

KAZAK TÜRKLERİNDE KONUKSEVERLİK VE KONUK AĞIRLAMA

Prof. Dr. Cihangir DOĞAN

ÖZET

Konukseverlik ve konuk ağırlama geleneği Türk toplumlarının karakteristik özelliklerinden biridir. Buna karşılık değişik coğrafi bölgelerde yaşayan Türk gruplarının konuk ağırlama şekillerinde bazı farklı uygulamalar oluşmuştur.

Çalışmanın amacı, Kazak Türklerinin geleneksel konukseverliğini ve konuk ağırlama şekillerini incelemek ve günümüzdeki uygulamalara ilişkin bir durum tespiti yapmaktır.

Bu araştırma teorik olarak konuyla ilgili yazılı kaynaklar incelendikten sonra, 1999-2001 yılları arasında Güney Kazakistan'ın Çimkent ve Türkistan yörelerinde yapılmıştır. Araştırmada katılım, gözlem ve mülakat tekniği kullanılmıştır.

Çalışmada kazak kültüründe konuğun önemi, konuğun kim tarafından nasıl karşılanması gerektiği, konuk çeşitleri, konuğun sayısına ve statüsüne göre hangi hayvanın kesilmesi gerektiği, sofrada hangi konuğun nereye oturtulduğu ve hangi tabakla ne tür yemek verilmesi gerektiği ayrıntılı olarak belirtilmiştir.

Günümüzde Kazak Türklerinde geleneksel konukseverliğin önemli ölçüde devam ettiği, bazı uygulamaların kısmen şekil değiştirdiği kaydedilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kazakistan, Misafirperverlik, Kültür, Misafir

HOSPITALITY IN KAZAKHSTAN CULTURE

The custom of hospitality and welcoming the guests is one of the characteristic features of the Turkish Societies. On the other hand, some varieties have arised in the welcoming types of the Turkish groups living in the different geographical locations.

The aim of the study is to investigate the traditional hospitality and welcoming types of the Kazak Turks and to discuss the today's customs related to the hospitality.

This study was realized in Turkistan and Çimkent regions of the South Kazakhstan between the 1999 and 2001 after analyzing the related literature. In the research, particiaption, observation and interview were used to gather the data.

In the study, the importance of the guest in Kazak culture, by whom and how the guests will be met, types of the guests, which animals will be cut in accordance to the status and numbers of the guests, to where and which guests will sit and from which plates and what kind of food will be offered have been discussed in detail.

Today, In Kazak Turks though the custom of the traditional hospitality has been continued to a great extent, it has been seemed that some applications have partly changed.

Key Words: *Kazakhstan, Hospitality, Culture, Guest*

GİRİŞ

Türk toplumlarının vazgeçilmez karakteristik özelliklerinden biri, konuksever olmaları ve konuğa değer vermeleridir. Bu nedenle Türk töresinde ve geleneğinde konuğu iyi karşılamak ve ağırlamak, konuğa güler yüz göstermek ve onu memnun etmek her Türk insanı için önemli ve zorunlu bir görev sayılır.

Orhun Kitabesinde Göktürk Hakanı “Türk milleti az idi çoğalttım, açtı doyurdum, çıplaktı giydirdim, kuşattım” diyerek, Türklerin cömertlik ve misafirperverliğini tarihe kaydetmiştir (Gökalp, 1978; 206). Buna benzer Dede Korkut (Korkut Ata), Dirse Han’ın attan, deveden ve koçtan kestirerek iç Oğuz ve Dış Oğuz beylerine büyük toy (ziyafet) verip, açların doyurulduğunu, çıplakların giydirildiğini ve borçlarının ödendiğini belirtmiştir (Gökalp; 1978: 2002).

Türklerde misafirperverlik ve davetler bazen o kadar abartılmıştır ki, ev sahibi ziyafetten sonra eşini ve çocuklarını alır ve otağından çıkardı. Konuklar ziyafet sahibinin eşyalarını ve mallarını yağma ederlerdi (buna yağmalı potlaç denilir). Bu nedenle eski Türkler arasında toy ve şölenler sayesinde fazla fakirlik görülmez, insanlar güzel giyinir, güzel yer ve aralarında fazla borçlu kimse bulunmazdı (Gökalp, 1978; 2003-2005).

Türk töresinde yemeğin yeri ve önemi büyüktür. Bu nedenle sosyal hayatın hemen her safhasında ve sosyal münasebetlerin çoğunda işin sonunda yemek vardır. Doğum, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, yağmalı ve yağmasız toylar, imece toplantıları, yaş ve ölüm olaylarında törelere göre sofralar azırlanır, yemek çıkarılır, bütün oymak veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya birlikte acıyı paylaşır (Eröz, 1983; 106).

Türk geleneğinde yabancı birinin yemeğini yemenin veya yabancı birine yemek yedirmenin sonucunda insanlar arasında “tuz-ekmek hakkı” oluştuğuna inanılır. Bundan dolayı Türk töresinde sofrasında yemek yediği ve iyiliklerini gördüğü kimsenin kendisi üzerinde bulunduğu kabul edilen hak ve duygusal borç’a “tuz-ekmek hakkı” denilir. Bunun yolu ise misafir ağırlamak veya misafir olmaktan geçer.

Türklerde “tuz-ekmek hakkı” deyimi; dostluk, bağlılık minnettarlık, şükran, vefa, samimiyet, fedakârlık, mertlik, dürüstlük, cömertlik ve misafirperverliğin sembolleşmiş bir ifadesidir (Koca, 1977; 60).

Türk insanı misafirperverliğe öylesine önem vermiştir ki; kendi imkanlarına göre, evinin en iyi odasını, kullanıma hazır en kıymetli eşyasını, yatılmamış yatağını ve en önemli yiyeceğini misafir için ayırır ve misafiri memnun etmeye çalışır (Doğan, 2005).

Bu noktadan hareketle konuk severlik ve konuğa değer verme konusundaki çalışmamız için, Türk kültürünün ve geleneklerinin önemli ölçüde korunduğu ve değişmediğini kabul ettiğimiz Orta Asya’nın Güney Kazakistan yöresi (Türkistan-Çim kent) seçilmiştir.

Çalışmanın amacı Kazak Türkleri’nin geleneksel konukseverliğini ve konuk ağırlama şekillerini geçmişten günümüze doğru tarihsel ve kültürel boyutuyla teorik olarak incelemek ve günümüzde uygulanan konuk ağırlama şekillerine ilişkin bir durum tespiti yapmaktır.

Bu araştırma 1999–2001 yılları arasında Güney Kazakistan yöresinde (Türkistan ve Çimkent) katılım, gözlem ve mülakat yoluyla gerçekleştirilmiştir.

Kazak Türklerinde Konuğun Önemi

Kazak Türklerinde konuk ağırlama geleneği geçmişte olduğu gibi, günümüzde de kısmi değişiklikler olmakla birlikte, önemli ölçüde eski değerinin ve öneminin korunduğunu söyleyebiliriz. Kazak Türkü için misafir karşılama ve onu evinde ağırlama hayati önem taşır. Bu nedenle Tanrı misafiri olarak eve gelen yabancıyı güler yüzle karşılanması gerekir. Çünkü Kazak kültüründe eve gelen her misafire saygı ve hürmet göstermek Kazak Türkünün başta gelen görevlerinden biridir.

Kazak Türklerinin kültüründe ve geleneğinde herhangi bir kimsenin evine misafir olmak için, ev sahibiyle önceden tanış olmak gerekmez. Ayrıca konuğun ev sahibine uygun biri olması veya aynı milletten ve dinden olması da gerekmez. Bu nedenle her herhangi bir yabancı veya yolcu istediği bir Kazak Türkünün evine konuk olabilir. Kazak kültüründe misafirin herhangi bir eve yemeğe giderek “bölünmeyen kismetim” diyerek yemek istemeye hakkı vardır. Bu anlayış Kazak Türklerinde yaygın olarak bilinmekte ve uygulanmaktadır (Argunbayev; 1996; 86). Bu uygulamanın eski Kazak Hanlarından Alaş’a kadar uzandığı bilinmektedir. Alaş yaşlanınca elindeki mal varlığını dört kısma ayırmış, üç kısmını üç oğluna Ulu, Orta ve Küçük Cüz’e vermiştir. Dördüncü kısmı da misafir hissesi olarak ayırmış ve misafirleri ağırlamak kaydıyla üç oğlunun ortak hizmetine bırakmıştır (Orazavliyev; 1994; 180).

Kazak Türklerinin geleneğinde misafir ile ev sahibi arasındaki münasebetler açısından hukuk daha çok misafirlerden yana gözükmektedir. Ev sahibi ve eve gelen misafirin konumuna ve durumuna göre onun rızkını vermesi gerekir. Bir misafirin kismetini (payını) iki misafire bölüştürmek (paylaştırmak) ayıp sayılır. Bu nedenle bir misafirin rızkıyla iki misafiri ağırlayan kadınlar cezalandırılır. Buna karşılık evde kocaları olmadığı zaman misafire karşı beyinin yokluğunu aratmayan (hissettirmeyen) ve misafiri gerektiği şekilde ağırlayan kadınlar, hem kendi bölgelerinde, hem de başka bölgelerde örnek kadın olarak takdir ve övgü ile anılırlar (Kaliyev ve diğer; 1994; 175-180).

Kazak Türklerinin en büyük hanlarından sayılan 18. yüzyılda yaşamış Tevke Han’ın yedi yasasından bir tanesi konuk ağırlamakla ilgilidir. Bu yasaya göre; eve gelen konuk istenmez ve evde yatırılmazsa onun yerine “ayıp tölemek” denilen bir tür ceza uygulaması yapılmıştır. Bu uygulamada misafiri evine kabul etmeyen ev sahibi bir canlı hayvan ödemek zorundadır. Bu nedenle belirtilen yasaya göre ev sahibinin misafirlere iyi davranması, iyi yemek hazırlaması ve misafiri memnun etmesi zorunludur. Eğer ekonomik durumu müsait olan ev sahibi misafirleri iyi karşılamaz ve onları memnun etmezse, bu durum Tevke Han’a bildirilir. O dönemin kanun adamları ceza olarak ev sahibinin en iyi bir hayvanını (at, sığır veya koç gibi) alıp keser ve etin tamamı yoksullara dağıtılır. Hayvan sahibine hiç et verilmezdi (Orazavliyev; 1994; 180).

Kazak Türklerinde misafirin kırkta birinin Hızır İlyas olduğuna inanılır. Bu nedenle Kazak geleneğinde eve gelen misafir kesinlikle geri çevrilmez. Misafir kabul edilmezse evin bereketi ve huzuru kaçacağına inanılır. Misafirin birincisinden olmazsa, ikincisinden mutlaka eve huzur ve bereket geleceği kabul

edilir. Çünkü yolcu veya misafir olan kimse her zaman yiyeceğini yanında taşıyamaz. Bu nedenle Kazak Türkü misafir nasıl olursa olsun evine gelen yabancıya ücretsiz yemek vermek, sıcak ve uygun yer vermek zorunluluğunu hisseder.

Kazak kültüründe misafir ağırlama ve yemek vermekle ilgili çeşitli efsane ve hikâyeler vardır. Musa Şormanut'un zamanında bir halk adamı Karkaralı bir toplantıya gelip, Mıngış adında tanınmış bir zengin evine misafir olur. Ancak Mıngış evinde olmaz. Bu nedenle karısı misafire gerekli hizmeti göstermez. İkinci gün Karkaralı Mıngışla karşılaşır, Mıngış ona kendi köyünün durumunu (halini) sorar. Karkaralı Mıngışa köyde küçük bir düşmanlığın olduğunu, bu nedenle köyde bir eksiklik olduğunu dombıra ile anlatır. Mıngış karısının misafire iyi davranmadığını anlar ve karısını cezalandırır. Bu olay Kazak Türkleri arasında yüzlerce sene söylenegelmiştir ve misafire önem verilmesi gerektiği belirtilir (Argunbayev; 1996; 87).

Konuğun değeri bakımından önemli bir nokta da Kazak kültüründe misafirin ev sahibinin koruması altında olmasıdır. Misafir ev sahibinin düşmanı bile olsa, ev sahibi misafirine herhangi bir zarar veremez. Misafirin her türlü mal ve can güvenliğinden ev sahibi sorumludur. Bu nedenle ev sahibi evine gelen her misafiri evinden gidinceye kadar ne pahasına olursa olsun korumakla yükümlüdür.

Kazak geleneğinde bir kimse yabancı bir köye geldiğinde genellikle köyün en zengin ve görkemli evini tercih etmeye çalışır. Çünkü zengin evlerinde misafire daha iyi beslenme ve barınma imkânı sağlanır. Kazak Atasözünde "eve girinceye kadar misafir utanır, misafir eve girdikten sonra ev sahibi utanır." deyişi ile ev sahibi konuk ilişkisi anlatılmıştır.

Bolşevik Devrimi'ne kadar göçer Kazak Türkleri'nde geleneksel misafirperverlik hayati önem taşımakta ve göçer gruplar için misafirperverlik birçok fonksiyonu üstlenmekteydi. Çevre bölgelerden konuk olarak gelen Tanrı misafiri konuk olduğu eve öğrendiği, duyduğu, gördüğü ve bildiği çeşitli konu ve olayları anlatmaktaydı (Argunbayev; 1996; 89). Böyle olunca yaban ellerine konuk olan misafirler civar bölgelerdeki çeşitli haberleri getiren bir haberci ve haber kanalı olarak önemli bir fonksiyon üstlenmiş oluyorlardı. Çünkü birbirlerinden binlerce kilometre uzakta yaşayan uçsuz-bucaksız bozkırlardaki konar-göçer gruplar, halk arasında ve ülkede olup biten olay ve haberlerin önemli bir kısmını yolculardan ve konuklardan öğrenebiliyorlardı. Bu nedenle misafirin konuk olduğu eve diğer komşularda gelir, ülkede ve dünyada olup-

biten yeni haberleri konuktan öğrenirlerdi. Böylece konuktan öğrenilen yeni haberler diğer göçer gruplara ve köylere de ulaşmaktaydı.

Kazak Türk'ü kendi evinde nasıl misafir ağırlamayı ve memnun etmeyi istiyor ve seviyorsa, kendisi de başkaları tarafından davet edilmeyi ve misafirliğe gitmeyi ister ve sever. Zaman zaman Kazak dostlarımız bizi evine davet ettiğinde, ekonomik imkânlarının çok üstünde hediyeye ve ziyafet verdiklerine şahit olduk. Hatta bazılarının borç alarak ziyafet verdiklerini öğrendik. Kazak Türklerinde "Yemeğin varsa yedir, halkı tanı, atın varsa gez memleket tanı, yer gör." anlayışı benimsenmiştir (Kuralulu,1996; 49).

Kazak Türkü çocuğuna misafirperverliği ve konuk ağırlamanın önemini çok erken yaşta öğretir. Bu nedenle çocuklar küçük yaşta misafir ağırlamanın ve karşılanmanın kurallarını çok iyi bilirler. Böyle olunca çocuklar misafirle karşılaştıklarında hiç yabancılık çekmez ve çekingen davranmazlar. Misafiri önceden tanıyormuş gibi ona samimi ve içten davranırlar. Eğer misafir hünerli birisi ise çocuklara dombıra çalar, şiir okur ve kıssalar anlatır. Ev sahibi çocuğunun misafire hizmet etmesini ve ona yakınlık göstermesini teşvik eder. Bu uygulamanın erken yaşlarda başlaması bir taraftan konukseverliğin önemini benimsetmekte, diğer taraftan yetişkinlik döneminde bu geleneğin kalıcılığını ve devamını sağlamakta önemli katkı sağladığı söylenebilir. Bu nedenle bir Kazak Türkü ile konukseverlik hakkında konuşmak isterseniz, ilk duyacağınız cümle "Konukseverlik Kazakların kanında vardır" sözü olur.

Konuk Çeşitleri

Kazak Türklerinde geleneksel misafirperverliğin hayati önem taşımasının yanında, konukların yaşına, statüsüne, akrabalık derecesine ve davet edilme şekline göre, konuklara değişik isimler verilmekte ve bu isimlere göre konuk ağırlama kuralları uygulanmaktadır.

Arnay Konak: Eve özel olarak çağırılan değerli ve önemli misafirdir. Ev sahibi ekonomik imkânına göre bu misafir veya misafirler için at, sığır, koyun gibi hayvan keser. Eve çağırılan Arnay Konak bir kişi olabileceği gibi, birden çok sayıda da olabilir. Bu misafir istediği kadar evde yatılı olarak kalabilir.

Arnay Konak doğum toyuna veya yaş gününe çağırıldığı gibi, sünnet toyuna katılmak için, düğün törenini kutlamak için de çağırılabilir. Çocuğun

büyüdüğünü, erkek olduğunu kutlamak için (balaya bata vermek), kıza bata (dua) vermek için yaşlı adamlar ve kadınlar eve çağrılır ve yemek verilir.

Kıdırma Konak: Uzaktan gelen kadın ve erkek tarafının akrabalarıdır. Bunlar evde ne kadar misafir kalıp kalmayacaklarına kendileri karar verirler. Bu konuklar misafir olarak kaldıkları akrabalarını kendileri belirler. Eğer bu misafirlerin bölgede başka akrabaları varsa, onların yanında kalabilirler. İstedikleri zaman kendi evlerine dönerler. Kıdırma Konakların sayısı değişik olabilir. Uzaktan gelen bu akraba misafirler için de hayvan kesilir.

Kuday Konak: Bu misafirler sähipsiz, kimsesiz, karnı aç ve yoksul kimselerdir. Kuday Konak tanımadığı bir eve misafir olarak gelir. Yolda kalanlara yardım için durumu düzelinceye kadar evde misafir olarak kalabilir. Kuday Konak hastaysa iyileşinceye kadar evde misafir olarak kalmasına müsaade edilir. Ev sahibi imkânına göre bu tür misafirlere en iyi giyeceklerini ve yemeklerini verir. Ev sahibi bu misafirlere evden gitmesini söyleyemez (Tolibayev, 2000;19).

Kılkıma Konak: Bu konağa şükürsüz konak da denilmektedir. Bu misafir, akraba olabildiği gibi, komşu veya yabancı da olabilir. Kılkıma Konak herhangi bir kimsenin evinde ziyafet ya da iyi bir yemek olduğunu hisseder, duyar veya başkalarından öğrenirse, davetsiz olarak bir bahane ile yemek pişen eve gelir. Yemeğın hazırlanmasını bekler. Yemeğini yer, karnını doyurur ve sonra evden gider. Ev sahipleri bu tür misafirlerden (Kılkıma Konak) hoşlanmaz, fakat bu misafirlerin yüzüne karşı utandığı için bir şey söylemekten çekinir ve söyleyemez.

Konuğa Sunulan Tabak Çeşitleri

Kazak Türklerinin desturunda (gelenek) misafire ikram edilen yemek türlerinden ve misafire sunulan tabak tiplerinden verilen ziyafetin kaçınıcı sınıf bir davet olduğu anlaşılır. Bunun yanında misafirin önüne konulan tabak çeşidinden de bu misafirin önemi ve statüsü bilinir. Bu nedenle misafirin önüne konulan tabak türü ve pişirilen yemek, ev sahibi için ne kadar önem taşıyorsa, konuk içinde o kadar önem taşır. Konuğun önemine ve statüsüne göre ikram edilecek tabak çeşitlerinin kuralları vardır. Bu kuralları ev sahibi ve konuklar çok iyi bilirler.

Bas tabak (baş tabak) : Baş tabağın içine pişirilen hayvanın baş ve kalça kemiği konulur. Baş (misafir için kesilen hayvanın pişirilmiş başı) kendisi için özel olarak kesilmiş konukların en yaşlısına veya onun tavsiye ettiği hürmete değer başka birisine ikram edilir.

Sıy tabak: Sıy tabağa pişirilen hayvanın baş ve kalça kemikleri konulur. Bu tabak da değerli misafirlere ikram edilir.

Orta tabak: Orta tabağa pişirilen hayvanın âşık kemiği ve bazen kalça kemiği konulur.

Ayak tabak: Bu tabağa kesilen hayvanın pişirilmiş diğer uzuvları konulur. Ayak tabak köy halkına ikram edilir.

Küvey tabak: Bu tabak damada ikram edilmek için hazırlanır. Tabağa pişirilen hayvanın baldır kemiği ve göğüs kemiği konulur.

Kelin tabak: Geline ikram edilmek için hazırlanır. Bu tabağa pişirilen hayvanın işkembesi ve yüreği konulur.

Kızdar tabağı: Kızlara ikram edilmek için hazırlanır. Tabağa pişirilen hayvanın yüreği, böbreği, çene ve dili konulur.

Kuda tabak: Kayın ataya ikram edilir.

Kudagi tabak: Kayın valideye (hanımının annesi) ikram edilmek üzere hazırlanır. Kuda ve Kudagi tabakalara pişirilen hayvanın kalça kemiği, âşık kemiği ve kaburga kemiğinin bele yakın olan kısımları konulur.

Jerik asının tabağı: Hamile kadınlar için hayvan kesilip, aş verme yemeği yapılır. Jerik asının tabağına hamile kadın yaşlı ise; pişirilen hayvanın kalça kemiği, hamile kadın genç ise; âşık kemiği, göğüs kemiği ve işkembe konulur. Bu tabağın üzerine yeni yapılmış bıçak konularak hamile kadınlara ikram edilir (Kuralulu,1998;48).

Malşı tabak: Hayvanlara bakan kimselere ikram edilen tabaktır (çobanlara).

Sağınşı tabak: Hayvanı kesen ve soyan (yüzen) kimseye ikram edilen tabaktır.

Torunlar (nemere) ve çocuklar duruma göre ayak tabaktan veyâ anasının veya babasının yardımıyla karınlarını doyururlar. Hayvanın ayağı statü bakımından en aşağı olan konuklara verilir (Kuralulu A;1998) .

İkram Edilen Bazı Yemek Çeşitleri

Toplumların yemek kültürünün ve damak zevkinin gelişmesinde, halkın yaşadığı coğrafi bölgenin ve iklimin, hayat tarzının, yaşama biçiminin, örf ve adetlerinin belirleyici rolü olduğu söylenebilir. Bu nedenle Kazak Türklerinin milli yemekleri diğer toplumların yemeklerinden farklıdır.

Türk toplumlarının çoğunluğu tarih boyunca hayvancılıkla geçimlerini sağladıkları için, ana yemeklerinin önemli kısmı hayvansal ürünlerden ve gıdalardan oluşmuştur. Bu gıdalar genellikle et, süt, kıymız, tereyağı, kuru peynir, sarı peynir gibi, besinlerdir.

Orta Asya Türkleri sofralarında onlarca çeşit yiyecek ve içecek bulundururlar. Biz bunlardan dikkatimizi çekenleri ve önemli olanların bir kısmını belirtmek istiyoruz. Bu ürünlerin başında et ve etli yemekler gelmektedir. Bu etlerin başında at eti, koyun eti, sığır eti, deve eti, kuş eti, geyik eti, tavşan eti, ördek eti gibi etler sayılabilir.

Güney Kazakistan da en çok tutulan ve yenilen etin başında at eti gelir. Bundan sonra koyun eti ve sığır eti gelir. Bu yörelerde özellikle yağlı etler tercih edilmekte ve yenilmektedir. Aynı şekilde diğer yemeklerde de oldukça fazla taze may (tereyağı) kullanılmaktadır. Araştırmamız esnasında bir Kazak meslektaşımız (Nurlan Oaza) et yenilmesi bakımından Kazak Türklerinin dünyada ikinci olduğunu belirtmesi üzerine, birinci sırada et yiyenlerin kim olduğunu merak edip sorduğumuzda “kurtlar” cevabını aldık.

Kazak mutfağında kurutulmuş, tuzlanmış, dumanlanmış et çeşitlerine rastlanır. Etli yemek çeşitleri olarak beş parmak, caybürek, corgen, cumur, kavurma, karta, sirne, ülperşek, kuyruk bağı, asip, borşa, calcaya, karın börtpe, kimay ve mantı gibi, et ve etli yemekler sayılabilir (Argaliyeva Şakuzadauli, 2000, 34–54). Bunun yanında şaşlık (şiş kebab) oldukça yaygın ve lezzetli yapılmaktadır.

Kuzey Kazakistan’da pilavın eti ve beş parmağın eti çok olur. Güney Kazakistan da ise pilavı çok eti az olur, etin suyu ile birlikte pilav yapılır. Kısaca Kazakistan’da etsiz pilav düşünülemez ve olamaz. Kazak atasözünde konuk için et yemeğinin önemi şu şekilde vurgulanmıştır, “konuğa et pişirilir, et pişirilmezse bet (yüz) pişirilir” (Kazbekof; 1996: 208–220).

Yukarıda belirtilen yemeklerin yanında Kazakistan da günümüzde sebze, meyve, balık, deniz ürünleri ve un mamullerinden çeşitli yemekler yapılmaktadır.

Sütlü yiyeceklerden kilegey, tereyağı, kaymak, turta, yoğurt, ayran, katık süzme, kurt, ak irimşik, kırmızı irimşik, bal kaymak, kakarım koje gibi yemekler yapılmaktadır.

İçecekler ise, şubat, ayran, kımız, kımran, katık, salap, koyurt pak, çay, koce sayılabilir. Günümüzde sofraya su yerine çay ve maden suyu konulmaktadır. Güney Kazakistan da içme suları oldukça kireçli olduğu için sofraya su konulmamaktadır. Marketten su almak istersen maden suyu bulabilirsin.

Çorba çeşitleri olarak jas sorpa, ak sorpa, külşe sorpa, bozbaş sayılabilir. Kazak Türkleri davette yemeklerin son menüsü olarak çorbayı getirmektedir. Özellikle davetlerde ağır etli yemeklerden sonra et suyundan yapılmış çorba ikram edilir. Mutlaka bu çorbanın içilmesi istenir. Oldukça lezzetli olan bu çorbanın hazımsızlığı gidereceği ve sağlığı koruyacağı belirtilmektedir.

Unlu yemekler olarak, alme, külşe, kuymak, orama, taba nan, tandır nan, ekmek, bavursak, şelpək, bökpen, selma, atala, bılamık, cayma ve kattama sayılabilir. Özellikle bavursak ve şelpeksiz sofraya düşünülemez (Ergalieva, 2000, 44).

Tahıl yemekleri olarak, talkan, darı, cent, mısır, carma, buğday kavurması, cügeri, maysök, canışpa, şırt-pırt, mayşurkan gibi yemekler sayılabilir.

Bunların yanında bizim gördüğümüz baklavaya benzeyen, kadayıfa benzeyen ve tulumba tatlısına benzeyen değişik tatlı türleri yapılmaktadır. Ayrıca oldukça çeşitli kuru ve yaş pasta türleri vardır.

Konuk Karşılama Ve Yemek Sunma

Konuk olarak eve gelen misafir ev sahibini tanıyorsa, eve yaklaştığında evde kimin olduğunu öğrenmek ister. Konuk, ev sahibinin dışarı çıkmasını sağlamak amacıyla, ev sakinlerinin duyabileceği bir ses tonuyla dışarıdan çağırır. Konuğun dışarıdan seslenmesinin diğer bir nedeni ise, ev sahibinin kendisini kapıda karşılamasını sağlamaktır.

Evde baba veya ana varsa dışarı çıkar ve konuğu karşılar. Evin büyükleri veya büyük erkekleri evde yoksa çocuklar misafiri karşılar. Evin gelinleri ve kızları misafir karşılamak için dışarı çıkmazlar. Bunlar misafir eve girmeden önce onun oturacağı yeri hazırlarlar. Misafirin rahat oturması ve dinlenmesi için minder ve yastık hazırlanır.

Misafirlige gelen kimsenin iyi niyetli olduğunun anlaşılması için, eve girmeden önce eğer varsa yanında bulundurduğu silahını, mızrağını, sadağını ve sopasını otağın dışındaki işlemeli beze asar (Şakuzaduau, 2000, 53).

Misafir eve girince, girişin sağ tarafına elindeki kamasını, kalpağını ve paltosunu (bırakır) asar. Eskiden her Kazak Türkünün evine girildiğinde sağ tarafta misafirin koymak için kartal yeri vardı. Bu yere "bürkütün (kartalın) tuguru" denilmektedir. Misafir evden gidene kadar misafirin kartalı burada etle beslenir. Misafir konuk olarak bir eve girerken ağzında kurt (¹) olmamalıdır.

Misafir evin içinde ev sahibiyle ve çocuklarla selamlaşır ve tokalaşır (amandasma). Evin kadını, gelini ve kızları misafirle selamlaşırlar, tokalaşmazlar. Evin gelini kollarını aşağıya doğru çapraz şekilde tutarak vücuduyla hafif eğilir ve misafire gereken hazırlığı yapmak için işine gider.

Eve gelen misafirler yaşına, akrabalık derecesine ve statüsüne göre önceden hazırlanmış olan oturma yerlerine oturtulurlar. Statüsü en yüksek olan (konuk) birinci yere yaşlı (aksakal) olan oturtulur. Bunun sağına ve soluna statüsüne ve derecesine göre diğer misafirler oturtulur.

Evde konuklar otururken başka konuklar bunların üstüne gelirse, küçükler yeni gelen konuklara yerlerini verip, odadan çıkarlar. Diğer yaşlılar sıkışarak sonradan gelen misafirlere yer açarlar. Sofra başına önce büyükler sonra yaşa göre küçükler oturur. Geç gelen misafire niçin geciktiği sorulmaz, onun yemeği saklanır. Yemek yemeye başladıktan sonra sofraya geç gelenlerden üç kişiye yer verilir. Üç kişiden fazla kimseye yer verenin statüsü aşağıya doğru düşer.

Herkes yerine oturduktan sonra misafirler birbirleriyle çeşitli konularda konuşmaya başlarlar. Bu sırada evin erkeği ve kadını sofrayı hazırlamaya çalışır. Ev sahibi evinde yiyecek türünden neyi varsa hepsinden sofraya koyar.

Bizim katıldığımız Güney Kazakistan'daki (Türkistan ve Çimken yöresi) ziyafetlerde sofralara ana yemek gelmeden önce, sofralar onlarca çeşit

¹ Süt ürününden yapılmış, fındık büyüklüğünde kurutulmuş lezzetli bir yiyecektir.

yiyeceklerle donatılmıştır. Bu yiyeceklerden dikkatimizi çeken hemen her sofrada içecek cinsinden başta kırmız ve çay olmak üzere, maden suyu, meyve suyu, kolalı içecekler ve akla gelen alkollü ve alkolsüz çeşitli içecekler sofraya konulmaktadır. Çerez türünden üzüm, fıstık(yer fıstığı), badem, ceviz olmak üzere bölgede bulunabilen bütün çerez türü konulmaktadır. Şeker türünden çay şekeri dâhil çeşitli şeker ve çikolata türleri, mevsimine göre meyve türleri, at etinden yapılmış kazı (haşlanıp kurutulmuş), tereyağı, bal, reçel, yağda kızartılmış ekmek ve bazı salata ve turşu türleri önceden sofraya konulmaktadır.

Uzaktan gelen misafirlere hemen kırmız verilir ve arkasından çay hazırlanır. Genellikle misafirlere çayı evin büyük kızı hazırlar ve servis yapar. Evin kızı yoksa bu görevi evin gelini yapar. Gelinde yoksa evin kadını çay servisini yapar.

Evin kızının çay hazırlaması ve misafirlere servis yapmasının önemli nedenleri vardır. Evin kızı yakın gelecekte ailesinden ayrı bir ev sahibi olacaktır. Ayrıca kız için misafirleri ağırlamak ve onlara hizmet etmek hayati önem taşır. Evin kızının misafirleri ağırlaması ve beceri kazanması aynı zamanda bir uygulamalı staj sayılır. Kız tanıdık veya yabancı misafirlere hizmet etmeyi ve sabırla onları beklemeyi öğrenir.

Evin kızı için misafirlere hizmet etmesi bakımından başka bir önemli nokta ise; misafirler evin kızına hissettirmeden onun misafir ağırlamasını ve hizmet etmesini denerler. Kızın hizmetini beğenen konuklar kendi veya akrabalarının çocuğuyla kızı evlendirmek için harekete geçerler. Kız için uygun çocuğu olmayan konuklar ise; akrabalarına ve çevrelerine bu kızın marifetlerini övgüyle anlatır ve tavsiye ederler. Konukların kız hakkındaki övgü dolu sözleri kızın değerini yüceltir ve çevrede kızın taliplerinin çoğalmasını sağlar.

Konuk az oturur çok sınıar, hane halkının hizmetini ve ziyafetini kontrol eder. Bu nedenle konuğa kırık çatlak kaşık ve tabakla yemek verilmez. Konuğa sıcak ve demli çay verilmelidir. Konuğa çay yavaş ve itina ile verilir. Tek elle çay vermek konuğa saygısızlık sayılır. Bu nedenle çay bardağı konuğa iki elle uzatılır.

Evin kızı misafirlere hizmet ederken dikkat edeceği önemli kurallar vardır. Konuk sayısı ne kadar çok olursa olsun onların çay bardaklarını (kâselerini) ve yemek tabaklarını karıştırmaması gerekir. Kazak Türklerinde çay verme servisi yemekten önce başlar, yemekle birlikte devam eder ve yemekten sonrada devam eder. Türkiye’de olduğu gibi yemekten sonra birkaç bardak çay

içilerek son verilmez. Özellikle evlerde verilen davetlerde yemek yeme süreci saatlerce sürer. Evlerde misafirlere yaslanacak yün yastık verilmekte ve misafir yastığa yaslanıp hafif yan yatarak zaman zaman ayaklarını da uzatarak (genellikle bağdaş kurular) bir taraftan sohbet eder, bir taraftan çayını yudumlayarak yemek yemeye devam eder. Böyle olunca bir misafir onlarca bardak çay içmek durumundadır. Bu durum çarşı ve lokantalarda kısmen şekil değiştirerek devam etmektedir. Lokantalarda yemek siparişi verdiği zaman yemekle birlikte bir demlik çay getirilir. Şiş kebab siparişinde ise (şaşlık) bir demlik çayla birlikte bir tabakta doğranmış soğan getirilmektedir. Sofralarda içme suyu bulunmaz, bunun yerine çay ve maden suyu verilir.

Kazakistan da misafire çay bardağı veya çay kâsesi doldurma şekli bölgeden bölgeye farklılık gösterir. Kazakistan'ın birçok bölgesinde ve orta Kazakistan'da misafire çay verirken çay bardağı doldurulur. Çay bardağını doldurmak misafirin rızkının bol olmasını istemek anlamına gelir. Güney Kazakistan'da ise konuğa çay bardağı doldurulup verilmez. Bardak yarım doldurulup verilir. Çay bardağının diğer bölgelerdeki gibi tam doldurulup verilmesi ayıp sayılır. Güney Kazakistan'da çay bardağını doldurup misafire çay vermek, konuğun durmasının istenmediği ve çayını içip hemen gitsin anlamı taşır. Ayrıca çayın yarım verilmesi çayın çabuk soğumasını önler.

Çayı süt ile karıştırmak, çayı demli vermek, çay yanında kaymak, bağırsak, erik, kayısı, peynir, kurt, yağ, tatlı ve çok çeşitli yemek vermek ev sahibinin cömert (pısık) olduğunu gösterir.

Evin kızının çay bardağını misafirlerin önüne sert koyması veya bardağı düşürmesi misafirlere saygısızlık sayılır. Ayrıca misafirlere çayın sert verilmesi ev sahibinin misafirleri istemediği anlamına gelir.

Kazak desturunda eve gelen her misafir için hayvan kesilmez. Fakat evin kadını genellikle et, yağ ve gerekli yiyecekleri gelebilecek konuklar için önceden saklar. Bu uygulamaya konukların "sıbağası"(payı) denilir. Genellikle yaz aylarında eve gelen misafirlere küçükbaş hayvan (koyun- keçi türü) kesilir. Buna karşılık kış aylarında büyük baş hayvan kesilir. Bu hayvanın etinden (büyük baş) daha sonra gelebilecek misafirler için yeteri kadar saklanır. Bundan dolayı her Kazak Türkünün evinde genellikle et bulunur. Kış aylarında saklanan etler bozulmaz. Çünkü kış aylarında Orta Asya'da havalar oldukça soğuk geçer.

Kazak kültüründe misafir için hayvan kesmenin kuralları vardır. İnsanların sayısına göre hangi hayvanın kesilmesi gerektiği kurallarla

belirlenmiştir. Bundan dolayı eve gelen misafir sayısı önceden belli ise, hangi tür hayvanın kesileceği bilinir. Bu kurala göre misafir sayısı on kişiden fazla ise, ev sahibinin bir semiz koyun kesmesi gerekir. Misafir sayısı yirmi kişiyi geçiyorsa bir semiz toklu (koçun küçüğü) kesilir. Toklu yoksa iki tane iki-üç yaşlarında koyun kesilir. Misafir sayısı otuz kişiden fazlaysa bir kulun (7-8 aylık at) kesilir. Kulun yoksa onun yerine bir tay (1-2 yaşında at) kesilir (Rüstemof; 1993; 50-75).

Misafire hayvan kesme bakımından diğer önemli bir nokta ise hayvan kesmenin de kuralları vardır. Kesilecek hayvanın kesilmeye degecek kadar etli ve semiz olması gerekir. Kesmek için genellikle etli ve yaşlı hayvanlar seçilir. Hamile hayvanlar damızlığa bırakılır. Kesilecek hayvanın seçilip alındıktan sonra, ev sahibi helal malını misafirlere gösterir ve misafirlerinin iyi dileklerde bulunmasını ister (Kuralulu; 2001; 45).

Misafir eve girip çay içerken ev sahibi keseceği hayvanı evin önüne getirir. Misafirlerin en yaşlısı hayvanın yanına gelir ve iki elini hayvanın boynuna koyarak dua eder (bata kılar). Dua edilirken özellikle ev sahibinden razı olduğu vurgulanarak belirtilir. Misafirlere yüz güldüren ve hayvan kesen ev sahibine "piygılı caksı" adam diyerek ondan razı oldukları belirtilir. Misafire yüz güldürmeyen ev sahibine ise "piygılı caman" adam denilir.

Kuday konuk için koyun veya oğlak kesilir. Eğer koyun veya oğlak yoksa at kesilir. Eğer ev sahibi kuday konuğa hayvan kesmezse konuk üzülür. Kazak atasözünde "Kuday konuğa hayvan kesmezsen Hüday alır" denilir.

Eğer Arnay konuklara ve Sıyılı konuklara hayvan kesilmez de önceden kalan evdeki etten yemek yapılırsa, misafirler çok üzülür. Çünkü uzaktan gelen misafirlere önceki etten yemek hazırlamak ayıp sayılır. Ekonomik durumu iyi olan ev sahibi hayvan kesmeden önceki etten yemek hazırlarsa bu ev sahibine "sarangi insan" denilir. Misafirler bu ev sahibinin sarang olduğunu gittikleri yerlerde şiirle alaylı bir şekilde anlatırlar.

Eve gelen misafir evde yatılı kalacaksa kamçısını girişteki askılığa asar. Misafir yatılı kalmayacaksa ve yemek yiyip kalkacaksa kamçısını beline sokar, askılığa asmaz.

Kazak kültüründe gece gelen misafir Hızır İlyas'la birlikte geldiği, düşüncesi hâkimdir. Bu nedenle gece gelen misafir ne kadar iyi karşılanır ve hizmet edilirse misafirin ev sahibinden daha çok memnun olması sağlanır. Bunun sonucunda misafir ev sahibine ve ev halkına mutlu olması için dua eder.

Kim gece gelen konuğa kötü davranırsa onun sıkıntıya düşeceğine, başına bir felaket geleceğine ve mutsuz olacağına inanılır.

Misafir yemeğe başlamadan önce eline su dökülerek ellerini yıkar ve havlu ile kurutur. Misafirin eline su döken çocuğa Tengri Jarılgasın (Allah yardımcın olsun), ülken yigit ol, mutlu ol, bahtın bol olsun, sulu ömürlü ol diye dua eder. Kazak atasözünde “konuğun altınını alma, duasını al” denilir.

Ziyafet sofrasında yemek tabaklara konmadan önce statüsü en yüksek olan kimse dua eder. Bu dua Kazak Türkçesi ile yapılmaktadır. Dualarda genel olarak ev sahibinin ve çocuklarının uzun ömürlü olması, sağlıklı olması, mutlu bir hayat sürmesi, ev sahibinin ününün yayılmasının istenilmesi ve işlerinin bereketli olması gibi, sözlü temennilerdir.

Bundan sonra sofradaki statüsü en büyük kimseye kesilen hayvanın başı ve uyluğu büyük bir tabak içinde ikram edilir. Bu uygulama Anadolu'daki (Toroslarda) Türkmen Oymaklarında da aynen görülmüştür (Yalman; 1977; 15). Toroslar'da yaşayan Türkmenlerde kesilen hayvanın başı ile kuyruğu misafire bir tepsi içinde sunulur. Genellikle kesilen hayvan koyun türündendir. Kazakistan'da hayvan başının altında bıçakla derinden çizilmiş (kesilmiş) haç işaretine benzer bir çizgi yapılmaktadır. Bu figür insanın bir gün başka biri ile karşılaşacağı veya misafirin yolunun ev sahibi ile kesiştiği anlamına gelir. Bu sembolün üstüne bir parça küçük et konulur. Yemekte dua eden kıymetli misafir bu eti yer.

Başmisafir kendisine ikram edilen hayvan başından sofrada bulunanlara birer parça kesip ikram etmesi gerekir. Başmisafir başın kulağını kesip çocuklara verir. Çocukların kulağı iyi duysun diye, başın gözünden bir parça kesip çocuklara verir çocuklar iyi görsün diye, dilinden bir parça verir çocuklar iyi konuşsun diye ve beyninden biraz verir çocuklar zeki olsun, lider olsun diye.

Hayvan başının pişirilmesinin ve misafirlere ikram edilmesinin belirli kuralları vardır. Baş haşlanmadan önce yakmadan tüylerini iyice yakılması ve temizlenmesi gerekir. Pişmiş baş tabakta misafirlere ikram edilirken başın burnu misafirlere doğru konulmalıdır. İkram edilen tabakta başın yanına bıçak konulmalıdır.

Başmisafir sofradaki diğer misafirlere hayvan başından birer küçük parça kesip verdikten sonra kendisinde birkaç parça yer. Sonra bu tabağı sofradaki statü bakımından daha aşağıda olanlara uzatır. Bundan sonra asıl ziyafetin yemeklerine başlanır. Statüsü en yüksek misafire baş tabakla (ziyafetteki en

büyük tabak) pişirilmiş et verilir. Misafir kendisine ikram edilen bu baş tabaktan biraz yedikten sonra, tabağını yanındaki statüsü daha düşük birine verir.

Bizim gözlemlediğimiz ziyafetlerde daha önce belirttiğimiz tabak türleri bir taraftan dolu olarak misafirlerin statüsüne göre önlerine konulurken, sofranın veya yemek masasının ortasına büyük bir tepsi içinde pişirilen hayvanın etinin önemli bir kısmı konulmaktadır. Misafir kendine sunulan tabaktan yediği gibi, bu tepside de istediği kadar et kesip alabilmektedir. Ayrıca sofrada bulunan birçok başka çeşit yiyeceklerden de alınarak yenilmektedir. Ancak önceden tabaklara konulan et miktarı o kadar fazla konulmaktadır ki, bir kişinin bu tabaktaki eti bitirmesi mümkün değildir. Esasen bu tabakların herhangi birinden birkaç kişi doyabilir. Bundan dolayı gerek baş tabaktaki etin ve gerekse diğer tabaklardaki etlerin çoğu tüketilemeyerek tabaklarda bırakılmaktadır. Ziyafetlerde misafirlere sunulan tabaklarda koyun kaburgası, kemikli et, at eti, kazı (pişirilmiş sucuk gibi), yağlı et, karın eti, koyunun but eti, sırt eti, ayak eti (küçük çocuklara verilir) ve paça eti verilir.

Misafirlerin kendi bıçağı olur, kendilerine verilen tabaklardan bıçakla keserek yerler. Eğer misafirlerin bıçağı yoksa ev sahibi onlara bıçak verir. Bıçak konuğa sapından uzatılmalıdır. Et ve etli yemekler yendikten sonra, etin pişirildiği sudan yapılmış çorba ikram edilir. Bu çorba genellikle ziyafetin yemek olarak verilen en son menüsüdür. Kazaklar “et eti çorba beti (yüzü) etkiler” demektedir. Yenilen etin hazminin kolaylaşması ve misafirlere zarar gelmemesi için et çorbasının şifalı olduğuna inanılır ve ısrarla bu çorbanın içilmesi istenir.

Yemekten sonra en kıymetli misafire ikram edilen pişirilmiş hayvan başı tabağıyla evin gelinine verilir. Gelin tabağı sağ eliyle alır. Sol eliyle hafif eğilerek afiyet olsun der. Büyükler Tanrı Janılgasın (Allah yardımcın olsun), oğlun olsun derler.

Sonra herkes elini yıkar ve dua ederler. Güney Kazakistan da yemekten önce uzun uzun ev sahibi övülürken, yemekten sonra uzun dua edilmemektedir. Yemekten kalkarken hemen ellerini yüzlerine kaldırıp beklemeden dua edilmiş sayılmaktadır. Aynı hareket bir mezarlık yanından geçerken de yapılmaktadır. Yemekten sonra sohbete başlanır, genellikle dambıra ile şiir ve türkü söylenir.

Yemekten sonra ev sahibi konuklarla sohbet eder. Uyku vakti gelince konuklara yatak serilir ve “iyi yatıp iyi kalkınız.” der. Kazaklarda yabancı misafir bir eve konuk olduğunda evin erkeği evde yoksa yemeğini yer ve

yatmaya başka bir eve gider. Erkeksiz evde yatılı olarak kalınmaz. (Kaliyef ve diğer., 1994; 175-180).

Bizim katıldığımız ziyafetlerde ve davetlerde yemekten sonra dombıra ile şarkı söylenip sohbet edildikten sonra, genellikle önemli misafirlere geleneksel Kazak kıyafeti ve kalpağı giydirilmiştir. Bu giysiler misafirlere hediye olarak verilmektedir. Bunun yanında misafirlere çeşitli hediyeler verilmektedir.

Kazak kültüründe misafir evden ayrılırken ev sahibinden üç nesne dışında herhangi bir şey isteyebilir. Ev sahibi misafirlerin gönlü hoş olsun ve gözü kalmasın diye istediği nesneyi verir. Misafirin isteyemeyeceği üç nesne, evin atı (at yılkı), evin silahı (mıltık) ve evin iti(köpeği)dir.

Kazak Türklerinin misafir ağırlama geleneği halk arasında dayanışmanın ve paylaşmanın gelişmesinde hayati fonksiyon üstlenir. Geleneksel Kazak misafirperverliği toplum arasında sosyal dayanışmayı ve sosyal bütünleşmeyi sağlayan vazgeçilmez bir değerdir. Sonuç olarak değerli meslektaşım Ayubay Kuralulu'nun dediği gibi "Kazak Türklerinin kanında misafirperverlik vardır."

Sonuç

Sonuç olarak Türk milletinin misafirperverliği Güney Kazakistan da hayati önem taşımakta ve önemli ölçüde geleneksel değerini korumaktadır. Bilindiği gibi, eski Türk evlerinde misafir odası, özel misafir eşyaları ve misafir yatak takımları vardır (Örf ve adetlerimiz, 1985; 90).

Türk'ü Türk yapan vazgeçilmez değer ve geleneklerin çıkış noktası Orta Asya olduğu gibi, Türklerdeki geleneksel konukseverliğin çıkış noktasının da Orta Asya olduğu görülmektedir. Ancak yüzyıllarca birbirinden ayrı yaşayan Türk gruplarının misafirperverlik anlayışlarında özü aynı kalmakla birlikte uygulamada değişik tutum ve davranışlar oluşmuştur.

Bizim kaynak kitaplardaki ulaşılabildiğimiz misafiri karşılama ve ağırlama şekilleri, yemek yeme şekilleri, misafiri uğurlama ve hediye verme, yemek duaları ve yemek sohbetleri Güney Kazakistan bölgesinde yaygın olarak uygulanmakta ve canlılığını korumaktadır.

Güney Kazakistan'da geleneksel misafirperverliğe önem verilmesi ve yaygın olarak uygulanması önemli fonksiyon üstlenmektedir. Konuk ağırlama bir taraftan davet sahibine çevre ve dost kazandırmakta ve övünç nedeni

olmaktadır. Diğer taraftan halkın acılarını ve sevinçlerini birlikte paylaşmasını sağlamakta, insanlar arasında dayanışmayı, paylaşmayı ve sosyal bütünleşmeyi güçlendirmektedir.

KAYNAKLAR

- Argunbayev, H., Kazak Otbası, Almatı, Kaynar, 1996.
- Bektemisof, Kazak Yemekleri, Almatı, 1999.
- Bulatayeva D., Konuk Kütuv Desturu, Almatı, 1992.
- Doğan, Cihangir, Yörüklerin Sosyal Hayatı, Kızılelma, İst.2005.
- Doğan, Cihangir, "Değişme Sürecinde Güney Kazakistan Köylerinde Yaşayan Aile Üyelerinin Bazı Tutum ve Davranışları", Kazak Ün. Yayını, Almatı, 2000, s(131-135).
- Ergaliyev J. ve Şakuzadanlı N., Kazak Kültürü, Almatı, 2000.
- Eröz Mehmet, Milli Kültürümüz ve Meseleleri, Doğuş Yay. İstanbul, 1983.
- Gökalp Ziya, Türk Medeniyet Tarihi, Kültür Bakanlığı Yay., İstanbul, 1976.
- İsmayılof M., Ak Dastarhan, Almatı, 1996.
- Kafesoğlu İbrahim, Türk Milli Kültürü, Ötüken Yayını, İstanbul, 2005.
- Kaliyef S., ve diğer., Kazak Halkının Salt Desturları, Almatı, 1994.
- Kazbekof M., Navruz, Salt Desturlar, Almatı, 1996.
- Kuralulu Ayubay, Kazak Halkının Tıyımdarı men İrındarı, Çimkent, 1996.
- Kuralulu A., Kazak Desturlu Medeniyetinin Anıktamalığı, Almatı, 1998.
- Kuralulu A., Kazak Halkının Salt Desturları, Çimkent , 1996.
- Kurast T., Mukışeva, Salkın Tağamdar, Kaynar, Almatı 1991.
- Kurmanbay Tolıbayev, Babadan Kalan Barbaylık, Almatı, 2000.
- Orazaliyev H., Kazak Halkının Salt Desturları, Çimkent, 1996.
- Rüstemof M., Desturunu Kori, Çimkent, 1993.
- Sabirbek S., Gencin Üç Yurdu, Almatı, 1994.
- Salim Koca, "Tuz ve Ekmek" Türk Milli Kül. Dergisi, Ekim, 1977, s.(57-61).
- Tolıbayev, K., Babadan Kalan Bar Baylık, Almatı, Kazakistan, 2000.
- Yalman A.Rıza, Cenupta Türkmen Oymakları, C.1-2, Kül. Bak. Yay., Ankara , 1977.
- 21.Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Adetlerimiz, Türk Kültürüne Hiz.Vakfı Y., İstanbul, 1985.