

# KAZAK TÜRKLERİNİN TÖRENSEL GÜNLERDEKİ YEMEKLERİ VE BU BAĞLAMDA GERÇEKLEŞTİRİLEN RİTÜELLER\*

## The Foods of Kazakh Turks on Ceremonial Days and Rituals Performed in This Context

Dr. Öğr. Üyesi Halil ÇETİN\*\*

### ÖZ

Türk topluluklarında yemek kültürü oldukça gelişmiştir. Türk toplulukları yemeği sadece bir beslenme durumu olarak görmemiş, toplumsal statünün de yansıtılması olarak görmüştür. Türk kültürünü en iyi yansıtan eserlerden birisi olan Dede Korkut Kitabı'nda da bu yemek ve statü arasındaki ilişkiyi anlatan çocuğu olmaya kara koyun yahnisi getirilmesi bu duruma örnektir. Türk topluluklarında doğum, evlenme ve ölüm sonrası yemekli törenler yapılmıştır. Kazak toplumunda bazı törensel günlere özgü birtakım yemekler yapılmaktadır. Örneğin *beşparmak* yemeği gelen misafir için özel olarak yapılır ve *beşparmak* yemeği sofradaki kişilerin statülerine, soy ve yaşlarına göre bölünerek bir ritüel eşliğinde sunulur. Evlenen çiftlere kız tabağı ve erkek tabağı hazırlanır ve bu yemek ritüelinde bazı inançsal pratikler uygulanır. Gelinin hamile olduğunu öğrenen aile bireyleri tarafından sevinçlerini paylaşmak için yemekli bir tören gerçekleştirilir. Yeni doğum yapmış kadına ailesi veya eşi tarafından koyun kesilir. Kesilen koyun anneye ve çocuğa yedirilir ve bu yemekli törende birtakım inançsal pratikler uygulanır. Bu uygulamanın kimler tarafından ve ne şekilde gerçekleştirildiği, anneye ve çocuğa nasıl bir faydası olduğu çalışmada değerlendirilmiştir. Çalışmada, yemek kültürünün Kazak halkının misafir ağırlama kültürü bağlamında, törene veya eve misafir olarak gelenlerin sofrada nereye oturacağı, onlara hangi yemeklerin sunulacağı ve bunu kimlerin sunacağı yemek töreni ritüeli çerçevesinde incelenmiştir. Bu yemekler, kültür içerisinde değerlendirildiğinde kişinin toplum içindeki yerini, inanç ve geleneklerini yansıtmaktadır. Ayrıca bu önemli günlerde yapılan yemekler, insanları bir araya getiren, onların ortak kültürel değerleri paylaşılmasını sağlayan ve psiko-sosyal açıdan da değerlendirilmesini sağlayan durumdur. Bu çalışmada, Kazak halkı arasında gerçekleştirdiğimiz saha çalışmaları verilerine dayanarak tören ve yemek bağlamında uygulanan inançsal pratiklerin, Kazak halkının yemek kültürü ile ilgili toplumsal bakış açısının yansımaları, sofraya kültürü anlayışı ve törensel günlerde uyguladıkları pratikler, yemek kültürünün misafir ağırlama geleneğine yansımaları değerlendirilmiştir.

### Anahtar Kelimeler

Kültür, Kazak toplumu, yemek, kutlamalar, ritüeller.

### ABSTRACT

Food culture is quite developed in Turkish communities. Turkish communities have not only considered the food as a nutritional state, but also as a reflection of social status. In the Book of Dede Korkut, one of the best reflections of Turkish culture, introduction of black sheep stew to the one who doesn't have a child is an example of the relation between meal and status. Birth, marriage and after-death ceremonies have been held in Turkic communities. Some meals that are unique to some ceremonial days are cooked in the Kazakh society. For example, five-finger dinner is made specially for the incoming guest, and the five-finger dinner is served by a ritual, divided according to the status of the persons in the table, by their descendants and ages. A girl's plate and a boy's plate are prepared for marrying couples and some religious practices are applied in this meal ritual. A dinner ceremony is held to share the joys of family members who learn that the bride is pregnant. A sheep is butchered for the honor of newly birth-given woman by her family or spouse. The mother and the child are fed with the mutton and some religious practices are practiced at this dinner ceremony. In this study, it is evaluated by whom and how it is performed and how it is beneficial for mother and child. In the study, the food culture of the Kazakh people in the context of the hospitality culture, guests who come to the ceremony or home, guests at the table where they will be served, and who will serve them in the context of the ritual of the food ceremony are examined. These dishes reflect the place, beliefs and traditions of people in society when evaluated in culture. In addition, the meals prepared on these important days are the venues that

\* Geliş tarihi: 16 Ekim 2018 - Kabul tarihi: 20 Kasım 2020

Çetin, Halil. "Kazak Türklerinin Törensel Günlerdeki Yemekleri ve Bu Bağlamda Gerçekleştirilen Ritüeller" *Millî Folklor* 131 (Güz 2021): 219-229

\*\* Hoca Ahmet Yesevi Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi, Hazırlık Fakültesi, Türkistan / Kazakistan, halilcetin015@hotmail.com, ORCID ID: 0000-0001-8660-0290.

bring people together, enable them to share common cultural values and enable them to be evaluated psychosocially. In this study, based on the field studies conducted among the Kazakh people, the religious practices applied in the context of ceremonies and meals, the social perspective of the Kazakh people about the food culture, the practices of the culture and the practices they applied in the ceremonial days, and the reflection of the food culture on the hospitality tradition have been evaluated.

#### Key Words

Culture, Kazakh society, food, celebrations, rituals.

### Giriş

Her toplumun kendisine has bir yemek kültürü vardır. Türk milletleri tarih sahnesine çıktıkları andan itibaren yemek konusuna önem vermişlerdir. Bundan dolayı her topluluk kendi kültürel yaşamları içerisinde yemek kültürünü, yaşam koşullarına göre birtakım alışkanlıklarla şekillendirmiştir. Bu şekillendirmeler sonucunda, büyük bir coğrafyada yaşamış ve yaşamakta olan Türk toplulukları, yemek kültürlerini çeşitlendirmiş ve zenginleştirmiştir. Aynı zamanda toplumların sahip oldukları kültürel değerler, onların yeme-içme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Toplumların mutfak ve yiyecek kültürünün belirlenmesinde sosyo-ekonomik durumları ve bunun sonucunda oluşan gündelik hayat uygulamalarının önemli bir yeri vardır. Bu açıdan, “topluluğun tarımsal üretim mi yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri” (Beşirli 2010: 160) o toplumun yemek kültürü ve beslenme şekline bakarak belirlenebilir. Kazak toplumu da uzun yıllar konar-göçer bir yaşam tarzı sürmüştür. Bunun sonucunda da hem yemek kültüründe hem de yemekli kutlamalardaki ritüellerde, bu yaşam biçiminin izleri görülmektedir. Kazaklarda, konar-göçer toplum yapısının getirmiş olduğu et ve süt ürünleri ile beslenme kültürü, Kazak toplumunun yemek alışkanlıklarında önemli rol oynamıştır.

Kazak halkının beslenme kültürüne bakıldığında, “beş-parmak, kavurma, kazıkarta, mantı gibi etli yemekler; tereyağı, kaymak, yoğurt, kurt<sup>1</sup>, ak irimşik, köje, şalap<sup>2</sup>, irkit gibi sütlü yiyecek ve içecekler; külşe<sup>3</sup>, ekmek, bavırsak, şelpek<sup>5</sup> gibi unlu yemekler görülür” (Ergalieva vd. 2000: 44). Kazak yemek kültüründe *bavırsak* ve *şelpeksiz* bir sofraya eksik sayılabilir. Bu yiyecekler Kazak sofrasının olmazsa olmaz bir unsurudur.

Kazak halkının yaşam koşulları içeceklerini de etkilemiştir. Bunlara bakıldığında, *şubat*, *ayran*, *kımız*, *kımrın*, *katık*, *şalap*, *çay*, *köje* sayılabilir. Aynı zamanda da çay veya sütlü çay, etli ve yağlı yiyeceklerden sonra Kazak sofrasında mutlaka içilir. Çünkü çayın sindirimi kolaylaştırdığı düşünülmektedir. Bunun yanında yemek sonrası çay sohbet içeceği olarak da bilinmektedir. Gelen misafirlere genellikle ilk olarak sütlü çay ikram edilir. Çay ikramında, bardak tam dolu verilmez, çünkü gelen misafire ev sahibi, hizmet edeceğini çay kâsesini yarım doldurarak bildirir.

Türk topluluklarında misafir ağırlama geleneği, kültürel yaşam içerisinde ve Türk toplulukları arasında oldukça önemli bir özellik olarak görülmektedir. Türk halklarının göç, sürgün ve savaş gibi olaylar sonrasında kültürel yaşamlarında bazı değişiklikler olmuştur. Bu değişiklikler sonucunda hem yemek kültüründe hem de konuk ağırlama kültüründe bazı değişiklikler yaşanmıştır. Uzun yıllar konar-göçer bir yaşam tarzı sürmüş olan Kazak halkı, konukseverlik ve misafir ağırlama geleneğine büyük önem vermiştir. Örneğin,

1. “Qonak kelse esikke jügirip şıq keşikpe, qarsı almasa qonaktı, kesir kesir bolar nesipke.
2. Qonaq qonsa küt, qonaq qonuw qut

3. Qonaq berseñ etiñdi jeydi, bermeseñ, betiñdi jeydi.
1. Konuk gelirse eşiğe koşarak çık, gecikme; karşılamazsa konuğu, tesiri olur nasibe.
2. Konuk gelirse ağırla, konuk gelmesi mutluluktur.
3. Konuk, verirsen etini yer, vermezsен yüzünü yer.” (Zeyneş ve Gümüş 1995: 281-282).

Kazak konuk ağırlama kültüründe, konuğun kim tarafından ve nasıl karşılanması gerektiği, statüsüne göre nereye oturması gerektiği, gelen konuğa göre hangi hayvanın kesileceği ve kesilen bu hayvanların nasıl ve hangi yöntemlerle sunulacağı, her Kazak tarafından bilinen bir konuk ağırlama kültürüdür.

Kazak sofrası, “Kazak halkının göçebe hayatına, hayvan yetiştirmesine, savaş zamanı ve halkın kültürel âdetlerine göre şekillenmiştir. Türk kültüründe, ev lezzeti ile meydan lezzeti olmak üzere yemek kültürü ikiye ayrılmaktadır” (KK6). Buna göre bozkırda yaşamını sürdüren ve yaşam biçimi ile yemek kültürünü de buna göre şekillendiren topluluklar, et ve süt ürünlerini daha sık kullanmışlardır. Bu yüzden bozkır yaşam koşullarında şekillenen yemek kültürüne, *meydan lezzeti* denilmiştir. Yerleşik yaşam şeklini sürdürenler ise daha çok tahıl ürünlerinden oluşan bir yemek kültürünü oluşturmuşlardır.

Kazak yemek kültüründe *dastarhan* çok önemli bir yere sahiptir. Dastarhan Kazak kültüründe sofa demektir. Bu sofa kültürü içerisinde aile sofrası da önemlidir. Aile sofrası, “birlikte oturan aile üyelerini birleştirerek iyi âdet ve geleneklerin büyükler tarafından anlatılarak sofradaki genç kişilere kültürel aktarımını sağlar. Anlatılanların öğrenilerek gelenek hâlinde sürdürmesini sağlaması ve çocuklara iyi terbiye vermesi (Kurast ve Kamarova 1994: 305) açısından gerçekleştirilen bazı ritüeller, yemek kültürünün oluşmasını sağlayan işlevler arasındadır. Bu sofa âdetinde, Kazaklar genellikle et yemekleri yerler. Bunlar; sujuk, kaz-karta, kazı gibi yiyeceklerdir. Dastarhan başındaki kişilerin statülerine, yaşına, soy durumuna ve aile içindeki durumlarına göre dastarhanda verilen yemeğin sunumu değişmektedir. Dastarhan, “Erlер Aksakallar, yetişkin er adamlar (yirmi yaşını geçmiş), yetişkinlik çağındaki kişiler (15-20 yaşındakiler). Kadınlar grubu; yaşlı kadınlar, orta yaştaki kadınlar ile eşi olan kadınlar ve genç kızlar” (Kalibekova 2011: 331) gibi kişilerden oluşmaktadır.

Orta Asya Türk halklarında şölenlerde, savaş ve kutlamalarda, “Boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkmaması için, hangi Türk bölüğünün, hangi parçayı yiyeceği, önceden kesin bir töre olarak ilân edilmişti. Bu düşünce, Türklerde ‘ülüş veya pay’ sisteminin bir görüntüsü idi. Bir oyundaki et payı, çok daha geniş bir manada, bir devlet ve hukuk anlayışının, başka bir şekilde anlatılışı idi” (Beşirli 2010: 163). Bu anlayış sözlü kültür ve töre geleneğinin en canlı görüldüğü halklardan birisi olan Kazaklarda da dastarhan kültüründe yaşamaktadır. Kazak halkında eve gelen misafirlerin oturma şekilleri ve yemek sunumları bir nevi sözlü ve göçebe kültürün etkisiyle oluşmuş bir merasim ve protokol olayıdır. Kimin nereye oturacağı ve hangi yemeği nasıl yiyeceği, dastarhan kültüründe yaşatılmaktadır. Kazak sofa kültürü, eğlencelerde, kutlamalarda, misafir ağırlama ritüelinde kendine has özelliklere sahiptir. Örneğin, *kuda* (dünür) geldiğinde, onun şerefine bir koyun kesilir ve ilikleri konuklara ikram edilir. Günümüz Kırgız ve Kazak topluluklarında koyunun on iki parçaya bölünmesi, bu bölünmeden elde edilen ‘cılık’ olarak isimlendirilen koyun parçalarının toplumsal statülere göre yemekte bulunanlara dağıtılması esasındaki paylaşım sistemi” (Beşirli 2010: 163) göçebe kültürünün izi olarak Türk dünyası topluluklarının yemek kültürü içerisinde hâlen

sürmektedir. “Koyunun on iki ilik yeri vardır. Bu da ona göre parçalara ayrılır ve her parça gelen misafire göre dağıtılır. Misafir olarak gelen düdüre, damada ve geline ne verileceği, дастархан kültüründe bilinmekte ve öğretilmektedir” (KK5). Kazak halkının yaşamında, sofrta kültürünün toplumsal değer yargılarının bir yansıması olduğu, bu pay dağıtımından görülmektedir.

Kazak yemek kültüründe, “sofradaki statüsü en büyük kimseye kesilen hayvanın başı ve uyluğu büyük bir tabak içinde ikram edilir. Kazakistan’da hayvanın alınına bıçakla derinden kesilmiş haç işareti benzer bir çizgi yapılmaktadır. Bu figür insanın bir gün başka biri ile karşılaşacağı veya misafirin yolunun ev sahibi ile kesiştiği anlamına gelir. Bu sembolün üstüne bir parça küçük et konulur. Yemekte dua eden kıymetli misafir bu eti yer” (KK5). Bu ritüel gerçekleşikten sonra değerli konuk veya aksakal ve sofradaki diğer kişiler, yemekleri yemeye başlarlar.

Kazak sofrta kültüründe kesilen koyunun usulüne uygun olarak sunulması gerekmektedir. Aksi takdirde ev sahibi usulünce yemek taksimi ve sunumu yapmadığı için gelen misafirler tarafından ayıplanır. Çünkü uzun yıllar bozkır kültürü yaşamış olan Kazaklarda bu kendisine has bir ritüel şekli almıştır. Bu durum aynı zamanda kişinin toplumsal yaşamda saygınlığı için de önemlidir.

Dastarhanın baş yiyeceklerinden birisi de *nandır*. Kazak halkının hamurdan yaptığı bavrısak дастарханın her yerine yayılır ve tabak ile servis edilmez. Bu âdet de bozkır kültürünün sosyal hayata yansımasıdır. Çünkü bozkır kültürel yaşamında tabak ve çanak gibi sofrta araçları az kullanılmıştır. Gelen misafirlerin oturduğu her yerden rahatça ulaşmaları için nan sofranın her tarafına serpiştirilir.

Günlük yaşam içerisinde gelen konuklar, düdürlar gibi kişilere дастархан kültürünün sunumunun yapıldığı bir diğer yemek ise *kaz-kartadır*.<sup>6</sup> Et yemekleri arasında, “*Kaz-karta*’ Kazak halkının en sevdiği ve değer verdiği et yemeklerinin başında gelmektedir. Sofraların en değerli yemekleri arasında yer almaktadır. Günümüzde de ‘*Kaz-karta*’ kıymetli olduğundan Kazak sofrasında misafir ağırlamada önemli bir yiyecek olarak değerlendirilmektedir. Kazakların çok sevdiği bu yiyecek, değişik aroması ile farklı bir tat oluşturmamasından dolayı Kazak sofralarında özel günlerde masalarda muhakkak olmaktadır” (Batu 2016: 8). Dastarhandaki bu değerli yiyecek, aynı zamanda toy ve diğer törenlerde de sofralarda yer almaktadır.

Kazak halkında misafir ağırlamak ve onu doyurmak hayati önem taşımaktadır. Eve gelen konağı güler yüzle ve iyi şekilde karşılamak gerekir. Gelen misafire saygı ve hürmet göstermek, Kazak halkının başlıca görevleri arasındadır. Bunun için onlara özel yemekler hazırlanmaktadır. Bu yemeklerden birisi *konakasıdır*. “Konakası düğün ya da törenlerden bir gün önce verilen yemeğin adıdır” (KK2). Gelen misafire göre hayvan kesilir ve ona kesilen hayvanın eti ve suyundan hazırlanan konakası yemeği verilir. “Kazak halkı semiz koyun, yıldı yemeklerini konaklara edeyi saklayıp ‘Konak gelir’ diyerek yiyeceklerini hazırlamıştır. ‘Allah’ım bi (Bilge) kılmasan da, bi gelen ev kıl’ diye dilek dileyen Kazak halkı” (Kenceahmetulı 1994: 28) evine konuk geldiğinde saygı, hürmet ve yiyecek sunma konusunda kusur etmez. “Konakası düğünlerden bir gün önce yapılır, tüm akrabalar çağrılır ve yemek verilir. Düğünde kim ne yapacak ve kimin hangi görevi olacak, bu yemek âdetinde konuşulur ve belirlenir. Bu düğünlerden bir ay veya iki ay önce de yapılabilir. Buna *maslıhat* da denilir. Yani düğün, ne zaman veya nasıl yapılırsa doğru olur gibi konular konuşulur” (Urazbekova 1985). Konakası verilmesi ritüeline bakıldığında, “Ailede gelin varsa gelin karşılar, mal soyulur. Konakasına gelen kişiler elli adamdan fazlaysa pilav verilir, eğer elli adamdan az ise hamur ve et (beşparmak) verilir. Konakası vefat eden kişinin 7, 40, 52, 100. gününü anmadan

bir gün önce yakınları ve akrabaları tarafından verilir” (KK1). Bu yemek esnasında Kur’an okunur ve dualar edilir.

Et yemekleri arasında en çok sevilen, bir protokol yemeği olan beşparmaktır. Kazak halkının yaşamında ve yemek kültüründe beşparmak, önemli bir yere sahiptir. Elle yenilmesinden dolayı adı beşparmak olarak bilinmektedir. Davetlerin ve önemli günlerin ana yemeği beşparmaktır. Her bir konağa onun hizmeti ile hürmetine bakılarak belirli bir ilik<sup>7</sup> sunulur. Beşparmak sunumundaki ritüele bakıldığında, “Baş tabak, çağırılan konakların en hürmetlisine, aksakallara verilir. Sıy tabak, bu da hürmetli konaklara verilir. Küvey tabak, damada, kelin tabak ise geline verilir. Jas tabak da gençlere verilir” (Kalibekova 2011: 338).

Beşparmak tek bir tepsi ile ilk olarak sofrada oturan en yaşlı veya değerli konağın önüne usule uygun bir şekilde getirilerek koyulur. Sunulan bu yemekteki koyunun başının değerli konuga doğru dönük olması gereklidir. Bununla ilgi Kazaklarda şu atasözü söylenir: “Qonağıña qur sözdi qoyıp as tart, awqatıñ bolsa, qoy soyıp bas tart. Konağıña boş sözü bırakıp aş getir, imkânın olursa koyun kesip baş getir” (Zeyneş ve Gümüş 1995: 281). Getirilen bu yemek tabağını başmisafir veya değerli konuk, belirli usullere göre bölerek sofradakilere dağıtır. Örneğin, “çocuklara kesilen koyunun dili verilir, ileride sözü güçlü şeşen olsun diye” (Kalibekova 2011: 338) sofradaki aksakal tarafından kesilerek verilir. Koyunun kulağı evin küçük çocuğuna verilir. Bu törensel âdetin uygulanmasında bazı önemli durumlar vardır: “Küçükbaş hayvanın kulağını çocuklara verirler. Bunun anlamı ise, her şeyden haberi olsun, kulağı delik olsun diye bilinmektedir. Ayrıca, koyunun iki kulağı aynı çocuğa verilmez, kulakların her biri ayrı ayrı çocuklara verilir. Bir de büyükbaş hayvanın kulağı çocuklara verilmez” (KK5). Gözü evin sahibine verilir, çünkü bu ritüel benim gözüm gibi gör anlamını içermektedir. Bu yemek ritüelinde “hayvanın gözü verilirken onu veren kişi gözü bölmeden verir ve gözü alan kişi de onu iki eliyle almaldır” (KK8) şeklinde bir âdet vardır. Hayvanın boynu ise, sofrada oturan en zengin kişi kimse ona verilir.

Koyunun başı yaşlı kişi veya hürmetli konak tarafından ilk olarak yanaklarından kesilmeye başlar ve sofradaki kişilere dağıtılır. Bu ritüelin de kendine has bir anlamı vardır. Koyun başının yanaklarından kesilerek dağıtılmasındaki durum, sofrada bulunan kişilerin bu dağıtılan etten pay alması, onların sayılarak değer verildiğine dair bir anlam içermektedir. Yani sofranın büyüğü kime et kesip verirse, o kişi bana değer verip et uzattı diye sevinir, aksi durumda ise et kesilerek verilmeyen kişi aksakal bana değer vermedi, beni sofrasında ve toplumda iyi görmedi diye düşünür.

Eve gelen konaklara göre Kazak kültüründe et pişirilir. Örneğin, eve dünür veya damat ile gelin geldiğinde koyun kesilir. Bu kesilen et parçaları içerisinde en önemlileri dös kemiği ve “aşık yelik” adı ile bilinen parçalardır. Kazak yemek kültüründe gelen misafire göre yemek hazırlama usulleri değişmektedir. Bu da Kazak toplumunun yemek kültürü ve sofrada uygulanan ritüeller bakımından zenginleşmesini sağlamıştır.

Beşparmak yemeği düğün ve cenaze törenlerinde de verilmektedir. Ölen kişinin yedisinde, kırkında ve elli ikisinde verilen yemekler arasında gelen kişilerin sayısına göre beşparmak verilmektedir. Eğer ki gelen kişi sayısı çok ise, beşparmak yerine pilav verilir. “Örneğin, bir kişi öldükten sonra yedi günlük, yani Kazakçada *berşembelik* olur. Çarşamba günü uzaktan gelen kişilere beşparmak verilir. Bir de elli iki olduğunda verilir ve o gün ölünün etinden kemiklerinin ayrıldığına inanılır. Bu yüzden Kur’an okurlar ve elli iki günden sonraki gün de yemek yapılır ve burada da beşparmak verilir. Yüz günlük derler ve doksan dokuzuncu gününde gelen konaklara yemek verilir.

Bu yemekte gelen misafirin sayısına göre değişiklikler olur. Kazaklarda, bu günlerde ne kadar çok insan gelirse, ölüye o kadar sevap yazılacağına inanılır” (Urazbekova 1985). Gelen konukların dua etmesinin sevap olduğu düşünülürken, aynı zamanda ölüye ve ailesine bu törene katılarak saygı duyulduğu ve değer verildiği de Kazak halkı arasında söylenmektedir.

Kazak toplumunun evlenme geleneği bağlamında gerçekleştirilen törensel ritüellerinden birisi, *ultabar* yemeği âdetidir. *Ultabar* yemeği, Kazak toplumunda gelin eve geldikten sonra hazırlanan bir yemektir. Bu yemeğin adına “gelin tabağı” da denilmektedir. Gelin tabağı ile ilgili birtakım inançlar ve ritüeller görülmektedir. Örneğin, “gelinin aile devamlılığını sağlaması için birinci çocuğunun erkek doğmasını isteme ve bir erkek çocuğa sahip olacağına dair inançtan kaynaklanmaktadır” (Demirci 2013: 342). Kazak toplumu içerisinde *ultabar* ile ilgili söylenenler şöyledir: “*Ultabar* koyunun karnından çıkan şeyden yapılır ve o kat kattır. Eğer bunu yersen çok çocuğun ve erkek çocuğun olacağına inanılır” (KK6). Bu inançsal ritüel gerçekleştirilse bile erkek çocuk sahibi olamayanlar bulunmaktadır. Ancak bu durum bilinmesine rağmen hâlâ ritüel gerçekleştirilmektedir.

Kazak halkı çok çocuğu sevdiği için gelinlerinin de çok çocuk doğurmasını istemektedir. Bu istek etrafında da bazı inanç ve ritüeller ortaya çıkmıştır. Bunlardan birisi de *ultabar* yemeğinde görülmektedir. *Ultabar*, koyunun karnından çıkan bir organdır. “Bu hayvanın karnının parçası, kat kat olur ve karnın son bezli parçasıdır. Bunu yeni gelinlere erkek çocuğu olması amacıyla yedirirler” (KK3). Bu organın (midenin) kat kat olması sebebiyle bunu yiyecek gelinin de çok çocuk doğuracağı inancı, Kazak halkının kültürel yaşamında görülen inançsal bir pratiktir. Kazak evlenme geleneğinde ritüel ve yemek ilişkisi bağlamında gerçekleştirilen bir başka âdet ise, damada göğüs veya yürek yedirilmesi durumudur. Gelin ve damadın yemek tabaklarını hazırlayanlar da ritüel içerisinde belirli kişilerdir. “Gelinin tabağını damadın annesi hazırlarken, damadın yemek tabağını ise gelinin annesi hazırlamaktadır. Damada bu yemeği yedirmedeki amaç ise onun evlendiği kıza bağlı olmasıdır” (KK8). Bu yemek ritüeline sosyolojik açıdan baktığımızda, yemek kültürünün toplumsal düzen ve aile olma bilinci konusundaki rolünün önemini görmekteyiz. Bu durum *dastarhan* âdetinde de görülmektedir. Aile bireylerini, akraba ve diğer insanları bir araya getiren ve toplumsal paylaşım değerinin oluşmasını sağlayan rolünün olduğu da görülmektedir. Bu ortak paylaşım alanları azaldıkça bazı gelenekler yavaş yavaş unutulmaya veya yok olmaya başlamaktadır. Kazak yemek kültürü ritüelleri içerisinde yer alan bu *ultabar* yemek âdeti halk arasında artık pek uygulanmamaktadır.

Kursak şaşu, Kazakların gelinlerinin hamile olduğunu öğrendikleri zaman sevinçlerini, akraba ve yakınları ile paylaşmak için yaptıkları yemekli bir kutlama törenidir. Ailede yeni gelinin hamileliğinin duyurulması olayı da bir ritüel olarak gerçekleşir. “Yeni gelinin hamile olduğunu öğrenen eltisi kaynanasından *süyinçi* (müjdecî) olayı için bir şeyler ister. *Süyinçi* yani mutlu haberi ilk duyan veya öğrenen ve bu olayı başkalarına bildiren kişidir. Bu haberinden dolayı kayınvalidesi o kişiye istediğini verir” (KK7). Bu haberin duyulmasından sonra, “Yeni gelinin kardeşleri, akrabaları ve komşuları çağrılıp sağlığına, eline-koluna, yüreğine ve kolay doğum yapmasına dair dileklerini söyleyip *şaşu* (saçı) saçarlar. Daha sonra *dastarhan* çeşitli yiyecek ve içeceklerle doldurularak eğlenceler gerçekleştirilir” (Kenjeahmetulı 1994: 32). Gerçekleştirilen bu yemekli eğlence ve kutlama ritüeline sadece kadımlar davet edilir. Kursak şaşu törenine gelen kişilerden yaşlı ve tecrübeli kadımlar, hamile kadına ne tür zorluklar çekebileceğini ve bebek bekleyen kadının böyle zorluklar karşısında neler yapması gerektiğini söylerler

ve bebeğini sağ salım doğurması için iyi dileklerde bulunurlar. “Bu törene gelenlerin her birisi yiyecek bir şeyler getirir, aşermesi olan gelin misafirlerin getirdiği yiyeceklerden kendi istediğini yiyebilir. Gelin evi de gelenlere yemekler yapabilir. Örneğin, pilav, mantı, beşparmak vb. yemekler. Ayrıca söke adlı tatlı da yapabilir” (Baltabayeva 1978). Kursak şaşı âdetinin sadece hamile olan anneyi değil aynı zamanda içindeki çocuğu da etkilediğine inanılır. Örneğin, “Aşermesi giderilmemiş annenin çocuklarının güçsüz, cılız, sinirli ve özürlü doğması da ihtimaldir. Bebeğin ağzından su akmasının da bu sebepten olduğu halk arasında söylenir ve bilinir” (Kenjeahmetulı 1994: 32). Bu yüzden hamile kadının beslenmesine ve aşerme zamanındaki isteklerine dikkat edilir.

Kazak toplumunda çocuk doğumunun kutlaması, törensel kutlamalardan birisidir. Bu törensel kutlamada gerçekleştirilen yemek ritüeli ise, yeni lohusa kadına yedirilen *kalja* etidir. “Kalja, yeni doğum yapan kadına mal soyup verilen et ile çorbanın adıdır” (Nusipokasulı ve Japarulı 2011: 6). Bu kelimenin etimolojik kökeni incelendiğinde; “Kalja’ sözünün ‘Kaljırav’ sözünden geldiğini söylemek mümkündür. Kalja, doğum yapmış kadını ‘Kaljırap kalgan’ besleyip çabuk ayağa kalkması için verilen yemektir” (Kalıbekova 2011: 80). Yeni doğmuş olan çocuğun sevincinin kutlanması için aile bireyleri tarafından koyun veya büyükbaş hayvan kesilmesi ritüeldir. Bu kalja yemeği ritüeline akraba, eş ve dostlar davet edilir. Kalja yemeği ritüelinin gerçekleştirilme amaçlarından birisi, yeni doğum yapmış olan kadının hemen iyileşmesi ve ayağa kalmasıdır. Kazak kültürel yaşamına baktığımızda; “yeni anne olan gelinler 40 gün ev işleriyle uğraşmazlar ve 40 günden sonra kendi işlerini kendileri yapmaya başlarlar” (Baltabayeva 1978). Aynı zamanda bu kesilen koyunun boynunu loğusa kadın yerse çocuğun boynunun çabuk tutacağına inanılır. Örneğin, Kazak kültüründe “Lohusa döneminde doğum yapan kadın güç kaybettiği için ona kalja yedirilir. Kalja, eşi veya akrabaları tarafından kesilen koyunun omurga ve boyun etinin doğum yapan kadına yedirilmesidir. Bu yemek âdetinde hem lohusa kadın hem de çocuk için önemlidir. Bu yemek, annenin terleyip güzelleşmesini sağlarken çocuğun da boynunun çabuk tutup sertleşmesini sağlar” (KK6). “Yeni doğum yapan kadın için koyun keseriz ve onun etinden çorba yapar lousa kadına yediririz. Kalja yiyen lousa çabuk güç- kuvvet kazanır ve işlerine geri döner” (Jusipbekova 1975). “Gelin doğum yaptıktan sonra onun gücünü geri kazanması için kalja gibi besin değeri yüksek yemekler yemesi gerekir. Bundan dolayı kadının kocası tarafından bir koyun kesilir ve o koyunun eti bitene kadar yeni doğum yapmış kadına çorba yapılarak içirilir. İlk kesildiği gün koyunun boynundaki kemikleri kaynatarak çorba yaparlar ve o kemiği gelin yemeli ama o eti dişleri ile değil elleri ile çıkarmalı. Kalan bu omurganın kemiklerini evin kapısının üst tarafına arasından bir sopa veya dal geçirerek asarlar. Çünkü bebeğin boynu hemen tutsun diye bu âdeti uygularlar. Çocuğun boynu sertleştikten sonra kapının üstüne konulan koyun kemikleri çıkartılarak geri alınır” (KK4). Bu ritüelin uygulanma sebebi, iyi yemek yiyen kadının çocuğunun da iyi ve sağlıklı olacağı inancıdır. Bu açıdan bakıldığında kalja yemek ritüeli, inançsal bir âdet olarak gerçekleştirilmektedir.

Kazak toplumunda evlenmek, bir yuva kurmak çok önemlidir. Evlilik sonrası soyun devamının sağlanması ve gelecek nesilleri yetiştirme arzusu toplumun ortak düşüncelerindedir. Bu yüzden Kazak toplumunda evlilik ve evlilikle ilgili *Gümüş Toy*, *Altın Toy*, *Pırlanta Toy* ve *Toymak Toy* gibi özel günler coşkuyla kutlanmaktadır. Bu kutlamaların adları eşlerin evlilik süresine bağlı olarak değişmektedir. Günümüzde karı koca için yapılan bu törenler, Kazak halkının geleneksel kutlamalarından birisi hâline gelmiştir. Bu törenler mutlu bir hayat geçiren eşlerin gelecek nesillere örnek teşkil etmesi ba-

kımından çok önemlidir. Yirmi beşinci yıl *Gümüş Toy*, ellinci yıl *Altın Toy*, altmışıncı yıl *Pırlanta Toy* ve yetmişinci yıl da *Toymak Toy* olarak adlandırılır ve bu özel günler eğlenceler düzenlenerek kutlanır. “Bu günler için düzenlenen törenler, karı-kocanın çocukları, damatları, gelinleri ve torunları tarafından gerçekleştirilir. Bu kişiler kutlamanın nerede, ne zaman olacağını kendi aralarında anlaşarak belirlerler. Törende kutlama sahibinin akrabaları, komşuları, iş arkadaşları ve davetliler sırasıyla dileklerini söylerler. Törende şarkılar söylenir, dans edilir ve oyunlar oynanır. Bütün davetlilere düğün sahibi tarafından hediyeler hazırlanır. Düğün sahipleri bu törende geleneksel Kazak yemekleri ve içecekleri olan beşparmağı, bavırsağı, kızı, şubatı ikram ederler” (Baltabeyeva 1978). Yemekler eşliğinde kutlanan bu tören, kutlama sahibinin evlilik yaşamlarındaki mutluluklarını katılan misafirlerle paylaşma eğlencesidir. Kazak toplumunun kültürel geçmişinde böyle kutlamaların olmadığı görülmektedir. Bu kutlama ritüeline baktığımızda bunun Sovyet döneminin izleri olduğu görülmektedir. Bu kutlamaların Sovyet dönemi izleri olduğu, “Bizim zamanımızda bu tür kutlamalar yoktur. Sovyet dönemi sonrası bizim kültürümüze girdi” (KK6), “Kazak halkının kutlama toyları çoktur, ama bu evlilik yılları kutlaması sonradan bizim törensel kutlama geleneğimizde yer almıştır” (KK8) gibi kaynak kişi ifadeleriyle örneklendirilebilir.

Kazak halkının ölüm törenleri, akraba ve dostlarının yoğun olarak katılıp acılarını paylaştıkları bir gelenektir. Bu törenlerde yakınları tarafından *joktavlar* söylenerek “ölen kişinin iyiliği, halkına hizmeti, iyi davranış ve tutumları” (Kenjeahmetuli 1994: 56) dile getirilir. Bu törensel günlerde ölen kişinin uzaktaki akrabaları cenaze evine gelir. Uzaktan gelen misafirler için yemekler hazırlanır. Bu yemekler gelen kişinin sayısına göre değişmektedir. Gelen misafir sayısı çok ise genellikle pilav verilir. Gelen misafir sayısı az ise Kazak halkının ulusal yemeği olan beşparmak verilir. Bu yemekli tören, ölünün 7, 40, 52 ve 100. günlerinde de yapılır. Ayrıca ölen kişinin ailesi her perşembe günü bavırsak yapıp dağıtır.

Nevruz bayramı Türk halklarında baharın gelişi, yeni yılın başlangıcı gibi anlamlarla yüklüdür. Çok eskiden beri kutlanan nevruz bayramı, tabiatın uyanışı olarak Türk dünyasında coşku ile kutlanmaktadır. “Gün ile gece değişir, daha önce üstün olan gece, soğuk, karanlık, yani Kazakların ‘altı ay kış’ dedikleri çekilerek, yerini güneşe, aydınlığa, sıcaklık yani ‘altı ay yaza’ bırakır. Bu takvime göre, yılın başlaması, yılın ilk günü, ‘ulusun ulu günü-ulus günü’dür” (İbrayev 1996: 189). Coşku ve heyecanın birlikte yaşandığı bu bayramda çeşitli ritüeller gerçekleştirilir ve bu ritüellerde nevruza özel yemekler yapılır.

Kazaklar Nevruz bayramı günlerinde süslü giysiler giyip, birbirlerinin evlerine varıp, “Jas kayırlı bolsın/Bahar hayırlı olsun”, diyerek gelecek yıl için iyi dileklerini bildirirler. “Zengin Kazaklar mal (koyun, öküz) keser. ‘Nevruz köje’ veya ‘Nevruz’ adlı geleneksel yemekleri hazırlarlar” (Kalıbekova 2011: 380). Nevruz köje, “yıl köje”, “uvız köje” gibi adlarla da bilinmektedir. Bu törensel günde yapılan nevruz köje halk tarafından büyük kazanlarda yapılır ve bolca yenir. Nevruz köjenin içine et, darı, üzüm, un, tereyağı, süt, mısır gibi yedi türlü yiyecek konur. Kazak halkı arasında nevruz köje konulan bu yedi yiyecek haftanın yedi gününe eşit sayılmaktadır. Kazaklar bu yedi günü tek tek dağıtmak için bir kazanın içine yedi türlü yiyeceği koyarak haftanın günlerini tamamladıklarını düşünürler. Birçok aile birleşerek “nevrüz köje” için gerekli olan malzemeleri satın alırlar.

Bu Nevruz bayramında Kazak halkının hemen hemen her evinde dastarhan sofraları kurulur ve bu güne özel yemekler yapılır. Ulus günü yani Nevruz bayramında Kazak halkının dastarhanında, yedi türlü yiyecek, kışın kesilen hayvandan kalan sur<sup>8</sup>, kesilen



hayvanın başı, süt, ezilen kurt, buğday (darı, mısır), soğan veya havuç ile kazan dolusu köje (nevruz köje) yer alır. “Her evin darıhanına süt yemekleri, temel yemekler, yemişler, etten işlenmiş yemekler ve yedi türlü yemekler koyulmaktadır” (Kalıbekova 2011: 386). Yemekler esnasında aile veya akrabalar birbirlerine iyi dileklerde bulunur. Birlik ve bütünlüğün sembolü olan bu kutlama ritüelinde, komşulara yemek verilsin ve bu nevruz bayramı kutlu olsun diye her evde nevruz köje pişirilir. Bu köje yemeği ritüelinin toplum içinde oynadığı role bakıldığında, ailelerin birleşerek muhabbet etmelerine, ortak paylaşım gerçekleştirmelerine ve yeni yılın kutlaması için herkesin birbirine dilek ve temennilerde bulunmasına katkı sağladığı görülmektedir. “Kazakların eski inancına göre bu yemeğin, genç yiğitlerin vücut gücü ile muhabbet sözlerini uyandırma gücüne sahip olduğuna dair bir inanış vardır” (Kalıbekova 2011: 380). Bu ritüel, yemek ve inanış arasındaki bağlantıyı göstermektedir.

Nevruz bayramında bir taraftan yemekler yenirken bir taraftan da bu günü kutlamak için oyunlar oynanıp eğlenceler gerçekleştirilmektedir. “Nevruz gününde Kazak halkı bir araya gelip toplandıktan sonra, ortaya bir kızla bir delikanlıyı çıkarır (Âz Mırza ve Üt Bikeş), ‘kol tujak’ oyunu oynatırlardı. Daha büyük erkeklerle kadınları çıkarıp, ‘almak - salmak’ oynadığı teraziye oturturdu. Eğer kız veya kadın tarafı yenersen, halk bunu yeni yıl için iyiye, erkek tarafı yener ise kötüye yorumlardı” (İbrayev 1996: 190-191). Tabii bu oyunlar Kazak halkının mitolojik kökenli oyunlarından. Eski dönemlerde inandıkları Güneş ve Ay gibi kavramlar etrafında oluşmuş mitolojik Nevruz kutlama günlerinde oynanan bir oyundur. Bunun yanında Nevruz bayramı günü karşılaşılan iki kişi birbirine selam verirken ve dileklerini söylerken şu ifadeleri söylerler:

Jasın kuttı bolsın!	Yaşın kutlu olsun!
Ömir jasın uzak bolsın!	Ömür yaşın uzun olsun!
Uhs bakıttı bolsın!	Ulusun mutlu olsun!
Ulı kisiden bata alsa,	Ulu kişiden dua alsan,
Sonda oljalı bolarsın,-	O zaman kazançlı olursun,- (Kalıbekova 2011: 380).

Nevruz bayramı kutlamalarında yemekler yenip eğlenceler yapılırken bir yandan da bu nimetleri veren Allah’a dua edilir. Dastarhanda oturan aksakallı kişi veya aile büyüğü tarafından kesilen koyun veya büyükbaş hayvanın başından birer parça kesilip misafirlere dağıtıldıktan ve Nevruz köje içildikten sonra, tör ağası veya aksakallı kişi ellerini açıp dua eder. Eski Kazak kültüründe yapılan bir ritüele göre, “kesilen at veya öküzün baş parçasını yedikten sonra, değerli aksakallar Nevruz batasını (duasını) okurlar. Bu dua ise şöyledir:

Bakıttı as bersin,	Mutlu aş versin,
Ulıstıñ ulı küninde,	Ulusun ulu gününde,
Ulıñ oñğa konsın,	Oğlun sağa konsun,
Kızın kırğa konsın,	Kızın bozkıra konsun
Kırvar malın öriske tolsın,	... malın otlağa dolsun
Dävletini asırıp,	Devletini büyütüp,
Duşmanıñ basılsın,	Düşmanın bitsin,
Meniñ bergen bul batam-	Benim verdiğim bu dua-
Uls künine saktap jürgen-	Kıyamete kadar saklansın
Sur batam!-	Uzun duam!- (Kalıbekova 2011: 386).

Bu şekilde dualar okunarak kutlama alanlarında ise oradakilerde, evde ise ev sahibine duasını verip yemek yeme ritüeli gerçekleştirilir. Yapılan dualar sonrası halk Nevruz kutlamasının dinî boyutunu gerçekleştirmiş olur. Nevruz kutlaması ritüelinde yapılan âdet ve geleneklerde, halkın ortak duygularının bir yansıması görülmektedir.

*Kımızmurındık* (İlk Kımız) toyunda gerçekleştirilen ritüel, biyenin ilk kımızının içilmesi âdetidir. “Kulın bağlayıp, biye sağılıp onun sütü alındıktan ve iki üç gün kımız toplandıktan sonra aksakallar ile komşular, kımızmurındığa çağırılırlar. Yani ilk kımız adamlara geleneksel olarak sunulur” (Kenjeahmetulı 1994: 33). Bu ritüel kımızın bol olması için ve iyi dilekler söylenmesi için yapılır. Kımız, Kazak halkı için âdeta bir şifa kaynağıdır. Bu yüzden hem değerli hem de törensel günlerde önemli içecekler arasındadır. Kımız, hamile kadınlara da içirilmektedir, çünkü kımızın hem anneye hem de çocuğa şifa olduğu bilinilmektedir ve inanılmaktadır.

### Sonuç

Yemek insan yaşamında sadece açlık hissini gidermek için bir ihtiyaç değildir. Sosyal ve toplumsal açıdan birleştirici gücünün olması ve toplumların kültürlerinin anlaşılması bakımından da önemlidir. Kazak toplumunun törensel günlerdeki yemekleri, onların yaşam biçimlerini ve damak zevklerini yansıtmaktadır. Törensel günlerde gerçekleştirdikleri yemek ritüellerinde, Kazak halkının toplum içerisindeki kişilere ve evlerine gelen misafirlere karşı gösterdikleri saygı ve hürmetin izleri görülmektedir. Aile içindeki kişilerin дастарханда oturma düzeninden, ne zaman ve nasıl yiyeceğine kadar bütün ritüelsel olaylar bir düzen hâlinde gerçekleştirilir ve bu uygulamalar gelenek olarak uzun yıllar boyu korunarak günümüzde de yaşatılmaktadır. Ayrıca da дастархан kültüründe bir çocuğun yemek kültürü ve toplumsal kurallara uyma terbiyesi yemek aracılığıyla öğretilmektedir. Evlenen çiftlerin çocuk sahibi olduğunda ve çocuk doğduktan sonra kutlanan yemekli eğlencelerin, toplumun ortak sevinç duygusunun paylaşılması açısından da önemli bir rol oynadığı söylenebilir. Bunların yanında uzun yıllar göçebe yaşam koşullarını sürdürmüş olan Kazak halkı, yemek kültürleri ve tatlarını da buna göre şekillendirmişlerdir. Bu açıdan yemeklerde ağırlıklı olarak et ve hamur işi tüketilirken içecek olarak ise kımız ve sütlü çay tüketilmektedir. Bütün bu yemek ve içecekler özel günlere göre bir ritüel eşliğinde yapılır ve sunulur. Yapılan bu törensel günlerdeki yemek ritüelleri bir kültürel değer oluşturmuştur. Sonuç olarak yemek, bir toplumun kültürel kimliği, kolektif belleği, toplumsal statüsü, toplumsal ahlak kuralları, eğlence ve kutlamaları vb. durumlar hakkında bilgiler verir.

### NOTLAR

1. Kurt: Süzölmüş yoğurttan yapılan tuzlu ve kurutulmuş yiyecek.
2. Şalap: Ayranın su ile karıştırılması sonucu oluşan sulandırılmış ayran.
3. Külse: Ekmek yapıldıktan sonra kalan hamurdan yapılan küçük parçaların kızartılması ile yapılan ekmek çeşidi.
4. Bavırsak: Mayalı hamurdan yapılan, yağda kızartılarak pişirilen bir tür yiyecek.
5. Şelpek: Perşembe ve Cuma günleri ata-babalarının ve aile büyüklerinin ruhuna armağan olarak pişirilir. Bu şelpeğin sayısı yedi tanedir.
6. Kaz-karta: At etinden yapılan sucuk.
7. İlik: İncik kemiği. Kazak Türklerinde gelen konuklara verilen koyun etinin ve kemiğinin parçasıdır. Bu ilik kişinin statüsüne ve toplum içerisindeki saygınlığına göre değişir.
8. Sur: Uzun süre bekletilen ve özel günler için saklanan ettir.

**YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ:** Birinci Yazar %100.

**ETİK KOMİTE ONAYI:** Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur.

**FİNANSAL DESTEK:** Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

**ÇIKAR ÇATIŞMASI:** Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

### KAYNAK KİŞİLER

- KK1. Gulnar, Jusipbekova, (1975) Yaşı 43, Türkistan / Kazakistan, Ahmet Yesevi Üniversitesi Mezunu, Türkistan. Görüşme Tarihi: (13.05.2018).
- KK2. Canar, Süyencanova, (1977) Yaşı 41, Türkistan / Kazakistan, Ahmet Yesevi Üniversitesi Mezunu, Türkistan. Görüşme Tarihi: (18.05.2018).
- KK3. Dana, Baltabayeva, (1978) Yaşı 40, Türkistan / Kazakistan, Ahmet Yesevi Üniversitesi Mezunu, Türkistan. Görüşme Tarihi: (18.05.2018).

- KK4. Roza Urazbekova, (1985) Yaşı 33, Türkistan / Kazakistan, Ahmet Yesevi Üniversitesi Mezunu, Türkistan. Görüşme Tarihi: (21.05.2018).
- KK5. Jambıl Eraliyev, (1979) Yaşı, 39, Türkistan / Kazakistan, Ahmet Yesevi Üniversitesi Mezunu, Türkistan. Görüşme Tarihi: (25.05.2018).
- KK6. Zavreşh Mavlenova (1964). Yaşı, 54, Kentav / Kazakistan, Muhtar Avezov Üniversitesi Mezunu, Türkistan. Görüşme Tarihi: (03.06.2018).
- KK7. Kulaş, Uaiseva, (1963) Yaşı, 55, Kentav / Kazakistan, Kültür Enstitüsü Mezunu, Türkistan. Görüşme Tarihi: (07.06.2018).
- KK8. Ulsana Buharbeyeva (1949) Yaşı 69, Türkistan / Kazakistan, Okuması - yazması yok, Türkistan. Görüşme Tarihi: (10.06.2018).

#### KAYNAKÇA

- Batu, Ali. "Kazak-Türk Mutfak Kültüründe (Dastarhan) Gastronomi", *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi* (Ağustos 2016): 1-16.
- Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik", *Milli Folklor* 87 (Güz 2010): 159-169.
- Demirci, Hikmet. *Sosyokültürel Değişim Sürecinde Kazak Ailesi ve Çocuk Terbiyesi (Sözlü Tarih Araştırması)*. Yayınlanmamış doktora tezi, Kayseri: Erciyes Üniversitesi, 2013.
- Ergalieva, Jannat ve Nurhat, Şakuzadauli. *Kazak Kültürü*, Almatı: KATEV Yayınları, 2000.
- İbrayev, Şakir. "Kazak Folklorunda Nevruz", *Nevruz ve Renkler*, (Haz. Sadık TURAL ve Elmas KILIÇ), Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1996.
- Kalıbekova, Asma. *Kazak Halık Terbiyesininin Asıl Murası*, Almatı: Bavur Baspası. 2011.
- Kenjeahmetuli, Seyit. *Kazaktın Salt Dästurleri Men Ädet-Ğurıptarı*, Almatı: Ana Tili, 1994.
- Kurast. T. ve A. Kamarova. *Tamaktanı Älippesi*, Almatı: Kaynar, 1994.
- Nusipokasulı, Ayıp ve Äkimbay Japarulı. *Ağaş Besikten Jer Besikke Deyin*, Almatı: Öner Baspası, 2011.
- Zeyneş, İsmail ve Muhittin, Gümüş. *Kazak Atasözleri*, Ankara: Engin Yayınevi, 1995.