

KAZAK MISAFİRPERVERLİĞİ: ÜLÜŞ, MISAFİR AĞIRLAMA VE TABAK KÜLTÜRÜ*

The Kazakh Hospitality: Ülüş, Guest Entertainment and Dish Culture

Dr. Öğr. Üyesi Hikmet DEMİRCİ**
Şınaray BÜRKÜTBAYEVA***

ÖZ

Türk misafirperverliği ve sofrası kültürü, tarihi süreç boyunca şekillenerek nesilden nesle aktarılan paylaşma ve bölüşme geleneğinin maddi ve somut karşılığıdır. Türk misafirperverliğinin geleneksel özelliklerini günümüze taşıyan Kazak kültüründe misafir (konak) çeşitleri ve özellikleri, misafirlere sunulan ikramlar (tabaklar), kadim Türk kültüründeki *ülüş* kavramı ile bağlantısını göstermektedir. İkramların adlandırılması ve sunum şekilleri, ikramlardaki hayvan uzuvlarının kültürel anlamı, uzuvlarla ilgili efsaneler ve inanışlar bu makalenin konusunu oluşturmaktadır. Kazak toplumunda misafir genel anlamıyla *konak* kelimesiyle karşılanmaktadır. Bu genel anlamın dışında, misafirlerin hangi günlerde (düğün, doğum vb.) ziyaretlerini gerçekleştirdikleri ve ziyaret amaçlarına göre (kutlama, akraba ziyareti vb.) konaklar farklı adlar almaktadır. Türk kültüründe kurtlay ve toy gibi toplantılarda kurulan sofralar ve bu sofralardaki ikramların paylaşım şekli ve miktarları da *ülüş* olarak adlandırılmıştır. Siyasi ve sosyal manada “kısmet, pay, hisse” anlamlarında kullanılan *ülüş*, günümüz Kazak toplumunda kişiye verilen pay, ikram ve hediye anlamlarına gelecek toplumsal statünün ve değerlerin bir göstergesi olmuştur. Kazak kültüründe tabaklardaki ikramların (et ve kemik paylarının) adı duyulduğunda, söz konusu tabağın kimlere nasıl sunulacağına bilinmesinin nedeni, kurallarla (töre) belirlenmesinden kaynaklanmaktadır. Kazaklarda misafir ağırlama kültürü ve ikramlar, halk arasında yaşatılsa da yazıya geçirilmemiş ve kültürdeki işlevi tanımlanmamıştır. Bu sebeple çalışmanın amacı, Kazakların misafir ağırlama kültürünün, misafirperverlik anlayışının sosyal hayatta uygulama sistemini ve içeriğini ortaya koymaktır. Makalede maddi kültürden (tabak çeşitleri) yola çıkılarak *ülüş/pay*, misafir ağırlama şekilleri ve geleneğinin yorumlanmasında betimleyici yöntem kullanıldı. Betimleyici yönteminin temeli, bir kültür unsurunun ortaya çıkışı, kendi kültürü içinde anlamlandırılması ve kullanım alanlarıdır. Çalışmada, tabak çeşitlerinin tanımlanmasında yazılı kaynakların azlığı sebebiyle Kazaklar ile gerçekleştirilen yarı-yapılandırılmış görüşmelerden faydalanıldı. Kültür tarihi araştırmalarında *ülüş* meselesi, daha önce yapılan çalışmalarda kelime manasıyla işlenirken bu makalede, *ülüşün* kavram alanı ile misafir ağırlama ve ikramlarından yola çıkılarak varlığı tartışıldı. Ülüş, misafir kültürünün anlamlandırılmasında bir araç olarak kullanıldı. Bunun yanı sıra, Kazakların misafir ağırlama kültürü, bu ağırlamanın nasıl gerçekleştiği ve hayvanın çeşitli uzuvlarının kimlere ikram edildiği ve anlamı, her bir tabağın hazırlanış şekli ve içindekiler toplumsal ilişkiler bağlamında değerlendirildi. Kazak halk efsanelerindeki hayvan uzuvlarının yeri ve anlamına değinilerek gelecek kuşaklara kültürel miras aktarımının nasıl gerçekleştirildiği tespit edilmeye çalışıldı. Makalenin sonucunda, günümüzde Kazaklarda sofrası ve misafir ağırlama kültüründen yola çıkılarak *ülüşün* tabak çeşitlerinin hâlen varlığını devam ettirdiği ve bu tabak çeşitlerinin, payların dağılımında önemli yeri sahip ve toplumsal ilişkileri düzenleyen, toplumsal statüleri belirleyen bir unsur olduğu görüldü. Kazaklarda, misafirperverlik ve misafirlere sunulan tabakların belli bir töre ve yasaya göre uygulanırken sonraki devirlerde tabak sunumunun sosyokültürel bir değişim ile gelenek hâlini aldığı tespit edildi.

Anahtar Kelimeler

Kazak, kültür, ülüş, misafir (konak), tabak.

ABSTRACT

The hospitality and table culture refer to a traditional reflection of sharing and division culture that has been shaped and passed down from generation to generation throughout the historical process. This article deals with the types of the guest (*konak*), dishes that served to the guests and the connection of this concept with the view of *ülüş* in the Kazakh culture, which carries the traditional features of Turkish hospitality from the past to

-
- * Geliş tarihi: 13 Eylül 2019 - Kabul tarihi: 20 Mayıs 2020
Demirci, Hikmet; Bürkütbayeva, Şınaray. “Kazak Misafirperverliği: Ülüş, Misafir Ağırlama ve Tabak Kültürü” *Milli Folklor* 126 (Yaz 2020): 198-209
- ** Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Kahramanmaraş/Türkiye, hdemirci@ksu.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-8756-5909.
- *** Doktora Öğrencisi, Al-Farabi Kazak Devlet Üniversitesi, Doğu Bilimleri Fakültesi, Türkoloji Bölümü, Almatı/ Kazakistan, burkitbaeva.1975@mail.ru, ORCID ID: 0000-0001-8235-4213.

the present. This article also explores the naming and types of presentation of dishes in the hospitality. Also, it focuses on the cultural meaning and legends about animal limbs in the hospitality. The guest is usually stated by the word *konak* in Kazakh society. Besides, the guests can also take different names depending on the days (wedding, birth, etc.) and for what purpose (celebration, relatives visit, etc.) they came. The tables that were established in meetings such as *advisory council* and *toys*, and the manner and amounts of the dishes in these tables were also called *ülüş* in Turkish culture. The *ülüş*, which is used in the meaning of portion, share and parting political and social terms, also refers to social status based on sharing and the gift given to the person in today's Kazakh society. In the Kazakh culture, from the meat and bone pieces that prepared on the dishes, it is known to whom the dish will be presented. Because the serving process is determined by the rules (*töre*) in the Kazakh culture. Although the Kazakh hospitality culture and dishes are still alive among the public today, they were not written down and their function within their own culture was not defined. Therefore, this article aims to reveal the rich culture of hospitality of the Kazakhs as well as the application of the view of hospitality in social life. This article was prepared based on the descriptive method. The descriptive method, which was used in this article, is based on the emergence of a cultural element, its meaning within its own culture and the determination of its usage areas. Also due to the lack of written resources in the identification of dish types, semi-structured interviews were conducted with Kazakhs living in Kazakhstan. While the issue of *ülüş* has mostly been studied in the meaning of the word in the cultural history, this article tries to reveal the existence of the view of *ülüş* and uses it as a tool to interpret the guest entertaining culture based on the hospitality and dishes. Furthermore, this article tries to assess the Kazakh hospitality culture, how this hospitality took place, to whom served the various limbs of the animal and their meanings, the way each dish was prepared and its contents in the context of social relations. By touching on the place and meaning of animal limbs in Kazakh folk legends, this article tries to determine how to transmit this cultural heritage to future generations. It is possible to list the results of this article as follows: from the hospitality and table culture it can be seen that the view of *ülüş* is still an important factor in the Kazakh culture. It is determinative in the distribution of shares and regulating social relations. In addition, it can be said that it still determinates social status in the Kazakh culture. However, while the hospitality and the dishes served to the guests were applied according to a certain custom and law in the Kazakhs, in the following periods it is seen that it became a tradition with sociocultural change.

Key Words

Kazakh, culture, *ülüş*, guest (*konak*), dish.

Giriş

Bir kültürün unsurları insanların kognitif/ zihniyet dünyalarını yansıtırken diğer taraftan da normatif/ davranış özelliklerini yansıtır. Bozkır hayatının temsilcilerinden Kazakların somut kültürel miraslarından biri de hazırlanan tabak çeşitleridir. Bu tabak çeşitleri Kazakların misafirperverliğini gösterdiği gibi siyasi ve sosyal hayatta statüyü, dolaşısıyla kültür tarihinde *ülüş*'ün işlevselliğini de ifade etmektedir. Kazakların törelerini yazılı hâle getirdiği düşünülen Tavke Han'ın *Yedi Yasası* 'nda "Evinize kim gelirse gelsin, onu misafir ederek koyun kesin ve karnını doyurun." maddesi yer alır. Tarihte Kazak ev sahipleri misafirlerini güzel karşılamaz ve onu et tabağı ile ağırlamazsa, töre gereği han emriyle cezalandırılır (Orazaliyev 1996: 180).

Misafirler ile *ülüş* arasındaki ilişki pay ve mevki meselesinden kaynaklanmaktadır. *Ülüş*, Türk sosyal yapısındaki her bir boyun, hayvanın belirli yerlerini pay alması, bu paylarla onların toplumdaki konumunun belirlemesidir. Türk toplum teşkilatlanmasında hukuksal mevkileri gösteren *ülüş* (pay) ve buna bağlı *orununu* (mekkisini) bir defa kaybeden boy veya budunlar yaylaklarını, otlaklarını, av gibi ortaklaşa yapılan işlerde hukuklarını ve topluluk içerisindeki diğer haklarını kaybetmek tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır (İnan 1987: 254, Kafesoğlu 2003: 244). *Ülüş*'ün hukuksal varlığı ve toplumsal düzendeki yeri önemli olduğu gibi Kazaklarda misafir geleneğini şekillendirmesi ve misafirlerin toplumdaki yeri ve konumunun belirlenmesinde de önemli bir etkiye sahiptir. Makalede, Kazaklar arasında misafir, misafir çeşitleri, tabak çeşitlerinin (ikramlarının)

ülüş bağlamındaki yeri ve önemini tespit edildi, pay ve payların Kazak toplum kültürü içerisindeki yeri ve anlamı değerlendirildi.

Kazaklarda Konak-Misafir

Kazaklarda *konak-konak* olarak ifade edilen misafir, geliş amaçlarına göre adlandırılır ve belirli kurallarla ağırlanır. Kazaklar misafirleri, *kuday konak*, *sıy konaktik*, *arnayı konak*, *kıdırma konak*, *kılkıma konak* gibi çeşitli isimlerle adlandırılır. Türkiye Türkçesinde tanrı misafiri olarak ifade edilen *kuday konaklar*, yoldan gelen, evsiz, sahipsiz ve karnı aç kimselerdir. Kazak toplumunda saygı gören *sıy konaklar* gibi *kuday konaklar* için de ikram edilmek üzere bir koyun kesilir veya *sogım* yani kışın kesilmek için beslenen semiz hayvanın etinden ikram edilir (Canüzakov vd. 2008: 310, Kaliyev vd. 1985: 732).

Arnayı konak ise doğum, sünnet, yaş günü ve düğün törenini kutlamak için eve davet edilen onlar için hayvan kesilerek etleri ikram edilen özel misafirlerdir. *Kıdırma konak*, uzaktan gelen akraba ve hısımlardır. *Kılkıma konak*, ziyafet veya iyi bir yemek için davetsiz gelen ve doymak bilmeyen kimselerdir. Bu misafirler akraba olabildiği gibi komşu, yabancı da olabilir. Bu konaklara da et ikram edilir (İbadullayeva 2007: 5, Doğan 2007, 32-33). Kazak kültüründe farklı şekilde adlandırılan misafirlerin ortak özelliği iyi ağırlanmaları, kendilerine ev sahibi tarafından hürmet gösterilmeleridir.

Ülüş Hakkı

Kadim Türk dilinde *ülüş*; kısmet, baht, şans, hisse, pay, parça, halk arasında pay ayırma (Kaşgarlı Mahmud 1985: 62, Ergin 1996: 137); Kazak Türkçesinde ise *hisse*, *pay*, *hak* (Oraltay ve diğer 1984: 297) gibi aynı anlamlarına gelmektedir. Aslında *ülüş*'ün tarihî süreçte bir değişime uğradığı inanca bağlı kutsallıkla ilişkilendirildiği görülür. XV. yüzyıla kadar Türk yönetim anlayışlarında kişisel pay olan *ülüş*, Gök Tanrı tarafından insanlara, özellikle yöneticilere *ülüg-kut* olarak gönderilen-dağıtılan paydır. *Ülüg-kut*'tan (Tanrı tarafından ayrılan pay) *ülüş*'e (hanedan bir ailenin üyeleri arasındaki pay) evrilen anlayış aslında bireylerin yönetici zümresine aktif katılımını sağlayan bir gelişimi gösterir (Togan 1998: 8). Z. Velidi Togan, boyların yurtları, sülale üyelerinin *inçü/ençi* hisseleri, orduya verilen *çerig yurdları*, özel şahıslara ve beylere verilen arazi ve emlaklar *ülüş* olarak tanımlanabileceğini söyler (Togan 1981: 285). Ebu'l Gazi Bahadır Han, "Altın çadırın başköşesinde Kün Han oturdu; bütün il iyileri ittifak kılıp koyunun başını ve sağ rısı (arkasını), kuyruk sokumunu ve bağrını sırtın üstünde bırakıp Kün Han'ın önüne koydular. Her kim han olursa payları (ülüşleri) bu olsun." şeklinde kaydetmiştir. Kapı yanında İrkil Ata oturmuştur, ona koyunun döşü takdim edilmiş "Kim vezir olursa bu onun hakkıdır." denmiştir. Bu *ülüş* ile Kün Han ve İrkil Ata'nın orun-mevkisi belirlenmiştir (Ebülğazi Bahadır Han 1974: 46, İnan, 1987: 241-242). Reşideddin Oğuznâmesi'nde, Oğuz Han öldükten sonra kurultay ve toylara katılan Oğuz Han'ın oğulları ve boyları arasında herhangi bir çekişme/ sorun yaşamaması için her birine töreye uygun *ülüş* şöyle paylaştırılmıştır: "Kün Han'ın emriyle İrkil Hoca iki at kesti, atın birini Bozoklara, diğerini Üçoklara verdi. Atın her birini on iki parçaya ayırdı. Kün Han'ın payı olarak hayvanın boynuna yakın sırt omurgası (döş) ve bir sağ kolu verildi; diğer parçaları her boya ve Oğuz'un oğullarına *has ülüş* olarak pay edildi." (Togan 1982: 49-52). *Ülüş* yapılan diğer hayvan uzuvları, uyluk: kalça/but; yandaş: böğür; kalça kemiği, aşıklı ilik: aşıklı kemik (arka) veya incik; amaca: kuyruk kemiği, sırt eti, kara ilik: kolun üst kısmı, kol-külek; yağrın: yağır (hayvanın omuzları arasındaki yer) olarak belirlendi. Bu paylar, pay sahibinin mutlak siyasi gücünü ve otoritesini temsil etti (Divitçioğlu 2005: 49).

Ülüşteki paylaşım, Kazaklarda misafire karşılıksız yemek verme anlayışındaki *konak aşu* geleneğinde ve tarihî anlayışlarında görülür. N.İ. Grodekov'e göre *konak aşu*nı ilk ortaya koyan Kazak hanlarından Alaş'tır. Alaş Han, koyun, keçi, at, inek, develerini üç cüze paylaşmış, dördüncü payı *konak aşu* olarak ayırmış, oğullarına şöyle demiştir: "Misafirlerinizi layıkıyla ağırlayın. Bunun için bende kalan bir payı kabul edin ama kendi hayvanınız olarak saymayın, başkasının hayvanı olarak kabul edin. Oğullar babalarına: 'Biz sizin sözlerinizi hiç unutmayacağız.' diye söz verdiler." (Gredekov 1889: 112-113). *Konak aşu*na dair diğer halk efsanesi ise şöyledir: "Bir ihtiyar adam hayvancılıkla uğraşmış; üç oğlunu yanına çağırarak hayvanlarını dörde bölmüş. Çocukları ise 'Biz üç kardeşiz, fakat siz hayvanı dörde böldünüz. Dördüncü payı kime ayırdınız?' diye sormuş. İhtiyar adam çocuklarına: 'Ben dördüncü payı misafire ayırdım, bu *konak aşu* payıdır. *Konak aşu* için ayrılan hayvanlar, sizlerin hayvanlarıyla yetişecek, sizler onları misafirlerinize ikram edeceksiniz, misafirler kendi evlerindeki gibi doya doya yiyerek gidecekler.' demiştir." İhtiyarın üç oğlundan üç cüz (ulu cüz, orta cüz, küçük cüz) türemiş ve hepsi *konak aşu* geleneğini korumuştur (Toyşanulı 2009: 74). Kazaklar *konak aşu* geleneğinin oluş'unu/ payını ise kişinin toplumsal mevkiine göre belirlemiştir. Misafirlikteki anlayış, bir misafir geldiğinde istediği kadar kalabilir, ev sahibi ona git diyemez. Ev sahibi, misafirin huzurundan ve rahatından sorumludur. Eğer yaşadıkları çevrede birisi açlık ve bitkinliğe yenik düşer ve hayatını kaybederse, yabancı da olsa tazminat ödemek zorundadır. Töreye uygun misafirler ağırlanmadığı veya payları dağıtılmadığı takdirde toplumda beyler, biler (kadılar) veya halk buna tepki göstermiştir (Aubakirova, 2018: 1; Hudson, 1964: 72).

Kazaklar arasında *ülüşün* yanı sıra hayvan uzuvların paylaşılması anlamında *müçe* sözü de kullanılır (Oraltay ve diğer 1984: 203). Wilhelm Radloff'un "Türk Lehçeleri Denemeleri Sözlüğü"nde ise "*Müşü/ Müçe*; sekiz aza, ikramiye, mükâfat veya düğün hediyeleridir." Kesilen hayvanın on iki müçe (on iki parça veya organ)'ye ayrılması ve misafirlerin mevkilerine göre payların ikram edilmesi gerekir. Müçe, yani hayvanların on iki aza/ parçaya ayrılması, bir kişinin ortak mal üzerindeki hakkıdır. Bu on iki aza, iki kalça kemiği, iki aşıklı kemik, uyluk kemiği, iki kürek kemiği, iki pazı kemiği ve *kübere* (ön kol kemiği) dir. *Birinci mevkinin hakkı*: kalça kemiği, üç kaburga, kuyruk yağı ve ciğer parçaları, baş (at olursa sağrı ve oma kemiği "uç"); *ikinci mevkinin hakkı*: birinci ile aynı azalardır, ancak bunlar arasında baş bulunmamaktadır. *Üçüncü mevkinin hakkı*, aşıklı kemik, iki kaburga, ciğer ve kuyruktur. *Dördüncü mevkinin hakkı*: üçüncü ile aynı azalardır. *Beşinci- altıncı mevkinin hakkı*: Uyluk kemikleridir. *Yedinci- sekizinci mevkinin hakkı*: Kürek kemikleridir. *Dokuzuncu- onuncu mevkinin hakkı*: Tokmaklı (bazu) kemikleridir. *On birinci ve on ikinci mevkinin hakkı*: ön kol kemikleridir. Toplumda ise damat ve geline döş-göğüs hakkı; kızlara kuyruk kemik hakkı; kadın ve çobanlara ise bağırsak hakkı verilir. Çobana payı verilmezse, çoban bu payını şikâyet yolu ile talep eder." (İnan 1987: 252-253). Bu *ülüşlerin* töreye uygun olması siyasi ve sosyal teşkilatlanmada önemlidir.

Kazaklarda Hayvan Uzuvlarının Takdimi ve Halk Efsaneleri

Konar-göçer dönemden itibaren siyasi ve sosyal yaşamda hayvanların uzuvları ve takdimi *ülüşün* kurallarını içerir. Koyun ve atların uzuvlarının paylaşımı, huzurun, kardeşliğin ve birlikteliğin göstergesidir. Bu payların kesimini ve dağıtımını toplumda saygı gösterilen kimseler, evde ise babalar yapmaktadır (Ögel 2001: 281). Kazaklarda sofralarda sunulan hayvan uzuvları tarihten gelen kültürel kodlardır, bu kodların anlamları sosyal yapı içerisindeki değeri gösterir.

Kazak kültüründe *baş sunma* geleneği misafir ağırlamada son derecede önemlidir. Türk kültüründe siyasi gücünü ve otoritesini simgeleyen baş, Kazak kültüründe de sadece yaşı büyük, saygı duyulan ve değerli kişiye; ailede ise babaya ikram edilir. Kazaklarda baş uzvu, “Hepimizin başı her zaman bir araya gelsin, hep birlikte olalım, ayrılmayalım, mutlu yaşayalım.” manasındadır. Kazaklar sunum yapacakları koyun başını tek parça, atın başını dört parça, ineğin başını ise üç parça halinde pişirir. İneğin başının her bölümü ayrı bir başın yerine geçer. Misafire atın ve ineğin başı ikram edilmez; sadece koyun başı ikram edilir. Başı eline alan kişi dua ve dileğini söyledikten sonra ağzının sağ tarafıyla onu parçalayarak yer. Sofra başında oturan kişi herkese baş etinden birer dilim ikram eder, kalan kısmını ev sahibine verir. Ev sahibinin iki küçük çocuğuna da küçükbaş hayvanların sağ ve sol kulaklarını ikram eder. Kulağı alan çocukların büyüklerinin sözlerini dinleyeceği, uyumlu ve saygılı bir insan olacağına inanılır. Hayvanın gözü ise bir kişiye verilir. *Göz sunma* iki elle yapılmaz. Göz sunulan kişinin halkını, ailesini düşmanlardan koruyacağına ve gözeteceğine inanılır (Bopayulı 2015: 21, Ögel 2001: 281). Bununla birlikte, halktan bir kimse köyün muhtarına ya da köyün büyüklerinden birine küstüyse, küskünlüğünü söylemekten çekiniyorsa bir koyunu keserek köyün yaşlılarına ve büyüklerine davet verir. Pişirilen koyunun dişlerini çıkarmadan başını, küs olduğu kişiye sunar, baş verilen kişi dişleri görünce ev sahibinin kendisine kırgın ve küskün olduğunu anlar, bunun sebebi öğrenmeye çalışır. Eğer küsen kişi haklıysa diğer kişi özür diler, onun isteğini yerine getirir. Ancak küsen kişi haksız yere küsmüş ise suçunu kabul eder, haksız yere suçladığı kişiye bir at veya şapan (cübbe) hediye ederek kırgınlığa son verir (Aubakirova 2018:1). Paylardaki özellikler toplumsal arası ilişkilerde çeşitli mesajlar içerebilir.

Kazaklarda misafirlere ikram edilen diğer parça *dil*dir. Dil, iyi bir hatip, düzgün ve neşeli konuşması temennisıyla ikram edilir. Dil ile baş birlikte verilmez. Dil, çoğu zaman gelinlere, eve gelen şair, şarkıcı ve sanatçılara verilir. Dili şair veya şarkıcı ikram ederse, “Bana benzesin, benim yolumdan yürüyerek şair, şarkıcı olsun.” manasındadır. Kazaklar arasında ikram edilen önemli uzuvlardan biri *tanday* (damak) dır. Tanday’ı verirken üst kısımdaki sert katı soyulur, yumuşak ince kısmı verilir. Başı yiyen kişi tanday’ı sol eliyle tutarak sağ elinin avucuna vurur, evin küçük kızına ya da sofradaki şarkıcıya ikram eder, onun için dua ve dileğini söyler (Bopayulı 2015: 14).

Kazaklar arasında takdim edilen uzuvlardan diğeri ise *kuyumşak* (kuyruk sokumu kemiği) ve *gögüs kemiği*dir. Kaç yaşına gelirse gelsin kız ve damat her zaman aynı sevgiyi ve iltifatı görür. Anne-baba evine ziyarete gelen kız, evin saygın köşesine oturtulur ve ona halen evin bir üyesi olduğunu ifade etmek için kuyumşak ikram edilir. Göğüs kemiği ise damatlara yakınlık anlamında ikram edilir. Damat geldiği zaman kızın yengeleri göğüs kemiği konulmuş tabağı damada vererek damattan para veya hediyelerini yani *tös kadelerini* alırlar (Bopayulı 2015: 14). Kazaklarda *kudanın kadesi* (dünürün payı/ hediyesi), *oğlanın şıcığı* (oğlanın payı), *kızın colı* (kızın payı), *küyev bala colı* (damat payı) olarak büyükbaş hayvanın etleri de paylaşılır (İbadullayeva 2007: 5).

Kazak halkında hayvan kemikleriyle ilgili birçok efsane ve masal vardır. Mesela *Er Töştik Destanı*’nda (Kırgızlarda *Er Töştük*, Tatarlarda *İyir Toşlıg Destanı*) göğüs kemiği anlatılır. Bu destan “Eski zamanda Ernazar adında bir zengin varmış. Onun ahır dolu koyunu, deve sürüleri, bozkır dolu atları olmuş... diye başlar. Masalda, sekiz oğlundan ayrı yaşayan yaşlı anne ve baba zor durumda kalır. Yaşlı oldukları için gün geçtikçe durumları kötüleşir. Her gün olduğu gibi ikisi ağlayarak uykuya dalarlar. Sabah uyandıklarında kocası evin tabanında asılı yağlı göğüs kemiğini görür ve kaç gündür yemek yemeyen adam

yatağından atlayıp hanımına, ‘Çabuk pişir yiyelim.’ der. İki göğsü yedikten sonra hanımı hamile kalır ve bir erkek çocuk doğurur. Çocuğa *Töştik* ismi verilir. Töştik diğer çocuklardan farklıdır. Bir günde bir aylık, yedi günde yedi aylık, bir yılda on beş yaşındaki çocuk gibi gelişir, Töştik masalda kahramanlıklarıyla var olur.” (Kaskabasov, Cahan 2011: 424). Bu destanda anlatıldığı üzere göğüs kemiğinin uğur, bereket, güç getireceğine inanılır.

Kazaklar arasında değerli görülen diğer kemik *turnak* (Dirsek/ Kamış), köyün aksakallarına, büyüklerine, yaşlılarına ikram edilir. Halk, turnak (dirsek) kemiği evde saklarsa o evin hatta bulunduğu bölgenin (köy, mahalle vb.) bin türlü beladan korunacağına inanır. Efsanede “Zengin bir ihtiyar ölmeden önce oğluna, kestiği hayvanların hiç birinin dirsek kemiğini atmamasını, kemiğin etini dış izi olmadan yemesi ve kemiklerin hepsini ahıra asarak saklamasını öğütler. Oğul, babasının dediğini yapar. Hayvanları gün geçtikçe çoğalır, hırsız çalmaz, kurt yemez ve hayvanları hastalanmaz. Bu hayvanları birkaç hırsız çalmak ister. Gece karanlığında gelen hırsızlar, zenginin evine geldiklerinde karşlarına bir ordu çıkar. Bunu gören hırsızlar korkup kaçar. Böylece her gece zenginin ahırını silahlı askerler korur, hırsızlar hayvanları çalamazlar. Askerler sabahleyin gözden kaybolurlar. Hırsızlar bu olayın sırrını çözemezler. Birkaç gün sonra zenginin evine birisini yollayarak bu işin sırrını öğrenmeye çalışırlar. Evde zenginin annesi ile hanımından başka kimse yoktur. Hırsız, ‘Zenginin malını koruyan ne kulları ne de bekçisi var. Komşularına da sordum. Hiçbir asker falan yoktur. Bize hayal olarak görüyorlar galiba.’ der. Hırsızların başı, ‘O zaman bugün çalacağız.’ der ve hepsi ata binerler. Hırsızlar ahıra yaklaşıırken yine silahlı askerlerle karşılaşılır. Hırsızlardan biri ağır yaralanarak geri çekilir. Ertesi gün hırsızların başı zenginle görüşür ve olayı anlatır: ‘Efendim, ben hırsızım. Sizin ahırınızdan malınızı çalmaya çalıştık ancak kaç gündür başaramadık. Çünkü ahırınızı silahlı asker koruyor, fakat onlar sabah oldu mu kayboluyor. Bunun sırrını söyler misiniz?’ Zengin, hırsız ahırına götürerek asılmış dirsek kemiklerini gösterir. Babam vefat etmeden evvel, dirsek kemiklerini asla atma, ahıra as, malını hırsızdan, beladan korur, dedi. Onun vasiyetini üzere her zaman ahıra dirsek kemiklerini asarım. Böyle yaptığımda malıma kurt da dokunamadı, hırsız da çalamadı, bir tane koyun bile kaybolmadı, malım çoğaldı. Bu sırrın aslı budur.’ dedi.” Günümüzde köylerde aksakallar ve yaşlılar, tabaktaki dirsek kemiğini almaya çalışırlar. Kim çabuk davranıp önce alırsa, kemik onun olur ve evine götürerek saklar (Bopayulı 2015: 23-24).

Dirsek kemiği hakkındaki diğer efsane ise şöyledir: “Bir zenginin tek oğlu varmış. Ticaretle uğraşan oğul şehre giderek mallarını satmak ister. Babası ona kurumuş bir dirsek kemiği verir ve ‘Bu kemiği elbisenin iç cebine koy!’ der. Oğul, babasını üzmemek istemez ve valizinin içine atar. Sonradan onu unuttur. Alış-verişini yapar, büyük bir kervanla yola çıkar. Geri dönerken yolda haydutların saldırısına uğrar. Zenginin oğlu ne yapacağını bilemez ve çok korkar. Ansızın bir ordu ortaya çıkar, onu korur. Şaşırarak haydutlar kaçarlar. Fakat haydutların attığı oklardan oğlanın ayağı hafif yaralanır. Köye kadar kervanı koruyan askerler, köye yaklaştıklarında kaybolur. Evine sağlam dönen oğul, babasına başına gelenleri anlatır. Bu anlatımdan sonra babası oğluna: ‘Eğer dirsek kemiğini valizine atmıyıp iç cebine koysaydın hiç yaralanmazdın.’ der.” Halk arasında, dirsek kemiğinin yiğidi kırk düşmandan koruyacağı inancı hâkimdir (Kerimbay, Bopayulı, Tölegen, Nabi 2014: 164). Dirsek kemiği, halk arasında koruyucu nesne ve bereket olarak düşünülür.

Kazaklarda Tabak Çeşitleri ve Geleneksel Toy (Kurultay, Düğün ve Ziyafet) Tabaklarının Payları

Kazaklar arasında tabak ikramı, nesilden nesle devam ettirilen önemli bir terbiye (görgü-eğitim) ve gelenektir. Tabaklara hangi etin/ kemiğin konulacağı, kime hangi tabağın ikram edileceği geleneksel bir bozkır töresidir. Kazak *dastarhan*'ında (sofrasında) aile, akrabalık ve toplum ilişkilerini şekillendiren kırk-elli çeşit tabak bulunmaktadır. Misafir ağırlanırken et yemeklerine önem verilir ve kemikler titizlikle pay edilir. Etler, *baş, orta, ayak ve cay tabağın* eti denilerek pişirilir veya kurutulur. Tabak sunma geleneği, bir gösterişin veya eğlencenin ifadesi değil; güzel yaşamın, birliğin ve misafire saygının, hürmetin, sevginin, değerlerin göstergesidir (İbadullayeva 2007: 5, İbadullayeva 2010: 2).

Kazak kültüründe yemek tabakları misafirin toplumdaki yerine göre *baş tabak, orta tabak, ayak tabak, cay tabak* olarak hazırlanır. *Baş tabak*, sofranın baş kısmında oturan saygın ve yaşlı kimselere sunulur. Bu tabakta koyunun başı, but parçası, orta kemiği, sırtı, yağlı kaburgası, omurgası, bağırsağı, kalbi, böbreği, iki ayağı bulunur. At etinden yapılan kazı, karta (atın kalın bağırsakları veya işkembesi) ve cal/ celke (atın yeke tarafındaki eti), caya (at filetosu, yağlı kemiksiz kalın et) da konulur. *Orta tabak* ise sofranın orta ve aşağı kısmında oturan, herhangi bir statüye sahip olmayan ve yaşı küçük olanlara ikram edilir. Baş tabaktan sonra değerli olan ikinci tabaktır. Bu tabakta, orta kemik, kebze-kürek kemiği, sırt kemiği, kaburga, dirsek kemiği ve omurgası bulunur. *Ayak tabak*, ev sahibinin yakın akrabaları için hazırlanır, bu tabağa aşık kemiği, göğüs kemiği, kaburga, sırt kemiği, bel omurga kemikleri bulunur. *Kecim tabak*, Kazaklar arasında nadir olarak hazırlanan, koyunun bir bütün olarak pişirilmesinin ardından et ve kemikleri parçalanmadan yönetici veya saygın kimselere tepsi üzerinde ikram edilir. Kazak aydın Abay'ın babası Kunanbay, Çin toprağındaki Kazakları ziyaret ettiğinde ve Şaku adlı bir zengin Kunanbay'ı misafir olarak ağırladığında *kecim tabağı* sunmuştur. *Kos tabak* (çift tabak) ise, hürmet, saygı ve sevginin göstergesidir, yaşlılara veya değerli misafirlere sunulur. Bu tabağın özelliği iki tane olmasıdır, tabakta but, orta kemik, sırt kemik, bel omurga, kürek kemiği, kaburga bulunur, ancak iki tabaktan bir tanesine baş konulması kuraldır. *Cay tabak*, herhangi bir statüsü olmayanlara orta kemik, kürek kemiği, bel omurga, sırt kemiği, kaburga ve bazen de koyunun ayakları şeklinde ikram edilir (Bopayulı 2015: 19).

Sıy tabak ise, ev sahibinin değer verdiği kişilere, yaşlı veya dünürlere hazırlanır. Bu tabakta, küçükbaş hayvanın başı, but parçası, orta kemiği, omurgası, bel omurgası, kebze (kürek kemiği) ve kaburgası bulunur. At eti pişirilirse cal, caya, kazı, karta, orta kemik, bel omurga, büyük omurga ve kaburgaları konulur. Eğer deve, inek gibi büyük hayvanlar kesilirse caya, örkeş (devenin boyun eti), omurgası, but kemik ve etleri bulunur. *Sıbaga tabak*, düğün veya ziyafet gününe katılmayan saygın ve yaşlı kimselere orta kemik, omurga, bel omurga ve kaburga, kuyruk yağı ikram edilir. Düğünde ölenlerin ruhu ve kalanların sağlığı için ayrıca erkek tarafından kız evine gönderilen iki koyuna *ölü tiri* denilir, bu koyunun etinden *ölü tiri tabağı* hazırlanır (Kulteleyev ve diğer. 1948: 241-242, Erqalieva Şakuzadaulı 2000: 129).

Keşirim tabak (af dileme tabağı), kız kaçırmanın ardından kızın ailesine haber vermek, erkek tarafının iyi niyetini göstermesi ve barışmak amacıyla hazırlanır. Keşirim tabağı, but parçası, orta kemik, kürek kemiği-kebze, sırt kemiği, yağlı kaburga, bel omurga, kuyruk yağı konulur. *Oşak tabak* toyda (düğün-ziyafet) veya taziye evlerinde kesilen koyundan hazırlanan yemeklerin gelen komşu, akraba ve tanıdıklara ikram edilir. Yemeğin

yapımına yardım edenlerin sayısına, statüsüne, yaşına göre bir kaç çeşit *oşak tabak* hazırlanabilir. Tabakta but parçası, kürek kemiği, bel omurgası, kaburga parçası, kuyruk yağı bulunur. *Küyev tabak* ise damat için hazırlanır. Küyev tabağına göğüs kemiği, aşık kemik, orta kemik, kaburga parçası, sırt kemik, bel omurga, işkembe, kalın bağırsak konulur (Cupipova 2013: 125). *Kelin tabak* ise gelinler için hazırlanır. Kelin tabağına aşık kemiği, dil – çene, bel omurgası, sırt kemiği, kürek kemiği, orta kemiği, yürek, karaciğer konulur. *Kuda tabak*, erkek dünürler için koyunun başı, but parçası, orta kemiği, yağlı kaburgası, omurgası, kürek kemiği, sırt kemiği, dirsek kemiği, karnı, yağlı bağırsağı, kuyruk yağ ve karaciğerle hazırlanır. Eğer kestikleri hayvan at ise şekesi (başın yarısı veya üçte bir kısmı), cal, cayası, kazı-kartası, orta kemiği, omurgası, sırt kemiği, kaburgası ikram edilir. İnek kesildiyse cayası (fileto), orta kemiği, omurgası, sırt kemiği, bel omurgası, işkembe, kalın bağırsağı konulur. *Kudagi tabak*, kadın dünür için hazırlanır. Eğer kadın dünür, eşini kaybettiyse *kudaginın colı* (kudanın payı) denilerek ona duyulan saygının göstergesi olarak tabağına hayvanın başı, orta kemiği, but parçası, kürek kemiği, sırt kemiği, yağlı kaburga, dirsek kemiği, omurgası, bel omurgası, kazı-karta, cal-caya, bağırsak, kuyruk yağla beraber karaciğer eklenir, kadın dünüre ve yanındakilere ikram edilir. Kocası hayatta olan kadın dünüre ise hayvanın başı kesinlikle ikram edilmez (Erqalieva, Şakuzadaulı 2000: 129).

Cenge tabak ise gelinin ardından erkek evine gelen gelinin yengelerine ikram edilir. Tabağına koyunun but parçası, kürek kemiği, bel omurgası, yağlı kaburgası ve yürek, karaciğer, işkembe, böbrek konulur. *Cezde tabak* baldızlar tarafından eniştelere için hazırlanır. Orta kemik, kürek kemiği, sırt kemiği, bel omurga, işkembe, kalın bağırsak, yürek, karaciğer, kuyumşak konulur. Baldızlar bu ikramlarına karşılık eniştelere hediye veya para alırlar, bazı bölgelerde ise baldızlar eniştelere hediye verir. *Ciyen tabakta* kız kardeşten yeğenler için aşık kemiği, sırt kemiği, kürek kemiği, omurga, kaburga, yürek, kara ciğer, işkembe, böbrek ikram edilir, yeğenler de bu hizmete karşılık para hediye verirler. *Jastar tabağı*, gençler için göğüs ve aşık kemikleriyle hazırlanır. Bu tabaktaki aşık kemiği, genellikle damadın arkadaşına ya da gelinin yengesine verilir. *Bala tabak*, çocuklara ikram edilen tabaktır. Bu tabağına aşık kemiği, kürek kemiği, orta kemiği, sırt kemiği, bel omurgası, dili, çenesi, kaburgası ve eğer koyun yeni kesildiyse ayakları konulur. *Kız tabak*, kız çocukları evlendikten sonra anne ve babasını ziyaret ettiğinde hazırlanan tabaktır. Bu tabağına, aşık kemiği, kürek kemiği, but, bel omurga, dil, çene, işkembe, yağlı kaburga, yürek, karaciğer ve böbrek konulur. *Kurdas tabak* ev sahibinin kendi akranları için hazırladığı tabaktır. Akranlar sofrada toplanır, tabak sofraya geldiğinde birbirine hediye vererek dua eder ve birbirleri için dileklerini söylerler. *Konak tabak* beklenmeyen misafir geldiğinde ev sahibi tarafından kalça, orta kemik, kürek kemiği, sırt kemiği, yağlı kaburga, bel omurga, kuyruk yağı hazırlanır. Kazaklarda gelin getirildikten bir gün sonra yüz açma töreni *betaşar* yapılır, bu törende şarkı söylendikten sonra *betaşar tabağı*; dil, çene, yürek, karaciğer, orta kemik, kürek kemiği, bel omurgası, sırt kemiği, kaburga konulur ve tabağın üstüne de *tanday* (damak) eklenerek geline ikram edilir. Onun üstüne güzel desenli bir şal örtülür ve şalın üzerine de gümüş yüzük veya para konulur. *Şaşuv tabak*, bir düğünde misafir ağırlamak için hizmet edenlere ikram edilen veya düğüne belli sebeplerle gelemeyen değerli kişilerin evlerine gönderilen tabaktır. *Sın tabak*, yeni gelinin yeteneğini anlamaya gelen ilk misafirlere sunulan tabaktır. *Abısın tabak* ise yeni gelin tarafından eşinin yengelerine (abısmalarına) koyunun kalçası, kürek kemiği, bel omurgası, yağlı kaburgası, yüreği, karaciğeri, işkembesi, böbreği konularak hazırlanır.

Tabaldırık tabak, yeni gelinin eşinin akrabalarına ilk ziyaretinde hazırlanır, gelinin tabağına aşık kemiğı, göğüs kemiğı, kuyumşak, kaburga, sırt kemiğı, bel omurga, yağlı bağırsak, yürek, kalın bağırsağı konularak ikram edilir (Aubakirova 2018).

Kazaklarda önemli bir kutlama sebebi, çocuk sahibi olmaktır. Hamilelik döneminde başlayan kutlama törenleri doğumda ve sonrasında devam ettirilir. Gelinin hamile olduğu öğrenilince onun ve bebeğın sağılığı için koyun kurban edilir. Mutluluk göstergesi olarak akrabalar ve komşular davet edilir, bu davette misafirlere *kursağ şaşu* tabağı hazırlanır. Bu tabakta koyunun başı, but parçası, orta kemiğı, omurgası, sırt kemiğı, yağlı kaburgası bulunur. Koyunun başı davete katılan yaşlı ve saygın kişiye verilir (Demirci, 2013: 359). Hamileler için *jerik tabak* (aşerme tabağı) hazırlanır. Hamile kadın, etin hangi türünden yemek isterse, istediğı et türleri pişirilerek hazırlanır ve hamile kadına takdim edilir (Eşirbaykızı 1991: 11, Demirci 2013: 380).

Çocuk dünyaya geldiğinde koyun kurban edilir: Kazak Şair S. Toraygırov, “Benim sütüm için annem kalja kesti, koyun satan babam hediye verdi.” diyerek, çocuğın doğumuyla gerçekleşen sevinç anlatılmaktadır. Bu koyunun etinden *kalja tabak* hazırlanır, tabakta hayvanın boynu bulunur ve anneye yedirilir. Böylece lohusa annenin hemen iyileşeceğine, bebeğın boynunu hemen tutacağına inanılır. Etin suyu çorba olarak ikram edilir (Eşirbaykızı 1991: 11, Demirci 2013: 380). Kurbanın boynu kemiğı, evin (köpeklerin ulaşamayacağı) yüksek bir yerine asılarak saklanır. Boyun kemiğı ne kadar çabuk kurur ve sertleşirse, çocuğın boynunu o kadar çabuk tutacağına ve büyüyeceğine inanılır (Argınbayev 1996: 72). Yeni konuşmaya başlayan çocuğa yine koyun kesilerek köyün büyükleri, ihtiyarları ve sevilen kişileri çağrılarak tören yapılır. Bu törende *tilaşar tabağı* (dil açımı tabağı) hazırlanır. Bu tabağa but parçası, dirsek kemiğı, kürek kemiğı, bel omurgası, sırt kemiğı, yağlı kaburga, kara kaburga, işkembe, kalın bağırsak konular, davetlilere ikram edilir. Bu davette dua okuyan kişi, çocuğın başını sağ koluna alır ve sağ kulağına eğilerek “Söz dinle!”, “Söylenenleri hemen kavra!”, “Dilin bal gibi olsun!”, “Akıcı konuş!” gibi dileklerde bulunarak çocuğın akıcı ve güzel konuşması için çocuğa hayvanın dili ve çenesini yedirir (Demirci 2013: 359).

Kazaklar arasında belirli dönemlerde olduğu gündelik hayat içerisinde de hazırlanan tabaklar vardır. Mesela sonbaharda yaylalardan gelenler için *sirge tabak*, kaburga, işkembe, omurga ve bol etle hazırlanır. Kış mevsiminde yemek için sonbaharda havalar soğumaya başlayınca at, deve, inek gibi büyükbaş hayvanlar (sogım) kesilir. Hayvanı kesen, yüzen ve yanında yardım edenlere *sogımşı tabak* hazırlanır, tabakta kaburga, küçük omurgalar, işkembe, sirak (hayvanın ayağı) bulunur (Kamalaşulı 2006:140). Aksakallara, muhtarlara veya güreşçilere, yiğitlere ve batırlara (yiğitlere, kahramanlara) hazırlanan *töre* veya *töbe tabakta* ise bir koyunun bütün eti, değerli görülen kemiklerin hepsi; koyunun başı, but parçası, orta kemiğı, sırtı, yağlı kaburgası, omurgası, at etinden cal, cayası ve kazı- kartası bulunur. *Töre tabak* ikram edildiğinde daha çok yemek üzerine iddialaşan erkekler *bas ceytin* (*bas tesetin*) oyunu oynarlar. Bu oyunda adaylar “Doyduk, yemeyeceğiz” diyene kadar ardı ardına töre tabaktan sonra *üsteme tabak*, *kosalkı tabak*, *carıs tabak* gibi tabaklar sırasıyla getirilir, doyan adaylar sırasıyla oyundan çekilirler, en son kalan oyunu kazanır. *Törtkül tabak* ise dört farklı hayvanın (koyun, inek, at, deve gibi) et ve kemiklerinden pişirilip karışık olarak hazırlanır, değerli kişilere ikram edilir. Kazaklarda hazırlanan diğer önemli tabaklardan birisi *sıralkı tabak* (sırdaş tabağı) tır. Bu tabağa tanday (damak) konular. Tandayı gören misafir, bunun sıralkı tabağı olduğunu anlar. *Kurdas tabak* ise yaşlıların bir araya toplandıklarında hazırlanan tabaktır. Bu tabağa kesilen

hayvanın but parçası, orta kemiği, aşık kemiği, kürek kemiği, bel omurgası, kaburgası konulur. Akranlar sofrada başında tabak önlerinde iken birbirine hediye vererek dua eder, birbirine istek ve dileklerini söylerler (Cusipova 2013: 126). *Ayrılısıv tabak* (vedalaşma tabağı), başka bölgeye, başka şehre gidenlere ve taşınanlara vedalaşırken hazırlanır. Bu tabağa koyunun başı, but parçası, orta kemiği, sırtı, yağlı kaburgası, omurgası, böbreği, karnı, yağlı bağırsağı konulur:

“Benim bildiğim *ayrılısıv tabak* bugün de değerli, millî geleneklerimizden biridir. Şehirlerde apartmanda yaşıyoruz, her gün selamlaştığımız, konuştuğumuz komşumuz başka yere taşınıyorsa, koyun kesemiyoruz ama kasaptan et satın alıp, mutlaka *ayrılısıv tabak* ikram ediyoruz. Göç eden, giden komşuyu soframızdan yemek yedirecek uğurlamak Allah’a olan borcumuzdur.” (KK-1:Gülistan, Kasımbayeva 06.07.2019, Almatı).

Tansık tabak ise bir kişi et yemeyi canı çektiğinde akrabaları veya komşuları onun için bu tabağı hazırlar Mesela, birisi kurutulmuş kazıyı (atın yağlı kaburgasından yapılan salam) yemeyi istediğinde akrabası hemen hazırlar, bu tabağı ona ikram eder. Diğer hazırlanan *Tau tabak*, yiğit olarak bilinen savaşılar ve güreşçilere bol etle sunulur. Toplum içerisinde yardımlaşma tabağı olarak bilinen *asar tabak*, bölgede veya köyde birisi ev yapmak istediğinde akrabalarını ve tanıdıklarını yardıma çağırmasıyla yardıma gelenler için hazırlar. Bu tabağa koyunun bütün eti pişirilir ve birlikte yenilir. Halk arasında söz tabağı olarak bilinen *sert tabak*, “Senin oğlun büyüdüğünde kızımı vereceğim; oğlun on beş yaşına geldiğinde ata bindireceğim.” gibi sözler verildiğinde hazırlanır. Tabakta orta kemik, bel omurgası, sırt kemiği, kaburgası, kuyruğu ve karaciğeri bulunur. *Erulik tabak* (hoş geldin tabağı), yeni tanışılan, uzaktan gelen veya yeni taşınan komşulara koyunun başını, but parçası, orta kemiği, kürek kemiği, bel omurgası, sırt kemiği, kaburgası ikram edilir (Kamalaşulı 2006: 134). *Sıbaga tabak*, uzaklarda yaşayan akrabalara ya da dışarıda okuyan, çalışan çocuklara memlekete geldiklerinde çeşitli et ve kemiklerden hazırlanır. *Tabısu tabak* (görüşme tabağı) yıllardır birbirini görmemiş kimselere veya birbirine küsmüş insanları barıştırmak amacıyla hazırlanan tabak türüdür. Bu tabakta da değerli görülen koyun başı, but parçası, orta kemiği, sırtı, yağlı kaburgası, omurgası mutlaka bulunur.

“Bizim gençliğimizde “tabısu tabak” hakkında konuşulanları sık sık duyardık. Uzaklarda yaşayan akrabalarımız geldiğinde “tabısu tabağı” için koyun kesilirdi. Elbette, “tabısu tabağı” verileceğini bütün köy halkı duyardı, herkes yemeğe gelirdi, sohbet ederlerdi, şarkı söylerlerdi.” (KK-2:Mariya Kasımhankızı, 07.07.2019, Aktöbe- Novoros-siysk).

Misafirlerin statüsüne uygun töreye uygun tabak hazırlanmazsa, toplum tarafından ev sahibi ayıplanır ve kınanır. Ev sahibi hatasını anlayarak töreye uygun olarak misafiri ağırlarsa affedilebilir. Sofra gelenekleriyle toplum acılar ve sevinçler paylaşılmakta, dayanışma ve sosyal bütünleşme gerçekleşmektedir.

Sonuç olarak, Türk etnolojisine göre ülüş (pay ve hisse) hem siyasi hem sosyal teşkilatlanma açısından önemlidir. Tarihi süreçte ülüş, gökten yeryüzüne (Gök Tanrı’dan insana pay aktarımı) gönderilen payın kutsallıkla ilişkisini de göstermektedir. Türk kültüründe ülüş, hanedan üyelerinin devlet içerisindeki rolünü belirlediği gibi toplum içerisindeki bireyin de konumunu gösteren didaktik bir gelenektir. Kazak toplumunda özel gün ve törenlerde misafirlerin toplumdaki yerleri, ikramların belirli paya ve parçaya göre düzenlenmesi ve her birine ayrı paylarda tabakların hazırlanması ülüşün varlığını kanıtlamaktadır. İkramlarda pay hakkının gözetilmesi, anlamlandırılması halk efsane ve des-

tanlarındaki inançlarla da örtüşmektedir. Paylaşımlarda herhangi bir yanlışlık olduğu takdirde, toplum tarafından töreye uygun cezalandırma, tazminat ödeme, kınama, ayıplama ile yanlışın telafisi istenmektedir. Bu cezaların verilme sebebi ise töreye uymama, geleceği korumama, kendi özünü kaybetme, toplum düzeninin bozulmasına izin verme şeklinde yorumlanmasıyla ilgilidir. Kuralların uygulanmasında kolektif bilincin korunması ve somut kültürel mirasın devamlılığı esas olarak kabul edilir. Bozkır toplumlarında ülüş, siyasi güç paylaşımının yeniden düzenlenerek geleneksel toplum uygulamalarına yansımalarıdır.

KAYNAK KİŞİLER

KK-1:Gülistan, Kasımbayeva, Almatı, Matematik Öğretmeni, 59 yaşında.

KK-2:Mariya Kasımhankızı, Aktöbe- Novorossiysk, Ev Hanımı, 72 yaşında

KAYNAKÇA

Argınbayev, Halel. A. *Kazak Otbası*. Almatı: Kaynar, 1996.

Aubakirova, Laylim. “Kazaktın Tabak Tartu Desturi, Onın Turleri Kandai? Mani, Magynası Nede?”. (2 Mart 2018), 22.07.2019. <https://informburo.kz/kaz/azaty-taba-tartu-dstr-ony-trler-ansha-mn-maynasy-nede.html>.

Bopayulu, Bolat. *Kazak Kadesi*. Almatı: Liter, 2015.

Canüzakov, T. ve diğer. *Kazak Dilinin Tüsündirme Sözdigi*. Almatı: Dayk – Press, 2008.

Cusipova, B.C. *Kazak Halkının Salt-Dastürleri*. Almatı: Köşpendiler, 2013.

Demirci, Hikmet. “Sosyokültürel Değişim Sürecinde Kazak Ailesi ve Çocuk Terbiyesi (Sözlü Tarih Araştırması)”. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Kayseri: Erciyes Üniversitesi, 2013.

Divitçioğlu, Sencer. *Oğuz’dan Selçuklu’ya*. Ankara: İmge Kitabevi, 2005.

Doğan, C. “Kazak Türklerinde Konukseverlik ve Konuk Ağır lama”. *Sosyoloji Konferansları Dergisi* 36, 2007: 27-44.

Ebül Gazi Bahadır Han. *Şecerei Terakime (Türklerin Soy Kütüğü)*. Haz. Muharrem Ergin. İstanbul: Tercüman, 1974.

Erqaliev J. ve N. Şakuzadaulı. *Kazak Kültürü*. Almatı: Katev, 2000.

Ergin, Muharrem. *Orhun Abideleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınlar, 1996.

Eşirbaykızı, Ekber Hacı Mectura. *Qazaktın Salt- Desturları*. Almatı: Oner, 1991.

Gredekov, N.İ. *Kırgızı i Karakırgızı Sır-Dar’ınkoy Oblastı*. Taşkent: Yuridicşki bit, Tom: 1, 1889.

Hudson, Alfred. *Kazak Social Structure*, Amerika: Human Relations Area Files, 1964.

İbadullayeva, Z. “Bala Terbiyesine Katıstı Keybir Salt-Dastürler”. *Kazak Tarihi Dergisi*, 2007: 5.

_____. “Suyek cane onın etnografyalık mani.” *Kazak Kızdar Memlekettik Üniversitesinin, Habarşı Dergisi*, Kogamdık Gılmdır Seriyası, 2010: 2.

İnan, Abdulkadir. “Orun” ve “Ülüş” Meselesi, *Makaleler ve İncelemeler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1987: 241-254.

Kaliyev, B.K. ve diğerleri. *Kazak Dilinin Tüsündirme Sözdigi*. Tom: 8. Almatı: Gılım, 1985.

Kafesoğlu, İbrahim. *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötügen Yayınları, 2003.

Kamalaşulı, Bikumar. *Kazaktın Bayırğı Baspanaları*, Uy – Cihazları, Ulttk Kiyim, Keşek, İdis, Ayak, As-susın, Tamak, Tagamdarına Katıstı Salt-Dastürleri. Almatı: Öner, 2006.

Kaskabasov, S. ve diğer. *Babalar Sözü*. Astana: Foliant Basımevi, 2011.

Kaşgarlı Mahmud, *Divanü Lügatit Türk Tercümesi*, Çev. Besim Atalay, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1985.

Kerimbay, S. ve diğer. *Salt-Destur Söyleydi. Otbası Hrestomatiyası*. Almatı: Orhon Basımevi, 2014.

Kulteleyev; T.M., M.G. Maseviç, G. B. Şakayev. *Materialı Po Kazahskomy Obıçnomu Pravu*. Almatı: İzdetel’sva Akademiya Nauk, 1948.

Oraltay, Hasan ve diğer. *Kazak Türkçesi Sözlüğü*, İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Yayınları, 1984.

Orazaliyev, H. *Kazak Halkının Salt Dasturleri*. Çimkent: yy., 1996.

Ögel, Bahaeddin. *Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, 2001.

Tilemisov, H. *Kazaktın Ulttk Tagamdarı*. Almatı: Kaynar, 1995.

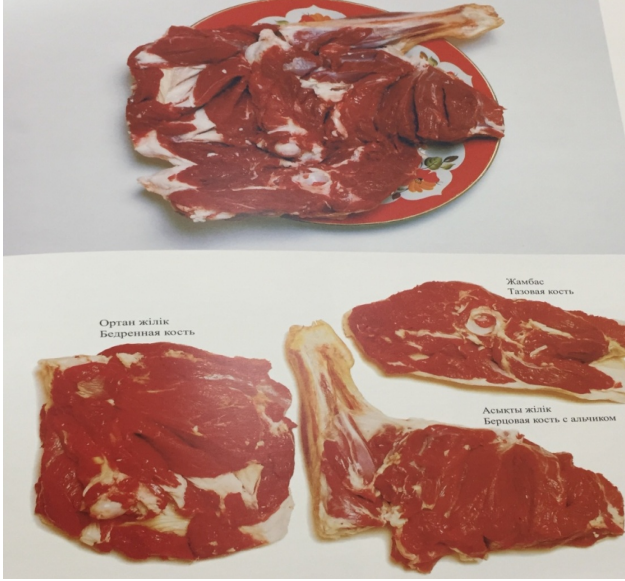
Togan, Z. Velidi. *Umumî Türk Tarihine Giriş*, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, 1981.

Togan, Z. Velidi. *Oğuz Destanı. Reşideddin Oğuznâmesi, Tercüme ve Tahlili*, İstanbul: Enderun Kitabevi, 1982.

Togan, İsenbike. *Flexibility and Limitation in Steppe Formation: The Kerait Khanate And Chinggis Khan*, NewYork: E.J. Brill, 1998.

Toysanulı A. Turik, *Mongol Mifologiyası: Monografiya*. Almatı: Baspalar Uvyi, 2009.

EK:



Resim 1: San (büyük kemik), İkinci orta jilik (orta kemik), Asıktı jilik (aşıklı kemik), Jambas (but kemiği), (Tilemisov, 1995: 84).