

KARAÇAY TÜRKLERİ VE YEMEK KÜLTÜRLERİ *Karachay Turks and Food Cultures*

* Yılmaz SEÇİM
** Metehan KAYA



doi.org/10.32958/gastoria.667194

Yayın Bilgileri

Kabul tarihi: 10.02.2020

Yayın tarihi: 31.03.2020

Yazar Bilgileri

ORCID:

* 0000-0002-9112-7650

** 0000-0003-0193-7121

Email:

* yilmazsecim@gmail.com

** metehankaya100@gmail.com

ÖZET

Toplumlar yaşadıkları coğrafyanın özellikleri ve ihtiyaçları çerçevesinde zaman içerisinde bir yemek kültürü oluşturmaktadır. Zaman içinde oluşan kültürel etkinlikler, etnik grupların öz benliklerini meydana getirmektedir. Bu kültürel özellikleri koruyan etnik gruplar yaşamlarını uzun süre sürdürebilmektedir. Kültürel özelliklerini koruyamayan topluluklar ise yok olmaktadır. Coğrafya, bir yemek kültürünün oluşumunda rol alacağı gibi bir toplumun geleceğinde de belirleyici olabilmektedir. Tarih boyunca göçün en büyük sebepleri coğrafya ve savaşlar olmuştur. Yaşadığı yerden başka bölgelere göç eden toplulukların kültürel özelliklerini korumaları zorlaşmaktadır. Bu çalışmada birbirini takip eden göç durumlarına maruz kalan Karaçay Türklerinin yemek kültürlerini kayıt altına almak ve konu ile ilgili ilerleyen dönemlerde yapılacak çalışmalara ışık tutmak amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden mülakat, gözlem ve grup odak teknikleri kullanılmıştır. Çalışma Konya il merkezi ve tamamı Karaçay göçmeni olan Sarayönü ilçesine bağlı Başhüyük köyünde ikamet eden Karaçay Türkleri ile görüşmeler yapılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda Karaçay Türklerine ait yemek kültürü belirlenerek kayıt altına alınmıştır. Karaçay Türklerinin göç etmelerinin üzerinden uzun bir zaman geçmesine rağmen kültürlerini korudukları ve yeni nesillere aktarma konusunda başarılı oldukları görülmüştür. Fakat yemek kültürlerini tanıtmada konusunda sıkıntı çektikleri saptanarak bu konu özelinde öneriler geliştirilmiştir

Anahtar Kelimeler: *Karaçay Türkleri, yemek kültürü, göç, gastronomi, etnik mutfak.*

ABSTRACT

Societies create a food culture in time within the framework of the characteristics and needs of the geography they live in. Cultural activities that occur over time create the identity of ethnic groups. Although ethnic groups that maintain these cultural characteristics survive, communities that fail to do so disappear. Geography can play a role in the formation of a food culture, as well as determining the future of a society. Geography and wars have been the main causes of migration throughout history. It is difficult for communities that migrate to other regions from where they live to maintain their cultural characteristics. In this study, it is aimed to record the food culture of Karachay Turks who are exposed to successive migration situations and to shed light on the studies to be done in the future. Interview, observation and group focus techniques were used in the study. The study was conducted with interviews with Karaçay Turks living in Başhüyük village of Sarayönü district of Konya province and all Karaçay immigrants. As a result of this study, the food culture of Karachay Turks was determined and recorded. Although it has been a long time since the migration of Karachay Turks, they have been successful in preserving their culture and transferring it to new generations. However, it was determined that they had difficulties in introducing food cultures and recommendations were developed on this subject.

Keywords: *Karachay Turks, food culture, migration, gastronomy, ethnic cuisine*



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

GİRİŞ

Zaman olgusu tarihsel süreç içerisinde incelendiğinde toplulukların gerek yaşadığı coğrafya gerekse edindikleri sosyal yapı neticesinde birçok farklı kültürle karşı karşıya kaldığı görülmektedir. Toplulukların oluşturduğu kültürel birikimler, bir başka deyişle topluluğu oluşturan bireylerin sergilediği tutum ve davranışlardır. Duyguların, düşüncelerin, davranışların zamanla öğrenilen kalıplar haline gelmesi ve bireyin bir hareketi sergilerken bu kalıplar içerisinde kalması o toplumun kültürel sınırlarını göstermektedir (Nirun vd., 1990: 255). Yaşadığı coğrafyanın yapısı ve tarihsel süreçteki yeri bir toplumun kültürel unsurlarını çeşitlendirmesinde ve özgün kılmasındaki en büyük etkidir. Çevresinde bulunan diğer toplumlara olan ilişkisinin önemi de yaşamını sürdürdüğü coğrafya ile doğrudan ilgili olduğu için bu konu özelinde oldukça etkili olmaktadır (Araz, 1994: 93).

Kültür içerisinde birçok alt boyutu barındıran genel bir kavramdır. Gastronomi alanının bir unsuru olarak yemek kültürü de bu alt boyutlardan biridir. Yemek gerek birey gerekse toplum bazında birçok etkileyici unsuru olan kültürel bir kavramdır. Yaşamın devamlılığı için gerekli olan yemek yeme olgusu insanı bu eylemle iç içe bir şekilde büyüme zorunda bırakmaktadır. Bu nedenle gerek yaşadığı coğrafya gerekse etrafında büyüdüğü toplum bireyin yemek kültürünü belirlemektedir (Çetin, 2006: 108). Yaşam içerisindeki çeşitlilik yemek kültürü üzerinde doğrudan belirleyici bir unsur olduğu için toplumun göçebe ya da yerleşik bir hayat idame ettirmesi oluşan yemek kültüründe çok önemlidir (Beşirli, 2010: 161-162).

Coğrafyanın yemek ve gelişim üzerine etkisi yadsınamaz bir gerçeklik olarak tanımlanmaktadır. İbn-i Haldun Mukaddimesinde yemek kültürünün yani diğer bir deyişle beslenmenin insanların bedeni, davranışları, olaylara verdiği reaksiyonlar ve duyu durumları gibi birçok unsur üzerinde doğrudan etkili olduğunu belirtmiştir. Verimsiz ovalarda yaşayan halkların daha sert yapılı ve doğal etkenlere karşı güçlü olması, buna karşın düzlük ve verimli ovalardaki insanların daha sakin, sağlıklı beslenmiş ve neşeli olmaları, şehirde yaşayan insanların ise daha ince yapılı, doğal olaylardan çabuk etkilenmesi ve stresli olmasını, beslenme alışkanlıklarına bağlamakta ve eserinde bu konuya çokça değinmektedir (Uludağ, 1988: 271-272).

Göçebe bir yaşam sürmenin yanı sıra yerleşik hayata geçmiş toplulukların savaşlar, coğrafi etkenler vb. sebeplerle göç etmesi sonucu kültürel özelliklerini yaşatmada büyük sorunlar yaşadığı görülmektedir. Savaş nedeniyle göç eden topluluklara bakıldığında en önemli olaylardan biri Kafkasya'dan göçe maruz bırakılan topluluklar olduğu görülmektedir (Habiçoğlu, 1993: 67). Araştırmada ele alınan Karaçay Türkleri, Kafkasya bölgesinde oluşan savaş durumu sonucunda zorunlu veya istemli bir şekilde göç durumuyla karşı karşıya kalmıştır. Yapılan literatür taramasında Karaçay Türklerinin kendilerine has önemli bir kültüre sahip olduğu kültürün alt başlıklarından olan yemek kültürlerinin ise hayli geliştiği görülmüştür. Göçe tabi tutulan Karaçay Türklerinin yemek kültürlerini ve bu kültüre etken nedenleri inceleyerek, kayıt altına almak araştırmanın önemini ifade etmektedir. Araştırmanın problemi göç durumunu yaşayan Karaçay Türklerinin Türkiye'ye yerleşen kesimin yemek kültürlerini ne ölçüde korumayı başardıklarını saptamak ve unutulmaya yüz tutan yemek kültürlerini literatürde güncel hale getirmektir.



KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kafkasya Bölgesi ve Göç Durumu

Kafkasya günümüzde Gürcistan sınırları ve kuzey doğusu diyarında Türkiye ile sınır komşusu olan Ahıska diyarı Çıldır bölgesinde Çoruh çayı ile başlayıp Meshet ve Cehavet sıradağları boyunca yer alan ve Borçalı'ya kadar uzanan bölgedir (Bayraktar, 1999: 8).

Kafkasya bölgesi insan hayatının devamlılığı bakımından oldukça zorlayıcı birçok coğrafi unsura sahiptir. Bu zorlukların bir getirisi olarak tarihsel süreçte fazla yıpranmamış olan bu topraklar yer altı ve yer üstü kaynakları bakımından bir hayli zengindir. Bulduğu konum itibarıyla değişik zaman zarflarında birçok etnik topluluğa ev sahipliği yapmıştır. Bu toplulukların yaşayış biçimleri ve birbirleriyle olan etkileşimleri de Kafkasya bölgesinin fiziki şeklini ve yaşam durumunu etkisi altına almıştır (Berje, 1999: 9). Yapılan bir çalışmada ulaşılan bilgiye göre Yunan tarihçi Strabon, Kafkasya düzlüklerinde ve dağlarındaki kavimlerin sayısının 70 kadar olduğunu ve bu kavimlerin birbirinden bağımsız birbirlerinin dilini bile bilmeden müstakil olarak yaşadığını belirtmiştir. Strabon ayrıca bu bölgede konuşulan 300'e yakın dilin bulunduğunu ve Romalıların bu coğrafyadaki işlerini 130 tercüman görevlendirerek sürdürdüğünü belirtmiştir (Karataş, 2014: 526).

Kafkasya bölgesi denildiğinde akla yanlış bir şekilde Çerkes (Adige) toplulukları gelmektedir. Bölge halklarının içinde en büyük çoğunluğa sahip olsalar da bunun yanı sıra Ahıska Türkleri, Abazalar, Karaçay Türkleri, Malkarlar, Osetya Türkleri, Çeçen-İnguş, Dağıstan Türkleri, Kumuklar ve Nogay Türkleri de diğer büyük etnik gruplar olarak kayda geçmekte ve tarihsel süreçte bölgede söz sahibi olduğu görülmektedir (Baddeley, 1995: 23; Tavkul, 2007: 12-13).

Tarihsel süreç içerisinde Kafkasya bölgesine hâkim olmak amacıyla birçok savaş yapılmış, fakat bölgeye tek başına hâkim olabilecek bir etnik grup olmamıştır. 18. Yüzyıldan sonra bölge üzerinde hâkimiyet kurma çabalarına giren Rusya bu çabasını 19. Yüzyıl itibarı ile büyük ölçüde sağlamıştır. Kırım Savaşı'nda alınan yenilginin üzerine dönemin Rus Çarı II. Alexander bir telafi ve intikam anlayışı çerçevesinde bölgeye sayı ve teknoloji unsurları bakımından üstün duruma geçmek için yoğunlaşmıştır (Efe, 2002: 70). Bütün üstünlüklerine rağmen İmam Şamil Doğu ve Orta Kafkasya'da bulunan kabileleri ve toplulukları bir amaç altında birleştirerek 1834'den 1859 yılına kadar bölgeyi savunmuştur (İşıltan, 1979: 473). Fakat Rusların bölgedeki yıkıcı üstünlüğü, İmam Şamil'in önderliğinde alınan bütün büyük başarılarla rağmen bölgeyi kuşatma altına alan 250.000'in üzerinde Rus askerinin de sayı olarak ezici fazlalığı yüzünden önlenememiştir (Habiçoğlu, 1993: 58).

Ardı ardına alınan yenilgiler ve bölgede çoğalan Rus nüfusu neticesinde Kafkasya toplulukları gördükleri zulümler dolayısıyla birer birer göç etmek zorunda kalmış veya zorunlu göçe tabi tutulmuştur (Temizkan, 2007: 1). Büyük Çerkes toplulukları Beleneyler ve Kabardeyler'in teslim olmalarının ardından bölgede zorunlu göç hareketleri başlatılmıştır. Nogay ve Ahıska Türklerinin başını çektiği bu zorunlu göç durumuna Rus kaynaklarında Karaçay Türklerinin de maruz kaldığı belirtilmektedir (Özbek, 1991: 128-151).



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

YÖNTEM

Araştırma Karaçay Türkeri'nin kültürel özellikleri, yaşadıkları tarihler sorunlar ve yemek kültürleri üzerine kurulmuştur. Karaçay Türkleri yemek kültürü ve yemekli gelenekleri üzerine detaylı bir inceleme yapılmıştır. İnceleme birbirinden bağımsız zaman zarflarında birebir şahıslar ile mülakat, yerinde gözlem ve grup odak teknikleri kullanılarak yapılmıştır. Tamamı nitel yürütülmüş ve başlangıç bölümlerinde genel durum ve tanımlar ardından kültürel özellikler, gelenekler ve yemek kültürleri kavramsal çerçevede ele alınmıştır. Göçe tabi tutulan Karaçay Türklerinin öz benlikleri ve kültürleri sohbet halinde geniş çaplı sorularla mülakat edilmiştir. Konya ilinde yürütülen çalışmada merkez ilçelerinde (Selçuklu, Karatay, Meram) yaşayan bazı Karaçaylı ailelerle görüşülmüştür. Konu özelinde Osmanlı zamanında iskân edilen Sarayönü ilçesine bağlı tamamı Karaçay göçmeni olan Başhüyük köyünde de grup odak şeklinde sorulan sorulara yanıtlar alınarak kaydedilmiştir. Yapılan görüşmeler ve literatür incelemeleri belli başlıklar altında toplanmış ve kaynak kişilerden alınan cevaplar anlam bütünlüğü açısından akademik bir dille yazılmıştır. Konu kapsamında dergi, kitap, sempozyum kitapçıkları ve tezler üzerinde kaynak araştırmaları yapılarak ulaşılan bilgiler derlenmiş ve 15 kişi ile görüşme yapılmıştır. Ulaşılan kişilerin, Karaçay kökenli topluluğun önde gelen isimleri arasında seçilmiştir. Önde gelen kişilerin seçiminde hala Karaçay kültürünü yaşatan, topluluk sivil toplum kuruluşlarına üye ve hala dili konuşabilen kişiler önde gelen kişiler olarak listelenmiştir.

BULGULAR

Karaçay Türkleri maruz kaldıkları göçlere rağmen birçok kültürel geleneklerini ve yemek çeşitliliğini korumayı başarmıştır. Fakat göç ettikleri yerin coğrafi ve toplumsal yapısı ile elde bulunan imkânlar doğrultusunda yemek kültürlerinde bazı değişimlerin olduğu görülmektedir. Türkiye'ye göç eden Karaçay Türklerinin yemek kültürleri - adetleri ile bazı yemeklerinin günümüzde kullanılan, uyarlanan reçeteleri ve üretim teknikleri kaynak şahıslar ile görüşmeler vasıtasıyla saptanmış ve kayıt altına alınmıştır.

Karaçay Türkleri

Karaçay Türkleri günümüzde yoğun olarak Rusya Federasyonu'na bağlı Karaçay-Çerkes Özerk Cumhuriyeti'nde yaşamaktadırlar. Özerk Devletin içerisinde kendi yaşadıkları sınırları çizen ve kendilerini Çerkezlerden ayrı tutan Karaçay Türkleri bu bölgeye 'Karaçay Muhtar Ülkesi' adını vermiştir. Bu özerk cumhuriyet 12.1.1922'de Çerkez-Karaçay ortaklığında kurulmuş 1926 yılında Karaçay Türklerine 'Muhtar Ülke' durumu verilmiştir. Teberdi ve Doud ırmaklarının döküldüğü Kuban nehri bu ülke sınırları içerisinde. Çevresi 8,3 bin kilometre kare olan Karaçay Muhtar Ülkesi güneyde Kafkas Dağları batıda Elbrus ve Abhaz Alpleri, doğuda Kabarday-Balkar Muhtar Ülkesi, kuzey doğuda Ter bölgesi, kuzey batıda Çerkes Milli ve Armavir Bölgeleri tam batıda ise Maykop'a konuşlanmış vaziyettedir (Çağatay, 2018: 277-278).

Karaçayların tarihi net olarak bilinmese de bu konu hakkında Çağatay'ın 2018 yılında yaptığı bir çalışmada ulaştığı kaynak olan Bolşaya Sovetskaya Ensiklopediya 1937, cilt 31'deki Karaçay maddesinde; etnik olarak birçok farklı yerden gelen halk kitleleri olup Kafkasya bölgesinin Türk nüfusuyla etkileşime geçerek Türkleştiği belirtilmektedir. 16. yüzyıl başlarında bölgeye gelip başta Çerkez, Kabardey ve Nogaylar ile mücadele edip



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

1733 yılında bölgede bulunan Elbrus Dağının eteklerine yerleşmişlerdir. Son olarak kaynakta 1828 yılında Rus Çarlığı'nın Karaçay bölgesine General Emmanuel komutasında bir kuvveti yönlendirerek halkın Rus Çarlığına ilhakını istemiştir. Bu esarete çok uzun yıllar mücadele ederek teslim olmayan Karaçay Türkleri 1835-1837, 1845-1846, 1853-1855 isyanlarını çıkartarak büyük yankı uyandırmışlardır. Son olarak 1873 yılında Karaçayların büyük bir bölümünü zorunlu bir şekilde Türkiye topraklarına göç ettirilmiştir (Çağatay, 2018).

Kuzey Kafkasya'nın çok uluslu etnik yapısı ve dil çeşitliliği içerisinde öz benliğini ve asil kimliğini korumaya çalışan Karaçay Türklerinin adı kurucuları olan liderleri 'Karça' isminden gelmektedir (Kaşay, 1992: 10). 18. Yüzyılın ortalarından itibaren 1907 senesine kadar belirli aralıklarla göç dalgaları yaşanmasının temel sebepleri siyasi, dini, sosyal, ekonomik ve toplumsal gibi nedenler başta olmak üzere birçok unsuru vardır. Hasavka Savaşı'nın 1828 yılında patlak vermesi ve Rusların Karaçay'ı işgalinin ardından küçük bir grup Kars iline geçmek suretiyle Türkiye sınırlarına giriş yapmış fakat zaman içerisinde sayılarının azlığı ve sosyo-ekonomik durum itibarıyla İstanbul, Ankara gibi büyük şehirlere göç ederek öz benliklerini kaybetmişlerdir (Yılmaz, 2000: 25).

Karaçay Türkleri günümüz dünyasında çoğunlukla Rusya Federasyonu'na topraklarında bulunan Karaçay Muhtar Ülkesi, Karaçay-Çerkes ve Kabardin-Balkar Özerk Cumhuriyetinde yaşamakta olup bu bölgede iki yüz bin kadar nüfusa sahip olduğu bilinmektedir. Kazakistan, Türkmenistan, Özbekistan gibi Türki Cumhuriyetlerde yirmi bin, ABD'de beş bin, Suriye- Irak bölgesinde iki bin ve Türkiye'de yirmi beş bin Karaçay Türkünün yaşadığı tahmin edilmektedir (Günay, 2017: 110).

Türkiye'de Tavkul'un (2007)'de yaptığı bir çalışmaya göre Konya / Sarayönü: Başhüyük, Ankara / Gölbaşı: Yağlıpınar, Eskişehir / Sivrihisar: Yakapınar (Ertuğrul), Eskişehir / Çifteler: Belpınar, Eskişehir / Han: Yazılıkaya, Eskişehir / Han: Kilisa (Gökçeyayla), Eskişehir / Han: Agasar (Akhisar), Afyon / İncehisar: Doğlat, Kayseri / Pınarbaşı: Eğrisöğüt, Tokat / Reşadiye: Çilehane, Tokat / Sulusaray: Arpacı Karaçay, Sivas / Yıldızeli: Emirler beldelerinde Karaçay ve Malkar Türklerinin yaşadığı bilinmektedir.

1905 yılında zamanın Osmanlı Padişahı II. Abdülhamit tarafından Konya ili Sarayönü İlçesine 7 kilometre uzaklıktaki araziye iskân edilen ve burada konuşlanması sağlanan Karaçay Türklerinin bir kolu hala burada varlığını devam ettirmektedir. Arazideki yerleşim yerinin planı bizzat Padişah II. Abdülhamit tarafından Osmanlı Hilali şeklinde çizilip bu planla inşa edilmiştir. Osmanlı Sultan'ının gösterdiği bu özveriden ötürü kasaba sakinleri bu köye 'Ümran-ı Hamidye' (Abdülhamid'in imar ettiği yer) adını vermişlerdir. Cumhuriyetin ilanı ile yakınında bulunan Höyükten esinlenerek Başhüyük adını alan kasaba 2009 yılında yapılan nüfus sayımları neticesinde 2000 nüfusun altına düşmesi sonucu tekrar köy haline gelmiştir (Karataş, 2015).

Karaçay Türkleri Yemek Kültürü

Karaçay Türkleri de diğer Kafkas toplulukları gibi geniş ve büyük aileler halinde yaşamaktadır. Bir kazandan pişen yemeğin birliğinde toplanan Karaçay aileleri için 'Ulu Üy' yani büyük ev içerisinde olan 'ocak' çok önemli bir özelliğe sahiptir. Bir arada yaşayan ailenin birliği, dirliği ve bereketinin bir simgesi olarak görülür (Toygur ve Berkok, 1994).



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

Tavkul (1993) yapmış olduğu bir çalışma da Karaçay Türklerinde beslenme kültürü açısından statü farklılıklarını değerlendirmiştir. Çalışmasında Karaçay toplumunda Ulu Üyür (geniş aile) adıyla anılan aile yapısının yemekleri bir kazanda pişer ve bu yemekler Ulu Üy'de (Büyük Ev) yenirdi. Ailenin evlenmiş bireyleri kendi Otov'larında (Otağ, küçük ev) yalnız yemek yemezler gerek hazırlık gerek yemek kısmında hep beraber olurlardı. Yemeğe önce Uyür Tamada (Evin en büyük kişisi) ve yaşça büyük erkekler, daha sonra kadınlar ve çocuklar yerd. Yemek esnasında etin yumuşak kısmı Uyür Tamada'ya ikram edilirdi. Anne evi ve evin ocağının muhafazasını yapan ve hep başında bekleyen biri olarak onur duyulan bir mertebede yer alırdı. Uyür Biyçe (Evin hanımı) yemeklere ait her konuda tek karar mercii konumundadır. Uyür biyçenin izni veya onayı olmadan gelinler ve kızlar suyoluna dâhil gidememektedir. (Tavkul, 1993: 307)

Küçükler yemeklerini büyüklerle beraber yiyemez ve yaşlılar yemeği ilk önce yer âdeti bütün Kafkasya topluluklarında olduğu gibi Karaçaylarda da gözlemlenmektedir. Diğer Türk topluluklarında da rastlanan 'Gelinlik etmek' geleneği bu toplumda da varlığını devam ettirmektedir. Gelinlik etmek, evlenip koca evine taşınan gelinin kocasının akrabalarıyla yani aile büyükleriyle aynı sofrada yemek yememesidir. Çocukların başında onlarla beraber yemeğe katılan gelinlere has bu gelenek günümüzde küçülen Karaçay ailelerinde yavaşta olsa yerini hep beraber yenen büyük sofralara bırakmaktadır (Tuncay, 2015: 201).

Büyük savaşlardan çıkan ve asimilasyon tutumlarından kaynaklı siyasi nedenlerin bir getirisi olarak göçe maruz kalan Karaçay Türkleri gelenek ve görenekleri yaşatma hususunda oldukça temkinlidir. Gerek balkan ve Kurtuluş savaşları gerekse Kafkasya'da girdikleri savaşlar neticesinde nüfusu azalan Karaçay Türklerinde çocuk çok önemli bir olgudur. Bunun üzerine çocuklarla ilgili bazı özel günler hala yaşatılmakta ve öz kimliğini devam ettirmektedir. Bunlardan bazıları çocuğun doğumunda kurban kesmek, saçını ilk defa kesilen çocuk için ikramlar sunmak, ilk dişini çıkarma ikramları ve ilk yürüme ikramları gibi özel günler aileler arasında devam etmektedir (KŞ1, 2019).

Mirza, A. (KŞ1, 2019), bu özel günlerde genelde Karakay ve Carkoy gibi yemekler ikram edildiği bunun yanı sıra bulgur aşısı ve ev yapımı birçok ikramlıklar verildiğini belirtmiştir.

Karaçay Türklerinin ekonomik yapısı genellikle hayvancılığa dayanmaktadır. Ayrıca, tarım ve avcılıkta geçim kaynakları arasında yer almaktadır. Genellikle yaşadıkları coğrafyalarda koyun yetiştiriciliğinde bulunmuşlardır. Bu nedenle 'Karaçay Koyunu' ismi ile adlandırılan besili ve zorlu şartlara uygun bir koyun cinsi bulunmaktadır (KŞ2, 2019). Karaçay mutfak kültüründe hayvanın eti ve hemen hemen bütün organları ziyan edilmeden kullanılmaktadır. Bu da yemek kültürüne çeşitlilik katmıştır.

Bütün Kafkasya yöresinde ve hatta Türk boylarında olduğu gibi Karaçaylarda misafirperverlik oldukça önemlidir. Eve bir misafir geldiği zaman varsa koyunların sütünden elde edilen yoğurt ile ayran yapılır ve ikram edilirdi. Eğer misafir önemli biriyse hayvan kesilirdi. Yemekler kadınlar tarafından hazırlanır ve kurulmuş olan sofraya yakında bulunan birkaç büyük de davet edilirdi. Ev sahibi yemeğe misafirlerle aynı anda başlamaz öncelikle onların ihtiyaçlarını görür ve misafire koyunun en değerli ve lezzetli yeri sayılan kürek kemiği yani 'cavorun' kısmını ikram ederdi. Yemekten sonra edilen sohbetlerde misafir evin sahibi ile beraber tör (evin başköşesi) de otururdu. Misafir evden ayrılırken yanına kesilen hayvanın etinden verilmesi de makbul durumlardan biridir (KŞ2, 2019).



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

Karaçay Türklerinin bahar bayramları kapsamında kutladıkları en önemli törenlerden biri Gollü Bayramı'dır. Toprak ve tarımla ilgili en eski kutlama ve kutsama bayramlarından biridir. Bu törende törene katılan yöre halkı sayıları yettiğince dokuz-on civarında iç içe geçmiş halkalar halinde kol kola girmektedirler. Bu halkaların tam ortasında köyün en yaşlı ismi elinde bir boza ya da şerbet kıvamında şıra ile dua etmekte ve diğerleri de ona eşlik etmektedir. Yine bahar bayramlarının en bilineni olan Nevruz yani baharın gelişinin kutlamalarında ise civar köyler, kasabalar kutlamalara çağırılmakta ve her evde yumurta pişmektedir. Yumurta bir canlının, can veren ürünü olduğu için doğurganlığı ve toprağın yaratıcılığını ifade etmektedir. Bunun yanı sıra peynirli ve patatesli börekler yapılmaktadır (Malkonduyev, 1995: 109).

Karaçay ailelerinde bir cenaze olduğu zaman, o sene cenaze çıkan haneler Nevruz zamanı geldiği kabul edilen gece 'Çök' adlı çok eski bir âdeti yerine getirmektedirler. Bu gelenekte evde bulunan herkes oturarak dua etmekte ve 'İrna' isimli mısır ya da buğdaydan yapılmış yemeği yemektir. Gece ise herhangi bir içecek içilmez ve yemek yenmez yalnızca tahıl veya sebzelerden yapılan çorba tüketilir. Gecenin sonunda ise 'Beğene' isimli bir içecek sunulmaktadır (Samanov, 1995: 196-197).

Karaçay Türklerinde evlilik olgusu kutsal bir merteye olarak ve gurur duyulan bir yapı olarak görülmektedir. Karaçay Türklerinde düğün kelimesinin karşılığı 'toy' kelimesidir. Evleneceklerin aileleri meydanda büyük bir toy kurarak bunu kutlamaktadırlar. Gençler düğünde kızlar ve erkekler karşılıklı olarak ama ayrı ayrı yöresel oyunlarını oynamakta ve böylece birbirlerini görmekte beğenmektedirler. Karaçay toylarında çalgı aleti olarak akordeon ve davul çalınmakta ve tutulan ritimler eşliğinde oyunlar icra edilmektedir (KŞ3, 2019). Toy kurulduğunda dışarıdan katılanlar ve kız tarafının misafirleri için patatesli ve peynirli hıçın adlı börekler yapılır ve ikram edilir. Başhüyük köyündeki Karaçay toylarında Konya halkının da etkisi ile düğün pilavı dökülmekte ve helva yapılmaktadır. Bunun yanı sıra muhakkak koyun kesilmekte ve çevrilmektedir (KŞ4, 2019).

Karaçayların Bazı Yemekleri

Hıçın

Karaçay Türklerinin en meşhur yemeklerinin başında Hıçın gelmektedir. Kafkas coğrafyasının birleşik ve yakın düzeni birbirine benzer yemeklerin farklı isimlerle anılmasına sebep olmuştur. Hıçın yemeği, 'fiççin', 'pıççın', 'hıççın' ve 'hicin' adlarıyla anılmaktadır (KŞ5, 2019). Hıçın bir hamur yemeği olup çoğu yerde börek olarak anılsa da günümüzde Karaçaylı gençlerin 'Karaçay Pizzası' tanımlamasıyla yabancılara kolayca tarif ettiği bir yemektir (KŞ6, 2019). Hıçın kartof ya da diğer bir yöresel deyişle kartop (patates), et ve peynirden yapılabilmektedir. Fırında, yağda ve ocakta pişirilebilen hıçın yemeğinin ağırlıkla misafir geldiğinde yapılmaktadır (KŞ5, 2019).

Et Hıçın

Hıçın böreğinin etli halidir. Karaçay Türklerinin vazgeçilmez ve en bilinen yemeklerinden biridir. Her mevsim rahatlıkla yapılan et hıçın böreği diğer hıçın türlerinden farklı olarak yağda kızartılmaz, fırın hatta varsa taş fırında yapılır. Bu pişirme şekli içerik itibarıyla en makbul olanıdır. Geçmişte koyun ve kuzu etleriyle yapılmıştır. Günümüzde Türkiye ve diğer ülkelere göç eden Karaçaylar tarafından dana eti ile de yapılmaktadır (KŞ7, 2019).



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

Dana veya koyun eti iyice dövülür. Bıçak arası dövülen et kıyma kıvamına geldiği zaman soğan doğranır ve eklenir, ardından sarımsaklar dövülerek kıymaya ilave edilir. Pul biber, tuz, kırmızıbiber, tuz ilave edilir. En son Karaçay Türklerinin 'gin' adını verdiği dağ kekiği eklenir. Su ve un ilave edilerek yoğun kıvamlı bir iç elde edilir. Un, su ve tuz ile sert bir hamur yoğrulur. Burada verilen suyun soğuk olması önemlidir. Yoğurulan hamur kolay yoğurulması için 15-20 dakika dinlendirilir. İki ince yufka açılıp, bir tanesi yağlanan tepsiye serilir ve gerdirilerek tepsinin her yeri kaplanır burada hamurun açılmaması, delinmemesi önemlidir. Delinirse etin yağı dışarı kaçacağı için pişmesi güzel olmayacaktır. Ardından bu yufkanın üzerine yapılan iç dökülüp, her yere homojen dağıtılır. Tercihe göre tereyağı veya margarin parça parça eklenir. Bu işlem etin pişerken sert düşmemesi için yapılmaktadır. Ardından diğer yufka üzerine kapatılarak, iki hamur birbirine meç edilerek bir kapak yapılır ve kapağın ortası delinip, küçük bir yuvarlak açılır. Bunun sebebi ise hamurun şekilsiz pişmemesi ve etin daha iyi pişmesi içindir. Fırında yufkanın üstü piştikten sonra bir ince hamur daha ilave edilir ki kapak yapılan hamur et pişene kadar fırında yanmasın. Yaklaşık 200 derece de 1-1,5 saat pişirilir ve servise hazır hale getirilir (KŞ8, 2019).

Hakkı Batırbek (KŞ9), et hıçının sadece koyun etinden olması gerektiğini belirtmiştir. Bunun nedeni olarak ise eskiden gelen misafirleri ağırlamak için koyun kesildiğini ve bu koyunun taze etleriyle bu yemeğin yapıldığını bildirmiştir (KŞ9, 2019).



Resim 1. Et Hıçın Kapatılmış hali



Resim 2. Et Hıçın

Gardoş Hıçın

Hıçın yemeğinin patates ve peynirle yapılanı olarak bilinmekte ve Karaçay Türklerinin hemen hemen hepsinin evlerinde yaptığı bir yemektir. Fırında pişirilebileceği gibi ocakta ve yağda yapılan çeşitleri de mevcuttur. Genelde kış aylarında yapılan bu yemekte eskiden sobaların kuzine gözlerinde pişirilse de günümüzde en yaygın hali derin yağda kızartmaktır (KŞ10, 2019).

Gardoş Hıçın böreğinin yapımında genelde beyaz patatesler seçilir. Bunun sebebi ise ezildiğinde un renginde kalmasıdır. Seçilen patatesler haşlanır, peynir, pul biber, kırmızıbiber, tuz ve gin (dağ kekiği) ile bir iç hazırlanır. Haşlanan patatesler un gibi ezilerek bu harcın içine eklenir ve elde edilen iç küçük bezeler haline getirilir. Daha sonra un, su, tuz ve mayadan bir mayalı hamur elde edilir. Maya konulduğu için burada et



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

hiçından farklı olarak hamur sıcak su ile yapılır ve 2-3 saat dinlenmeye alınır. Ardından iç malzemesinden yapılan bezelerden biraz daha büyük halde bezelere bölünen hamur el yordamı ile ortası açılarak iç beze içine konur. Kapatılıp tekrar yoğrulur ve yeni bir hamur elde edilmiş olur. Bu yeni hamur oklava ile açılarak derin yağda kızartılır ve servise hazır hale getirilir (KŞ11, 2019).

Nimet Yazar (KŞ10) eğer gardoş hiçin fırında ya da ocakta yapılacaksa piştikten sonra kenarlarının kesilip ortasına tereyağı konularak servis edilmesi gerektiğini bildirmiştir (KŞ10, 2019).



Resim 3. Gardoş Hiçin yağda kızartma hali



Resim 4. Gardoş Hiçin fırında pişmiş hali

Cörme

Bereketin öne çıktığı ve hiçbir şeyin boşa gitmediği Karaçay mutfak kültüründe hayvanlarında etlerinin haricinde bağırsak, karın, ciğer, dil gibi yerleri muhakkak değerlendirilirdi. Cörme de bu değerlendirme sonucu ortaya çıkmış bir yemektir. Aslında Anadolu yemek kültüründe önemli bir yeri olan kokoreç yemeğinin çok daha uzun süre dayanan bir türevi olarak görülebilir. Hayvanın karnı alınıp iyice temizlendikten sonra yağlı bağırsaklar da aynı işleme tabi tutulur önce yıkanır ve süzülür ardından parçalanır ve karnın içine konur. Karın yuvarlanıp bir silindir elde edilir bol bol tuzlanarak iple sarılır. Bir çaputa ya da tahta sopaya dizilen Cörme sobanın arkasında bir haftada, güneşte ise 10 günde kurumaktadır. Kışın sucuk niyetine kesilip yenmektedir (KŞ12, 2019).



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA



Resim 5. Cörme



Resim 6. Cörme sarılmış hali

Sohta

Sohta geçmişten günümüze taze kesilen ya da taze alınan hayvan bağırsakları ile yapılan dolma türü bir yemektir. Anadolu coğrafyasında ‘mumbar’ ya da ‘bumbar’ adıyla anılsa da Karaçay Türklerinde uzun yıllardır yapılıp, yenilmektedir. Koyunuyla nam salmış olan Karaçaylar yeni bir hayvan kestikleri zaman muhakkak sohta dolmasını yapmaktadır. Koyun ciğeri ince ince dövülür, küçük küçük doğranan soğanlar, pul biber, kırmızıbiber, gin (dağ kekiği) ve tuz, dövülmüş sarımsaklar, ince bulgur ve su ile cıvık bir iç yapılır. Bağırsakların (mide, küçük karın, kalın bağırsak) ağzı açılıp içine dizilir ve doldurulduktan sonra başı iple dikilir. Dikildikten sonra yağlanmış kaynar suyun içine konur. Bu işlemin sebebi etin kendini çekmesi ve sohtanın yayvanlaşmaması içindir. Piştikten sonra çıkarılır ve servise hazır hale getirilir (KŞ13, 2019).

Şükran Bağcı (KŞ12) Sohta ikram sırasında aile büyüklerinin olduğu sofraya bütün şekilde götürülür ve uyür tamada (aile reisi) ve uyür biyçe (evin hanımı) ile ailenin yaşça büyüklerine sunulurdu. Hangisinin mide hangisinin bağırsak olduğunu gören büyüklerin seçtikleri Sohta türü kendi tabağında bölünürdü. Eğer misafir sayıca çok ise uzun bağırsaklar doldurularak herkese yetecek kadar yapılıp, Manda yoğurdu ile de beraber servis edilir (KŞ12, 2019).



Resim 7. Hayvan Bağırsağı



Resim 8. İç yağ ve yağlı bağırsak



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA



Resim 9. Koyun Ciğeri



Resim 10. Sıcak suya atılmış Sohta



Resim 11. Sohta Dolması



Resim 12. Sohta Dolması

Irna (Kak)

Irna ya da bir diğer deyişle ‘Kak’ yemeği yapımı aşamasında birkaç farklı tekniğin emeğini isteyen ve aslında merkezinde bir çorba yanlarında Kafkas yöresine ait olan ‘papa yemeği’ ve onun üstünde haşlanmış tavuklarla servis edilen bir yemektir (KŞ14, 2019).

İlk kısımda Anadolu mutfağıyla birebir benzerlik gösteren un çorbası yapılır. Bir tencere de ısıtılan yağda un rengi hafif dönene kadar kavrulup üzerine soğuk su ilave edilerek kavrulan un açılır. Sonra ılık su ile miktarı arttırılan çorbaya pul biber, kırmızıbiber, tuz ve gin (dağ kekiği) ilave edilip, çorba kaynatılır. Ardından yine bir tencerede su ve tuz kaynatılıp, mısır unu yavaş yavaş ilave edilerek çırpılır ve bulamaç halini alana kadar bu işlem devam eder. Papası da hazır olan yemeğin son aşaması tavuğu haşlamak ve didiklemektir. Sunum aşamasında papa bir tabağa ortası çukur olacak şekilde konur. Ortası yanardağ gibi şekil verilip açılan bu kısma çorba ilave edilir. En son aşama da haşlanıp didilen tavuklar papanın üzerine eklenir ve sonrasında Irna yemeği servise hazır hale gelmiş olur (KŞ15, 2019).

Samanov 1995 yılında yapmış olduğu bir çalışma da ulaştığı kanyak kişi ile yaptığı görüşme sonucu, Irna yemeğinin Karaçay Türklerinde eğer bir hanede o sene cenaze çıkmışsa gelen ilk nevruz zamanı büyük aile halkının evde ‘çök’ adlı bir âdeti



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

gerçekleştirerek bu yemeği yediğini ve giden kişiyi anarak dualar ettiğini söylemiştir (Samanov, 1995: 196-197).

Rasim Mehmedoğlu (KŞ14) ise bu yemeğin genelde akraba ziyaretlerinde ve normal zaman dilimlerinde yapıldığını, cenazeleri takiben yapılmadığını belirtmiştir (KŞ14, 2019).



Resim 13. Irna (Kak) Yemeği

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Karaçay Türklerinin tarihi, sosyal yaşam kültürü ve mutfak kültürüne dair yapılan bu çalışmada görülmektedir ki 18. Yüzyıl başlarından beri yakın veya uzak mesafe tanımsızın sürgüne gönderilmişlerdir. Günümüzde başta Türkiye olmak üzere Amerika, Suriye, Irak, Kazakistan, Özbekistan, Türkmenistan ve diğer Türki Cumhuriyetler olmak üzere birçok farklı coğrafya da yaşamlarını devam ettirmektedirler. Ayrıca şuan Kuzey Kafkasya'da bulunan Rusya Federasyonu'na bağlı Karaçay-Çerkes Özerk Devletinin içerisinde Karaçay Muhtar Ülkesi adında bir ülkeleri bulunmakta ve ata topraklarının bir kısmını içinde barındırarak anayurt özlemlerini gidermektedirler.

Birçok yere farklı zamanlarda sürülen, göç eden veya göç etmek zorunda kalan Karaçay Türkleri gittikleri bu yörelerde kültürlerini koruma noktasında büyük bir başarı göstermişler ve kültürlerine dair hemen hemen çoğu şeyi yeni ve genç kuşaklara aktarmışlardır. Fakat göç ettikleri coğrafyaların gerek iklim gerekse toplumsal yaşamının elverişliliği açısından kültürel anlamda değişikliklere maruz kaldıkları görülmektedir. Etrafındaki diğer toplumlara entegre olan Karaçay Türklerinin mutfak kültürlerinin bu sebepten saflığını muhafaza etmesinin zor olduğu görülmektedir. Bu nedenle kültürel unsurların yanı sıra öne çıkan ve belli bir tarihe sahip olan, tüm Karaçaylar tarafından bilinen gastronomik ürünlerinin neler olduğunu saptamak gerekmektedir.

Bir yemeğin belirli bir tarihe sahip olması için sürekli tekrar edilen bir yapıda bulunması gerekir. Bu bağlamda Karaçay Türklerinin düğün, cenaze, misafir kabulü gibi sürekli tekrar eden sosyal durumlarda yaptıkları yemekleri tarihi hikâyeleri ile beraber direkt kaynak kişilerinden alınarak açıklanmıştır. Bu yemeklerin geçmişten günümüze yapılışında çok büyük değişimlerin olmadığı diğer literatür çalışmalarıyla karşılaştırılarak görülmüştür. Bu yemeklerin tarihi ve yapılış yeri ile beraber yeni nesillere aktarılması hususunda bir sıkıntı yaşanmadığı kaynak kişiler ile görüşülerek belirlenmiştir. Fakat konu



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

olduğu çevre toplumlara yemeklerini tanıtmada sıkıntı yaşandığı görülmektedir. Yine yemeklerin tarihi ve yapılışı hususunda yeterli literatür ve kamu çalışması olmaması da bir sorun olarak belirlenmiştir.

Düğün etkinliklerinde çaldıkları çalgılar ve oynadıkları oyunların yeni nesillere aktarımı hususunda herhangi bir sıkıntı yaşanmadığı ve bu durumun anayurt Karaçay Muhtar Ülkesi bazında da desteklenerek, devamlılığının sağlandığı gözlemlenmiştir.

Karaçay dilinin ve dininin de Karaçay Türklerinin büyükleri vasıtası ile korunduğu ve bu hususta dernekleşme çalışmalarının önemli olduğu görülmüştür.

Bu kültürel simgelerin çoğunun genç nesillere de aktarıldığı ve böyle devam ederek korunacağı birçok aile ile yapılan görüşmeler sonucu öngörülmektedir. Tarihi savaşlar ve ardından gelen göç durumları Karaçay etnik kökenine sahip insanları yıpratırsa da İslamiyet’inde etkisi ile yaşamın kutsal olduğu inancının kaybedilmediği ve hala eski hoşgörünün, misafirperverliğinin devam ettiği görülmüştür. Karaçay Türklerinin maruz kaldıkları göç dalgası neticesinde dünyanın birçok yerinde yaşadıkları uyum sorununun Türkiye’de daha az olduğu görülmektedir.

Karaçay Türklerinin sürekliliği hala devam eden ve yaşatılmaya çalışılan yemek kültürleri ilgili kamu organlarınca gerek belediyeler gerekse il valilikleri tarafından düzenlenecek organizasyonlar vasıtası ile desteklenip, Türk halkına tanıtılmalıdır. Düzenlenen bu organizasyonlar aracılığı ile yemeklerin birçoğu elektronik ortamda kayıt altına alınacak ve böylece elektronik ortamın gücü kullanılarak genç nesillerin bu kültürü tanınması, Karaçay Türklerinin yemek kültürünün de kamu elektronik ortamında kayıt altında tutulması sağlanmış olacaktır.

Karaçay Türklerinin yemekleri daha çok literatür çalışması yapılarak derinlemesine incelenmelidir. Böylece hem güncel kalacak hem de bu yemeklerin tescillenmesi çalışmalarına ön ayak olacaktır. Bu konu üzerine seminer, sempozyum ve çalıştayların düzenlenmesi yeni yetişen gastronomi camiası içinde akademik anlamda önem taşımaktadır.

Karaçay Türklerinin kültürel yapısı çeşitli aktiviteler yapılması turizm alanında da yeni bir Pazar açacaktır. Çalışmada açıklanan ve içeriği anlatılan Hıçın, Et Hıçın, Gardoş Hıçın, Cörme, Sohta, İrna gibi Karaçay yemekleri otel ve restoran menülerine girmesi açısından farklı çalışmalar yapılarak değerlendirilmelidir. Bu konu özelinde üniversitelerin Karaçay yemeklerini içeren yemek yarışmaları yapmaları da tanıtıcı olacaktır. Türk kültürü olarak ele alınmalı ve yabancılaştırılması uygulaması terk edilmelidir. Karaçay Türklerinin kendi benliklerini yansıtacakları işletmelerin açılması için gerekli kamu organları ile destek sağlanmalı ve bu destek yenileri için öncülük edecek nitelikte devamlılık sağlanmalıdır.



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

KAYNAKÇA

- Araz, Nezihe, (1994) 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz, Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yayıncılığı, İstanbul, ss. 93.
- Bayraktar, Rasim, (1999). Ahıska, 21. Yüzyılda İnsanlık Dramı, İzmir, ss.8.
- Baddeley, J. F. (1995). *Rusların Kafkasya'yu İşgali ve Şeyh Şamil* (çev. Sedat Özden), Kayahan Yayınları, İstanbul.
- Berje, A. Kafkasyalı Dağ Kavimlerinin Kısa Tasviri, (Çev. Murat Papşu), Tiflis 1856, Kafkas Derneği Yayınları, 1999.
- Berkok, N. ve Toygar, K. (1994). *Kuzey Kafkas Mutfak Kültürü Ve Yemekleri*, Ankara: Birlik Matbaacılık.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), ss.159-169.
- Çağatay, S. (2018). Karaçay'ca Bir kaç Metin. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 9(3).
- Çağatay, S. (2018). 'Karaçay' maddesi, Bolşaya Sovetskaya Ensiklopediya 1937, cilt 31, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, ss.277
- Çetin, A. (2006), "Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış", *Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık Yıl 18. sayı.72. s-107-117.*
- Efe, F. (2002). *Şeyh Şamil'in 100 Mektubu*, Şule Yayınları, İstanbul, ss.70.
- Dilber Kanşay: *Karaçay-Malkar Halkının Birinci Kültür Festivali Üstüne*, Ankara, ss.10.
- Günay, A. (2017). Karaçay-Malkar Türkçesinin Kendine Has Özellikleri Ve KIPÇAKıpçak Lehçeleri Arasındaki Yeri. *Journal of International Social Research*, 10(53), ss.109-114.
- Habiçoğlu, B. (1993). *Kafkasya'dan Anadolu'ya Göçler*, Nart Yayıncılık, İstanbul, ss.58-67.
- Işıltan, F. (1979). "Şeyh Şâmil", *İslâm Ansiklopedisi*, C:XI, İstanbul, ss.468-474.
- Karataş, Ö. (2014). Karaçay Türkleri'nin Kafkasya'dan Anadolu'ya Göçleri. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 29(2), 525-538.
- Karataş, Ö. (2015). Kafkasya'dan Anadolu'ya Bir Karaçay Köyü: Konya-Başhüyük. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 8(16), 425-440.
- Malkonduyev, H. (1995). "Karaçay-Malkar Türklerinde Nevruz Bayramı", *Türk Kültüründe Nevruz Uluslararası Bilgi Şöleni (Sempozyumu) Bildirileri*. Ankara, ss.109.
- Nirun, N.Özönder, M. Cihat, (1990) "Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Görenekler, Gelenekler", *Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler*, AKM Yayıncılık, Ankara, s:255.
- Özbek, B. (1991). *Çerkes Tarihi Kronolojisi*, Ankara, ss.128-151.



Karaçay Türkleri ve Yemek Kültürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

- Samanov, İ. (1995). “Kafkasyalı Karaçay-Malkar Türklerinin Halk Takviminde Yeni Yıl.Türk Kültüründe Nevruz Uluslararası Bilgi Şöleni [Sempozyumu] Bildirileri. Ankara, ss.196.-197.
- Tavkul, U. (2007). *Kafkasya Gerçeği*, Selenge Yayınları, İstanbul, ss.12-13.
- Tavkul, U. (1993). *Kafkas Dağlılarında Hayat ve Kültür Karaçay-Malkar Türklerinde Sosyo-Ekonomik Yapı ve Değişme Üzerine Bir inceleme*, İstanbul, ss.305.
- Temizkan, A. (2007). “*Kafkasya Muhacirlerinin Denizli’de İskânı*”, *Uluslararası Denizli ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildirileri*, Pamukkale Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü, Denizli, ss.1.
- Tuncay, A. Ç. I. K. (2015). Halk Rivayetlerine Ve Osmanlı Belgelerine Göre Karaçay Malkar Türkleri’nin Anadolu’ya Göçleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 8(16), 193-206.
- Uludağ, S. (1988). *İbn-i Haldun Mukaddime*, Yayına Hazırlayan: Süleyman Uludağ, Dergâh Yayınları, İstanbul, ss.271-272.
- Yılmaz, N. (2000). “Türkiye’de Yaşayan Karaçaylılar”. Eskişehir: *Birleşik Kafkasya Dergisi*, Ocak-Şubat-Mart 2000, S:21, s.25-30.

Kaynak Kişiler

- KŞ1** Mirza, Ayşe (2019). Karaçay Türklerinin özel günlerine dair sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 57 yaşında Karaçay göçmeni, Meram, Konya.
- KŞ2** Mirza, Hakkı (2019). Karaçay Türklerinin geçim kaynaklarına dair sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 61 yaşında Karaçay göçmeni, Meram, Konya.
- KŞ3** Bağcı, İbrahim (2019). Karaçay Türklerinin düğün geleneklerine dair sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 38 yaşında Karaçay göçmeni, Başhüyük, Konya.
- KŞ4** Bağcı, Ahmet (2019). Karaçay Türklerinin düğün yemeklerine dair sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 41 yaşında Karaçay göçmeni, Başhüyük, Konya.
- KŞ5** Batırbek, Zeliha (2019). Hıçın yemeği hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 31 yaşında Karaçay göçmeni, Başhüyük, Konya.
- KŞ6** Batırbek, Furkan (2019). Hıçın yemeği hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 27 yaşında Karaçay göçmeni, Selçuklu, Konya.
- KŞ7** Batırbek, Ayşe (2019). Et Hıçın yemeği hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 48 yaşında Karaçay göçmeni, Selçuklu, Konya.
- KŞ8** Batırbek, Nida (2019). Et Hıçın yemeği ve yapılışı hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 69 yaşında Karaçay göçmen, Selçuklu, Konya.
- KŞ9** Batırbek, Hakkı (2019). Et Hıçın yemeği hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 51 yaşında Karaçay göçmeni, Selçuklu, Konya.
- KŞ10** Yazar, Nimet (2019). Gardoş Hıçın yemeği hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 54 yaşında Karaçay gelini, Meram, Konya.



Karaçay Türkleri ve Yemek Kùltürleri
Yılmaz SEÇİM, Metehan KAYA

- KŞ11** Yazar, Ayşe (2019). Gardoş Hıçın yemeği hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 73 yaşında Karaçay göçmeni, Meram, Konya.
- KŞ12** Bağcı, şükran (2019). Cörme ve sohta hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 53 yaşında Karatay göçmeni, Başhüyük, Konya.
- KŞ13** Bağcı, şahide (2019). Sohta yemeği hakkında sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 42 yaşında Karatay göçmeni, Başhüyük, Konya.
- KŞ14** Mehmedoğlu, Rasim (2019). Irna yemeğinin yapılışı ve hikâyesine dair sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 57 yaşında Karaçay göçmeni, Meram, Konya.
- KŞ15** Mehmedoğlu, Gülara (2019). Irna yemeğinin yapılışı ve hikâyesine dair sorulan sorulara verdiği yanıtlardan aktarılmıştır. 51 yaşında Karaçay göçmeni, Meram, Konya.