UBCAK
ULUSLARARASI BİLİMSEL ÇALIŞMALAR KONGRESİ
INTERNATIONAL ACADEMIC STUDIES CONFERENCE

Doğu Türkistan'dan Göç Ederek Kayseri'ye Yerleşen Uygur Türklerinin Özel Gün ve Gecelerdeki Yeme-İçme Âdetleri Üzerine

Fatih BALCI[1]

[1]E-mail: fatihbalci@kayseri.edu.tr; Kayseri Üniversitesi, Develi Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Kayseri / Türkiye.

.

Özet

Bu çalışmada, 1960'lı yıllarda Doğu Türkistan'dan Pamir Dağlarını geçerek Afganistan'a oradan da Türkiye'ye göç ederek Kayseri'ye yerleşen Uygur Türklerinin özel gün ve gecelerdeki yeme-içme âdetleri üzerinde durulacaktır. Bu bağlamda kısaca göç hikâyeleri, kültürel kimliklerinden bahsedildikten sonra millî veya dinî günlerde ve geçiş dönemleri dediğimiz doğumdan ölüme kadar ki süreçte tercih edilen yiyecekler ve içeceklerin tercih edilme sebepleri ayrıntılı bir şekilde sahadan kaynak kişilerden elde edilen verilerle yorumlanacaktır. Özel gün ve gecelerde tercih edilen yiyecek-içeceklerin tariflerinden ziyade tercih edilme sebeplerinin altındaki kültür kodları aranacaktır. Böylece yaklaşık altmış yıldır Kayseri'de yaşayan Uygur Türklerinin kültürel değişmeleri dikkate alınarak yeme-içme âdetlerinde bir değişiklik olup olmadığı da gözler önüne serilecektir.

Anahtar Kelimeler: Doğu Türkistan, Göç, Kayseri, Özel Gün-Geceler, Yeme-İçme Âdetleri.

Abstract

Migrated Uyghur Turks' Eating and Drinking Habits on Festive Days and Nights in Kayseri

This study analyses the eating and drinking habits on festive days and nights of Uyghur Turks migrated from the East Turkestan in the 1960s through the Pamir Mountains in Afghanistan to Kayseri, Turkey. The migration stories and cultural identities, reasons behind food and beverage choices in national or religious days, and daily life will be introduced in detail with the data obtained from the study field. Cultural codes behind these choices will be analyzed rather than the descriptions of food and beverages preferred on festive days and nights. The cultural changes of Uyghur Turks who lived in Kayseri for about sixty years and whether there has been a change in their eating and drinking habits shall be revealed in this regard.

Keywords: East Turkistan, Immigration, Kayseri, Festive Day-Nights, Eating and Drinking Habits.

GİRİŞ

Uygur adının anlam ve etimolojisi konusunda çeşitli görüşler bulunmaktadır[1]. Uygur adı ile ilgili ilk bilgilere Çin yıllıklarında rastlanılmaktadır. Türk kaynaklarında ise Uygur etnik adı, ilk defa Bilge Kağan yazıtında 716 yılındaki olaylar sırasında, Uygur İlteberi'nin ismi vasıtasıyla zikredilmiştir[2] (Gömeç, 1997, s. 11). Tarih boyunca birçok devlet kuran Uygur Türkleri geçtiğimiz yüzyılla birlikte ana vatanlarından çeşitli sebeplerden dolayı göç etmek zorunda kalmışlardır. Doğu Türkistan'dan Türkiye'ye yapılan göçler 1949, 1961 ve 1967 sonrası olarak gruplanabilmektedir (Kul, 200, s. 481-485). Doğu Türkistan'ın Yarkent, Kaşgar ve Gulca vilayetlerinden toplam 600 kadar Uygur Türkü 1959 -1960 ve 1961 yıllarında kafileler halinde Afganistan'a göç etmiştir. 1965 yılının Ekim ayında toplam üç kafile halinde 234 kişi, 1967 yılında 74 kişi olmak üzere 308 kişi Türkiye'ye iskanlı göçmen olarak kabul edilmiştir. Bu Uygur Türkleri Türkiye'de ise Kayseri'ye iskanlı göçmen olarak yerleştirilmişlerdir (Göktürk, 2005).

Bu çalışmada, 1961 senesinde[3] Doğu Türkistan'dan Afganistan'a oradan da 1965 senesinde Kayseri'ye göç ederek yerleşen Uygur Türkleri üzerinde durulmuştur. Söz konusu Uygurların özel gün-gecelerdeki yani doğumdan ölüme kadar ki geçiş dönemi süreçlerinde, millî ve dinî günlerindeki yeme-içme âdetleri sahadan elde edilen verilerle açıklanmıştır. Bu özel günler insanların birlikte olduğu mutluluk veya üzüntülerin paylaşıldığı ortamlardır. Göç ile birlikte kültürel kodlarını da yeni yaşam alanına taşıyan insanoğlu için özel günlerde yapılan âdetler ve ritüeller önem taşımaktadır. Bu bağlamda yaklaşık altmış yıldır Kayseri'de ikamet eden Uygurların kültür kodları ve varsa kültür değişimleri yemek kültürü üzerinden açıklanmıştır.

Özel Gün-Gecelerdeki Yeme-İçme Âdetleri

Kendisi de 1961 yılında Doğu Türkistan'dan Kayseri'ye göçmüş olan Nur'Âlâ Göktürk "Geleneksel Doğu Türkistan Uygur Mutfak Kültürü" adlı bir kitap yayımlamıştır. Bu eserde yirmi altı ana bölüm başlığı altında pilavlardan kebaplara, hamur işlerinden çorbalara, sebzelerden pastalara-tatlılara, soğuk içeceklerden sıcak içeceklere kadar yaklaşık iki yüz yetmiş başlıkta yiyecek ve içeceklerden bahsetmiştir. Uygur mutfağı hakkında geniş bilgilere sahip olmamızı sağlayan eserde her yemeğin veya içeceğin resimleri eklenmiş ve tarifleri ayrıntılı şekilde verilmiştir[4].

[1] Uygur adının anlam ve etimolojisi konusunda toplu bir fikir edinmek için bkz. (Öger, Adem, 2013).
[2] Doğu Türkistan tarihi, coğrafyası ve kültürü hakkında detaylı bilgi için bkz. (Gömeç, Sadettin, 1997).
[3] Söz konusu göçün detayları için bkz. (Tuncer, Tekin, 2014).
[4] Ayrıntılı bilgi için bkz. (Göktürk, 2005).

Ancak bu yemek ve içeceklerin özel gün-gecelerde hangisinin tercih edildiği veya hâlâ Kayseri'de tüketilip tüketilmediği hakkında bilgi vermemiştir.

Doğu Türkistan'dan Kayseri'ye göç eden Uygur Türklerinin millî gün olarak kutladıkları bilinen özel bir günleri bulunmamaktadır. 1750'den beri hep işgal altında bulunduklarından dolayı son zamanlarda 12 Kasım'da kurulan iki devleti sadece yâd etmek adına dua törenleri yapılmaktadır. Onun haricinde dinî günler denilince ise Ramazan ve Kurban Bayramı akla gelmektedir. Bu günlerin haricinde kandil günlerinde ayrıca bir kutlama veya ritüel bulunmamaktadır. Ancak Kayseri'ye 1965 ve öncesinde gelenler şu anda kandil günlerini kutlamaktadır. Yani Kayseri'de kandil gecelerinde insanlar bir dua, tekbir, bazı hediyeler ile geçirmekte ancak bu Doğu Türkistan'da kutlanmamaktadır. Kandillerde genelde "un helvası" yapılarak tüketilmektedir. Bütün kandillerde her evde helva pişirilerek gelen misafirlere ve yakın komşulara ikram edilir. İkram edilen helvanın içeriği ise un, şeker ve yağdır. Önce un, yağda kavrulur ardından şekerli su ilave edilir. Bu helvanın kıvamı Anadolu'daki helvadan (ekmek bandırıp yenecek şekilde) biraz daha cıvıktır (K.K.1, K.K. 2).

Ramazan ve Kurban Bayramı sofralarının vazgeçilmez yemeğinin başında "Zanza" adı verilen hamur işi gelmektedir. Zanza, un, yağ, yumurta, bazı bölgelerde biraz baharat da katılarak yağda kızartılan çubuk şeklinde bir yiyecektir. Zanza denilen çubuk veya kraker bayramlara özel bir yiyecektir ve bayram haricinde yapılmamaktadır. Sofralar bayram süresince üç günse üç gün, dört günse dört gün açık kalır. Yine Ramazan Bayramı sofralarında "Tokaç" denilen küçük-tombul ya da ince-geniş "Girdenan" adı verilen ekmek çeşitleri bulunmaktadır. Bu ekmekler buğday ununda yapılarak tandırlarda pişirilmektedir. Bunların yanı sıra çeşit çeşit şekilde kuruyemiş, meyve, tatlı olarak da şeker türleri masada bulunmaktadır. Bütün herkes bu sofraya oturur. Çevredeki, eş, dost, komşu ve sofradan birer lokma nasiplenir, bayram ziyaretini tamamlarlar. Kurban Bayramı'nda ise bu sofraya ilaveten kesilen kurbanın etinin üçte biri dağıtıldıktan sonra geri kalan üçte ikisi suda zerdeçalla haşlanır ve soğutulur. Bu et soğuk olarak sofraya konulur. Normal büyük kazanlara su konulur, et soğuk suya atılır, üzerine zerdeçal ilave edilir. Et hafif sarı bir renk alarak baharatı da emer. Daha sonra bu et soğuk olarak bekletilir ve o sofraya soğuk konur. Bayram süresince de ziyaret eden herkes o etten yer. Bir lokma da olsa Kurban Bayramı'nda özellikle bayram sofrasına giden herkesin o etten bir lokma yeme mecburiyeti vardır. Yemeklerin yanına ise çeşitli meyvelerden şerbetler-meyve suları içecek olarak yapılmaktadır (K.K.3, K.K. 4, K.K. 5).

Millî ve dinî günlerin yanı sıra yemek kültürünün ön planda olduğu diğer özel günler ise doğumdan ölüme kadar olan geçiş dönemleridir[5]. Doğu Türkistan'da evlenecek kişilerin arasında söz kesildikten sonra nişan olmadan düğün yapılmaktadır. Söz kesilir, söz noktasında tanışma olur ve söze gidildiğinde kız evi gelen misafirlere "Kordak" adı verilen et, patates, soğan, biberden oluşan sulu bir yemek ikram etmektedir. Düğünde ise bu yemeğe ilaveten Doğu Türkistan'ın "Uygur Pilavı" (Türkistan Pilavı) eklenir. Bu pilavda et, soğan, havuç, pirinç, baharat olarak da kimyon ve tuz bulunur. Bu yemek sofraların baş tacı olarak görülmektedir. Düğünlerde de pilavı erkek tarafı yani damat ailesi kordakı ise kız ailesi yapar. Düğün evinde bir nevi masraflar da bölüşülmüş olur. Yine düğün yemekleri kız evinde yapılmakta ve yenilmektedir. Daha sonra sabah erkenden Kur'an-ı Kerim hatmi olur. Bu İslamiyet'i kabulden bu yana devam eden bir gelenek hâline gelmiştir. Böyle önemli, güzel günlerde mutlaka bir hatim yapılır. Sabah 30-40 kişiden oluşan bir cemaat davet edilir. Herkes birer cüz okur ve yarım saatte hatim yapılır. Onlara et haşlama ikram edilir. Tabii bu ailenin maddi durumuyla da alakalıdır ancak genelde herkes bir kuzu keser ve onun etiyle haşlama yapılır. Bu yemek yani haşlama et, patates, havuç ve sarımsaktan yapılmaktadır. Cemaat öğlen namazından sonra tekrardan aynı yere gelir. Namaz çıkışından sonra orada pilav ve Kordak erkek cemaatine ikram edilir. Erkek cemaati yemeğini yer, ardından bir buçuk saat kadar sonra erkek cemaati dağılır ve kadınlara aynı servis yapılır. Kadınlar da yedikten sonra gelin kızı alırlar, oğlan evine götürürler. Doğu Türkistan'da küçükbaş eti her zaman muteber görülür. En kıymetli et, koç etidir. Koçtan sonra ise koyun etini tercih ederler. Keçi tüketimi ise yoktur. Eğer düğünü yapan insan çok zengin veya çok varlıklı bir aile ise onlar süt danası keserler ama büyükbaş hayvana pek rağbet etmezler. Yine Uygur Türklerinin Doğu Türkistan'dan gelmeden ve orada yaptıkları bir âdet ise kızın anne babasına, damadın anne ve babasına, yoksa ailenin en büyüğüne sofrasına gelirken kordak ve pilav geldiğinde onun yanına da koyunun kuyruğundan avuç içi kadar bir parçayı haşlayıp koymalarıdır. Kuyruk yağı çok kıymetli görülmekte ve kıymetli olanı düğün sahipleri yani damatla gelinin anne babası veya ailenin büyüğünün önüne koyulmaktadır. Yine düğün yemeklerinde salata ve mevsim meyveleri, içecek olarak da ayran ya da mevsimine göre çay verilir (K.K.5, K.K.6, K.K. 7).

Cenazede törenlerinde[6] definin dönüşünde cemaat cenaze evine gelir. Cenaze evinde ateş yakılmaz, kırk gün yemek bir şey pişirilmez. Kayseri'de yaşayan Uygur Türkleri artık bu kırk gün süresine çok dikkat etmemektedir. Cenaze evine komşular tarafından "Suykaş" (Sulu Aş) denilen çorba yapılmaktadır.

[5] Uygur Türklerinde ölüm âdetleri ile ilgili detaylı bilgi için bkz. (Öger, Adem. 2012).
[6] Uygur Türklerinde ölüm âdetleri ile ilgili detaylı bilgi için bkz. (Öger, Adem ve İnayet, Alimcan. 2013).

Suykaş soğan, et, biber ve kesilmiş hamurla birlikte yapılan sulu bir yemektir. Bu çorbanın yanında yağda kızartılan mayasız hamurdan ince bir tür ekmek olan "Jit" yapılmaktadır. Jit ilk gün cenaze dönüşü ve özellikle cenazenin olduğu ilk Perşembe akşamlarında mutlaka yapılarak bütün çevreye dağıtılır. Yine ruhun gelip evi ziyaret ettiği düşünülür. Jit yapıldığı zaman yağın kokusunun ruhları çektiği düşünülmektedir. Cenazenin kırkı dolana kadar beş perşembe yapılmaktadır. Vefat eden kişinin evinde üç gün sonra "nezir yemeği" denen yemek verilir. Cenazenin ilk yedisinde de "nezir" adı altında yemek verilmektedir. O gün yine bütün cemaat çağırılır, hatim yapılır ve o cemaate Türkistan pilavı ikram edilir. Pilav burada vazgeçilmez bir yemektir. Diğer perşembelerinde daha zahmetli -ailenin durumuna göre- daha az kişiye hitap eden yemekler yapılır. Yine "Yutağza" adı verilen buharda pişirilen mantı türü bir yemek de ikram edilebilmektedir. Cenazede bir de ilk nezire kadar yani ilk yedinci gününe kadar sabah namazından sonra cemaat, namazı kılar ve bütün cemaat toplanarak istisnasız, bahanesiz cenaze evine gider. Orada bir dua edilir, Kur'an-ı Kerim tilaveti yapılır daha sonra ev sahibi bu cemaate bir ikramda bulunur. Genelde de helva ikramı yapılır. Bir hafta boyunca her gün sabah namazından sonra cemaat, cenaze evine gider. Doğu Türkistan'da devam eden bu gelenek şimdi Kayseri'de üç güne kadar kısalmıştır. Daha sonra bu beş perşembe yapıldıktan sonra kırkında yine bütün cemaat davet edilir, yine pilav ikram edilir ve bir helallik alınır. Aslında helallik mezarlıkta yapılır fakat kırkında da ayriyeten ailenin ileri geleni kimse erkeklerden çıkar, cemaatten son kez bir razılık alır (K.K.3, K.K.5).

Normal günlerde evde misafirlere ise Doğu Türkistan'da özellikle Uygurlarda olan "Legmen (Lağmen)" adı verilen bir yemek yapılır. Bu yemek hamurla yapılır. Hamur yoğrulur belli bir kıvamdan sonra elle inceltilir. O kadar inceltilir ki, bugün marketlerde satılan çubuk makarnalarının inceliğine getirilir. O şekilde tuzlu su kaynayan suya atılır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra sudan süzülür, soğuk suda bir şoklanır ve tabaklara hamurlar ayrılır. Ayrıyeten bunun yanına bir de sosu vardır. Genelde et ağırlıklıdır. Et, biber, domates, beysey, soğan, lağza ve sirkeden oluşan sos damak tadına göre katılır ve yenir. Legmen, mantı, pilav piştiği zaman sofralarda özel bir gün var gibi hissedilir. Bu yemeklerin haricinde şiş kebabın Doğu Türkistan'da yapılan baharatlarla terbiye edilmiş bir hâli ile olanı tercih edilmektedir. Küçükbaş, kuzu eti ve erkek koyunun, koçun eti olması önemlidir. Özellikle koç eti tercih edilir ve kuzu etinden yapılır. "Şorpa" denilen et haşlama yemeği de patates, havuç, sarımsak ve bol baharatla tüketilen bir diğer yemektir. Şorpa yine şifa olarak nezle-grip gibi durumlarda özellikle de "Şorpa Gurunç" (pirinç çorbası) tercih edilmektedir. Bu yemeklerle lohusa kadın da 40 güne kadar beslenir. Beslenme ve mutfak kültürüne çok özen gösteren Uygurlar yemeklerin ya da kendilerinin mizacına göre, beslenmeye çok özen göstermektedirler. Yemeklerin mizacına göre çay içerler ya da içecek içerler. Sıcak mizaçlı bir

yemek yedikleri zaman soğuk mizaçlı bir çay, soğuk mizaçlı yemek yedikleri gün sıcak mizaçlı bir çay içerler (K.K.4, K.K.6, K.K.7).

SONUÇ VE TARTIŞMA

1965 senesinde Doğu Türkistan'dan göç ederek Kayseri'ye gelen nesil kandillerde un helvası, Ramazan ve Kurban Bayramlarında zanza, tokaç, girdenan, haşlama et, düğünlerde kordak, Türkistan pilavı, cenazelerde suykaş, jit, Türkistan pilavı, yutağza, helva ve normal günlerde misafirlere ise legmen, mantı, pilav, şorpa, şorpa gurunç gibi özel gün-gecelerdeki yemeklerin hepsini hâlâ yapmaktadırlar. Yemeklerin yanına ise çeşitli meyvelerden şerbetler-meyve suları içecek olarak yapılmasına devam etmektedirler. Sadece düğünde damat ve gelinin ailesine kuyruk yağı getirilmesi âdeti devam ettirilmemektedir. Nesilden nesile de bu bilgiler aktarılmakta yemek kültüründe hiçbir eksilme bulunmamaktadır. Yemekleri ise düğün ve cenazelerde özellikle pilavı erkekler yapmaktadır.

Bu bağlamda Kayseri'ye göç eden Uygurlar aradan geçen zaman diliminde geçiş dönemlerinde yaptıkları ritüel ve geleneksel yemeklerini halen yapmaya ve kendi yemek kültürlerini yaşatmaya devam etmektedirler. Bununla birlikte Anadolu'daki kimi özel gün ve geceler de artık onların özel günleri arasında yer almıştır. Bu günleri de geleneksel yemekleri pişirerek geçirmektedirler. Dolayısıyla Kayseri Uygurlarının kendi kültürleri halen aynı canlılığı ile yaşamaya devam ederken, Anadolu kültürü de onların kültürleri arasına eklemlenerek sentez bir Uygur kültürü oluşmuştur. Ayrıca eski zamanlarda kendilerine özgü baharatları vb. temin etmekte zorlanırken günümüzde artık Kayseri'de kendilerine özgü her türlü ürünü bulabilmektedirler.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

Göktürk, H. (2005). "Doğu Türkistan'dan Anadolu'ya Göçler", *Uluslararası Göç Sempozyumu*. (8 – 11 Aralık 2005). İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi.

Göktürk, N. (2005). *Geleneksel Doğu Türkistan Uygur Mutfak Kültürü.* İstanbul: Mart Matbaacılık.

Gömeç, S. (1997). *Uygur Türkleri Tarihi ve Kültürü.* Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.

Kul, Ö. (2020). Türkiye'de Uygur Göçmenler, Dünyada Göç Yönetimi ve Türkiye'nin Göçmenleri: Göçü Nasıl Yönetmeli? Cihan, Ahmet, Ermağan, İsmail, Genç, Hamdi (Ed). İstanbul: Akademik Kitapları.

Öger, A. (2012). Uygur Türklerinin Doğum Âdetleri. *Turkish Studies.* 7/1, 1679-1694.

Öger, A. (2013). *Uygur Türklerinde Törenler ve Bayramlar.* Ankara: Grafiker Yayınları.

Öger, A. ve İnayet, A. (2013). Uygur Türklerinde Ölüm İle İlgili İnanış ve Âdetler. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi.* 1/2, 49-64.

Tuncer, T. (2014). "Doğu Türkistan'dan Türkiye'ye Yapılan 1961 Göçü ve Mehmet Kasım Cantürk", *I. Uluslararası Türk Kültürü Araştırmaları Sempozyumu.* 12-13 Kasım. Nevşehir. s. 270-278.

Sözlü Kaynaklar

K.K. 1- Alanur Türkoğlu, Yaş 70, Okur yazar, Yarkent (Türkistan).

K.K. 2- Gulmelike Yarkentli, Yaş 43, Ortaokul, Kayseri.

K.K. 3- Gül Eravşar, Yaş 46, Üniversite, Kayseri.

K.K. 4- Kul Ahmet Cantürk, Yaş 53, Ortaokul, Kayseri.

K.K. 5- Makbule Türkoğlu, Yaş 46, Ortaokul, Kayseri.

K.K. 6- Nuriman Cantürk, Yaş 49, Ortaokul, Kayseri.

K.K. 7- Rukiye Altay, Yaş 53, İlkokul, Kayseri.