



Semih Babatürk

Dr. Öğr. Gör., Kırgız-Türkiye Manas Üniversitesi/ Yabancı Diller Yüksekokulu, Bişkek/Kırgızistan
Dr. Lecturer, Kyrgyz-Turkish Manas University/ High School of Foreign Languages
Bishkek/Kyrgyzstan

<https://orcid.org/0000-0002-6778-4204> - <https://ror.org/04frf8n21>

Atıf/Citation: Babatürk, Semih. 2025. Şor Türklerinin Yemek Kültürü ile İlgili Sözvarlığının İncelenmesi. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, Özel Sayı - Yemek, 187-202.
<https://doi.org/10.33692/avrasyad.1780018>

Makale Bilgisi / Article Information

Yayın Türü / Publication Type:	Araştırma Makalesi/Research Article
Geliş Tarihi /Received:	16.05.2025
Kabul Tarihi/Accepted:	26.06.2025
Yayın Tarihi/Published:	15.10.2025

ŞOR TÜRKLERİNİN YEMEK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ SÖZVARLIĞININ İNCELENMESİ

Öz

Bir toplumda yemekler ve yemeklerle ilgili sözvarlığı halka ve topluma has kültürün somutlaşmış hali olduğundan mutfak ve mutfak kültürü ile ilgili araştırmalar birçok saklı kültürel bilginin ortaya çıkarılmasını sağlamaktadır. Geleneksel yemekler ve içecekler ile bunlara ait sözvarlığı aracılığıyla insanların yüzyıllar önceki beslenme alışkanlıkları, yaşam tarzları, günlük hayatları, uğraşları ile ilgili bilgiler ediniriz. Günümüzde küreselleşme nedeniyle insanların tükettikleri gıda maddeleri ve yemek hazırlama şekilleri dünyanın dört bir yanında benzerlik göstermektedir. Geleneksel mutfaklar ise toplumlara ait özel ve farklı özellikler taşıdıkları için bu kültürün yeni nesillere aktarılması açısından önemli faydalar sağlamaktadır. Şor Türklerinin geleneksel mutfakları da kendine has yemekler ve içeceklerle hem kültürel hem de temel Türkçe söz varlığı açısından önemli özellikler taşımaktadır.

Geleneksel mutfak ile ilgili söz varlığı araştırmaları akraba halklar ve diller arasındaki ortaklıkları, benzerlikleri ve farklılıkları tespit etmeye yarar. Dolayısıyla Şor Türklerinin mutfak terminolojisinin dil açısından incelenmesi, ortak Türk söz varlığını ve Şor Türkçesinin Rusçadan ne kadar etkilendiğini belirleme açısından önem taşımaktadır. Araştırmada belge taraması, betimsel ve karşılaştırmalı analiz yöntemleri kullanılmıştır. Araştırmada Şor Türklerinin mutfak kültürü ile ilgili söz varlığı ortaya konulmuş, bu sözcükler diğer Türk lehçeleriyle karşılaştırılmış ve başka dillerden alıntılananlar belirtilmiştir. Çalışma ile Şor Türklerinin geçmişten günümüze yemek kültürü ve yemek kültürüyle ilgili söz varlığı tespit edilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Şor Türkleri, Şor Türkçesi, yemek kültürü, söz varlığı, geleneksel mutfak





ANALYSIS OF THE VOCABULARY OF SHOR TURKS RELATED TO FOOD CULTURE

Abstract

Food embodies a society's culture and culinary studies uncover rich cultural information. Traditional dishes, beverages, and their associated vocabulary reveal people's eating habits, daily lives, and occupations from centuries past. Although globalization has standardized many ingredients and cooking methods worldwide, traditional cuisines preserve unique characteristics that are passed down through generations. The traditional cuisine of Shor Turks, with its distinctive dishes and drinks, offers valuable data on both cultural practices and core Turkic vocabulary.

Researching culinary terminology helps identify shared features among related peoples and languages. Consequently, analyzing Shor Turks culinary terms help us to determine the common Turkic roots and highlights the extent of Russian on Shor Turkic culinary vocabulary. This study employs document analysis alongside descriptive and comparative analysis methods. We compiled the vocabulary of Shor Turk food-culture related terms, compared them with equivalents in other Turkic dialects, and identified borrowings from other languages. The findings illuminate the food culture of the Shor Turks and their specialized vocabulary.

Keywords: Shor Turks, Shor Turkic, food culture, vocabulary, traditional cuisine

Giriş

Şor Türkleri, Sibirya'nın güneyinde, Dağlık Şorya olarak adlandırılan Rusya Federasyonu'na bağlı Kemerevo bölgesinde yaşamakta olan bir Türk halkıdır. Tarihsel olarak bu bölge, Orta Asya ile Sibirya'nın kesişim noktası olarak göç yollarının ve kültürel etkileşimlerin merkezi olmuştur. Şor Türkleri yaşadıkları coğrafya nedeniyle tarih boyunca çeşitli topluluklarla etkileşime girmişlerdir.

Şor Türkleri önceleri göçebe bir hayat tarzı sürmüşlerdir. Günümüzde nüfusları on beş binin altına düşmüş olan Şor Türklerinin dilleri de yok olma sürecindedir. Özellikle köyden kente göç, bu yok olma sürecini hızlandırmıştır. Genellikle gençler Dağlık Şorya'nın güneyinden (Mrassu ve Kondoma ırmaklarının üst tarafları) kuzey tarafında bulunan şehirlere (Miski, Mejdureçensk, Osinniki, Novokuznetsk) ve kısmen Kondoma Irmağı havzasında bulunan kasabalara (Taştagol, Şalım, Şeregeş, Spassk, Kaz, Mundibaş, Temir-Tau) göç etmişlerdir (Babatürk, 2022: 198). Halen birkaç köy ve kasabada varlıklarını devam ettirmeye çalışmaktadırlar. Tarihsel süreç içerisinde çeşitli topluluklar ile etkileşimler onların kültürel kimliklerini şekillendirmiştir. Önceleri Moğol İmparatorluğu'nun etkisi altında kalan bu halk sonraki yüzyıllarda Rus İmparatorluğu'nun genişlemesine paralel olarak da kültürel ve sosyal değişimlere maruz kalmıştır. Coğrafi konumları olarak Şor Türkleri, zengin doğal kaynaklarla, ormanlarla ve sulak tarım arazileri ile çevrili bölgelere sahiptir. Bu durum onların yaşam tarzını da etkilemiştir.





Şor Türklerinin Yemek Kültürü ile İlgili Sözvarlığının İncelenmesi

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). Günümüzde Şor Türkleri, geleneksel yaşam tarzlarını korumaya çalışırken aynı zamanda modernleşme süreçleri ile de karşı karşıya gelmektedirler. Sibiry'a'nın zengin doğası, ormanda yaşayan hayvanlar ve su yolları bu halkın geleneksel beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü üzerinde önemli bir etki oluşturmuştur. İklim koşulları, tarım ve hayvancılık uygulamalarını da belirleyici hale getirirken yerel iktisadi yapıları da şekillendirmiştir. Şor Türklerinin yemek kültürü, geçmişle günümüz arasında bir köprü kurmakta tarihsel konumunun yanı sıra doğal çevresi ile de dinamik bir ilişki içinde varlığını sürdürmektedir. Bu açıdan Şor Türklerinin tarihi ve coğrafi konumları onların yemek kültürü ve bu kültürle ilgili söz varlığının temelini oluşturan unsurlardandır.

Yemek Kültürüne Genel Bakış

Her milletin kendine özgü kültürel özellikleri bulunmaktadır. Bu kültürel öğelerden biri de mutfak kültürüdür. Bir ülkenin beslenme biçimi aslında orada yaşayanların yaşam tarzı, ekonomik düzeyi, tarihi geçmişi gibi pek çok etkene bağlıdır. Yemek kültürü bir milletin damak zevkini ortaya koyduğu gibi o milletin sosyo-kültürel yapısı hakkında da bilgi vermektedir (Özen Eratalay, 2019: 11-34). Toplumların kültür ve kimliklerini yansıtan önemli bir unsuru da yemeklerdir (Bostanci, 2024: 39-53). Yemek kültürü, bir halkın manevî kültürünün somut nesnelere yansımasıdır. Çünkü insanların yedikleri ve içtikleri o halkın inançları, gelenek görenekleri, uğraşları vs. hakkında birçok bilgi verebilir.

189

Yemek kültürü, bir toplumun tarihi, coğrafyası, sosyal yapısı ve gelenekleriyle iç içe geçmiş bir unsurdur. Yemek, bir toplumun tarihinden coğrafyasına, inanç sistemlerinden sosyal etkileşimlerine kadar pek çok faktörden etkilenir. Bu etkileşimler, toplumların yemek alışkanlıklarını şekillendirirken aynı zamanda kimlik ve kültür oluşturma sürecine de katkıda bulunur (Macit ve Kıran, 2024: 97-106). Türkler tarih boyunca geniş bir coğrafyada konargöçer hayat sürmüşlerdir. Yaşanılan coğrafyanın genişliği yemek kültürünü de zenginleştirmiştir. Bu zenginlik sadece yiyecek türlerine ilişkin değil aynı zamanda ritüellere de yansımıştır (Beşirli, 2016: 11-31). Türkler tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren beslenmeye önem vermişlerdir. Beslenme, sosyal hayatlarında önemli rol üstlenmiş hususlardan biri olarak öne çıkmıştır (Kemaloğlu, 2011: 415-438).

Şor Türkleri, Orta Asya'nın zengin kültürel geçmişi ve yaşam tarzının etkisiyle kendine özgü bir yemek kültürü yaratmışlardır. Bu kültür tarihsel süreç içerisinde farklı aşamalardan geçmiş aynı zamanda yerel kaynaklar ve iklim koşullarına bağlı olarak şekillenmiştir. Şor Türklerinin yemek alışkanlıkları avcılık, tarım ve hayvancılıkla ilgili aktivitelerle beslenmiş ve bu faaliyetlerin sonucunda ortaya çıkan gıda maddeleri kültürel kimliklerini yansıtmıştır.

Şor Türklerinin yemek kültürü balık, et ve tahıl ürünleri etrafında şekillenir. Özellikle balık, at, sığır, koyun eti ve Rus kültürünün etkisiyle domuz eti temel gıda maddeleri





arasındadır. Bunun yanı sıra süt ürünlerinin de bu kültürde önemi vardır. Şor Türklerinde hamur işleri mutfak kültüründe önemli yer tutmaktadır. Yemeklerin hazırlanmasında yerel otlar da yaygın olarak kullanılır.

Şor Türklerinin yemek kültürü, sadece fiziksel beslenme alışkanlıklarıyla sınırlı değildir. Aynı zamanda yemek kültürü sosyal ritüellerin ve geleneklerin bir parçasıdır. Çıl paşı, Mıltık Payram, Şor Payram ve Olgudek Payram gibi özel günlerde, düğün ve törenlerde özel yemeklerin hazırlanması ve sunulması kültürel kimliğin bir parçasıdır. Yemeklerin komşularla paylaşılması misafirperverliğin ve komşuluk bağlarının güçlü olduğunun bir göstergesidir. Misafirperverlik ve komşuluk Şor Türklerinin kültürlerinde önemli kavramlardır. Ayrıca, yemeklerle ilgili söz varlığı da Şor Türklerinin dil ve kültür özelliklerini yansıtır. Şor Türklerinde yemek kültürü, sadece bir beslenme şekli değil aynı zamanda toplumsal değerleri, gelenekleri ve tarihsel bağları ifade etmektedir. Değişen şartlara rağmen bu kültürel miras günümüzde de varlığını sürdürmekte, özellikle özel gün ve bayramlar aracılığıyla gelecek kuşaklara aktarılmaya çalışılmaktadır.

Şor Türklerinin 19. yüzyıldan önce yemek kültürleriyle ilgili çok fazla bilgiye ulaşmak oldukça zordur. Şorların yemek kültürleriyle ilgili bilgilere 19. yüzyılın sonları 20. yüzyılın başlarında kaleme alınmış yazılı kaynaklardan ulaşılabilir. Bu bilgileri genellikle Şor Türklerinin yaşadıkları bölgeleri Hristiyanlığı yaymak amacıyla dolaşan misyonerlerin notları arasında bulmak mümkündür. Misyonerler Hristiyanlık dinini yerli halk arasında yaymadan önce halkı yakından tanımak gerektiğini iyi biliyorlardı ve bu sebeple gözlemledikleri her şeyi tasvir ederek not alıyorlardı. Bu bağlamda 19. yüzyılın ikinci yarısında Şor Türklerinin yaşadıkları toprakları gezen ve bu iş için özel olarak görevlendirilen V. Verbitskiy'in kaleme aldığı seyahatnamelerde birçok bilgi bulmak mümkündür (Kropoçev, 2008).

Şor Türkleri, Çarlık Rusya'nın oldukça fakir yerli halklarından biriydi. Bu durum 19. yüzyılda neredeyse tüm Şorya'yı dolaşan V. Verbitskiy'in yazdıklarından da anlaşılmaktadır. Hatta yazdıklarına göre bahara doğru Şor Türklerinin yiyecek ne unu ne de yarması kalırdı. Dolayısıyla genellikle süt ya da suda pişirdikleri bitki kökleriyle beslenirlerdi (Kropoçev, 2008: 148). Ekim İhtilalinden sonra da 20. yüzyılın başında da durum pek değişmedi. Dağlık Şorya'da çalışan bir doktor olan A. Araviyskiy Şor Türklerinin yemeklerinin protein ve yağ açısından oldukça zayıf olduğunu ve çeşidi az olan yemeklerin Şor Türklerinin alışık ve dayanıklı olan organizmaları için yeterli olduğunu belirtmişti (Araviyskiy, 1994: 91). Zamanla diğer halklarla etkileşim, göçler, teknolojik ve sosyal gelişmeler gibi faktörlerden dolayı Şor Türklerinin yemek kültürü değişmeye başlamıştır.

Bulgular

Drenkova'nın yazdığı "Şor Folkloru" adlı kitapta Şor Türklerinin geleneksel yemekleri hakkında bilgiler mevcuttur. "Purun purun polgan poltur. Tagdın tözünde, sugdun kajında odan





Şor Türklerinin Yemek Kültürü ile İlgili Sözvarlığının İncelenmesi

turguş salıp, içelig palalıg çatkan poltur. An kuştun edin otka şiştep, tos kazanga ezildirip, ajıranıp çatkan poltur. Ol kurtuyaktın oğlu pak taygada par çörıp, an kuş annačan. Ol kurtuyak odanınan pak ebes çerde pes sargay kac çörçen." (Çok çok eskiden olmuştur. Dağın eteğinde, nehrin kıyısında çadırda bir anne ile çocuk yaşarmış. Avladıkları hayvan ve kuşların etini ateşte şişin üzerinde pişirip kayın ağacından yapılmış bir kazanda kar eritip, beslenip yaşar imiş. O yaşlı kadının oğlu uzak taygada gezip hayvan ve kuş avlarmış. O yaşlı kadın çadırdan uzak değil, topraktan "pes" ve "sargay" kazarmış) (Direnkova, 1940: 288). Metinden de anlaşıldığı gibi çok eski zamanlardan beri Şor Türklerinin temel geçim kaynağı avcılık ve toplamacılık idi. Dolayısıyla Şor Türklerinin beslendikleri temel gıda ürünleri ile temel uğraşları özdeşleştirilebilir.

Şor Türkleri uzun zamanlardan beri tatlı su kaynaklarının bolluğu ile bilinen Kemerovo Bölgesinde yaşamaktadırlar. Bölgede Tomi nehri, onun kolları Kondoma, Mrassu, Aba nehirleri ve taygaların olması avlanabilir yabani hayvan, tutulabilir balık ve yenilebilir bitkilerle dolu olması nedeniyle Şor Türklerinin temel uğraşları avcılık, balıkçılık ve toplamacılık olarak şekillenmiştir. N. Direnkova, Şor Türklerinin daha çok avcılıkla uğraştıklarını ve bu nedenle tüfekte iyi atış yaptıklarını, çok fazla tarım yapmadıklarını belirtmiştir (Direnkova, 1940: XVI). Rusya Bilimler Akademisinin düzenlediği 3. Saha araştırmalarına katılan İ. Georgi de Üst Kondoma'da yaşayan Şor Türklerinden bahsederken onların daha çok av eti ile yabani ot tükettiklerini belirtmektedir (Georgi, 1994: 18).

1. Şor Türklerinin Temel Gıda Ürünleri

Şor Türklerinin beslenme alışkanlıklarının oluşmasında değişik faktörlerin etkisinin olduğunu söylemek mümkündür. Bunlar arasında 1) Yaşadıkları bölgenin coğrafik özellikleri ile bitki örtüsü; 2) Geçimlerini sağladıkları uğraşları 3) 20. yüzyılda bölgeye akın eden başka halklarla kültürel etkileşim.

Yabani Hayvan Eti: Şor Türklerinin en temel uğraşlardan biri avcılıktı. Ava çıkmadan kadınlar avcılarının yanında götürmeleri için yiyecekler hazırlarlardı. Bu yiyeceklerin genel adı "azık"tı. Bu sözcük günümüzde Kırgızca ile Kazakça başta olmak üzere Türk lehçeleri arasında korunmaktadır. Bu kelimenin Türkiye Türkçesi'ndeki sözcük anlamı Şor Türkçesindekiyle birebir aynı şekilde "yolculukta yemek üzere hazırlanan yiyecek"tir. Şor kadınları avcılar evlerine döndüklerinde ise onlara karşılama yemeği olarak "sak" adlı bir yemek hazırlarlardı (Telyakova, 2014: 10).

Şor Türklerinde postları için yapılan yabani hayvan avcılığı ve yemek için yapılan yabani hayvan avcılığı olmak üzere iki tür avcılık yapılırdı. Postları değerli olanlardan genellikle Sibiry gelinciği ve sincap avlarıydı. Ayrıca avladıkları hayvanlar samur, tilki, Sibiry orman gelengisi (kemirgen), Avrasya su samuru ve ayıydı. Fakat aralarından ayı eti, maral, geyik, yabani geyik, çengel boynuzlu dağ keçisi, sincap, tavşan, yer köpeği ve Sibiry orman gelengisinin etlerini yerlerdi (Telyakova, 2014: 14). Kimeev'e göre avlanan yabani hayvanlardan sadece vaşak, su samuru ve köstebeği yemezlerdi (Kimeev, 1989: 109).





Avlanan hayvan etlerini mümkün olduğu kadar uzun süre saklamak için çaba gösterirlerdi. Bunun için bolca tuzlayarak kuruturlardı, yazın ise buzluklarda saklardı. Bunun için toprakta çukur kazıp kışın nehirlerdeki buzları kırıp taşırlar ya da derin çukurlarda korurlardı (Telyakova, 2014: 10). Buna rağmen et, Şor Türklerinin temel gıda ürünü değildi. Genellikle kurutulmuş at eti tüketirlerdi. Zor zamanlarda ölü hayvan etleri yerlerdi (Georgi 1994, 17-18). Yabani kuşlar olan ördek, yabani kaz, fındık tavuğu, büyük orman tavuğu, yabani tavuk, siyah ağaçkakan da Şor Türklerinin avları arasındaydı (Telyakova, 2014: 8).

Balık: Yabani hayvan avcılığı sadece erkekler tarafından yapılmaktaydı. Balıkçılık ise hem kadınlar hem erkekler tarafından yapıldı. Bu nedenle balıkçılık Şor Türklerinin günlük uğraşlarından biri olmuştur. Avcılık sezonluk bir işti ve iki sezon yapıldı. Balıkçılığın ise her gün yapıldığı ve bol miktarda bulunduğu için tatlı su balıklarının Şor mutfağının olmazsa olmazları arasında olduğunu söylemek mümkündür. V. Radlov da Mrassu'daki Şor Türklerinin toprak işlemek yerine daha çok balıkçılıkla uğraştıklarını belirtmektedir (Radlov, 1994, 34). Balıkçılık özellikle İkinci dünya savaşı sırasında erkeklerin çoğunun cepheye gönderildiği zaman önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Nehirlerde balık o kadar çoktu ki kadınlar önlükleriyle bile balık tutabiliyorlardı (Telyakova, 2024, 12). Balıkları tuzlayıp fıçılarda turşu gibi saklardı. Ayrıca tutulan balıklar kurutulur veya dondurulurdu. Hristiyan Şor Türkleri yemek perhizi olduğunda genellikle balık yerlerdi. Şor Türkçesinde “yemek perhizine uygun yemek” anlamında “oroza / uraza çiiş” (oruç, oruç yemeği) kelime grubu kullanılır.

Toplamacılıkla elde edilenler: Şor Türkleri yenilebilir yabani bitkileri, yemişleri ve bitki köklerini de yerlerdi. “Paga morçazı”/ şendi (zambak soğanı), “pes / özne” mor zambak kökü en çok yenen bitki türüdür. Kızarmış haliyle tadı patatese benziyordu ve kışın yemek için kurutuluyordu. “Sargay” (saran bitkisi) kökleri ise kışın yenmezdi (Radlov 1994, 39). Bunu daha çok sütle haşlarlar ya da küle gömüp pişirirlerdi. Çiçek açana kadar “şeyne / şende / kayın tözi / şendi paji” olarak adlandırdıkları yabani şakayık köklerini de yerlerdi. Ayrıca yabani yemişler, yeşillikler ve bazı ağaçların kabukları bile yenirdi. Yabani yemişleri kurutuyorlardı ya da bal ile karıştırarak reçel yapıyorlardı. “Salban / sanbar / sarapsan” olarak adlandırılan ıskının genellikle gövdesini yiyorlardı (Telyakova, 2014, 14). “Korbak / koburgay / maltırgan / paltırgan / tatar paltırgan” (tavşançıl otu) çok toplanırdı. Özellikle “kolba / kalba” (ayı sarımsağı) severlerdi. Bununla ilgili Radlov şöyle yazmıştı “Kolba yüzünden halk kokuyordu. Bu durum sarımsak yemeyen biri için tahammül edilemez bir kokudur (Radlov 1994, 34).

Bazı bitkiler içecek yapmak üzere toplanılırdı. Bunların arasında “şay odı / kumduş odı”, “sas şayı” (keçi sakalı otu), “kuday odı / irben şayı”, “köley şayı”, “çaççan” (kekik) otlarını görmek mümkündür. Kekiğin çiçekli başını keserek çay olarak tüketirlerdi. Kayalı yerlerde “badan / kalçap / kaya şayı” yetiştirirdi (Arbaçakova ve Kostoçakov, 2012: 38-43). Bu bitkinin lahana yapraklarına benzeyen yaprakları da kurutulup bitkisel çay olarak tüketilirdi.





Şor Türklerinin Yemek Kültürü ile İlgili Sözcüklerinin İncelenmesi

Şor Türklerinin yaşadıkları bölgede çok sayıda çam çeşidi olduğu için çam fıstığı büyük miktarlarda ve oldukça fazla toplanan bir yemiştir. Çam fıstığı 20. yüzyılın başından beri ticari olarak da toplanmakta ve iyi gelir elde etme fırsatı vermektedir. Bu nedenle Şor Türkleri fıstık veren “kedr” ağacına “altın ağaç” (altın ağaç) derler (Telyakova, 2014: 17). Şor Türkleri yabani arıların ballarını da toplarlardı. Sadece yabani arıların balları “pal” olarak adlandırılırdı (Çispiyakov, 2004, 380).

Taygada çok sayıda yenilebilir mantar olmasına rağmen onları yemiyorlardı. Rusların bölgeye gelmesiyle mantar toplama ve yeme kültürü de gelişmeye başlamıştır. Bu nedenle geleneksel yemekler ve tarifler arasında mantar içeren bir yemek mevcut değildir.

Toprak ürünleri: 18. yüzyılda toprak işleyen ve hayvancılıkla uğraşanların sayısı oldukça azdı. 19. yüzyılda da bu alan az gelişmişti. Şor Türklerinin yaşadıkları bölgenin toprakları tarım ve hayvancılık için pek uygun sayılmazdı (Kimeev, 1989, 111). Radlov’un belirttiğine göre sadece az arpa ekerlerdi, fakat ettikleri ihtiyaçlarını bile karşılamıyordu. Rus köylülerden balık karşılığında alırlardı (Radlov 1994, 34). Ev hayvanlarından daha çok at bakılırdı. At ile ilgili atasözlerinin ve deyimlerin kullanılması bunu destekler niteliktedir. At eti Şor Türklerinin en çok sevdiği yemektir. Zamanla tarım gelişmesiyle birlikte patates, havuç, pancar, kabak vs. yeni gıda ürünleri tüketilmeye başladı. Günümüzde neredeyse her evin bahçesinde bu sebzeler yetiştirilmektedir.

Şor Türklerinin ilk ettikleri tahıl arpa idi. Bu bitki Şor yemek kültüründe özel bir yere sahiptir. Şor Türklerine göre arpa, onların totemik ataları aracılığıyla halka ulaştı. Kobiy soyunun bir efsanesine göre Tebir Kiriş adlı atalarının göbek deliğinde arpa büyüdü ve böylece ilk onların soyu arpayla tanışmış oldu, ondan sonra bu soy mensupları diğer Şor soylarına verdikleri için Şor topraklarında arpa yaygınlaştı (Telyakova, 2014, 20-21). Belki de bu yüzden arpaya “aş” adını verdiler.

2. Şor Mutfağı

Geleneksel Yemekler ve İçecekler

Şorların diğer Güney Sibirya halklarında olduğu gibi temel yiyecekleri kışın et, yazın ise süt ve balıktır. İlkbaharda ve yazın etleri tuzlayarak kurutuyorlardı. Toprak işleme yaygınlaştıkça yulaf ekmeye başladılar. Yulaftan “talgan” yapıyorlardı. Bu ufalanmış tahıl uzun süre bozulmadan saklanıyordu. Talgandan yapılan içecekler ve çeşitli mamalar kolayca pişiriliyordu. Bu nedenle avcılar avlanmaya gittiklerinde yanlarına “talgan” alıyorlardı. Özel günlerde “kurmek” olarak adlandırdıkları içi et ve balık ile doldurulan börekler pişirilirdi. Şor Türkleri “abirtka” olarak adlandırılan ve talgandan hazırlanan az alkollü bir içecek içiyorlardı. Ayrıca “araa / araga” adlı bir çeşit vodka da yaparlardı (Babatürk, 2016: 18).

Şor Türklerinin temel yiyecekleri ise çorbalar; “tutpaş”, “urge”, içecekler; ıhlamur kompostosu, abirtka, tatlılar; arbaçak (lokma tatlısı) sanaş; hamur işi; palıktıg kurmek (balıklı





börek), tertpek (ekmek), eetpe tertpek (etli ekmek), peregeşter (sıvı yağda kızartılan çörek), katama; kan (kandan yapılan sucuk), kalba (yabani bitki yemeği)dır (Babatürk, 2016: 18-19).

Şor Türklerinin geleneksel yemekleri, geçmişte en çok tüketilen gıda ürünlerinden yapılanlardır. Bunların başına “tutpaş” ve “talgan” olarak adlandırılan yemekler ile “abırtka” adlı içecek gelir.

Tutpaş / tutmaş: Şor Türkleri tarafından en çok sevilen yemektir. Genellikle akşamları yenilir. Mayasız hamurdan yuvarlanmış parçacıklar balık, at eti ya da sütle pişirilir. Türkiye’de bilinen “tutmaş çorbası” ile benzerlik göstermektedir.

Talkan / talgan: Şor Türklerinin temel gıdası “korguş” olarak adlandırılan kazanlarda kavrulan arpanın taş değirmenlerinde öğütülmesiyle elde edilir.

Abırtka: Alkolsüz ya da az miktarda alkol içeren içecektir. Çok sevilir. Şaman ritüellerinde kamların kullandıkları içecektir. Kandık (Kondoma) ve şerbetçiotundan yapıldı (Arbaçakov ve Arbaçakova, 2001)

Alkollü içecekler: “arakı/ araka/ araga/ arağı” ve “şıra” adı verilen bira Şor Türklerinin alkollü içecekleri arasında bulunur.

3. Yemek Kültürü ile İlgili Söz Varlığı

Yemek tariflerinde kullanılan ve yemek pişirme süreci ile ilgili bağlantılı olan fiillerin hepsinin Türkçe kökenli olduğu gözlemlenmiştir (pıjır-, “pişirmek”, tart- “öğütmek”, tondır- “dondurmak”, tuzul- “tuzlamak/turşu kurmak”, çöktür- “demlemek / buharda pişirmek”, ıştal- “fümelemek”, kaar- “kavurmak”, açıkta kaar- “ateşte ya da külde pişirmek”) Pişirmeyle ilgili Rusçadan alıntılan fiil yoktur. Çok ilginç ama tavada kavurmak anlamı “emde kaarmak” şeklinde dile getirilir. Bu da tavanın Şor kültürüne sonradan giren kavramlardan olduğunu ve “ev” kavramıyla özdeşleştirildiğini göstermektedir.

3. 1. Türkçe Kökenli Yemek Adları

Hamur işleri: Şor Türkleri buğday unuyla tanışmalarından sonra ekmek yapmaya başladılar. Su, tuz ve un karışımından hamur yaparlar ve sıcak külde pişirirlerdi, buna “tertpek” adını verirler ve ekmek niyetine yerlerdi (Radlov, 1994, 40). Mayaya “açıtka” adını verirler. Kuzugaştar adı verilen kızartılmış hamur topları çok sevilir. Farklı iç harçları kullanarak “kürmek / kürnek” olarak adlandırdıkları çeşitli börekler yaparlar: kuş ettig kürmek (tavuklu börek), palıktig kürmek (balıklı börek). Fakat belirtmek gerekir ki bu tür börekler Rus kültüründeki gibidir (Genellikle mayalı hamur ikiye ayrılır, ilk kısmı açıldıktan sonra üstüne harç konur ve açılmış ikinci kısmıyla kapatılıp fırında pişirilir.).

Lapalar: “kortpak / kartpak” (un lapası), smalat (arpa ve perlovkadan), közem (tere yağlı tolokno lapası), üre (sütlü tahıl lapası), tokçak adı verilen bir lapa yaparlardı.





Çorbalar: Şor Türkleri sadece üç sıvı çorba pişirirlerdi. Bunlar: “köçe / köçege” (arpa çorbası); “tutpaş” (kesme çorbası) (Verbitskiy, 2005, 190) ve “ürge” (başta lapa şeklindeydi daha sonra sıvı olarak yapılmaya başlandı.) (Çispiyakov, 1992, 99).

Günümüzde “Mün” adı verilen balıktan veya etten yapılan çorba çok sevilir. Etten yapılan yoğun et suyuna “kara mün” derler. Ayrıca çorba anlamında “tabak” sözcüğünün kullanıldığı da tespit edilmiştir: “palıktıg tabak” (balık çorbası), pes çıltıstıg tabak (mor zambak kökleri çorbası), süttig tabak pes çıltızıba (mor zambak köklü süt çorbası) (Telyakova, 2014, 39-40). Şorcada “çiiş” (yemek) sözcüğü de bazı durumlarda çorba anlamında kullanılmaktadır: kurutkan etten pijırgan çiiş (pastırma çorbası) (Telyakova, 2014, 45).

Et yemekleri: Et yemekleri, Şor Türklerinin geleneksel mutfağının önemli bileşenlerinden biridir. Şor Türkleri, Sibiry'a'nın doğal kaynaklarıyla zenginleşmiş bir bölgede yaşadıkları için et yemekleri, mutfakın temel unsurlardan biridir. Şor mutfak kültüründe kullanılan et türleri genellikle yerel kaynaklardan elde edilir. Geyik ve tavşan gibi çeşitli av hayvanlarını etleri, sığır, at, koyun ve kuzu etleri, geleneksel yemeklerin vazgeçilmez malzemeleri arasındadır. Özellikle soğuk iklim şartlarında et yemekleri insanların enerji ihtiyacını karşılamada kritik role sahiptir. Rus kültürüyle birlikte domuz eti de yaygınlaşmıştır.

Başlıca et yemekleri arasında arana (işkembe dolması) (Telyakova, 2014, 45), kıymalık (haşlanmış yağlı bağırsaklar), mohan (kesmeli kemiksiz et yemeği), şişte (Şor kebabı) bulunur (Telyakova, 2014, 49).

Şor Türkçesinde sucuk anlamında Rusçaya aslında Türkçeden girmiş “kolbasa” sözcüğü kullanılır: et kolbazası (etli sucuk), ısta kolbazası (sakatat sucuğu). Şor mutfakında “kan” (kandan yapılan sucuk) da geleneksel yemekler arasındadır ve yaygın olarak tüketilir.

Eti pişirme tekniğine göre de farklı et yemeklerinin adları mevcuttur: açıkta kaargan et (közde pişirilen et), kuurutkan et / şalıg (pastırma), ıstalğan et (füme et), emde kaargan et (tavada kavrulan et) (Telyakova, 2014, 46-52). Balık ise pişirilir, kurutulur ya da kızartılır: kaargan palık (balık kızartma), kuurutkan palık (kurutulmuş balık), pijırgan palık (balık haşlama).

Bitkiler: Bilindiği gibi Şor Türklerinin geçiminde toplanmacılık önemli bir yere sahipti. Bu sebeple Taygada yetişen yabani otlar, otların kökleri ve çeşitli yemişler Şor Türklerinin beslenmesinde önemli yer tutar. Yenilebilen her bir bitkinin Şor Türkçesinde bir adı vardır. Bitki köklerine isim verilirken benzetmeye dayalı bir yöntem de kullanılmıştır. Yuvarlak (soğan) olanlar için “paj” (şendi paji), saçak kökleri için “çiltız” (sargaydın kurutkan çıltızı) sözcüğü kullanılmaktadır.





Meyvesi yenen yabani bitkiler: Ağaç çeşti / aaş çeşte (ahududu), it purnu çeşti / it tolanazı (kuşburnu), karağat / karanat (frenk üzümü), kara nongan (böğürtlen), kaya karağadı / tağ karağadı / kaya karaat (Bektaşî üzümü), ködre çeşti / torbas çeşti (turna yemişi), köjergat / kogjırak/ çer kızılğatı (taş meyvesi), kök çeşte (yaban mersini), kızılğat / kızılzat (kırmızı frenk üzümü), kızıl çeşte (kırmızı yaban mersini), moğan / nongan (kara yaban mersini), nıbırt / nımırt (kuş kirazı), palan / şanış (kartopu meyvesi), sarğat (yalancı iğde), seybe / söyge / ündreş çeşti (kuş üvezi), tolana / tolanak çeşti (alıç), çer çeşti / çalan çeşti (çilek, yabani çilek) bunlar arasında önemli yere sahip olanlardır.

Kendisi yenen yabani bitkiler: Azığ kobrak / apşak maltırğanı / koburğay / maltırğan / mokkan maltırğanı / sug maltırğanı / tağ paltırğanı / tatar paltırğan / tüktig paltırğan (yaban otu), oksum / kaya oksumı (yabani soğan), salban / sanbar/ sarapsan (ışkın), salçan ot / şalğanak (ısırgan otu), tağ aarşazı / aarçı (kuzu kulağı)

Kökleri yenen yabani bitkiler: Kayı tözi / şeyne / şendi / şendi pağı (şakayık), kalba (ayı soğanı), köbürgen (yabani sarımsak), özne / pes (mor zambak).

Yapraklarından çay demlenen yabani bitkiler: Ak şay odı / ak mödi / şayuul / tabılğa (keçi sakalı otu), irben şayı / köley şayı / kудay odı / çapçan ot / çıstıg ot (kekik), kazın şayı (akağaç mantarı çayı), kaya şayı / kalçap (kış ortancası), kakkük odı / kakkuk odı / köök odı (ciğer otu), kiyik odı (söğüt otu), kumdus odı / şay odı / sas şayı (keçi sakalı otu), pora keren (ada çayı), çöge (ıhlamur).

Tahılğiller: Abba / aş / salıg aş (arpa), arış / çadırğan (çavdar), kırılık (yabani kara buğday), sula (yulaf), tarı (darı).

Sebzeler: Şor Türklerinin mutfak kültüründe sebze ve baklagil yemekleri hem besleyici olmaları hem de yöresel ürünlerin kullanımı açısından ön plana çıkar. Sebze yemekleri, genellikle patates, havuç, lahana ve domates gibi sebzelerle hazırlanır. Baklagiller de bu kültürde önemli bir besin kaynağıdır. Baklagiller ayrıca yemeklerin yanı sıra çeşitli salatalarda da kullanılmaktadır. Soğan, sarımsak, reyhan, nane ve hardal tohumu gibi malzemeler yemeklerin pişirilmesi sürecinde tercih edilmektedir. Şalğan (beyaz turp), açık şalğan (turp), kızıl şalğan (pancar), mırçak / pırçak (bezelye), kubak (çam kozalağı), kuzuk (çam fıstığı), torum (çam kozalağı).

Meyveler: Şor Türklerinin yaşadıkları bölgede yetişen meyve adları da Türkçe kökenlidir. Ayba (ayva), albırt / almırt (armut), alma (elma), alıça (küçük erik), kara örük (kara erik), çüzüm (üzüm), çiye (vişne). Meyve ağacını belirtmede "ağaç" sözcüğü kullanılır fakat belirtisiz isim tamlaması kelime grubu oluşturulmaz: alma ağaç, kara örük ağaç vs. Bu durum muhtemelen Rusçadan kaynaklanmaktadır. Çünkü kelime grubu yapısı Rusçanın uymaktadır: sıfat + isim (alma ağaç / яблоневое дерево) (Arbaçakova ve Kostocakov, 2012: 38).





Şor Türklerinin Yemek Kültürü ile İlgili Sözcük Varlığının İncelenmesi

Balık“Palık (balık)”, Şor yemek kültürü ile ilgili söz varlığının temel kavramlarından biridir. Geçmişten bu yana Şor Türklerinin temel gıda ürünlerinden biri olduğu için temel söz varlığındaki balık ile ilgili diğer sözcüklerin arasında Rusçadan alıntılananlar gözlemlenmemektedir: Ak örtken (balık sütü), örtken / ülen (balık yumurtası / havyar), palık attığı / atak (solungaç), palık kastırığı / kastırık (balık pulları).

Şor mutfağının olmazsa olmazı balık türleri Şorca olarak adlandırılır: Kamnık (kızılkanat), koora (Sibiryala alabalığı), kortu (burbot balığı), küsküş / kusuç / uskuç (Sibiryala somonu), pel (Moğolistan alabalığı), püdürge / püdre (dere kaya balığı), sağalak / söylem (bıyıklı balık), ülekken (golyan balığı), şabak / çabak (ışın yüzgeçli balık), şortan (turna balığı). Çabak balık adının Rusçada “çebak” şeklinde kullanıldığını belirtmek gerekir.

Adlandırmada balıkların dış görünüşlerinin önemli rol oynadığı anlaşılmaktadır. Balık adlandırmalarda renk adları kullanılmıştır: ak palık (somon), akçanak / çarağan (küçük alabalık), ala buğa (lüfer), kızıl karak (kızıl göz balığı), sarığ palık (mersin balığı), kara palık / çıltırğan / takpay palık (İsrail sazanı). Balık adları arasında benzetmeye dayalı olanları da görmek mümkündür: aday palığı / it palık (Trakya levreği), oskay palık (çuka balığı), çatpak paş / paktımaş (kaya balığı), çazı palık / upta palık (bir sazan türü).

Şor Türkleri balıkların büyüklüklerine göre de farklı adlandırmalar kullanmışlardır: öleen / ülen (küçük tatlı su balığı), kortuçak (küçük burbot), çaragan / şaragan / çarga / şarga (küçük alabalık), peder (Moğolistan alabalığı), pidiçin (tatlı su levreği).

Eti yenen evcil hayvanlar: Şor mutfağında evcil hayvanların etinden ve sütünden yapılan yemekleri de görmek mümkündür. Eti yenilen hayvanların adları Türkçedir ve temel söz varlığında bulunan çeşitli hayvan organ adları da Türkçedir: inek / nek (inek), kas (kaz), koy (koyun), kuça (koç), örtek (ördek), öşke / öşkü (keçi), puga (boğa, öküz).

Eti yenen hayvanların iç organlarının adlarının da Rusçadan alıntılanmadığını belirtmek gerekir: içeğe (bağırsak), işti / iştindegi nebeler / paarı / ista (hayvanın iç organları), kazı (1. Yağlı kaburga, 2. İç yağ), karnı (işkembe), kuzuruk / kuyruk (kuyruk), kurspan / kurspan (taşlık), kıymalık (bağırsağın yağlı kısmı), miis (beyin), nan (kalça), söök (kemik), öpke (ak ciğer), öt (öd), paar (karaciğer), pürgü (böbrek), ustuk (kalça), tere (deri), til (dil), çürek (kalp).

Kuş yavrularını belirtmek için genellikle “palazı” (çocuğu) sözcüğü kullanılmaktadır: kas palazı (civciv) gibi. Fakat palaz sözcüğünün diğer hayvan adlarıyla da kelime grubu oluşturduğu tespit edilmiştir: öşkü palazı, şoşka palazı (domuz yavrusu). Diğer hayvanların yavrularını belirtmek için kullanılan adları: kuragan (koyun yavrusu)

Şor Türkçesinde büyük baş hayvanlarının ve atların yaşına göre farklı adlandırmaların mevcut olması, büyük baş hayvanların Şor Türklerinin kültüründe yabancı araştırmacıların belirttiğinin aksine önemli olduğunun göstergesidir. At ile ilgili olanlar: kunagaş / kunayaş





(yeni doğan at yavrusu), kulun (at yavrusu), çabaga (iki yaşındaki at yavrusu), pey (dişi at). Büyük baş hayvan ile ilgili olanlar: pıza (buzağı), teliste (iki yaşında dana), puğacak (ikiden fazla yaşında olan), tazın (birkaç yıllık boğa), torbak (üç yaşında düve). Erkek hayvanların adlandırmasında “erkek” sözcüğünün kullanılması da ilgi çekici bir durumdur: erkek at, erkek örtek, erkek şoşka vs.

3.2. Rusçadan girmiş olan yemek ve mutfak araç gereç isimleri

Şor Türkleri son yüz yıl içerisinde Ruslarla çok yakın ilişkilerde bulunmuşlardır. Bu yakın temas sosyo-kültürel hayatlarını, dillerini ve dinlerini etkilemiştir. Bu etkiyi mutfak kültüründe de görmek mümkündür. Mutfak kültüründe geleneksel olmayan birçok yemek ve mutfak araç gerecinin adı Şorcaya Rusçadan geçmiştir.

Yemek ve içecek adları

Günümüzdeki anlamda ekmeği Şorlar Ruslardan öğrendiler. Çavdar unundan yapılan her gün tüketilen ekmeğe “itpek / arış kalajı” denirdi. Beyaz buğday unundan ise “kalaş / pugday kalajı / ak kalaş” (<Rus. kalaş / beyaz buğday unundan yapılmış yuvarlak ekmek) yaparlardı. Genellikle bayramlarda, özel günlerde sadece zenginler tarafından pişirilirdi. Zamanla börekler de yapılmaya başlandı “perek” (<Rus. pirog / fırında pişirilen börek) ya da “peregeş” (<Rus. pirojok / sıvı yağda kızartılan harçlı pişi) (Telyakova, 2014, 22). Görüldüğü gibi çeşitli un mamulleri Şor Türkleri için yeni kavram olduğu için Rusçadan “kalaj”, “perek”, peregeş” gibi yeni sözcükler Şor Türkçesinin fonetik özelliklerine uyarlanarak alıntılanmıştır. Şor Türklerinin günümüzde tükettikleri diğer unlu mamullerin de Rus yemek kültüründen alıntılandığını söylemek mümkündür. “Pakle” (<Rus. vaflya / göfret), “patruşke” (<Rus. vatrushka / tatlı ekşimikli çörek), “pline / pil’ne” (<Rus. blin / krep), “aladiy” (<Rus. oladyi / pankek), lepöşke (<Rus. lepöška / yuvarlak ekmek).

Şor Türklerinin çok sevdikleri ana yemeklerden biri de “pel’ben” (<Rus. pel’men’) olarak adlandırılır. Şor Türklerinin “pel’benleri” Ruslarınkinden daha büyük olması ve iç harcı olarak satır et kullanılmasıyla ayrılır. En önemlisi Şor Türkleri onları eskiden sütte pişirirlerdi (Arbaçakov ve Arbaçakova, 2001).

Rus yemek kültürünün etkisiyle Şor Türklerinin mutfağına çorbalar da girmiştir. Çorbalardan “saçiruha / saçiran’ke” (<Rus. zatiruha) ve “okroşka” (<Rus. okroška) bilinmektedir. Çorbaların Şorcadaki fonetik değişime uğrayıp uğramadığından ikincisinin yakın geçmişte söz varlığına dahil edildiğini görmek mümkündür. Benzer bir durum “holodets” (haşlanmış kelle paçanın donmuş hali) ve “varenets” (sütten yapılan bir yemek) yemek adları için de geçerlidir. Adlarında herhangi bir fonetik değişiklik olmadan alıntılandığı için Şor mutfağına yakın geçmişte girdiğini söylemek mümkündür.

Rus mutfağına ait “kisel” adlı içecek Şor Türklerinin mutfağına da girmiştir. Fakat Şor Türkleri bu içeceği yulaftan pişirdikleri için adına “un kisel” demişlerdir. Bu adlandırma





Şor Türklerinin Yemek Kültürü ile İlgili Sözcük Varlığının İncelenmesi

alıntılan kavramın da oldukça yeni olduğunu göstermektedir. Çünkü belirtisiz isim tamlaması “pugday kalajı” gibi yapılmamıştır.

Gıda ürünleri adları

Ruşçadan Şor Türkçesine girmiş gıda isimleri arasında şunlar yer alır: agürsüm (salatalık), redis (pembe turp), tomat (domates), kartopke (patates), tıkpa (bal kabağı), pasol’ (fasulye), babılar (fasulyegiller). Aralarında sadece “redis” Şor Türkçesinin fonetik özelliklerine uyarlanmadan alıntılanmıştır.

Gıda ürünlerinden biri olan tahıllardan “kreçuka” (kara buğday) ve “ris” in (pirinç) Şorca adı mevcut değildir. Fakat Ruşçadan alıntılanan adlara bakılırsa kara buğdayın pirinçten daha erken dönemde Şor Türklerinin gıdaları arasına girdiğini söylemek mümkündür.

Şor Türkçesinde “bal” kavramını karşılayan iki sözcük kullanılmaktadır: “pal” ve “möt” (<Rus. möd). İlk sözcük yabani arı balını bildirmek için kullanılır. Bu da Şor Türklerinin geçmişte arıcılık yapmadıklarının göstergesidir. Çünkü arıcılık ile ilgili diğer kavramlar da Ruşçadan herhangi bir fonetik değişiklik olmadan alıntılanmıştır: kaloda (<Rus. колода/ bal destesi), passik (<Rus. пасика/ arı çiftliği).

Mutfak araç gereç adları

Şor Türkleri geçmişte çadırlarda yaşadıkları için yemekleri dışarıda ateşte yaparlardı. Ateşliğin adı “şaal /şal, “kül oymazı”, “ot kebezi”. Genellikle çadırın girişinin sol tarafında hemen çadırın yanında yapılırdı. Ateşliğin borusunun adı “sugen”di. Kazanı ateşin üstüne asmak için “askış” (asmaktan) adını verdileri bir kanca kullanıyorlardı. Yerleşik hayata geçip ağaç evlerde yaşamaya başladıklarında kilden yapılan “kebe / kemege” adı verilen fırınlar yapılmaya başladı (Kırgızcada bu kelime kemege (ocak) olarak bulunmaktadır). Bu fırınlar Rusların fırınından çok daha önce yapılmıştır (Telyakova, 2014, 27).

Ruşçadan mutfakta kullanılan bir takım alet edevat adları da girmiştir. Bu sözcükler karşıladıkları nesneler ile Şor Türklerinin Rus kültürü aracılığıyla tanışıp günlük hayatta kullanmaya başladıklarının göstergesidir. Bu kelimeler ise şunlardır: Pedre (<Rus. Vedro / kova), pilka (<Rus. vilka/ çatal), pülde (<Rus. blüdo / geniş düz tabak), skabre (<Rus. skovoroda / tava), staken (<Rus. stakan / bardak), tarelke (<Rus. tarelka / tabak), ustol (<Rus. stol / masa). Ayrıca Rus kültürü aracılığıyla bazı nesneler Şorca tanımlama yapılarak dile kazandırılmıştır: “tus salçan nebe” (tuzluk)/ tuz döken şey.

Tartışma ve Sonuç

Şor Türkleri, çoğu Rusya Federasyonu’nda yaşamakta ve sayısı günden güne azalan Türk haklarından biridir. Şor Türkçesi yok olmaya yüz tutmuş dillerden biridir, kültürü ise ne kadar yeni nesillere aktarılmaya çalışılsa da unutulmaktadır. Bilimsel anlamda Şor Türklerinin





dilleri ve kültürleri ile ilgili birçok çalışma yapılmıştır. Şor kültürü adı altında yapılan çalışmaların daha çok Şor folkloru ile ilgili çalışmalar olduğu görülmektedir.

Yemek kültürü, bir halkın manevî kültürü, değerleri, günlük hayatı ve uğraşlarının yansımasıdır. Mutfak kültürü ile ilgili söz varlığı bilimsel açıdan incelenerek, sözcüklerin kültürel değerleri, dile yansıma şekilleri ve dilin temel söz varlığı belirlenebilir. Ayrıca yabancı dillerden alıntılarının yakın ya da uzak geçmişte yaşandığı, dilin başka dillerden ne kadar etkilendiği hakkında da bilgi elde etmek mümkündür.

Yapılan araştırma sonucunda Şor Türklerinin geleneksel mutfağının çok çeşitli olmadığı, tüketilen gıda ürünlerinin sayısının da sınırlı olduğunu söylemek mümkündür. Temel besinler: arpa, balık ve toplanan bitki ile bitki kökleridir. Et sevilen bir besindir fakat et yemeklerinin sayısının az olması, Şor Türklerinin kültürü ile ilgili yapılan araştırmaları desteklemektedir. Günlük yiyecekleri oldukça sade yemeklerden ibarettir. Şor mutfak kültürü ve kültürle ilgili söz varlığı Şor Türklerinin geçmişteki uğraşlarıyla bağdaştırılabilir.

Balıkçılık (balık), avcılık (yabani hayvan ve kuş etleri) ve toplamacılık (yabani yemiş ve bitki kökü). Geleneksel yemeklerin adları, yemek pişirme süreci ile ilgili fiiller, süreç esnasında kullanılan alet edevat adları, bitki ve balık adlarının Türkçe kökenli olduğu tespit edilmiştir. Zamanla Şor Türklerinin yaşadıkları bölgeye başka halkların göç etmesi, Şor mutfak kültürünün ve mutfak söz varlığının değişmesine yol açmıştır. Böylece Şor Türkleri yeni besin maddeleri ve yeni yemek tarifleriyle tanışmışlardır. Bu durum yeni kavramları karşılamak üzere Şor Türkçesine özellikle Rusçadan alıntılanan sözcüklerin girmesine sebep olmuştur. Rusçadan alıntılanan sözcükleri Şor Türkçesinin fonetik sistemine uyarlanan ve Rusçadaki gibi alıntılanan sözcükler olarak iki gruba ayırmak mümkündür. Birinci gruba girenler muhtemelen Rusçayı bilmeyen ve ana dilinde konuşan nesiller zamanında Şor Türkçesinin söz varlığına girmiştir. Sözcüklerin içindeki fonetik değişimler, Şor Türklerinin Ruslar gibi telaffuz edemediğini göstermektedir. İkinci gruba giren sözcükler ise artık Rusçayı çok iyi derecede bilip konuşan nesiller zamanında alıntılanmıştır.

Şor Türkçesinde kullanılan ve yemek kültürü ile ilgili bazı sözcüklerin Kırgızca ve Kazakçada da kullanıldığını görmek mümkündür: köçe/köje (Kazakça: köje Türkçe: pirinç ve buğdayın uzun süre kaynatılmasıyla yapılan yemek), kemege (Kırgızca: kemege (Türkçe: pişirme için yapılan ocak) vs. Bu tür sözcüklerin çağdaş Türk lehçelerinde kullanılıyor olması onların çok eski zamanlardan beri ortak bir dilin söz varlığını oluşturduğunun göstergesidir. Dolayısıyla ortak Türk söz varlığı ortaya konması ve sözcüklerin anlam haritasının belirlenmesi için karşılaştırmalı söz varlığı araştırmalarının yapılması gerekmektedir.

Şor yemek kültürü ile ilgili söz varlığındaki bazı sözcüklerin birden fazla anlam karşılamak üzere kullanıldığı tespit edilmiştir: tabak (1. tabak, 2. yemek, 3. çorba); kan (1. kan, 2. kandan yapılan sucuk); şalıg (1. kurutulmuş at eti, 2. av perisi). Çok anlamlı sözcüklerin anlamları arasındaki bağın ve söz konusu sözcüklerin çağdaş Türk lehçelerindeki anlamsal





Şor Türklerinin Yemek Kültürü ile İlgili Sözcük Varlığının İncelenmesi

durumunun araştırılması tavsiye edilebilir. Böylece ortak Türk söz varlığındaki anlam değişimleri ve yalancı eşdeğerlikler tespit edilebilir.

Şorca bir kavramı karşılamak üzere sadece fonetik değişikliklerin bulunduğu birden fazla sözcüğün kullanılması ya da bir nesneyi tamamıyla farklı olarak adlandırması, Şor Türkçesinin ağızları (Kondoma ve Mrassu ağızları) arasındaki farkı ve yazı dilinin gelişmemiş olmasını temsil etmektedir. Oysa Şorcada kullanılan Türkçe kökenli sözcük yerine Rusçadan alıntılanan eşdeğerinin kullanılması (tergi / ustol; pırlak / tverek vs.) Rusçanın Şor Türkçesi üzerindeki etkisini göstermektedir.

Sonuç olarak Şor Türklerinin yemek kültürü onların coğrafi konumları ve tarihsel uğraşlarıyla doğrudan ilişkilidir. Temel besin kaynakları arasında avcılık, balıkçılık ve toplayıcılıkla elde edilen yabani hayvan etleri, balıklar ve çeşitli bitki kökleri yer almaktadır. Geleneksel yemek adları ve yemek pişirme teknikleriyle ilgili fiillerin büyük ölçüde Türkçe kökenli olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, Şor Türklerinin dil ve kültürlerinin özgünlüğünü ve köklü tarihini yansıtmaktadır.

Ancak zamanla özellikle Ruslarla olan yoğun kültürel etkileşimler, Şor mutfak kültüründe ve söz varlığında önemli değişikliklere yol açmıştır. Birçok yeni yemek ve mutfak gereci adı Rusçadan Şor Türkçesine girmiş, bu da dilin fonetik yapısına uyum sağlayan veya doğrudan alıntılanan kelimeler şeklinde kendini göstermiştir. Günümüzde Şor Türkleri, modernleşmenin getirdiği değişimlere rağmen, özellikle özel gün ve bayramlarda geleneksel yemekleri pişirerek ve kültürel miraslarını yeni nesillere aktararak kimliklerini korumaya çalışmaktadırlar.

Kaynakça

- Araviyskiy, A. (1994). *Şoriya i Şortsı. Şorskiy Sbornik*, 1. Kemerovo: KGU, s. 86-102.
- Arbaçakova Lyubov. (2001). *Kuhnya Şorii*. Novosibirsk: Ofset.
- Arbaçakova, Lyubov, Kostoçakov, G. (2012). *Taglıg Şordın koralçıgan annar-agaştar. Redkiye jivotnie i rasteniya Gornoy Şorii*. Novokuznetsk: İzdatel'stvo KuzGPA.
- Ak, Mehmet. 2012. "19. Yüzyılda Teke Yöresi Yörüklerinin Sosyo-Ekonomik Durumu". Doktora Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Babatürk, Semih. (2016). *Şor Türkçesi*. Doktora Tezi. KTMÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Babatürk, Semih. (2022). *Şor Türklerinin Atasözleri*. Dil Araştırmaları, 31: 197214. 10.54316/dilarastirmalari.1172485
- Beşirli, Hayati. (2010). *Yemek, Kültür ve Kimlik*. Milli Folklor, 22(87), ss.159-169.
- Beşirli, Hayati. (2016). "Yabancı Seyyahların Gözünden Farklı Yüzyıllarda Türk Yemek Kültürü". *Türklük Bilimi Araştırmaları*, sy. 40, ss. 11-31, doi:10.17133/tubar.270425.
- Bostancı, Nur. (2024). "Günümüz Orta Doğu Yemek Kültürüne Bir Bakış." *Artuklu Tourism Studies* (1), 39-53.





- Çispiyakov, Elektron (1992). *Učebnik şorskogo yazıka: Posobie dlya prepodavateley i studentov*. Kemerovo: kemerovskoe knijnoe izdatel'stvo.
- Çispiyakov, Elektron (2004). *Yazık, istoriya, ku'tura türkoy Yujnoy Sibiri*. Novosibirsk: Sibirskiy hronograf.
- Direnkova, (1940). *Şorskiy fol'klor. Zapisi, perevod, vstupitel'naya statya i primeçaniya N.P. Drenkovoy*. Moskva-Leningrad: İzdatel'stvo AN SSSR.
- Georgi, İ. G. (1994). *Abintsı. Şorskiy Sbornik, 1*. Kemerovo: KGU, s.17-19.
- Kemaloğlu, Muhammet. (2011). "Terekeme-Karapapak Türkleri ve Yemek Kültürü (Muş-Bulanık Çevresinde). *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 415-438.k,
- Kimeev, V. (1989). *Şortsı. Kto oni?* Kemerovo: Kemerovskoe knijnoe izdatel'stvo.
- Kropoçev, İ. Editör. (2008). *Zapiski missionera Kuznetskogo otdeleniya Altayskoy missii soyaşennika Vasiliya Verbitskogo*. Novo-kuznetsk: Sretenie.
- Macit, Nilgün. ve Kıran, Özgür. (2024). "Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler." *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106. <https://doi.org/10.58632/olgusos.1573307>
- Özen, Eratalay, Sevda. (2019). "Batı Anadolu Yörüklerinde Yemek ve Mutfak Terimleri I: Yemek Adları ve Mutfak Gereçleri." *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi* (3), 11-34.
- Radlov, Vasili. (1994). *Şortsı. Şorskiy Sbornik, 1*. Kemerovo: KGU, s. 32-43.
- Telyakova, Vera. (2014). *Blyuda şorskoy babuşki*. Kemerovo: Tsentr İzdatel'skoy deyatel'nosti KGU.
- Verbitskiy, V. (2005). *Slovar' altayskogo i aladagskogo nareçiy türkskogo yazıka*. Gorno-Altaysk: Ak Çeçek.

