Journal of Turkic Civilization Studies
ISSN: 1694-5409
2025
Cilt / Volume: 6 **Sayı / No: 1**

Research Paper / Araştırma Makalesi

Кыргыздардын тамактануу маданиятында устукан[1]

Жаңылай БАТЫРБЕКОВА[2] **Гульмира САМАТОВА[3]**
Надира ТУРГАНБАЕВА[4]

Аннотация
Кыргыз эли жашоо-тиричилигинде байыртадан каада-салтка, нарк-насилге жана ырым-жырымдарга маани берип, күндөлүк турмуш-тиричилигинде түрдүү жөрөлгөлөрдү пайдаланып келишкени белгилүү. Бул баяндамада кыргыздардын ата-бабаларынан мурас катары калган, элдик баалуулук, азыркы мезгилде да колдонулуп келе жаткан тамак-аш маданиятындагы устукандын мааниси, орду, устукандоо

Atif için: / Please Cite As:
Батырбекова, Ж., Саматова, Г. ve Турганбаева, Н. (2025). Кыргыздардын тамактануу маданиятында устукан. *Journal of Turkic Civilization Studies,* 6(1), 168-183.

Geliş Tarihi / Received Date: 16.06.2025 **Kabul Tarihi / Accepted Date: 28.06.2025**

[1] Bu araştırma, 17-19 Nisan 2025 tarihinde Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi'nde düzenlenen V. Uluslararası Türk Uygarlığı Kongresi'nde (*Türk Uygarlığının Ortak Değerleri*) özet bildiri olarak sunulmuştur.

[2] Yüksek Lisans Öğrencisi, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, zhanylaibatyrbekova@gmail.com
ORCID: 0009-0007-7848-5916
[3] Öğretim Görevlisi Dr., Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, gulmira.samatova@manas.edu.kg
ORCID: 0009-0008-5199-3467
[4] Öğretim Görevlisi Dr., Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, nadira.turganbaeva@manas.edu.kg
ORCID: 0000-0002-7620-9236

тартиби, эрежелери, ырым- жырымдарын ачып берүүгө аракет жасалды. Устукан тартуу – адамдардын социалдык-саясий даражасын таануу жана сыйлоо болуу менен бирге таалим-тарбиялык мааниси өзгөчө болуп саналат. Конокторго союлган койдун башы меймандардын эң улуусуна, кадырлуусуна тартылган, бирок жалпы отургандардын баарына таандык болгон. Аны туура бузуп, баарына ооз тийгизген, алыстан келген конокторго кулагын кесип сунуп жатып: «Кабарлаш болуп жүрөлү», көздү чыгарып «Көздөшүп жүрөлү» деп узатышкан. Ошондой эле, эл оозунда этке карата түрдүү тыюлар, ишенимдер айтылып келет. Алсак, сөөктү жакшы тазалабаган адам карызга батат, кыздарга кекиртекти бербеген, кекиртек жесең куйөөгө себи жок кетесин деген ишенимдерди айтууга болот.
Ачкыч сөздөр: Кыргызстан, кыргыздардын тамак- аш маданияты, устукан, мурас, жөрөлгөлөр.

Kırgız Halkı Gastronomi Kültüründe Ustukanın Önemi

Öz

Kırgız gelenekleri, ahlaki değerleri ve ritüellerinin uzun zamandır günlük yaşamlarında önemli bir rol oynadığı iyi bilinmektedir. Bu çalışma, atalarından miras kalan ve günümüzde de uygulanmaya devam eden ulusal bir hazine olan Kırgız mutfağındaki ustukanın önemi, yeri, hiyerarşisi, kuralları ve geleneklerine ışık tutmayı amaçlamaktadır. Ustukan sunmanın yalnızca kendine özgü eğitsel bir değeri olmakla kalmayıp, aynı zamanda kişilerin toplumsal ve siyasal statülerinin tanınması ve onurlandırılması anlamına geldiği de vurgulanmaktadır. Misafirler için kesilen koyunun başı, orada bulunanların en yaşlısı ve en saygıdeğeri olan kişiye verilirdi; ancak sofrada oturan herkes bu başın sahibi sayılırdı. Baş uygun şekilde kesilip uzak yerlerden gelen misafirlere dağıtıldığında, gözleri çıkarılır ve "Hep birbirimizi görelim," denirdi; kulakları kesilirken ise "İletişimimiz daim olsun," ifadesi kullanılırdı. Buna ek olarak, etle ilgili çeşitli tabular ve inançlardan da bahsedilir. Örneğin, gırtlak yiyen bir kızın başlık parası olmadan evleneceğine; kemikleri düzgün temizlemeyen birinin ise borçlanacağına inanılır.
Anahtar Kelimeler: Kırgızistan, Kırgız yemek kültürü, Ustukan, Miras, Merasimler.

КИРИШҮҮ

Кыргыз элинин улуттук маданиятында эт — өзгөчө орунду ээлеген азык. Ошондуктан элибиз эттен жасалган тамактарды даярдоо, этти кесүү, бышыруу жана башка этаптарына өзгөчө көңүл бурат. Устукан тартуу салты адамдардын социалдык-саясий даражасын таануу жана сыйлоо болуу менен бирге таалим-тарбиялык мааниси өзгөчө болуп саналат. Кыргыз элинин байыркы салт-санааларынын бири болгон устукан тартуу жөрөлгөсү — улуттук меймандостуктун, урматтоонун жана

коомдук түзүлүштүн көрүнүктүү символу. Байыртадан бери келе жаткан бул салт аркылуу эл кадыр-баркты, туугандык мамилени жана коомдогу ордун туюндуруп келген. Бүгүнкү күндө да бул салт өзүнүн маңызын жоготпостон, маданий мурас катары бааланып келет. Айрыкча этно-экологиялык жана тарыхый-этнографиялык изилдөөлөрдүн алкагында устукан тартуу маселеси өзгөчө актуалдуу болуп жатат.

Устукан — мал этинен бышырып, анын белгилүү жилик-мүчөлөрүн коноктorго бөлүп тартуу салты. Кыргыз элинин салттуу жашоо образына ылайык, устукан өзгөчө символикалык жана тартиптик мааниге ээ. Аны туура бөлүштүрүү маанилүү эсептелип, эгер кимдир бирөө бул жөрөлгөдө ката кетирсе, коомдук сынга кабылат же айыпка жыгылышы мүмкүн. Устукан малдын дээрлик бардык жилик-мүчөлөрүн камтып, негизинен сыйлуу тамак катары каралган. Көп учурда бул эт тамактар башталгыча, мисалы бешбармак берилерден мурда, атайын даярдалып сунулган (Айтбаев, 2017). Бул жөрөлгө өлкөнүн ар түрдүү аймактарында өзүнө таандык белгилүү бир айырмачылыктар менен аткарылат.

Глобалдашуу жана шаардашуу шартында устукан тартуу салты бир топ өзгөрүүгө учураганы менен, айрым учурларда дагы эле сакталып келет. Айыл жерлерде той-аштарда бул жөрөлгө кеңири колдонулат, ал эми шаар жерлеринде көбүнчө символикалык мүнөздө өтөт. Бирок акыркы жылдары этнофольклордук жана туризм тармагында салттуу тамак-аш маданиятына болгон кызыгуу күчөп, устукан тартуу өңдүү көрүнүштөр кайрадан актуалдашууда. Бул көрүнүш кыргыз маданиятын сактап калууда маанилүү ролду ойнойт.

АДАБИЙ БУЛАКТАРДЫ ИЗИЛДӨӨ

Устукандар жылкы, уй жана жандык малдын жиликтеринен болот. Конок күткөндө жылкынын учасынан башка жиликтерин тең бөлүп салат. Жылкынын учасы баарынан улук болот. Аны эң кадырлуу мейманга өзүнчө табак жасап, казы-карта, чучук кошуп бүтүн коёт. Уйдун эки жамбашы баарынан улук. Бирок уйдун бардык мүчөсү сындырым (бөлүп) салат. Жылкы, уй союлуп, аш, той, майрам сыяктуу маарекерлерде бышкан этти устукандап табак жасаган адисти эл ичинде бөкөөл (айрым жерлерде чыгданчы) деп атайт. Алар коноктун санына, жашына карап шыбагага бөлүштүрөт (Бөрүбаев, 1992).

Айрыкча кой эти байыркы доорлордон бери кадырлуу меймандарга тартылган тамак болуп саналат. Анын ичинде устукан бөлүштүрүү салты кыргыз коомундагы улуулук, урматтоо жана коомдук иерархия сыяктуу түшүнүктөрдү чагылдырган бир салттын көрүнүшү. Кыргыз элинде конокту кой союп урматтоо — бүгүнкү күнгө чейин уланып келе жаткан салттардын бири. Салт боюнча, кой этинен 12 негизги устукан бөлүгү бөлүнүп, бул бөлүктөр он экиге чейин келген кадырлуу меймандарга ылайыктап сунушталат. Эттин бул бөлүктөрү белгилүү тартип менен берилет жана ар бири өзүнүн символикалык маанисине ээ. Койдун бут жиликтери — жамбаш, кашка жилик жана жото жилик болуп саналат. Кол тараптагы жиликтерге далы, каржилик жана күң жилик кирет (ар бири экиден болот). Мындан тышкары, устукан катары эсептелген бөлүктөргө баш, куймулчак жана кабыргалар кошулат. Айрым бөлүктөр болсо устукан катары саналбайт: мисалы, күң жилик, төш жана омуртка. Төш, адатта, кыз-келиндерге берилсе, омуртка балдарга тартылат.

Кабыргалар өз ич ара кара кабырга жана карчыганын кабыргасы деп бөлүнөт. Устукан тартууда белгилүү бир ирет сакталып, ал улуулук даражасына жараша жүргүзүлөт: эң алгач баш, андан кийин жамбаш, куймулчак, жото жилик, кашка жилик, карчыганын кабыргасы, каржилик, далы жана кара кабырга тартылат. Эркектердин улуусуна койдун башы берилсе, аялдар тарабынан кадыр-барктуу болгонго жамбаш же куймулчак сунушталат. Мындай устукан бөлүштүрүү салты бардык аймактарда бирдей болбостон, ар бир аймактын өзүнө гана таандык өзгөчөлүктөрү болушу мүмкүн (Айтбаев, 2017).

ИЗИЛДӨӨ ЫКМАЛАРЫ

Бул илимий изилдөөдө сапаттык (негизинен квалитативдик) ыкмалар колдонулду. Негизги максат — кыргыз элинин этно-гастрономиялык мурастарынын бири болгон устукан тартуу салтынын маданий, социалдык жана символикалык маанисин иликтөө. Изилдөө негизинен адабий булактарды талдоого, этнографиялык маалыматтарга жана тажрыйбага негизделген баяндоого таянды.

Адабияттарды тандоо учурдагы жана өткөн мезгилдерге таандык салт-санаа, каада-жөрөлгөлөрдү камтыган эмгектерге багытталды.

Негизги булактар катары кыргыз этнографиясына, гастрономиялык маданиятына жана салттуу конок тосуу жөрөлгөлөрүнө арналган китептер, макалалар жана элдик ишенимдерге байланыштуу басылмалар пайдаланылды. Ошондой эле, устукан бөлүштүрүүнүн тартиби жана анын социалдык мааниси боюнча эл оозунан алынган маалыматтар, интернет булактары жана сүрөт материалдары колдонулду.

Изилдөөдө колдонулган маалыматтар структуралаштырылып, тематика боюнча топтоштурулду: устукан бөлүктөрү жана алардын символикалык мааниси, конокторго карата бөлүштүрүү эрежелери, аймактык өзгөчөлүктөр жана заманбап өзгөрүүлөр. Бул бөлүштүрүү аркылуу устукан тартуунун улуттук иденттүүлүк менен болгон байланышы, коомдук мамилелерди чагылдыруудагы ролу кеңири чагылдырылды.

Изилдөөнүн алкагында төмөнкүдөй кадамдар аткарылган:

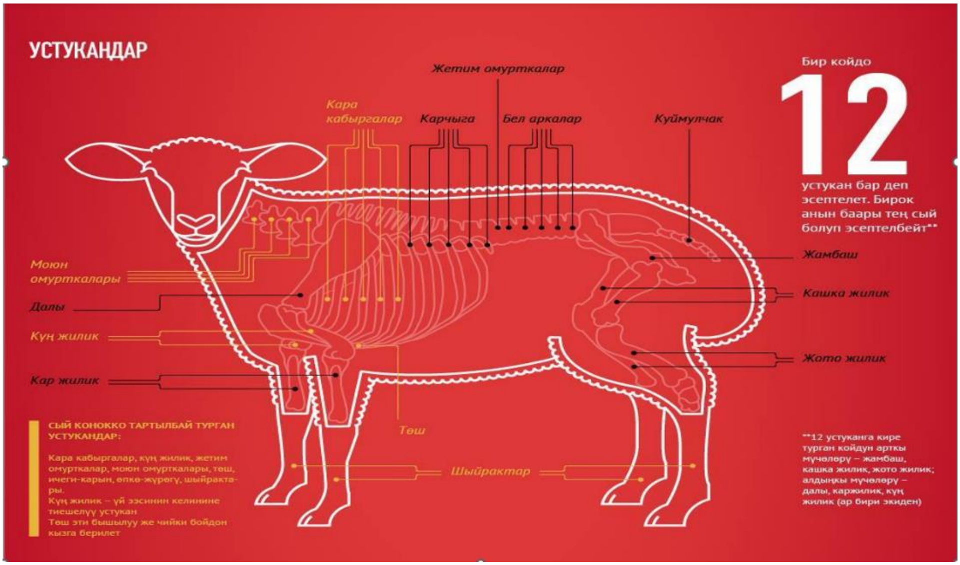
- Кыргыз элинин каада-салттарына, айрыкча тамак-аш маданиятына байланыштуу илимий эмгектер, китептер, макалалар жана этнографиялык булактар (Бөрүбаев, Айтбаев, Акматалиев ж.б.) терең талдоого алынган;
- Устукан тартууга байланыштуу элдик ишенимдер, ырым-жырымдар, тилдик өзгөчөлүктөр жана символикалык маанилер ирееттүү түрдө классификацияланган;
- Кыргызстандын ар кайсы аймактарындагы практикалык учурлар, элдик салт-санаалар тууралуу визуалдык жана тексттик булактар (URL даректери) колдонуучулук деңгээлде анализделген;
- Маданий-мурас катары устукан тартуунун бүгүнкү күндөгү абалына жана аймактар аралык айырмачылыктарына көңүл бурулган.

Бул изилдөөдө биринчи булактар менен катар, этнографиялык эмгектерге таянып, салттын жандуу сүрөттөлүшүнө жетишүүгө аракет жасалды. Макала этнография, гастрономия жана маданий антропология жаатындагы изилдөөлөргө салым кошууга багытталган.

НАТЫЙЖАЛАР

Устукан — Кыргыз тилинин түшүндүрмө сөздүгү боюнча сыйлуу конокторго тартылуучу азыраак эти калтырылган жилик, сөөк. Башкача айтканда союлган малдын этинин бөлүктөрү, айрыкча сыйлуу меймандарга

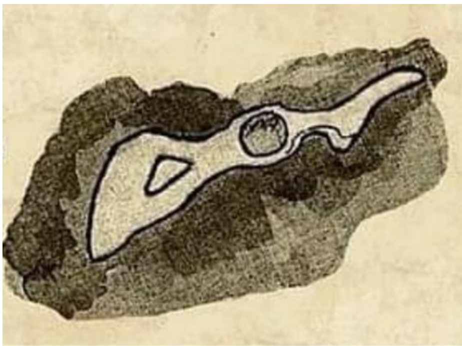
тартылуучу жамбаш, куймулчак, кар жилик, жото жилик сыяктуу бөлүктөрү болуп саналат (Акматалиев, 2019). Этти бышырып, ар бир устуканды өз ээсин таап берүү үй ээсинин милдети. Анткени, ар бир устуканды өз орду, статусу бар десек болот. Бул тууралуу улуттук философияны изилдөөнү алгач баштоочу Ч. Өмүралиев: «Устукан тартуу түбүндө жөн эле чүйгүндөп эт тартуу эмес, адамдын социалдык-саясий даражасын таануу болгон. Ар социумга өз даражасына дал ордун берүү, жолун сыйлоо болгон. Шыбагасынан сырт калуу намыстын иши болгон. Бүгүнкү күндө табак жасалганда, муну кыргыз баласы жакшы билет, кабырга арканы айтпаганда эч кандай бир табакка бир түрдүү эки устукан салынбайт. Андай жосун салтта жок. Теңата, теңтууган, теңтуш ичинде да сөзсүз аяк алып ичээр улуусу болот, жолу сыйлуу болот. Бир табактагы устукандын барабардыгы – табакташ адамдарды да бар жактан барабардап салмак. Илгертен иерархиялуу калыптанган адам кадырына кайталангыс орду-жолуна шек кетмек, нарк бузулмак, салт тепселмек. Өзгө элдер үчүн тек сөөк саналган устукандын артында ушунча маани камтылган» деп белгилейт. Төмөндөгү 1-сүрөттө койду устукандоо боюнча маалымат берилген.



Сүрөт 1: *Коноктордун статусуна, жашына, жынысына жана туугандык байланышка карап устукандарды тартуу тартиби (URL – 1, 2025)*

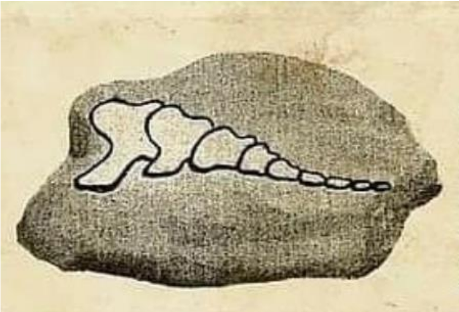
Сүрөт 2: *Баш (URL – 2, 2025)*

Баш коноктор үчүн атайын сойулган койдун башы, көп учурда, меймандардын эң улуу же эң кичүүсүнө сунушталат. Бирок ал бир гана адамга эмес, дасторкондо отурган бардык коноктorго таандык деп эсептелет. Баш этин бөлүүдө аны туура бөлүштүрүп, баарына ооз тийгизүү — чоң маданиятты жана урматтоону билдирет. Башты казанга салуудан мурда аны кылдат куйкалап, таза жууп, жаагы ажыратылган соң гана бышырат. Жаак сөөгү көбүнчө үй ээсинин өзүнө тиешелүү деп саналат жана конокторго тартылбай, казандын түбүндө калат (Айтбаев, 2017).



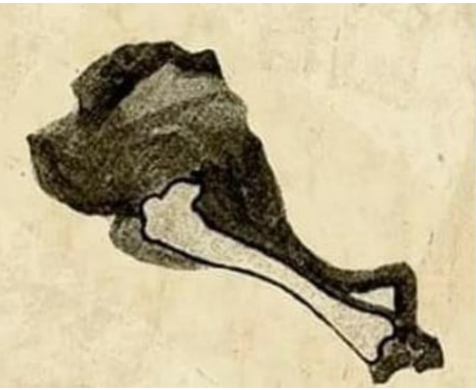
Сүрөт 3: *Жамбаш устуканы (URL – 2, 2025)*

Жамбаш устуканы койдун жумшак, ширелүү эти жана жетиштүү майы бар жамбаш сөөгү. Бул сыйлуу устукан, аны башты алгандан кийинки эң урматтуу конокко тартышат. Бул эркек да, аял да болушу ыктымал (URL – 2, 2025).



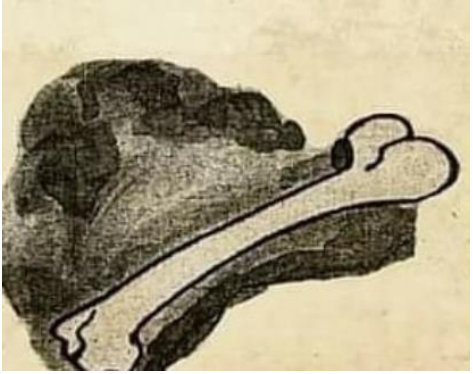
Сүрөт 4: *Куймулчак устуканы (URL – 2, 2025)*

Куймулчак устуканы койдун куйрук этинин майлуу бөлүгү. Муну эң урматтуу улгайган аялга – байбичеге же кудагыйга тартышат (URL – 2, 2025).



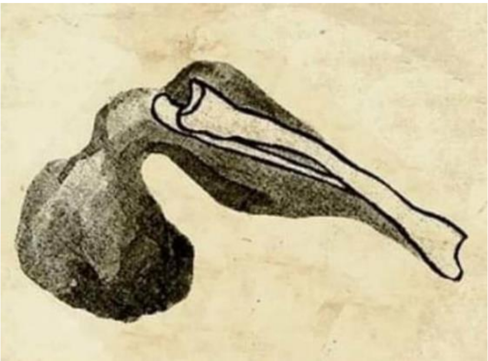
Сүрөт 5: *Жото жилик устуканы (URL – 2, 2025)*

Жото устуканы (чукөлүү жилик) маанилүүлүгү боюнча жамбаштан кийин турат. Адатта эркекке тартылат. Устукандын негизги сөөгүнөн илгери кыргыздар бешиктин шимегин жасашкан (Айтбаев, 2017).



Сүрөт 6: *Кашка жилик устуканы (URL – 2, 2025)*

Кашка жилик устуканы башка устукандарга салыштырмалуу, кашка жилик устуканы эттүү болуп, эркекке да, аялга да тартылат. Мында эң дамдуу чучук бар (URL – 2, 2025).



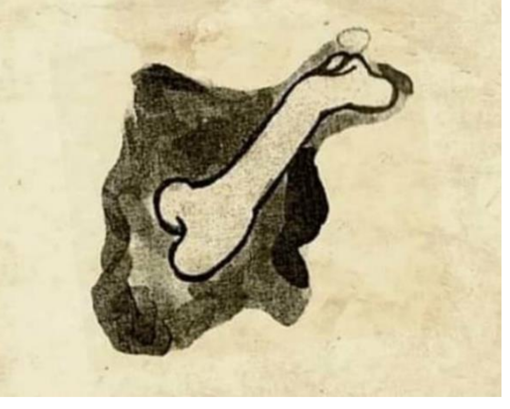
Сүрөт 7: *Кар жилик устуканы (URL – 2, 2025)*

Кар жилик устуканы бөлүктөрүнүн ичинен каржилик же кары жилик өзгөчө орунга ээ. Салт боюнча бул жилик атайын эркек меймандарга тартылып, илгертен бери кадыр-барктуу устукан катары бааланган. Азыркы заманда этинин азыраак болгондугуна байланыштуу анын мааниси бир аз көмүскөдө калганы менен, өткөн доорлордо каржилик урмат-сыйдын жана ардактын белгиси катары өзгөчө баркталчу. Эл

ичинде кары жилик тууралуу "жолго чыккан адам жанына кары жилик салып алса, аны тогуз жигит коштоп жүргөндөй болот" деген ишеним жашап келген. Ошондуктан бул устукан жөнүндө эл оозунда ар кандай кызыктуу уламыштар, аңыз кептер айтылып, муундан-муунга өтүп келген (Айтбаев, 2017).

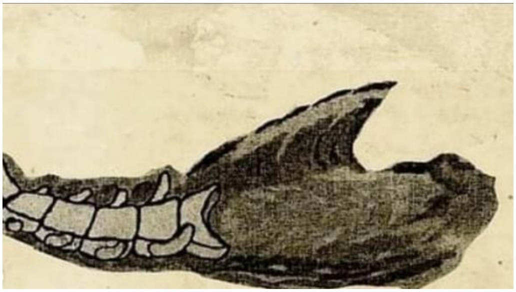
Сүрөт 8: *Дал устуканы (URL – 2, 2025)*

Дал устуканы эркекке да, аялга да тартыла берет. Мурдагы замандарда кыргыздар далы менен төлгө тартышып, кийинки жылдын аба-ырайын жана болчу түшүмдүн божомолун айтышкан (URL – 2, 2025).



Сүрөт 9: *Күң жилик устуканы (URL – 2, 2025)*

Күң жилик устуканы Кыргызстандын түштүк аймактарында каржиликке мукур жилик же мукуй деген ат да берилет. Бул өңүттө тилдик өзгөчөлүктөр байкалат. Мисалы, карачай-балкар элдеринин тилинде ушул эле устукан «къысха илик», башкача айтканда, «кыска жилик» деген ат менен белгилүү. Бул өңдүү аташтар ар кайсы элдин тили менен маданиятындагы жалпылыктарды жана өзгөчөлүктөрдү даңазалап турат. Бул устукан үйдө кызмат кылып жүргөн келиндерге берилет (Айтбаев, 2017).



Сүрөт 10: *Төш устуканы (URL – 2, 2025)*

Төш устуканы кыздарга, жээн кыздарга арналган устукан. Ата-энелер төштү турмушка чыккан кызынын үйүнө чийки же бышкан түрүндө берип узатышкан (URL – 2, 2025).

Салт боюнча, эт тартыларда колго суу куюу милдети негизинен эркек балага жүктөлөт. Ал суулук (сүлгү) ийнине илинип, чылапчынды четинен көтөрүп, жылуу суусу бар кумганды оң колуна алып, коноктордун сол тарабынан баштап, сууну этияттык менен чачыратпай куюшу керек. Кол жууп жаткан коноктор болсо ага ыраазычылык билдирип, “Тилегиң орундалсын”, “бар бол”, “узак өмүр сүр”, “ниет-максатыңа жет”, “ата-бабаларыңдын жолун ула” деген сыяктуу баталарын беришет. Тамактан кийин дагы ушундай эле ыкма менен – бул жолу оң тараптан солго карай – кол жуу үчүн суу куюлат. Ошондо да баланы жакшы каалоо менен баталар коштойт. Бул салт жөн гана дасторкондун жөрөлгөсү эмес, тарбиянын да өзөгү. Балага суу куйдуруу аркылуу сый көрсөтүү, тартип үйрөтүү, улууну урматтоо сыяктуу баалуулуктар берилип, ал келечек муундун тарбиясында маанилүү орунду ээлейт. Эгер бул сыяктуу салттарга тийиштүү маани берилбесе, бүгүнкү күндө билинбеген менен, келечекте муундар үчүн таптакыр түшүнүксүз көрүнүшкө айланышы ыктымал (Акматалиев, 1993).

ЖЫЙЫНТЫКТАР

Кыргыз элинин тамактануу маданияты — улуттук каада-салттардын, дүйнө таанымдын жана коомдук баалуулуктардын жыйындысы катары терең философиялык маани берет. Бул маданияттын өзөгүн түзгөн көрүнүштөрдүн бири — *устукан тартуу салты*. Устукан — бул жөн гана эт бөлүгү эмес, ал конокту урматтоо, коомдогу ордун аныктоо, салттуу иерархияны сактоо өңдүү маанилүү түшүнүктөрдү камтыйт. Кой устуканын бөлүштүрүү салты — кыргыздардын маданий өзгөчөлүгү, улуттук идентүүлүктүн бөлүгү. Бул үрп-адат азыркы күндө да сакталууда, айрыкча айылда же салттуу тойлордо кеңири колдонулат. Мындай салттар улуттук нарктын сакталуусуна жана муундар ортосундагы маданий мурастын өтүшүнө өбөлгө түзөт.

Ар бир устукан өзүнчө символикалык маани алып жүрөт. Мисалы, баш — улуу кишиге же эң кадырлуу конокко берилсе, куймулчак кудагыйга, төш турмушка чыккан кызына, кар жилик болсо сыйлуу эркек конокко берилет (Бөрүбаев, 1982). Бул бөлүштүрүү аркылуу эл арасында карым-катнаштардын, урмат-сыйдын түзүлүшү калыптанган. Тамак берүүдө тартип жана туюм чоң мааниге ээ болгон. Ар бир бөлүктүн кимге сунушталаары элдик тарбиянын бир бөлүгү катары каралган. Мындай салт аркылуу кыргыз эли өзүнүн меймандостугун, боорукерлигин жана коомдук гармониясын көрсөтүп келген. Устукан тартуу — бул руханий дөөлөттөрдү муундан-муунга өткөрүп туруучу көпүрө, элдин маданиятынын ажырагыс бөлүгү. Азыркы күндө да бул жөрөлгө көпчүлүк үй-бүлөлөрдө, айрыкча чоң аш-тойлордо сакталып келет жана этнографиялык мурас катары чоң кызыгууну жаратууда.

Азыркы шартта бул салт трансформацияланып, кээ бир аймактарда символикалуу мүнөзгө ээ болсо да, анын тарыхый жана маданий мааниси жоголгон жок. Ушунун өзү бул салтты изилдөөнүн жана келечек муундарга үйрөтүүнүн зарылдыгын көрсөтөт. Меймандостук кыргыз маданиятында ыйык, алар коноктордо ар дайым сыйлашат, эң сонун тосуп алышат. Ошондой эле коноктorун узатууда алардын малдарына да тамак-аш салып беришет (İnce ve Samatova, 2022).

КОЛДОНУЛГАН БУЛАКТАР

Акматалиев, А (1993). Баба салты, Эне адеби. Бишкек: Бүткүл союздук жаштар китеп борбору бирикмеси «Баласагын».

Акматалиев, А. (2019) Кыргыз тилинин түшүндүрмө сөздүгү. Бишкек: Полиграфбумресурсы

Бөрүбаев, Т. (1982). Киргизская кухня. Фрунзе: Кыргызстан

Бөрүбаев, Т. (1992). Кыргыз Даамы. Бишкек: Кыргызстан

Айтбаев, Т (2017). Кыргыздардын тамак-аш тартуудагы тыюулар, ишенимдер жана баалуулуктар. ОшМУ Жарчысы, Атайын чыгарылыш, 45-48 беттер.

İnce, C. ve Samatova, G. (2022). *Orta Asya mutfak kültürünün Anadolu'ya etkisi (Kırgız mutfağına sosyolojik bir yaklaşım). A. Cihan (Dü.) içinde, Türkiye'nin Mutfak Sosyolojisi*, 589-601.

URL-1: Кыргыз ырымдары: кайсы досуң сага кас экенин билгиң келсе, баарын бешбармакка чакыр - Sputnik Кыргызстан, https://www.facebook.com/e.parliamentKG/photos/d41d8cd9/1679926695622499/ (сайттан пайдаланган күн: 10.04.25)

URL 2: Устукандар. https://www.instagram.com/p/CXD7brgMqJQ/?img_index=2 (сайттан пайдаланган күн: 10.04.25)

Etik Beyan

"Kırgız Halkı Gastronomi Kültüründe Ustukanın Önemi" başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Bu araştırmaya yazarların katkıları eşit düzeydedir.

Çatışma Beyanı

Araştırmalarla ile ilgili yazarların diğer kişi ya da kurumlarla yaşanabilecek çıkar çatışması yoktur.

GENİŞLETİLMİŞ ÖZET

Kırgız halkının ulusal kültüründe et, özel bir yere sahip bir besindir. Bu nedenle halkımız, etten yapılan yemeklerin hazırlanmasına, etin kesilmesine, pişirilmesine ve diğer aşamalarına özel önem verir. Ustukan ikram etme

geleneği, insanların sosyal ve siyasal statülerini tanıma ve saygı gösterme biçimi olmasının yanı sıra, eğitici ve terbiye edici (ahlaki) bir anlam da taşır.

Ustukan, hayvan etinin pişirilip, onun belirli kemik-parçalarının (jilik-müçe) misafirlere pay edilerek sunulması geleneğidir. Kırgız halkının geleneksel yaşam tarzına göre ustukan, özel bir sembolik ve düzenleyici (disiplin sağlayıcı) anlam taşır. Onu doğru şekilde paylaştırmak önemli sayılır; eğer biri bu gelenekte hata yaparsa, toplumsal eleştiriye uğrayabilir ya da cezalandırılabilir.

Küreselleşme ve kentleşme koşullarında ustukan ikram etme geleneği önemli ölçüde değişime uğramış olsa da, bazı durumlarda hâlâ yaşatılmaktadır. Kırsal bölgelerde düğün ve cenaze gibi törenlerde bu gelenek yaygın olarak uygulanırken, şehirlerde ise çoğunlukla sembolik bir nitelik taşır. Ancak son yıllarda etno-folklorik ve turizm alanlarında geleneksel yemek kültürüne olan ilginin artmasıyla birlikte, ustukan sunumu gibi uygulamalar yeniden önem kazanmaktadır. Bu gelişme, Kırgız kültürünün korunmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Ustukanlar, at, sığır (inek) ve küçükbaş hayvanların kemik parçalarından (jilik/müçe) oluşur. Misafir ağırlanırken, atın "uça"sı (önemli kalça kısmı) dışındaki diğer parçaları eşit şekilde paylaştırılır. Atın uça tüm parçalar içinde en değerlisi sayılır. Bu parça, en saygın misafir için özel bir tabakta, kazy, karta, çuçuk gibi et çeşitleriyle birlikte bütün olarak sunulur. Sığırın iki butu da en değerli kısımlarındandır. Ancak sığırın tüm parçaları bölünerek servis edilir.

Özellikle koyun eti, eski çağlardan beri değerli misafirlere sunulan bir yemek olarak kabul edilir. Bu kapsamda ustukan paylaşma geleneği, Kırgız toplumunda büyüklük, saygı ve toplumsal hiyerarşi gibi kavramları yansıtan bir kültürel uygulamadır. Kırgız halkında misafiri koyun keserek ağırlamak, günümüzde de sürdürülmeye devam eden geleneklerden biridir. Kaburgalar, kendi içinde kara kaburga ve kartalın kaburgası (*karçığanın kaburgası*) olarak ikiye ayrılır. Ustukan ikramında belirli bir sıra gözetilir ve bu sıralama toplumsal hiyerarşiye (büyüklük derecesine) göre uygulanır: İlk olarak baş, ardından sırasıyla but (jambaş), kuyruk sokumu (kuymulçak), arka bacak kemiği (joto jilik), ön bacak kemiği (kaşka jilik), kartal kaburgası, karjilik, omuz (dalı) ve kara kaburga sunulur.

Eğer masadaki kişi erkekse ve toplumda en yaşlı olan kişi ise, ona koyun başı verilir; kadınlar arasında saygıdeğer biri varsa, ona but (jambaş) ya da kuyruk sokumu (kuymulçak) ikram edilir. Bu bilimsel araştırmada nitel (esas olarak kalitatif) yöntemler kullanılmıştır. Temel amaç, Kırgız halkının etno-gastronomik miraslarından biri olan ustukan ikramı geleneğinin kültürel, sosyal ve sembolik anlamını incelemektir. Araştırma, esas olarak edebi kaynakların analizi, etnografik veriler ve deneyime dayalı betimlemelere dayanmaktadır.

Araştırmada kullanılan veriler yapılandırılmış ve temalara göre gruplanmıştır: Ustukan parçaları ve bunların sembolik anlamları, misafirlere göre dağıtım kuralları, bölgesel farklılıklar ve modern değişimler. Bu sınıflandırma aracılığıyla, ustukan ikramının ulusal kimlikle olan ilişkisi ve toplumsal ilişkileri yansıtmadaki rolü geniş kapsamda ele alınmıştır.

Ustukan, Kırgızca Sözlük'e göre, saygıdeğer misafirlere sunulan, daha az eti kalan kemik ya da kemik parçalarıdır. Başka bir deyişle, kesilen hayvanın et parçalarından oluşur; özellikle saygıdeğer misafirlere sunulan but, kuyruk sokumu, kar kemiği, arka bacak kemiği gibi bölümleri kapsar.

Eti pişirip, her ustukan parçasını sahibine vermek ev sahibinin görevidir. Çünkü her ustukanın kendine ait bir yeri ve statüsü vardır. Ulusal felsefeyi incelemeye ilk başlayanlardan biri olan Ömüraliev bu konuda şöyle demektedir: "Ustukan sunumu aslında sadece et parçası ikram etmek değil, kişinin sosyal ve siyasal derecesini tanımaktı. Her toplumda, her bireyin kendi derecesine göre yerini vermek, ona saygı göstermek anlamına geliyordu. Hiyerarşide dışta kalmak ise onur meselesiydi. Günümüzde tabak hazırlanırken Kırgız çocukları bunu iyi bilir; kaburga ve kol (arkadaş) parçaları hariç, hiçbir tabakta aynı türden iki ustukan parçası konmaz. Böyle bir adet gelenekte yoktur."

Kırgız halkının beslenme kültürü, ulusal adetler, dünya görüşü ve toplumsal değerlerin bir bütününü oluşturan derin bir felsefi anlam taşır. Bu kültürün temelini oluşturan unsurlardan biri ustukan sunma geleneğidir. Ustukan, sadece bir et parçası değil; aynı zamanda misafire saygı göstermek, toplumdaki yerini belirlemek ve geleneksel hiyerarşiyi korumak gibi önemli kavramları içerir.

Koyun ustukanını paylaşma geleneği, Kırgızların kültürel bir özelliği ve ulusal kimliğinin bir parçasıdır. Bu gelenek günümüzde de korunmakta, özellikle köylerde veya geleneksel düğünlerde yaygın olarak uygulanmaktadır. Bu tür adetler, ulusal değerlerin korunmasına ve kuşaklar arasında kültürel mirasın aktarılmasına zemin hazırlar.

Her ustukan parçası ayrı bir sembolik anlam taşır. Örneğin; baş parça büyük bir kişiye ya da en saygıdeğer misafire verilir, kuyruk sokumu ise kayınpedere veya evlenen kızına, kar kemiği ise saygın erkek misafire sunulur. Bu dağıtımla toplum içinde ilişkiler ve saygı düzeni şekillenir. Yemek sunumunda düzen ve his çok önemliydi. Hangi parçanın kime verileceği halk eğitiminin bir parçası olarak görülürdü. Bu gelenekle Kırgız halkı misafirperverliğini, cömertliğini ve toplumsal uyumunu göstermiştir. Ustukan sunumu, manevi değerleri nesilden nesile aktaran bir köprü ve halk kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Günümüzde de bu ritüel birçok ailede, özellikle büyük şölenlerde yaşatılmakta ve etnografik miras olarak büyük ilgi görmektedir.