



şahinler, Duygu (2022). Türk Kùltüründe Ritüelistik Bir Yemek Olarak Baurısaq, Pışı, Pesmet, Lokma, Kıygaşa, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 2022/20, s. 1-18.

TÜRK KÙLTÜRÜNDE RİTÜELİSTİK BİR YEMEK OLARAK BAURİSAQ, Pİşİ, PESMET, LOKMA, KIYGAşA

[Araştırma Makalesi / Reseach Article]

Duygu şAHİNLER*

Geliş Tarihi: 03.10.2022

Kabul Tarihi: 25.11.2022

Öz

Toplumlar; sosyal, ekonomik ve kùltürel şartlarına paralel olarak beslenme şekillerini oluşturmaktadır. Benzer yiyecekler çeşitli toplumlarda aynı usul ve içerik ile yapılsa bile farklı adlandırmalara sahip olabilir. Bu makalede Türk kùltüründe ritüelistik bir yeri olan ve Türk dũnyası gibi geniş bir coğrafyanın neredeyse tamamında görũlũp farklı isimlerle adlandırılan hamur kızartması incelenmiştir. İnceleme sonucunda Kazakistan'ın uydudan yayın yapan ilk ulusal televizyon kanalı Kazakh TV'nin, milli ve kùltürel değerlerini tanıtmak için çeşitli içerikler hazırladığı bir programda yiyeceğin menşe efsanesine animasyon filmi olarak yer verdiği saptanmıştır. Yine Kazakistan ve Özbekistan gibi yıllarca kùltür emperyalizmine maruz kalan ÷lkelerde, "kolobok" isimli bir Rus yiyeceğinin, bu yiyeceğin masalının ve tiyatro oyununun; Kazak Türkleri ve Özbek Türkleri tarafından ismi değiştirilmek suretiyle yerelleştirildiği gözlemlenmiştir. Türk dũnyasının neredeyse tamamında aynı içerikle ve benzer amaçlarla yapılan hamur kızartmasının milli benlik ve bilinç olgusuna katkı sağladığı ve toplumsal dayanışmayı pekiştirdiği gözlemlenmiştir. Çalışmamızın temelini, konuyla ilgili mevcut literatür kaynakları, güncel internet verileri ve mülakat yöntemiyle yaptığımız derleme çalışmaları oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk Kùltürü, Ritüel Yemeği, Hamur Kızartması, Baurısaq, Lokma.

BAURİSAQ, Pİşİ, PESMET, LOKMA, KIYGASA AS A RITUALISTIC DISH IN TURKISH CULTURE

Abstract

Societies form their diets in parallel to their social, economic and cultural conditions. Similar foods might have different names in different countries even if they are done in the same way with the same ingredients. In this article, fried dough, which has a ritualistic place in Turkish culture, is seen in almost all of a wide geography such as the Turkish world and is called with different names, has been examined. As a result of the examination, it was determined that Kazakh TV, the first national television channel of Kazakhstan broadcasting by satellite, included the legend of the origin of the dish as an animated film in a program that prepared various contents to promote its national and cultural values. It has also been observed that in countries such as Kazakhstan and Uzbekistan, which have been exposed to cultural imperialism for years, a Russian food called "kolobok", the tale and theatrical play of this food has been localized by Kazakh Turks and Uzbek Turks by changing its name. It has been observed that fried dough, which is made with the same content and for similar purposes in almost all of the Turkic world, contributes to the phenomenon of national identity and awareness and reinforces social solidarity. The basis of our study consists of the related literature sources available, current internet data and the compilation studies we made with the interview method.

Keywords: Turkic Culture, Rituel Food, Fried Dough, Baurısaq, Lokma.

*Yüksek Lisans Öğrencisi, Ege Üniversitesi, Türk Dũnyası Araştırmaları Enstitüsü, Türk Halk Bilim Anabilim Dalı,
e-posta: duygu.sahinler@icloud.com
Orcid: 0000-0002-2639-6002

Giriş

İnsanın varlığını sürdürmesi için gereken zaruri ihtiyaçlarından biri beslenmedir. Toplumların beslenme alışkanlıkları ise bulunduğu iklim, coğrafya, sosyokültürel yaşam ve geçim kaynakları ile doğrudan ilişkilidir. Türklerin tarih sahnesinde ortaya çıktıkları ve yayılım gösterdikleri alan çok geniş bir coğrafyayı kapsamaktadır. Bu durum da Türk mutfağının çeşitli kaynaklardan beslenip zengin bir mirasa ev sahipliği yapmasına vesile olmuştur. Türklerin çok uzun bir dönem “bozkır” çevresinde yaşadıklarını ve konargöçer bir hayat tarzını benimsedikleri bilinmektedir. Yaşam biçimi, zamanla değişip yerleşik yaşama geçilse bile konargöçer hayat tarzı etrafında şekillenen bu kültür varlığını sürdürmüş ve biçim değiştirerek de olsa yerleşik yaşama olan etkisini devam ettirmiştir. Avrasya'nın bozkırlarını kendilerine yaşam alanı olarak seçen Türkler, hayvan ekonomisine önem vermiş ve çevresindeki tarım ekonomisine sahip devletlerden de ihtiyaç duydukları ürünleri temin etmişlerdir (Taşağıl, 2016: 30). Bu bağlamda Türk mutfağının temel besinlerini, ilk olarak hayvansal gıdalar ve ardından da tahıl ürünleri oluşturmuştur.

Yeme içme alışkanlıkları, biyolojik ihtiyaçtan ve fiziki göstergelerden çok daha fazlasını içermektedir. Toplumun kimliği, zevki ve estetiği, bu alışkanlıklardan okunabilmekte ve değer yargıları yorumlanabilmektedir. Aynı yemeği yapan ve tüketen toplumlar için bu yemeğin ifade ettiği anlam farklılaşmakta ve bu farklılığı görebilmek için o yemeğin toplumsal hayattaki konumuna bakılması gerekmektedir. Bu bağlamda geleneksel yemekler, tören yemekleri ve belirli ritüeller ile gerçekleştirilen yemekler önem arz etmektedir. Çalışmada, Türk kültüründe ritüelistik bir yemek olan hamur kızartması ve çeşitli Türk boylarındaki ifade şekilleri incelenerek tarihî süreçteki konumu değerlendirilmeye çalışılmıştır. Değerlendirmede mevcut literatür kaynaklarından, güncel internet verilerinden ve mülakat yöntemiyle yapılan derleme çalışmalarından yararlanılmıştır.

Ritüel kelimesi sözlükte “ayın” olarak ifade edilmektedir ve ayın kelimesi de folklor sözlüklerinde “merasim”, “tören”, “okült” kelimeleriyle karşılanmaktadır (Yeşil, 2012: 28). Ritüel terimi için farklı disiplinlerden pek çok araştırmacı çeşitli tanımlamalar yapmış ve teoriler geliştirmişlerdir. Özellikle 19. yüzyıl bu tanım ve teorilerin gelişmesi açısından belirleyici olmuştur. Bunun sebebi ise Batı antropolojisi ve sosyolojisinin din ve inanç yapılarını anlamak ve yorumlamak için ritüel uygulamalarının ve davranış modellerinin bilinmesi gerektiği görüşünde olması ve bu amaçla çalışmalar yapmasıdır (Köse, 2020: 60).

Ritüelleri din ve inanç sistemlerini anlamak ve yorumlamak için inceleyen araştırmacılar, mit ve ritüel arasında bir tür ilişki olduğunu öngörmüşlerdir. Fakat fikir ayrılığında oldukları nokta bu ilişkinin nasıl bir ilişki olduğu ve nasıl geliştiği hususudur (Segal, 2012: 175). Mit-Ritüel Kuramı'nın kurucusu Lord Raglan'a göre ritüeller mitlerle ilişkilidir ve mitler ritüelleri açıklayan anlatılardır. Mitler tarihsel açıdan kesin doğruluk taşımazlar; bunun nedeni, -her zaman aynı olmamakla birlikte- ritüellerin çoğunun bazı tarihsel olayların sonucu olarak değil, yavaş yavaş gelişmiş olmalarıdır. Mitler yalnızca hayal gücünün ürünü değildir ve son derece kutsal oldukları için yalnızca kendilerine ilham ihsan edildiğine inanılan kişiler tarafından değiştirilmiş ya da üzerine bir şey eklenmiştir ki onlar bile söz konusu eklemeleri son derece sınırlı biçimde yapmışlardır (Raglan, 2004: 187). Eliade de mitlerin son derece kutsal olduğunu, ait olduğu toplum tarafından bu anlatılara inanıldığını ve mitin her zaman yaratılışla ilgili olduğunu ifade etmektedir (Eliade, 2001: 16). Mit-Ritüel Kuramı'na göre ritüeller, yaratıldıkları toplum nazarında kutsaldır. Çok uzun zaman önce oluşup özel kişiler tarafından sınırlı değişiklik ve eklemelerle günümüze ulaşmıştır ve insanların dinsel hayatıyla doğrudan ilişkilidir. Ancak ritüellerin yalnızca din alanına sıkıştırılmayacağına ve seküler ritüellerin de olduğuna işaret eden araştırmacılar (Karaman, 2010: 229) vardır. Ritüellerde dinî ya da seküler olma durumuna göre kavramsal farklılaşma söz konusu olmaktadır. Bu bağlamda sosyoloji ve antropolojide ritüel ve

seremoni arasında bir ayırım öngörülmektedir. Bu ayırım, ritüelin daha çok dinî, seremoninin ise dünyevi sembolik bir etkinlik olması temelinde şekillenmektedir. Ayrıca seremoni, birden fazla kişiden oluşan bir topluluk gerektirir oysa ritüel, kolektif ya da tek bir kişi ile meydana getirilebilir (Karaman, 2010: 229).

Ritüeller; geçiş ritüelleri, takvimsel ritüeller ve kriz ritüelleri olarak sınıflandırılmaktadır (Honko, 2006: 131). Geçiş ritüelleri, bireyin sosyal statüsünün değiştiği ritüellerdir. Bilindiği gibi insan yaşamının başlıca üç önemli "geçiş dönemi" vardır: Doğum, evlenme ve ölüm. Her birinin kendi bünyesi içerisinde birtakım alt bölümlere ve basamaklara ayrıldığı bu üç önemli aşamanın çevresinde birçok inanç, âdet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel özlü işlem kümelenerek söz konusu "geçiş"leri bağlı buldukları kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde yönetmektedirler. Bunların hepsinin amacı da kişinin bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, kutlamak, aynı zamanda da kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır. Çünkü yaygın olan inanca göre, insan bu tür dönemler sırasında güçsüz ve zararlı etkilere karşı açıktır (Örnek, 2014: 183). Takvimsel ritüeller; dönemler halinde ortaya çıkan, topluluk tarafından organize edilen ve sosyoekonomik mevsimlerin çoğunlukla başında ya da sonunda yapılan ritüellerdir (Honko, 2006: 132). Nevruz ve Hıdırellez'de gerçekleştirilen ritüeller bu kategoriye girmektedir. Kriz ritüelleri ise beklenmeyen kriz durumlarında yapılan ritüellerdir ve kriz durumlarının yarattığı belirsizlik ve huzursuzluğu aşmak için organize edilirler. Bütün bir grubun krizin içinde olduğu durumda yapılırlar ve genellikle kolektif ritüellerdir (Honko, 2006: 133). Kıtılıktan kurtulmak için yağmur duasına çıkılması, karşılaşılan bir sıkıntıyı gidermek için adak hayvanı kesilmesi ya da aş dağıtılması gibi ritüeller bu kategoriye girmektedir.

Mümkün olduğunca kapsamlı bir tanım yapmak gerekirse ritüel, birey ya da gruplarla ilgili bazı değerlerin, uygun zamanlarda, sembolik ve aşağı yukarı değişmeyen ardışık davranış biçimleri ile tekrarlanmasıdır (Karaman, 2010: 229). Ritüeller bireylerin toplumsallaşma özelliğini güçlendirir ve onların topluma olan aidiyetini pekiştirir. Bireylerin nasıl yaşayacaklarını, neleri hangi durumlarda yapıp yapmayacaklarını belirler. Toplamların diğer toplumlardan ayrılmasını ve kendine has özellikler kazanmasını sağlar. Ritüeller, oluşturuldukları ve icra edildikleri toplumdan ayrı düşünülemezler. O toplumun değer yargılarını, estetiğini, geleneksel kodlarını ve kültürel tahayyülünü yansıtır. Ataların tarihsel süreçteki bilgi birikimlerini ve tecrübelerini gelecek nesillere aktarır ve öğretirler. Türk kültüründeki hamur kızartması da ritüelistik açıdan incelendiğinde bu özellik ve işlevleri barındırmaktadır.

Hamur kızartması birçok toplumda benzer malzeme ve şekillerle yapılmaktadır. Bir ekmeğin çeşidi sayılabilecek türde olması, az malzemeyle ve kolaylıkla hazırlanabilmesi, uzun süre bozulmaması ve yenildiğinde hızla enerji vermesi sebebiyle Türk kültüründe mühim bir yeri vardır. Özellikle bozkır hayatını ve göç olgusunu düşündüğümüzde âdeta kurtarıcı bir yemektir. Türk dünyasında bu yemeğin çeşitli adlandırmaları bulunmaktadır. Kazaklar, Nogaylar ve Başkurlar bauırsaq, Kırgızlar boorsok, Özbekler bo'g'irsoq, Uygurlar boğursak/kuymak, Türkmenler pişme, Azerbaycan Türkleri ârdək, Balkan Türkleri pesmet ve lokum, Türkiye Türkleri lokma ve pişı, Tatarlar ise kıygaşa olarak isimlendirmişlerdir. Bunlar kadar sık kullanılmayan daha pek çok yerel ismi vardır: Gulaç, kolaç, şelpək, mafis, eğdek, keçi ayağı vb.

Yiyeceğin temel malzemeleri un, su ve tuz olmakla birlikte tercihen yumurta, süt, maya ve yoğurt da eklenmektedir. Ana malzemeler olan un, su ve tuzun, Türk mutfağının temel besinleri olduğu ve Türk kültüründe sembolik anlamlar ifade ettiği bilinmektedir. Dünyanın çeşitli yerlerinde yetiştirilen ve en fazla tüketilen besin maddesi olan buğday, tarih öncesi Türk topluluklarının da kullandığı bir besindir ve bu durum arkeolojik buluntularla saptanmıştır (Sezgin ve Bülbül, 2017: 1081). Buğdayın geniş bir adaptasyon yeteneğine ve

birçok çeşide sahip olması nedeniyle dünyanın neredeyse her yerinde yetiştirilmesi, besin değerinin yüksek olması, muhafaza, taşıma ve işleme koşullarının kolay olması nedeniyle (Sezgin ve Bülbül: 1086) vazgeçilmez bir besin olma durumu söz konusudur. Bu sebeple pek çok kültürde un, buğday ve ekme bereketi sembolize etmektedir. Un, buğday ve ekme Türk kültüründe de bereketi ve kutsallığı sembolize etmekte; çeşitli halk inanış ve uygulamalarında, atasözü ve deyimlerde bu yiyeceklere yer verilmektedir. Sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü kimsenin kendisi üzerinde bulunduğu kabul edilen hakkı, gönül borcunu anlatan “tuz ekme hakkı için” (Esin, 2017: 1011) deymi de buna bir örnektir. Tuz, yiyeceklere hoş bir tat kazandırmada ve onları muhafaza etmede kullanılır. Temizliği, korumayı, tazelik ve canlılığı sembolize eder. Halk inanış ve uygulamalarından atasözü ve deyimlere kadar pek çok alanda tuzun kutsallığına dair ibareleri görmek mümkündür. Ateşe atılan tuzun oluşturduğu alevlere bakılarak yapılan “tuz bakışı” (falı), nazara karşı “tuz patlatma” veya “tuz çevirme”, başı ağrıyan çocuğun tepesinde açılan yaraya “tuz çalma” (Esin, 2017: 1013) herhangi bir felaketle karşılaşıldığında bunun tekrarlanmaması için yapılan “tuz dağıtma” gibi inanç ve uygulamalar bu ibarelere örnek olarak verilebilir. Bir diğer ana unsur olan su ise yaratılışın ana unsuru ve yaşamın devam etmesinin kaynağı olarak görülmektedir. Türk inanç sisteminde su, yaratılmış her varlığın ilk hâlidir. Bu nedenle kutsal ve değerlidir. Tanrı ile hep var olması, Tanrı’ya yaklaşmak için yapılan ritüellerde suyun kullanılmasına yol açmaktadır (Baysal, 2020: 458). Nitekim un, su ve tuzun birleşiminden oluşan hamur kızartmasının pek çok ritüelde yer alması, insanların Tanrı’ya yaklaşmak için bu yiyeceği kutsal bir araç olarak kullanmasına yol açmaktadır.

Yiyeceğin yapımına bakıldığında mayalanan hamurun yağda kızartılarak hazırlandığı ve genellikle çay ve kıymız ile tüketilmekte olduğu görülmektedir. Bazen ana yemeklerin yanında ekme niyetine tercih edildiği, bazen ise doğrudan ana yemek olarak tüketildiği bilinmektedir. Özellikle bozkır yaşamında hamuru kızartmak için hayvanın iç yağı tercih edilir ve bu şekilde yiyeceğin uzun süre taze ve yumuşak kalması sağlanır. Türkolog ve seyyah Vambery’nin Orta Asya seyahatini anlatırken kullandığı ifadeler de bunu destekler niteliktedir: *Buhara’da çayı şekersiz ve mısır unuyla içyağından yapılmış bir tür çöreklerle birlikte içiyorlardı* (Vambery, 1993: 166).

Kazakistan’ın uydudan yayın yapan ilk ulusal televizyon kanalı olan Kazakh TV, millî ve kültürel değerlerini tanıtmak için çeşitli içerikler hazırladığı bir programda, *baurısaq* yemeğinin menşe efsanesine animasyon filmi olarak yer vermiştir. Efsanede, yemeğin Kazak toplumundaki önemi ve saygınlığı açıkça belli olmaktadır. Anlatı halktan derlenip dijital bir platforma aktarılmış olabileceği gibi kanalda içerik üretmek için yakın bir zamanda yaratılmış da olabilir. Her iki durumda da somut olmayan kültürel miras ürünlerini tanıtmak ve farkındalık oluşturmak açısından son derecede kıymetlidir. Efsanede anlatıldığı üzere yemeğin yapılışında, tesadüfen iç yağı kullanılmış ve ortaya çıkan lezzet herkesi memnun etmiştir. Savaş sırasında ve olumsuz şartlarda böyle bir yiyeceğin keşfi, askerlerin karınlarını doyurmasına ve güç bulmasına neden olmuştur. Savaş bittikten sonra ise bu meşhur yemeğin ünü yayılmış ve herkes tarafından bilinir hâle gelmiştir. Efsane şöyledir¹:

Karanlık basınca çok yorulan askerler (sarbazlar) yere yatıp derin bir uykuya dalarlar. Amansız savaş devam ederken han, askerleriyle beraber düşmanı; dağın başka bir yamacına çekmeye çalışmaktadır. Komutanlar hanın ak çadırındaki sofrasında, çatışma hakkında istişare etmektedirler. Bu savaşın önemini anlatarak sabaha kadar uyumazlar. Askerlerden biri söz alır:

¹ Detaylı bilgi için bk. (URL-1).

Bu efsane Türkolog Diana Astanayeva’nın yardımı ile tarafımızca Türkiye Türkçesine aktarılmıştır.

“Biz şimdi düşmanla hangi taraftan savaşacağımızı konuşuyoruz ama askerlerimizin gücünden hiç bahsetmiyoruz. Yiyeceğimiz gün geçtikçe azalıyor. Yakında askerlerimize verecek yemek kalmayacak. Aç yiğit eğerin üstünde nasıl dik dursun, oku nasıl fırlatsın? Bunu bir düşünün.” der.

İçlerinden biri:

“Doğru, yiğitler için hiç yemek kalmadı.” der.

Han birden yumruğunu masanın üstüne koyar ve konuşmaya başlar:

“Açlığın bize dost olmadığını biliyorum. Bizim vazifemiz askerlere yemek vermek. Kararımızı verdik. Eğer başarılı olursak şu kara itleri kovacağız. Aşçıya söyleyin, yiğitleri on gün boyunca bol bol doyursun. Savaşı kazanıp köye döneceğiz. Eğer bu sıkıntıyı çözerse alabildiği kadar gümüş vereceğim. Çözemezse de kellesini alacağım.” der.

Hanın sağ kolu, aşçıbaşına (asbaz) koşar. Onu uykusundan uyandırarak emri iletir. Aşçıbaşı titreyerek doğrulur ve ne yapacağını bilemez. Tan ağarırken erzak kontrolü için yiyecek kervanlarına gider. Çok az yiyecek kaldığını görüp korkuya kapılır. Sadece birkaç çuval pirinç, bir araba un, azıcık kurumuş peynir ve “sürlengen et” (kurutulmuş tuzlu et) kalmıştır. Aşçıbaşı bu yiyeceklerin orduya ancak birkaç gün yeteceğini düşünür. Sabah olunca yardımcılara emir verir. Çorbaya lezzet verecek çeşitli otlar toplamalarını ister. Aşçının yardımcıları değişik otlar toplayıp gelirler ve büyük kazanlara su koyup kaynatırlar. İçine sürlengen eti koyarlar. Su kaynayıp altın rengine döndüğü zaman pirinç ve otları eklerler. Böylece çok lezzetli bir çorba ortaya çıkar. Durumu hana iletirler ve han, çorbanın tadına bakmak ister. Sıcak çorbayı içer ve beğenir. Aşçısından razı olur.

Çatışma devam eder ve düşman, yavaş yavaş da olsa gerilemeye başlar. Aşçı birkaç gün daha bu çorbayı yapar ancak pirinç biter. Tekrar kara kara düşünmeye başlar. Sabah kazanlara su koyulmasını emreder. Kaynayan suya eti koyup pişirdikten sonra ince küçük hamurları kazanlara atar. Hoş koku vermesi için otlar ekler. Bu doyurucu ve lezzetli çorbayı han içer, beğenir ve aşçısına memnuniyetini bildirir. Aşçıbaşı et bitene kadar bu çorbayı yapmaya devam eder ancak birkaç gün sonra bütün et tükenir. Etsiz bir yemeğin askerlere kuvvet vermeyeceğini bilen aşçı çaresiz durumdadır. Sabah olunca tekrar kazanlara su koydurur. Su kaynayınca kazanın içine sadece hamur ve ot attırır. Kıvama gelmesi için de koyunun iç yağından ekler. Askerler ve han bu çorbayı içer ancak hiç beğenmezler. Han kafasını iki yana sallayarak hoşnut olmadığını belirtir. Bunun üzerine aşçı, kalan iki gün boyunca askerlere ne pişireceğini düşünür. Sadece un kaldığı için mayalı hamur yapmaya karar verir. Sabah yardımcılara, kazanları tekrar ateşe koymalarını buyurur. Kazanlardaki su kaynarken aşçıbaşı çaresizlik içinde ölümünün yaklaştığını düşünmektedir. Kazanlardaki suya dalgın bir şekilde hamur parçalarını eklerken içinde su bulunmayan son kazana hamurları atmış bulunur. Hizmetçilerin su koymayı unuttuğu kazanın içinde sadece çorbanın yağı vardır. Bu kazanda kavrulan hamurun kokusu aşçıyı ve yardımcılarını etkiler. Aşçı bu küçük, sarı ve yuvarlak hamurların tadına bakar ve beğenir. Diğer kazanlardaki suları döktürür ve hepsini bu şekilde pişirir. Hizmetçiler yemeği askerlere götürürler. Daha önce böyle bir şey yemeyen askerler, yemeğin tadını çok beğenirler. Han da tadına bakmış olduğu bu lezzetli yemekten art arda yer. Bu esnada hanın sağ kolu, aşçıyı hanın çadırına çağırarak gelir:

“Hey, bauırsak, seni han çağırıyor.” der.

Aşçı öleceğini düşünerek ak çadıra gider. İçeriye girdiğinde han, ayağa kalkarak aşçıyı kucaklar.

“Hey bauırsak, hey ustam! Ben senin hamurundan daha güzel bir şey yemedim. Bundan sonra bu yuvarlak hamurun adı bauırsak olsun.” der.

Birkaç gün sonra askerler düşmanı yenerler. Savaş biter ve köye gelirler. Herkes hanın aşçısının yaptığı yemek hakkında konuşur ve baurısaq böylece meşhur olur.

Dîvânu Lugâti't-Türk'te (2018: 220) bağırısaq kelimesi için "merhametli ve cömert" ifadeleri kaydedilmiştir. Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Etimolojik Sözlüğü isimli sözlükte kelime karşılığı olarak "merhametli", "hamur işi", "karaciğer", "diyafram", "göğüs" ve "kalp" gibi anlamlar kayıtlıdır. Yine bu sözlükte Azerbaycan, Uygur, Kazak, Kırgız, Özbek, Başkurt, Tuva ve Nogay Türklerinin bu yemeği "bağırısaq" şeklinde adlandırdığı ve kendi yerel söyleyişleriyle ifade ettiği bilgisi mevcuttur (Gülensoy, 2007: 100-101). Clauson'a göre 14. yüzyıla kadar "bağırısaq" olarak söylenen kelime bu tarihten itibaren "bağırısaq" şeklinde söylenmeye başlanmış ve "sakatat" anlamı kazanmıştır (Clauson, 1972: 319). Kazak Dilini Anlama Sözlüğü'nde ise *baurısaq* kelimesi şöyle geçmektedir: "Kalınlaştırılmış hamurdan, yuvarlak veya kare şeklinde kesilmiş, yağda pişirilmiş ekmek. Yemek türü (Iskakov, 1976: 173)." Bu maddeyi açıklamak için verilen örnekler ise şöyledir: "Gökten baurısaq yağmak: Beklemediğin an, aniden bir iyiliğin olması." ve "baurısaq saçmak/dağıtmak: Bir bebek beşiğe yerleştirildiğinde, eve genç bir gelin geldiğinde neşe ve nezaketi gösteren saç (Iskakov, 1976: 173)." Örneklerde de belirtildiği üzere baurısaq, çeşitli ritüellerde kansız kurban olarak sunulmaktadır. Bunlara ek olarak Kazaklarda "baurım" kelimesinin bir çeşit sevgi sözü olarak kullanılmakta olduğu ve "canım ciğerim" gibi bir anlama karşılık geldiği bilinmektedir (KK-1). Bu da hanın, aşçıbaşına neden baurısaq şeklinde hitap ettiğini açıklamaktadır. Efsanede, yemeğin lezzetli bir hâl alması için koyunun iç yağında, tesadüfen kavrulmasının etkili olduğu ifade edilmektedir. Altay bölgesinden 1953 yılında İstanbul'a göçen ve bugün Zeytinburnu'nda ikamet eden Kazak Türkleri, günümüzde bu yemeği koyunun iç yağı ile yapmaktadırlar (KK-1). Van'ın Ulupamir köyünde yaşayan ve Afganistan'ın kuzeyindeki Pamir yaylasından göç eden Kırgız Türkleri, koyunun iç yağı ile hazırladıkları bu yemeğin kendilerini dinç tuttuğunu söylemekte ve yiyeceği "göçebe ekmeği" olarak adlandırmaktadırlar (KK-2, KK-4). Yer sofralarında sofraya örtüsünün tamamına yayılmış halde gördüğümüz bu yiyecek, masadayken ortada bulunmakta ve herkesin uzanınca kolaylıkla alabileceği bir şekilde sunulmaktadır. Yapıldığı bölge ve törene göre şeklinde farklılıklar da gözlemlenebilmektedir. Mesela Doğu Kazakistan'da hamurlar yuvarlak şekilde kesilirken diğer bölgelerde kare şeklinde olabilmekte (KK-1) yahut Kırgızistan'da ölü evine götürülecek *boorsok* ile bayramda yapılan arasında şekil farklılığı olabilmektedir (KK-3).

Ritüel Yemeği Olarak Hamur Kızartması

Ritüeller, toplumun birlik ve dayanışmasını sağladığı gibi geleneğin geçmişten geleceğe taşınmasına ve kültürel kodların korunmasına da yardımcı olmaktadır. Çoğunlukla dinî bir mahiyeti olan ritüellerde kullanılan unsurlar, toplumun kutsal kabul ettiği ve saygı duyduğu nesnelere içermektedir. Türk kültüründe kutsal kabul edilen değerlerden biri de ritüelistik ve törensel mahiyetinden dolayı yukarıda çeşitli isimlerini saydığımız hamur kızartmasıdır. Bir çeşit ekmek sayılabilecek bu ürün, Türk kültüründe çoğunlukla kutsal veya önemli bir günün yiyeceği yahut kutsal ile ilişki kurmaya yarayacak bir vasıta olarak kabul edilmektedir. Bireyin doğduğu andan itibaren geçirdiği önemli evrelerde, bu evrelerde yapılan törenlerde, ölmüş ataların ruhunu hoşnut etmekte, korkulan şeyleri kendinden uzak tutmakta ve güzel şeylerin olması için iyi dilekte bulunmada hep bu yiyecek görülmektedir. Dinî ve millî bayramlar, elde edilmiş başarı ve kazançlar, kabul olmuş dilek ve adaklar da yine bu yemek ile kutsanmaktadır. Özellikle geçiş ritüellerindeki önemi büyüktür. Bir bebeğin dünyaya gelmesinden ölümüne kadar geçirdiği evrede ve hatta ölümünün sonrasında belirli aralıklarda (3. 7. 40. ve 52. günlerinde) bu yiyecek yapılır. Ulupamir'de yaşayan Kırgız Türkleri bir bebek dünyaya geldiğinde, dış çıkarmaya başladığında (centek toy), ilk adımlarını attığında (tuşo toy) bu yiyeceği yapmaktadırlar (KK-2, KK-4). Ulupamir'de boorsok; nişan, düğün, sünnet töreni ve asker uğurlama gibi kutlamalarda

yapıldığı gibi nevruz, arife günleri, dinî ve millî bayramlarda da yapılmaktadır (KK-2, KK-4). Ayrıca yavru bir köpeği beslemeye ve haneye dâhil etmeye karar veren kişi, yavru köpeğe boorsok ikram eder ve böylelikle onu ailesine kabul etmiş olur. Köpeğe bu değer verilmiş olmasının sebebi ise üç harflileri görebiliyor olmasıdır (KK-4). Yalnızca köpek için geçerli olan bu durumda, köpeğin eskiden bir totem ve kült olarak kabul edilmesi (İnayet, 2013: 342) ve konargöçer kültürdeki önemi etkili olmalıdır. Ulupamir’de bir cenaze olduğunda, köy sakinlerinin cenaze evine gidip “çay içirme” dedikleri bir gelenekleri vardır. Çay, yemekler ve boorsok cenaze evine götürülür. Ölünün ardından yapılan hayırlarda da ölmüşlerin canı çeker diye boorsok yapılır ve dağıtılır. Hayrı alan kişi ise “arvaylarığa tiysin” (ölmüşlerinin ruhlarına değsin) diyerek dua eder (KK-2, KK-4). Bu durum sadece Kırgızlar için değil, çoğu Türk boyu için geçerlidir (Tufantoz, 2008: 73). Ölmüş ataların ruhlarını doyurmak ve onları hoşnut etmek için “yağ kokutma, yağ yakma, is çıkarma, baca kokutma” gibi ifadelerle çeşitli Türk boylarında aynı ritüel yapılmaktadır. Özbekistan’ın Hive şehrinde, arife günleri bo’g’irsoq yapılıp mezarlığa götürülmekte ve buradaki türbedarın konakladığı yere bırakılmaktadır. Bu şekilde ziyarete gelen insanların yemesi ve hayır duasının alınması amaçlanmaktadır (KK-5, KK-6). Özellikle arife ve Cuma günü yapılmasının sebebi, mübarek günlerde evden çıkacak olan kokudan ruhların hoşnut olduğu düşüncesinden kaynaklanır (KK-1, KK-7, KK-8, KK-13). Hacı Bektaş-ı Veli Vilayetname’sinde, arife günü yapılan pişi şöyle tahkiye edilmiştir:

Lokman-ı Perende, hacca gitmişti. Tavaf etti, hac törenlerini yerine getirdi, Arafat’a çıkıp vakfeye durdu. Yanındaki arkadaşlarına, bugün arife günü, şimdi bizim evimizde bişi pişirirler dedi. Lokman’ın sözü, Hünkar’a malum oldu. Evde de gerçekten bişi pişirmedeydiler. Lokman’ın karısına, bir tepsiye birkaç bişi koyun da verin bana dedi. Bir tepsiye birkaç bişi koydular, Bektaş’a verdiler. Bektaş, tepsiyi aldı, göz yumup açincaya dek Şeyh Lokman’ı Perende’ye götürüp sundu. Şeyh Lokman, bunu görünce hikmetini anladı. Arkadaşlarıyla bişiyi yedi, tepsiyi gizledi. Hac törenini bitirip Hicaz’dan döndü” (Gölpınarlı, 2019: 7).

Lanet Taşı isimli bir Türkmen efsanesinde ise cuma günü yapılan çöreğin diğer günlerde yapılan çörekten daha kıymetli olduğu vurgulanmıştır: “*Senin karışmış kafanda akıl arayacağıma öğlenin sıcaklığında kar aramak iyidir diyorum” diyerek tüccarın hanımı, genç süslü gelini azarlamaya başlamış. “Cuma günü pişirilen çöreğin diğer günlerde pişirilen çörekten farklı olduğunu bilmiyor musun? Kokuya gelen çaresizlerin yüzüne vursan onların boynu bükülürmüş” (Erol, 2012: 608).*

Zahmetsiz yapılan bir yiyecek olmasına rağmen çoğunlukla imece usulüyle yapılıp dağıtılmaktadır. Hamuru karma ve yoğurma işlemini yapacak olan kişinin, kadın ise âdet halinde olmaması (KK-11) ve hamur mayalanırken bulunulan ortamda kötü şeylerden bahsedilmemesi, eğer ölü aşı olarak yapılıyor ise hamurun bıçakla kesilmemesine dikkat edilmesi ve hamura bıçak değerse ölen kişinin ruhunun acı çekeceği inancı da yemeğin bereketi ve kutsallığı açısından son derece önemlidir (KK-12). Çünkü insan her zaman kutsal ile olan ilişkisi iyi tutmak istemekte ve bunu bozacak davranışlardan kaçınmakta ve korkmaktadır.

Kimi zaman davet unsuru olarak kullanılan bu yiyecek, insanları hayırlı ve iyi olana çağırılmakta aracı olmaktadır. Şumnu ve çevresindeki Bulgaristan Türkleri bu yiyeceği kolaç olarak adlandırmakta ve düğüne daveti, kolaç dağıtarak yapmaktadırlar (Alkır, 2020: 88). Aydın’ın Bahçearası köyünde ise modern anlamda davetiye yaygınlaşmadan önce, insanları düğüne davet etmek için “okuntu” adıyla lokma ve şeker dağıtıldığı bilinmektedir (KK-11). Yine Bulgaristan Türklerinin, Bulgar hükümeti tarafından asimile edilmeye çalışıldığı dönemde, bayramlarda gulaç pişirmenin yasaklandığı ve insanların tavan arasında da olsa bu geleneği sürdürmeye çalıştığı bilinmektedir (Kurtuluş, 2019: 119). Bu açıdan bakıldığında yiyeceğin, millî benlik ve kimlik duygusunun pekişmesinde etkili olduğu anlaşılmaktadır.

Özellikle Kazakistan ve Özbekistan gibi geçmişte uzun süre Rus işgali altında bulunan ve çoğu zaman eğitim müfredatları Rusya tarafından belirlenen Türk ülkelerinde, Rus yemeği olan “kolobok” ve bu yiyeceğin meşhur bir masalı mevcuttur. Kolobok, un ve kaymaktan yapıp yağda kızartılan bir yiyecek olmakla birlikte günümüzde krema, lor peynir gibi çeşitli malzemelerden de yapılabilen ve ekmek niyetine tüketilen bir yiyecektir. Kolobok masalı çocuklara, ebeveynlerinden habersiz bir şey yapmalarını ve onlardan uzaklaşmalarını öğütleyen bir masaldır. İnternet verilerinden yararlanarak yaptığımız araştırmada, bu masalın Özbekistan ve Kazakistan Türkleri tarafından yerelleştirildiğini, millî isimler ile nitelendiğini ve yaygın olarak okunup anlatıldığını, sosyal mecralarda çizgi filmlerinin yer aldığını ve çocuklara küçük yaşlardan itibaren tiyatral olarak sahnelendiğini tespit ettik. Çocukların masal kahramanlarından olan tavşan, tilki, ayı gibi hayvanları; yemeği yapan karı kocayı ve ana kahraman olan hamuru canlandırdığını gördük (Görsel 1, 2, 3, 4). Basılı olan masal kitaplarından bulabildiğimiz örneklere ve çocukların masala dair yaptığı el işlerine makalenin ekler kısmında yer verdik (Görsel 5, 6, 7, 8). Yıllarca Rusya'nın işgali altında olup kültür emperyalizmine maruz kalan ülkelerde böyle bir durum gayet tabii olmakla beraber, kültürün devamını sağlamak açısından da ayrıca önemli görünmektedir. *Baurısaq, pişi, pesmet, lokma, kıygaşa* ve daha pek çok isimle zikrettiğimiz bu yiyeceğin, günümüzdeki konumuna bakacak olursak ritüelistik ve tören yemeği olma özelliğini güçlü bir şekilde devam ettirdiğini söyleyebiliriz. Ancak teknolojinin gelişmesiyle yiyeceğin makineler ile yapımı ve imcece usulünün daha sınırlı kalması gibi durumlar söz konusu olmuştur. Hatta makinelik sistem ile yeni bir sektör oluştuğu da söylenebilir. Türkiye özelinde bakarsak artık hayır yapmak isteyen kişiler gidip bir şirket ile anlaşmakta; şirket, gerekli araç gereçler ile müşterinin istediği yerde ve şekilde imalatı gerçekleştirilmektedir.

Her gelenek belirli zaman ve şartlarda toplumun istek ve ihtiyaçlarına göre değişir. Geleneği, sürekli kılmayı sağlayan özün korunması ve toplum tarafından benimsenmesi hâlinde; gelenek olumlu bir gelişme kaydedecek ve süreklilik sağlayabilecektir (Ekici, 2008: 38). Son dönemde toplumun yeme içme alışkanlıkları bakımından geleneksel olan yerine modern ve yabancı olanı tercih ettiği, işletmelerin sayısından ve müşteri kapasitesinden anlaşılabilir. Geleneğin olumlu gelişmesine güncel olması bakımından İstanbul başta olmak üzere büyük şehirlerde, geleneksel tat ile yeni aromaları buluşturacağını vaat eden ve kısa sürede popüler olan lokmacılar örnek gösterilebilir. Bu işletmeler sayesinde geleneksel bir lezzet olan lokma, çocuklar ve gençler başta olmak üzere çok geniş bir kitlenin ilgi odağına girmiş ve tercih edilmeye başlanmıştır (Görsel 9). Benzer durum Kazakistan'da da gözlemlenmektedir (KK-1). Almatı, Nur Sultan gibi büyük şehirlerde baurısaq yapan hatta mekâna isim olarak da aynı ismi veren işletmeler vardır (Görsel 10, 11). Yalnız Kazakistan'daki işletmeler, geleneği olduğu gibi yansıması bakımından Türkiye'deki örneklerden ayrılırlar (KK-1). Benzer örneklerin diğer Türk Cumhuriyetlerinde de olması muhtemeldir. Kırgızistan Cumhurbaşkanlarının, konuklarını havaalanında karşılayıp boorsok ikram etmesi, geleneğin sosyal medyada görünürlüğü açısından çok önemlidir (Görsel 12, 13). Ayrıca nevrüz gibi önemli günlerde yapılan yarışmalar, o gün herkesin bu yiyecekte faydalanmasına ve “birinci” olmak için çaba göstermesine sebep olmaktadır.² Geleneksel değer ve ürünlerin sosyal medyada yer alması, kıymetli bulunup paylaşılması kültürel açıdan önem arz etmektedir.

Sonuç

Çeşitli Türk boylarının baurısaq, pişi, pesmet, lokma, kıygaşa ve daha pek çok yerel adlandırmayla ifade ettikleri yiyecek, temelde bir ekmek türü olmakla beraber sosyal yaşamda önemli bir konuma sahiptir. Kazakistan'ın ulusal değerlerini yansıttığı bir kanalda, yemeğin menşe anlatısının animasyon filmi şeklinde yer alması, zor şartlar altında

² Detaylı bilgi için bk. (URL-2).

tesadüfen bulunmuş bir yemek olarak anlatılması, bozkır kültürü ve konargöçer hayat tarzının bir yansıması olarak yorumlanabilir. Anlatıda yemeğin, koyunun iç yağında tesadüfen kavrulmasıyla oluştuğu ifade edilmektedir. Türkiye'ye zor şartlar altında göçen Türkistan Türklerinin (Zeytinburnu'ndaki Kazak Türkleri, Ulupamir'de yaşayan Kırgız Türkleri), hamuru bugün de koyunun iç yağı ile pişirmeleri ve "göçebe ekmeği" olarak nitelendirmeleri dikkat çekicidir. Geçiş ritüelleri başta olmak üzere birçok ritüel, tören ve özel günde yer alan bu yiyecek, imece usulü ile yapılıp dağıtılması bakımından sosyal dayanışma ve birliği güçlendirmede mühim bir role sahiptir. Ölmüş ataların ruhlarını hoşnut etmede, iyi ve güzel olan şeyler için şükür unsuru olarak sunulmada ve kutsalla bağlantı kurmada kullanılır. Eğitim müfredatı yıllarca Rusya tarafından belirlenen Kazakistan ve Özbekistan gibi ülkelerde, Rus yiyeceği olan kolobok ve masalının çocuklara tiyatral bir şekilde sahnelendiği ve toplum yaşamında popüler hale getirilmeye çalışıldığı gözlemlenmiştir. Bu bağlamda masal, Özbekistan ve Kazakistan Türkleri tarafından ismi değiştirilmek suretiyle yerelleştirilmiş ve sosyal hayattaki önemini korumuştur. Teknolojinin gelişmesiyle beraber yiyeceğin yapımında makine teknolojisinin kullanılmaya başlaması, yiyeceğin popüler kültürün istek ve ihtiyaçlarına uygun hale getirilmesi, yapılan çeşitli faaliyet ve teşebbüslerle geleneksel yemeğin sosyal medyadaki görünürlüğünün artması da kültürün sürekliliği açısından önemli görünmektedir.

Kaynakça

- Alkır, Yağmur (2020). *Bulgaristan Türklerinin Halk İnanışları: Şumnu ve Çevresi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baysal, Nagihan (2020). *Türk Halk Kültüründe Su*. Ankara: Gece Kitaplığı.
- Clauson, Sir Gerard (1972). *An Etymological Dictionary of Pre-Thirteenth-Century Turkish*. Oxford.
- Ekici, Metin (2008). "Geleneksel Kültürü Güncellemek Üzerine Bir Değerlendirme." *Milli Folklor Dergisi*, (20): 33- 38.
- Eliade, Mircea (2001). *Mitlerin Özellikleri*. (çev.: Sema Rifat). Alfa Yayınları: İstanbul.
- Erol, Şerife Seher (2012). *Türkmen Efsaneleri Üzerine Bir Araştırma (İnceleme-Metinler)*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Esin, Osman (2017). "Anlam Değişimleri ve Kullanım Alanları Yönünden Türk Kültüründe Tuz." *İdil Dergisi*, (31): 1001-1019.
- Gölpınarlı, Abdülbaki (2019). *Vilâyetnâme (Menâkıb-ı Hünkâr Hacı Bektâş-ı Velî)*. İstanbul: İnkılâp Yayınları.
- Gülensoy, Tuncer (2007). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Honko, Lauri (2006). Ritüellerin Oluşum Süreci. (çev. Ruhi Ersoy). *Milli Folklor*, (69): 129-140.
- Iskakov, Ahmadi (1976). *Kazaq Tilining Tüsindirme Sözdigi*. (2): 173.
- İnayet, Alimcan (2013). "Türklerde Köpek Kültü Var mıydı?". *Kaya Bitiği Osman Fikri Sertkaya Armağanı*. (Ed. Hatice Şirin User). Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Karaman, Kasım (2010). "Ritüellerin Toplumsal Etkileri." *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (21): 227-236.

Kaşgarlı Mahmud (2018). *Dîvânu Lugâti't-Türk*. (çev.: Ahmet Bican Ercilasun ve Ziyat Akkoyunlu). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Köse, Serkan (2020). "Ritüel Bellek." *Motif Akademi Halkbilim Dergisi*, (14): 57-70.

Kurtuluş, Gülbahar (2019). *Bulgaristan Türklerinin Göç Hikayeleri: Bir Sözlü Tarih Denemesi*. Ankara: Karakum Yayınları.

Örnek, Sedat Veyis (2014). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Bilgesu.

Raglan, Lord (2004). "Mit ve Ritüel". (çev.: Evrim Ölçer). *Milli Folklor*, (64): 187-194.

Segal, Robert (2012). "Dinsel Mit-Ritüel Kuram". (çev.: Naim Atabağsoy). *Milli Folklor Dergisi*, (92): 173-187.

Sezgin, Ceyhun ve Bülbül, Aybüke Sevim (2017). "Türk Sanatı ve Mutfak Kültüründe Buğday." *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (54): 1081-1091.

Taşagül, Ahmet (2016). *Kök Tengri'nin Çocukları (Avrasya Bozkırlarında İslam Öncesi Türk Tarihi)*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat Yayınları.

Tufantoz, Abdurrahim (2008). "Orta Asya'dan Balkanlar'a Türklerde Pişi ve Helva Pişirme Geleneği." *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi*, (45): 69-81.

Vambery, Arminius (1993). *Bir Sahte Dervişin Orta Asya Gezisi*. İstanbul: Ses Yayınları.

Yeşil, Yılmaz (2012). *Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri ve Bu Ritüellerde İcra Edilen Türler*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

İnternet Kaynakları:

URL-1:

<https://old.qazaqtv.com/amp/kz/programms/viewArchive?id=17038&fbclid=IwAR3tMh7hEjmiM2B4SDThRnTTExdBOrEf5fbyj8W9z5odCQaokKVlesIce8A> (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-2: https://www.youtube.com/watch?v=BA7sZ7_Dg3I (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-3: <https://www.youtube.com/watch?v=oVXlFJRulzM> (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-4: <https://www.youtube.com/watch?v=qEGQShPeKfk> (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-5: <https://tinyurl.com/yyptv5cv> (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-6: <https://tinyurl.com/2p85e9dv> (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-7: <https://www.instagram.com/p/CEuG2DrFilt/> (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-8: https://www.tripadvisor.ru/Restaurant_Review-g298251-d13153655-Reviews-Boursak_City-Almaty.html (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-9: <https://www.aa.com.tr/tr/pg/foto-galeri/cumhurbaskani-erdogan-kirgizistanda> (Erişim: 19. 12. 2021).

URL-10: <https://www.facebook.com/trtavaz/videos/1047314812003386> (Erişim: 19. 12. 2021).

Sözlü Kaynaklar

KK-1: Zhazira Tashmatova, 1990 doğumlu, doktora öğrencisi, internet görüşmesi. (Görüşme: 04.12.2020).

KK-2: Tazegül Keskin, 1958 doğumlu, ev hanımı, internet görüşmesi. (Görüşme: 16.12.2020).

KK-3: Aytülün Keskin, 1996 doğumlu, ev hanımı, internet görüşmesi. (Görüşme: 18.12.2020).

KK-4: Saadet Töre, 1993 Van Ulupamir, memur, internet görüşmesi. (Görüşme: 5.11.2020).

KK-5: Farrukh Abdulloev, 1995 doğumlu, memur, internet görüşmesi. (Görüşme: 30.11.2020).

KK-6: Abdullah Ganiev, 1996 doğumlu, öğrenci, internet görüşmesi. (Görüşme: 30.11.2020).

KK-7: Fatma Güler, 1966 doğumlu, ev hanımı, internet görüşmesi. (Görüşme: 03.10.2020).

KK-8: Nurhan Yılmaz, 1970 doğumlu, tamirci, internet görüşmesi. (Görüşme: 04.10.2020).

KK-9: Olga Radova, 1958 doğumlu, akademisyen, internet görüşmesi. (Görüşme: 28.11.2020).

KK-10: Ersin Sezgin, 1960 doğumlu, esnaf, internet görüşmesi. (Görüşme: 26.11.2020).

KK-11: Özgül Yılmaz, 1973 doğumlu, ev hanımı, internet görüşmesi. (Görüşme: 27.12.2020).

KK-12: Hayrunisa Uygur, 1989 doğumlu, ev hanımı, internet görüşmesi. (Görüşme: 28.11.2020).

KK-13: Nazrin Asgerova, 1994 doğumlu, öğrenci, internet görüşmesi. (Görüşme: 5.10.2020).

Ekler:



Görsel 1: Kazakistan'da Bauırsaq Ertegi isimli gösteri.

(Diana Astanayeva Arşivi)



Görsel 2: Kazakistan'da Baurysaq Ertegisi isimli gösteri.
(Diana Astanayeva Arşivi)



Görsel 3: Özbekistan'da Bo'g'irsoq masalini canlandirmak için hamur yoğuran çocuk
(URL-5).



Görsel 4: Özbekistan'da Bo'g'irsoq masalını canlandırmak için çeşitli karakterlere bürünen çocuklar (URL-6).



Görsel 5: Kazak Türkçesi ile yazılmış Baurısaq masalı.

(Kaynak: Diana Astanayeva)



Görsel 6: Özbek Türkçesi ile yazılmış masal kitabının kapağı.
(Kaynak: Farrukh Abdolloev)



Görsel 7: Kazakistan'da çocukların yaptığı baurısaq figürü.
(Diana Astanayeva Arşivi)



Görsel 8: Masal karakterlerinin amigurumi tekniğiyle yapılması.
(Diana Astanayeva Arşivi)



lokmatacom
Lokmata



1.510 beğenme

lokmatacom Bizi @doguscabakcor arayıp; "Bir pasta 🍰 hayalim var!" dediğinde açıkçası bu kadar iyi bir sonuç hayal edememiştik 😊 Lokmata pastasının detayları Youtube'ta, lezzeti Lokmatalarda! 😊

Görsel 9: Lokmadan yapılmış pasta (URL-7).



Görsel 10: Almatı'da bir işletme. İçerik ve konum bilgisi için bk. (URL-8).



Görsel 11: Nur Sultan'da (Astana) bir işletme.
(Diana Astanayeva Arşivi)



Görsel 12: Türkiye Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın Kırgızistan Cumhurbaşkanı Sooronbay Ceenbekov tarafından havaalanında karşılanıp boorsok ikram edilmesi (URL-9).



Görsel 13: Almanya Başbakanı Angela Merkel'in Kırgızistan ziyaretinde Almazbek Atambayev tarafından karşılanıp boorsok ikram edilmesi (URL-10).



Görsel 14: Kazakistan'da Nevruz kutlamasında yapılan baursaq.
(Diana Astanayeva Arşivi)



Görsel 15: Kazakistan'da imece usulüyle baursaq yapan kadınlar.
(Diana Astanayeva Arşivi)