygulanan yeme-içme geleneğini anlatır mısınız?
- 27) Sabantoy bayramında uygulanan yeme- içme geleneğini anlatır mısınız?
- 28) Tarımsal alanda hangi ürünleri yetiştirmektesiniz?
- 29) Hangi hayvan türlerinin yetiştiriciliğini yapmaktasınız?
- 30) Fakirlere, bakıma muhtaçlara, yaşlılara özel verilen yardım yemekleri var mıdır?

## Ek 2. Kaynak Kişi Bilgileri

Kod	Adı Soyadı	Doğum Tarihi	Doğum Yeri	Öğrenimi	Medeni Durumu	Görüşme Tarihi
K1	Şükriye Göneneç	1974	Seyitahmetli	İlkokul	Bekar	21.12.2020
K2	Keziban Berkcan	1958	Seyitahmetli	İlkokul	Evli	21.12.2020
K3	Abdurrahman Berkcan	1954	Köstengil	Ön lisans	Evli	21.12.2020
K4	Sabahat Öztüre	1961	Kırkkuyu	İlkokul	Evli	22.12.2020
K5	Songül Kaya	1977	Şereflikoçhisar	İlkokul	Evli	22.12.2020
K6	Yadigar Özcan	1963	Kırkkuyu	İlkokul	Evli	22.12.2020
K7	Saniye Eryiğit	1959	Köstengil	İlkokul	Evli	22.12.2020
K8	Kerime Özbek	1962	Kırkkuyu	İlkokul	Evli	22.12.2020
K9	Kerime Tosun	1946	Şereflikoçhisar	Okuma-Yazma	Evli	24.12.2020
K10	Fatma Tosun	1953	Şereflikoçhisar	İlkokul	Evli	24.12.2020
K11	Celil Özbek	1965	Ağılbaşı	Ortaokul	Evli	24.12.2020
K12	Habibe Berkcan	1976	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K13	Kadriye Gür	1965	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K14	Nureddin Oğuz	1953	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K15	Ramazan Özbek	1952	Ağılbaşı	İlkokul	Evli	24.12.2020
K16	Nezaket Oğuz	1968	Akin	İlkokul	Evli	24.12.2020
K17	Semra Güner	1966	Köstengil	İlkokul	Evli	25.12.2020
K18	Medine Berkcan	1953	Köstengil	İlkokul	Evli	25.12.2020
K19	Zeliha Güner	1970	Doğankaya	İlkokul	Evli	25.12.2020
K20	Sabriye Metin	1954	Seyitahmetli	İlkokul	Evli	25.12.2020
K21	Ayşe Benli	1963	Seyitahmetli	İlkokul	Evli	25.12.2020

### Ek 3. Katılımcıların Sorulara Verdikleri Yanıtlara İlişkin Tema Analizi

TEMA	Alt tema	KATILIMCILAR																				
		K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21
Nogay Kültüründe Yemeğin Anlamı	Yemeğin Anlamı	✓	✓	✓		✓				✓	✓				✓	✓		✓			✓	

TEMA	Alt tema	KATILIMCILAR																				
		K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21
Yaşanılan Coğrafya	Yaşanılan coğrafya			✓												✓						

TEMA	Alt tema	KATILIMCILAR																				
		K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21
Tarım ve Hayvancılık	Et ve Süt	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				✓				
	Tahıl Baklagil				✓			✓			✓		✓	✓	✓							
	Sebze Meyve	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓				✓	✓	

TEMA	Alt kategori	KATILIMCILAR																				
		K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20	K21
YEM EK KÜLTÜRÜ	Piştirme Tekniği	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Baharat	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Yemeğin Yapılma Servisi	✓		✓		✓		✓			✓	✓	✓									✓
	Kullanılan Araç-Gereç	✓	✓		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓
	Muhafaza Yöntemi			✓			✓					✓		✓	✓		✓			✓		✓
	Yöredeki Otlar ve Kullanımı	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓			✓	✓			✓	✓
	Çocuk-Hasta Yemekleri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Özel Günler	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	Kutsal Ay-Gün	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓		✓
	İstek-Dilek			✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					✓		

Günlük Öğün	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Kış Mevsimi	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓		✓			✓				✓		✓	✓	✓
Yaz Mevsimi	✓		✓	✓	✓		✓	✓		✓							✓				✓
Toplu Davet			✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓			✓				✓	
Diğer Bilgiler	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Nogay Yemekleri	✓	✓	✓	✓		✓										✓	✓	✓		✓	✓

#### Ek 4. Etik Kurul Onayı



T.C.  
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL ve BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI ETİK KURULU  
KARARLARI

TOPLANTI TARİHİ : 16.09.2020  
TOPLANTI NO : 2020/11

Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu toplanmış ve aşağıdaki kararı almıştır.

**Karar 8:**

14/08/2020 tarihli Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI'nın Etik Kurul form ve ekleri görüşüldü.

Karabük Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI danışmanlığında yürütülen "Nogay Türklerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma: Konya Örneği" konulu çalışma kapsamında uygulanmak üzere ekte sunulan çalışmasının etik kurallara uygunluğu oy birliği ile kabul edilmiştir.

  
ASLI GİBİDİR

Prof. Dr. Elif ÇEPNİ  
Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurul Başkanı

## Ek 5. Nogay Yemekleri

Çorbalar	Hamur Yemekleri	Pilavlar	Börek ve Ekmekler	Tatlılar	İçecekler	Diğer
Bılamık Çorbası	Aldama(İnkal)	Havuçlu Pilav	Çiğ Börek	Mamelek	Nogay Çay	Yoğurtlu Torta
Oğmaç Çorbası	Kazan Börek		Gözleme	Aside		Sütlü Torta
Sorpa	Kaşık Börek		Sac Börek	Saraylı		Sızık
	Kulak Börek		Kalakay	Baklava		
			Uvma Kalakay	İncir Tatlısı		
			Maylı Kalakay			
			Lokum			
			Bavursak			
			Cantik			

## ÖZGEÇMİŞ

İlköğretim, lise eğitimini Konya’da tamamladı. 2010-2014 yılları arasında Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği bölümünde lisans eğitimini tamamladı. 2015-2019 yılları arasında Konya Büyükşehir Belediyesi’nde görev yaptı. 2019 yılı aralık ayından bu yana Karabük Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde araştırma görevlisi olarak çalışmaktadır. Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı bünyesinde yüksek lisans eğitimine devam etmektedir.