

KAZAK TÜRKLERİNİN KÜLTÜR TARİHİNDE KOYUN BAŞINI İKRAM ETME GELENEĞİ*

The Tradition of Offering a Sheep's Head In the Culture History of Kazakh Turks

Doç. Dr. Mirzahan EGAMBERDİEV**

Doç. Dr. Amina AKHANTAEVA***

ÖZ

Kazak kültür tarihinde küçük ve büyük baş hayvanın eti ile kellesini misafirlere ikram etme geleneği eskilere dayanmaktadır ve bu ikram töreye göre kıymetli misafirlere sunulmaktadır. Bir Kazak evine misafirler geldiğinde koyun kesilir ve ona pay ve kısmet olarak hayvanın başı ikram edilir. Kazak misafirperverliğinin bir parçası sayılan koyun başı ikram etme geleneği günümüze kadar etraflıca incelenmemiştir. Bundan dolayı bu makalede Kazak kültür tarihinde misafirlere koyun başı ikram etme geleneğinin önemi ve özellikleri ortaya konmaya çalışılmıştır. Koyun kesip etleri ile başını misafirlere ikram etme geleneğinin geçmişten günümüze kadar uzanan anlamlı bir tarihi mevcuttur. Koyunun başı ile diğer parçalarının özenle haşlanması, ardından saygıdeğer misafirlere sunulması inancıyla ilgili bölgesel farklılıklar vardır. Bu geleneği gerçekleştirmek suretiyle Kazak aileleri gençlere kültürlerini aktarmanın yanı sıra gelecek nesillere milli terbiye vermektedirler. Kazak kültür tarihinde koyun başı ile birlikte büyük baş (yulki, sığır) hayvanın kellesi de iki parçaya ayrılarak misafirlere ikram edilir. Bu gelenek büyük bayramlarda, düğün ve yas günlerinde yerine getirilir. Büyük baş hayvan kellesinin derisi yüzülmekle birlikte koyun başı da özel olarak temizlenir. Bu nedenle temizliğine ve yıkanmasına dikkat edilir. Yüksek ateşte tüylerinden temizlendikten sonra yıkanmış koyun başı çenesinden ayrılır, dişleri sökülür ve kulağının içi temizlenir. Bu işlemler yapılırken koyun başı ile derisinin bütünlüğüne önem verilir. Bu noktada koyunun gözleri akından arındırılır ve içi dikkatlice temizlenir. Bunun sebebi kellenin gözler etrafındaki etlerinin haşlandığında sertleşmesi ve yaşı büyük misafirlere ikram edilmesinin ayıp kabul edilmesidir. Kesilmiş koyunun alnı artı işareti şeklinde delinir ve bir kulağı kesilir. Alnı bıçakla kesmek de bir gelenektir ve “misafirin dört tarafı dengeyi sağlamış” anlamını taşımaktadır. Günümüzde bu işlemi gerçekleştiren kadınlar koyun başının ne kadar piştiğini öğrenmek için yaptıklarını söylemektedirler. Koyun başı köyün aksakalına, toplum içinde saygın kabul edilen kişilere, ailenin yaşlısına, dünürlere ve uzaktan gelen kıymetli misafirlere ikram edilir. Sofraya konulurken koyun başı ayrı bir tabağa yerleştirilmelidir. Aksakal kendisine ikram edilen koyun kellesinin tamamını yemez, tadına baktıktan sonra yanında oturan diğer misafirlere kısmeti şeklinde dağıtır. Adete göre kellenin bir yanına bıçak dokunduran aksakal ikinci tarafına dokunduramaz ve iki gözünün etrafı oyulan koyun başı sofrta üzerinde gezdirilmez. Zira, “İki gözsüz baş” dolaşamaz diye Kazaklara özgü bir inanç vardır. Ayrıca başın burnu ve boynu misafire sunulmaz. Bıçağın sapı, kesik kulağa, içe doğru çevrilir ve baş sol alnı ile misafirin önüne sunulur. Kazakistan’ın bazı bölgelerinde yeni bir bıçak kullanılır ve daha sonra ev sahibinin takdirine bağlı olarak misafir, onu hediye olarak alabilir. Aksakalın saygın bir insan olduğunu kanıtlaması anlamında, tecrübeli büyükler kendi bıçaklarını yanlarında taşırlar.

Anahtar Kelimeler

Gelenek, misafirperverlik, koyun başı, sofrta, tabak türleri.

ABSTRACT

In the history of Kazakh culture, the tradition of offering the meat and head of small and large cattle to guests is rooted in ancient times, and according to the custom, it is offered to honored guests. When guests come to a Kazakh house, a sheep is slaughtered and the head of the animal is offered to them as a share and fortune. The tradition of offering the head of the sheep, which is considered a part of Kazakh hospitality, has not been thoroughly studied until today. Therefore, in this article, the importance and characteristics of the tradition of serving sheep's head to guests in Kazakh cultural history are tried to be revealed. The tradition of

* Geliş tarihi: 28 Şubat 2022 - Kabul tarihi: 31 Ekim 2023

Egamberdiyev, Mirzahan; Akhantaeva, Amina, “Kazak Türklerinin Kültür Tarihinde Koyun Başını İkrâm Etme Galaneği” *Millî Folklor* 140 (Kış 2023): 119-129

** Al-Farabi Kazak Milli Üniversitesi, Şarkiyat Fakültesi, TÜRKSOY Bölümü (Al-Farabi Kazakh National University, Faculty of Oriental Studies, TURKSOY Department), Almatı/Kazakistan, E-mail: mirzahan.egamberdiyev@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-1022-0483.

*** Kazak Milli Tarım Araştırma Üniversitesi, Genel Eğitim Bölümü (Kazakh National Agricultural Research University, Department of General Education), Almatı/Kazakistan, amina.68.kz@mail.ru, ORCID ID: 0000-0003-1078-5182.

slaughtering a sheep and serving its meat and head to guests has a significant history from the past to the present. There are regional differences in the belief that the head and other parts of the sheep are carefully boiled and then presented to honored guests. By practicing this tradition, Kazakh families pass on their culture to young people, as well as teach national manners to future generations. In the history of Kazakh culture, the head of a sheep and the head of a large (yearling, cattle) animal are cut into two parts and served to guests. This tradition is practiced on major holidays, weddings and days of mourning. While the head of the cattle is skinned, the sheep's head is also specially cleaned. Therefore, care is taken to clean and wash it. The washed sheep head is separated from its jaws, its teeth are removed and the inside of the ear is cleaned. During these procedures, the integrity of the sheep's head and skin is emphasized. At this point, the sheep's eyes are cleaned from the white and the inside is carefully cleaned. This is because the meat around the eyes hardens when boiled and it is considered a shame to serve it to older guests. The forehead of the slaughtered sheep is pierced to resemble a plus sign and one ear is cut off. Cutting the forehead with a knife is also considered a tradition and is meant to "balance the four sides of the guest". Today, the women who perform this procedure say that they do it to find out how cooked the sheep's head is. The sheep's head is served to the village elders, people who are respected in the community, the elders of the family, in-laws and precious guests coming from afar. The sheep's head should be placed on a separate plate on the table. The aksakal does not eat the whole sheep's head offered to him; after tasting it, he distributes it to the other guests sitting next to him as his kismet. According to the custom, the aksakal who touches a knife to one side of the head does not touch the second side, and the sheep's head with its two eyes gouged out is not moved around the table. This is because there is a Kazakh belief that "the head without two eyes" cannot move around. Also, the nose and neck of the head are not offered to the guest. The handle of the knife is turned inward to the cut ear and the head is presented to the guest with the left forehead. In some regions of Kazakhstan, a new knife is used, and then, at the discretion of the host, the guest may receive it as a gift. Experienced elders carry their own knives with them to prove that the Aksakal is a respected person.

Keywords

Kazakh tradition, hospitality, sheep's head, table, types of plates.

Giriş

Göçebe Kazak Türklerinin kültüründe at, deve, koyun ve inek gibi hayvan türlerinin yeri ve önemi büyüktür. Bunlara "*Tört tülük mal*" adı verilmiştir. Göçebe iktisat anlayışına bağlı Kazak kabileleri hayvanlarını kendi canlarıyla eşdeğer görmüş, onların bakım ve beslenmesine özel bir önem vermişlerdir. Böylelikle Kazak kültüründe hayvancılıkla ilgili oldukça zengin bir birikim ortaya çıkmıştır. "*Dört tülük (çeşit) mal*" geleneği ile ilgili Kazak Türkleri çeşitli halk şarkıları, masallar, atasözleri ve bulmacalar oluşturarak halk edebiyatına zengin bir miras bırakmışlardır.

Sözü edilen dört çeşit hayvan cins, yaş ve özelliklerine göre sınıflandırılmıştır. Dört çeşit malın her birinin kutsal bir koruyucusu olduğuna inanan Kazak Türkleri bunlara "*Oysulkara*" (*develerin koruyucu ruhu*), "*Kambar Ata*" (*yülkuların koruyucu ruhu*), "*Şopan Ata*" (*koyunların koruyucu ruhu*), "*Zengi Baba*" (*sığırların koruyucu ruhu*) adlarını vermiştir. Kazak sözlü edebiyatında maddi ve manevi yönden zengin insanlar için kullanılan "*Tört tülük maldı quradıñ*" (dört çeşit malı arttırdın) ifadesi yaygındır. Buna ilişkin Kazak halk şarkıları (yırları) arasında: "*Bayböri degen bar eken, Bayböri malğa bay eken, Tört tülügi say eken*" (Bayböri denen biri var imiş, Bayböri malca zengin imiş, Dört çeşit malının sayısı eşit imiş) ifadeleri vardır (Babalar Sözi: Jüz Tomdıq 2006: 374). Buradaki mal sözünün hayvan anlamına kullanıldığını belirtelim. Kazaklarda "*jülkı*" (Yılık), "*hayvanların hâkimi*" olarak görülmüş ve rüzgâr ile yarıştığına inanılan "*Kambar Ata*" ile ilişkilendirilmiştir. Kazak halkı yılıkya "*At – yerdiñ qanati, minseñ kölik – jeseñ yet*" (At – yiğit erkeğin kanadı, binsen araba, yesen et olur) diyerek çok önem vermiştir. Dört çeşit malın arasında Kazaklar "*Nar yolunda jük qalmas*" (Deve yolunda yük yolda kalmaz) atasözünü atfettikleri deveye "hayvanların piri" – zenginlik, ulaşım ve aynı zamanda yiyecek kaynağı olarak saygı duymaktadırlar. Göç esnasında sığırların beslenmesi zor olduğu için Kazak Türkleri sığır beslemeye pek önem ver-

memişlerdir. Koyun ise etinden, sütünden, derisinden ve yününden yararlanılan, bakımı nisbeten kolay bir besin ve geçim kaynağı olarak öne çıkmıştır (Kartaeva, Yerdan 2020: 910-917).

Küçük baş hayvanların göçebe hayatında öne çıkması süreci ile bağlantılı olarak, Kazak boyları yüzyıllar içerisinde koyun ve onun uzuvlarına ilgi çekici anlamlar yüklemişlerdir. Toplum içinde saygın yerleri olan kadim halk şifacıları ve baksılar, kara koyunun kemiklerinden fal açarak, gelecekte gerçekleşebilecek kuraklık gibi tabiat olaylarını; askeri seferler sırasındaki rota seyirlerini ve kabileler için önem arz eden hadiseleri önceden tahmin ederlerdi. Falcılar ayrıca koyunun kürek kemiğinden faydalanarak gelecekte insan hayatını tehlikeye atacak olaylar hakkında uyarıcı bilgiler vermişlerdir. Fal bakma geleneğinin bir misali de koyunun aşık kemiğinin rast gele saçılarak tatbik edildiği “*kumalak açma*” geleneğidir. Sözüün manevî manası ve egzotik gücü ile gaipten haberler elde edildiğine inanılan “*kumalak*”, Kazak toplumunda eski asırlardan beri var olan bir halk inanışıdır (Tavkul, 2003: 182-189).

Koyun, geleneksel Kazak halk deyişlerinde de yer alır; bunlardan birinde, “*hayvan gütsen koyun güt, kazancın sonsuz göl olur*” denilerek koyunun önemine işaret edilmektedir. Bu sözün temelinde, koyunun çabuk üreyen bir hayvan olması, her ürününden faydalanılması gerçeği yatmaktadır.

Kazak bozkırlarında asırlarca hayvancılığa dayanan iktisadi faaliyete dayalı bir hayat tarzını benimseyen Kazak boyları için koyun ve koç başarı, bereket ve soyu sürdürmenin sembolü olmuştur. Günümüzde Kazakistan’ın özellikle güney ve batı bölgelerinde sıklıkla görülen mezar taşlarına kazınmış görkemli koç tasvirleri, barış, zenginlik ve bereketin temsilcisi konumundadırlar.

Koyun başını saygıdeğer misafirlere ve aileye yakın kişilere, özellikle dünürlere sunma, Kazakların kadim geleneklerinden sayılır ve bu gelenek babadan oğula, anneden kıza büyük bir tecrübe olarak aktarılır. Koyun başının misafir sofrasına ana yemekten önce özel olarak sunulması geleneğine diğer Türk halkları arasında rastlanmamaktadır. Bu sıradan bir yemek değil, özel bir merasim yemeğidir. Bu sebeple Türkiye Türklerinde koyun başı ile ilgili “*kelle paça çorbası*”, “*kelle haşlama*” ve “*kuzu kelle*”; Özbek Türklerinde “*koy boş*” gibi yemek türlerinden farklı bir anlama sahiptir. Sunumu, paylaşılması, her bir parçasının taşıdığı anlam özel bir değer taşır. Bu nedenle bu makalede, koyun başının Kazak geleneğindeki önemi, bununla ilgili inançlar ile koyun kellesinin hazırlanma yöntemleri ve sunulmasıyla ilgili işlemler değerlendirilerek Kazak halkının günümüzde de süregelen misafirperverliğiyle, yemek ikramındaki davranışlarının özgün anlamları incelenmeye çalışılmış; konuyla ilgili olarak saha araştırmalarından elde edilen verilerle, yazarların kendi tecrübeleri birlikte değerlendirilmiştir.

Koyun Başı İkrâm Etmeyle İlgili Geçmiş Dönemlere Ait Bilgiler

Kazak kültüründe özel bir yeri olan misafir ağırlamayla ilgili olarak, kıymetli konuklar için koyun kesme ve sofraya koyun başını özel bir şekilde getirme geleneği günümüze kadar korunmuştur. İnsan hayatı ile hayvana olan saygı, göçebe Türk halklarının birçok ritüelinde görüldüğü gibi, bu ikramda da dikkati çekmektedir.

Orhun Yazıtlarını inceleyen Kazak araştırmacıları Mırzatay Joldasbekov ve Sartkoja Karjaubay, Bilge Kağan ve Hanım’ın mezarları arasında “*ahır taş*” (ortası oyuk taş) benzeney özel bir masa bulunduğunu tespit etmişlerdir. Konuyla ilgili çalışmalarında, bu masa üzerinde koyunun itibarlı yeri sayılan başının, bir gümüş tabağa konulup sunulduğunu, başın etrafına da koyunun tüm parçalarının büyük bir tabağa yerleştirildiğini kaydetmişlerdir. Koyun başının burun delikleri levhanın kuzey-batısına doğru, hafif bir meyille yerleştirilmiştir. Büyük sofraya tabağını sunan kişinin solundan bakıldığında

koyun başının yanında butları, omuz kemikleri, alt kaburgaları bulunmaktadır. Başın sağ tarafında kaburgalarla birlikte alt sırtları, aşık kemikleri, orta kemikler, arka but kemiği, omurga ve bel (hayvanın sırtının etli kısmı) bulunmaktadır. Tabağın kenarına ise koyunun boyun kemikleri parçalanarak yerleştirilmiştir. Kağan ile Katun'a bakan tarafa başın ön kısmına koyun budunun ilk omur üzerindeki baldır kısmı konulmuştur (Joldasbekov ve Karjaubay, 2007: 19).

Koyun eti ile diğer parçalarının misafirlere ikram etme geleneğinin çok eskilere dayandığı bilinmektedir (Koçak, 2011: 30-35). Bu konuyu etraflıca ele alan Sartkoja Karjaubay, ayrıca kağan ve katunun önünde altın ve gümüş kenarları ile çeşitli süslemeleri olan dikdörtgen şeklinde düz bir levha bulunduğunu dile getirmektedir. Yüzükler, bilezikler, küpeler, düğmeler vb. mücevherlerin diğer misafirlerin dikkatini çekmek için konulduğunu ve arkeolojik kazı çalışmalarında bu mezarlıkta altın ve gümüş testiler, altın tokalar ve takılar bulunduğu da araştırmacının verdiği bilgiler arasındadır (Joldasbekov ve Karjaubay 2007: 306).

Diğer bir tarihî kaynaktan, koyun başı etinin zengin besin özellikleri anlatılır. Konu ile ilgili araştırmaları yapan Salken Subhanberdin'in tespitleri şu şekildedir:

“... 18. yüzyılın ortalarında, bir Kazak kahramanı ciddi şekilde yaralanmış ve Kalmuklara esire düşmüş. Kalmuk komutanı, onlara ağır kayıplar verdirdiği için kahramanın hapse atılmasını emretmiş. Böylelikle kahramanı açlıktan öldürmek istemiş ve onun son olarak hangi yemeği istediğini söylemesine izin vermiş. ‘Onu hapse atın! Size ne yemek istediğini söylemesine izin verin! Aynı yemeği değiştirmeyin, sadece su verin. Çok zayıfladığında onu bana getirin’ diye emretmiş. Kazak kahramanı her gün pişirilmiş koyun başının yemek olarak getirilmesini istemiş. Bir gün bu Kazak kahramanı Kalmuk komutanın önüne sağ salım, yüzü nar gibi kırmızı, elindeki silahıyla çıkıvermiş. ‘Ben senin kafanı kesmeye değil, teşekkür etmeye geldim. Benim açlıktan öleceğimi düşündün, fakat amacına ulaşamadın. Ben yemek olarak senden pişirilmiş koyun kellesini istemiştım. Koyun kellesinde on iki farklı vitaminin var olduğunu bilememişsin. Koyun başı benim için aş ve aynı zamanda kaçmak için merdiven olmuştur. Koyun kellesinin bu özelliğini kendi milletine anlattırın. İyiliğe iyilik olarak ben senin hayatını bağışlıyorum’ diyerek ülkesine geri dönmüş (Subhanberdin, 1994: 36-37).

Saha araştırmaları sırasında görüştüğümüz Kazakistan'ın Almatı vilayetine bağlı Uzunağaç yerleşkesinin 96 yaşındaki sakini Amankül Samen, koyun başı ilgili şöyle bir efsaneyi anlatmıştır:

“Ninenden duymuştum, eskiden zengin bir adamın kızı, fakir bir çocuğa âşık olur ve babasına onunla evleneceğini söyler. Baba önce itiraz etse de ardından kabul eder. Kızının geleceği için endişelenen baba, ona malının üçte birini vermiş ve onu rızasıyla evlendirmiş. Birkaç hafta sonra zengin adamın malları aniden kırgına uğramış. Böylelikle zengin adam kısa sürede çok fakirleşmiş. Çaresizlikten komşu köye gidip bir bilge aksakaldan meselenin çözümünü sormuş. Aksakal, zengin adama aile bereketinin evlendiği kızına çeyiz olarak verdiği malıyla beraber bir köpekle gittiğini söylemiş. Ancak köpeği geri aldıktan sonra ailesinin bereketinin geri geleceğini söylemiş. Bunun üzerine zengin, köpeği geri aldırtmak için kızının köyüne iki adamını göndermiş. Bu iki adam köpeği koşturarak yorgunluktan öldürmüşler. Ancak köpeğin ölmeden önce bir kuzuyu ısırıldığını öğrenmişler. Durumu zengin adama ve aksakala izah etmişler. Aksakalın talimatıyla zengin adam kızının köyüne gelmiş ve köpeğin ısırıldığı kuzuyu kestirmiş, onun kellesini pişirtmiş, arkasından kimse görmeden bir kulağını kesip beyaz beze sarmış. Evine döndükten sonra bu kulağı çocuklarına ve torunlarına yedirtmiş. O günden sonra zengin adamın serveti ile malı artmış ve kısa süre sonra yeniden zengin olmuş. Bundan sonra zengin adam, koyun başını misafirlere ikram etmeden önce, bereke-

ti ailesinde kalsın diye gizlice bir kulağını keserek tek kulaklı başı sunuyormuş”
(Fotograf 1-2).



Fotograf 1-2: Amankül Samen ile yapılan görüşme (21 Kasım 2019). Amankül Samen 14 Nisan 1927 doğumlu. Almatı Vilayeti Uzunağaç İlçesi Saken Seyfullin sokağı No 31 sakini. Kazak folklorunun sözlü olarak taşımaktadır. Sohbeti yürüten ve fotoğrafı çeken yazar Mirzahan Egamberdiyev

Koyun Başı Nasıl İkrâm Edilir?

Umumi olarak Türk kültüründe olduğu gibi Kazak geleneğinde de sofrâ, ailece yemek yenilen, misafirlere yemek ikram edilen, açlık giderme yanında çeşitli meseleler konuşulan, gençlere terbiye amaçlı nasihat verilen ve ikram adabının öğretildiği bir yer olarak önemlidir. Sofrada küçükler daima büyüklere saygı gösterir, bu saygı çerçevesinde yapılan ikramla da misafir ve aile fertleri arasındaki ilişkinin belirli bir gelenek çerçevesine oturması sağlanmıştır. Bu geleneğin yansıdığı unsurlardan biri de koyun başı sunumudur. Sofra başında oturan bir büyüğe konuşma sırası verilerek ikram edilen koyun başına dinî ve terbiyevî anlam içeren dilekler söylendikten sonra ana yemek yenilmeye başlanır. Buna Kazak kültüründe “*bata beru*” (dua etme) denilir (Kustanayev, 1894: 44). “*Bata*” özellikle ev sahibinin ailesine bolluk için şükretmenin yanı sıra, her anlamda bereketin ve huzurun bol olması ile ilgili dilekleri içerir. “*Bata*’yı” veren kişi Allah’ın 99 adıyla başlayarak bu rızkı nasip ettiği için şükreder, hayat tecrübelerinden bahseder, sofrâ ile ilgili atasözleri söyler veya şiirler okur. Örneğin, bu “*Bata*” Kazakistan’ın her bölgesinde yaygındır:

Dastarhanıñ toq bolsın,
Uayım-qayğı joq bolsın!
Jardı bolsañ jasıma,
Bay bolsañ tasıma!
Baq-däulet bersin başıña,
Ğumır bersin başıña.
Bäle-jala jin-şaytan,
Jolamasın qasıña!
İmannıñ baylığın bersin,
Qut-berekenniñ bari kelsin!
(Maşimbayeva 2009: 16)

Sofran zengin olsun,
Endişe-kaygın yok olsun!
Fakirsen, çekinme,
Zenginsen, böbürlenme!
Baht-devlet versin başına (Allah),
Uzun ömür versin başına,
Bela-iftira, cin-şeytan,
Gelmesin başına!
(Allah) iman zenginliği versin,
Kut-bereket, hepsi gelsin!

Koyun başı sunmanın hazırlık safhası ise şöyledir: Kesimden sonra yutak, hayvanın gırtlak ve yemek borusu arasındaki boşluk olduğu için koyun başı temizlendikten

sonra çene ile dil birbirinden koparılır ve aradaki bezler kesilip atılır. Kazak halkının adetlerine göre iyi bir koyun kesilmeden önce kapalı ahır içinde özel hazırlanmış otlarla beslenir. Bu uygulama, hayvanın etini yumuşatmak ve kaloriyi arttırmak amacıyla yapılır. Bundan sonra koyun başı yıkanarak kazanda, orta ateşte haşlanır. Haşlama esnasında önce süzgeçle köpükler alınır ve tuz katılarak ince doğranmış soğanla pişene kadar haşlanır. Koyun başı piştikten sonra çorba suyu insan ayağının basmadığı bir yere (genel olarak bir ağaç dibine) dökülür ve kelle, misafirlere kuru şekilde sunulur. Haşlanmış koyun başının alın kısmına eski bir Kazak geleneği olarak artı şeklinde bir delik açılır. Bu ritüele Kazak kültüründe “*Bastiñ joln aşu*” (baş yolunu açmak) veya “*Mañdayın pişaqpen ayqastıra tilu*” (alınını bıçakla kesmek) denilir. Bu sembolle gelen misafirlere veya konuk olarak gelen yolcuya “*dikey çizgi bizim yolumuz, yatay çizgi sizin yolunuz!*” denilir. Bu adım, aynı zamanda koyun başının misafirlere ikram edilmesine izin verildiği anlamını taşımaktadır (Kartaeva, 2020: 191-208).

Güney Kazakistan’da “*baş tabak*” sunulmadan önce koyun başını sofraya evin küçüğü getirerek koyar ve ardından “*beş parmak*” veya “*et yemeği*” getirilir. Misafir koyun başı etlerini sofrada oturanlara dağıtmadan önce ana yemek yenilmez. Batı Kazakistan bölgesinde ise koyun başı ana yemek üzerine konularak sunulur. Doğu Kazakistan’da ana yemek et suyuna haşlanmış hamursuz biçimde, sadece koyun başı ile etli kemik parçaları tarzında misafirlere ikram edilir ve ardından ince kesilmiş hamur getirilir. Bu özellikler bölgeye göre farklı olsa bile koyun başı Kazak kültüründe ayrı bir öneme sahiptir. Böylelikle bu önemin mutfak, inanç, toplumsal iletişim ve statü açısından farklı boyutları olduğu da ortaya çıkmaktadır.

Kazak kültüründe büyük ve küçük baş hayvanların tüm kemikli organlarının kendine has anlamları vardır. Koyunun kemik ve et parçalarının bu özellikleri tam bilinmeden etleri parçalanmamalı, kemikler düzleştirilmemeli ve kullanılmamalıdır. Bunlar içinde baş, diğer organlara göre daha farklı bir anlama sahiptir.

Kazak kültüründe baş, tüm insan, hayvan ve bitki türlerinin en mükemmel, en kut-sal parçası sayılır. Kazak halkı hayvanın başına büyük saygı duyar ve bu sebeple onu ancak çok saygın misafirlerine ikram eder. Bilindiği üzere tüm görme, işitme, düşünme, konuşma ve eylemleri yönetme fonksiyonları uygun şekilde başta birleşmiştir. Dolayısıyla, kellenin belirli bir ritüelle saygın misafirin önüne konulması, misafire gösterilen itibara da atıfta bulunmaktadır. Keza, baş yenildikten sonra kalan kemik atılmaz, misafirin ayağının bereketine duyulan saygının nişanesi olarak bahçede yüksek bir yere veya ahır kapısına yerleştirilir (Fotograf 3-4). Bu geleneğin bir diğer sebebi ise Kazak halk kültüründe hala yaşamakta olan kelle kemiklerinin çöpe atılmasının eve veya aileye hastalık getireceği inancıdır.



Fotograf 3-4: Avlu ahırına koyun başı asma geleneği. Fotograf, yazarlar tarafından Türkistan bölgesi, Şolakkorgan İlçesi, Baldısu Köyünde çekilmiştir.

Kazak kültüründe koyun başını ikram etme, babadan oğula aktarılan geleneklerden sayılır. Koyun başı hazırlanırken onun bütünlüğüne ve derisinin yırtılmamasına önem verilir, dişleri sökülür, gözleri akıtılır, kulakların içindeki tüyleri dikkatlice temizlenir. Bu işlemlerden sonra burnuna aşağıya doğru bir ağaç tahtayla vurularak koyunun burundaki tüm pislikler temizlenir. Bu işlemlere özen gösterilmesi sebepsiz değildir. Koyunun sökülen dişlerinin yerlerine, başının kaynatılma tarzına ve üzerindeki rengine bakarak misafirler hayvanın yaşını ve ne kadar sağlıklı olduğunu ve dolayısıyla kendilerine gösterilen itibarı anlarlar (Kenjeahmetulı, 2009: 16-18).

Çok değerli misafirlere hürmet için koyunun aşırı yağlısının kesilmemesine çok dikkat edilir. Kazak toplumunda gelen misafirlere koç kesilmesi ev sahibinin değerini daha da artırmıştır. Böyle düşünülmesinin sebebi, koçun yelkesindeki etin bol olmasıdır. Güney Kazakistan bölgesinde koçların yerine eti bol dişi koyun tercih edilir. Kıymetli misafirlere sunulan koyun başının etli olduğuna bakarak misafirler “*mahirsin, bu beş yaşındaki etli koçun etine baksana*” gibi iltifatta bulunursa ev sahibinin morali daha da yükselir ve misafirperverliği artar (Temirjanova, 2010: 67).

Misafir sofrasında ikram edilen koyun başının iki kulağının birinin kesilmesine güney ve güneybatı Kazakistan bölgesinde çok dikkat edilir. Koyun başının kulakları bütün olarak sunulursa, başı eline alan misafirin, muhakkak bir kulağı keserek bunu ev sahibinin erkek çocuğuna veya sofrta hizmetinde olan aile üyesi gence vermesi şarttır. Bazı durumlarda ev sahibi zengin ise başı ele alan misafir bereketin kendine geçmesine niyet ederek kulağı kendisi yiyebilir. Esasında misafirin bu davranışı yadırganan bir durumdur. Bazı durumlarda zengin ailenin hanımı, yuvasındaki bereketin kendinde kalmasını ister ve önceden koyun başındaki kulağın birini keserek çocuğuna yedirir. Ancak durum kuzey ve doğu Kazakistan’da biraz farklıdır. Buralarda iki kulağının biri kesilen başı, bazı yaşlı büyük misafirler yemez ve bu durumu ev sahibi kendine hürmet etmedi şeklinde kabul eder. Bundan dolayı, bu bölgelerde değerli misafirlere iki kulağı bütün koyun başı ikram edilir.

Kazakistan’ın güneyi ile güney batısı, kıymetli misafirlere koyun kafası ile koyun butunu da ikram etmektedir. Bu adetin altında koyun misafirlere özel olarak kesilmiştir anlamı gizlenmektedir. Misafirlerin yaş özelliklerine göre bazı durumlarda koyun başı en büyüğe, but ise yanındaki diğer saygılı misafire sunulmaktadır. Başı eline alan misafire ona armağan edilen özel kemikli etler de ikram edilmektedir (Seyfullin, 1932: 41).

Koyunun etli kemikleri ile misafir tabaklarının sunulduğu Kazakistan’ın bazı bölgelerinde farklılıklar göstermektedir. Koyun kafasını tabağa koyduğu zaman bu gelenekten sorumlu kişi her tarafına titizlikle bakmalıdır ve üzerine bıçakla artı işaretine benzeyen yolu çizmelidir. Bu çizgi Kazak kültüründe dört tarafın dengeli ve yolun her daim açık olsun anlamını taşımaktadır (Seyfollaulı, 1932: 231).

Kazak yemek kültüründe “*sıbağa*” (yaş ve konuma göre paylaşırma) geleneği de günümüze kadar özelliğini korumuştur. “*İki göz iki sıbağa*” anlayışına göre koyun başının iki gözünün etrafındaki haşlanmış yumuşak etleri ev sahibinin eşi ayırarak misafire özel olarak ikram eder (Tilemisov, 1995: 24). Geleneği bilmeyen bazı misafirler koyun kellesini eline aldıktan sonra yumuşak etli yerleri kendi payı olarak düşünür. Bu seçim, gelen misafirin Kazak kültürüne ne kadar hürmet ettiğini veya gelenekten ne kadar haberdar olduğunu ortaya koyar. Görgülü misafir koyun başını eline aldıktan sonra ilk tavrı ev sahibine bakarak: “*Bu evin küçük sultanı nerede?*” diye sormalı ve sonra sağ veya sol kulağı keserek ona vermelidir. Bazı durumlarda evin çocukları dışarıda oyun oynar veya misafirlerin önüne çıkmaya çekinir, bazı ailelerin erkek çocuğu olmaz, bu durumda koyun başını eline alan misafir kulağı keserek tabak kenarına koy-

malıdır (Kartaeva, Habijanova 2017: 107-124). Bu tabak sofradan kaldırıldıktan sonra kesilen koyun kulağı sahibini bulmalıdır. Misafir, koyunun ikinci kulağını kendi rızıkı olarak algılayabilir veya sofrada oturan diğer misafir çocuklara ikram edebilir.

Koyun başı kendisine sunulan kıymetli misafir bu gelenekleri yerine getirdikten sonra koyun başının göz etrafındaki etli parçaları kendi payı olarak sayar ve yemeye başlar. Başın tadına baktıktan sonra diğer etleri keserek koyun başını eline alması söz konusu olmayan misafirlere dağdır. Koyun başına kadınların ve babası hayatta olanların dokunması yasak sayılır. Mesela sofrada başında yaşı büyük aksakal olmazsa, babası vefat etmiş, orta yaştaki erkeğe sunulabilir. Babası hayatta olan erkeklerin koyun başını eline almasına, bu başı ikram etmesine tabu koyulmuştur. Bu gelenek erken çağlardan günümüze kadar korunmaktadır. Bu konuya dair araştırmacı Abubekir Divayev şunları kaydeder : “... Kazaklarda koyunun herbir parçasının kendi görevi vardır. Bu parçaların arasında koyun başı yaşı büyüklere verilir. Babası hayatta olan kimse, kendisi baba olsa bile koyun başını eliyle tutamaz” (Divayev, 1924: 215). Bu davranış, büyüklere saygının bir göstergesi olarak kabul edilmiştir. Oğul babadan hiçbir zaman büyük olmayacağı için, babası olup koyun başını elinde tutan erkek terbiyesiz sayılmıştır. Kazak aile yapısında ev sahibi babadır ve onun yeri önemlidir. Bununla ilgili “*Baba Askar (Yüce) Dağı*” atasözü çok yaygındır. Bu sebepten dolayı babası hayatta iken koyun başını eline almayan erkeğin konumu toplum içinde yüksek olmuştur. Kazak kültüründe 60-70 yaşındaki erkekler bile babası hayatta iken koyun başını eline almazlar. Bunların yanısıra, v sahibi koyun başının etlerini kesmez, konuklara dağıtmaz ve dilek söylemez.

Kazak Kültüründe Koyun Başını İkram Etme Geleneğiyle İlgili İnanç ve Düşünceler

Görüldüğü gibi Kazak sofrasında koyun başını ikram etme geleneği eski zamanlara dayanmaktadır ve bununla ilgili çeşitli inançlar oldukça yaygındır. Koyun başını misafirlere ikram etme geleneği Kazak günlük hayatında düğünlerde, karşılıklı dönürlükte, aile üyelerinden biri vefat ettiğinde (yedinci gün aşı, bir ay boyunca her perşembe gününde, kırkıncı gün aşı sırasında ve yıllık aş verildiğinde), özel olarak eve kıymetli misafirler davet edildiğinde sunulur. Koyun başının dünyanın, doğanın ve alemin birincil gücü olduğuna dair eski inanıştan dolayı, yaşı büyüklere, seçkin misafire veya yüksek statülü kişiye ikram edilir (Kartayeva, Yerdan 2020: 911-915).

Yukarıda işaret edildiği gibi koyun kesildiğinde başı çenesinden ayrılır ve dışı sökülerek ikram edilir. Günümüzde Batı Kazakistan ve Moğolistan’da yaşayan Kazaklarda koyun başının dişleri tamamen temizlenerek haşlanır, misafirlerin payı olarak sunulur. Koyun başının dişleri sökülmemesinin altında “*mal sayısı artmaz*” veya “*sayısı azalır*” şeklindeki batıl inanç mevcuttur. Kazakistan’ın güney bölgelerinin sakinleri ise mal sayısının artışı için ikram edilen koyun başının dişlerinin sökülmesi gerektiğine inanır ve bu baş evdeki ahırın üst kenarına asılır. Bu gelenek aile ocağındaki bereketin korunması ile ilgilidir (Turmıs-Salt Jırları, 1960: 19-21).

Koyun başının dişlerinin sökülmeden haşlanıp misafirlere ikram edilmesinin ikinci bir anlamı da vardır. Kazaklar bazen kendi yakınlarının gönlünü kıracak şekilde konuşmak yerine, küskünlüğünü belli bir işaretle anlatmaya yönelik ince bir davranış gösterirler. Bu geleneklerden birisi koyun kafasının dişlerinin sökülmesiyle ilgilidir (Fotograf 5-6). Arkadaşlar veya akrabalarından birisiyle küsüldüğünde “*arada laf fazla uzamasın*” diye kendi küskünlüğünü belirtmek amacıyla, küsülen kişi misafirlğe davet edilir ve koyun başı, dişleri sökülmeden ikram edilir. Bu başı eline alan taraf “*Demek bu adamın bana olan bir küskünlüğü var ve bu sebeple beni evine davet etmiş*” şeklinde düşünür.

Meseleyi ortadan kaldırmak isteyen taraf küsme sebebini şiirlerle anlatmaya çalışır. Böylelikle iki tarafın küslüğü giderilir ve aradaki meseleye son nokta konulur.



Fotograf 5-6: Dişi sökülmeyen koyun başı. Fotograf yazarlar tarafından Türkistan bölgesi Şolakkorgan İlçesi, Baldısu Köyünde çekilmiştir çekildi.

Bu adetle ilgili olarak Kazaklar arasında şöyle bir efsane yayılmıştır: “Eski zamanlarda Saraman ve Karaman isimli iki arkadaş varmış. Bir gün Saraman arkadaşına küser ve bunu belli etmek istemez. Günün birinde Karaman atlarından sorumlu seyisi ile birlikte arkadaşının evine gelir. Saraman arkadaşını sevinerek karşılar. İçindeki küslüğünü belli etmez. Saraman arkadaşına özel olarak büyük koçu keser. Etiler piştikten sonra koyun başını ikram eder. Karaman, koyun başına baktığında dişleri sökülmemiştir. Arkadaşının ikram ettiği etini yiyip, kımızını içip evine döner. Yanındaki seyisi ‘Efendim, arkadaşınız koyun başını ikram ettiğinde dişlerini sökmeden getirmiş. Sanırım size küskünlüğü var’ der. Karaman ürkerek ‘Nasıl? Küskünlüğü varsa niye bu kadar ağırlar’ diye sorar. Seyis de ona bakarak ‘Merhum babam, Kazak birine küsse hiçbir zaman yüzüne vurmaz. Arkadaşına veya akrabasının birinin kalbinde bir kötü sızı bırakacağından çekinmiştir. Kendi küslüğünü misafirperverliği ile belirtmiş. Müslümanlık anlayışında arkadaşının gönlünde sızı bırakmak Kabe’yi bozmakla eşitmiş. Bence arkadaşınız sizden büyük olsa bile küskün diye düşünüyorum. Misafirimin aklı varsa benim bu davranışım her şeyi anlar demiştir.’ der. Bundan sonra Karaman yolunu geri çevirip Saraman’dan özür dilemiş” (Babalar Sözi, 2013: 207-208).

Bu olay Kazak kültür tarihinde kayıtlıdır ve misafirlere koyunun başı ikram edildiğinde dişleri sökülerek sunulur. Bu davranış biçimi aslında Kazakların arkadaşlığa verdiği değeri, misafirlere gösterdiği saygı ve iyi niyeti ortaya koymaktadır (Kaskabasov, 1988: 113-115).

Hayvanın kulağıyla ilgili olarak yemek sofrası dışında gelenekler de vardır. Bütün göçebe kültürlerde olduğu gibi, Kazak göçebe kültüründe de mala damga vurma çok eskilere dayanmaktadır. “Dört çeşit malın çoğalması” ve köyün bereketinin artması için küçük baş hayvanın kulaklarının ucu kesilerek veya kulağa bir düğme dikilerek damga vurulmuştur. Damga vurulduğu günü kesilen kulak uçları toplanır ve onun üzerine süt veya ayran dökülür, sonra karıncalara verilir. Günümüz Kazakistan’ının belli bölgelerinde unutulmuş bu inanç Batı Kazakistan bölgesinde halen korunmaktadır. Bu adet “Malımız karıncalar gibi çok olsun” inancına bağlanmakta ve Kazak toplumunun bazı kesimlerinde yaşatılmaktadır (Seydimbek, 1997: 102).

Koyun başını ikram etmenin bölgelere göre değişen özellikleri de vardır. Sırderya kıyılarının aşağı akışındaki Kazalı bölgesi ile Aral gölü etrafındaki Kazaklar misafirlere koyun başı ikram ederken onun sağ kulağını keserek evin küçük oğluna sunmuşlar. Bu

adet Karakalpaklar arasında da yaşamaktadır. Bu bölgenin insanları koyunun sağ kulağının yerine büyük etli kemikleri ikram etmişlerdir (Arğımbayev, 1969: 9). Kuzey, Merkezî, Güney ve Batı Kazakistan bölgelerinde ise koyunun başından dişleri sökülmeden ikram edilmesi “*haram*” sayılmıştır. Kazakistan’ın Yedisu, Doğu bölgeleri ile Moğolistan ve Çin Kazakları arasında koyun başının dişleri sökülmeden, iyice temizlenerek ikram edilmektedir.

Sonuç

Kültürün oluşması, bir toplumun gelişme çağlarından başlayarak ortaya koyduğu bütün faaliyetlerin büyük kitle tarafından benimsenerek ortak değer haline gelmesi sürecidir. İletişim ve etkileşim imkânlarının yarattığı sınırlar çerçevesinde bu ortak kültür bazen lokal farklılıklar gösterse de ana unsurlar çok büyük farklılıklar göstermez. Nitekim koyun başının hazırlanması ve sofrada sunulması sırasında ortaya konulan davranışların ortak anlamlar ifade ettiğini ve bu günkü Kazak toplumunda da canlı olarak yaşadığını görüyoruz.

Günümüzde Kazak kültüründe misafirleri ağırlama geleneğinde koyun başı ile konuklara sunulacak yemeklerin konulduğu tabak türleri de büyük önem taşımaktadır. Eski çağdan bu yana önemini kaybetmeyen koyun başı ikram etme geleneği bir taraftan göçebe kültürü içindeki iktisadi ve dinî değerlerle ilgili olduğu gibi diğer taraftan da bu maddi ve manevi kültür birikiminin bir halitası olarak Türk/Kazak misafirperverliğinin göstergesidir.

Kazak kültüründeki koyun başı ikram etme geleneğinin derin anlamları vardır. Kazakistan topraklarında koyun başını ikram etme kültürü bölgeye göre kısmi farklılıklar göstermektedir.

Kültürleri sonsuz bir semboller dizini biçiminde tanımlamak mümkündür. Çalışmamız, Kazak kültüründe koyun başının hazırlanması, ikramı ve sonrasında kemiğin kullanılması ile anlamlı bir sembolik davranışlar bütünü oluştuğunu ortaya koymaktadır.

Koyun başının hatırlı ve saygın misafirlere sunulması; sunulan bu yiyeceğin sofrada paylaştırılmasından başlayarak her paya anlamlar yüklenmesi, sunuş biçiminin anlamlandırılmasındaki ortak özellikler ve artan kemiklerin kullanılmasına yüklenen sembolik değerler Kazak toplumunda güçlü bir ortak kültür davranışının varlığını göstermektedir.

YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ: Birinci Yazar % 60, İkinci Yazar % 40.

ETİK KOMİTE ONAYI: Çalışmada kullanılan verilen 2020 senesi öncesine ait olup, etik kurul iznine gerek yoktur.

FİNANSAL DESTEK: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAK KİŞİLER

KK1: Amankül Samen 14 Nisan 1927 doğumlu. Almatı Vilayeti Uzunağaç İlçesi Saken Seyfullin sokağı No 31 sakini. Görüşme Tarihi: 21 Kasım 2019.

KAYNAKÇA

Arğımbayev Halel (1969), *Qazaqtın Mal Şaruasıılıǵı Jaylı Etnografıyalıq Oçerk*, Almatı: Ğılım.

Babalar Sözi: Jüz Tomdıq (2006), Almatı: Foliant, Tom 33, Alpamıs Batır.

Babalar Sözi: Jüz Tomdıq (2013), Almatı: Foliant, Tom 93, Magiyalık Folklor.

Divayev Abubakir (1924), *Tartu. Hrestomatiya*, Taşkent.

Joldasbekov Mirzatay, Karjaubay Sartkoja (2007) *Orhon Eskertkişterinin Toliq Atlastarı*, Astana: Kültegin.

Kartaeva Tattigul, Yerdan Oralbay (2020), “Geleneksel Kazak Kültüründeki Koç Kültüyle İlgili Etnoarkeolojik İncelemeler”, *Belleten*, Aralık 2020, Cilt: 84/Sayı: 301, s. 907-958. <https://belleten.gov.tr/tam-metin-pdf/2825/tur>

- Kartaeva Tattigul, (2020), “Güney Kazakistan’daki baksilik ve etililik geleneğinin şamanlık kökleri (19 yüzyıl ve 20 yy. baş dönemleri)”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 94. <https://hbvdergisi.hacibayram.edu.tr/index.php/TKHBVD/article/view/2672>
- Kartaeva Tattigul, Habijanova Gulnar, “Kazak kültüründe Nevruz ve Nevruzname bayrami ritüelleri, özellikleri”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 82. <https://hbvdergisi.hacibayram.edu.tr/index.php/TKHBVD/article/view/2008>
- Kaskabasov Seyit (1988), *19. Çasırın Ekinşi Jartusundağı Qazaq Folkloristikası, Qazaq Folkloristikasının Tarihi*, Almatı: Ğılım.
- Kenjeahmetulı Seyit (2009), *Salt-Dasturler men İrındar*, Almatı.
- Kustanayev Hudabay (1894), *Etnografiçeskiye Oçerki Kirgiz Perovskogo i Kazalinskogo Uyezдов*, Taşkent.
- Koçak Kürşat (2011) “İslamiyet’ten Önceki Türk Devlet Geleneklerine Göre Orun ve Ülüş (Mevki ve Pay)”, *Uluslararası Avrasya Sosyal Bilimler Dergisi*, Haziran, Cilt 2 – Sayı 3.
- Maşimbayeva Gulmira (2009), *Tilek-Bata Sözderinin Suggestitsiyası men Pragmatikası*, Almatı.
- Seydimbek Aqşeleu (1997), *Qazaq Alemi*, Almatı: Sanat.
- Seyfullin Saken (1932), *Qazaq AdebİYeti*, Qızılorda.
- Seyfollaulı Saken (1932), *Qazaq AdebİYeti. 1 Kitap (Biler Daurininin AdebİYeti)*, Qızılorda: Qazaqstan Baspa-sı.
- Subhanberdin Salken (1994), *Dari-Dertke Dava, Janğa Şipa*, 2 Tom, Almatı.
- Tavkul Ufuk, “Kıpçak Kökenli Türk Boylarında “Kürek Kemiğı” ve “Kumalak-Taş” Falı”, *Çağdaş Türklük Araştırmaları Sempozyum Bildirileri*, 2003, Cilt 2 (Ocak, 2007), <https://turkoloji.cu.edu.tr>
- Temirjanova A (2010), *Qoy Şaruasılığı, Qoy Etin, Jünün, Eltirisin Öndeü Tehnologiyası*, Pavlodar.
- Tilemisov Haydolla (1995), *Qazaqtın Ultıq Tağamdarı*, Almatı: Qaynar
- Turmıs-Salt Jırları (1960), *Qazaq AdebİYetinin Tarihi*, Almatı.