

UDK 305.891

**KAZAK HALKINDA HAYVAN ETİNİ ÜLEŞTİRMEDEKİ
ÖZELLİKLERİ**
THE PECULIARITIES OF MEAT DISTRIBUTION OF KAZAKH
NATION

Nazira TURSUNBAYEVA*
Ercan ÖMİRBAYEV**

Түйіндемe

Мақалада қазақ халқының ұлттық тағамдары саналатын етті тамақтардағы жіліктердің үлестірілуінің орны мен ерекшеліктері жайлы толық және мысалдармен көрсетіледі. Қазақ дастарханының өзіндік дәстүрі мен тарихын түсіндіру, оның ішінде қой етінен ұлттық дәстүр бойыша табақ тарту рәсімін үйрету. Өр қонақтың өзіне тартылатын сыбағаларын ажырата білу.

Автор бұл мақалада төрт түлік малының жіліктерін үлестіру кезінде қандай ырымдарға баса назар аударылғандығы туралы мәлімет беруге тырысады. Сонымен қатар бұл күндері ұмытылып бара жатқан табақ тартудағы негізгі ерекшеліктерді назарға ала отырып, олардың ұлт келешегі үшін маңызды екендігі айтылады. Ата-бабамыздан қалған асыл қазынамыздың қаймағын бұзбай өскелең ұрпаққа бабалар аманатын жеткізу басты парызымыз. Салт-дәстүр мен әдет-ғұрыпсыз ел әдепсіздік пен берекетсіздікке салынуы мүмкін. Ел боламын десең, бесігінді түзе демекші ең алдымен Отанға деген сүйіспеншілікті салт-дәстүрді түзетуден бастау керектігі айтылады.

Кілт сөздер: ұлттық тағамдар, ет тағамдары, кәрі жілік, тоқпан жілік, мойын омыртқа.

Summary

This article deals with full of peculiarities and examples about the kinds of meat in Kazakh traditional meal. The explanation of a specific tradition and history of Kazakh cuisine, including the national tradition which trains the ceremony of doing the honors of the table. To distinguish a piece of food of each guest.

* H.A.Yesevi Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi, Filoloji Fakültesi, Türk Filolojisi Bölümü'nün 4.sınıf öğrencisi. Türkistan-Kazakistan.

Yassawi International Kazakh-Turkish University, Faculty of Philology, 4 year student of Turkish Philology Department. Turkistan-Kazakhstan.

** H.A.Yesevi Uluslararası Türk-Kazak Üniversitesi, Filoloji Fakültesi, Türk Filolojisi Bölümü'nün Öğretim üyesi, danışman hoca. Türkistan-Kazakistan.

Yassawi International Kazakh-Turkish University, Faculty of Philology, Member of teachers in Philology Department, Adviser teacher. The candidate of Philological sciences, senior lecturer. Turkistan-Kazakhstan.

The author of this article tries to focus on how to distribute the types of meat concerning Kazakh superstition. Along with this article there are particular tradition treats that are forgotten today, and it is very important to know for the future generation. It is our duty to preserve the customs and traditions of their ancestors and pass it all to the younger generation.

Kazakh nation may lose the origin if we do not save our traditions, customs and history. Love to the Motherland starts from your tradition.

Keywords: traditional food, meat dishes, spoke bone, humerus, neck bone.

Kazak halkının var oluşundaki milli hususiyetlerinin biri de sofrasını sererek, evine gelen herhangi misafirleri tanımadıkları olsa bile kucak açarak, iyi niyetle ağırlayıp cömertlik göstererek misafirperverliğine Kazak evine misafir olarak gelen kişiye sofrasını sermeyen, iyi niyet göstermeyenlere «kazanın kara suya batırıp oturmuş gibi» ifadelerle aşağılayacaklarmış. Onun için Kazak milleti tanısın tanımasın, evine gelen kişiye «Misafir on kismetle gelir, birini yer dokuzunu bırakır» diyerek evinde ne varsa, hepsini sofrasına koyarlarmış. Kazak milleti, namuslu bir millettir. Evine gelen misafirden yediği ve içtiği için ücret almak onların yaradılışına aykırıdır. Böyle terbiyesizlik yapmak gelenek görenekte ayıp sayılmıştır. Aslında, Kazak sofrasını fakir göstermemek için evdeki en nefis yemekler misafirlere saklanır, zamanı geldiğinde de onları sofraya getirirler.

Kazakların kurutulup uzak saklanan sadece misafir geldiğinde sofraya koyulacak olan özel yemekleri şunlardır: tuzlanmış et, «atın kaburga kısmı ve yağlı etinden yapılan sucuk, atın boyun yağı ile baldır etinden hazırlanan et, sucuk, darı ununa yağ ile bal katılarak yapılan bir tatlı çeşidi, kesilen hayvan karnında bekletilen sarı yağ, v.s.» Misafir yemeği Kazakların bölünmeyen ortağıdır.

Düğün Eti. Kazak halkı, düğün için elinde ne varsa hepsini sofrasında bulunduran milliyettir. Böyle mutlu anılarında evindeki yalnız atını bile keserlermiş. Çoğunlukla düğün için kesilecek koyunlar semiz olmalıdır. Zayıf hayvanın eti tatsız oluyor. Bu yüzden kesilecek olan hayvanın hastalıklardan uzak olması dikkate alınır. Hayvan kesilmeden önce dinlendirilmelidir. Yoksa dinlendirilmeyen hayvan eti kanlanır ve yenilmeyecek hale gelir, tadı bozular. Ondan sonra düğüne veya misafir yemeği için kesilecek olan hayvan eti parçalara ayrılarak kazanın içine koyulur. Kesilen koyun eti misafirlerin önemine göre 13 azaya paylaşılır. Onlara: jambas (kalça kemiği) – 2, orta jilik (orta kemik) – 2, asık jilik (aşık kemiği) – 2, bel omırtka (belomurga) – 1, kaburgaların bele doğru olan kısmındaki yağlı et, pırzola- 2, kaburga-2, döş-1, omurga-1, javırın kürek

kemiği-2, tokpan jilik (omuz ve bilek kemikleri ortasında bulunan kemik)-2, kari jilik (bilek kemiği)-2, buğana (köprücük kemiği)-1, moyın (boyun kemiği)-1.

Koyunun başı ve baldırı alevde tüyelerini yakılarak bıçakla temizlenir. Bacaklarının gereksiz tarafları kesilip suyla birkaç kez yıkanır. Yoksa kazandaki etin tadını bozar. Hayvan başı boynuzlu olursa, boynuzu dibinden kesilecektir. Baş yukarıya bakılarak, dudaklarının iki taraftaki üç kısmı kesilir, çenesi iki tarafa ayrılır ve dişleri çekilir. Damak ve şahdamarı dikkatlice yıkanılır. Dil çenede kalır. Pişirmeye hazırlanan et kazandaki ılık suyun içine atılır. Başın çenesi ve dili etin üst kısmında pişirilir. Eğer kavurmayanın içine karın, bağırsak ve akciğer katılmazsa, onlar ayrı bir kapta temizlenip başka bir kazandaki etle birlikte pişirilebilir. Kazandaki et pişene kadar her 20-25 dakikada çorbası kepçe ile karıştırılır. Et kaynadığında köpüğü alınır. Et piştiğinde hamur yoğrulur. Oklavayla hamur yayılır ve dörtgen biçiminde kesilir. Ondan sonra suya pişmiş eti tabağa yerleştirir, ateşin hızını arttırarak et suyuna yayılmış hamuru pişirir. İnce yayılan hamur ilk kaynadığında hemen pişer. Hazır olan hamuru geniş tabağa koyar ve üzerine 13 azanın hepsi yerleştirilerek sofraya getirilir. Baş ise ayrı tabağa koyularak sofradaki yaşlılara ya da saygılı misafirlere sunulur. Sofradaki diğer misafirlere de et paylaşılır. Misafirlerin sayısına göre eti paylaşırabilmek de basiretliği edepliliğin göstergisidir.

İkram Etme. Misafirperver Kazak halkı adına “Misafir gelirse et pişer, et pişmezse yüz pişer”, “Elinde varsa kesmenin sebebi var, bir koyunda on kişinin değeri var” gibi felsefi sözler bırakmışlardır. Hayvan etinden Kazakların milli yemeklerinden et pişirilir ve Beşparmak hazırlanır. Değerli misafirlere etle doldurulmuş tabaklar sunulur. Kazaklarda evine gelen misafirin derecesini bildiren tabak türleri vardır. Halkımız tabak sunarken, onların kime ve neye göre verilmesini ve onları üleştirecek kişinin de gelenek göreneğe hakim olması gerekmektedir. Her tabak adına ve önemine göre hazırlanacaktır. Düğün ya da bayramlar için özel kesilen hayvan etinin tamamı sofraya koyulur. Hayvanın her organının adlandırılması ve ona göre misafirlere ondan paylaşılır. Değerli misafirlere etin en lezzetli kısmından üleştirilir.

Tabağı Sunmak. Kazaklarda misafirlere sunulacak bir çok tabak çeşitleri vardır. Onlardan önemlileri şunlardır: baş tabak, çift tabak, hediye tabak, güvey tabağı, gelin tabağı, genç tabağı, basit tabak.

Baş Tabak. Bu tabak türü yaşlılara ve değerli konuklara sunulur. Tabağa koyulacak kısımları: baş, kalça, orta kemik, bordür (kalça uydu) et koyun duodenum duvarı; at eti – kazı, atın kalın bağırsağından yapılan bir

tür sucuk. Jal-Jaya – atın bozun yağı ile baldır etinden hazırlanan Kazakların milli yemeğidir.

Çift Tabak. Dünürlere sunulan özel tabaktır. Bu tabaktaki hayvan organları baş tabaktakiyle aynı görevi taşır. Çift tabak denilmesinin sebebi dünürlerle birlikte toplumla yenilen aşın üzerine getirilen ikinci tokpan kemiktendir.

Hediye Tabak. Hısım akrabalar ilişkisi olmasa bile eve gelen değerli konuklara sunulan ek tabaktır. Baş tabak, çift tabak, hediye tabaklara kürek kemiği tokpan kemiği gibi kısımları birbiriyle karıştırılmaz.

Et doğranıldıktan sonra tabağa sarımsakla biberi katarak hazırlanılan salça dökülür. Ardından ayran veya kurt (yenilen) karıştırılmış et çorbası ikram edilir. Eti sindirebilmek için et çorbasının faydası çoktur.

Basit Tabak. Orta kemik kürek kemiği ve tokpan kemiği, Kaburga, omurga döşelir. Gençlere mahsus tabağa en değerli kemikleri, aşıklı kemik ve döştür. Aşıklı kemiği her zaman güveyin arkadaşları veya gelinin yengeleri keserler. Güvey ise döşü kendisi kesmelidir.

Yenge Tabak. Kazaklarda kayını ve kayın kız kardeşleri yengeler ile kendi aralarında şakalaşırlar. Böylece birbirlerine olan sevgilerini, saygılarını samimiyetlerini gösterirler. Birbirlerine iyi niyetleriyle şaka olarak atışırlar. Kazak yaşamında genç delikanlılar yengelerine saygı gösterme maksadıyla onlara özel yemek hazırlarlar ve şarkı söylerler. “Yenge yolu anne yolu” diyerek yengelerine saygı gösterirler ve yemek hazırlarlar. Yenge tabağana koyunun kalça kemiğini, kürek kemiğini, güven sübe (kaburgaların bele doğru olan kısmındaki yağlı et), yürek, karaciğer, bağırsağın böbreklerin koyarlar. Bu tabağa koyulan olan etlerinin taşıdığı anlamları vardır:

- Karaciğer, böbrek koymanın anlamı, arkadaşını kardeşin gibi gör;
- Yüreği koymadaki amacı, kalbin her zaman temiz ve zengin olsun, her zaman birbirine yardımda bulunun yardımsever olun anlamındadır.
- Kalça kemiğin koymadaki anlamı, yolun büyük bize anne yerine anne olarak kendi çocukların gibi bakıyorsun.
- Bağırsak ile karnı karıştırmadaki amaç, aramızdaki akrabalık bağımızı kesmeyelim birbirimizden sakladığımız hiç bir sır kalmasın, samimi olalım anlamındadır.

Enişte Tabağı. Kazaklar “Enişteden giydiğin giysi sayılmaz, eteğinden kesilen kürk olmaz” diyerek eniştesiyle şakalaşma amacıyla çıkarılan baldızların sözüdür. “Enişteye uyarsan yerde kalmazsın” diyerek eniştelere dağlar kadar değerli olduklarını söylerler ve överler. Eniştesine samimiyetle bazen “ağa” diyerek de hitap eder. Enişte tabağını baldızları

hazırlar. Enişte tabağına orta kemik, kürek kemik, kaburga, bel omurgası, karın bağırsak, karaciğer, yürek, böbrek, kuyımşak (omurganın alt ucunun bitim yeri, kuyruk sokumu) koyulur. Enişte tabağındaki etler genellikle yenge tabağıyla hemen hemen aynı olur. Aralarındaki fark, kuyımşağın koyulmasındadır. Böylelikle baldızlar eniştelere nazlanır, ve kendi aralarında şakalaşarak: “Kuyımşağı kim yerse, çoban olur. Siz bize çoban oldunuz” diyerek kahkahalar atarlar. Bunun gibi şakalardan haberi olan enişte kimseye belli etmeden gizlice elindeki kuyımşağı baldızına geri verir. Kuyımşağı eniştesinin elinden aldığı bile farketmeyen baldız eniştesinden yenilir ayıbını örtmek için hediyeler armağan eder. Kuyımşağı ağır başlı, şakadan haberi olmayan enişte onun farkına varmadan yerse, kendisini gözetken baldıza hemen yakalanır ve baldız kendi isteğini söyler. Sofrada bata (dua) verildikten sonra eniştelere tabağın içine gümüş para, küpe, yüzük koyarak tabağı geri verirler. Buna konuk ağırlama bedeli, gönül alma, uzlaştırma destürü denilir.

Betaşar Tabağı (yeni gelini damadın ailesi ve yakınlarına tanıtmak için yapılan geleneksel törende verilen tabak). Kazakların gelin getirme geleneğinde gelinin yüzünü açan kişiye özel betaşar tabağı hazırlanır ve sunularak ağırlanılır. Betaşar tabağına dil, çeneyle birlikte, karaciğer, orta kemik, kürek kemik, bel omurga, kaburga üzerine damak koyulur. Tabağı nakışlanmış örtüyle örtülerek veya gümüş yüzük koyarak tabağı sunar. Gelinin yüzünü açan genç yanındaki arkadaşlarıyla getirilen tabaktaki etleri yerler ve örtüyle örtülerek getirilen hediyeleri kendi aralarında paylaşırlar. Yalnız gelinin yüzünü açan delikanlı “sesim güzel olsun” diye damağı kendisine alır, diğer arkadaşlar ise tabaktaki etlerden paylarını alırlar. Kazak geleneğinde buna “Betaşar” (yüz açma) denilir.

Kazakların gelenek göreneğindeki betaşar tabağının kendine has gizli sırları, ilginç bir çok farklı dili vardır. Betaşar tabağına başın koyulması gençken yaşlılık gelmesin, dil, damak ve çeneyi “söz ustası olun, bülbül gibi güzel seslerin olsun, konuşurken dillerinden bal aksın, gelinin yüzü açık güler yüzlü ve yolu daima açık olsun” maksadıyla koyarlarmış. Yüreği koymadaki maksadı, “kendi aralarında samimi ve iyi niyetli olsun” anlamındadır. Karaciğeri koyması, “birbirimize akraba gibi yakın, kötülüklerden ve dedikodulardan uzak olalım” anlamındadır. Bunların hepsini tabağına koyarak sunması damada olan saygısı ve onun evin başı olduğunun göstergesidir. Gelinin yüzünü kim açarsa o kişi akraba gibi görünür ve ona her zaman hürmet gösterilir.

Çocuk Tabağı. Çocuğı düşün Kazak milleti onların manevi zengin terbiyeli olarak yetişmesine her zaman önem verir. Onunla birlikte helal

yemekleri yedirmeye de özen göstererek “çocuk yolu bal yolu, yüce yol” diyerek büyük bir ilgiyle onların geleceğinden iyi şeyleri ümit ederek evine gelen çocuklara “Çocuk tabağını” sunarak ağırlamışlar. Çocuk tabağına aşık kemiği, kürek kemiği, ortan kemik, sırt bel omurga, dil ile çene, kaburga koyarlar. «Çocuğu kutlu evden elini boş çıkarma» deyip, onlara çeşitli giysiler, şeker gibi çocuklara özel hediyeler verirler. “Çocuğun istediği her şeyi ver, onun arzusunu yerine getir, yoksa bizim halimiz fakirhanelik hale dönüşür, çocuğun mesut olmasından fazla hiçbir şey yok. Komşunun çocuğunu dövme elin titrer, butun çarpık olur” derler. Böylece çocuktan alim çıkaran halkımızın geleneğinden öğreneceğimiz çok şeyin var olması ortaya çıkar. Çocuğa hiç önem vermeden ona güvensiz duygusuyla bakarak onun iyi terbiye ve huya sahip olmasına önem gösteremezsek çocuğun geleceği karanlık bulanık olur. Çocuğa bakıldığında karşımızda tıpkı alim birisi varmış gibi bakmalıyız. Böyle çocuğun karşısında küçümseyebilmek, işte insanlığın göstergesi ve herkes için bir farzdır. Uzaktan altı yaşındaki çocuk gelirse, köyün altmış yaşındaki yaşlısı selam vermiş. Çocuklarla birlikte köyün durumunu, anne babanın iyiliğini öğrenmişlerdir. İki yaşlı karşılaşp konuşturlarsa, ilk sordukları “çoluk çocukların nasıl?” diye onların durumunu öğrenirler ve birbirlerine “mutluymuşsun” derler. “Ne kadar zenginsin, ne kadar paran malın var” diye sormazlarmış.

Dirsek Kemiğinin Kutsallığı. Kazakların yaşamında dirsek kemiğinin taşıdığı önemi çoktur. Dirsek kemiği milleti korur diye halk arasında bir inanç kalıplaşmıştır. Kemiği evin girişine, ahırın kapısının önüne asarlarmış. Dirsek kemiği ile ilgili halk arasında bir efsane var.

Geçmişte bir zengin adamın ahırını kırk hudut gözetiyormuş. Ama kaç kez mallarını çalmayı planlıyormuşlar, ama hiç bunu yapamıyorlarmış. Zenginin ahırın silahlı asker bekçilik yapıyormuş. Fakat sabaha doğru onlar gözden kaybolurlarmış. Hudutlar tılsımı anlayamazlarmış. Ertesi gün aralarından birisini casusluk için zenginin evine gönderiyorlarmış. Adam, zengin evine yolcu olarak gider ve onların durumuna tanık olmaya çalışır. Zenginin bir oğlu ve karısından başka kimsenin olmadığını öğrenir. Casus tekrar dönerek:

“Zenginin hayvanların koruyacak ne bekçisi, ne de askeri var ben her tarafı iyice gözden geçirdim, ama hiç bir şey yokmuş” der. “Hatta yanındaki komşularından sordurdum onların cevabı da benim gördüklerimle aynıdır. Bize hayal görünmüş olabilir” diye bugün tekrar zenginin evine hırsızlık yapmaya gideceklerini kararlaşırlar kendi aralarında. Bu sefer de hudutlar ahırın tam yanına geldiklerinde gözlerinin önüne silahlı askerler

görünürlümlermiş. Aralarından bir kaç kişi yaralanır ve geri dönmek zorunda kalırlarmış.

Sabahleyin hudutların başkanı zengin evine kendisi giderek on gündür malını ve hayvanlarını çalmayı planladıklarını, ama bir türlü bunu yapamadıklarını dile getirirmiş. “Ahırınızı koruyan silahlı askerler bize aldirtmadılar sabah olunca ahırın yanında kimse görünmüyor. Bunun sırrı nedir yoksa sizin bir kutsallığınız mı var?” diyerek zengine içini dökermiş. Zengin adam hudutu yanına alarak, ahırın yanındaki asılı duran dirsek kemiği gösterirmiş.

“Babam bu faniden gideceğinde: “Dirsek Kemiği görürsen ahırına bağla” demişti. “Hayvanlarımı ve mal mülkünü korur” diyerek nasihatta bulunmuştu . Son sözünü yerine getirerek dirsek kemiği ahırının kapısına asmışım. Ondan sonra hayvanlarıma ne kurt saldırdı, ne de hudutlar girdi, hayvanlarımmın hiç biri kaybolup ya da hastalıktan ölmediler. Aksine her şey yolunda hayvanlarım çoğalıyor ve huzur içinde yaşıyorum. Babamın dediklerinde bir hayır varmış, bende başka gizli bir şey yok” demiş. Kudrete inanan hudutlar zengin adamla arkadaş olmuşlar. Kötü niyetlerinden vazgeçerek helal yolda çalışmayı tercih etmişlerdir. Dirsek kemiğinin harikuladeliği hakkında halk arasında daha bir efsane yayılmıştır. Çok eski zamanlarda bir adamın delikanlı çağına girmiş bir oğlu varmış. İşte oğlu yaşamını tüccarlıkla, kervancılıkla şehirden alışveriş yaparak karşılamış. Yolculuğa giderken babası:

- “Oğlum, şu kemiği kürkünün içine koy, seni tüm kötülüklerden korur” - der. Oğlu ise:

- “Of, baba ya, senin böyle inanışlarından bıktım” diyerek babasının sözüne kulak koymuyor. Fakat babasını üzmemek için kemiği alır ve bir çuvalın içine atar.

Tasarlanmış yerine sağ salim gelir, alışverişini yaparak memleketine dönerken, yolda kervana hudutlar saldırırlar. Delikanlı beklemediği anda karşılaştığı hudutlara karşı ne yapacağını bilemeyip şaşakalmış. Arkasına baktığında silahlı askerleri ve onların hudutlara karşı durduğunu görür. Hudutların korkarak geri çekildiklerini şahit olurmuş. Umulmadığı anda hudutların oku delikanlının ayağını yaralar. Birdenbire çıkagelen ordu mensubu kervanı köyün sınırlarına doğru sağ salim getirmişti. “Köye doğru yaklaştığımızda gözden yok olup gittiler”. Delikanlı evine gelince olup biteni babasına anlatır.

O sırada babası: “Oğlum, inancın sırrını şimdi anlamışsındır. Dirsek kemiğe Allah böyle kutsallık darıtmıştır. Sen çocukluk yaparak dirsek kemiği çuvalların birine atmıştın. O an sen ermişlerin kanadının altında

olmuşsun. Eğer benim dediklerime inansaydın, sana ve kervanına hiç bir şey olmazdı ve sivrinin uçu da yaralamazdı. Bundan sonra halk ağzında “Dirsek kemiği yiğitleri kırk düşmandan korur” tabiri kalıplaşmıştır.

Meşhur Jusip Köbeyoğlu öleceğinde, mezarının içine kırk dirsek kemiği koymuştur. Dini efsanelere göre, dirsek kemiği mezarı korumuş. Dedelerimizin kavramlarında her hayvanın öz sahibi olduğunu düşünmüşler. At yukarıdaki dünyanın vekili, akıl düşünce ve ferasetliliğin göstergesidir. Bahadırların can yoldaşdır. Buna Er Tarğın'ın Tarlanı, Kobılandı'nın Tayburul'u, Alpamis'in Bayşubar'ını kanıt olarak söyleyebiliriz. “Hayatında ata binmeyen yiğit, yiğit değil” diye düşünen akıllı halkımızdır.

İnek ise, aşağı alemin simgesidir. Yeraltı aleminde ineğin taşıdığı rolü büyüktür. İnek denizin üzerinde yere boynuzlarıyla destek vermiş. Orta, bizim alemimizde koyun yer alıyormuş. Koyun devletle zenginliğin simgesi olarak biliniyormuş. Kazak kavramında, koyun cennete giden hayvanlardandır. Onun için çoğunlukla kurban olarak koyunu keserlermiş. Yeni doğum yapan kadın için de kesilen hayvan etine *qalja* denilir. Dünya kapısını yeni açan “bebeğin boynu sert, çabuk yiğit olsun” diye boyun omurgayı kemirerek temizledikten sonra, çadırın en üst noktasına asarlarmış. Bu Orta alemin bir araya gelmesinin göstergesidir.

Kuyruk ve Karaciğer yedirme. Kız uğurlanılıp gelin geldiğinde her evde Kuyruk ve Karaciğer yedirme geleneği yapılır. Kuyruk ve Karaciğer dünürlüğün en önemli şartlarındanmış. Onun yedirilmesi bölgelere göre değişiyor: kimileri dünürler geldiğinde, kimileri dünürler giderken. Bu gelenek sadece Kazaklara aittir. «Kuyruk ve Karaciğer yedin mi, dünür olduk dedin mi» atasözü bundan kalmıştır. Adından da anlaşılacağı gibi kardeş gibi yakın kuyruk gibi tatlı olalım diyerek dünürlere özel yapılan yemek çeşididir. Bir dilim karaciğer, bir dilim kuyruğu yoğurtla karıştırarak birbirine samimi güleryüzlü olun diyerek duada bulunarak yemeği yerlermiş. Dünürlüğe gelen herkes yemeğin tadına bakarlar. Tabağa koyulup getirilen Kuyrukla Karaciğerin tabağın boş göndermeyip, değerli eşyalar yüzük, küpe bazı yerlerde para da koyarak geri verirlermiş tabağı. Bir dünürlük düğüne bir koyunun karaciğeri ile kuyruğunun yarımı doğralır. Yeni kesilmiş koyunun karaciğeri ile kuyruğundan hazırlanmalıdır. Kuyruğu sıcak suyun içinde pişirir ve ince olarak doğranılır. Kuyruğu da ayrı kazanda pişirip, üzerine tuz katarak kesilmiş kuyruğun yanına koyulur. Onun tadını geliştirmek için soğan, yoğurt ve kara biber lazımdır.

Doğuda Kuyruk Karaciğeri yerdirtme adetinde şöyle türkü söylenilir:

Dünür Dünür diyorlar derler/Kııda –kııda decedi

Kuyrukla Karaciğeri yerler/Kııyrıq baıyır жеседи.

*Kıyrukla Karaciğeri yedikten sonra/Құйрық бауыр жескен соң
Gerçek dünür diyorlar/Нағыз құда десеңі.*

Baş köşede oturan/Төзде отырған бас құда

Baş dünür olsa bile/Бас құда болсада

Sakalı var genç dünür/Сақалы бар жас құда

Sunduğum kıyruğu/Мен ұсынған құйрықты

Yer misin baş dönür/Жей зойшы бас құда

deyip şarkı haline getirerek, dünürlere yedirttirmiş.

Diğer türkünün bir nüshası daha var:

Dünür Dünür diyorsun /Құда, құда дейсің-ау, әй,

Kıyruğu Karaciğeri yiyorsun /Құйрық-бауыр жейсің-ау, әй.

Kıyrukla Karaciğeri yemiceksen/Құйрық-бауыр жемесең,

Neden Dünür diyorsun/ Несеңе құда дейсің-ау, әй.

Büyük Dünür Baş Dünür /Үлкен құда, бас құда,

Küçük Dünür genç dünür/Кіші құда жас құда.

Kıyrukla Karaciğeri getirdim /Құйрық-бауыр әкелдім,

Ağzını aç, dünürсүğüm/Ауызыңды аш, құда.

Büyük dünür asıldır/Үлкен құда ардақты-ай,

Küçük dünür ağırbaşlıdır/Кіші құда салмақты-ай.

Kıyrukla Karaciğeri yedirtsem/Құйрық-бауыр асатсам,

Isırmaz mısın parmağımıdır/Ticmen алма бармақты-ай.

İşte Büyük dünürüm/Үлкен құда әнекей-ау,

İşbu Küçük dünürсүğüm /Кіші құда мінекей-ау.

Kıyrukla Karaciğeri yedirttim /Құйрық бауыр асаттым,

Kazak, akıllı ihtiyarları akarsuya benzeterek insanlığın en üstteki zirvesi olarak bilendir. Toplantılarda дүгүнлерде табак sunulup konuk aşı yenildikten sonra, ihtiyar dedelerimizden yemek duasın yapması için ricada bulunurlar. Yemeğin yediği ev halkının; hayal istekleri ve maksadına uygun biçimde halkın birliğin, huzur içinde yaşamayı, bereketi kendi sözüне esas edinip güzel dualarla dileklerde bulunuyorlarmıştır.

Yaşlılar her zaman üç zenginliğini:halkına, yerine, ve diline saygı duy: halkına saygı göstermezsen; öldüğünde defnedilmeden kalırsın, yere saygı duymazsan; kefensiz kalırsın, diline sayı göstermezsen; değersiz olursun derlermiş. Atanın oğlu olma, Halkının oğlu ol, daha hayırlıdır. Soyunu bil ama, boylara bölünmeyin, boylara bölünmek hastalık gibi derttir, halkını sev; sana düşen görevdir diyerek gençleri iyi niyet ve dualarda bullunarak onların iyi yönlere alışmalarında kendi katkılarını sağlarmış. Güzel dilek söyleyebilmek insanın söz ustası bilgili olmasını ister. Yerinde

ve zamanında söz söyleyebilmek ak sakallı dedelere, yiğit ağası olan köy yaşlısının kişiliğine değerine sınımadır.

Gönül almaya, çevresine arkadaşlar toplamaya alışık Kazaklar evine gelen konukları: Allah rızası için gelen misafir, değerli misafir, özel misafir olarak bir çok çeşitlere ayırmışlardır. Bunların her birine Kazak öncelikle hayvan keserlermiş, kan çıkararak, kazanına yemek pişirmiş. Sofranın en önemli aşısı yeniden kesilen hayvanın etidir. Çok itibarlı konuklara at bile keserlermiş. Kesilecek olan hayvanı kesmeden önce evin önüne getirerek misafirden güzel dilekler sorarlarmış. Kesilen hayvan etinin tamamını kazana koyup pişirmek ev sahibinin misafire olan iyi niyetini samimi olduğunu gösteriyormuş. Pişen etin iki çeşidi vardır: ustalmış et, doğranılmış ettir. Ustalmış et- hamurun üzerine iyice yerleştirilerek konuklara sunulan türü. Doğranılmış et ise- hamuru ve eti ufacık olarak doğrayıp et suyuyla karıştırarak çorba haline gelen yemektir. Çoğunlukla böyle yemeği eve gelen misafirler gittikten sonra, ev halkının ve yaşlıların yiyecekleriymiş.

Ufacık olarak doğranılan etle hamur lezetli ve sinmesi kolaylaştırır ve ısırap olmadan korur. Yani buna bakıldığında Kazakların ezelden İslam dininin şartlarına uyum sağlayarak yaşadığını görüyoruz. Yazma okumayı bilmeyen, ecdadımız gelenek göreneği, medeni muralarımızın unutulmaması için büyük bir titizlikle önem göstermiş. Önem vererek günlük yaşayışında onlardan yararlanmışlardır. Kazak yemeklerini yedikten sonra, evindeki misafirden duada bulunmasını istemişlerdir. Böyle gelenek sadece Kazaklara aittir. «Dedenden bota değil, dua kalsın» atasözünü söyleyen Kazak milletidir. Büyüklerimizin söylenen sözlerinde derin mana ve felsefi büyük anlam taşıdığını görüyoruz. Atasözü şerh erersek; Bota bir juttık, (*kıtlık, hayvanlara aniden gelen hastalık nevbettir*) dua bin nimetlik demiş bilgili halkımız. Botanı bir juttık dediği; yani bota geçici hayatın malıdır baki senin yanında kalmayacak er geç ölecek. Duayı nimetle benzetmesi çok doğru söylenen sözdür. Çünkü, Kazaklarda gene bir atasözünde:« İyi niyetle söylenen sözde nimet bereke var», ve «Halkın yaptığı dua hemen kabul edilir», -demesi boşuna söylenmeyen sözdür. «Düzenli söylenen söz düzenünü bulur, düzensiz söylenen söz sahibini bulur». Kazak milleti ezelden konuşmasına dikkatle bakan, gereksiz konuşmalardan kaçınarak diline konuşmasına önem vermiştir. Konuşuyorsa da söyleyeceğini açık ve belli bir düzene sokarak konuşan söz ustası, akıl sahibi olan millettir. Yani evine gelen misafiri Hüda gibi gören Kazaklar için evine gelen misafirin rızasını almak çok önemli olmuştur.

Kazak milletinin yaradılışında, dini ve dilinde atla ilgili değişik felsefi düşünce kalıplaşmıştır. İnsanoğlu'nun insan olmasında at «At binenin, kılıç kuşananın» yani mahirli yaşama uyum sağlaya bilenlere denilir. Çocuğun ilk ata bindiğinde düğün olması, toqım kagar (*atın sırtına eğerin batmaması için iki kat halinde keçeden yapılan örtü.*) yolcuya verilen armağan yiyecek geleneğinden başlayarak insanın bu hayattan geçmesiyle bütün hayatın atla irtibatlandırmıştır. Değerli misafirlere at bindirmek, güveyin gelinin köyüne ilk gittiğinde atı bağlaması, savaşırken düşman paravanındaki asker basında savaşan bahadırlara at kemik vererek, kurtarmak destürü atın sadece ziraatında değil, sosyal hayatında da, aldığı önemin ne kadar olduğunu gösteriyor.

Kazak milleti atı öncelikle yiğidin arkadaşı koruyucusu diyerek methemetmiş. Kazaklar yaradılışından söz ustası söylediği her söze dikkat eden hatip olmuş. Onun meşakatli zammalarda düzenli söz bulup, tam zamanında dualı ecdatlarımızın sözlerini esas alarak, söylemesini dışarıdan gelenler de kendimizde şahit oluyoruz. Deveye binenin dört ağız manisi, Ata binenin altı ağız koşması var diyerek; herhangi genç ve yaşlıları köyün mani koşmalarını iyi bilerek düğün ve toplantılarda domburamın eşliğinde söylerlermiş.

Misafirden bir yeteneği ile ilgili ricada bulunmak yani şarkı söyleme yeteneği varsa, yada fikrayı güzel söylüyorsa sofrada bunların söylenmesini paylaşılmasını isterlermiş. Buradaki amaç sofrada eğlenceli birbirleri ile şakalaşarak hoşça vakit geçirmektir. Diğer bir amacı ise; eskiden yaşlılar şiir okumayı, ezberlemeyi türkülerini çok iyi bilmişlerdir. İşte gençlere bunları öğretmek unutturmamakla birlikte, milli çalgı aletimiz domburayı da çalmasını öğretmeyi amaçlamışlar. Kazaklarda güzel bir söz var: «Asıl Kazak- Kazak değil, Asıl Kazak Domburadır.» Domburamın sesi duyulduğu zaman önündeki yediği yemeğinden bile vazgeçenler vardır.

Başı sunduğunda dişlerin çekerek getir.

Eski zamanlarda Karaman ve Saraman adlı iki arkadaş olmuş. Bir gün Saraman dostuna küsüyormuş. Ama onu arkadaşına belli etmiyormuş. Günlerden bir gün, Karaman yanına at bakıcısını alarak arkadaşına misafiriğe gidiyormuş. Onu Saraman kucak açarak karşılamış. İçindeki üzüntüsünü yüzüne söylemeyecekmiş. Saraman arkadaşına büyük koçu keser ve duasın almış. Aradan bir kaç zaman geçtikten sonra sofraya baş getirilir. Tabaktaki koçun başına bakarsa dişleri çekilmemiştir. Karaman buna dikkat etmiyor, fakat bu at bekçisinin dikkatini çekermiş. Hoşça zaman geçirdikten sonra, evine dönmüşler. Dönüşte at bekçisi:

-Beyim arkadaşımız başı getirdiğinde dişlerin çekmeden getirdi. Size olan içinde bir kırgınlığı varmış- der. Karaman'ın ödü koparcasına

-Böyle bir şey nasıl olabilir aramızda?! eğer gerçekten de öyle ise, beni evine misafir etmez ağırlamazdı der.

-Aziz babam, böyle diyordu: «Kazak birisine sitem ederse, gidip yüzüne söylemeyen.» Başkaların üzmemek için çok dikkatli olmuş böyle durumlarda. Kırgınlığın tahmin ederek mimikle belirtmişlerdir. «Müslümanlıkta birini üzen, bin Kabeyi bozmuş gibidir.» Misafir uyanık bilgili olursa, zaten bu durumu anlamalıdır. Onun için ne de olsa, siz arkadaşımızın evine giderek ayıbınızı örtmelisiniz demiş. Karaman bekçisinin sözüne uyararak yolunu değiştirerek arkadaşının evine gidermiş. Arkadaşından özür dileyerek, at bindirip kaftan giydirmiştir. Böylece koyun başın pişirdiğinde dişlerini çekerek getirmek temizliğin, arkadaşlığın iyi niyetin göstergesidir. Başın dişlerini çekmeden getirmek; küstahlığın, kırgınlığın gösterişi ile ilgili Zeynep Ahmetova Babalar emaneti kitabında şöyle alımtıdan örnek verir. «Misafirleri uğurladıktan sonra yeneden tazeleyip çay demledim. Dedemin (Bayırjan Momışoğlu) yüzünden küskün yüz ifadesi görünüyordu.

- Serdiğin sofraya zengin yemeklerin lezzetli oldu. Unutulmaya yüz tutan yemeklerimizi göstererek; asip (atın bağırsağına pirinçle baharatları karıştırarak sucuk gibi yapılan yiyecek), süt dökülen akciğer göstererek, tadını beğendiklerini söyledi. Bunların hepsin senin yaptığın; dört yanlış işinden dolayı küskün bakıyorum demiş. Misafirlerin onu öğrenip öğrenemediklerini bilmiyorum, ama ben tam olarak gördüm. O an utancımın girecek küçük delik bulursam, ona bile sığardım.

- Neydi, o baba? diyerek eşim, Baken babasına dönerek sordu. Ondan sonra kayın atam, bana bakarak yanlışlıklarımı tek tek anlattı. Birinci hatan: akli başında olan kadın, baş koyulan tabağı misafire sunmaz. İyi kötü olarak eşin yanında. İkinci hatan: başı ense tarafından getirdiğin. Koyun ensesini öne sokarak değil, burnun öne sürerek yürür. Üçüncü hatan- koyunun dişlerini çekmeden getirdiğin. İlk önce temizliğe önem vermelisin. Koyunun dişinin dibinde, nelerin olduğunu sen nereden biliyorsun? Otlayıp, yemle beslenen hayvandır. Bunun ikinci bir anlamı daha var. Günümüzde unutulmaya yüz tutatan destürlerimizdendir. Kazak milleti çok şeyi tam manasıyla söylemeyen, tahmin ederek mimik jestle bildiren zeki halktır. Onlardan biri de dişi çekilmeyen koyunun başına ilgili destürdür. Arkadaş olan iki kişi birisi diğerine küsmüşse, ama onu sözle ifade edemezse, yani dedikodu olur diyerek birilerine anlatmadan kaçınıp, küstüğü adam evine geldiğinde önüne dişi çekilmeyen başı sunduğunda anlarmış gelen misafir.

Ondan sonra kırgınlığını affettirmenin yolunu bulup, barıştırmış. Son dördüncü hatan ise; başın alındaki derisini kesmeden getirdiğin. Bir çok insan bunun anlamını bilmiyorlar. Anlamı ise «dört Kiblen tam olsun, alının hep açık olsun» anlamındadır demiş (AHMETOVA, Z. Babalar Emaneti).

Başı İkrâm Etme. Başı baş tabağa koyarak, konuklara veya yaşlılara sunulur. Bismelleyi çekerek çenesinden keser. Sırasıyla sağ kulağın keserek, evin çocuğuna verir. Bazen ev sahibi koyunun sağ kulağını kendisi keserek getirmiş. Ondan sonra sol kulağın keserek, sofradaki gençere sunar. Bunun sebebi ise; koyunun kulağında bereket var diye inanarak küçüklere verirlermiş. Baştaki etleri yaprak kadar ölçüde keserek sofradakilerin hepsine dağıtılmış. Bu «başımız sağ, nasibimiz çok olsun » anlamındadır.

Koyunun gözü tek bir kişiye sunulur. İki kişiye sunulursa, bir birleri ile kavga eder, araları bozulur deyip bir kişiye verirlermiş. Koyun, İbrahim Peygamberin oğlu İsmail'in kurban kesme vakasına şahitlik yapmıştır. İki peygamberin birbirine düşkünlüğünü görüp, gözlerinden yaş dökülmüş. Gökten koç indirildiğinde İsmail sevincinden koyun'un başını okşayıp, gözlerinden sevmiştir.

Efsanelerde koyun Mekke'nin toprağından yaratıldığı söylenir. Mekke'nin otunu otlayıp, zezem suyundan içmiştir. Onun için koyunun dili damağı, çenesi kutsal sayılır. Kurban kesme olayında; İbrahim Peygamberin avuçların kokladığını söylerler. Koyunun burnu ev sahibine bırakılır. Koyun dilin ve damağını ele aldığında dileklerde bulunarak üleştirilir. Onu da değerli konuklara sunar.

«Söz ustası!» diyerek dili sunursa, diğerine bülbül gibi, sesin olsun sarkıcı ol –deyip, damağı verir. Koyu çenesi yenildiğinde çenemizden yağ gitmezsin , yani yediğimizin hepsi lezzetli tatlı olsun anlamıdadır.

İbrahim Peygambere gökten koç indiriliyor. İsmail kurban yerine kesilmeden sağ salim kaldığından bu yana doğru kurban keserken, sadece hayvan kesmek vazife olarak kalmıştır. İbrahim Peygamber koyunu keserken; kibleye doğru kesermiş. Melekler İsmaille birlikte tekbir getirmişlerdir. Kadim çağlarda; kesilen kurbanı ateşin içine atarlarmış. İbrahim de öyle yapacağı anda; Cebreyil Aleyhisselam: «İbrahim, kurbanı evine götürüp orada kes. Bir parçasını kendin al, diğer iki parçasını miskinlere dağıt. Ulu Yaradan yaratılanlara muhtaç değildir, fakir, yetim yetimlere dağıtmak, Allah yolundaki en hayırlı iştir demiş». İbrahim Peygamberin oğlu İsmail ile birlikte kurbanı evine götürürlermiş. Hacer validemiz oğlunun sağ salim döndüğünü görünce, gözlerinden yaşlar

akarmış. Allaha salat getirerek, kazana yemek pişirir. Bu olaya kadar insanlar hayvanın başın her hangi yere bırakır ya da köpeklerine verirlermiş.

İbrahim Peygamber Hacer'e: Mavi koç oğlunu kurtardı. Onun yoluna kurban oldu. Koyun başını köpeğe bırakmamız şükürsüzlük olur. Bundan böyle en saygılı misafirlere koyun başını sunmak adetimizde olsun. Bu sebeplerden dolayı kesilen koyunun; başından ayagina kadarki organlarını temizleyip etle birlikte pişirirlermiş.

Yemek sofraya geldiğinde, İbrahim koyun başını ilk yemiş. Yanında İsmail oturmuş. O yemeğe ellerini uzattığında: Bu senin yerine kesilen kurban yemektir. Başının sağlığı baban oturduğu yerde koyunun başını yemen, edepsizlik olur diyerek onu durdurur. Bundan sonra babası bulunduğu yerde koyun balını yemek yasaklanılmış. Efsane'de İbrahim Peygamber öldükten sonra İsmail babasının yerine koyunun başın yiye bilirmiş. «Baş tutmak büyüklerden kalmış, kalça kemiğin sunmak kazaklardan kalmış» deyimini baş tutmak İbrahim Peygamberden, kemik kalçasın sunma Türk halkları destüründen kalmış olabilir.

KAYNAKÇALAR

1. Mirzabay O. *Şimkent, Aynalayın Ayrılan- Sut*. Altın alka matbası, 2011. -48 sayfa.
2. Sadikov B., K. Sariyev. *Ak Dastarhan*. Almaty, Kaynar matbası, 1991.
3. Ahmetova Z. *Babalar Amanatı*. - Almaty, Sanat, 2012.
4. *Kazak kültürünün tarihi*. Almaty «Karjı Karajat» 1998.
5. *Kazınalı Ontustik*. Almaty :«Nurlu Alem», 2012.
6. Kaliyev S., *Kazak Halkının Salt Desturu*, Almaty: 1994
7. Kerimbay S., Bopayuli B., ... *Salt Destur Soyleydi*. Almaty, Orhon matbası, 2014.