

TÜRK DEVLET SİSTEMİNDE TOPLUMSAL DÜZENİN İNŞAASINDA İŞLEVSELÇİ BAKIŞ AÇISIYLA “ÜLÜŞ” VE “CİLİK” GELENEĞİ

Hayati BEŞİRLİ*

Özet

Toplumsal yapı harmonik olarak işleyen bir bütündür. Bu bütünsel yapı denge eğilimli olarak devamlılığını sağlamaktadır. Denge ise toplumsal kurumlar ve toplumsal kurumları ortaya çıkaran davranış örüntüleri aracılığıyla gerçekleşmektedir. Davranış örüntüleri ve kurumsallaşmış davranışlar gerek makro gerekse mikro boyutuyla toplumsal yapının işleyişini düzenleyen temel unsurlardır. Bu çalışmada işlevselci yaklaşım temelinde hem devlet sisteminde bireylerin politik ve toplumsal konularının inşasında hükümdarlık mülklerinin paylaşımının hem de törensel bir yemekte alınan payın ve maruz kalınan muamelenin yani daha mikro boyutta yiyecek paylaşımın gündelik hayatta iktidar ilişkilerindeki işlevini değerlendirmek oluşturmaktadır. Burada toplumsal düzenin tesisinde devlet sistemindeki görünüşü ve gündelik hayat pratiklerine yansımaları ile paylaşım sistemi değerlendirilmiştir. Bu paylaşım sistemi genel olarak “ülüş” olarak ifade edilirken, farklı Türk topluluklarında yiyeceğin törensel olarak paylaşımı “cilik” olarak ifade edilmektedir. Bireylerin devlet sistemi içindeki toplumsal konularının belirlenmesinde, siyasal ve toplumsal hiyerarşideki yerinin ortaya konulmasında belirli statü ölçütleri esasında değerlendirmelerin yapılması söz konusudur. Statü ölçütlerinin aynı toplumun farklı gelişme dönemlerinde farklı şekillerde görüleceği açıktır. Bu kapsamda günümüz Kazak ve Kırgız toplumlarında toplumsal hiyerarşinin yeniden üretiminde cilik esasında paylaşım önemli bir işlev yerine getirmektedir. Yiyeceklerdeki ülüş uygulamalarını içeceklerde görmek mümkündür. Bu kapsamda Alevi Bektaşî kültüründe önemli bir yer işgal eden kansız kurban olarak ifade edilen dolu-tolu ve lokma uygulamaları bu geleneğin bir yansımasıdır.

Anahtar kelimeler: Ülüş, pay, dolu-tolu, Türk devlet sistemi, Kırgız, cilik, lokma

A FUNCTIONALIST APPROACH TO THE TRADITIONS OF “ÜLÜŞ” AND “CİLİK” IN THE CONTEXTS OF TURKISH STATE SYSTEM AND THE CONSTRUCTION OF SOCIAL ORDER

Abstract

Social structure is a body that functions in harmony. This structure as a body, survives in a way having a tendency of balance. The balance could occur by means of social institutions and the behavioural patterns that form social institutions. Behavioural patterns and institu-

* Doç. Dr., Gazi Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sosyoloji Bölümü, Ankara/Türkiye, hbesirli@gazi.edu.tr

tionalized behaviours are basic elements of the function of social structure both in macro-level and micro-level dimensions. On the basis of functionalist approach, this study evaluates both the function of share of the royal properties in terms of the construction of political and social positions of individuals and also the influence of the size of received piece in ceremonial meal and experienced treatment, in other words the role of share of food in the power relations in daily life. Thus, the share system is being questioned with its representation in state system and reflections on practices of daily life in the process of the establishment of social order. While this share system is usually identified as “ülüş”, in different Turkish communities, the ceremonial share of the meal is called as “cılık”. The study presents an evidence for the evaluation of definite status criteria for determining of individuals’ social positions in the system of state and their situation in political and social hierarchy that take place in this study. It may be argued, the status criteria might obviously vary in different stages of a development of the same society. Within this context, in contemporary Kazakh and Kyrgyz societies, share on the base of “cılık” is advocated to own a significant function for the reproduction of social hierarchy. We can see the food share system in beverages. In this context, that occupy an important place in the Alawi- Bektashi culture, expressed as a bloodless sacrifice dolu-tolu and lokma applications, components with cement is a reflection of this tradition.

Keywords: Ülüş, share, dolu-tolu, Turkish state system, Kyrgyz, cılık, lokma

Giriş

Toplumsal yapının incelenmesine yönelik birçok yaklaşım ortaya konulmuştur. Yaklaşımlardan bir kısmı toplumsal yapıyı denge, düzen ve ilerleme eğilimli bir kısmı ise çatışma eğilimli olarak değerlendirmektedir. Bu yaklaşımlardan işlevselcilik, toplumsal yapının işleyişinde insan topluluklarının birbirinden farklılaşmış ancak birbirlerine bağımlı birimler olduğunu ifade etmektedir. Bu birimleri bireyler, aileler, akrabalık yapıları, statü grupları gibi analitik yapılar olarak görmektedir. Sosyologlar için toplumları antropologlar için kültürleri bir bütün ya da toplumsal sistem olarak görmek işlevselciliğin esasını oluşturmaktadır. Sistem yaklaşımının temelinde toplumu oluşturan unsurların toplumsal yapı içinde yerine getirdikleri işlevlerin ne olduğu ve toplumsal bütünleşmenin nasıl tesis edildiği konusu yer almaktadır. Cevabı aranan önemli bir soru ise toplumsal düzenin nasıl mümkün olduğudur. Parsons’ın genel sistem kuramı ve bu kurama destek olan ilk çalışmalarından itibaren düzen ve ilerlemenin açıklanması gayreti işlevselci bakış açısı için esas olmuştur. Bütünleşmenin sağlanması için hem normların hem de değerlerin hayati bir önem taşıdığı önermesinden hareketle Merton kültürel hedefler ve kurumsal araçlar arasında meseleyi kavramaya çalışmıştır (Bottomore vd, 1997:360- 572).

İşlevselcilik toplumsal yapının bütün özellikleri ve toplumsal kurumların genel doğası ile ilgilendiği için makro sosyolojiye odaklanmıştır. İşlevselcilerin sıklıkla vurguladıkları “bir toplumsal sistemin birbirleri ile ilişkili kısımları” ifadesini top-

lumsal yapının unsurlarının birbirleri ile ilişkili ve birbirlerine karşılıklı olarak dayalı olduğunu anlamak, kısımların birbirlerine etkilerine düşünmekle mümkündür. Toplumsal sistemlerin bu yol ile çözümlenmesinde işlevselciler üç unsur üzerinde durmaktadırlar (Wallace vd, 2004:25).

1. Sistemin kısımlarının birbiriyle ilişkili ve birbirine dayanır olması,
2. Toplumsal sistemde denge durumunun mevcut olması,
3. Sistemin normal hale dönebilmesi için yeniden organize olması,

Bu üç öge esasında, işlevselcilerde denge durumunu koruma ve yeniden sağlama merkezi kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Paylaşılmakta olan değerler ve arzu edilenler ile ilgili olarak kabul edilen standartlar bu durumun sağlanmasında esas olmaktadır. Toplumsal değerlerle ilgili görüş birliği bireylerin içinde buldukları topluma ahlaksal olarak bağlı olacakları üzerinedir. Değerlere önem verme işlevselciliğin en belirgin ikinci özelliğidir. İşlevselcilik toplumun birliği ve paylaşmakta oldukları hususlara ağırlık verir. İşlevselciler dengeyi arama ve bütünlüşmeyi sağlama çabasında sosyalizasyon sürecine vurguda bulunmaktadır. Sosyalizasyon sürecinde bireylerin toplumsal değerleri içselleştirmesi ve bu değerlerin kuşaklar arasında aktarımını yaparak toplumsal yapının devamlılığını sağlaması söz konusudur. Merton' da Parsons gibi kültürel ve toplumsal yapıların iyi bütünlüşmüş olmaları esasında değerlendirilmesi adet ve kurumların toplumların devamlılığına katkılarıyla ilgilenilmesi ve bu örüntülerin işlevleri olarak ta belirli bir sistemin uyumuna veya düzenlemesine katkılarının tanımlanması söz konusudur (Wallace vd, 2004: 58). Burada da toplumsal yapıda paylaşılan değerlerin önemi ön plana çıkmaktadır. Merton' da bozuk işlev ve görünen-saklı işlev kavramları önem kazanmaktadır.

Bozuk işlevler ve saklı işlevler konusu işlevselci yaklaşım içindeki ayrıcalıklı yerini korumaktadır. Toplumda çeşitli kurumların ve ritüellerin işlevleri değerlendirilirken sadece görünür vaziyette yerine getirdikleri işlevleri düşünülmemelidir. Ritüeller ve seremonik unsurların gizli fonksiyonları saklı işlevleri söz konusudur. Veblen' deki gösterişçi tüketim esasında değerlendirme yapılacak olursa kullandığımız nesnelere hayatı kolaylaştırmadaki pratik faydalarının yanı sıra toplumsal konumuzu inşa etmememizdeki önemli fonksiyonlar yerine getirdiği görülmektedir. Bu saklı fonksiyon nesnelere üzerinden sağladığımız toplumsal konumumuzun önemli bir destekçisidir. Bununla birlikte bir zaferden sonra verilen kutlama yemeği, sadece katılımcıların beslenmeleri için değil birlikteliklerini sağlama açısından oldukça önemlidir. Bozuk işlevler konusunda ise temelde bütünlüşmeyi tesiste ön plana çıkan kurumların bu işlevleri dışında ayrışmayı tesis etmeleri söz konusudur. Bunu din kurumu esasında ifade edecek olursak, din kanaatkâr ve münzevi bir yaşam tarzı ile inananlarının ortak yönleri üzerinden toplumdaki bütünlüşmeyi tesis ederken aynı

zamanda aynı din farklı toplumlarda yüzyıllarca süren savaşlarında önemli bir kaynağını oluşturur. Aynı dinin farklı mezhepleri arasında yüzyıllardır süren kavgalar ise bunun tipik örneğidir.

Önemi yadsınamaz bir şekilde, işlevselci yaklaşımı devlet sisteminde, bireylerin politik ve toplumsal konuların inşasında görmek mümkündür. İktidar sahibinin hâkimiyeti altındaki coğrafyadaki toprak paylaşımını gerçekleştirirken dağıttığı pay ve törensel bir yemekte maruz kalınan muamelenin değerlendirilmesi ve daha mikro boyutta da gündelik hayattaki yiyecek ve yeme etkinliğinde bireylerin iktidar ilişkilerindeki işlevi esasında belirlemelerde bulunmak mümkündür. Bu kapsamda birçok sosyal antropolog işlevleri anlama gayretin ürünü olan çalışmalar ortaya koymuşlardır. Malinowski' nin Trobriand Adaları' ndaki yiyecek üretimi ve dağıtımını ve bu sistemleri ifade eden inanç ve toplumsal mütakabiliyetlerin karmaşık biçimleri konusundaki etnografik çalışması, Richard' ın yiyeceklerin üretimi, hazırlaması ve tüketim şekillerinin bağlı olduğu yaşam döngüsünü, grup yapıları ve onları oluşturan sosyal bağlantıları analiz ettiği çalışması işlevselci bakış içinde önemli bir yer edinmiştir. Daha sonraki Bambo çalışmasında ise Richards, geleneksel insanların yemek kültürlerini daha geniş bir ekonomik düzleme oturtmaya çalışmıştır. Örneğin mütakabiliyet, zorunluluk ve akrabalık bağlarının ifadesinde önemli bir sembolizm olan, yiyeceklerin ve besinsel etkinliklerin sembolik önemi Richards' ın çalışmasında yinelenen bir tema olarak görülür. Yiyecek ve yemek kültürlerinin işlevsel önemi, geleneksel insanlar üzerine daha genel monograflar yazan sosyal antropologlar tarafından da vurgulanmıştır. Örneğin, Radcliffe-Brown Andaman Adalıları ile ilgili tartışmasında, yiyecek ile ilgili ayinlerin ve tabuların gençler tarafından yalnızca yiyeceklerin değerinin anlaşılmasına değil, topluluğun kolektif duygularının dramatize eden ve bu şekilde bireyin sosyalizasyonuna olanak sağlayan araçlar olarak göstermiştir. Bunun ötesinde, yiyeceklerin işbirliği içerisinde üretilmesi ve topluluk içerisinde paylaşılması gibi etkinlikler, karşılıklı mecburiyet ve bağımlılık duygularının vurgulanmasını sağlayan ve böylece Andaman toplumundaki bütünleşmeyi pekiştiren faaliyetler olarak sunulmuştur (Bottomore vd, 1997:556- 557).

Bu çalışmanın amacı, işlevselci perspektifte ülüş sisteminin Türkler' de siyasal hayatın ve daha mikro boyutta gündelik hayatın düzenlenmesinde yerine getirdiği işlevler esasında değerlendirilmesidir. Bu kapsamda makro perspektifte siyasal hâkimiyet alanının paylaşımı, ülkenin iktidar ilişkileri esasında oluşan taksimatı ve taksimatın belirleyicileri mikro perspektifte ise bu paylaşımın görünümü olarak törensel bir yemekte yiyecek paylaşımı ve bu paylaşımın hiyerarşisi gündelik hayat pratikleri içinde toplumsal hiyerarşinin ortaya konulması bakımından değerlendirilmektedir. Türk toplumunda yemek paylaşımı bireyin sosyal ve siyasal hiyerarşideki yerinin ifade edilmesinde oldukça önemlidir. Paylaşımın ve sofradaki konumlanmanın siyasal hiyerarşi de toplumsal sistemin bir görünümü olarak ortaya çıkması

“orun ve ülüş” konusu olarak ifade edilmektedir. Burada boyların ve yöneticilerinin bir üst yönetici karşısında ve diğer yöneticiler karşısındaki konumunun ve payının belirlenmesi söz konusudur (İnan, 1998:241; Beşirli, 2010:162-163). Toplumda ziyafetler ve özel yemekli toplantıların planlanması grup, aile ilgisinin kimlik statü ve gücüyle ilişki kurması bakımından önemlidir. Birçok ziyafette planlama yapılmakta davetli listesi ve oturma düzeni kontrol altında tutulmaktadır. Ferdin hizmet görme miktarında olduğu gibi statüsüne özel olarak yemesine müsaade edilen yemeklerde söz konusudur. Bazı durumlarda et veya sebze yemeğinin en çok istenilen parçası en güçlü en saygıdeğer birinin payı olarak tahsis edilmiş olabilmektedir (Goode, 2005: 67).

Devlet sistemi olarak “ülüş”

Bireylerin devlet sistemi içindeki konumlarının belirlenmesi, siyasal ve toplumsal hiyerarşideki yerinin ortaya konulması sürecinde belirli statü ölçütleri esasında değerlendirmelerin yapılması söz konusudur. Statü ölçütlerinin aynı toplumun farklı gelişme dönemlerinde farklı şekillerde görüleceği açıktır. Bu ölçütler devletin temel karakterine ve temel ekonomik faaliyete göre farklılaşan bir görüntü ortaya koymaktadır. Bu kapsamda Türk devlet geleneği içinde önemli bir yeri ifade eden “ülüş” bireylerin siyasal ve sosyal hiyerarşideki yerlerinin belirlenmesi ve bu konularının göstergesi olması bakımından önem kazanmaktadır.

Togan (1981) ülüş sisteminin İlhanlılar dönemi, Türk tarihindeki yerini değerlendirirken sistemin bireylerin iktidar ilişkileri içinde politik sonuçlarına dayalı olarak inşa ettikleri toplumsal konumlarına göndermede bulunmaktadır. Savaşa ve hayvancılığa dayalı bir ekonominin olduğu bu toplumun üyelerinin iktidar ile olan ilişkilerin görünümü, Tanrının yeryüzündeki halifesi olan ve onun mülklerinin korucusu olan hükümdarın yönetimindeki arazi ve mülklerden kimlerin yararlanma haklarına sahip olabileceği esasında şekillenmektedir. Devletin hanedan mensuplarının müşterek malı olduğuna ilişkin olan inancın bir ürünü olarak şehzadelerin ülkenin farklı bölgelerine melik olarak gönderilmesindeki¹ paylaşımın yanı sıra mülklerin bölüşümünün de görülen taksimat incelendiğinde;

a) Ayrı boyların yurtları: Boyların hükümdarın emriyle sınırları belirlenmek üzere yaylak ve kışlak yerleri bu kapsamdadır. Boylar hükümdarın emriyle yeni sahalara işgal ettiklerinde kendilerine işgal ettikleri yeni sahalara yaylak ve kışlak olarak tahsis edilirdi. Boylar bu toprağı hükümdardan almakla beraber hükümdara karşı vergi ve ya belirli bir üretim yapma gibi ayrı bir görev yerine getirmezdi.

b) Sülale üyelerinin inçü denilen hisseleri: Hükümdarın hususi mülkü sayılan sahaları kendi oğulları, sülalesinin diğer üyeleri arasında dağıtabilirdi. Şehzadelerin bazen büyük ülkelerden ibaret olan bu irsi hisselerine inçü denilmektedir. Bu payın belirlenmesinde akrabalık belirleyicidir.

c) Beylere hayatta kaldıkları sürece üstün hizmetleri için tahsis edilen araziler: Devlet hizmetinde bulunan yüksek rütbeli askerlere gösterdikleri başarılar karşılığı ödül olarak verilen emlak ve arazileri söz konusudur. Bu arazilere Türklerde kopı denilmektedir.

d) Orduya verilen çeriğ yurtları: Burada askerlerin beslenmesi için vergi olarak alınan işeleri ifade etmektedir. Çeriğ yurtları belirli nahiyelerin ve sancakların gelirlerinin belirli askeri birliklerin işesine tahsisi demektir. Yani buradan çeriğ (ordu) at, cephane, silah, erzakı tedarik ederdi.

e) Özel şahıslara verilen arazi ve emlak gelirleri söz konusudur. Din ulemasına, şeyhlere ihsan ve sadaka olarak verilen ödemeler söz konusudur. Devletin düzen ve işleyişinin sağlanmasında askerlere stratejik olarak tahsis edilen alanın işe temini için tahsisi edilen bölgenin, yaylak ve kışlak durak yerlerinin, ziyafet ve hediyeler verme düzeninin ve bunun gibi avcılık gibi törensel faaliyetlerde riayet edilmesi gerekli kuralların bir birleşimi olduğunu belirtmektedir. Burada ülüşleri kabul etme töreye tabi olma toplumsal hayatın düzen içinde olduğunu göstermektedir. Türk- Moğol illerinde devletin yenilenmesi ülüş sisteminin zaruri bir sonucudur. Çünkü hâkimiyet sahası ülüşler sıfatıyla hükümdarın aile efradı arasında taksim olunca yurtların küçülmesi, tümenlerin ütük denilen küçük parçalara bölünmesi söz konusudur (Togan, 1981: 285- 296). Bu sistem Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan, memleketi, kabile reisleri yerine, sülale üyeleri eliyle idare etmek şekliyle, bilhassa büyük devletlerin, teşekkülü devrinde merkezi yapının teminini sağlamaktadır (Togan, 1981:211). Ülüş sistemi Türklerde İslam' la beraber görülen ikta sisteminin de temelini oluşturmuştur. İktâ, Turan' a göre menşei halifeler tarafından, kimsenin mülkiyetinde bulunmayan toprakların veya devlet gelirlerinin, hukuki durumlarına göre hizmet ve maaşlarına karşılık kumandan asker ve sivil ricale, din ve devlet adamlarına, hükümdar ailesi üyelerine masraf ve maişetleri için, verilmesini ifade etmektedir (Turan, 1993a: 949-959. Gerçekten İslam dünyasına ait bulunan iktâ usulü Selçuklular devrinde Türk askeri ve idari feodalizmine göre tamamıyla yeni bir mahiyet kazanmıştır. Türkiye Selçuklularında uygulanan iktânın Büyük Selçuklu devletindeki uygulamasından farklı ve kendine has özelliklere sahip bir nizam olduğunu ileri süren Osman Turan, Türkiye Selçukluları ve buna bağlı olarak da Osmanlı iktânının menşei Orta Asya geleneğine bağlamıştır. Onu takip eden birçok araştırmacı da Selçuklu iktânının, eski Türk toprak hukuku ve "ortak hâkimiyet" prensibinin yeni şartlara uydurulmasından ibaret olduğu fikrini benimsemişlerdir. Ancak devletin idarî ve askerî yapılanmasının temelini teşkil Türkiye Selçuklu iktâ'ı, birçok bakımdan Büyük Selçuklu ve sair Yakın Doğu devletlerinden farklı olup, kendine has özellikler taşır. Nitekim siyasi ve askerî ihtiyaçların sevkıyla merkezîyetçi bir yapıya bürünen devlet, iktâ nizamını da bu yapıya uydurmuş ve söz konusu nizamı başarılı bir şekilde uygulamak

suretiyle idarî ve askerî mekanizmanın düzenli bir şekilde işlemlerini sağlamıştır (Göksu, 2009:139-141). Bu yeni müesseseye göre iktâlar babadan evladına intikal etmektedir. Üretimin artması esasında gelirleri de artmaktadır (Turan, 1993b: 312). Bu taksim Osmanlı devletinde tımar sistemi şeklinde mükemmelliğe ulaşmıştır. Burada belirtilmesi gereken önemli bir unsur olarak Türk topluluklarının ekonomik gelişme dönemlerinde üretim biçimine göre paylaşımın esaslarının değişmesidir. Bu esaslar bozkır toplumlarında hayvancılık ve hayvanların beslenmesi için yaylak ve kışlak tahsis gibi göçebeliliğin temelini oluşturan unsur iken, tarım toplumunda tarımsal arazilerin ve bu arazilerinin dağılımı şeklinde görülecektir. Toprağa bağlı tarımsal nüfusun, devlet için bir gelir kaynağı teşkil etmediği göçebe Türk topluluklarında hayvancılık yapan göçebe halkların sadece tek bir merkezden beslenmeleri pek söz konusu olmamıştır. Ülüş sisteminde paylaşım ve dağıtım bu esasta şekillenmiştir. Öte yandan hayvancılık ekonomisinde birikimin olmaması, boyların kendi devamlılıkları için ekonomi kurumunu değil de siyaset kurumu belirleyiciliğinde gelişmelerini sağlamıştır (Togan, 2006: 211- 214). Her iki durumda da paylaşımında liyakat ve sadakat esasında gerçekleşmektedir.

Devlet sisteminin işleyişinde, yönetici zümrenin siyasal hiyerarşideki yerlerinin ortaya konulmasında arazilerin ve mülklerin taksiminden aldıkları pay önem kazanmaktadır. Osmanlı fıkıhçıları kural ve uygulamaları İslam fıkhı esasında düzenlemişlerdir. Bu süreçte Roma hukukuna benzer biçimde gibi toprak mülkiyetinin rakabe, tasarruf ve yararlanma hakkı olmak üzere üç esasta değerlendirildiği görülmektedir. Devlet rakabeyi alıkoymakta, tasarruf ve kullanma hakkını devretmektedir. Burada vakıf arazilerinde bile devletin rakabesinin devredilemezliği esastır (İnalçık 2000: 148). Burada Sultanın doğrudan başışladığı, başvuru sahibinin gösterdiği sadakat ve yararlılık nedeniyle ayrıcalığa layık olduğunu dile getirerek mülkiyetini devrettiği topraklarda söz konusudur (İnalçık, 2000: 165). Sadakatte azalmanın görülmesi veya gösterilen başarısızlıklar tahsis edilen mülk ve arazilerin kullanım haklarının kaybını da beraberinde getirmektedir.

İç Asya'nın büyük bir kısmına hâkim olan bozkır kuşağı hayvan yetiştiriciliği için uygun bir ortama sahiptir. Burada oluşan göçebe kültürü hayvan yetiştiriciliğinde uzmanlaşmış çevre imkânlarının en iyi şekilde kullanılmasını sağlayan bir yapı oluşturmuştur. Bir başka ifadeyle göçebe kültürü, değişik şartlara bağlı olarak, belli bölge içinde çadırıyla hayvanıyla ve öteki araçlarıyla yer değiştiren, sabit bir yerde daimi olarak oturmeyen toplulukların kültürüdür. Bu kültür esasında oluşan töre, insanın doğayla, hayvanlarla ve diğer insanlarla olan ilişkisini mevcut fiziksel coğrafya ve üretim ilişkileri esasında belirleyecektir (Alpargu, 2008: 17). Bu kapsamda ülüş toplumsal bir sistem olarak gündelik hayat pratiklerinde de kendini göstermektedir. Toplumsal hayatta sembolik anlamların inşası, büyük oranda hayvansal ürünlerin

tüketimi, büyük toylar ve av gibi kolektif eylemlerde görülen farklı saygı davranışları ile kendini gösterecektir. Atilla'ya yemeğe davetli olan Roma kafilesinde yer alan Priskos, elçilerin katıldığı yemek hakkında şu bilgileri vermektedir. “Kapının eşiğinde Atilla ile karşı karşıya durduk. Oturmadan önce bunların örf ve adetlerine göre Atilla'ya selam vermek üzere sakiler elimize kadeh verdiler. Verileni içtikten sonra yemek sırasında oturmamız icap eden iskemleye oturduk. İskemleler her iki tarafta ve duvarın yanında idiler. Ortada bir divanda Atilla oturuyordu. Yemekte en hürmetli yer Atilla'nın sağ tarafı idi. İkinci mevki sol tarafı idi. Bizde bu sol tarafa oturduk. Fakat üstümüzde bir İskit reisi bulunuyordu.... Herkes oturduktan sonra saki geldi. Ve şarap dolu kadehi Atilla ya verdi, Atilla bunu alıp sıraya göre ilk adamı selamladı ve şerefine içti. Selamı alan hemen ayağa kalkıyor ve içinceye kadar veya iade edinceye kadar yerine oturmuyordu. ... Sonra önce Atilla'nın önüne bir masa geldi. Sonra sakiler diğer misafirlerin önüne masalar koymaya başladılar. Üç veya dört adamın önüne bir masa kurulmuştu. Herkes kendi masasına konulan yemekten yedi ve önce içeriye Atilla'nın hizmetçisi bir tepsi et ile girdi. Sonrada bize hizmet edenler ekmek ve yemek getirdiler (Ahmetbeyoğlu, 1995: 50). Yemek için Hint biberleri, hurma ve diğer lezzetli yiyecekleri bulunurdu. Kendi adamları ve Romalılar için verdiği ziyafetlerde Atilla et ekmek lezzetli yiyecekler ve diğer yenecek şeylerde ikram etmişti. Steplerde Hunlar sadece kutlama gerektiren durumlarda yada şerefli misafir geldiğinde et yerlerdi. Şimdi ise et yemek gelenek haline gelmiştir, en azından yönetici sınıf için (Thompson, 2008:212). Görüldüğü gibi yemeğin kiminle yenildiğinin ifade ettiği anlamın yanı sıra neyin yenildiği de önemlidir. Yiyecek insan arasındaki hiyerarşik paralellik kültürün ve güçlülük imajının ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir. Dünyanın doğal düzeninin tasniflerinde bitkilerin ve hayvanların düşey bir zincirin halkaları veya merdivenin basamakları şeklinde tarifi görülmektedir. Burada bitkinin ve hayvanın değeri zincirin neresinde bulunduğu göre belirlenmektedir. Burada yükseklik ve alçaklık sembolik anlamlar kazanmaktadır. Hayvanlar ile mineraller dünyası arasında bir noktada olan bitki dünyasında, yenen kısımların içinde gömülü oldukları toprakla temas etmeleri bitki soğanları ve bitki köklerini en değerli kısımlar olarak görülmesinin sebebidir. Bunu kokulu ve diğer otlar, çalılıklar ve son olarak ta meyveleri ve dalları ve yaprakları havada sallanan ağaçlar izlemektedir. Ağaç meyvelerinin asil sayılan karakteri gökyüzünden ilahi mükemmelliği yaklaşmasından ileri gelmektedir. Bitkinin elde ettiği besinleri hazmetmesi ile yukarı doğru uzadığı ifade edilmektedir. Aynı şekilde meyvelerde de ağacın üst kısımlarındaki meyvelerin daha lezzetli olması ve toprağa yakın kısımlardaki meyvelerin ise lezzetsizleştiği ifade edilmektedir. Aynı şekilde hayvanlar âlemin de en üstün üyeler uçan hayvanlardır (Montanari, 1995:110). Bu dini içerikli süslemelerde meyvelerin ön planda tutulması ve taze meyvenin –üzüm, elma gibi- imtiyazlı sınıfların tüketimine sunulmasının rastlantı olmadığını göstermesi bakımından oldukça önemlidir. Aynı zamanda birçok toplumda avlanmak ve av eti yemek imtiyaz sahibi olmanın ve siyasi hiyerarşi de üst seviyede olduğunun bir göstergesidir.

Hükümdarın arazilerinin ve mülklerinin kullanımında çeşitli belirleyiciler esasında yaptığı taksimi sofrada düzeninde de görmek mümkündür. Törensel yemekte hükümdar merkez alınarak gerçekleştirilecek ziyafet sofrası düzenlemelerinde, bireylerin siyasal ve toplumsal hiyerarşideki yerlerine göre konumlanmaları söz konusudur. Ziyafet sofraları sultanın cömertliğinin ve zenginliğinin nişanesi olarak işlev görmektedir. Buna dayalı olarak sarayda görevlerin tahsisinde teşrifata ilişkin pozisyonlar oluşmuştur. Bu pozisyonlar farklı devlet sistemlerinde farklı isimlerle ifade edilmektedir. Benzer şekilde Memluk Devletinde sofrada herkesin oturacağı yer belirlidir. Bu yer kişinin ifa ettiği görevi ve rütbesi ile ilişkilidir. Bu döneme ait eserlerde simatta (hükümdar sofrasında) yenilen etlerin bütün ve kemikli olarak beklide parçalanmadan konulduğu kısımlarının imtiyazlı yerler olduğu ifade edilmektedir (Çetin, 2006: 111). Sofrada sağ ve sol yön ayrımı karşımıza çıkarmaktadır. Hükümdarın sağında veya solunda oturmak siyasal ve toplumsal hiyerarşide belirli bir yere hükümdar gözündeki değerine işaret etmektedir. Yöneticinin sağına veya soluna oturma protokol kuralları ile düzenlenmiştir. Priskosun' un katıldığı ziyafette Atilla'nın yanına kimin oturacağı önem kazanmaktadır. Bu ziyafette sedirin üstüne Ellak' ın oturmasından Atilla' nın tahta halef olarak büyük oğlunu tayin ettiğini göstermektedir. Makamlar ve payeler ayinsel ve törensel unsurlar içerir; bu unsurlar "müzakere edilmiş ve resmi bir prosedür vasıtasıyla" yeni bir prosedüre kavuşmayı ve malik olmayı sağlar. Makam ve makamın sahibi arasında karmaşık bir bağlantı vardır, makamlar boş kalırsa toplumsal düzen tehdit altında demektir. Makamın sadece teknik bir boyutu yoktur: ahlaki veya dini bir boyutu vardır. Bunun sonucu boyut ise siyasal, törensel görevlerin söz konusu olduğu durumlarda daha ön plana çıkar (Balandier, 2010: 87).

Ziyafetlerde sofrada düzenine gelince eski Türklerde orunun önemi herkesçe bilinmektedir (Beşirli, 2011:105- 107) Oğuz Kağan destanında Elçilerin katıldıkları ziyafetlerdeki orun sistemi de bunu doğrulamaktadır. Avrupa Hunlarının sofrada düzeni hakkında Priskos, önce Atilla'nın önüne bir masa getirildiğini sonra diğer misafirlerin önüne masalar konulduğunu, üç dört adamın önüne bir masa konulduğunu herkesin kendi masasına konulan yiyecekleri yediğini vurgulamaktadır (Ahmetbeyoğlu, 1995: 24).

Devlet sisteminin toprak düzenini belirleyen yönü olan iktâ sistemi Türklerde İslamiyet'le yeniden şekillenen bir yapı ortaya koymakla beraber, göçebe Türk toplumlarında da kendi esasları belirleyiciliğinde varlığını sürdürmüştür. Toplumsal düzenin tesisinde iktidarın tanrının bir gölgesi olarak elinde tuttuğu mülkünü toplumu oluşturan unsurların –ki bu toplum tipi askeri toplumdur– yerine getirdikleri fonksiyonlar esasında paylatırımı söz konusudur. Bu paylaşım güç ilişkileri esasında belirlenmekte ve bireylerin siyasi ve politik konumları paylaşımındaki konumlarının belirleyiciliğinde oluşmaktadır. Arazi dağıtımında boyun yerleştirildiği coğrafya,

savaşta veya barışta ordunun konuşlandırıldığı bölge, törensel bir ziyafette görülen davranış, törende karşılama ve ağırılanma biçiminiz tüm bu koşulların belirlenmişliği içindedir. Boyların ve yöneticilerinin üst yönetici karşısında ve diğer yöneticiler karşısında yerinin ve payının belirlenmesi söz konusudur. Oğuz Kağan destanında, ziyafetlerde kesilecek koyunun hangi parçalarının hangi boylar tarafından yenileceği ve boy beylerinin çadırlarının Han çadırına ve diğer beylerin çadırlarına göre nasıl konumlanacağı açık olarak belirtilmiştir. Bu durum boylar ve Türk kesimleri arasında kavga çıkmaması için önceden kesin bir töre olarak ilân edilmiştir. Bir koyundaki et payı çok daha geniş bir manada bir devlet ve hukuk anlayışının başka bir şekilde anlatılışdır (Ögel, 2000 335–336).

“Şimdi on iki çadırda oturup pay alan kim, o payı doğrayan kim, dışarıda atları tutup oturan kim, onları açıklayalım. Altın çadırın başköşesine gün Han oturdu. Halkın bütün iyileri ittifak eder, koyunun başını, arkasını kuyruk sokumunu ve bağrını sırtın üstüne koyup Gün Han’ın önüne koydular. “Kim han olursa payı bu olsun.” dediler. Çadırın iç taraftaki eşğinde Irkıl Hoca oturdu, göğsü onun önüne koydular “Kim vezir olursa onun payı bu olsun.” dediler.

Sağ taraftaki ilk çadıra Gün Han’ın oğlu Kayı’yı oturtular, sağ aşk kemikli iliği pay verdiler. ..ikinci çadıra Alka Evliyi oturtular. Sağ ön bacağı pay verdiler... Üçüncü çadırda Ay Han’ı Büyük Oğlu Yazır’ı oturtular, sağ yan tarafı pay verdiler...” (Ebulgazi Bahadır Han, 1996:246).

Paylaşımında Gün-Han, Oğuz-Han’ın büyük oğlu ve hükümdardır. Bu sebeple, elbette ki onun payı koyunun en iyi yerlerinden ayrılacak ve diğerlerine nazaran miktarca da çok olacaktı. Hükümdarın esas payı sırt kısmı, yani eski Türkçe koyunun uca’ sıdır. Koyunun sırt kısmı çıkarılırken, başından kuyruğuna kadar olan üst kısımların da hep beraber kesilip alınmasına bilhassa dikkat edilmelidir. Koyunun bağı ve ciğeri de hükümdara ait dir. Bu günkü et kombinalarında ve kasaplarda da, et olarak hayvanın en değerli kısımları, sırtındaki parçalar sayılır. Eski Türklere göre, koyunun iki türlü uca kısmı vardır. Bunlardan birisi ve en önemlisi uca, yani “sırt” kısmıdır. Diğerine de kuyruklu uca derlerdi ki, bu kısmın da koyunun arka sağrısının üst parçaları olması çok muhtemeldir. Bu sebeple uca sözü bazı Türk lehçelerinde, “kuyruk sokumu” anlamına da gelir. Fakat uca/uça sözünün eski Türkçedeki gerçek anlamı, “sırt, arka” demektir (Ögel, 2003:217) Bu mitolojik karakterler ve toplumsal konumlarının aldıkları paylar arasında belirlenmesi, paylaşımın iktidar ilişkilerindeki gerçekleştiğinin önemli bir göstergesidir.

Bireyin sofradaki konumlanmasının simgesel anlamının yanı sıra yemeğin kısımlarının saygınlığa göre dağıtımı Türklere sadece belirli bir zümrenin uyguladığı kural değil gündelik hayatın da önemli unsurudur. Oturulacak yer kadar yemek esnasında yenen yiyecekte alınan pay, kısım da statü belirtmektedir (İnan, 1998:247-

254). Böylece yemek bütün keyiflerin yanı sıra herkesin toplumdaki yerini öğreten diadaktik/pedogajik bir ayindir (Belge, 2001:369-370). Yemek paylaşımı ve bu paylaşımın hiyerarşisi gündelik hayat pratikleri içinde sıradan görülse de toplumsal hiyerarşinin ortaya konulması bakımından önemlidir. Burada Türk toplumunda yemek paylaşımı bireyin sosyal ve siyasal hiyerarşideki yerinin ifade edilmesinde bakımından değerlendirilmelidir. Yemek paylaşımının siyasal hiyerarşide toplumsal sistemin bir görünümü olarak ortaya çıkması, devlet sisteminde önemli bir yer tutan “orun ve ülüş” konusunun gündelik hayattaki iktidar ilişkilerine yansımalarıdır. Yemek, Türklerde sosyal düzeni kuran bir sembol gibidir. Türk toplulukları tarih boyunca belirli sosyal düzen ve disiplin çerçevesinde gelişmişlerdir. Hanların ve beylerin halka yemek yedirme ve ziyafet çektirme zorunluluğu vardır (Ögel, 1982: 16).

Türk devlet geleneğinde yer alan toy ve şölenler bu kapsamda önem kazanmaktadır. Burada verilen ziyafetler kağanın gücünü gösterdiği, siyasal bir semboldür (Beşirli 2011:147). Tanrıdan kut almış olan hakan verdiği toyla, doyurduğu misafirlerin sayısı ile bu gücünü göstermektedir. Roma’da olduğu gibi, hükümdar otoritesinin kaynağını oluşturan karizmasını Tanrıdan aldığı bu güce dayandırmaktadır. Hükümdar ve ailesi iktidar için hususi ehliyet, ilahi bir lütf a sahiptir. Bunu mistik bir ata ve ilahi bir kahraman, hanedan adına temin etmiştir. Ve o zamandan beri bu ehliyet soyun bütün üyelerine babadan oğla intikal etmektedir. Hakanın veya sultanın hâkimiyeti altındaki bölgeleri kendi soyundan gelen bireyler genellikle evlatları arasında paylaşması bu kutsallığın korunmasıdır. Şu halde göçebe veraset tarzı ne soy hukukuna, ne primogenitura ‘ya nede liyakat, münasip olma prensibine dayanmayıp bu üçünün kombinezonudur ve zarurete göre bu üçünden biri tahakkuk eder (Nemeth 1962: 104). Bu durum hükümdarın, tanrının yeryüzünde vücut bulduğu tanrı kral olduğunu, kut sahibi kağan veya tanrının yeryüzündeki halifesi olan sultan olduğunu ortaya koymakta ve ayinsel özellik taşıyan yemeklerle karizmatik otoriteyi yeniden tesis etmektedir.

Toplumsal yapı içinde bireylerin sosyal ve siyasal konumlarının belirlenmesinin farklı ölçütleri olduğu gibi, toplumsal statülerin kendilerini yeniden üretmeleri oldukça önemlidir. Bu konu aynı zamanda toplumsal sistemin bir bütün olarak nasıl işlediğinin anlaşılması sürecinde de önemlidir. Günümüz Kazak ve Kırgız toplumlarında bu hiyerarşinin yeniden üretiminde cilik konusu önemli bir işlev yerine getirmektedir. Bu kapsamda Alevi ve Bektaşî kültüründe yer alana lokma ve dolu-tolu ritueli önemli bir yere sahiptir. Radlof, Kazaklar da yeme pratiklerinden bahsederken etin hiyerarşik olarak, “ciliklere” göre tasnifini vurgulamaktadır. “Et piştikten sonra bel kısmı, yalancı kaburgalar (sübö kabırğa), ön bacak butları (ortan cilik); arka bacak butları (tok-pak cilik) ve bir parça kuyruk ağaçtan bir tabak üzerine konarak misafire sunulur. O da ellerini yıkadıktan sonra eti kemiklerinden ayırarak çok tuzlu olan et suyuna batırır. Ev sahibi misafirin yanına oturmaz. Misafir bu suretle hazırlandıktan

sonra ev sahibine: “Aş, sahibi ile tatlı olur, yemeğe oturunuz!” diye hitap eder. Ev sahibi: “Allah razı olsun, teşekkür ederiz yiyiniz” diye cevap verir. Fakat misafir bırakmaz. Ev sahibinin hâlâ reddettiğini görünce yalancı kaburga kısmından büyük bir parça et keserek (çaprak et) ona uzatır ve parmaklarıyla ağzına sokar. Sonra ikinci bir parçayı keserek, bu sefer parmaklarıyla değil de bir tabak üzerine koymak suretiyle ev hanımına sunar (1994: 203 -204). Buna benzer bir uygulamayı Moğollar’ da da görmek mümkündür. Koyun eti masaya bütün “uuts” olarak konulur sofrada bulunanlardan yaş veya farklı belirleyiciler itibarıyla en itibarlı kişi uutsun kafatasının üst ortasından bir parça, kuyruğundan ince bir parça alır. Bunun yanı sıra kaburgadan da bir parça alarak evin arka tarafındaki ongunlara veya putlara sunar. Saygın kişi, koyunun sırt kısmından -en yağlı kısmından-, üç parça keser ve büyük bir tabağa koyar. Yiyecek dağıtıcısı -idegeci- bu parçaları erkek ve kadınlar arasında paylaşır. Burada hayvanın ilk tüketilen kısmı sırt kısmıdır. Saygın kimselere hayvanın göğüs ve boyun kısmından ikram edilir. Burada hayvanın göğüs kafesinin ucundaki kısım sadece saygın kişilere verilir. Ayak ve but kısmı yere yakın olduğu için manevi anlamda kirlidir. Saygın kimselere ikram edilmez. Onların soyluluğu hayvanın yerden uzak kısımlarını tüketmelerini gerektirmektedir. Burada koyunun parçalanmasında kemiklerin kırılmamasına dikkat edilir. Bu ayırım içkinin sunulması sürecinde de kendini göstermektedir. Burada törensel bir yemekte yenilen yemeklerin belirli bir sırada tüketilmesine dikkat edilmektedir. Uuts sofrada beklerken öncelikle sütlü çay sonra boorçoğ denilen Moğol ekmeği masaya servis edilir. Bunu çorba, hoşur denilen çiğ börek gelir. Sonra mantı ikram edilir. Asıl yemek olan uuts dağıtılır ve içkiye başlanılır. İdegeci masada çok az kişiye kendisi içki sunar. Saygın konukların dışındakilere ise onun dışındaki kadınlar içki sunar. İçki içmenin yetişkin erkek olmanın göstergesi olduğu toplantılarda, erkek içki içmesi konusunda teşvik edilir (Kaynak kişi, Akbayar Danuv, Mogol, Erkek, 2011). Kırgızlarda koyunun parçalanması sürecinde bököo adı verilen görevi etin hiyerarşik olarak tasnifi olan kasaplar söz konusudur. Bököo görevini yerine getirirken törensel yemeğe katılanların toplumsal hiyerarşilerine göre tasnifte bulunmaktadır. Kırgızlarda “Koyun soyu vermezsen Kırgızemezsin, ciğit emezsin.” sözünde ifade bulduğu gibi kasaplık sıradan bir özellik olsa da bököölük farklıdır. Büyük bökööler tecrübeli bököo ler yetiştirir. Belli bir zaman geçtikten sonra çekilir ve görevlerini gençlerden birine devrederler (Kaynak kişi, Alimkul Umarov, Kırgız, Erkek, 2010).

Hayvan canlı iken büyük parçalarına *müço*² denilmektedir. Müçolar hayvan kesildikten sonra “cilik” lere dönüşmektedir. Bu işlem *ciliktöo olarak adlandırılmaktadır*. Cilikler ikram için hazırlanması süreci ni *etti casoo* (et parçalarını düzenleme) âdeti ifade etmektedir. Bu hazırlama işleminden sonra sonra cilik *ustukan* adını almaktadır. Bu kapsamda koyundan 12 müço 12 cilik ortaya çıkartılmaktadır. Fazla eti alınmış, pişmiş cilik sofraya getirilirken “ustukan” olarak tanımlanmaktadır. Hayvanda bulunan cilikler ikiye ye ayrılır (Kaynak kişi, Zarılbek İsakov, Kırgız, Erkek, 2010).

A.Kol *cilik* : Kol *cilik* olanlar koyunun ön ayağında bulunan

1. Kar *cilik*,
2. Dal,
3. Kün *cilik*,

B.San *cilik*: San *cilik* de koyun arka ayağında bulunan

1. Coto *cilik*,
2. Cambaş
3. Kaşka *cilik*

Burada ortaya çıkan *cilikler* onlara atfedilen değerleri itibariyle birbirinden farklıdır. Koyunun arka bacağında çıkarılan *san cilikler* ön ayağından çıkan *cilikler*den daha değerlidir. Uzaktan gelen ve çok saygın olanlara san *cilikte* olan *cilik* parçalarından ikram edilir. San *cilikler* içinden en saygın misafire ikram edileni *cambaş*tır. Onlardan sonra gelen saygın kişilere de *coto cilik* ile *kaşka cilik* verilir. *Cambaş* saygın olan erkeklerle ikram edilirken, *coto cilik* ile *kaşka cilik* aynı değerde olan *ciliklerdir* ve burada cinsiyet ayrımı yapılmadan kadın ve erkeklerle ikram edilebilir.

Kol cilik içinde olan *cilikler* saygınlığı daha az olan kişilere ikram edilen *ciliklerdir*. Kol *cilik* içinden *kar cilik* yine orta seviyede olan misafirlere verilir. Ayrıca, kazana etin tamamının konularak ve haşlanarak pişirilmesinde kol *cilik* içinde yer alan *kar cilikin* kazan içine birinci konulması bir adettir. *Dalı* (kürek kemiği) da kadın erkek ayrımı yapılmadan orta seviyede olan misafirlere saygınlığına göre verilir. *Kol cilikin* üçüncüsü olan, *kün cilik* kadınlara ait olan bir *ustukan*dır. *Kün cilik* tabak içine konularak misafirlere ikram edilmez. Zira o et parçası, evdeki *kelin-kesek* olarak betimlenen gelinlere verilen parçadır (İsakov, 2009:121). Ancak bu *ciliklerin* yanında *cilik* olarak kabul edilmeyen ancak ikram esnasında *ustukan* olarak sayılan *baş*, *kuymulçak*, *arka kaabırğa*, *töş* adını alan kısımlarda vardır. Burada söz konusu olan *baş* bazı Kırgız yörelerinde en saygın ve en yaşlı kişiye bazı bölgelerde ise en küçük kişiye verilir. *Kuymulçak* da *Sakalduu ayal kişige berilet* veya en saygın olan hanıma verilir. *Töşe* “töştün eesi kız bala” veya *töş* olan et parçasının sahibi kız çocuklardır. *Kabırğa* etinin çokluğu ve azlığına göre *tıştuu kabırğa* ve *kara kabırğa* olarak ikiye ayrılır. *Tıştuu kabırğa* eti ve yağı çok olan *kabırğa* olur ve o da *ustukan* olarak *kol cilik*ten sonra gelen değere sahiptir. Bunların yanında *şıyrak*, *moyun* gibi ufak *ustukanlar* çocuklara, et pişiren kimselere verilen et parçasıdır.³ Hayvan kesilirken misafir sayısına görme kesilir. Bu aynı zamanda misafirin ev sahibinin gözündeki değerini gösterir. *Ciliklerin* parçalanması ona saygının bir ifadesidir. Saygı için tam *cilik* verilir ekonomik sıkıntılardan dolayı bölünmeye başlanmıştır. Küçükbaşlarda değil de büyük başlarda bölünmektedir (Kaynak kişi Zarılbek İsakov, Kırgız, Erkek, 2010). Tyanşan, atbaşı, Aktalin bölgelerinde ilk sırayı *kabırğa*, onu *cambaş* ve *baş* sırası izlemektedir. Düğün yemeği sırasında düğünün başlaması için gelin ve damadın dayıları etin en saygın kısmı olan *uca* ve *döşünü* almaktadırlar. Bundan sonra ziyafete başlanmaktadır (Abramzon, 1997: 22)

Atın ciliklere ayrılmasında da aynı tasnif söz konusudur. Sunumda tabaklardaki etlerin parçalanarak misafirlere ve bilhassa *tör* olarak adlandırılan başköşede oturan kişilere sunulması orada bulunan ve yaşça daha genç olanların görevidir. Kapıya yakın oturan genç erkeklerin biri eline bıçak alarak sofraya getirilmiş etleri *et casoo* (et parçalarını düzenleme) işleminden geçirir. Et casoo işleminde *cilik* denilen kemik parçalarından küçük bir miktar et parçası kesilerek alınır. Sonra da *tabak casoo* işlemine geçilir. *Tabak casoo* demek, misafirlere ikram edilecek büyük tabak içindeki etleri belli kurallar çerçevesinde gereken ölçü ve şekilde tabaklar içerisine yerleştirmektir. Söz konusu bir tabak et 10 kişilik bir gruba sunulur ve içinde değişmez olarak *cambaşın bir başı* (*cambaşın* kısmı), *kün cilik* (*kün cilikin* bir yarısı), 1 adet *uzun arka*, 1 adet *kanat arka*, 1 adet *tıstuu kabırğa*, 1 adet *kara kabırğa* ve ustukan yerine verilebilecek olan küçük et parçaları bulunur. Bu tabak casoo âdeti, yüzlerce davetlinin geldiği *aş* ve *toy* gibi büyük merasimlerde daha çok yapılır (İsakov, 2011:24) Sofrada oturlan yer bakımından kadın erkek ayrımı söz konusudur. Sofrada düzeninde *törde* (baş köşe) oturanlardan sağ tarafa doğru erkekler oturur ve sol tarafa doğru ise kadınlar oturur. Otururken de yaş, kıdem veya saygınlık belirleyicidir. Ustukanlar kadın erkek ayrımı yapılmadan saygınlığına göre ikram edilir. Haşlandıktan sonra dağıtılırken ciliklerden fazla etler kesilmektedir. Etler belirli bir düzeye getirilir. Misafirlere statülerine göre dağıtım yapılır (İsakov, 2011: 24-31).

Burada tarihsel köken itibariyle görülen ülüş usulü Türk kültürünün Merkezi Asya' dan Ön Asya' ya taşınmasında ve bu coğrafyada korunmasında önemli işlevler yerine getiren Tahtacılar da görülmektedir. Kurban etinden verilen parçalara Silifke tahtacıları ve Bozüyük Kızılbaş Karakeçili Yörükleri "ülü" demektedir. Pişen yemekten özellikle Cuma akşamları komşuya gönderilen kısımda bu ad verilmektedir (Eröz, 1992: 49). Eröz, Erzincan, Payas, Dörtöyl çevresindeki Sünnî Türkmenlerde de ülüş adlandırmasının olduğunu ifade etmektedir.

Alevilik ve Bektaşilikte törensel yemekteki- burada törensel yemekler lokma olarak adlandırılmaktadır- kurallar yemeğin simgeselliğinin önemli bir göstergesidir. Ceme katılanların yetecek kadar sofraya kurulur ve lokma getirilir. Herkes sofradaki yerini aldıktan sonra dede duaya durur. Adak yemeğinde lokma için yemekten önce

Bismişah – Allah – Allah !...

Evvel Allah diğelim, kadim Allah diyelim... Sebber-ü, sübber sundular kevser, Bismişah! Sofra Ali'nin, himmet Veli'nin, Bismişah! ... Geldi Ali sofrası, Şah diyelim. Şah versin, biz yiyecek! Allah, Eyvallah! Destur Şah!....

Dedenin duası bitince herkes yemeğe başlar ve yemeğini bitirince iki elinin parmak uçları sofrada olacak şekilde bekler. Lokmaların ceme katılanların yanlarında getirdikleri yiyeceklerden olması ve bu yiyeceklerin eşit olarak dağıtılması törendeki toplumsal ve siyasal hiyerarşinin olmadığını bir göstergesidir. Yemek yine dedenin

“Bismişah – Allah – Allah!....

Bu gitti, ganisi gele..... Hak Muhammed Ali bereketini vere!Yiyip yidirenlere, pişirip kotaranlara, nur-i iman, ask-u sevk ola! Gittiği yer gam ve dert görme-ye!..... Artsın eksilmesin, taşsın dökülmesin..... Lokma hakkına, evliye kere- mine, cömertler cemine, gerçek erenler demine “Hü” diyelim.....Nimeti celil, bereketi İbrahim Halil”

duasıyla son bulur.

Buna benzer uygulamalara kurbanlarda da rastlanmaktadır. İmam Hüseyin kurbanında sofradakiler aynı şekilde hareket ederek kurbanın başından niyaz alırlar. Kelleyi yalnız dede sofrası yer. Bu sırada diğer sofralar bekler. Baş yendikten sonra, kurban bir bütün halinde dedenin önüne getirilir. Kurbanı getiren kişi, “Ya Allah, Ya Muhammed, Ya Ali!” diyerek kurbanı sofranın ortasına koyarak çekilir. Dede niyaz alarak kurbanı sofa sayısınca parçalara ayırır. Dede önce lokmasını kendi sofrasının payına düşen göğüs etine banarak yer, sonra koyunun yüreğini sofralara paylaşır. Ciğeri ise bir parça koparıp kurban sahibi, karı kocanın ağzına verdikten sonra geri kalanını pişirilen çorbaya atar. Erkekler için kurulmuş sofraların payları ayrıldıktan sonra, geri kalan etler leğen içine konarak ana-bacının önüne getirilir ve ana-bacı bu etleri dürüm yaparak kadınlara dağıtır (Yetişen, 1986: 78).

Yılmaz, Narlıdere Tahtacılarında musahip olma törenini anlatırken, kurbanın bütün olarak büyük bir sini içinde mürşit huzuruna getirildiğini ve sofa sayısınca paylaştırıldığını ifade etmektedir. Bu sırada içlerinde çeğildaş olup olmadığını sormakta, eğer varsa kurbanın gözlerinden ve beyninden bir parça alarak ona verilmektedir Yoksa doğrudan üçe bölünür. Hiç kimse beyni ve gözü yiyemez. Bu hak çeğildaşa aittir. Kurban etinin dağıtılması konusunda ise kurban kemiklerinin ciliklerde olduğu gibi parçalanmadan ayrıldığını ifade etmektedir. “Tercümana yeni giren kadın kurbanın döşlerini baş taçlının önüne getirir koyar. Tercümana yeni giren bacının kocası da kurbanın kuyruk sokumunu dedenin önüne koyar. Sağ kol delilciye, sol kol musahip bacısına, sağ but süpürgeciye, sol but eş bacısına, sağ kürek ekmekçiye, sol eş bacısına, sağ kaburga aşçıya, solu eş başçısına, sağ uyluk şemsiye, solu eşine, boynu gözcüye, sağ uyluk sazçıya, sol uyluk çalgıcıya dağıtılır. Onlarda bire lokma alıp muhasiplerine ikram ettikten sonra aşçıya gelirler (Yılmaz 1948: 66). Burada aşağıda bir kısmı verilen nefes okunmaktadır.

Dinleyin Muhammet Ali'nin ününü,
Ali Muhammet'e döndü yönünü,
Tercümanda kesilen kurbanı,
Asla zahire vermeyin dedi,

Dinleyin Muhammet Ali' nin ferahını,
 Yakın eylemiş ırağını,
 Tercüman kesilen koyunun yüreğini,
 Ehli sadık olanlara yedirin dedi.

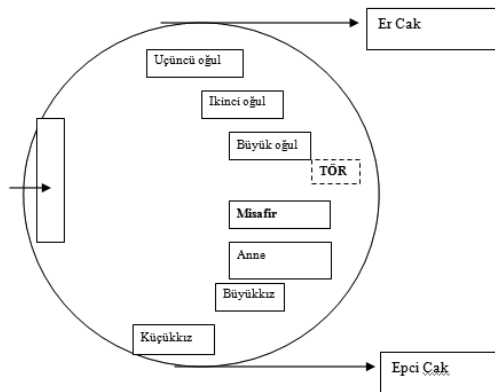
Ülüş konusunu sadece yiyeceklerde değil aynı zamanda içeceklerde de görmek mümkündür. Cem töreninde hiç kimsenin içki almasına izin verilmez eğer alınacaksa bu belirli bir usul ve erkân üzerinedir. Genel kural olmamakla birlikte Alevi-Bektaşî topluluklarında içki “hak dolusu” dur, “Hünkâr Hacı Bektaş Veli dolusudur”, “Gerçek Erenler dolusudur”. Saygıyla alınır, edeple içilir. Ayinin bir bakıma kaçınılmaz bir ögesidir. Kutsal bir havada içilen doludan kötü bir sonuç beklenemez. Öylesi bir ortam da zaten yoktur. İçki kansız kurban manasına gelen dolu-tolu şeklinde saçı olarak anlamını bulmaktadır. İçki kabı ortaya konulmaz ve herkes istediği gibi içki içemez. Cem organizasyonunda saki görevini üstlenen birey -orta yaşlı erkek- iki dizinin üzerine durur, içki kadehini iki elinin avuçları arasında isteyene sunar. Bu sunum sırasında bireylerin içki tüketimleri sakinin kontrolünde tutulu ve saki içkiyi sunarken “Aşk olsun, aşk- u şevk olsun, nur-ı iman olsun” gibi içkinin araçsal olarak kutsanmasına ilişkin sözler söyler (Üzüm, 2008: 145- 149). İçkili lokma adağında, saki bir yeşil tepsi ile meydana içki getirmektedir. Tahtacılar’ da İmam Hüseyin’ in kanına benzediği için kırmızı renkte testi kullanılmaz ve şarap makbul bir içecek sayılmaz. Dolu dendiği zaman rakı akla gelmektedir. Saki dara durur ve dede bir dolu hayırlısı verir. Bunun üzerine saki içki kabını dudağına götürerek niyazını alır. İçki merasimine başlanınca saki, içine henüz su katılmamış rakı bulunan kadehi önce dedeye (dede olmazsa toplantının en büyüğüne), sol eliyle sağ bileğini tutarak uzatır. Dolunun hepsini içen dede, kadehi iade eder. Saki bu sefer kadehi doldurarak ikinci büyük babaya veya rehberine uzatır. O da içip iade edince üçüncü büyüğe kadehi uzatır. Sonra tekrar dededen başlayarak üç büyüğe ara vermeden üç defa içki sunar (Yörükân, 1998: 268). Bu üçlemeden sonra sırayla herkese rakı verilir. İçki dağıtma sırasında yapılan usulsüzlüklere karşı şiddetli cezalar uygulanır.

Alevilik ve Bektaşilikte ki içkinin paylaşımı temeli kadim Türk töresi ile belirlenmiştir. Potapov, içkinin farklı Türk topluluklarındaki paylaşımını birbirini takip eden bir sürecin unsuru olarak değerlendirilmektedir. Bu süreçte kımız, boza ve rakının içilme biçimlerindeki seromonik unsurlar farklı Türk topluluklarda görülen ekonomik ve sosyal koşulların şekillendirdiği farklılaşmaya rağmen kültürel bütünlük içinde devamlılık esasında görülmelidir. Burada Barthold çalışması esasında değerlendirme gerçekleştirilmektedir. Bu çalışmada orun da sol tarafın sağ tarafa tercih edildiği belirtilmektedir. Özbek sarayında, Yosin-i Hümayun mucibince kade ve adetlere uyulması gereken meclislerden biri de kımız ziyafetidir. Genel kabul gününde havas ve avama kımız ikram edilir. Bundan sonra saray odacılarından biri

padişaha takdim eder. Padişah ikram edilen kımız kadehini biraz içer, sonra içkinin kalan kısmını güvenilen emirlerinden birine ikram eder. Bu lütuf mazhar olan emir ikram edilen kızı tamamen içer. Bunu müteakip odacı sabanın yanına gelip, padişahın işaretiyle bir kadeh içer ve padişahın kadehini de mezkûr tertip ve kaide ile padişaha sunar. Sonra kendi yerine gelir. Bundan sonra odacılar bu durumu sağ ve sol taraftakilere duyururlar hepsi birden ayağa kalkarak tazim ve izhar ederler. Emirler dairesi tamam olduktan sonra, kurcılara kırkcöhre ve köpcöhre ve askerlere kadeh doldurulur. Eğer biri meşru bir sebep olmadan nezaket kaidelerine uymazsa saki ölüm cezasından başka bütün cezaları tatbik edebilir (İnan, 1998: 552-554). Kımız merasimin uygulamalarını boza içilmesinde de görmek mümkündür. Özbeklerde boza içme âdeti devamlı bir araya gelenlerden bir bay, onun vekili olan iki atalık (sağ ve sol), bir ışık ağa (bina amiri) ve yasaul (emirleri yerine getiren) seçilir. Barthold bunun Özbek Hanının törenindeki gerçek memuriyetlere denk geldiğini ifade etmektedir. Özbeklerde boza içme âdetinde bir araya gelen erkeklerin belirli bir sıraya göre oturmaları söz konusudur. Başköşe (tör) bey, onun sağında ve solunda atalıklar, sağ atalığın yanında ışık ağası, kapıda yasaul oturmaktadır. Diğerleri beyin sağında ve solunda duvar boyunca otururlardı. Boza halkayı devreden umumi kâseden içilirdi. Bey önce lütfederek sakinin içmesine müsaade ederdi. Saki biraz içtikten sonra tekrar beye takdim ederdi. Sonra önce sağ atalığın yanındakiler sonra sol atalığın yanındakilere sırayla takdim edilirdi. Boza içme âdetini bozanlar hemen cezalandırılırdı. Potapov (1960 :75) Güney Altaylarda rakı içme adetine değinirken rakının birkaç evden oluşan köyde müşterek olarak içilen bir içki olduğunu ve içimini bir sürü kaide ve itiyada göre gerçekleştiğini belirtmiştir. Kulübeye toplananlar, belirli yerlere, mesela ev sahibesi giriş kapısının karşısında, başköşede (tör) erkek ve kadın hududu üzerinde, ateşin başında erkeğin yanında oturmaktadır. Onun sağı erkekler tarafı solu ise kadınlar tarafıdır. Erkekler ve kadınlar mevki ve yaşa göre sıralanırlar. Hatırı sayılır ve yaşlı erkekler ve kadınlara ev sahibine ile hanımına yakın otururlar. Diğerleri ve gençler ise kapıya yakın bir şekilde daireyi tamamlarlar. Evin sahibi sol eline, rakıya mahsus, küçük tahta fincanı alır ve sağ eliyle de (işaret veya küçük parmağıyla, bazen de küçük bir kaşık veya çöple) ateşe ve mabut tasvirlerine bir miktar rakı serptikten sonra içerdi. Daha sonra daireyi dolaşan bu fincanı tekrar doldurur. Sağda oturana verir. Fincanın her zaman sağ elinde tutması ve yanındakilere sağ eliyle vermesi gerekirdi. Fincanı sol elle varmak, âdeti bozmak ve ikram edilen kimseyi tahkir etmektir. Toplantılar fazla kalabalık değilse saki tek ve muhakkak suretle erkek olurdu. İçki önce mevki sırasına göre erkeklere ikram eder, ancak sonuncudan kâse gelince saki, onu kadınlar için tekrar doldurur ve başköşeden başlayarak sırayı bozmadan kapıda ortana kadar dolaştırırdı. Burada içki kâsesini ilk alan ev sahibinin sağında oturan ziyafetin en çok hürmet gören insanıdır. İçki evvela mevki sırasına göre erkeklere ikram edilir. Sonuncu kâseden sonra saki kadınlara ikram ederdi. Ka-

dınlar içinde başköşeden başlayarak sırayı bozmadan kapıda oturana kadar dolaşır-
dı. Burada sakinin dolu kadehi muhakkak sağ elle taksim etmesi, yine aynı şekilde
sağ elle geri alması gereklidir. Hazır bulunanlar kâseyi ancak sıraları gelince alabilir-
lerdi. Buradaki kurallardan bir diğeri de kâsenin tamamen içilmemesi dibinde biraz
rakı bırakılmasıdır. Burada görülen sağ ve sol tarafın temsili görülmektedir. İçkilerin
taksim edildiği gibi, gıda maddelerinin taksiminde Özbekler, Moğollar, Kazaklar ve
Altay'dakiler arasında birbirine oldukça benzemektedir. Altaylar ve Özbeklerde an-
latılan kırmızı rakı ve bozanın içilmesindeki âdetin aynı esas üzerine kurulduğunu ve
eskiden beri kültür ve adetlerinin müşterek olan kabile ve milletlerin hayatlarının
ortak tarihi devirlerinde ortak özellikler kazandığını ifade edilmektedir.

Gündelik hayatta Türklerdeki tör kavramı mekân içinde oturulan yerin de-
ğeri açısından önemli bir göstergedir.⁴ Çadırların tör olarak adlandırılan kısmı evin
yaş ve mevkiice önde gelen itibarlı kişilerinin ve aynı esasa dayalı olarak misafirlerin
oturduğu yerdir. Ocağa bakan ve ev sahibinin ekonomik durumuna göre en güzel
nakışlı keçe ve halıları süsleyen tör, evin şeref köşesi hüviyetinde olup töreye göre,
töreyi tutup koruyan ve uygulama mevkiinde olan yaşlı ve bilge “aksakalların” ve
misafirlerin oturabileceği bir yerdir. Bu özelliğiyle de töreyi ve onu oluşturan bilgelik,
erdemlilik, yaşlılık ve misafirlilik gibi sosyal-kültürel değerlerin yer aldığı sınırları
simgeler. Çadırın tör kısmı yukarıda sıraladığımız anlamlara sahip bir simge olmakla
birlikte bulunduğu mekân içinde en ferah, ocağa ve kapıya yakınlıklarıyla da en gü-
venli, süslemeler, işlemler ve özel olarak dokunan halılarıyla en görkemli yer olma
özelliğine sahiptir. Doğu Türkleri arasında da günümüzde çadırda yaşayan ve yerleşik
hayata geçmiş topluluklarda tör kavramı devam etmektedir (Çobanoğlu, 2004:
33- 44). Kırgızlarda hiyerarşik olarak çadırın kısımları ve bu kısımlara kimin oturdu-
ğu şekil 1 de görülmektedir.



Şekil 1. Kırgız toplumunda çadıra göre mekânın hiyerarşik olarak tahsisi

Bu durum Sarı Keçili Yörüklerinde de çadırın belirli bölgelerinin kişilerin toplumsal konumlarına göre tahsisi görülmektedir. Çadıra gibi mekânlarda tör merkezi oluşturmakta ve kişiler tör e göre konumlanmaktadır. Bu düzen devlet sisteminde orun konusunda Hükümdarın çadırına göre hiyerarşik konumlanmayı ifade etmektedir.

Sonuç

Türklerde yemek sadece beslenmek amacıyla gerçekleştirilen bir davranış değildir. Bu davranış fizyolojik ihtiyacın karşılanmasının yanı sıra toplumsal ilişkilerin tanziminde önemli bir işlev yerine getirmektedir. Bu özelliğiyle yemek toplumsal konumların inşasında önemli bir yer işgal etmektedir. Türkler de Sofrada herkesin oturacağı yer belli olup kişinin ifa ettiği görevi ve rütbesi ile bire bir alakalıdır. Bu nizam Türk devletlerinde Karahanlılar ve Selçuklu örneklerinde görüleceği üzere töresi olan tesadüf olmayan bir durumdur. Misafirleri doyurma işlemi yani yemeğin takdimi aynı zamanda sunulan yemeğin kabul edilmesi, tüketilirken ne kadar “yok edinildiğine” bakılmaksızın sembolik bir öneme sahiptir. Bu durum siyasi, sosyal ve ekonomik güçleri elinde bulunduranlar ile diğerlerinin karşılıklı hakları ve zorunlulukları için ideolojik bir dayanak sağlamaktadır. Kamusal ziyafetler rütbe ve ziyafeti verenler ile katılanlar statülerini yansıtmaktadır. Yemeğin siyasi bir araç olarak kullanılması tüm toplumlarda olan bir gerçektir. Siyasi, sosyal ve ekonomik güçleri elinde bulunduranlar ile diğerlerinin karşılıklı ve zorunlulukları için ideolojik bir dayanak sağlamaktadır. Yemeğin siyasi bir araç olarak kullanılması tüm toplumlarda var olma bir gerçektir. Yemek takdimi ve tüketiminin gizli siyasi ideolojisi olan sembolleri karşılaştırmalı bakış açısı ile somut olarak göstermek için tarihi kültürel ve sosyolojik yaklaşımların bir bileşimini kullanabiliriz (Ünsal, 2008:179).

Kazak-Kırgız Türklerinde orun ve ülüş meselesine çok ehemmiyet verilir. Bu cihet yalnız büyük içtimalarda ve kurultaylarda değil, kabile ve oymakların yaylalarda, obaların derecelerinde ve obalarda çadırların kurulmasında da riayet edilir. Türkmen aşiretlerinde her oymağın işgal edeceği mevki ve mekân muayyendir. Yalnız içtimalarda değil, bir alay olarak bir yere giderken yine her oymak kendi, yerini bilmelidir. Aşiret beyi alayın önünde gider. Beyin sağ tarafında ikinci reis ve solunda üçüncü bey bulunur. Kalan her oymak ise alayda kendi derecesine göre mevki alır (İnan, 1998:247- 254). Bu kapsamda ortaya çıkan paylaşım sadece devlet sistemi olarak önem kazanmamakta halen Kazak ve Kırgız toplumunda cilik geleneği ile toplumsal yapı içinde gündelik hayatta bireyler arasındaki statü ilişkilerinin düzenlenmesinde belirleyici olmaktadır. Türk kültüründe halen lokma geleneği ile varlığını devam ettiren ve sadece yiyeceklerin paylaşımında görülmeyen ülüş geleneği içeceklerin törenlere katılanlar arasındaki statüyü belirleyici etkisiyle alevi Bektaşî kültüründeki etkisini sürdürmektedir.

Toplumsal yapı içinde toplumsal düzenin inşasında gerek makro düzeyde devlet sistemi olarak hükümdarın ülkeyi paylaşımında gerekse bu devlet anlayışının bir yansıması olan mikro düzeyde aile içinde ve kutlamalarda düzenleyici etkisi ile ülüş geleneği önemini korumakta ve toplumsal harmoninin tesisinde belirleyici olmaktadır. Ülüş bu özellikleri ile didaktik bir işlev ortaya koymaktadır. Gerek iktidarı elinde bulunduranın siyasal hiyerarşi esasında hâkimiyeti altındaki toprakları paylaşması gerekse törensel bir yemekte davet sahibinin yiyeceği toplumsal hiyerarşi esasında bölüştürmesi işlevsel perspektifte önem kazanmakta ve kültürel ve sosyolojik çalışmaların alanının oluşturmaktadır.

Sonnotlar

- ¹ Bu konuda Osman Turan (1993) Selçuklular Devrinde Türk İslam Medeniyeti, İstanbul, Boğaziçi Yayınları s. 314 e bakılabilir.
- ² Burada müço veya müçe kelimesinin tarama sözcüğündeki karşılığı “hisse” dir.
- ³ Bu bilgilerin tamamı Isakov, Zarılbek, (1948-), Narın Bölgesi, Ak Talaa ilçesi, Kurtka Köyü ahalisinden 2010 yılında İsakov, Baktıbek tarafından alınmıştır.
- ⁴ 15 yüzyılın iki büyük bilgini Molla Hüsrev ile Molla Gürani arasındaki anlaşmazlık sofrada padişahın hangi tarafında oturulacağı konusundadır. Rivayet şöyledir“ Fatih Sultan Mehmet ulemaya büyük bir ziyafet verecekti ve hocaların dan Molla Gürani’ yi sağında, Molla Hüsrev’ i solunda oturtmak istemiştir. Bu durum Molla Hüsrev’ in ağırına gitmiş “ Benim soluna oturmam gayreti ilmiyeye manidir” diyerek İstanbul’ u terk ederek Bursa’ya gitmiştir. Bu konuda Şavkay, Tuğrul (2000), Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Yayınları, İstanbul s25 bakılabilir.

Kaynaklar

- Abramzon, Saul Mateyeviç (1997). Kırgızlar’da Yemek Kültürü, çev. Hüsamettin Yıldırım. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara s 19-23
- Ahmetbeyoğlu, Ali (1995). Grek Seyyah Priskos’a Göre Avrupa Hunları.İstanbul Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları
- Alpargu, Mehmet (2008). 12.Yüzyıla kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü. Türk Mutfağı. Edt. Özge Samancı, A.Bilal Arslan. Ankara Kültür Turizm Bakanlığı 17-25
- Belge, Murat (2001). Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul İletişim Yayınları
- Beşirli, Hayati, (2010) “Dede Korkut Hikâyelerinde İktidar Göstergesi Olarak Yemek Sembolizmi ”, “Dede Korkut ve Geçmişten Geleceğe Türk Destanları” Uluslar arası Sempozyumu Bildiriler Kitabı, TÜRKSOY ve Yakın Doğu Üniversitesi, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti- Lefkoşa. 25–28 Ekim 2010 s103-113
- Beşirli, Hayati (2011). “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat Ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”, Türk Kültürü ve Hacı Beştaş Veli Araştırma Dergisi 2011, 58, s139- 152
- Beşirli, Hayati, (2010) “Yemek, Kültür, Kimlik”, Milli Folklor, Geleneksel yayıncılık, yıl 11. sayı 87 s 159-169

- Bottomore, Tom, R. Nispet (1997). Sosyolojik çözümlemenin tarihi, yayına haz. Mete Tunçay- Aydın Uğur, Ankara, Ayraç Yayınları
- Çetin, Altan (2006), Memluk devletinde Yemek Kültürüne Genel Bakış Milli Folklor, 72, s107-117
- Ebulgazi Bahadır Han (1996) Secere- i Terakime Haz: Zuhul Kargı Ölmez, Yayımlayan Mehmet Ölmez, Ankara, Simurg Yayın Dağıtım.
- Eröz, Mehmet (1992), Eski Türk Dini ve Alevilik Bektaşılık, İstanbul, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları
- Goode, Judith (2005) Yemek, çev. Fatih Mormenekşe, Milli Folklor, 67, s 172-176
- Göksu, Erkan (2009), Türkiye Selçuklularında İktâ. S.Ü.Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 26, s137-154
- İnan, Abdulkadir (1998), Makaleler ve İncelemeler, cilt 2. Ankara, Türk Tarih Kurumu,
- İsakov, Baktıbek (2009), XVIII-XIX. Yüzyıllarda Kırgızların Sosyal ve Ekonomik Tarihi, Sa-yak Uruusu (Boyu) Örneği, Bişkek, Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Yayınları,
- İsakov, Baktıbek (2011), “Kırgız Konar Göçerlerinde Kasaplık Geleneği: At Kesme Âdeti”, ACTA TURCICA, Yıl III, Sayı 2, Temmuz 2011 “Kültürümüzde Kasaplık”, Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Hilal Oytun Altun, s 24-31
- İnalçık, Halil Osmanlı İmparatorluğunun Ekonomik ve Sosyal Tarihi, İstanbul Eren Yayın-ları c.1.
- Montanari, Massimo (1995), Avrupa’ da Yemeğin Tarihi, Çev: Mesut Önen-Biranda Hinginar-İstanbul Afa Yayıncılık
- Nemeth, Gyula (1962) Atilla ve Hunları. Çev: Şerif Baştav. Ankara. Ankara Üniverstesi Dil Ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları sayı:106
- Ögel, Bahaeddin (1982), Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri, Türk Mut-fağı Sempozyumu Bildirileri, Kültür Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara s.15-18
- Ögel, Bahaeddin (2003). Türk Mitolojisi, Ankara Türk Tarih Kurumu Yayınları
- Radlof, Wilhelm . (1994)Sibirya’dan. Çev. Ahmet Temir, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul,
- Togan, Zeki Velidi (1981). Umumi Türk Tarihine Giriş, İstanbul Enderun Yayınevi
- Togan, İsenbike (2006) Türk Tarihini Araştırma Prensipleri İçinde Dışta Ticaret İçte Ülüşün Rolü, Journal of Turkic Civilization Studies, Kyrgyz-Turkish Manas University Center for Turkic Civilization Studies sayı 2. s211
- Turan, Osman (1993a), “ İktâ” İslam Ansiklopedisi, İstanbul, Milli Eğitim Bakanlığı Devlet Kitapları s 949- 959
- Turan, Osman (1993b) Selçuklular Devrinde Türk İslam Medeniyeti, İstanbul, Boğaziçi Yayınları
- Thompson, Elizabeth. (2008). Hunlar, Çev: Sibel Dinçel; Ankara, Phoenix Yayınları.

- Ünsal, Artun (2008) Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat Ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi, Türk Mutfağı, edt. Özge Samancı, Ahmet Bilal Arslan, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı syfa. 179-195
- Üzüm, Gülden (2008), Cem Törenlerinin Semiotik Analizi”, Türk Kültürü ve Hacı Beştaş Veli Araştırma Dergisi 2011, 48, s141- 164
- Wallace Ruth, Alison Ford (2004). Çağdaş Sosyoloji Kuramları, Çev. Leyla Elburuz, m. Rami Ayas, İzmir, Punto Yayıncılık
- Yetişen, Rıza (1986)Tahtacı Aşiretleri,Adet, gelenek ve Görenekleri, İzmir, Memleket yayınevi
- Yörükkan, Yusuf Ziya (1998), Anadolu’ da Aleviler ve tahtacılar, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları
- Yılmaz, Abdurrahman (1948), Tahtacılarda Gelenekler, Ankara. CHP Halkevleri Yayınları

Kaynak kişi

- Akbayar Danuv, Mogol, Erkek, 2011
- Zarılıbek İsakov, Kırgız, Erkek, 2010
- Alimkul Umarov, Kırgız, Erkek, 2010