

TEREKEME-KARAPAPAK TÜRKLERİ VE YEMEK KÜLTÜRÜ (MUŞ-BULANIK ÇEVRESİNDE)

Terekeme-Karapapah Turks And Food Culture (Mus-Bulanik Environment)

Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
(EÜSBED),(IV),2,2011,s.415-438.

Muhammet Kemaloğlu*

ÖZET

Türk insanının da dünyanın en zengin mutfaklarından birini yaratan beslenme ile ilgili bir geleneği vardır. Türk mutfağının zenginliği dünyanın geniş bir alanında etkili olan Türk kültürüne bağlıdır. Beslenme, netice itibariyle bir toplumun en önemli kültürel kodlarını içinde barındıran hususlardan biridir. Yenilen ve içilen şeylerden haz alma, etkilenmeler konusunda yine her kültürün farklı bir yaklaşım tarzı bulunabilmektedir. Bir toplumda tiksindirici sayılan bir gıda maddesi bir başka toplumda en önemli ağız tadı örneği olabilir. Yemek, ferdi ve içtimai yönleri olan ve pek çok sair etkileycisi olan bir kültür unsurudur. İnsan fizyolojik yapısı itibariyle yemekle doğrudan alakalı olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisi altında olarak bir yemek anlayışına sahiptir. Bunun yanında ferdi içinde şekillendiği toplum da yaşanan fiziki ve kültürel çevre muvacehesinde bir yemek kültürü geliştirmiştir. Bu kültürel ayırt edicilik ve görecelilik doğal olarak Türkler için de geçerlidir. Bu çalışmada Karapapah-Terekeme Türklerinin yapmış olduğumuz saha araştırmasının verilerinden yararlanılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Türk Kültürü, Terekeme, Türk Beslenme Kültürü, Türk Yemek Kültürü, Türk Mutfağı,

ABSTRACT

Creating one of the richest cuisines in the world of the Turkish people about nutrition has a tradition. The richness of Turkish cuisine, a wide area of the world depends on an effective culture of the Turks. Nutrition, consequential, which includes the points of a society is one of the most important cultural codes. To take pleasure from the things eaten and drunk, that influences the style found in every culture, a different approach. A food item is considered repulsive in a society is another example of the community may be the most important of its taste. Cooking, individual and social aspects of a culture that is the neatest and most other unsurudur. İnsan physiological structure as well as directly relevant to the social aspect of eating as under the influence of a meal has an understanding of the lived culture. In addition, individual physical and cultural environment in the provinces along the molded society has developed a food culture. As a prefix to distinguish the natural and cultural relativity that this is also true for the Turks. In this study, field survey data will be used Karapapah-Terekemes Turks have done.

Key Words: Turkish Culture, Terekemes, Eating Habits Turkish, Turkish Food Culture, Turkish Cuisine,

* Gazi Üniversitesi Tarih Yüksek Lisans.

GİRİŞ

Mutfak kültürü kavramı, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekan ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır. Yemek konusunda mutfakların çeşit bakımından çok zengin olması uygarlık ölçüsü olarak kabul edilmektedir. Türk mutfağındaki çeşit zenginliği bir çok etkene bağlıdır. Kısa bir ifadeyle orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim, mutfak kültürümüzün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır (Araz, Tarihsiz:93).

Toplum ile iç içe girmiş olan kültür bir bütün olarak hayatı kapsayan bir yapıya sahiptir. Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme-içme alışkanlıklarından edebî eserler ortaya koymaya kadar pek çok konuda insanoğlunun meydana getirdiği değerlerin tamamına birden kültür denmektedir. Kültür buradaki anlamıyla günlük dildeki kullanımından çok farklıdır. Sosyal bilimlerdeki kullanımıyla kültür sadece elit insanlara mahsus olmayıp bütün insanların sahip olduğu değerler bütünüdür (Haviland, William A., 2002:71-73). Bir başka ifadeyle kültür, “bir milletin algıladığı duygular, ortaya koyduğu düşünceler, uyguladığı davranışlar, gösterdiği beceriler, ürettiği bilgiler, müşahhaslaştırarak abideleştirdiği estetik değerler, şekillendirdiği sosyal yapılar, tatbik ettiği dini, ahlâkî, hukukî, iktisadî ve teknolojik sistemler, nihayet kendi varlığı hakkında ulaştığı tarih şuuru gibi bütün bu unsurlar, o milletin zaman içinde yaşadığı realiteler, gerçeklerdir.” (Yücel-Yediyıldız, 1990:57-58).

Bütün bu anlatılanlardan anlaşılan kültürün insana özgü olmasıdır. Bir insan topluluğunun üyelerine has olan öğrenilmiş duygu, düşünce ve davranış kalıplarının tamamı kültürdür (Nirun-Özönder, 1990:255). Göçebe olsun, yerleşik olsun bütün toplumların kendine mahsus birtakım alışkanlıkları ve tutumları mutlak olarak mevcut olmaktadır. Bu alışkanlık ve tutumlarıdır ki, insanların diğer toplum bireylerinden kolaylıkla ayır edilmesini sağlamaktadır (Eröz, s.158). “Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, sevmek, sevmemek, inançlar, tabular, boş inançlarla bağlantılıdır. Antropologlar, yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda alırlar (KTBRİS, 10.08.05).

Türkler, tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren beslenmeye önem vermişlerdir. Beslenme, sosyal hayatlarında önemli rol üstlenmiş hususlardan biri olarak öne çıkmıştır. Türk idarecileri, öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinerek ülke yönetimini üstlenebilmişlerdir (Öcal, 1985:161). Bilge Kağan, diktirdiği yazıtta, “Ben, hali vakti yerinde bir millete

kağan olmadım. Türk milletinin, Türk devletinin adı, sanı yok olmasın diye, gece uyumadım, gündüz oturmadım, ölesiye, bitesiyeye çalıştım. Az milleti çok, aç milleti tok kıldım. Yoksul milleti zengin, tutsak milleti efendi kıldım” demiştir (Ergin, 1992:48). Uzun bir tarihsel geçmişe sahip Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler. Anadolu ekolojisinin çok çeşitli otların, hayvansal ürünlerinde eklenmesiyle çok çeşitli bir yemek kültürü oluşturmuşlardır. Türk toplumu da yemek türü, tadı, özelliği bakımından diğer kültürlerden oldukça farklılık göstermektedir.

Ülkemizde yemek yeme alışkanlıkları tarihsel olarak, bölgesel olarak hatta köy, kent gibi yerleşme birimlerine göre de değişiklik göstermektedir. Bununla birlikte, bu farklılıklara rağmen toplumumuzda yine de bu konuda ortak özellikler söz konusudur. Türk mutfağı ele alındığında, yemek çeşitlerinin çok olduğu ama çoğunun undan üretilerek yapıldığı göze çarpar. Gerek eskiden gerekse şimdi Türk mutfağında en çok beğenilen yiyecekler, börek ve çeşitleri, hamurdan yapılan tatlılardır. Et ise çoğunlukla bulgur, pirinç, buğday, hamurla birlikte yapılır. Süt ve süttten mamul yoğurt, ayran, peynirin çeşitleri de sofrada yerini almaktadır. Bulgur, çorba, bulgur pilavı ve sebze yemeklerinde ve köfte yapmada kullanılmıştır (Türkdoğan, 1997:550; Kut, 15.03.2006; Ögel, 1978:1). Orta Asya’da et ve mayalanmış süt ürünleri ile biçimlenen beslenme sistemi, Anadolu’ya bu etkileri taşınmıştır. Tereyağı, içyağı ve kuyruk yağı eskiden yemeklerde çok kullanılan yağ çeşitlerindedir. İçeceklerden en çok yemeklerle birlikte tüketilen ayran, çeşitli şerbetler, hoşaf başta gelir. Türk kavimlerinde çoğunluğun ve bu arada göçebelerin gıdasında bitkiler önemli değildi. Eski Türklerin temel gıdası koyun eti ve süt ürünleri olmuştur. Bunlar arasında özellikle kıymız (fermente ettirilmiş kısırak sütü), % 2-6 oranında alkolü ile fazla besleyici olmamakla birlikte, ferahlatıcı ve açlığı giderici bir özelliği sahiptir. Litre başına (450 kalori) oldukça yüksek bir kalori sağlayan kıymız, yağla tek taraflı beslenmeyi sağlıyordu. Tarımsal ekonomik yapıda özellikle hububatlar, Türk yiyeceklerinin çoğunluğunu oluşturur. Ekmek, Türklerde kutsal bir yiyecektir. Dinsel niteliği vardır. Peygamber şöyle der ekmek için: “Mukaddes bir insan olan, yerin ve göğün bereket işareti olan ekmeğe hürmet ediniz.” Bu nedenle ekmek kırıntıları yerlere atılmaz. Yiyecek ekmeğe sahip olan, Allah’a şükreder. Ekmek ve diğer hububat türlerinin yaygınlığı ve popülerliği, tarımsal ekonomik yapıyı simgeler. Yine tarımsal ekonomik yapının bir göstergesi olarak Türklerde hamur işi yiyeceklerin oldukça yaygın olduğunu görürüz. Bunların başında, yoğurtlu yağlı ve etli olarak yapılan Manti, en sevilen hamur işi yiyecekler arasındadır. Daha çok evlerde yapılır. Son yıllarda kentlerde bazı lokantalarda da ev mantısı yapmaya başlamışlardır.

TEREKEME-KARAPAPAK TÜRKLERİ

Terekeme-Karapapak (Karapapag-Karapapax-Karapapah¹) Türkleri, Anadolu'da, Prof. Dr. Ahmet Caferoğlu'nun (Caferoğlu, 1983) çalışmalarıyla tanınmıştır. Prof. Dr. M. Fahrettin Kırzioğlu hocanın çalışmaları (Kırzioğlu 1995), daha sonra, Prof. Dr. Yavuz Akpınar (Akpınar, 1994:465-467), Prof. Dr. Ensar Aslan (Aslan, 1995), Aşık Şenlik konulu sempozyumlarıdır². Karapapahlar konulu son çalışma Selahaddin Dünder ve Haydar Çetinkaya'ya aittir (Dünder-Çetinkaya, 2002; Kalafat, 2001/31:26-30; Metin 1997:10-16; Hacılar, 2001, Karapapah Mehreli Bey, 1996, Azerbaycan Folklor Ananeleri (Gürcistan'daki Türk Dili Folklor Örnekleri Esasında), 1992; Azerbaycan Halk Destanları Efsane Esatır ve Nağıl Deyimleri, 1999; Oğuz Terekeme Halk Merasimleri ve Meydan Tamaşaları, 1997; Kırzioğlu, 1972; Aydoğ, 1998). Ayrıca Güney Azerbaycan'da, İsa Yegane'nin (Yegane, 1990) çalışmaları da mevcuttur.

Terekeme sözcüğü, terek; raf, dolap gözü, Terakime (Arapça ve Farsçada); Türkler, Etrak (Arapça) Türk, siper, siperlik, sütre anlamlarına gelir (Kutalmış, 2003:251). Osmanlılar döneminde, devlet adamları ve yöneticiler bu kavim için "Türük" kelimesini kullanmışlardır. Türük kelimesi konar-göçer köylü halk anlamına gelmektedir. Terekeme sözcüğünün kaynağına yönelik farklı rivayetler vardır. XII. -XIII. yüzyıllara geldiğimizde Borçalı ve Kazahlı uruklar Terekeme olarak adlanmıştı. Aşık Emrah, şiirlerinde Terekeme güzellerinden bahsetmektedir. Aşık Garip, Kazah nehri boylarını Terekeme yaylakları diye övüyordu (Yeniaras, 1994:33).

Birincisi, "Terekeme", "Türkmen³" sözcüğünden türemiştir (Dünder-Çetinkaya, 2004; Kalafat, Türk Mistik Kültüründe "Er" veya Halk Kültürümüzde "Er Tiplemesi" adlı makalesinde, Terekeme, terek/ağaç kültü, ağacın piri bağlantılıdır, der. VII. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, 2006; Caferoğlu, 1988:69). Kelimenin "Türkmen/Türkman⁴" kökenine dayandığı görüşü ise çok güçlü gözükmektedir. Çünkü Türkmen kelimesinin Arapça çokluk

¹ "Q", harfi Terekeme ağızında "G" ve "K" harfleriyle karşlanır. Eser içerisinde bu hususa dikkat edilmesi gerekmektedir. "X" harfi, "H" harfiyle karşlanır; ancak, kalın "H" yani gırtlak "H" si gibi söylenir. Karapapaklar ("Karapapaklar/Terekemeler" şeklinde de ele alınır.

² Çıldır Aşık Sempozyumu, Ankara, 2000.

³ Terekeme Tarihən "türkman" istilahi həm də oğuzların daha çox köçərlik etmiş hissəsinə şamil edilmişdir. V.V. Bartold və V.M. Jirmunski də "türkman" istilahını oğuz tayfalarının göçəri həyat tərzi keçirmiş hissəsinə verilmiş bir ad kimi işlətmisdir. "Bir çox mə" xəzlərdə türkmanların yalnız Türkmənistanın indiki ərazisində deyil, eləcə də Qafqaz, Cənubi Azərbaycan, Kiçik Asiya və müasir İran ərazisində də yaşadıklarını və onların oturaq azərbaycanlılardan fərqləndiyini qeyd edirlər. Bundan belə nəticə çıxarmaq olar ki, türkmanlar qədim oğuzların daha çox köçəri həyat keçirən hissəsinə deyilir və bunun izləri müasir Azərbaycan dilində "tərkəmə" kəlməsində qalır". Maraqlıdır ki, orta əsrlərin Bizans müəllifləri də Kiçik Asiyadakı köçəri oğuzları "türkman" adı ilə təqdim etmişdir.

⁴ Türk Boy Adları ve Devletleri İle Oğuz Kelimesinin Tarih İçindeki Söyleniş Biçimleri: Oğuz: Guz, Guzziye, El Guzz, Kara Guz, Sir Tokuz Oğuz, Üç Oğuz, Uğuz, Oyguz, Ögüz, Toğuz, Uz, Gagauz, Uzbek.

Avşar: Aışar (İranlılar-Farslar)

Horzum: Harzem, Harezim, Horezm, Kharezem, Harizm.

Türkmen: Türkoman, Turcoman, Türkmanend, Terek, Terakime, Terekeme

biçiminin "Terakime" olduğunu biliyoruz. Ferit Devellioğlu'nun Osmanlıca Sözlük'ü (Devellioğlu, 1993) ve Ebulgazi Bahadır Han'ın Şecere-i Terakime'si (Ebulgazi Bahadır Han, Tercüman 1001 Temel Eser) bu kelimenin varlığı konusunda bize tanıklık ediyor. Bu "Terakime" kelimesi ünlü uyumuna girerek kolayca "Terekeme" biçimini alabilir. Osmanlılar döneminde, devlet adamları ve yöneticiler bu kavim için "Türük" kelimesini kullanmışlardır.

İkincisi, İslamiyetin Anadolu'da ilk yayıldığı yıllarda Mekke'den getirilen muhacir araplara verilen "Terk-i Mekke" kavramıdır. Terekeme sözcüğünün bundan bozularak oluştuğudur. Terekeme kelimesinin kökeninin "Terk-i Mekke" izahı ise bir halk benzetmesinden öte bir şey değildir. Terk-i Mekke "Mekke'nin Terki, Mekke'nin bırakılması" gibi bir anlam ifade eder ki, bu bir kavim adı olamaz; ancak bir olay adı olabilir. Kavim adı olabilmesi için "Mekke'yi terk edenler" gibi bir kelime olması gerekirdi. Fakat halk arasındaki rivayetlere baktığımızda bu terimin 'terk etmek' manasına geldiğini görüyoruz. Yani "mekânı terk eden ve göçmüş olan" anlamında yorumlanmaktadır. Türkler arap değil ki Terk-i Mekke denilsin.

Üçüncü olarak, Terekemelerin kendi aralarındaki rivayetlere göre de bu ismi "eski vatanlarını terk ettikleri" için almışlardır. Eskiden Terekemelerin atalarının Kuzey Kafkasya'da bulunan Terek Irmağı çevresinde yaşadıkları bilinmektedir. Buna bağlı olarak Terekeme terimi ile Terek Irmağı arasında da bir bağ kurabiliriz. Buna göre Terekemelerin ataları Terek Irmağı çevresinde yaşarlarken bazı sebeplerden dolayı buraları terk etmişler ve Gürcistan ile Türkiye'ye yerleşmişlerdir. Gürcistan ve Türkiye'ye geldiklerinde diğer yerli toplumlar onları Terekeme olarak adlandırmışlardır. Yani Terekeme terimini "yurtlarını terk edenler" anlamında kullanmışlardır. Hammer, Türkistanlı Karakalpakların oluşumu ile ilgili şunları yazıyor:"Bu kavim topraklarından kovulmaları dolayısıyla yas tutmak amacıyla siyah şapka giymeye başladı (Bala, 1967:339). Siyah şapkalılar (Alışık, 2005:10-25)⁵ terimi bu olay yüzünden onlara isim olarak verildi. " Bütün bu örneklerle bağlı olarak Türklerde yas tutmak amacıyla siyah şapka giyme geleneği olduğu gibi bugünkü Terekeme teriminin 'terk etmek' terimi ile alâkasının olduğunu düşündürmektedir.

Terekemeler'e ayrıca "Karapapak"ta denmektedir. Türkler arasında başa takılan başlıklara izafeten, urug, boy ve oymak isimlerine rastlanmaktadır. Mesela, siyah başlık (papak, kalpak) giyen bir Türk boyunun adı "Karakalpak" veya "Karapapak" tır (Karapapaklar, İslam Ansiklopedisi:470).Buhara Mektebine

⁵ 1239'da Türk-Moğol unsuru ile birlikte Doğu Avrupa seferine iştirak eden ve tarihi kaynaklarda "külâh-ı siyah" olarak belirtilen Türk boyu Karapapaklar'ın cediti olmalıdır. Karapapaklar, İran ve Rus sınırlarının tespit edildiği 1828 Türkmeneçay anlaşmasına kadar toplu olarak, Kazak Şemseddin Hanlığı'na bağlı Borçalı'da yaşamışlardır. Z.Velidi Togan, Boroçoğlu Kıpçak boyunun, Hazarlar döneminde Orta Kür ırmağının sağ taraflarında, kendi adlarıyla Borçalı adı ile tesmiye olunan sancakta yaşadıklarını belirtmektedir. Bu kayıt, Borçalı ve dolayısıyla Karapapaklar'ın o topraklardaki tarihinin delilidir. Karapapaklar'ın şive özelliklerine bakıldığında, Azerbaycan diyalektleri içerisinde, Kazak-Borçalı gurubu daima "Kıpçak gurubu şiveleri" olarak tasnif edilmiştir.

mensup bir sünni tarikatı da "Yeşilbaş" olarak adlandırılmaktadır. Türkiye'de "Karabörk (Ölmez, 2002) 6", "Karabörklü", Kızılbörklü" (Sümer, Aydınogullarının "kızıl renkli börk" giydiklerini yazmıştır. Eyüpoğlu, 1987:262, 275, 277, 279, Melikoff, 2004, s, 33-35, 63-86; Avcıoğlu, 1997:2239-2240, 1884, 154; Joseph Von Hammer, 1990, s:8; Başgöz, 2003:92, Çetinkaya, 2005:424-446; Akdağ, 1975:15) , "Akbaşlı" ve "Akbaşlar" isimleri ile pek çok köy bulunmaktadır (Eröz, 1990:81-82; Fırlalı, 1989:9-10; Behnan, 1964:254).Bu da büyük ihtimalle o dönemde kalpak giyen Kafkas Türklerine verilen addır. Karapapaklar, Şah İsmail'in babası Şeyh Haydar'ın müridlerine giydirdiği, on iki imamın adı yazılı on iki dilimli "taç" adlı kızıl kavukları reddederek Sünniliklerini belirtmek üzere ısrarla "kara papak" giymişlerdir (Kırzioğlu, 1998:467; Caferoğlu-Yücel, 1976:1118).

Dil özelliklerinden hareketle, Terekemelerin, Türkmen ve Kıpçak karışımı bir boydur (Ercilasun, 1983:41; Caferoğlu, 1988:70; İslam Ansiklopedisi, Karapapaklar:470; Dündar-Çetinkaya, 2004:411).Şöyle ki Terekeme ağızlarını incelediğimiz zaman iki hatta bazen üç şekilli biçimlere rastlarız. Örneğin, "bana" kelimesi Terekeme ağızlarında, Azerilerde olduğu gibi "mene", Türkmenlerde olduğu gibi "manga" (buradaki ng sesleri aslında damak "n"si şeklindedir) ve Kıpçak lehçelerinde olduğu gibi "maa" "maga" şeklinde oluşudur. Terekemelerin ağızları, Azerbaycan'ın Gence ağzına pek yakındır. Bunlar, tek heceli kelime sonundaki "b"leri "v"ye ve "b"leri "f"ye, gerundium eki olan "b"leri yine "f"ye ve kelime ortasındaki "c"leri "j"ye çevirmektedirler. Terekeme ağızlarında "geleceğim" manasına "gelecem" ve "gelejjem" kelimeleri kullanılır. Bunların da ikincisi, Oğuz/Türkmen lehçesinin aksine "j" sesini tanıyan (Kazakçada "yıl" yerine "jıl" denir) Kıpçak lehçelerinin özelliğini göstermektedir (Kurat, 1992:84; Karaman, 2007:98, 99; Şiraliyev, 1962:16, 18, 19, 20, 224) 7.

6 Tarama Sözlüğü'nde "börk, börke, börki başa giyilen külah,kalpak gibi şeyler" biçiminde yer alan sözcüğün Osmanlıcası için Radloff, bürk ve bürük sözcüklerini verir. dergiler.ankara.edu.tr/detail.php?id=12&sayi_id=843-s.67.

7http://www.yesevi.edu.tr/index.php?menu_id=75, Kazakça-Türkçe, Türkçe-Kazakça Sözlük; http://www.kultur.gov.tr/TR/BelgeGoster.aspx?F6E10F8892433CFFB0ED0A A5232E402F25881B305C3223FFKazak Edebiyatı.; Terekeme Türkçesi Türk dilinin batı grubuna girmektedir.Batı grubu ağızları fonetik yönden birbirlerine çok benzerdir. Bu grupta yer alan ağızlar kullanılan kelimeler yönüyledir.Bunların yanında diğer ağızlarla Batı grubu ağızları karşılaştırılırsa Batı grubu ağızlarının özellikleri Oğuz gru bundaki Türk lehçelerinin özelliklerini taşıdıkları görülmektedir:

1. Sağır â sesi Batı grubu ağızlarında oldukça yaygındır: dәмәrsәñ, öyün, çıxardıñ, üzüñü, oña, yeyiñ gibi.
2. Yuvarlaşma hadisesi Batı grubu ağızlarındakarakteristik bir özellik olarak görülmektedir. Edebi dilden farklı olarak Batı grubu ağızlarında ikinci ve üçüncü hecelerde de yuvarlak ünlülerin (o, ö) gelmesi söz konusudur: suloyjoyux, döylör, üydörux: tutor gibi.
3. Batı grubu ağızlarında Azerbaycan'ındaki ağızlarından ve edebi dilden farklı olarak bazı kelimelerin başlarında "ı" sesieklenir: ılxı, ıldırım, ılxı, ısxı gibi.
4. Batı grubu ağızlarında kalınlaşma hadisesiönemli ses hadisesidir: vatan, yanı, xavar, zeynaf, hasan, xare, halak, vafat, sabr, heydar, tasdix, ciyar, surat vb.
5. Bu gruptaki ağızlarında kelime ortasındab-v ve c-j değişikliği oldukça yaygın şekilde görülmektedir: bava, çovan, xavar, livas, divi, çivin, savax, şavalt, baja, geje, baji, ajix vb.
6. Batı gruptaki ağızlarda kelime başındab-p ve d-t değişikliği sık karşılaşılan sehadiselerindendir: piter, putax, pırgadir, pıçax, pişmiş, tux: tustax, tukan, tıfar,tufargibi.
7. Batı grubu ağızlarında birkaç kelimebaşında "g" sesi yerine "q" sesinin geldiği görülür: qıp, qış, qıplı/qıfil, qanun vb.
8. Bu grupta yer alan ağızlarda bazı kelimelerinbaşındaki "d" sesinin yerine "ç"sesi gelir: çış, çışi, çüş vb.
9. Bu gruptaki ağızlarda dikkat çeken sehadiselerinden birisi de kelime sonundave kelime ortasında "v" sesinin yerine "y" sesinin gelmesidir: doyaşan, yoyaşan, oy, öy, puxoy gibi.

Terekemeler dil, lehçe, mutfak ve müzik kültürü gibi konularda Azerbaycan Türklerine çok yakındır (Karapapaklar, XXIV:470).Sadece ağız farklılıkları vardır. Buna rağmen Türkiye'deki her iki kesim de birbirlerini genellikle farklı nitelendirmektedirler. Azerbaycan'da Azerilik adı, Borçalı' da Karapapak'lık adı öne çıkmaktadır. Gerçek şu ki, Türk toplulukları arasında yaşam biçiminden ve coğrafi şartlardan kaynaklanan bazı farklılıklar vardır. İran'da da çok sayıda Karapapak Türkü'nün olduğu bilinmektedir. Karapapaklar İran'da Sulduz bölgesinde yaşamaktadır.

Türkiye'ye göçmeden önceden önce, Borçalı ve Kazak Karapapakları olarak adlandırılmıştır. Karapapak (Terekeme) Türklerinin saflığı, dürüstlüğü, vatan sevgisi ve Türk kültürüne olan bağlılıkları beni derinden etkilemiştir. Birçok kez beni evinde misafir eden değerli Karapapak (Terekeme) aileleri sayesinde Türk kültürünün inceliklerini ve gereklerini öğrenmem de onlara olan hayranlığımı artırmıştır. Rusça sözlüğüne göre kalpak yahut papak, şapka demektir. Papak kelimesi, Azeri Türkçesinde kuzu veya koyun derisinden yapılan serpuş manasına da gelmektedir. Azeri Türkçesinde borkün de kalpak ve papak gibi serpuş manasına geldiği bilinmektedir. Günümüzde Türkiye ve Kafkasya'da yoğun olarak yaşayan bu kavim Karapapak ismini ataları durumundaki Kıpçaklardan ve Peçeneklerden almışlardır. Karapapakların giydikleri kalpaklar, siyah kuzu derisinden yapılmıştır. Türkiye'nin Kars ilindeki Karapapaklar 1925 yılında çıkarılan şapka kanununun çıkarılmasına kadar kıvrıcık tüylü kuzu derisinden yapılmış kara papak giymişlerdir. Bu topluluk başına giyeceği papağın tüylerinin kıvrıcık olması için yapımında bazı noktalara dikkat etmiştir. Bunlardan en önemlisi ise koyunun doğurmasından hemen önce bez yahut keten bezi hazırlanmaktadır. Kuzunun doğmasıyla anasının onu emmesini önlemek için hiç vakit kaybetmeden önceden hazırlanan bez yeni doğan kuzunun üzerine örtülür. Bunun en büyük nedeni ise koyunun yavrusunu yalamasıyla tüylerindeki kıvrıcığın bozulması ve 'çere' adı verilen doğum suyunun yalanmasının da etkisiyle tüylerin düzleşmesidir. Böylece belli bir süre anasını emen kuzu kesilerek derisinden papak ve yaka yapılırdı. Günümüzde teknolojinin de gelişmesiyle papak giyimi azalmıştır. Fakat Türkiye'nin doğusu ve Kafkasya'daki soğuk iklim şartları sebebiyle bazı yerlerde kıvrıcık papaklar hala giyilmeye devam etmektedir. Terekemelerin atalarının Kuzey Kafkasya'da bulunan Terek Irmağı çevresinde yaşadıkları bilinmektedir. Buna bağlı olarak Terekeme terimi ile Terek Irmağı arasında da bir bağ kurabiliriz. Buna göre Terekemelerin ataları Terek Irmağı çevresinde yaşarlarken bazı sebeplerden

10. Batı grubu ağızlarında kelime başında bazı kelimelerde "y" ve "h" sesinin düştüğü görülür: umax, uxu, umurux/umrux, uxarı/oxarı, umuru, umşax; örüller, örümceç: ülkür, işgırux vb.

11. Yine bu grupta yer alan ağızlarda "d" sesinin tesiriyle "x" sesinin "t" sesine döndüğü görülür: artdan-arıxdan, qaltdı-qalxdı, qortdı-qorıxdı.

12. Batı ağızlarında kelime ortasında sestüremesine rastlanmaktadır: qorxumax, qırux-qırx, umuru, umurux gibi.

dolayı buraları terk etmişler ve Gürcistan⁸ ile Türkiye'ye yerleşmişlerdir. Gürcistan ve Türkiye'ye geldiklerinde diğer yerli toplumlar onları Terekeme olarak adlandırmışlardır. Yani Terekeme terimini "yurtlarını terk edenler" anlamında kullanmışlardır. Osmanlılar döneminde, devlet adamları ve yöneticiler bu kavim için 'Türük' kelimesini kullanmışlardır. Türük kelimesi konar-göçer köylü halk anlamına gelmektedir. Yine halk arasındaki rivayetlere göre güya bu kavim bir zamanlar Mekke yakınlarında yaşarken dinsel konularda Araplarla anlaşmazlığa düştüğü için Mekke'yi terk etmiştir. Bu nedenle bu kavmin ismi 'Terk-i Mekke' ifadesinin değişime uğramış şekli olan Terekeme olarak kalmıştır.

Günümüzde Gürcistan sınırları içerisinde yer alan Borçalı vilayeti Karapapak (Terekeme) Türklerinin ana vatanıdır. Kırım'a sığınan Kıpçaklar ise tehlikenin devam etmesi sebebiyle Suğdak üzerinden deniz yoluyla Güney ve Kuzey Karadeniz kıyılarına gelmişler ve buralarda günümüze kadar yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Örneğin Ahılkelek, Ardahan, Ardanuç, Oltu, Tortum, Şavşat ve Artvin bölgesinde oturan yerli halkların konuştukları Türkçe Kıpçak ağızıdır. Ayrıca sarı saçlı, renkli gözlü, uzun boylu olan bu bölge insanların Kıpçak tipine benzemesi ve Kıpçakların güzelliğini günümüze kadar taşıdıkları inkâr edilemez. Karapapak (Terekeme) Türklerinin atalarından birinin Kıpçaklar olduğu gerçektir. Kaldı ki Karapapak Türklerinin konuştukları dilde günümüzde birçok Kıpçakça kelime bulunmaktadır. Ayrıca Karapapaklar Kıpçak-Oğuz karışık ağızıyla konuşmaktadırlar.

Karapapak (Terekeme) Türklerinin günümüzde konuştuğu dil Azeri lehçesinin bir parçasıdır. Türkistan'da yaşayan Karakalpaklar ile Türkiye'de ve Kafkasya'da yaşayan Karapapak (Terekeme) Türklerinin dillerini karşılaştırdığımızda birçok ayrılığın olduğunu görmekteyiz. Birbirine benzeyen Kıpçak unsurlar olsa da iki toplumun dilleri çok farklıdır.

8 One of the main factors speeding up the "Armenianization" of the Southwest Georgia was the banishment to Central Asia – mostly to Uzbekistan – of the 115,000 Ahiska Turks who had been living in 220 villages in Javakheti and most intensively in the Meskheti provinces of the Soviet Socialist Republic of Georgia. Later the Soviet officials did not permit the Ahiska Turks – according to the 1989 census a total 207,000 Ahiska Turks lived in the entire Union of Soviet Socialist Republics – to return to their homeland. During the USSR era, the Ahiska Turks – whose consciousness of a national identity began to raise in the 1950s – were not able to return to the Soviet Socialist Republic of Georgia except on an "individual" basis or to visit the country as a tourist. During the Zviad Gamsakhurdia period the Georgian government gave the Ahiska Turks two options: They could reside in Georgia under Georgian identity or settle in some other part of the country rather than in the Meskheti province. The Gamsakhurdia government's offer was, in fact, part of the policy of "Georgianization of Georgia". However, the current officials of Georgia believe that this is a good time to solve the problem of the Ahiska Turks – that make up a 368,000-strong group. In line with a decree issued by President E. Shevardnadze in July 1996, a commission was formed to look into the Ahiska Turks issue. Georgia's National Security Minister Shota Kviraya said that the Turks' return to the region bordering on Turkey and Armenia, was giving Georgia the opportunity to use the "Meskhetian" (Ahiskan) card in Caucasia – a region of strategic importance. Georgia – preparing to use in the 2000s the "Ahiskan" card, that is, the "Muslim Georgians" against the Armenians in Georgia – has not, despite the Turkish expectations, abandoned its plan to "Georgianize" the Ahiska Turks along with the other ethnic groups. A meeting held in Georgia-Gudauri on Sept. 9-11, 2000 under the auspices of the European Commission, discussed the "Return of Ahiska Turks to Georgia Gradually in 12 Years" plan which had been presented to Georgia by the Council of Europe in the framework of Georgia's becoming a Council of Europe member on Jan. 25, 1999. During the meeting Guram Mamulya, head of the Georgian Rehabilitation of the Refugees Agency, insisted that those returning to Georgia should adopt "Georgian names and surnames and Georgian identity." This gives a clue as to how Georgia will interpret and implement the return plan in question which is expected to be approved by the Georgian government.

Terekemeler, atılgan, hırslı, olaylar karşısında son derece duygusal ve saf bir karaktere sahip insanlardır. Dürüst ve mert insanlardır. Sosyal ilişkileri güçlü bir toplumdur. Mirza Bala da "Karapapaklar, fitraten zeki, çalışkan ve iyi binicidirler; kadınları hür, aile teşkilâtları mazbut ve sağlamdır" demektedir (Alışık, 2005) :10-25). Terekemeler, başlarına buyruk yaşamışlardır. Ahde vefaya önem verirler. Kararlı ve dirayetlidirler (Kaçak Nebi) , devletine milletine sadakatle bağlıdırlar, gelenek ve adetlerine sıkıca bağlıdırlar, Karapapakların dilleri yaşadıkları, coğrafyadaki dil baskısı olmasına rağmen yüz yıllarca Türkçe dilinin ana yapısını bozmadan günümüze taşımışlardır, zulme, direnir, haksızlığa başkaldırırlar. Onların karakterlerini yansıtan sözler, "Düz ol, Allah düziylendir"-sen dürüst ol, Allah dürüstün yanındadır) "Sen yahşi ol, balıh da bilmese halık bilir" çok yaygındır. Karapapaklar genellikle Hanefi mezhebine mensuptur. Azerbaycan ve Gürcistan'ın bir kısmında ve İran'da Sulduz'daki Karapapaklar Şii Caferi'dir (Andrews, 1992:99).

Kıpçakların Borçalı bölgesinde meskûnlaşması ve onların terkinde «garabörklerin», «garapapag» tayfalarının olması hakkında tarihi araştırmalar çok fazladır. E. V. Togan, M. F. Kırzioğlu, E. Caferoğlu, Z. Bünyadov Kıpçakların bir kolu olduğunu söylediği «garapapagları», rus kaynakları ise «garagalpag» olarak adlandırır.

Terekemeler-Karapapaklar, Tiflis, Nahçıvan, Karabağ, Loru, Ahırkelek, Gence ve Şirvan dolaylarında yurt tutmuşlardır. Çıldır ve Ardahan'daki Karapapaklar (Terekemeler) önceden Kuzey Azerbaycan'da, Kazah ve Borçalı bölgelerindeki Derbend ve Borçalı nehirleri boyunca yaşarlardı (Güler-Akgül-Şimşek, 2001:505; Kalafat, 2002:84-99; Kalafat, 2004:174; Kalafat, 1998:11, 12). 1828 yılında imzalanan Türkmençay Anlaşması'ndan sonra, bir bölümü Kars'a ve bir bölümü de Güney Azerbaycan'ın Sulduz bölgesine göç etmişti (Kobotaran, 2008:16). Bir Terekeme grubu, 1904 yılında Türkiye'ye yerleşmek için başvuruda bulundu. Bir kısmı o zaman Rusların elinde bulundurduğu bir kısmı Ağrı, Tutak ve Eleşkirt'e geldi; diğerleri Adana'ya, geri kalanlar ise 1914 yılında Malazgirt'ten Sivas'ın Tutmaç, Büyükköy ve Kurdoğlu köylerine⁹ göç ettiler. Diğerleri ise 1921'de Rusların çekilmesiyle Kars'a geldiler; bunlar, Gümrü Antlaşmasıyla gerçekleşen nüfus mübadelesiyle, Akbaba, Tiflis, Borça ve Kazah bölgelerinden göç ettiler. Söz konusu isimsel farklılığın nedeni, Rusların, kısmen Kafkasya ve kısmen de İran'dan gelip eski Aleksandropol bölgesine, Akhaltsike'ye ve şimdiki Gürcistan'daki (Kalafat, 2002:84-99) Akhalkalaki'ye yerleşenleri tanımlamak için "**Karapapaklar**" terimini kullanmış olmalarına dayanabilir, oysa Akbaba Terekeme'lerinden ayırt edilmeleri için bunlar genel olarak Gürcistan Terekemeleri olarak adlandırılmaktadırlar.

9 www.kurtoglukoyu.com/karapapaklar.html.

TEREKEMELER VE BULANIK

Terekemeler 1926 yılından sonra Muş'a ve özellikle Bulanık ilçesine yerleşmişlerdir. 1900 yıllarda ve daha önceki göçlerde; Muş, Malazgirt, Bulanık, Amasya, Sivas ve çevre illerine de Osmanlı devleti tarafından "Müslüman-Türk-Sünni" nüfusunu dengelemek açısından Terekemeler yerleştirilmiş ve bazı diğer halklara mensup vatandaşlardan alınan evler ve hatta topraklar verilmiştir. Bu bir devlet politikasıdır denge oluşturulmuştur uzun surede başarılı olunmuştur. Cumhuriyet başlangıcında bilinçli göç sağlanarak denge kurulmuştur. Terekemeler, Bulanık ilçesine 1925-1932 yıllarında Gürcistan ve Kars bölgelerinden göç ederek yerleşmişlerdir. Arakonak (Odunçor) , Mescitli, Üçtepe (Mirbar) , Yoncalı köylerini kurmuşlardır. Bulanık, Erentepe bucağı, Hoşgeldi köyü, Oğlakkaya köyü, Karaağıl bucağı, Balotu (Teygut) köyü vb. yerlerde yaşarlar. 1925'de Bulanık'a ilk gelen **KEMALOĞULLARI-Ağalık**'dır. **Kemaloğulları, Karapapakların, Gence-Kazak-Ağstafa-Göyçay-Göygöl grubuna dahildir. Borçalı kolu isediğer kolu teşkil etmekte olup, Gürcistan'dadır.** O dönemler Bulanıkta sadece on sekiz ev varmış. Kafkasya'dan gelen bu Terekeme ailelerden en büyüğü olan Kemaloğullarına, gösterdikleri cesaret ve bağlılıkları sebebi ile Kars Sancak Beği tarafından, II. Murad Han adına "Ağalık" unvanı ile taltif edilmiş ve bugün Gürcistan Cumhuriyeti sınırları içerisinde kalan Ahılkelek'e bağlı **Gögye** ve yöresi kendilerinin mülkiyetine tahsis edilmiştir. Özellikle, Gögye bu tarihten sonra Kemaloğlu sülâlesinin idaresinde kalmıştır. Rusların bölgeyi işgalinden sonra Çar II. Nilolay tarafından da Kemaloğlu ailesinin "**Ağalık**" unvanı onanmıştır. Kemaloğlu ailesi de diğer Karapapaklar gibi ana yurtlarından göçe mecbur kalmışlardır. Gündüz saklanarak, gece at sırtında yol alınarak gerçekleştirilen bu zorlu göç, önce Ardahan'da konaklamak suretiyle daha sonra da Muş'un Bulanık ilçesinde son bulmuştur. 1925 yılında başlayan göç yaklaşık bir yıl sürmüş ve 1926 yılında tamamlanmıştır. **Ağalık** ve tüm Gögyeliler ile (**Müsellimler, İsmihan Atıklar, Köroğulları, Pişik Memetler, Tornacı Zekigiller, Şiyeler, Hamit Arslan** vb.) birlikte 1925 yılında Fevzullah Ağanın aldığı izinle Türkiye'ye geliyorlar ve 1 yıl kadar Kars'ta kalıyorlar. Zaten Cemal (Ağa) Kemaloğlu, 4 yıl önce Kars'a kaçak olarak gelir. Kemaloğulları ve diğerleri de onun yanına gelir. Cemal Ağa, Valiye, bunlarda burada kalsın der; ama vali kabul etmez ve 1926 yılında Bulanık'a gelirler. Sadece Teygut (Araconak) köyüne Kemaloğulları ile gelenlerin bazıları yerleşirdir. Bulanık'ın diğer köylerindeki Türkler, Kars'tan gelmişler. Hacı Teymur ve Hacı Battallar kaçarak

gelirler¹⁰. Ağalıklar'dan, Abdulahat Sancar, Celil Ergin'de, Ağalık geldikten 4 sene sonra kaçak olarak gelir¹¹. Ağalık ailesine Türkiye Cumhuriyeti Devleti tarafından yerleşim yeri olarak verilen Bulanık'ta yaşamak başlangıçta zor olmuştur. Ancak zaman içerisinde buradaki hayat tarzına ayak uydurulmuş ve bölgenin önde gelen Türk ailelerinin arasında yer almışlardır¹². 1926 da Bulanık'ta bir tek Kültür Mahallesi muhtarı varmış, oda Yahya Beydir. Kafkasyadan gelen doksan hane evin kırk bir hanesi **KEMALOĞULLARIDIR**. 1930'dan 1975'e kadar belediye başkanlığı Kemaloğulları'nda kalıyor. Kemaloğullarından Hasan Han Kemaloğlu belediye başkanı olur. Uzun yıllar belediye başkanlığı yapan Hasan Han Kemaloğlu hastalanınca, Kemaloğulları ailesinin bir parçası olan Hamit Arslan (Hamit Ağa) belediye başkanı olur. Hamit Ağadan sonra, Kemaloğullarıyla hala çocuğu olan Aslan Paşa daha Fevzi Çeşitli, 1969'da Yahya Beyin oğlu İlyas Ergin Bitlis'teki memuriyet görevinden istifa ettirilir ve Bulanık belediye başkanı olur. 1969'da İlyas Ergin Bey trafik kazasında yaralandıktan sonra, Aydemir Gökdağ belediye başkanı olur¹³.

Kafkas Göçmeni Köyler:

1. Adıvar (Kafkas göçmeni)
2. Arakonak (Odunçor) , Kafkas göçmeni,
3. Balotu (Teygut) Kafkas göçmeni
4. Gümüşpınar (Kafkas göçmeni)
5. Kırkgöze (Kafkas göçmeni) (yarısı)
6. Karaağıl (Kafkas Çerkez göçmeni)
7. Kurganlı (Kafkas Çerkez göçmeni)
8. Yoncalı (Kafkas göçmeni) ¹⁴.
9. Mescitli (Kafkas göçmeni)
10. Üçtepe-Mirbar (Kafkas göçmeni)
11. Erentepe bucağı, Hoşgeldi köyü, Oğlakkaya köyü,

YEMEKLER ve TARİFLERİ

Ülkemiz, coğrafi bölgelere göre farklı kültürel özellikler gösterir.Öyle ki, Anadolu, bir kültür mozayığıdır.İşte farklı yöreler yemek alışkanlıklarında da farklılık gösterir. Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde daha önce yaşayan

10 Bunlar Sibirya' ya sürgüne gönderiliyor ve oradan kaçıyorlar.; Kaynak:Kemaloğlu, Suat

11 Bunlar orada okuyorlarmış ve hocaları ile birlikte kaçıyorlar.

12Bkz.: Gülşen Seyhan Alışık, Görkemli Âlim Muharrem Ergin Beğ (1923 Gögye-6 Ocak 1995 İstanbul) , Prof.Dr.Muharrem Ergin'e, Modern Türklük Araştırmaları Dergisi, Cilt: 2, Sayı:4, Aralık 2005, s.10-25.

13 www.bulaniksevdasi.com/gp/?page_id=56-

14 www.mustarim.gov.tr/index.php?view=arte...id.; bulaniktutkusu.com/tarihcemiz.asp-

insanların beslenme sistemlerinden etkilenmişlerdir. Türk mutfağı Türkiye'nin ulusal mutfağıdır. Osmanlı kültürünün mirasçısı olan Türk mutfağı Balkan, Ortadoğu ve Kafkas mutfaklarını etkilemiş hem de bu mutfaklardan etkilenmiştir. Ayrıca Türk mutfağı yörelere göre de farklılıklar gösterir. Karadeniz mutfağı, Güneydoğu mutfağı, Orta Anadolu mutfağı gibi birçok yöreler kendilerine ait zengin bir yemek haznesine sahiptirler. Bizde bu çalışmada Karapapak-Terekeme Türklerine ait yemekleri ve tariflerini yaptığımız derleme çalışmasıyla alfabetik olarak aktarmaya çalışacağız.

Anıklı Çorba İstisi: Su kaynatılır içine önceden hazırlanmış olan hamurdan erişte atılır. İçine mercimek konulur. Bir süre sonra pişmiş olan bu çorbanın üzerine yine aynı hamurdan yapılmış fındık büyüklüğünde kesilen bu parçalar yağda kavrulur. Bu anık çorbanın üzerine dökülür.

Ayran Aşısı: Çekilmemiş yarmayla yapılan çorba. Önce margarin ya da tereyağı eritilir ve daha sonra yağ yanmadan üzerine su dökülür. Akabinde iyice yıkanmış pirinç ya da bulgur dökülür. Daha sonra kelemekeçir yada yabancı pancar, yada kuş ekmeği, yada evelik, yada ebegümeci dökülür. Dökülen bitkiler yumuşayınca ve pişen pirinç vs gibi tanelerle hemhal olduktan sonra, Anık denen yağda kavrulan un karıştırılır. Bu çorbanın dengeli bir koyuluğa ulaşmasını sağlar. Daha sonra içine tercihen yumurta da kırılarak, yoğurt dökülür. Yemek biraz demlendikten ve aşırı sıcaklığı geçtikten sonra servis edilir.

Biber ve Domates Dolmaları: Kuzu eti, keşten (kıyma makinesi) geçirilir. Soğanda bu makinada her ikisi birlikte kavrulur. Domatesin evvelce oyulmuş iç bu karışıma eklenir. Üzerine sarı kök (safran) , tuz, biber konulur. Daha sonra üzerine cefheri (maydonoz) ve kişniş katılır, içleri doldurulur. Karabağ'da biber ve domates dolmasına pirinç konulmaz.

Bişi: Yağda kızartılmış hamur işi. İsteğe göre, süt veya su ile mayalanarak yoğrulan hamur, biraz bekletildikten sonra, elle hafif ekmek boyutuna getirilinceye kadar çevrilir, yuvarlak hamur kızgın yağa atılarak kızarıncaya kadar pişirilir.

Bozbaş: Genelde et için, koyun, kuzu kesildiğinde yapılan bir et yemeğidir. Önce normal bir tencereye soğanları küçük küçük kıyıp konulur. Et normal büyüklükte doğranır, yağla birlikte hafif kızartılır. Sonra domates doğranıp, salçayı da hafif sulandırıp tencereye dökülür. Tencerenin yarısına gelecek şekilde su konur. Kaynadıktan sonra nohut konur. Patatesleri dörde bölünüp tuzu da ekleyerek tencerenin kapağı kapatılır. Altını da hafif kısarak yarım saat kadar pişmesini beklenir. Fetirle birlikte veya tandır ekmeğiyle yenir.

Bulgurlu Köfte: Bulgur, un, su tuz, baharat karışımı yapılır, iyice yoğrulur. Çünkü iyi yoğrulmasa dağılır. Avuç içinde iyice sıkıştırılır. Sonra kaynar suyun içine atılır. Haşlanır süzgeçle tabağa alınır. Sarımsaklı yoğurt sonrada tereyağı

eritilerek üzerine dökülür.

Çeçil: Tel peynir. İnek, koyun ya da keçi sütünden yapılan yağsız bir tel peynir olan çeçil, çeşitli yörelerde saçak, çiçal ve iplik peyniri olarak bilinir. Süt, makinede çekilirken makine altında kalan ayranın mayalanmasıyla yapılır.

Çerez Hangeli: Fındık büyüklüğündeki hamur parçalarıyla yapılan yemek (Makarna gibi suda haşlanıyor).

Çızdık: Koyunun kuyruğu iyice temizlenir. Küçük küçük parçalara kesilip bir tencereye konulur. Ateş üzerine alınarak kavrulur. Tuzu ekledikten sonra rengi pembeleşmeye başlayınca ateşten alınır. Ya sıcak tüketilir ya da çeşitli yemeklerde kullanılır.

Çökelek peyniri: Tereyağından arta kalan yayıkaltı ya da yavan süttten yapılmış peynirden kalan peyniraltı suyu önce ısıtılır, sütlü kısmı dibe çöker. Sonra gerekirse mayalanır ve tuzlanır. Tuluma basıldığında uzun süre saklanan çökelek peyniri, yörede börek harcı ve salatalarda kullanılır.

Ekmek Aşı: Yağla, soğan kavrulur üzerine bir miktar su ilave edilir. Kaynatılır, ekmek küçük parçalar halinde doğranır. Üzerine, kaynatılmış karışım doğranmış ekmeğin üzerine dökülür. Ağaç kaşıkla yenilir.

Erişte aşı (kesme aşı) : Malzemeler: Kahve fincanı nohut, çay fincanı yeşil mercimek, soğan, havuç, patates, domates, 45 gr tereyağı, 1. 5 litre sıcak su, 150 gr hazır erişte, Taze ya da kurutulmuş reyhan, Kekik ya da nane

Erişte hamuru için: 1 su bardağı un, 1 kahve fincanı su, 1 tutam tuz.**Hazırlanışı:** Nohutları akşamdan ıslatın. Suyunu değiştirip haşlayın ve süzün. Mercimeği yıkayıp haşlayın ve süzün. Soğan, domates, patates ve havucu temizleyip küp küp doğrayın. Bir tencerede tereyağını kızdırıp soğanı kavurun. Domatesi ilave edip birkaç dakika pişirin. Havuç ve patatesi ilave edip tuz serpin. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Sıcak su, nohut ve mercimeği ilave edin. Ara ara hızlıca karıştırarak 20 dakika daha pişirin. Unu hamur yoğurma kabına alın. Tuz serpip harmanlayın. Suyu ilave edip sert kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru unlanmış tezgâhın üzerinde merdaneye açın. İnce şeritler şeklinde kesip erişteyi hazırlayın. Erişteyi tencereye ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Taze ya da kurutulmuş reyhanı ilave edip tencereyi ocaktan alın. Çorbayı servis kâselerine paylaşın. Kekik ya da nane serpip sıcak olarak servis yapın.

Erişte Piloyu (Pilavı) : Evde kesilen erişte ve yeşil mercimekle hazırlanır. Önceden haşlanan yeşil mercimek, erişteyle bir taşım kaynatılıp süzöldükten sonra yağlanmış tencerenin tabanına patates dizilir, üzerine mercimekli karışım konur. Son olarak üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir ve patatesler kırmızı renk alıncaya kadar pişirilir. Ters çevrilip servis edilen bu yemek, kimi zaman patates yerine lavaş ekmeği ile de yapılır.

Erişteli İsti: Yoğurt, erişte, kızartılmış hamur çerezi ile yapılan çorba. Anıklı çorbanın hemen hemen aynısıdır. İçine pirinç mercimek konulur. Ancak bunun

püf noktası yöre unuyla yapılan erişte olması tadının lezzetini ortaya koyar.

Evelik aşısı: Soğan, tuz ve et karışımı yağda kavrulur. Bunun üzerine bir miktar su ilave edilir. Temizlenmiş ve yıkanmış yarma ve biber buna ilave edilerek kaynatılır. Eldeki evelik kuru ise, kaynamakta olan tencereye ilave edilir. Yarma iyice pişinceye kadar işleme devam edilir.

Feselli: Una, su, maya, tuz konur, katı hamur yapılır. Hamur kabarsın diye, 1-1, 5 saat bekletilir. Sonra hamurdan yuvarlak parçalar yapılır ve 0, 5 mm kalınlığında açılır. Hamurun üzerine yağ sürüp 5-6 kat birbirinin üzerine konur. Üçgenler kesilir sigara şeklinde sarılır. Sonra bunlar halka şekline getirilir. Böylece çapı 10-12 cm, kalınlığı 1. 5-2 cm olacak şekilde feseli şekline getirilir. Daha sonra feselinin her iki tarafı yağda kızartılır. Feseli sofraya verildiğinde, yanında bal da konur yada üzerine pudra şekeri serpilir. Feseli hem sıcak hem de soğuk olarak servise sunulabilir.

Fetir: Mayalanmış hamurun, yufka seklinde açılarak doğrudan sacın üzerinde pişirilmesidir. Yağlanarak veya kuru olarak yenir. Yufkadan kalın lavaştan incedir. Genelde et yemeklerinin yanında tüketilir.

Gagala: Normal hamur mayalanır bir süre bekletilir Yöresel deyimle "Hamurun ekşimesi" beklenilir. Daha sonra bir miktar hamur (Künde) ortası delinerek elips biçimde şekillendirilir. Yağlanmış tavaya, 5-6 tane dizilen gagalaların üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilir. Köyde ise ocak üstüne dört adet demir çubuk konur. Bunun üzerine tepsi konduktan sonra, tepsinin üzerine sac ters çevrilerek kapatılır. Ters çevrilmiş diş büken sacın üzerine ise, demir hare kapatılarak içine tezek kuru konur. Ateşte pişen yiyeceklerin daha lezzetli olur.

Gayganah (Qayqanax) : Tuzsuz peynir, ezme peynir veya yumurtanın tavada yağda eritilip ve pişirilmesiyle yapılır. Tek özelliği seçilen yağın saf, ateşte köpüren yağ olmasıdır. Dışarıdan ithal edilen omlet, bizde kayganak adı ile Karadenizde ve Kuzey İç Anadolu'da Kaygana adı ile, peynirli, domatesli ve sade olarak yüzyıllardır tüketilmektedir.

Goyut: Buğday önce kavrulur. Sonra öğütülür, üzerine süt dökülerek yenilir. Genelde ilkbahar aylarında buğday kuyuları açılınca yenilir.

Gurut (Qurut) : Bir çeşit sertleştirilmiş çökelek peyniridir. Yoğurt yayıktan geçirilerek yağı alınır. Geriye kalan ayran ısıtılır ve çökelek elde edilir. Çökeleğin suyu süzdürülüp tuzlanır ve patates büyüklüğünde yuvarlanır. Güneşte kurutularak tüketilir. "Kurumak" mastarından türetilmiş edilgen çatıda nesne adıdır. Kurutulmuş şey manasına geliyor. Terekeme diyalektiğinde, "Gurut" diye telaffuz edilir. Sonbahar aylarında inek ve koyundan sağılan süt makineyle kaymağından ayrıldıktan sonra kalan yağsız süt yoğurt haline getirilir. Süt, yoğurt haline geldikten sonra suyunun süzülmesi için bir bez torbaya doldurulur; hatta iyice süzülmesi içinde üzerine taş gibi ağır bir cisim konulur. Suyundan iyice ayrılan yağsız yoğurt-ki Terekeme lehçesinde "Yüssüz gatıx"-tuzla

yoğrulur, sonra avuç içinde limon büyüklüğünde topaklar haline getirilir, sonra kurutulur. Zaten güneşte kurutulduğu için bu isim verilmiştir. Kurut, kışın büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar süttten kesildiğinde yoğurt ihtiyacını karşılamak için kullanılır. "Xangel" denen mantıda, "**Ayran aşısı**" yoğurtlu çorbada sos olarak kullanılır. En çok koyun sütünden yapılır, zira yağından ayrıştırıldığında inek sütüne nazaran daha çok yağsız süt çıkıyor. Genelde inek ve koyun sütü karıştırılıp öyle yapılır. Kışın bir taş kadar sertleşmiş bu yoğurt kümeleri ılık suyla ezilir ve hangi yemekle birlikte tüketilecekse erimiş hali kullanılır. Ayrıca ayran haline getirilip içilebilir.

Halbur Hurması: Lohumun elek ve rende gibi bir alet üzerinde gezdirilerek pişirilmiş hali.

Hangel: Khinkali, Hıngel, Xıngal, Hıngel/Hengel, hamur ile yapılan ve arasına et veya patates konularak yapılan bir yemektir. Etli mantı. Tereyağ veya yoğurt katılmak suretiyle yenilir. Terekemelerin en önemli yemeğidir. Değerli bir misafir geldiğinde ikram için yapılır. Hangel sevmeleyen terekeme yoktur. Birkaç farklı şekli vardır. En yaygın olanı boş hamur yaprakları ile yapılanıdır. Hamuru mayasızdır. Hamurun açılmamış her bir topağına pazı adı verilir, bir pazı (Künde) bir kişiyi doyurur ve büyüklüğü yaklaşık iki avuç içini dolduracak kadardır. Hamurun en büyük özelliği sert açılmasıdır. Hamur hazırlanırken her **künde** için birer adet yumurta kırılır ve bir miktar tuzlu su ile sert bir kıvamda yoğrulur. Hazırlanan hamur bir süre dinlendirilir, yufka şeklinde ince olarak açılır ve kareler şeklinde kesilir. Kaynar suda haşlandıktan sonra süzülür ve bir siniye çekilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve içinde küçük soğan parçacıkları kavrulmuş tereyağı dökülerek servis yapılır. Bekletilmeden ve soğutulmadan yenmesi gerekir. Sos için bir önemli bir nokta da kullanılan tereyağının saf tereyağı olması ve içinde kavrulan soğan parçacıklarının ne yanık tadı ne de çiğ soğan tadı vermeyecek şekilde kavrulmuş olmasıdır. Hangel üzerine dökülen bu zengin sos o kadar lezzetlidir ki sini üzerinde bir arada yenildikten sonra kalan sos karışım genelde gençler ve çocuklar tarafından ekmek ile sıyrılır. Ayrıca aynı şekilde hazırlanan hamur kurutulurak daha sonra haşlanmak üzere de saklanır ve genelde kışa hazırlık yiyeceklerine dahil edilir. Hangelin bir diğer hazırlanışı ise kemikli et ile yapılanıdır. Yukarıdaki gibi hazırlanan hamur haşlanmış kemikli et suyu içerisine kaynatılır. Üzerine aynı soslar konulur. Yapılan bu yemeğe Etli Hangel denir. Aslında Hangel yemeğinin orijinal hali budur. Bunlarla beraber, terekemeler Kayseri'de yapılan mantıya benzer, fakat daha büyük olan, açılan yufkanın içine daha önceden hazırlanan et karışımının konulduğu, mantı yemeğini de yine aynı soslarla Hangel adı altında yaparlar.

Haşıl: Yarma dövmesiyle yapılan yemek. Haşıl yapılırken ince yarma önce bulamaç şeklinde pişirilir. Sonra ortası havuz gibi açılır ve üzerine tereyağı konur. Çevresine ise sarımsaklı yoğurt gezdirilir. Haşıl ortasına açılan yağ

havuzu nedeni ile ayrı tabaklara bölünmez ve tek bir kaptan yenir. Buğday dövülerek kabuğundan ayrılır ve buğday daha sonra kikirlerde¹⁵ yani küçük el değirmenlerinde kırılır. Suda haşlandıktan sonra tabağa yayılır tabağın içindeki çukurluğa eritilmiş tereyağı dökülür yağı içine çeken yarma yemeye hazır olur.

Hasuta: Mısır unu, yağ ve pekmeze yapılan lapa şeklinde yemek. Hasuda tatlı bir yiyecektir. Önce şerbet hazırlanır. Şerbetin içine çok az un atılır ve çırpılır. Daha sonra tavada yağ ısıtılır ve içine hazırladığımız şerbetle un dökülerek karıştırılır. 5-10 dakika böylece ateşte pişirildikten sonra hazır olan hasuda yenmeye hazırdır.

Hedik: Nohut ve buğdayın haşlanmış hali. İçerisine üzüm vb tatlı kuruyemişlerde eklenebilir. Dişi çıkan çocuklara da "Diş Hediği" yapılır.

Helva: Un, yumurta, süt ve su ile hazırlanan hamur, önce elde ufalanır. Rengi hafif kırmızı oluncaya kadar kavrulduktan sonra içine ceviz katılıp üzerine soğuk şerbet gezdirilip servis edilir.

Hörre Çorbası: Bir tencerede 2 kaşık tereyağı ile un kavrulur. Rengi hafif pembeleşince yavaş yavaş su ilave edilir. Tuz ve karabiber ile tatlandırılır. Sürekli karıştırarak pişirilir. Diğer tarafta yarım kaşık tereyağında salça ezilerek kızdırılır. Bu çorbanın üzerine gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir.

Hörre Çorbası: Un kavrulup soğuk su dökülüp kaynatılarak yapılan yemek.

Katmer: Bir tür börektir. Normal hamur mayalanır bir süre bekletilir. Daha sonra hamur, yufka şeklinde açılır ve yufkalar beserli olarak, aralarına yağ sürülmek kaydiyla rulo yapılır. Ve tepsinin ortadan baslamak kaydiyla, kivrimli olarak sarılır, tepsi düzeltilir.

Kaymak Helvası: Helvanın içine kaymak atılarak pişirilen helvadır. Rengi kaymaktan dolayı daha koyu ve kıvamlıdır.

Kenger Kavurması: Temizlenip yıkanan kenger, ufak ufak doğranır, kaynar suya dökülerek haşlanır. Haşlanan kengerler süzgeçten (kemis) geçirilip bir tencere içinde yağla birlikte tuz ve biber ilâve edilerek kızartılır. Üzerine yumurta kırılır piştikten sonra ateşten indirilir.

Kesme Çorbası: Açılan yufka üçe veya dörde bölünür. Bu parçalar üst üste konarak tel kesilir. Makarna şeklinde kesilen parçacıklar kaynamış suya atılarak pişirilir. Bu arada ince ve uzun olarak yuvarlatılmış hamurdan küçük parçalar kesilerek kızgın yağda kavrulur. Pişen kesme çorbasına bu parçacıklar atılarak servis yapılan çorba, yoğurtla oldukça leziz bir tat verir.

Kete: Kete hamuru da katmer gibi normal ekmek hamurudur. Ancak mayalandıktan sonra fazla bekletilmez. Hamur yine yufka şeklinde açılır. Bu arada daha önceden açtığımız yufkanın içine konulmak üzere, yağda un

¹⁵ Hazırlığı olarak unlar öğütülür, bulgurlar kaynatılır ve kurutulur. Daha sonra el değirmeni dediğimiz yöresel ismiyle KIKIRE denilen aletle tek kolla, tek kol yorulunca öbür kolla nöbet değiştirilerek çevrilir ve bulgur pilavlık kıvamına kadar kırılır. Yani kaba bir şekilde öğütülür.

kavrularak "İç" dediğimiz kete içi hazırlanır. Hazırlanan bu içten, açılan yufkanın arasına bir miktar konur ve yufka oval olarak sıkı ve güzel bir seklide içe doğru kapatılır. **"Yerli'nin ketesinin, Çiçavat'ın¹⁶ çorbasının tadına doyum olmaz"** denir.

Kuş ekmeği aşısı: Tereyağı eritilip, tercihen yeteri kadar soğan kavrulur sonra su dökülüp içine yeteri miktar, bulgur, pirinç ya da yeşil mercimek dökülür. Pirinç ya da diğer benzeri taneliler yumuşayınca ince ince kıyılmış Kuşekmekleri karışımın içine dökülür. Kuşekmekleri çorbanın içinde canlı rengini iyice kaybedince pişmiş demektir. Kuşekmekleri dökülmeden ya da döküldükten sonra "Anık" denen yağda kavrulmuş un mutlaka dökülmeli zira bu çorbanın aşırı sulu halini belli bir kıvama getirir. En son olarak çorbanın içine çırpılmış yumurta katılır. Yumurta tercihen kullanılır.

Kuymak: Önce bir tavaya kaymak konulur ve ısıtılır. Daha sonra alabildiği kadar mısır unu veya buğday unu konularak sürekli bir biçimde karıştırılır. Biraz su dökülerek karıştırılmaya devam edilir. Ta ki kaymağın yağı çıkıncaya kadar, yağ çıktığı zaman yenmeye hazırdır.

Lokma: Lokma hamuru, süt veya su ile yoğrulur, fakat lokmanın hamuru pişi ve mafışten farklı olarak daha akışkandır. Yemek kaşığı ile bir miktar alınıp kızgın yağa atılarak pişirilir. Peynir veya bal, reçel gibi tatlılarla da yenabilir.

Lüle Kebabı: Türkiye'deki Adana kebabı gibidir. Acılı ve acısız olarak hazırlanır. Yufka, lavaş arasında yenilir.

Mafış: Mafışın hamuru da pişi gibi hazırlanır, yalnız mafış baklava dilimi olarak kesilir ve aynı şekilde kızgın yağa atılarak pisirilir.

Nezik: Hamur, su yerine kaymakla yoğrulur. Biraz bekletilen hamur, fazla büyük olmamak kaydıyla ve birazda kalınca yufka biçiminde açılır. Açılan yufkalar doğrudan ters çevrilmiş sacın üzerinde, ters düz edilerek pişirilir.

Paça: İnek veya koyun ayakları kırılarak küçültülür. Derileri soyulup temizlenir. Eğer tüyler var ise ateşte ütülür. İyice yıkandıktan sonra düdüklü tencereye veya büyük bir tencereye yerleştirerek üzerini örtecek kadar su ve sarımsağı eklenir. Tuzu ilave edilerek, düdüklüde ise ocağa, tencerede ise tandıra yerleştirilir. İyice pişince ateşten alınır. Limon sıkılarak servis edilir.

Piti: Nohut yemeğidir. 1 kg. yağlı koyun budu yarması, 250 gr. nohut, yarım kilo baş soğan, iki büyük patates, yeteri kadar tuz, biber ve sarıkök.**Yapılışı:** Nohut bir akşam evvelinden ılık suya konur. Ertesi sabah kabuktan çıkarılır. Et, 8-10 parçaya ayrılır. Her ikisi de (nohut ve et) yıkandıktan sonra tencereye konur. Eğer düdüklü tencere kullanılıyorsa soğanlarda temizlenip dörde bölünür. Patateslerde aynı şekilde doğranıp, tuzu, biberi ve sarıkök tozu bunlara ilave edilir. Bütün bunların üzerini tam örtmeyecek kadar su ilave edilir. Tencerenin

16Çiçavatlının, Gagavuzlarla akraba oldukları da söylenir. Gürbüz, Cazim, Muhtaç Olduğun Kudret Helvası, Yeniçağ Gazetesi, 16/09/2008

kapağı kapatıldıktan sonra sıcak ateşe konur. İlk düdüğü çaldıktan 20 dakika sonra tencere ateşten alınır. Şayet normal bir yemek tenceresinde pişirilecek ise, nohut, et vs. bir saat kaynatıldıktan sonra soğanı ve patatesi ilave edilir. Bundan sonra da iki saat hafif ateş üzerinde pişmesi sağlanır. Bazı yerlerde mesela Iğdır ilinde bozbaş yemeği güveçte pişirilir. Arzu edenler bu yemeğe 10-15 tane ikiye ayrılmış yeşil fasulye ve iki tane de dolmalık biberi doğrayıp koyarlar. **Servisi:** Yemeğin suyu evvela tabaklara alınır. Ekmek (bilhassa lavaş dediğimiz yufka ekmek) buna doğranıp çatala yenilecek kadar ıslatılıp yenir. İkinci olarak da eti, nohudu ile beraber alıp ezerek ve birbirleriyle karıştırılarak yenilir. Patates nişasta olduğu için pişme esnasında eridiğinden ezilen nohut ve ete daha hoş bir lezzet verir. Yemeğin yanında yeşil veya baş soğan muhakkak bulundurulur.

Sütlac: Adının kökeni "sütlü aş" sözcüğü olan, Türk mutfağında yer alan birçok sütlü tatlı içinde en yaygın yapılan ve tanınanı sütlacıdır. Başlıca malzemeleri pirinç, süt ve şekerdir. Kıvamı kişilerin zevkine göre değişse de genelde kabul gören ve beğenilen kıvam pirinç tanelerinin çok sert olmamak kaydıyla tek tek ağıza gelebilecek şekilde olmasıdır.

Tandır Şiş: Et kuşbaşından büyük olacak şekilde doğranır. 2 m uzunluğunda ucu çengelli bir şişe dizilir. Diğer yandan domatesler ve biberler bütün halinde diğer şişlere dizilir. Şişler tandıra sarkıtılır. Piştikten sonra geniş bir tabağa domatesler ve biberler doğranıp yerleştirilir. Tabağın bir kenarına etler de yerleştirilerek servis yapılır.

Tepütme: Çubuk makarna gibi ince kesilmiş yufkaların (fırında pişirilmiş) pişirilmesiyle olan makarna türü.

Tike Kebabı: Tike kebab için koyun etinden, 35-40g'lık parçalara doğranır. Hazır olan etler şişe takılır ve etler tuzlanır, mangalda kızartılır. Et şişe takılırken hem yağlı hem de yağsız olanlardan alınmalıdır. Tike kebabın her tarafının iyice pişmesi için şişler arada bir çevrilir. Tike kebab hazır olunca sıcak olarak sofraya verilmelidir. Tike kebabın üzerine halka şeklinde doğranmış soğan ve maydanoz koyulur. İlave olarak da tike kebabın yanına narşerap, sumak, karabiber ve tuz koyulur. Yazın tike kebabın her payına 100g şişte kızartılmış domates koyulur.

Velbak: Mayalanmış hamur, gözleme şeklinde açılarak içerisine daha önceden haşlanmış ve ezilmiş koyu kıvamlı patates püresi konularak sac üzerinde direkt ateşte pişirilir.

Yaprak Hangeli: Yufkaların 3-5 santimetre ve kare biçiminde kesilerek makarna gibi sıcak suda pişirilerek yapılır. Bunun hamuru mayasız olduğu için hamur yapılır yapılmaz hemen yufka şeklinde açılır. Yufkalar kareler şeklinde kesilir. Önceden kaynatılmış ve kaynamaya devam eden suyun içine atılır. 10 dakika sonra sudan süzülerek çıkarılır. Geniş tepsiye yaydırılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt veya kurut ayranı sonrada tere yağda kavrulmuş soğanlı karışım dökülür.

Yemlik Kavurması: Yemlik, daha çok buğday tarlalarında ve önceki yıla ait anız yerlerinde bulunur. İyice temizlenen yemlik yıkanır, doğranır. Soğan da doğranarak bir miktar yağla birlikte tavada kavrulur. Tuz eklenir. Süzgeçte suyu sıkılır ve yenilir. Ayrıca pilava katılarak da pişirilebilir.

SÖZLÜK

Ağartı: Yağ, peynir, süt yoğurt gibi yiyeceklerin genel adı.

Bulamaç: İlk süt, ağız.

Dovga: Yoğurt çorbası türüdür. İçerisine nane, ıspanak, yeşil soğan, pirinç, yumurta, nohut ve bazen de küçük köftelikler konulur. İnce kıyılmış ıspanak, dereotu, kişnişli yoğurtlu çorba.

Ekmek aşısı: Düğmeç.

Ganfet: Cam şeker.

Glorik (Qlorik-Azerbaycan Türkçesinde söylenişi) : Sulu Köfte.

Hedik: Haşlanmış buğday, diş hedigi.

İsti: Çorba.

Kartol: Patates.

Kerti: Bayat.

Künde: Yufka yaparken bölünmüş hamur dilimi.

Kuzu Çevirme.

Lohum (Loxum) : Kemal Paşa talısı gibi.

Lor: Ezme peynir.

Motal: Tuluğh, peynir konulan kurutulmuş koyun derisi.

Sarıyağ: Tereyağı.

Şirat: Peynir suyu.

Şirat: Yoğurtun altında kalan su.

Şor: Lor peynir veya parçalanmış peynir.

Sümüklü (Kemikli) Yemek¹⁷:

Tasok: Et döğme aleti.

Umaç: Hamurdan yapılan bir yemek.

Yal: Köpek yiyeceği.

SONUÇ

¹⁷ Yemekte biri tabağa bakıp garsona "Bu çok sümüklü, geri götür" derse kusmayın. Getirilen et çok "kemikli" demektir.

Kökleri çok eskilere dayanan, zenginlik kaynaklarını geniş bir coğrafyaya yayılmasından alan ve çeşit zenginliği olan Türk Mutfak kültürü dünyanın en büyük mutfakları arasında yer almaktadır. Türkiye’de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Küreselleşmenin etkisi ile diğer dünya mutfaklarından etkilenmeler, fast food gibi bazı akımların etkili olduğu günümüzde, Türk Mutfak kültürünün yaşaması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda yapılması gerekenler bulunmaktadır.

KAYNAKÇA

- Akdağ, Mustafa, (1975) , Türk Halkının Dirlik Düzenlik Kavgaları, Celali İsyanları, Ankara.
- Akpınar, Yavuz, (1994) , "Nügari Mir Hamza", Azeri Edebiyatı Araştırmaları, İstanbul, s. 465-467.
- Alışık, Gülşen Seyhan, (2005) , Görkemli Âlim Muharrem Ergin Beğ (1923 Gögye-6 Ocak 1995 İstanbul) , Prof.Dr.Muharrem Ergin’e, Modern Türklük Araştırmaları Dergisi, Cilt: 2, Sayı:4, Aralık, s.10-25.
- Araz, Nezihe, 21. Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Âdetlerimiz (Türk Töresi) , Türk Kültürüne Hizmet Vakfı Yay., İstanbul, Tarihsiz.
- Aslan, Ensar, (1995) , Çıldır Aşık Şenlik, Hayatı, Şiirleri ve Hikayeleri, Ankara.
- Azerbaycan Folklor Ananeleri (Gürcistandaki Türk Dili Folklor Örnekleri Esasında) , Tiflis, 1992.
- Azerbaycan Halk Destanları Efsane Esatır ve Nağıl Deyimleri, (1999) , Bakü.
- Bala, Mirza, (1967) , "Karapapak", İslam Ansiklopedisi, M. E. B. Yay., Cilt: 6, İstanbul, s. 339.
- Caferoğlu, Ahmet, (1983) , "Kafkasya Türkleri", Ankara, s. 55-56.
- Caferoğlu, Ahmet-Yücel, Tahsin, (1976) , "İran’da Türkler", TDEK, Ankara, 1976, s. 113.
- Caferoğlu, Ahmet-Yücel, Talip, (1976) , "Karapapahlar", Türk Dünyası El Kitabı, Ankara.
- Caferoğlu, Ahmet, (1988) , Türk Kavimleri, Enderun Kitabevi, İstanbul.
- Derleme Sözlüğü, (1993) , Ankara, 3. Cilt, s.1096.
- Devellioğlu, Ferit, (1993) , Osmanlıca Sözlük, İstanbul.

- Dündar, Selahattin-Çetinkaya, Haydar, (2004) , Terekemeler, (Karapapak Türkleri) , Araştırma-İnceleme, Ankara.
- Ebülgazi Bahadır Han, Şecer-İ Terakime, Türklerin Soy Kütüğü (Haz. Muharrem Ergin) , Tercüman 1001 Temel Eser.
- Ercilasun, Ahmet Bican, (1983) , Kars İli Ağızları Ses Bilgisi, Ankara.
- Ergin, Muharrem, (1992) Orhun Âbideleri, İstanbul.
- Eröz, Mehmet, (1990) , Türkiye’de Alevilik Bektaşılık, Ankara.
- Eröz, Mehmet, “Türk Yemek Adetleri”, Türk Kültürü Araştırmaları, www.turkiyat.selcuk.edu.tr/pdfdergi/s18/talas.pdf -.
- Eyüpoğlu, İsmet Zeki, (1987) , "Şeyh Bedreddin ve Varidat", İstanbul.
- Fiğlalı, E. R., (1989) , Türkiye’de Alevilik Bektaşılık, Ankara.
- Haviland, William A., (2002) , Kültürel Antropoloji, (Çev. Hüsamettin İnaç-Seda Çiftçi) , Kaknüs Yay., İstanbul.
- Kalafat, Yaşar, (2001) , "Gürcistan Kültüründen Manzaralar", Yeni Düşünce, 3-9 Ağustos, Sayı:2001/31, s. 26-30.
- Karaman, Erdal, (2007) , Azerbaycan Ağızları Üzerine Bir Deneme, Journal of Qafqaz University, s. Number 20, s. 98, 99.
- Karapapah Mehreli Bey, Tiflis, 1996,
- Karapapaklar, TDV İslam Ansiklopedisi, Cilt:XXIV, s. 470.
- Kırzioğlu, M. Fahrettin, (1995) , Khazarlar’ın Borçalı ve Kazak Boylarından Oluşan Karapapah’lar da Çağımızın da İnsan Heykeli Kabirtaş Yapma Geleneği, Ankara.
- Kurat, Akdes Nimet, (1992) , IV-XVIII. Yüzyıllarda Karadeniz Kuzeyindeki Türk Kavimleri ve Devletleri, Ankara.
- Kut, Günay, Türklerde Beslenme Biçimi Dünü-Bugünü, Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi, 15.03.2006.
- Kutalmış, Orhan Gütül, (2003) , Türkçe İnsan Adları ve Anlam-Kökenleri, İstanbul.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı Resmi İnternet Sitesi, İnternet Adresi: http://www.kulturturizm.gov.tr/portal/kultur_tr.asp?belgeno=40909 Alındığı tarih:10.08.05.
- Melikoff, İrene, (2004) , Hacı Bektaş Efsanesinden Gerçeğe, İstanbul, s. 33-35, 63-86.
- Metin Ergun, Karakalpak Aşık Tarzı Şiir Geleneği Üzerine Araştırmalar, Milli Folklor, Sayı:35, Güz 1997, s. 10-16.
- Nirun, Nihat-Özönder, M. Cihat, (1990) “Türk Sosyo-Kültür Yapısı İçinde Âdetler, Örfler, Görenekler, Gelenekler”, Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara.
- Öcal, Safa, (1985) , "Eski Türklerde Yiyecekler", Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı, Sayı: 35, İstanbul:161.
- Ögel, Bahaeddin, (1978) , Türk Kültür Tarihine Giriş, Cilt: 4, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara.
- Ölmez, Zuhale Kargı, Meninski'nin Sözlüğündeki "Tartarca" Sözcükler, Cilt:15, Ankara, 2002, dergiler.ankara.edu.tr/detail.php?id=12&sayi_id=843-s. 67.
- Türkdoğan, Orhan, (1997) , Etnik Sosyoloji, İstanbul.
- Yegane, İsa, (1990) , Karapapahların Tarih ve Kültürüne Bir Bakış, Nogadey.

Yeniaras, Orhan, Karapapak ve Terekemelerin Siyasî ve Kültürel Tarihine Giriş, İstanbul, 1994.
Yücel, Yaşar-Yediyıldız, Bahaeddin, (1990) , "Tarih ve Kültür", Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, AKM Yay., Ankara.