

Tarihsel Süreç İçinde Kumuklarda Beslenme Kültürü

The Historical Process of the Kumyks' Dietary Culture

Mehmet ALPARGU¹ 

¹Emekli Öğretim Üyesi, İstanbul, Türkiye

ORCID: M.A. 0000-0002-0872-3815

ÖZ

Kafkasya'nın kadim ve yerli topluluklarından biri olan Kumuklar, Kafkasya coğrafyasında diğer topluluklara nazaran yüksek bir nüfusa sahipti. Tarihsel süreç içinde ait oldukları coğrafya içindeki imkânları kullanarak ticari hayata etkin bir biçimde katılmışlar, çeşitli beylikler meydana getirerek bölgenin siyasi arenası içinde kendilerine mühim bir yer edinmişlerdi. Beslenme kültürüne etki eden geçim kaynaklarını gözden geçirdiğimizde Kumuk düzlüğü ya da ovası diye isimlendirdiğimiz bölgeye gelen ya da bilgi sahibi olan S. M. Bronevskiy, A. Olearius gibi seyyah ve görevliler, buğday, arpa, yulaf, pirinç, mısır, darı, fasulye gibi bitkilerin yetiştirildiğini belirtmektedir ki bu bitkisel ürünlerin halkın beslenmesinde mühim yer tuttuğunu görmekteyiz.

S. Ş. Gadjiyeva, B. M. Alimova gibi araştırmacıların çalışmalarıyla ortaya çıkan hususlara bakıldığında Kumuk mutfağında da bazı bahçe ve bostan bitkilerinin kullanıldığı görülmektedir. Bu bitkiler arasında sarımsak, soğan, kişniş, maydanoz, biber, karpuz, kavun, balkabağı, salatalık bulunmaktadır. Meyve ziraatı de oldukça önemliydi. Üzüm bağlarından birçok yerde söz edilmekle beraber, diğer meyve türleri bakımından verimli bahçelere sahip oldukları söylenebilir.

Kumuklar hayvancılık da yapmaktaydılar. Büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık ile uğraşıyorlardı. Ayrıca kümes hayvanları da yetiştiriyorlardı. Çeşitli et türlerinden koyun eti en değerli et olarak kabul edilirken dana eti diğer bir et türü olarak koyun etini takip etmekteydi. Hayvancılık ürünlerinden et, tereyağı, süt ve türevi olan yiyecekler beslenmelerinde önem taşımaktaydı. Yemekleri arasında çeşitli çorba türleri ile hinkal ve kürze gibi yemekler revaçtaydı. Kumuklar sofrâ adabına da dikkat ederlerdi.

Anahtar Kelimeler: Kumuk, Beslenme, Hayvansal Ürünler, Bitkisel Ürünler, Sofra Adabı

ABSTRACT

Kumyks are an ancient indigenous community of the Caucasus who had a larger population in the Caucasus geography. They actively participated in commercial life by using the opportunities in the geography they belonged to and by forming various principalities, they gained very important place in the political arena of the

Başvuru/Submitted: 17.05.2021 **Kabul/Accepted:** 24.08.2022

Sorumlu yazar/Corresponding author: Mehmet ALPARGU (Prof. Dr.), Emekli Öğretim Üyesi, İstanbul, Türkiye.

E-posta: alpargu@sakarya.edu.tr

Atıf/Citation: Alpargu, M. (2022). Tarihsel süreç içinde Kumuklarda beslenme kültürü. Korkmaz, F. (Ed.), *9. Milletlerarası Türkoloji Kongresi Bildiriler Kitabı* içinde (s. 71-80). <https://doi.org/10.26650/PB/AA10AA14.2023.001.007>

region. When reviewing the livelihoods impacting dietary culture, it is seen that the travelers and officials such as Bronevskiy and Olearius who came or had knowledge on region stated that plants such as wheat, barley, oats, rice, corn, millet and beans were grown. It shows that these herbal products had an important place in people's diet. Considering the issues revealed by the studies of researchers such as S. Ş. Gajiyeva and B. M. Alimova, it is observed that some garden and orchard plants are used in Kumyk cuisine. These herbs include garlic, onion, coriander, parsley, pepper, watermelon, melon, pumpkin, and cucumber. Fruit farming was also very important. Various sources have also cited vineyards and other fertile fruit gardens. Kumyks also engaged in cattle and sheep farming and raised poultry. Mutton was considered the most valuable meat, followed by veal. Animal products such as meat, butter, milk, and their derivatives have been said to be important to Kumyks' nutrition, with various types of soups and meals such as *khinkal* and *kurze* [types of meat-filled dumplings] being popular among their dishes. It is also observed that Kumyks had table manners.

Keywords: Kumyk, nutrition, animal products, vegetable produce, table manners

1. Kumuklar Kimdir?

Kumuklar, büyük çoğunluğu bugünkü Rusya Federasyonu'na bağlı Dağıstan Cumhuriyeti'nde yaşayan bir Türk topluluğudur. Dağıstan'ın otokton topluluklarından biri olan Kumukların nüfusu Rusya Federasyonu'nda 2010 sayımına göre 503.000 civarındadır. Bunların önemli bir kısmı Dağıstan bölgesinde yaşamakta olup Dağıstan'daki dağ toplulukları arasında Kumuklar, ova ve nehir topluluğu olarak bilinmektedir. (İbragimov: 81). Bir sınırlama yapılacak olursa Dağıstan Cumhuriyeti'nin Kuzeydoğu Kafkasya ile Hazar Denizi'nin batı kıyısı boyunca Azerbaycan Cumhuriyeti sınırlarından kuzeye doğru uzanan bölgesinde Hasavyurt, Babayurt, Kızılyurt, Karabudak Kent, Kayakent, Kaytak gibi bölgeleriyle, Mahaçkale, İzberbaş, Buy-naksk, Derbent gibi şehirlerinde yaşamaktadırlar. (Kaymaz, 1997: 2067) Kumukların yaşadığı bölge olan Kumuk Düzluğu (ovası) üzerinden Büyük İpek Yolu ve Güney Kafkasya'dan gelen ticaret yolu geçtiği için tarihsel süreç içinde burası, Dağıstan'ın birçok kasabası için önemli bir yaşam yeri ve ticaretin gelişmesine büyük katkı sağlayan bir bölgedir. Kumuklar, Dağıstan'daki edebiyat dillerinden biri olan Kumuk Türkçesini konuşurlar. Kumuk Türkçesi, Türk lehçelerinin Kıpçak grubuna girer ancak bünyesinde Hun, Bulgar, Hazar ve Oğuz öğeleri de vardır. (Hacıyev, 2002: 13)

2. Yemek Kültürü Nedir?

Kumukların beslenme kültürüne geçmeden önce beslenmenin, yemek kültürünün kültür içindeki durumuna bakmamızda yarar bulunmaktadır. Tanımı gereği yemek kültürü, gıdanın üretimini, dağıtımını ve tüketimini çevreleyen ağlar ve kurumların yanı sıra uygulamalar, tutumlar ve inançları ifade eder. Yemek kültürü, yemek ve yemek sistemimizle olan bağlantımız, inançlarımız ve deneyimlerimizdir. Kültürel mirasımız ve kavmi kökenimizle ilgili olduğu gibi bununla da sınırlı değildir. Yemek kültürümüz, kültürel mirasımız kadar çevre kültürümüzün yediğimiz yiyecekleri ve onları tecrübe etme şeklimizi nasıl etkilediğiyle de ilgilidir.

Yemeğin anlamı, yemek yoluyla da kültürün keşfidir. Ne tükettiğimiz, nasıl elde ettiğimiz, onu kimin hazırladığı, sofrada kimin bulunduğu ve kimin yemeğe başladığı gibi hususlar önemli olup bu çerçevede olaya baktığımızda zengin bir kültürel tabanla karşı karşıya kalmaktayız. Sadece bedeni beslemenin ötesinde, ne yediğimiz ve kiminle yediğimiz önemlidir ve bu durum yapısı gereği bireyler, topluluklar arasındaki bağları da teşvik eder ve güçlendirir. Tabiatıyla topluluklar arasındaki ilişkilerde aile ile olan ilişkiden daha yakın bir ilişki bulunmadığını bildiğimiz gibi aile yapısı içinde yemeğin aileyi tanımlamada büyük rol oynadığını da bilmemiz gerekir. Bu durum bize aile içindeki rolleri, kuralları ve gelenekleri daha da iyi anlatmaktadır. Ayrıca yemek kültürünün çevremizdeki tutumları, uygulamaları ve ritüelleri keşfetmemize yardımcı olduğu da görülmektedir. Yemek, kendimiz ve başkaları hakkındaki en temel inançlarımıza ışık tutmakta olup kültür ve yemek arasındaki ilişkinin önemi hakkında da ipuçları vermektedir. Böylece bu özellikler, bizim kimliğimiz, kültürümüz ve çevremizi daha iyi anlamamıza yardımcı olur. (Almerico, 2014: 3-4; Sibal, 2018: 3-4)

3. Yiyeceklerin Üretilmesi ve Çeşitleri

3.1. Bitkisel Ürünler

Bir toplumun beslenme kültürü hayat şekliyle yakından bağlantılıdır. Hayat şeklinin değişmesi, beslenme kültürünün de değişmesine neden olur. Bu bakımdan beslenme şekli, göçebe ve yerleşik hayat biçiminde farklılıklar görülmekte; bu farklılık beslenme kültürüne de önemli ölçüde etki etmektedir. (Baysal, 1993: 1) Kumukların yemekleri çeşitliydi. Birkaç istisna dışında tüm gıda ürünleri, geçmişte Kumuklar tarafından kendi ekonomileri içinde üretiliyordu. (Gadžiyeva, 2005: 97) Kumuklar arasında ön planda yer alan ürünler tarım ürünleriydi. Bunlar içinde hububat ürünleri önde gelmekteydi. Buğday, arpa, mısır, darı ve pirinç gibi ürünler yetiştirilmekteydi.¹ Tahıl ürünleri, bitkisel ürünlerin en önemlisi olduğu için (Klaproth, 1827: 88) Kumukya, Kafkasya'nın tahıl deposu olarak adlandırılmaktaydı. Tahıl ürünlerini yetiştirme bakımından Kumuklar hem tecrübeli hem de özenli bir topluluk olarak bilinmektedir. Kumuk topluluğuna mısır tohumunu, Dağıstan'dan hacca gidenler dönüşlerinde getirmişlerdi. Mümkün olan en yüksek hasadı elde etmek için her aile kendi tarlalarını en iyi urluk (tohumluk) ile ekmeye çalışırdı. Ekim elle yapılırdı. İlk sulama ekimden hemen sonra yapılırdı. İnsanlar, ekimden sonra hemen sulama yapılmazsa tohumların kemirgenler tarafından yok edilebileceğine inanıyordu. Sonbahar sulaması, en değerli sulama olarak kabul edilmekteydi.

Hasat döneminde yetişkin nüfus genellikle aynı anda işe koyuluyordu. Bu, mahsullerin zarar görmemesi ve hırsızlığa karşı güvenliği sağlamak için düşünülmüştü. Kumuklarda harman çok dikkatli bir şekilde yapılırdı. Yüzyıllar boyunca biriken tarım tecrübesi bu alanda da kullanılmaktaydı. İyi gelişmiş tarım, 17. yüzyılda bölgeyi gezenler tarafından da belirtilmiştir. 1604'te Gürcistan'ın Moskova Büyükelçisi Elder Kirill, Rus hükümetine Tarku ve Buynak'ta üzüm bağları ve ekilebilir araziler ile ormanların çok olduğunu, hayvancılığın iyi durumda olduğunu yazmaktadır. Ayrıca insanların refah seviyesinin de üst düzeyde olduğundan söz etmektedir. Bronevskiy de Kumuk topraklarının verimli olduğunu, otlakların bulunduğunu, bağlarında yetişen üzümlerin güzel olduğundan bahsetmektedir. (Bronevskiy, 2004: 188)

Tahılın un haline getirilmesi her köyde bulunan su değirmenlerinde yapılırdı. A. I. Lopukhin, Tarku'da dağlarda birçok pınarın olduğunu, her avluda suyun bulunduğunu ve bazen gereksiz yere birçok değirmenin inşa edildiğini belirtmektedir. (Lopuhin) Kumukların asırlık gelenekleri olan ve nispeten yüksek bir düzeyde olan tarım faaliyetleri vardı. Bu geniş verimli toprak alanlarının sulanması bakımından nehirlerin varlığı onların işlerini kolaylaştırmaktaydı. Kumuklar hem buğdaydan hem de arpa ve mısır unundan ekmek yaparlar ve her aile yeteneğine göre tahıl ve un rezervlerinden faydalanırlardı. Kumuk kadınları, ekmek, her çeşit unlu mamul, börek, helva yapımında büyük hüner göstermekteydi. Ekmek, büyük ve yuvarlak şekilde hazırlanırdı. Ağırlığı 600-900 gram olmaktadır. Törenlerde ise ekmek 1,5-2 kg ağırlığında yapılırdı. Kumuklar, mayalı ve mayasız hamurdan ekmek üretirlerdi. Tercih edilen ekşi mayalı ekmek olup kullandıkları maya için sürekli olarak her evde ekşi maya bulunurdu. Mısır unundan miçer hazırlanırdı. Bunun için hamur kaynar suyla yoğrulur ve hamur sıcakken

¹ Bukovskiy 19. yüzyılın başında Kumuklardan bahsederken onların yetiştirdiği ürünler arasında buğday, arpa, darıdan söz etmektedir. [http://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/Kavkaz/XIX/1800_1820/Buckovskij\(Son Erişim Tarihi: 16. 08.2021\)](http://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/Kavkaz/XIX/1800_1820/Buckovskij(Son%20Erişim%20Tarihi%2016.08.2021))

ekmek pişirilir, böylece yassı ve yuvarlak bir şekil verilmesi kolaylaşırdı. Ekmek pişirmek için kullanılan tandır, her evde bulunmuyordu. Bazı kadınlar belirli günlerde tandırı yakıyorlar ve tandırı bulunmayan kadınlar da bu durumdan yararlanıyorlardı. Kuzine görevini yapan sobalar, günlük işler için kullanılıyordu.

Kumuklar bahçe ziraatıyla da yakından ilgilenirlerdi. Bahçe bitkileri, sarımsak, soğan, kişniş, biber, bal kabağı, salatalık, patlıcan, fasulye, dereotu, havuç, pancar gibi ürünler olup domates, patates ve lahananın tüketilmesi geç dönemlere tekabül etmekteydi.

Evliya Çelebi, Tarku şehrinde her evde bahçe mevcut olduğunu, akarsuların da çok sayıda bulunduğunu ifade etmektedir. Ayrıca haftada bir defa pazar kurulduğunu, bu pazarda değiş-tokuş sistemi ile alışverişin yürütüldüğünü, Tarku şehrinin de düz, geniş, ağaçlık içinde İrem Bağı gibi bir yer olduğunu da belirtmektedir. (Kahraman, 2011: 672)

Bunların yanında geniş ölçüde meyve bahçeleri de bulunmaktaydı. Yetiştirilen meyveler arasında karpuz, kavun, elma, erik, armut, ayva bulunduğu gibi bunların yanında orman meyveleri de Kumukların beslenmesinde önemli rol oynuyordu. Yabani üzüm, armut, elma, erik, ceviz gibi meyve çeşitleri de bulunurdu. (Atabayev, 2014: 16)

Meyveler yaş tüketildiği gibi kurutuluyordu. Kumuklar ayrıca çeşitli meyvelerden reçeller de hazırlıyorlardı. Pekmez yapıldığı gibi murabba, kızılıcak, kiraz, ayva ve her çeşit erikten yapılırdı. (Alimova, 2003: 68) Bunların yanında bitkilerden elde edilen içecekler arasında boza, hem günlük hayatta hem de düğünlerde ve diğer eğlencelerde içilen içeceklerden biriydi. Çok sınırlı da olsa kımız, özellikle Nogaylara yakın olan Kumuklar arasında içilebiliyordu. Bunun yanında şerbetler de Kumukların günlük hayatlarında ve düğünlerde sık sık içilen içecek türlerindendi. Baldan yapılan şerbet, törenlerde özellikle tercih ediliyordu. (Alimova, 2003: 42)

3.2. Hayvansal ürünler

Kumuklar, Kumuk ovasında hayvan yetiştirmelerine rağmen hayvanlar genellikle ovanın yanı başında duran yüksek bölgelerde, yaylalarda bulunmaktaydı. Bu çerçevede bazı hayvancılık ürünlerinin satın alındığı da oluyordu. Bunların yanında şehirlerden 19. yüzyılda şeker, çay, şekerleme de satın alınmaktaydı. Çeşitli et türlerinden koyun eti, en değerli et olarak kabul edilirdi. Koyun etinin ardından tercih edilen et türü, sığır eti idi. Kumuklar, İslamiyet'i kabul eden diğer halklar gibi hiç domuz eti yemediler. Kumuklar ayrıca et yönünden kümes hayvanlarının etlerini de tüketirlerdi. (Gadjiyeva, 2005: 97) Manda ise sütü bakımından önem verilen bir hayvan türü idi. (Osmanova, 1996: 189) At eti az miktarda da olsa bazı Kumuklar tarafından tüketilirdi. Kumuk ormanları ve bozkırlarında av hayvanlarının sayısı da çoktu. Balık, bolluğuna ve Kumuk topraklarında balıkçılığın varlığına rağmen nispeten az tüketilirdi. Bununla birlikte geçmişte balığın özellikle Zaslak Kumuklarının beslenmesinde önemli bir rol oynadığına inanmak için geçerli veriler de bulunmaktadır. Kumuk nehirlerinde balıkların çok olduğunu ve balıkçılık yapıldığına dair Klaproth'un notları da önemlidir. (Klaproth, 1827: 88) Adam Olarius, Kumuk ülkesindeki bir ziyafette kendilerine yapılan balık ikramından söz etmekte, mersin balığının ve sosunun güzelliğinden sitayişle

söz etmektedir. (Oleariy) Geçmişte balığın yaygın olarak kullanıldığını gösteren önemli delillerden biri de Kumuklar arasında yerel balık adlarının bulunmasıdır. Mersin, sazan, turna gibi balıklar avlanırdı. Balıklar haşlanır ve kızartılırdı. Balıkların kış için kurutulduğu da vaki idi. Eski Kumuklar, şu anda yalnızca evcil hayvanların etinden yapılan hinkali hazırlamak için kurutulmuş balığın kullanıldığını söylüyorlardı.

Et yemeklerine olan büyük ilgiye rağmen, çoğu Kumuk geçmişte her gün et tüketmiyordu. Çünkü bunun maddi şartlarla yakından bağlantısı bulunmaktaydı. Hayvansal ürünler arasında süt ve süttten yapılan ürünlerin değeri oldukça fazlaydı. İnek ve manda sütü çiğ veya kaynatılarak tüketilirdi. Kaymak, yoğurt, kaymaklı süt, süzme peynir bişlak, ekşi süttten ise özel bir tür süzme peynir elde edilirdi. Peynir yapmanın zahmetli bir iş olduğu “Ev süpürmek belin kırılması, peynir yapmak da canın çıkması.” şeklinde atasözlerine yansımıştır. (Somak, 2019: 246) Kurut uzun müddet saklanabildiği için Kumuklar arasında büyük önem taşımaktaydı. (Aliyev) Yoğurt ve ayran sevilerek tüketilen gıdalardandı. Sıcak bir yaz gününde, soğuk yoğurt en iyi susuzluk gidericiydi.

Tereyağını çalkalamak için yayıklar kullanılırdı. Tereyağı özellikle önemliydi. Yoğurt malyanır, ayran Bronevsky'nin belirttiği gibi çok tüketilirdi. Peynir yapmak için keçi ve koyun sütü kullanılırdı. Kumuklar ayrıca inek sütünden de peynir yaparlardı. Süzme peynir önemliydi. Geçmişte kış için fazla süzme peynir bırakmak gelenektir. Bu amaçla kesilen süt, peynir altı suyunu süzmek için bir torbaya dökülür dökülmez yuvarlak yassı bir taşın altına konur ve elde edilen madde, Kumuk ekmeği şeklini alırdı. Daha sonra küçük küpler halinde kesilir ve tuzlu bir çözeltiliye batırılırdı. Kumukların beslenmesinde peynir ve süzme peynir önemli bir rol oynadı. Tulum peyniri de zevkle tüketilen ürünler arasındaydı.

4. Yemekler ve Yemek Çeşitleri

Mutfak eşyaları bakır kaplardan oluşuyordu. Porselen tabakların yanında daha az gelirli ailelerde genelde ahşap tabaklar bulunmaktaydı. Toprak kaplar da çok kullanılmaktaydı. (Gadjiyeva, 2005: 249-250) Çay hem yemek öncesinde hem de sonrasında ikram edildiği için sofraların vazgeçilmez içeceği konumundaydı. Bakır demlik ve çaydanlık birçok evde bulunduğu gibi 19. yüzyılda Kumuk zengin evlerinde bir de semaver vardı. (Alimova, 2003: 42) Bunlar ailenin misafirperverliğini, evin zenginliğini yansıtıyordu.

Bütün aile fertlerine yetsin diye yemekler bol bol pişirilirdi.² Bir kadının işi tahıllardan elde edilen yemeklerin ve mümkün olan tüm ekmeğin hazırlanmasıdır. Yani tüm toplum adına hayvan ve kan kesimi ile ilgili işler, erkekler tarafından yapılır ve kansız yiyecekler (ekmek, pişmiş tahıl vb.) kadınlar tarafından yapılır. Bu dağılımın nedeni, yeni bir yaşamın doğuşu olan kadını cinayet ve kan dökülmesinden korumak ve kadınları yeniden doğuş ile ilişkili olan tahılla haşır neşir yapmaktır. Böylece Kumuk yemek kültüründe “erkek” ve “kadın” alanı arasında katı bir ayırım gözlemlenirdi. (Alimova, 2007: 74) Bir kadının çeşitli durumlarda ve yiyecek ritüellerinde aile ve toplumdaki yüksek konumu da gözlenmekteydi.

2 Burada bütün yiyeceklerin isimleri ve tariflerinin verilmesinin söz konusu olmayacağı aşıkardır. Çünkü böyle bir çalışmanın yazımının hacmini aşacağı ve konumuzun dışında olduğu göz önünde tutulmalıdır; ancak örneklere de yer verilmiştir.

Kumuklar da dâhil olmak üzere Dağıstan halklarının en yaygın ve en sevilen sıvı yemeği “hinkal” idi. Bugün de bu durum devam etmektedir. Şöyle hazırlanır: İyi etten yağlı bir et suyu pişirilir. Bir buğday hamuru ayrı yoğrulur; ince açılır ve küçük kareler halinde kesilir. Et neredeyse hazır olduğunda kaynayan et suyuna daldırılır. Kumuklar, farklı soslarla doldurarak çeşitli hinkal türleri olarak kalın ve ince şekilde hazırlarlardı. Ayrıca bu yemekte sarımsağın önemi büyüktü. Kumukların yemeklerinde çorbalar büyük bir yer işgal etmekteydi. Bu çorbalarda fasulye, pirinç, erişte ve buğday irmiği kullanılırdı. Süt çorbaları hariç tüm çorba türlerine, yaz aylarında çok miktarda soğan koyarlar; yeşil biber, erik veya yabani kiraz, kızılıcık veya kuru kayısı da eklenirdi. Çorbalar kalaylı bakır kazanlarda, daha az sıklıkla dökme demir kazanlarda pişirilirdi. (Gadjiyeva, 1961: 244)

Çorba türlerinden biri olan kaba şorpayı, düşük ısıda, sıcak kül içine gömülmüş toprak bir kapta pişirmek gelenek olmuştu. Böyle bir çorba genellikle kış aylarında aile üyelerinden birinin sabah erkenden yola çıktığı zamanda ve daha da sık olarak ramazan ayında hazırlanırdı.

En sevilen yemeklerden biri de Kürze idi. Kürzenin malzemeleri arasında et, süzme peynir, yumurtalı süt, bal kabağı, kuzu veya inek ciğeri ve ısırgan otu bulunurdu. Kumuklar, çeşitli otları yaygın olarak tüketirlerdi. Kumukların bir başka ulusal yemeği de dolma idi. Üzüm yapraklarından yapılan sarmanın yanında lahananın gelişiyile ondan da sarma yapmaya başladılar. Pilav da sevilen yiyeceklerdendi.

Kumuk mutfağında “çişlik” olarak bilinen kebab türü ön plandaydı. Kömür ateşinin üzerinde et şişe dizilerek yapılırdı. Kebaplarda genellikle yumuşak et parçaları kullanılırdı. Şiş kebabı yapılmadan önce etler sirke, soğan, biber ve aromalı otlar ile marine edilir ve birkaç saat bu şekilde bırakılırdı. Kumuklar ayrıca kurutulmuş etten de kebab yaparlardı. Kumukya tuzun çıkarıldığı önemli bir bölgeydi. (Gadjiyeva, 1961: 245) Tatlı çeşitleri arasında helva (un), baklava ve bunların dışında “guleme” olarak isimlendirilen bisküvi şeklindeki bir hamur işi ürün de revaçtaydı.

Bayramlarda, düğünlerde veya cenazelerde, yani törenlerde, pilavdan daha sık bozbaş pişirilirdi. Bozbaş, büyük kalaylı bakır kazanlarda hazırlanır, az ya da çok zengin Kumuk evinde bulunan porselen veya toprak kaplarda sofraya servis edilirdi. Sofra oldukça az yükseklikteki bir masaya tepsi içinde getirilirdi. İnsanlar dizlerini alta alarak otururlardı. Entelektüel aileler, varlıklı insanlar daha çok Avrupaî bir şekilde sofrada yemek yerd. Misafirperverlik geleneklerini dikkatli bir şekilde takip eden zengin Kumuklar, misafir ağırlanması sırasında sofranın zengin bir görünüme sahip olmasına özen gösterirlerdi. Zengin ailelerde misafirlere servis edilen yemek sayısı genellikle 15-20’ye ulaşıyordu.

5. Sofra Adabı

Kumuklar ve Dağıstan’ın Türkçe konuşan diğer halkları arasında iki ana ziyafet türü vardır: Aile yemekleri ve halkın toplu bir şekilde yemek yediği ritüellere uyulan ve şenlikli bir şekilde gerçekleştirilen yemekler. Aile veya ev yemekleri, günlük ve misafir yemekleri olmak üzere iki şekilde gerçekleşirdi. Normal bir seyir içinde aile fertleri günde üç öğün yemek yerlerdi: Sabah yemeği, orta (öğle) yemek ve akşam bütün aile fertlerinin katıldığı

yemek. Sabah yemeği, çalışmanın öncesinde yenilen yemektir ki bu yemeğe önem verilirdi. Akşam ise yine en iyi yiyeceklerin tüketildiği yemek öğünüydü. Aile ziyafetinin etik normları, ailenin rejimi ve beslenmesi, sosyal statüsüne, maddi zenginliğine ve ayrıca aile yemeğinde bir akrabanın, hemşerinin veya misafirin bulunup bulunmadığına bağlıydı. Aile çevresi ve toplu şölenlerde masalarda ortak davranış kuralları vardı. (Alimova, 2012: 54) Bu tür davranış kuralları, sakince ve acele etmeden, yemeği koklamadan, yanında oturan kişinin tabağına bakmadan, dirsekleri açmadan, ağızda yemek varken konuşmadan yemek yemeyi öngörüyordu. Ağız ve çevresinde kırıntı kalmadığından, yağ bulaşmadığından emin olmak da gerekiyordu. Dudakları yalamak ve geçirmekten de kaçınılması gerekiyordu. Ev kadınları tarafından hazırlanan yiyeceklerin veya yemeklerin övülmesine dikkat edilirdi. Bayramda, ailede cinsiyet ve yaş gelenekleriyle bağlantılı örf ve adetlerin oluşturduğu düzen gözetilirdi. (Minatulaeva: 1) Erkekler, kadınlardan ayrı şekilde yemek yerlerdi. Yaşlılar her zaman en şerefli yere oturlardı; orada olmasalar bile başka kimsenin onların yerini işgal etmesine izin verilmezdi. Yemekten önce bir dua okumak geleneksel bir iş olarak kabul edilirdi. Ailenin en büyüğü duayı okur ve ailenin geri kalanı onun arkasından fısıldayarak tekrarlardı. Ailenin reisi, yemeğin ilk tadımını yapardı. Birçok Kumuk ailesinde yemek bölümündeki tercih, hep yaşlılara ve çocuklara verilmişti. Büyükler yemek sırasında düzeni sağlardı. Kumuklar yemeklerine su ile başlardı. Ekmek her zaman Kumukların yemeklerinde özel bir yere sahipti. Çocuklara ekmeğe karşı saygılı olmaları ve israf etmemeleri öğretilirdi. Ekmeği bölen ilk kişi, ailenin reisiydi. Ellerin yemek öncesi ve sonrasında yıkanması adettendi. Bir aile yemeği sırasında akrabalarından veya köylülerden herhangi biri gelirse hemen masaya davet edilir ve ona masadakilerin en iyisi ikram edilirdi. Misafire Kumuklarda büyük önem verilirdi. Bir Kumuk atasözüne göre misafir babadan da büyük sayılmalıdır. (Öztürk, 2006: 170) Bunun yanında “Her köyden bir misafirin olsun.” (Pekacar, 2006: 131) biçimindeki atasözü de misafir gelen evin şenlendiğini gösteren işaretlerdendir. Bir misafire masada bulunandan daha lezzetli bir şey sunmak, son derece uygunsuz kabul edilirdi. Konuk, masada kısıtlı davranmak zorunda kalırdı. (Minatulaeva: 2)

Halk şöleninin görgü kurallarında esas olarak kişilerin masa sohbetlerine katılması, kadehlere tepki vermesi ve tören ustasının esprili açıklamalarını ve şarkıları dinlemesi, danslara, şakalara katılması gerekiyordu. Unutulmamalıdır ki ister aile ister topluluk olsun, herhangi bir ziyafet iyi dileklerle sona ermiş olmalıdır. Toplu yemeklerin topluluk içi bağların gelişmesine, aile ve komşuluk ilişkilerinin güçlenmesine katkıda bulunduğunu ve topluluk birliğine uyum ve barışı getirdiğini belirtmek gerekmektedir. (Minatulaeva: 3-4)

Sonuç olarak şu hususlar ortaya konulabilir: Kumuklar yaşadıkları coğrafyanın beslenme kültürüne etkisi dolayısıyla hem tarımsal ürünleri hem de hayvansal ürünleri kullanarak beslenme ihtiyaçlarını giderdiler. Kumukların beslenme kültürüne etki eden iki ana kaynaktan bahsetmek mümkündür. Bunlardan birincisi, daha çok diğer Türk toplulukları ile birlikte bazıları kendilerine miras olarak gelen daha çok hayvansal ürünlere dayalı yiyecekler; ikincisi ise Dağıstan’da geliştirdikleri ve tarımsal ürünleri kullanarak oluşturdukları yiyeceklerin katkısı ile oluşan unsurlardır. Bu noktada diğer Kafkas toplulukları ile etkileşim içinde olduklarını da göz önünde tutmak gerekir.

Zengin bir beslenme kültüründen söz etmek mümkündür. Çok ünlü bir beslenme sistemine sahiptiler. Ürettikleri tarımsal ürünleri ve hayvansal ürünleri kullanarak yemekler yaptılar ve özellikle unlu ürünlerde Dağıstan’da şöhret sahibi oldular. Bu çerçevede Kumuk kadınının becerisine de işaret etmek gereklidir.

Kaynakça / References

- Alimova, B. M. (2003). *Pişça i Kultura Pitaniya Tyurkoyaziçnik Narodov Dagestana. XIX Naçale XX., vv, Mahaçkale.*
- Alimova, B. M. (2007). “JenskoeProstranstvo V KultureKumıkov”, *Vestnikİnstituta İAE*, No. 3, 69-76.
- Alimova, B. M., GİMBATOVA, M. B. (2012). “Zastolnıy Etiket TyurkoyaziçnixNarodovDagestana XIX– Naçalo XX Veka”, *VestnikDagestanskogoNauçnogo*, Tsentra, No: 44.
- Aliyev, A. *Kak Pitalis Naşı Predki*, <http://kumukia.ru/article-70.html>. (Son Erişim Tarihi: 16. 08.2021)
- Almerico, G. M. (2014). “Foodand Identity: FoodStudies, CulturalandPersonal Identity”, *Journal of International Business andClutarlStudies*, Vol. 8, 1-18.
- Atabayev, M. (2014). *Kumiki, İstoriya, Kultura, Traditsii*, Mahaçkale.
- Baysal, A. vd. (1993). *Türk Mutfağından Örnekler*, Ankara.
- Bronevskiy, S. M. (2004). *Noveşiyİzvestiya o Kavkaze, Sobranniy i PopolnenniySemenomBronevskim: V 2 tomak: t. 1, t. 2*, PodgotovkaTeksta k Izdaniyu, Fredisloviye, Primeçaniya, SlovarMaloupotrebitelnihSlov, Ukazateli İ. K. Pavlovoy, St Petersburg.
- Gadjıyeva, S. Ş. (1961). *Kumiki: İstoriko-Etnografiçeskoeİssledovanie*, Moskva.
- Gadjıyeva, S. Ş. (2005). *Kumiki: İstoriçeskoye Proşloye, Kultura, Bit. Kniga Vtoraya*, Mahaçkala.
- Hacıyev, A. M. (Haz.). (2002). *Türkiye Dışındaki Türk Edebiyatları Antolojisi 20 Kumuk Edebiyatı*, Ankara. <http://www.vostlit.info/Texts/Dokumenty/Kavkaz/XIX/1800 1820/Buckovskij> (Son Erişim Tarihi: 16. 08. 2021)
- İbragimov, M. R. A. “K İzüçeniyu Dinamiki Etniçeskogo Samosoznaniya Kumukovi”, *Vestnikİnstitutuno*, 2, ss. 81-94.
- Kahraman, S. A. (Haz.). (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi, 7. Kitap, 2.cilt*, İstanbul.
- Kaymaz, Z. (1997), “Kumuklar ve Kumuk Türkçesi”, *Yeni Türkiye – Türk Dünyası Özel Sayısı*, Ankara, 2067-2071.
- Klaproth, J. V. (1827). *AuteurduTexte. TableauHistorique, Géographique, Ethnographique et politique duCaucase et desprovinceslimitrophesentre la Russie et la Perse*, Paris.
- Lopuhin, A. I. *Jurnal Puteşestviya Çerez Dagestan 1718 g*, http://drevlit.ru/docs/kavkaz/XVIII/1700-1720/Lopuchin_A_I/text2.php (Son Erişim Tarihi: 16. 08.2021)
- Minatulaeva, K. M., “O TraditionnoyKulturaPitinayi u Kumıkov”, *NDK*, 94/99, ss. 1-5.
- Oleariy, Adam, *OpisaniyePuteşestviyaGolştinskogoPosolstva v Moskoviyu i Persiyu*, <http://www.vostlit.info/Texts/rus7/Olearij/text15.phtml?id=1040> (Son Erişim Tarihi: 16. 08.2021)
- Olson, J. S. (1994). *An Ethnohistorical Dictionary of the Russian andSoviet Empires*, Texas.
- Osmanova, M. O. (1996). *Hozyaystvenno-KulturnuyaTipı(Arealı)*, Dagestana-Mahaçkale.
- Öztürk, R., Uyanık, O. (2006). *Kumuk Atasözleri ve Deyimleri*, Konya.
- Pekacar, Ç. (2006). *Kumuk Türklerinin Atasözleri İnceleme-Metin-Dizinler*, Ankara.
- Sibal, V. (2018). “Food: Identity of CultureandReligion”, *ScholarlyResearchforİnterdisciplinaryStudies*, Vol. 6, No. 46, 1-6.
- Somak, E. (2019). *Kumuk Türkçesindeki Atasözleri ve Deyimlerin Anlam Bilim ve Söz Dizimi Açısından İncelenmesi*, Gazi Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

