

Gastronomi Turizmi Çerçevesinde Nogay Yemek Kültürünün ve Yemeklerinin İncelenmesi: Konya Örneği¹

Arş. Gör. Ayşe Nur USLU
Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
aysenuruslu@karabuk.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0002-3082-943X>

Doç. Dr. Hüseyin Avni KIRMACI
Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
huskir@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-8164-0920>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtd.996941>

Makale Türü: Araştırma Makalesi

Makale Gönderim Tarihi: 17.09.2021

Makale Kabul Tarihi: 02.11.2021

Özet

Amaç: Bu çalışma Nogay Türklerinin yemek kültürünün incelenmesini ve Nogay yemek reçetelerinin kayıt altına alınmasını ve bölgede gastronomi turizminin geliştirilmesini amaçlamaktadır.

Yöntem: Çalışmada; Nogay Türklerinin geleneksel kültürü, yemek kültürü ve yemekleri incelenmiş, 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.

Bulgular: Nogayların ağırlıklı olarak et ve tahıl ürünleri ile beslendiklerini, ayrıca geleneksel yemeklerinin büyük çoğunluğunu geçmişten bugüne kadar sürdürdüklerini göstermektedir. Araştırma sonucunda ulaşılan yemek reçeteleri; çorbalar, hamur yemekleri, börek ve ekmekekler, pilavlar, içecekler ve diğer başlıkları şeklinde gruplandırılarak incelenmiştir. Çalışma, geleneksel özelliklerini sürdürmekte olan Nogay yemek kültürünün önemli bir gastronomi turizmi potansiyeli taşıdığını göstermektedir.

Tartışma: Bu bağlamda çalışmada, bölgede (Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil, Kırkkuyu köyleri) gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik önerilere yer verilmiştir. Türkiye'nin farklı etnik kültürlerle ev sahipliği yapması göz önüne alındığında bu çalışmanın gastronomi turizmi potansiyeli olan farklı etnik grupların yemek kültürlerinin ortaya çıkarılması açısından önem taşıdığı düşünülmektedir.

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

Examination of Nogai Food Culture and Dishes in the Framework of Gastronomy Tourism: The Case of Konya

Abstract

Purpose: This study aims to examine the food culture of the Nogay Turks, to record the Nogay food recipes and to develop gastronomic tourism in the region.

Method: In the study; the traditional culture, food culture and dishes of the Nogay Turks were examined, and traditional Nogay dishes were presented with their recipes. The study, in which the qualitative research design was adopted, was carried out with 21 Nogay Turks living in

¹ Bu çalışma; "Nogay Türklerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma: Konya Örneği" adındaki yüksek lisans çalışmasından üretilmiştir.

Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil and Kırkkuyu villages of Konya. In the study, semi-structured interview form was used and the sample was selected by snowball sampling method.

Findings: It shows that the Nogays are mainly fed with meat and grain products, and they also maintain the majority of their traditional meals from the past to the present. The food recipes reached as a result of the research; soups, pastries, pies and breads, rices, beverages and other titles. The study shows that the Nogay food culture, which maintains its traditional characteristics, has an important gastronomic tourism potential.

Discussion: In this context, suggestions for the development of gastronomic tourism in the region (Seyitahmetli, Ağılbaşı (Mandıra), Köstengil, Kırkkuyu villages) are included in the study. Considering that Turkey hosts different ethnic cultures, it is thought that this study is important in terms of revealing the food cultures of different ethnic groups with gastronomic tourism potential.

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

Giriş

Yemek, kültürün çeşitlenmesinde rol alan alt bileşenlerden birisidir. Yaşanılan bölgeye, inançlara, örf ve adetlere göre yemek kültürü şekillenmekte, bir toplumdaki diğer topluma göre farklılaşmaktadır.

Tarihte yaşanan baskılar, savaşlar neticesinde Türkiye'ye çok sayıda göç yaşanmıştır. Göç eden topluluklar, göç ettikleri yerlere gelenek, göreneklerinin yanı sıra yemek kültürlerini de beraberlerinde getirmişler, Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesine katkı sağlamışlardır. Nogay Türkleri de yaşadıkları baskılar sonucu göç eden topluluklardan birisidir. Göç eden Nogayların bir kısmı da Anadolu'ya gelmiş, burada çeşitli vilayetlerde iskân edilmişlerdir. Nogaylar, günümüzde ağırlıklı olarak Tuz gölü civarındaki köylerde yaşamakta, geleneksel yaşamlarını, örf ve adetlerini sürdürmektedir.

Nogay Türkleri ile ilgili çalışmalar incelendiğinde çoğunlukla tarih, edebiyat gibi konularda çalışmalar yapıldığı görülmektedir. Nogay yemek kültürü ile ilgili yapılan herhangi bir 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.

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

Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Yemek ve mutfak kavramlarında tarihsel süreç içerisinde türlü aşamalardan geçilmesi ile farklılaşma yaşanmıştır. Yaşanan bu değişim sürecinde yemek ve mutfak kültürüne ve literatürüne yeni kavramlar da girmiştir. Gastronomi kavramı da bu süre zarfında dâhil olan en önemli kavramdır. Gastronomi çalışmaları incelendiğinde gastronomi kavramına ait farklı tanımlamalar yapıldığı görülmektedir (Kaşlı vd., 2015).

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 tanımlamışken, Charles Monselet ise gastronomiyi; "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat" olarak tanımlamıştır (Göker, 2011).

Gastronomi sözcüğünün dile yerleşmesi ilk kez Joseph Berchoux'un "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" (1801) adlı eserinde kullanılması ile birlikte gerçekleşmiş, daha sonra 1835 yılında Fransız Akademisi'nin "gastronomi" sözcüğünü sözlüğüne alması ile resmileşmiştir (Gürsoy, 2014, s. 12).

Oktay (2018, s. 5), Fransız Brillant Savarin'in gastronominin bilimsel ve resmi anlamda ilk kez tanımını yapan kişi olduğunu, Tat Fizyolojisi adlı kitabında da bu tanıma yer verdiğini ifade etmektedir.

Geçmişteki kültürü günümüze yansıtan yöresel mutfaklar, turistler tarafından oldukça ilgi görmektedir. Turizmdeki bu gelişmelerle birlikte, gastronomi ve gastronomi turizmi kavramı önem kazanmış, bunun neticesinde de yemek yeme olgusu temel gereksinim olmaktan çıkarak keyif aracı olarak görülmeye başlamıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Gastronomi turizmi kavramı "culinary tourism" ismi ile ilk kez 1988 yılında Lucy M. Long tarafından, turistlerin farklı kültürlerinin sahip oldukları yiyecekleri deneyimleme düşüncesiyle ortaya atılmıştır (Kivela ve Crofts, 2006).

Sharples ve Hall (2004), gastronomi turizmini; temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek üreticilerini, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmek olarak tanımlarken; Tsai ve Horng (2012) ise gastronomi turizmini; yapıldığı bölgenin özelliklerine sahip özel yemeklerin keşfedilmesi ve unutulmaz lezzetleri deneyimlenmesi amacıyla seyahat etmek olarak tanımlamıştır.

Yerel mutfaklar, destinasyonun soyut kültürel mirasının yansımasıdır ve turistler bu yiyecek ve içecekleri tükettiklerinde otantik bir kültürel deneyim yaşamaktadırlar (Okumus vd., 2007). Yapılan çalışmalar, yerel yiyeceklerin turizm bakımından önemli bir çekim unsuru olduğunu ve sadece yerel gıdalara ilgi gösteren kişiler için değil aynı zamanda yiyeceğe karşı daha gündelik davranış sergileyen kişiler için de yerel gıdaların turistik deneyimin merkezinde olduğunu göstermektedir (Henderson, 2009).

Bathra (2008) Bangkok'taki etnik restoranlarda yabancı turistlerin yemek seçimlerini etkileyen motivasyonları ve bilgi kaynaklarını belirlemek amacıyla yaptığı çalışmada; etnik restoranların kendine özgü kültürel atmosferi ve mutfağı sebebiyle yabancı turistler tarafından yoğun bir şekilde talep edildiği sonucuna ulaşmıştır. Nisari (2018) Çeşme'yi ziyaret eden turistlerin yerel yemek tüketim motivasyonlarını tespit ettiği

araştırmasında; Çeşme'nin yerel gıdalarının, özellikle kültürel bir deneyim sunması bakımından ilçeyi ziyaret eden turistlerin seyahatlerini planlamasında motive edici bir unsur olabileceği sonucuna varmıştır.

Guan ve Jones (2014) yerel mutfakların destinasyon çekiciliğine etkisini tespit etmek amacıyla Çinli turistler üzerine yaptıkları araştırmada; mutfağın çekiciliğinin turistlerin destinasyon çekiciliği algılarına büyük oranda katkıda bulunduğu sonucuna ulaşmıştır. Benzer şekilde Chang vd., (2010) Çinli turistler üzerinde yaptıkları çalışmada; turistlerin bölgeye has yiyecekleri deneyimlemesinin o yörenin kültürünü tanınmasında ve otantik bir seyahat deneyimi yaşamasında etkili olduğu sonucuna varmışlardır.

Karagöz (2019) turistlerin ziyaret ettikleri destinasyonda yaşadıkları yerel restoran deneyimlerinin toplam turist deneyimi üzerindeki etkisini tespit etmek amacıyla yaptığı çalışmada; yerel restoranların turist deneyimi üzerinde, seyahat motivasyonu, tatil memnuniyeti açısından olumlu etki oluşturduğu sonucuna varmıştır. Aynı şekilde Jang (2017) Birleşik Krallık'ta yaptığı çalışmada kişilerin bir etnik restoranı ziyaret etme motivasyonları ile seyahat etme niyetleri arasındaki ilişkiyi incelemiş, "insanların ikamet ettikleri ülkede farklı kültürlere ait yemekleri denediklerinde, etnik yiyecekler ve kültürlere karşı daha olumlu bir tutum sergileyecekleri ve yemeği beğendiklerinde, sonunda gıdanın menşe ülkesini ziyaret edecekleri" olasılığını araştırmıştır. Jang, yeni bir şey deneyimleme ve diğer kültürler hakkında bilgi elde etme isteğinin müşterilerin bir ülkeye seyahat etme niyetini açıkladığı sonucuna ulaşmıştır.

Nogaylar

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, s. 9)'a göre Türk tarihinde Nogay sözüyle ilk olarak Altınordu devletinde karşılaşmıştır. 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, s. 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 Türkleri geçmişten bugüne dek dillerini, dinlerini, kültürlerini, örf ve adetlerini sürdüren bir Türk boyudur (Akbaba, 2015). Nogayların, günümüzde büyük bir kısmı Kuzey Kafkasya'da ve Dağıstan'da yaşadığından bir Kafkas halkı zannedilse de etnik ve kültürel olarak bir "Kafkas halkı" değillerdir. Ana vatanları İdil Irmağının doğusudur ve 200 yıl içerisinde Kafkasya'ya yerleştirilmişlerdir (Tavkul, 2003). Bir Türk topluluğu olan Nogayların, bir kısmı da Romanya, Kırım, Köstence, Kazakistan ve Türkiye gibi bölgelerde yaşamlarını sürdürmektedir. Bu coğrafyalarda Kafkasya'ya göre daha az sayıda kişi bulunmaktadır (Taşçı, 2018).

Kırım Savaşı ile birlikte Nogay Türkleri açısından birçok üzücü olay yaşanmıştır. Savaş esnasında Osmanlı Devleti'nin yanında yer alan Nogaylar, savaşın sonrasında Rus Çarlığı tarafından sürgün edilmişlerdir. Bu olayların ardından Osmanlı Devletinden

yardım isteyen Nogaylar yerleştirilmek amacıyla Rumeli, Anadolu ve Suriye'deki vilayetlere gönderilmişlerdir (Bayraktar, 2008, s. 45).

Günümüzde Nogay Türkleri Ankara'nın Şereflikoçhisar ilçesindeki Akin, Doğan kaya ve Şeker köylerinde; Konya'nın Kulu ilçesindeki Ağılbaşı, Boğazören, Kırkkuyu ve Seyitahmetli köylerinde ve Balıkesir, Adana, Gaziantep, Eskişehir, Afyonkarahisar ve Bursa'da yaşamaktadır (Kızıldağ, 2017).

Nogay Türkleri Konya'nın Kulu İlçesi'ne bağlı olan Ağılbaşı (Mandıra) ve Boğazören (Köstengil) köylerine 1860'lı senelerin başlarında yerleştiği, Kırkkuyu köyünün ise Nogaylar tarafından 1860'ların ilk yarısı içinde kurulduğu ortaya çıkmıştır (Kırımlı, 2011). *Seydametli* şeklinde ifade edilen Seyit Ahmetli köyünün ise 1884-1887 yıllarında Seyit ve Ahmet adındaki kardeşlerin köyün günümüzde bulunduğu yere gelip arazisini ve suyunu çok beğenip bu köye yerleşmek istemesi sonucu kurulduğu söylenmektedir (Şavk, 2013, s. 329).

Yöntem

Nitel araştırma yönteminin kullanıldığı 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). Görüşmeler, ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Görüşmeler ortalama 30-50 dakika sürmüştür. Yapılan bu görüşmelere katılan kişiler metin içerisinde K1, K2 vb. şeklinde kısaltmalarla gösterilmiştir. 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).

Bulgular

Araştırmaya Katılanların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

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

Tablo 1: 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	Kırkkuşu	İlkokul	Evli	22.12.2020
K5	Songül Kaya	1977	Şereflikoçhisar	İlkokul	Evli	22.12.2020
K6	Yadigar Özcan	1963	Kırkkuşu	İlkokul	Evli	22.12.2020
K7	Saniye Eryiğit	1959	Köstengil	İlkokul	Evli	22.12.2020
K8	Kerime Özbek	1962	Kırkkuşu	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	Nezakat 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 Kırkkuşu'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.

Nogayların Yemek Kültürüne Yönelik Bulgular

1.Nogay Kültüründe Yemeğin Anlamı

Nogaylarda, Atalarından günümüze kadar ulaşan yemek; aileleri, akrabaları bir araya getiren sosyalleşme aracı olarak görülmektedir. Bunun yanı sıra yemek kavramı Nogaylarda, misafire ikramda bulunmak ve misafirperverlik ile eş anlamlı olarak görülmektedir. Bu durum, K15, K3 ve K14 tarafından aşağıdaki şekilde ifade edilmektedir:

"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 siarıyla 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).

2.Yaşanılan Coğrafya

Anadolu'ya göç eden Nogayların büyük bir kısmı Tuz Gölü ve civarına yerleştirilmiştir. K3 bu durumu şu şekilde açıklamaktadır:

“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 (İsteddiğiniz 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 bizinkiler Ankara, Konya ve Tuz Gölü civarına yerleştirilmiş çoğunlukla.”(K3).

3.Temel Gıda Ürünleri

Eskiden özellikle koyun, kuzu, at eti tüketilmiş, kış mevsiminde tüketme amacıyla bir-iki yaşına gelmiş, soğumluk (kesilecek) atlar yetiştirilmiştir. Kafkasya'da yaşayan Nogaylar' da at eti tüketimi halen devam etmekle birlikte, Anadolu'daki Nogaylar' da at yetiştiriciliği yapılmadığından 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.

Süt, yoğurt, peynir, çökelek, tereyağı, ağız gibi süt ürünlerini tüketmişlerdir. Önceleri tüketilen kırmızı, günümüzde tüketilmemektedir. K3 bu durumu aşağıdaki şekilde ifade etmektedir:

“Dedelerimiz eskiden kırmızı içermiş. Bizim köy 1860'da kurulmuş. O zamanlar kırmızı içilirmiş.”(K3).

4. Yemek Kültürü

Tahıl-Baklagil

Yarma buğday, bulgur ve nohut, fasulye, mercimek tüketilir.

Sebze- Meyve

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

Baharatlar

Nogay mutfağında karabiber, pul biber, kırmızıbiber, tuz, kimyon, nane, kekik gibi baharatlar yaygın olarak kullanılmaktadır.

Nogay Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Nogaylarda evin dışında yemeklerin yapıldığı "aşene" adı verilen ayrı bir mutfak bulunmaktadır. Şöyün kazan, sac, fırın, köy ocağı, şömüş (kepçe), şolpu(kevgir), ayak(tas), tepşek(tabak), meşrepe(su bardağı), Ağaş kasık, tuygiş(havan), eleken (hamur yoğrulan tekne), şöyün taba (tunç tava), tavşanayağı(hamur işlerini yağlamada kullanılan araç), köy tandırı mutfaklarda kullanılan araç gereçlerdendir. Bakır tencereler, bakır siniler, döküm kazanlar, çinko tencereler, alüminyum kazanlar, güveç kazanlar önceleri yaygın olarak kullanılırken günümüzde kullanımı azalmıştır. Günümüzde çelikten yapılan mutfak araç gereçleri kullanılmaktadır.



Şekil 1: Aşene (Kişisel arşiv)



Şekil 2: Aşenin içi (Kişisel arşiv)



Şekil 3: Köy fırını (Kişisel arşiv)



Şekil 4: Köy tandırı (Kişisel arşiv)



Şekil 5: Şöyün kazan (Kişisel arşiv)



Şekil 7: Ayak (Kişisel arşiv)



Şekil 6: Tepşek (Kişisel arşiv)



Şekil 8: Şöyün taba (Kişisel arşiv)

Nogay Mutfağındaki Pişirme Teknikleri

Göç ettikleri dönemin başında pişirme gereçleri olmadığından yerin altına kuyu kazılıp yiyecekler burada pişirilmiştir. Sonraları yemekler, tezek üzerinde, tandırda pişirilmiştir.

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

Yiyecek Saklama (Muhafaza) Yöntemleri

Yiyecekleri geçmişten günümüze kadar çeşitli yöntemlerle muhafaza etmişlerdir. Geçmişte; gıdaları muhafaza etmek için; kurutma, tütsüleme; pişirip kuyularda, tenekelerde saklama gibi farklı yöntemler uygulamışlardır.

Nogay Yemekleri

Çorbalar

Bılamık Çorbası (K18,K21)

Malzemeler:

Hamuru için; Yarım kg un, 2 yumurta, Tuz, Su. Çorbası için; Tavuk, Tuz

Yapılışı

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



Şekil 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

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



Şekil 10: Oğmaç çorbası (Kişisel arşiv)

Sorpa (K3)

Malzemeler: Hindi, tavuk, koyun, kuzu veya dana eti, karabiber, kırmızıbiber, nane

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



Şekil 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

Yapılışı: Un, yumurta, tuz, su yoğrulur. Kulak memesinden biraz sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Hamur bezelere ayrılır. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur kare kare kesildikten sonra kesilen karelerin iki ucu birbirine katlanır. Kemikli et tencerede haşlanır. Et suyu süzülür ve şekil verilmiş hamurlar daha sonra et suyunda haşlanır. 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).



Şekil 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.

Yapılışı: Un, yumurta, tuz, su yoğrulur. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Bezelere ayrılır. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamura çay bardağı ile keserek şekil verilir. İç harcı için rendelenmiş soğan, kıyma, karabiber, pul biber karıştırılır. Şekil verilen hamurlara iç harcı konularak yarım ay şeklinde kapatılır. Su içinde haşlanır. Suyu süzildükten sonra, sarımsaklı yoğurt ve tereyağı ile servis edilir.



Şekil 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.

Yapılışı: Un, yumurta, tuz, su yoğrulur. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Bezelere ayrılır. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur küçük kareler şeklinde kesilir. İç harcı; rendelenmiş soğan, kıyma, karabiber, pul biber karıştırılarak hazırlanır. Şekil verilen hamurlara iç harcı konulur. Hamurun kenarları birbirine doğru kapatılır. Su içinde haşlanır. Sulu olarak servis edilir. İsteğe göre üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı eklenir.



Şekil 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.

Yapılışı: Un, yumurta, tuz, su karıştırılarak yoğrulur, kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur dinlendirilir. Bezelere ayrılır. Bezeler oklava yardımı ile açılır. Açılan hamur orta büyüklükte kareler şeklinde kesilir. İç harcı için çökelek peyniri, ince doğranmış soğan, tuz, kırmızıbiber, karabiber karıştırılır. Şekil verilen hamurlara iç harcı konulur. Hamurun karşılıklı iki köşesi birleştirilerek üçgen şekli verilir. 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.

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



Şekil 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

Yapılışı: İç harcı için; küp küp doğranmış soğan sıvıyağda kavrulur. Kuşbaşı et eklenerek kavrulur. Salça eklenir. Küp küp doğranmış patates eklenir. Kavrulur. Hamuru için; un, su, tuz yoğrulur. Dinlendirilir. Hamur bezelere ayrılır. Bezeler 2 şer 2 şer kat açılır. Açıldıktan sonra araları yağlanır. 4 e katlanır. Tepsiye bir tane alt hamur yerleştirilir. İç harcı konulup üstüne hamuru kapatılır. 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).



Şekil 16: 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.

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



Şekil 17: Çiğ börek (Kişisel arşiv)

Gözleme (K1)

Malzemeler: 1 kg un, tuz, yeteri kadar su, 250 gr lor peyniri, pul biber

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



Şekil 18: Gözleme (Kişisel arşiv)

Sac Börek (K1)

Malzemeler: 1 kg un, tuz, yeteri kadar su, 250 gr lor peyniri, pul biber

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



Şekil 19: Sacbörek (Kişisel arşiv)

Kalakay (K16)

Malzemeler: 1 kg un, tuz, su

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



Şekil 20: 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

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

Maylı Kalakay (K21)

Malzemeler: 1 kg un, 1 çay kaşığı maya(isteğe göre), tuz, yeteri kadar su, sıvıyağ

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

Lokum (K18)

Malzemeler: 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

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



Şekil 21: Lokum (Kişisel arşiv)

Bavursak (K18)

Malzemeler: 1 kg un, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı maya, yeteri kadar su, kızartmak için; sıvıyağ

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



Şekil 22: 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

Yapılışı: Maya ılık suda 1 tatlı kaşığı şekerle çözüldürülür. Un, maya, tuz, yoğurt, su yoğrulur. Kulak memesi kıvamından biraz yumuşak kıvamda bir hamur elde edilir. Yoğrulan hamur 45 dakika mayalandırılır. 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. 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. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırında pişirilir. Fırından çıkınca üzerine nemli bir bez örtterek 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

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



Şekil 23: Mamelek (Kişisel arşiv)

Aside (K20)

Malzemeler: 3 yemek kaşığı un, 1 su bardağı pekmez, 2 su bardağı su

Yapılışı: Un kavrulduktan sonra elenir. Tencerenin içine pekmez ve su dökülür. Un azar azar eklenerek çırpılır. Karıştırılarak pişirilir. Kıvamı koyulaşınca ocağın altı kapatılır. Servis için tabağa konulur. İsteğe göre üzerine eritilmiş tereyağı dökülür.



Şekil 24: Aside (Kişisel arşiv)

Saraylı (Sarı Burma) (K2)

Malzemeler: 1 yumurta, yarım çay bardağı sıvıyağ, yarım çay bardağı süt, yarım çay bardağı yoğurt, bir fiske tuz, 1 yemek kaşığı sirke, 1 paket kabartma tozu, un, cevi, 3 su bardağı şeker, 3 su bardağı su, 1-2 damla limon suyu, nişasta

Yapılışı: Yumurta, sıvıyağ, süt, yoğurt, tuz, sirke, kabartma tozu, un eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulup dinlendirilir. Hamur bezelere ayrılır. Nişasta ve un ile incecik açılır. Açılan iki hamurun arası sıvı yağ ve eritilmiş tereyağı ile yağlanır, dövülmüş ceviz serpilir, üst üste getirilir, rulo şekli verilir. Fırın tepsisine ortasından başlanarak yuvarlanarak konulur. Üzerinde kuru kalan kısımlar fırça ile yağlanır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Şerbeti için şeker ve su kaynatılır, limon suyu eklenir. Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuyan şerbet dökülür.



Şekil 25: 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

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



Şekil 26: Baklava (Kişisel arşiv)

İncir Tatlısı (K2)

Malzemeler: Yarım kg incir, yarım çay bardağı şeker, 250 gr kaymak

Yapılışı: İncirler 4'e bölünür. Üzerini geçecek kadar su eklenir. Suyu kaynayıp azalınca yarım çay bardağı şeker eklenir. İyice kaynayıp koyu kıvam aldıktan sonra kaymak eklenir.



Şekil 27: İncir tatlısı (Kişisel arşiv)

İçecekler

Nogay Çay (K6)

Malzemeler: 3-4 yemek kaşığı çay, süt, tuz, karabiber, su

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



Şekil 28: 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

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



Şekil 29: Yoğurtlu torta (Kişisel arşiv)

Sütlü Torta (K20)

Malzemeler: 1 yumurta, 500 gr süt, 2-3 yemek kaşığı un, tuz

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



Şekil 30: Sütlü torta (Kişisel arşiv)

Sızık (K18)

Malzemeler: 1 kg kuyruk yağı

Yapılışı: Kuyruk yağı ince ince doğranır. Tencerede rengi pembeleşinceye kadar kavrulur. Yağı çıktıktan sonra sızık kevgirle alınarak yağı süzdürülür. (İsteğe göre yufka içine konulup yenilebilir. Tuz, karabiber, kırmızıbiber eklenerek sac böreklerine iç harc olarak da konulabilmektedir.)

Sonuç ve Öneriler

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.

- 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 artırılabilceği 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 içeceği olan Nogay çayının 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

- 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.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G.(2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Alpargu, M. (2007). *Nogaylar*. Değişim Yayınları.
- 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.
- Bayraktar, H. (2008). Kırım Savaşı Sonrası Adana Eyaleti' ne Yapılan Nogay Göç ve İskânları (1859-1861). *Bilig*, (45), 45-72.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J. ve Mak, A. H. N. (2010). Food Preferences of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 37, 989- 1011.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Balıkesir Üniversitesi
- 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.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık.
- 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 İn 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
- Karagöz, A.H.(2019). *Yerel Restoranların Turist Deneyimine Etkisi*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Karasar, N.(1995), *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. 3A Araştırma Eğitim Danışmanlık.
- Kaşlı, M., Cankül D., Köz N.E. ve Ekici A. (2015). 'Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kırımlı, H. (2011). *Türkiye'deki Kırım Tatar ve Nogay Köy Yerleşim Yerleri*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Kızıldağ, H. S. (2017). *Şereflikoçhisar-Kulu Yöresi Nogay Ağzı (Giriş-İnceleme-Metin-Seçme Sözlük-Ekler)*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İnönü Üniversitesi.
- 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.
- Nisari A.M. (2018). *Ziyaretçilerin Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Analizi: Çeşme Örneği*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi.

- Nogay, S. (1997). *Nogay Türkleri*. Özel Baskı.
- Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. 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.
- Santich B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *Journal of Hospitality Management*, 23,15–24
- 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.
- Şavk, Ç.Ü. (2013). Türkiye Nogayları Üzerine Gözlemler ve Tespitler. *Tehlikedeki Diller Dergisi*, 2(2), 326-337.
- Taşçı, S. N. (2018). *Oğuz-Kıpçak Dil Etkileşimi: Türkiye Nogaycası Örneği (Ses ve Biçim Bilgisi)*. [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.
- Tavkul, U. (2003). Kafkasya'daki Nogay Tatarlarının Etno-Politik Durumları Üzerine Sosyolojik Bir Analiz. *Kırım Dergisi*, 11 (41-44), s. 38-46.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *Spss Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Detay Yayıncılık.

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: Yadigar 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