

**KAZAK KÜLTÜRÜNDE KALJA VE ÖNEMİ\*****Kalja and Its Importance in the Kazakh Culture**

Doç. Dr. Anar MUSTAFAYEVA\*\*

Zhanar ABDIKADYROVA\*\*\*

Dr. Öğr. Üyesi Kunduzay AUBAKIROVA\*\*\*\*

**ÖZ**

İnsan, doğumundan ölümüne kadar bir dizi önemli gelenek ve görenekleri yerine getirir. Yaşamdaki doğum, ölüm, evlenme vb. önemli evreleri kutlamak, onlara şenliklerle eşlik etmek her kültürde olduğu gibi Kazak kültürünün de bir parçasıdır. Bunlarla ilgili Kazak toplumunda gerçekleştirilen birçok gelenek vardır. Örneğin, çocuklarla ilgili şildehane “doğan bebek için yapılan eğlence”, besik toy “beşik töreni”, kırkınan şıgaruw “kırkı çıkmak”, tusawkeser “yeni yürümeye başlayan çocuğun düzgün yürümesi için ayaklarına bağlanan ipin saygı-değer biri tarafından kesilme geleneği”; evlenme ile ilgili sırğa saluw “küpe takmak”, kelin tüsiruw “gelin getirmek”, betaşar “duvak açma”, kelin şay “duvak açma töreninden sonra gelinin misafirlere ikram ettiği çay” vb. bu gelenekler arasında sayılabilir. Bu makalede ise yeni doğum yapmış kadın ve çocuğuyla ilgili olan kalja veya kalja beruw “kalja vermek” geleneği üzerinde durulmuştur. Kazak geleneğinde kalja, yeni doğum yapmış kadın için özel olarak kesilen koyun etinden hazırlanmış bir tür yemektir. Kalja geleneği; toplumsal, manevi, tıbbi ve kültürel açıdan pek çok öne sahiptir. Bu gelenek, dinle ilişkili olmadığı için, dini olayların yasaklandığı Sovyet döneminde bile işlevini kaybetmemiştir. İslâm öncesi dönemde Araplar arasında yaygın olan ve daha sonra İslâmiyet’te de meşrulaştırılan akika<sup>1</sup> kurbanı kesme adeti kaljadan farklıdır. Kalja geleneği doğum ile fiziksel ve ruhsal olarak yıpranan kadına yönelik ilginin bir göstergesidir. Kadının ve dolayısıyla çocuğun sağlığının iyileştirilmesine katkı sağlar. Kalja, Kazak halkının diğer gelenekleri gibi, nesilden nesle miras olarak aktarılan kültürün ayrılmaz bir parçasıdır. Türkler arasında Orta Çağ’da örneklerine rastlanan bu gelenek, bazı Türk halklarında günümüze kadar devam etmiştir. Çalışmamızın konusu olan kalja geleneği, çeşitli biçimlerde bazı Türk dillerinde bir tür yiyecek olarak karşımıza çıkmaktadır. Kazak, Kırgız ve Nogay dillerinde kalja, doğum yapan kadın için hazırlanan özel bir yemek anlamında kullanılmaktadır. Özbeklerdeki atala ile Başkurtlardaki botka da doğumdan sonra kadının gücünü ve enerjisini yenileyen, doğum yapan kadın için vazgeçilmez bir yemektir. Doğum yapan kadın için özel bir yemeğin hazırlandığı diğer Türk halklarından farklı olarak Kazak kültüründe (Kırgız kültüründe de) tanımlama çok dikkat çekicidir. Gündelik hayatta kaljaya benzer şekilde koyun vb. bir hayvanın etinden hazırlanan yemek kalja olarak adlandırılmaz. Yeni doğum yapan kadın için hazırlanacak kalja için öncesinde niyet edilip dua okunarak koyun kesilir ve kalja yemeği hazırlanır. Kalja için kesilen koyunu başka herhangi bir amaç veya etkinlik için kullanmamak esastır. Bu geleneğin ortaya çıkmasıyla birlikte, kalja koyu ‘kalja koyunu’ (kalja için kesilmiş koyun/kuzu), kalja sorsası ‘kalja çorbası’ (etin suyundan yapılan çorba) kalja teri ‘kalja teri’ (kalja yedikten sonra çıkan ter), kaljalaw ‘kaljanın hazırlanması’, kalja beruw ‘kalja vermek’ (kalja için hazırlanan yemeği ikram etmek) ve kalja jegizuw ‘kalja yedirmek’ gibi sözler Kazak dilinde ortaya çıkmıştır. Kazak toplumunda kalja, ailenin maddi durumu ne olursa olsun mutlaka yerine getirilmesi gereken bir gelenek olarak düşünülmüştür. Hatta yeni doğum yapan kadın için kalja koyunu almaya gücü yetmeyen bir aileye maddi destek olmak sevap sayılmıştır. Günümüzde kalja, doğum yapan kadının annesi tarafından getirilmektedir ve daha sonra sırasıyla gerçekleştirilen törenler ise, özellikle kalja teri töreninin yapılması kadının kayınvalidesinin sorumluluğundadır.

**Anahtar Kelimeler**

Kalja, kadın, gelenek, doğum, Kazak kültürü.

**ABSTRACT**

Important events occur in a life from the moment of birth until death. Celebration of these events such as birth, marriage, death and the festivities accompanying them are a significant part of the Kazakh people’s culture. There are some customs related to the child, including şildehane ‘a celebration of childbirth’, besikke

\* Geliş tarihi: 2 Mart 2022 - Kabul tarihi: 13 Ocak 2023

Mustafayeva, Anar; Abdikadyrova, Zhanar; Aubakirova, Kunduzay “Kazak Kültüründe Kalja ve Önemi” *Milli Folklor* 139 (Güz 2023): 132-140

\*\* El-Farabi Kazak Milli Üniversitesi, Şarkiyat Fakültesi, Almatı/Kazakistan, mustafayeva.anar@gmail.com, ORCID ID: 0000-0001-6878-4946.

\*\*\* Doktora Öğrencisi, El-Farabi Kazak Milli Üniversitesi, Şarkiyat Fakültesi, Almatı/Kazakistan, nuralyiun@mail.ru, ORCID ID: 0000-0003-0715-2720.

\*\*\*\* Kızılorda Korkut Ata Devlet Üniversitesi, Yabancı diller bölümü, Kızılorda/Kazakistan, a\_kunduz87k@mail.ru, ORCID ID: 0000-0002-9555-3753.

salu or besik toi ‘an event of putting the newborn into the cradle’, qyrkynan shygaru ‘a ritual on the fortieth day’, tusau kesu or tusaukeser ‘cutting the fetters when the baby takes the first steps’, as well as related to marriage, particularly the daughter-in-law: syrga salu ‘the fiancé’s mother wears earrings to the future daughter-in-law’, kelin tusiru ‘meeting the bride in the groom’s house’, betashar ‘the ritual of opening bride’s face’, kelin shai ‘tea from the hands of a daughter-in-law’. In this article we are going to consider the custom, focusing on a woman who recently gave birth or a new mother and her child, called kalja or kalja beru ‘giving kalja’. In the Kazakh tradition kalja is a kind of dish prepared specially for a new mother usually from roast lamb. Kalja as a tradition has social, spiritual, medical and cultural importance. Since this tradition is not related to a religion, it has not lost its functioning even in the Soviet period when religious events were banned. The custom of sacrificing aqiqah, which was common among Arabs in the pre-Islamic period and later legitimized in Islam, is different from kalja. The former is an event where the meat is cooked and shared, while the latter is more as an indication of the concern about the new mother who is physically and mentally worn out from childbirth. Kalja helps to improve the health of a woman and her child. Kalja, as well as other traditions of the Kazakh people, is an integral part of the culture transmitted from generation to generation and requiring its complete safeguarding. This tradition, was known among the Turks in the Middle Ages, has continued to this day among some Turkic peoples. Kalja as an object of this study in its various forms is used in some Turkic languages as a kind of food. In Kazakh, Kyrgyz and Nogai, qalja is used in the meaning of special food for the new mother. The Uzbek atala and Bashkir botka also became an integral part of the new mother, renewing her strength and energy after childbirth. Unlike other Turkic peoples, where a special dish is being prepared for the woman after giving birth, the nominativeness is more important in the Kazakh (also in the Kyrgyz) culture. The dish from broth and lamb prepared on a daily basis or on other equally important events cannot be called kalja, since before starting preparation it is necessary to name, dedicate and not to use for other purposes and events. With the advent of this tradition in the Kazakh language, there appeared such concepts as kalja koiy (lamb for kalja), kalja sorpasy (broth for kalja), kalja teri (kalja sweat), kaljalau (preparation for kalja), kalja beru (to give kalja) and kalja jegizu (to eat kalja). In the Kazakh society, this tradition has become obligatory, regardless of the material status of the family, it was even considered a good deed to give qalja to the family in need. Today, kalja is brought by the mother of the woman who gave birth, and the ceremonies that are performed later on, especially the kalja teri, the responsibility of her mother-in-law.

#### **Keywords**

Kalja, woman, tradition, birth, Kazakh culture.

#### **Giriş**

Bir Kazak için, belki iki boyu birleştirecek belki de bir boyun halefi olacak bir çocuğun doğmasından daha büyük bir sevinç yoktur. Bu nedenle, Kazak halkında özellikle çocuğun doğumu ve büyüme evreleri ile ilgili şildehana ‘bebek dünyaya geldikten sonra yapılan eğlence’, beşik toy ‘beşik töreni’, kırkınan şıgaruw ‘kırk çıkarma ritüeli’, tusaw keser ‘köstek kesme veya ilk adım ritüeli’ vb. pek çok gelenek vardır. Ayrıca gelecekte çocuk dünyaya getirecek olan kadın için de evlenme sürecinde, sırğa saluw ‘küpe takmak’, kelin tüsirüw ‘gelin getirmek’, betaşar ‘duvak açma’, kelin şay ‘gelin çayı’ vb. birtakım gelenekler yerine getirilir. Bunların yanı sıra yeni doğum yapan anne için de kalja geleneği vardır.

Kazak halkı “Annenin sağlığı milletin sağlığıdır” der ve çocuğuna iyi bakabilmesi için annenin sağlığına özen gösterilir. Sağlıklı bir annenin sağlıklı bir bebek doğurma şansı daha yüksektir. Bu nedenle, anne sağlığını korumayı ve iyileştirmeyi amaçlayan bir dizi gelenek ve görenek vardır. Kazak kültüründe akrabalar annenin / gelinin hamile olduğunu öğrendiklerinde anne ve çocuğun sağlığı ön plana çıkar, hamile kadına aşerdiği şeyler hemen verilir ve kalja için koyun beslenip kesime hazırlanır. Kayınvalide genç gelinine kırk gün boyunca bakar. Özellikle ilk çocuğunu doğuran annelere özel ilgi gösterilir. Bebeğin sağlıklı büyümesi, genç annenin kırk gün boyunca bakımıyla doğrudan ilişkilidir. Genç annenin göğüslerini soğuktan korumak ve sıcak tutmak için yün bir şalla bağlanır. Bebeği doğuran annenin tüm eklemeleri gevşer ve organlarında değişiklikler meydana gelir. Bu yüzden soğuğa maruz kalmaması gerekir. Zayıflamış bağışıklık sistemi dış etkilere açık olduğu için gücünü geri kazanana kadar yeni doğum yapan gelinin sağlığına dikkat etmelidir.

Kalja geleneği daha çok kadını ilgilendirmekle birlikte çocukla da ilgilidir. Kalja için kesilen koyunun etinde hem kadının hem de emzirdiği çocuğun payı (sıbaga) vardır. Kazak geleneğine göre, yeni doğum yapan kadın için özel olarak bir koyun kesilir, eti yedirilir ve etin suyu çorba olarak içirilir. Aileye yeni bir ferden katılmasının sevincini paylaşmak için komşular ve akrabalar kaljaya davet edilir. Kaljada, davet edilen misafirlerin de payı (sıbaga) vardır. Kalja vermek, yeni doğum yapmış kadına duyulan saygının ve ona gösterilen ilgi ve özenin göstergesi olan ve eskiden beri süregelen bir Kazak geleneğidir.

Orta çağ Türk kültüründe, doğum yapan kadınlar için özel bir yemek yapıldığı, Kâşgarlı Mahmud'un 'Dîvânu Lugâti't-Türk' adlı sözlüğünde yer almaktadır: kavut (ya da kagut olarak da bilinir) yeni doğum yapmış kadınlara verilen bir lohusa yemeğidir. "Akdarı unu, yağ ve şekerle karıştırılarak yenir" (Ercilasun vd. 2018: 415). Özbeklerdeki, geçmiş İslam öncesi döneme kadar uzanan atala adındaki yemek (un çorbası) de bugün doğum yapan kadınlar için aynı şekilde hazırlanmaktadır. Türk mitolojisinde kadınların koruyucu ruhu, doğum yapan kadınların yardımcı ve doğurganlıkla ilişkilendirilen Umay (Kazak mitolojisinde Umay veya Mayana), Özbek toplumunda Momo (Umay olarak da ifade edilir) olarak adlandırılır. Özbeklerde Momo kültüne bağlı ritüeller çerçevesinde, suç işlemiş ya da kötülük yapmış bir kişinin de koç veya keçi kesmesi yahut şelpek (krep, lokma) pişirip dua etmesi gerekmektedir. Böyle çeşitlilikler de gösteren geleneğe Momo ruhu için, momo oşi (momo yemeği) gibi özel yemek türleri korunmuştur. Yeni doğum yapan kadınlar için hazırlanan atala yemeği de Momo ruhuna atfedilen yemekler içinde yer alır (Narzullayeva 2011: 71).

Başkurtlarda da yeni doğum yapan kadının beslenmesinde, sütle pişirilen ve tereyağı ile servis edilen lapaların özel bir yeri vardır. Herhangi bir tahıl lapasından yapılan Başkurt botkası doğum yapan kadınlar için yaygın ve muhtemelen çok eski bir yiyecektir (Karimova 2021: 180). Nogay geleneğinde de doğum yapan kadın için hazırlanan kalja (tavuk suyu ile erişte çorbası) olarak bilinen özel bir yemek vardır. Kırgızlarda ise kalja yemeğinin etine suyundan daha fazla önem verilir ve kalja vermek kadının kocasının sorumluluğundadır.

Anadolu'da da doğum yapan kadının güçlenmesi, sütünün artması için yörelere göre değişen malzemelerden yapılan lohusa şerbeti, bir içecek olmakla birlikte, hazırlanmasının ardındaki sebep benzerdir. Lohusa şerbeti de Kazak kültüründe olduğu gibi, doğumu kutlamak için gelen konuklara da ikram edilir.

Kazak kültüründe doğum yapan kadına yeni kesilen kuzu etinin suyu ve iyice pişirilmiş etle yapılan kalja yemeğinden başka, eskiden eritilmiş kuyruk yağı veya tereyağı da yedirilirdi. Bugün de bazı köylerde bu gelenek uygulanmaktadır. Hazırlanması zahmetli olan kalja yemeğine göre, eritilmiş tereyağı veya yağ yedirilmesi daha kolaydır. Yine eskiden doğum yapmış bir Kazak kadınına tereyağı eklenerek buğday veya mısırla karıştırılmış sıcak süt şeklinde bir içecek (tosap) veya tereyağıyla kaynatılmış sadece inek veya koyun sütü (bir ölçü süte yarım ölçü tereyağı karıştırılarak) de verilirdi. Yeni doğum yapmış kadın için özel olarak eritilmiş tereyağından (yaklaşık bir kâse tereyağı için 10-15 top kurut<sup>2</sup> eklenerek) bir yemek de hazırlanırdı (Gabitov 2012: 299-300). Yeni doğum yapan annenin sadece yemeğine değil, başka konulara da dikkat edilir. Mesela, on gün boyunca dışarı çıkmasına izin verilmez, sağlık durumunun korunmasına çok özen gösterilirdi. (Gabitov 2012: 300). Bu gelenekler sadece Kazakistan'daki Kazaklar tarafından değil, Moğolistan, Çin ve Rusya'da yaşayan Kazaklar tarafından da uygulanmaktadır.

Ahmetova'nın aktardığına göre, Rusya'da yaşayan Kazaklar da kendi içlerinde geleneklerini yaşatmış ve düzenlenen omurga, kalja, düğün, kurban gibi törenler toplumda sosyalleştirici bir rol oynamıştır (2002: 8).

Çok eski zamanlardan beri doğum yapmış kadınlar için hazırlanan Özbeklerin atası, Başkurların botkası, Nogayların kaljası Kazakların eritilmiş kuyruk yağı veya tosabı artık sıradan günlerde de hazırlanılmaktadır. Kazak ve Kırgızlardaki kalja yemeğinin özelliği ise sadece doğum yapmış kadın için pişirilmesidir. Yani Kazak kültüründe bu yemeğin pişirilme amacı, adlandırma açısından önemlidir. Kalja önceden kadının kayınvalidesi tarafından yapılırken, son zamanlarda kadının annesi tarafından da yapılmaktadır. Bu gelenekle ilişkili olarak kalja koyu 'kalja koyunu', kalja sarpası 'kalja çorbası', kalja teri 'kalja teri', kaljalaw 'kalja hazırlanmak', kalja beruw 'kalja vermek' ve kalja jeguzuw 'kalja yedirmek' gibi kavramlar Kazak dilinde yer almaktadır.

### 1. Kalja Sözcüğünün Kökeni Hakkında

Araştırmacı Şarafutdinova, Farsçanın bazı Türk dillerindeki etkisi üzerine yaptığı bir çalışmada, kalja kelimesinin birtakım anlamlarını ortaya koymuştur; "kıyılmış et, bir parça haşlanmış et" ve ayrıca kəşə varyantını "ot veya hasattan sonra büyümüş ekin, tahıl" olarak kabul eder (2009: 116). Bu sözcük, Kazakçaya Farsça yoluyla geçmiş ve Farsça 'bir et parçası' anlamında Kazak edebi dilinin 15 ciltten oluşan sözlüğünde de geçmektedir (Malbakov vd. 2011: 137). Bu sözcük, Tatarca ve onun ağızlarında da "bir et parçası" anlamında kullanılmaktadır (Alişina vd. 2021: 259). Tatarca-Rusça sözlükte kalja için; 'et parçası, kesilmiş et, dilim' anlamları verilir. Tatar dilinde "Her yediğin kalja olmaz" anlamında bir atasözü de bulunmaktadır (Tatarsko-russkiy slovar 1966: 353). Günümüzde Tatarcada kalja sözcüğü, hafifçe kısaltılmış ve sonra haşlanmış et rulosu anlamına gelir. Tatarcanın çeşitli ağızlarında molozivo (süt) olarak da kullanıldığı görülmektedir. Tatarcanın merkezi ağızlarında şujı kelimesi, "ilk süt" anlamına gelir. Molozivo bir kazanda veya fırında pişirilir ve koyu kıvamlı bir yemek ortaya çıkar. Tatarcanın Kam-Ustin ağızında molozivo 'süzme peynir' anlamında tercüme edilen bu yemek, kalja veya ugız<sup>3</sup> kaljası olarak adlandırılır. Mordva-Karatay ağızında kalja kelimesi ve ayrıca Kam-Ustin ağızındaki jomorka kaljası, 'sütlü yumurta, omlet' anlamına gelir (Alişina vd. 2021: 259).

Araştırmacı Mankeyeva, kalja kelimesinin tarihi ve çağdaş Türk dillerindeki anlamlarını şöyle verir; kalja 'bütün bir et', kalça 'bir parça et', kalja 'yağda pişirilmiş sebzeler', kalja 'küçük et parçaları', kalya 'kesilmiş et', kalja 'tamamen pişmiş et', kalja "tavuklu erişte, yağda pişirilmiş mayasız hamur; dilimlenmiş etli erişte (genellikle kişinin isteğine göre yapılır)" (2014: 406). Mankeyeva, Eski Türkçedeki kalı- fiilinin "kalkmak, uçup gitmek" Kazak dilindeki kaluw, kalki, kalıkta, kalkı, kalka ve kalkan kelimeleriyle aynı kökten geldiğini düşünür (2014: 406-407). Buradan hareketle, Mankeyeva, kelimenin kökünü kal, genel anlamının ise, "kaldırma ve kaldırma gücü" diye varsayarak, kelimeyi doğumdan sonra zayıf düşen kadına kuvvet ve dayanıklılık için verilen bir yemeğin adıyla, yani bir sebze veya bir etle değil, bir güçle ilişkilendirir. Bugün kalja geleneği, sadece yeni doğum yapan kadın için yerine getirilirken, eskiden hasta biri için de gerçekleştirilmesi, bu görüşü doğrular mahiyettedir (Malbakov vd. 2021: 137). Ancak Kazakçada -ja ekinin fiillere eklenmesiyle oluşturulan isimler kullanılmamaktadır ve bu durum bu görüşü zayıflatmaktadır.

Kazak araştırmacı Gabitov, kaljayı bir kadın etkinliği olarak değerlendirir; bu tören özellikle kadınlarla ilgilidir. Törene doğum yapan kadının akrabaları, komşuları, ağırlıklı olarak da yaşlıları davet edilir. Eskiden davetliler genellikle kadınlardan oluşurken günü-

müzde böyle bir sınırlama yoktur (2012: 300). Bu da gelenekteki değişimi göstermektedir; gelenek, günümüzde kadın ile erkeğin iş hayatında da birlikte bulunması gibi, birlikte bulunulan ortamlara dönüşme şeklinde değişmiştir.

Kalja kavramı ve anlamı birçok çalışmada tartışılmıştır. Bir görüşe göre, Kalja kelimesi muhtemelen “kal, canım” kavramından gelebilir. Doğum, doğal bir olay olmasına rağmen, bir insandan başka bir insanın oluşması kolay değildir. Vücutta oluşan değişimler bir savaş meydanından farksızdır. Bebek dünyaya getiren anne hakkında, annenin ne kadar zorlandığını ifade eden jamı tek iyegine gana ilinip kaluw “ölümüne ramak kalmak” (canı sadece çene kemiğine takılı kalmak) deyimi de doğum anındaki annenin yaşam ile ölüm arasında kritik bir çizgide olduğunu anlatır (Kaydauwılkızı 2014: 17). Kazak araştırmacı Gabitov etimolojik olarak kalja kelimesini kaljıraw fiiliyle ilişkilendirir ve “zayıflamak, çok yorulmak” anlamına geldiğini belirtir (2012: 300). Bu konuda Nazarova vd. da hemfikirdir ve kalja, kaljıraw “hâlsiz düşmekle ilgilidir” derler (2021: 183). Bu kelime, başka bir görüşe göre de Arapçadaki “خُلجة” /ħalja/ “heyecan” kelimesiyle ilişkilendirilir; ancak Arapçada ħalja, sadece “1. açık bir renk, 2. hafif bir heyecan, 3. huşu içinde” anlamındadır. Ayrıca, Arapça “قلية” /kalya/ (kavrulmuş) kelimesinin Türkçeye “kızartılmış veya ısıtılmış” anlamında alıntılanan kalye (sade yağ ile pişirilmiş etsiz yahut az etli kabak veya patlıcan yemeği) ile bağlantılı olduğu da varsayılabilir. En yaygın varyasyon ise Arapça “et ben” anlamındaki ‘خال’ /ħal/ köküne Farsça ‘چه’ /-çe/ küçültme eki eklenmesiyle oluştuğudur.

Kuban Nogay halkı arasında, doğum yapmış bir kadın için komşuları tarafından getirilen özel bir yemek olarak bilinen kalja geleneği bir çalışmada şöyle belirtilmiştir: “Çocuğun doğumundan sonra komşular tarafından yeni doğan çocuk için gömlek, çocuk bezi; yeni doğum yapmış kadına da tavuk suyuyla pişirilmiş çorba şeklinde olan kalja getirilirdi” (Fedorov 1979: 111-120). Ayrıca Nogay halkının yemekleri hakkındaki bir çalışmada “Hamurdan yapılmış, su, süt veya et suyuyla kaynatılmış yemekler” bölümünde de kalja yemeği hakkında “doğum yapan kadın için hazırlanan erişte şeklinde bir yemek” biçiminde bir tanımlamayla karşılaşılır (Kukayeva 2021: 83-93). Kırgızlarda da doğum yapan kadına kocası tarafından bir kuzu kesilerek hazırlanan, besleyici kalja adında bir et yemeği vardır. Nogay halkında kalja komşular tarafından getirilirken Kırgızlarda doğum yapan kadının eşi tarafından hazırlanmaktadır. Kazaklarda ise, kalja eskiden doğum yapan kadının kayınvalidesinin sorumluluğunda olmasına rağmen, bugün kaljanın hazırlanması doğum yapan kadının annesinin sorumluluğundadır. Bu bilgiler, kalja geleneğinde yemeğin hazırlanmasında Türk boyları arasında farklılıklar olabileceği gibi, aynı gelenekte de zaman içinde değişim yaşandığını göstermektedir.

## 2. Kazak Kültüründe Kalja

Kazaklarda “Geleneklerin kalıcısı da eskimişi de vardır” diye bir söz vardır. Özellikle Kazak kültüründe hâlâ önemli geleneklerden biri de yeni doğan çocukla ilgili olanlardır. Buna yeni doğum yapan kadın için yerine getirilen kalja geleneği de dâhildir. Bu gelenek kadının her doğumu sonrasında yerine getirilir. Kazak kültüründe kalja ile ilgili “Kaljası olan çocuk kahramandır, kaljası olmayan çocuk güçsüzdür”; “Kaljası olan kadından hançer gibi oğlan doğar, kaljası olmayan kadından zayıf kız doğar”; “Çok fakir koca bile eşine kalja yedirir”; “Kadın kalja ile, erkek ganimet ile büyür”; “Kaljalı kadından ganimeti olan oğlan doğar”; “Kalja kalja sonu ganimet”, gibi atasözlerinden kaljanın Kazak toplumunun kültürel belleğinde ne denli önemli olduğu anlaşılmaktadır. Bu açıdan kalja, sadece bir gıda olarak kalmaz, aynı zamanda yeni doğum yapmış kadına çevresindeki insanların ilgi ve sevgisinin bir göstergesini de yansıtır ve anneye çocuğun sağlığını da güvence altına alır.

Kalja çorbasının hazırlanması sırasında koyunun kaburgası suda kaynatılır, köpüğü tamamen alınır, çorba kısık ateşte karıştırılarak hazırlanır. Genelde Kazaklar sütlü çayın, kımızın ve çorbanın demlenmesinin içeceğe güç katacağını düşünürler. Bu çorbalar başka hiçbir katkı maddesi olmadan doğum yapmış kadına yedirilir. Kalja olarak kesilen bir koyunun omurga kemiğinin etini yeme, tadına bakma (ağız tiyuw) geleneği vardır, bu nedenle mümkün olduğu kadar tüm akrabalar toplanır ve on iki omurgadan jugisti bolsın “darısı başıma” (bir iyiliği kişinin kendisi için de istemesi) niyetiyle yenir. Tabii ki, tüm misafirleri omurga eti ile doyurmak mümkün değildir, ancak bu gelenekte yemeğin tadına bakmak önemlidir. Koyunun aşık kemiği kadının epleri tarafından yenir ve sonra bu kemik beşiğin başına asılır. Ayrıca beşikte bir delik açılarak kemiğin kendisi oraya bir çeşit musluk (şümek) olarak yerleştirilir. Böylece kemikten musluk aracılığıyla çocuğun tuvaletini dışarı yapması sağlanır ve altı temiz kalır.

Yazar-etnograf Ahmetova da “En kutsal Kazak geleneklerinden birinin kalja yedirmek olduğunu ifade eder. Eskiden, en fakir ailede bile yeni doğum yapmış kadına kalja yedirildiğini belirtir. Hatta ailenin parası yetmediği zaman, durumu iyi olanlar doğum yapan kadına kalja getirmiş. Kaljanın günlük yenen bir etten farkı da yeni doğum yapmış kadın ve annenin sütüyle beslenen bebeğe özel olarak kesilmiş hayvan etinden yapılmasıdır (2002: 8). Kalja yiyip, çorbasını içen lohusa kadının sütü de artar ve bereketlenir. Eskiden yere düşen erkek çocuklara, “Annen kalja yememiş mi?”, aşırı iştahı olan çocuğa da “Annesi kalja yiyememiş mi?” veya “Annesi kaljaya doyamamıştır.” diye şaka yapılırdı. Doğum sırasında gücünü yitiren anne kalja sayesinde gücünü yeniden kazanır, kendisi ve çocuğu için güç kazanmış olur. Çocuğu dokuz ay dokuz gün karnında taşıdıktan sonra dünyaya getiren annenin eklemleri gevşeyip, üç yüz altmış iki damarının tamamının açıldığı düşünülür. Hatta Kazaklar arasında, “Doğuran kadın, cehennemden kapılarını yedi defa açar ve tokmağını yedi defa vururarak ‘Allah’ım canım’ diyen sesi göğe ulaşır ve ruhu cehennemden cennete geçer” diye bir inanç vardır.

### 3. Kalja Teri

Kazak halkının kültüründe doğumdan sonraki ilk kırk gün çocuk ve anne için çok önemlidir. Doğum yapan genç anne; kırk gün boyunca dışarı çıkarılmaz, elleri soğuk suya sokulmaz, dişlerini üşütebileceği söylenerek soğuk su veya içecek içirilmez. Bebek doğduktan sonra, anne belini yumuşak bir bezle sıkıca sarar. Bu sayede dokuz ay boyunca gerginleşen karın bölgesinin iyileşmesi sağlanır ve böbreklerini üşütmesi engellenir. Gelin ayaklarını sıcak tutan çoraplar giyer ve hatta eskiden özel dizlikler bile giydirilmiş. Bu tür bakımla kadının eklem hastalıklarına yakalanması önlenmiş olur. Gelinin saçlarının dökülmemesi için saçları çok sıkı bir şekilde toplayıp örülür. Bütün bunların yanı sıra annenin beslenmesine de özellikle dikkat edilir. Genç anne bu kırk gün<sup>4</sup> boyunca koyunun incecik doğranmış etiyle yapılmış kalja yemeği yer, et suyunu içer, kalın ve sıcak tutacak giysiler giyer. Annenin kalja ile beslenip sıcak tutularak vücuttan atılan teri şilde teri veya kalja teri olarak adlandırılır. Yeni doğum yapan kadının vücudundaki terin atılması bir gelenek hâlini almıştır ve bu geleneğe göre, doğum yapan kadının vücudundaki ter, kalja çorbasıyla vücuttan atılır. Atılan ter sayesinde vücut doğuştan gelen hastalıklardan arınır, atılmadığında ise bu hastalıkların daha sonra annenin yakalanabileceği ciddi hastalıklarının başlangıcı olabileceği düşünülür. Bu yüzden doğum yapmış kadın kalın giyinmeli, çorba içmeli ve kendini sıkı sarmalıdır. Hatta Kazak halkı arasında “siyah tırnağına kadar ter çıkar” dedikleri gibi, tekrar tekrar et suyu yedirilerek doğum yapan kadını terletmek gerekir. Bu şilde terinin vücuttan atılmasıyla birlikte kadının vücudu yavaş yavaş iyileşir. Annenin bu dönemi oldukça hassastır, herhangi bir rüzgâr bile vücuduna sert gelebilir.

Bu nedenle, kadın bu evrede kendine çok dikkat etmelidir. Kadının vücudundaki kan pıhtıları ve fazla tuz terle atılır, kadın birikmiş soğuk alınlığından kurtulur, vücudu temizlenir, gönlü açılır, cildi aydınlanır ve parlar. Lohusa kadın (jana bosanğan ayel) kuzu etinin çorbasını her içtiğinde ve etini yediğinde, gücü kuvveti yenilenir, sırtı güçlenir, ani hastalıklara karşı annenin ve dolayısıyla emzirdiği bebeğinin direnci artar. Bütün bunlar, zayıflamış bir vücudun iyileşmesine katkıda bulunur.

Bir diğer önemli nokta ise, annenin yüzündeki lekelenmeler, terinin soğumasına bağlanır. Bazı gelinlerin yüzlerinde koyu lekeler gören büyükanneler teri katıp kalıptı “teri donmuş” derler. Gelenekleri ve sonuçlarını iyi bilen bir kayınvalide gelinin yüzünün lekeleneyeceğini düşünerek bebeğini doyuran anneden süütünün bir kısmını yüzündeki lekeleri gidereceğini veya lekelerin oluşumunu engelleyeceğini düşünerek yüzüne sürmesini ister. Doğumdan sonra uygulanan bu geleneklerin gerektirdiklerinin yerine getirilmemesi halinde anne ve çocuğun sıkıntıya maruz kalacağına dair inanışlar vardır.

#### 4. Kalja ile ilgili İnançlar

Lohusa kadına kalja yedirmek, yerine getirilmesi gereken bir gelenektir. Çünkü, kalja yiyen, bakımı iyi yapılan bir kadının sütü de besleyici ve bereketli olur. Çocuk süte doymuş olduğundan rahatça uyur; böylece çocuğun annesi de yorulmaz. Eskiden yemek yemeyen ya da az yiyen gelinler birden fazla çocuk sahibi olamayacaklarından korkarlardı.

Kalja yenilirken boyun omurgasının kırılmamasına özen gösterilir. Kalja yendikten sonra, omurga kemiği iliğinden tamamen arındırılarak düz bir şekilde ipe asılır, yüksek bir yere konur. Bunun sebebi, kaljası yenilen hayvanın boyun omurgasının düz sertleşmesinin bebeğin boynunun da aynı şekilde düzleşmesine neden olacağına inanılmasındandır.

Kazaklar arasında kalja geleneği, efsanelerle peygamberler zamanına kadar dayanır. Peygamberler zamanında kalja da çok büyük özelliklere sahipti. Efsaneye göre Âdem ve Havva çok mutlu oldukları bir dönemde oğulları Şit Peygamber dünyaya gelmiş, cennetteki melekler sevinmiş ve Âdem’i tebrik etmişti. Yer ve gök, on sekiz bin evren sevinerek, Tanrı’yı övmüştü. Melek Cebrail, Adem’e gelip:

- Ey Âdem, sana Yüce Allah’tan bir haberle geldim. Eşiniz şimdi zayıf ve onun güce ihtiyacı vardır. Sürü içerisindeki şişman bir dişi koyunu kesip eşine yemek hazırla. Et suyunun çorbasını içsin ve terlesin. Koyunun gücü eşinizin gücünü geri kazandırır, vücudundaki hastalığı çıkarır, ayrıca çocuğa besleyici bir yemek olur, demiş. Âdem, Cebrail’in dediğini yapmış. Havva kuzu etinden yapılan yemeği yiyip kuvvetini toplamış. Havva’nın memeleri sütle dolup her iki memesinden de akmış. Daha sonra Kazak toplumunda Havva anneye kesilmiş koyun kalja olarak adlandırılmıştır. Başka bir efsaneye göre, Havva anne Peygamber Şit’in boynunu güçlendirmek için bir koyunun omurgasını yemiştir (Ali 2020: 4).

Kalja yemeyen bir kadının çocuğunun, huzursuz, sakar ve kabiliyetsiz bir şekilde büyüyeceğine inanılır. Araştırmacı Baydarov, çocuğun sağlığı ve karakteri ile kalja geleneğinin doğru bir şekilde yerine getirilmesi arasında bağlantı kurar (2012: 117).

Kaljaya benzer Kalşa adının anaerkil çağda ortaya çıktığı konusunda da bazı iddialar vardır. Proto-Kazak etnogeneğinde, Kalşa adı, kelin, kelinşek, kalındık, kalınmal, kalja gibi sadece genç gelinlerle ilgili olan Kazakça kelimelerle aynı kökten (kalu “kalmak” fiil kökünden) geldiği gösterilmiş ve Kalşanın başlangıçta ilk ana olduğu ancak daha sonra ataerkillik dönemde ilk ata olduğu ileri sürülmüştür. Kalşanın kökeni kalja kelimesiyle

ilişkilendirilir ve bunun sadece yeni doğum yapmış kadına özel yapılan bir yemek olmadığı, aynı zamanda gelinlerin piri olduğu ve anaerkil dönemdeki ilk anaya ve tanrıçaya sunulan bir tür sadaka olduğu kabul edilmektedir (Jumabaeva, Janibekov 2018: 153).

### 5. Kalja'nın Kadın ve Çocuklar İçin Faydaları

Kalja etinin ve kalja çorbasının faydaları Kazak tıbbında kanıtlanmıştır. Biyolojik Materyallerin Analiz ve Araştırma Merkezi'nin uzmanlarının araştırmalarına göre, koyun etinin birçok faydası vardır. Koyun eti %68 su; %17,3 protein; %13,6 yağ; %0,5 hidro-karbon içerir ve kalsiyum, fosfor, demir gibi pek çok mineral bakımından da zengindir. Laboratuvar çalışması sonuçları koyun etinin diğer et ürünlerine göre daha fazla A1, B12 içerdiğini göstermektedir. Bu bilgiler, B1 vitamini açısından zengin olan koyun etinin birçok hastalığa şifa olduğunu net bir şekilde gösterir (Sembay 2019). Benzer bir şekilde, çocuk travmatolojisinde de Kazaklarda yeni doğum yapmış kadına kalja yedirilmesinin, süt vasıtasıyla, ileride çocuğun sağlığının iyiye gitmesine katkı sağladığı bilinmektedir.

Tıp Bilimleri Doktoru, Kadın Hastalıkları ve Doğum Uzmanı Profesör Mustafayev'e göre, bir kadın doğumdan sonra ortalama 20 saat özel bir durumda kalır; iştahı, sinir sistemi ve vücudu yemek yiyerek düzelir. Yemekte ilk sırada olan protein, öncelikle et ve et suyunda bulunur. Kazaklar bunu yüzyıllarca süren deneyimlerinden biliyorlardı. Bu nedenle, çok yorgun bir insan et yiyip çorba içtiği zaman yorgunluk hızla azalır, enerjisi geri gelir ve yavaş yavaş iyileşir. Taze kesilmiş et ve et suyu anne için oldukça faydalıdır. Anne için özel olarak bir hayvan kesilerek kalja yapılması bu yüzden. Ama kalja zamanında verilmelidir. İki üç günden sonra verilen et ve çorbanın etkisi kalmayabilir (2006: 7).

Bilimsel gerçeklerle de faydası ortaya konan bu geleneğin doğum yapan kadın ve çocuğuna pek çok yararı vardır. Kadın, kuzu eti çorbasını her içtiğinde gücünü geri kazanır ve güçlenir. Kadının belinin çabuk sıkışması ve kemiklerinin çabuk sertleşmesine yardımcı olur. Anne sütü daha besleyici hâle gelir, çocuk da günden güne sağlıklı bir şekilde büyür (Sovet 2020). Bu nedenle bu değerleri yok etmeden, uygulamak gerekir.

### Sonuç

Kazak kültüründe, özellikle kadınların ruh ve beden sağlığını korumayı amaçlayan koyun eti ve et suyundan yapılan kalja hâlâ uygulanan özel bir gelenektir. Günümüzde bu geleneğin yemek olarak hazırlanması, anneye boyun eti verilmesi, boyun kemiğinin temizlenip bebeğin boynu sertleşene kadar muhafaza edilmesi, kalja eti ve et suyu çorbasından yeni doğum yapmış kadına ve misafirlere ikram edilerek tattırılması da belirtilen geleneğin çeşitli aşamalarını oluşturur. Hamile kadına iyi pişmiş kuzu eti vermek, et suyunu düzenli olarak içirmek ve kalja teri çıkana kadar doğum yapmış kadını sıcak tutmak bu geleneğin ayrılmaz bir parçasıdır. Birçok Türk halkında yeni doğum yapmış bir kadın için hazırlanan özel yemeklerle karşılaştırıldığında, Kazak kaljası sadece yeni doğum yapmış anne ve çocuğu için hazırlanması nedeniyle ayrı bir yere sahiptir. Tıbbi açıdan da kalja yemeğinin faydaları kanıtlanmıştır. Zamanla geleneğin uygulanmasında küçük değişiklikler görülür. Örneğin kalja, eskiden gelinin kayınvalidesi tarafından hazırlanırken bugün annesi tarafından hazırlanmaktadır. Günümüzde hazır bebek bezlerinin yaygınlaşması nedeniyle bebeğin tuvaletini yapması için beşiğine konulan kaljanın aşık kemiğinden yapılan ve bebeğin çişini dışarıya boşaltmaya yarayan nesne de pek kullanılmamaktadır. Ancak geleneğin ana fikri ve amacı tamamen korunmuştur.

Yeni doğum yapan anne ile ilgili uygulamaların hepsi, dünyaya gelen çocuk için de yapılan birer bakımdır. Anne sağlıklı ve güçlü olduğunda, çocuk da sağlıklı ve iyi büyüyecektir. Bir anne özellikle ilk çocuğunu dünyaya getirdiğinde tecrübesiz olduğu için her adımda kayınvalidesi, akraba ve komşu kadınlar onun yanında olup ona yol gösterir.



Böylece yeni anne bir sonraki doğumunda bir bebeğe nasıl bakılması gerektiğini yakınlarının desteğiyle edinmiş olur.

**YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ:** Birinci Yazar %60, İkinci Yazar %20, Üçüncü Yazar %20.

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

**FİNANSAL DESTEK:** Çalışmada finansal destek alınmıştır: Kazakistan Cumhuriyeti Eğitim ve Bilim Bakanlığı Bilim Komitesi (AP09058228 Proje çerçevesinde).

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

#### NOTLAR

1. Yeni doğan çocuğun başındaki saçta Arapçada akika denir. Akika kurbanı kesildiği gün çocuğun saçını tıraş edildiği için kurbana da akika adı verilmiştir (<https://islamansiklopedisi.org.tr/akika>).
2. Kurutulmuş ekşi bir süt ürünüdür.
3. Yeni doğurmuş memelilerin ilk sütünden yapılan süzme peynire benzer bir yiyecektir. Kazakçada da uwız (уыз) olarak geçer.
4. Rusya'da yaşayan Kazaklar arasında kalja geleneği bazı değişikliklere uğramış ve bebeği kırkıncıdan çıkardıktan sonra, yani doğumdan kırk gün geçtikten sonra düzenlenmiştir (Ahmetova 2002: 8).

#### KAYNAKÇA

- Ahmetova, Ş. K. *Kazahi Zapadnoy Sibiri i ih etnokulturniye svyazi v gorodskoy srede*. Novosibirsk: RBA Arkeoloji ve Etnografya Enstitüsü Yayinevi, 2002.
- Ali, A. Kaljannın kadirin bilip jurmiz be? Karmakşı tanı audandık koğamdık-sayasi gazet, 74 (9928), 26 Eylül, 2020: 4.
- Alişina, H. vd., "Soyotskaya Gastronomicheskaya Leksika v Trudah V.İ. Rassadina v Sopostavlenii s Tyurkskimi i Mongolskimi Yazykami". Başkurt Üniversitesi Bülteni, 1 (2021): 255-263. <https://cyberleninka.ru/article/n/soyotskaya-gastronomicheskaya-leksika-v-trudah-v-i-rassadina-v-sopostavlenii-s-tyurkskimi-i-mongolskimi-yazykami> (23.12.2021)
- \_\_\_\_\_, "Tyurksko-Mongolskie Yazykovye Svyazi Skvoz Prizmu Leksiki Pitaniya". Kırım Bilimsel Bülteni, 2 (31) (2021b): 1-18 [https://cyberleninka.ru/article/n/tyurksko-mongolskie-yazykovye-svyazi-skvoz-prizmu-lexsiki-pitaniya](https://cyberleninka.ru/article/n/tyurksko-mongolskie-yazykovye-svyazi-skvoz-prizmu-leksiki-pitaniya) (29.12.2021)
- Ahmetova, Z., Kazak ırımı energetikalık kuşke aynalıp ketken. Demalis respublikalık kogamdık-sayasi gazet, 31 (1455), 23 Şubat, 2020: 8.
- Baydarov, E. "Religiozno-filosofskii kontekst traditsionnogo mirovozzreniya kazahov". Elektronik bilgi günlüğü 'Tuva'nın yeni çalışmaları', 2 (14) (2012): 117-126. <https://cyberleninka.ru/article/n/religiozno-filosofskiy-kontekst-traditsionnogo-mirovozzreniya-kazahov> (15.01.2022).
- Fedorov, Y. A. "Rodilniye obriyadi i vospitaniye detey u kubanskikh nogaitsev v proshlom". Arheolodiya i etnografiya Karac-haevo-Cherkesii. Bilimsel makalelerin tematik koleksiyonu. Çerkez, 1979: 111-120.
- Gabitov, T. Kazakhi: Opat Kulturologicheskogo Analiza. Saarbrücken: Germany LAP LAMBERT Academic Publishing, 2012.
- Jumabaeva, J. K. vd. "Mythical-Linguistic Analysis Of Ethnonyms in Kazakh Ethnogenesis (on the basis of the study of S. Kondibay)". *Anavatan tarihi bilimsel dergisi* (2018, 2 (82)): 149-157.
- Karimova, G. R. ve Valieva, M. R. "Etimologičeskoye Opisaniye Pişi Rodinnogo obriyada Başkır". Başkurt Üniversitesi Bülteni C. 26. 1 (2021): 179-185 DOI: 10.33184/bulletin-bsu-2021.1.28.
- Kaşgarlı Mahmud. *Divānu Lugāti't-Türk: Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin*. (Haz. Ahmet B. Erçilasun, Ziyat Akkoyunlu). Ankara: TDK, 2018.
- Kaydauwilkızı, G. "Kalja ana densawlıgı – ult sawlıgı". *Gelenek ulusal etnografik dergisi*. 4 (35) (Temmuz Ağustos, 2014): 17.
- Kukayeva, S. "Traditsionnaya Pişa Nogaytsev: Lingvokulturniy Aspekt". *Tehlikedeki Diller Dergisi/Journal of Endangered Languages TDD/JofEL* 18 (Winter /Kış 2021): 83-93.
- Malbakov, M. vd. (Der.) Kazak adebi tilinin sözdigi. Cilt 10. Almatı: Arıs, 2011.
- Mankeyeva, J. *Kazak til biliminin meseleleri*. Almatı: Abzal-Ai Yayın Evi, 2014.
- Mustafayev, S. U. "Ulltik perzenthana aşip kazakı kaljalawdın reti bar ma?" *Aykn gazetesi*. 106 (558). (15.06.2006): 7.
- Narzullayeva, D. S. "İnterpritasiya Obraza 'Momo' v Üzbekskom Folklore". Çelyabinsk Devlet Üniversitesi Bülteni, 28 (243) (2011): 71–73.
- Nazarova, A. vd. "Kazak Halk Kültüründe Bir Yaşa Kadarki Bebekle İlgili Gerçekleştirilen Geleneklerin Anlamsal Boyutu" *Millî Folklor* 129 (Bahar 2021): 176-191.
- Sembay, M. Galımdar koydın eti belsizdikten korgaytımın daleldedi. (2019) <https://qamshy.kz/article/47144-ghalymdar-qoydynd-eti-belsizdikten-qorghaytynyn-daleldedi>
- Sovet A. "Tabetke tayeldilik nemese fastfud tubinizge jetpesin". (2020) 23.12.2021. <https://ortalyq.kz/t-betke-t-ueildilik-nemese-fastfud-t-bi-izge-zhetpesin/>
- Şarafutdinova, A. "İranskiye sledy, prelomlyauşiyesa v slovoriyah i grammatikah yazıkov Evropı i Azii (tatarskogo, tadhikskogo, bashkirskogo, udmurtskogo, russkogo)" A.İ. Herzen adındaki RDPU Haberleri, 103 (2009): 113-119. <https://cyberleninka.ru/article/n/iranskiye-sledy-prelomlyayuschiesya-v-slovaryah-i-grammatikah-yazykov-evropy-i-azii> tatarskogo-tadhikskogo-bashkirskogo-udmurtkogo