

Kırgız Mutfak Kùltüründe Kış Hazırlığı: Gıdalar, Kaplar ve Muhafaza Mekânları

Arzu KİYAT¹

Öz

İnsanın yaşamını sürdürmesi için gerekli olan yeme eylemi ve alışkanlığı temel ihtiyaç olmasının yanı sıra kültürel bir yön de taşımaktadır. Her toplumun beslenme stili, yiyeceklerin pişirilmesi ve saklanma koşulları kendine has özelliklere sahiptir. Mutfak kùltürü toplumdan topluma, bölgeden bölgeye farklılık göstermekte ve zamanla değişime uğramaktadır. Teknolojinin, yaşam koşullarının bu değişimde payı büyüktür. Uzun süre konargöçer bir halk olarak yaşam süren Kırgızlarda gıdaların saklanması ve çeşitli oluşu dikkat çekmektedir. Kırgızların mutfak kùltürünün önemli bir unsuru olan kış hazırlıkları geleneğinin ve günümüz teknolojisinin sentezinden meydana gelmektedir. Bu çalışmayla Kırgızların kış hazırlığını değerlendirmek ve ortaya koymak amaçlanmıştır. Kış hazırlığında kültürel devamlılık, geçmiş ve bugünün sentezi, geleneksel yaşamının izleri ve başka kùltürlerin etkisi belirlenmiştir. Kış için hangi gıdaların hangi koşullarda hazırlandığı, ne şekilde muhafaza edildiği, hangi saklama yöntemlerinin kullanıldığı ve hangi aletlerin kullanıldığı sorularına cevap aranmıştır. Çalışma nitel bir çalışmadır. Çalışmanın verileri Kırgızistan'ın yedi bölgesinde görüşme ve gözlem yöntemi ile gerçekleştirilen alan araştırmasından ve literatürden elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kırgız mutfak kùltürü, Yemek kùltürü, Kış hazırlığı, Kaplar, Muhafaza mekânları.

Winter Preparation in Kyrgyz Cuisine: Foods, Containers and Storage Spaces

Abstract

Eating habit is necessary for human life and has a cultural aspect as well as a basic need. Each society has its characteristics in terms of nutrition style, cooking, and storage conditions of food. Besides, cuisine differs from society to society, region to region, and it changes over time. Both technology and living conditions have a great effect on this change. The storage and variety of food of Kyrgyz people, who lived as nomad for a long time. Preparing for winter is an important element of Kyrgyz cuisine and includes the synthesis of tradition and today's technology. The present study aims to examine and identify winter preparation among the Kyrgyz people. Besides, it investigates the cultural continuity, the synthesis of the past and the present, the traces of traditional life, and the influence of other cultures in the winter preparation of the Kyrgyz people. The answers to the following questions were sought: Which foods were prepared for the winter and under what conditions? How were they stored? Which storage methods and which tools were used? The data of this qualitative study were collected in seven regions of Kyrgyzstan through interviews and observations as well as the literature review.

Key Words: Kyrgyz cuisine culture, Food culture, winter preparation, Containers, Storage spaces.

Atıf İçin / Please Cite As:

Kiyat, A. (2023). Kırgız mutfak kùltüründe kış hazırlığı: gıdalar, kaplar ve muhafaza mekânları. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(1), 25-39. doi:10.33206/mjss.1168049

Geliş Tarihi / Received Date: 29.08.2022

Kabul Tarihi / Accepted Date: 31.10.2022

¹ Dr. - Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksekokulu, arzu.kiyat@manas.edu.kg

 ORCID: 0000-0002-8248-8817.

Giriş

Beslenme ihtiyacı insan yaşamının önemli bir parçasıdır. Her mevsim yetişen sebze ve meyvelerin tüketimi insan sağlığı açısından ciddi öneme sahiptir. Bu sebeple yaz mevsiminde yetişen ürünlerin kış mevsiminde de tüketilebilmesi amacıyla birtakım hazırlıklar yapılmaktadır. Türk kültüründe bu hazırlıklar dayanışma ve paylaşma ekseninde gerçekleştirilmektedir. Bu yönüyle kış hazırlığı insanlar arasındaki sosyal bağları kuvvetlendirme önemini de taşımaktadır. Coğrafya, iklim şartları ve kültürel unsurlar insanların kışlık hazırlıklarına doğrudan etki etmektedir. Bu bakımdan Kırgızistan coğrafyasında yapılan kış hazırlıklarını ortaya koymak önemli görülmektedir.

Dünyada mutfakları birbirinden ayıran unsurlar, din, inanış ve kısıtlamalar, bölgeye özgü hayvan ve bitki çeşitliliğidir. Toplumların ekonomik yapısı gündelik hayat pratiklerini ve mutfak kültürünü doğrudan etkileyen unsurların başında gelir. Örneğin, konargöçer yaşam sürdüren ve hayvan besleyen topluluklarda et ve süt ürünleri ağırlıktadır. İnsanların yer değiştirmelerine uygun olarak besinlerin de saklanması gerekir (Beşirli, 2010, s. 160). Kırgızistan bu örnek ile doğrudan ilintili bir ülkedir. Ülkenin temel geçim kaynağının ciddi oranını hayvancılık ve tarım oluşturur. Günümüzde yerleşik hayata geçen Kırgızların yaşamlarını sürdürmesinde bu iki geçim kaynağı hâlâ önemini korumaktadır.

Kırgızistan'ın yedi bölgesinde birbirinden farklı sebze ve meyveler yetişmektedir ve her bölgeye ait önde gelen yiyecekler bulunmaktadır. Buğday, mısır, pirinç gibi tahıllar; lahanalar, patlıcan, patates, salatalık, kabak domates vb. sebzeler; üzüm, karpuz, kavun, böğürtlen, incir, ahududu, çilek, elma vb. meyveler (İnce, Gök, Samatova vd. 2020, s. 365) ülkede yetişen besinlere örnek olarak verilebilir. Söz gelimi, güneyde yer alan Batken Bölgesi'nde çok miktarda kayısı yetiştirilirken Talas'ta fasulye ön plandadır. Dolayısıyla iklime ve coğrafyaya ilişkin özellikler insanların kışlık hazırlıklarını şekillendiren etmenler olarak değerlendirilmelidir. Zira yiyecekler ve yemekler sosyo-kültürel anlam taşıyan kültür öğeleridir. Bununla birlikte yemek, topluluk düzenini, disiplin ve onuru kuran sembolik bir mahiyete sahiptir (Ögel, 1982, s. 16). Kültürel ve toplumsal ortamlar ise insanların yemek yeme alışkanlığı, yiyeceklerin üretim-tüketim ve hazırlanması, gelenekler, inançlar ve tabular ile ilintilidir (Yolcu, 2018, s. 8). Bundan hareketle ortaya konulan çalışma, Kırgızistan'ın Çüy, Calal-Abad, Oş, Batken, Issık Göl, Talas ve Narın bölgelerinde yaşayan Kırgızların kış hazırlıklarını kültürel süreklilik, kültürel değişim ve kültürel miras konularına odaklı bir incelemeden oluşmaktadır. Bu çalışmayla Kırgızların kış hazırlığını değerlendirmek ve ortaya koymak amaçlanmıştır. Kış hazırlığında kültürel devamlılık, geçmiş ve bugünün sentezi, geleneksel yaşantının izleri ve başka kültürlerin etkisi belirlenmiştir. Kış için hazırlanan gıdaların ne olduğu, bu gıdaların nasıl ve nerede muhafaza edildiği, hangi saklama yöntemlerinin kullanıldığı ve kışlık yiyeceklerin hazırlık ve saklama aşamasında hangi alet ve kapların kullanıldığı incelenerek değerlendirilmiştir. Böylelikle Kırgız maddi ve mutfak kültürü içerisinde kışlık hazırlığın yeri saptanmıştır. Bu doğrultuda çalışmanın Türk dünyası maddi kültürü ve mutfak kültürü üzerine yapılacak başka çalışmalar için bir fayda sağlayacağı umulmaktadır.² Zira Kırgızlar özelinde irdelenen problemin esasında Türk dünyası mutfak kültürüne ve tarihî geçmişe dair izler taşıması, kültürel süreklilik arz eden geleneğin işlevselliğinde ve sürdürülebilirliğinde açıkça görülmektedir.

Kırgızların Geleneksel Kış Hazırlıkları

Kırgız mutfak kültürü değerlendirildiğinde Kırgızistan'da yaşayan Kırgız Türklerinin beslenme alışkanlıkları, tükettikleri yiyecekler, bu yiyeceklerin hazırlanma aşaması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi, hazırlık-pişirme ve kullanılan aletler anlaşılmalıdır. Kış hazırlığı ise, insanların çeşitli yiyecekleri kış aylarında tüketmek üzere yaz veya güz mevsiminde doğal yöntem ve pratikler doğrultusunda hazırlanması manasını taşır. Bu gelenek çoğunlukla yardımlaşma ve dayanışma üzerine kuruludur.

Kış hazırlığı, toplumun yaşamını daha kolay hâle getirmesi ve konfor alanını koruması ile de ilintilidir. Bu hazırlık temelde geleneksel bir yön taşımaktadır. Anadolu'da eskiden beri yaygın olan kış hazırlığı geleneği, Kırgız Türkleri için de özel bir anlam taşımaktadır. Zira yemek hazırlığının aşamaları esasen sosyal ve kültürel mesajların aktarılmasını sağlar (Goode, 2005, s. 172). Toplumsal bir simge olan yemek, biyolojik olmaktan ziyade kültürel bir olgudur (Beşirli, 2010, s. 159). Bu yönüyle aynı zamanda kolektif kimliğin bir parçası olan birey için edimsel bir kimlik kazandırır (Fırat, 2014, s. 129). Dolayısıyla bu kültürel olgunun önemi, Kırgızlar için anlamı ve geçmişten günümüze yaşanan sosyo-kültürel süreçlerin etkisi detaylıca ortaya konmalıdır. Kırgızların sosyo-kültürel yapısı, inanç ve uygulamaları, kültürel unsurları kış

² Her ne kadar Kırgız mutfak kültürü temelli bir çalışma ortaya konulsa da bu çalışmada önemli bir husus ortak bir Türk kültürünün izlerinin de görülmesidir.

hazırlıklarında açıkça görülebilir. Bu bağlamda Kırgızların kış hazırlığı hayvansal ve bitkisel gıdalar olmak üzere iki alt başlıkta değerlendirilecektir.

Hayvansal Gıdalarla Hazırlanan Kış Hazırlıkları

Türk toplumu hayvancılığa ve tarıma dayalı bir toplumdur. Dolayısıyla Kırgızların kış hazırlığında konargöçer kültürün ve tarım toplumu olmalarının izini görmek mümkündür. Kırgızlar için temel besinlerin başında et ve süt ürünleri gelmektedir. Kırgız mutfak kültürü değerlendirildiğinde, Kırgızistan'ın her bölgesinde sofralardan eksik olmayan gıdaların et ve süt ürünleri oluşu durumu gösterir niteliktedir. Dolayısıyla vazgeçilmez bu gıdaların yaz-kış her mevsim tüketilebilmesi amacıyla birtakım hazırlıkların yapılması gerekmektedir. Geleneksel yöntemler ile geleneksel gıdaların hazırlanması ve bu hazırlığın bilhassa komşu, akraba ve aile üyeleri ile gerçekleştirilmesi kültürel sürekliliğin sağlanmasında önemli rol oynar. Kültürel kimliğin korunması, bu hazırlıkların gerçekleştirilmesindeki devinim ile de sağlanır. Geleneksel yaşantının devamı olarak modern hayatın içerisinde Kırgızların sürdürdüğü kış hazırlığı geleneği, toplumun geçmiş ile bağlantı kurmasını sağlamakta ve geleneği günümüze aktarmaktadır. Goody'nin (2013, s. 67), yiyeceğin hazırlanma aşamasında "kim, kiminle, kimin için yemek yapıyor" şeklinde belirttiği hususlar kışlık gıdaların hazırlanması bakımından da önemlidir. Zira kadınların aile bireyleri ve komşuları ile gerçekleştirdiği hazırlık, kültürel sürekliliği sağlayan ve geleneği aktaran bir ritüel niteliğindedir. Söz konusu aşamalar paylaşarak öğrenilir ve nesilden nesile aktarılır. Fischler'e göre modernite ile yiyeceklerin hazırlık ve tüketim aşamaları dönüşmüş ve değişmeye başlamıştır. Geleneksel mutfak sistemleri bireysel bir hâl almış ve geçmiş-gelenek unutulmaya başlamıştır (1988, s. 291). Ancak Kırgızlar için durum tam olarak böyle değildir. Özellikle hammaddesi hayvansal ürünlerden meydana gelen kışlık yiyecekler kültürel sürekliliği imleyen bir nitelik taşımaktadır. Bu yiyecekler, geçmişten günümüze önemini korumaya devam ederek mutfakların vazgeçilmez ürünleri olmayı sürdürmektedir.

Kırgızlar kültürel ve toplumsal yapılarına uygun olarak daha çok hayvansal gıdalara öncelik veren bir topluluktur. Kış aylarında ineklerin sütünün azalması sebebiyle hayvansal gıdaların hazırlığı yazın ve güzün gerçekleştirilir. Kırgız mutfak kültürünün önemli bir parçası olan bu yiyecekler *çöbögö*, *sarı may*, *süzümö*, *kurut* ve *kımız* olarak örneklendirilebilir. Süt ve süttten hazırlanan bu yiyecekler geleneğin sürdürülmesinde, modernite ile birlikte oluşan yeni kültüre uyum sağlanmasında ve kültürün aktarılmasında önemli rol oynar. Zira örneklenen besinler Kırgız sofralarının yaz-kış vazgeçilmezidir ve özellikle kadınlar tarafından kültürel miras olarak gelecek nesillere aktarılır. Bu gıdaların anne ve kız, komşu ve akrabalar ile bir araya gelerek hazırlanması ve aile içerisinde yenmesi, akrabalara, komşulara ikram edilmesi ile kültürel sürekliliğe katkı sağlanmış olunur.

Çöbögö³, süttten hazırlanan bir yiyecektir. Süt sağıldıktan sonra üzerinde kaymak oluşana kadar ısıtılır. Isıtılan süt, *süt makinesine*⁴ konur ve bu makinenin bir tarafından süt diğer tarafından kaymak çıkar. Elde edilen kaymakların kazanda kaynatılması sonucu hazırlanan sarı mayın dibinde kalan kısım çöbögö olarak adlandırılır. Kazanın üst tarafında sarı may, altında ise çöbögö oluşur (KK2, 5). Çöbögö Aksı'da *tıp* (KK2), Talas'ta *tıbt* (KK9), Calal-Abad'da ise *sıcak* ve *tıbt* olarak adlandırılır (KK4).

Sarı may⁵ ise Kırgız mutfak kültüründe en önemli gıdaların başında gelir. Kendileri ve misafirleri için sıradan veya özel günlerde yaz-kış sofralarından eksik etmedikleri sarı mayın kış hazırlığında yer alması da bu özel anlamı ile ilişkilidir. Sarı mayı hazırlamak için ilk önce inek sağılır. Süt çok az ısıtılır. Bu ısıtma süttün kaymağı oluşana kadar devam eder. Ardından ısıtılan süt, süt makinesine konur. Bu makinenin bir tarafından kaymak bir tarafından ise süt çıkar. Kaymaklar toplanır. Toplanan kaymaklar kazanda kaynatılır ve böylelikle sarı may elde edilir (KK2, 6). Sarı may bazen hazır da alınabilir. Bunun için Suusamır gibi yaylalar daha fazla tercih edilmektedir. Zira bu yerlerde daha taze ürünler bulunmaktadır (KK5). Ancak çoğunlukla sarı mayı kendileri hazırlayan Kırgızlar için sarı may, gündelik hayatta, bayramlarda, özel günlerde sofralarda muhakkak bulunması gereken bir yiyecek olarak geleneksel bir yön taşır. Bu yönüyle kış hazırlığının olmazsa olmazlarından biridir. Bu sebeple sarı mayın muhafaza edilmesi de ayrıca üzerinde durulması gereken bir meseledir. Sık kullanımı ve yaz-kış tüketilmesi sebebiyle yazın hazırlanan sarı may, çoğunlukla koyunun karnı (ışkembesi), plastik veya cam şişeler gibi kaplara konularak saklanmaktadır (KK2).

³ Çöbögö örneği için bk. Fotoğraf 8.

⁴ Süt makinesi örneği için bk. Fotoğraf 19.

⁵ Sarı mayın hazırlanması ile ilgili olarak bk. Fotoğraf 1.

Süzmö de en az sarı may kadar sık tüketilen bir yiyecektir. Kırgız Türkleri süzmöyü tek başına tükettikleri gibi içecek yapımında da kullanırlar. Kışın süzmöden *çagir* içeceği yapılır. Kaynatılan suya süzmö, sarı may eklenir. Arzu edenler soğan ve ekme de ekleyebilir. Bu içeceğe asıl lezzeti veren yufkadır (KK4). Dolayısıyla süzmö Kırgızlar için bir yoğurttan daha fazla anlam taşımaktadır. Sonbaharda ineklerin yayladan gelmesiyle sağılan sütlerden ilk olarak yoğurt yapılır ve *kaltu* adı verilen küçük küçük delikli kumaşa yoğurt konur. Süzmönün suyu bu delikli kumaşta iyice süzdürülür ve daha sonra kavanozlara konularak kış için saklanır. Ancak süzmö sadece yazın veya güzün hazırlanmaz. Kışın da hazırlanabilmektedir. Bu sebeple kış hazırlığının içinde yer alsa da her zaman hazırlanabiliyor oluşu ile Kırgız Türklerinin mutfak kültüründe kolay hazırlama ve daima edinebilir olma özelliği ile yer edinen bir gıdadır. Zira yalnızca yiyecek olarak değil, içecek olarak da tüketilmesi durumu örnekler. Süzmönün saklama koşulları ise geçmişte ve günümüzde farklılık gösterir. Önceden süzmöler oğlak derisinden yapılan *çanaçta*⁶ saklanırken günümüzde şişelerde saklanmaktadır. Süzmönün uzun ömürlü olması için içine tuz eklenerek muhafaza edilmesi gerekir (KK1, 2, 4).

Kurut⁷ süzmöden yapılmaktadır. Türk dünyasında ve Anadolu coğrafyasında yaygın olarak tüketilen kurut, ekşi yoğurdun kurutulması sonucu elde edilir. Bu şekilde yoğurdun bozulmaması sağlanır ve dayanıklılığı artırılır. Esasen kurutarak gıdaları saklama konargöçer kültürden gelen bir yöntemdir (Alçay, Yalçın, Bostan vd. 2015, s. 87). Buna bağlı olarak Kırgızistan'ın hemen hemen her bölgesinde hazırlanan kurut özellikle güz mevsiminde ineklerin yayladan gelmesiyle yapılır. İlk olarak delikli beze konan yoğurdun tüm suyu süzdürülür. Kalan süzmö (yaklaşık 5-10 litre) ve yoğurt (yaklaşık 5-10 litre) kazana konularak bu içerik kaynayana kadar karıştırılarak pişirilir. İyice kaynatıldıktan sonra biraz şeker eklenir ve ocaktan alınır.⁸ Kavanozlara konulan kurut, ekme üzerine sürülerek yendiği gibi boş olarak da yenebilir. Ramazan ayında üzerine kaynar su ve sarı may ekleyerek çorba gibi içilmektedir. Kısaca kurutun bu hâli özellikle kış ve Ramazan ayı için hazırlanmaktadır (KK1). Kuru hâli ise evlerde hazırlanmasının yanı sıra Kırgızistan'da pazarlarda, yol kenarlarında, dükkânlarda da satılmaktadır.

Kımız⁹ Türklerin ortak içeceği olarak bilinmektedir.¹⁰ Dîvânu Lugâti't-Türk'te "Kısrak sütü, tulumda bekletilerek ekşitilir, sonra içilir." (Atalay, 1985, s. 365) şeklinde tanımlanan kımız, at sütünden yapılan fermente bir süt ürünüdür (Yangılar, Oğuzhan ve Çelik, 2012, s. 124).¹¹ Fotoğraf 18'de görüldüğü şekilde *pişkek-bişkek*¹² adı verilen tahtadan sopalarla belli aralıklarla çalkalanarak elde edilir. Kımızın iyi oluşu atın bulunduğu coğrafyaya, onun beslenmesine, kımızın hazırlanma şekline ve muhafaza edilme biçimine bağlıdır. Kış hazırlığı için yapılan kımız, *çapma kımız* olarak adlandırılır ve çoğunlukla güz mevsiminde hazırlanır (KK5). Esasen kımız yalnızca bu tahtadan fiçilerde hazırlanmamaktadır. Geçmişten gelen bir gelenek olarak deriden yapılan *çanaç* (koyun, keçi derisi) ve *sabalarda* (calkı derisi) bişkekle ara sıra karıştırılarak hazırlandığı da görülür.¹³ Nitekim bu yöntemin hâlâ tercih ediliyor oluşu kültür aktarımı ve kültür sürdürümlülüğü bakımından dikkate değerdir. Ancak bununla birlikte günümüzde fiçilerin kullanımı da yaygın bir hâl almıştır. Bazıları bu yöntemi daha steril ve uygun bulmaktadır. Kımızın iyi şekilde muhafaza edilmesi de önemlidir. Bu sebeple Kırgızlar at sütünden elde ettikleri kımızı üç litrelik cam kavanozlarda veya plastik şişelerde saklayarak tüketmektedir (KK4).¹⁴ Fakat her durumda kımızın

⁶ Tulum, kımız, ayran gibi bazı içecekler için koruyucu olarak kullanılan bütün olarak yüzülmüş daha çok keçi derisinden yapılan alet (Akmataliyev vd., 2015, s. 635). Geleneksel yaşantının içinde önemli bir yere sahip olan çanaçlar, tarlada vb. işlerde çalışan kişilerin yaşadığı evlerde çalışan kişi sayısı kadar bulundurulmuş bir kaptır. Fonksiyonel oluşu onun hâlâ günümüzde kullanılagelen bir kap olmasını sağlamıştır.

⁷ Kurutun hazırlanması ile ilgili olarak bk. Fotoğraf 2.

⁸ Kaşgarlı Mahmûd'un Dîvânu Lugâti't-Türk'te "Keş, yağı alınmış yoğurttan yapılan lor peyniri, çökelek" şeklinde tanımladığı kurut (Atalay, 1985, s. 357), Anadolu'da çoğunlukla yağsız yoğurttan yapılır. Günümüzde özellikle Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgelerinde yapılmaya devam eden geleneksel bir gıda olan kurut bazı bölgelerde "keş yoğurt/keş" olarak adlandırılmaktadır. Buna göre yoğurt ve tuzun karışımından meydana gelen keş, kurutulmuş elde edilir. Bazı bölgelerde tereyağı ve kaymak da eklenir. Zira kurutun yapımında bölgeler arası farklılıklar da bulunmaktadır. Ayrıntılı bilgi için bk. Patr ve Ateş 2002, s. 786; Coşkun, Bayrak, Çakır vd. 2008, s. 42-48; Alçay vd., 2015: 87; Say, Çayır ve Güzeler, 2020, s. 883-884).

⁹ Kımızın yapılışı ve muhafaza edilmesine örnek olarak bk. Fotoğraf 3.

¹⁰ Kımız bazı Türk coğrafyalarında unutulsa da çoğunluğunda önemini sürdürmeye devam etmektedir. Türk kültür hayatında önemli görülen kımızdan Herodot ve Hippokrates'e ait kaynaklarda bahsedilmekle beraber, Çin tarihleri ve Dîvânu Lugâti't-Türk gibi çeşitli kaynaklarda kımıza dair bilgiler yer almaktadır. Kımızın Türk kültür yaşantısındaki yeri hakkında detaylı bilgi için bk. (Aktaş, 2016, s. 69-70).

¹¹ Kımız üretiminde nelerin kullanıldığı ve at sütünün bileşenlerine ilişkin detaylı bilgi için bk. (Tegin ve Gönülalan, 2014, s. 24-27).

¹² Literatürde bişkek için mili adının da kullanıldığı görülür (Tegin ve Gönülalan, 2014, s. 26).

¹³ Pişkek-bişkek örneği için bk. Fotoğraf 18.

¹⁴ Kımız kültürlerinin muhafaza edilmesi ise farklı şekillerde gerçekleştirilmektedir. Bir yıl boyu muhafaza edilen kımızın kullanılmasının yanı sıra daha eski zamanlarda kımız kültürlerinin *ımp* adı verilen bir kıvama getirilmesi sonucu korunduğu da

muhafaza edildiği kap, özel bir yöntemle sterilize edilir. Örneğin, çapma kımızın hazırlanmasından sonra bir kazanda iç yağ eritilir ve bu yağ saba veya çanaçın içine sürülür. Kısa süre içinde donan yağ ile kımızın uzun süre korunması sağlanır. Bu tür geleneksel kapların temizliğinde ise *arça*/tütsü kullanılır (KK5). Ayda bir kez tüsülenen kapların sterilizasyonunda arçanın kullanılması, geleneksel Kırgız Türklerinin kültürünü, inanış ve uygulamalarını gündelik yaşantının her alanında gözlemlenmenin mümkün olduğunu somutlar.

Kırgızların kutsal olarak gördüğü atın¹⁵ bir binek hayvanı olarak öneme sahip olmasının yanında, sütünden de faydalanmaları önemlidir. İnsana güç ve sağlık veren bir içeriğe sahip olan kımız, Türkleri geçmişten beri yaşam şartlarının olumsuzluklarına karşı korumuştur. Bu bakımdan kımızın bir em olarak kullanılması insan bağışıklığını güçlendiren bir özelliğe sahip olduğunu göstermektedir.¹⁶ Nitekim yılın belli dönemlerinde insanlar kımız içerek hastalıktan arınır veya hastalıklara karşı korunur. Yalnızca Kırgızistan'da değil, Batı Avrupa'da çeşitli ülkelerde de at sütünün sağaltıcı özelliği kullanılmaktadır (Tegin ve Gönülalan, 2014, s. 31). Kırgızistan'da ise durumun yaygın olduğu bilinmektedir. Bu sebeple yaz mevsiminde taze olan kımızın kış mevsiminde de benzer şekilde içilebilmesi için muhafaza edilmesi gerekmektedir. Buna bağlı olarak kımız kış hazırlığı içerisinde diğer gıdalara nazaran daha farklı bir öneme sahiptir.

Bitkisel Gıdalarla Hazırlanan Kış Hazırlıkları

Kırgız Türklerinin mutfak kültüründe bitkisel gıdalardan yapılan kış hazırlığı, hayvansal gıdalara kıyasla daha az yaygındır. Sofralarında sıklıkla yer alan ve geleneksel yiyeceklerin yanında servis edilen salataların günümüzde Kırgızların kış hazırlıklarından biri olduğu görülür. Bundan başka kurutmalık yiyecekler, turşular, çeşit çeşit reçeller de günümüzde oldukça tercih edilen kışlık yiyecekler arasındadır. Reçel, turşu ve kurutmalık gıdalar günümüz Kırgız pazarlarında satılan ve kent kültürünün bir parçası hâline gelen besinlerdendir. Hayvansal gıdalardan yapılan kış hazırlığından ziyâde daha çok bitkisel gıdalara dayalı hazırlıklarda kültürel süreç içerisinde birtakım değişmelerin meydana geldiği dikkat çekmektedir. Kırgızlar günümüz pişirme ve saklama yöntemlerini de uygulamalarına ekleyerek bitkisel gıdalardan kış hazırlığını gerçekleştirmektedir.

Günümüz mutfak kültüründe Kırgızlar için *salatalar* önemli bir yere sahiptir. Pek çok geleneksel Kırgız yemeğinin yanında servis edilen salataların bir kısmı yaz veya güz mevsiminde hazırlanır ve kış mevsiminde yenir. Kış için hazırlanan salatalar *baklacan*, *ikra*, *priprava*, *kuurma*, *dımdama*, *leço*, *perets*, *zimniy salat* vb. olarak örneklendirilebilir (KK2). Kırgızlar salatalarına genellikle domates, biber, patlıcan, havuç, pirinç gibi yiyecekleri ekler. Geçmişte konargöçer bir yaşam sürmelerinden ötürü kışlık yiyecek olarak çoğunlukla eti saklayan Kırgızların günümüzde salata gibi aperatif besinleri hazırlaması dikkate değerdir. Bu değişikliğin sebebi kuşkusuz modern yaşantı ve Rus kültürünün etkisidir. Bu çıkarıma salata adlarına çoğunlukla Rusça karşılık vermelerinden de ulaşmak mümkündür. Örneğin, *kapusta salat* lahanadan yapılır. Kış için hazırlanan bu salata, cam kavanozlarda muhafaza edilir (KK7). *Kuurma salat*¹⁷ ise salata lahanaya, havuç, soğan, salatalık, domates, biber, yeşillikler ile hazırlanır. İlk önce kazana yağ konur. Ardından soğan kavrulur. Soğanın kavrulmasından sonra havuçla lahanaya uzun bir süre kavrulur. Diğer yiyecekler eklenir ve eklenen yiyecekler hafif kavrulduktan sonra tüm karışım sterilize edilmiş kavanozlara konularak muhafaza edilir (KK2). *İkra salat* için ise, ilk önce kazana biraz yağ konur. Kazana soğan atılır ve kavrulur. Havuç, biber, patlıcan sırasıyla eklenir. Ardından en son olarak domates konur. Bu karışım iyice kaynatıldıktan sonra sterilize edilmiş kavanozlara konur. Kapağı ise *zakırvaşka*¹⁸ ile sıkıca kapatılır (KK1) ve bu şekilde kışa kadar muhafaza edilir. *Priprava* için domates, biber, sarımsak ve havuç gereklidir. Tüm malzemeler robottan (myasorubka) geçirilir. Kazana yağ ve soğan eklenir. Bu karışıma robottan geçirilmiş malzeme eklenir ve bir süre kavrulur. Salatayı acı sevenler tercihen biber ekleyebilir.

bilinmektedir. Bunun dışında çanaç veya sabaların dininde meydana gelen çökeltilerin kurutulup muhafaza edilmesi de söz konusudur (Tegin ve Gönülalan, 2014, s. 27).

¹⁵ Kırgızlar için at dört *tüлік hayvan* (keçi, sığır, koyun, at ve deve)dan biridir. Kırgız kültüründe en önemli hayvanlardan biri olan at, dört tüлік hayvanın içinde en akıllı ve güçlüsü olarak bilinir. Atın sütü, derisi, kuyruğu ve diğer uzuvları da kendi gibi kutsal ve önemli görülmektedir. Buna bağlı olarak at ile ilişkili çeşitli inanışlar geliştirilmiştir. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bk. (Dıykanbayeva, 2017, s. 133-135).

¹⁶ Kımızın çeşitli hastalıklara iyi geldiği konusuna önemli bir örnek olarak Saadetin Yağmur Gömeç *Tarih-i Reşidî*'yi verir. Buna göre dizanteri rahatsızlığına kımızın iyi geldiği belirtilir. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bk. (Duğlat, 2006, s. 225-226; Gömeç, 2016, s. 193). Dikkate değer başka bir örnek ise *Dede Korkut Hikâyeleri*'dir. *Dirse Han Oğlı Bogac Han Boyı*'nda kımızın çocuksuzluk sorununa bir çare olarak görülmesi söz konusudur. Dolayısıyla kımız ruhsal ve bedensel olarak arınma bakımından önemli bir sağaltıcı görevi görmektedir. Bu konuda ayrıntılı bilgi için bk. (Aktaş, 2016, s. 65-78).

¹⁷ Kuurma salat örneği için bk. Fotoğraf 4.

¹⁸ Zakırvaşka için bk. Fotoğraf 15.

Daha sonra hazır olan salata kavanoza konur ve kavanozun ağzı kapatılır. Hazırlanan priprava kışın etin, soğanın ve patatesin kavrulmasıyla birlikte lagmanın hazırlığında kullanılmaktadır. Pripravanın muhafaza edilmesi için kavanozun ve kapağın steril olması gerekir.¹⁹ Aksi hâlde kavanozun patlaması mümkündür. Bu sebeple kavanozu kapatmak için kullanılan aletin de iyi olması gerekir. Kavanozun hava alması durumunda salata kışa kadar muhafaza edilemez ve bozulur (KK1). Priprava hazırlandıktan sonra söz konusu kavanozlar da serin bir yerde saklanır. Özellikle *podval* adı verilen kilerlerde muhafaza etmek pripravanın uzun ömürlü olmasını sağlar (KK2). **Tuzduu perets** ise kırmızı biberden elde edilir. Kırmızı biber iyice temizlendikten sonra yağ ile kavrulur. İçine şeker eklenir.²⁰ Böylelikle tuzduu perets hazır olur. Kış için kavanozlarda muhafaza edilir (KK5). Kış hazırlığı için yapılan bir diğer salata ise **zimniy salatı**. Zimniy salat sebzelere yapılır. Domates, patlıcan, sarımsak vb. sebzeler kavrulur. Salatanın muhafaza edileceği kavanoz ve kapak buharda sterilize edilir. Ardından hazırlanan salata kavanozlara konur (KK9).

Eski zamanlarda yiyeceğin zamana karşı dayanıklılığını sağlama amacıyla yapılan salamura, kürleme, tütsüleme gibi yöntemlerden bir diğeri ise turşu kurmadır (Goody, 2013, s. 284). Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olan turşu, dünya mutfağının da bir parçasıdır (Memiş ve Ersoy, 2007, s. 877). Kırgızlar kış hazırlığı için Anadolu Türklerine benzer olarak **turşu** kurar. Salatalık, lahana, acı biber, domates gibi sebzelerden turşu yapan Kırgız Türkleri, turşuları türlerine göre *tuzdalğan pomidor*/domates turşusu, *tuzdalğan badıran (solyonnye ogurtsı)*²¹/salatalık turşusu, *krasnaya kapusta*/lahana turşusu gibi adlarla adlandırır. Turşuların kurulumu hemen hemen benzerlik gösterir. Örneğin, salatalık turşusu için salatalıklar tertemiz yıkanır ve sterilize edilmiş kavanozlara sarımsak, salatalık ve baharat atılır. Kuru defne yaprağı eklenir. Bunların üzerine kaynayan su konur. Su eklendikten sonra on beş dakika beklenir ve su soğutulur. Ardından su bir kaba veya yere dökülür. Bu işlem iki defa tekrarlanır. Üçüncü kaynamada tuz, şeker, sirke eklenir ve kavanozun kapağı kapatılır. Hazırlanan turşular soğuk bir yerde muhafaza edilmelidir (KK1, 6).

Kırgızların kış hazırlığında Anadolu'da olduğu gibi **reçeller** de önemli bir yer tutar. Reçel kavramını Rusça *varenje* ile karşılayan Kırgızlar kış hazırlığı olarak ahududu, kayısı, çilek, vişne, frenk üzümü, ayva gibi meyvelerden reçeller yaparlar. Reçellerin yapımında farklı uygulamalar bulunmaktadır. Eskiden reçel şeker ve meyvenin kaynatılmasıyla hazırlanırken (KK5) günümüzde daha çok meyveler taze iken şekerle karıştırılıp şişelere konularak hazırlanır (KK3). Bu pratiklerden ilkinde göre meyvenin temizce yıkanmasından sonra çekirdekleri ayırılır. Ayrılan çekirdekler de reçele katılır. Malzemeler kazana konur ve şeker eklenir. Karışım kısa süre kaynatılır ve reçel sterilize edilmiş kavanozlara konur (KK4). İkinci pratikte ise, taze olan meyveye şeker eklenir ve ardından bu karışım kavanoza konur. Hazırlanan reçel daha sonra buzlukta muhafaza edilir. Bu şekilde meyvenin tazeliği yitirilmemiş olunur (KK5). Ancak bu uygulama ahududu gibi meyvelerde daha sık uygulanır. Diğer meyvelerden yapılan reçeller çoğunlukla kaynatılarak hazırlanır. Reçellerin muhafaza edilmesi için eski zamanlarda kullanılan şişelerin kapakları bulunmadığında kavanozun ağzına hamur kapatıldığı bilinmektedir. Bu şekilde yapılarak kavanozun ağzının hava almaması sağlanır. Günümüzde ise, tek kullanımlık kapaklar kullanılmaktadır (KK4). Hazırlanan reçeller kilerde veya buzdolabında saklanmaktadır.

Kırgızlarda **tomat/salça** tüketimi ve yapımı ise Anadolu'ya kıyasla daha azdır. Bununla birlikte kış hazırlığı olarak domates salçası yapan kadınlar da bulunur. Kırgızlar salçayı güneşte kurutmazlar. Onların salça adını verdiği yiyecek Anadolu Türklerinin de hazırladığı domates sosuna benzemektedir. Domates kazana konularak kaynatılır ve kabuğu soyulur. Ardından domates ezilir ve salça hâlini alır. Genellikle delikli bir bezden geçirilen domatesler hazır olduktan sonra sterilize edilmiş kavanozlarda muhafaza edilir (KK2, 6).²²

Kırgızlar **kurutmalık** değeri bulunan pek çok meyve ve sebzeyi kuruturlar. Kurutmalık geleneği esasında saklama koşulların elverişli olmadığı dönemlerden kalan ve insanın doğadan öğrenerek uyguladığı bir gelenektir. Etin kurutulması ve tuzlanması ise geleneğin ilk örneklerinden birisidir. Bu şekilde yiyeceğin daha dayanıklı olması sağlanır ve et uzun süre tüketilir (Goody, 2013, s. 284). Buna rağmen Kırgız Türkleri geçimlerini büyük ölçüde hayvancılıkla sağladıkları için eti genelde yiyecekleri zaman keserler. Günümüzde etin kurutulması nadirdir. Ancak Narın Bölgesi'nde etin kurutulduğu bilinmektedir. Özellikle topuz ve atı keserek elde edilen etler tuzlanır ve kaplarda saklanır. Bazı kişiler tuzun dışında çeşitli baharatlar da ekleyerek eti tatlandırır (KK5, 8). Kırgızlar **sebze** olarak özellikle biber, patlıcan, domatesi kurutur. Kurutulan sebzeler kışın yemeklere katılarak tüketilir. Domatesler ikiye bölünerek kurutulurken (KK4), acı

¹⁹ Priprava örneği için bk. Fotoğraf 5.

²⁰ Tuzduu perets örneği için bk. Fotoğraf 6.

²¹ Tuzdalğan badıran örneği için bk. Fotoğraf 9.

²² Domates salçası örneği için bk. Fotoğraf 11.

biberler çoğunlukla ipe dizilerek kurutulur (KK5). Kurutulan ürünlerin raf ömrü, dayanıklılığı daha fazla olduğu için kurutma tercih edilen saklama yöntemlerinden biridir. Kurutma geleneği günümüzde hâlâ Anadolu'da devam etmektedir.²³ **Meyveler**in kurutulması ise daha yaygındır. Çoğunlukla elma, kayısı, armut, ayva, ceviz, üzüm, kiraz, kavun öne çıkar. Üzüm, kiraz, kavun gibi meyvelerin pek çoğu kurutulularak kışın kompostoya da katılmaktadır. **Kak**²⁴ adı verilen kuru meyveler bölgede yaygın olan taze meyvelerden elde edilir. Kak için elmalar küçük küçük doğranıp gölgelik yere serilir (KK5). Örneğin, Aksı'da çoğunlukla elma, kayısı, armut, ayva kurutulur. Sonbaharda ceviz toplanır ve kurutulur. Erik çekirdeği çıkarılıp kurutulur (KK2). Batken Bölgesi ise, Türkiye'nin Malatya şehrine benzer olarak Kırgızistan'da kayısının en çok yetiştiği bölgedir. Dolayısıyla Batken'de daha çok kayısı kurutulmaktadır. Kayısının hafif kurumasının ardından çekirdekleri çıkartılır ve iyice kurumaya bırakılır. Bu şekilde bölgede ekonomik gelir kaynağı olan kuru kayısı evlerde kış hazırlığı olarak ağzı kapalı beş litrelik cam şişelerde muhafaza edilmektedir (KK1). Kış hazırlığı için Batkenliler kayısından **pastila** adı verilen, Anadolu mutfak kültüründe pestil olarak bilinen yiyecekte de hazırlar. Pestil kurutulmuş kayısından yapılır. Kayısı *myasorubka*/robot adlı makineden geçirilir ve böylelikle pestil elde edilir. Kayısından başka erikten de pestil yapılmaktadır. Yağlanmış naylonun üzerine ezilmiş kayısı/erik serilir ve kurumaya bırakılır. Bu şekilde pestil hazırlanmış olunur (KK1).

Kırgızlar meyve ve sebzelerin kurutulması dışında çeşitli **bitkileri** de kurutmaktadır. *Dolono*/akdiken ağacının çiçeği, *romaşka*/papatya, *çalkan*/ısırgan, *börü karagat*/diken üzümü, *malina*/ahududunun yaprakları, *calbız*/nane, *kejiye*/kekik, *it murun*/kuşburnu, *çigörünüün çaçı*/mısırın saç kurutulan bitkilere örnek olarak verilebilir. Bu kuru bitkiler kışın kaynatılarak içilir (KK2). Örneğin, papatya çay olarak tüketilmektedir. Yeşilliklerden ise maydanoz, nane, reyhan gibi bitkilerin kurutulduğu görülür. Kurutulan yeşillikler yemeklere, salatalara katılır. Kuruyan sebzeler poşetlere konularak *zamorozka* adı verilen şoklama uygulaması yapılır ve buzlukta muhafaza edilir (KK1).

İçecekler de kış için önemli hazırlıklardandır. Kırgız Türkleri kış için *sok* ve *kompot* adını verdikleri içecekleri hazırlarlar. Sok olarak adlandırılan meyve suları, kayısı, şeftali, elma, vişne, frenk üzümü gibi meyvelerden yapılır. Örneğin, kayısından yapılan içeceğin hazırlanması için ezilen kayısılar iyice yıkanır ve çekirdekleri çıkarılır. Büyük bir tencereye su konur. Kayısı elle biraz ezilir. Elle ezilen kayısılar delikli bezden veya kevgirden geçirilir. Arta kalan sıvı kazana konur. Şeker eklenir ve kaynatılır. Kaynatılan ürün sterilize edilmiş kavanozlara eklenir ve kavanozun ağzı kapatılır (KK6). Kompot ise kayısı, şeftali, erik, vişne, karadut, elma gibi çeşitli meyvelerden yapılır. Kompotun hazırlanması ise şöyledir: Su kaynatılır ve ardından kaynayan suya şeker atılır. Ardından hangi çeşit meyveyle kompot yapılacaksa o meyve eklenir. Karışım belli süre kaynatıldıktan sonra sterilize edilmiş kavanozlara konur ve sonrasında kışa kadar kilerde muhafaza edilir (KK1, 6). Her iki içeceğin yapımı birbirinden farklılık gösterir. Kompot taze meyvelerden elde edilirken sok meyvelerin ezilmesi ile hazırlanır. Meyveler robottan geçirilir. Kompot bazen kuru meyvelerden de yapılır. Örneğin, elmadan yapılan kaklar veya kavun, üzüm, kiraz gibi kuru meyveler kompot için sıklıkla kullanılır (KK5). Bazı insanlar meyveleri kaynatmaz. Bu uygulamalara göre temizlenen meyveler, iki yüz gram şekere eklenir ve üzerine kaynar su dökülür. Kapağı kapatıldıktan sonra kompot hazır olur (KK9). Kompotun diğer bir türü ise *assortidir*.²⁵ Assorti çeşitli meyvelerin bir araya gelmesinden oluşur. Buna örnek olarak ise şeftali, kiraz, limon gibi meyvelerden hazırlanan kompotlar verilebilir.

Kaplar ve Muhafaza Mekânları

Kışlık yiyeceklerin saklanması için kullanılan kaplar ve mekânların geçmişten günümüze yaşadığı dönüşüm ve değişim kültürel bellek ve mekân ilişkisi bakımından dikkat çekmektedir. Kışlık yiyeceklerin muhafaza edildiği **kaplar** ait olduğu kültürün dönüşerek yaşatılmaya devam etmesi hususunda o topluma dair izler taşımaktadır. Bu bakımdan önemli bir maddi kültür unsurlarıdır. Bu unsurların modern hayatın içerisindeki durumunun tasviri ve tetkiki ise çalışmanın önemini daha da anlaşılır kılmakta ve gelenek-modernite unsurları arasındaki ilişkinin Kırgızların kış hazırlığındaki durumunu ortaya koymasına bakımından önemli görülmektedir.

Goody'nin (2013, s. 67) yiyeceğin hazırlama aşamasında “yemek pişirme teknolojisi (ocak, kaplar, araçlar, fırın, şiş ve yakıtlar)” şeklinde vurguladığı hususların içerisinde yer alan kaplar ve araçlar kışlık hazırlık için önemli unsurlardan biridir. Zira geçmişte kullanılan bir kabın günümüzde kullanılmaya devam

²³ Günümüzde ortaya çıkan yeni saklama yöntemleri ve teknolojik ürünlerin yanı sıra kurutma geleneği hâlâ devam etmesi ile önem taşımaktadır. Kurutma yöntemi ve kurutmalık gıdalar hakkında ayrıntılı bilgi için bk. (Alçay vd., 2015, s. 83-93).

²⁴ Kak eski Türkçeden itibaren kuru meyve ve et için kullanılan bir adlandırma olarak Çağdaş Kıpçak lehçelerinde de yaygın olarak kullanımını sürdürmektedir (Yıldırım ve Özyetkin, 2019, s. 377).

²⁵ Assorti kompot örneği için bk. Fotoğraf 13.

etmesi veya yaygınlığını yitirmesi kültürün ve geleneğin günümüzdeki durumunu tespit etmede önemli veriler sunar. İnsanın yemek masasında oturması, yemek paylaşımı ve o esnadaki sosyalleşme süreci toplumların kültürel kimliğinin bir göstergesi olduğu gibi (Beşirli, 2010, s.168) yiyeceklerin hazırlık aşaması ve saklama malzemeleri de benzer şekilde yiyecekleri koruyan ve aynı zamanda hapseden bir bellek alanıdır. Yemek ve kaplar arasında mekân ve bellek bakımından doğrudan bir ilişki söz konusudur.

Kış hazırlığında hem bireysel hem de kültürel bellek gelişir. İnsanın geleneği uygulama esnasında geliştirdiği iletişim, belleğin gelişimini de doğurur. Bu iletişimdeki herhangi bir aksaklık, belleğin de aksamasına sebep olur ve unutma ile yüz yüze kalınır (Assmann, 2015, s. 45). Ancak Kırgız Türklerinin kış hazırlığı geleneğinde geçmişten günümüze kullanageldikleri kaplar ve yiyecekleri sakladıkları mekânlar, kültürel belleğin daima aktive olduğu alanlara örnek teşkil etmektedir. Zira Jan Assmann belleğin şimdiki zamanın değişken ilişkileri çerçevesinde sürekli olarak yeniden örgütlendiğini ifade eder (2015, s. 50). Bu sürekliliğin izlerini Kırgızların kışlık gıdaları saklama biçimlerinde, kullandıkları kaplarda ve saklama mekânlarında gözlemek mümkündür. Bir anlamda gıdaların saklanması ile bellek arasında bir özdeşleşme kurulabilir. Söz konusu aşamaları gerçekleştiren kişiler, bu geleneğin belirsiz bir hatırlama grubunu oluşturmaktadır. Zira kültürel bellek törensel bir yön taşır. Günümüz ile ilgili deneyimler çoğunlukla geçmiş hakkındaki bilgilerin üzerine oturur ve geçmişe dair imgeler aslında toplumsal düzeni şekillendirir. Bu doğrultuda toplumsal bellek ritüelistik biçimde yinelenir ve geçmiş deneyimlerden yola çıkılarak bugünün bilgisi gelişir (Connerton, 2014, s. 11-27). Dolayısıyla kış hazırlığının aile bireyleri, komşular, akrabalar gibi çeşitli sosyal gruplarla bir arada gerçekleştirilmesi bu geleneğin kültürel belleğe katkısını örneklemektedir.

Hazırlık aşamasından sonra gıdaların muhafaza edilmesi için hangi kapların tercih edileceği geleneğin ve günümüz teknolojisinin bir arada olmasını ortaya koymaktadır. Bu anlamda Kırgız Türkleri kış için hazırladıkları gıdaları muhafaza etmek için büyük ölçüde cam kavanoz kullanırlar. Bu kavanozların sterilize edilmesi önemlidir. Kadınlar çoğunlukla kavanozları buhar ile sterilize etmektedir. Sterilize edilen kavanozlara yiyeceklerin konulması ve kapağının hava almayacak şekilde kapatılması yiyeceğin kışa kadar dayanıklı olabildiğini belirleyen önemli bir ölçüttür. Bu sebeple Kırgızlar, Türkiye'deki kavanoz kapaklarına göre biraz daha ince kavanoz kapağı kullanırlar. Bu kapağı kapatmak için özel bir alet bulunmaktadır. Bazı yiyecekler cam dışında plastik şişelerde de muhafaza edilir. Özellikle turşu, bal, sarı may, kıymız gibi gıdaların plastik şişelerde saklandığı görülür. Sıralanan gıdaları cam şişelerde muhafaza etmeyi tercih eden bireyler de mevcuttur. Anadolu'da turşuların kurulduğu veya peynirlerin salamura olarak saklandığı bidonlara Kırgız Türklerinin bal koyduğu ve kış hazırlığı için balı bu bidonlarda muhafaza ettikleri görülmektedir (KK5). Kıymız ise *çanaç*²⁶ (keçi derisinden yapılan) ve *saba* (cılka derisinden yapılan) adı verilen bir kapta veya *boçka/çığaç idiş*²⁷/fıçılarda hazırlanmaktadır. Çanaçlar ve sabalar, geçmiş zamandan günümüze gelen önemli geleneksel kaplardır. Bu kapların kullanımının devam etmesi ve bunun yanında başka aletlerin de kullanılmaya başlaması kültürün sürekliliğini ve kültürel belleğin canlılığını ortaya koymaktadır. Ancak çanaç yalnızca kıymız için kullanılmamaktadır. Çanaçın, sabaya kıyasla daha küçük olması tüm içeceklerin muhafaza edildiği bir kap olarak kullanılmasını sağlamıştır. *Süzümö, maksım, ayran* gibi çeşitli içecekler de çanaçlarda saklanır (KK5). Yaz veya kış fark etmeksizin hazırlanan kaymakla elde edilen sarı may ise kaymak makinesinde yapılır. Bu makine süt ürünlerinin elde edilmesinde ve kış hazırlığında önemli bir alettir.

Kışlık yiyeceklerin başlıca ***muhafaza mekânı***²⁸ ise kilerdir. Mekânlar, önemli bellek alanlarıdır ve Kırgız toplumu içerisinde ortak kültürel mekânlar olarak değerlendirilmelidir. Bu mekânların kullanılabilmesi tekrarlama eylemini ifade eder (Assmann, 2015, s. 99). Bu tekrarlama, belleği aktive eder. Dolayısıyla kışlık gıdaların hazırlanması ve saklanması geleneğe katkı sağlayan bir yön taşır. Bu katkının kuşaklararası paylaşımlar yoluyla gerçekleşir ve bu şekilde mutfak kültürüne dair bilgiler, öğretiler, yöntemler aktararak bellekte kayıt altına alınmış olur.

Kilerin ismi Kırgız Türkçesinde *cer tölö/pogreb/podval* kavramları ile karşılır. Kırgızların pek çoğu, evlerinde kışlık yiyecekleri muhafaza etmek için özel bir oda bulundurmaktadır. Çoğunlukla müstakil evlerin zemin katlarının serin olması sebebiyle bu yerler kiler olarak kullanılmaktadır. Evlerde kilerin bulunmadığı durumlarda ise, evin serin bölümleri kiler olarak kullanılır. Nitekim kışlık yiyecekler için serin ve gölgelik alanların olması yeterlidir. Günümüzün değişen şartları sebebiyle bazı kışlık yiyeceklerin

²⁶ Çanaç örneği için bk. Fotoğraf 16.

²⁷ Boçka/Çığaç idiş/Fıçı örneği için bk. Fotoğraf 17.

²⁸ Kışlık yiyeceklerin muhafaza mekânları ile ilgili örnek için bk. Fotoğraf 20.

buzdolabı/dondurucularda saklanması dünyanın çeşitli ülkelerinde görülen bir durum olduğu gibi Kırgızlarda da yaygınlaşmaya başlayan bir saklama biçimidir.²⁹ Ancak turşu, kımız gibi çeşitli bazı gıdaların sadece serin yerlerde muhafaza edilmesi gereklidir. Kurutmalıklar, kaynatılmadan hazırlanan reçeller veya doğrudan dondurulmuş meyveler Türkiye’de de olduğu gibi dondurucularda da muhafaza edilmektedir.

Sonuç

İnsan yaşamının en temel gereksinimlerinden olan beslenme, kültürden kültüre farklı içeriklere sahip bir alandır. Kırgız Türkleri et ve süt ürünleri ile beslenmelerinin yanı sıra çeşitli sebze ve meyveleri de tüketmektedir. Bu sebeple kışlık yiyecekler taze ve sağlıklı oluşu, hızlı pişirme ve kolay hazırlanma olanağı sağlaması gibi hususiyetlerden ötürü rağbet görmektedir. Kırgızlarda pek çok toplumda olduğu gibi yaz ve sonbahar mevsimlerinde kış için hazırlıkta bulunurlar. Bu hazırlıklar Kırgız Türklerinin geleneksel yaşantısından izler taşır. Nitekim bitkisel ve hayvansal gıdalardan oluşan hazırlıkların içeriği ve yapım aşaması değerlendirildiğinde kültüre ait unsurları gözlemek mümkündür. Günümüzde, Kırgızların modernleşmenin yarattığı imkân ve teknolojiye, tüketim odaklı anlayışa rağmen kışın hazır paketli gıdaları yemek yerine, geleneksel yöntemlerle hazırlanan gıdaları tüketmeyi yeğlemeleri kültür aktarımı, kültür sürdürümcülüğu ve toplumsal hafıza bakımından ehemmiyet taşımaktadır. Örneğin, kımıza bağlı geleneklerin sürdürülmesi ve günümüze taşınması yönüyle kültürel sürekliliğin bilhassa hammaddesi hayvansal ürünlerden meydana gelen gıdalarda devam ettiği görülmektedir.

Kırgız Türkleri, Türk kültürünün çeşitli hususiyetlerini bünyesinde taşıyan ve bunun yanı sıra Rus dili ve kültüründen de izler barındıran bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu husus kışlık hazırlıklara ve kavramların adlandırılmalarına doğrudan yansımıştır. Geleneksel Türk kültürünün izlerinin görüldüğu kışlık hazırlıklarda Rus tesiri daha çok salata, reçel ve içecekte ön plana çıkmaktadır. Özellikle son zikredilen gıdaların adlarında Rusçanın tercih edilmesi durumun somut örneğidir. Bundan başka Kırgızlar, hemen hemen her besin grubundan gıdalarla kış hazırlığını gerçekleştirirken hammaddesi hamur olan gıdaları taze olarak tüketmeyi yeğlerler.

Esasen kışlık hazırlığın en önemli tarafı toplumun bir arada olmasını vurgulaması ve dayanışmayı pekiştirmesidir. Kışlık hazırlık daha çok komşu ve akrabalarla ortak şekilde evde gerçekleştirilirken günümüzde tüketim toplumu hâlini alan yaşantıdan ötürü pazarlarda/dükkanlarda salça, reçel, turşu gibi kışlık yiyeceklerin satılması da ülke mutfak kültürü ile Anadolu sahası arasındaki benzer bir husus olarak dikkat çeker. Buna rağmen evinde kışlık hazırlığını olmazsa olmaz olarak gören önemli bir kesimin var olduğunu belirtmekte fayda vardır. Günümüzde teknolojik aletlerin artışı, üretimden tüketim toplumuna geçiş, hızlı yaşam ve hazır gıdaların yaşantıya girişi gibi hususlar geleneksel kış hazırlıklarının önünde bir engel teşkil etse de diğer alanlarda olduğu gibi geleneksel mutfak kültürüne ilişkin hususları Kırgız Türkleri dönüştürerek sürdürmeye devam etmektedir. Organik beslenmenin ön planda olduğu günümüz toplumunda taze besinlerin çeşitli şartlarda hazırlanarak saklanması ve doğallığını kaybetmeden kış aylarında tüketilmesi insan sağlığı açısından da kıymetlidir. Elbette geçmişte saklama koşulları ve aletleri günümüüzün sunmuş olduğu imkânlar kadar elverişli değildir. Günümüzde teknoloji ile hayatımıza giren robot, blender, fritöz, derin dondurucu vb. aletler kışa hazırlık yapmak isteyen insanlara kolaylık sağlamıştır. Ancak kullanılan aletler değerlendirildiğinde Kırgız Türklerinin hâlâ geleneksel aletleri kullanmaya devam ettiği ve bu kullanımın çoğunluğu oluşturduğu gözlemlenmiştir. Esasında bu durum Kırgızların maddi kültür ve mutfak kültüründeki kültürel devamlılığı öne çıkartır. Kırgızların sosyo-kültürel, ekonomik yapısına ve bireylerin kişisel özelliklerine bağlı olarak sürdürülmeye devam eden kış hazırlıkları, günümüz Kırgız mutfak kültürü hakkında da çeşitli bilgiler sunmaktadır.

Kışlık ürünlerin hazırlığında öne çıkan kurutma, ateşte pişirme, kaynatma, dondurma gibi yöntemler üründen ürüne, bireyden bireye farklılık göstermektedir. Bu yöntemler kendi içerisinde uygun koşullara sahip olmalıdır. Söz gelimi, besinlerin kurutulması için ısı, hava, nem vb. faktörlerin oluşması gerekmektedir. Çünkü nem kurumaya engel teşkil eder. Dolayısıyla nemli bölgelerde kurutmalık gıdalar daha azdır. Bu bağlamda besinlerin hazırlanmasında iklimin önemli bir husus olduğu görülmektedir. Diğer bir husus ise, coğrafi özellikler ve bölgesel farklılıklardır. Kültüre ait ortak besinlerin dahi adları bölgeden bölgeye değiştiği gibi hazırlık ve saklama koşulları da değişmektedir.

²⁹ Saklama kültürel bir değerdir. Ancak günümüzde teknolojiyle beraber ortaya çıkan kolaylık saklama şekillerinde de değişikliğe sebep olmuştur. Derin dondurucu tekniği teknolojiyi doğrudan kolay saklama şekillerinin başında gelmektedir. Ayrıntılı bilgi için bk. (Mertol ve Sayđı 2018: 770).

Etik Beyan

“Kırgız Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıkları: Gıdalar, Kaplar ve Muhafaza Mekânları” 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. Çalışmanın etik kurul onayı, Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesinin Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu’nun 25 Nisan 2022’de gerçekleştirilen 2022-4 sayılı 10 Karar No’lu toplantısı ile alınmıştır.

Kaynakça

- Akmataliyev, A., Kadırmambetova, A., Abduvaliyev, İ., Kasımgeldiyeva, M., Semyonova, C., Cayloobayev, B., İsabekova, A., Marazikov, T., Musayev, S., Olcobayev, S., Osmonova C., Tolubayev, M., Şatmanov, S. ve Konurbayeva, R. (2015). *Kırgız dilinin sözdüğü*, II. Tom. Bişkek: Avrasiya Press.
- Aktaş, E. (2016). “Dirse Han Oğlu Bogaç Han Boyı”ndaki “göl gibi kırmızı sagdur-” ifadesi üzerine. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 16(1), 65-78.
- Alçay, Ü. A., Yalçın, S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya’dan Anadolu’ya kurutulmuş gıdalar. *ABMYO*, 40, 83-93.
- Assmann, J. (2015). *Kültürel bellek*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat-it-Türk Tercümesi I-II-III*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 22(87), 159-169.
- Connerton, P. (2014) *Toplumlar nasıl anımsar?* İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Coşkun, H., Bayrak, A., Çakır, İ., Akoğlu, İ. T., Kıralan, M., İşleyen, F., ve Gökçöy, B. (2008). Bolu ve çevresinde üretilen ve geleneksel bir süt ürünü olan keşin yapılışı. *Dünya Gıda Dergisi*, 13, 42-48.
- Goode, J. (2005). Yemek. *Millî Folklor*, 17(67), 172-176.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf* (Çev: M. Günay Güran). İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gömeç, Y. S. (2016). Kök Türk Yazıtları ve Divanü Lûgat-it-Türk’te yiyecek ve içecekler. *Türkiyat Mecmuası*, 26(2), 187-195.
- Dıykanbayeva, M. (2017). Kırgızlarda “tört tülük” hayvanla ilgili inanış ve uygulamalar. *Millî Folklor*, 115, 133-140.
- Duğlat, M. H. (2006). *Tarih-i Reşidî*, (Çev. O. Karatay). İstanbul.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27, 275-293.
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2007). Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. *ICANAS-38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. 10-15.
- Mertol, H. ve Saygı, B. (2018). Kültürel bir değer olarak besin saklama. *SETSCI*. 3. 769-771.
- Ögel, B. (1982). Türk mutfağının gelişmesi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri*. 15-18. Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- İnce, C., Gök, T., Samatova, G., Turganbayeva, N. ve İsakova, D. (2020). Kırgızistan’da gastronomi haritası. *SAKTAD*, 3(3), 360-382.
- Tegin, R. A. ve Gönülalan, Z. (2014). Bütün yönleriyle doğal fermente ürün, kırmızı. *MANAS Journal of Engineering*, 2(1), 23-34.
- Say, D., Çayır, M. S. ve Güzeler, N. (2020). Hatay Bölgesinde hammaddesi yoğurt olan süt ürünleri. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 8(4), 882-888.
- Patır, B. ve Ateş, G. (2002). “Kurut”un mikrobiyolojik ve kimyasal bazı nitelikleri üzerine araştırmalar. *Turkish Journal of Veterinary Animal Sciences*, 26(4), 785-792.
- Yangılar, F., Oğuzhan, P. ve Çelik, P. (2013). Eşsiz bir içeceğimiz: kırmızı. *EÜFBED*, 6(1), 123-134.
- Yıldırım, D. K. ve Özyetkin, M. A. (2019). Memlûk-Kıpçak sahasındaki Türk mutfak kültürü ile ilgili sözcük üzerine: kurutma ve saklama yöntemiyle oluşan yiyecekler. *ASOS Journal*, 95, 372-385.
- Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir yöresinde ailelerin geleneksel kış hazırlıkları. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 7-22.

Sözlü Kaynaklar

- KK1: Nafisa Ormanova, 1975, Batken
 KK2: Nazgül Aytibek Kızı, 1995, Aksı/Calal-Abad
 KK3: Elmira Atiyeva, 1966, Capalak/Oş
 KK4: Miyaser Dooronkulova, 1966, Taş Kömür/Calal-Abad
 KK5: Aida Cusubaliyeva, 1974, Kara Balta/Çüy
 KK6: Kencegül Kasımalıyeva, 1973, Karakol/Issık Göl
 KK7: Nina Abdıramanova, 1946, At Başı/Narın
 KK8: Sabırbek Kızırmışev, 1977, Ottuk Ayılı/Narın
 KK9: Baktıgül Cumanaliyeva, 1978, Keleş Ayılı/Talas

Ek-1: Fotoğraflar³⁰



Fotoğraf 1. Sarı Mayın yapılışı



Fotoğraf 2. Kurutun hazırlanması



Fotoğraf 3. Kımızın yapılışı ve muhafaza edilişi

³⁰ Bu bölümdeki fotoğraflar *Arzu Kıyat Özel Arşivinde* bulunmaktadır.



Fotoğraf 4. *Kaurma Salat*



Fotoğraf 5. *Priprava*



Fotoğraf 6. *Tuzduu Perets*



Fotoğraf 7. *Kurutulucak etler*



Fotoğraf 8. *Çöbögö*



Fotoğraf 9. *Tuzdalğan Badran*



Fotoğraf 10. *Kayısı reçeli (kaynatılan ve kaynatılmadan hazırlanan)*



Fotoğraf 11. *Domates salçasının hazırlanışı, delikli bezden geçirilerek süzülmesi ve kazanda kaynatılması*



Fotoğraf 12. Kayısı Kompotunun hazırlanışı



Fotoğraf 13. Assorti Kompot



Fotoğraf 14. Baharda Sterilasyon



Fotoğraf 15. Zakırwășka



Fotoğraf 16. Çanaç



Fotoğraf 17. Boçka/ Cıgaç İdiş/ Fıç



Fotoğraf 18. Pişkek-Bişkek



Fotoğraf 19. Süt makinesi



Fotoğraf 20. Kışlık yiyeceklerin muhafaza yeri: Kiler/ Podval/ Bodrumda muhafaza edilen kış hazırlıkları

EXTENDED SUMMARY

Being one of the most basic requirements of human life nutrition has different contents that vary from culture to culture. The storage and variety of food among the Kyrgyz Turks, who lived as nomadic people for a long time. Kyrgyz cuisine refers to the nutritional habits of the Kyrgyz Turks living in Kyrgyzstan, the food they consume, the preparation phase of these foods, cooking, preservation, preparation, and the tools used during the preservation. On the other hand, preparing for winter is the preparation of various foods in summer or autumn so people may consume them in winter months. This tradition is mostly based on cooperation and solidarity. Preparing for winter consists of the synthesis of tradition and today's technology. This study examines cultural continuity, the synthesis of the past and the present, the traces of traditional life, and the influence of other cultures on the winter preparation of the Kyrgyz Turks. Hence, the classification and determination of preparations are important in terms of transferring the culture to future generations and at the same time recording and preserving the national memory. The data of this qualitative study were collected in seven regions of Kyrgyzstan through interviews and observations as well as the literature review.

The main means of living in Kyrgyzstan are animal husbandry and agriculture. Different vegetables and fruits are grown in seven regions of Kyrgyzstan, and there are prominent foods from each region. Some foods grown in the country include cereals (e.g., wheat, rice), vegetables (e.g., cabbage, eggplant, potato, tomato), and fruits (e.g., watermelon, melon, raspberry, strawberry, apple). For example, while a large amount of apricot is produced in the Batken Region, beans are at the forefront in Talas. Therefore, these climatic and geographical features should be considered as the factors that shape people's preparation for winter.

As there is a decrease in the milk of the cows in winter, Kyrgyz Turks prepare the foods obtained from milk in summer. These foods are *çöbogö*, *yellow meringue*, *suzmö*, *kurut*, and *kumis*, which Kyrgyz Turks always use. Regarding winter preparation, dairy products are common in the cuisine culture of Kyrgyz Turks compared to phytonutrient. Salads such as *kuurma salat*, *ikra salat*, *priprava*, *zımmiy salat*, *kapusta salat*, and *tuzduu perets* are among the winter foods. Besides, jams are made from fruits such as raspberry, apricot, strawberry, cherry, currant, and quince. The sauce is prepared. Vegetables, fruits, and herbs are dried.

Food storage and tools used in winter preparation also vary. The storage containers and places are selected according to the type of food. Containers such as glass jars, plastic bottles, cans, *boçka/cigaç idis*/barrels, *saboo*, and *bowl*s are mostly used. It is important that all these containers are sterilized and that they are closed in an airtight manner after the winter food is potted. For example, glass jars are sterilized by steam and closed with a slightly thinner jar lid than the jar lids used in Anatolia. A special tool called *şakrivashka* is used for this closing process. Foods such as pickles, honey, and yellow meringue can be stored in plastic bottles as well as glass jars. *Kumiss*, on the other hand, is prepared and preserved in a bowl called *saboo* (made of cilki skin) and *çanak*(made of goat skin) or in wooden barrels called *boçka/cigaç idid*. *Saboo* and *çanak* are important traditional products as kumiss making tools from the past to the present. However, to preserve the kumiss for the winter, the internal fat is melted and put into the storage container. The fat frozen in this way acts as a protective shield for *kumiss*. The *yellow meringue* obtained with cream prepared regardless of summer or winter is made in a cream machine.

A cellar is the main storage place for winter foods. The cellar is equivalent to *cer tölö/pogreb/podval* in Kyrgyz Turkish. In houses without a cellar, the ground floors of the houses are used because these places are cool. Houses with cellars are mostly *cer üy*/detached houses. Most of the Kyrgyz Turks have special rooms in their homes to store winter food. Due to today's changing conditions, many countries store some winter foods in refrigerators/freezers, which has also become widespread among Kyrgyz Turks.

The methods such as drying, cooking on fire, boiling, and freezing, which are applied while preparing winter products, differ from product to product and from person to person. These methods must have appropriate conditions themselves. For example, the process of drying foods requires factors such as heat, air, and humidity. Because moisture prevents drying. Therefore, dried foods are less in humid regions. This underlines the importance of “climate” in preparing foods. Another issue is “geographical features” just like the regional differences. Even the names of common foods in culture, their preparation and storage conditions change from region to region.

Preparing for winter is mostly carried out at homes with neighbors and relatives. However, as a result of being a consumer society, selling winter foods such as tomato paste, jam, pickles, and honey in the markets/shops is a similar issue between the cuisine culture of the country and Anatolia. These foods are sold in today's Kyrgyz markets and have become a part of the urban culture. Despite this, preparing for preparation is a must for most people. The cuisine culture of Kyrgyz Turks includes various features of Turkish culture, as well as traces of Russian culture. This aspect is also directly reflected in winter preparation. In Turkish culture, these preparations are carried out in the context of solidarity and sharing. With this aspect, preparing for winter also carries the nature of strengthening the social ties between people.