

TÜRK DÜNYASI
KÜLTÜR ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

ÖZEL SAYI

EKİM 2016

ISSN: 2149-3219

-Uluslararası Türk Dünyası Kültür Araştırmaları Dergisi-

ULUSLARARASI TÜRK DÜNYASI KÜLTÜR ARAŞTIRMALARI SEMPOZYUMU BİLDİRİLERİ

02-04 Haziran 2016
Priştine/KOSOVA

(ÖZEL SAYI)

Editörler:
Prof. Dr. Mehmet AÇA
Dr. Mustafa AÇA

Ekim-2016

Yazıların dil, imlâ ve ilmî sorumluluğu yazarlarına aittir.

ISSN: 2149-3219

ULUSLARARASI TÜRK DÜNYASI KÜLTÜR ARAŞTIRMALARI DERGİSİ

ÜÇ AYDA BİR YAYINLANAN ULUSLARARASI HAKEMLİ DERGİ

INTERNATIONAL JOURNAL OF TURKIC CULTURE STUDIES

INTERNATIONAL PEER-REVIEWED QUARTERLY JOURNAL

ИССЛЕДОВАНИЯ КУЛЬТУРЫ ТЮРКСКОГО МИРА

РЕЦЕНЗИРУЕМЫЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ, ВЫХОДЯЩИЙ РАЗ В ТРИ МЕСЯЦА

Sonbahar/Autumn/Падать - 2016 Yıl/Year/Год - 2 Sayı/Volume/Число - 7

ISSN: 2149-3219

Sahibi / Owner / Владелец

Kültür Bilimleri Akademisi Ltd. Şti.

Başak ŞAHİNBAŞ ÜÇÜNCÜ

Editör / Editor / Редактор

Prof. Dr. Mehmet AÇA

Koordinatör / Coordinator / Координатор

Dr. Mustafa AÇA

Yayın Kurulu / Editorial Board / Редколлегия

Prof. Dr. Mehmet AÇA, Prof. Dr. Nanuli KACXHARAVA, Prof. Dr. İsmail KERİMOV, Prof. Dr. Darhan KIDIRALİ, Prof. Dr. Aynur KOÇAK, Prof. Dr. Mihai MAXİM, Prof. Dr. Emine GÜRSOY-NASKALİ, Prof. Dr. Mustafa ÖNER, Prof. Dr. Elfina SİBGATULLİNA, Prof. Dr. Hatice ŞAHİN, Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ, Prof. Dr. Nikolay YEGOROV, Prof. Dr. Alfiya YUSUPOVA, Doç. Dr. Galina MİŞKİNİENE, Doç. Dr. Özkan ÖZTEKTEN, Dr. Nuran MALTA MUHAXHERİ

Redaksiyon / Redaction / Редакция

Dr. Turgay KABAK

Yabancı Dil Editörleri / Foreign Language Consultant / Консультанты По Иностранным Языкам

Dr. Badegül CAN-EMİR

Dr. Tuncer YILMAZ

Yazışma Adresi / Correspondance Addres / Адрес Издательства

Dr. Mustafa AÇA

Karadeniz Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü-Trabzon /TÜRKİYE

Tel: (0 462) 377 3586 / 0505 3785167

email: turkdunyasikultur@gmail.com

info@turkdunyasikulturu.com

Abone Bedeli / Subscription Price / Стоимость подписки

Yurt İçi / Interior /для граждан Турции: 60 TL

Yurt Dışı / Abroad / для граждан других стран: 50 $

Başak ŞAHİNBAŞ-ÜÇÜNCÜ adına

Vakıfbank Trabzon KTÜ Şubesi: TR0500015001580073032558555

Posta Çeki: 12267296

Basım / Press / Типография

Eser Ofset-TRABZON

İÇİNDEKİLER

SEMPOZYUM PROGRAMI..... 5

SEMPOZYUMA KATILANLAR..... 10

SEMPOZYUM KURULLARI..... 13

BİLDİRİLER..... 15

TÜRKLERDE GÖLGE ALGISI 16

Mehmet AÇA

DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNDE "KURT AĞZI BAĞLAMA" UYGULAMASI ÜZERİNE TESPİTLER..... 26

Mustafa AÇA

TÜRK ŞİİRİNDE BİR MİSYONER OLARAK SARU SALTUK EFSANESİ VE PARADİGMASI..... 35

Hasan AKTAŞ

TÜRKİYE TÜRKÇESİ YAZI DİLİNDE "TAKISIZ AD TAMLAMASI" YENİ BİR ADLANDIRMA MI?..... 50

Sertan ALİBEKİROĞLU

FONOSTİLİSTİK AÇIDAN AKBAR RISKULOV'UN ŞİİRLERİ 61

Osman ARICAN

HADİ ATLASİ VE "AHİR ZAMAN İŞANI" ADLI ESERİ..... 77

Birsel ORUÇ ASLAN - Yusuf ÖZÇOBAN

GEÇMİŞTEN BUGÜNE TÜRKLERDE ÇEVRE BİLİNCİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME..... 91

Berna AYAZ

KOSOVA'DA OSMANLI ÖNCESİ TÜRK İZLERİ 101

Cemal BAKO

KÜLTÜREL DEĞİŞİMİN GÖSTERGESİ GELENEKSEL ÇUVAŞ MEZARLIKLARI 115

Bülent BAYRAM

POWER OF THE WORD GIVEN ON DRAMA OATH BY SAMI FRASHËRI.....125

Valbona GASHİ-BERİSHA

ÜSKÜPLÜ İSHAK ÇELEBİ DİVANI'NDA ÇİZGİ DIŞI ÂŞIK TİPİ 138

Funda BUGAN

KOSOVA TÜRK AĞIZLARINDA İSTEK KİPLERİ 150

Suzan D. CANHASİ

AHMET MİTHAT EFENDİ'NİN ROMANLARINDA YAŞANILAN COĞRAFYA: "BALKANLAR" 162

Serap ASLAN-COBUTOĞLU

KIRGIZLARDA EFSUN (BÜYÜ) TEMELLİ DUALAR, İNANÇLAR VE UYGULAMALAR 180

Mehmet ÇERİBAŞ

ESKİŞEHİR KENT KİMLİĞİNDE KIRIM TATAR MUTFAĞININ ETKİSİ 207

Mehmet Emin DEDE - Mehmet Ali YOLCU

PRİZRENLİ TECELLÎ'NİN ŞİİRLERİNDE PRİZREN MANZARALARI 215

Sebahat DENİZ

ÇAĞDAŞ KIRGIZ ÇOCUK EDEBİYATININ ŞEKİLLENMESİNDE SOVYET İDEOLOJİSİNİN ROLÜ 227

Gül Banu DUMAN

LİTVANYA TATARLARI EL YAZMALARINDAKİ TÜRKÇE MİRAÇNAMEDE KARAKTERİSTİK SES OLAYLARI 237

Hüseyin DURGUT

TÜRK HALK MÜZİĞİNİN AKTARIMINDA ODA TOPLANTILARININ ÖNEMİ VE HARPUT "KÜRSÜ BAŞI" ÖRNEĞİ 249

Savaş EKİCİ

KLASİK TÜRK EDEBİYATINDA ÇEVİRİ VE ADAPTASYON HİKÂYELERDE KADIN 258

Gülşah Gaye FİDAN

KOSOVA'DA DİL PLANLAMASI VE TÜRKÇENİN GÖRÜNÜMÜ 271

Bilgehan Atsız GÖKDAĞ

SARI SALTUK GAZİ'NİN MASAL COĞRAFYALARINA SEYAHATLERİ 292

P. Nurdan GÜMÜŞTEPE

RİZE YÖRESİNDEKİ OBUR VE CADI İLE İLGİLİ İNANIŞ VE UYGULAMALAR ÜZERİNE KARŞILAŞTIRMALI BİR İNCELEME 309

Turgay KABAK

PREŞOVA VE BİLAÇ TÜRK AĞZINDA ŞEKİL BİLGİSİ 324

Bilinda KAMBERİ

XIX. YÜZYIL KADIN ŞAİRLERİNDEN LEYLÂ HANIM'IN DİVANI'INDA HZ.MEVLÂNÂ VE MEVLEVÎLİK.....341

Tuğba KOYUNCU

ORTA ASYA'NIN YALMAVUZ/CELMOĞUZ'U İLE DOĞU KARADENİZ YÖRESİ'NİN GONCOLOZ'U ARASINDA BİR KARŞILAŞTIRMA.....351

Abonoz KÜÇÜK

KOSOVA'DA 1951 SONRASI TÜRK EDEBİYATININ GELİŞİMİ, "ROMAN VE HİKÂYE" 363

Elsev BRİNA LOPAR

LİTVANYA TATARLARINA AİT EN ESKİ EL YAZMALARINDAN KAZAN KİTABI (1645): İÇERİĞİ VE ÖNEMİ 375

Galina MIŞKINIENE

KOSOVA TÜRKLERİNDE EŞ (PLASENTA) VE GÖBEK BAĞI İLE İLGİLİ İNANIŞ VE UYGULAMALAR 390

Nuran MALTA MUHAXHERİ

TÜRK DİLİNİN TANINMAYAN BİR YADİGÂRI: YİĞİTBAŞI AHMED ŞEMSEDDİN MARMARAVÎ'NİN USÛL-I VUSÛL-I İLÂHİYYE'Sİ.....395

Hasan ÖZER

KUTADGU BİLİG'DE TANRI VE TANRI'NIN ÖZELLİKLERİYLE İLGİLİ BİRLEŞİK YAPILAR 406

Hülya SAVRAN

GEÇMİŞ-ŞİMDİ-GELECEK BAĞLAMINDA ALTAY TÜRKLERİ'NİN KÜLTÜREL DURUMU 416

Fatih ŞAYHAN

AZERBAYCAN VE ANADOLU'NUN KADIN DANSI EZGİLERİNDE MÜZİKAL ANALİZ.....426

Gültekin ŞENER

TÜRKLERDEKİ EVLİLİĞE BAĞLI İNANIŞ VE UYGULAMALARDA EŞİĞİN YERİ 435

Aslı BÜYÜKOKUTAN - TÖRET

MAKEDONYA TÜRK TİYATROSUNDA ALİŞ OYUNUNUN FOLKLORİK UNSURLARI 449

Serdar UĞURLU

BALKANLAR'DAN ANADOLU'YA TÜRK YAĞLI GÜREŞLERİNDE USTA-ÇIRAK İLİŞKİSİ 468

Nursel UYANIKER

İRAN TÜRK FOLKLORUNDA TAKVİME BAĞLI RİTÜELLER.....479

Enver UZUN

EDEBÎ VE TARİHÎ BİR METİN OLARAK DEMİR BABA VİLÂYETNAMESİ 503

Kemal ÜÇÜNCÜ

KOSOVA'DA TÜRKÇE EĞİTİM TARİHİ, ÖĞRETMEN KADROSU VE SORUNLARI 516

Orhan VOLKAN

ESKİŞEHİR KIRIM TATARLARI TEPREŞ ŞENLİĞİNDE SİYASİLERİN AÇIŞ KONUŞMALARI ÜZERİNE SÖYLEM ÇÖZÜMLEMESİ.....531

Muhammed Emin YILDIZLI - Mehmet Ali YOLCU

TÜRKOLOJİ ARAŞTIRMALARINDA KOSOVA TÜRK KÜLTÜRÜ HAKKINDA TÜRKİYE'DE YAPILAN ÇALIŞMALARA DAİR BİBLİYOGRAFYA DENEMESİ ..539

Berk YILMAZ

PRİZRENLİ ŞEM'Î DÎVÂNINDA ATASÖZÜ VE DEYİMLER.....557

Gökçehan Aysel YILMAZ

DİASPORA KİMLİĞİ ÜZERİNDE FOLKLORUN İŞLEVLERİ: ESKİŞEHİR'DE YAŞAYAN KIRIM TATARLARI ÖRNEĞİ.....567

Mehmet Ali YOLCU

SEMPOZYUM FOTOĞRAFLARI 576

SEMPOZYUM KURULLARI

Onur Kurulu

Doç. Dr. Lindita RUGOVA - *Priştine Üniversitesi*
Prof. Dr. İrfan MORİNA - *Priştine Üniversitesi*
Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ - *Kültür Bilimleri Akademisi*
Prof. Dr. Umay GÜNAY - *Girne Amerikan Üniversitesi*
Prof. Dr. Ahmet Bican ERCİLASUN - *Gazi Üniversitesi*
Prof. Dr. Fikret TÜRKMEN - *Ege Üniversitesi*

Düzenleme Kurulu

Prof. Dr. Mehmet AÇA - *Balıkesir Üniversitesi*
Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU - *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi*
Asst. Prof. Dr. Nuran. M. MUHAXHERİ - *Priştine Üniversitesi*
Asst. Prof. Dr. Ergin JABLE - *Priştine Üniversitesi*
Yrd. Doç. Dr. Abonoz KÜÇÜK - *Giresun Üniversitesi*
Dr. Mustafa AÇA - *Karadeniz Teknik Üniversitesi*
MA. Nebahat SULÇEVSİ - *Priştine Üniversitesi*
MA. İsa SULÇEVSİ - *Priştine Üniversitesi*
MA. Esin HÜDAVERDİ - *Priştine Üniversitesi*

Bilim Kurulu

Prof. Dr. İrfan MORİNA - *Priştine Üniversitesi-KOSOVA*
Prof. Dr. Sedat KUQİ - *Priştine Üniversitesi-KOSOVA*
Prof. Dr. Aynur KOÇAK - *Yıldız Teknik Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Emine GÜRSOY-NASKALİ - *Marmara Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Mustafa ÖNER - *Ege Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Alfina SİBGATULLİNA - *Bilimler Akademisi - TATARİSTAN / RUSYA FEDERASYONU*
Prof. Dr. Günay KARAAĞAÇ - *İstanbul Aydın Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Hatice ŞAHİN - *Uludağ Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Ali AKAR - *Muğla Sıtkı Koşman Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Ömür CEYLAN - *İstanbul Kültür Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Şenol ÇELİK - *Balıkesir Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Nilgün ÇIBLAK-COŞKUN - *Mersin Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Sebahat DENİZ - *Marmara Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. İsmail DOĞAN - *Ordu Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Ülkü ELİUZ - *Karadeniz Teknik Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Muharrem GASIMLI - *Bakü Devlet Üniversitesi-AZERBAYCAN*
Prof. Dr. Bilgehan Atsız GÖKDAĞ - *Kırıkkale Üniversitesi – TÜRKİYE*
Prof. Dr. Sadettin Yağmur GÖMEÇ - *Ankara Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. İsmail GÖRKEM - *Erciyes Üniversitesi – TÜRKİYE*

Prof. Dr. Zeki KAYMAZ - *Ege Üniversitesi -TÜRKİYE*
Prof. Dr. Tarhan KIDIRALİ - *Türk Akademisi-KAZAKİSTAN*
Prof. Dr. Kuvanışbek KENJALİ - *Şet Tilder Cane İşkerlik Karera Universiteti-KAZAKİSTAN*
Prof. Dr. İbrahim ŞAHİN - *Osmangazi Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Vahit TÜRK - *İstanbul Kültür Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU - *Hacettepe Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. Kamil Veli NERİMANOĞLU - *İstanbul Aydın Üniversitesi-TÜRKİYE*
Prof. Dr. F. Gülay MİRZAOĞLU - *Hacettepe Üniversitesi-TÜRKİYE)*
Prof. Dr. Mehmet OKUR - *Karadeniz Teknik Üniversitesi-TÜRKİYE*
Assoc. Prof. Dr. Lindita Sejdiu Rugova - *Priştine Üniversitesi-KOSOVA*
Assoc. Prof. Dr. Salih Okumuş - *Priştine Üniversitesi-KOSOVA*
Assoc. Prof. Dr. Suzan Canhasi - *Priştine Üniversitesi-KOSOVA*
Doç. Dr. Galina MİŠKİNİENĖ - *Vilnius University-LİTVANYA*
Doç. Dr. Osman KARATAY - *Ege Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Özkan ÖZTEKTEN - *Ege Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Mustafa AKSOY - *Marmara Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Metin ARIKAN - *Dokuz Eylül Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Bülent BAYRAM - *Kırklareli Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Murat CERİTOĞLU - *Ankara Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Mehmet ÇERİBAŞ - *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Abdülkadir EMEKSİZ - *İstanbul Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Hatice ŞİRİN-USER - *Ege Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Süheyla SARITAŞ - *Balıkesir Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU - *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Ali SELÇUK - *Erciyes Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Erdal ŞAHİN - *Marmara Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Hatice ŞİRİN-USER - *Ege Üniversitesi-TÜRKİYE*
Doç. Dr. Hülya TAŞ - *Uludağ Üniversitesi-TÜRKİYE*
Yrd. Doç. Dr. Hüseyin DURGUT - *Balıkesir Üniversitesi-TÜRKİYE*
Asst. Prof. Dr. Nuran M. MUHAXHERİ - *Priştine Üniversitesi-KOSOVA*
Yrd. Doç. Dr. R. Ebrar AKINCI - *İstanbul Üniversitesi-TÜRKİYE*
Yrd. Doç. Dr. Erhan AKTAŞ - *Kırklareli Üniversitesi-TÜRKİYE)*
Yrd. Doç. Dr. Berna AYAZ - *Bülent Ecevit Üniversitesi-TÜRKİYE*
Yrd. Doç. Dr. Tuğrul BALABAN - *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi-TÜRKİYE*
Yrd. Doç. Dr. Ülkü DÜZGÜN - *Giresun Üniversitesi-TÜRKİYE*
Yrd. Doç. Dr. Fatma AKKUŞ YİĞİT - *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi-TÜRKİYE*
Yrd. Doç. Dr. Aslı BÜYÜKOKUTAN-TÖRET - *Balıkesir Üniversitesi-TÜRKİYE*

Sekretarya

Asst. Prof. Dr. Ergin JABLE - *Priştine Üniversitesi-KOSOVA)*
Dr. Mustafa AÇA - *Karadeniz Teknik Üniversitesi-TÜRKİYE*
Yrd. Doç. Dr. Abonoz KÜÇÜK - *Giresun Üniversitesi-TÜRKİYE*
Dr. Turgay KABAK - *Bayburt Üniversitesi -TÜRKİYE*
Bülent MUTLU - *Aydın Valiliği Özel Kalem Müdürlüğü-Emekli-TÜRKİYE*

ESKİŞEHİR KENT KİMLİĞİNDE KIRIM TATAR MUTFAĞININ ETKİSİ[*]

The Effect of the Crimean Tatar Culinary Culture on Urban Identity in Eskişehir

Mehmet Emin DEDE[**]
Mehmet Ali YOLCU[***]

ÖZET

Kentler uygarlıkların geliştiği yerlerdir. Bu nedenle kent folkloru, incelenmesi ve irdelenmesi gereken bir alan olarak ayrı bir önem arz etmektedir. Bu noktada kentlerin gelişim süreçleri, mahalle, sokak, ev gibi yerleşim yerlerinin yanında bunlara bağlı etnik köken, göç, sosyal statü, eğlence biçimleri gibi bu yapıyı şekillendiren, belirleyen ve halk biliminin araştırma alanına giren bütün izleklerle bütüncül bir bakış açısı içerisinde ele alınmalıdır. Böyle bir araştırma yöntemi, kent kimliği içinde oluşan her türlü kültürel olguyu halk biliminin inceleme alanına sokacak ve böylece toplumsal çözümlemeler daha sağlıklı hale gelecektir. Kültür ürünlerinin üretim ve tüketim dinamiklerinin incelenmesi ve yerelden küresele kazandırılması, kent hayatının çevre kültürlerle etkileşiminden oluşan ürünlerle daha etkin bir şekilde gerçekleşebilir. Türk kültürünün yerelden küresele en fazla ürün sağladığı alan mutfak kültürüdür. Türk mutfak kültürü tarihsel süreç içerisinde daima bir özgünleşme ve bütünleşme içinde olmuştur. Eskişehir kent kimliğinde önemli bir yere sahip Kırım Tatar mutfak kültürü bu özgünleşme ve bütünleşme örneklerinden biridir. Bu çalışmada sosyal bütünleşmenin kent kimliği üzerindeki rolü, Eskişehir'de yaşayan Kırım Tatarlarının mutfak kültürü çerçevesinde değerlendirilmeye çalışılmıştır.

***Anahtar Kelimeler**: Kent, Kimlik, Kırım Tatarları, Mutfak Kültürü, Eskişehir.*

ABSTRACT

Cities are places where civilizations thrive. For this reason city folklore has a distinctive importance to be examined and studied. In this point, the development course of cities should be dealt in a holistic view with settlements such as neighbourhood, street, houses and besides with all paths in folklore

[*] Bu bildiri, TÜBİTAK tarafından 114K112 Numaralı "Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Bağlamında Kırım Tatar Geleneksel Halk Kültürünün Tespiti ve İncelenmesi: Eskişehir Örneği" adlı TÜBİTAK-SOBAG 1001 Projesi kapsamında desteklenmiştir.

[**] Arş. Gör. - Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü-Nevşehir/TÜRKİYE

[***] Doç. Dr. - Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü-Nevşehir/TÜRKİYE

research field that shapes and determines this structure like ethnicity, migration, social status and ways of recreation. Such a research method will include all kinds of cultural facts that emerge in city identity into the field of folklore research. Thus, social analysis will be more reliable. Examining production and consumption dynamics of culture products and making them global from local can be possible more effectively with the products which arise from the interaction between city life and other cultures. The field that Turkish culture provides most products from local to global is cuisine culture. Turkish cuisine culture has always been in an originality and integration. An example of this originality and integration is Crimean Tatar cuisine which has an important place in Eskişehir city identity. In this study, the role of social integration on city identity is interpreted in the frame of Crimean Tatar's cuisine culture in Eskişehir.

Key Words: *City, Identity, Crimean Tatars, Culinary Culture, Eskisehir.*

Giriş

Çağdaş halk bilimi, toplum içinde yaşayan kültürel unsurları romantik bir bakış açısı ile aramamaktadır. Halk bilimciler, tarihi yeniden kurmacı olarak vahşi ve ilkel arasındaki öz şekli ile kentliye nazaran daha iyi korudukları için köylüye ait malzemeleri toplamazlar. Onlar taşradan bağımsız olarak tanımlanan halkın ürünlerini derlerler. Diğer bir ifadeyle onlar "en azından ortak bir faktörü paylaşan herhangi bir insan grubu"nun bütün ürünlerini halk bilimci bakış açısı ile incelemektedirler (Dundes, 2003). Dundes'in yaptığı halk tanımına göre, çağdaş kentte yaşayan insanlar da, kırsal bölgelerde yaşayan insanlar gibi halk olarak nitelenen gruplar oluştururlar ve bu grupların ürünleri, ortak bir gelenek, bir diğer deyişle ortak bir "kodlar sistemi" içerisinden üretildikleri sürece, halk bilgisini taşıyan ürünler olarak kabul edilirler. Birçok açıdan insanlığın uzun yıllar deneyimleri sonucu oluşan kent yaşamı, yalnızca ekonomik bir örgütlenme biçimi ya da toplu yaşamın gerekliğine bağlı olarak yeniden düzenlenen yerleşme yeri değil, bunların ötesinde düşünce ve yaşam biçimine etki eden ve yeniden organize edilmiş paylaşımların, görev ve sorumlulukların revize edildiği kimlikler bileşkesidir. Bu bileşke gündelik yaşamdaki organizasyonlara bağlı olarak halk bilgisi kadrolarının içerisinde bulunan unsurları yeniden biçimlendirir.

Modernleşmeye bağlı olarak kırsalın homojen yapısının kentte kimliğini sürdürme çabası, kuşaklar arasında aktarma gayretiyle birlikte

kültürün sürdürülebilirliğini sağlamak için yeni mekân ve bu mekânlara bağlı yeni bağlamlar oluşturulmasını sağlamıştır. Kentlerin önemli sorunlarından biri, kırsal kökenli kültürel unsurların aktarılamaması üzerine ortaya çıkmıştır. Halk bilgisi ürünlerinin statik yapısına bağlı olarak kırsal alandan kentsel alana göç edenlerin yeni yaşama alanlarında kırsaldaki kimi bilgi, birikim ve kültürel kimliklerini oluşturan uygulamaların çeşitli nedenlerle sürdürülememesi veya eski küçük kentsel alanda var olan kültür unsurlarının yeni kentsel kültür üretimi ve tüketimi ilişkileriyle uygunlaştırılamaması, yeni kentsel kültürü kendilerine model alan kırsalın da eski uygulamalarını terk etmesi gibi etkenler, kültür kaybının telafisine ve bu kaybın yarattığı çevresel veya kültürel sorunlara çözüm üretilmesine sebep olmuştur.

Kentleşme, toplumsal uygulamalar ve ritüellerin gündelik hayata ait olan geçiş ve organizasyonlarını bozmayacak ve aksatmayacak bir biçimde meydana gelmesi gereken bir olgudur. Kentleşme sürecinde gösterilen çabalara bağlı olarak geleneksel üretim ortamları değişmiş, belirli bir ölçüde önceki yaşam biçiminde sosyo-kültürel sistem kaynaklı kopuşlar yaşanmıştır. Bu duruma bağlı geleneksel olgular, kentleşmenin doğal ortamına uyumlu olarak revize edilmiş bir kültürel ortam oluşturmuştur (Shayegan, 1991: 66-67). Geleneksel kültür taşıyıcıları, özgün yaşam biçimlerini bir şekilde kent yaşamına entegre etmeyi başarmışlar ve özlemini yaşadıkları kodların bir kısmını kent yaşamı içinde yeniden yapılandırmışlardır. Böylece kimliğin oluşturulmasında önemli bir aşama elde edilmiştir.

Yemek ve Kent

Mutfak kültürü, gerek etrafında oluşan gelenekler, sanatlar ve ritüeller gerekse doğa ve çevreyle ilintili geleneksel deneyimler, kültürel mekânın dönüşümü bakımından mutfak kültürünün etkin yeri ile birlikte kent yaşamında yalnızca biyolojik bir unsur olarak yer almaz, aynı zamanda sosyolojik bir unsur olarak da yer alır. Kentler, zamanın hızlı bir şekilde aktığı, paylaşımların gündelik yaşama bağlı olarak azaldığı ve bu paylaşımların azlığına bağlı olarak yeni mekân ve yerlerin, toplumsal uygulamaların, ritüellerin geçiş dönemlerinin yeni mekânlar yaratan yerleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunların en açık örneklerini yemek kültüründe görmekteyiz. Bu yeni yaratım, bireyin gündelik yaşamını düzenlemektedir. Kent yaşamıyla birlikte bireyin gündelik yaşamındaki yeme alışkanlıkları çeşitlilik kazanmış, pratiklik zamanı verimli

değerlendirmeye bağlı olarak önem verilen bir kavram olarak karşımıza çıkmıştır. Bireyin hem iş hayatında hem de ev hayatında bölümlenmesi, temel gereksinimlerinden biri olan yemek alışkanlığının ya pratik bir şekilde karşılanmasına ya da yemeğin birey yerine yemek yapan yerler ve kişilerden temin edilmesine neden olmaktadır. Bu nedenle birey, ihtiyacı olan yemeği çoğu zaman kentin yemek mekânlarından sağlamaktadır.

Yemek yalnızca bir gereksinim değil özlemin giderildiği bir kültür öğesi olarak da değerlendirilmelidir. Bu noktada özellikle yaşı ilerlemiş insanlar, yaşadıkları dönemdekilerle kıyaslandığında geçmişteki günlerin daha iyi olduğu sonucuna varırlar. Nostaljik bir bakış açısı ile kişiler; tarihi silmek, özel ya da kolektif bir mitolojiye dönüştürmek, zamanı mekân gibi yeniden ziyaret etmek isterler (Boym 2009'dan akt. Gürçayır, 2013: 47). Yemeye değer görülen besinler, toplanmalarından veya alınmalarından pişirilme biçimlerine, saklanma biçimlerinden sofraya servis edilişlerine kadar geniş bir dünyanın ve yaşam tarzının yansıdığı bir alandır. Yemek, kentin dinamik yapısı içinde biyolojik olarak her gün yapmaya programlandığımız, etrafında ritüeller oluşturduğumuz, sosyalleştiğimiz, neyi nasıl saklayacağımızı, neyi nasıl pişireceğimizi, neyi nerde yiyeceğimizi ya da yemeyeceğimizi, ürün yetiştirmeyi, yetiştirilen ürünlerden neler yapabileceğimizi öğrendiğimiz karmaşık bir alandır. Yemeğin nostaljisi, artık yapılmayan yemeklere duyulan basit bir özlem değil, o yemeklerin yapıldığı döneme ve yaşam tarzına duyulan özlemdir. Bu özlemin, yiyecekler aracılığıyla kodlanması ve idealize edilmesi dikkat çekicidir. Çünkü mutfak kültürü, hem teknolojik gelişmelere ve yeniliklere çok açık hem de muhafazakârdır. Mutfak kültürü, yaratıcılığın ve gelenekselliğin iç içe geçtiği, yan yana yaşadığı bir alan olarak düşünülmelidir (Gürçayır 2015: 48). Yukarıda sözünü ettiklerimiz, yemeğin bireyin kent yaşamı içindeki rolünü göstermesi açısından oldukça önemlidir. Birey, kentin içinde geçmişe olan özlemin giderildiği yerleri revize etmiş veya bununla ilgili yeni yerler oluşturmuştur.

Eskişehir'de Yaşayan Kırım Tatarları ve Kent Yaşamı

Eskişehir'de yapılan alan araştırmasında, Eskişehir'in Odunpazarı, Tepebaşı, Alpu, Seyitgazi, Mahmudiye, Sivrihisar, Beylikova ve Çifteler ilçelerinde Kırım Tatar köy yerleşimleri tespit edilmiştir. Köyden kente yapılan göçler nedeniyle Eskişehir kent merkezinde de yoğun bir Kırım Tatar nüfusu oluşmuştur. 19. yüzyılın sonları ile 20. yüzyılın başlarında kurulan Kırım Tatar köyleri, 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren

ekonomik ve toplumsal nedenlerden dolayı göç vermeye başlamıştır. Bu göçlerin yoğun bir şekilde Eskişehir merkeze yapıldığı belirlenmiştir.

Çiftçilikle uğraşan Kırım-Tatarları, Türkiye içi göç sonrası, şehirlerde ticaretle uğraşmanın yanı sıra işçi olarak da çalışmaya başlamışlardır. Düz, geniş ve sulak topraklarda dönemin şartlarına göre modern tekniklerle tarımla uğraşan Kırım-Tatarlarının şehre göç etmiş büyük bir kısmının da yaz aylarında yine çiftçilikle uğraştığı gözlemlenmiştir. Ekonomik anlamda Eskişehir'deki tarım faaliyetlerinin büyük bir kısmının Kırım Tatarları tarafından yapıldığı söylenebilir. Bu noktada özellikle göçle birlikte Eskişehir'e gelen nüfusa Osmanlı Devleti tarafından tahsis edilen toprakların önceleri bataklıklardan oluşması, fakat Kırım Tatarlarının Rusya'da öğrendikleri tarım teknikleri ve göç sırasında yanlarında getirdikleri modern tarım aletleriyle bu arazileri tarıma uygun hale getirmeleri bu topluluğun tarımda öncü hale gelmesini sağlamıştır. Eskişehir'deki diğer toplulukların tarımdan ziyade hayvancılıkla uğraşmaları ve daha çok ihtiyaç doğrultusunda ekim yapmaları, Kırım Tatarlarının tarıma dayalı ticaretle de uğraşmaları ve ekimi yapılan buğday, pancar, soğan, bezelye vb. ürünlerin ticari açıdan değerinin yüksek olması, bu grubun belli bir kesiminin ekonomik olarak zenginleşmesine yol açmıştır. Bu zenginleşmeye bağlı olarak Türkiye'ye göç eden Kırım Tatarlarının üçüncü ve dördüncü kuşaklarının köylerden çıkarak kent merkezine gelmeleri eğitim düzeylerinin de yükselmesinin önünü açmıştır.

Kırım Tatar Mutfağı ve Eskişehir

Kırım Tatar halk mutfağına ait bilinen "kalakay, katlama, sarı burma, tava lokum, cantık, kırde, çibörek, irmişik börek, kaşık börek, tabak börek" gibi hamur işleri Kırım Tatar mutfak kültürünün belirleyicilerinin başında gelmektedir. Geçiş dönemlerinde yapılanların dışında Kırım Tatarlarının yaptığı birçok kutlama ve ritüelistik uygulama vardır. Bunlar, geleneksel halk mutfağından yapılan sunumlarla zenginleştirilmiş, bu kutlamalarla topluluğun birlik ve beraberliği, dayanışması sağlanmaya çalışılmıştır.

Kaşık börek çorbası, Eskişehir'de yaşayan Kırım Tatarları arasında bir tören yemeği olarak tüketilmektedir. Cenazelerde taziyeye gelen kişilere kaşık börek verilmektedir. Et ve hamur ağırlıklı bir mutfak kültürüne sahip Kırım Tatarları bu çorbanın yapımında da hamur ve et kullanmaktadırlar.

Kırım Tatarlarıyla özdeşlemiş olan bir diğer yemekse tabakbörektir. Kayseri mantısının tersine Tatar mantısı iri parçalı ve susuzdur. Sulu ya da susuz olmasına bağlı olarak çorba ya da ana yemek olarak tüketilen bu yemek, Anadolu'nun başka yerlerinde de bilinmektedir.

Kırım Tatar mutfağına ait bir diğer önemli yiyecek kalakaydır. Kırım Tatarlarıyla özdeşleşen bu ekmek, birçok tören ve uygulamada tüketilmektedir. Bunların başında "Hıdrellez" ve "Tepreş" gelmektedir. Ayrıca ekim zamanı ürünün bol olması için de kalakay yapılmakta ve tarlada yuvarlanmaktadır. Anlaşılacağı üzere kalakay, Eskişehir'de yaşayan Kırım Tatarları için oldukça önemli bir bereket dileme ekmeğidir. Tepreş şenliklerinde yapılan "kalakay tıkırtma" törenin vazgeçilmez ritüellerinden biridir. Tepreş'in başlamasıyla beraber bir beze sarılı olarak yuvarlanan kalakayın ön yüzü (desenli tarafı) göğe bakacak şekilde gelirse o yılki mahsulün bereketli olacağına inanılır. Ayrıca, bu ekmeğin şans getirdiğine inanıldığı için orada bulunanlar yuvarlanan kalakaydan bir parça alır ve saklarlar.

Göbete/köbete bir diğer yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Kırım Tatar yemek kültürü içinde önemli bir yeri olan göbete, doğumdan ölüme, törenlerden şenliklere kadar hayatın bütün geçiş aşamalarında yapılmaktadır. Yapılış şekillerine göre göbetelerin "şakaraklı (bacalı) göbete", "çoban göbete","irmişikli göbete", "katlamalı göbete", "açma göbete" gibi çeşitleri vardır. Yukarıda bahsedildiği gibi göbete aslında geçiş dönemlerinin hepsinde yapılmakta veya yaptırılmaktadır. Bu durumdan hareketle Kırım Tatarları arasında göbetinin rolünün birçok kişiyi aynı ortamda toplamak için bir araç, bireyi topluluğa dâhil etmede ve insanların dönüm noktalarını paylaşmada önemli olduğunu söylemek mümkündür.

Şibörek, çibörek ya da şırbörek, Kırım Tatar mutfak kültürünün bir parçası olmakla birlikte günümüzde daha çok Eskişehir'le özdeşleşmiştir. Hem Kırım Tatarları hem de Türkiye Türklerine ait çibörek dükkânları vardır. Eskişehir'de yemek işiyle uğraşan Kırım Tatarları mutlaka bu yemeği menülerinde bulundururlar. Adı üzerinde birçok çeşitlenme vardır. Kırım Tatarları dışında bu lezzeti tadan ya da adını duyan kişiler, bunu daha çok "çiğ börek" adıyla anmaktadırlar. Kırım Tatarları, bu adlandırma üzerinde hassasiyetle durmakta ve sözcüğün "çiğ" olmadığını, aslında "çi" (güzel börek anlamında) olduğunu kimi

zaman sözle kimi zaman da görsel materyallerle duyurmaya çalışmışlardır. Bir başka görüşe göre, bu yemeğin adı "şırbörek"tir. Börek pişerken yağdan gelen "şır" sesinden dolayı bu adı almıştır. Kırım Tatarları tarafından Eskişehir'de zaman zaman "çibörek" günleri yapılmaktadır.

Kırım Tatarlarının geleneksel kış toplantılarından biri olan "arepena"nın olamazsa olmazlarından biri tentenedir. Kırım Tatarları bugün de kent yaşamının verdiği imkânlar doğrultusunda bu geleneği sürdürmeye çalışmaktadırlar. Tenteneye yalnızca bir tatlı olarak değil, aynı zamanda Kırım Tatarları arasındaki imece ve kaynaşmanın bir ifadesi olarak bakmak gerekir. Eskişehir'e gelen herkesin yanında götürdüğü ya da hediye olarak aldığı Kırım Tatar mutfağına ait bir diğer unsur tentene ya da tenten helvasıdır. Tentene, bireyin kent yaşamındaki aktif hayatına bağlı olarak bir tüketim ürünü ve hediyelik ürün haline gelmiştir. Uzun ve zor bir yapım aşaması olması ve kış aylarında kent yaşamındaki bireyin kışı geçirmek için daha farklı sosyal aktivitelere dâhil olması böyle bir toplantının böyle bir yemeğini farklı şekilde tatmasına neden olmuştur. Birçok tatlı dükkânında satılmasının yanı sıra özel tenten helvası yapan işletmeler Eskişehir'de yer almakta ve birçok turist için hediye olanağı sunmaktadır.

Kırım Tatar yemek kültüründe yukarıda sayılanların dışında birçok yemek, tatlı ve içecek var olup bunların çoğu özel günler, toplumsal ritüeller ve uygulamalar dışında da yapılmakta ve yenilmektedir.

Sonuç

Bireyselleşme olgusu, kentte bireyi bazı kısıtlamalara götürmüş ve bu duruma bağlı olarak birey temel gereksinimlerini farklı şekillerde karşılamaya gitmiştir. Böylece kent yaşamına adaptasyon ve kültürün sürdürülebilirliği farklı ortamlarda kendini ortaya çıkarmıştır. Yemek, yalnızca biyolojik bir gereksinim değil çevresinde kültürel kabullerin ve ritüelistik uygulamaların ortaya çıktığı bir kültür öğesi olarak da değerlendirilmelidir. Kent ve yemek ilişkisi, topluluk kimliğiyle kültürün görünür kılınması açısından da önemlidir. Kırım Tatarları çibörek, tenten helvası, göbete, Tatar mantısı gibi kültürel kimlikleriyle özdeşleşmiş yemekleri, yemek mekânlarında ticari bir meta haline getirmişlerdir. Bu işletmeler, Kırım Tatar kültürel kimliğini tanıtmada ve kent kimliğini zenginleştirmede önemli rol oynamaktadır. Böylece Anadolu

Türklüğünden farklı bir kültürel yapının kent kimliği içinde ekonomik, sosyal ve psikolojik nedenlere bağlı olarak bir bütünleşme sağladığı söylenebilir.

KAYNAKÇA

BOYM, Svetlana (2009), *Nostaljinin Geleceği*, (Çev.: Ferit Burak Aydar), İstanbul: Metis Yayınları.

DUNDES, Alan (2003), "Halk Kimdir?", (Çev.: Metin Ekici), *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar*, (Hzl.: Gülin Öğüt Eker vd.), Ankara: Millî Folklor Yayınları.

GÜRÇAYIR, Selcan (2013), "Yemek Nostaljisi: Tadı Damakta Kalan Tatlar ve Geleneğin Dönüşümü", *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye - Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri,* (Ed.: Evrim Ölçer Özünel, Nadia Tunsu),s. 47-52, Ankara: Grafiker Yayınları.

SHAYEGAN, Daryush (1991), *Yaralı Bilinç, Geleneksel Toplumlarda Kültürel Şizofreni,* (Çev.: Haldun Bayrı), İstanbul: Metis Yayınları.