



ANADOLU VE KAZAN TATAR TÜRK GELENEKLERİNDE YEME İÇME KÜLTÜRÜNÜN YERİ THE STATUS OF EATING AND DRINKING TRADITIONS OF ANATOLIAN AND KAZAN TATAR TURKS

Çiğdem SABBAG*
Ramilya YARULLİNA YILDIRIM**

Öz

Orta Asya'dan Anadolu'ya göç edip yerleşen Türkler beraberlerinde binlerce yıla dayanan yaşam kültürlerini de yanlarında getirmişlerdir. Göçler sonrası farklı kültürlerle etkileşime girmiş olmalarına rağmen, Anadolu ve Kazan Tatar Türkleri özgün kültürlerini kuşaktan kuşağa aktarmayı sürdürmüşlerdir. Özellikle uzun yıllardır farklı milletlerle yan yana yaşayan Tatar Türkleri, bayramlarda bir araya gelerek, kendi kültürlerini ve milli kimliklerini korumayı başarmışlardır. Orta Asya'da, Anadolu'da ve Orta İdil (Volga) bölgesinde zengin coğrafyanın oluşturduğu geniş yiyecek olanakları, Türk topluluklarında yeme içmenin zengin bir çeşitliliğe sahip olmasına yol açmıştır. Bölgelerin iklim özellikleri nedeniyle yetişen ürünler o yörenin mutfağını oluşturmuştur. Anadolu'da hazırlanan yemek çeşitleri yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Kıyı bölgelerde sebze ve deniz ürünleri başlıca gıdalar iken iç bölgelerde hamur ve et yemekleri öne çıkmaktadır. Geçmişte koyun ve kuzu etinden yemekler hazırlanırken günümüzde daha az yağlı olduğundan sıklıkla sığır eti tercih edilmektedir. Anadolu'da tatlılar oldukça çeşitlidir. Başlıca tüketilen tatlılar hamurlu, şerbetli ve sütlü tatlılar yaygın olup bunu meyve tatlıları izlemektedir.

Kazan Tatarlarında ise ahududu çileği gibi meyvelerden hazırlanan meyveli turtalar, çek çek gibi balla yapılan hamur tatlıları yaygın olarak gün içinde tüketilmektedir. Anadolu'nun doğu ve iç Anadolu bölgelerine benzer olarak Kazan tatarlarının yaşadığı yerin soğuk sert iklimi nedeniyle enerji değeri yüksek hamur işleri ve etlerden oluşan yiyecekler tüketilmektedir. Yemeklerde et kaynağı olarak inek, koyun, keçi, at, tavuk, kaz ve ördek kullanılmaktadır. Sebzelerden ise soğuğa dayanıklı olmasından dolayı yaygın olarak yetiştirilen kırmızı pancar, turp, lahanaya ve havuç tüketilmektedir. Elma, vişne ve siyah erikten turta ve hamur işi tatlıları ile reçeller yapılmaktadır.

Geçmişten bu yana gıdaların dayanım süresini artırmak için Anadolu'da kurutma, tütsüleme, şeker ve tuz ile saklama gibi yöntemler kullanılırken, Kazan'da özellikle etler serin bodrumlarda saklanmakta veya evin dışından getirilen kar ile serinletilen bodrumlara kurutulmuş korunmaya alınmıştır. Tuzlanan etler bu karlı bodrumlarda yazın ortalarına kadar saklanabilmektedir. Her iki kültürde de aile merasimlerinde ve dini bayramlarda, asırlarca gelişen ve kalıplaşmış bir sistem olarak nesilden nesle aktarılan yemek ritüellerine çok önem verilmiş ve kutsallığına inanılmıştır.

Türk kültüründe mevsimlerle ilgili gelenekler; asker uğurlama, doğum, düğün ve cenazelerde toplumsal olgular ve merasimler yeme içme merkezinde şekillenmiştir. İki kültürde benzerliklerin olduğu görülmektedir. Örneğin, doğum yapan kadının sütünün bol olması için anneye Anadolu'da pekmez, loğusa şerbeti, süt ve süt ürünleri ile soğan, bulgur tüketimi teşvik edilirken Kazan Tatarlarında annelere meyveden veya baldan yapılan şerbetler ile sütlaç gibi süt ürünleri verilmektedir. Anadolu'da düğün sofrası türlü, pilav üstü kavurma, kuru fasulye, baklava, zerde (bir çeşit kuru meyve tahıl karışımı), sütlaç gibi tatlılardan oluşmaktadır. Kazan Tatarlarında düğünlerde kaz eti yemek, çekçek ikram etmek bir gelenektir. Düğün sofrasına bunların dışında turtalar, şekerlemeler, bal, reçel, kuruyemiş, meyveler, meyve suları konulmaktadır. Anadolu'da Kazan Tatar Türkleriyle benzer şekilde cenaze evinde yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günde ve yıl dönümünde yöreye özgü çeşitli yemekler verilmektedir. Mevsimle ilgili geleneklerde örneğin Nevruz Bayramında (21 Mart) her iki kültürde de çocuklar mahalledeki evleri dolaşarak yiyecek toplamaktadır. Bu çalışmada günümüzde farklı coğrafyalarda yaşamlarını sürdürseler de, ortak geçmişi paylaşan Anadolu Türk mutfağı ile Kazan Tatar mutfağının benzerlik ve farklılıkları ortaya konulmuştur. Bu derleme ile yemek kültürünün oluşmasında çok eskiden gelen inançların ve geleneklerin, iklim ve coğrafik faktörlerin etkisi tartışılmış, yemekle ilgili geleneklerin devamlılığı ve günümüzde uygulanma durumuna değinilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Anadolu Mutfağı, Kazan Tatar Mutfağı, Yemek Türleri, Merasimler.

Abstract

The Turks who migrated to Anatolia from Central Asia brought with them the culture, which they achieved, through thousands of years. After migration, although they had interacted with different cultures, Anatolian and Kazan Tatar Turks continued to transfer their authentic culture from generation to generation. Especially Tatar Turks who have lived side by side with different nations for many years have come together during the holidays to protect their own culture and national identity. In Central Asia, Anatolia and the Middle Idil (Volga) region, the extensive food facilities created by rich geography have led to a rich diversity of eating and drinking in the Turkish communities. The crops grown due to the climate characteristics of the regions formed the cuisine of that region. The varieties of dishes prepared in Anatolia are different from the local ones. While vegetables and seafood are the main foods in the coastal regions, dough and meat dishes come to the forefront in the inner regions. In the past, meat foods were prepared from sheep and lamb, but nowadays beef is often preferred as it has less fat. Sweets in Anatolia are quite diverse.

The main consumed desserts are dough, syrup and milk desserts, followed by fruit desserts. Kazan Tatars prepared from fruits like strawberries raspberries in fruit pies, çek çek dumplings commonly made with honey is consumed within days like. Similar to Eastern Anatolia and Central Anatolia regions, the Kazan Tatars who are living in cold and harsh climate consume high energy bearing foods made from pastries and meats. Cow, sheep, goat, horse, chicken, goose and duck are used as meat source in meals. Red beet, radish, cabbage and carrots are consumed widely because they are widely cultivated due to their resistance to cold. Fruity pies and dough desserts and jams are made from apples, sour cherries, and black plums.

* Doç. Dr., Adıyaman Üniversitesi, Turizm Fakültesi.

** Prof. Dr., Adıyaman Üniversitesi, Turizm Fakültesi.



Since the past, while drying, fumigation, sugar and salt storage methods have been used in Anatolia to increase the durability period of foods, in Kazan especially meat is preserved by keeping in cool basins or basins that are cooled with snow brought from the outside. Salted meats can be stored in these snowy basements until mid-summer. In addition, in both cultures, family ceremonies and religious holidays, food rituals, which have been passed down from generation to generation as a system that has evolved for centuries, have been given great importance and believed in its sanctity.

Traditions about seasons in Turkish culture; Military ceremonies, births, weddings and social occasions in ceremonies and ceremonies were formed in the eating and drinking center. There are similarities in the two cultures. For example, in Anatolia for having plenty of milk of women who give birth, maternity syrup, milk, dairy products, onions, wheat consumption is encouraged to the mother, while dairy products such as syrups made from honey or dairy products are given to mothers in Kazan Tatars. In Anatolia, tables of wedding ceremonies are made of sweet, roasted rice, dried beans, baklava, zerde (a kind of granola) and rice pudding. In Kazan Tatars, serving goose meat, squash at weddings became traditional. Apart from these, cheddar, candies, honey, jam, nuts, fruit, fruit juices are placed on the wedding table. Similar to Kazan Tatar Turks in Anatolia, a variety of local specialties are served at the funeral home on the seventh, forty and fifty second days and anniversary. In tradition of the season, such as during Newroz Festival (21 March) children in both cultures travel around houses in the neighborhood for collecting food. In this study, similarities and differences between the Anatolian Turkish cuisine and the Kazan Tatar cuisine, which share common backgrounds, have been put forward even they continue their lives in different geographies. The influence of beliefs and traditions, climate and geographical factors in the formation of food culture has been discussed; the continuity of food-related traditions and the application of today's culture have been mentioned via this review.

Keywords: Anatolian Cuisine, Kazan Tatar Cuisine, Types of Meals, Ceremonies.

Giriş

Kişilik yaşamının her döneminde ve her ülkede maddi medeniyetin en istikrarlı unsurunu yemek kültürü ile ilgili gelenekler oluşturmaktadır. Halkın milli geleneklerini, mesleğini, yaşam tarzını, hayat tecrübesini kendisinde barındıran yemek kültürünün korunması ve nesilden nesle aktarılması, o milletin yaşam gücüne ve geleceğe dair umudunu yansıtmaktadır (Camaletdinov, vd., 2012:3).

Yemek kültürü, yenilen yiyecek ve içecekler ile bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve paylaşılması toplum ve yöreye özgü olmasıdır (Artun, 2015). Yemek kültürü her bölgenin kültürünü yansıtan ipuçları taşımaktadır. Nesilden nesile başta kadınlar tarafından aktarılan bilgiler yemek kültürlerindeki değişimlere ve teknolojik gelişmelere rağmen halen devam etmektedir. Yemek kültürünün oluşumunda coğrafya, iklim, yaşayan medeniyetlerin getirdiği kültür, inanç, başka toplumlardan etkilenme gibi faktörler etkili olmuştur (Baysal, 2001). Bunun dışında yemek kültürünü etkileyen diğer bir etmende tat alma duyusudur ki bu da kişinin geçmiş kültürü ile ilişkilidir. O kültür içinde neyin yenilebilir neyin yenilemez olduğunu da gösterir (Flandrin, 2008). Yiyecek alışkanlıkları çocukluk döneminde öğrenilip hayatın sonuna kadar değişmeden kalan davranışlardır (Tezcan 2000). Yemek eski zamanlarda fiziksel bir ihtiyaç iken zamanla toplumsal bir olguya dönüşmüştür. Diğer canlılardan farklı olarak, insan yemeğin ana işlevinin dışında, eskiden itibaren onu hazırlamanın ve sofraya sunmanın çeşitli yöntemlerini geliştirmiştir. İnsanlar sevinçlerini, üzüntülerini, kederlerini paylaştığı ortamlarda yemek çoğu zaman bir toplumsallaşma aracı olarak kullanılmıştır. Yemek bazen bir statü simgesi ve eğlence aracı, bazen arkadaşlıklarda iletişim, paylaşma aracı olma işlevini yüklenmiştir (Tezcan, 2000). Mutfağın işlevi sadece geçmişi anmak değil aynı zamanda kültürel ve tarihi sınırları yaratma ve yeniden oluşturma sürecine de katkıda bulunur (Karaosmanoğlu, 2013). Dünyada her mutfağın kendine has özellikleri olup birbirinden belirgin farklılıkları vardır. Örneğin, yemekte kullanılan besinler, hazırlama ve pişirme yöntemleri, kullanılan araç gereçler, sofraya düzeni, yemek yeme adabı gibi birçok uygulamalar farklılık gösterebilmektedir.

Çalışma günümüzde farklı coğrafyalarda bulunsalar da ortak bir geçmişe sahip olan Anadolu Türk mutfağı ile Kazan Tatar mutfaklarının özellikleri, gelenek göreneklerinde yemeklerin yeri, doğumdan ölüme kadar ki ritüellerde yemek uygulamalarında ki benzerlik ve farklılıklar ortaya konulmuştur.

1. Mutfak Kültürü

1.1. Anadolu Mutfak Kültürü

Anadolu mutfak kültürünün oluşumunda göçebe kültür nedeniyle pek çok kültürle etkileşiminin yanında yaşayan medeniyetler, coğrafyasında yetişen ürünler etkili olmuştur (Talas, 2005:281). Özellikle Türk, Osmanlı, Arap, Yunan ve İran mutfaklarının Türk mutfağı üzerinde güçlü bir etkisi olmuştur (Roden 2007:141).

Göçebe kültürle birlikte Anadolu yemek kültürüne yoğurt, peynir, gibi süt ürünleri ile koyun, keçi eti gibi hayvansal gıdaların girdiği, yerleşik hayata geçme, keşifler, Selçuklu ve Osmanlı dönemi ile birlikte tahıllar ve baklagiller, sebze ve meyveler, çeşitli baharatlar, otlar, et ve et ürünleri, şerbetler, tatlılar, börekler, turşular, yağlar ve ekmeğin çeşitlerinin eklenmesiyle çok geniş çeşitlilikte yemek kültürünün oluştuğu görülmektedir (Güler, 2008:26). Eski Türklerden günümüze kadar gelen yiyeceklerin başlıcaları yoğurt,



çökelek, kefir, peynir, keş, sac ekmek, gözleme, katmer, boza, tutmaç, kuru meyveler, kavurma gibi yiyeceklerdir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013:119). O dönemlerde yiyeceklerini kış dönemine kadar uzun süre saklayabilmek için geçmişten beridir farklı yöntemler kullanılmıştır. Kavurma, kurutma, tuzla muhafaza etme, tütsüleme, şekerle muhafaza etme, besinleri toprağa gömme, konserve gibi yöntemlerden yararlanarak besinlerin dayanıklılığı artırılmıştır. Günümüzde yemek kültüründe önemli değişimler olsa da kışlık hazırlıklar hem kent hem de kırsalda halen varlığını sürdürmektedir. Genellikle kış için hazırlanan gıdalar turşular, kurutmalıklar, et ve süt ürünleri, işlenmiş sebze ve meyveler, şireler ve tahıl ürünlerinden oluşmaktadır. Kışlık gıda hazırlığında kadınların bir araya gelmeleri sosyal bağları kuvvetlendirerek toplumsal yapıya olumlu katkı sağlamaktadır.

Anadolu'nun coğrafyası ve ikliminin değişiklik göstermesi nedeniyle farklı türde bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretilmesi sonucunda her bölgenin yemek kültürü birbirinden farklılık göstererek yöresel yemek kültürleri oluşmaya başlanmıştır (Artun, 2015). Anadolu, coğrafyası ve iklimi nedeniyle yedi bölgeye ayrılmış, kıyı bölgeleri ılıman iklimin etkisinde olup daha çok sebze ve meyve yetiştirilmekte dolayısıyla yiyecekler ağırlıklı olarak bu besinlerden oluşmaktadır. Üç tarafının denizlerle çevrili olmasından dolayı bu kıyı bölgelerde balık tüketimi yoğundur. Genellikle bu bölgelerde zeytin fazla yetiştirildiğinden zeytinyağı yemeklerde daha çok kullanılmaktadır. Diğer bölgelerin ise iklimi sert olduğundan yetiştirilen ürünler soğuğa dayanıklı olan tahullar, baklagiller gibi ürünlerden oluşmaktadır. Hayvancılık bu bölgelerde yaygın olarak yapıldığından mutfakların temelini hamur işleri ve etler oluşturmuştur. Yemekler hazırlanırken en çok kullanılan yağ ise tereyağıdır. Özellikle bu bölgelerin kırsalında kadınlar süt, yoğurt, peynir, tereyağı gibi hayvansal ürünleri üreterek bir kısmını kendi tüketimlerine ayırmakta bir kısmını da satarak aile ekonomisine katkı sağlamaktadır. Örneğin Ege ve Akdeniz bölgesinde daha çok deniz ürünleri ve sebze yoğunluklu yemekler, künefe gibi şerbetli tatlılar ve zeytinyağı tüketimi görülürken; Marmara bölgesinde balık, et, sebze yemekleri, sütlü tatlılar; İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgesinde tahıl, hamur işleri ve et yoğunluklu yemekler; Karadeniz bölgesinde deniz ürünleri, mısır, karalahana yoğunluklu yemekler; Güneydoğu Anadolu bölgesinde kebablar, etli etsiz köfteler, bulgurdan yemekler, baklava gibi şerbetli tatlılar tüketilmektedir (Közleme, 2013:193-195). Türk mutfağında pilavların ve çorbaların önemli bir yeri vardır. Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde bulgur pilavı, Batı bölgelerinde daha çok pirinç pilavının tercih edildiği görülmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Evliya Çelebi, on yedinci yüzyılda pirinç pilavının daha çok seçkin insanlar tarafından yenildiğine dikkat çeker (Yerasimos, 2012:72). En çok tüketilen çorbalar ise tarhana, mercimek, erişte, ayran çorbası, tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, işkembe, kelle paça çorbası, sebze çorbalarıdır.

Orta Asya'dan günümüze kadar yemek kültüründe et yemekleri her zaman önemli olmuştur. Gelen konuklara etli yemekler sunmak geçmişte de günümüzde de güç, üstünlük olarak görülmüştür. Genellikle Osmanlı döneminde yağlı ve yumuşak olmasından dolayı koyun ve kuzu eti tüketimi yaygın iken sığır eti biraz daha sert olduğu için daha çok pastırma ve sucuk yapımında kullanılmaktaydı. Günümüzde sağlıklı yaşam bilincinin artması ile yağlı olan koyun etinin yerine sığır ve balık eti tüketilmeye başlandı. Deniz ürünleri tüketimi geçmişte sınırlı iken günümüzde kıyı bölgelerde yoğun olarak mutfaklarda kullanılmaktadır. Türk mutfağında yoğun tüketimi olan tencere yemekleri olarak bilinen tatlı ve ekşi yahniler günümüzde ev dışında tüketimin artması, kadınların çalışması gibi nedenlerle azalmıştır. Eskiden sınırlı çeşidi olan kebab ve köfteler günümüzde farklı pişirme yöntemlerinin ortaya çıkmasıyla artmıştır (Şeren Karakuş, vd., 2015:64,65). Meyve geçmişten günümüze Anadolu'da çok yaygın tüketilmiştir. Evliya Çelebi seyahatnamesinde meyvelerden şerbet, hoşaf reçel, marmelatın yapıldığını belirtmektedir (Yerasimos, 2012:77). Özellikle Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz bölgelerinde ayva, çağla, kayısı, üzüm erik, elma, yenidoğru gibi meyvelerden etli yemekler yapılmaktadır (Güldemir ve Halıcı, 2009:568). Türk mutfağı hamur tatlıları başta olmak üzere sütlü tatlılar ve meyve tatlılarından oluşan zengin bir tatlı kültürüne sahiptir (Şanlıer vd., 2008:1126). Domatesin olmadığı dönemlerde yemeklere ekşilik vermek için çeşitli meyvelerden yararlanılmıştır. Anadolu'nun florası iklim ve coğrafyası nedeniyle çeşitli otların ve bitkilerin yetiştiği topraklara sahip olması nedeniyle insanlar bu bitkilerden zengin bir yemek kültürü oluşturmuştur (Doğan vd., 2004:684; Esiyok vd., 2004:334). Bu coğrafi zenginlik nedeniyle geçmişten beridir arıcılık Anadolu'da yaygın olarak yapılmaktadır. Osmanlı döneminde bal hem gıda olarak hem de tedavi amacıyla tüketilmekteydi. Sade olarak tüketildiği gibi yemeklere de katılmaktaydı. Ayrıca sulandırılarak şerbet olarak içildiği ve tatlılar da şeker yerine kullanıldığı bilinmektedir (Solak, 2013:349). Günümüzde ise kahvaltı sofralarında eksilmeyen bir gıdadır. Eskiye kıyasla azalmasına rağmen yabancı otlardan yemek yapımı kırsal alanda halen aktif bir şekilde varlığını sürdürmektedir. Örneğin yarpuz, kenger, ebegümece, semizotu gibi yabancı otlardan salata ve yemekler yapılmaktadır (Ertuğ, 2000:54; Sabbağ, 2015:105).



Türk kültüründe insanların bir araya geldiklerinde sohbet ettiklerinde en çok tükettikleri içecekler Türk kahvesi ve çaydır. Türk kahvesi içme geleneği Osmanlı dönemi ile başlamış olup pişirim, sunum ve içimi açısından kendine özgüdür. Sohbetlerde ve kız isteme merasiminde Türk kahvesinin içilmesi bir gelenek haline gelmiştir. Hatta kahveye farklı anlamlarda yüklenmiştir. Örneğin; damat adayının sabırlı olup olmadığını test etmek için kız istemede kahveyi yapan gelin adayı kahveye tuz dökerek tamamını içmesini ister (Erdem, vd., 2015:11). Eğer tamamını içerse aile kızlarını verir. Günümüzde ise eğlence olsun diye yapılmaktadır. Kahve kültürümüzde o kadar yer etmiştir ki "bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır" gibi deyimler sık kullanılmıştır (Bulduk ve Süren, 2008:299). Çayın kahveye göre daha ucuz ve daha kolay hazırlanması nedeniyle halkın en çok tükettiği ve sevdiği içecek olmuştur. Türk çayının hazırlanması, ikram edilmesi ve sunumunda kullanılan araçlar açısından diğer ülkelere göre farklılık gösterdiği gibi Anadolu'da da çayın içimi ile ilgili farklılıkların olduğu görülmektedir. Örneğin; Erzurum'da çay kıtlama (kesilen şekerin dilin altına bekletilmesiyle içilmesi) denilen yöntemle tüketilmektedir (Güneş, 2012:237).

1.2. Kazan Tatar Mutfak Kültürü

Orta İdil (Volga) sahasında, daha doğrusu İdil (Volga) ve Çulman (Kama) nehirleri arasındaki topraklarda yaşamını sürdüren Tatar Türklerinin de kendilerine has orijinal yemekleri mevcut olup, o yemek kültürü farklı tarihi değişimlere rağmen bugüne kadar kendisini korumuştur. Kazan Tatarları, kökleriyle Türk dünyasına -İdil Boyu Bulgar Devletine (X-XIII y.y.), Altın Ordu (1224-1481) ve Kazan Hanlığı (1438-1552) halklarının geleneklerine bağlanmaktadır" (Urazmanova, 2004:4). İdil (Volga) boyu Bulgar devleti döneminde yemek kültürünün temel özelliklerini oluşturan Tatar Türkleri, Moğol istilasından sonra farklı etnik gruplarla iç içe yaşamaya mecbur olmalarına rağmen, kendi mutfak kültürlerini korumaya büyük önem vermişlerdir. İktisadi ve siyasi olaylar nedeniyle yabancı topraklara göç ettiklerinde bile, kendi kültürlerine ve değerlerine sahip çıkmışlardır.

Her kültürdeki gibi, Tatar yemek kültürünün oluşmasında iklim ve coğrafik faktörlerin önemi büyüktür. Verimli siyah toprak ve ovalara sahip olan İdil boyu bölgesi, ormanlar ve su kaynakları yönünde oldukça zengindir. Eskiden çoğunlukla kırsal kesimde yaşayan Tatarların gelir kaynağını tarım ve hayvancılık oluşturmuştur. Üç ay süren yaz mevsiminde verimli topraklarda buğday, karabuğday, çavdar, darı, bulgur vs. gibi tahıllar, baklagillerden bezelye yetiştirilmiş ve dolayısıyla mutfak kültürünün büyük bir kısmını hamur ve tahıl ağırlıklı yemekler oluşturmaktadır.

Geçmişte büyük ekonomik sıkıntılar geçiren ve yoklukta hayat sürdüren Tatarlarda ekme, en kutsal ve değerli yiyecek sayılmış, her evin en üst ve تنها köşesinde saklanmıştır. Sofrada ekme evin en büyüğü tarafından göğüse dayayıp kesilmiş ve çocukların ekmeği elle koparmasına veya tahtaya koyup kesmelerine izin verilmemiştir (Mingazova, 2016:122). Tahılın dışında bahçede patates, soğan, havuç, kırmızı pancar, turp gibi daha çok yer altı sebzeleri ile birlikte domates, salatalık, turp, lahana, tatlı kabak yetiştirmişler ve onları çeşitli sebze yemeklerinde kullanmışlardır. Soğuk iklim koşullarına uygun elma, vişne, siyah erik gibi meyve ağaçları dikmişler ve ormandan ahududu çileği, kayın çileği, fındık, üvez, kartopu meyvesi, kuşkirazı; dağ tepelerinden ise nane, metrüşke (mor çiçekli bitki) vs. gibi bitkisel otlar toplamışlardır. Meyvelerden bol miktarda reçel ve komposto hazırlanmış, bir kısmı kurutulmuştur. Tatar kültüründe reçel, hem çayın yanında bol tüketilir hem de hamurdan çeşitli turtalar yaparken içlik olarak kullanılmıştır. Kökenleri ile Orta Asya'ya bağlanan Tatarlar, arıcılıkla da ilgilenmişlerdir. Ormanlık ve çok sayıda çeşitli çiçek türleri ile kapalı çayırlar, arıcılığın ve bal üretimi için güzel imkân sağlamıştır.

Hayvancılıkta inek, koyun, keçi, at, kümes hayvanı olarak da tavuk, kaz, ördek gibi hayvanlar yaygın bir şekilde yetiştirilmekte ve sert iklimden dolayı et bol tüketilmektedir. Yemek hazırlarken et daha çok ocak üstünde tencerede büyük parça olarak haşlanır ve küçük parçalara bölünerek servis yapılır. Eskiden köylerde tuğladan örülmüş ocakta pişirilen yemeğin ayrı bir lezzeti vardı. Bunu için dökme demirden yapılan çömlek (çuyın) içine parçalanmış et, bezelye veya herhangi bir tahıl, havuç, tuz ve baharat konular ve çömlek, odunla ısıtılan ocağın içine yerleştirilip, ocağın ağzı kapalı bir şekilde birkaç saat pişirilirdi. Evcil hayvanların başında inek gelmektedir. İnek sütünden tereyağı, yoğurt, kaymak, lor, süzme ve sadece Tatar mutfağına ait olan kort (ocakta süt ve şekerin uzun süre kaynatımı ile elde edilen pembe çökelek) hazırlanır. Bazı yörelerde "Kort bal ile kaynatılır, soğuduktan sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülerek kortlu yağ adında tatlı" yapılır (Urazmanova, 2004:6). XIX. y.y.ın ilk yarısında şehirde ve kırsal kesimde yaşayan Tatarların yaşam tarzını, geleneklerini, bayramlarını, eğitim durumunu araştıran Alman doktor ve bilim adamı Karl Fuks, kendi çalışmasında yemek kültürüne de büyük yer ayırmıştır. O, Kazan Üniversitesi neşriyatında ilk kez 1844 yılında yayınlanan Kazan Tatarları: etnografi ve istatistik açıdan adındaki kitabında, "çok temiz ve düzenli hayat sürdüren köylü Tatar bayanları tarafından hazırlanan köpüklü kaymağın tadını hiçbir yerde bulamazsınız", diye yazmıştır (Fuks, 2011).



Tatarlar buzdolabı ve derin dondurucuların olmadığı geçmiş zamanlarda, etleri korumak için çeşitli yöntemler geliştirmişlerdir. Kış aylarında kesilen büyük baş hayvanların etini tuzlayarak cam kavanozlara doldururlar, üzerine kurutulmuş dereotu sapları koyup ağzını sıkıca kapatırlardı. Bu kavanozlar önceden kar indirilmiş derin bodrumlara yerleştirilir ve yaz ayının ortalarına kadar güzel bir şekilde korunurdu. Bazı etleri de, özellikle kaz etini tuzla ovmuşlar ve beze sararak, 3-4 ay boyunca gölgeli serin bir yerde kurutmuşlardı. Kaklagan kaz diye bilinen bu lezzetli yiyecek, yaz aylarında düzenlenen düğünlerde ve Sabantuy gibi milli bayramlarda önemli ikramlardan sayılmaktadır. Bunun dışında “yakınlarından birine birkaç günlüğüne misafirlige giderken, mutlaka yanlarında hediye olarak evde pişirilmiş yuvarlak ekme, turta ve kurutulmuş kaz götürmüşler. Misafir ağırlamanın etik kurallarına göre, kabul eden taraf bu hediyeleri büyük bir hürmetle sofraya koyar” (Urazmanova, 2004:7) ve herkes tadına bakardı. Bu ağırlamalar iki taraflı olarak sürdürülmüştür.

Tatar mutfağında at etinin ayrı bir yeri olmuş ve ondan çeşitli yemekler hazırlamışlardır. At etini özel yöntemle kurutarak, kazılık (at sucuğu); bağırsağından ciğer ve yarma karışımından dolma hazırlamışlar, yağını hamur yemeklerinde ve kızartmalarda kullanmışlardır. Bu uygulamalar günümüzde de devam etmektedir. Besin değeri yüksek olduğundan, halk arasında “at etini yiyen insan yorulmaz ve kış soğuşunda üşümez” (Ehmejcanov, 1999:6) inancı oluşmuştur. Dolayısıyla soğuk iklim koşullarında yaşamını sürdüren Tatarların mutfağının temelini sebze, un, yarma ve hayvansal ürünlerden hazırlanan yemekler oluşturmaktadır.

Tarihi süreç içerisinde farklı etnik gruplarla komşuluk ilişkileri sayesinde Kazan Tatarları farklı etkileşimlerde bulunmuştur. Örneğin; XIX yüzyılın sonundan itibaren patates üretimi yaygınlaşmaya başlamış ve mutfakta kendi yerini bulmuştur. Mesela; eskiden ünlü Tatar böreği – özpoçmak (hamurun içine et, soğan ve patates konularak fırında pişirilen üçgen şeklindeki bir çeşit börek) hamurunun içliğinde sadece et ve soğan kullanmışlar, son zamanlarda ufak doğranmış patates de eklenmektedir. XIX y.y.’ın sonundan başlayıp, kıstıbyı yani gözlemede içlik olarak darı yarmasının yerini patates püresi almıştır (Urazmanova, 2004:6). Rus, Mari, Mordova gibi komşu milletlerden mantar ve balık yemekleri, kışlık için sebze turşuları hazırlamayı öğrenmişlerdir. Ticaret yolunun geçtiği güzergâhta yaşayan ve kendileri de ticarete başarılı olan Kazan Tatarları, Orta Asya ve Kafkas halkları ile de sıkı alış-veriş içerisinde olmuşlardır. Dolayısıyla Orta Asya mutfağından özellikle mantı (buharda pişirilen ve ince yufkayla sarılı et ve bol soğan karışımı bir çeşit yemek), pilav (eşit oranda et, havuç, soğan, pirinç ve yeterince baharatlı Buhara pilavı), şerbet gibi Özbeklere ait yemekler Tatarlar arasında çok yaygındır. Kuruyemişler ve baharatlar Özbekistan ve Azerbaycan gibi ülkelerden getirilmiştir. Bu etkileşimler Tatar yemek kültürünün temel özelliklerine zarar vermeden, onun zenginleşmesinde önemli katkı sağlamıştır.

Uzak Doğu ülkeleri ile yoğun ticari ilişkiler içerisinde bulunan Kazan Tatarlarında çay, en yaygın içeceklerden sayılmış, semaverden çay içme kültürü XIX y.y.ın başlarından itibaren tamamen yerleşmiştir. O dönemde her Tatar evinin masasında seramik fincanların ve ocağın karşısında parlak bakır semaverin olduğu, ev sahibinin büyük bir zevkle her misafire çay ikram ettiği hakkında Karl Fuks’un çalışmasında da dile getirilmiş ve “Tatarlar çay içmeyi çok sever. Onu bal ile en azı 4 fincan içmen gerekir” (Fuks, 2011), diye bahseder. Çayın faydası ve sosyal yönü hakkında “Çay yanı – aile canı”, “Çay içersen – hastalanmazsın” , “Çay usandırmaz, fakat canını rahatlatır, susuzluğu giderir” vs. (Tatar Halık Awız İcatı, 1987:179) gibi atasözleri ve deyimler mevcuttur. Tatar Türkleri küçük fincanlarda demli ve sıcak çay içmeyi sever. Anadolu Türkleri gibi şekeri kıtlama olarak ta, pestil veya petek bal ile içmeyi de severler (Ehmejcanov, 1999:9). Tatarlarda çay ikramları; özellikle çay, süt veya kaymakla içilmektedir. Özellikle Mevrit sofrasına davetli misafirlerin fincanına, tercihlerine göre, limon ve elma parçası, kuru kayısı, kuru erik konulmaktadır (Urazmanova, 2004:7). Nane ve metrüške adındaki bitkiler karışımında demlenen çay, pek çok hastalıklara şifa vermekte ve genelde hamamdan çıkan insanlara bal ile birlikte sunulmaktadır. Güzel demlenmiş çay ve çayın yanına sunulan koymak ve peremeç gibi sıcak hamur yemekleri yaygın olarak sabah kahvaltısında tüketilmektedir. Özellikle koymak yani mayalı veya mayasız hamurdan hazırlanan ve yağda pişirilen krep, çok yaygın ve sevilen yiyeceklerdendir. “Yapıldığı una göre, buğday, karabuğday, çavdar, bezelye, darı koymağı” (Camaletdinov vd., 2012:67) gibi çeşitleri vardır. Eskiden odun kömüründe demlenen ve kendisine özgü bir müzikal ses çıkaran semaverin yanında çay içmek, güzel sohbetlere ve gönül rahatlığına neden olmuştur. Semaverde çay demleme kültürü, nadir olsa da günümüzde kırsal kesimde kendisini korumakta, doğada piknik yapıldığında daha çok tercih edilmektedir.

2. Anadolu ve Kazan Tatar Türk Geleneklerinde Yemeğin Yeri



Gelenekler milli kültürün oluşumunda sürdürülmesinde pekiştirilmesinde etkili olan etkinliklerdir (Koçak, 2013:56). Toplumları birbirinden ayıran örf ve adetler vardır. Doğum, kız isteme, düğün, ölüm gibi örf ve adetler yaşanan kültürün birikimidir. İlk çağlarda hayatın devamı için gerekli olan yemek yeme, sonrasında kültürün oluşumu ile birlikte acıların sevinçlerin paylaşıldığı bir ritüele dönüşmüştür. Örneğin; Türk geleneğinde helva doğum, eğlence, ziyafet, ölümden sonra dağıtılan bir yiyecek olup günümüz kültüründe de değişmeden varlığının korumuştur.

2.1. Geçiş Dönemleri

2.1.1. Doğum

Bebeğin dünyaya gelmesi, hem ailenin hem de toplumun bütünlüğünü ve devamlılığını sağlayan önemli ve sevinçli olaylardan biridir. Geçmişten günümüze doğumla ilgili pek çok gelenek (mesela; Bebeğe isim verme, Bebek hamamı, Bebek çayı, Nazardan koruma vs.) aktarılmış ve bunların çoğunda yemek sunumlarına farklı bir anlam yüklenmiş ve bu uygulama devam ede gelmiştir. Örneğin; Tatar kültüründe doğum sonrası komşu ve akraba kadınlar loğusa kadınına *Bebi Çeyi* (Bebek Çayı) getirmekte ve o günün sofrası özel olarak hazırlanmış belş (tepsiye yayılmış hamurun arasına pirinç, bolca kuru kayısı ve üzüm, tereyağı, şeker), kıstıby (patatesli gözleme), mantı (Tatar Türklerinde mantı daha iri, içine ceviz büyüklüğünde kıyma koyularak yapılır), elbe (un ve şekerin tereyağında kavruarak hazırlanan bir çeşit helva) ve koymak (mayalı hamurdan yapılan krep) gibi ev yapımı hamur yemeklerinden oluşmaktadır. Ayrıca kadının sütü bol olsun diye meyveden veya baldan hazırlanan şerbet ve sütlaç gibi süt ürünleri de geçmişten günümüze aktarılmıştır. *Bebi munçası* yani Bebek hamamından çıkan misafirin sofrasına çayın yanına mutlaka bal ve sıcak koymak konulmaktadır.

Anadolu kültüründe ise bebeğe yeterince süt salınması için anneye bol kalorili, proteinli ve sıvı bir beslenme uygulanmaktadır. Özellikle sütün çok olması için anneye pekmez, loğusa şerbeti içirilmesi, süt ve sütlü yiyecekler, soğan, bulgur, mercimek, şekerli ve yağlı besinlerin verilmesi geçmişten beridir Türk geleneklerinde görmek mümkündür (Tanrıverdi, 2015:72). Bebeği görmeye giden misafirlere lohusa şerbeti (kırmızı şerbet) ikram edilmektedir. Lohusa şerbeti, lohusa şekeri, toz şeker, karanfil, tarçın, zencefilin kaynatılmasıyla elde edilen bir şerbettir (Özdoğan ve Işık, 2008:1071). Lohusanın mezarı 40 gün açık olur inancı nedeniyle kırk gün boyunca annenin dışarı çıkmasına ve tek başına kalmasına izin verilmez. Bu süre boyunca annenin beslenmesine özel önem verilmektedir (Sivri ve Karataş, 2015:184). Bebeğin ilk dişi çıktığında ise diş hediği yapılmaktadır. Halk arasında diş buğdayı olarak da bilinen diş hediği davet edilen konuklara ikram edilmektedir (Özberk vd., 2016). Diş hediği, buğday ve nohut haşlandıktan sonra üzerine şeker, fındık, ceviz, üzüm eklenerek hazırlanmaktadır.

2.1.2. Düğünler

Birçok ritüelde olduğu gibi yapılan eğlencelerin temelinde yiyecek ve içeceklerin sunulması görülmektedir. Türk tarihinin geçmiş dönemlerinden günümüze değin düğünlerde yemek vermek gelenektir. Çünkü bereketi ifade eden yemeklerin yenilmesi ile gelin ve damadın yapacağı evliliklerinin bereketleneceğine inancı yatmaktadır (Çetin 2008:118). Türk halk kültüründe ailenin kurulmasında soyun devam edilmesinde düğünler ilk adımı oluşturmaktadır. Düğünler bir toplumun hayat tarzını, kültürünü belirleyen ve aynı zamanda kutsal sayılan törenlerdir. Günümüzde kültürel değişimler düğün geleneklerini de etkilemiştir. Tatar Türklerinde olduğu gibi Anadolu'da da düğünler uzun bir seremoni şeklinde kutlanmaktaydı. Düğün sahibi gelen konuklara ikram etmek için günler öncesinden yemek hazırlıklarına başlamaktaydı. Akraba, komşu kadınlar bir araya gelerek büyük kazanlarda yöreye özgü yemekler hazırlarlardı. Düğün süresince uzun sofralar hazırlanarak gelen konuklara çeşitli yemekler ikram edilirdi. Yemeklerin yapılması için ailenin ekonomik durumuna göre küçükbaş veya büyükbaş bir hayvan kesilirdi. Genellikle düğün sofrası türlü, kuru fasulye, pilav üstü kavurma, keşkek ve baklava, zerde, sütlaç gibi tatlılardan oluşurdu. Eskiden uzun süren eğlenceler hızlı yaşam koşullarının oluşmasıyla birkaç saate sığdırılmış durumdadır. Anadolu'da Tatar Türk geleneğine benzer olarak erkek tarafı kız tarafına anne sütünün karşılığı olarak başlık parası vermektedir. Kız tarafı da aldığı parayla kızları için çeyizlik malzemeler satın almaktadır. Bu uygulama özellikle Türkiye'nin Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde daha çok yapılmaktadır. Eski dönemlerde ki gibi günümüzde yapılan düğünlerin temelini de yiyecek ve içecekler oluşturmaktadır. Söz kesildiği gün erkek tarafının getirdiği tatlılar ve içecekler gelen kişilere ikram edilmektedir. Düğün tarihi için bir gün belirlenir. Kına gecesinde yenilecek yiyecek ve içecekler damadın yakınları tarafından kız evine müzik eşliğinde götürülmektedir. Genellikle götürülen yiyecek ve içecekler pastalar, bisküviler, tatlılar, şekerler, meşrubatlar, meyve suları olmaktadır. Günümüzde düğünler kına gecesi ve gelin alma olmak üzere iki gün sürmektedir. Düğünler genellikle yemekli ve eğlenceli yapıldığı gibi yemekli mevlit okutulur da kutlanmaktadır. Bereketi, üretkenliği gösterdiği için gelin ve damat evlerine girmeden önce yiyeceklerle ilgili bazı uygulamalar yapılmaktadır. Örneğin bereketi temsil ettiği için



Hatay'da gelin damadın evine gelince eline bir nar verilmektedir (Çetin, 2008:120). Bazı yörelerde ise narın yere atılarak parçalanması ile bereket, aile birlik ve beraberliğinin sağlanacağına inanılırken (Şenocak, 2016:233), bazı yerlerde de bolluk-bereket getirmesi dileği ile gelinin başından şeker, kuruyemiş gibi yiyecekler atılmakta ya da testinin içine konularak ayaklarının önünde kırılmaktadır (Koçak, 2011:101).

Kazan Tatarlarında ilk kez kaynana evine giren gelin, yumuşak yastıklara bastırılır ve kapıda gelin ile damada bal ile tereyağı tattırılır. Bolluğun ve bereketin simgesi sayılan bal ve tereyağı ikramı Tatarlarda çok eskiden gelen bir gelenektir. Alman etnografı Karl Fuks tarafından bal ve tereyağının – özellikle bebek kutlamasında ve düğünlerin başlatılmasında vazgeçilmez ikramlardan sayıldığı vurgulanmıştır. Hem kadınların hem erkeklerin sofrasına “önce ayrı tabaklarda bal ve tereyağı çıkarılır, her misafir ev yapımı beyaz ekmeğe büyük bir parça bal ile tereyağı sürer, onu kutsal ve gizemli bir yemek gibi ayrı bir lütufla yerlermiş” (Fuks, 2011).

Tatar toplumunda kız isteme, nikâh ve düğün gibi gelenekler, günümüzde de sıklıkla yapılan etkinliklerdir. Geçmişte bu etkinliklere daha fazla özen gösterilirdi. Örneğin; maddi durumuna göre güvey tarafı, söz kesildikten sonra zaman zaman kız tarafına altın, gümüş, inci gibi değerli taşlardan takılar ve kumaşlar gönderirlerdi. Düğün günü güvey nişanlısını babasının evinden almaya gittiğinde, maddi durumu ne olursa olsun, mutlaka fiçı tereyağı ve fiçı bal götürmek zorundaydı. (Fuks, 2011).

Eskiden düğün kutlamaları, düğünden bir hafta önce başlatılırdı ve sırayla damat ve gelin tarafında düzenlenirdi. Karl Fuks bizzat kendilerinin de katıldığı zengin Kazan Tatarlarının düğün sofrasında sunulan yemeklerin çeşitliliği ve sofraya kültürü hakkında kendi çalışmasında hayranlıkla bahsetmiştir. Birkaç semaver çay içtikten ve bal ile tereyağı ikramından sonra bayan misafirlere ana yemekler sunulmaya başlar: “ikinci - kuzu eti ile ev eriştisi, üçüncü - mantı, dördüncü - lahanalı uzun börek, beşinci - etli börek, altıncı - yumurta ve tavuk etinden yuvarlak börek, yedinci - kuşbaşı kuzu eti ile darı yarması, sekizinci - kırmızı sirke ve soğanla haşlanmış dana eti, dokuzuncu - balık, onuncu - kızartılmış kuzu eti, on birinci - kızartılmış kaz eti, on ikinci - kızartılmış ördek, on üçüncü - kızartılmış tavuk, on dördüncü - kızartılmış hindi, on beşinci - yumurta ile kızdırılmış taban balığı; on altıncı - kızartılmış büyük çapak balığı, on yedinci - kuru üzümle pilav ve on sekizinci - 8 tabak tatlı” (Fuks, 2011). Sonra kız tarafından gönderilen ve bal, tereyağı ile undan pişirilmiş, ceviz, fındık, kuruyemişle süslenmiş büyük tös-kak çıkarılır. Ev sahibi her misafire kâğıt dağıtır, gelenler tös-kakin tadına baktıktan sonra eve götürmek için kendi paylarını önce kâğıda, sonra mendile sararlardı (Fuks, 2011). (Düğün hediyesi götürme âdeti günümüzde bazı bölgelerde hala devam etmektedir). Erkeklerin sofrasında da bayanlar sofrasına ait yemekler sunulurdu, fakat yemek sonrası her erkeğe birer bardak bal ikram edilirdi. Karl Fuks, Tatarların acele etmeden her yemeği ayrı bir iştahla ve lezzetle yediğini, düğünlerin akşamdan sabaha kadar devam ettiğini dile getirmektedir.

Nikâh düğünü (Tatarlarda mevlit okunan düğüne nikah düğünü denilmektedir.) günümüzde de genellikle kız tarafında yapılmaktadır (Bayazitova, 1992:104). Düğüne güvey tarafı mutlaka çift kaz, beyaz undan pişirilen birkaç yuvarlak ekmek (kümeç), pişi (yuaça, qatlama), düğün için ayrı bir özenle hazırlanan iki tepsi çek-çek (yağda pişirilen ve üzerine bal dökülen yuvarlak hamur parçalarından yapılan bir çeşit tatlı) getirmektedir (Zaripova Çetin, 2009:95). Fırında özel olarak pişirilmiş kazlar süslenmekte; biri beyaz peçeteden yapılmış gelinlik, diğere de damatlık giydirilmektedir. Tatarlarda Nikâh düğünü sofrası öğleye doğru düzenlenmekte ve “Kartlar Aşı” * denilerek yapılan bu sofraya yaşlılar davet edilmektedir. Önce Kurandan süreler okunup dua edilmekte, daha sonrada ev sahipleri tarafından sadaka dağıtılmaktadır. Düğün sofrasına çeşitli turta, pasta, şekerleme, bal, reçel, kuruyemiş ve vazolara çeşitli meyveler, meyve suları konulmaktadır. Günümüzdeki başka sofralardan farklı olarak, eski geleneğe göre önce bal ile tereyağı çıkarılmakta, sonra tokmaçlı aş (çok ince doğranmış ev erişteli et suyu çorba), yanına koyun, dana ve tavuk eti konulan, haşlanmış patates ikram edilmektedir (Zaripova Çetin, 2009:95). Bazı bölgelerde etli belüş (tepsiye yayılmış hamur arasına et, patates, soğan, baharat konularak yapılan bir çeşit büyük yuvarlak börek) ikramında bulunmaktadır. Çay verilmeden önce ayrı tabaklarda herkese sıcak göbediye (hamur içine kat kat yerleştirilen pirinç, kort, bolca kuru üzüm ve kayısı, rendelenmiş yumurtadan hazırlanan bir çeşit hamur yemeği) ve mutlaka damat çek-çeği verilmektedir. Çaylar misafirlerin isteğine göre limonlu, sütlü veya kuruyemişle sunulmaktadır. “Kartlar aş” sofrasına alkol kesinlikle konulmamaktadır.

Düğünün ilk günü akşam sofrasına evli çiftler, ikinci günü akşam sofrasına gençler davet edilmekte ve sofrada daha çok çeşitli salata türleri, soğuk mezeler yer almakta, daha sonra çorba ve ana yemekler ile birlikte alkol de sunulmaktadır. Yemekten sonra ise çay ile birlikte çeşitli hamur tatlıları ikram edilmektedir.

*“Aş” kelimesi Tatar Türklerinde birkaç anlam taşımaktadır. Kazan Tatarlarının etnografisinin ilk olarak araştıran Tatar bilim adamı Kayum Nasıyri'nin açıklamasına göre, aş:1, yiylenebilen şey, yiyecek; 2. tencerede pişirilen aş yani çorba; 3. Belli bir zamanda hazırlanan yiyecek; 4. Ziyafet, ikram, örneğin; *aşka çakırıldı* yani yemeğe davet edildi (Nasıyri, 2005:239).



Düğünler gelin ve damadın şahitleri sayılan bir kız ve bir genç tarafından önceden hazırlanmış programa göre eğlenceli bir şekilde yürütülmektedir. Düğün sonrası damat birkaç günlüğüne kızın baba evinde ağırlandı. Damat için kiyev munçası (damat hamamı) hazırlanır, kiyev koymağı (damat krepisi), kiyev peremeç (damat böreği), kiyev pilmen (damat mantısı) ayrı bir özenle pişirilir (Bayazitova, 1995:34).

Zamanla değerler, ihtiyaçlar ve imkânlar değişmektedir. Özellikle gençler için düzenlenen sofralarda milli yemeklerimizin yerini başka kültüre ait veya son zamanlarda yaygınlaşmış tariflere göre hazırlanan yemekler almaktadır.

2.1.3. Cenaze Törenleri

Müslüman inancı gereği Türk halkları geleneklerinde benzerlikler görülür. Dinsel törenler ve yemekli günler ile cenaze törenleri yapılmaktadır. Ölen kişinin defnedilmesinden sonra yemek verme geleneği en eski Türk geleneklerinden biridir (Korkmaz, 2012:108). Anadolu Türk kültüründe "ölü aş" olarak bilinen yemekler hazırlanarak taziyeye gelenlere ikram edilmektedir. İlk yedi gün akraba, tanıdıklar ve komşular tarafından yemek getirilerek cenaze sahiplerinin hem yemek yemeleri sağlanmakta hem de taziyeye gelenlere ikram edilmektedir. Bazı yörelerde cenaze evine katkı sağlamak amacıyla taziyeye gelen kişiler çay, şeker, pirinç gibi yiyecek getirmektedir (Abuzar, 2010:270). Bu da toplumsal dayanışmanın önemli bir örneğidir. Anadolu Türk kültüründe ölünün evinde yakınları tarafından üçüncü gün helva yapılarak gelen kişilere dağıtılır. Kazan Tatar Türkleriyle benzer şekilde yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günde ve yıl dönümünde çeşitli yemekler (kuru fasulye, pilav, dolma, et yemekleri gibi) hazırlanıp mevlit okutularak törenler düzenlenmektedir. Anadolu da ölenin ruhuna gideceği düşüncesiyle cenazenin ilk günü, kırkıncı günü ve cuma günleri yemek, tatlı, şeker dağıtılmaktadır (Talas, 2009:66). Taziye sonrası dağıtılacak yiyecek çeşitlerinde yöresel farklılıklarda görülmektedir. Örneğin Mardinde taziye bittiği zaman okunan mevlitlerde mevlit çöreği olarak bilinen ikliçe (tarçın, yenibahar, mahlep, anason, rezene, karanfil tozunun karışımıyla hazırlanan çörek) verilmektedir (Sabbag, 2015:296). Ölen kişinin ilk bayramında ise mezar ziyaretinde şeker, bisküvi gibi yiyecekler dağıtılmaktadır.

Anadolu Türklerinden farklı olarak, Tatar Türklerinde cenazenin çıktığı evde üç gün boyunca yemek hazırlanmaz, sofraya kurulmaz. Ev sahiplerini sırayla komşuları ağırlamaktadır. Definden üç gün sonra birkaç kişi davet edilerek Mevlit okutulmakta ve sonrasında yemek verilmektedir. Mevlit okuma adeti yedinci günde, kırkıncı günde ve yıl dönümünde uygulanmaktadır. Elli ikinci gününde ise sadaka verilmektedir. Ayrıca kırkıncı günde ve yıl dönümünde büyük hazırlıklar yapılmaktadır. Birkaç gün önceden çeşitli hamur yemekleri pişirilmekte, ev eriştisi ile tavuk veya dana etinden hazırlanan çorba sunulmakta, ana yemek olarak ise haşlanmış patates ve et; bazen etli bel (verilmektedir). Eskiden gelen adetlerden biri de Tatarların yaşadığı bazı bölgelerde Mevlit sofrasında mutlaka tabağın ortasına yuvarlak köy tereyağı, tereyağının etrafına da kort (pembe çökelek) konulmaktadır. Ev sahibine hürmet olarak, bal ve kort davetliler tarafından büyük bir istekle tadılmaktadır. Sonrasında ise çay ile birlikte çeşitli tatlılar, bazı bölgelerde ayrı bir özenle pişirilmiş karabuğday (karabuğday yarması, bol tereyağı, şeker konularak yapılan bir çeşit büyük yuvarlak börek) veya pirinç bel (tepsiye yayılmış hamurun arasına pirinç, bolca kuru kayısı ve üzüm, tereyağı, şeker konularak yapılan büyük yuvarlak börek) sunulmaktadır.

Tatar Türklerinde cenaze sofrasında uygulanan adetlerden biri - *Aş büleşü* yani yemek paylaşımıdır. Ev sahibinin yakınları Mevlit sofrasına halk arasında *Aş* diye adlandırılan hediye yani sofradakilere dağıtmak için turta, yufka, çek-çek gibi ev yapımı çeşitli tatlılar ve haşlanmış kaz, tavuk gibi kuş etleri getirmektedir. Tataristan'ın Kaybiç ilçesinde düzenlenen Mevlit yemeklerinde *Aş* paylaşımının kalıplaşmış bir kuralı vardır: Dağıtım işlemi yemek sonrası yapılır; getirilen yemeklere önce dua edilir; sonra önceden belirlenmiş bayan tarafından güzel dilekler eşliğinde her kese eşit şekilde bölünür; bir kısmı ev sahibine ayrılır. *Aş* ile gelmeyenler, havlu, yazma, mendil gibi tekstil ürünleri veya sadaka dağıtır. Alınan sadakayla yiyecek alınmaz, belki de ölen kişiyi hatırlamak için bir eşya satın almak gerekir (Yarullina, 2017).

2.1.4. Dini Bayramlar

Toplumları bir arada tutan bazı gün ve geceler din, inanç gibi nedenlerle kutsal sayılmıştır. Dinin mutfak üzerindeki etkisi çoğunlukla coğrafyanın ve iklim şartlarının önüne geçebilmektedir. Bu bağlamda dini bayramlar insanların bir araya geldiği küslerin barıştığı, birlik ve beraberliğin, kaynaşmanın ve sosyal dayanışmanın olduğu günlerdir. Dini günler Türk mutfak kültürünün gelişmesinde önemli rol oynayan ve bu günlerde yemek çeşitliliğinin ortaya konulduğu zamanlar olmaktadır. Bayrama bir hafta kala her evde bayram hazırlıkları başlamaktadır. Evler temizlenmekte, bayramlıklar ve bayram şekerleri alınmakta, bayram süresince ikram edilecek yemekler (sarma, börekler gibi), tatlılar (baklava, kurabiyeler gibi) hazırlanmaktadır. Bayramlarda özellikle etten yapılan yemekler ve şerbetli tatlılar yoğun olarak tüketilmektedir.



2.1.5. Ramazan Bayramı

Ramazan ayı boyunca sahur ve iftar yemekleri daha özenli hazırlanmakta ve yemek çeşitliliğinde bolluk görülmektedir. Aslında bir anlamda yemek kültürünün bu tür etkinliklerle yaşatılması sağlanmaktadır. Akraba, komşu ve arkadaşların davet edildiği iftar yemekleri bir bayram havası içinde geçmektedir. Bu günlerde daha zahmetli ve zaman alan yemeklerin yapıldığı görülmektedir. Ramazan ayı süresince hurma, zeytin, peynir, reçeller, pastırma gibi iftariyelikler ile taş fırınlarda hazırlanan ramazan pidesi her evin sofrasında yerini almaktadır. Anadolu kültüründe şeker bayramı olarak da adlandırılan Ramazan bayramı tatlıların en çok yapıp ikram edildiği zamanlar olmaktadır (Közleme, 2013:186). Bazı tatlılar ramazan ayında en çok hazırlanmaktadır ki en güzel örneği sütlü tatlılardan güllaçtır (Shipman ve Durmus, 2017:97). Ramazan bayramının hazırlıkları günler öncesinde başlamaktadır. Bayram sabahı tüm aile üyelerinin bir arada olacağı şekilde zengin bir kahvaltı sofrası hazırlanmaktadır. Daha sonra akraba, komşu ve arkadaşların evlerine gidilerek bayramları kutlanmaktadır. Bayram ziyaretlerinde gelen konuklara genellikle bayram şekeri, sarma, tatlı, börek gibi yiyecekler ikram edilmektedir.

Kazan Tatarlarında da Ramazan ayı ayrı bir hava içinde geçmektedir. Anadolu'daki gibi devlet kurumları ve camiler tarafından toplu *Awız açtırı* yani iftar yemekleri verilmekle beraber, pek çok aile bu ayda evinde Mevli okutmakta ve sonra yemek vermektedir. Tatarlarda da iftar sofrasının hazırlığına özen gösterilmekte, davetliler gelmeden çeşitli hamur yemekleri, milli tatlılar, meyve, kuruyemiş, bayram şekeri, reçel, komposto, kaymaklı yoğurt, tereyağı ile kort (pembe çökelek) vs. yiyecek-iceceklerden sofraya hazırlanıp, üstü örtülmektedir. Önce köy mollası, sonra birkaç kişi Kurandan sureler okumakta, sadaka dağıtıldıktan sonra sofraya açılmaktadır. Başlangıçta çay verilmektedir. Kuruyemişler, limon parçası konularak sunulan çaylar tatlılarla beraber tüketilmektedir. Sırayla ev erişteli tavuk çorbası, hemen arkasından haşlanmış et karışımı ile patates sunulmaktadır. En sonunda sofranın birkaç yerine ortaya belleş (yöresine göre içliği değişir, Tataristan'ın batısında daha çok kuru üzüm, kayısı ve pirinç belleş yaygındır) konulmaktadır. Belleşin üst kapağı bıçakla kesilerek açıldıktan sonra üzerine bol şekilde eritilmiş tereyağı dökülmektedir. Kazan Tatarlarında her yemeğin sonunda sofradaki büyüklerin biri tarafından mutlaka yüksek sesle yemek duası yapılmaktadır. Ramazan ayı sonunda kutlanan Geyit yani bayramın ilk günü, bayram namazından gelenler için, geçmişteki gibi (Fuks, 2011), günümüzde de genelde mayalı hamurdan yapılan krep yağda pişirilir ve bal ile ikram edilir.

2.1.6. Kurban Bayramı

Türk kültürünün en önemli dini vecibelerinden birisi kurban kesmektir. Bayram namazından sonra ki ilk üç gün içinde kurban kesilir. Kurbanlık hayvanlar, koyun, keçi, sığır ve devedir. Kesilen kurbanın 1/3'ü fakirlere 1/3'ü komşu, arkadaş ve akrabalara verilirken 1/3'ü kendisine ayırır (Akyüz, 2008:42). Dağıtılacak kurban eti 7 parçaya bölünerek en az 7 ailenin yararlanması sağlanır. Kurban bayramı süresince kurban etinden çeşitli yemekler yapılır. Özellikle kurban kesiminden sonra ilk gün en çok kavurma yapılır (Sağır, 2012:2683). Genellikle ilk gün kurban kesimi ile uğraşıldığı için bayram gezmesi ikinci günden itibaren başlamaktadır. Bayram gezmesinde de her ev kestiği kurbandan hazırladığı yemekler ile baklava, kadayıf gibi şerbetli tatlıları gelen konuklara ikram etmektedir.

Tatarlarda Kurban kesme adeti ayrı bir önem taşımakta ve bu ritüel büyük özenle gerçekleştirilmektedir. Ev hanımı erkenden kalkıp tuğladan örülmüş ocakta mutlaka hamur yemekleri, bayram koymağı yani krep pişirmektedir. Ayrıca sofraya reçel, bal, bayram şekeri konulmaktadır. Ev sahibi bayram namazından gelince bayramlaşır ve birlikte çay içerler. Sonra kurban kesme işleri başlatılır. Tatarlar kurbanlık olarak daha çok koyun tercih etmektedir ve bu ritüeli İslam adetlerine uygun bir şekilde gerçekleştirmektedirler. Kurban etini yakınları ve muhtaçlarla paylaşmakla beraber, şehirde ve köylerde bir ay boyunca *Korban aşları* düzenlenmektedir. *Korban aş* olarak bilinen ve son zamanlarda çok yaygınlaşan Mevli yemekleri ayrı bir düzene göre uygulanmaktadır. Genellikle yemeğe önce erkekler davet edilmekte; onlar kalktıktan sonra bayan davetliler gelmektedir. Çeşitli hamur yemeklerinden, meyvelerden, kuru yemişlerden oluşan zengin bir sofraya hazırlanıp üstü örtülmektedir. Daha sonra büyük tabakta üstü tülbentle örtülü haşlanmış kurban eti getirilmekte, bir kişi tarafından tekrar dua okunup, herkesin ayağa kalkması sağlanarak tekbir getirilmektedir. Dua okuma işleri bittikten sonra sofranın üstü açılır, kurban eti mutfağa götürülür. Önce et suyunda tokmaçlı aş, sonra haşlanmış patates ile kurban eti verilir. En sonunda çay ve hamurlu tatlılar ikram edilir.

Yakınlarının birinden Kurban eti geldiğinde, Tataristan'ın Kaybiç ilçesinde evin büyüğü mutlaka o ailenin geçmişlerinin ruhuna dua eder, içten dileklerde bulunur. O etten hazırlanan yemeği yemeden önce, sofraya toplanan aile fertleri tarafından tekbir getirilir.



Milli kimliğimizi korumada ana dili ve inançla birlikte, kültürümüzün önemli parçası olan milli yemeklerimiz de önem taşımaktadır. Son zamanlarda Tatar Türklerinde de milli ve dini bayramları kutlamanın yaygınlaşması, yemek hazırlama ve yemek sunma geleneklerinin tekrardan canlanmasına katkı sağlamaktadır. Orta ve genç kuşak insanları daha çok eski adetleri uygulamaya önem vermektedir.

2.1.7. Mevsimlerle İlgili Gelenekler

Anadolu ve Kazan Türklerinin halkın temel ihtiyaç kaynağı sayılan doğa, daha doğrusu mevsimle ilgili ortak gelenek göreneklere de mevcuttur. İki kültürde de her mevsim farklı etkinlikler yapılmakta ve sunulan yiyecekler büyük anlam taşımaktadır. Mesela; Tatar Türklerinde Bahar mevsiminde Nevruz, buz uğurlama, kardelen, Sabantuy bayramları kutlanmaktadır. Bu bayramlardan Yeni gün olarak bilinen Türk topluluklarının ortak milli bayramı olan *Nevruz bayramı* (Onarlı, 2003:2) hem Türk kültüründe hem de Tatar kültüründe benzer şekilde kutlanmaktadır. Tatar kültüründe çocuklar bayram sabahı ev ev dolaşarak iyi dileklerde bulunmakta, ev sahipleri çocuklara boyanmış yumurtalar, peremeç, sumsa, kıstıbyı, öçpoçmak gibi yiyecekler vererek onları sevindirmektedirler (Yarullina, 2007:24; Zaripova-Çetin, 2009:11). Anadolu'da ise baharın başlangıcı olan, çoğunlukla mart dokuzu olarak bilinen Nevruzda benzer şekilde çocuklar maniler söyleyerek ev ev dolaşır, ev sahipleri daha önce hazırladıkları kuruyemişleri, bişi gibi hamur işleri gelen çocuklara dağıtır (Karaman, 2008:135). Nevruz günü kurban kesilerek çeşitli yemekler yapılarak Nevruz sofrası hazırlanır (Artun, 1999.4); eğlenceler, oyunlar düzenlenir, boyalı yumurta yenilir ve ateş yakılır (<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12701/nevruz-bayrami.html>).

Çiftçilik ile uğraşan Tatar Türklerinde *Sabantuy bayramı* (Çift sürme bayramı) günümüzde de coşkuyla kutlanan milli geleneklerden sayılmakta ve tarlada ekin işleri başlamadan önce kutlanmaktadır. Sabantuy bayramına çeşitli et ve hamur yemekleri dışında, özel içki de (sıra) hazırlanmaktadır (Urazmanova, 1992:37). Bu bayramlarda eğer yiyecek ve içecekler fazla hazırlanırsa hasadında bol ve iyi olacağı düşüncesi vardır (Zaripova Çetin, 2007:871). Eskiden Sabantuy öncesi çocuklar ev ev dolaşarak, bulgur, süt, yağ, yumurta gibi yiyecekler toplarlardı. Toplanan yiyeceklerden çayırdaki, dağda (genelde bu yer her sene ibadet yapılan yer olmuştur) büyük bir kazanda botka yani lapa pişirirlerdi ve Toprak Ana'ya saygı gösterme amacıyla lapayı kardan açılmış yerlere de serperlerdi (Zaripova-Çetin, 2009:19).

Türk inançlarında mevsimin kurak geçtiği dönemlerde topluca *yağmur duasına* çıkılarak yağmurun yağması ve kıtlığın olması engellenmektedir. Özellikle yaz mevsiminde yağmuru yağdırmak için *Yağır Botkası* yani yağmur lapası Tatar kültüründe önemli bir gelenektir. Yağmur lapası için karabuğday ve tereyağı gibi gerekli malzemeler farklı evlerden toplanarak büyük kazanlarda pişirilir, köyünün büyükleri tarafından dua okunur ve birlikte lapa yenir. Yemek sonrası herkes birbirinin üzerine su dökererek eğlenir veya evden eve dolaşarak karşısına çıkanların üzerine su dökerler (Bayazitova, 1995:34). Anadolu'da benzer şekilde yağmur duası okunur, sonrasında köy halkı tarafından toplanan para ile kurbanlıklar alınmaktave imece usulüyle etli yemekler, pilavlar gibi çeşitli yemekler pişirilerek köy halkına ve yağmur duasına çıkanlara ikram edilmektedir. Bazı yerlerde de çocuklar evleri dolaşarak yağmurla ilgili tekerlemeler, dualar söyleyerek yiyecek toplamaktadır. Toplanan yiyeceklerden hazırlanan yemekler topluca yenilmektedir (Artun, 1995; Kobya, 2014:205).

2.1.8. Askere Uğurlama

Bahar ve sonbahar mevsimlerinde daha çok gerçekleşen *Askere uğurlama* âdeti, Türk geleneklerinde kutsal bir görev olarak kabul edilmekte ve bir şölen havasında geçmektedir. Askere gidecek gencin arkadaşları, akrabaları ve komşuları eve davet edilerek çeşitli eğlencelerle asker düğünü yapılmaktadır. O gün ev halkı tarafından çeşitli yemekler hazırlanarak davetli kişilere yedirilmektedir (Çölbay ve Sormaz 2015:1733). Gelen kişiler de asker uğurlamasına katkıda bulunmak için beraberlerinde yiyecek ve içecek getirmektedirler (Güleç, 2011:70).

Tatar ve Anadolu geleneklerinde benzer uygulamalar vardır. Her iki kültürde de askere gidecek kişiler için yakın akrabalar tarafından yemekler verilmektedir. Tatarlarda oğlunu *Soldatka ozatkan* yani askere uğurlayan aile bir gün önceden oğlunun arkadaşlarını davet ederek, evinde yemekler vermekte ve eğlenceler düzenlemektedir. Sofraya çeşitli hamur yemekleri, tatlılarla beraber, gençlere yönelik daha çok mayonezli salata türleri, farklı yöntemlerle hazırlanan balık, salam, mantar, peynir gibi ürünlerden oluşan soğuk mezeler konulmaktadır. Askere uğurlama sofrasında meyve suları ile birlikte alkollü içecekler de yer almaktadır. Yemek olarak çorba, et ve patates gibi sıcak yemekler verilmekte, sonrasında çay ikram edilmektedir. Bu yemekler arasında evin avlusunda çeşitli oyunlar, yarışmalar düzenlenmekte, müzik eşliğinde halk oyunları oynanmaktadır. Ertesi gün askere uğurlanacak kişiye Tatar Türklerinde annesi "arış (çavdar) ekmeğinin kesilen baş kısmını ısırtıp tavana koyar (Kalafat, 2004:126). Anadolu Türklerinde de askere gidecek kişiye annesi veya yakını ekmeğin bir parçasını yedirmekte, kalanını da sağlıklı



olarak evine döndükten sonra yemesi için saklamaktadır. Bunların yanında Tatar Türklerinde askere gidecek gencin eli una batırılır ve unlu eli ile evin tavanına bastırılır. Gencin askerlikten sağ-salim dönmesi için un ve ekmele ilgili yapılan ayinler, toprağın çekim gücüne olan inanca bağlıdır. Günümüzde de bu uygulamalar devam etmektedir.

3. Sonuç ve Öneriler

Hem göçebe hayat hem de coğrafya nedeniyle Orta Asya'daki Türkler sınırlı besinlerle beslenmişlerdir. Türk mutfak kültürünün gelişmesi Türklerin Ana Vatandan Batı'ya doğru - Anadolu ve Orta İdil'e (Volga) hareketi ile başlamıştır. Yerleştikleri yerin verimli toprakları, yaşayan medeniyetlerin varlığı, komşu kültürlerden etkileşim gibi faktörler tesirinde her iki toplumun da mutfağı çeşitlilik kazanmış ve zengin mutfak kültürü oluşmuştur. Birbirlerinden farklı iklim koşullarında ve coğrafyalarda hayat sürdürmelerine rağmen, Anadolu ve Kazan Tatar Türklerinde pek çok merasimin ve merasimlerde yemek sunumunun ortak olduğunu görmekteyiz. Geçmişteki ortak kültürel birikim, ortak inanç ve gelenek-görenekler, yemek kültürünün gelişimi ve benzerliklerin oluşunu etkileyen önemli nedenlerdendir.

Gelenek ve göreneklerin bir parçası olan mutfak kültürü bir toplumun yaşam tarzını ve milli kimliği açıklayan etkin göstergelerdendir. Ne yazık ki teknolojinin gelişmesi, ulaşımın kolaylaşması, çalışma hayatı, küreselleşme gibi nedenlerden dolayı yemek kültürü sonraki nesile değişerek aktarılmaktadır. Hızla değişen dünyada kültürel birikimin kaybolmasını engellemek ve belli bir topluma ait milli özellikleri yaşatabilmek için neler yapılabilir? sorusu herkesi düşündürür. Yemek kültürünün sonraki nesillere aktarılması için:

- Türk topluluklarındaki yeme içme kültürünün, eski kaynaklar araştırılarak ve yaşlı insanlarla görüşülerek daha ayrıntılı incelenmesi ve kayıta alınması;
- Edebi kaynaklardan ve halk edebiyatından yararlanarak, farklı bölge ve yörelere ait gelenekler ve çeşitli yemekler hakkında daha geniş bilgi edinmek;
- Yemek kültürünü yansıtan müzeleri yaygınlaştırmak;
- Yerel, ulusal ve uluslararası boyutta tanıtım festivalleri düzenlemek;
- Yemek yarışmalarında unutulmaya başlayan geleneksel yemekleri tanıtmak;
- Geleneksel ev tarzı yemeklerinin daha sağlıklı olduğu bilincini geliştirmek ve bu konuda ailelere eğitimler vermek gerektiğini düşünmekteyiz.

KAYNAKÇA

- ABUZAR, Celil (2010). "Şanlıurfa'da Değişen Toplumsal Yapıda Taziye Geleneği", *Din bilimleri Akademik Araştırma Dergisi*, 10(2); 259-274.
- AKYÜZ, Vecdi (2008). *Fikhi Açından Kurban*, İstanbul: Uluslararası Kurban Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 25-42. 8 - 9 Aralık 2007.
- ARTUN, Erman (1995). "Adana'da Yağmur Yağdırma Törenleri ve Çomçalı Gelin", *Adana Halk Kültürü Araştırmaları*, 1, 40-51.
- ARTUN, Erman. (1999). *Türk Halk Kültüründe Nevruz*, Kazakistan: Uluslararası Nevruz Sempozyumu Bildiri kitabı, 1-7.
- ARTUN, Erman. (2015). *Türk halkbilimi*, Adana: Karahan Kitabevi, 12. Baskı, 568.
- BAYAZİTOVA, Flyora (1992). *Gömërnëñ Öç Tuıtı*, Kazan: Tatarstan Kitap Neşriyatı.
- BAYAZİTOVA, Flyora (1995). *Tatar Halkının Beyrem hem Könkürëş Yolları*, Kazan: Tatarstan Kitap Neşriyatı.
- BAYSAL, Ayşe (2001). *Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması, İçinde; Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000*, Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- BULDUK, Sıdıka, SÜREN, Tufan. (2008). *Türk Mutfak Kültüründe Kahve*, Ankara: 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı, I. cilt 299-309.
- CAMALETDİNOV, Redif; NURMÖHEMMETOVA, Ruşaniye (2012). *Tatar Tëläñëñ Etnokultura Süzlëğë: Matdi Medeniyyat Lëksikası (Süzlëk-Bëleşme)*, Kazan: Oteçestvo.
- ÇETİN, Cengiz. (2008). "Türk Dügün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48 (2);111-126.
- ÇÖLBAY, Şule, SORMAZ, Ümit (2015). "Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları", *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 4(4).
- DOĞAN Yunus, BASLAR Suleyman, AY Gungor, MERT Huseyin Hasan (2004). "The use of wild edible plants in western and Central Anatolia (Turkey)", - *Economic Botany*, 58: 684-690.
- EHMEYCANOV, Yunus (1999). *Tatar Halk Aşları*, Kazan: Rannur Neşriyatı.
- ERDEM, Mehmet Dursun, GÜN, Mesut, KARATEKE, Betül (2015). "The Analysis Of İstanbul Teaching Turkish To Foreigners Set Prepared For Advanced Level In Terms Of Culture Transmsmission", *International Journal of Language Academy*, 3(1); 8-17.
- ERTAŞ, Yasemin, Gezmen-Karadağ, Makbule (2013). "Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri", *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1);117-136.
- ERTUĞ, Füsün (2000). "An ethnobotanical study in central Anatolia (Turkey)", *Economic Botany*, 54(2), 155-182.
- ESİYOK, Dursun, ÖTLES, Semih, AKÇİCEK, Eren (2004). "Herbs as a food source in Turkey", *Asian Pacific Journal of Cancer Prevention*, 5(3), 334-339.
- FLANDRİN, Jean Lois (2008). "Tadın da Bir Tarihi Var", Çev: Serap Öztürk, *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları
- FUKS, Karl (2011). *Kazanskiye Tatarı Statistiçeskom i Etnograficeskom Otnoşeniyyah*, Kazan: Tatarskoye Knijnoye İzdatelstvo, 134 s.
- GÜLDEMİR, Osman, Halıcı, Nevin (2009). *Türk Mutfağında Geleneksel Etli Meyve Yemekleri*. Van: Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı (27-29 Mayıs 2009, Van), 565-569.



- GÜLEÇ, Medine Melda (2011). "Kutsal ve Profan Unsurların Bir Arada Yaşatıldığı Kutlamalar", *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 4: 65-71.
- GÜLER, Sibel. (2008). "Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları", *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(26), 182-196.
- GÜNEŞ, Serkan (2012). "Türk Çay Kültürü ve Ürünleri", *Milli Folklor*, 24(94), 234-251.
- KALAFAT, Yaşar (2004). "Tatar Türklerinde Karşılaştırmalı Halk İnançları", *Karadeniz Araştırmaları*, Sayı 3, 119-127 s.
- KARAMAN, Ramazan (2008). "Anadolu'da Nevruz Kutlamaları", *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7(13); 129-145.
- KARAOŞMANOĞLU, Defne (2013). *Cooking the Past: The Revival of Ottoman Cuisine*, McGill University, Montreal.
- KOBYA, Elif Şebnem (2014). *Türkiye'de Yağmur Törenleri Ve Yağmur İle İlgili İnanışlar*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 487.
- KOÇAK, Kürşat (2013). "Türk Kültür Tarihinin Bin Yıllık Başyapıtı: Kutadgu Bilig'den Bu Güne Ulaşan Gelenekler", *International Journal of Eurasia Social Sciences*, 2013(13).
- KOÇAK, Muhammet (2011). "Türk ve Alman Toplumlarına Özgü Dügün Geleneklerindeki Benzerlikler ve Farklılıklar", *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(2).97-105.
- KORKMAZ, Cihat Burak (2012). "Gaziantep'te Ölü ve Ölüm İle İlgili Uygulamalar: Sam Köyü Örneği", *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(3),99-110.
- KÖZLEME, Olgun (2013). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı, 228.
- MİNGAZOVA, Leyla (2016). *Korendeğē Etik Hem Estetik Karşılaşmaların Balalar Edebiyatında Çağılışı (XX Yöz Başı Misalında) /İslam i Tyurkskiy Mir: Problemi Obrazovaniya, Yazıka, Literaturi, İstorii i Religii. VIII. Mejdunarodnaya Tyurkologičeskaya Konferensiya*. KFU. Yılabuga, 121-123.
- NASIYRI, Kayum (2005). *Aşau-Eçü/ Kayum Nastyri*, Saylanma Eserler. 4 Tomda. T.3. Kazan: Tatarstan Kitap Neşriyatı, 239-241.
- ONARLI, İsmail (2003). "Nevruz Bayramı", *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (25);1-43.
- ÖZBERK, F., KARAGÖZ, A., ÖZBERK, İ., ATLI, Ayhan (2016). "Buğday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kültür Çeşitlerine; Türkiye'de Buğday ve Ekmek", *Journal of Field Crops Central Research Institute*, 25(2), 218-233.
- ÖZDOĞAN, Yahya, İŞIK, Nermin (2008). *Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet*. Ankara:38. İCANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiri Kitabı, I. cilt 1059-1077.
- RODEN, Claudia. (2007). *Arabesque: a taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. New York: Alfred A. Knopf
- SABBAG, Çiğdem. (2015). *Adıyaman Yemek Kültürü*, (Ed: Ramilya Yarullina Yıldırım) Adıyaman:Fıratın Volgaya Medeniyetler Köprüsü, Adıyaman Üniversitesi Yayınları:13, 104-115.
- SAĞIR, Adem (2012). "Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı", *Electronic Turkish Studies*, 7(4); 2675-2695.
- SHİPMAN, Dilistan, DURMUS, Beril (2017). "The Effect of Culture on Food Consumption; a Case of Special Religious Days in Turkey", *Journal of Food Research*, 6(2), 92-99.
- SİVRİ, Birsen Bilgen, KARATAŞ, Nimet (2015). "Toplumun Kültürel Yönü: Doğum Sonu Dönemde Anne ve Bebek Bakımına Yönelik Yapılan Geleneksel Uygulamalar ve Dünyadan Örnekler", *Journal of Current Pediatrics/Guncel Pediatri*, 13(3);183-193.
- ŞANLIER, Nevin, CÖMERT, Menekşe ÖZKAYA, FÜGEN DURU (2008). *Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu*. Türkiye 10. Gıda Kongresi Bildiri Kitabı, 21-23.
- ŞENOCAK, Ebru (2016). "Halk Anlatı ve İnanışlarında Mitolojik Bir Meyve: Nar", *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 4(8); 228-251.
- ŞEREN-KARAKUŞ, Suzan, SEZGİN, Aybuke Ceyhan, ŞANLIER, Nevin. (2015). *Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etlili Yemek Çeşitlerinin Yapımı ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi*, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 62, 68.
- SOLAK, İbrahim (2013). *Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Anadolu'da Arıcılık, Tarihçiliğe Adanmış Bir Ömür Prof. Dr. Nejat Göyünç'e Armağan*, Konya: Selçuk Üniversitesi Matbaası, 347-364.
- TALAS, Mustafa (2005). "Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri", *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(18), 273-283.
- TALAS, Mustafa (2009). *Mehmet Eröz'de Ölüm Adetleri Üzerine Bir Araştırma*, *Journal of World of Turks/Zeitschrift für die Welt der Türken*, 1(2);57-68.
- TANRIVERDİ, Gülbu (2015). "Lohusa Kültürel Özellikleri Tanılama Rehberi", *Journal of Anatolia Nursing and Health Sciences*, 18(1); 68-77.
- Tatar Halık Awız İcatı (1987). *Mekaller hem Eytömnner*, Kazan: Tatarstan Kitap Neşriyatı.
- TEZCAN, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları: 2515.
- URAZMAN, Rayfa (1992). *Tatar Halkının Yolaları hem Beyremnerē*, Kazan: Tatarstan Kitap Neşriyatı.
- URAZMANOVA, Raufa (2004). *Poçemu Gamburger Eçpoçmak Ne Pobedil /Medvedev M. Tatarskaya Kuhnya*, Kazan: Star, 4-8.
- YARULLİNA, Feride (2017) "Kişisel Görüşme". (77 yaşında) Tataristan Cumhuriyeti Kaybıç ilçesi.
- YARULLİNA, Ramile (2007), *İdil Boyu Tatarlarında Nevruz Bayramı*, *Milli Folklor*, S.73, 23-25.
- YERASİMOS, Marianna (2012). *Evlıya Çelebi seyahatnamesinde yemek kültürü sistematik dizin ve ilk yorumlar*, İstanbul:Yemekte Tarih Var Kitabı, Türk Vakfı Yurt Yayınları. 59-76.
- ZARİPOVA ÇETİN, Çulpan (2007), *Kazan Tatarlarının Kültürel Kimliğinin Oluşumunda Sabantuy Bayramı*, Ankara: 38. İCANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiriler Kitabı, 869-878.
- ZARİPOVA-ÇETİN, Çulpan (2009). "Tatar Türklerinin Gelenek ve Görenekleri", *Karadeniz Dergileri Yayınları*, No:1, 160 s.