



KORKUT ATA TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI DERGİSİ
Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi
The Journal of International Turkish Language & Literature Research

|| Sayı/Issue 13 (Aralık/December 2023), s. 617-627.
|| Geliş Tarihi-Received: 23.11.2023
|| Kabul Tarihi-Accepted: 22.12.2023
|| Araştırma Makalesi-Research Article
|| ISSN: 2687-5675
|| DOI: 10.51531/korkutataturkiyat.1394748

Kültürel Belleğin Ortaklığı Bağlamında Altay Türk Topluluklarının Tören Yemeklerinin Anadolu Kültürüne Yansıması*

Reflection of the Ceremonial Meals of Altay Turks Communities on Anatolian Culture in the Context of Common Cultural Memory

Nilgün AYDIN**

Öz

Tabiattaki bütün canlılar hayatlarını idame ettirebilmek için barınmak ve beslenmek zorundadır. Bütün canlılar gibi insanoğlu da yiyeceğe ulaşmak amacıyla birtakım mücadelelere girişmiş, savaflara atılmış, daha bol ürün alabileceği ve sürülerini otlatabileceği geniş ve verimli topraklar aramıştır. Zaman içinde diğer canlılardan farklı olarak insanoğlu kendine has beslenme yolları ile çeşitli teknikler geliştirmiştir. Ateşi bulmasıyla pişirmeyi öğrenmiş ve elde ettiği besinleri çiğ, pişmiş, tuzlanmış, kurutulmuş biçimde muhtelif şekillerde üretilip tüketmeye başlamıştır. Böylece gerek hayvanlardan gerek bitkilerden elde ettiği besinleri farklı şekillerde tüketmeyi keşfeden insanoğlu, yaşanan iklime ve coğrafyalara bağlı olarak şekillendirdiği yaşam tarzıyla, beslenme ve mutfak kültürünü oluşturmuştur. Beslenme ihtiyacının zamanın ilerleyişine paralel olarak kültürel dönüşümlerine şahit olunan bu sürecin diğer kültürel unsurlar gibi ortak kimliğe dair veri sağlaması bakımından Altay toplulukları için önem arz ettiği düşünülmektedir. Türk kültüründe törenler, toplumun birlikteliğini sağlamanın yanı sıra sosyokültürel bağlamda geleneksel uygulamaların icra edilmesi bakımından işlevsel olarak da pek çok açıdan ortak belleğin oluşumuna büyük katkı sağlamaktadır. Çalışmada, bu katkıyı sağlayan uygulamalardan biri olarak tören yemekleri ele alınacaktır. Türkistan'dan Anadolu'ya yapılan göçler sonrasında iklimin, coğrafyanın getirilerine göre farklılaşan mutfak kültürünün Anadolu'da törensel boyutta nasıl bir seyir izlediği, benzerlik ve farklılıklarının Altay topluluklarında geçiş dönemlerinde (doğum, evlenme, ölüm) icra edilen törenlerde yapılan yemeklerle ritüel boyutunda nasıl yaşatıldığı irdelenerek kültürel birlikteliğin tarihî seyri içinde tören yemeklerinin konumu değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak kültürü, tören yemekleri, geçiş dönemleri, ritüel, kültürel bellek.

Abstract

All living things in nature must shelter and feed in order to survive. Like all living things, human beings have struggled to obtain food, waged wars, and sought large and fertile lands

* Bu makale, 27-30 Eylül 2022 tarihleri arasında Taşkent'te (Özbekistan) düzenlenmiş olan Uluslararası Altay Toplulukları Sempozyumu-X'da sunulmuş, basılı olmayan "Altay Topluluklarının Tören Yemeklerinin Anadolu Kültürüne Yansıması" başlıklı bildirinin genişletilmiş şeklidir.

** Dr. Öğr. Üyesi, Selçuk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Konya/Türkiye, e-posta: naydin@selcuk.edu.tr, ORCID: 0000-0003-4444-6461.

where they can obtain more abundant crops and graze their herds. Over time, unlike other living things, human beings have developed their own nutritional methods and various techniques. After discovering fire, he learned to cook and began to produce and consume the food he obtained in various forms: raw, cooked, salted and dried. Thus, human beings, who discovered how to consume foods obtained from both animals and plants in different ways, created a nutritional and culinary culture with the lifestyle they shaped depending on the climate and geographies in which they lived. It is thought that this process, in which the cultural transformation of the necessity of nutrition is witnessed in parallel with the progress of time, is important for Altai communities in terms of providing data on common identity, like other cultural elements. In Turkish culture, ceremonies not only ensure the unity of the society, but also contribute greatly to the formation of common memory in many aspects, functionally in terms of performing traditional practices in the sociocultural context. In the study, ceremonial meals will be discussed as one of the practices that make this contribution. What kind of a course did the culinary culture, which differed according to the climate and geography, follow in Anatolia after the migrations from Turkestan to Anatolia, and how the similarities and differences were kept alive in the ritual dimension with the meals prepared in the ceremonies performed during transition periods (birth, marriage, death) in the Altai communities. By examining the position of ceremonial meals in the historical course of cultural unity, it was evaluated.

Keywords: Culinary culture, ceremonial foods, transition periods, ritual, cultural memory.

Giriş

Milletlerin kültürel kimliklerini oluşturma serüvenlerinin öncülü olan hayatı idame ettirme evresinin sonrasındaki süreçte ortak kabullerle ve etkileşimle sosyal hayat içinde kendilerine has bir yapıya kavuşturdıkları kültürleri, o milletin tarih sahnesindeki varlığına ve dilinin gücüne bağlı olarak gelişim göstermiştir. Bir kültürün sürekliliğini “töre”, tarihîliğini ise o milletin “dil”i sağlamaktadır (Görkem, 2001, s. 155). Dolayısıyla “süreç içinde gelişme ilerlemeyi; ilerleme değişmeyi, değişme ise yeni terkipler ve yaratıcılıklar peşinde koşmayı yaratır. Bir toplum hayatında bu akışkanlık süreklilik yeteneğine sahip ise, kurduğu ‘medeniyet /kültür’ de bir süreklilik gösterir.” (Yıldırım, 2000a, s. 33).

Türk medeniyetini tesis eden düzenin en önemli unsuru ‘dil’dir¹. Orta Asya’dan Anadolu’ya yapılan göçlerle beraber ‘sözel ortam yaratıcılığı’ içinde oluşmuş tüm yapı ve kurumlar ‘dil’ vasıtasıyla taşınmıştır². Türkler, kurdukları “hareketli esnek merkezî devlet yönetim” yapıları ile “göçebelik” kavramı içine sıkıştırılıp görmezden gelinemeyecek, atlı süvari birliklerle açıklanamayacak; yönetme, düzene koyma ve derinliği olan zihni bir yaratıcılık kapasitesi sonucu oluşmuş büyük bir medeniyet kurmuşlardır. Bu medeniyet, “hareketlilik, esneklik, kurumlaşma, süreklilik, dönüşüm, değişim, ilerleme, yayılma ve uyum kurma” yetenek ve kapasitesiyle tertip edilmiş, göçebelik ile yerleşiklik arasında edinilen birikim, deneyimle yeni, özgün bir terkip şeklinde oluşturulan ‘hareketli esnek medeniyet düzeni’dir (Yıldırım, 2000b, s. 329-330). Bu düzeninin sahip olduğu tüm kültürel unsurlara Türkistan’dan Batı’ya doğru farklılaşan yanlarıyla benzer ve değişik formlarda Altay topluluklarında tesadüf edilmesi Türk ‘sözel kültür geleneği’nin gücünü gösterir mahiyettedir. Türk medeniyet düzeninin sahip olduğu tüm bilgilerin “Atayurt”tan “Anayurt”a aktarılması ve buradaki yapılarda bu bilgilerin değişik formlarıyla karşılaşılması “Atayurt”ta oluşmuş iletişim odakları ve ağları sayesinde

¹ Topluların tarihî süreç içindeki tüm faaliyetleri ‘dil ambarı’ sayesinde varlığını korur ve toplum üyeleri de gerektiğinde geçmişleri ile ilgili olarak bu ‘ambara’ başvurur. Dil, toplumların sadece iletişimini sağlamakla kalmayıp bilgi ve deneyim aktarma, haberleşme, ilerleme ve örgütlenme, kurumlaşarak töre ve düzen oluşturma gibi hususlarda öncülük etmektedir. Bu özelliklerinin yanında dil, kişiye aidiyet, kimlik kazandırması bakımından da çok önemli bir işleve sahip olmakla birlikte sürekliliğin korunmasında da büyük önem taşımaktadır (Yıldırım, 2000b, s. 333-334).

olmuştur. Yıldırım'a göre, sistemli bir aktarımın sağlanması bu ortam içinde biçimlenmiş "Korkut tipi odaklar", "alp ozan tipi odaklar", "gezginci ozan tipi odaklar" şeklinde adlandırılan üç 'odak' sayesinde olmuştur (2000b, s. 334). Bu bağlamda geniş bir çerçevede tüm odakların büyük önem taşıdığı göz önünde bulundurmakla birlikte işlevsel açıdan net çizgilerle ayrılmadıkları hususların varlığı da dikkate alınarak çalışma konusu itibarıyla "gezginci ozan tipi odaklar"ın konunun anlamlandırılmasında mantıklı zemini daha belirgin bir şekilde oluşturduğu düşünülmektedir. Çünkü "duygular, düşünceler, bireysel maceralar, görgü kuralları, görenekler, günlük yaşamla ilgili bilgiler; bireylerin olumlu ve olumsuz cepheleri, sevinçleri, ızdırapları, bayramları, düğünleri, toy ve dernekleri, geçiş törenleri ve eğlenceleri, oyunları ve dansları" kapsayan tüm bu unsurların sözel ortam metinleri aracılığıyla aktarılması "gezginci ozan tipi odaklar" sayesinde olmuştur (Yıldırım, 2000b, s. 337). Dolayısıyla tarihî seyir içinde farklı coğrafyalara yerleşip yurt tuttıkları yerlerde devlet kurmuş veya kuramamış Türk topluluklarının sözel kültür geleneği içinde taşıdığı tüm unsurlar; karşılaştıkları yeni etkileşim alanları, sosyokültürel yapılar; iklim, coğrafya gibi fiziki koşullara ve hayatın getirilerine göre bir değişim dönüşüm yaşasa da temelde ortak bir 'kültürel belleğin' varlığını göstermektedir. Buradan hareketle çalışmada benzeyen veya form değiştirmiş yanlarıyla Altay Türk topluluklarının yemek ve beslenme kültürüne dair veriler 'tören' ve 'ritüel' bağlamında ele alınıp değerlendirilmeye çalışılmıştır.

I. Kültürel Unsurların Aktarımı ve İşlevleri Bağlamında 'Tören' ve 'Ritüel' Olgusu

İnsanoğlunun hayatta kalmak adına en temel ihtiyacı olan beslenme ihtiyacını karşılamak için yaşadığı coğrafya, iklim özellikleri gibi pek çok faktörün tesiri içinde temin etme imkânı bulduğu besinler, bu besinlere ulaşmada, pişirmede ve saklamada başvurdukları yöntemler ile süreç içerisinde birlikte yaşama tecrübesi, beslenme ve mutfak kültürünü oluşturmuştur. Kişinin bireysel olarak doyuma ihtiyacının ötesinde belirli zamanlarda, belirli durumlarda bir amaç için bir araya gelinen ortamlarda hazırlanarak topluca tüketilen belirli yiyecekler folklor unsurlarının 'geleneğe bağlı olma'³ özelliğini hatırlatır mahiyettedir. Geleneğin 'türün icra töresi' olduğu düşünüldüğünde 'belirli' olarak vurgulananla bir 'düzen' içinde icra edilme durumu kastedilmektedir. Bu bağlamda hazırlanan yemeklerin bir geleneğe bağlı olarak hazırlandığı, bu geleneklerin de 'tören' ve 'ritüel' kavramlarıyla iç içe olduğu anlaşılmaktadır.

Türk kültüründe törenler, kadim zamanlardan bu yana ritüellerle iç içe bir görünüm sergilemektedir. Dinî, toplumsal, askeri, iktisadi, resmi olmak üzere pek çok alanda (Koçak, 2020) kutlama kutsama özellikleri temelinde geniş bir yelpazede çeşitli sebeplerle düzenlenen törenler; toplumun birlikteliğini sağlamasının yanı sıra sosyokültürel bağlamda geleneksel uygulamaların icra edilmesi bakımından işlevsel olarak da pek çok açıdan ortak belleğin varlığını göstermektedir. 'Tören' genellikle 'ayın'le eş anlamlı olarak ele alınmakla birlikte, aralarında ayrımı sayılamayacak bazı farkların olduğu görülmektedir. Tören, çoğunlukla toplumsal olan ve her zaman bir ya da daha fazla katılımcı ve/veya izleyicinin varlığını gerektiren kendine özgü yanlarıyla biçimlenmiş/sitilize bir gösterimdir. "Dolayısıyla törenin incelenmesi stilize gösterimlerle bunların kültürel, toplumsal ve ayinsel bağlamlarının incelenmesini gerektirirken, ayinin incelenmesi, törenin büyüsel-dinsel ve simgesel yönlerine bakışı gerektirir." (Emiroğlu & Aydın, 2003, s. 809). Ritüel kavramı ise kısaca "bireysel ya da kolektif olabilen ancak, bir doğaçlamaya izin verecek ölçüde esnek olsa da ayini oluşturan kimi kurallara bağlı kalan bir eylem" (Emiroğlu & Aydın, 2003, s. 716) olarak tanımlanmaktadır. Sözlüklerde 'tören',

³ Vurgu için bk. (Yıldırım, 1998, s. 69).

'ritüel', 'ayın' kavramlarının anlamdaş olarak kullanıldığı görülse de ritüelin de bireysel olarak uygulanabilmesi yanıyla diğer kavramlardan ayrıldığı anlaşılmaktadır. Aslında tüm bu kavramların ortak yanı toplumların kendi kültürel örüntüsü içinde icra edilmesi, bireysel veya toplu yine o topluma intikal eden bir aktarım sürecini taşımasıdır. Bundan dolayı bu törenler ve törenlerde yapılan uygulamalar, ritüeller hangi bağlamda gerçekleşiyorsa işlevsel olarak da o toplumun inanç dünyasından, giyim kuşam kültürüne, müzik ve dans kültürüne, sözel edebiyat ürünlerine, kullanılan araç gereçlerden, yemek kültürüne geniş yelpazede halk bilimine dair pek çok veri sağlamaktadır. Yemek kültürü özelinde duruma bakıldığında, yemeğin salt kültürel olarak Türk topluluklarında benzerlik taşımasından ziyade geçiş dönemlerinde düzenlenen törenlere göre yemeklerin amaç, işlev taşıması ve belirli yemeklerin sunulması dolayısıyla törenlerin de sözel kültür geleneğinin bir parçası olarak ortak bir 'kültürel bellek' oluşturması bu çalışmanın ana fikrini ortaya koymaktadır.

II. Geçiş Dönemleri Bağlamında Yemek Kültürü

İnsanın 'beşikten mezara kadar' sözüyle tabir edilen hayat sürecinde; *doğum, sünnet, okula başlama, düğün, gurbete çıkma, askere ve hacca gitme ile ölüm* gibi durumlarda birtakım geçiş törenleri yapılmaktadır (Görkem, 1993, s. 489). Bununla birlikte başlıca üç önemli geçiş dönemi olarak doğum, evlenme ve ölüm kabul edilmektedir. Kendi içlerinde pek çok aşaması olan bu dönemlerde düzenlenen törenler, inanç, uygulama, âdet, dinsel ve büyüsel işlemler, dâhil olunan kültürün getirilerine, beklentilerine göre icra edilmektedir. Tüm bu faaliyetlerin amacı kişinin "geçiş"le birlikte yeni durumunu belirlemek, kutsamak, kutlamak ve bu süreçler sırasında güçsüz düşüp zararlı etkilere karşı açık olan kişiyi geçiş sırasında yoğunlaştığına inanılan zararlı etkiler ve tehlikelerden korumaktır (Örnek, 1995, s. 131).

Lauri Honko'ya göre geçiş ritleri, kişilerin "bir statüden diğer statüye geçtikleri toplum tarafından organize edilen geleneksel ritüeller" olup kişinin eski statüsünden ayrılarak yabancılaştırıldığı ayrılma ritlerini kapsamaktadır. Kişinin önceki rolü ortadan kaldırılarak *eski 'egosu' (ben'i)* öldürülür ve yeni bir statüye geçmeye yardımcı olan geçiş ritleri ortaya çıkar. Geçiş ritleri kişinin yeni statüye geçtiğini ve yeni rolünü kabul ettiğini sembolize ederken (2009, s. 206-208) aynı zamanda mevcut toplumsal statüsünün bittiğini ve başka bir statüye girişinin de toplumca kabul gördüğünü simgeler.

Bebeklik, çocukluk, ergenlik gibi birinden diğerine geçilen dönemlerin sosyokültürel yapı içinde uyumlu bir topluluk üyesi olmaya ve en sonunda da fiziksel ve kültürel işlevlerin sona ermeye başladığı ölüme uzanan süreçte sergilenen törenler, insanın biyolojik varlığının ötesinde, kültürel olarak anlamlandırmayı amaçlayan birtakım simge ve kodlarla donatılmıştır. Bu kodlar ve simgeleri içeren törenler toplumların, kültürlerin zaman içinde gösterdikleri değişimlere göre güncellenmeye devam etmektedir (Aça & Özgen, 2018, s. 30).

Türkler, İslâmiyet öncesi dönemden bu yana *dinî, ritüelistik, özel, toplumsal, resmî, eğitimsel, meslekî vb.* yaşamlarındaki değişiklikleri ve geçiş dönemlerini yemekli tören şeklinde, ziyafetlerle kutlamayı gelenek hâline getirmişlerdir (Özdemir, 2005, s. 185). Doğum, evlenme ve ölüm gibi aslında bireysel görünen ama toplum olarak kutlanarak toplumsal belleğin varlığını gösteren birçok uygulamanın yer aldığı bu törenler ve törenlerin yemekle ilişkisi konunun çok geniş olmasından ötürü sadece işlevsel boyutta ve 'toplumsal', 'kültürel bellek' eksenli ortak bir kültürel belleğin varlığına işaret etmek yahut sosyal bir 'dna' gibi çeşitli katmanlarda anlam örüntüleriyle nasıl karşılaşıldığını vurgulamak adına birtakım bilgiler verilmeye çalışılmıştır.

II.I. Doğum

Eliade'ye göre bir çocuğun doğması biyolojik bir olay olup çocuk doğduğunda yalnızca fizikî bir varoluşa sahiptir. Henüz ailesi tarafından tanınmayan çocuk, toplum tarafından da kabul edilmemiştir. Yeni doğan çocuğun "canlı" statüsünü tam manasıyla kazanabilmesi doğumdan hemen sonra uygulanan ayin ve ritüellerle mümkün olmaktadır. Bu ayinler/ritüeller vesilesiyle canlılar içine doğdukları toplumla bütünleşmektedir (1991, s. 161).

Geçiş dönemlerinden doğum; doğum öncesi, doğum sırası ve doğum sonrası olarak ele alınmakla birlikte Türk kültüründe gebe kalma yöntemleriyle başlayan süreç anonim halk anlatmalarında çocuksuzluk motifi olarak karşılaşıp kimi zaman mitik arka planı olan elmayı, elma kabuğunu yiyerek, elmalı yerde yuvarlanarak gebe kalmakla sonuçlanırken kimi zaman da kurbanlar kesilerek fakirlerin doyurulması, adakların adanması ile gerçekleşir. Nitekim Dede Korkut boylarından *Dirse Han Oğlu Boğaç Han Boyu*'nda Bayındır Han'ın buyruğu üzerine şölene davetli olan Dirse Han'ın çocuğu olmamasından ötürü kara otağa oturtulup, kara keçe altına serilip kara koyun yahnisinden et sunulacağını öğrenerek eve gidip karısıyla durumu istişare etmesi, karısının verdiği fikirle "attan aygır, deveden buğra, koyundan koç" kestirerek ziyafet verip, fakirleri doyurduktan sonra çocuk sahibi olduğu görülür. Çocuk sahibi olduktan sonra da düzenlenen toyda yine kurbanlar kesilerek ziyafetler verilir (Ergin, 2004, s. 77-81). Söz konusu durum değişip dönüşmüş şekliyle Anadolu'da hâlâ canlı bir şekilde yaşamaktadır. Kurbanın çocuğun doğması için kesilmesinden ziyade gebe kalırsa ve/veya çocuk sağlıklı bir şekilde doğarsa niyetiyle adandığı anlaşılmaktadır. Dileğin gerçekleşmesi sonucu adanan kurban kesilerek ihtiyaç sahiplerine dağıtılmakta ve çeşitli şekillerde pişirilerek eşe dosta sofraya kurulmaktadır. Kazak Türkleri, çocuk sapasağlam dünyaya geldi ise çocuğun doğumunu kutlamak için o gün koyunlar keserek kavurma yapıp akraba ve komşulara dağıtır ve bu törene "jaris kazan" adı verilir. Sonraki gün ise "şildehana" adı verilen bir tören düzenleyip törende dombra çalıp yemek yiyerek eğlenirler ve yeni gelen çocuğu bu eğlenceli ziyafetle hayırlamış olurlar (İsmailov, 2002, s. 183). Buradaki ritüele bakıldığında aslında dinsel büyüsel işlemler içinde ele alınacak konunun yemek merkezli bakış açısıyla gözlemlendiğinde yemeğin, mutluluk veren bir durumun yaşanması, bu bilginin paylaşılması adına da insanları bir araya getiren bir işlevi olduğu anlaşılmaktadır.

Gebe kalmaya çalışan kadın halk hekimliği kapsamında dinsel, büyüsel ve daha başka pek çok yöneme başvurmaktadır. Bununla birlikte bu sefer toplumun bakış açısının direkt yansıtıldığı anlaşılan çocuk isteğinin gelinin oğlan evinde yediği ilk yemekle anlatıldığı görülür. Osmaniy'e de rastlanan, geline damat evinde ilk yemek olarak yumurta pişirip yedirme geleneği bunun örneklerinden biridir. Bu geleneğin kökeninde gelinin çocuk sahibi olması temennisi bulunmakla birlikte uygulama, gelinin tavuk gibi doğurgan olması ve doğumunun kolay geçmesi niyetleri ile yapılmaktadır (Teke, 2005, s. 18). Özbeklerde çocuğun doğduktan üç gün sonra anneyi, beş gün sonra babasını tanıdığına inanılır ve beşinci gün akşam evde *un helvası* yapılır, *çözme* (gözleme) ve *lağman* yapılır. Eğer çocuk dokuzuncu gün ölmezse o zaman çocuğun babası yemek dağıtır (Kalafat, 1996, s. 15).

Yemek kültürü ile ilgili olarak çocuğun doğduktan sonra lohusa olan annenin sütünün bol gelmesi adına hazırlanan yiyecekler bulunmaktadır. Kadının yakınları, arkadaş çevresi çeşitli tatlılar, şerbetler ve süt arttırdığı düşünülen yiyecekler hazırlayarak onu ziyarete giderler. *Dîvânü Lugâtî't Türk'te* rastlanan "'kagut', 'kavut', yeni doğurmuş olan kadınlara darıdan yapılan bir yemektir. Darı kaynatılır sonra dövülür, un gibi inceltir, yağla ve şekerle karıştırılır ve yenilir." (Atalay, 2006 III, s. 406-5). Bu tarife

Anadolu'nun pek çok bölgesinde "kavut, gavut" söylenişleriyle aynı adla tesadüf edilmektedir. Erzurum'da lohusa kadına sütünün artması için dut haşlaması ve cevizle hazırlanan bir yiyecek her gün yedirilmektedir (KK2). Çocuğun dünyaya gelişi "hayırlı, mutluluk veren bir haber" olduğundan bu güzel haber tatlı ikram edilerek duyurulmaktadır. Anadolu'nun pek çok ilinde güzel haberlerin duyurulması sırasında lokum dağıtılmaktadır. Konya'da iki bisküvi arasına konularak önceden hazırlanmış "asfalt" adı verilen lokumlar kapı kapı gezilerek dağıtılır ve yiyen kişiler de iyi dileklerini sunarlar (KK5).

Doğum başlığı altında yemek kültürüne dair çocuğun doğumu sonrasında sunulan yiyeceklerin daha çok onun dünyaya gelişinin kutlanması ve kutsanması odaklı hazırlandığı anlaşılmaktadır. Sonraki süreçlerde ise daha çok bebeğin sağlıklı olması niyetli gerçekleştirilmektedir. Bebeğin kırkının çıktığında yapılan "kırk uçurma"dan, ilk dişini çıkardığında hazırlanan "diş bulguru", "diş hediği" gibi tören mahiyetindeki toplantılara, ilk yaş günü kutlamasına veya yaş mevlidine, "köstek kesme" ile yürümesinden ergenliğe geçişine kadar pek çok süreçte yapılan uygulamalarda yemekle ilgili bir pratiğin, ritüelin bulunduğu görülmektedir.

Evlenme

Evlilik kişinin, bir statüden diğerine geçiş aşamalarından biridir. Evlenen kişiler bekârlık statülerini bırakarak yeni bir sürece başlamaktadır. Evlilikle gelin ve damat eş ve karı-kocaya dönüştüğünden toplum nezdinde anne baba olmanın ilk şartı yerine getirilmiş olur (Altun, 2004, s. 89). Türk kültüründe eskiden beri aile kurmak önemli görülmüş ve aile mefhumuna değer verilmiştir. Bundan dolayı evlilik öncesi kişilerin tanışma şekilleriyle başlayan kültürel süreç, kız isteme, söz, nişan ve düğün aşamalarıyla sonuçlanmaktadır. Bu süreçlerin hepsi birer kutlama, iyi dilek sunma, kutsama pratiklerinin çokça görüldüğü aşamalarıdır. Bölgeden bölgeye değişse de kız istemede ikram edilen tatlı, sözde ve düğün törenlerinde de ikram edilmeye devam etmektedir. Tatlının bu aşamada ikram edilmesi, evliliğin tatlılıkla yürümesine dair dileğin bir göstergesi olup burada tatlı, kansız kurban niteliğindedir. Haberin eşe dosta duyurulurken tatlı ile duyurulması da yine aynı nitelikte olup bu dileğin karşı tarafça da kendilerine iletilmesi işlevini taşımaktadır. Türkiye geneli kız isteme töreni sırasında kahve ikram edilirken Azerbaycan'da kahve yerine "tatlı yiyelim, tatlı konuşalım" kabilinden "tatlı çay" ikram edilmektedir (KK3). Türkiye sahasında ise söz merasiminin akabinde "söz şerbeti" dağıtılmaktadır. Evlenme aşamasında yemek kültürüne dair veriler en zengin olarak düğün töreni sırasında görülmektedir.

Düğün törenlerinde gelen misafirlere yemek ikram edilmesi düzenlenen etkinliklerin temel unsurları arasındadır. Çünkü verilen yemek, aç insanların doyurulmasının yanı sıra birlik ve beraberliği sağlaması açısından önemli bir işleve sahiptir. Türk tarihinin çeşitli dönemlerine bakıldığında hem devlet yöneticilerinin hem de halkın gerçekleştirdiği düğünlerde ve çeşitli kutlamalarda yemek verme geleneğinin yer aldığı görülmektedir (Berber, 2009, s. 8). Günümüzde de düğün törenlerinde yemek verme Anadolu'nun hemen hemen her yöresinde görülen bir gelenektir.

Anadolu'da düğünlerde yapılan yemekler bölgeden bölgeye ve düğünün yapıldığı mevsime göre değişmekle birlikte genellikle *yoğurt çorbası*, *tavuk çorbası*, *yüksük çorbası*, *bamyaya çorbası*, ailenin maddi imkânına göre *kavurma*, *döner* yahut *tavuk*, *pilav*, *dolma*, *taze fasulye*, *kuru fasulye*, *nohut*, *keşkek*, *cacık*, *zerde*, *un helvası*, *irmik helvası* şeklindedir. Burada zikredilen yemeklerden pilav pek çok çeşidiyle Altay topluluklarının ortak yiyeceği konumundadır. Ayrıca Anadolu ve tarım kültürünün hâkim olduğu toplumlarda tahıl ürünleri, tohumlu bitkiler, bunlardan yapılan ekmek ve çörekler bereketle

ilişkilendirilmiş, gelin ve damadın evliliklerini bereketlendirmek için davetli olan halka dağıtmak suretiyle de onların sahip oldukları bereketin yayılması amaçlanmıştır (Çetin, 2008, s. 228). Türk dünyasında sadece düğünlerde değil pek çok halk bayramında, mevsimlik bayramlarda özellikle Nevruz bayramında yapılan tören yemeklerinde de ortak olarak görülen en temel yemek pilavdır. Kavurma veya etin çeşitli şekillerde pişirilerek ikram edildiği yemekler de ortaklık göstermektedir. Yemeklerin adlarında farklılıklar olsa da aslında temelde aynı veya benzer yemeklerin düğün yemeği olarak sunulduğu anlaşılmaktadır. Azerbaycan’da düğünlerde sunulan “dovga” yoğurt çorbası, “bozartma” (Tovuz) ise haşlama, yine bir çeşit haşlama olan “bozbaş” (Bakü) aynı adla Kars, Iğdır’da görülmektedir (KK1).

Konya düğün yemeklerinde tatlı olarak sunulan “zerde”, Divânu Lugâti’t-Türk’te “Uwa” şeklinde geçmektedir. Divan’da *uwa* ilgili olarak “Uwa ise şöyle yapılır: ‘Pirinç pişirildikten sonra soğuk suya konur sonra süzülerek içerisine şeker atılır, soğukluk olmak üzere yenir.’” (Atalay, 2006 I, s. 90-1) bilgisi yer almaktadır. *Zerdenin* eserde bulunan beş tatlıdan biri olması ve 11. yy.da kayda geçirilmiş bir yiyeceğin bugün hâlâ canlı şekilde düğün yemekleri arasında yer almasının ‘geleneğin’ gücünü gösterir mahiyette olmasının yanı sıra tören yapısı içinde aktarılması ile sağlanmış olduğu düşünülmektedir. Yine Altay Türklerinin *lapa*, *arpa lapası*, *arpa çorbası*, *bulgur çorbası*, *çorba benzeri sulu yemek*, *bulamaç* şekillerinde tarif edilen “köçö”⁴ (Küçükballı, 2023, s. 432, 557) adlı yemeği ile Yakut Türklerindeki “malağsın” yahut “malasın” dikkat çekicidir. “Ziyafet, sofraya, ayın münasebetiyle verilen ziyafet, herhangi bir hadise dolayısıyla tertip edilen şenlik eğlence (kışlak ve yaylak göçlerinde veya doğum, ad koyma, nişan, evlenme, isim günü ve saire)” (Pekarskiy, 1945, s. 612-613) şeklinde tanımlanan *malasın*ın belirli durumlarda düzenlenen ve belirli yemeklerin hazırlanıp sunulduğu tören olduğu anlaşılmaktadır. Yakutlar, bu törenlerde verdikleri ziyafetlerde *en nefis ve gıdalı yemekleri* olarak zikredilen “sütten yapılmış bir nevi bulamaç, yağla terbiye edilmiş yoğurt, kırmızı ve at eti”nden hazırlanan yemeklerle kutlama, takdis etme işlemini gerçekleştirmektedirler (Pekarskiy, 1945, 613). Bugün Anadolu’nun birçok bölgesinde genelde düğünlerde görülmekle birlikte sünnet, mevlid, nevruz, bayram gibi pek çok törende hazırlanan “keşkek” ile hazırlanışları birebir aynı olmasa da tören etrafında sunulan ana malzemesini tahıl, et ve yağın oluşturduğu ve bulamaç şeklinde oldukları anlaşılan bu yemeklerin işlevsel anlamda benzer olmaları dikkat çekicidir⁵. Keşkek aynı zamanda 2011 yılında “Tören Keşkeği” adıyla UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi’ne alınmıştır⁶.

Ölüm

Eski Türk inanışına göre insanın öldükten sonra canı bedeninden çıkıp ruha dönüşmekte ve ölen kişinin ruhu daha sonra dönerek çoluk çocuğunu, akrabalarını, dostlarını koruyup kollamaktadır (Aça, 1999, s. 24). Ruhun âlemden öte dünyaya geçişi hemen olmayıp belirli günlerin geçmesinden sonra aşama aşama gerçekleştiğinden (Aça, 1999, s. 25), eskisi gibi yeme ihtiyacı olan ruhun doymadığı taktirde geri gelerek rahatsızlık vermesini engellemek ve ruhu memnun etmek adına Eski Türk topluluklarında ölümün ardından üçüncü, yedinci, kırkıncı günlerinde, altıncı ay ve birinci yılda yemek verilmesi geleneği ortaya çıkmıştır (İnan, 1986, s. 189-193). Bu

⁴ Eski Türkçede, Eski Uygur Türkçesinde, *Divânu Lugâti’t Türk’te* ve pek çok yazılı kaynakta bulunduğu anlaşılan, ata sözlerine kadar farklı bağlamlarda yaygın şekilde kullanılan bu yemekle ilgili ayrıca bk. (Küçükballı, 2023, s. 432, 557).

⁵ Yılmaz Yeşil “köçö”, “malahın” ve “keşkek” in aynı yemekler olduğunu ifade etmiştir (2014, s. 337).

Anadolu’da keşkek tariflerinde farklılık olmakla birlikte konu ile ilgili ayrıca bk. (Çelik vd., 2021, 258-274).

⁶ <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html> [E.t.: 15.09.2022].

geleniğin toplumlara göre kendi içinde farklılık gösteren ritüellerle birlikte tören şekline bürünmesi ve ölümün geçiş töreni olarak kabul görmesindeki etkenlerin başında Görkem, “yaşayanların ölen şahısla ilişkilerini devam ettirmesi”nin geldiğini belirtmektedir (1993, s. 489). Ayrıca, cenaze törenlerinin ölünün gelecekteki kaderini yönlendirmesi açısından da bir önemi bulunmaktadır (Roux, 1999, s. 169).

Eski Türklerde ölümle ilgili törenler, yas törenleri “yuğ” kelimesi ile ifade edilmiştir. *Yuğ* kelimesi “aş” ve “matem” anlamında kullanılmıştır. *Dîvânü Lugâti't-Türk'te* “yog” matem, yas; “ölü gömüldükten gömmekten dönenler için yapılan, üç veya yedi gün boyunca verilen yemek” (Ercilasun & Akkoyunlu, 2014, s. 406), “yoğ basan”; “ölüyü gömdükten sonra yapılan yemek” şeklinde açıklanmaktadır (Ercilasun & Akkoyunlu, 2014, s. 172). Priscus'un aktardığı kadarıyla *yuğ* töreniyle ilgili ilk tasviri bilgilere ulaşılan Attila'nın cenaze töreninde, törene katılanlara yemekler ikram edilmiştir (Köprülü, 2004, s. 154). Uygur Türkçesinde *yuğ* kavramı ölü yemeği, matem-yas anlamında kullanılmıştır (Gönüllü, 1986, s. 8). Yine Türk destanlarından Manas Destanı'nın farklı bölümlerinde yas törenlerinden, bu törenlerin parçası olan ‘ölü aş’ından bahsedildiği görülmektedir. Özellikle bu kısımlar arasında “Kökety Han'ın Aşı” (yuğ töreni) önemli bir yer teşkil etmektedir (İnan, 1985, s. 61). Görüldüğü üzere cenaze töreniyle, törende sunulan yemek arasında çok yakın bir anlam ilişkisi vardır. Yemek verilen yere de yemeğin sunulduğu tören kadar önem verilmektedir. W.Radloff, Kül Tegin ve Bilge Kağanlar için dikilen anıtların bulunduğu sahanın defin yeri olmayıp *yoğ / aş* töreninin yapıldığı yerler olabileceğini öne sürmüştür. İnan da bunun doğru olabileceğine işaret ederek yoğ töreninin yapıldığı yerlere anıt dikmenin Kazaklarda da görülen bir gelenek olduğunu belirtmiştir (İnan, 1986, s. 194). Kırgızlarda da aşın düzenleneceği yerin gelen konukların atlarının otlayabileceği, suyun bol olduğu ve aş toyu (Aça, 1999, s. 27) sırasında düzenlenecek olan yarışların yapılabileceği uygun bir yer olmasına dikkat edilmektedir.

İnan'a göre, “ölü aş” denilen tören, “defin töreniyle ve ölüler kültüyle bağlı en eski ve iptidai törenlerden”dir. Bugün medeniyet açısından son derece yüksek topluluklarda, uluslarda da görülen ölüleri anma törenleri “iptidai devirlerde ölülere aş verme töreninin tekâmül etmiş şeklinden başka bir şey değildir” (1986, s. 189).

‘Aş töreni’ eski dönemlerden beri dini farklılıklar bir yana bütün Türk halklarında devam etmiştir. Bazı Altay topluluklarında bu törenin en iptidai şekli olarak doğrudan doğruya ölen kişinin kendisine aş verildiği bilinmektedir. Ölen kişinin defnedilmesi sırasında mezara yiyecek ve içecek koyma geleneği, daha sonraki dönemlerde yerini ulusların, boyların gelişmişliğine paralel olarak arkada kalanlara hayvan kesip ziyafet vermeye, yemek yedirmeye bırakmıştır (İnan, 1986, s. 192-193). Ölen kişinin onuruna yemek verilmesine dair Kırgızlarda ölen kağanın ardından yüz atla bin koyun kesildiği bilgisine rastlanmaktadır (Roux, 1999, s. 276). Beltirlerde birinci ölü aş definin üçüncü günü verilmekte, hazırlanan yemeklerin yarısı ölünün ruhu için ateş ruhuna kurban edilmektedir. Yedinci, yirminci günlerinde, altıncı ay ve birinci yılında bu törenler tekrarlanarak mezar başına hazırlanan yemek ve içeceklere konulmakta, kendileri de yiyip içmektedirler (İnan, 1986, s. 189).

Yuğ töreni yapılmasının sebeplerinden biri de ölen kişinin yaşayanları olumsuz yönde etkilemesinin önlemektir. Öyle ki Altay dağlarının ormanlarında ilkel bir hayat tarzı süren şaman inancına sahip topluluklar bugün bile bu yuğ töreninde ölüye “ye-iç bize ve hayvanlarımıza dokunma” diye hitap ederek ölünün törenlerde hazır bulunduğu inancıyla inanırlar (İnan, 1986, s. 189). Yuğ aş vermek toplum için büyük önem taşımaktadır. Nitekim aş vermeyenler, maddi açıdan zor durumda dahi olsa ayıplanmıştır. Anadolu’da bugün kimi çevrelerce ölünün yasının tutulmasına müsaade

edilmeden insanların yemek vermekle uğraştığı veyahut maddi durumu yeterli olmadığı hâlde koşullarını zorlayarak bu yemeği vermesiyle ilgili eleştirel yaklaşımlar düşünüldüğünde aslında toplumun İslamî neş'eye bürünse de 'törenler' vasıtasıyla çok eski zamanlardaki inanç kalıplarını, atalar kültürünü muhafaza ettikleri anlaşılmaktadır. "Bugün Anadolu'da bu yemekler verilirken yahut da ölü evine/cenaze evine yemek, tatlı, çeşitli yiyecek ve içecekler götürülürken temel düşünce bu yiyeceklerin "ölen kişinin ruhuna ulaşması"dır. Kayseri'de cenaze evine giderken baklava götürülmesi âdeti yine ev sahiplerinin de baklava ve çeşitli tatlılardan ikram etmelerinin ardından tatlıyı yiyen kişiler "geçmişlerinin ağzında bulunsun" şeklinde kalıplaşmış bir dua söylemektedir (KK4). Bunun bir yansıması olarak gündelik yaşamda yemek ısmarlayan kişiye de "geçmişlerinin canına değsin" denildiği bilinmektedir.

Anadolu'da cenaze yemeklerinin kişinin ölümünün 3., 7., 40. veya 52. günlerinde hazırlanması yine Türk dünyasında ortak görülen özelliklerden biridir. Türkiye sahası genelinde olmakla birlikte Türk dünyasının çok büyük bir kısmında cenaze evinde helva yapılıp dağıtılmaktadır. Türkiye'de servis edilen helva Azerbaycan'da yufka ekmek arasına konulmak suretiyle dağıtılmaktadır (KK1). Özbekistan'da da helva dağıtılmakta fakat aynı zamanda "is ya da boğırsak" adı verilen pişi ve lokma da dağıtılmaktadır (KK6). Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde bu yemeklerin hepsinin birden yahut ayrı ayrı hazırlandığı da görülür. Burada dikkat çeken husus yine ölünün arkasından tatlı dağıtmaktır.

Sonuç

Tarihî süreçte doğudan batıya, kuzeyden güneye farklı coğrafyalarda yurt tutan Türkler, maddî, manevî kültürel yapılarını gittikleri yerlere taşımış, çok büyük kısmı İslam dinine intisap etmiş, göç edilen yerlerin coğrafi şartlarıyla uyumlanmış, komşu milletler ile sosyal, siyasi çeşitli sebeplerle etkileşim hâlinde olmuştur. Bu süreçte iletişim odaklarıyla taşınan tüm bilgilerin günümüzde birer alışkanlık dizgesinden ve düzleminden geriye doğru bakıldığında anlamlandırılmasını sağlayan bir arka planı olduğu anlaşılmaktadır. Yeme içme alışkanlıklarının ötesinde tören yemekleri bağlamında bakıldığında en eski zamanlardan bu yana tören düzeni içinde yer alan tüm uygulamalar, inanç kalıpları, ritüeller hepsi bir bütün olarak anlamlı olup bu yapı içinde aktarılmıştır. Dolayısıyla tören yemeklerinin beslenme kültürünün ötesinde inanış, gelenek, ritüel, davranış kalıpları ile iç içe olunan bir düzenin parçası olması, sözel kültür geleneğinin tarihî ve süreklilik özelliklerinin izinin sürülebileceği veriler sağlaması ve Altay topluluklarının bu bağlamda ortak bir kültürel belleğe sahip olduklarını göstermesi bakımından konu üzerine daha derinlikli çalışmaların yapılması gerektiği düşünülmektedir. Bu çalışmalar sadece halk bilimi veya dil uzmanları tarafından değil aynı zamanda gastronomi, tarih, sosyoloji alanlarının da katkısıyla yapıldığında anlamlı olacaktır.

Kaynakça

Basılı Kaynaklar

- Aça, M. (1999). *Kazak ve Kırgız Türklerinde Defin Sonrası Bazı Uygulamalar ve Aş Verme (Aş Toyu)*. *Millî Folklor*, (43), 24-33.
- Aça, M. ve Özgen, M. (2018). *Geçiş Dönemleri, Kutlamalar, Bayramlar/Törenler ve Çocuk. O Piti Piti Karamela Sepeti Çocuk Folkloru Kitabı*. (Ed. Nursel Uyanıker ve Berna Ayaz). Çanakkale: Paradigma Yayınları.

- Altun, I. (2004). *Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm*. Kocaeli: Yayıncı Yayınları.
- Assmann, J. (2001). *Kültürel Bellek*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Atalay, B. (2006). *Dîvânu Lugâti't-Türk Dizini- I-II-III-IV*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- Berber, O. (2009). Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10 (2), 1-11.
- Çelik, S.-vd. (2021). Somut Olmayan Kültürel Miras Ürünü Olarak Tören Keşkeği Geleneğinin Yöresel Sunum Farklılıkları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 258-274.
- Çetin, C. (2008). Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48 (2), 111-126.
- Emiroğlu, K. ve Aydın, S. (2003). *Antropoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Eliade, M. (1991). *Kutsal ve Dindışı*. İstanbul: Gece Yayınları.
- Ercilasun, A. B. ve Akkoyunlu Z. (2014). *Kâşgarlı Mahmud Dîvânu Lugâti't-Türk Giriş-Metin-Çeviri-Notlar-Dizin*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları
- Ergin, M. (2011). *Dede Korkut Kitabı-1*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Görkem, İ. (1993). Çukurova'da (=Yukarıova) Yas Törenleri ve Ağıt Söyleme Geleneği. *Çukurova Üniversitesi II. Uluslararası Karacaoğlan Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu/Bildiriler*, 20-24 Kasım 1991, Adana Valiliği, Adana: Adana Valiliği Yayınları, s. 489-496.
- Görkem, İ. (2001). Halk Şairlerinde Türkçe Sevgisi. *Türk Yurdu / Türkçe'ye Saygı Özel Sayısı*, XXI (162-163) (Şubat-Mart), 155-161.
- Honko, L. (2009). Ritüellerin Oluşum Süreci, *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3*, (çev. Ruhi Ersoy, haz. M. Öcal Oğuz, vd.). Ankara: Geleneksel Yayınları.
- İnan, A. (1985). *Manas Destanı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- İnan, A. (1986). *Tarihte ve Bugün Şamanizm. Materyaller ve Araştırmalar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- İsmailov, Z. (2002). *Kazak Türkleri*. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Kalafat, Y. (1996). *Özbekistan-Anadolu Karşılaştırmalı Halk İnançları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Koçak, K. (2020). *Eski Türklerde Devlet Gelenekleri ve Törenleri (Tarih Öncesi Devirlerden Türklerin İslam Dini Medeniyeti Girişine Kadar)*. Ankara: Berikan Yayınevi.
- Köprülü, M. F. (2004). *Edebiyat Araştırmaları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Küçükballı, F. N. (2023). *Wilhelm Radloff'un Sözlüğündeki Altay Türkçesine Ait Kelimelerin İncelenmesi (Ses Bilgisi-Karşılaştırmalı Sözlük)*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Örnek, S. V. (1995). *Türk Halk Bilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Pekarskiy, E. K. (1945). *Yakut Dili Sözlüğü I (A-M)*. İstanbul: Ebuzziya Matbaası.
- Roux, J.-P. (1999). *Eskiçağ ve Ortaçağ'da Altay Türklerinde Ölüm*. (çev. Aykut Kazancıgil) İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

- Teke, E. (2005). *Osmaniye’de Doğumla İlgili İnanç ve Uygulamalar*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Yeşil, Y. (2014). *Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri (Doğum- Evlenme- Ölüm Gelenekleri)*. Eskişehir: Türk Dünyası Vakfı Yayınları.
- Yıldırım, D. (1998). Türk Folklor Araştırmalarının Problemleri. *Türk Bitiği Araştırma/İnceleme Yazıları*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yıldırım, D. (2000a). Türk Sözel Kültüründe Süreklilik Osmanlı Hanedanlığı Döneminden Cumhuriyete. *Türkbilig/Türkoloji Araştırmaları*, (1), 32-45
- Yıldırım, D. (2000b). Tarihî Süreç İçinde İletişim Odakları, Ağları ve İşlevleri [XIII.-XX. Yüzyıllar Aralığı Türkiye]”. *Türk Dünyası Dergisi*, (10), 327-353.

Sözlü Kaynaklar

- KK1: Amiraslanov, Tahir, 1958 Tovuz (Azerbaycan) doğumlu. Azerbaycan Millî Kulinariya Merkezinin eski başkanı, Türk Dünyası Mutfak Birliği Başkanı, yazar, yüksek lisans mezunu, evli, Bakü’de ikamet etmektedir. Derleme zamanı: 29.07.2015.
- KK2: Aydın, Zülfünur, 1960 Erzurum doğumlu, ev hanımı, ilkokul mezunu, evli, Ankara’da ikamet etmektedir. Derleme zamanı: 31.07.2013.
- KK3: Gazanfergızı, Aynur, 1983 Bakü doğumlu, akademisyen, doktora mezunu, evli, Bakü’de ikamet etmektedir.
- KK4: Görkem, Betül, 1980 Kayseri doğumlu, akademisyen, doktora mezunu, evli, Kayseri’de ikamet etmektedir. Derleme zamanı: 20.06.2009.
- KK5: Ölker, Perihan, 1981 Konya doğumlu, akademisyen, evli, doktora mezunu, Konya’da ikamet etmektedir. Derleme zamanı: 12.09.2012.
- KK6: Dilorom, Yunus, 1982 Buhara doğumlu, akademisyen, bekar, doktora mezunu, Taşkent’te ikamet etmektedir. Derleme zamanı: 28.05.2019.